

**VOLLRATH®**

**pujadas®**  
A VOLLRATH COMPANY



**2025**

**THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.**

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

**VOLLRATH PUJADAS SAU**

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

**VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED**

Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308  
Lianhua Road, Minhang District  
Shanghai, 201102 CHINA  
Tel. 86-21-50589580

**VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.**

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

**VOLLRATH**

[www.vollrathfoodservice.com](http://www.vollrathfoodservice.com)

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.  
An ISO 9001 Certified Company



[www.stoeltingfoodservice.com](http://www.stoeltingfoodservice.com)



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



An ISO 9001 Certified Company



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

# VOLLRATH®

# 150 YEARS

## Empowering chefs to be their best

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

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

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

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

## Getting to know Vollrath

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



**Global**

manufacturers  
Fabricantes mundiales  
Fabricants mondiaux



**12**

Facilities worldwide  
Instalaciones mundiales  
Installations dans le monde entier



**+17.000**

Products  
Productos  
Produits



**+1.250**

Employees worldwide  
Trabajadores mundiales  
Travailleurs dans le monde entier



**+230**

Active patents  
Patentes activas  
Brevets actifs

## 150 years of Creating Better™

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

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

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

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

## Family of brands

*Familia de marcas / Famille de marques*

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

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

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

# Vollrath international

Vollrath International was born with the mission of offering global solutions in professional catering, through an agile and efficient production and distribution structure, which achieves a worldwide presence.

*Vollrath international nace con la misión de ofrecer soluciones globales en la restauración profesional, a través de una estructura de producción y distribución ágil y eficiente que alcanza una presencia mundial.*

Vollrath international est né avec la mission d'offrir des solutions globales dans la restauration professionnelle, grâce à une structure de production et de distribution agile et efficace qui atteint une présence mondiale.



## Centers of distribution

Centros de distribución  
Les centres de distribution

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

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

Depuis nos entrepôts en Espagne, aux États-Unis et au Mexique, nous livrons les commandes à l'ensemble de notre réseau de distributeurs avec une efficacité logistique maximale.



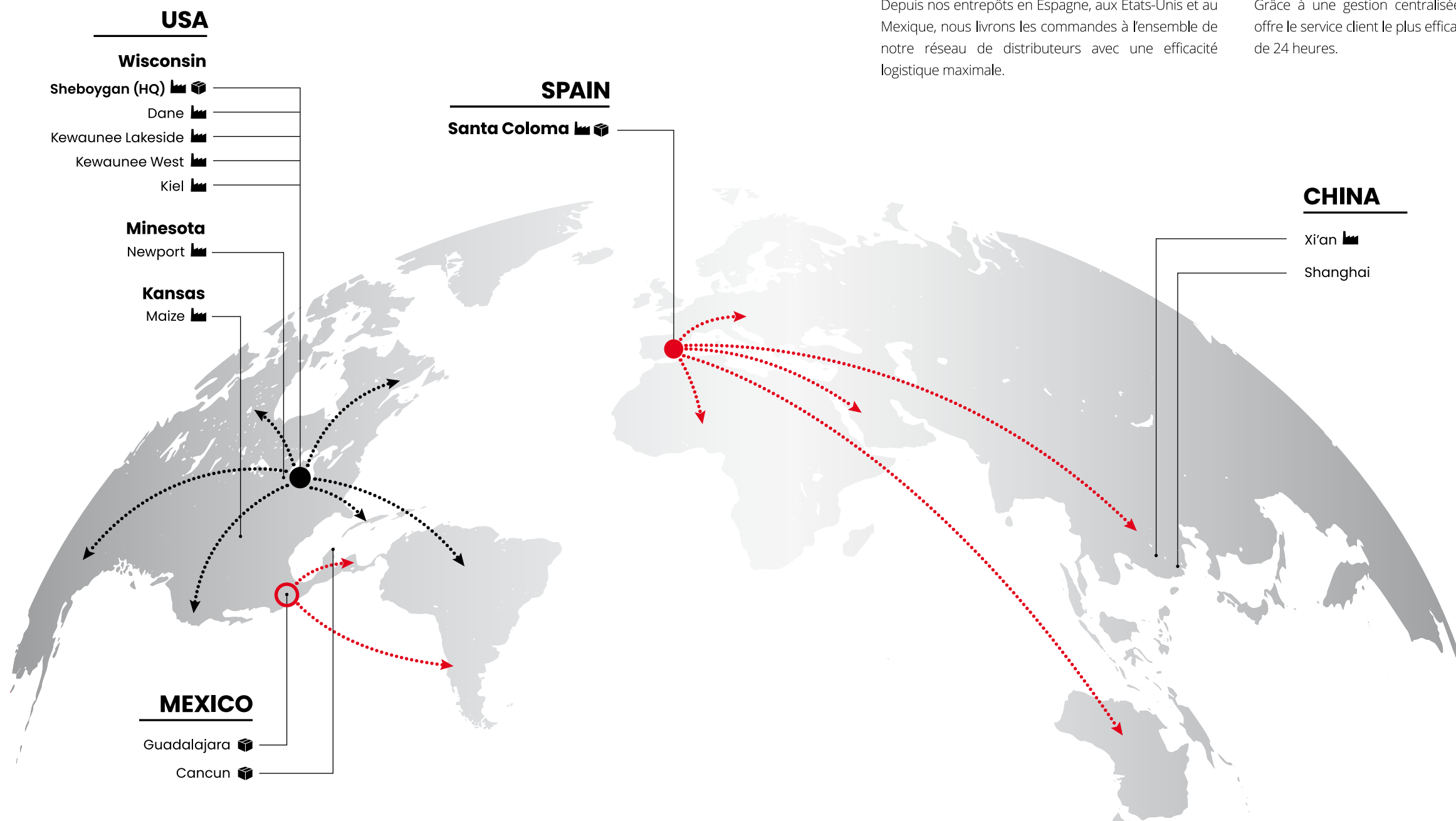
## Orders & billing

Pedidos y facturación  
Commandes et facturation

Thanks to centralized order management, we offer the most efficient customer service responding in less than 24 hours.

*Gracias a una gestión de pedidos centralizada ofrecemos el más eficiente servicio al cliente dando respuesta en menos de 24 horas.*

Grâce à une gestion centralisée des commandes, on offre le service client le plus efficace répondant en moins de 24 heures.



osmarc.es

# pujadas®

A VOLLRATH COMPANY



# WE MAKE

## Our passion for industry defines us

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

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

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

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



**12.000**

Storage bins  
Ubicaciones de almacén  
Emplacements



**25.000 m<sup>2</sup>**

Facilities  
Instalaciones  
Installations



**+7.500**

Products  
Productos  
Produits

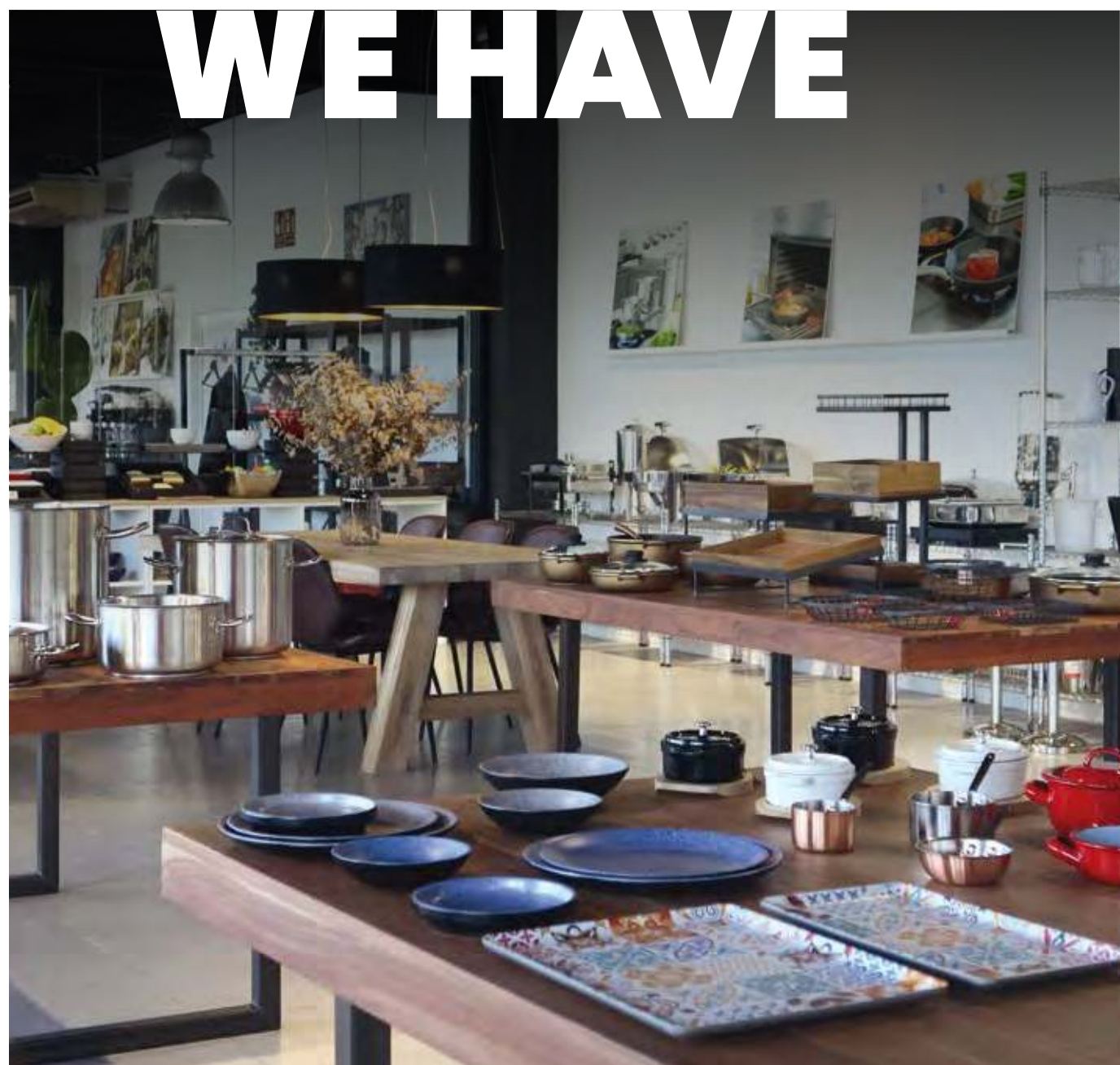
## Equipping you for success

*Equipamos tus desafíos / Nous équipons vos défis*

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

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

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



# WE HAVE



# WE KNOW HOW

## The past supports us, the future drives us

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

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

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

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

## Where the extraordinary takes place

*Donde reside lo extraordinario / Ce qui est extraordinaire*

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

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

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



# WE LOVE



# WE GRILL

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

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

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

**pujadas**<sup>®</sup>  
**grill**

## Made by us, made here

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

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

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

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



## Where steel and fire work their magic

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

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

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

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

# NEW

Novedades / Nouveauté



## 1 Grill

Brasa  
Braise



<b>1.1 CHARCOAL OVENS</b>	28
HORNO DE BRASA FOUR À BRAISE	
<b>1.2 OPEN GRILLS</b>	38
BRASAS ABIERTAS GRILLS OUVERTS	
<b>1.3 GRILL BOX</b>	53
<b>1.4 SMOKER</b>	56
AHUMADOS FUMOIR	
<b>1.5 CHARCOAL</b>	58
CARBÓN CHARBON	
<b>1.6 ACCESSORIES</b>	60
ACCESORIOS ACCESSOIRES	
<b>1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION</b>	62
MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE	

## 2 Cookware

Batería de Cocina  
Batterie de Cuisine



<b>2.1 INOX PRO</b>	74
<b>2.2 TOP LINE</b>	80
<b>2.3 COOL LINE</b>	82
<b>2.4 INOX FIRST</b>	84
<b>2.5 BLACK SERIES</b>	86
<b>2.6 CENTURY</b>	88
<b>2.7 TRIBUTE</b>	92

## 3 Fry pans

Sartenes  
Poêles



<b>3.1 ST/STEEL</b>	104
ACERO INOXIDABLE ACIER INOXYDABLE	
<b>3.2 ALUMINIUM</b>	110
ALUMINIO ALUMINIUM	
<b>3.3 MULTI-PLY</b>	118
MULTIMETAL MULTI-METAL	
<b>3.4 CARBON STEEL</b>	120
ACERO AL CARBONO ACIER AU CARBONE	
<b>3.5 SPANISH PAELLA PAN</b>	122
PAELLERA PLAT À PAELLA	

## 4 Oven and roast pan

Horno y rustideras  
Four et plaques à rôtir



<b>4.1 ROAST PANS</b>	126
RUSTIDERAS PLAQUES À RÔTIR	
<b>4.2 GASTRONORM SHEET PANS</b>	128
BANDEJAS HORNO GASTRONORM PLAQUES FOUR GASTRONORME	
<b>4.3 PASTRY TRAYS</b>	129
BANDEJAS PASTELERÍA PLAQUES À PÂTISSERIE	
<b>4.4 GRIDS</b>	132
REJILLAS GRILLES	
<b>4.5 PIZZA PANS</b>	133
BANDEJAS PARA PIZZA PLAQUES À PIZZA	
<b>4.6 OVEN ACCESSORIES</b>	135
ACCESORIOS HORNO ACCESSOIRES FOUR	

# Index



## 5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



- 5.1 KITCHEN UTENSILS** 138  
UTENSILIOS DE COCINA  
USTENSILES DE CUISINE
- 5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS** 167  
PROCESADORES MANUALES  
DE ALIMENTOS  
APPAREILS MANUELS DE  
TRANSFORMATION DES ALIMENTS
- 5.3 CUTTING BOARDS** 182  
TABLAS DE CORTE  
PLANCHES À DÉCOUPER
- 5.4 MEASURING UTENSILS** 186  
ELEMENTOS DE MEDIDA  
USTENSILES DE MESURE
- 5.5 MITT** 191  
MANOPLA  
GAN
- 5.6 NATURAL RUBBER MATS** 191  
ALFOMBRAS CAUCHO  
TAPIS EN CAOUTCHOUC

## 6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería  
Ustensiles à glace  
et pâtisserie



- 6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 194  
UTENSILIOS HELADERÍA  
USTENSILES POUR GLACE
- 6.2 PASTRY UTENSILS** 196  
UTENSILIOS DE PASTELERÍA  
USTENSILES DE PÂTISSERIE
- 6.3 NON-STICK MOULDS** 205  
MOLDES ANTIADHERENTES  
MOULES ANTI-ADHÉSIFS
- 6.4 PASTRY CUTTER** 208  
CORTAPASTAS  
DÉCOUPOIRS
- 6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 209  
MOLDES ACERO INOXIDABLE  
MOULES EN ACIER INOX
- 6.6 BAGS AND NOZZLES** 212  
MANGAS Y BOQUILLAS  
POCHES ET DOUILLES
- 6.7 FLEXIPAN MOULDS** 217  
MOLDES FLEXIPAN  
MOULES FLEXIPAN
- 6.8 SILICONE MOULDS** 224  
MOLDES SILICONA  
MOULES SILICONE

## 7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm  
Bacs gastronorme



- 7.1 SUPER PAN 3** 234  
STAINLESS STEEL  
ACERO INOXIDABLE  
ACIER INOXYDABLE
- 7.2 GN PRO** 238  
18/10 ST / STEEL  
INOX 18/10
- 7.3 POLYCARBONATE** 246  
POLICARBONATO  
POLYCARBONATE
- 7.4 BISPHENOL-A FREE** 248  
SIN BISFENOL-A  
SANS BISPHÉNOL-A
- 7.5 POLYPROPYLENE** 250  
POLIPROPILENO  
POLYPROPYLÈNE
- 7.6 VIOLET COLLECTION** 252  
ALLERGENS MANAGEMENT  
GESTIÓN DE ALÉRGENOS  
GESTION DES ALLERGÈNES

## 8 Food delivery

Transporte de alimentos  
Transport d'aliments



- 8.1 EPP BOX** 256  
CAJA PPE  
BOÎTE PPE
- 8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 258  
BOLSA DE REPARTO  
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES
- 8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 264  
BANDEJAS Y RECIPIENTES  
PLATEAUX ET PLATS

## 9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla  
Cassiers à vaisselle



- 9.1 OPENED RACKS** 274  
CESTAS ABIERTAS  
CASIERS OUVERTS
- 9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS** 276  
CESTAS MONTADAS ABIERTAS  
CASIERS MONTÉS OUVERTS
- 9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 278  
CESTAS MONTADAS CERRADAS  
CASIERS MONTÉS FERMÉS
- 9.4 COMPLEMENTS** 280  
COMPLEMENTOS  
COMPLÈMENTS
- 9.5 PLATE RACKS** 282  
CESTAS PARA PLATOS  
CASIERS ASSIETTES

## 10 Trolleys

Carros  
Chariots



- 10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 288  
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO  
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM
- 10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 290  
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE
- 10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 295  
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE
- 16.4 DISH TROLLEYS** 302  
CARROS PARA PLATOS  
CHARIOTS À VAISSELLE
- 16.5 SPECIAL TROLLEYS** 305  
CARROS ESPECIALES  
CHARIOTS SPÉCIAUX

# 11 Shelving

Estanterías  
Rayonnages



- 11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING** 314  
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES  
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES
- 11.2 SHELVING WITH WHEELS** 320  
ESTANTERÍAS CON RUEDAS  
RAYONNAGES AVEC ROUES
- 11.3 BENCH** 320  
BANCADAS  
BANCS
- 11.4 PARTS** 321  
COMPONENTES  
COMPOSANTS
- 11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS** 324  
DESGLÓSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS  
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

# 12 Equipment

Maquinaria  
Équipement



- 12.1 COOKING** 330  
COCCIÓN  
CUISSON
- 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS** 344  
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO  
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT
- 12.3 FOOD PROCESSORS** 350  
PROCESADORES DE ALIMENTOS  
ROBOTS MULTIFONCTION
- 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT** 352  
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA  
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE
- 12.5 ICE-CREAM MACHINES** 368  
MAQUINARIA HELADERÍA  
TURBINES À GLACE

# 13 Melamine

Melamina y presentación  
Melamine et présentation



- 13 MELAMINE** 376  
MELAMINA Y PRESENTACIÓN  
MELAMINE ET PRÉSENTATION

# 14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios  
Buffet et accessoires



- 14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS** 436  
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES  
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS  
CORBEILLES
- 14.2 PROTECTION AND COVERS** 449  
PROTECCIÓN Y TAPAS  
PROTECTION ET COUVERCLES
- 14.3 BRONZE COOKWARE** 452  
BATERÍA DE COCINA BRONCE  
BATTERIE DE CUISINE BRONZE
- 14.4 COOL LINE COLLECTION** 454
- 14.5 SUPER SHAPES** 456  
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS  
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET  
BACS PRÉSENTATION BUFFET
- 14.6 MIRAMAR® COOKWARE** 458  
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN  
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION
- 14.7 CUBIC** 464
- 14.8 CHAFERS & DISPENSERS** 480  
CHAFINGS Y DISPENSADORES  
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS
- 14.9 BOWLS & SERVING TRAYS** 490  
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO  
BOLS & PLATEAUX
- 14.10 SERVING TOOLS** 494  
UTENSILIOS DE SERVICIO  
USTENSILES DE SERVICE BUFFET
- 14.11 SIGNS** 504  
SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION

# 15 Table service

Servicio de mesa  
Arts de table



- 15.1 MINIATURES** 508  
MINIATURAS  
MINIATURES
- 15.2 TABLE PRESENTATION** 516  
PRESENTACIÓN DE MESA  
PRÉSENTATION TABLE
- 15.3 TABLE SERVICE** 533  
SERVICIO DE MESA  
SERVICE DE TABLE

# 16 Bar & coffee

Bar y cafetería  
Bar et cafétéria



- 16.1 BEVERAGE TROLLEY** 542  
CARRO BEBIDAS  
TCHARIOT BOISSON
- 16.2 BAR** 545
- 16.3 TEA & COFFEE SERVICE** 558  
TÉ Y CAFETERÍA  
THÉ ET CAFÉTÉRIA
- 16.4 BEVERAGE SERVICE** 562  
SERVICIO DE BEBIDAS  
SERVICE À BOISSONS
- 16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS** 566  
DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS  
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES  
ET GOBELETS

# NEW

Novedades / Nouveauté

pujadas®  
grill

## Charcoal Ovens



P. 30



P. 62

P. 55



## Black Series

P. 86

## Black Pro

P. 110



P. 111



P. 126



P. 165

NEW  
Novedades / Nouveauté

# NEW

Novedades / Nouveauté



## Service trolleys

P. 292



P. 288

## Dish trolley



P. 303

## IP Pro

P. 339



P. 338



P. 339



P. 341



## Heating lamps

P. 360



# NEW

Novedades / Nouveauté



## Halo

P. 380

## Linen



P. 382



## Nova



P. 437

P. 438

P. 436

# NEW

Novedades / Nouveauté



## Chafers & dispensers



P. 481



P. 482



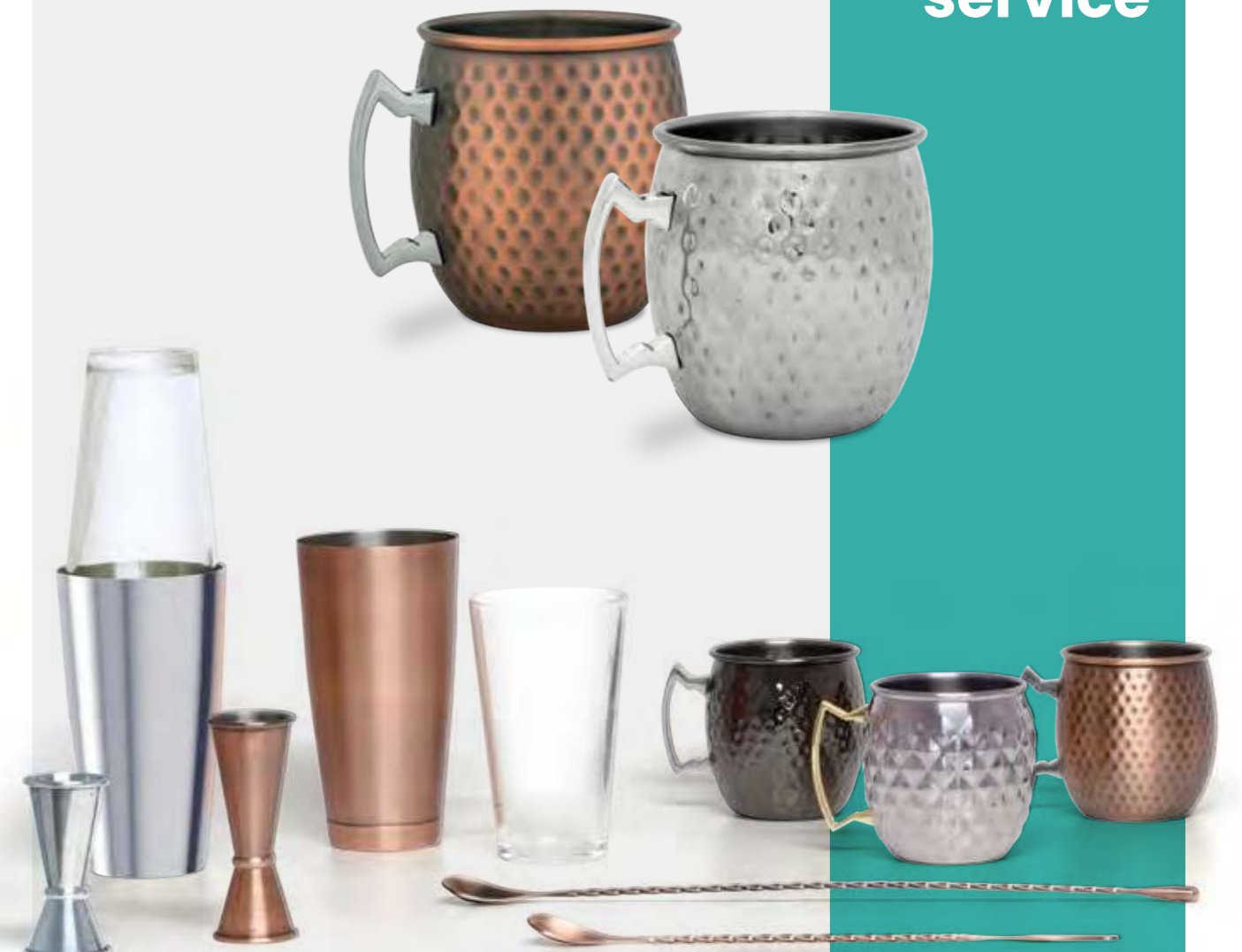
P. 483

## Table caddies



P. 534

## Cocktail service



P. 550

# 1 Grill

Brasa  
Braise



## 1.1 CHARCOAL OVENS 28

HORNO DE BRASA  
FOUR À BRAISE

Premium	32
Classic	33
Functional	34
Essential	35
Countertop	35
Charcoal ovens accessories	36

## 1.2 OPEN GRILLS 38

BRASAS ABIERTAS  
GRILLS OUVERTS

Open grill	40
Open grill lite	44
Open grills accessories	48
Robata	50

## 1.3 GRILLBOX 53

## 1.4 SMOKER 56

AHUMADOS  
FUMOIR

## 1.5 CHARCOAL 58

CARBÓN  
CHARBON

## 1.6 ACCESSORIES 60

ACCESORIOS  
ACCESSOIRES

## 1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION 62

MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA  
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

pujadas grill

OVEN 90

we grill

# Charcoal Ovens

*Hornos de brasa / Fours à braise*



# Charcoal Ovens

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

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

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

*Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.*

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

Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.

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

**Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.**

*Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacia el exterior.*  
*Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.*

**Available in black, red or stainless steel.**

*Disponibles en negro, rojo o acero inoxidable.*  
*Disponibles en noir, rouge ou acier inoxydable.*

**Ash drawer.**

*Cajón recogecenizas.*  
*Tiroir à cendres.*

**Temperature maintaining drawer.**

*Cajón mantenedor de temperatura.*  
*Tiroir de maintien en température.*

**Storage space**

*Espacio de almacenaje*  
*Espace de stockage*

**Front wheels with brakes.**

**Also available with adjustable foot.**

*Ruedas delanteras con frenos.*  
*También disponible con pie regulable.*  
*Roues avant avec freins.*  
*Également disponible avec pied réglable.*



**Security firewall for increased safety.**

*Cortafuegos de seguridad para mayor protección.*  
*Pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.*

**Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.**

*Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.*

*Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.*

**High resistance and easy opening door system.**

*Puerta de alta resistencia y fácil apertura.*  
*Porte de haute résistance et d'ouverture facile.*

**Adjustable grill height allows impressive versatility.**

*Parrilla ajustable en altura.*  
*Grille réglable en hauteur.*

**Sunken charcoal fire bowl offers more space and easier operation.**

*Tolva de carbón hundida para un mayor espacio interior.*

*Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.*

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

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

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

**Technical information at**  
**[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)**

*Información técnica en*  
*[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)*

*Informations techniques sur*  
*[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)*



# 1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa  
Fours à braise



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

## Premium Charcoal oven

Horno de brasa Premium  
Four à braise Premium

NEW



REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions CM (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850501R				
P850501B	Oven 50	69 x 67 x 163		1
P850501SS				
P850901R				
P850901B	Oven 90	69 x 67 x 173		1
P850901SS				
P851401R				
P851401B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851401SS				

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

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



# Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa  
Fours à braise



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

## Classic Charcoal oven

Horno de brasa Classic  
Four à braise Classic

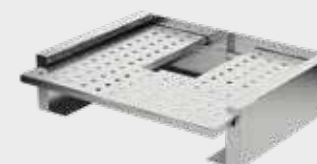
NEW

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions CM (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850502R				
P850502B	Oven 50	69 x 67 x 163		1
P850502SS				
P850902R				
P850902B	Oven 90	69 x 67 x 173		1
P850902SS				
P851402R				
P851402B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851402SS				



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 36



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 36



# 1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa  
Fours à braise



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

## Functional Charcoal oven

Horno de brasa *Funcional*  
Four à braise *Funcional*

NEW



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

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	1
P850503R			●	
P850503B	Oven 50	69 x 67 x 163	●	1
P850503SS			●	
P850903R			●	
P850903B	Oven 90	69 x 67 x 173	●	1
P850903SS			●	
P851403R			●	
P851403B	Oven 140	87 x 86 x 179	●	1
P851403SS			●	

GN not included  
GN no incluidas  
Bacs GN non inclus



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

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



# Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa  
Fours à braise



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

## Essential Charcoal oven

Horno de brasa *Essential*  
Four à braise *Essential*

NEW



REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	1
P850504R			●	
P850504B	Oven 50	69 x 67 x 163	●	1
P850504SS			●	
P850904R			●	
P850904B	Oven 90	69 x 67 x 173	●	1
P850904SS			●	
P851404R			●	
P851404B	Oven 140	87 x 86 x 179	●	1
P851404SS			●	

## Countertop Charcoal oven

Horno de brasa *sobremesa*  
Four à braise de table

NEW



REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	1
P850500R			●	
P850500B	Oven 50	69 x 57 x 93	●	1
P850500SS			●	
P850900R			●	
P850900B	Oven 90	69 x 67 x 103	●	1
P850900SS			●	
P851400R			●	
P851400B	Oven 140	87 x 86 x 115	●	1
P851400SS			●	

## 1.1 Charcoal ovens accessories

Complementos hornos brasa  
Accessoires fours à brasa



**P85050CP** Tempering module in stainless steel  
Módulo atemperador en acero inox  
Support maintien/remise en température  
en acier inoxydable



REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	☐
P85050CP	50	67,7 x 46,6 x 18,4	1
P85090CP	90	67,7 x 56,6 x 18,4	1
P85140CP	140	86 x 74,6 x 18,4	1

**P8505004** Stainless steel charcoal oven rack  
Parrilla varilla inox horno brasa  
Grille four à brasa en acier inoxydable



REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	☐
P8505004	50	58 x 36,7 x 2	1
P8509007	90	58 x 46,7 x 2	1
P8514007	140	76,6 x 64,8 x 2	1

### Module for tempering, keeping hot or heating food.

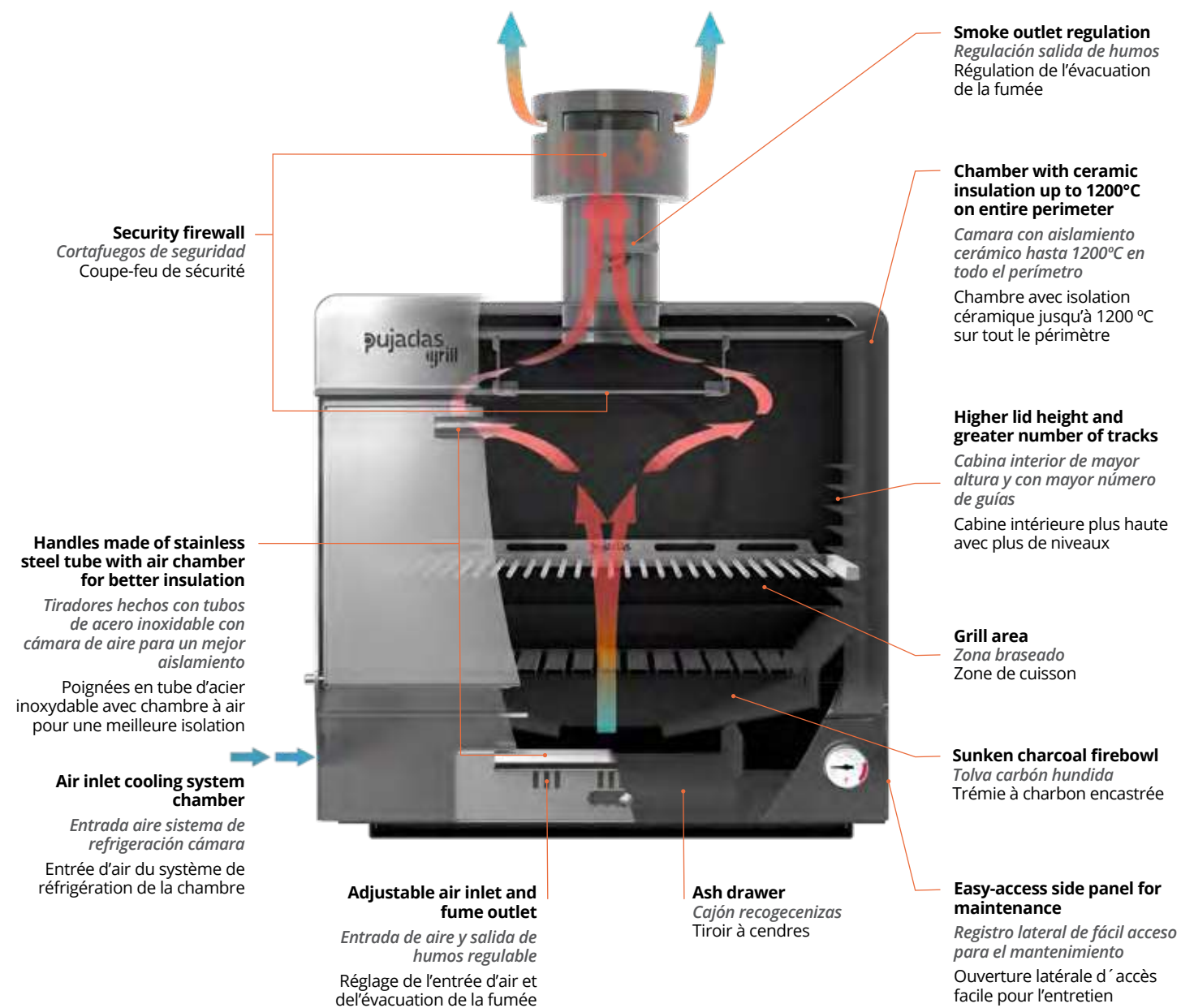
Módulo para atemperar, mantener o calentar alimentos.  
Support de chauffe, maintien ou remise en température des aliments.

### Removable, easy-to-clean rack.

Parrilla extraíble para una fácil limpieza  
Grille amovible, nettoyage facile



# Oven operation





# Open Grills

*Brasas abiertas / Grills ouverts*



# Open grill

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

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

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

*Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.*

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

Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.

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



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

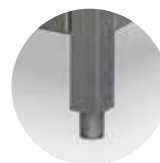
**Refractory brick base.**  
*Base de ladrillo refractario.*  
Base en brique réfractaire.

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

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

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

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



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

**Available in black, red or stainless steel.**  
*Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.*  
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.

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

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

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

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



 **Technical information at**  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)  
*Información técnica en*  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)  
*Informations techniques sur*  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)

## 1.2 Open Grills

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

### Open grill

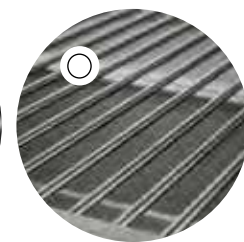
Brasa abierta  
Grill ouvert



REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	📦
P8581010R	●	○	1
P8581011R	●	∇	1
P8581010B	●	○	1
P8581011B	●	∇	1
P8581010SS	●	○	1
P8581011SS	●	∇	1



V shape grill  
Parilla en V  
Grille en V



Rod bar grill  
Parrilla con varillas  
Grille ronde

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



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

### Countertop Open grill

Brasa abierta de sobremesa  
Grill ouvert de table

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	📦
P8581000R	●	○	1
P8581001R	●	∇	1
P8581000B	●	○	1
P8581001B	●	∇	1
P8581000SS	●	○	1
P8581001SS	●	∇	1



### Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria  
Grill ouvert sans base réfractaire

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	📦
P8581030R	●	○	1
P8581031R	●	∇	1
P8581030B	●	○	1
P8581031B	●	∇	1
P8581030SS	●	○	1
P8581031SS	●	∇	1



Anchors for fixing  
Anclajes para fijación  
Ancrages pour la fixation

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

## Open Grills 1.2

Brasas abiertas  
Grills ouverts

# Open grill lite

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

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

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

*Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.*

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

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.

**Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.**

*Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.*  
*Brûleur à bois (optionnel). Charge jusqu'à 12 kg de bois.*

**Independent double open grill with 5 cooking levels.**  
**Available with V-shaped and rod bar grills**

*Dos superficies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.*

*Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.*

**Grill size for firebasket**

*Medida parrilla para leñero*  
*Dimension grille pour brûleur*

**Grease collectors**

*Recogedores de grasa*  
*Collecteurs de graisse*

**Available in black, red or stainless steel**

*Disponible en negro, rojo y acero inoxidable*  
*Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable*

**GN 2/1 size 2 shelves.**

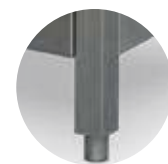
*2 estantes medida GN 2/1.*  
*2 étagères bac GN 2/1.*

**Front wheels with brakes.**

*Ruedas delanteras con frenos.*  
*Roulettes avant avec freins.*

**Available with adjustable feet.**

*Disponible con pies regulables.*  
*Disponible avec pieds réglables en hauteur.*



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

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

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



**Tempering bar and compatible space for GN 1/3.**

*Barra de atemperamiento y espacio compatible para GN 1/3*

*Barre de remise en température et espace compatible pour GN 1/3.*

**Grill size**

*Medida parrilla*  
*Dimension grille*

**Refractory brick base.**

*Base de ladrillo refractario.*  
*Base en brique réfractaire.*

**Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.**

*Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200°C en perímetro y base*  
*Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °c sur le périmètre et la base.*

**GN 1/1 rails.**

*Guías GN 1/1*  
*Glissières GN 1/1*

**Technical information at [www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)**

*Información técnica en [www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)*

*Informations techniques sur [www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)*



## 1.2 Open Grills

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

### Open grill lite

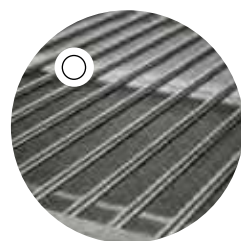
Brasa abierta lite  
Grill ouvert lite



REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583010R	●	2	○	1
P8583011R	●	2	∨	1
P8583010B	●	2	○	1
P8583011B	●	2	∨	1
P8583010SS	●	2	○	1
P8583011SS	●	2	∨	1
P8583110R	●	1	○	1
P8583111R	●	1	∨	1
P8583110B	●	1	○	1
P8583111B	●	1	∨	1
P8583110SS	●	1	○	1
P8583111SS	●	1	∨	1
P8583210R	●	0	○	1
P8583211R	●	0	∨	1
P8583210B	●	0	○	1
P8583211B	●	0	∨	1
P8583210SS	●	0	○	1
P8583211SS	●	0	∨	1



V shape grill  
Parrilla en V  
Grille en V



Rod bar grill  
Parrilla con varillas  
Grille ronde



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

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



## Open Grills 1.2

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

### Countertop Open grill lite

Brasa abierta lite de sobremesa  
Grill ouvert lite de table

REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583000R	●	2	○	1
P8583001R	●	2	∨	1
P8583000B	●	2	○	1
P8583001B	●	2	∨	1
P8583000SS	●	2	○	1
P8583001SS	●	2	∨	1
P8583100R	●	1	○	1
P8583101R	●	1	∨	1
P8583100B	●	1	○	1
P8583101B	●	1	∨	1
P8583100SS	●	1	○	1
P8583101SS	●	1	∨	1
P8583200R	●	0	○	1
P8583201R	●	0	∨	1
P8583200B	●	0	○	1
P8583201B	●	0	∨	1
P8583200SS	●	0	○	1
P8583201SS	●	0	∨	1



### Open grill lite without refractory base

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

REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583030SS	●	2	○	1
P8583031SS	●	2	∨	1
P8583130SS	●	1	○	1
P8583131SS	●	1	∨	1
P8583230SS	●	0	○	1
P8583231SS	●	0	∨	1



Anchors for fixing  
Anclajes para fijación  
Ancrages pour fixation.

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

## 1.2 Open grills accessories

Complementos brasa abierta  
Accessoires grills ouverts

SS  
Stainless  
steel

**P858100** Grill for Open Grill  
*Parrilla Open Grill*  
Grille pour Open Grill



**P858300** Grill for Open Grill Lite  
*Parrilla para Open Grill Lite*  
Grille pour Open Grill Lite



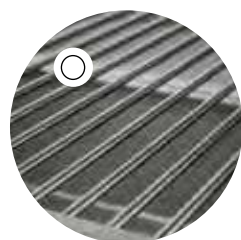
\* Suitable for firebasket  
\* Compatible con leñero  
\* Compatible avec brûleur à bois

REF	W x D x H cm	Grill Parrilla Grill	☐
<b>P858100</b>	86,2 x 53,6 x 2	○	1
<b>P858101</b>	86,2 x 53,6 x 2	∇	1

REF	W x D x H cm	Grill Parrilla Grill	☐
<b>P858300*</b>	44,6 x 46,4 x 2	○	1
<b>P858301*</b>	44,6 x 46,4 x 2	∇	1
<b>P858310</b>	58 x 46,4 x 2	○	1
<b>P858311</b>	58 x 46,4 x 2	∇	1



V shape grill  
*Parilla en V*  
Grille en V



Rod bar grill  
*Parrilla con varillas*  
Grille ronde



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

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 402



# Robata

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

Perfect for kitchens with limited space.

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

*Perfecta para cocinas con espacio limitado.*

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

Idéal pour cuisines avec un espace limité.

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

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

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

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

**Available in black, red or stainless steel.**  
*Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.*  
*Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.*

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

**GN 1/1 rails**  
*Gulas GN 1/1*  
*Glissières GN 1/1*

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

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

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

**Open grill with 3 cooking levels.**

*Parrilla abierta con 3 niveles de cocción.*  
*Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.*

**Refractory brick base.**

*Base de ladrillo refractario.*  
*Base en brique réfractaire.*



**Technical information at**  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)

*Información técnica en*  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)  
*Informations techniques sur*  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)

## 1.2 Open Grills

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

### Robata

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	📦
P8582010R	●	○	1
P8582010B	●	○	1
P8582010SS	●	○	1



### Countertop Robata

Robata de sobremesa  
Robata de table

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	📦
P8582000R	●	○	1
P8582000B	●	○	1
P8582000SS	●	○	1



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



x5

Only with table version  
Solo con la versión con mesa  
Uniquement avec la version avec table

# Grillbox

To cook, present and finish as you like and at your own pace

Para cocinar, presentar y acabar a tu gusto y a tu ritmo.

Pour cuisiner, présenter et terminer à votre goût et à votre rythme.

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

Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de alta resistencia y calidad.

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



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

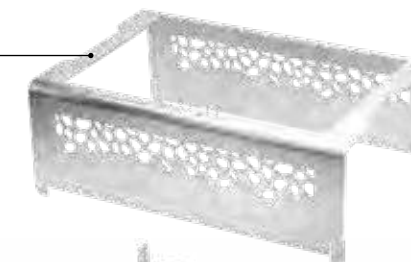


Charcoal container.  
Carbonera.  
Espace charbon.



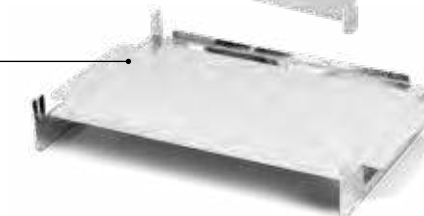
High-quality stainless steel reinforced casing.  
Prevents heat leakage during preparation.

Carcasa reforzada acero inox de alta calidad.  
Impide la fuga de calor durante la preparación.  
Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité.  
Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.



High-quality stainless-steel base.  
Low weight for easy transport.

Base de acero inox de alta calidad.  
Peso reducido para facilitar su transporte.  
Base en acier inoxydable de haute qualité.  
Poids léger pour faciliter son transport.



# 1.3 Grillbox

## Stainless steel tabletop barbecue

Barbacoa sobremesa acero inox  
Barbecue de table acier inox



REF	W x D x H cm	
P85200	37 x 26 x 15	1

## P2960001 Stainless steel tray

Llauna inox  
Plaque inox



REF	W x D x H cm	
P2960001	29,3 x 19,3 x 2	1

## P85222 GrillBox lid

Tapa GrillBox  
Couvercle GrillBox



REF	W x D x H cm	
P85222	29,7 x 19,6 x 11,2	1

## Stainless Steel tabletop barbecue Duo

Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable  
Barbecue de table Duo en acier inoxydable



REF	W x D x H cm	
P85220	66 x 26 x 15	1

## P85201 Basalt stone

Piedra de basalto  
Pierre de basalte



REF	W x D x H cm	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1

## P85223 Gripper

Pala  
Pelle



REF	L cm	
P85223	30	12

# Grillbox 1.3

## P85202 Enamelled cast iron reversible grill

Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado  
Grille réversible en fonte émaillée



NEW

REF	W x D x H cm	Kg	
P85202	37 x 21,5 x 1,8	3,5	1

## P85203 Rod bar grill

Parrilla de varilla  
Grille ronde



NEW

REF	W x D x H cm	Kg	
P85203	29,7 x 21,5 x 1,2	1,2	1

## P85204 Fuel holder base

Base para quemadores de combustible  
Base pour brûleurs à combustible



NEW



REF	W x D x H cm	Kg	
P85204	33 x 23 x 2,8	0,55	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 487

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



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 536

**Skewer**  
Pincho  
Brochette



# Smoker

**Highly resistant to large-scale work volumes**

*Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo*

*Très résistant aux grands volumes de travail*



**Smoker**  
Ahumador  
Fumoir

**Smoking Valve**  
Válvula para aromatizar  
Vanne aromatisante

**Tank for burner**  
Depósito para quemador  
Réservoir pour brûleur

**Support for the Gun**  
Soporte para el aromatizador  
Support pour l'aromatiseur

**Burner**  
Quemador con mini rejilla incluida, y con recambios  
Brûleur

The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus.

Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

*La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones. Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cocktails de manera fácil, rápida y eficaz.*

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.

Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

## PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

*Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar*

Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

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

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

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



## Smoker

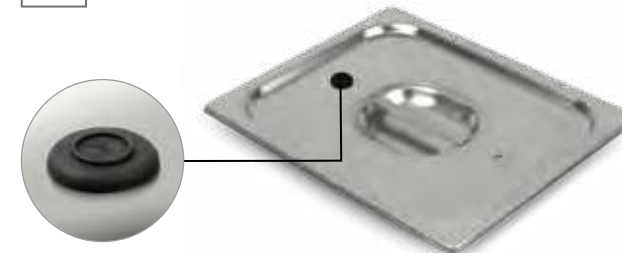
Ahumador  
Fumoir



REF	W x D x H cm	📦
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1



**P110000A GN lid for smoking**  
*Tapa GN para ahumar*  
Couvercle GN pour fumer



REF	GN	cm	📦
NEW P110000A	1/1	53 x 32,5	1
NEW P120000A	1/2	32,5 x 26,5	1

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

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

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

**P209020A Cookware inox lid for smoke**  
*Tapa batería inox para ahumar*  
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer



REF	Ø cm	📦
P209020A	20	1
P209024A	24	1
P209028A	28	1
P209032A	32	1

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

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

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

**P85231 Chips beech or oak**  
*Chips aroma haya o roble*  
Chips d'arôme de hêtre ou de chêne



P85232  
Oak / Roble / Chêne

P85231  
Beech / Haya / Hêtre

REF	Ø cm	H cm	gr	📦
P85231	7,5	9	80	1
P85232	7,5	9	80	1

# Charcoal

## Charcoal top quality Marabú

Carbón vegetal Marabú primera calidad  
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

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

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

- Puissance calorifique élevée.
- Mélange de bois en morceaux et brisé de qualité supérieure.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
- Sac de 10 kg avec poignée pour un transport et une manipulation faciles.
- Sac fabriqué en raphia plastifié pour éviter la perte de suie.



REF	Kg	
P850000	280	1 pallet

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

### FEATURES / CARACTERÍSTICAS / CARACTÉRISTIQUES

Wood type Tipo de madera Type de bois	Calorific value Poder calorífico Puissance calorifique Kcal/Kg	Granulometry Granulometría Granulométrie mm	Carbon Carbón Carbone %	Ashes Cenizas Cendres %	Humidity Humedad Humidité %	Density Densidad Densité Km/m <sup>3</sup>	Bag weight Peso saco Poids sac Kg
Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

## P852000 Firelighters pack

Pack pastillas encendido  
Pack plaquettes d'allumage



NEW

- For any kind of fire lighting.
  - Smoke, spark, smell and explosion-free.
  - Non-toxic.
  - 100% ecological natural product. 92% solid alcohol.
  - Flammable
- Para cualquier tipo de encendido.
  - Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.
  - No Tóxico.
  - Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol sólido.
  - Inflamable
- Pour tout type d'allumage.
  - Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion.
  - Non toxique.
  - Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.
  - Inflammable

REF	Tube weight Peso tubo Poids tube	
P852000	205 g	1

Each pack contains 24 tubes with 8 tablets.  
Cada pack contiene 24 tubos de 8 pastillas.  
Chaque pack contient 24 tubes de 8 plaquettes.

## P850101 Oak chunks

Tacos de madera de roble  
Morceaux de chêne



REF	Kg	
P850101	± 4	1

## P850102 Sherry aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma fino  
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès



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

REF	Kg	
P850102	± 2	1

## P850104 Whisky aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma whisky  
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky



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

REF	Kg	
P850104	± 2	1

100% Natural aromatic chips & chunks  
Astillas y tacos aromáticos 100% naturales  
Copeaux et morceaux 100% naturels

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the age-old technique of smoking. Aromatize the embers before starting with the elaboration so your dishes will get new tastes.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

Ajoutez des nuances et des arômes subtils à vos recettes grâce à la technique ancestrale du fumage. Parfumez les braises avant de commencer la cuisson, de cette façon vos plats obtiendront de nouveaux arômes et goûts.

## 1.6 Accessories

Accesorios  
Accessoires



**P851004** Heavy duty oven tong  
*Pinza reforzada horno*  
*Pince renforcée pour four*



REF	L cm	
<b>P851004</b>	33,5	120

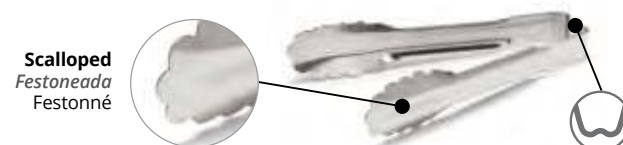
**4791210** VERSAGRIP® Stainless steel tong  
*Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable*  
*Pince inox VERSAGRIP®*



**Serrated edge to securely grip food**  
*Borde dentado para un agarre seguro de los alimentos*  
*Bord dentelé pour une prise sûre des aliments*

REF	L cm	
<b>4791210</b>	30,5	12
<b>4791610</b>	40,6	12

**4781210** Stainless steel tong  
*Pinza de acero inoxidable*  
*Pince inoxydable*



**Scalloped**  
*Festoneada*  
*Festonné*

REF	L cm	
<b>4781210</b>	30,5	12
<b>4781610</b>	40,6	12

**P607100** Rost pan tong w/silicon protection  
*Pinza rustidera c/proteccion silicona*  
*Pince plaque a/protection silicone*



REF	L cm	
<b>P607100</b>	18	120

**P607000** Roast pan tong  
*Pinza fuente horno*  
*Pince pour plaque à rôtir*



REF	L cm	
<b>P607000</b>	19	10

## Accessories 1.6

Accesorios  
Accessoires



**P851005** Oven poker  
*Pala atizadora*  
*Tisonnier*



REF	W x D x H cm	
<b>P851005S</b>	65 x 10 x 3,5	1
<b>P851005L</b>	85 x 10 x 3,5	1

**P851006** Collect ashes shovel  
*Pala recogecenizas*  
*Pelle à cendres*



REF	W x D x H cm	
<b>P851006S</b>	35 x 15 x 12	1
<b>P851006L</b>	54 x 15 x 20	1

**P851007** Metallic brush  
*Cepillo metálico*  
*Brosse métallique*



REF	L cm	
<b>P851007</b>	23,5	1
<b>RE851008</b>	23,5	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 149

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





## 1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise



NEW

Constructed from gravity-cast aluminium, which confers an exceptional resistance to high temperatures. Suitable for use with charcoal ovens and open flames.

*Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad, lo que les proporciona una resistencia a las altas temperaturas. Pensadas para hornos de brasa y brasas abiertas.*

Fabriquées en fonte d'aluminium par gravité, ce qui leur confère une résistance aux températures élevées exceptionnelle. Conviennent aux fours à charbon de bois et aux grills ouverts.

Features a three-layer ceramic non-stick coating, ensuring prolonged durability even under heavy use

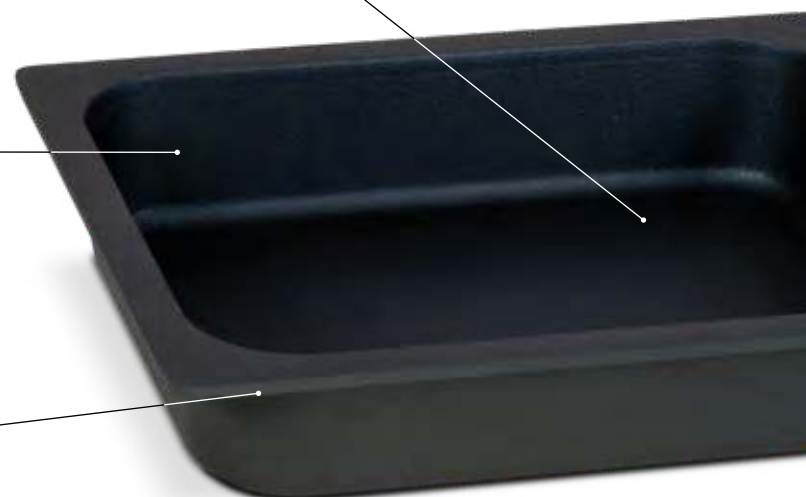
*Con recubrimiento cerámico antiadherente de 3 capas que garantiza una larga durabilidad incluso con un uso intensivo*

Avec un revêtement céramique antiadhésif à 3 couches qui garantit une longue durabilité même en cas d'utilisation intensive

Lightweight yet extremely sturdy parts thanks to their thickness exceeding 6 mm.

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

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



**P851165** GN 1/1 special grill tray  
*Bandeja GN 1/1 especial grill*  
Plateau GN 1/1 spécial grill



REF	W x D x H cm	
P851165	53 x 32,5 x 6,5	1

**P851265** GN 1/2 special grill tray  
*Bandeja GN 1/2 especial grill*  
Plateau GN 1/2 spécial grill



REF	W x D x H cm	
P851265	32,5 x 26,5 x 6,5	1

**P851325** GN 1/3 special grill tray  
*Bandeja GN 1/3 especial grill*  
Plateau GN 1/3 spécial grill



REF	W x D x H cm	
P851325	32,5 x 17,6 x 2,5	1

## Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise

See products on  
*Ver productos en / Voir produits en page*

P. 86

Black Series



See products on  
*Ver productos en / Voir produits en page*

P. 110

Black Pro



See products on  
*Ver productos en / Voir produits en page*

P. 518

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



See products on  
*Ver productos en / Voir produits en page*

P. 519

Tin plates display  
*Llaunas presentación*  
Plateaux inox  
présentation



## 1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise

See products on **P. 120**  
Ver productos en / Voir produits en page

### Steel Pro 1921 Series



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

### Steel Classic



See products on **P. 126**  
Ver productos en / Voir produits en page

### Roast pan Rustidera Plaque à rôtir



See products on **P. 453**  
Ver productos en / Voir produits en page

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



See products on **P. 122**  
Ver productos en / Voir produits en page

### Spanish paella pan & Deep enamelled fry pan Paellera y Sartén Honda Plat à paella et poêle haute



## Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise

See products on **P. 514**  
Ver productos en / Voir produits en page

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



See products on **P. 512**  
Ver productos en / Voir produits en page

### Enamelled steel miniatures Miniaturas acero esmaltado Miniatures acier émaillé



See products on **P. 513**  
Ver productos en / Voir produits en page

### Cast aluminium miniatures Miniaturas aluminio de fundición Miniatures fonte d'aluminium



See products on **P. 382**  
Ver productos en / Voir produits en page




See products on **P. 380**  
Ver productos en / Voir produits en page



# 2 Cookware

Batería de Cocina  
Batterie de Cuisine





<b>2.1</b>		<b>INOX PRO</b>	74
<b>2.2</b>		<b>TOP LINE</b>	80
<b>2.3</b>		<b>COOL LINE</b>	82
<b>2.4</b>		<b>INOX FIRST</b>	84
<b>2.5</b>		<b>BLACK SERIES</b>	86
<b>2.6</b>		<b>CENTURY</b>	88
<b>2.7</b>		<b>TRIBUTE</b>	92

# Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?

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



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

# Which handle type should I choose?

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

## RIVET ATTACHMENT

FIJACIÓN CON REMACHE  
FIXATION AVEC RIVET



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

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

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

## DIRECT WELDING ATTACHMENT

FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA  
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE



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

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

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

## INDIRECT WELDING ATTACHMENT

FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA  
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE



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

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

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

# Which diffuser bottom type should I choose?

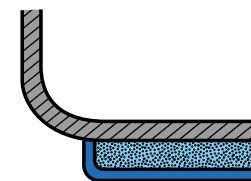
¿Qué tipo de fondo difusor debo elegir?  
Quel type de fond diffuseur choisir ?

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

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

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

## TECHNICAL TÉCNICO TECHNIQUE

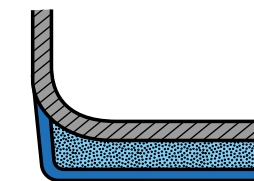


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

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

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

## ENCAPSULATED ENCAPSULADO ENCAPSULÉ

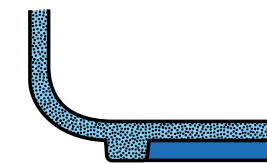


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body.

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

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

## INDUCTION DISC DISCO INDUCCIÓN DISQUE INDUCTION

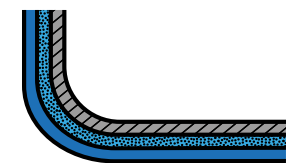


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

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

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

## MULTIPLY MULTIMETAL MULTI-METAL



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

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

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

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

Stainless steel 304  
Acero inoxidable 304  
Acier inoxydable 304

Aluminium  
Aluminio  
Aluminium



















Ferritic stainless steel  
Acero inoxidable ferrítico  
Acier inoxydable ferritique

# Which cookware do you need?

¿Qué batería necesitas?

Quelle batterie de cuisine vous faut-il ?



	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> Acier Inox			Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> Acier Inox		Aluminium <i>Aluminio</i> Aluminium		Multiply <i>Multimetal</i> Multi-metal
	INOX PRO	TOP LINE	COOL LINE	INOX FIRST	BLACK SERIES	CENTURY	TRIBUTE	
<b>ATTRIBUTES</b> <i>ATRIBUTOS</i> ATTRIBUTS								
								
<b>INDUCTION TYPE</b> <i>TIPO INDUCCIÓN</i> TYPE INDUCTION	 <b>FULL INDUCTION</b>	 <b>FULL INDUCTION</b>	 <b>FULL INDUCTION</b>	 <b>FULL INDUCTION</b>	 <b>INDUCTION</b>	-	 <b>FULL INDUCTION</b>	
<b>WALL/BASE THICKNESS</b> <i>GROSOR PARED/BASE</i> ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,8 / 6,5 mm	0,6 / 6 mm	3 / 5 mm	3 / 5 mm	3,5 mm	
<b>DIFFUSER BOTTOM TYPE</b> <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> TYPE FOND DIFFUSEUR	<b>Technical</b> <i>Técnico</i> Technique	<b>Technical</b> <i>Técnico</i> Technique	<b>Technical</b> <i>Técnico</i> Technique	<b>Encapsulated</b> <i>Encapsulado</i> Encapsulé	<b>Induction Disc</b> <i>Disco Inducción</i> Disque Induction	-	<b>Multiply</b> <i>Multimetal</i> Multi-metal	
<b>HANDLE TYPE</b> <i>TIPO DE ASA</i> TYPE DE POIGNÉE	<b>Rod + Shim</b> <i>Varilla + Pletina</i> Tige + Plaque d'assemblage	<b>Tubular</b> <i>Tubular</i> Tubulaire	<b>Stainless steel casting</b> <i>Fundición acero Inoxidable</i> Fonte d'acier inoxydable	<b>Stainless steel sheet</b> <i>Chapa Acero Inoxidable</i> Plaque en acier inoxydable	<b>Cast Aluminium</b> <i>Aluminio Fundición</i> Fonte d'aluminium	<b>Tube</b> <i>Tubular</i> Forme de tube	<b>Stainless Steel</b> <i>Acero Inoxidable</i> Acier Inoxydable	
<b>FRYING PAN AVAILABLE</b> <i>SARTÉN DISPONIBLE</i> POÊLE DISPONIBLE	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>MECHANICAL RESISTANCE</b> <i>RESISTENCIA MECÁNICA</i> RÉSISTANCE MÉCANIQUE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	
<b>TEMPERATURE TRANSMISSION</b> <i>TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA</i> TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	
<b>TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE</b> <i>UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE</i> UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	

# 2.1 INOX PRO



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

**Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking**  
*Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional*  
 Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle

**Control: handcrafted welding and checking every unit**  
*Control: soldadura artesanal e inspección en cada unidad*  
 Contrôle : soudure artisanale et vérification de chaque unité

**Solid and robust: st/steel wire handle ultra-resistant, 500kg.**



*Sólida y robusta: asas de varillas matizada en inox ultraresistentes, 500 kg.*

*Solide et robuste : anses en tige inox ultra-résistantes, 500kg.*

**Warranty: control of all production processes**  
*Garantía: control de todos los procesos de fabricación*  
 Garantie : contrôle de tous les processus de production

**Quality: inner and outer sides of all models with uniform satin polishing**

*Calidad: pulido satinado interior y exterior uniforme en todos los modelos*

*Qualité : polissage satiné uniforme à l'intérieur et l'extérieur de tous les modèles*

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

**Safety : welded handles by build-up process**  
*Segura: asas soldadas por aportación de materiales*  
 Sécurité : soudures des anses par apport de matériaux

**Unique: origin identification and type of cooking system**  
*Única: identificación de origen y tipo fuente de calor*  
 Unique : identification de l'origine et type de système de cuisson

**Efficient: lids designed to save energy**  
*Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía*  
 Éfficient : couvercles conçus pour économiser de l'énergie

**Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel)**

*Inducción: fondo sandwich técnico (inox - alu - inox)*

*Induction : fond sandwich technique (inox - alu - inox)*



**Efficacy**  
*Eficacia*  
 Efficacité



**Cold**  
*Frío*  
 Froid



**Warm**  
*Caliente*  
 Chaud

## 2.1 Inox Pro



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P218016	16	16,0	3,0	1
P218018	18	18,0	4,5	1
P218020	20	20,0	6,2	1
P218024	24	24,0	10,0	1
P218028	28	28,0	16,5	1
P218030	30	30,0	21,2	1
P218032	32	32,0	24,0	1
P218035	35	35,0	33,6	1
P218040	40	40,0	50,0	1
P218045	45	45,0	72,0	1
P218050	50	50,0	98,0	1
P218060	60	55,0	155,0	1

### P216 Sauce pot without lid *Cacerola alta sin tapa* Braising sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P216016	16	11,0	2,1	1
P216018	18	12,0	3,0	1
P216020	20	13,0	4,0	1
P216024	24	14,0	6,3	1
P216028	28	17,5	10,2	1
P216030	30	18,0	12,7	1
P216032	32	19,0	15,2	1
P216035	35	21,0	20,2	1
P216040	40	25,0	31,4	1
P216045	45	28,0	44,5	1
P216050	50	30,0	59,0	1
P216060	60	35,0	99,0	1

### P217 Casserole without lid *Cacerola baja sin tapa* Faitout sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P217016	16	7,5	1,5	1
P217018	18	8,0	2,0	1
P217020	20	8,0	2,5	1
P217024	24	9,50	4,3	1
P217028	28	11,0	6,7	1
P217030	30	12,0	8,4	1
P217032	32	12,5	10,0	1
P217035	35	14,0	13,6	1
P217040	40	15,5	19,5	1
P217045	45	17,0	27,0	1
P217050	50	20,0	39,0	1
P217060	60	23,0	65,0	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P205020	20	6,0	1,9	1
P205024	24	6,0	2,7	1
P205028	28	6,0	3,7	1
P205030	30	6,0	4,3	1
P205032	32	6,0	4,7	1
P205035	35	7,0	6,7	1
P205040	40	8,0	10,0	1
P205045	45	8,5	12,0	1
P205050	50	9,0	17,5	1
P205060	60	10,0	28,0	1



### P209 Lid *Tapa* Couvercle



REF	Ø cm	☐
P209016	16	1
P209018	18	1
P209020	20	1
P209024	24	1
P209028	28	1
P209030	30	1
P209032	32	1
P209035	35	1
P209040	40	1
P209045	45	1
P209050	50	1
P209060	60	1

### P202 Deep saucepan *Cazo recto alto* Casserole haute



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P202016	16	11,0	2,1	1
P202018	18	12,0	3,0	1
P202020	20	13,0	4,0	1
P202024	24	14,0	6,3	1
P202028	28	17,5	10,2	1
P202032	32*	19,0	15,2	1

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

### P2001 Saucepan with side spouts *Cazo con picos laterales* Casserole avec bords verseurs



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P200116	16	7,5	1,5	1
P200120	20	10,0	3,1	1

## Inox Pro 2.1

### P201 Saucepan *Cazo recto bajo* Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P201016	16	7,5	1,5	1
P201018	18	8,0	2,0	1
P201020	20	8,0	2,5	1
P201024	24	9,5	4,3	1
P201028	28	11,0	6,7	1
P201032	32*	12,5	10,0	1

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

### P200 French style saucepan *Cazo tipo francés* Casserole forme française



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P200012	12	7,0	0,7	1
P200014	14	7,0	1,0	1
P200016	16	7,5	1,5	1
P200018	18	9,0	2,3	1
P200020	20	10,0	3,1	1
P200022	22	11,0	4,2	1
P200024	24	12,0	5,4	1
P200028	28	14,0	8,6	1

### P214 Conical sauté pan *Cazo cónico* Sauteuse évasée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P214016	16	6,0	1,0	1
P214018	18	6,0	1,2	1
P214020	20	6,5	1,6	1
P214022	22	7,0	2,1	1
P214024	24	7,5	2,7	1



## 2.1 Inox Pro



### P2003 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P200320	20	7,5	1,8	1
P200324	24	8,5	3,0	1

### P204 Sauté pan Sautex Sauteuse



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	
P240040	A	40	20,0	20,0	1
	B	32	32,0	24,0	
P240050	A	50	25,0	40,0	1
	B	40	40,0	50,0	

### P203 Bain marie Baño maría Bain-marie



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P203016	16	16,0	3,0	1
P203018	18	18,0	4,5	1
P203020	20	20,0	6,2	1
P203024	24	24,0	10,0	1

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P204020	20	6,0	1,9	1
P204024	24	6,0	2,7	1
P204028	28	6,0	3,7	1
P204030	30	6,0	4,3	1
P204032	32	6,0	4,7	1
P204035	35	7,0	6,7	1
P204040*	40	8,0	10,0	1

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

### P242 Straight couscous set Conjunto cuscusera forma recta Couscoussier forme droite



With lid  
Con tapa  
Avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	
P242024	A	24	14,0	6,3	1
	B	24	24,0	10,0	
P242028	A	28	17,5	10,0	1
	B	28	28,0	16,5	
P242032	A	32	19,0	15,0	1
	B	32	32,0	24,0	
P242035	A	35	21,0	20,0	1
	B	35	35,0	33,6	



### P241 Top for couscous set conical shape Parte superior de cuscusera bombeada Dessus seul pour couscoussier forme bombée



Ø holes  
agujeros  
trous  
4 mm

Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P241040	40	20,0	20,0	1
P241050	50	25,0	40,0	1

### P244 Steam pot Conjunto vaporera Cuit vapeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	
P244024	A	24	14,0	6,3	1
	B	24	14,0	6,3	
P244028	A	28	17,5	10,0	1
	B	28	17,5	10,0	
P244032	A	32	19,0	15,0	1
	B	32	19,0	15,0	
P244035	A	35	21,0	20,0	1
	B	35	21,0	20,0	

### P224 Pasta colander Colapasta Cuit-pâtes



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

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

REF	H cm	☐	
P224023	A	23,0	12
P224026	B	26,0	6

## Inox Pro 2.1

### P243 Top for steam pot and couscous set straight shape Parte superior de vaporera y cuscusera Dessus seul pour couscoussier forme droite et cuit vapeur



Ø holes  
agujeros  
trous  
4 mm

Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P243024	24	14,0	6,3	1
P243028	28	17,5	10,0	1
P243032	32	19,0	15,0	1
P243035	35	21,0	20,0	1

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



Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P223035	35	21,0	20,2	1
P223040	40	25,0	31,4	1

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

### P248 Stock pot with tap and lid Olla con grifo y tapa Marmite traiteur avec robinet et couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P248028	28	28,0	16,5	1
P248032	32	32,0	24,0	1
P248035	35	35,0	33,6	1
P248040	40	40,0	50,0	1
P248045	45	45,0	72,0	1

# 2.2 TOP LINE



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

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

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

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

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

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

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

**Efficacy**  
*Eficacia*  
 Efficacité



# Top Line 2.2



**P2901 Stock pot without lid**  
*Olla recta sin tapa*  
 Marmite traiteur sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P290120	20	20,0	6,20	1
P290124	24	24,0	10,00	1
P290128	28	28,0	16,50	1
P290130	30	30,0	21,20	1
P290132	32	32,0	24,00	1
P290135	35	35,0	33,60	1
P290140	40	40,0	50,00	1
P290145	45	45,0	72,00	1
P290150	50	50,0	98,00	1

**P2911 Casserole without lid**  
*Cacerola baja sin tapa*  
 Faitout sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P291120	20	8,0	2,50	1
P291124	24	9,5	4,30	1
P291128	28	11,0	6,70	1
P291130	30	12,0	8,40	1
P291132	32	12,5	10,00	1
P291135	35	14,0	13,60	1
P291140	40	15,5	19,50	1
P291145	45	17,0	27,00	1
P291150	50	20,0	39,00	1
P291160	60	23,0	65,00	1

**P2931 Paella pan without lid**  
*Paellera sin tapa*  
 Plat à paella sans couvercle



**P2921 Sauce pot without lid**  
*Cacerola alta sin tapa*  
 Braisière sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P292120	20	13,0	4,00	1
P292124	24	14,0	6,30	1
P292128	28	17,5	10,20	1
P292130	30	18,0	12,70	1
P292132	32	19,0	15,20	1
P292135	35	21,0	20,20	1
P292140	40	25,0	31,40	1
P292145	45	28,0	44,50	1
P292150	50	30,0	59,00	1
P292160	60	35,0	99,00	1

**P299 Lid**  
*Tapa*  
 Couvercle



REF	Ø cm	☐
P299020	20	1
P299024	24	1
P299028	28	1
P299030	30	1
P299032	32	1
P299035	35	1
P299040	40	1
P299045	45	1
P299050	50	1
P299060	60	1

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P293132	32	6,0	4,70	1
P293135	35	7,0	6,70	1
P293140	40	8,0	10,00	1

# 2.3 COOL LINE



**EXCLUSIVE**

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

**Special lid designed to hold on the side handle**  
 Tapa con diseño especial para apoyo en asa lateral  
 Couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée

**Ergonomic handles made of cast st/steel**  
 Asas ergonómicas fabricadas en acero inoxidable de fundición  
 Anses en fonte d'acier inoxydable, ergonomiques

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



# Cool line 2.3



Ref. colour  
 Ref. color  
 Ref. couleur



**P4906CO Sauce pot with lid**  
 Cacerola alta con tapa  
 Braisière avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
<b>P490620 + COLOR</b>	20	13,0	3,7	1
<b>P490624 + COLOR</b>	24	14,0	5,8	1
<b>P490628 + COLOR</b>	28	17,5	9,5	1
<b>P490632 + COLOR</b>	32	19,0	14,0	1

**P4907CO Casserole with lid**  
 Cacerola baja con tapa  
 Faitout avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
<b>P490724 + COLOR</b>	24	9,5	3,9	1
<b>P490728 + COLOR</b>	28	11,0	5,8	1
<b>P490732 + COLOR</b>	32	12,5	8,9	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
<b>P490928 + COLOR</b>	28	6,0	3,7	1
<b>P490932 + COLOR</b>	32	6,0	4,7	1

**P4900CO Saucepan**  
 Cazo recto  
 Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
<b>P490016 + COLOR</b>	16	7,5	1,5	1

# 2.4 INOX FIRST



**Lid included with pots and saucepans.**  
*Tapa incluida en ollas y cacerolas.*  
Couvercle inclus sur les faitouts et casseroles.

**Bodies and handles in mirror-effect polished stainless steel.**  
*Cuerpos y asas en acero inoxidable pulido efecto espejo.*

*Corps et poignées en acier inoxydable poli effet miroir.*

**Encapsulated diffuser base that leaves no empty cavities to ensure fast, even heat diffusion.**

*Fondo difusor encapsulado, sin dejar cavidades vacías para una difusión del calor rápida y uniforme.*

*Fond diffuseur encapsulé, sans laisser de cavités vides pour une répartition de la chaleur rapide et uniforme.*

**Large-surface Full Induction Base.**  
*Base Full Induction de máxima superficie.*  
*Base Full Induction de surface maximale.*



**P458 Stock pot with lid**  
*Olla con tapa*  
Marmite traiteur avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P458024	24	20,0	9,00	1
P458028	28	24,0	14,50	1

**P457 Casserole with lid**  
*Cacerola baja con tapa*  
Faitout avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P457016	16	7,5	1,50	1
P457020	20	8,0	2,50	1
P457024	24	9,5	4,30	1
P457028	28	11,0	6,70	1

# Inox First 2.4

**P456 Sauce pot with lid**  
*Cacerola alta con tapa*  
Braisinge avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P456016	16	11,0	2,20	1
P456020	20	13,0	4,10	1
P456024	24	14,0	6,30	1
P456028	28	16,0	9,80	1

**P454 Saucepan**  
*Cazo recto*  
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P454012	12	7,0	0,70	1
P454014	14	7,0	1,00	1
P454016	16	7,5	1,50	1
P454018	18	9,0	2,30	1

# 2.5 BLACK SERIES



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

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

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

**Tempered glass lids with knob and handle in stainless steel.**

*Tapas de cristal templado con pomo y aro en acero inoxidable.*

Couvercles en verre trempé avec poignée et contour en acier inoxydable.

**Cast body and handle in a single piece.**

*Cuerpo y asa fundidos en una misma pieza.*

Corps et poignée fondus dans une même pièce.

**Uneven thicknesses to ensure excellent thermal conductivity.**

*Grosorses discontinuos para una excelente conductividad térmica.*

Épaisseurs discontinues pour une excellente conductivité thermique.

**Large-surface induction base for maximum thermal transmission on these kinds of cookers.**

*Base inducción de gran superficie para una máxima transmisión térmica en este tipo de cocinas.*

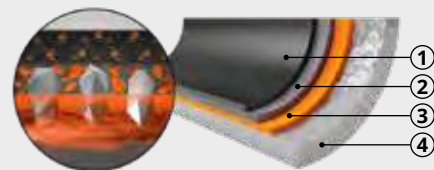
Base induction de grande surface pour une transmission maximale de la chaleur dans ce type de plaques de cuisson.



**Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.**

*Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.*

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.



**1. Surface sealing for highest abrasion resistance.**

*Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.*

Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

**2. Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**

*Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.*

Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

**3. Ceramic reinforced primer.**

*Imprimación reforzada con cerámico.*

Apprêt renforcé en céramique.

**4. Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**

*Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.*

Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.



## Black Series 2.5

**P1441 Non-stick casserole without lid**  
*Cacerola baja antiadherente sin tapa*  
Faitout antiadhésive sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	☐
P144116	16	5,0	0,80	0,35	4
P144120	20	6,0	1,50	0,48	4
P144124	24	7,0	2,65	0,70	4
P144128	28	7,5	3,95	0,96	4
P144132	32	8,0	5,40	1,12	2
P144136	36	8,5	7,25	1,56	2
P144140	40	8,5	8,60	1,66	2

**P1442 Non-stick saucepot without lid**  
*Cacerola alta antiadherente sin tapa*  
Braising antiadhésive sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	☐
P144216	16	7,5	1,2	0,42	4
P144220	20	9,0	2,4	0,65	4
P144224	24	11,0	4,3	0,90	4
P144228	28	12,5	6,3	1,12	4
P144232	32	14,5	9,5	1,40	2
P144236	36	16,5	13,7	1,83	2
P144240	40	18,0	19,0	2,42	2

**P1443 Non-stick stock pot without lid**  
*Olla antiadherente sin tapa*  
Marmite traiteur antiadhésive sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	☐
P144324	24	18	6,9	1,22	4
P144328	28	20	10,3	1,68	4

**P1444 Square non-stick casserole without lid**  
*Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa*  
Plat à rôtir rectangulaire antiadhésive sans couvercle



REF	W x D cm	H cm	Lts	Kg	☐
P144420	20x20	6,0	1,80	0,70	4
P144424	24x24	7,5	3,40	0,97	4
P144428	28x28	7,5	4,35	1,16	4

**P1440 Glass lid**  
*Tapa de cristal*  
Couvercle en verre



REF	Ø cm	☐
P144016	16	4
P144020	20	4
P144024	24	4
P144028	28	4
P144032	32	4
P144036	36	4
P144040	40	4

**P1444T Square glass lid**  
*Tapa cuadrada de cristal*  
Couvercle carré en verre



REF	W x D cm	☐
P144420T	20x20	4
P144424T	24x24	4
P144428T	28x28	4



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
*SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.*  
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

# 2.6 CENTURY



**Pure extra strength aluminium cookware**  
*Batería de aluminio puro extra fuerte*  
Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort

Made of 100% recyclable pure aluminum sheets of up to 5 mm (depending on diameter).

*Fabricadas en chapas de aluminio de hasta 5 mm (según diámetro) de puro aluminio 100% reciclable.*

Faites de tôles d'aluminium à 100 % recyclable, jusqu'à 5 mm d'épaisseur (selon le diamètre).

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

**Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.**

*Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.*

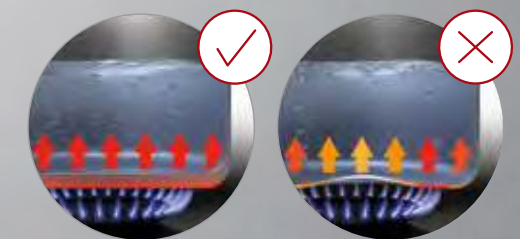
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur.

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

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

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

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



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

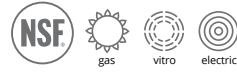
*Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.*

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

## 2.6 Century

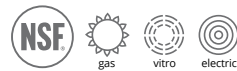


**P1183** Stock pot without lid  
*Olla sin tapa*  
Marmite traiteur sans couvercle



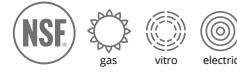
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P118324	24	24,0	10,0	1
P118328	28	28,0	16,5	1
P118332	32	32,0	25,5	1
P118335	35	35,0	33,6	1
P118340	40	40,0	50,0	1
P118345	45	45,0	72,0	1
P118350	50	50,0	98,0	1
P118360	60	60,0	155,0	1

**P1163** Sauce pot without lid  
*Cacerola alta sin tapa*  
Braising pot sans couvercle



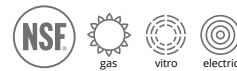
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P116324	24	14,0	6,3	1
P116328	28	17,5	10,2	1
P116332	32	19,0	15,2	1
P116335	35	21,0	20,2	1
P116340	40	25,0	31,4	1
P116345	45	28,0	44,5	1
P116350	50	31,0	60,8	1
P116360	60	37,0	104,6	1

**P1173** Casserole without lid  
*Cacerola baja sin tapa*  
Faitout sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P117324	24	9,5	4,3	1
P117328	28	11,0	6,7	1
P117332	32	12,5	10,0	1
P117335	35	14,0	13,0	1
P117340	40	16,0	20,0	1
P117345	45	18,0	28,0	1
P117350	50	21,0	41,0	1
P117360	60	25,0	70,0	1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P115320	20	5,5	1,75	1
P115324	24	6,0	2,75	1
P115340	40	8,0	10,00	1

## Century 2.6

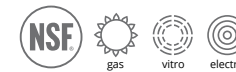


**P1123** Lid  
*Tapa*  
Couvercle



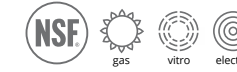
REF	Ø cm	☐
P112324	24	1
P112328	28	1
P112332	32	1
P112335	35	1
P112340	40	1
P112345	45	1
P112350	50	1
P112360	60	1

**P1043** Saucepan  
*Cazo recto*  
Casserole



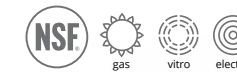
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P104318	18	9	2	1
P104320	20	10	3	1
P104324	24	12	5	1

**P1063** Sauté pan  
*Sautex*  
Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P106320	20	5,5	1,75	1
P106324	24	6,0	2,75	1

**P1033** Rounded saucepan  
*Cazo bombeado*  
Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P103322	22	11	3	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 113

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



# 2.7 TRIBUTE



**Stainless steel cover with a welded all-natural antimicrobial dipped handle.**

*Tapa de acero inoxidable con asa antimicrobial natural completamente soldada.*

Couvercle en acier inoxydable avec poignée antimicrobienne naturelle complètement soudée.

**Handle design offers a comfortable, ergonomic grip and minimizes heat transfer. Silicone TriVent handle withstands temperatures up to 450°F.**

*El diseño del mango ofrece un agarre cómodo y ergonómico y minimiza la transferencia de calor. El mango TriVent de silicona soporta temperaturas de hasta 232 °C.*

La conception du manche offre une prise en main confortable et ergonomique et minimise le transfert de chaleur. Le manche TriVent en silicone résiste à des températures allant jusqu'à 232 °C.

**Comfortable handles resistant to high temperatures with Ever-Tite rivet system patented by Vollrath, which guarantees their strength.**

*Asas confortables resistentes a altas temperaturas con sistema de remachado Ever-Tite patentado por Vollrath que garantiza su robustez.*

Poignées confortables résistantes aux hautes températures avec un système de rivetage Ever-Tite breveté par Vollrath qui garantit sa robustesse.

**Welded handles ensure a secure connection. Ever-Tite riveting system promises a lifetime limited warranty against loose rivets.**

*Los puntos de soldadura de las asas garantizan una sujeción segura. El sistema de remachado Ever-Tite ofrece una garantía de por vida.*

Les points de soudure des poignées assurent une prise en main sûre. Le système de rivetage Ever-Tite offre une garantie à vie.

**3-ply construction is durable and maintains shape. 3004-Series aluminum core for even heating across the bottom and walls.**

*Composición Tri Capa que alarga la vida útil en la forma y aplicación del producto. El núcleo en aluminio de la serie 3004 permite una transmisión uniforme del calor en la parte interior y paredes de la batería.*

Composition triple couche qui prolonge la durée de vie utile dans la forme et l'application du produit. Le centre en aluminium de la série 3004 permet une transmission uniforme de la chaleur à l'intérieur et sur les parois de la batterie.

**18-0 grade stainless steel exterior is induction-ready.**

*La aleación de acero inoxidable 18/0 aporta al producto un uso apto para inducción.*

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





# Tribute by VOLLRATH



# Tribute 2.7

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

Stainless steel 18/8  
Inox 18/8

Aluminium 3004  
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0  
Inox 18/0



Others



Multimetal

The professional Tribute® Kitchenware set is Vollrath's the high-end option.

It's 3-ply design, from base to sides, is composed of three high-quality materials:

- Interior coating, over the entire cooking surface, in 18/8 stainless steel, which is color and flavor neutral.
- A 3004 aluminum core which guarantees a perfectly uniform heat distribution.
- An easy-to-clean and durable 18/0 stainless steel exterior.

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

Su cuerpo tri-capa, desde la base hasta los laterales, está compuesto por tres materiales de alta calidad:

- Un revestimiento interior, por toda la superficie de cocción, de acero inoxidable 18/8 que mantiene intactos los sabores y colores de los alimentos.
- Un centro de aluminio 3004 que garantiza una distribución perfectamente uniforme del calor.
- Un exterior de acero inoxidable 18/0 de fácil limpieza y alta resistencia.

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

Son corps triple couche, sur la base et les latéraux, est composé de trois matériaux haut de gamme :

- Un revêtement intérieur, sur toute la surface de cuisson, en acier inoxydable 18/8 qui garde intacts les saveurs et les couleurs des aliments.
- Un centre en aluminium 3004 garantit une distribution parfaitement uniforme de la chaleur.
- Un extérieur en acier inoxydable 18/0 facile à nettoyer et très résistant.



Vollrath is dedicated to keeping your operation running smoothly, which is why we offer a lifetime warranty on so many of our products.

Note: Jacob's Pride® warranty does not cover plastisol coating on handle.

Vollrath se dedica a mantener su operación funcionando sin problemas, razón por la cual ofrecemos una garantía de por vida en muchos de nuestros productos.

Nota: El certificado de garantía Jacob's Pride® no cubre el revestimiento de plastisol en el mango.

Vollrath se consacre à assurer le bon fonctionnement de votre activité, raison pour laquelle nous offrons une garantie à vie sur plusieurs de nos produits.

Note: La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement en plastisol sur la poignée.

## 775 Stock pot Olla recta Marmite traiteur



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
77519	22	14,6	5,6	1
77520	24	15,2	7,5	1
77521	30	15,9	11,4	1
77522	30	21,6	15,1	1
77523	35	19,7	18,9	1

## 7776 Sauce Pot Cacerola alta Braisière



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
77760	12	13,7	9,4	1
77761	14	14,2	14,1	1

## 702111 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
702111	28	8,9	4,5	1

## 7021 Sauce Pan Cazo recto Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
702115	16	7,6	1,4	1
702125	18	8,9	2,4	1
702135	20	10,5	3,3	1
702145	22	10,5	3,3	1

## 693 Lid Tapa Couvercle



REF	Ø cm	☐
69325	16	1
69328	20	1
69329	22	1
69410	24	1
69412	30	1
69414	35	1

## P234 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P234020	20	7,5	1,8	1
P234024	24	8,5	3,0	1

# 3 Fry pans

Sartenes  
Poêles



## 3.1



### ST/STEEL

104

ACERO INOXIDABLE / ACIER INOXYDABLE

Inox Pro	104
Cool Line	106
Inox Pro Ceramic	107
Inox Pro Expert	108
Inox First	109

## 3.2



### ALUMINIUM

110

ALUMINIO / ALUMINIUM

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

## 3.3



### MULTI-PLY

118

MULTIMETAL / MULTI-METAL

Tribute	118
Woks	119

## 3.4



### CARBON STEEL

120

ACERO AL CARBONO / ACIER AU CARBONE

Steel Pro	120
Steel Expert	121

## 3.5



### SPANISH PAELLA PAN

122

PAELLERA / PLAT À PAELLA

# Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?

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



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

# Which handle type should I choose?

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



## ERGOS



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

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

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

## HÉRCULES



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

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

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

# Which diffuser bottom type should I choose?

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

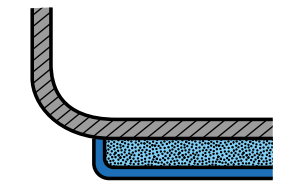


The bottom of a frying pan is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

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

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

### TECHNICAL TÉCNICO TECHNIQUE

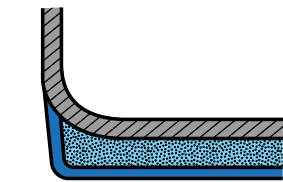


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

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

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

### ENCAPSULATED ENCAPSULADO ENCAPSULÉ

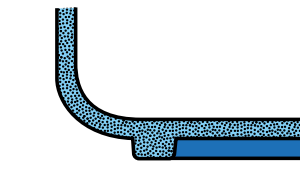


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body.

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

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

### INDUCTION DISC DISCO INDUCCIÓN DISQUE INDUCTION

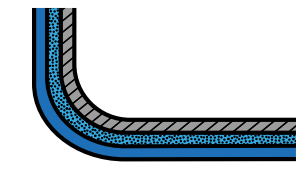


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

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

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

### MULTIPLY MULTIMETAL MULTI-METAL



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

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

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

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

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

**Aluminium**  
Aluminio  
Aluminium

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

# Which fry pan do you need?

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

	Stainless Steel <i>Acero Inoxidable</i> Acier Inox					Multiply <i>Multimetal</i> Multi-metal
	INOX PRO	COOL LINE	INOX PRO CERAMIC	INOX PRO EXPERT	INOX FIRST	TRIBUTE
<b>INDUCTION TYPE</b> <i>TIPO INDUCCIÓN</i> TYPE INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
<b>COATING</b> <i>ANTIADHERENTE</i> REVÊTEMENT				-		CERAMIGUARD® II
<b>WALL/BASE THICKNESS</b> <i>GROSOR PARED/BASE</i> ÉPAISSEUR PAROI/BASE	0,8/6,5 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,8/6 mm	0,6/6 mm	3,5 mm
<b>INDUCTION BASE TYPE</b> <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> TYPE DE FOND INDUCTION	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Technical <i>Técnico</i> Technique	Encapsulated <i>Encapsulado</i> Encapsulé	Multi-ply <i>Multimetal</i> Multi-metal
<b>NON-STICK</b> <i>ANTIADHERENCIA</i> ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★★
<b>MECH. STRENGTH*</b> <i>RESIST. MECÁNICA*</i> RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
<b>ABRASION RESIST.**</b> <i>RESIST. ABRASION**</i> RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★
<b>TEMP. TRANSM.</b> <i>TRASM. TEMP.</i> TRASM. TEMP.	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★
<b>TEMPER. ON BASE</b> <i>TEMP. EN LA BASE</i> TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★

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

	Aluminium <i>Aluminio</i> Aluminium					Carbon Steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone	
	BLACK PRO	ALU PRO	ALU PRO CERAMIC	ALU PRO EXPERT	ALU FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
<b>INDUCTION TYPE</b> <i>TIPO INDUCCIÓN</i> TYPE INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	INDUCTION	-	INDUCTION	FULL INDUCTION	FULL INDUCTION
<b>COATING</b> <i>ANTIADHERENTE</i> REVÊTEMENT				-			-
<b>WALL/BASE THICKNESS</b> <i>GROSOR PARED/BASE</i> ÉPAISSEUR PAROI/BASE	4,2/4,5 mm	4 mm	4 mm	4 mm	3,5 mm	4,5 mm	1,5 mm
<b>INDUCTION BASE TYPE</b> <i>TIPO FONDO INDUCCIÓN</i> TYPE DE FOND INDUCTION	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	-	Induction disc <i>Disco inducción</i> Disque à induction	Carbon steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone	Carbon steel <i>Acero al carbono</i> Acier au carbone
<b>NON-STICK</b> <i>ANTIADHERENCIA</i> ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★
<b>MECH. STRENGTH*</b> <i>RESIST. MECÁNICA*</i> RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
<b>ABRASION RESIST.**</b> <i>RESIST. ABRASION**</i> RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★
<b>TEMP. TRANSM.</b> <i>TRASM. TEMP.</i> TRASM. TEMP.	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
<b>TEMPER. ON BASE</b> <i>TEMP. EN LA BASE</i> TEMP. À LA BASE	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★

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

# INOX PRO



Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking

*Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.*

Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle

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

**Durability: 3 layers of non-stick coating on the inside reinforced with Excalibur technology.**

*Durabilidad: Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur.*

Résistance: Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé par la technologie Excalibur.

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

**Quality: outer surface with an even satin polish finish**  
Calidad: cara exterior con pulido satinado uniforme  
Qualité : face extérieure avec polissage satiné uniforme

**Induction: 6,5 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**

*Inducción: base técnica de 6,5 mm en sandwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).*

Induction : base technique de 6,5 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).



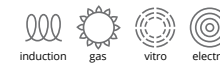
# St/steel 3.1

Acero inoxidable  
Acier inoxydable

# INOX PRO



**P220 Reinforced non-stick fry pan**  
Sarten con antiadherente reforzado  
Poêle avec antiadhésif renforcé



REF	Ø cm	H cm	☐
P220018	18	3,5	1
P220020	20	3,8	1
P220022	22	4,2	1
P220024	24	4,6	1
P220026	26	5,0	1
P220028	28	5,5	1
P220032	32	6,0	1
P220036	36	6,0	1
P220040	40	6,5	1

## Non-stick coating treatment

Detalle tratamiento antiadherente  
Détail application antiadhésif



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

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

Afin de la rendre rugueuse, la surface de la pièce est sablée avec un abrasif; ceci permettra une excellente tenue du procédé Excalibur.



Then, the most important part: White-hot particles of a special stainless steel are sprayed onto the roughened surface.

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

Le processus plus important: des particules d'un acier inoxydable spécial sont chauffées à blanc et pulvérisées sur la pièce.



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

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

Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellente base permanente d'accrochage et de renforcement de antiadhésif.



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

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

Des couches antiadhésif très résistantes sont appliquées; elles remplissent les vallées, recouvrent juste le haut des crêtes qui les maintiennent fermement en place.

# 3.1 St/steel

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## COOL LINE



**Handle with an attractive design, 3-point riveted for safe use**

Mango de diseño atractivo, remachado en 3 puntos para un uso seguro

Poignée de conception attrayante, rivetée à 3 points pour une utilisation sûre

**Presentation: full-colour exterior finish for buffet use**

Presentación: acabado exterior a todo color para su uso en buffet

Présentation : finition extérieure en couleur pour utilisation en buffet

**3 layers of non-stick coating on the inside reinforced with Excalibur technology**

Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur

Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé par la technologie Excalibur

**Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**

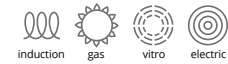
Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).

Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).



### P4902CO Reinforced non-stick color fry pan

Sarten color con antiadherente reforzado  
Poêle couleur avec antiadhésif renforcé



REF	Color	Ø cm	H cm	☐
P490220A	Orange	20	3,8	1
P490224A	Orange	24	4,6	1
P490228A	Orange	28	5,5	1
P490220N	Orange	20	3,8	1
P490224N	Orange	24	4,6	1
P490228N	Orange	28	5,5	1
P490220R	Red	20	3,8	1
P490224R	Red	24	4,6	1
P490228R	Red	28	5,5	1
P490220G	Grey	20	3,8	1
P490224G	Grey	24	4,6	1
P490228G	Grey	28	5,5	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 83



# St/steel 3.1

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX PRO CERAMIC



**Ergos strong and durable tubular handle**

Mango tubular Ergos sólido y robusto  
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

**Safety: 3-point riveted handles**

Seguridad: mangos remachados en 3 puntos  
Sécurité : poignées rivetées à 3 points

**2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.**

Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.

Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

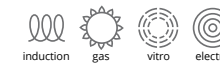
**Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).**

Inducción: base técnica de 6 mm en sándwich (Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable).

Induction : base technique de 6 mm en sandwich (Acier inoxydable - Aluminium - Acier inoxydable).

### P2208 Ceramic non-stick fry pan

Sarten con antiadherente cerámico  
Poêle antiadhésive ceramique



REF	Ø cm	H cm	☐
P220820	20	3,8	1
P220824	24	4,6	1
P220828	28	5,5	1
P220832	32	6,0	1

### 3.1 St/steel

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX PRO EXPERT



WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

#### Ergos strong and durable tubular handle

Mango tubular Ergos sólido y robusto  
Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

#### Outstanding natural non-stick properties

Extraordinaria propiedad antiadherente natural  
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires

#### Quality: inner and outer surfaces with an even satin polish finish

Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme

Qualité : faces intérieure et extérieure avec polissage satiné uniforme

#### Induction: 6 mm technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel).

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

#### P213 Fry pan

Sartén  
Poêle



REF	Ø cm	H cm	☐
P213018	18	3,5	1
P213020	20	3,8	1
P213022	22	4,2	1
P213024	24	4,6	1
P213026	26	5,0	1
P213028	28	5,5	1
P213032	32	6,0	1
P213036	36	6,0	1
P213040	40	6,5	1

#### P2393 Round base wok

Wok con fondo redondo  
Wok à fond rond



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P239336	36	10,0	6,00	1

#### P2392 Flat base wok

Wok con fondo plano  
Wok à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P239236	36	9,0	5,50	1

### St/steel 3.1

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX FIRST



3 LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



#### Riveted tubular cast handle

Mango de fundición tubular remachado  
Poignée en fonte tubulaire rivetée

#### 3 layers QuanTanium coating

Antiadherente de 3 capas Quantanium  
Antiadhésif à 3 couches Quantanium

#### Full induction base

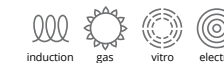
Base Full Induction  
Base Full Induction

#### Encapsulated diffuser bottom

Fondo difusor encapsulado  
Fond diffuseur encapsulé

#### P459 Non-stick fry pan

Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐
P459018	18	4,0	6
P459020	20	4,5	6
P459024	24	5,0	6
P459028	28	5,5	6
P459032	32	6,0	6



SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.  
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.  
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.



# BLACK PRO



**NEW!**

Thick forged aluminium pans with uneven thickness for outstanding thermal conductivity, even heat distribution and high non-deformability.

Sartenes en aluminio forjado de gran espesor con grosors discontinuos para una excelente conductividad térmica, una distribución uniforme del calor y una alta indeformabilidad.

Poêles en aluminium forgé très épais et martelé pour une excellente conductivité thermique, une répartition uniforme de la chaleur et une haute indéformabilité.



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

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

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

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

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

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

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

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

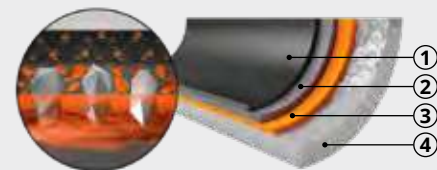
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.



Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.

Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.



- Surface sealing for highest abrasion resistance.**  
Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.  
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.
- Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**  
Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.  
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.
- Ceramic reinforced primer.**  
Imprimación reforzada con cerámico.  
Apprêt renforcé en céramique.
- Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**  
Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.  
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

# Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium



**P1450 Non-stick fry pan**  
Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive

**NEW!**



REF	Ø cm	H cm	☐
P145020	20	4,5	4
P145022	22	5,0	4
P145024	24	5,0	4
P145026	26	5,5	4
P145028	28	6,0	4
P145030	30	6,0	4

**P1452 Non-stick crêpe fry pan**  
Sartén para crêpes antiadherente  
Poêle à crêpes antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐
P145228	28	1,5	4

**P1430 Non-stick hot-plate with handles**  
Parrilla plana antiadherente con asas  
Grill plat avec poignées antiadhésif



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

**Silicone handles included**  
Asas de silicona incluidas  
Anses en silicone incluses

REF	W x D x H cm	☐
P143043	43 x 25 x 5	4

**P1451 Non-stick wok**  
Wok antiadherente  
Wok antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	☐
P145128	28	8	4

**P1453 Non-stick grill pan**  
Asador grill antiadherente  
Grill antiadhésif



REF	W x D x H cm	☐
P145328	28 x 28 x 5	4

**P1430 Non-stick grill-plate with handles**  
Parrilla antiadherente con asas  
Grill avec poignées antiadhésif



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

**Silicone handles included**  
Asas de silicona incluidas  
Anses en silicone incluses

REF	W x D x H cm	☐
P143045	45 x 27 x 5	4



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.  
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

# ALU PRO



INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Three -coat system with excellent abrasion resistance and extraordinary long-lasting non-stick effect. DEVELOPED FOR PROFESSIONAL USE.**

*Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.*

Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

**1. Surface sealing for highest abrasion resistance.**

*Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.*

Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

**2. Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**

*Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.*

Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

**3. Ceramic reinforced primer.**

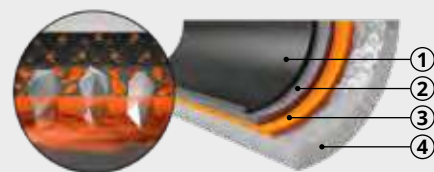
*Imprimación reforzada con cerámico.*

Apprêt renforcé en céramique.

**4. Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**

*Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.*

Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.



# Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium



**P128 Non-stick fry pan with Hércules handle**  
*Sartén antiadherente con mango Hércules*  
Poêle antiadhésive avec manche Hércules



REF	Ø cm	H cm	📦
P128918	18	4,0	6
P128920	20	4,0	6
P128922	22	4,5	6
P128924	24	4,5	6
P128926	26	5,0	6
P128928	28	5,0	6
P128932	32	5,5	6
P128936	36	6,0	6



REF	Ø cm	H cm	📦
P128018	18	4,0	6
P128020	20	4,0	6
P128022	22	4,5	6
P128024	24	4,5	6
P128026	26	5,0	6
P128028	28	5,0	6
P128032	32	5,5	6
P128036	36	6,0	6
P128040	40	6,5	6

**P120 Non-stick fry pan with Ergos handle**  
*Sartén antiadherente con mango Ergos*  
Poêle antiadhésive avec manche Ergos



REF	Ø cm	H cm	📦
P120918	18	4,0	6
P120920	20	4,0	6
P120922	22	4,5	6
P120924	24	4,5	6
P120926	26	5,0	6
P120928	28	5,0	6
P120932	32	5,5	6
P120936	36	6,0	6



REF	Ø cm	H cm	📦
P120018	18	4,0	6
P120020	20	4,0	6
P120022	22	4,5	6
P120024	24	4,5	6
P120026	26	5,0	6
P120028	28	5,0	6
P120032	32	5,5	6
P120036	36	6,0	6
P120040	40	6,5	6



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
*SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.*  
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

**P128 Non-stick fry pan with Hércules handle in colors**  
*Sartén antiadherente con mango Hércules a color*  
Poêle antiadhésive avec manche Hércules en couleur



REF	Color	Ø cm	H cm	📦
P128124	Red	24	4,5	1
P128128	Red	28	5,0	1
P128132	Red	32	5,5	1
P128224	Yellow	24	4,5	1
P128228	Yellow	28	5,0	1
P128232	Yellow	32	5,5	1
P128324	Blue	24	4,5	1
P128328	Blue	28	5,0	1
P128332	Blue	32	5,5	1
P128424	Green	24	4,5	1
P128428	Green	28	5,0	1
P128432	Green	32	5,5	1



## 3.2 Aluminium

Aluminio  
Aluminium



### ALU PRO CERAMIC



2 LAYERS - PFAS-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFAS  
COUCHES - SANS PFAS  
PPG Fusion®

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

**3-point riveted handles.**  
Mangos remachados en 3 puntos.  
Poignées rivetées à 3 points.

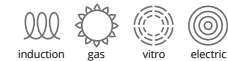
**2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.**

Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.  
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

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

Base inducción en acero inoxidable de máxima superficie, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.  
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.

**P1208 Ceramic non-stick fry pan**  
Sarten con antiadherente cerámico  
Poêle antiadhésive céramique



REF	Ø cm	H cm	Box
P120820	20	4,0	6
P120824	24	4,5	6
P120828	28	5,0	6
P120832	32	5,5	6



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.**  
**VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

### ALU PRO EXPERT



WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

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

**3-point riveted handles.**  
Mangos remachados en 3 puntos.  
Poignées rivetées à 3 points.

**Outstanding natural non-stick properties on the inside.**  
Extraordinaria propiedad antiadherente natural en el interior.  
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires à l'intérieur.

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

Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.  
Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

**P127 Fry pan**  
Sartén  
Poêle



REF	Ø cm	H cm	Box
P127024	24	4,5	1
P127028	28	5,0	1
P127032	32	5,5	1
P127040	40	6,5	1

## Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium



### ALU PRO SPECIAL



3 LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA  
ILAG  
NON STICK  
ADVANCED TECHNOLOGY  
PROFESSIONAL

**P124 Non-stick paella pan**  
Paellera antiadherente  
Plat à paella antiadhésif



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

REF	Ø cm	H cm	Box
P124024	24	4,5	1
P124028	28	5,0	1
P124032	32	5,5	1
P124036	36	6,0	1
P124040	40	6,5	1

**P125 Non-stick squared fry pan**  
Sarten rectangular antiadherente  
Poêle rectangulaire antiadhésive



REF	cm	H cm	Box
P125038	38 x 26	5	1

**P139 Non-stick blinis fry pan**  
Sarten para blinis antiadherente  
Poêle à blinis antiadhésive



**P148 Non-stick sauté pan**  
Sartén honda antiadherente  
Sautese evasée antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	Box
P148020	20	6,5	1
P148024	24	7,0	1
P148028	28	7,5	1
P148032	32	8,0	1

**P131 Non-stick crêpe fry pan**  
Sarten para crêpes antiadherente  
Poêle à crêpes antiadhésive



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.**  
**VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

REF	Ø cm	H cm	Box
P131022	22	2,5	6
P131026	26	2,5	6

**IDEA!** Specially for fried egg  
Especial para huevo frito  
Spécialement pour oeuf au plat

REF	Ø cm	H cm	Box
P139012	12	2	1



# Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium

## ALU FIRST



**Stainless steel riveted tubular handle.**

Mango tubular en acero inoxidable remachado.  
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable.

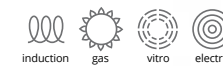
**3.5-mm thick aluminium.**

Aluminio de 3,5mm de espesor.  
Aluminium de 3,5 mm d'épaisseur.

**Induction base for good heat transmission.**

Base inducción para una buena transmisión térmica.  
Base à induction pour une bonne transmission thermique.

**P1939 Non-stick fry pan**  
Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	
P193918	18	4,0	6
P193920	20	4,0	6
P193922	22	4,5	6
P193924	24	4,5	6
P193926	26	5,0	6
P193928	28	5,0	6
P193932	32	5,5	6
P193936	36	6,0	6

## EASY APOLO



**P460 Non-stick fry pan**  
Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive



**2,5 mm Thickness**  
Espesor  
Épaisseur



**Bakelite handle**  
Mango baquelita  
Queue en bakélite

REF	Ø cm	H cm	
P460018	18	4,0	12
P460020	20	4,0	12
P460024	24	4,0	12
P460026	26	4,5	12
P460028	28	4,5	12
P460030	30	4,5	12
P460032	32	5,0	12



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.  
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

### 3.3 Multi-ply

Multimetal  
Multi-metal



## TRIBUTE by VOLLRATH



CERAMIGUARD® II



Provides all the benefits of aluminium and stainless steel in a single item

*Aporta todas las ventajas del aluminio y del acero inoxidable en una sola pieza.*

Tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable dans une seule pièce.

Vollrath's patented high temperature-resistant comfortable professional silicone handle with Ever-Tite riveting system for greater strength.

*Mango de silicona confortable profesional resistente a altas temperaturas patentado por Vollrath con sistema de remachado Ever-Tite que garantiza su robustez.*

Poignée professionnelle en silicone confortable, résistante aux hautes températures, brevetée par Vollrath avec un système de rivets Ever-Tite garantissant sa solidité.

Three-layer composition to extend the life of the product: stainless steel-aluminium-stainless steel.

*Composición tricapa que alarga la vida útil del producto: acero inoxidable-aluminio-acero inoxidable.*

Composition à triple couche qui prolonge la durée de vie du produit : acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable.

- The 3004 aluminium core ensures a fast and even transfer of heat to the inside and walls of the product.
- El núcleo en aluminio 3004 permite una transmisión uniforme y rápida del calor en la parte interior y paredes del producto.
- Le cœur en aluminium 3004 permet une transmission uniforme et rapide de la chaleur à l'intérieur et aux parois du produit.
- The 18/0 stainless steel alloy on the outside makes the product suitable for induction use.
- La aleación del acero inoxidable 18/0 exterior aporta al producto un uso apto para inducción.
- L'alliage en acier inoxydable 18/0 extérieur permet au produit d'être utilisé sur une plaque à induction.

CeramiGuard II non-stick coating offers exceptionally smooth food release and easy cleaning.

*Recubrimiento antiadherente CeramiGuardII que ofrece una liberación de los alimentos excepcionalmente suave además de una fácil limpieza.*

Revêtement antiadhésif CeramiGuardII qui permet un retrait des aliments tout en douceur ainsi qu'un nettoyage facile.

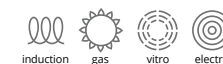


### Multi-ply 3.3

Multimetal  
Multi-metal



6924 Non-stick fry pan  
*Sartén antiadherente*  
Poêle antiadhésive



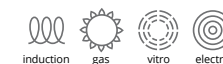
REF	Ø cm	H cm	∅
692407	20	4	1
692408	24	4	1
692410	28	5	1
692412	32	5	1
692414	36	6	1

6914 Non-stick fry pan  
*Sartén antiadherente*  
Poêle antiadhésive



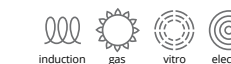
REF	Ø cm	H cm	∅
691407	20	4	1
691408	24	4	1
691410	28	5	1
691412	32	5	1
691414	36	6	1

P2394 Non-stick round base wok  
*Wok fondo redondo*  
Wok antiadhésif à fond rond



REF	Ø cm	H cm	Lts	∅
P239436	36	10	6	1

P2390 Round base wok  
*Wok fondo redondo*  
Wok à fond rond

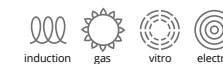


WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT



REF	Ø cm	H cm	Lts	∅
P239036	36	10	6	1

P2395 Non-stick flat base wok  
*Wok fondo plano*  
Wok antiadhésif à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	∅
P239536	36	9	5,5	1

P2391 Flat base wok  
*Wok fondo plano*  
Wok à fond plat



WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT



REF	Ø cm	H cm	Lts	∅
P239136	36	9	5,5	1

### 3.4 Carbon steel

Acero al carbono  
Acier au carbone



## STEEL PRO 1921 SERIES

Handle with an attractive design, riveted for safe use.  
Mango de diseño atractivo, remachado para un uso seguro.  
Poignée de conception attrayante, rivetée pour une utilisation sûre.

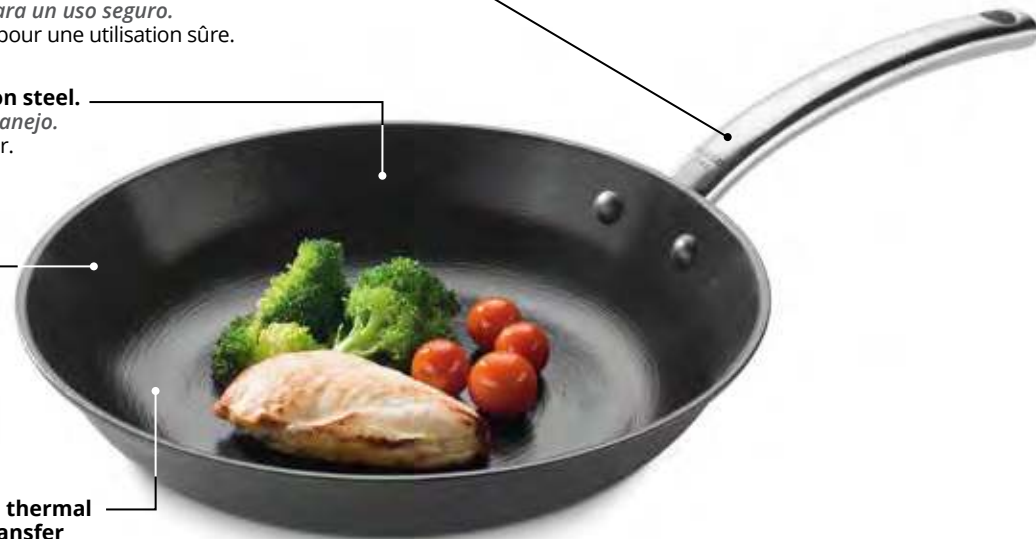
Lightweight, easy-to-handle cast carbon steel.  
Acero al carbono fundido ligero de fácil manejo.  
Acier au carbone fondu léger facile à utiliser.

Lighter than traditional cast iron frying pans  
Más ligera que las sartenes tradicionales de hierro fundido.  
Plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

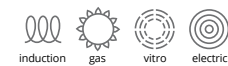
Outstanding thermal conductivity and thermal inertia, resulting in an optimal heat transfer speed and high heat storage capacity.

Excelente conductividad e inercia térmicas que se traducen en una máxima velocidad para transmitir la temperatura, así como en una gran capacidad para acumularla.

Excellentes conductivité et inertie thermiques, ce qui se traduit par une vitesse maximale de transfert de la chaleur, ainsi que par une grande capacité pour l'accumuler.

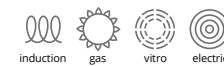


**P169** Non-stick fry pan  
Sarten antiadherente  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	📦
P169020	20	4,5	1
P169024	24	4,5	1
P169028	28	5,5	1
P169030	30	5,5	1

**P166** Non-stick wok with lid  
Wok antiadherente con tapa  
Wok antiadhésif avec couvercle



Glass lid included  
Tapa de cristal incluida  
Couvercle en verre inclus

REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P166032	32	8,0	4,40	1

### Carbon steel 3.4

Acero al carbono  
Acier au carbone



## STEEL EXPERT



WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

Long "Hercules" handle for better temperature control, riveted for safe use.

Mango largo Hércules para un mejor control de la temperatura, remachado para un uso seguro.

Poignée longue Hércules pour un meilleur contrôle de la température, rivetée pour une utilisation sûre.

Easy-to-handle carbon steel, much lighter than traditional cast iron frying pans.

Acero al carbono de fácil manejo, mucho más ligero que las sartenes tradicionales de hierro fundido.

Acier au carbone facile à utiliser, plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

Outstanding heat storage capacity.

Extraordinaria capacidad para acumular temperatura.

Capacité extraordinaire d'accumulation de la chaleur.

Excellent thermal conductivity and thermal inertia for the rapid transfer of heat.

Excelente conductividad e inercia térmicas que transmiten la temperatura a gran velocidad.

Excellentes conductivité et inertie thermiques qui transmettent la chaleur à grande vitesse.

**P1351** Fry pan  
Sartén  
Poêle



REF	Ø cm	H cm	📦
P135120	20	4,5	1
P135124	24	5,0	1
P135128	28	5,5	1
P135132	32	6,0	1
P135140	40	7,0	1

**P1353** Wok



REF	Ø cm	H cm	📦
P135330	30	9,5	1

**P1354** Crêpe fry pan  
Sartén para crêpes  
Poêle à crêpes



REF	Ø cm	H cm	📦
P135424	24	2,0	1

# 3.5 Spanish paella pan

Paellera  
Plat à paella



**P994** Black steel spanish paella pan  
Paellera valenciana en acero pulido  
Plat à paella tôle acier



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	1
P994020	20	0,8	1/2	1
P994022	22	0,8	1/2	1
P994024	24	0,8	1	1
P994026	26	0,8	2	1
P994030	30	1,0	4	1
P994032	32	1,0	5	1
P994034	34	1,0	6	1
P994036	36	1,0	7	1
P994038	38	1,0	8	1
P994040	40	1,0	9	1
P994042	42	1,2	10	1
P994046	46	1,2	12	1
P994050	50	1,2	14	1
P994055	55	1,5	16	1
P994065	65	1,5	22	1
P994080	80	2,0	40	1
P994090	90	2,0	50	1
NEW P994150*	50	2,0	8	1
NEW P994155*	55	2,5	10	1
NEW P994165*	65	2,5	14	1
NEW P994180*	80	3,0	20	1
NEW P994190*	90	3,0	24	1

\* MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES  
MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS  
PLUS RÉSISTANT À HAUTES TEMPERATURES

**P995** Enamelled steel paella pan  
Paellera acero esmaltado  
Plat à paella acier émaillé



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	1
P995010 *	10	0,8	TAPA	1
P995016 *	15	0,8	TAPA	1
P995020	20	0,8	1/2	1
P995026	26	0,8	1/2	1
P995030	30	1,0	4	1
NEW P995032	32	1,0	5	1
P995034	34	1,0	6	1
P995036	36	1,0	7	1
P995038	38	1,0	8	1
P995040	40	1,0	9	1
P995042	42	1,2	10	1
P995050	50	1,2	14	1
P995060	60	1,5	19	1

**P997** Deep enamelled fry pan with handles  
Sartén honda esmaltada con asas  
Poêle haute émaillée avec anses



REF	Ø cm	Lts	1
P997014 *	14	0,35	1
P997016 *	16	0,45	1
P997028	28	3,70	1
P997032	32	5,00	1
P997036	36	7,40	1
P997040	40	8,90	1

**IDEA!** \*MINI-SIZE Recommended for snacks  
Ideal para tapas  
Recommandé pour tapas



# Spanish paella pan 3.5

Paellera  
Plat à paella

**Burners**  
Paelleros

**P998** Enamelled gas burner  
Paellero esmaltado gas  
Brûleur émaillé



**P998035**  
For paella pans from Ø 20 to 50 cm  
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø  
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø

**P998050**  
For paella pans from Ø 36 to 70 cm  
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø  
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø

**P998070**  
For paella pans from Ø 36 to 90 cm  
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø  
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø

Valid only for gas butane and propane  
Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad  
Valable uniquement pour gaz butane et propane

REF	Ø cm	Circles Círculos Cercles	Kw	1
P998035	35	2	9,4	1
P998050	50	2	14,1	1
P998070	70	3	24,1	1

**P999** Base for burner  
Tripode paellero  
Pied pour brûleur



Folding valid for 2 and 3  
circles burners  
Plegable apto para paelleros  
de 2 y 3 círculos  
Pliant valable pour brûleurs  
de 2 et 3 cercles

REF	1
P999000	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 519



# 4 Oven and roast pans

Horno y rustideras

Four et plaques à rôtir



## 4.1 ROAST PANS 126

RUSTIDERAS

PLAQUES À RÔTIR

## 4.2 GASTRONORM SHEET PANS 128

BANDEJAS HORNO GASTRONORM

PLAQUES FOUR GASTRONORME

## 4.3 PASTRY TRAYS 129

BANDEJAS PASTELERÍA

PLAQUES À PÂTISSERIE

## 4.4 GRIDS 132

REJILLAS

GRILLES

## 4.5 PIZZA PANS 133

BANDEJAS PARA PIZZA

PLAQUES À PIZZA

## 4.6 OVEN ACCESSORIES 135

ACCESORIOS HORNO

ACCESSOIRES FOUR



## 4.1 Roast pans

Rustideras  
Plaques à rôtir



**P144532** Non-stick deep roast pan  
Rustidera alta  
Plaque à rôtir fonde

NEW!



Rectangular induction bottom  
Fondo inducción rectangular  
Fond induction rectangulaire



3 LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D x H cm	Lts	📦
P144532	32 x 20 x 10	5	4

**P144532T** Deep roast pan lid  
Tapa rustidera alta  
Couvercle plaque à rôtir fonde

NEW!



Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D cm	📦
P144532T	32 x 20	4

**P144535** Non-stick roast pan  
Rustidera  
Plaque à rôtir

NEW!



Rectangular induction bottom  
Fondo inducción rectangular  
Fond induction rectangulaire



3 LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D x H cm	Lts	📦
P144535	35 x 25 x 7	5,5	4

**P1145** BLACK ELEGANCE  
Non-stick presentation aluminium roast pan  
Rustidera aluminio presentación antiadherente  
Plaque à rôtir anti-adhésive présentation



3 LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P114540	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P114545	45 x 32 x 6,5	7,6	1



**P309** Roast pan falling handles  
Rustidera asas móviles  
Plaque à rôtir anses tombantes



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	📦
P309040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,5	1
P309050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,0	1
P309060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,0	1

**P122** Non-stick roast pan falling handles  
Rustidera antiadherente asas móviles  
Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P122040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P122050	50 x 35 x 7	10,8	1
P122060	60 x 40 x 9	19,0	1

## Roast pans 4.1

Rustideras  
Plaques à rôtir

**P113** Roast pan falling handles  
Rustidera asas móviles  
Plaque à rôtir anses tombantes



BEST  
SELLER



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P113035	35 x 27 x 5,5	5,0	1
P113040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P113050	50 x 35 x 7	10,8	1
P113060	60 x 40 x 9	19,0	1
P113070	70 x 45 x 10	27,7	1

**P114** Roast pan fixed handles  
Rustidera asas fijas  
Plaque à rôtir avec poignées fixes



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P114040	40 x 30 x 6,5	6,3	1
P114050	50 x 35 x 7	10,8	1
P114060	60 x 40 x 9	19,0	1
P114070	70 x 45 x 10	27,7	1

## 4.2 Gastronorm sheet pans

Bandejas horno gastronorm  
Plaques four gastronorme



### P120101 GN Pastry Pan

Bandeja gastronorm  
Bac GN pâtisserie



Thickness: 0,75 mm  
Grosor: 0,75 mm  
Epaisseur: 0,75 mm

Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	GN	W x D x H cm	📦
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	6
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	6
P110101	1/1	53,0 x 32,5 x 1	6

### P3180 Gastronorm sheet

Bandeja gastronorm  
Plaque gastronorme



Thickness: 0,75 mm  
Grosor: 0,75 mm  
Epaisseur: 0,75 mm

REF	Type / tipo	W x D x H cm	📦
P318005	1/1	53 x 32,5 x 0,8	1

### P3182 Deep gastronorm sheet

Bandeja honda gastronorm  
Plaque gastronorme fonde



Shiny finish  
Acabado brillante  
Finition brillante

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

REF	Type / tipo	W x D x H cm	📦
P318211	1/1	53 x 32,5 x 2	1

### P1323 Non-stick GN pan tray

Bandeja GN antiadherente  
Plaque GN anti-adhésive



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

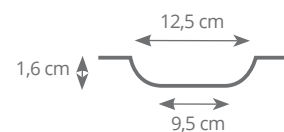
REF	Type / tipo	W x D x H cm	Lts	📦
P132365	1/1	53 x 32,5 x 6,5	7,9	1

### P1325 Non-stick oven egg GN pan

Bandeja GN antiadherente multiunidades  
Plaque à oeufs anti-adhésive pour four



REF	Type / tipo	W x D x H cm	📦
P132560	1/1	53 x 32,5 x 1,8	1



### P318 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



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

REF	W x D x H cm	📦
P318040	40 x 30 x 1,2	1
P318060	60 x 40 x 1,2	1

### P778 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	📦
P778040	40 x 30 x 1	1
P778048	48 x 31 x 1	1
P778060	60 x 40 x 1	1

### P123 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	📦
P123040	40 x 30 x 1,2	1
P123060	60 x 40 x 1,2	1

## Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie

### P779 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie

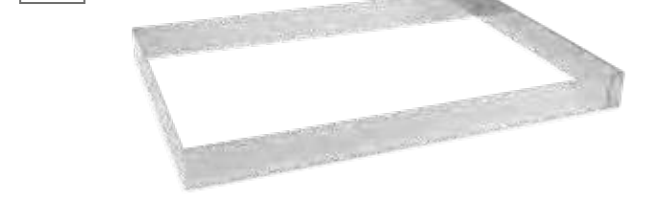


Thickness: 0,7 mm  
Grosor: 0,7 mm  
Epaisseur: 0,7 mm

REF	W x D x H cm	📦
P779017	25,5 x 17,5 x 1	1
P779021	27,5 x 21 x 1	1
P779026	30 x 26 x 1	1
P779060	60 x 20 x 1	1

### P777 Rectangle for baking sheets

Marcos para bandejas escuadradas  
Rectangle pour plaques



Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322  
Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322  
Rectangles pour adapter aux plaques inox des refs. P778, P1232 et P1322

REF	W x D x H cm	📦
P777540	39,5 x 29,5 x 5	1
P777548	47,5 x 30,5 x 5	1
P777560	59,5 x 39,5 x 5	1

### P1232 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	📦
P123260	60 x 40 x 1,2	1

## 4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie



### P132 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente  
Plaqué à pâtisserie anti-adhésive



REF	W x D x H cm	
P132040	40 x 30 x 1,2	1
P132060	60 x 40 x 1,2	1

### P1231 Perforated baking sheet

Bandeja perforada pastelería  
Plaqué à pâtisserie perforée



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

REF	W x D x H cm	
P123140	40 x 30 x 1,2	1
P123160	60 x 40 x 1,2	1

### P1322 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente  
Plaqué à pâtisserie anti-adhésive



REF	W x D x H cm	
P132260	60 x 40 x 1,2	1

### P1321 Perforated non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente perforada  
Plaqué à pâtisserie anti-adhésive perforée



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

REF	W x D x H cm	
P132140	40 x 30 x 1,2	1
P132160	60 x 40 x 1,2	1



## BAKING TRAY

**Multifunctional baking tray for pastry and oven**  
Bandeja multifuncional para horno y pastelería.  
Plateau multifonctionnel pour pâtisserie et four.

**With side handles, perfect for baking, serving and presenting.**

Con asas laterales, ideal para hornear, presentar, servir.  
Avec poignées latérales, idéal pour le service, la cuisson, et la présentation.

**Stackable, even with the product already presented, thanks to the handles' design.**

Apilables, incluso con producto ya presentado, gracias al diseño de las asas.

Empilables, même avec un produit déjà présenté, grâce au design des poignées.

**Compatible with baking trolleys.**

Compatible con carros de pastelería.  
Compatible avec les chariots de pâtisserie.

**Very robust, with a thickness of 2 mm.**

Gran robustez, con 2 mm de grosor.  
Grande robustesse, avec 2 mm d'épaisseur.

**Suitable for oven use up to 250°C.**

Apta para horno hasta 250°C.  
Convient au four jusqu'à 250 °C.

**Anodised finish for improved strength, resistance and corrosion protection.**

Acabado anodizado para mayor dureza, resistencia y protección contra la corrosión.

Finition anodisée pour plus de dureté, de résistance et de protection contre la corrosion.

### P317600S Baking tray in anodized aluminium

Bandeja servicio pastelería en aluminio anodizado  
Plateau service pâtisserie en aluminium anodisé



REF	W x D x H cm	
P317600S	60 x 40 x 6,5	1

## Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie

NEW!

## 4.4 Grids

Rejillas  
Grilles



### 9002 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



9002

5223

5303

5220

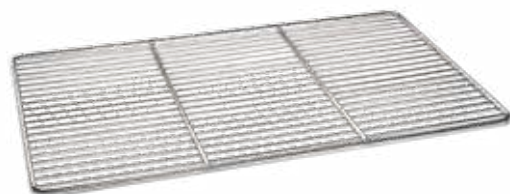


**IDEA!** 5220 / 5228  
Ideal for food presentation  
Ideal para presentación  
Idéal pour présentation

REF	W x D x H cm	☐
9002	65,4 x 45,1 x 2,5	12
5223	53,3 x 38,1 x 2,5	12
5303	32,7 x 45,1 x 2,5	12
5220	33,0 x 24,1 x 2,5	12
5228	16,5 x 24,1 x 2,5	12

### P9091 St/Steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm acero inox  
Grille acier inoxydable gastronorm



REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	☐
P909121	2/1	65 x 53	3	5	32	2	10
P909111	1/1	53 x 32,5	2	5	20	2	10

### P9093 St/Steel pastry grid

Rejilla pastelería acero inox  
Grille pâtisserie acier inoxydable



REF	cm	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	☐
P909340	40 x 30	2	5	22	2	10
P909360	60 x 40	3	5	29	2	10

### P9094 St/Steel reinforced pastry grid

Rejilla pastelería reforzada acero inox  
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée



REF	cm	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	☐
P909460	60 x 40	2	6	24	3	10

### P9092 White rilsan steel gastronorm grid

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



oven



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

## Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza



240 °C



6706CC

6706HC

6706N

PC07PCC

PC07PHC

PC08PN

### 6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

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

REF	Ø cm	H cm	☐
6706CC	16	3,8	12
6708CC	20	3,8	12
6709CC	22	3,8	12
6710CC	25	3,8	12
6712CC	30	3,8	12
6714CC	35	3,8	12
6716CC	40	3,8	12
PC07SCC	18	1,9	12
PC09SCC	22	1,9	12
PC10SCC	25	1,9	12
PC12SCC	30	1,9	12
PC15SCC	38	1,9	12
PC18SCC	45	1,9	12

### 6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

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

REF	Ø cm	H cm	☐
6706HC	16	3,8	12
6708HC	20	3,8	12
6714HC	35	3,8	12
6716HC	40	3,8	12
PC07SHC	18	1,9	12
PC08SHC	20	1,9	12
PC09SHC	22	1,9	12
PC10SHC	25	1,9	12
PC11SHC	28	1,9	12
PC13SHC	32	1,9	12
PC14SHC	35	1,9	12
PC16SHC	40	1,9	12

### 6706N Pizza pan with natural finish

Bases pizza con acabado natural  
Bases pizza finition naturel

REF	Ø cm	H cm	☐
6706N	16	3,8	12
6708N	20	3,8	12
6709N	22	3,8	12
6710N	25	3,8	12
6712N	30	3,8	12
6714N	35	3,8	12
6716N	40	3,8	12
PC07SN	18	1,9	12
PC08SN	20	1,9	12
PC10SN	25	1,9	12
PC11SN	28	1,9	12
PC12SN	30	1,9	12
PC13SN	32	1,9	12
PC15SN	38	1,9	12
PC18SN	45	1,9	12

### PC07PCC Perforated pizza pan with Clear Coat® finish

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

REF	Ø cm	H cm	N. holes N. agujeros N. trous	☐
PC07PCC	18	1,9	32	12
PC08PCC	20	1,9	52	12
PC10PCC	25	1,9	80	12
PC11PCC	28	1,9	112	12
PC12PCC	30	1,9	124	12
PC13PCC	33	1,9	156	12
PC14PCC	35	1,9	360	12
PC15PCC	38	1,9	208	12
PC18PCC	45	1,9	316	12

### PC07PHC Perforated pizza pan with Hard Coat® finish

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

REF	Ø cm	H cm	N. holes N. agujeros N. trous	☐
PC07PHC	18	1,9	32	12
PC10FPHC	25	1,9	164	12
PC11PHC	28	1,9	112	12
PC12FPHC	30	1,9	256	12
PC12PHC	30	1,9	124	12
PC13PHC	33	1,9	156	12
PC14FPHC	35	1,9	360	12
PC14PHC	35	1,9	360	12
PC15PHC	38	1,9	208	12
PC16FPHC	40	1,9	468	12
PC18FPHC	45	1,9	616	12

### PC08PN Perforated pizza pan with natural finish

Bases pizza perforadas con acabado natural  
Bases pizza perforées finition naturel

REF	Ø cm	H cm	N. holes N. agujeros N. trous	☐
PC08PN	20	1,9	52	12
PC10PN	25	1,9	80	12
PC11PN	28	1,9	112	12
PC12PN	30	1,9	124	12
PC14PN	35	1,9	360	12
PC15PN	38	1,9	208	12
PC16PN	40	1,9	468	12
PC18PN	45	1,9	316	12

## 4.5 Pizza pans

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza

**P705 Non-stick deep pizza mould**  
Molde hondo pizza antiadherente  
Moule haut pizza anti-adhésif



non-stick  
antiadherente  
antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	📦
P705024	24	2,5	50
P705028	28	2,5	30
P705032	32	2,5	24

**P736 Perforated non-stick pizza mould**  
Molde pizza antiadherente perforado  
Moule à pizza anti-adhésif perforé



Ø 8 mm  
Holes  
Agujeros  
Trous



With feet  
Con pies  
Avec pieds

REF	Ø cm	H cm	📦
P736030	30	1,3	1
P736034	34	1,3	17

**P949 Non-stick aluminium pizza grill**  
Base rejilla aluminio antiadherente para pizza  
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza



280 °C



REF	Ø cm	📦
P949025	25,5	60
P949030	30,5	60
P949035	35,5	60
P949040	40,0	60

**P929 Aluminium pizza mould**  
Base pizza aluminio  
Plaque à pizza aluminium



REF	Ø cm	📦
P929025	25	100
P929028	28	1
P929030	30	50
P929036	36	50
P929040	40	50

**P963 Aluminium pizza grill**  
Base rejilla aluminio para pizza  
Base maillée aluminium pour pizza



200 °C



REF	Ø cm	📦
P963025	25,0	144
P963030	30,5	144
P963035	35,5	72
P963040	40,0	72

## Oven accessories 4.6

Accesorios horno  
Accessoires four

**P833 Non-stick silicone mat**  
Tapete de silicona  
Toile de cuisson



- 40 °C  
+ 260 °C

REF	cm	📦
P833001	52 x 31,5	100
P833002	58,5 x 38,5	90
P833003	40 x 30	200

**P6071 Rost pan tong w/silicon protection**  
Pinza rustidera c/proteccion silicona  
Pinze plaque a/protection silicone



REF	L cm	📦
P607100	18	120

**P948 Aluminium pizza shovel**  
Pala pizza de aluminio  
Pelle à pizza en aluminium



**P972 Siliconized baking release papers**  
Papel siliconado  
Papier siliconé anti-adhésif



Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses.  
Grammage 41 gr/m<sup>2</sup>. Greaseproof. Bleached.

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos.  
Gramaje 41 gr/m<sup>2</sup>. Resistente a la grasa. Color blanco.

Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations.  
Grammage 41 gr/m<sup>2</sup>. Résistant à la graisse. Couleur blanc.

REF	cm	Unit / Unidades	📦
P972060	60 x 40	500	1
P972053	53 x 32,5	500	1

**P607 Roast pan tong**  
Pinza fuente horno  
Pinze pour plaque à rôtir



REF	L cm	📦
P607000	19	10

REF	Shovel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P948066	31 x 35	66	24
P948090	31 x 35	90	24
P948132	31 x 35	132	24

# 5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



## 5.1 KITCHEN UTENSILS 138

UTENSILIOS DE COCINA  
USTENSILES DE CUISINE

## 5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS 167

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS  
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

## 5.3 CUTTING BOARDS 182

TABLAS DE CORTE  
PLANCHES À DÉCOUPER

## 5.4 MEASURING UTENSILS 186

ELEMENTOS DE MEDIDA  
USTENSILES DE MESURE

## 5.5 MITT 191

MANOPLA  
GAN

## 5.6 NATURAL RUBBER MATS 191

ALFOMBRAS CAUCHO  
TAPIS EN CAOUTCHOUC

# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



## P3011 One piece ladle

Cacillo monobloc  
Louche monobloc

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

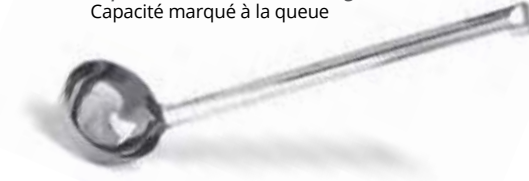


REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P301165	6,5	31	0,07	120
P301108	8,0	32	0,13	80
P301109	9,0	33	0,20	60
P301110	10,0	37	0,25	40
P301112	12,0	42	0,45	30
P301114	14,0	43	0,75	20
P301116	16,0	45	1,00	20
P301118	18,0	48	1,50	20

## P3012 Economical one piece ladle

Cacillo monobloc económico  
Louche monobloc économique

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P301206	6	27	0,05	120
P301208	8	31	0,12	100
P301210	10	33	0,25	60
P301212	12	36	0,42	50
P301214	14	39	0,75	40
P301216	16	43	1,20	20

## P392 One piece sauce ladle with 2 spouts

Cacillo para salsas con 2 picos laterales  
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P392065	6,5	31	0,07	120

## P30326 One piece ladle short handle

Cacillo monobloc mango corto  
Louche monobloc manche court

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



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐
P303265	6,5	22	0,07	120

## 4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle

Cacillo monobloc Kool-Touch®  
Louche monobloc manche Kool-Touch®



Coated handle  
Revestimiento mango  
Revêtement queue

REF	Color	Ø cm	L cm	ml	☐
4980120	Black	4,5	25,0	30	12
4980230	Blue	6,0	25,0	59	12
4980280	Purple	6,0	25,0	59	12
4980335	Yellow	7,5	32,0	90	12
4980445	Grey	8,5	32,0	118	12
4980480	Purple	8,6	32,0	118	12
4980655	Teal	9,0	31,5	175	12
4980865	Orange	10,0	32,0	235	12



## P3021 One piece skimmer

Espumadera monobloc  
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	☐
P302108	8	29	100
P302110	10	32	80
P302112	12	35	60
P302114	14	37	40
P302116	16	44	40
P302118	18	44	30
P302120	20	47	30

## P3141 One piece spatula

Espátula monobloc sin perforar  
Spatule monobloc



REF	Ø cm	L cm	☐
P314110	10	36	50
P314112	12	39	50

## P3143 One piece fish spatula

Pala pescado monobloc  
Pelle à poisson monobloc



REF	cm	L cm	☐
P314300	16 x 12	42	1

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

## P3022 Economical one piece skimmer

Espumadera monobloc económica  
Écumoire monobloc économique



REF	Ø cm	L cm	☐
P302210	10	33	100
P302212	12	36	50
P302214	14	39	40
P302216	16	42	40

## P3142 One piece perforated spatula

Espátula monobloc perforada  
Spatule monobloc perforée



REF	Ø cm	L cm	☐
P314210	10	36	50
P314212	12	39	50

## P315 Mesh skimmer

Espumadera de alambre  
Écumoire à friture



REF	Ø cm	L cm	☐
P315010	10	40,0	72
P315012	12	43,0	72
P315015	15	50,0	72
P315017	17	54,0	36
P315020	20	61,5	36

# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**P94101** Wire skimmer  
Araña  
Araignée



REF	Ø cm	L cm	☐
P941013	13	47,5	60
P941015	15	49,5	60
P941018	18	52,5	40
P941020	20	54,5	40
P941022	22	67,0	40
P941024	24	69,0	40
P941028	28	69,0	40

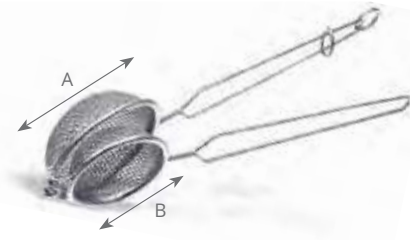
**P955** Mesh skimmer  
Espumadera malla fina  
Écumoire maillée



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

REF	Ø cm	L cm	☐
P955010	10	40	72
P955012	12	43	72
P955015	15	50	72
P955017	17	54	36
P955020	20	61	36

**P394** Bird nest mould  
Molde nido  
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	☐
P394008	10	8	72
P394012	12	10	72

**P376** Professional one piece spoon  
Cuchara monobloc profesional  
Cuillère monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐
P376037	37	1

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



REF	Ø cm	☐
P376137	37	100

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



REF	Ø cm	☐
P377037	37	1

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



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



REF	Ø cm	☐
P377137	37	101

**P3972** 2 prongs one piece meat fork  
Tenedor monobloc 2 púas  
Fourchette monobloc 2 dents



2 prongs / 2 púas / 2 dents

REF	Ø cm	☐
P397247	47	1

**64130** Solid spoons  
Cuchara  
Cuillères pleines



232 °C

REF	Color	L cm	☐
64130	Black	35	12
6414015	White	35	12
6414030	Blue	35	12
6414040	Red	35	12
6414050	Yellow	35	12
6414070	Green	35	12
6414080	Purple	35	12

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



232 °C



**P395** One piece crosswire spoon  
Cuchara oblicua monobloc  
Cuillère oblique monobloc



REF	L cm	BASE cm	Lts	☐
P395038	38	10 x 7	0,075	1

**P3973** 3 prongs one piece meat fork  
Tenedor monobloc 3 púas  
Fourchette monobloc 3 dents



3 prongs / 3 púas / 3 dents

REF	L cm	☐
P397347	47	1

**64132** Perforated spoons  
Cuchara perforada  
Cuillères perforées



232 °C

REF	Color	L cm	☐
64132	Black	35	12
6414215	White	35	12
6414230	Blue	35	12
6414240	Red	35	12
6414250	Yellow	35	12
6414270	Green	35	12
6414280	Purple	35	12

REF	Color	L cm	☐
64134	Black	35	12



# Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

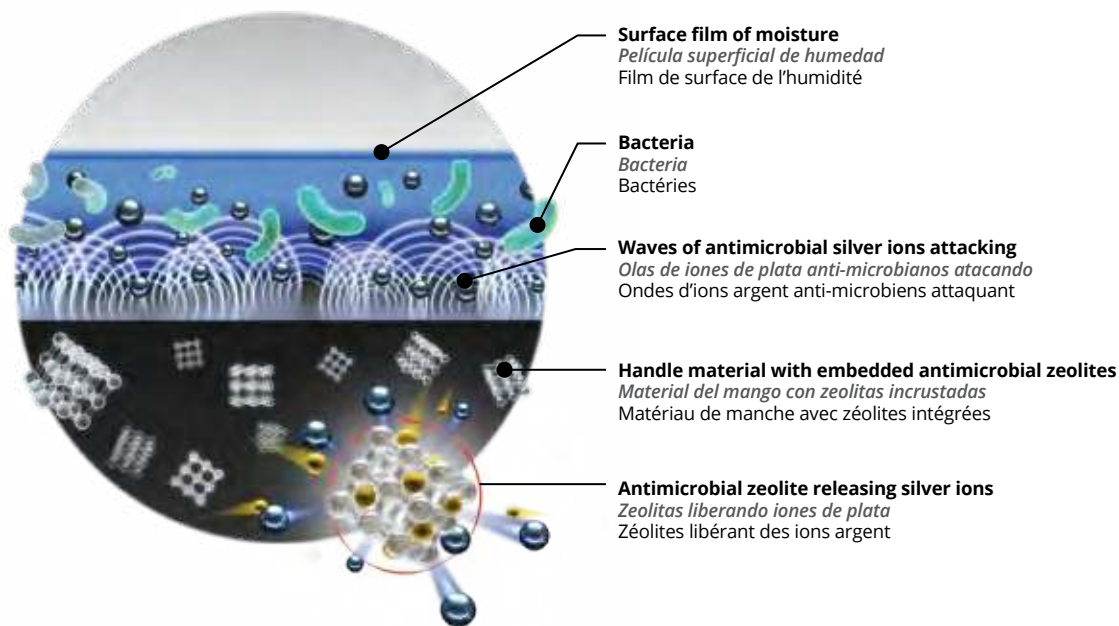
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

Ustensiles avec traitement antimicrobien

It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.

No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Pujadas lance une gamme d'ustensiles qui empêchent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bactéries et empêchent leur reproduction.



**JP** LIFETIME GUARANTEE

## SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

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

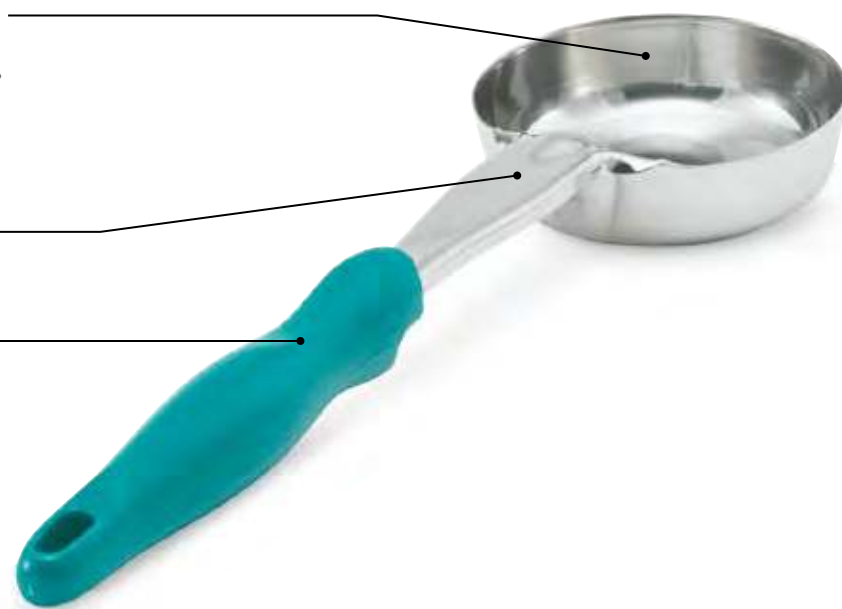
Capacity marked on the handle

Capacidad marcada en el mango  
Capacité marqué à la queue

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °C

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max. temp. 232 °C

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °C



**6433 One-piece round Spoodle®**  
Spoodle® monobloc redondo  
Spoodle® monobloc ronde



REF		Ø cm	L cm	ml	☐
6433120	■	5,2	31	29	12
6433220	■	6,5	32	60	12
6433230	■	6,5	32	60	12
6433320	■	7,4	33	89	12
6433335	■	7,4	33	118	12
6433420	■	7,2	34	118	12
6433445	■	8,2	34	118	12
6433480	■	8,2	34	118	12
6433520	■	8,8	34	148	12
6433580	■	8,8	34	148	12
6433620	■	9,3	35	177	12
6433655	■	9,3	35	177	12
6433820	■	10,2	36	236	12
6433865	■	10,2	36	236	12

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

**6412 One-piece oval Spoodle®**  
Spoodle® Monobloc ovalado  
Spoodle® Monobloc ovale



REF		L cm	ml	☐
6412120	■	32	30	12
6412220	■	33	59	12
6412230	■	33	59	12
6412320	■	34	89	12
6412335	■	34	89	12
6412420	■	34	89	12
6412445	■	35	118	12
6412520	■	36	150	12
6412620	■	36	177	12
6412655	■	36	177	12
6412820	■	37	236	12
6412865	■	37	236	12

**6422 Perforated oval Spoodle®**  
Spoodle® perforado ovalado  
Spoodle® perforé ovale



REF		L cm	ml	☐
6422120	■	32	30	12
6422220	■	33	59	12
6422230	■	33	59	12
6422320	■	34	89	12
6422335	■	34	88	12
6422420	■	35	118	12
6422445	■	35	118	12
6422520	■	36	148	12
6422620	■	36	177	12
6422655	■	36	177	12
6422820	■	38	236	12
6422865	■	37	236	12

**6432 Perforated round Spoodle®**  
Spoodle® redondo perforado  
Spoodle® perforé ronde



REF		Ø cm	L cm	ml	☐
6432120	■	5,2	31	30	12
6432220	■	6,5	32	59	12
6432230	■	6,5	32	59	12
6432320	■	7,4	33	89	12
6432335	■	7,4	33	89	12
6432420	■	8,2	34	118	12
6432480	■	8,2	34	118	12
6432445	■	8,2	34	118	12
6432520	■	8,8	34	148	12
6432620	■	9,3	35	177	12
6432655	■	9,3	35	177	12
6432820	■	10,2	36	236	12
6432865	■	10,2	36	236	12

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**47390 Squeeze disher**  
Porcionador apretable  
Cuillère-pression de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	L cm	ml	☐
47370		6	7,6	27,6	139	12
47390		6	7,6	24,4	139	12
47371		8	7,3	27,0	110	12
47391		8	7,3	23,8	110	12
47372		10	7,0	26,7	96	12
47392		10	7,0	23,8	96	12
47373		12	6,4	26,4	84	12
47393		12	6,4	23,2	84	12
47374		16	5,7	25,5	60	12
47394		14	6,0	22,9	71	12
47375		20	5,7	25,4	53	12
47395		16	5,7	22,5	60	12
47376		20	5,1	25,1	45	12
47396		24	5,2	22,2	53	12
47377		30	4,8	24,4	33	12
47397		24	4,8	21,6	45	12
47398		30	4,4	20,8	33	12
47379		60	3,5	23,2	16	12
47399		36	4,4	20,8	28	12
47400		40	4,1	20,1	21	12
47401		50	3,8	20,0	19	12
47402		60	3,5	19,7	16	12
47403		70	3,2	19,7	14	12
47404		100	2,9	19,1	10	12

**47139 Thumb disher**  
Porcionador  
Cuillère de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	L cm	ml	☐
47139		6	7,9	25,0	158	12
47140		8	7,1	24,3	118	12
47141		10	6,7	23,8	96	12
47142		12	6,2	23,3	79	12
47143		16	5,6	22,8	59	12
47144		20	5,2	22,3	48	12
47145		24	4,8	22,0	39	12
47146		30	4,4	21,6	30	12

**5283520 Round black Spoodle**  
Spoodle redondo negro  
Spoodle round noir



REF	Ø cm	L cm	ml	☐
5283520	7,1	30,7	88	12
5283720	8,4	31,4	118	12
5283920	9,1	31,9	177	12

**5292620 Black oval Spoodle**  
Spoodle ovalado negro  
Spoodle ovale noir



REF	L cm	ml	☐
5292620	7,6	30,7	12

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



REF	Ø cm	L cm	ml	☐
5283620	7,1	30,7	88	12

**5284220 Nylon spoon**  
Cuchara nylon  
Cuillère nylon



REF	Color	L cm	☐
5284220		34	12
5284320		34	12

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 368



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



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



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



18/10  
Stainless  
steel

## Kitchen utensils 5.1


Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**IDEA!** Plating tongs for careful lifting, turning and decorating  
*Pinzas ideales para emplatar y decorar*  
*Pinces idéales pour la présentation et la décoration*


**P3434** Extra long fine tip straight tweezer (narrow)  
*Pinza chef precisión extra larga (fina)*  
*Pince du chef précision extra long (étroite)*



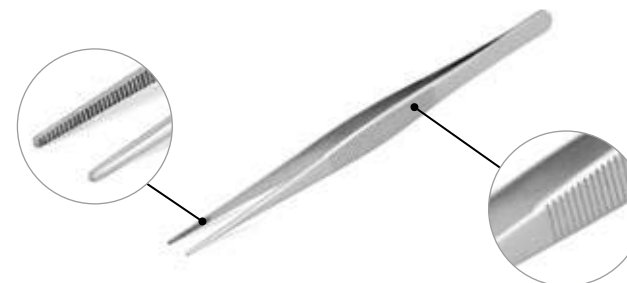
REF	L cm	
P343400	30	72


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



REF	L cm	
P343600	21	288


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



REF	L cm	
P343700	16	288

**P3438** Sushi tweezer  
*Pinza sushi*  
*Pince à sushi*



REF	L cm	
P343800	16	288

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 209

**Ice cream cake ring**  
*Aro redondo para tarta*  
*Cercle à vacherin*



# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**P358 INOX** Utility tong  
Pinza buffet  
Pince buffet



REF	L cm	📦
P358024	24	72
P358029	30	72
P358040	40	72

**473** Heavy duty utility tongs  
Pinzas inox servicio pesado  
Pincas inox service lourd



REF	L cm	📦
47309	24	12
47312	30	12
47316	40	12

**P358 COLOR** Utility tong coloured handle  
Pinza buffet inox mango color  
Pince buffet inox manche couleur



Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

Ref : P358 + L + Colour / Color / Couleur

Ref	L cm	White Blanco Blanc	Red Rojo Rouge	Blue Azul Bleu	Yellow Amarillo Jaune	Green Verde Vert	Brown Marrón Marron	Black Negro Noir	📦
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	120
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	120

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



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

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

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



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



REF	Color	L cm	📦
4780920	Black	24	12
4781220	Black	30	12
4781620	Black	40	12
4780930	Blue	24	12
4781230	Blue	30	12
4781630	Blue	40	12
4780940	Red	24	12
4781240	Red	30	12
4781640	Red	40	12
4780950	Yellow	24	12
4781250	Yellow	30	12
4781650	Yellow	40	12
4780960	Orange	24	12
4781260	Orange	30	12
4781660	Orange	40	12
4780970	Green	24	12
4781270	Green	30	12
4781670	Green	40	12
4780980	Purple	24	12
4781280	Purple	30	12

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



Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm	📦
4780620	Black	15	12
4780630	Blue	15	12
4780640	Red	15	12
4780650	Yellow	15	12
4780660	Orange	15	12
4780670	Green	15	12
4780680	Purple	15	12

# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**4780610** Stainless steel tong  
Pinza de acero inoxidable  
Pince inoxydable



\* Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications  
\* Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada  
\* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler

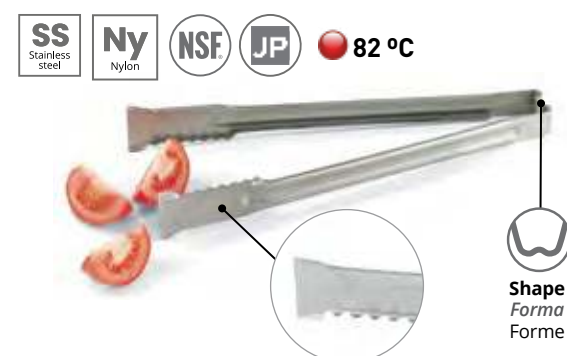
REF	L cm	📦
4780610*	15,2	12
4780910	24,1	12
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

**4780912** Utility tong with nylon end  
Pinza con extremo de nylon  
Pince utilitaire avec extrémité nylon



REF	L cm	📦
4780912	24	12
4781212	30	12
4781612	40	12

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



**4781622** Utility tong with nylon end  
Pinza con extremo de nylon  
Pince utilitaire avec extrémité nylon



REF	L cm	📦
4781622	40	12
4780922	24	12
4781222	30	12

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



REF	L cm	📦
47326	15,2	12
47322	30,0	12

REF	Color	L cm	📦
4790910	Grey	24,0	12
4791210	Grey	30,5	12
4791610	Grey	40,6	12
4790960	Orange	24,0	12
4791260	Orange	30,5	12
4791660	Orange	40,6	12
4790970	Green	24,0	12
4791270	Green	30,5	12
4791670	Green	40,6	12

VERSAGRIP®  
Features flattened ends and gripper teeth.  
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.  
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P611** Pom tong  
Pinza dentada  
Pince ceinture



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

REF	L cm	📦
P611001	24	288

**47046** Reinforced Pom Tong  
Pinza dentada reforzada  
Pince ceinture renforcée



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

REF	L cm	📦
47046	15,2	36
47049	22,9	24

**P620** Chip bagger  
Pala chips  
Pelle à frites



Right hand  
Mano derecha  
Main droite

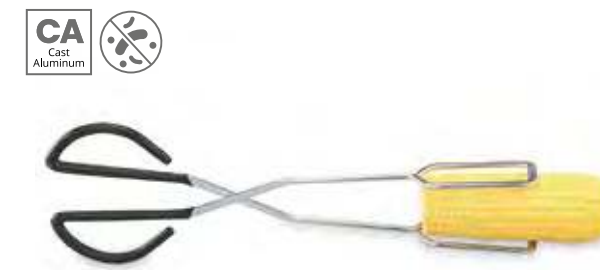
REF	cm	📦
P620001	23 x 21	1

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



REF	cm	📦
P621000	23 x 21	36

**47325** Heavy-Duty scissor tongs  
Pinza tipo tijeras de uso intensivo  
Pincas type ciseaux à usage intensif



REF	Color	L cm	📦
47325	Black	38	12

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### 4808820 Solid Turner Espátula reforzada Palette renforcée



**Heavy duty**  
Extra resistente  
Extra résistant



REF	Color	cm	L cm	📦
4808820	Black	21 x 7,5	42	12
4808815	White	21 x 7,3	42	12
4808880	Purple	21 x 7,3	42	12

### 5284120 Slotted reinforced nylon turner Espátula nylon reforzada Spatule renforcée à nylon



**One-piece construction**  
Construcción de una sola pieza  
Construction monobloc

**Heavy duty**  
Extra resistente  
Extra résistant



REF	Color	L cm	📦
5284120	Black	34,5	12

### 4808920 Perforated Turner Espátula perforada reforzada Palette perforée renforcée



REF	Color	cm	L cm	📦
4808920	Black	21 x 7,5	42	12
4808915	White	21 x 7,3	42	12

### P385 Baker spatula Espátula pastelera Palette



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Man



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P385020	20,5	34,0	72
P385026	26	39,0	72
P385030	30	43,5	72

### P381 Cleaning spatula Espátula triangular "pintor" Palette triangle



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	L cm	📦
P381008	8	24,5	120
P381010	10	25,0	120

### P383 Fast-food and fish turner Pala fast-food y pescado Palette fast-food et poisson



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS

**Flexibel**  
Flexible



REF	cm	L cm	📦
P383000	7,3 x 25	38	144

### P386 Dough scraper Rasqueta Raclette



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	📦
P386000	15 x 7,5	144

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### P382 Spatula Pala bar Palette



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	L cm	📦
P382000	7 x 16	29	144

### P384 Perforated fast-food turner Pala fast-food perforada Palette fast-food perforée



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS

**Flexibel**  
Flexible



REF	cm	L cm	📦
P384000	7,3 x 25	38	144

### P380 Pizza wheel Ruleta cortapizzas Roulette à pizza



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	L cm	📦
P380000	10	23,5	12

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P3855** Butter spreader  
Espátula para untar  
Couteau à beurre



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P385500	10,4 x 3,4	23	144

**P872** Cake server  
Pala pasteles  
Pelle à gâteau



Without saw  
Sin sierra  
Sans scie

REF	L cm	📦
P872000	28	144

**P37501** Triangle dough scraper. Wood handle  
Rasqueta triangular. Mango madera  
Raclette triangle. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375010	10,2 x 10	21	144

**P37506** Spatula. Wood handle  
Pala bar. Mango madera  
Palette. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375061	15,2 x 7,6	29	144

**P37507** Rectangular dough scraper. Wood handle  
Rasqueta rectangular. Mango madera  
Raclette rectang. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375070	15,2 x 7,6	11,3	144

**P37511** Butter spreader. Wood handle  
Espátula para untar. Mango madera  
Couteau à beurre. Manche en bois

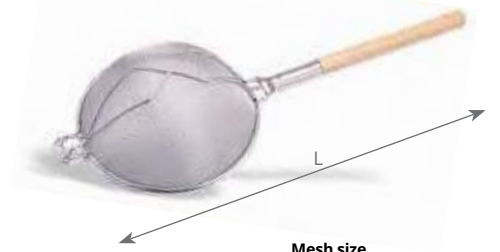


REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	📦
P375110	10,2 x 3,3	19,7	144

## Kitchen utensils 5.1

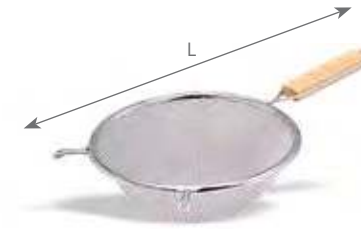
Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



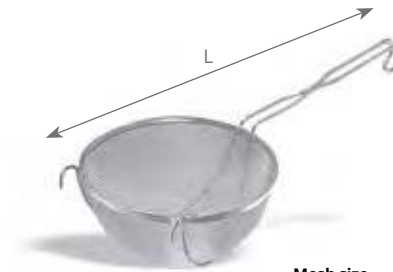
REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P375030	30	79,0	1,04	12
P375035	35	86,5	1,04	12

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P374013	13	30,0	1-3	72
P374015	15	32,0	1-3	72
P374018	18	34,0	1-3	72
P374020	20	38,0	1-3	72
P374026	26	58,5	1,6-3	72

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P324013	13	36,0	0,53	36
P324016	16	40,0	0,53	36
P324019	19	42,5	0,53	36
P324022	22	49,0	0,53	36
P324025	25	55,5	0,53	36

**P325** St/Steel hemispherical strainer  
Colador media bola en acero inox  
Passoire demi-sphérique en acier inox



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm	📦
P325008	8	22,5	0,70	96
P325010	10	25,2	0,70	96
P325012	12	32,5	0,70	96
P325015	15	40,2	0,70	72
P325018	18	42,5	0,70	72
P325020	20	44,5	0,70	72

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



### P303 Conical strainer

Colador chino  
Chinois



REF	Ø cm	H cm	
P303016	17,2	15,9	24
P303018	18,6	17,9	24
P303020	21,1	20,6	24
P303022	23,2	23,0	24
P303024	25,1	25,2	24
P303026	27,2	28,1	24

### P347 Conical strainer with wire gauze

Colador chino con malla  
Chinois à gaze



REF	Ø cm	Mesh size	
		Luz de malla Maillage mm	
P347020	20	0,70	12
P347024	24	0,70	12

### P970 Stand for chinese colander or funnel

Soporte para chino o embudo  
Support pour chinois ou entonnoir



REF	Ø cm	H cm	
P970000	16	19	18

### P3032 Triangle

Triángulo  
Triangle



Equilateral triangle  
Triángulo equilátero  
Triangle équilatéral

REF	L cm	
P303200	29	24

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 204

### Confectionery funnel

Embudo dosificador  
Entonnoir doseur



## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### P109 Conical colander

Escurridera con aro  
Passoire conique



REF	Ø cm	H cm	
P109035	35	16,5	1
P109040	40	17,5	1
P109045	45	20,0	1
P109050	50	22,5	1

### P308 Conical colander

Escurridera  
Passoire conique



Heavy duty  
Extra resistente  
Extra résistant



REF	Ø cm	H cm	
P308030	30	16,0	1
P308035	35	16,5	1
P308040	40	18,0	1
P308045	45	19,5	1
P308050	50	22,5	1

### P300 St/steel colander with stand

Escurridera inox con base  
Passoire inox sur pied



REF	Ø cm	H cm	
P300024	24	11,50	48
P300030	30	13,50	24

### P3003 Mesh conical colander

Escurridera de malla  
Passoire à maille



REF	Ø cm	H cm	
P300325	25	12	1
P300335	35	18	6
P300340	40	18	6



## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

SS  
Stainless  
steel

### P313 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters  
Con 2 discos inox. intercambiables  
Avec 2 coupeurs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / Filtro / Filtre	Box
P313025	25	11,5	1
P313030	30	14,5	16

### P945 Flour sieve Harinero Tamis à farine



REF	W x D x H cm	Box
P945037	37 x 26,5 x 18	4
P945050	50 x 26,5 x 18	3
P945051	50 x 33 x 18	1

### P958 St/Steel hook 10p. Gancho acero inoxidable 10p. Crochet inox 10p.



Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	Box
P958010	10	4	20
P958012	12	5	20
P958014	14	6	20
P958016	16	6	20
P958018	18	6	20

### P3131 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters  
Con 2 discos inox. intercambiables  
Avec 2 coupeurs inox interchangeables

REF	Ø cm	Ø cm Filter / Filtro / Filtre	Box
P313126	26	16,5	1
P313132	32	16,5	1

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



REF	Ø A cm	Ø B cm	Box
P954013	13	2,6	30
P954015	15	2,6	20
P954020	20	3,2	20
P954025	25	3,2	8

Products made of optimal quality stainless steel.  
Precision and easy handling.

Productos fabricados en acero inoxidable de óptima  
calidad. Precisión y fácil manejo.

Produits en acier inoxydable de qualité. Précision et  
manipulation facile.



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

SS  
Stainless  
steel



REF	Ø cm	H cm	Box
P870000	8,5	11,0	300

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

SS  
Stainless  
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	Box
P905015	10	1,5	14	10

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

SS  
Stainless  
steel



REF	W x D x H cm	Box
P871000	8,5 x 8,5 x 11	300

### P942 / P943 Meat tenderizer Aplastadora carne Aplatisseur à viande

SS  
Stainless  
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	Box
P942000	9,5	0,750	28,5	20
P943000	9,5	0,750	28,5	20

# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**4961 Dredgers**  
Especieros  
Saupoudreuses



Clear  
Transparente  
Transparent



4961-13191    4961-1332    4961-1308    4961-1301



REF	ml	Ø cm Holes / Agujeros Trous	Ø cm	H cm	☐
4961-13191	470	0,14	7,3	16	12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	12

**P334 Oil pourer**  
Alcuza  
Huilière



REF	Lts	☐
P334050	0,50	20
P334100	1,00	20

**P946 Dredgers**  
Especieros  
Saupoudreuses



**Dredger "A" with mesh**  
Especiero "A" con malla  
Saupoudreuse "A" maillée

**With plastic cover**  
Con tapón de plástico  
Avec couvercle en plastique

REF	Ø cm Holes / Agujeros Trous	H cm	Ø cm	☐
A P946001	-	9,6	7	144
B P946002	0,2	9,6	7	144
C P946003	0,3	9,6	7	144
D P946004	0,4	9,6	7	144

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	☐
P940090	12 x 19	90	12
P940120	12 x 19,5	120	12

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



REF	L cm	H cm	☐
P873045	45	5,0	48
P873060	60	5,0	48
P873090	90	5,0	48

**P8180 Metallic brush**  
Cepillo metálico  
Brosse métallique



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

REF	L cm	☐
P818000	27	1

**P901 St/Steel vegetable picker**  
Recogeverduras inox  
Pelle à légumes inox



# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P940 Grill scraper aluminium**  
Rascador con mango aluminio  
Raclette à plancha



REF	cm	☐
P940000	44,5 x 12 x 12,7	6
RE940001	12,7 x 7,7	24

**P944 Fish scaler**  
Escamador  
Ecailleur



RE940001

REF	L cm	☐
P944000	23,5	1

REF	cm	☐
P901014	14 x 10	1
P901018	18 x 12	1

## Graters selection guide

### Guía selección ralladores

### Guide sélection rapêts

	RIBON DOBLE NAVAJA TRANCHANTS	LARGE SHAVER TIRAS LARGAS LARGE COUPE	FINE FINO FIN	MEDIUM MEDIO MOYEN	EXTRA COARSE GRUESO GROS GRAINS	DUAL DUAL DOUBLE
<b>Carrot</b> Zanahoria Carotte	✓	✓				✓
<b>Onion</b> Cebolla Oignon	✓			✓		✓
<b>Garlic</b> Ajo Ail			✓			
<b>Chocolate</b>	✓		✓	✓	✓	✓
<b>Citrus</b> Cítricos Citron		✓	✓	✓		
<b>Potato</b> Patata Pomme de Terre	✓	✓				
<b>Apple</b> Manzana Pomme	✓	✓			✓	
<b>Hard Cheese</b> Queso duro Fromage	✓		✓	✓	✓	✓
<b>Soft Cheese</b> Queso blando Fromage	✓			✓	✓	
<b>Nut</b> Nuez Noix			✓	✓		✓
<b>Pepper</b> Pimiento Poivron			✓	✓		✓
<b>Tomato</b> Tomate Tomato				✓	✓	

### P328 Grater

### Rallador

### Râpe

SS  
Stainless  
steel

P328600

REF	Sides / Caras / Faces	W x D x H cm	☐
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	144
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	72
P328600	6	14,5 x 11 x 22	72

### P391 St/Steel nutmeg grater

### Rallador nuez moscada de acero inox

### Râpe à muscade en acier inox

SS  
Stainless  
steel

REF	☐
P391000	50

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

SS  
Stainless  
steel

### P3221 St/Steel "slim" grater with handle

### Rallador acero inoxidable "slim" con mango

### Râpe inoxydable "slim" avec queue

SS  
Stainless  
steel

**IDEA!** Ideal for citrus  
Especial cítricos  
Idéal pour agrumes

**BEST  
SELLER**



P322104  
**Fine**  
Fino  
Fin



P322103  
**Medium**  
Medio  
Moyen



P322101  
**Dual**  
Dual  
Double



P322102  
**Ribon**  
Doble navaja  
Tranchants

REF	cm	☐
P322101	39,5 x 3,5	48
P322102	39,5 x 3,5	48
P322103	39,5 x 3,5	48
P322104	39,5 x 3,5	48

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / Mangos ergonómicos. Borde antideslizante / Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

SS  
Stainless  
steel

### P3222 St/Steel "wide" grater with handle

### Rallador acero inoxidable "wide" con mango

### Râpe inoxydable "wide" avec queue

**IDEA!** Ideal for citrus  
Especial cítricos  
Idéal pour agrumes



P322204  
**Fine**  
Fino  
Fin



P322202  
**Ribon**  
Doble navaja  
Tranchants



P322201  
**Large shaver**  
Tiras largas  
Large coupe



P322203  
**Extra coarse**  
Grueso  
Gros grains

REF	cm	☐
P322201	31,5 x 7,3	48
P322202	31,5 x 7,3	48
P322203	31,5 x 7,3	48
P322204	31,5 x 7,3	48

# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P868** Squeeze dispenser  
Dispensador a presión  
Distributeur à pression



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
P868001	● ●	240	18,0	5	96
P868002	● ●	360	21,0	5	72
P868003	● ●	720	24,5	5	36
P868004	● ●	240	18,0	5	96
P868005	● ●	360	21,0	5	72
P868006	● ●	720	24,5	5	36
P868007*	○ ○	240	18,0	5	96
P868008*	○ ○	360	21,0	5	72
P868009*	○ ○	720	24,5	5	36

\* Clear / Transparente / Transparent

**2208-13** Twin squeeze dispenser  
Dispensador a presión doble  
Distributeur à pression double



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
2208-13	○	240	18,4	5,1	12
2208-1301	●	240	18,4	5,1	12
2208-1302	●	240	18,4	5,1	12
2208-1308	●	240	18,4	5,1	12
2208-1344	●	240	18,4	5,1	12
2208-1354	●	240	18,4	5,1	12
2208-13191	●	240	18,4	5,1	12
2212-13	○	350	18,4	6,0	12
2212-1301	●	350	18,4	6,0	12
2212-1302	●	350	18,4	6,0	12
2212-1308	●	350	18,4	6,0	12
2212-1344	●	350	18,4	6,0	12
2212-1354	●	350	18,4	6,0	12
2212-13191	●	350	18,4	6,0	12
2224-13	○	710	24,8	7,5	12
2224-1301	●	710	24,8	7,5	12
2224-1302	●	710	24,8	7,5	12
2224-1308	●	710	24,8	7,5	12
2224-1344	●	710	24,8	7,5	12
2224-1354	●	710	24,8	7,5	12
2224-13191	●	710	24,8	7,5	12

**3316-13** Tri squeeze dispenser  
Dispensador a presión triple  
Distributeur à pression triple



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
3316-13	○	470	18,7	7,5	12
3316-1301	●	470	18,7	7,5	12
3316-1302	●	470	18,7	7,5	12
3316-1308	●	470	18,7	7,5	12
3316-1344	●	470	18,7	7,5	12
3316-1354	●	470	18,7	7,5	12
3316-13191	●	470	18,7	7,5	12
3324-13	○	710	24,8	7,5	12
3324-1301	●	710	24,8	7,5	12
3324-1302	●	710	24,8	7,5	12
3324-1308	●	710	24,8	7,5	12
3324-1344	●	710	24,8	7,5	12
3324-1354	●	710	24,8	7,5	12
3324-13191	●	710	24,8	7,5	12
3332-13	○	950	25,4	8,6	12
3332-1301	●	950	25,4	8,6	12
3332-1302	●	950	25,4	8,6	12
3332-1308	●	950	25,4	8,6	12
3332-1344	●	950	25,4	8,6	12
3332-1354	●	950	25,4	8,6	12
3332-13191	●	950	25,4	8,6	12



**49242-13** Simple nozzle dispenser FIFO system  
Dispensador simple boquilla sistema FIFO  
Distributeur simple système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
49242-130101	●	710	28,45	7,57	12
49242-130202	●	710	28,45	7,57	12
49242-130808	●	710	28,45	7,57	12
49242-131313	○	710	28,45	7,57	12
49242-134444	●	710	28,45	7,57	12
49242-135454	●	710	28,45	7,57	12
49242-13191191	●	710	28,45	7,57	12

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**23242-13** Double nozzle dispenser FIFO system  
Dispensador doble boquilla sistema FIFO  
Distributeur double système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
23242-130101	●	710	28,45	7,57	12
23242-130202	●	710	28,45	7,57	12
23242-130808	●	710	28,45	7,57	12
23242-131313	○	710	28,45	7,57	12
23242-134444	●	710	28,45	7,57	12
23242-135454	●	710	28,45	7,57	12
23242-13191191	●	710	28,45	7,57	12

**33242-13** Triple nozzle dispenser FIFO system  
Dispensador triple boquilla sistema FIFO  
Distributeur triple système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
33242-130101	●	710	28,45	7,57	12
33242-130202	●	710	28,45	7,57	12
33242-130808	●	710	28,45	7,57	12
33242-131313	○	710	28,45	7,57	12
33242-134444	●	710	28,45	7,57	12
33242-135454	●	710	28,45	7,57	12
33242-13191191	●	710	28,45	7,57	12

**490242-13** Cap dispenser FIFO system  
Dispensador tapón sistema FIFO  
Distributeur bouchon système FIFO



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	Box
490242-130501	●	710	28,45	7,57	12
490242-130502	●	710	28,45	7,57	12
490242-130508	●	710	28,45	7,57	12
490242-130513	○	710	28,45	7,57	12
490242-130544	●	710	28,45	7,57	12
490242-130554	●	710	28,45	7,57	12
490242-1305191	●	710	28,45	7,57	12

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**2908** Squeeze dispenser with open-close system cap  
*Dispensador a presión con tapón cierre rosca*  
Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture



Clear  
Transparente  
Transparent



REF	ml	H cm	Ø cm	☐
<b>2908-13</b>	240	18,4	5,1	12
<b>2912-13</b>	350	18,4	6,0	12
<b>5324-13</b>	710	24,4	7,3	12

**26120** Squeeze dispenser with cap  
*Dispensador a presión con tapón*  
Distributeur pression avec capuchon



Clear  
Transparente  
Transparent



REF	ml	H cm	Ø cm	☐
<b>26120-13</b>	350	16,2	6,2	12
<b>26240-13</b>	710	22,5	7,5	12
<b>26320-13</b>	950	22,9	8,6	12

**2808-13** Squeeze dispenser  
*Dispensador a presión*  
Distributeur à pression



Clear  
Transparente  
Transparent



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐
<b>2808-13</b>	○	240	18,4	5,0	12
<b>2812-13</b>	○	350	18,4	6,0	12
<b>4916-13</b>	○	470	18,7	7,5	12
<b>4924-13</b>	○	710	26,0	7,3	12
<b>4932-13</b>	○	950	26,4	8,3	12

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 160

**Dredgers**  
*Especieros*  
Saupoudreuses



**REDCO®** pujadas®  
A VOLLRATH COMPANY

## WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables  
Speed up your work 11 times faster than hand cutting  
Easy-to-remove interchangeable blades  
Easy to clean

### AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas  
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano  
Fácil intercambio de las cuchillas  
Limpieza rápida y fácil

### LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits  
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main  
Couteaux facilement interchangeables  
Nettoyage rapide et facile



**DICE & STICKS**  
*DADOS Y BASTONCILLOS*  
CUBES ET BÂTONNETS



**SLICE**  
*REBANADA*  
TRANCHES



**WEDGE**  
*GAJOS*  
QUARTIERS



**CORE**  
*SACACORAZONES*  
ÉVIDOIR



# Which manual food processors do you need?

¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?

Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?

**TIME SAVING**  
Faster than cutting by hand.  
**AHORRO TIEMPO**  
Veces más rápido que cortar a mano.  
**GAIN DE TEMPS**  
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.



**3x**



**3x**



**5x**



**11x**



**2,5x**



**3x**



**3x**



**5x**

-  **Lemons**  
Limonas  
Citrons
-  **Limes**  
Limas  
Citrons verts
-  **Oranges**  
Naranjas  
Oranges
-  **Tomatoes**  
Tomates  
Tomates
-  **Onions**  
Cebollas  
Oignons
-  **Celery**  
Apio  
Céleri
-  **Peppers**  
Pimientos  
Poivrons
-  **Potatoes**  
Patatas  
Pommes de terre
-  **Apples**  
Manzanas  
Pommes
-  **Pears**  
Peras  
Poires
-  **Lettuce**  
Lechuga  
Laitue
-  **Bell peppers**  
Pimientos  
Poivrons
-  **Cucumbers**  
Pepino  
Concombres





# Manual food processors 5.2

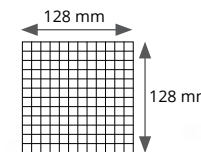
Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments



## 55457 Big size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa grande Grand Coupe légumes en tranches et cubes



**InstaCut™ 5.1**  
Tabletop  
Sobremesa  
À poser



Adjustable to  
Adaptable a  
Adaptable à

Inside / Dentro / Dans  
1/3 100 mm  
1/4 150 mm  
1/6 150 mm

Outside / Fuera /  
Extérieur (max)  
1/1 200 mm



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

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
55457		6,4 ●	1
55458		9,5	1
55459		12,7	1
<b>SLICE / REBANADA / TRANCHES</b>			
55460		6,4 ●	1

Items marked with the same coloured dot are compatible with each other  
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos  
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles



\*H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 47 cm Closed / Cerrado / Fermé

3X Faster / Más rápido



4X Faster / Más rápido



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

TIPO/TYPE REF mm

DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS

		● 55483	6,4
		● 55484	9,5
		● 55485	12,7

SLICE / REBANADA / TRANCHES

		● 55486	6,4
--	--	---------	-----

SECTION / SECCIONES / QUARTIERS

WEDGE / GAJOS / QUARTIERS

		● 55490	6
		● 55491	8
		● 55492	10
		● 55493	12

CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR

		● 55494	6
--	--	---------	---

Replacement blade only  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF

	● 55470
	● 55471
	● 55472

	● 55473
--	---------

	● 55477
	● 55478
	● 55479
	● 55480

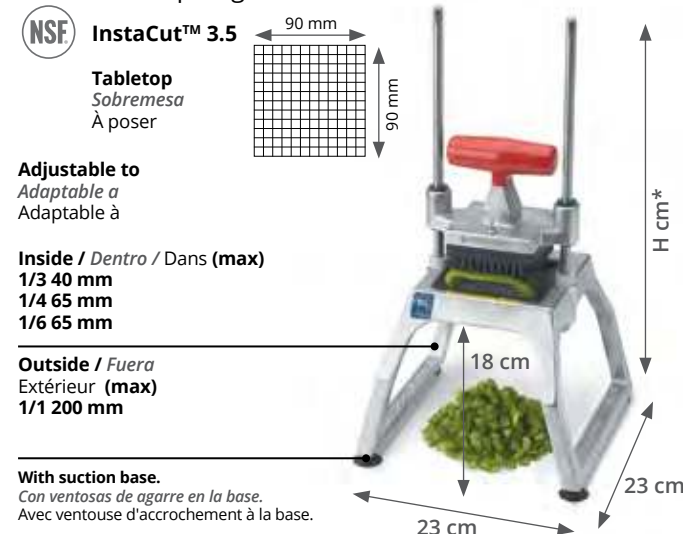
	● 55481
	● 55482

## 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments



### 15000 Small size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño Coupe légumes en tranches et cubes de table



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
15000		6,4	1
15001		9,5	1
15002		12,7	1

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>			
15005		6	1
15006		8	1
15007		10	1

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



### 15016 Wall mount dicer & slicer Cortador-Rebanador de pared Coupe légumes fixation murale



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
15016		6,4	1
15017		9,5	1

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

Ref. 15000 - 15010			Ref. 15016 - 15024		
TYPE / TIPO	REF	mm	REF	mm	
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>					
	15059	6,4	15081		
	15060	9,5	15082		
	15061	12,7	15083		
	15085	6,4 x 12,7	-		
<b>Section / Secciones / Quartiers</b>					
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>					
	15050	4	15073		
	15052	6	-		
	15053	8	15076		
	15054	10	-		
	15055	12	15078		
<b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b>					
	15058	8			

**Replacement blade only**  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

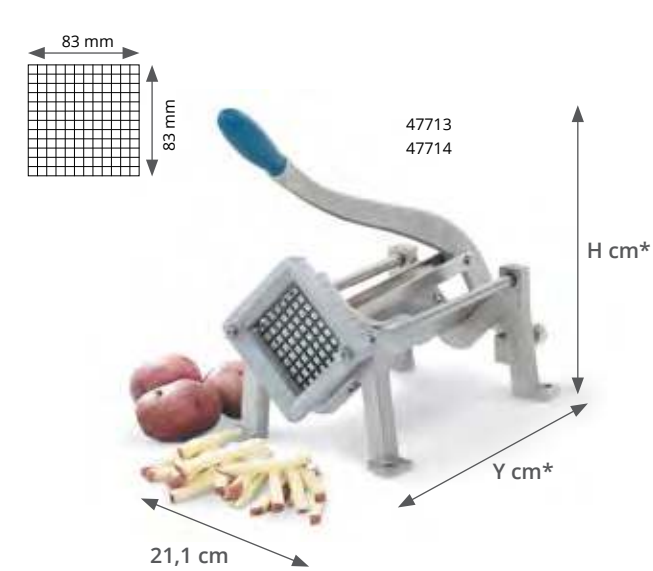
REF	mm
15062	
15063	
15064	
15086	
15065	
15067	
15068	
15069	
15070	
15072	

## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments



### 47713 Potato cutter Cortador de patatas Coupe-pommes de terre



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
47713		9,5	1
47714		11,0	1
47715		7,0	1

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>			
47703		8,0	1

\*Y 87,6 cm H 58,4 cm  
\*Y 45,0 cm H 35,6 cm  
Open / Abierto / Ouvert  
Closed / Cerrado / Fermé

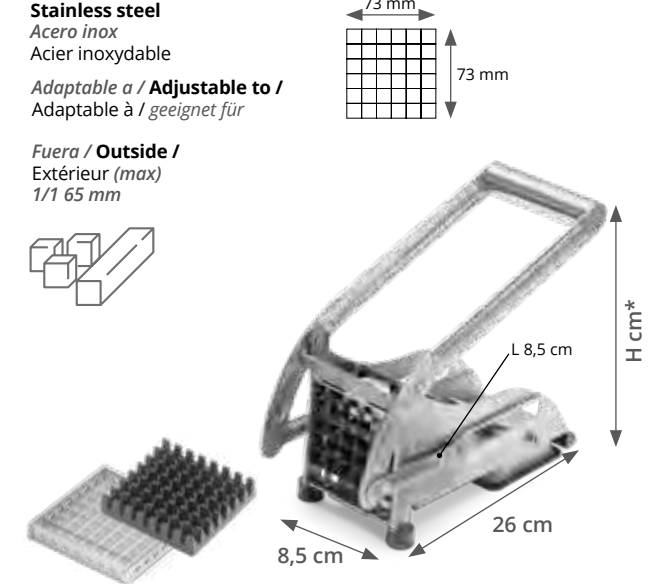


**Replacement blade only**  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
45749-1		9,5	1
45750-1		11,0	1
45751-1		7,0	1
<b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>			
45603-1		8	1

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

### P975 French fry cutter Cortador de patatas fritas Coupe frites



REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Trous	
P975000	12 / 9	36 / 64	1

\*H 30 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 13 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Replacement blade only**  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Trous	
RE975001	12	36 (6 x 6)	1
RE975002	9	64 (8 x 8)	1



# 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments



**400N** Salad cutter  
Cortador de lechuga  
Coupe-Salade

LETTUCE KING® I



Adjustable to  
Adaptable a  
(max)  
1/1 100 mm  
1/2 150 mm

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Trou	Blades / Cuchillas / Lames
400N		4,8	37	1
402NC		9,5	19	1
401N		19,0	10	1

\*Y 48,3 cm H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 59,1 cm H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

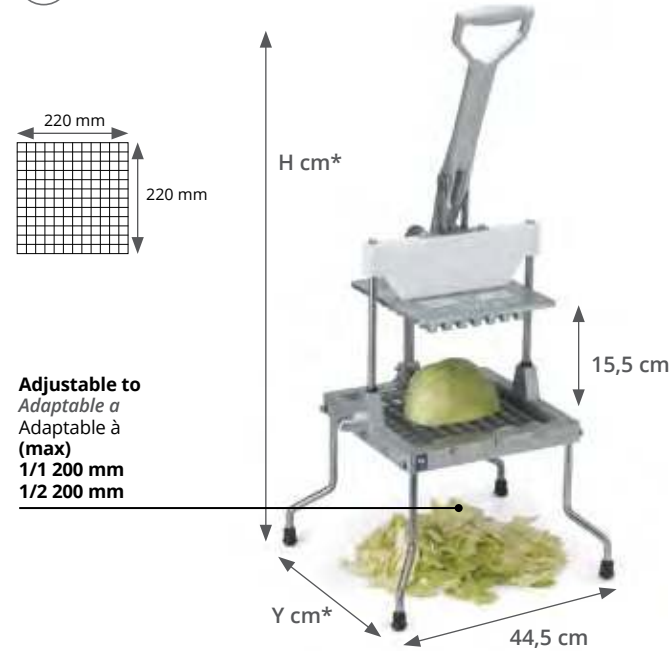
REF	For / Para / Pour	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
435	400N	4,8	37
484C	402NC	9,5	19
434	401N	19,0	10

Cut a quarter head of lettuce at a time.  
Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.  
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.

**5X Faster / Más rápido**

**4400N** Salad cutter  
Cortador de lechuga  
Coupe-Salade

LETTUCE KING® IV



Adjustable to  
Adaptable a  
(max)  
1/1 200 mm  
1/2 200 mm

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
4400N		25,4 x 25,4	1

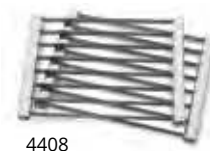
\*Y 43,2 cm H 81,3 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 47 cm H 54,9 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
4408		25,4 x 25,4	1

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

**11X Faster / Más rápido**



# Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**403NH** Fruit & vegetable slicer  
Rebanadora de frutas y verduras  
Coup-fruit et légumes



Adjustable to  
Adaptable a  
(max)  
1/2 65 mm

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
403NH		6,4	28

\*Y 33,6 cm H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 55,7 cm H 23,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Replacement blade only**  
Solo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
485		6,4	28

Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.  
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.  
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.

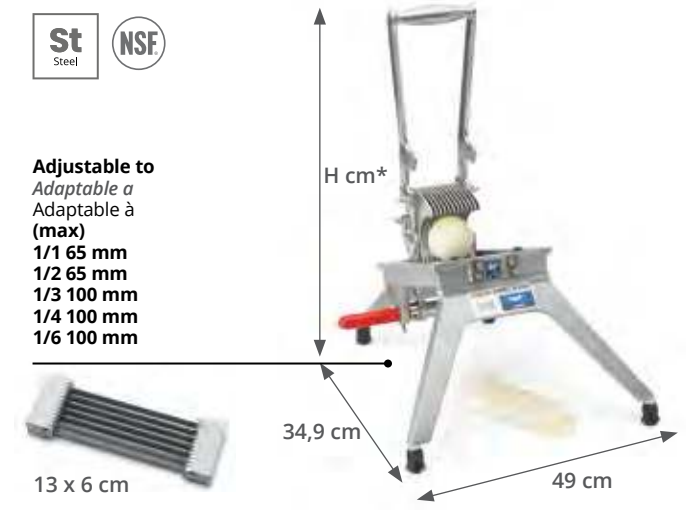
Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.  
No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.  
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

**15604** Bloom onion cutter  
Cortador cebollas en flor  
Coupe onion en fleur



**500N** Onion cutter  
Cortador de cebollas  
Coupe-onions

ONION KING®



Adjustable to  
Adaptable a  
(max)  
1/1 65 mm  
1/2 65 mm  
1/3 100 mm  
1/4 100 mm  
1/6 100 mm

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
500N		4,8	13
501N		6,4	11

\*H 49 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 39,4 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	FOR / PARA / POUR	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames
509	500N	4,8	13
511	501N	6,4	11

Exact slice thickness / Espesor de rebanada exacto / Épaisseur de tranches exacte

**2,5X Faster / Más rápido**



**INSTABLOOM® II**

REF	Section / Secciones / Quartiers	Blades / Cuchillas / Lames
15604	24	1

\*H 76,2 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 48,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Section / Secciones / Quartiers	Blades / Cuchillas / Lames
15601	24	1

Constructed from heavy duty cast aluminum.  
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.  
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.  
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.  
Lames inox de précision.

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

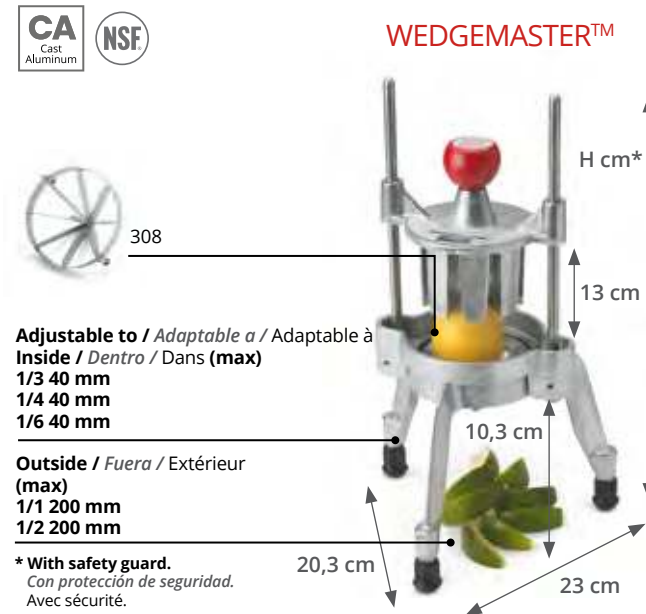
15601



## 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**606N** Tomato and lemon wedger  
*Cortador seccionador de tomates y cítricos*  
Diviseur à tomates et agrumes



REF	Section / Secciones / Quartiers	Ships with blades / Se vende con cuchillas / Description de la coupe	1
606N	6	306/336	1
808N	8	308/338	1

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	1
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>			
306		6	1
308		8	1

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

**3X Faster / Más rápido**



**15149** Sanitary gel lubricant  
*Gel lubricante sanitario* **PETROL GEL**  
Gel lubrifiant sanitaire



**700-1** Tomato and lemon wedger  
*Cortador seccionador de tomates y cítricos*  
Diviseur à tomates et agrumes



REF	Section / Secciones / Quartiers	1
700-1	6	1
700-4	8	1

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	1
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>			
704		4	1
706		6	1
708		8	1
712		12	1

\*H 40,6 cm **Open / Abierto / Ouvert**  
\*H 38,7 cm **Closed / Cerrado / Fermé**  
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.  
*Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.*  
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

Compatible



**3X Faster / Más rápido**



REF	ml	1
15149	118	1

## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**P937** Versatil machine  
*Máquina multi-usos*  
Machine universel



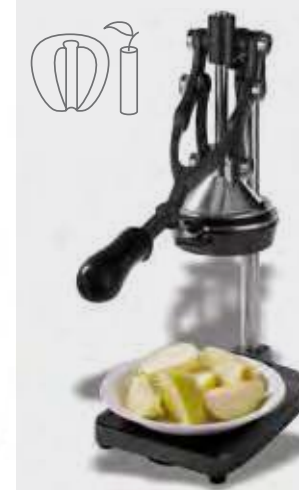
REF	H cm	1
P937000	80	1

**French fry cutter**  
*Cortador patatas*  
Coupe frites

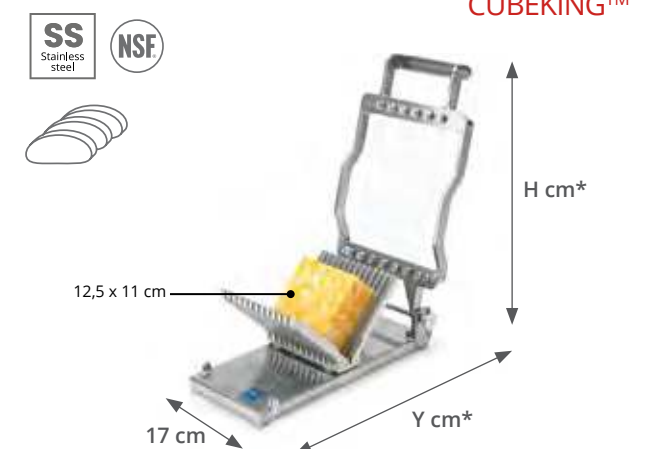


REF	H cm	1
RE937001	<b>French fry cutter spare part</b> <i>Recambio cortador patatas</i> Coupe frites (pièce rechange)	1
RE937002	<b>Apple cutter spare part</b> <i>Recambio cortador manzanas</i> Coupe pommes (pièce rechange)	1
RE937003	<b>Juicer spare part</b> <i>Recambio exprimidor zumos</i> Press fruits (pièce rechange)	1

**Apple cutter & core**  
*Cortador manzanas*  
Vide et coupe pommes



**1811** Cube cutter  
*Cortador en cubos*  
Coupe en cubes



REF	Cut / Corte / Coupe	mm	1
1811	19,1	1	
1812	9,5	1	

\*Y 33 cm \*H 34 cm **Open / Abierto / Ouvert**  
\*Y 32 cm \*H 11 cm **Closed / Cerrado / Fermé**

**Replacement wire kit**  
*Juego de alambres de repuesto*  
Kit de fil de rechange

REF	1
1823	1

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.  
*Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.*  
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.

# Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

## P9759 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Cut / Corte / Coupe mm	cm	Box
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	1
RE975901	6,4	25 x 6,8	12



## 0644N Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
0644N**	6,4	11	1

^ With safety guard.  
Con protección de seguridad.  
Avec sécurité.

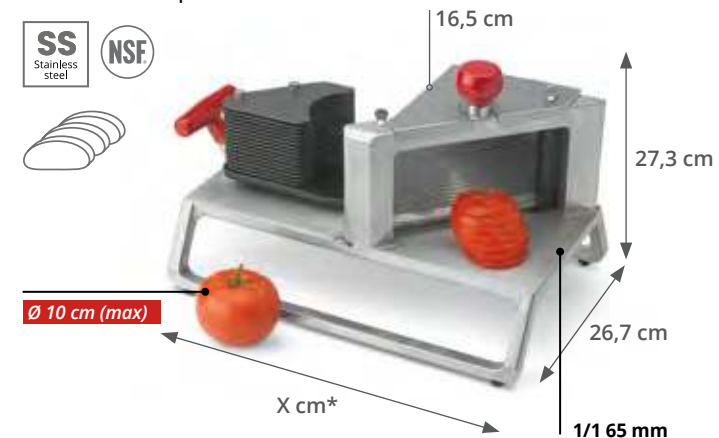
Holds firmly on countertop.  
Permite sujeción a la mesa.  
Fixation ferme sur la table.

### Replacement blade item Cuchilla de reemplazo Lame de recharge

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
**0654	6,4	11	1



## 15105 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
15105^	Scalloped	4,8	16	1
15104^	Scalloped	9,5	8	1
15103^	Scalloped	6,4	12	1

\*X 44,5 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*X 40,6 cm Closed / Cerrado / Fermé

### Replacement blade item Cuchilla de reemplazo Lame de recharge

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
15115^	Scalloped	4,8	16	1
15209^^	Scalloped	4,8	16	1
15113^	Scalloped	6,4	12	1
15114^	Scalloped	9,5	8	1

'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.  
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.  
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

5X Faster / Más rápido

Corrosion resistant.  
Resistente a la corrosión.  
Résistant à la corrosion.

## 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**P9640** **St/Steel can opener**  
Abrelatas industrial acero inoxidable  
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable



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

REF	H cm	Box
P964001	60	6

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

REF	Box
RE964100	8

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

REF	Box
RE964200	1

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



dishwasher

REF	cm	Box
P390000	7,7 x 9,4	120

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



dishwasher

REF	W x D x H cm	Box
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	48

**P938** **Garlic Press**  
Prensa ajos  
Presse-ail



REF	Box
P938000	24

**P610** **Apple cutter & corer**  
Cortador y descorazonador manzanas  
Vide et coupe pommes



**St/Steel blades with cast aluminium frame**

Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición

Lames inox et manche en aluminium fonté



REF	Ø cm	Box
P610000	8,5	24

## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**P9755** **"V" shaped mandoline slicer**  
Mandolina corte "V"  
"V" mandoline



**Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)**  
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)  
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

**Non-slip rubber feet.**  
Pies goma antideslizantes.  
Pieds en caoutchouc antidérapants.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
P975501	4 / 7	24 / 12	8

**P9756** **Mandoline**  
Mandolina  
Mandoline



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

**Slice, wavy slice and sticks.**  
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.  
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box
P975600	4 / 9	23 / 11	8

**1400** **Tomato corer** **TOMATO KING®**  
Descorazonador de tomates  
Permet d'ôter le coeur de la tomate



REF	Box
1400	144

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

**Bulk pack**  
Paquete a granel  
Paquet en vrac



**RAW FISH**  
PESCADO CRUDO  
POISSON CRU



**RAW MEAT**  
CARNE CRUDA  
VIANDE CRU



**RAW POULTRY & CHIKEN**  
CARNE CRUDA DE AVE  
VIANDE CRU ET VOLAILLES



**ALLERGEN-FREE**  
ANTIALÉRGICO  
ANTI ALLERGIQUE



**BAKERY & DAIRY**  
PAN Y LÁCTEOS  
PAIN ET PRODUITS LAITIERS



**COOKED MEAT**  
CARNE GUISADA  
VIANDE CUISINÉE



**FRUIT & VEGETABLES**  
FRUTA Y VEGETALES  
FRUIT ET LÉGUMES



**PRESENTACIÓN**  
PRESENTACIÓN  
PRÉSENTATION

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different patterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux 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.



#### MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 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.

#### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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

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

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

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

#### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids 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.

## Cutting boards 5.3

Tablas de corte

Planches à découper

### P9118 30 x 20 x 2



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911801	White	30 x 20 x 2	1
P911802	Red	30 x 20 x 2	1
P911803	Blue	30 x 20 x 2	1
P911804	Yellow	30 x 20 x 2	1
P911805	Green	30 x 20 x 2	1
P911806	Brown	30 x 20 x 2	1
P911808	Black	30 x 20 x 2	1

### P9112



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911201	White	40 x 30 x 2	6
P911202	White	60 x 40 x 2	3

### P9120 40 x 20 x 2



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P912001	White	40 x 20 x 2	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 245

**Stand for GN lids**  
Soporte para tapas GN  
Support pour couvercles GN



### P9113 GN 1/1



**With groove**  
Con ranura  
Avec rigole

**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911301	White	53 x 32,5 x 2	5
P911302	Red	53 x 32,5 x 2	5
P911303	Blue	53 x 32,5 x 2	5
P911304	Yellow	53 x 32,5 x 2	5
P911305	Green	53 x 32,5 x 2	5
P911306	Brown	53 x 32,5 x 2	5

### P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911701	White	32 x 26,5 x 2	1

### P9114 40 x 30 x 2



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911401	White	40 x 30 x 2	1
P911402	Red	40 x 30 x 2	1
P911403	Blue	40 x 30 x 2	1
P911404	Yellow	40 x 30 x 2	1
P911405	Green	40 x 30 x 2	1
P911406	Brown	40 x 30 x 2	1
P911408	Black	40 x 30 x 2	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 161

**St/Steel vegetable picker**  
Recogeverduras inox  
Pelle à légumes inox



## 5.3 Cutting boards

Tablas de corte  
Planches à découper

### P9119 50 x 30 x 2



With silicon feet  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911901	White	50 x 30 x 2	1
P911902	Red	50 x 30 x 2	1
P911903	Blue	50 x 30 x 2	1
P911904	Yellow	50 x 30 x 2	1
P911905	Green	50 x 30 x 2	1
P911906	Brown	50 x 30 x 2	1
P911908	Black	50 x 30 x 2	1

### P9115 GN 1/1 53 x 32,5 x 2



With silicon feet  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911501	White	53 x 32,5 x 2	1
P911502	Red	53 x 32,5 x 2	1
P911503	Blue	53 x 32,5 x 2	1
P911504	Yellow	53 x 32,5 x 2	1
P911505	Green	53 x 32,5 x 2	1
P911506	Brown	53 x 32,5 x 2	1
P911508	Black	53 x 32,5 x 2	1

### P9116 60 x 40 x 2



With silicon feet  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦
P911601	White	60 x 40 x 2	1
P911602	Red	60 x 40 x 2	1
P911603	Blue	60 x 40 x 2	1
P911604	Yellow	60 x 40 x 2	1
P911605	Green	60 x 40 x 2	1
P911606	Brown	60 x 40 x 2	1
P911608	Black	60 x 40 x 2	1

### P9135 Bar



Without feet  
Sin pies  
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	📦
P913501	White	16 x 25 x 1	1
P913601	White	25 x 20 x 1	1
P913701	White	30 x 20 x 1	1
P913901	White	32 x 24 x 1	1

### P9130 Cutting board table

Mesa de corte  
Table de découpe



With groove  
Con ranura  
Avec rigole

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

Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan  
Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3  
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

REF	Color	W x D x H cm	📦
P913000	White	65 x 40 x 11	1

### P911407



With silicon feet  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	📦
P911407	40 x 30 x 2	1
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	1
P911607	60 x 40 x 2	1



## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

**47058** Oval measuring scoop  
Cuchara oval medidora  
Cuillère à mesurer ovale



REF	L cm	ml	☐
NEW 47055	22,0	30	12
NEW 47056	23,0	60	12
NEW 47057	25,0	30	12
47058	25,5	120	12
NEW 47059	28,0	240	12

**4702** Long handle round measuring spoon  
Cuchara medidora redonda mango largo  
Cuillère à mesurer ronde à long manche



REF	ml	☐
47025	1,25	12
47026	2,50	12
47027	5,00	12
47028	15,00	12
47029	30,00	12

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



REF	ml	☐
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	12

**47054** Set 3 measuring oval scoops  
Set de 3 cucharas ovas medidoras  
Set de 3 cuillères à mesurer ovas



REF	ml	☐
47054	30 / 60 / 120	5

**47031** 5 piece round measuring spoon long handle  
Set de 5 cucharas medidoras con mango  
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée



REF	ml	☐
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

**46588** 6-piece oval measuring spoon set  
Set de 6 cucharas ovas medidoras  
Set de 6 cuillères à mesurer ovas



REF	ml	☐
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	12

## Measuring utensils 5.4

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

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



REF	ml	☐
47119	240 / 120 / 80 / 60	12

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



REF	ml	☐
P604500	59 - 78 - 118 - 236	12

**4665** Measuring ramekins  
Ramekin medidor  
Ramequin à mesurer



Capacities clearly stamped on product  
Capacidades claramente indicadas en el producto  
Capacités indiquées sur le produit



REF	Ø cm	ml	☐
46656	7,9	118	12
46657	9,8	236	12
46658	11,2	354	12
46659	12,3	473	12

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



REF	ml	☐
46589	30 / 15 / 10 / 5	12

**47118** 4-piece round measuring spoon set  
Set 4 cucharas medidoras redondas  
Set de 4 cuillères à mesurer rondes



REF	ml	☐
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	12

**466** Ramekins  
Ramekin  
Ramequin



REF	Ø cm	ml	☐
46654	5,7	59	12
46655	6,7	89	12
46661	7,6	118	12

## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

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



REF	Ø cm	Lts	☐
95160	8,8	0,47	6
95320	11,7	0,90	6
95640	9,0	1,90	6

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



REF	H cm	Lts	☐
68297	10,6	0,5	6
68296	14,0	0,9	6
68351	18,0	1,9	6
68352	23,5	3,8	6

**P604** Measuring jug  
Jarra de medidas  
Pot mesureur



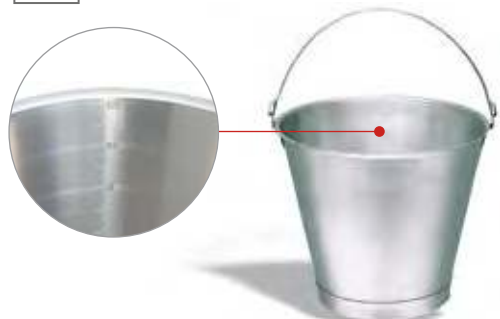
REF	Lts	☐
P604001	1,00	1
P604002	2,00	1

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



REF	Lts	☐
P846025	0,25	25
P846050	0,50	16
P846100	1,00	12
P846200	2,00	12
P846300	3,00	10

**P603** Bucket with base  
Cubo con base  
Seau avec base



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P603012	31,0	28,50	12,00	1
P603015	32,5	32,50	15,00	1

## Measuring utensils 5.4

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

**P609** Digital kitchen scale  
Balanza digital  
Balance digital



USB cable and battery included.  
Cable USB y batería incluida.  
Câble USB et batterie inclus

REF	kg	min. g	☐
P609011	15	20	1

**P6092** Digital kitchen scale  
Balanza digital  
Balance électronique



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered  
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas  
Plateau fabriqué en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	☐
P609200	15	40	1	10

**P6097** Electronic kitchen scale  
Balanza electrónica  
Balance électronique



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

REF	kg	g	Surface / Plataforma Plateau Ø cm	☐
P609705	5	1	11	60

**P611** Kitchen timer alarm  
Reloj de cocina digital  
Minuteur de cuisine



Battery not included  
Pila no incluida  
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	☐
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	200

**P981500** Digital thermometer with timer  
Termómetro digital con temporizador  
Thermomètre numérique avec minuterie



• -26 °C  
• 250 °C

Up to  
Hasta 99 min.  
Jusqu'à



St/Steel probe and 120cm cable. Battery included  
Sonda y cable 120cm, en acero inoxidable. Incluye batería.  
Sonde en inox et câble 120cm. Batterie inclus

REF	W x D x H cm	☐
P981500	6,4 x 7,0 x 7,7	200



## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

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



LCD Display  
Pantalla LCD  
Écran LCD



**IDEA!**  
**Non-contact temperature measure food's surface.**  
Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.  
Idéal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.

REF	L cm	Temp.	
P980400	17	-60 °C / +500 °C	1

**P9816** Cooking thermometer  
Termómetro de cocción  
Thermomètre à cuisson



With plastic protection  
Con protección de plástico  
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp.	
P981600	17	-10 °C / +200 °C	1

**P9800** Cold storage thermometer  
Termómetro nevera  
Thermomètre congélateur



Enameled finish  
Acabado esmaltado  
Émaillé

REF	L cm	Temp.	
P980000	28	-30 °C / +50 °C	1

**P9802** Cooking thermometer  
Termómetro de cocción  
Thermomètre à cuisson



With plastic protection  
Con protección de plástico  
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp. max.	
P980200	28	100 °C	1

**P981650** Pocket thermometer with protection  
Termómetro bolsillo con protección  
Thermomètre de poche avec protection



REF	L cm	Temp.	
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	72

**P98005** Horizontal refrigerator thermometer  
Termómetro nevera horizontal  
Thermomètre congélateur horizontal



REF	cm	Temp.	
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	72

## Mitt 5.5

Manopla  
Gan

**P9473** Heat protection gloves  
Guantes protección térmica  
Gants protection thermique



Sold in pairs  
Se venden por pares  
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100°C for 15 minutes.
- Great resistance to abrasion, greater durability.
- Resistant to grease, water, oil and dust.
- Resistente al calor por contacto. 100°C durante 15 minutos.
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo
- Résistant à la chaleur par contact. 100°C pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / Talla / Taille	
P947302	M	1
P947303	L	1

**P9474** Silicone oven mitt  
Manopla Silicona  
Moufle en silicone



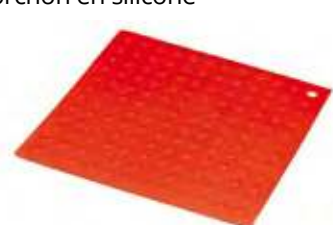
REF	L cm	
P947400	30	1

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



REF	L cm	
P947700	42,5	1

**P9476** Silicone pot-grabber  
Paño de silicona  
Torchon en silicone



REF	cm	
P947600	17,5 x 17,5	12

## Natural rubber mats

Alfombras caucho  
Tapis en caoutchouc

**P26000** Mat  
Alfombra  
Tapis



REF	W x D x H cm	
P26000	90 x 150 x 1,20	1

**P26001** Mat  
Alfombra  
Tapis



You can connect these mats forming bigger surfaces.

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.  
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



REF	W x D x H cm	
P26001	90 x 90 x 1,20	1

# 6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie



<b>6.1 ICE-CREAM UTENSILS</b>	194
UTENSILIOS HELADERÍA USTENSILES POUR GLACE	
<b>6.2 PASTRY UTENSILS</b>	196
UTENSILIOS DE PASTELERÍA USTENSILES DE PÂTISSERIE	
<b>6.3 NON-STICK MOULDS</b>	205
MOLDES ANTIADHERENTES MOULES ANTI-ADHÉSIFS	
<b>6.4 PASTRY CUTTER</b>	208
CORTAPASTAS DÉCOUPOIRS	
<b>6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS</b>	209
MOLDES ACERO INOXIDABLE MOULES EN ACIER INOX	
<b>6.6 BAGS AND NOZZLES</b>	212
MANGAS Y BOQUILLAS POCHES ET DOUILLES	
<b>6.7 FLEXIPAN MOULDS</b>	217
MOLDES FLEXIPAN MOULES FLEXIPAN	
<b>6.8 SILICONE MOULDS</b>	224
MOLDES SILICONA MOULES SILICONE	

## 6.1 Ice-cream utensils

Utensilios heladería  
Ustensiles pour glace

### 47169 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



REF	Size Tamaño	L cm	ml	☐
47169	14	68,0	26	1
47170	20	46,0	46	1
47171	24	38,0	38	1
47172	30	28,0	28	1
47200	40	22,2	22	1

### P331 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



REF	Ø cm	ml	☐
P331039	3,9	15	1
P331044	4,4	22	1
P331050	5,0	32	1
P331056	5,6	46	1
P331059	5,9	54	1
P331066	6,6	75	1
P331070	7,0	90	1

### 47274 Ice cream scoop Racionador helado Cuillère à glace



dishwasher



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

### 47150 Round squeeze disher Racionador helado Doseur à presser ronde



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

### P908 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



\*Methacrylate

REF	Colour / Color / Couleur	L cm	☐
P908000	White / Blanca / Blanc	26	1
P908001*	Clear / Transparente / Trasparente	26	1
P908002	Red / Roja / Rouge	26	1
P908003	Blue / Azul / Bleu	26	1
P908004	Yellow / Amarilla / Jaune	26	1

## Ice-cream utensils 6.1

Utensilios heladería  
Ustensiles pour glace

### P914 36 x 16,5 cm



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	1
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	1
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	1

### P9161 360 x 165 mm



REF	cm	H cm	Lts	☐
P916120	36 x 16,5	12	5	1

### P9160 Polycarbonate lid Tapa policarbonato Couvercle en polycarbonate



Adjustable for St/Steel Ice cream containers.  
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.  
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	☐
P916000	36 x 16,5	1



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P915080	36 x 25 x 8	5,4	1

### P917 360 x 250 mm



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P917080	36 x 25 x 8	5,4	1

### P332 Ice cream cup Copa helado Coupe à glace



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P332095	9,5	8,5	0,15	1
P332010	10,5	6,0	0,17	1

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307125	25	13,0	3,8	1
P307130	30	16,0	6,5	1
P307140	40	19,0	13,0	1
P307150	50	23,5	25,0	1

**P3070** Boiler  
Caldero fondo plano  
Bassine à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307020	20	10,5	2,2	1
P307025	25	11,5	3,5	1
P307030	30	14,0	6,0	1
P307035	35	14,5	8,5	1
P307040	40	16,5	13,0	1
P307045	45	17,5	20,0	1
P307050	50	20,0	25,0	1
P307060	60	22,5	45,0	1
P307070	70	24,5	65,0	1

**P306** Mixing boiler  
Caldero timbal  
Bol mixeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P306035	35	18	10	1

See products on **P. 128**  
Ver productos en / Voir produits en page

**GN Pastry Pan**  
Bandeja gastronorm  
Bac GN pâtisserie



**P356** Kitchen bowl  
Fuente honda cónica  
Bassine pâtissière



Outer sizes  
Medidas exteriores  
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P356016	16	5,5	0,65	1
P356020	20	7,5	1,30	1
P356024	24	8,5	2,10	1
P356028	28	11,0	3,70	1
P356032	32	12,5	6,00	1

**P764** Hemispherical mould  
Molde semiesférico  
Demi-sphérique



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P764008	8	4,0	0,13	1
P764010	10	5,0	0,26	1
P764012	12	6,2	0,45	1

**P953** Aluminum scoop  
Librador aluminio  
Pelle à farine aluminium



REF	L cm	Lts	
P953001	11,0	0,15	1
P953002	15,0	0,35	1
P953003	18,5	0,71	1
P953004	21,5	1,10	1
P953005	25,5	1,71	1

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

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



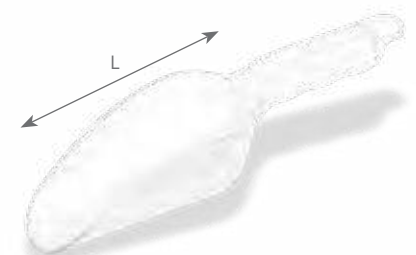
REF	Ø cm	Lts	
47933	24	2,8	1
47934	28	3,8	1
47935	30	4,7	1
47938	35	7,6	1
47943	40	12,0	1

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



REF	L cm	Lts	
P951010	10	0,1	1
P951015	15	0,4	1
P951019	19	1,0	1
P951024	24	1,7	1

**P952** Polycarbonate scoop  
Librador policarbonato  
Pelle à farine polycarbonate



REF	L cm	Lts	
P952001	13,0	0,17	1
P952002	15,5	0,35	1
P952003	17,5	0,71	1

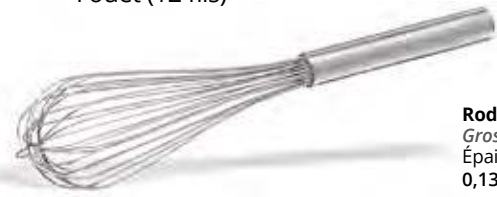
## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

SS  
Stainless  
steel

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

**BEST  
SELLER**



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,13 cm

REF	L cm	☐
P316025	25	1
P316030	30	1
P316035	35	1
P316040	40	1
P316045	45	1
P316050	50	1

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



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,18 cm

REF	L cm	☐
P316125	25	1
P316130	30	1
P316135	35	1
P316140	40	1
P316145	45	1
P316150	50	1

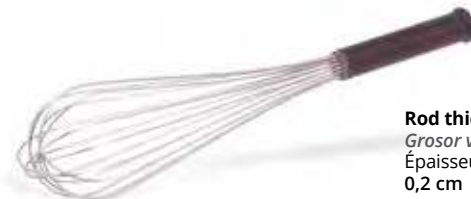
**P354** Heavy whisk (8 wires)  
Batidor grueso (8 varillas)  
Fouet épais (8 fils)



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,24 cm

REF	L cm	☐
P354025	25	1
P354030	30	1
P354035	35	1
P354040	40	1
P354045	45	1
P354050	50	1

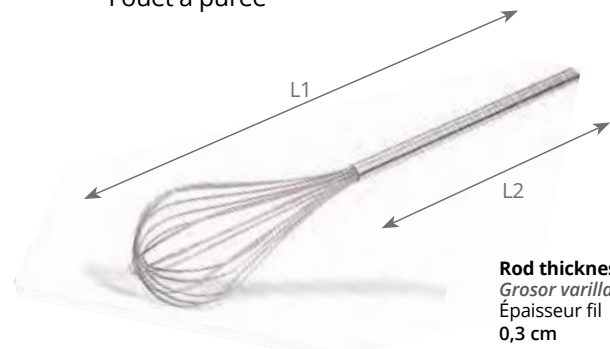
**P959** Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)  
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)  
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,2 cm

REF	L cm	☐
P959025	25	1
P959030	30	1
P959035	35	1
P959040	40	1
P959045	45	1
P959050	50	1

**P393** Big whisk  
Batidor gigante  
Fouet à purée



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	☐
P393080	80	45	1
P393100	100	65	1
P393125	125	90	1

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

246 °C

NSF JP



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
1,4 mm

REF	L cm	L mango cm	☐
47002	26	12	1
47003	31	12	1
47004	36	12	1
47005	41	12	1

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P398** Rubber spatula  
Espátula de goma  
Spatule en caoutchouc

EVA

-10 °C  
+80 °C



REF	L cm	☐
P398024	25,5	1
P398035	33,0	1
P398042	41,0	1

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

**P398290** Narrow rubber spatula  
Espátula estrecha goma  
Spatule étroite en caoutchouc

EVA

-10 °C  
+80 °C



**IDEA!** Perfect to empty small jars  
Perfecta para vaciar tarros  
Parfait pour vider des petits pots

REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐
P398290	8,8 x 3,3	25,5	1

**P3981** High heat silicone spatula. Bowl scraper  
Espátula silicona alta temperatura  
Spatule silicone haute température

Si  
Silicone

260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐
P398125	9 x 6	26,8	1
P398135	11 x 7	35,5	1
P398140	11 x 7	42,5	1

**P3982** High heat silicone spoon  
Cuchara silicona alta temperatura  
Cuillère silicone haute température

Si  
Silicone

260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐
P398225	9 x 6	26	1
P398235	11 x 7	36	1
P398240	11 x 7	41	1

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

PS PE  
Polystyrene Polyethylene

-5 °C  
+70 °C



REF	L cm	☐
P960225*	25	1
P960230*	30	1
P960235**	35	1

\* Polyethylene / Poliestireno / Polyestyrène  
\*\* Polyethylene more resistant and durable  
Polietileno más resistente y durade  
Polyéthylène plus résistant et durable

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P807** Roller docker  
Rodillo para perforar pasta  
Rouleau pour piquer pâtes



REF 1  
**P807000**

**P839** Roller docker  
Rodillo para perforar pasta  
Rouleau pour piquer pâtes



REF 1  
**P839000**

**P840** Lattice cutting roller  
Rodillo enrejado  
Rouleau découpoir



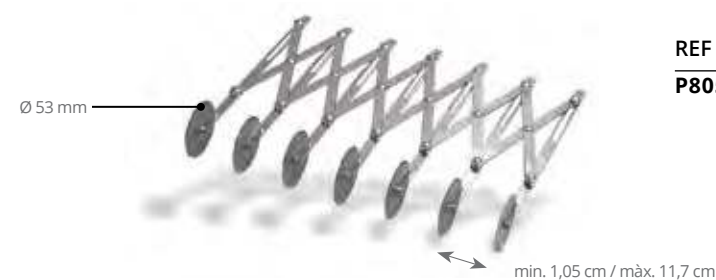
REF 1  
**P840000**

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



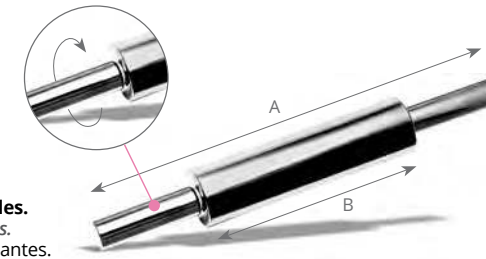
REF 1  
**P842000**

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



REF 1  
**P805000**

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



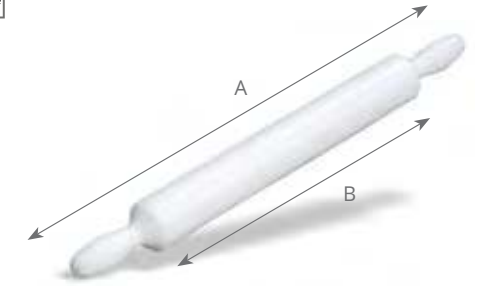
Rolling handles.  
Asas giratorias.  
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
<b>P801040</b>	40	20	5,1	1
<b>P801048</b>	48	25	6,4	1

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P802** Polyethylene rolling pin with handles  
Rodillo polietileno con asas  
Rouleau en polyéthylène avec poignées



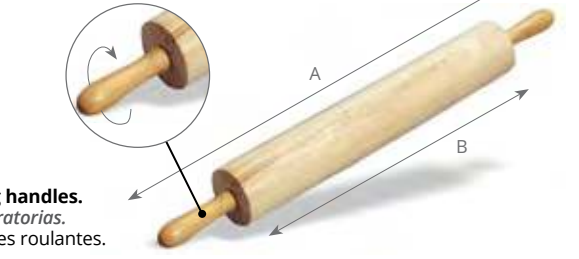
REF	A cm	B cm	Ø cm	
<b>P802000</b>	60	40	4,8	1

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



REF	L cm	Ø cm	
<b>P803000</b>	50	4,8	1

**P804** Wooden rolling pin  
Rodillo de madera  
Rouleau en bois



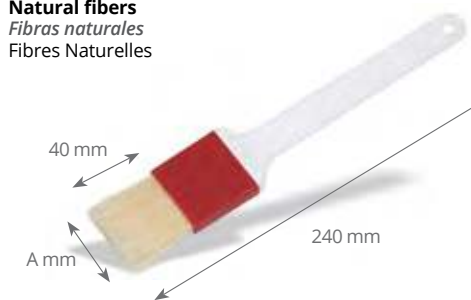
Rolling handles.  
Asas giratorias.  
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	
<b>P804000</b>	67,5	45,5	7,7	1

**P845** Polyamide brush  
Pincel de poliamida  
Pinceau en polyamide

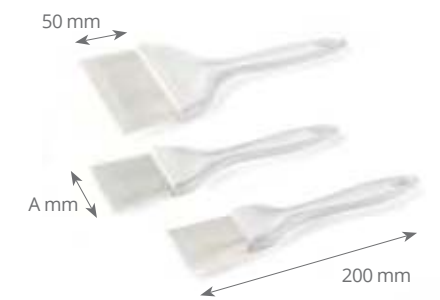


Natural fibers  
Fibras naturales  
Fibres Naturelles



REF	A cm	
<b>P845040</b>	4,0	1
<b>P845050</b>	5,0	1
<b>P845060</b>	6,0	1
<b>P845075</b>	7,5	1

**P8451** Plastic brush + nylon bristle  
Pincel plástico + cerdas nylon  
Pinceau plastique + poils nylon



REF	A cm	
<b>P845138</b>	3,8	1
<b>P845155</b>	5,5	1
<b>P845110</b>	10,0	1

## 6.2 Pastry utensils

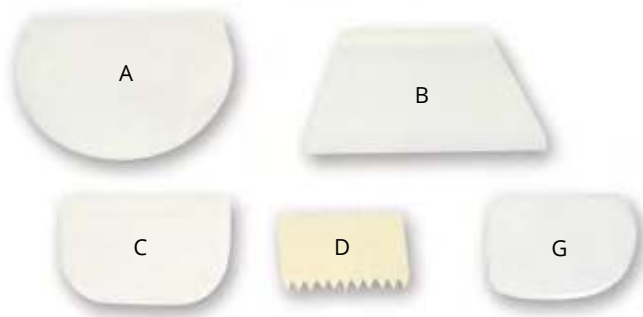
Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P8725** Scraper ABS handle  
Rasqueta mango ABS  
Raclette manche ABS



REF	cm	
P872500	21 x 14,5	1

**P836** Polypropylene scrapers  
Rasquetas de polipropileno  
Raclettes en polypropylène



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



Ø Total: 26,5 cm

REF	Portions / Porciones	
P848008	8 / 12	1
P848014	14 / 16	1

REF		cm	
P836200	A	20,4 x 15,1	1
P836215	B	22,1 x 13,0	1
P836147	C	15,1 x 10,2	1
P836110	D	11,2 x 7,8	1
P836120	G	12,8 x 9,0	1

REF	cm	
P979100	10 x 13,6	1
P979200	13 x 17,5	1
P979000	16,5 x 21	1

**P979** Pastry torch by gas  
Soplete cocina  
Torche à caraméliser



120 min.  
Lenght / Duración / Durée

Refilled with lighter fluid  
Se recargan con carga para mecheros.  
Se recharge à l'aide de recharges pour briquets

**IDEA!** Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization  
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización  
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation



P979000  
Super strong flame  
Llama super fuerte  
Flamme extra fort



P979200  
Strong flame  
Llama fuerte  
Fort flamme



P979100  
Standar flame  
Llama normal  
Flamme normal

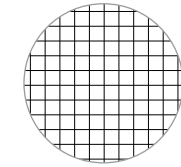
## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

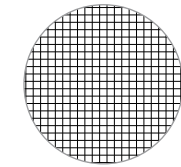
**P350** St/Steel sieves  
Cedazos en acero inox  
Tamis en acier inox



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



REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350230	30	10	0,2	1
P350235	34	10	0,2	1



REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350426	26	20	0,085	1
P350430	30	20	0,085	1
P350435	34	20	0,085	1
P350440	40	20	0,085	1

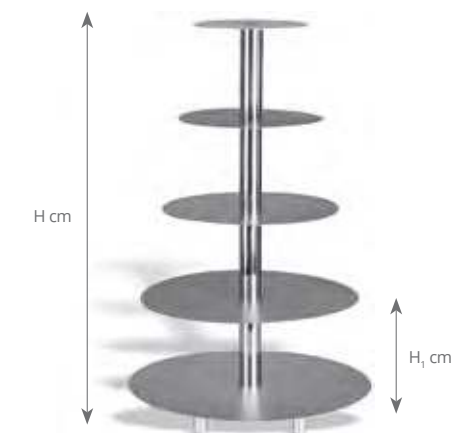
REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350330	30	14	0,14	1
P350335	34	14	0,14	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350530	30	25	0,071	1
P350535	34	25	0,071	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350630	30	35	0,05	1
P350635	34	35	0,05	1

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	
P350730	30	50	0,030	1
P350735	34	50	0,030	1

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



REF	H cm	H <sub>1</sub> cm	Ø cm	
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

### P830 Confectionery funnel Embudo dosificador Entonnoir doseur



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included  
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas  
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	
P830001	1	1
P830002	2	1

### P830005 Basic confectionery funnel with stand Embudo dosificador básico con soporte Entonnoir doseur de base avec support



**Funnel and stand sold together.**  
Embudo y soporte se venden conjuntamente.  
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	
P830005	1	1

### 2803 Portion control dispenser Dispensador con control de porciones Distributeur contrôle de la partie

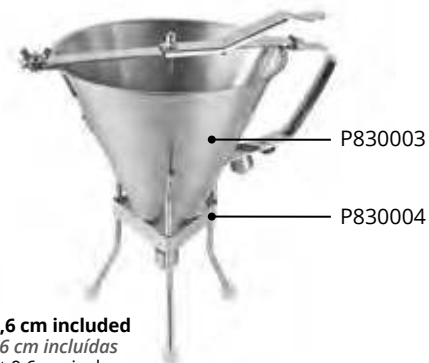


**Not recommended for chunky batters.**  
No se recomienda para batidos espesos.  
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

**8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.**  
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.  
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	1

### P830003 Economic confectionery funnel and stand Embudo dosificador económico y soporte Entonnoir doseur économique et support



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included  
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas  
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

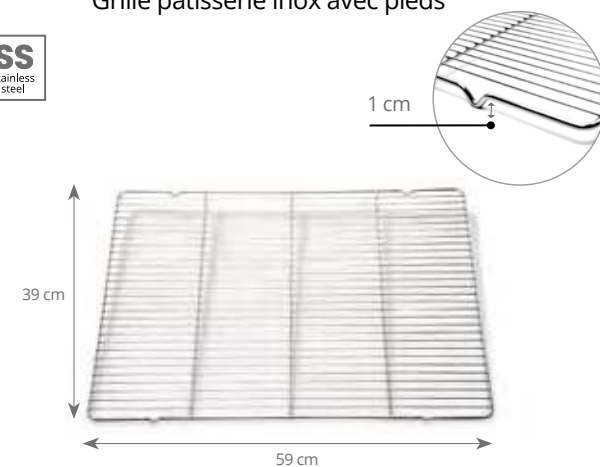
REF	Lts	
P830003	1	1
P830004	1	1

See products on **P. 156**  
Ver productos en / Voir produits en page

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



### P9095 St/steel pastry grid with feet Rejilla inox pastelería con pies Grille pâtisserie inox avec pieds



REF	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	
P909559	3	5	29	2	1



### P7022 Professional cake mould Molde cake profesional Cake embouti professionnel



REF	cm (int.)	H cm	Lts	
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	1

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



REF	W x D x H cm	
P704024	24 x 9,5 x 7	1
P704030	30 x 10 x 7,5	1

### P707 Small madeleine sheet Placa madalenas pequeñas Plaque madeleinettes



**2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.**  
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.  
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	
P707039	39,5 x 12,5	1

## Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs

### P702 Cake mould Molde cake Cake embouti



REF	W x D x H cm	
P702026	26 x 9,5 x 7,5	1
P702028	28 x 10 x 7,5	1

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



REF	W x D x H cm	
P709035	35 x 11 x 2,5	1

### P706 Madeleine sheet Placa madalenas Plaque madeleines



**2 rows of 6 madeleines of 8 cm.**  
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.  
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	
P706039	39,5 x 20	1



## 6.3 Non-stick moulds

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs

St  
Steel

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



REF	Ø cm	H cm	
P723024	24	7,0	1
P723028	28	7,0	1

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



REF	Ø cm	H cm	
P710020	20	2,5	1
P710024	24	2,5	1
P710028	28	2,5	1

**P708 Savarin mould**  
Molde savarin  
Moule savarin



REF	Ø cm	H cm	
P708008	8	2,0	1
P708022	22	4,5	1
P708024	24	5,0	1

**P703 High cake mould**  
Molde para tarta  
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	
P703020	20	4,5	1
P703024	24	5,0	1
P703028	28	5,0	1
P703032	32	5,5	1

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



REF	Ø cm	H cm	
P711010	10	1,8	1
P711012	12	2,0	1
P711020	20	2,5	1
P711024	24	2,5	1
P711028	28	2,5	1
P711032	32	2,5	1

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



REF	Ø cm	H cm	
P712022	22	5,5	1

St  
Steel

**P713 Oval aspic mould**  
Molde ovalado para aspic  
Moule aspic ovale



REF	cm	H cm	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	1

**P717 Plain oval boat mould**  
Molde barquita lisa  
Moule Barquette unie



REF	cm	H cm	
P717008	8 x 3,3	1,2	1
P717010	10 x 4,3	1,3	1

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



REF	Ø cm	H cm	
P720005	5	1,2	1
P720006	6	1,2	1
P720007	7	1,2	1
P720008	8	1,2	1
P720010	10	1,8	1
P720012	12	2,0	1

**P722 60 "Petits fours" moulds set**  
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"  
Boîte de 60 "petits fours"



## Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs

**P715 Baba mould**  
Molde redondo para bizcocho  
Baba rond



Rolled edge  
Borde vuelto  
Bord roulé

REF	Ø cm	H cm	
P715006	6,5	6,0	1

**P718 10 Wide ribs brioche mould**  
Molde madalenas con 10 costados  
Moule brioche 10 côtes



Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs  
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados  
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	
P718006	6	2,5	1
P718008	8	3,2	1
P718010	10	3,8	1
P718011	11	4,0	1

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



REF	Ø cm	H cm	
P721005	5	1,2	1
P721006	6	1,2	1
P721007	7	1,2	1
P721008	8	1,2	1
P721010	10	1,2	1

5 Pieces of each 12 "Petits fours".  
5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".  
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

REF	
P722000	1

## 6.4 Pastry cutter

Cortapastas  
Découpoirs



### P732 Set of 8 round plain cutters

Caja de 8 cortapastas redondos lisos  
Boîte de 8 découpoirs ronds unis



REF	Ø cm	H cm	📦
P732000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	1

### P733 Set of 8 round fluted cutters

Caja de 8 cortapastas redondos rizados  
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés



REF	Ø cm	H cm	📦
P733000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	1

### P796 9 pcs set polyglass plain cutters

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas  
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass



REF	Ø cm	H cm	📦
P796000	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	1

### P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas  
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass



REF	Ø cm	H cm	📦
P796100	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	1

## St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox



### P780 Tart ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à tarte



REF	Ø cm	H cm	📦
P780006	6	2	1
P780008	8	2	1
P780010	10	2	1

### P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à entremets



REF	Ø cm	H cm	📦
P781006	6	3,5	1
P781008	8	3,5	1
P781010	10	3,5	1

### P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse  
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	📦
P782075	7,5	4,0	1
P782008	8,0	4,5	1
P782010	10,0	4,5	1
P782012	12,0	4,5	1
P782014	14,0	4,5	1
P782016	16,0	4,5	1
P782018	18,0	4,5	1
P782020	20,0	4,5	1
P782022	22,0	4,5	1
P782024	24,0	4,5	1
P782026	26,0	4,5	1
P782028	28,0	4,5	1

### P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à vacherin



REF	Ø cm	H cm	📦
P783006	6	6	1
P783008	8	6	1
P783010	10	6	1
P783012	12	6	1
P783014	14	6	1
P783016	16	6	1
P783018	18	6	1
P783020	20	6	1
P783022	22	6	1
P783024	24	6	1
P783026	26	6	1
P783028	28	6	1
P783030	30	6	1

### P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse  
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	📦
P785006	6	4	1
P785008	8	4	1
P785010	10	4	1



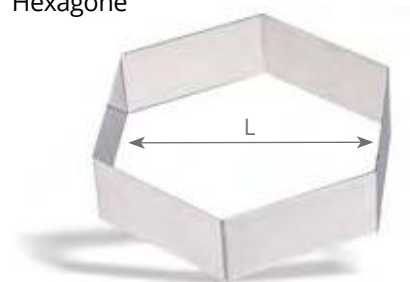
Perfect for dishes presentation  
Perfecto para presentación de platos  
Idéal pour la présentation de plats

## 6.5 St/steel pastry moulds

Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox

### P765 Hexagon

Molde hexagonal  
Hexagone



REF	L cm	H cm	
P765020	20	4,5	1
P765024	24	4,5	1

### P768 Tear

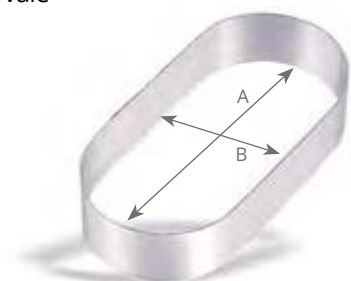
Molde forma lágrima  
Larme



REF	L cm	H cm	
P768006	6	4,5	1
P768008	8	4,5	1

### P771 Oval

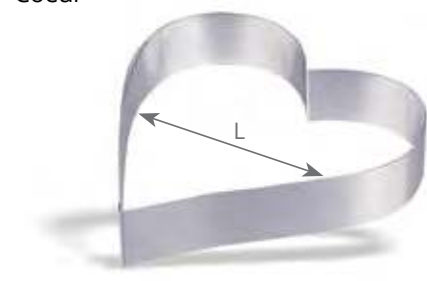
Molde forma oval  
Ovale



REF	L cm	H cm	
P771025	25 x 11,2	4,5	1

### P769 Heart

Molde forma corazón  
Coeur



REF	L cm	H cm	
P769008	8	4,5	1
P769010	10	4,5	1
P769018	18	4,5	1
P769020	20	4,5	1
P769022	22	4,5	1

### P992 PVC ribbon for mousse

Cinta PVC para mousse  
Ruban pâtissier en PVC



REF	Length Longitud Longueur	H cm	
P992040	100 m	4,0	1
P992045	100 m	4,5	1
P992050	100 m	5,0	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 147

### Fine tip straight tweezer

Pinza chef precisión  
Pince du chef précision



## St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox

### P355 Caramel cream mould

Flanero  
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P355007	7,5	5,2	0,12	1
P355008	8,5	5,4	0,17	1

### P136 Reinforced caramel cream mould

Molde industrial para flan  
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P136006	6	5,5	0,10	1
P136007	7	6,5	0,15	1
P136008	8	6,5	0,25	1

### P789 Round cake mould

Molde 1/2 caña desmontable redondo  
Gouttière ronde



REF	W x D x H cm	
P789025	25 x 9 x 6	1
P789050	50,5 x 9 x 9	1

### P788 Triangle cake mould

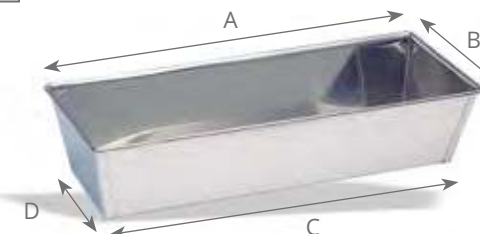
Molde 1/2 caña desmontable triangular  
Gouttière triangulaire



REF	W x D x H cm	
P788025	25 x 9 x 6	1
P788050	50 x 9 x 6	1

### P784 Cake mould

Molde cake  
Moule à cake



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	1
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	1
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	1
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

## 6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



### P800 Nylon pastry bags

Mangas de nylon  
Poches pâtisseries en nylon



80 °C



REF	cm	Ø cm	📦
P800030	30	17,0	1
P800035	35	19,5	1
P800040	40	22,0	1
P800045	45	25,0	1
P800050	50	27,5	1
P800055	55	30,5	1
P800060	60	33,0	1
P800065	65	35,0	1
P800070	70	39,0	1

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.

Fabriquéées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

### P798 Disposable pastry bags

Mangas desechables  
Poches jetables



45 °C



REF	cm	Lts	📦
P798040	43	2,00	1
P798055	55	3,50	1
P798065	65	5,00	1

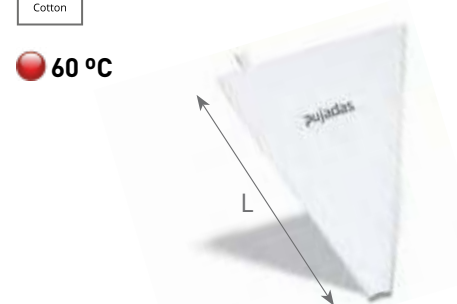
WOLLRATH

### P851 Cotton pastry bag

Manga pastelera de algodón  
Poches pâtisseries en cotton



60 °C



REF	L cm	📦
P851040	40	1
P851046	46	1
P851050	50	1

### P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)

Soporte para mangas pasteleras y boquillas  
Support pour pochés pâtisseries et douilles



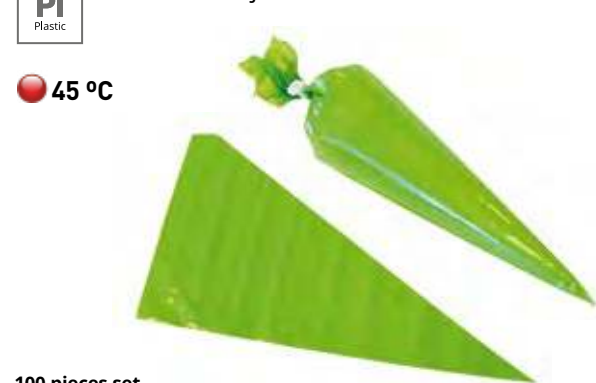
REF	📦
P849000	1

### P798056 Green disposable pastry bags

Mangas desechables color verde  
Poches jetables verdes



45 °C



100 pieces set  
Caja de 100 unidades  
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	📦
P798056	55	3,50	1

212

pujadas

## Bags and nozzles 6.6

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



### P810 Plain nozzle

Boquilla redonda  
Douille unie



REF	Ø cm	📦
P810004	0,4	1
P810006	0,6	1
P810008	0,8	1
P810010	1,0	1
P810012	1,2	1
P810014	1,4	1

### P812 Closed star nozzle

Boquilla estrella cerrada  
Douille cannelée fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P812003	0,3	6	1
P812005	0,5	6	1
P812007	0,7	6	1
P812009	0,9	8	1
P812011	1,1	8	1

### P816 Flower nozzle

Boquilla flor  
Douille fleur



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P816011	1,1	6	1

WOLLRATH

### P811 Star nozzle

Boquilla estrella  
Douille cannelée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P811004	0,4	6	1
P811006	0,6	6	1
P811008	0,8	6	1
P811010	1,0	7	1
P811012	1,2	7	1
P811014	1,4	8	1
P811016	1,6	9	1

### P813 Yule log nozzle

Boquilla cinta estrella  
Douille à bûche de Noël



REF	cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P813016	1,6 x 0,2	6	1
P813020	2,0 x 0,3	6	1

### P817 Closed flower nozzle

Boquilla flor cerrada  
Douille fleur fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦
P817005	0,5	6	1
P817006	0,6	8	1
P817008	0,8	9	1

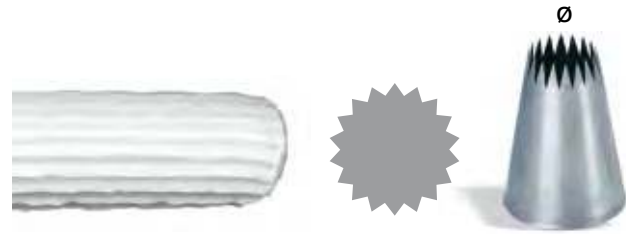
213

pujadas

## 6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas  
Poches et douilles

### P815 "petits fours" nozzle Boquilla rizada Douille à "petits fours"









REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	1
P815006	0,6	9	1
P815009	0,9	12	1
P815012	1,2	15	1
P815015	1,5	16	1

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



REF	1
P820000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
**1 Plain nozzle 0,4 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,4 cm  
 1 Douille unie 0,4 cm
- 
**1 Star nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,8 cm  
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
**1 Plain nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,8 cm  
 1 Douille unie 0,8 cm
- 
**1 Star nozzle 1,2 cm**  
 1 Boquilla estrella 1,2 cm  
 1 Douille cannelée 1,2 cm
- 
**1 Flower nozzle 1,1 cm**  
 1 Boquilla flor 1,1 cm  
 1 Douille fleur 1,1 cm
- 
**1 Yule log 2 x 0,3 cm**  
 1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm  
 1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm



### P814 Bismark nozzle Boquilla para relleno Douille petit chou







REF	Ø cm	1
P814000	0,4	1

### P821 Set of 6 nozzles nr. 1 Conjunto de 6 boquillas nº 1 Boîte de 6 douilles num. 1



REF	1
P821000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
**1 Plain nozzle 0,2 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,2 cm  
 1 Douille unie 0,2 cm
- 
**1 Plain nozzle 0,4 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,4 cm  
 1 Douille unie 0,4 cm
- 
**1 Plain nozzle 0,6 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,6 cm  
 1 Douille unie 0,6 cm
- 
**1 Plain nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,8 cm  
 1 Douille unie 0,8 cm
- 
**1 Plain nozzle 1 cm**  
 1 Boquilla redonda 1 cm  
 1 Douille unie 1 cm
- 
**1 Plain nozzle 1,2 cm**  
 1 Boquilla redonda 1,2 cm  
 1 Douille unie 1,2 cm

## Bags and nozzles 6.6







Mangas y boquillas  
Poches et douilles

### P823 Set of 6 nozzles nr. 3 Conjunto de 6 boquillas nº 3 Boîte de 6 douilles num. 3







REF	1
P823000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
**1 Closed flower nozzle 0,6 cm**  
 1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm  
 1 Douille fleur fermée 0,6 cm
- 
**1 Closed star nozzle 0,7 cm**  
 1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm  
 1 Douille cannelée fermée 0,7 cm
- 
**1 Star nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,8 cm  
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
**1 Plain nozzle 1 cm**  
 1 Boquilla redonda 1 cm  
 1 Douille unie 1 cm
- 
**1 "Petits fours" nozzle 1,2 cm**  
 1 Boquilla rizada 1,2 cm  
 1 Douille à "petits fours" 1,2 cm
- 
**1 Flower nozzle 1,3 cm**  
 1 Boquilla flor 1,3 cm  
 1 Douille fleur 1,3 cm

REF	1
P824000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
**1 "Petits fours" nozzle 1,5 cm**  
 1 Boquilla rizada 1,5 cm  
 1 Douille à "petits fours" 1,5 cm
- 
**1 Flower nozzle 1,1 cm**  
 1 Boquilla flor 1,1 cm  
 1 Douille fleur 1,1 cm
- 
**1 Flower nozzle 1,5 cm**  
 1 Boquilla flor 1,5 cm  
 1 Douille fleur 1,5 cm
- 
**1 Closed flower nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm  
 1 Douille fleur fermée 0,8 cm



### P822 Set of 6 nozzles nr. 2 Conjunto de 6 boquillas nº 2 Boîte de 6 douilles num. 2











REF	1
P822000	1

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 
**1 Star nozzle 0,2 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,2 cm  
 1 Douille cannelée 0,2 cm
- 
**1 Star nozzle 0,4 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,4 cm  
 1 Douille cannelée 0,4 cm
- 
**1 Star nozzle 0,6 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,6 cm  
 1 Douille cannelée 0,6 cm
- 
**1 Star nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,8 cm  
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
**1 Star nozzle 1 cm**  
 1 Boquilla estrella 1 cm  
 1 Douille cannelée 1 cm
- 
**1 Star nozzle 1,2 cm**  
 1 Boquilla estrella 1,2 cm  
 1 Douille cannelée 1,2 cm

### P824 Set of 12 nozzles nr. 4 Conjunto de 12 boquillas nº 4 Boîte de 12 douilles num. 4



- 
**1 Plain nozzle 0,6 cm**  
 1 Boquilla redonda 0,6 cm  
 1 Douille unie 0,6 cm
- 
**1 Plain nozzle 1 cm**  
 1 Boquilla redonda 1 cm  
 1 Douille unie 1 cm
- 
**1 Star nozzle 0,8 cm**  
 1 Boquilla estrella 0,8 cm  
 1 Douille cannelée 0,8 cm
- 
**1 Star nozzle 1,2 cm**  
 1 Boquilla estrella 1,2 cm  
 1 Douille cannelée 1,2 cm
- 
**1 Closed star nozzle 0,7 mm**  
 1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm  
 1 Douille cannelée fermée 0,7 mm
- 
**1 Closed star nozzle 1,1 mm**  
 1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm  
 1 Douille cannelée fermée 1,1 mm
- 
**1 Yule log nozzle 2 mm**  
 1 Boquilla cinta estrella 2 mm  
 1 Douille à bûche de Noël 2 mm
- 
**1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm**  
 1 Boquilla rizada 0,9 mm  
 1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

## 6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



**P853 Polycarbonate plain nozzle**  
Boquilla redonda de policarbonato  
Douille unie en polycarbonate



REF	Ø cm	Num.	☐
P853004	0,4	0	1
P853006	0,6	2	1
P853008	0,8	4	1
P853010	1,0	6	1
P853012	1,2	8	1
P853014	1,4	10	1

**P854 Polycarbonate star nozzle**  
Boquilla estrella de policarbonato  
Douille cannelée en polycarbonate



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

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



**Plain nozzle**  
Boquilla redonda  
Douille unie

REF	☐
P855000	1

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



**P857 Set of 12 polycarbonate nozzles nº 12**  
Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12  
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12



**Plain nozzle**  
Boquilla redonda  
Douille unie

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



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



**Star nozzle**  
Boquilla estrella  
Douille cannelée

REF	☐
P856000	1

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



REF	☐
P857000	1

**Star nozzle**  
Boquilla estrella  
Douille cannelée

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



## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan



# FLEXIPAN® ORIGINE



The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

**ADVANTAGES FLEXIPAN®**

- No need to be greased for an easy and quick realise
- Easy to clean
- Between 2000 and 3000 times can be used
- Professional pastry measures (60x40 cm)
- Large range of moulds

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y sílicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

**VENTAJAS FLEXIPAN®**

- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000 cocciones)
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas.

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicines 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 démolage 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.

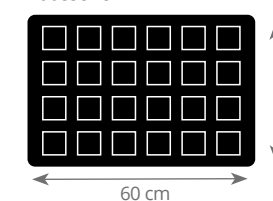
Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

**AVANTAGES FLEXIPAN®**

- Ne précise d'aucun graissage pour un démolage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

**Sizes**  
Medidas  
Mesures

Pastry / Pastelería /  
Pâtisserie



-40 °C / - 104 °F  
+280 °C / + 539 °F



H.A.C.C.P.  
NO PROBLEM

## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan

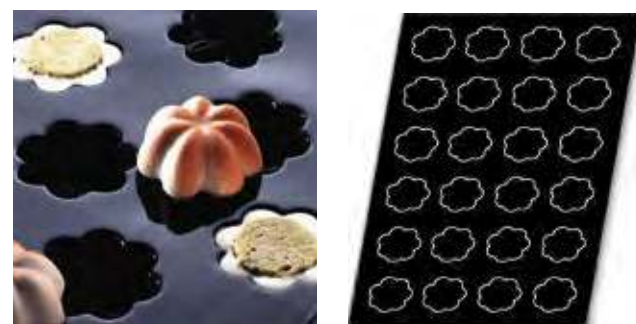


### Cones / Conos / Cones



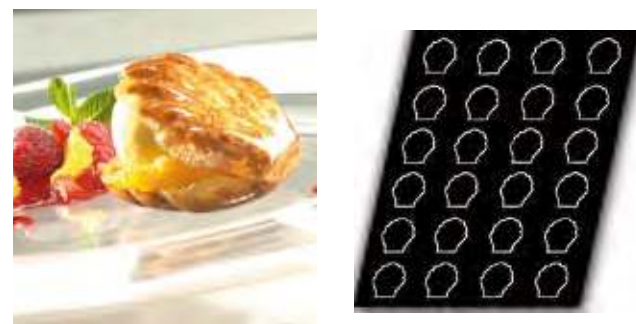
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859134		40	5	4	24	1
P859135		20	7	6	80	1

### Charlottes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859141		24	6,2	3,5	60	1
P859113		18	7,8	4,0	100	1

### Saint Jacques shell / Conchas / Coquilles Saint-Jacques



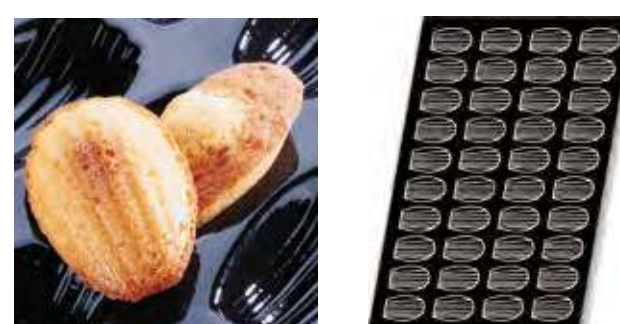
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859132		24	8 x 7,5	2	70	1

### Rosace shape / Bavaois / Bavaois



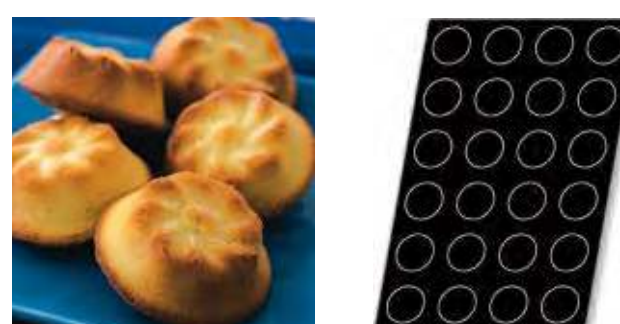
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859139		18	7,8	3,5	100	1

### Madeleines/ Magdalenas / Madeleines



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	1

### Deep flower / Margaritas / Marguerites en relief



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859143		24	2,4	7	70	1



### Flowers / Flores / Fleurs



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859144		24	7,8	2	80	1

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



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

### Squares / Cuadrados / Carrés

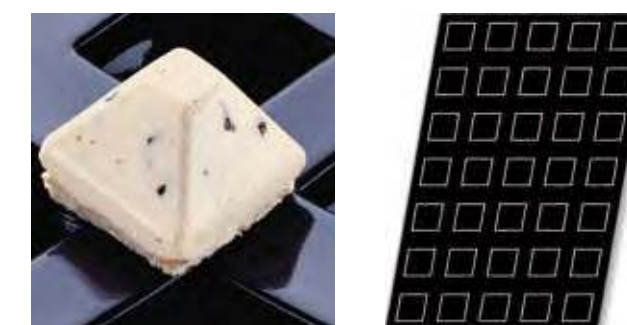


REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	1

## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan

### Pyramids / Pirámides / Pyramides



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	1

### Half-spheres upside down / Semi-esferas invertidas / Demi-sphères inversées



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859150		45	2,6	1,6	6	1

### Square tartlet / Tartaletas cuadradas / Tartelettes carrées



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	1

## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan



### Square savarins / Savarins cuadradas Savarins carrées



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

### Round savarins / Savarins redondos / Savarins ronds



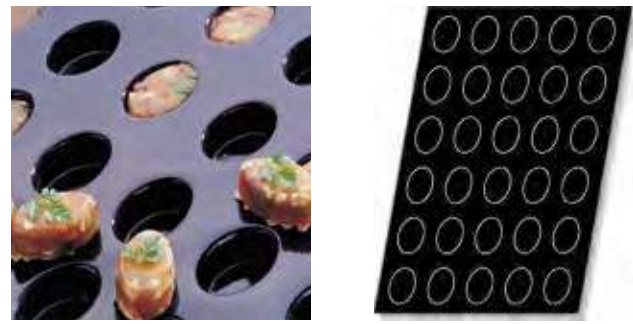
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859159		60	4,1	1,2	10	1
P859124		35	6,6	2,0	50	1
P859219		24	7,0	2,3	65	1
P859122		24	8,0	2,0	70	1

### Oval savarins / Savarins ovalados / Savarins ovales



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859123		24	8 x 6	2,5	70	1

### Oval / Óvalos / Ovales



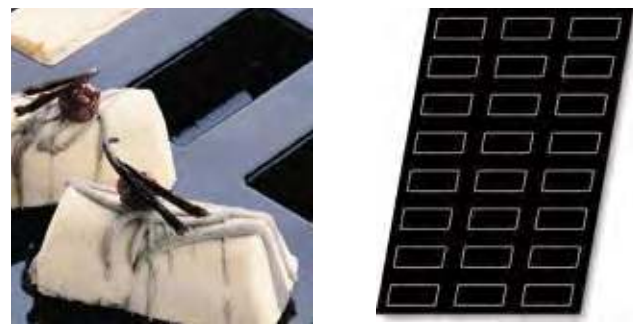
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859167		30	7,0 x 5	3	25	1
P859130		30	8,5 x 6	3	100	1

### Round tartlets / Tartaletas redondas / Tartelettes ronds



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	
P859114		60	4,2	1,0	13	1
P859171		48	4,8	1,5	20	1
P859172		40	5,8	2,0	35	1
P859126		24	7,7	2,0	65	1

### Logs / Troncos / Bûche



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859125		24	9,5 x 4,0	3,0	80	1
<b>NEW</b> P859183*		12	12,1 x 4,1	3,2	115	1
P859184		8	33,9 x 4,0	3,9	450	1
P859185		5	49,5 x 4,0	3,9	700	1

\* Silicone mould / Molde de silicona / Moule en silicone 40x30 cm

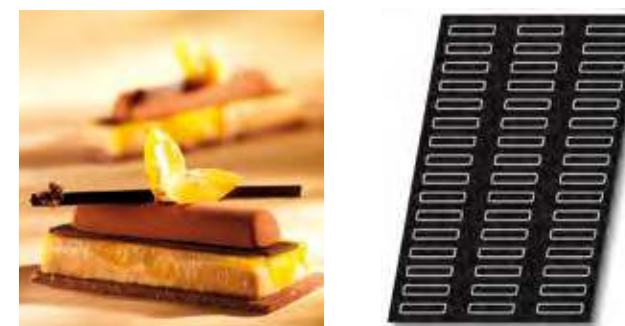


### Cakes-Lady fingers / Cakes/Bizcochos / Cakes-Coudoirs



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	1

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



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	1

### Financiers



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

## Flexipan moulds 6.7

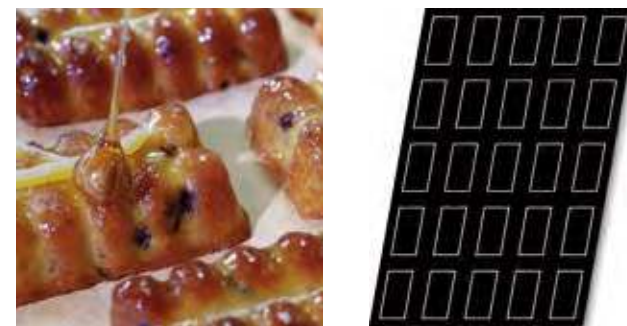
Moldes flexipan  
Moules flexipan

### Lingots / Lingotes / Lingots



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	
P859189		24	10 x 4	2,5	70	1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	1

### Cakes



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

### Muffins



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



## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan

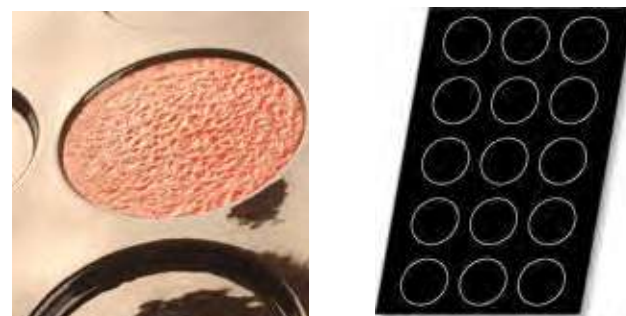


### Cylinders / Cilindros / Cylindres



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859206		48	4,0	2,0	25	1
P859207		24	6,3	2,5	65	1
P859117		24	6,3	3,5	90	1

### Florentiners / Florentina / Florentins



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859129		15	10,2	2	140	1



### Rounds / Redondas / Ronds



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859202		24	7,9	1,5	65	1

## Flexipan moulds 6.7

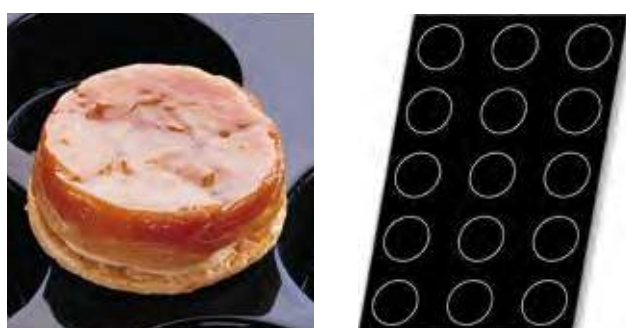
Moldes flexipan  
Moules flexipan

### Flowers / Flores / Fleurs



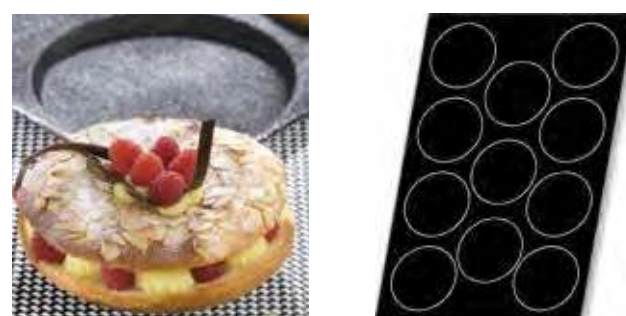
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	1

### Tatin apple tarts / Tartas tatin / Tartes tatin



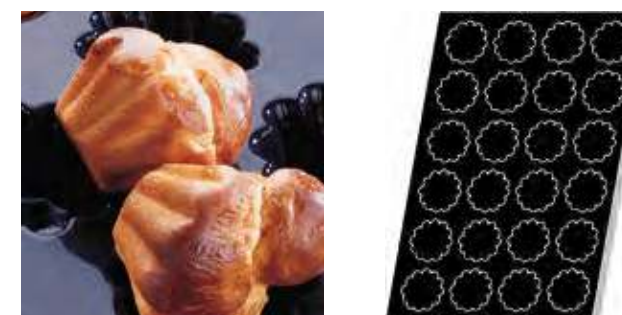
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859210		15	8,2	3,0	135	1
P859211		12	10,0	3,5	245	1
P859212		12	10,5	4,0	305	1

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



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859116		6	18,6	1,2	300	1

### Cannelées / Acanalda



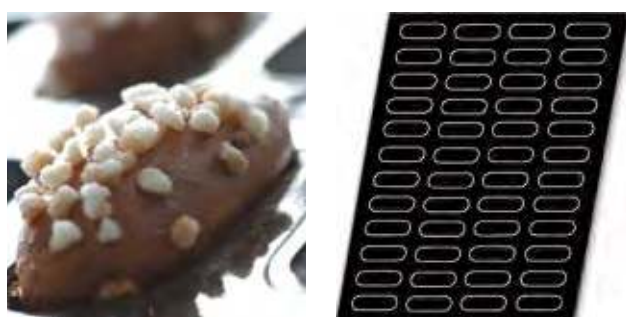
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859204		24	6,8	2,5	60	1
P859205		24	7,8	3,0	105	1

### Octagons / Octágonos / Octogones



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	1

### Mini-brioches / Lanzaderas / Navettes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859200		48	7 x 3	1	15	1

### Long / Alargadas / Longues



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	📦
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	1

### Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	📦
P859120		96	3,6	1,7	14	1

# 6.8 Silicone moulds

Moldes silicona  
Moules silicone



**P8504** Cake mould  
Molde cake  
Moule à cake



REF	W x D x H cm	📦
P850424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850426	26 x 10 x 7	1

**P8502** Gugelhoph  
Molde savarin alto  
Moule savarin haut



New shape  
Nueva forma  
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	📦
P850222	22,5	11,5	1

**P8501** High cake mould  
Molde tarta  
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	📦
P850124	24	4,2	1
P850128	28	4,7	1

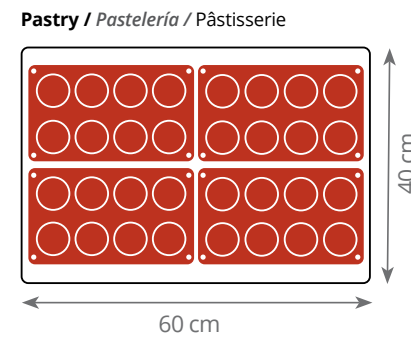
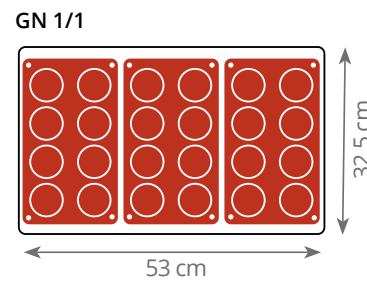
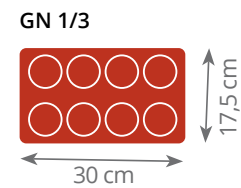
**P8505** Round tart mould with fluted edges  
Molde rizado para tarta  
Tourtière ronde avec bord cannelé



New shape  
Nueva forma  
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	📦
P850528	28	3	1

Medidas  
Sizes  
Mesures



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

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

-60 °C / - 140 °F  
+230 °C / + 446 °F



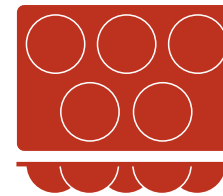
H.A.C.C.P. NO PROBLEM

# Silicone moulds 6.8

Moldes silicona  
Moules silicone

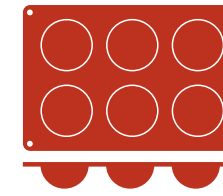


MEDIA BOLA



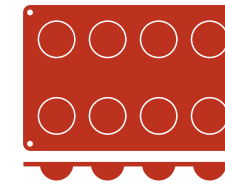
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850001	5	8	4	1

MEDIA BOLA



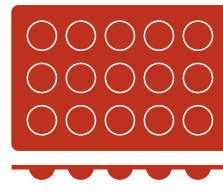
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850002	6	7	3,5	1

MEDIA BOLA



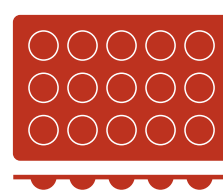
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850003	8	6	3	1

MEDIA BOLA



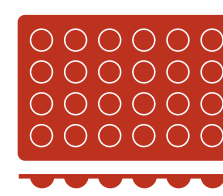
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850004	15	5	2,5	12

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850005	15	4	2	1

MEDIA BOLA



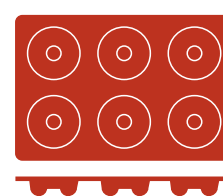
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850006	24	3	1,5	12

PIRAMIDE



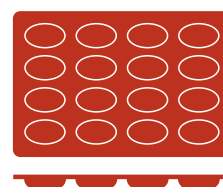
REF	Fig	cm	H cm	📦
P850007	6	7,1 x 7,1	4	1

SAVARIN



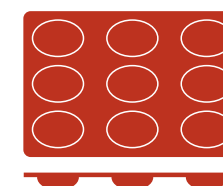
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850012	6	7,2	2,3	1

OVAL



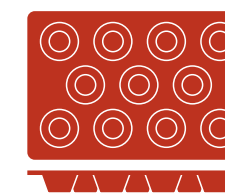
REF	Fig	cm	H cm	📦
P850017	24	3	1,5	1

OVAL



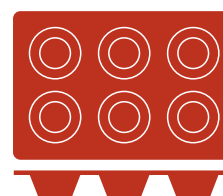
REF	Fig	cm	H cm	📦
P850018	9	7x5	2	1

MUFFIN



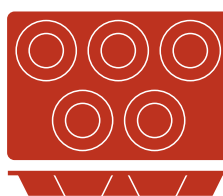
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850022	11	5	2,8	1

MUFFIN



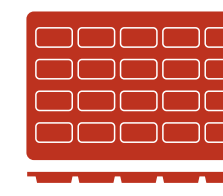
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850023	6	7	3,7	12

MUFFIN



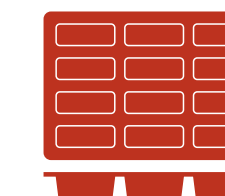
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850024	5	8	3,5	1

CAKE



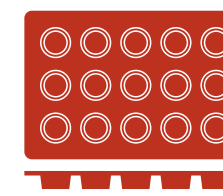
REF	Fig	cm	H cm	📦
P850025	20	4,9x2,6	11	1

CAKE



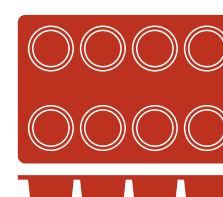
REF	Fig	cm	H cm	📦
P850026	12	8x3	3	1

PETIT FOUR



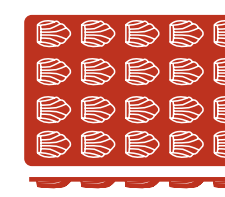
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850027	15	4	2	1

CILINDRO



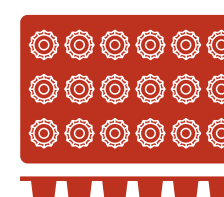
REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850028	8	6	3,5	1

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	📦
P850031	20	3,8x3	1	1

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	📦
P850033	18	3,5	3,5	1

## 6.8 Silicone moulds

Moldes silicona  
Moules silicone



260 °C

Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design  
Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico  
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symétrie

### P859900 Mini-cakes



REF	Fig	cm1	cm2	H cm	
P859900	20	10 x 5	8 x 3	3	1

### P859901 Briochette



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859901	24	7,9	3,7	1

### P859902 Half-spheres Semi-esferas Demi-sphères



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859902	24	7	3,5	1

### P859903 Muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859903	24	7	4,2	1

### P859904 Mini muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859904	20	5	2,8	1

### P859905 Gugelhopf



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859905	24	7	3,6	1



260 °C

## Silicone moulds 6.8

Moldes silicona  
Moules silicone

### P859907 Mini madeleines Mini madalenas Mini madeleines



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859907	84	4,2 x 3	1,1	1

### P859908 Tartalets Tartaletas Tartalettes



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859908	60	5	1,5	1

### P859909 Cannelés Canalados



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859909	60	8,5	5	1

### P859910 Pyramids Piramides Pyramides



REF	Fig	cm	H cm	
P859910	30	7,1 x 7,1	4	1

### P859911 Florentiners Florentinas Florentins



REF	Fig	Ø cm	H cm	
P859911	40	5,5	1,2	1

# 7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm  
Bacs gastronorme



7.1

**SUPER PAN 3**

STAINLESS STEEL  
ACERO INOXIDABLE  
ACIER INOXYDABLE

234

7.2

**GN PRO**

18/10 ST/STEEL  
INOX 18/10

238

**Lids / Tapas / Couvercles** 242

**Sandwich bottom / Fondo difusor**  
Fond thermo-diffuseur 244

**Accessories / Accesorios / Accessoires** 245

7.3

**POLYCARBONATE**

POLICARBONATO  
POLYCARBONATE

246

7.4

**BISPHENOL-A FREE**

SIN BISFENOL-A  
SANS BISPHÉNOL-A

248

7.5

**POLYPROPYLENE**

POLIPROPILENO  
POLYPROPYLÈNE

250

7.6

**VIOLET COLLECTION**

ALLERGENS MANAGEMENT  
GESTIÓN DE ALÉRGENOS  
GESTION DES ALLERGÈNES

252

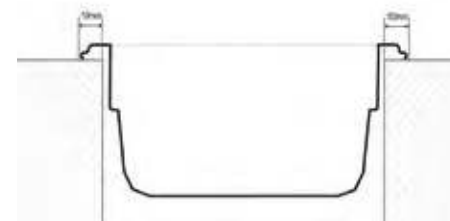
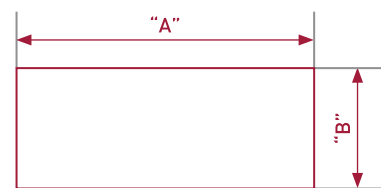
# Sizes and combinations

Medidas y combinaciones  
Mesures et combinaisons



## Fitting measures / Medidas de encaste / Mesures d'emboîtement

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



## GN polynorm lid

Tapa GN polinorm  
GN couvercle polynorm

**EXCLUSIVE**



**Not for SP3 range.**  
No aptas para la gama SP3.  
Pas pour la gamme SP3.

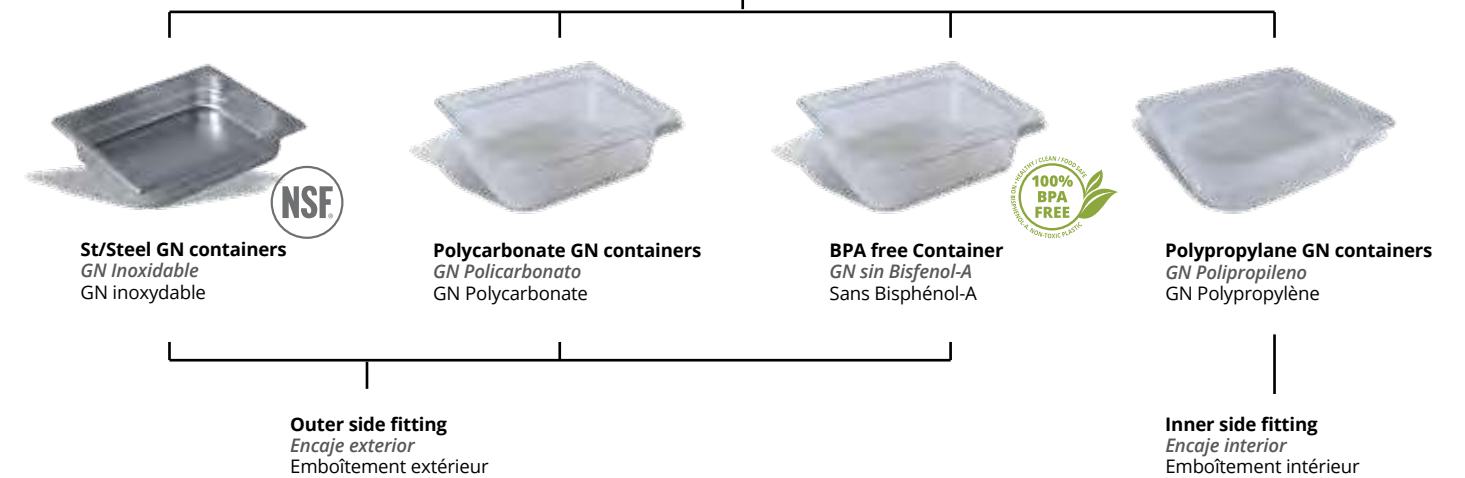


**AVAILABLE IN SIX COLOURS**  
DISPONIBLE EN SEIS COLORES  
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

- P1
- P2
- P3
- P4
- P5
- P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6



## ADJUSTABLES TO / ADAPTABLES A / ADAPTABLE À



### Flaps to fit with GN inox and PC

Clips para cierre cubeta  
inox y PC  
Rainures pour clipser bacs  
GN inox et PC

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

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

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

**Hermetic for PP containers**  
Cierre hermético  
para cubetas de PP  
Hermetique sur  
bacs PP

**Container polypropylene**  
Cubeta polipropileno  
Bac polypropylène

# GN containers selection

Selección cubetas gastronorm  
Selection bacs gastronorme

**18/10 St/steel**  
Inox 18/10  
Inox 18/10

**18/10 St/steel sandwich bottom**  
Inox 18/10 fondo difusor  
Inox 18/10 fond thermo-diffuseur

**Non-stick aluminium**  
Aluminio antiadherente  
Aluminium anti-adhésif

**Polycarbonate**  
Policarbonato  
Polycarbonate

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

**Polypropylene**  
Polipropileno  
Polypropylène

**Melamine\***  
Melamine\*  
Mélamine\*

		 					
						<b>VIOLET</b> COLLECTION	
<b>APPEARANCE</b> PRESENTACIÓN PRÉSENTATION	✓	●	✓	●	●	●	✓
<b>ROBUSNESS</b> RESISTENCIA ROBUSTESSE	✓	✓	✓	✓	✓	●	✓
<b>STORAGE</b> ALMACENAMIENTO STOCKAGE	✓	●	●	✓	✓	●	●
<b>BAIN MARIE</b> BAÑO-MARIA BAIN-MARIE	✓	✓	✓	●	●		
<b>TEMPERATURE MAX</b> TEMPERATURA MAX TEMPÉRATURE MAX.	✓	✓	✓	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
<b>OVEN</b> HORNO FOUR	✓	✓	●	●			
<b>MICRO-WAVE</b> MICROONDAS MICRO-ONDES				✓	✓	✓	
<b>COOKING</b> COCCIÓN CUISSON	●	✓	✓				
<b>INDUCTION</b> INDUCCIÓN INDUCTION		 <b>INDUCTION</b>	 <b>INDUCTION</b>				
<b>WARM TRANSPORTATION</b> TRANSPORTE EN CALIENTE TRANSPORT CHAUD	✓	✓	✓	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
<b>POLINORM LID</b> TAPA POLINORM COUVERCLE POLINORM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

✓ **RECOMMENDED** / RECOMENDADO / RECOMMANDÉ

● **SUITABLE** / ACCEPTABLE / ACCEPTABLE

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

# 7.1 SUPER PAN 3

Manufactured in the U. S. by Vollrath  
Fabricado en USA por Vollrath  
Fabriqué aux E.U.A par Vollrath

MADE IN USA

## Sturdy and rust resistant 300-Series stainless steel

Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación  
Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation

## Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking

Relieve antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas

Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

## Mirror finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning

Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil

Finition polie effet miroir. Préserve la propreté et permet un nettoyage facile

## Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as resistant than any competitor.

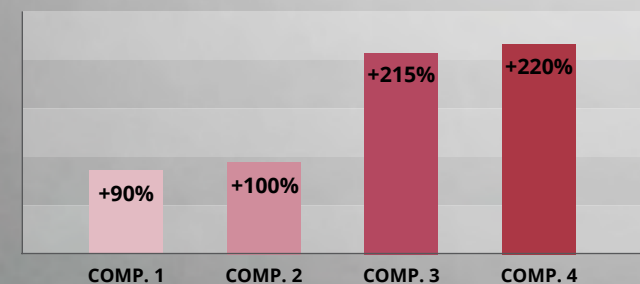
Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.

Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

## COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS \*

COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA \*

COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE\*



\* Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.

\* Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.

\* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Vollrath SP3.

## Reduced edge for increased resistance and larger capacity

Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad

Bord réduit pour une plus grande résistance et capacité



## 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	📦
90002	20	-	6
90012	40	5,4	6
90052	55	7,3	6
90022	65	8,5	6
90042	100	13,4	6
90062	150	19,9	6
90082	200	26,1	3

## 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	📦
90102	20	-	6
90112	40	3,4	6
90122	65	5,4	6
90142	100	8,0	6
90162	150	11,9	3
90182	200	15,5	3

## 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	📦
90202	20	-	6
90212	40	2,4	6
90252	55	3,3	6
90222	65	3,8	6
90242	100	6,0	6
90262	150	8,9	6
90282	200	11,6	3

## 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
90502	20	-	6
90512	30	2,4	6
90552	55	3,1	6
90522	65	3,7	6
90542	100	5,7	3
90562	150	8,2	3

## 1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	📦
90302	20	-	6
90312	40	1,6	6
90352	55	2,0	6
90322	65	2,4	6
90342	100	3,7	6
90362	150	5,5	6
90382	200	7,1	3

## 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
90402	20	-	6
90412	40	1,1	6
90452	55	1,5	6
90422	65	1,7	6
90442	100	2,6	6
90462	150	3,8	6
90482	200	4,8	3

# 7.1 Super Pan 3



## 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	📦
90622	65	1,1	6
90642	100	1,6	6
90662	150	2,3	6
90682	200	3,0	3

## 1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	📦
90922	65	0,60	6
90942	100	0,80	6

## 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	📦
90013	40*	6
90053	55*	6
90023	65*	6
90043	100**	6
90063	150**	6

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

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

## 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	📦
90213	40*	6
90223	65*	6
90243	100**	6
90263	150**	6

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

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

## 93100 Lid Tapa Couvercle



Lids and false bottoms, use the same as our standard range.  
 False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.  
 Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.  
 Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

REF	Mod	📦
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6
93600	1/6	6
93900	1/9	6





# 7.2 GN PRO

Manufactured in Spain by Pujadas in high quality 18/10 stainless steel  
 Fabricado en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 de alta calidad  
 Fabriqué en Espagne par Pujadas en High quality 18/10 stainless steel

Hermetic lid, easy-open hermetic lid and Polinorm lid options available.

Opciones de tapa hermética, tapa hermética Easy-Open y tapas Polinorm disponibles.

Couvercle hermétique, couvercle hermétique à ouverture facile et couvercle Polinorm disponibles en option.

#### Reinforced edges

Bordes reforzados  
Bords renforcés

#### Reduced corner radius for increased corner resistance and larger capacity

Radio reducido para una mayor resistencia de las esquinas y una mayor capacidad

Rayon de coin réduit pour une résistance accrue des coins et une plus grande capacité

#### 100% automated production & polishing process ensures highest-quality

Proceso de producción y pulido 100% automatizado que garantiza la más alta calidad

Le processus de production et de polissage 100% automatisé assure une finition de la plus haute qualité

#### Sandwich bottom option for induction compatibility and even heating

La opción con fondo sandwich ofrece compatibilidad con inducción y un calentamiento uniforme

Option exclusive de fond sandwich pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

#### Reinforced corners are significantly more resistant than imported low quality GN containers

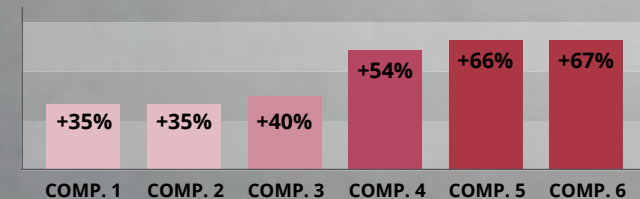
Las esquinas reforzadas son significativamente más resistentes que las de cubetas importadas de baja calidad

Les coins renforcés sont nettement plus résistants que les conteneurs importés de faible qualité



Carton-only packaging  
Embalaje sólo de cartón  
Emballage en carton uniquement

#### COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS \* COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA \* COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE\*



\* Corner deformation (mm) of a 1/1 65mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Pujadas GN Pro tray is used as a reference.

\* Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Pujadas GN Pro.

\* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Pujadas GN Pro.



## GN PRO 7.2

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

### 2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	Lts	☐
P210201	20	6,2	6
P210401	40	11,5	6
P210651	65	18,8	6
P211001	100	28,9	6
P211501	150	43,1	3
P212001	200	52,0	3

### 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P110101	10	1,25	6
P110201	20	2,80	6
P110401	40	5,10	6
P110551	55	7,00	6
P110651	65	8,30	6
P111001	100	14,20	6
P111501	150	20,20	6
P112001	200	26,00	6

### 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P230101	10	1,5	6
P230201	20	1,7	6
P230401	40	3,1	6
P230651	65	5,6	6
P231001	100	8,8	6
P231501	150	13,2	6
P232001	200	18,3	6

### 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐
P120101	10	1,0	6
P120201	20	1,2	6
P120401	40	2,2	6
P120651	65	4,1	6
P121001	100	6,1	6
P121501	150	9,1	6
P122001	200	12,0	6

### 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P240401	40	1,80	6
P240651	65	4,00	6
P241001	100	6,00	6
P241501	150	10,00	6



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.**  
**VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

**7.2 GN PRO**18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10**1/3** 325 x 176 mm

REF	H mm	Lts	
P130201	20	0,8	6
P130401	40	1,5	6
P130651	65	2,5	6
P131001	100	3,8	6
P131501	150	5,6	6
P132001	200	7,3	6

**1/4** 265 x 162 mm

REF	H mm	Lts	
P140201	20	0,5	6
P140651	65	1,7	6
P141001	100	2,8	6
P141501	150	4,1	6
P142001	200	5,0	6

**1/6** 176 x 162 mm

REF	H mm	Lts	
P160651	65	1,0	6
P161001	100	1,6	6
P161501	150	2,2	6
P162001	200	2,9	6

**1/9** 176 x 108 mm

REF	H mm	Lts	
P190651	65	0,6	6
P191001	100	0,8	6



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.**  
**VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

**Falling handles**  
 Asas móviles  
 Anses tombantes



Suitable for all GN, even perforated, except for:  
 - 20mm depth GN containers  
 - 1/9 GN containers

Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:  
 - cubetas de 20mm de profundidad  
 - cubetas 1/9

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :  
 - bacs GN de 20 mm de profondeur  
 - bacs GN 1/9

**Fixed handles**  
 Asas fijas  
 Anses fixes



Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6, perforated included. Welded handles.

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.

**GN PRO 7.2**18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10**2/1** 650 x 530 mm

REF	H mm	
P210202	20*	6
P210402	40*	6
P210652	65*	6
P211002	100**	6
P211502	150**	3
P212002	200**	3

**1/1** 530 x 325 mm

REF	H mm	
P110202	20*	6
P110402	40*	6
P110552	55*	6
P110652	65*	6
P111002	100**	6
P111502	150**	6
P112002	200**	6

**2/3** 353 x 325 mm

REF	H mm	
P230202	20*	6
P230402	40*	6
P230652	65*	6
P231002	100**	6
P231502	150**	6
P232002	200**	6

**1/2** 325 x 265 mm

REF	H mm	
P120652	65*	6
P121002	100**	6
P121502	150**	6
P122002	200**	6

**1/3** 325 x 176 mm

REF	H mm	
P130202	20*	6
P130402	40*	6
P130652	65*	6
P131002	100**	6
P131502	150**	6
P132002	200**	6

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

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

## 7.2 GN PRO lids

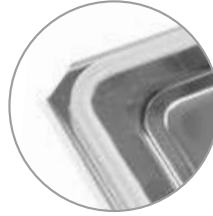
Tapas GN Pro  
Couvercles GN Pro



**Lug for easy opening**  
Tirador para fácil apertura  
Poignée pour une ouverture facile



**Silicone gasket for hermetic closure**  
Junta de silicona para cierre hermético  
Joint en silicone pour fermeture hermétique



**P110004EO Easy Open hermetic lid**  
Tapa hermética Easy Open  
Couvercle hermétique Easy Open

-40 °C  
+200 °C



\* **Lug for easy opening**  
Tirador para fácil apertura  
Poignée pour une ouverture facile

REF	Mod	📦
<b>P110004EO*</b>	1/1	1
<b>P120004EO</b>	1/2	1

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

**EXCLUSIVE**

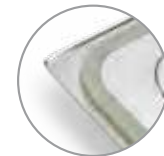
PE  
Polyethylene



St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.  
Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.  
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

**P110004 Hermetic lid**  
Tapa hermética  
Couvercle étanche

-40 °C  
+200 °C



**Silicone joint**  
Detalle silicona  
Joint silicone

REF	Mod	📦
<b>P110004</b>	1/1	1
<b>P120004</b>	1/2	1
<b>P130004</b>	1/3	1
<b>P140004</b>	1/4	1
<b>P160004</b>	1/6	1

REF	Mod	📦
<b>P1100 + COLOR</b>	1/1	30
<b>P1200 + COLOR</b>	1/2	60
<b>P1300 + COLOR</b>	1/3	30
<b>P1400 + COLOR</b>	1/4	30
<b>P1600 + COLOR</b>	1/6	60
<b>P1900 + COLOR</b>	1/9	60

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

P1 P2 P3 P4 P5  
P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

## GN PRO lids 7.2

Tapas GN Pro  
Couvercles GN Pro



**P110000 Lid**  
Tapa  
Couvercle



REF	Mod	📦
<b>P110000</b>	1/1	6
<b>P230000</b>	2/3	6
<b>P120000</b>	1/2	6
<b>P130000</b>	1/3	6
<b>P140000</b>	1/4	6
<b>P160000</b>	1/6	6
<b>P190000</b>	1/9	6

**P110000 Flat lid without handle**  
Tapa plana sin asa  
Couvercle plat sans anse



REF	Mod	📦
<b>P110005</b>	1/1	6
<b>P120005</b>	1/2	6



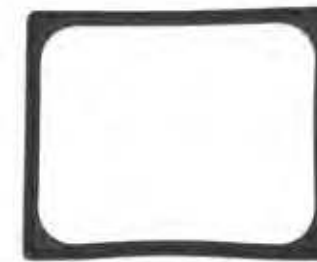
**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.**  
**VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

**N-0001B GN Pan Band. Black**  
Banda selladora silicona GN. Negra  
Bande à silicone GN. Noir



+232,2°C

**PATENTED EXCLUSIVE**



REF	type / tipo	📦
<b>N-0001B</b>	1/1	24
<b>N-0002B</b>	1/2	24
<b>N-0003B</b>	1/3	24
<b>N-0006B</b>	1/6	24

**Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.**

*Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.*

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.



## 7.2 GN PRO sandwich bottom

GN PRO fondo difusor  
GN PRO FOND thermo-diffuseur

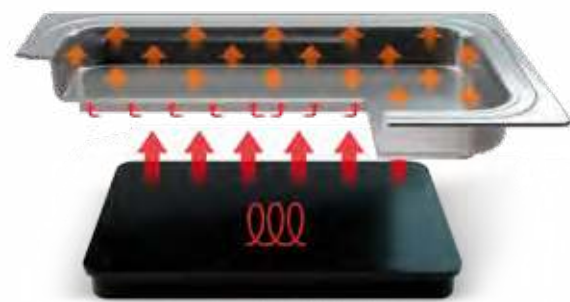


**PATENTED EXCLUSIVE**

GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.



**P1106F1** Sandwich bottom GN container  
Cubeta GN con fondo difusor  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	📦
P1106F1	1/1	65	8,3	1
P1110F1	1/1	100	14,2	1
P1115F1	1/1	150	20,2	1
P1206F1	1/2	65	4,1	1

**P1110F2** Sandwich bottom GN container with handles  
Cubeta GN con fondo difusor y asas  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	📦
P1110F2	1/1	100	14,2	1
P1115F2	1/1	150	20,2	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 455



## GN PRO accessories 7.2

Accesorios GN PRO  
Accessoires GN PRO

**P215000** Perforated bottoms for containers  
Fondos perforados para cubetas  
Egouttoirs pour bacs



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

REF	Mod	📦
P215000	2/1	1
P115000	1/1	1
P235000	2/3	1
P125000	1/2	1
P135000	1/3	1
P145000	1/4	1

**P111111** Adaptable bars  
Perfiles divisorios  
Barrettes de composition



To arrange any composition with gastronorm containers.  
Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.  
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.

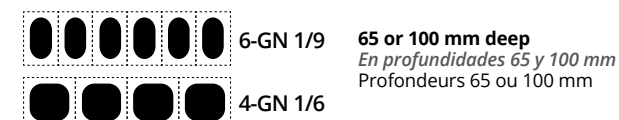
REF	H mm	L cm	📦
P111111	1/1	53,0	1
P122222	1/2	32,5	1

**P100004P** Stand for GN containers  
Presentador cubetas GN  
Support pour bacs GN



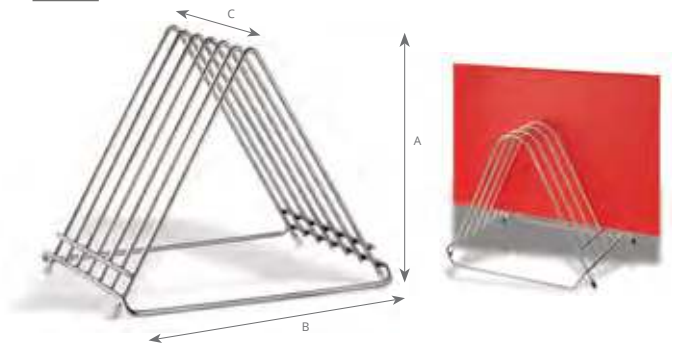
REF	Only stand / Soporte solo Support seul	📦
P100004P		1
REF	Set / Conjunto / Lot	📦
P100005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100008P	4 - GN 1/6 100 mm	1

It can contain / Permiten sostener / Il peut contenir



Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene  
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno  
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

**P100003P** Stand for GN lids  
Soporte para tapas GN  
Support pour couvercles GN



For 6 lids  
Para 6 tapas  
Pour 6 couvercles

Distance between wires 2,5 cm  
Distancia entre varillas 2,5 cm  
Distance entre fils 2,5 cm

**IDEA!** Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140  
Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140  
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

REF	A cm	B cm	C cm	📦
P100003P	27	31	27	1

## 7.3 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato  
Gastronorme polycarbonate



- 40 °C  
+ 130 °C

**Reinforced rims**  
Bordes reforzados  
Bords renforcés

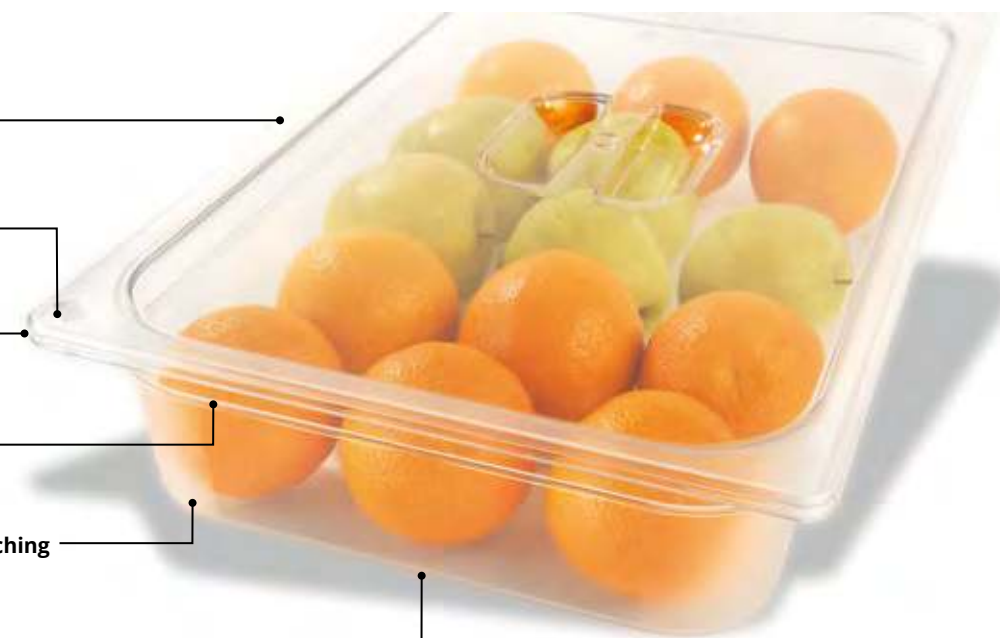
**Container model**  
Marcaje modelo cubeta  
Type de bac

**Thicker**  
Mayor grosor  
Plus épais

**Graduations marked externally**  
Graduación externa de capacidad  
Échelle de graduations à l'extérieur

**Texturing corners to avoid scratching**  
Textura para evitar rayadas  
Côtés granités pour éviter rayures

**Main features marked on the base**  
Características marcadas en el fondo  
Caractéristiques marqués au fond



**1/1 530 x 325 mm**



REF	H mm	Lts	☐
P1106C1	65	8,70	12
P1110C1	100	13,30	12
P1115C1	150	19,60	12
P1120C1	200	25,50	6

**1/2 325 x 265 mm**



REF	H mm	Lts	☐
P1206C1	65	4,00	24
P1210C1	100	6,00	24
P1215C1	150	8,70	24
P1220C1	200	11,20	18

**1/3 325 x 175 mm**



REF	H mm	Lts	☐
P1306C1	65	2,35	18
P1310C1	100	3,50	12
P1315C1	150	5,00	12
P1320C1	200	6,35	6

**1/4 265 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	☐
P1406C1	65	1,65	18
P1410C1	100	2,46	18
P1415C1	150	3,47	12

## Polycarbonate gastronorm 7.3

Gastronorm policarbonato  
Gastronorme polycarbonate



**1/6 176 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	☐
P1606C1	65	0,95	30
P1610C1	100	1,40	24
P1615C1	150	1,95	24

**P1100C1 Polycarbonate lid**  
Tapa policarbonato  
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	☐
P1100C1	1/1	30
P1200C1	1/2	60
P1300C1	1/3	30
P1400C1	1/4	30
P1600C1	1/6	60
P1900C1	1/9	60

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm



**EXCLUSIVE**

REF	Mod	☐
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

**1/9 176 x 108 mm**



REF	H mm	Lts	☐
P1906C1	65	0,54	54
P1910C1	100	0,77	30

**P1150C1 Perforated bottom**  
Fondo perforado  
Fond perforé



REF	Mod	☐
P1150C1	1/1	36
P1250C1	1/2	24
P1350C1	1/3	24
P1450C1	1/4	30

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

- P1
P2
P3
P4
P5  
P6
- Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

**St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.**  
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.  
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.  
Pas pour la gamme SP3.

## 7.4 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A  
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



- 40 °C  
+ 90 °C



Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1106BF	65	8,70	12
P1110BF	100	13,30	12
P1115BF	150	19,60	12
P1120BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1206BF	65	4,00	24
P1210BF	100	6,00	24
P1215BF	150	8,70	24
P1220BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1306BF	65	2,35	18
P1310BF	100	3,50	12
P1315BF	150	5,00	12

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1406BF	65	1,65	18
P1410BF	100	2,46	18
P1415BF	150	3,47	12

## Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.4

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A  
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1606BF	65	0,95	30
P1610BF	100	1,40	24
P1615BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	☐
P1906BF	65	0,54	54
P1910BF	100	0,77	30

**P1100BF** Gastronorm lid  
Tapa gastronorm  
Couvercle gastronorme



REF	Mod	☐
P1100BF	1/1	30
P1200BF	1/2	60
P1300BF	1/3	30
P1400BF	1/4	30
P1600BF	1/6	60
P1900BF	1/9	60

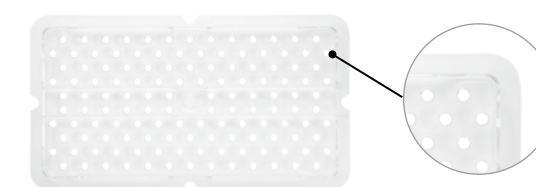
**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE



REF	Mod	☐
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

**P1150BF** Perforated bottom  
Fondo perforado  
Fond perforé



REF	Mod	☐
P1150BF	1/1	36
P1250BF	1/2	24
P1350BF	1/3	24
P1450BF	1/4	30
P1650BF	1/6	30

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



Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.  
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.  
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.  
Pas pour la gamme SP3.

## 7.5 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno  
Gastronorme polypropylène



**PATENTED EXCLUSIVE**

-40 °C  
+110 °C

**Hermetic with Polinorm Lid**  
*Hermético con tapa Polinorm*  
*Hermetique avec couvercle Polinorm*

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

**Container model**  
*Marcaje modelo cubeta*  
*Type de bac*

**Texturing corners to avoid scratching**  
*Textura para evitar rayadas*  
*Côtés granités pour éviter rayures*

**Thicker**  
*Mayor grosor*  
*Plus épais*

**Graduations marked externally**  
*Graduación externa de capacidad*  
*Échelle de graduations à l'extérieur*

**Main features marked on the base**  
*Características marcadas en el fondo*  
*Caracteristiques marqués au fond*

**Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking. Translucent plastic makes inventory easy. High resistance to chemicals.**

*Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas. El plástico translúcido facilita el inventario. Alta resistencia a productos químicos.*

*Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes. Le plastique translucide facilite l'inventaire. Haute résistance aux produits chimiques.*

**1/1 530 x 325 mm**



REF	H mm	Lts	📦
P1106P1	65	8,70	12
P1110P1	100	13,30	12
P1115P1	150	19,60	12
P1120P1	200	25,50	6

**1/2 325 x 265 mm**



REF	H mm	Lts	📦
P1206P1	65	4,00	24
P1210P1	100	6,00	24
P1215P1	150	8,70	24
P1220P1	200	11,20	18

## Polypropylene gastronorm 7.5

Gastronorm polipropileno  
Gastronorme polypropylène



**1/3 325 x 175 mm**



REF	H mm	Lts	📦
P1306P1	65	2,35	18
P1310P1	100	3,50	12
P1315P1	150	5,00	12
P1320P1	200	6,35	6

**1/4 265 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	📦
P1406P1	65	1,65	18
P1410P1	100	2,46	18
P1415P1	150	3,47	12

**1/6 176 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	📦
P1606P1	65	0,95	30
P1610P1	100	1,40	24
P1615P1	150	1,95	24

**1/9 176 x 108 mm**



REF	H mm	Lts	📦
P1906P1	65	0,54	54
P1910P1	100	0,77	30

**Polinorm Lid**  
*Tapa Polinorm*  
*Couvercle Polinorm*



**EXCLUSIVE**



REF	Mod	📦
P1100 + COLOR	1/1	30
P1200 + COLOR	1/2	60
P1300 + COLOR	1/3	30
P1400 + COLOR	1/4	30
P1600 + COLOR	1/6	60
P1900 + COLOR	1/9	60

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



**P6** Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
*Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6*  
*Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6*

**Hermetic with polypropylene pans**  
*Hermético con cubetas de polipropileno*  
*Hermetique avec bacs en polypropylène*

# 7.6 Violet Collection



-40 °C  
+110 °C



## VIOLET

COLLECTION

Purple color for quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.

Color morado para una rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.

Couleur violette pour une rapide identification, en évitant la contamination croisée aux allergènes.

### P1115P6 Gastronorm containers

Cubetas Gastronorm  
Bacs Gastronorme



REF	Type / Tipo	H mm	Lts	Mod	Box
P1115P6	1/1	150	19,60		12
P1215P6	1/2	150	8,70		24
P1315P6	1/3	150	5,00		12
P1615P6	1/6	150	1,95		24

### P1100P6 Polinorm Lid

Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm



Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.  
Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.  
Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

REF	Mod	Box
P1100P6	1/1	30
P1200P6	1/2	60
P1300P6	1/3	30
P1600P6	1/6	60



### Food storage box

Caja almacenamiento  
Boîte de stockage



REF	W x D x H cm	Box
1527-C80	box/caja/boîte 55'1x39'5x17'9	1
1500-C80	cover/tapa/couv. 57'2x39'7x6'4	1

### See products on P. 164

Ver productos en / Voir produits en page

### Squeeze dispensers

Dispensadores a presión  
Distributeurs à pression



### See products on P. 165

Ver productos en / Voir produits en page

### Dispensers FIFO system

Dispensadores sistema FIFO  
Distributeurs système FIFO



### See products on P. 149

Ver productos en / Voir produits en page

### One-Piece utility tong Kool-Touch®

Pinza buffet monobloc Kool-Touch®  
Pince buffet Kool-Touch®



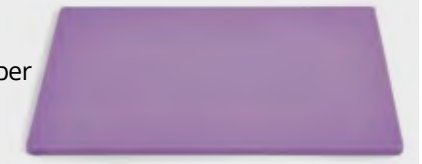
# Violet Collection 7.6

### See products on P. 184

Ver productos en / Voir produits en page

### Cutting board

Tabla de corte  
Planche à découper



### See products on P. 138

Ver productos en / Voir produits en page

### One-Piece ladle Kool-Touch® handle

Cacillo monobloc Kool-Touch®  
Louche monobloc manche Kool-Touch®



### See products on P. 143

Ver productos en / Voir produits en page

### Utensils with nature's antimicrobial

Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales  
Ustensiles avec traitement antimicrobien



### See products on P. 141

Ver productos en / Voir produits en page

### Solid spoons

Cuchara  
Cuillères pleines



### See products on P. 152

Ver productos en / Voir produits en page

### Spatula

Pala bar  
Palette





# 8 Food delivery

Transporte de alimentos  
Transport d'aliments



## 8.1 EPP BOX 256

CAJA PPE  
BOÎTE PPE

## 8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 258

BOLSAS DE REPARTO  
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

**Pizza Bags** / Bolsas para pizza / Sacs à pizzas 258

**Catering Bags** / Bolsas de catering / Sacs de traiteur / 260

**Delivery Backpacks** / Mochila de reparto / Sacs à dos de livraison 262

## 8.3 TRAYS AND CONTAINERS 264

BANDEJAS Y RECIPIENTES  
PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

**Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours***Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas**Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures***Inner slot for easy insertion of containers***Ranura interior para fácil inserción de cubetas*  
*Rainure intérieure pour une installation facile des bacs***Superior load, GN 1/1***Carga superior, 1/1 GN*  
*Charge supérieure, 1/1 GN***Inset handles on the sides***Asas encastradas en los laterales*  
*Anses encastrées sur les côtés***100% recyclable***100% reciclable*  
*100 % recyclable***Foldable to make storage and transport easier***Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte*  
*Pliable pour faciliter le stockage et le transport***P99001 Foldable EPP box***Caja plegable PPE**Boîte pliable EPP*

REF	W x D x H cm	Inner sizes		Lt	GN	📦
		Dim int /	Dim. int.			
		cm	cm			
<b>P99001</b>	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8	x 20	38	1/1	5

## 8.2 Pizza Bags

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas

**Transparent pocket**  
Bolsillo transparente  
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**  
Asas reforzadas para fácil transporte  
Anses renforcées pour un transport facile

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
Aislamiento térmico para conservar la temperatura  
Isolation thermique pour conserver la température

**Band to be able hang the bag**  
Cinta para poder colgar la bolsa  
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Thick, sturdy and easy to clean material**  
Material grueso y resistente fácil de limpiar  
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer



### P9902 Pizza Bags

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas




P99021



P99020



REF	W x D x H cm	
P99020	45 x 45 x 16	1
P99021	49,5 x 49,5 x 26	1

## Pizza Bags 8.2

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas

**Transparent pocket with zipper**  
Bolsillo transparente con cremallera  
Poche transparente avec fermeture Éclair

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
Aislamiento térmico para conservar la temperatura  
Isolation thermique pour conserver la température

**Reinforced handles for ease of transport**  
Asas reforzadas para fácil transporte  
Anses renforcées pour un transport facile

**Band to be able hang the bag**  
Cinta para poder colgar la bolsa  
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Reflective piping for safer night time delivery**  
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro  
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

**Moisture-resistant outer shell**  
Carcasa exterior resistente a la humedad  
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité



### VPB Pizza Bags

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas




VPB118  
**18" Pizza bag**  
Bolsa para pizza, 18"  
Sac à pizzas, 18"



VPB116  
**16" Pizza bag**  
Bolsa para pizza, 16"  
Sac à pizzas, 16"



REF	Serie	W x D x H cm	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	5

## 8.2 Catering Bags

Bolsas de catering  
Sacs de traiteur

**Waterproof, easy to clean interior**  
Interior impermeable muy fácil de limpiar  
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
Aislamiento térmico para conservar la temperatura  
Isolation thermique pour conserver la température

**Thick, sturdy material**  
Material grueso y resistente  
Matériau épais et résistant

**Transparent pocket**  
Bolsillo transparente  
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**  
Asas reforzadas para fácil transporte  
Anses renforcées pour un transport facile




**P9903 Catering bags**  
Bolsas de catering  
Sacs de traiteur



P99031



P99030

REF	W x D x H cm	GN	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	10
P99031	56 x 36 x 36	1/1	5

## Catering Bags 8.2

Bolsas de catering  
Sacs de traiteur

**Polyester lining easy to clean**  
Interior de poliéster fácil de limpiar  
Intérieur en polyester facile à nettoyer

**Reflective piping for safer night time delivery**  
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro  
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

**Moisture-resistant outer shell**  
Carcasa exterior resistente a la humedad  
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
Aislamiento térmico para conservar la temperatura  
Isolation thermique pour conserver la température

**Transparent pocket**  
Bolsillo transparente  
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**  
Asas reforzadas para fácil transporte  
Anses renforcées pour un transport facile




**VCB Catering bags**  
Bolsas de catering  
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	5



**The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.**  
**INCLUDES:** Bag

*La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.*  
**INCLUYE:** Bolsa

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conservent, tout en gardant les aliments aussi chauds que délicieux.  
**INCLUS:** Housse de transport


## Delivery Backpacks 8.2

Mochila de reparto  
 Sacs à dos de livraison

### VTB Tower bags Bolsas torre Sacs-Tours

**Tower bag with backpack straps and headrest strap**  
 Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas  
 Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête




REF	Serie	W x D x H cm	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	3

### VDBBM Food delivery backpack bags Mochila reparto de alimentos Sacs à dos de livraison d'aliments

**Food delivery backpack bag with integrated frame**  
 Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos  
 Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée




REF	Serie	W x D x H cm	
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	3

### ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

#### VTBWR-1 Wire insert Estructura metálica Structure métallique



REF	
VTBWR-1	1

**Accessory not included**  
 Accesorio no incluido  
 Accessoire non inclus



#### Bags & wire inserts fold easily for compact storage

*Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto*

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



## 8.3 Trays and containers

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

**P919001 Polycarbonate tray with 5 compartments**  
Bandeja policarbonato de 5 compartimentos  
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments



**Stackable**  
Apilable  
Empilable

**\* For use with Polycarbonate tray only**  
Sólo usar con bandeja de Polycarbonato  
Utiliser uniquement plateau en Polycarbonate

**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	📦
P919001	33 x 33 x 3,5	1
P919002*	cover / tapa / couvercle	1

**P919 Isothermal tray**  
Bandeja isotérmica  
Plateau Isotherme



**Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.**

Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.  
Fabriqué en polypropylène avec intérieur isolant de polyuréthane sans CFC.

**Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine.**

Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.

Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, ravier, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.

**Complements not included / Complementos no incluidos**  
Compléments non-inclus

REF	W x D x H cm	📦
P919000	53 x 37 x 11	3

**P919003 Polypropylene tray with 5 compartments**  
Bandeja polipropileno de 5 compartimentos  
Plateau polypropylène avec 5 compartiments



**Stackable**  
Apilable  
Empilable

**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	📦
P919003	33 x 33 x 3,5	1

**See products on**  
Ver productos en / Voir produits en page

**P. 301**

**Tray transport trolley**  
Carro transporte bandejas  
Chariot transport plateaux



## Trays and containers 8.3

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

**P920 Polycarbonate plates**  
Platos policarbonato  
Assiettes en polycarbonate



P920001

**Dishwasher and microwave safe**  
Apto para lavavajillas y microondas  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

REF	Type / Tipo	Ø cm	H cm	📦
P920001	Flat / Llano / Plat	20,6	2,9	126
P920002	Soup / Hondo / À soupe	18,5	4,5	50
P920003	Breakfast / Desayuno / Petit déjeuner	17,5	2,5	40

**P922 Polycarbonate rectangular bowl**  
Fuente rectangular policarbonato  
Ravier rectangulaire en polycarbonate



**Dishwasher and microwave safe**  
Apto para lavavajillas y microondas  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**\*Rigid lid**  
\*Tapa rígida  
\*Couvercle rigide

REF	W x D x H cm	Lts	📦
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	144
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	288

**P924 Polycarbonate glass**  
Vaso policarbonato  
Verre en polycarbonate



**P921 Double wall polycarbonate bowl with lid**  
Bol doble pared policarbonato con tapa  
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle



**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P921001	12,5	6,8	0,45	1

**P923 Polycarbonate breakfast cup**  
Taza desayuno policarbonato  
Tasse petit déjeuner polycarbonate



P923000 P923001



**Dishwasher and microwave safe**  
Apto para lavavajillas y microondas  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**\*Lid**  
\*Tapa  
\*Couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P923000	9,4	6,8	0,325	50
P923001*	10,0	-	-	100

REF	Couleur / Color	Ø cm	H cm	Lts	📦
P924001	White	7	10,2	0,25	50
P924002	White	7	7,0	0,17	50
P924002A	Blue	7	7,0	0,17	50
P924002R	Red	7	7,0	0,17	50
P924002V	Green	7	7,0	0,17	50

**- 30 °C Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

**+ 130 °C**

## 8.3 Trays and containers

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

**P8610** Fiberglass fast - food tray  
Bandeja fast - food fibra de vidrio  
Plateau fast - food fibre de verre



dishwasher



Grey color  
Color gris  
Couleur gris

REF	cm	📦
P861045	45,5 x 35,5	12
P861053	53,0 x 32,5	12

**P340** St/steel self - service tray  
Bandeja auto - servicio acero inox  
Plateau self - service acier inox



6 Compartments  
6 Compartimentos  
6 Compartiments

REF	W x D x H cm	📦
P340000	46 x 28,5 x 2	1

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 300

**Self-service trolley 12 rails**

Carro self-service 12 guías

Chariot self-service 12 glissières



**86100** Polypropylene fast - food trays  
Bandejas fast - food de polipropileno  
Plateaux fast - food en polypropylène



+ 86 °C

Recyclable  
Recyclable  
Recyclable



REF	cm	📦
86100	25,4 x 35,6	24
86101	25,4 x 35,6	24
86104	25,4 x 35,6	24
86105	25,4 x 35,6	24
86106	25,4 x 35,6	24
86107	25,4 x 35,6	24
86108	25,4 x 35,6	24
86109	25,4 x 35,6	24
86110	30,5 x 40,6	24
86111	30,5 x 40,6	24
86114	30,5 x 40,6	24
86115	30,5 x 40,6	24
86116	30,5 x 40,6	24
86117	30,5 x 40,6	24
86118	30,5 x 40,6	24
86119	30,5 x 40,6	24
86120	35,6 x 45,7	12
86121	35,6 x 45,7	12
86124	35,6 x 45,7	12
86125	35,6 x 45,7	12
86126	35,6 x 45,7	12
86127	35,6 x 45,7	12
86128	35,6 x 45,7	12
86129	35,6 x 45,7	12

Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.

El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Rebord reforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante apporte une surface moins glissante.

## Trays and containers 8.3

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

**P8070** Counter - top cutlery dispenser  
Soporte para bandejas porta - cubiertos  
Support porte - couverts



Compatible: P900000

Cutterly bin not included  
No incluye bandeja porta-cubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦
P80700	52,6 x 51 x 32,8	1

**P8072** Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3  
Soporte para 4 cubetas GN 1/3  
Support pour 4 bacs GN 1/3



Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦
P80720	73,8 x 31 x 43	1

**P900** 1/1 gastronorm cutlery bin  
Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1  
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1



Compatible: P900000

Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦
P80710	52,6 x 51 x 58	1

**P8073** Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3  
Soporte para 8 cubetas GN 1/3  
Support pour 8 bacs GN 1/3



Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦
P80730	73,8 x 46,5 x 60	1

REF	W x D x H cm	📦
P900000	53 x 32,5 x 10	10

Food contact polypropylene  
Polipropileno alimentario  
Polypropylène alimentaire

# 9 Dishwasher racks

*Cestas para vajilla*  
Casiers à vaisselle



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

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

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

**9.4 COMPLEMENTS** 280  
*COMPLEMENTOS*  
*COMPLÉMENTS*

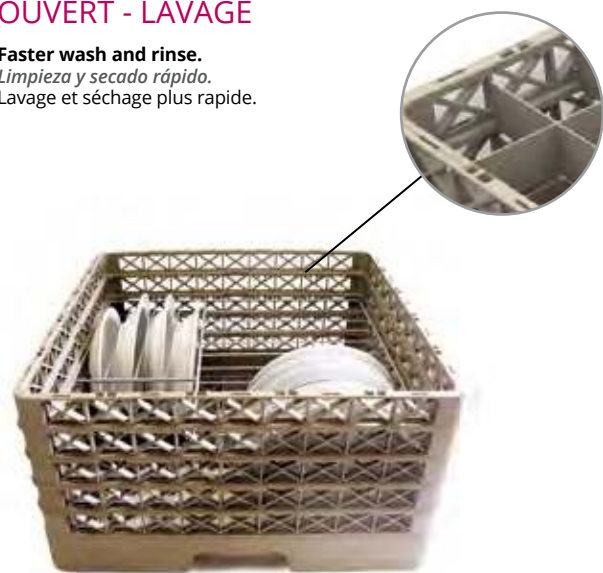
**9.5 PLATE RACKS** 282  
*CESTAS PARA PLATOS*  
*CASIERS ASSIETTES*



**Easy assembly and disassembly system.**  
Sistema de montaje y desmontaje fácil.  
Système de montage et démontage facile.

**OPEN - WASHING**  
ABIERTA - LAVADO  
OUVERT - LAVAGE

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



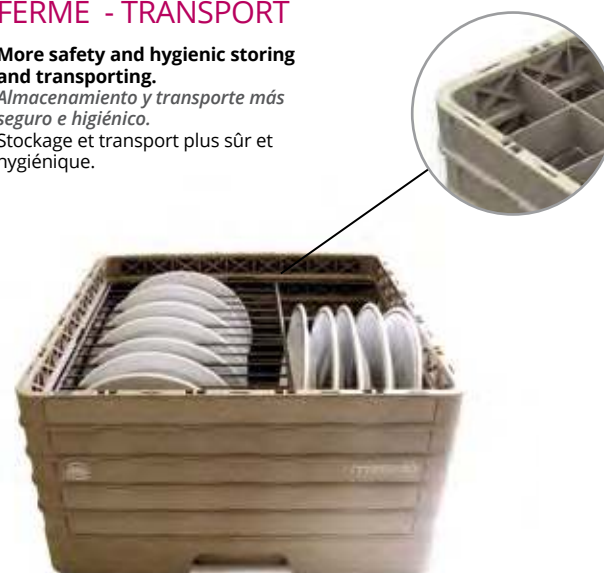
**Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).**

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

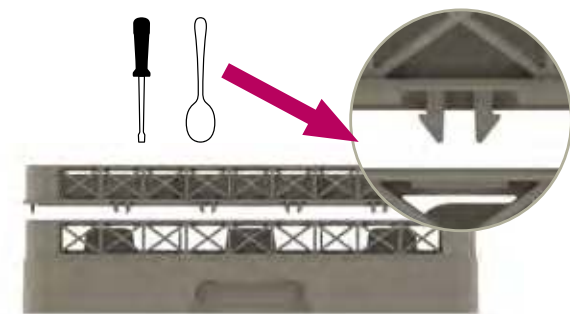
**CLOSED - TRANSPORT**  
CERRADA - TRANSPORTE  
FERMÉ - TRANSPORT

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



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

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

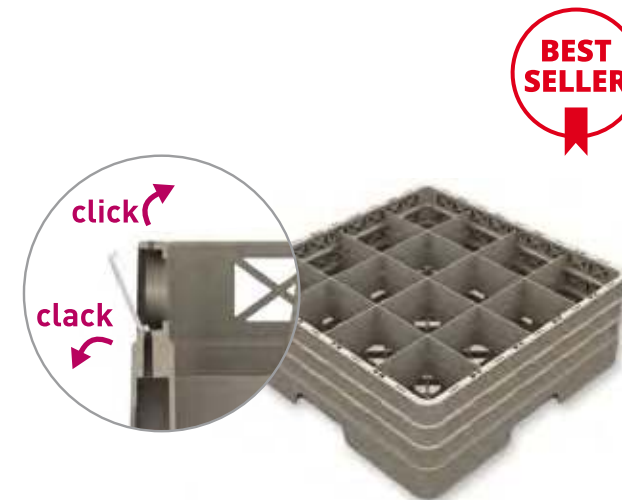


\* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.  
\* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.  
\* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.

**System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily**

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses



**WASHING: Higher cleaning**  
LAVADO: Mayor limpieza  
LAVAGE: Meilleur nettoyage



**TRANSPORT: Higher security**  
TRANSPORTE: Mayor seguridad  
TRANSPORT: Plus de sécurité



**STORING: Higher hygiene**  
ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene  
STOCKAGE: Plus hygiénique

**FLAP IDENTIFICADOR**

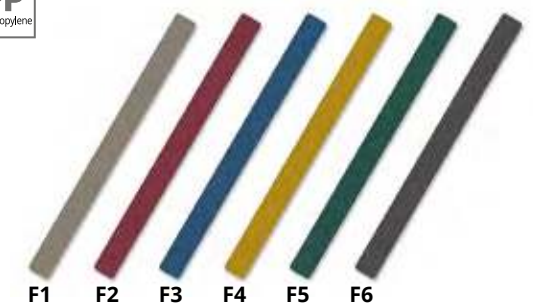
**Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.**

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

**501F Flap**

**FLAP RACK®**



REF	Colour / Color / Couleur	📦
P501 F1	Brown / Marrón / Marron	24
P501 F2	Burgundy / Burdeos / Bordeaux	24
P501 F3	Blue / Azul / Bleu	24
P501 F4	Yellow / Amarillo / Jaune	24
P501 F5	Green / Verde / Vert	24
P501 F6	Dark brown / Marrón oscuro / Marron foncé	24



Printed logo or text / Logo o texto impreso / Logo ou texte imprimé



Hot stamped logo or text / Logo o texto estampado / Logo ou texte gravé

# T-VERSION

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

## SNAP-FIT EXTENDERS

Will not loosen or come apart over time  
Assembled racks can not be refunded

## EXTENSORES A PRESIÓN

No se sueltan con el tiempo  
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

## RÉHAUSSES CLIPSABLES

Sans détachements au fil du temps  
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

## SMALL SIDE COMPARTMENTS

hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX pour couverts, salières, ramequins, ...

## OPEN PROFILE DESIGN

Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

## DISEÑO DE PERFIL ABIERTO

Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

## CONCEPT À PROFIL OUVERT

Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

## CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides

MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados  
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

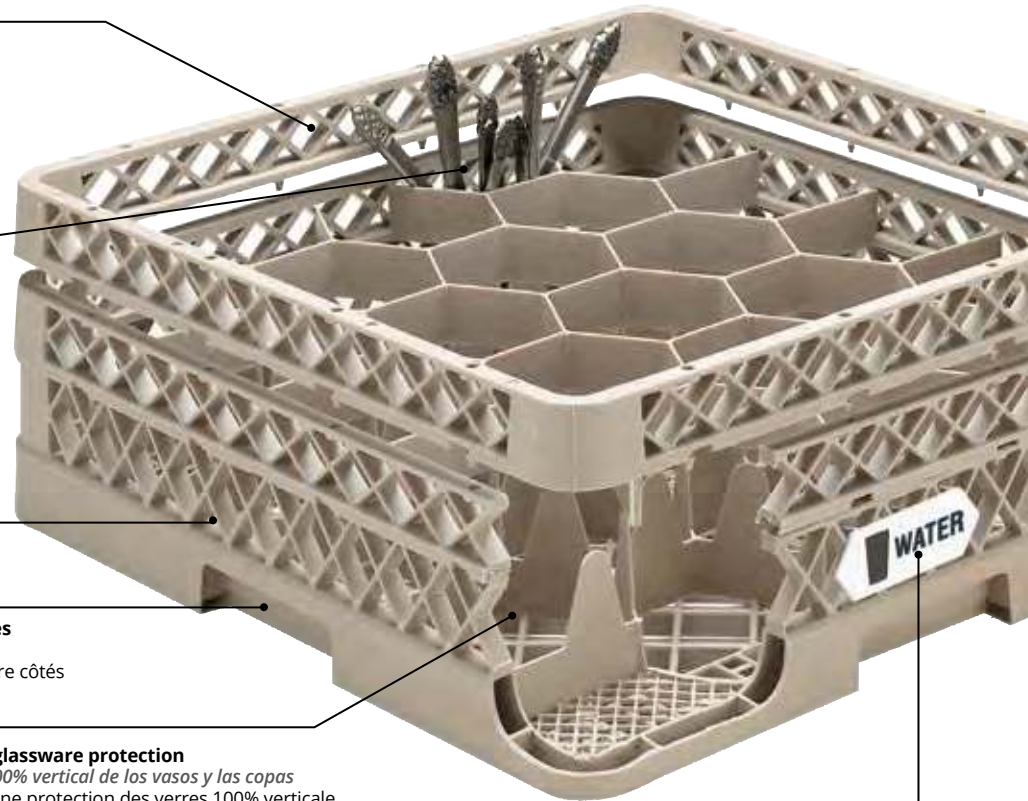
## BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection

LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas  
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

## COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification

CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación  
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identification plus facile

## HEXAGONAL COMPARTMENTS COMPARTIMENTOS HEXAGONALES COMPARTIMENTS HEXAGONAUX



## T-VERSION

### CLIP Clip tags / Clip identificación / Clip d'identification

REF	Colour / Color	📦
1009-01		12
1009-02		12
1009-03		12
1009-04		12
1009-05		12
1009-06		12
1009-08		12
1009-19		12
1009-32		12

	<b>01</b> <b>Brown / Marrón</b> Marron		<b>06</b> <b>Black / Negro</b> Noir
	<b>02</b> <b>Red / Rojo</b> Rouge		<b>08</b> <b>Yellow / Amarillo</b> Jaune
	<b>03</b> <b>Orange / Naranja</b> Orange		<b>19</b> <b>Green / Verde</b> Vert
	<b>04</b> <b>Blue / Azul</b> Bleu		<b>32</b> <b>Beige / Beige</b> Beige
	<b>05</b> <b>White / Blanco</b> Blanc		

# Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla  
Sélection casiers à vaisselle

## FLAP RACK®

## T-VERSION

### FLAPS



### CLIP TAGS

CLIP IDENTIFICACIÓN  
CLIP D'IDENTIFICATION



### OPENED RACKS

CESTAS ABIERTAS  
CASIERS OUVERTS



### CLOSED RACKS

CESTAS CERRADAS  
CASIERS FERMÉES



### HALF-SIZE RACKS

CESTAS MEDIO TAMAÑO  
CASIERS DEMI-TAILLE



### DISASSEMBLY

DESMONTABLE  
DÉMONTABLE



### COMPARTMENTS

COMPARTIMENTOS  
COMPARTIMENTS



### COMPARTMENTS

COMPARTIMENTOS  
COMPARTIMENTS



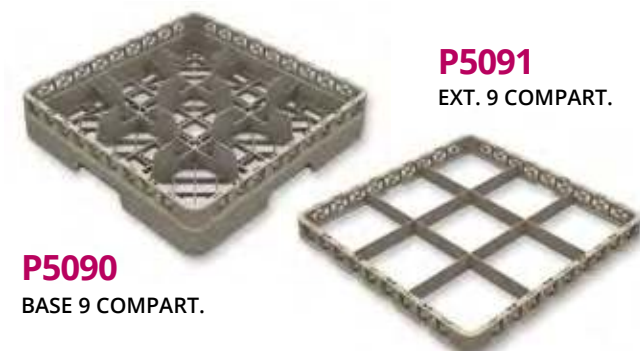
## 9.1 Open racks

Cestas abiertas  
Casiers ouverts



∅ max. 151 mm

**FLAP RACK**



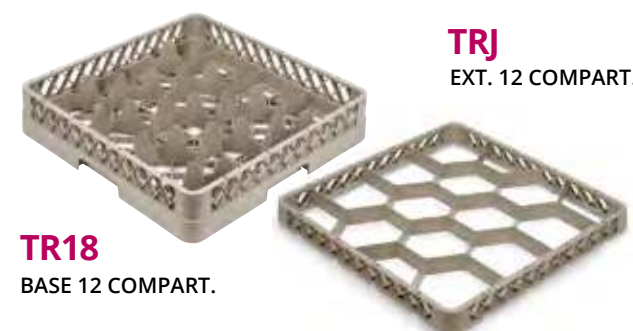
**P5090**  
BASE 9 COMPART.

**P5091**  
EXT. 9 COMPART.

REF	
P5090	6
P5091	12

∅ max. 122 mm

**T-VERSION**



**TR18**  
BASE 12 COMPART.

**TRJ**  
EXT. 12 COMPART.

REF	
TR18	6
TRJ	12

∅ max. 113 mm

**FLAP RACK**



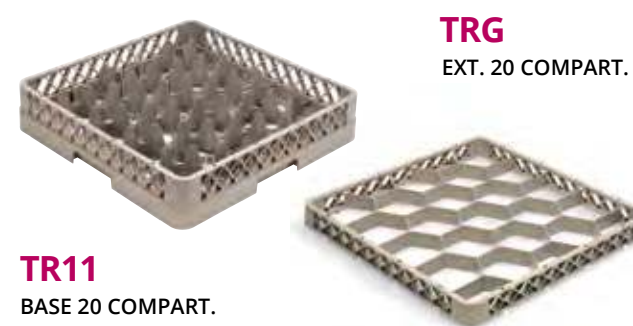
**P5160**  
BASE 16 COMPART.

**P5161**  
EXT. 16 COMPART.

REF	
P5160	6
P5161	12

∅ max. 100 mm

**T-VERSION**



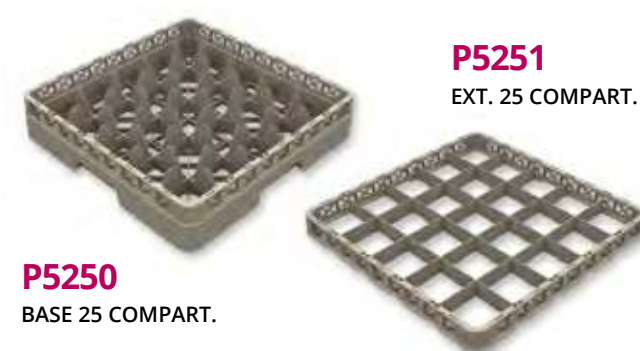
**TR11**  
BASE 20 COMPART.

**TRG**  
EXT. 20 COMPART.

REF	
TR11	6
TRG	12

∅ max. 89 mm

**FLAP RACK**



**P5250**  
BASE 25 COMPART.

**P5251**  
EXT. 25 COMPART.

REF	
P5250	6
P5251	12

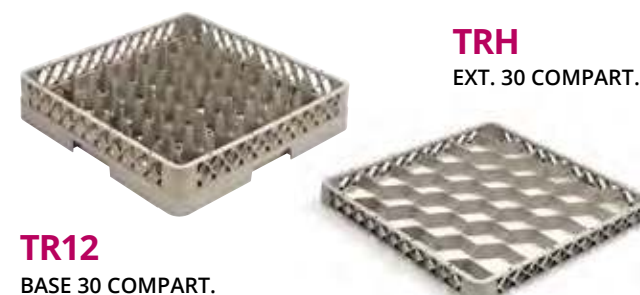
## Open racks 9.1

Cestas abiertas  
Casiers ouverts



∅ max. 81 mm

**T-VERSION**



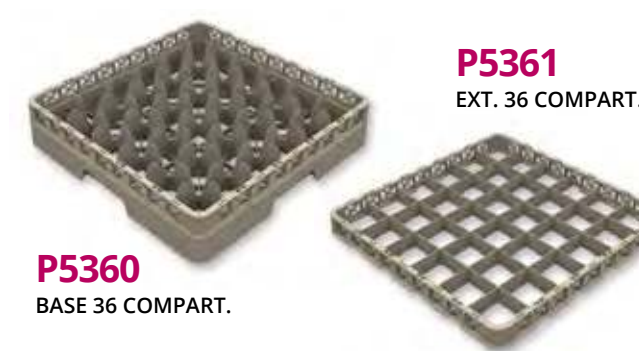
**TR12**  
BASE 30 COMPART.

**TRH**  
EXT. 30 COMPART.

REF	
TR12	6
TRH	12

∅ max. 73 mm

**FLAP RACK**



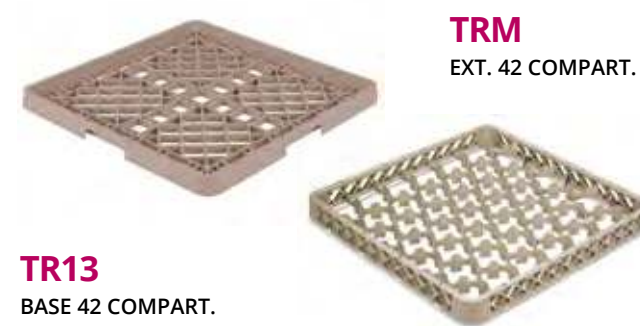
**P5360**  
BASE 36 COMPART.

**P5361**  
EXT. 36 COMPART.

REF	
P5360	6
P5361	12

∅ max. 70 mm

**T-VERSION**



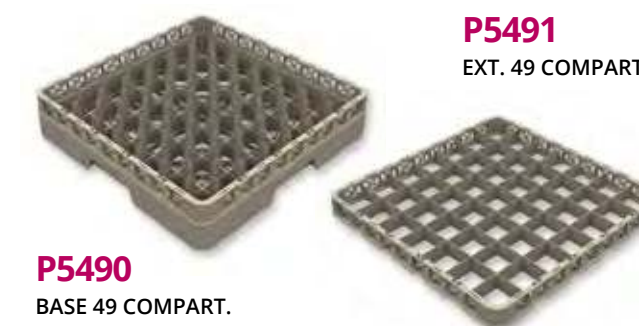
**TR13**  
BASE 42 COMPART.

**TRM**  
EXT. 42 COMPART.

REF	
TR13	6
TRM	12

∅ max. 63 mm

**FLAP RACK**



**P5490**  
BASE 49 COMPART.

**P5491**  
EXT. 49 COMPART.

REF	
P5490	6
P5491	12

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 305

### GN containers transport trolley

Carro porta cubetas GN  
Chariot transport bacs GN



## 9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas  
Casiers montés ouverts



∅ max. 151 mm **9 COMPART.**

**FLAP RACK**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
P5090 E1	120	140	1
P5090 E2	160	180	1
P5090 E3	200	220	1
P5090 E4	240	260	1
P5090 E5	280	300	1

∅ max. 122 mm **12 COMPART.**

**T-VERSION**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
TR18 J	122	140	2
TR18 JJ	162	181	2
TR18 JJJ	200	222	2
TR18 JJJJ	240	262	2
TR18 JJJJJ	279	302	2

∅ max. 113 mm **16 COMPART.**

**FLAP RACK**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
P5160 E1	120	140	1
P5160 E2	160	180	1
P5160 E3	200	220	1
P5160 E4	240	260	1
P5160 E5	280	300	1

∅ max. 100 mm **20 COMPART.**

**T-VERSION**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
TR11 G	122	140	2
TR11 GGG	162	181	2
TR11 GGGG	200	222	2
TR11 GGGGG	240	262	2
TR11 GGGGGG	279	302	2

∅ max. 89 mm **25 COMPART.**

**FLAP RACK**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
P5250 E1	120	140	1
P5250 E2	160	180	1
P5250 E3	200	220	1
P5250 E4	240	260	1
P5250 E5	280	300	1

## Open assembled racks 9.2

Cestas montadas abiertas  
Casiers montés ouverts



∅ max. 81 mm **30 COMPART.**

**T-VERSION**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
TR12 H	122	140	2
TR12 HH	162	181	2
TR12 HHH	200	222	2
TR12 HHHH	240	262	2
TR12 HHHHH	279	302	2

∅ max. 70 mm **42 COMPART.**

**T-VERSION**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
TR13 M	52	73	2
TR13 MM	91	114	2
TR13 MMM	130	156	2
TR13 MMMM	172	194	2

∅ max. 73 mm **36 COMPART.**

**FLAP RACK**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
P5360 E1	120	140	1
P5360 E2	160	180	1
P5360 E3	200	220	1
P5360 E4	240	260	1
P5360 E5	280	300	1

∅ max. 63 mm **49 COMPART.**

**FLAP RACK**



REF	∆lmax. (mm)	H (mm)*	∅
P5490 E1	120	140	1
P5490 E2	160	180	1
P5490 E3	200	220	1
P5490 E4	240	260	1
P5490 E5	280	300	1

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

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 306

Trolley for dishwasher racks  
Carro para cestas  
Chariot pour casiers à vaisselle



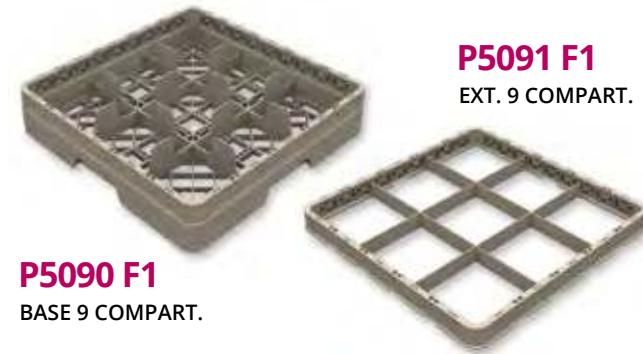
## 9.3 Closed assembled racks

Cestas montadas cerradas  
Casiers montés fermés



∅ max. 151 mm

**FLAP RACK**



**P5090 F1**  
BASE 9 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5090 F1	120	140	6
P5091 F1	160	180	12

∅ max. 89 mm

**FLAP RACK**

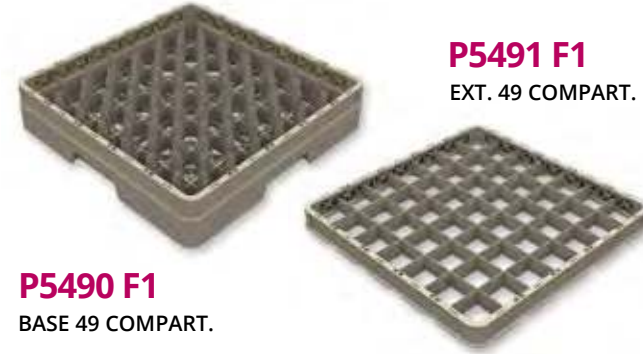


**P5250 F1**  
BASE 25 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5250 F1	120	140	6
P5251 F1	160	180	12

∅ max. 63 mm

**FLAP RACK**

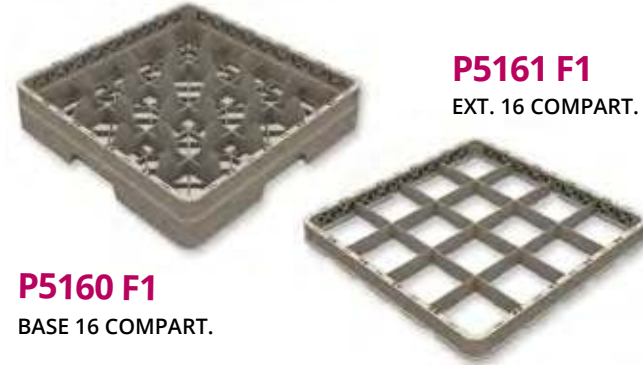


**P5490 F1**  
BASE 49 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5490 F1	120	140	6
P5491 F1	160	180	12

∅ max. 113 mm

**FLAP RACK**

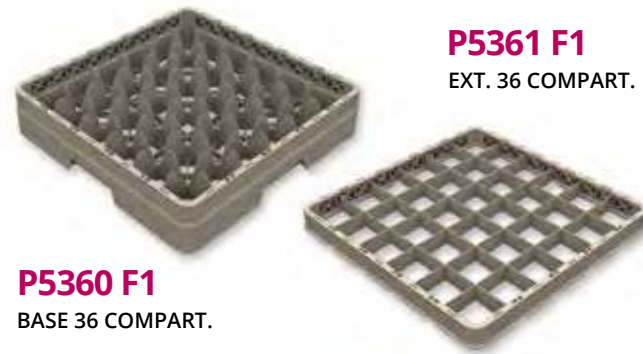


**P5160 F1**  
BASE 16 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5160 F1	120	140	6
P5161 F1	160	180	12

∅ max. 73 mm

**FLAP RACK**

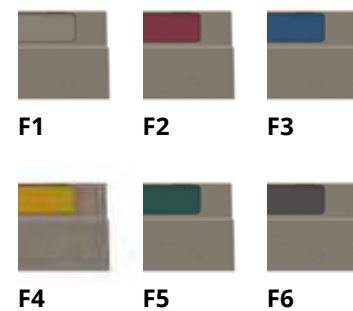


**P5360 F1**  
BASE 36 COMPART.

REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5360 F1	120	140	6
P5361 F1	160	180	12

**FLAP RACK**

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



## Closed assembled racks 9.3

Cestas montadas cerradas  
Casiers montés fermés



∅ max. 151 mm 9 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5090 E1F1	120	140	1
P5090 E2F1	160	180	1
P5090 E3F1	200	220	1
P5090 E4F1	240	260	1
P5090 E5F1	280	300	1

∅ max. 89 mm 25 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5250 E1F1	120	140	1
P5250 E2F1	160	180	1
P5250 E3F1	200	220	1
P5250 E4F1	240	260	1
P5250 E5F1	280	300	1

∅ max. 63 mm 49 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5490 E1F1	120	140	1
P5490 E2F1	160	180	1
P5490 E3F1	200	220	1
P5490 E4F1	240	260	1
P5490 E5F1	280	300	1

∅ max. 113 mm 16 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5160 E1F1	120	140	1
P5160 E2F1	160	180	1
P5160 E3F1	200	220	1
P5160 E4F1	240	260	1
P5160 E5F1	280	300	1

∅ max. 73 mm 36 COMPART.

**FLAP RACK**

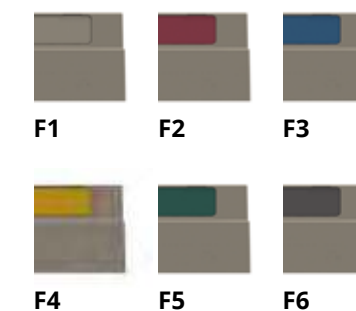


REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	Units
P5360 E1F1	120	140	1
P5360 E2F1	160	180	1
P5360 E3F1	200	220	1
P5360 E4F1	240	260	1
P5360 E5F1	280	300	1

**FLAP RACK**

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

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

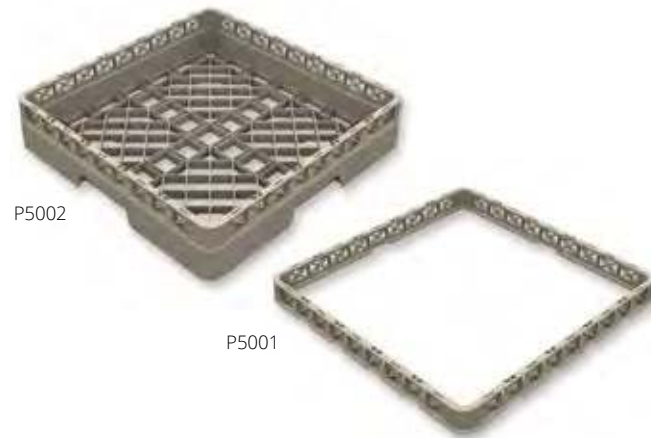


## 9.4 Complements

Complementos  
Compléments

**P5002** Open rack  
*Cesta universal*  
Panier universel

**FLAP RACK®**



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

**TRA\*** Compatible only with T-Version dishwasher racks.  
*Compatible sólo con las cestas T-Version.*  
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF	
P5002	6
P5001	12
TRA*	12

**TR33** Racks lid  
*Tapa para cestas*  
Couvercle pour paniers

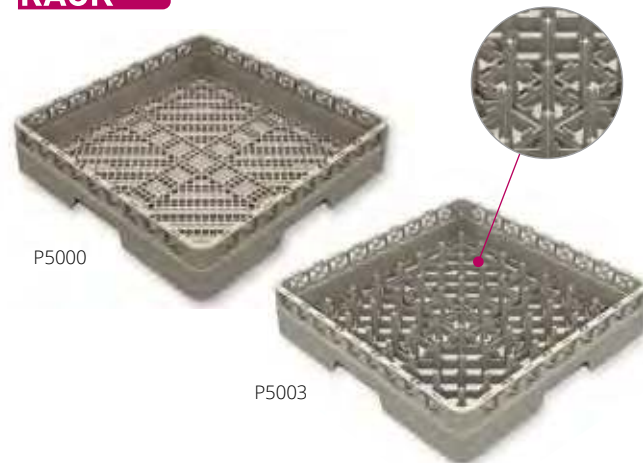
**FLAP RACK®**



REF	
TR33	6

**P5000** Plate, tray and cutlery racks  
*Cesta para platos, bandejas y cubiertos*  
Paniers pour plats, plateaux et couverts

**FLAP RACK®**



**P5000** Flatware rack  
*Cesta para cubiertos*  
Panier a couverts

**P5003** Plates and trays rack  
*Cesta para platos y bandejas*  
Panier pour assiettes et plateaux

REF	
P5000	6
P5003	6

**P5062** Rack for cutlery storage  
*Cesta para almacenar cubiertos*  
Panier pour rangement couverts

**FLAP RACK®**

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



REF				max. (mm)	H (mm)*	Cutlery capacity Capacidad cubiertos Capacité couverts	
P5062				23	26	400	1



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



REF	W x D x H cm	
52640	46 x 19,6 x 18,5	4

**52642** Plastic vertical flatware cylinder  
*Cestilla para cubiertos en plástico*  
Petit panier pour couverts en plastique



REF	Ø cm	H cm	
52642	11,18	14,3	12

**P5018** 8-compartment flatware basket  
*Media cesta para cubiertos 8 compartimentos*  
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

**FLAP RACK®**



REF	W x D x H cm		
P5018	With handle <i>Con asa</i> Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	1
P5019	Without handle <i>Sin asa</i> Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	6

## Complements 9.4

Complementos  
Compléments

**52641** 8-Comp. flatware basket with handles  
*Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas*  
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



REF	W x D x H cm	
52641	46 x 19,6 x 18,5	4

**99710** Stainless steel vertical flatware cylinder  
*Cestilla para cubiertos en acero inoxidable*  
Petit panier pour couverts inox



REF	Ø cm	H cm	
99710	11,4	14,1	12

**P5004** Flatware basket  
*Cestillo para cubiertos*  
Petit panier pour couverts



**FLAP RACK®**



REF	W x D x H cm	
P5004	10 x 10 x 14	52
52643	Ø 9,5 x 14,5	12

## 9.5 Plate racks

Cestas para platos  
Casiers assiettes



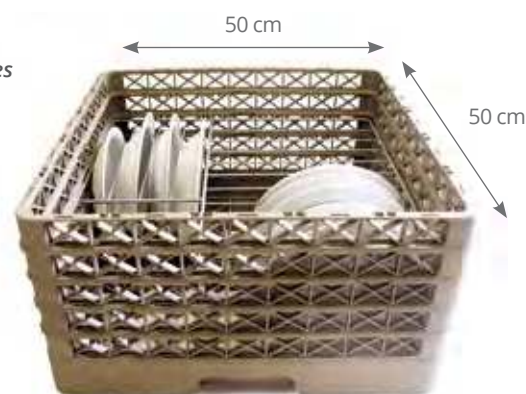
### FLAP RACK®

**Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.**

*Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.*

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquetes, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

**Two types**  
Dos modalidades  
Deux modèles

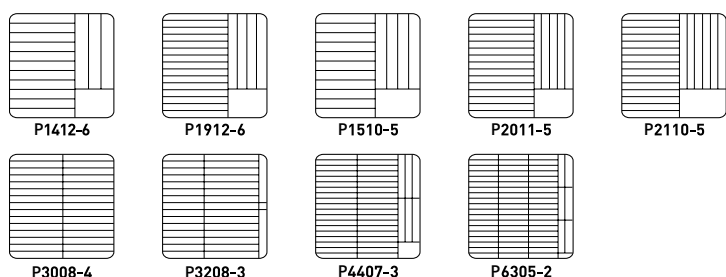


**Faster wash and rinse.**  
Limpieza y secado rápido.  
Nettoyage et séchage plus rapide.



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

**Nine different grids**  
Nueve formatos de rejilla  
Neuf grilles différentes



**Extra protection, strength and durability.**  
Mayor protección, resistencia y durabilidad.  
Plus grande protection, résistance et durabilité.

**How to choose the appropriate plate crate:**  
Measure the plate diameter and height. You have then to choose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

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

*Comment choisir le casier pour assiettes:* Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.



## Plate racks 9.5

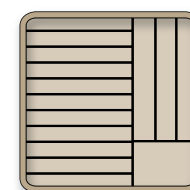
Cestas para platos  
Casiers assiettes



**P1412-6**

Ø 27-31 cm

**FLAP RACK®**

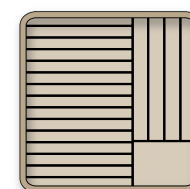


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P1412-6	3,5	14	1
P1412-6 F1*	3,5	14	1

**P1912-6**

Ø 28-30,5 cm

**FLAP RACK®**

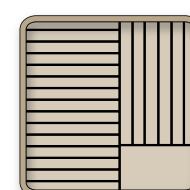


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P1912-6	2,5	19	1
P1912-6 F1*	2,5	19	1

**P2110-5**

Ø 23-25 cm

**FLAP RACK®**

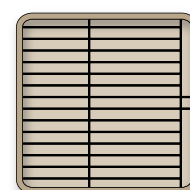


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P2110-5	2,5	21	1
P2110-5 F1*	2,5	21	1

**P3208-3**

Ø 12-19 cm

**FLAP RACK®**

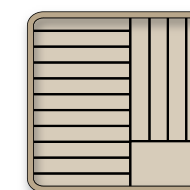


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P3208-3	2,5	32	1
P3208-3 F1*	2,5	32	1

**P1510-5**

Ø 23-28 cm

**FLAP RACK®**

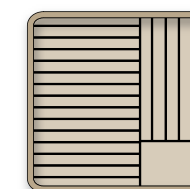


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P1510-5	3,5	15	1
P1510-5 F1*	3,5	15	1

**P2011-5**

Ø 25-28 cm

**FLAP RACK®**

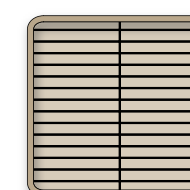


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P2011-5	2,5	20	1
P2011-5 F1*	2,5	20	1

**P3008-4**

Ø 20-22 cm

**FLAP RACK®**

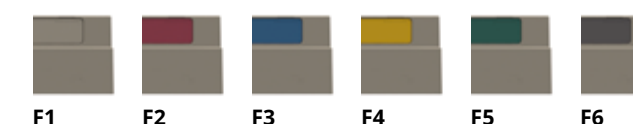


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	
P3008-4	2,5	30	1
P3008-4 F1*	2,5	30	1

**FLAP RACK®**

\* Closed racks  
\* Cestas cerradas  
\* Casiers fermés

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



F1 F2 F3 F4 F5 F6

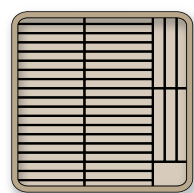
## 9.5 Plate racks

Cestas para platos  
Casiers assiettes



**P4407-3** Ø 15-18 cm

**FLAP RACK**



REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐
P4407-3	2	44	1
P4407-3 F1*	2	44	1

**TR23** Open tray rack

**TR30** Cesta para grandes bandejas  
Panier pour grands plateaux

**T-VERSION**



\* Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays  
Ref. 919000 (page 220)

Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (page 220)

Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour des plateaux isothermes Ref. 919000 (page 220).

REF	H cm Inside Intérieure	H cm Outside Extérieure	☐
TR23*	13,3	13,3	1
TR30	8,3	10,2	1

**FLAP RACK**

\* Closed racks  
\* Cestas cerradas  
\* Paniers fermés

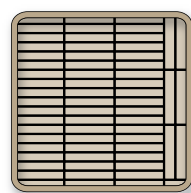
Indicate the colour code at the end of the reference.

Indicar el código de color al final de la referencia.

Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.

**P6305-2** Ø 10-12,8 cm

**FLAP RACK**



REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐
P6305-2	2,5	63	1
P6305-2 F1*	2,5	63	1

**TR21** GN, isothermal trays and plates rack

**TR22** Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos  
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

**T-VERSION**



**TR21**

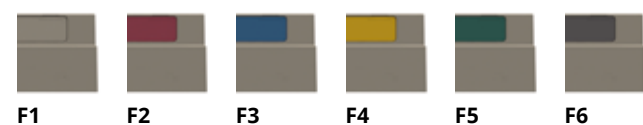
**8** Compartments  
80 mm Distance between compart.  
No aptas para bandejas isotérmicas  
No convient pas aux bacs isothermiques  
Ref. 919000 (page 220)

**TR22**

**5** Compartments  
75 mm Distance between compart.  
No aptas para bandejas isotérmicas  
No convient pas aux bacs isothermiques  
Ref. 919000 (page 220)

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

REF	H cm Inside Intérieure	H cm Outside Extérieure	☐
TR21	8,3	12,1	1
TR22	13,3	13,3	1



F1

F2

F3

F4

F5

F6

## Reference guide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones

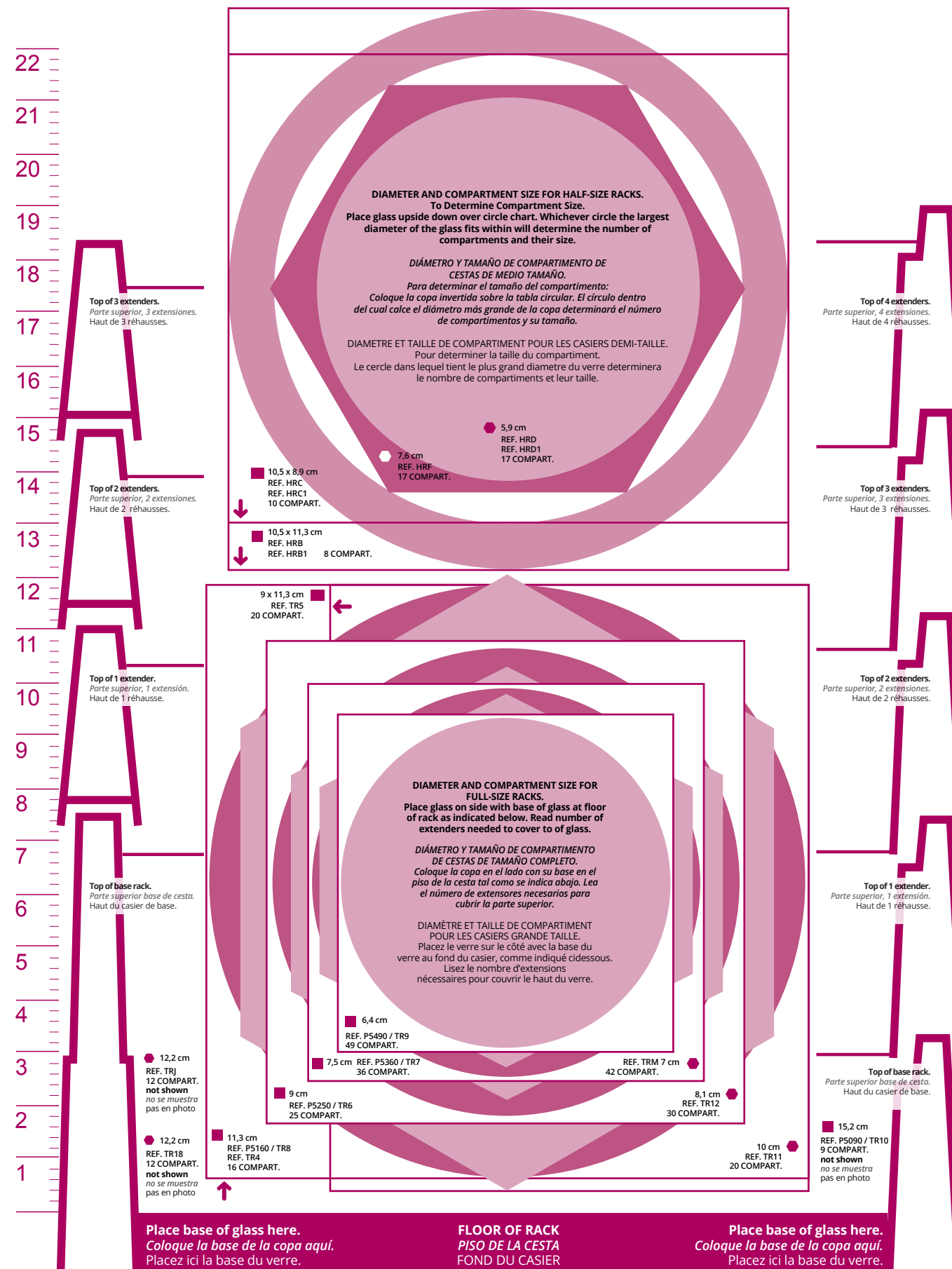
Guide de sélection pour bases et rehausses

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS

ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO  
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS

ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO  
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE





# 10 Trolleys

Carros  
Chariots



## 10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS 288

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO  
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

## 10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS 290

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

## 10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 295

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

## 10.4 DISH TROLLEYS 302

CARROS PARA PLATOS  
CHARIOTS À VAISSELLE

## 10.5 SPECIAL TROLLEYS 305

CARROS ESPECIALES  
CHARIOTS SPÉCIAUX

# 10.1 Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio  
Chariots de service en aluminium

**P642100** Foldable service trolley  
Carro de servicio plegable  
Chariot de service pliable



**EASILY COLLAPSIBLE in half with a safety latch.**  
FACILMENTE PLEGABLE por la mitad con pestillo de seguridad.  
FACILEMENT PLIABLE en deux avec loquet de sécurité.



**4 revolving casters, 2 with brakes**  
4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno  
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

**Total maximum load 150 kg. Max. load per level 50 kg**  
Carga máxima total 150 KG. Carga máxima por estante 50 kg  
Charge maximale total 150 kg. Charge maximale per niveau 50 kg

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P642100	82,5 x 50	1

# Aluminium serving trolleys 10.1

Carros de servicio aluminio  
Chariots de service en aluminium

**P6411** Multi purpose cart  
Carro de servicio  
Chariot de service



**Maximum weight load 120 kgs**  
Carga máxima 120 kgs  
Charge maximale 120 kgs

**Aluminium supports**  
Soportes de aluminio  
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P641100	78 x 48,5	1

**P642** Silverware container

Contenedor para cubiertos  
Conteneur pour couverts



REF	cm	Lts	
P642000	32 x 19,5 x 16,5	8	1

**P8090** Aluminium clearing trolley  
Carro aluminio desembarace  
Chariot débarrassage en aluminium



**P640** Set trolley  
Conjunto carro  
Ensemble chariot



**Maximum weight load 120 kgs**  
Carga máxima 120 kgs  
Charge maximale 120 kgs

**Aluminium supports**  
Soportes de aluminio  
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P640000	78 x 48,5	1

**P643** Refuse container

Contenedor para desperdicios  
Conteneur pour déchets



REF	cm	Lts	
P643000	33,5 x 23 x 56	30	1

**EXCLUSIVE**

**Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.**

Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
P80900	87 x 55,5	1

## 10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



### P8024 St/steel serving trolley

Carro servicio acero inox  
Chariot service en acier inox

**BEST SELLER**

#### 1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor  
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

#### Total maximum load 240 kg. Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 KG.  
Carga máxima por estante 80 kg  
Charge maximale total 240 kg.  
Charge maximale per niveau 80 kg

#### 12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos  
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	1
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	1
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1

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

#### Available also on polyamide castors.

Disponible también con ruedas poliamida.

Disponible aussi avec roulettes polyamide.



### P80374 Cutlery dispenser for serving trolley

Cubertero para carro servicio  
Ramasse-couverts pour chariot service



REF	Mod	H cm	1
P80374	GN 1/3	15	1

### P8068 St/Steel clearing trolley

Carro desembarace inox  
Chariot de débarrassage en inox



REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
P80680	2	100 x 60	1

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

1/2 Gastronorm container not included.  
No incluye cubeta Gastronorm 1/2.  
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.  
Ø 165 mm

## St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



#### Total maximum load 240 kg Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 kg  
Carga máxima por estante 80 kg  
Charge maximale total 240 kg  
Charge maximale per niveau 80 kg

#### 12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos  
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



### P8033 Disassembled trolley

Carro desmontable  
Chariot démontable



ASSEMBLY  
MONTAJE  
MONTAGE



### P8094 Serving trolley with guard-rail shelf

Carro servicio con barandilla  
Chariot service avec galerie



Muy robustos y sólidos  
Very strong and resistant once assembled  
Très robustes et solides une fois montés

Se entregan desmontados.  
Delivered flatpacked.  
Livrés démontés.

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

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1
P80941	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1

## 10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable

**NEW!**

SS  
Stainless  
steel

**P80980** Service trolley in black  
Carro de servicio en color negro  
Chariot de service de couleur noire



**Total maximum load 150 kg.**  
**Max. load per level 50 kg**  
Carga máxima total 150 KG.  
Carga máxima por estante 50 kg  
Charge maximale total 150 kg.  
Charge maximale per niveau 50 kg

**4 revolving casters,**  
**2 with brakes**

4 ruedas giratorias  
2 de las cuales con freno  
4 roues pivotantes,  
dont 2 avec frein



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
P80980	82,5 x 50	1

**P8096** Light disassembled trolley  
Carro desmontable ligero  
Chariot démontable légère



Castors Ø 10 cm. Two with brakes.  
Ruedas acero Ø 10 cm. Dos con freno.  
Roulettes Ø 10 cm. Deux avec freins.



**ECONOMIC LINE**  
**GAMA ECONÓMICA**  
**GAMME ECONOMIQUE**

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1



**Total maximum load 150 kg.**  
**Max. load per level 50 kg**  
Carga máxima total 150 KG.  
Carga máxima por estante 50 kg  
Charge maximale total 150 kg.  
Charge maximale per niveau 50 kg

## St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable

SS  
Stainless  
steel

**97208** Three-shelf heavy-duty stainless steel cart  
Carro de servicio de 3 niveles  
Chariot service à trois étagères



**400 kg capacity is distributed between the shelves.**  
**Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels**  
**ensure swift maneuvering.**  
**Extended-height stainless steel handles feature a comfort**  
**coating.**

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías.  
Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20  
cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero  
inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de  
confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux  
roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm  
garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier  
inoxidable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de  
confort.

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	1
97208	89 x 58,4	1

**97168** Three-shelf tubular cart  
Carro tubular de 3 estantes  
Chariot tubulaire à 3 étagères



**Total maximum load 225 kg.**  
**Carga máxima total 225 KG.**  
**Charge maximale total 225 kg.**

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	1
97168	85 x 54	1

## 10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



### P80282 Paneled serving trolley

Carro servicio panelado  
Chariot service panelé



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
P80282	90 x 50	1

#### 1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor  
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

#### Paneled

Panelado  
Panelé



#### Total maximum load 240 kg Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 kg  
Carga máxima por estante 80 kg  
Charge maximale total 240 kg  
Charge maximale per niveau 80 kg

#### 12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro.  
Dos con frenos  
Roues giratoires de 12 cm diam.  
Deux avec freins

### 97181 Bussing cart

Carro de transporte  
Chariot de transport



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1
97181	69 x 45	1

**Bins not included**  
Cubetas no incluidas  
Bacs non inclus.

#### Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.

La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.

La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.



#### Total maximum load 135 kg Carga máxima total 135 kg Charge maximale total 135 kg

#### Black vinyl finish creates an attractive appearance

El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo  
La finition en vinyle noir crée un look attrayant

#### Strong swivel casters ensure swift maneuvering

Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida  
Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide



### P8043 17 rails trolley for GN pans

Carro 17 guías GN  
Chariot 17 glissières pour bacs GN



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

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	1
P80430	32,5	1

### P80641 Disposable trolley covers dispenser

Dispensador para fundas de carro  
Distributeur pour housses de chariot



REF	W x D x H cm	1
P80641	91,5 x 16 x 10	1

## St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable

### P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans

Carro doble 17 x 2 guías 1/1  
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1



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

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	1
P80670	32,5	1

### P8061 Disposable covers for trolleys P8062 Fundas desechables de polietileno para carros P8063 Housses jetables pour chariots



#### Pack / Rollo / Rouleau 100 u

Medium density polyethylene.  
Polietileno de densidad media.  
Poliéthylène de densité moyenne.

For high trolleys.  
Para carros altos.  
Pour chariots hauts.

REF	1
P80610 for trolley 1/1 / para carro 1/1 / pour chariot 1/1	1
P80620 for trolley 2/1 / para carro 2/1 / pour chariot 2/1	1
P80630 for pastry trolley 600 x 400 / para carro pastelería 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400	1

## 10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8047** Disassembled trolley 17 rails for GN pans  
*Carro desmontable 17 guías GN*  
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



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

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80470	32,5	1

**P8097** Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans  
*Carro desmontable ligero 15 guías GN*  
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN



Castors Ø 120 mm. Two with brakes.  
*Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.*  
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

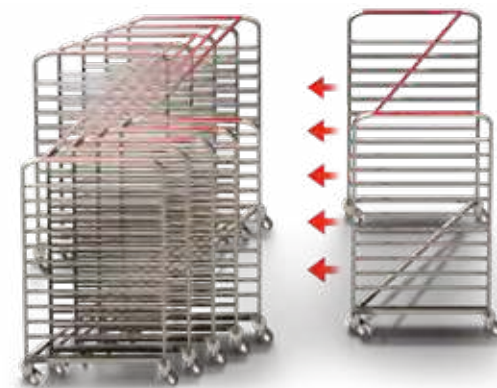
**ECONOMIC LINE**  
**GAMA ECONÓMICA**  
**GAMME ECONOMIQUE**

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80970	32,5	1

**P8052** Stackable trolley 17 rails for GN pans  
*Carro encastrable 17 guías GN*  
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



**Stackble**  
*Encastrable*  
Emboîtable



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

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80520	32,5	1

## St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8044** 17 rails trolley for GN pans  
*Carro 17 guías GN*  
Chariot 17 glissières pour bacs GN



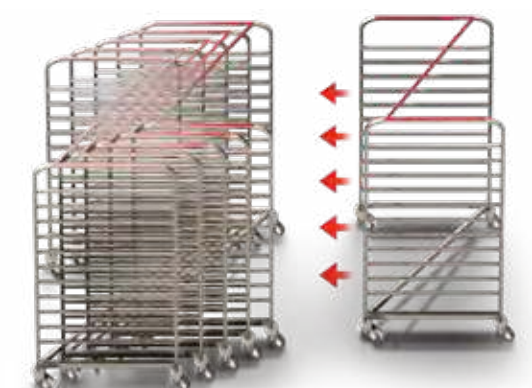
Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80440	53	1

**P8051** Stackable trolley 17 rails for GN pans  
*Carro encastrable 17 guías GN*  
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



**Stackble**  
*Encastrable*  
Emboîtable



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

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	
P80510	53	1

# 10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



- P8084** Pastry trolley
- P8085** Carro pastelería
- P8046** Chariot pâtisserie

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



**Flat packed**  
Desmontado  
Livré démonté



**Entrance 40 cm**  
Entrada 40 cm  
Entrée 40 cm

**Entrance 40 cm**  
Entrada 40 cm  
Entrée 40 cm

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

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

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux	
		cm	cm	
<b>P80840</b>	15	60 x 40	8,5	1
<b>P80850</b>	20	60 x 40	7,0	1
<b>P80460</b>	30	60 x 40	4,5	1

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveles	
		cm	cm	
<b>P80870</b>	15	60 x 40	8,5	1
<b>P80880</b>	20	60 x 40	7,0	1
<b>P80500</b>	30	60 x 40	4,5	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 129 - 130

## Pastry trays

Bandejas Pastelería  
Plaques à pâtisserie



# St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



- P8081** Defrost trolley 9 rails
- Carro descongelación 9 guías
- Chariot à dégivrage 9 glissières

**PATENTED EXCLUSIVE**



**Drain in each shelf**  
Cada nivel tiene un desagüe  
Chaque niveau est pourvu  
d'une évacuation



**Tray to collect thawing condensate**  
Cubeta para recoger el agua  
de descongelación  
Bac pour recueillir l'eau de  
décongélation

**Space saver while foodstuff defrost.**  
Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.  
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.

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

REF	Mod	W x D x H cm	Entrance Entrada Entrée cm	
<b>P80810</b>	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1
<b>P80813</b>	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1

- P80811** Special GN container for defrost trolley
- Cubeta especial GN para carro descongelación
- Bac GN spécial pour chariot dégivrage



**Container with drainer hole.**  
Cubeta con desagüe.  
Bac avec dégorgeement.

- P215 / P115** Perforated bottom
- Fondo perforado para cubeta
- Egouttoir pour bac



<sup>1</sup> Recommended for item code P80811  
Recomendado para ref. P80811  
Recommandé pour réf. P80811

<sup>2</sup> Recommended for item code P80814  
Recomendado para ref. P80814  
Recommandé pour réf. P80814

REF	Mod	cm	Lts	H cm	
<b>P80811</b>	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	1
<b>P80814</b>	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	1

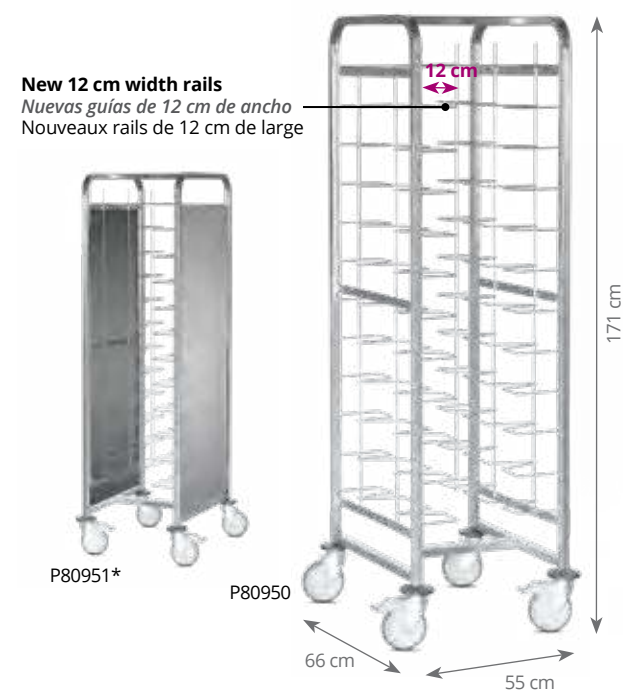
REF	Mod	
<b>P215000<sup>1</sup></b>	GN 2/1	1
<b>P115000<sup>2</sup></b>	GN 1/1	1

## 10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



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



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.  
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.  
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

Entrance 42 cm  
Entrada 42 cm  
Entrée 42 cm

Compatible with all Pujadas fast food trays  
Todas las bandejas Pujadas fast food ref.  
Toutes les plaques Pujadas fast food  
P8610/ 86100/ P340

REF	1
P80950	1
P80951*	1

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

**P8096** Self-service trolley 24 rails  
Carro self-service 24 guías  
Chariot self-service 24 glissières



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.  
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.  
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

Entrance 42 cm  
Entrada 42 cm  
Entrée 42 cm

Compatible with all Pujadas fast food trays  
Todas las bandejas Pujadas fast food ref.  
Toutes les plaques Pujadas fast food  
P8610/ 86100/ P340

REF	1
P80965	1
P80966*	1

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

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 266

### Polypropylene fast food trays

Bandejas de polipropileno para comida rápida  
Plateaux de restauration rapide en polypropylene



## St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8091** Double fast-food tray trolley 12 rails  
Carro doble para bandejas fast-food 12 guías  
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières



Suitable for trays 48 x 37 cm  
Ideal para bandejas 48 x 37 cm  
Ideal pour plateaux 48 x 37 cm

Entrance 48 cm  
Entrada 48 cm  
Entrée 48 cm

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

REF	Size of rails Medida guías Dimensions glissières cm	1
P80910	48 x 80	1

**P925** Transport trolley for isothermal trays  
Carro transporte bandejas isotérmicas  
Chariot transport plateaux isothermes



Suitable for tray P919000  
Ideal para bandejas P919000  
Ideal pour plateaux P919000

Trolley made of St/Steel and plastic rails.  
Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico.  
Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	1
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 264

**Isothermal tray**  
Bandeja isotérmica  
Plateau Isotherme





## 10.4 Dish trolleys

Carros para platos  
Chariots à vaisselle



### P80790 Dish trolley

Carro para platos  
Chariot à vaisselle

REF	W x D x H cm	
P80790	58 x 71 x 177,5	1

**The distance between levels is 5,8 cm.**  
*Distancia entre niveles 5,8 cm.*  
*Distance entre les niveaux 5,8 cm.*

**Carbon steel with anti-corrosion coating**

*Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo*

*Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion*

**Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.**

*Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.*

*Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.*

**(Ø máx. 34,5cm)**

**Strong welded structure handle for easy transport**

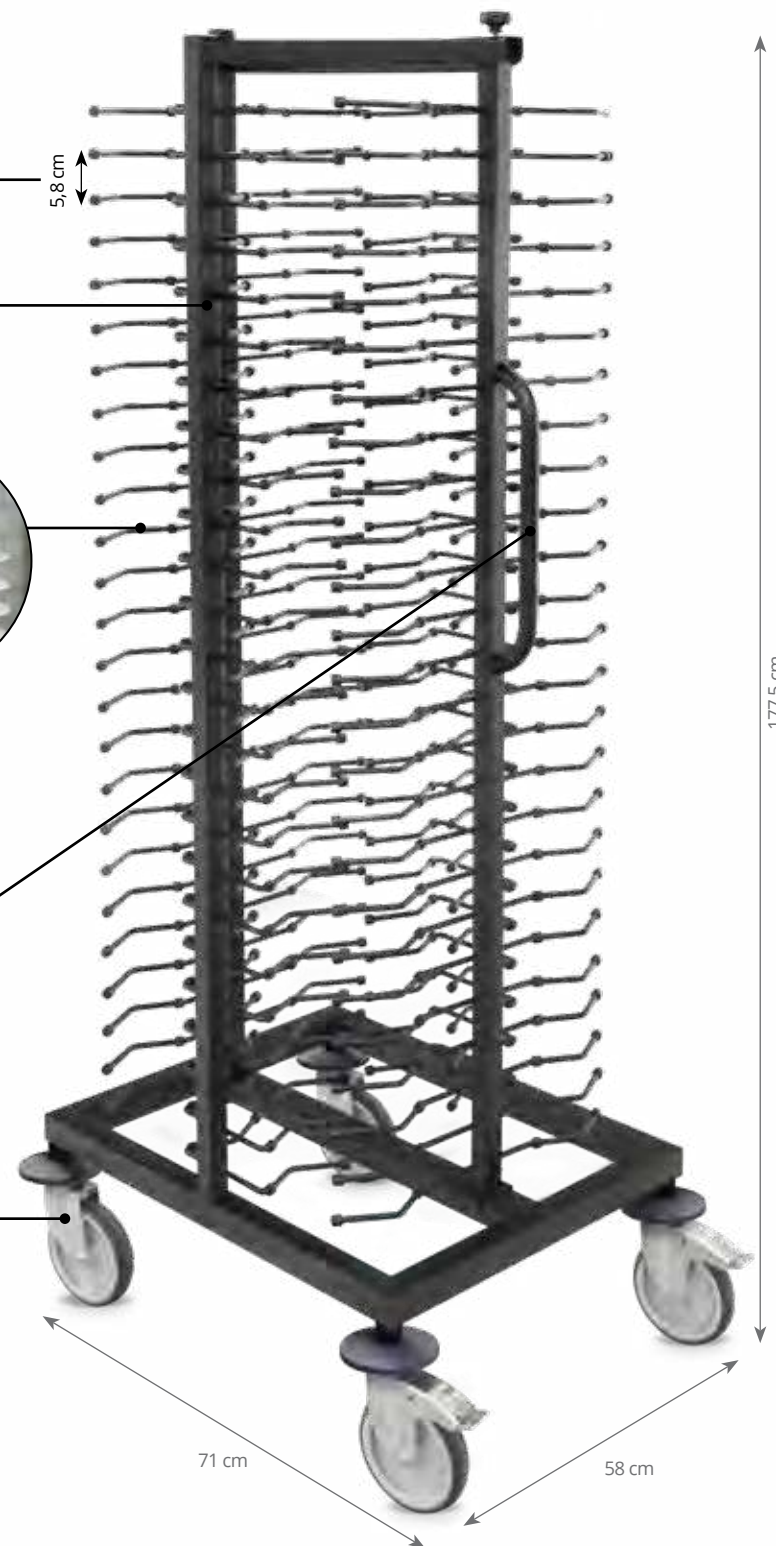
*Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.*

*Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.*

**4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.**

*4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.*

*4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins*



## Dish trolleys 10.4

Carros para platos  
Chariots à vaisselle



**Robust, resistant structure.**  
*Estructura robusta y resistente.*  
*Structure robuste et résistante.*

**Includes two plate panels (dividers) made from stainless steel, which can be adjusted as required.**

*Se incluyen 2 paneles (separadores) de platos fabricados en acero inoxidable y ajustables según las necesidades.*

*2 panneaux (séparateurs) d'assiettes en acier inoxydable sont inclus et peuvent être réglés selon les besoins.*

**Base tilted inwards to prevent plates falling.**

*Base inclinada hacia el interior para evitar la caída de los platos.*

*Base inclinée vers l'intérieur pour éviter que les assiettes ne tombent.*

**4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.**

*4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.*

*4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins*

### P80791 Dish trolley

Carro para platos  
Chariot à vaisselle



**Can hold 150 plates of up to Ø 32 cm.**  
*Permite una carga de 150 platos de hasta Ø 32 cm.*  
*Permet une charge de 150 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.*

REF	W x D x H cm	
P80791	105 x 50 x 85	1

### P80792 Double dish trolley

Carro para platos doble  
Chariot à vaisselle double



**Can hold 300 plates of up to Ø 32 cm.**  
*Permite una carga de 300 platos de hasta Ø 32 cm.*  
*Permet une charge de 300 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.*

REF	W x D x H cm	
P80792	105 x 78 x 85	1

## 10.4 Dish trolleys

Carros para platos  
Chariots à vaisselle



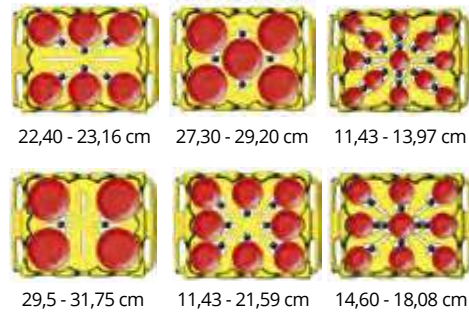
**ADC-4** Adjustable dish caddy  
Carro ajustable para platos  
Chariot modulable pour assiettes



Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.  
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.  
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

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

COMBINATIONS  
COMBINACIONES  
COMBINATIONS  
Size plates  
Tamaño platos  
Taille assiettes



REF  
ADC-4 1

**ADP** Post for dish caddy  
Columna separadora carro platos  
Colonne séparation chariot assiettes



Compatible ref. ADC-4  
Compatible ref. SAC-SQ5-06  
Compatible réf.

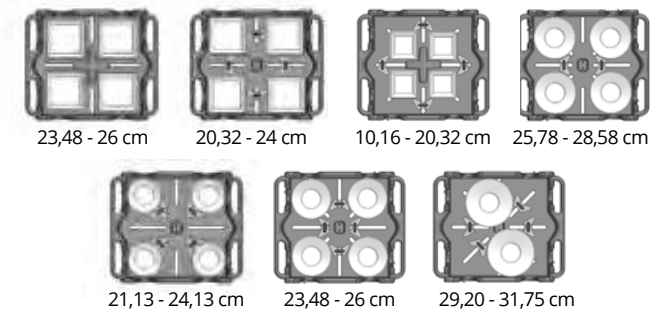
REF  
ADP 1

**SAC-SQ5-06** Adjustable caddy for square & round dishes  
Carro ajustable para platos cuadrados y redondos  
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes



Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.  
Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.

Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.



REF  
SAC-SQ5-06 1

**SAVC** Vinyl cover for dish caddy  
Funda protectora de vinilo para carro platos  
Housse protection en vynil pour chariot assiettes



Cover for item SAVC. Funda para ref. ADC-4  
Housse pour réf. SAC-SQ5-06

REF  
SAVC 1



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



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

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

REF  
P80390 1

**P8054** Tray transport trolley 7 rails  
Carro transporte bandejas 7 guías  
Chariot transport plateaux 7 glissières



Ref. P80.540

Ref. P80.780

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

REF	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	Dist. between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	1
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	1
P80560	Pastry Pastelería Pâtisserie (60 x 40 cm)	52,5 x 70 x 90	8,5	1
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	1

VOLLRATH

## Special trolleys 10.5

Carros especiales  
Chariots spéciaux

**P8038** 2/1 GN transport trolley  
Carro porta cubeta GN 2/1  
Chariot transport bac GN 2/1



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

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

REF. P80.390 / P80.380  
Transport trolley for GN containers  
Carro transporte para cubetas GN  
Chariots de transport pour bacs GN

Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.  
Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.  
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

REF  
P80380 1

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



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

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

REF  
P80740 1

VOLLRATH

## 10.5 Special trolleys

Carros especiales  
Chariots spéciaux

SS  
Stainless  
steel

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



REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	📦
<b>P80750</b>	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	1
<b>P80760</b>	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	1
<b>P80770</b>	9	50 x 50 (double / doble)	118,5 x 63,3 x 171	1

PI  
Plastic

- P5017** Plastic trolley with handle for dishwasher racks  
*Carro de plástico con asa para cestas*  
Chariot avec anse pour casiers à vaisselle

With handle  
Con asa  
Avec anse



REF	H cm	📦
<b>P5017</b>	98	1

- P8057** Trolley for heavy loads  
*Carro para cargas pesadas*  
Chariot à charges lourdes

Maximum load: 350 kg  
Carga máxima: 350 kg  
Charge maximale: 350 kg



REF	📦
<b>P80570</b>	1

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



REF	H cm		📦
<b>P80590</b>	16,5	without handle / sin asa / sans anse	1
<b>P80580</b>	106,5	with handle / con asa / avec anse	1

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

Without handle  
Sin asa  
Sans anse



REF	H cm	📦
<b>P5015</b>	23	1

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

Without handle  
Sin asa  
Sans anse



REF	Ø cm	H cm	📦
<b>1697</b>	1,4	8,7	1

# 11 Shelving

Estanterías  
Rayonnages



## 11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 314

ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES  
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

## 11.2 SHELVING WITH WHEELS 320

ESTANTERÍAS CON RUEDAS  
RAYONNAGES AVEC ROUES

## 11.3 BENCH 320

BANCADAS  
BANCS

## 11.4 PARTS 321

COMPONENTES  
COMPOSANTS

## 11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 324

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS  
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

# Modular shelving

Estanterías modulares  
Rayonnages modulables



-30 °C  
+75 °C

Easy and quick assembly  
Facilidad y rapidez de montaje  
Montage facile et rapide



**ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium**

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado

ANTI-CORROSION - Fabriquées avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

**Robustness and resistance**

Robustez y resistencia  
Robustesse et résistance

150 KG



420 KG

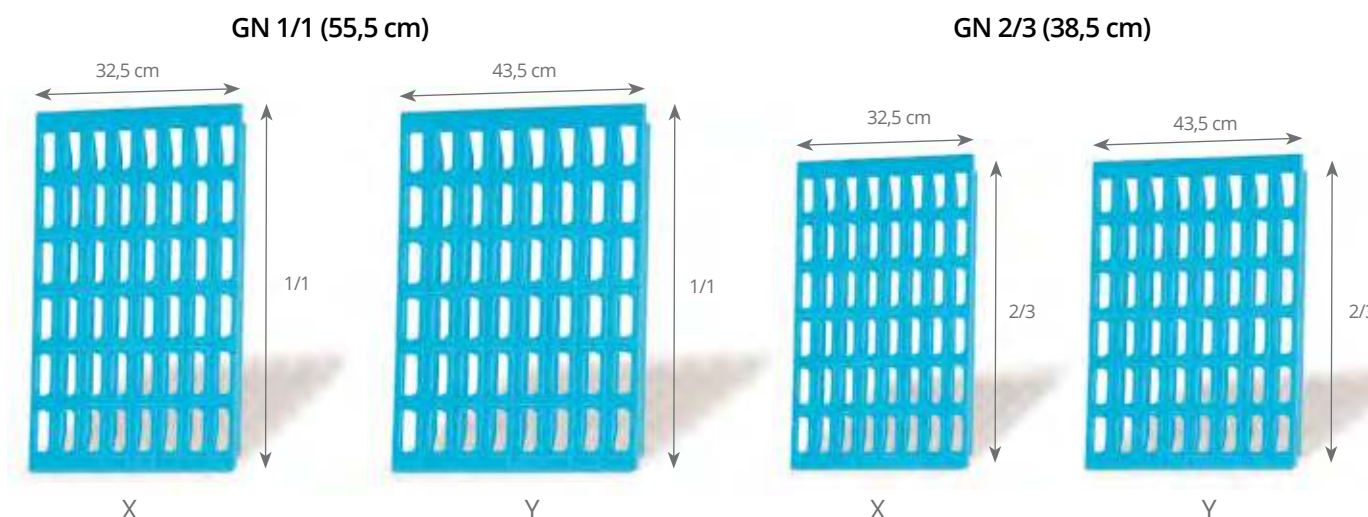


**Compatibility**  
Compatible  
Compatibilité  
GN 1/1 & 2/3



**Rack shelves**

Parrillas  
Clayettes



**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Apte pour lave-vaisselle

**Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)**

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

**Support for crossbars**

Pieza soporte travesaños  
Support pour longerons



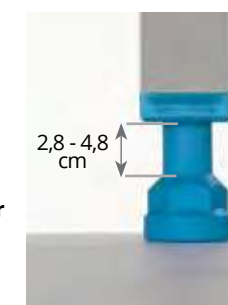
**Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.**

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

**Adjustable feet**

Pies regulables  
Pieds réglables



**Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.**

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



# Modular shelving

Estanterías modulares  
Rayonnages modulaires

## Standard heights of levels

Alturas estándar de los niveles  
Hauteur standard des niveaux

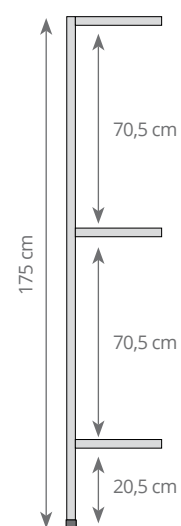
### Higher than 200 cm please ask

Más de 200 cm altura consultar

Hauteur supérieure à 200 cm veuillez nous consulter

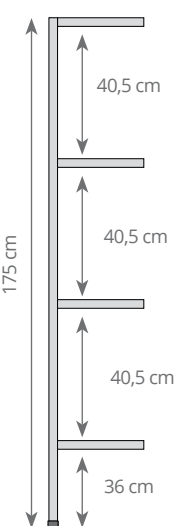
### Height 175 cm / 3 levels

Altura 175 cm / 3 niveles  
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



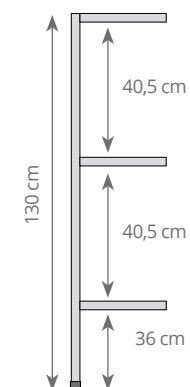
### Height 175 cm / 4 levels

Altura 175 cm / 4 niveles  
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



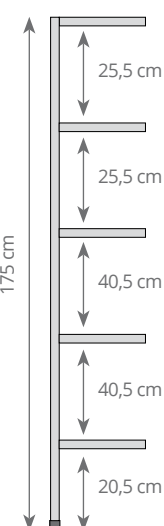
### Height 130 cm / 3 levels

Altura 130 cm / 3 niveles  
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



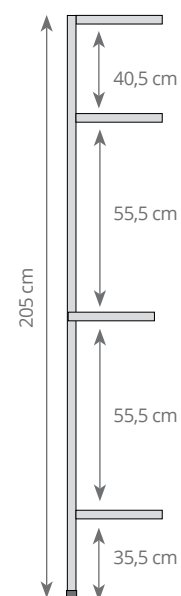
### Height 175 cm / 5 levels

Altura 175 cm / 5 niveles  
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



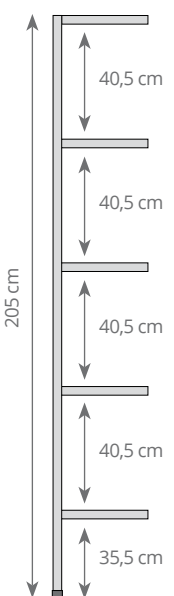
### Height 205 cm / 4 levels

Altura 205 cm / 4 niveles  
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



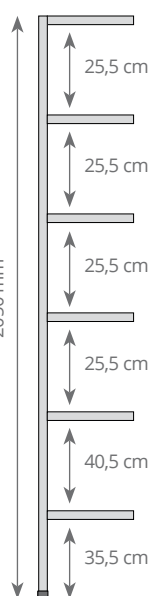
### Height 205 cm / 5 levels

Altura 205 cm / 5 niveles  
Hauteur 205 cm / 5 niveaux



### Height 205 cm / 6 levels

Altura 205 cm / 6 niveles  
Hauteur 205 cm / 6 niveaux



## Combinations

Combinaciones  
Combinaisons

W (cm)	Configuration
65,5	X Y
71,5	X Y
77	X Y
83	X Y
87,5	Y X
93,5	X X X
98,5	X X X
101,8	X X X
109,5	Y X X
115,5	Y X X
120,5	Y Y X
126,5	Y Y X
131,5	Y Y Y
137,5	Y Y Y
142	Y X X X
148	Y X X X
153	Y Y X X
159	Y Y X X
164,5	X X X X
170,5	X X X X

# Complete and angular shelving

Estanterías completas y angulares  
Rayonnages complets et angulaires



## 11.1 Full shelf

Estantería completa  
Rayonnage complet

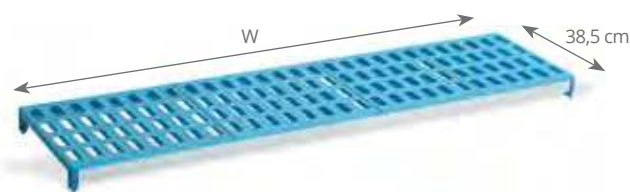
**3 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Complete kits**  
Kits completos  
Kits complets

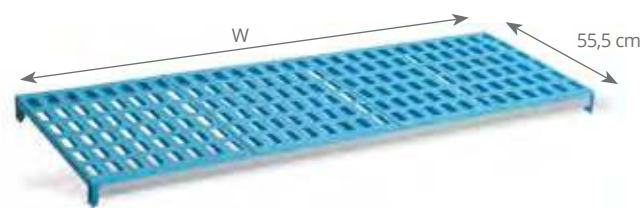
**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Diférentes combinaisons



**Compatible with 2/3 containers**  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



**Compatible with 1/1 containers**  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7000	71,5
P7001	83,0
P7002	93,5
P7003	104,5
P7004	115,5
P7005	126,5
P7006	137,5
P7007	148,0
P7008	159,0
P7009	170,5
P7010	184,0
P7011	195,0
P7012	206,0
P7013	217,0
P7014	228,0
P7015	238,8
P7016	249,6
P7017	260,8
P7018	272,0
P7019	282,5
P7020	293,0
P7021	304,0
P7022	315,0
P7023	326,5

REF	W cm
P7024	338,0
P7025	351,3
P7026	362,1
P7027	372,9
P7028	384,1
P7029	395,3
P7030	406,5
P7031	417,0
P7032	427,5
P7033	438,0
P7034	449,0
P7035	460,0
P7036	471,0
P7037	482,5
P7038	494,0
P7039	505,5
P7040	518,6
P7041	529,8
P7042	541,0
P7043	551,5
P7044	562,0
P7045	572,5
P7046	583,0

REF	W cm
P7141	71,5
P7142	83,0
P7143	93,5
P7144	104,5
P7145	115,5
P7146	126,3
P7147	137,5
P7148	148,0
P7149	159,0
P7150	170,5
P7151	184,0
P7152	195,0
P7153	206,0
P7154	217,0
P7155	228,0
P7156	238,8
P7157	249,6
P7158	260,8
P7159	272,0
P7160	282,5
P7161	293,0
P7162	304,0
P7163	315,0
P7164	326,5

REF	W cm
P7165	338,0
P7166	351,3
P7167	362,1
P7168	372,9
P7169	384,1
P7170	395,3
P7171	406,5
P7172	417,0
P7173	427,5
P7174	438,0
P7175	449,0
P7176	460,0
P7177	471,0
P7178	482,5
P7179	494,0
P7180	505,5
P7181	518,6
P7182	529,8
P7183	541,0
P7184	551,5
P7185	562,0
P7186	572,5
P7187	583,0

**3 Levels**  
Niveles  
Niveaux

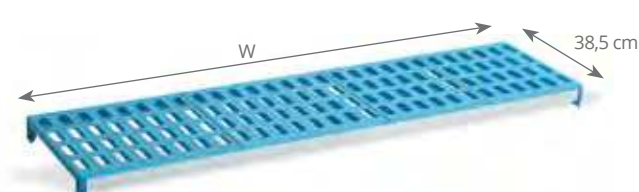
**Shelvings for angle**  
Estanterías angulares  
Rayonnages angulaires

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Diférentes combinaisons



**Included / Includo / Compris :**  
**Hooks to form angles**  
Ganchos para formar ángulos  
Crochets pour faire les angles

**Compatible with 2/3 containers**  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm
P7282	68,5
P7283	80,0
P7284	90,5
P7285	101,5
P7286	112,5
P7287	123,3
P7288	134,5
P7289	145,0
P7290	156,0
P7291	167,5
P7292	181,0
P7293	192,0
P7294	203,0
P7295	214,0
P7296	225,0
P7297	235,8
P7298	246,6
P7299	257,8
P7300	269,0
P7301	279,5
P7302	290,0
P7303	301,0
P7304	312,0
P7305	323,5

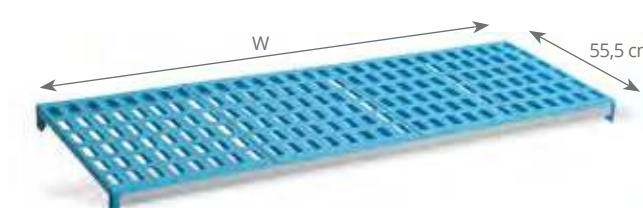
REF	W cm
P7306	335,0
P7307	348,3
P7308	359,1
P7309	369,9
P7310	381,1
P7311	392,3
P7312	403,5
P7313	414,0
P7314	424,5
P7315	435,0
P7316	446,0
P7317	457,0
P7318	468,0
P7319	479,5
P7320	491,0
P7321	502,5
P7322	515,6
P7323	526,8
P7324	538,0
P7325	548,5
P7326	559,0
P7327	569,5
P7328	580,0

## Shelving for angle 11.1

Estantería angular  
Rayonnage angulaire



**Compatible with 1/1 containers**  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm
P7423	68,5
P7424	80,0
P7425	90,5
P7426	101,5
P7427	112,5
P7428	123,3
P7429	134,5
P7430	145,0
P7431	156,0
P7432	167,5
P7433	181,0
P7434	192,0
P7435	203,0
P7436	214,0
P7437	225,0
P7438	235,8
P7439	246,6
P7440	257,8
P7441	269,0
P7442	279,5
P7443	290,0
P7444	301,0
P7445	312,0
P7446	323,5

REF	W cm
P7447	335,0
P7448	348,3
P7449	359,1
P7450	369,9
P7451	381,1
P7452	392,3
P7453	403,5
P7454	414,0
P7455	424,5
P7456	435,0
P7457	446,0
P7458	457,0
P7459	468,0
P7460	479,5
P7461	491,0
P7462	502,5
P7463	515,6
P7464	526,8
P7465	538,0
P7466	548,5
P7467	559,0
P7468	569,5
P7469	580,0

**IDEA!** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

**IDEA!** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

## 11.1 Full shelf

Estantería completa  
Rayonnage complet

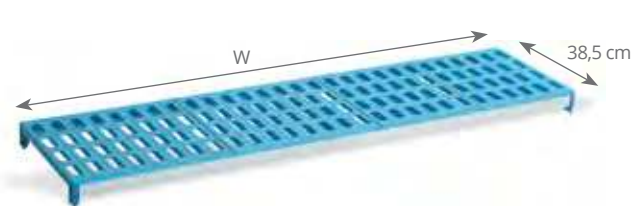
**4 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Complete kits**  
Kits completos  
Kits complets

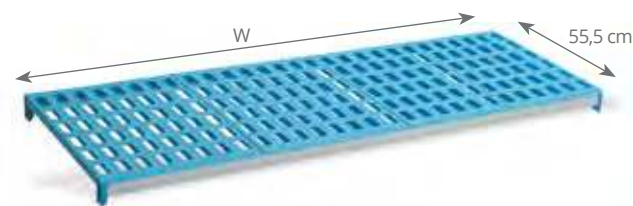
**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7047	71,5	P7071	338,0
P7048	83,0	P7072	351,3
P7049	93,5	P7073	362,1
P7050	104,5	P7074	372,9
P7051	115,5	P7075	384,1
P7052	126,3	P7076	395,3
P7053	137,5	P7077	406,5
P7054	148,0	P7078	417,0
P7055	159,0	P7079	427,5
P7056	170,5	P7080	438,0
P7057	184,0	P7081	449,0
P7058	195,0	P7082	460,0
P7059	206,0	P7083	471,0
P7060	217,0	P7084	482,5
P7061	228,0	P7085	494,0
P7062	238,8	P7086	505,5
P7063	249,6	P7087	518,6
P7064	260,8	P7088	529,8
P7065	272,0	P7089	541,0
P7066	282,5	P7090	551,5
P7067	293,0	P7091	562,0
P7068	304,0	P7092	572,5
P7069	315,0	P7093	583,0
P7070	326,5		

REF	W cm	REF	W cm
P7188	71,5	P7212	338,0
P7189	83,0	P7213	351,3
P7190	93,5	P7214	362,1
P7191	104,5	P7215	372,9
P7192	115,5	P7216	384,1
P7193	126,3	P7217	395,3
P7194	137,5	P7218	406,5
P7195	148,0	P7219	417,0
P7196	159,0	P7220	427,5
P7197	170,5	P7221	438,0
P7198	184,0	P7222	449,0
P7199	195,0	P7223	460,0
P7200	206,0	P7224	471,0
P7201	217,0	P7225	482,5
P7202	228,0	P7226	494,0
P7203	238,8	P7227	505,5
P7204	249,6	P7228	518,6
P7205	260,8	P7229	529,8
P7206	272,0	P7230	541,0
P7207	282,5	P7231	551,5
P7208	293,0	P7232	562,0
P7209	304,0	P7233	572,5
P7210	315,0	P7234	583,0
P7211	326,5		

**IDEA!** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

## Shelving for angle 11.1

Estantería angular  
Rayonnage angulaire

**4 Levels**  
Niveles  
Niveaux

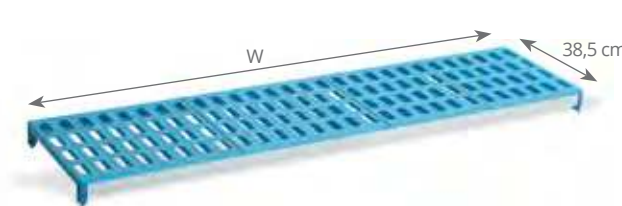
**Shelving for angle**  
Estanterías angulares  
Rayonnages angulaires

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons

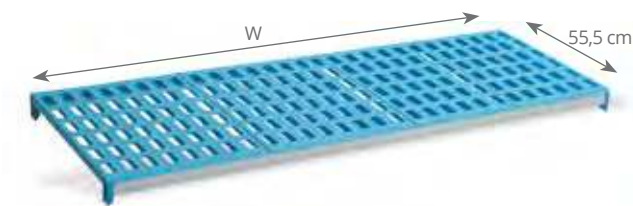


**Included / Includo / Compris :**  
**Hooks to form angles**  
Ganchos para formar ángulos  
Crochets pour faire les angles

Compatible with 2/3 containers  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7329	68,5	P7353	335,0
P7330	80,0	P7354	348,3
P7331	90,5	P7355	359,1
P7332	101,5	P7356	369,9
P7333	112,5	P7357	381,1
P7334	123,3	P7358	392,3
P7335	134,5	P7359	403,5
P7336	145,0	P7360	414,0
P7337	156,0	P7361	424,5
P7338	167,5	P7362	435,0
P7339	181,0	P7363	446,0
P7340	192,0	P7364	457,0
P7341	203,0	P7365	468,0
P7342	214,0	P7366	479,5
P7343	225,0	P7367	491,0
P7344	235,8	P7368	502,5
P7345	246,6	P7369	515,6
P7346	257,8	P7370	526,8
P7347	269,0	P7371	538,0
P7348	279,5	P7372	548,5
P7349	290,0	P7373	559,0
P7350	301,0	P7374	569,5
P7351	312,0	P7375	580,0
P7352	323,5		

REF	W cm	REF	W cm
P7470	68,5	P7494	335,0
P7471	80,0	P7495	348,3
P7472	90,5	P7496	359,1
P7473	101,5	P7497	369,9
P7474	112,5	P7498	381,1
P7475	123,3	P7499	392,3
P7476	134,5	P7500	403,5
P7477	145,0	P7501	414,0
P7478	156,0	P7502	424,5
P7479	167,5	P7503	435,0
P7480	181,0	P7504	446,0
P7481	192,0	P7505	457,0
P7482	203,0	P7506	468,0
P7483	214,0	P7507	479,5
P7484	225,0	P7508	491,0
P7485	235,8	P7509	502,5
P7486	246,6	P7510	515,6
P7487	257,8	P7511	526,8
P7488	269,0	P7512	538,0
P7489	279,5	P7513	548,5
P7490	290,0	P7514	559,0
P7491	301,0	P7515	569,5
P7492	312,0	P7516	580,0
P7493	323,5		

**IDEA!** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)



## 11.1 Full shelf

Estantería completa  
Rayonnage complet

**5 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Complete kits**  
Kits completos  
Kits complets

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



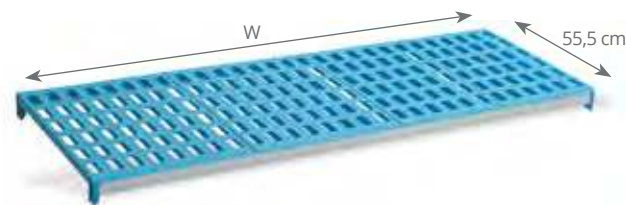
**Compatible with 2/3 containers**  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm	REF	W cm
P7094	71,5	P7118	338,0
P7095	83,0	P7119	351,3
P7096	93,5	P7120	362,1
P7097	104,5	P7121	372,9
P7098	115,5	P7122	384,1
P7099	126,3	P7123	395,3
P7100	137,5	P7124	406,5
P7101	148,0	P7125	417,0
P7102	159,0	P7126	427,5
P7103	170,5	P7127	438,0
P7104	184,0	P7128	449,0
P7105	195,0	P7129	460,0
P7106	206,0	P7130	471,0
P7107	217,0	P7131	482,5
P7108	228,0	P7132	494,0
P7109	238,8	P7133	505,5
P7110	249,6	P7134	518,6
P7111	260,8	P7135	529,8
P7112	272,0	P7136	541,0
P7113	282,5	P7137	551,5
P7114	293,0	P7138	562,0
P7115	304,0	P7139	572,5
P7116	315,0	P7140	583,0
P7117	326,5		



**Compatible with 1/1 containers**  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	REF	W cm
P7235	71,5	P7259	338,0
P7236	83,0	P7260	351,3
P7237	93,5	P7261	362,1
P7238	104,5	P7262	372,9
P7239	115,5	P7263	384,1
P7240	126,3	P7264	395,3
P7241	137,5	P7265	406,5
P7242	148,0	P7266	417,0
P7243	159,0	P7267	427,5
P7244	170,5	P7268	438,0
P7245	184,0	P7269	449,0
P7246	195,0	P7270	460,0
P7247	206,0	P7271	471,0
P7248	217,0	P7272	482,5
P7249	228,0	P7273	494,0
P7250	238,8	P7274	505,5
P7251	249,6	P7275	518,6
P7252	260,8	P7276	529,8
P7253	272,0	P7277	541,0
P7254	282,5	P7278	551,5
P7255	293,0	P7279	562,0
P7256	304,0	P7280	572,5
P7257	315,0	P7281	583,0
P7258	326,5		



\* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

## Shelving for angle 11.1

Estantería angular  
Rayonnage angulaire

**5 Levels**  
Niveles  
Niveaux

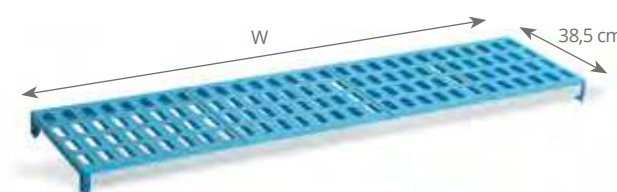
**Shelving for angle**  
Estanterías angulares  
Rayonnages angulaires

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



**Included / Includo / Compris :**  
**Hooks to form angles**  
Ganchos para formar ángulos  
Crochets pour faire les angles

**Compatible with 2/3 containers**  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



REF	W cm	REF	W cm
P7376	68,5	P7400	335,0
P7377	80,0	P7401	348,3
P7378	90,5	P7402	359,1
P7379	101,5	P7403	369,9
P7380	112,5	P7404	381,1
P7381	123,3	P7405	392,3
P7382	134,5	P7406	403,5
P7383	145,0	P7407	414,0
P7384	156,0	P7408	424,5
P7385	167,5	P7409	435,0
P7386	181,0	P7410	446,0
P7387	192,0	P7411	457,0
P7388	203,0	P7412	468,0
P7389	214,0	P7413	479,5
P7390	225,0	P7414	491,0
P7391	235,8	P7415	502,5
P7392	246,6	P7416	515,6
P7393	257,8	P7417	526,8
P7394	269,0	P7418	538,0
P7395	279,5	P7419	548,5
P7396	290,0	P7420	559,0
P7397	301,0	P7421	569,5
P7398	312,0	P7422	580,0
P7399	323,5		



\* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

## 11.2 Shelving with wheels

Estanterías con ruedas  
Rayonnages avec roues

### Complete kits with wheels

Conjuntos completos con ruedas  
Kits complets avec roues



Maximum weight per level 150 kg  
Maximum weight per shelving unit 400 kg

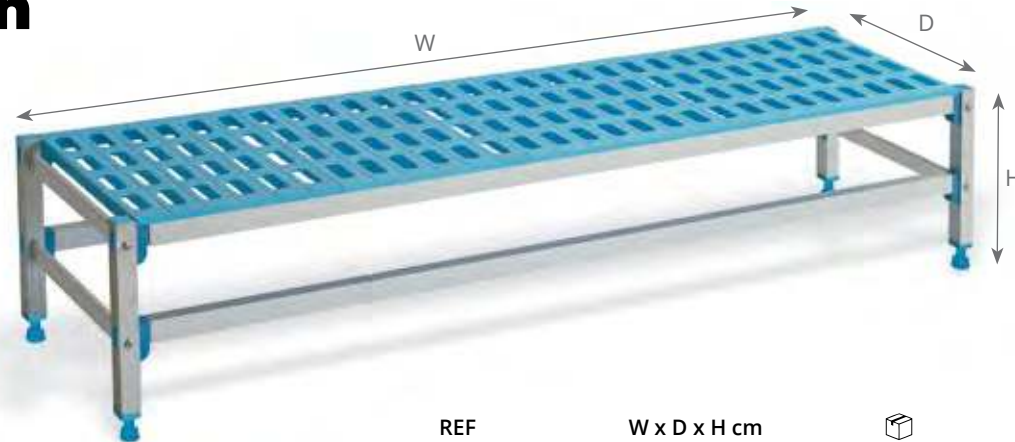
Peso máximo por nivel 150 kg  
Peso máximo por estantería 400 kg  
Poids maximum par niveau 150 kg  
Poids maximum par rayonnage 400 kg



REF	W x D x H cm	Type tipo	Levels Niveles Niveaux	
P7145R	114,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1

## 11.3 Bench

Bancadas  
Bancs



Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Diseñadas para su uso en lugares donde se 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.

Conçus pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds réglables pour sols irréguliers.

REF	W x D x H cm	
P7603	71,5 x 55,5 x 28	1
P7604	83,0 x 55,5 x 28	1
P7605	93,5 x 55,5 x 28	1
P7606	104,5 x 55,5 x 28	1
P7607	115,5 x 55,5 x 28	1
P7608	126,5 x 55,5 x 28	1
P7609	137,5 x 55,5 x 28	1
P7610	148,0 x 55,5 x 28	1
P7611	71,5 x 38,5 x 28	1
P7612	83,0 x 38,5 x 28	1
P7613	93,5 x 38,5 x 28	1
P7614	104,5 x 38,5 x 28	1
P7615	115,5 x 38,5 x 28	1
P7616	126,5 x 38,5 x 28	1
P7617	137,5 x 38,5 x 28	1
P7618	148,0 x 38,5 x 28	1

## Parts 11.4

Componentes  
Composants

### Shelf support fixing Soporte fijación estantería Support fixation rayonnage



Two pieces kit  
Conjunto de 2 soportes  
Kit deux pièces

REF	
P76430	1

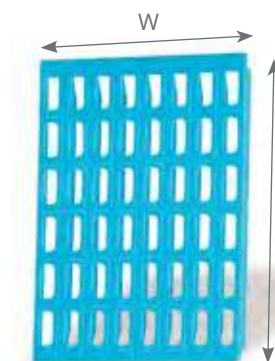


### Crossbars Travesaños Longerons



REF	W cm	
P7632	65,5	1
P7633	77,0	1
P7634	87,5	1
P7635	98,5	1
P7636	109,5	1
P7637	120,5	1
P7638	131,5	1
P7639	142,0	1
P7640	153,0	1
P7641	164,5	1

### Rack-shelves Parrillas Clayettes



REF	Type / Tipo	W x D cm	GN For / Para / Pour	
P7628	Y	55,5 x 43,5	1/1	1
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	1
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	1
P7631	X	38,5 x 32,5	2/3	1

### Hooks to form angles Ganchos para formar ángulos Crochets pour faire les angles



REF	
P7642	1

### Support for crossbars Pieza soporte para travesaños Support pour longerons



REF	
P7643	1

# 11.4 Parts

Componentes  
Composants

## Lateral supports Soportes laterales Suports latéraux



2 Available depths:  
55,5 cm, 1/1 gastronorm  
38,5 cm, 2/3 gastronorm

2 Fondos disponibles :  
55,5 cm, gastronorm 1/1  
38,5 cm, gastronorm 2/3

2 profondeurs disponibles:  
55,5 cm, gastronorme 1/1  
38,5 cm, gastronorme 2/3

REF	MOD	D x H cm	Levels Niveles Niveaux	☐
P7585	S1	55,5 x 175	3	1
P7586	S2	55,5 x 175	4	1
P7587	S3	55,5 x 175	5	1
P7646	S0	55,5 x 200	4	1
P7588	S4	55,5 x 200	5	1
P7589	S5	55,5 x 200	6	1
P7590	S6	55,5 x 130	3	1
P7591	S7	38,5 x 175	3	1
P7592	S8	38,5 x 175	4	1
P7593	S9	38,5 x 175	5	1
P7647	S13	38,5 x 200	4	1
P7594	S10	38,5 x 200	5	1
P7595	S11	38,5 x 200	6	1
P7596	S12	38,5 x 130	3	1

## Lateral support with wheels Soportes laterales con ruedas Suports latéraux avec roues



To assembly mobile shelving with wheels.  
Para montar estanterías móviles con ruedas.  
Pour monter rayonnages mobiles avec roues.

\* Height including wheel  
\* Altura con rueda incluida  
\* Hauteur avec la roue incluse

Wheels Ø 12,5 cm, two of them with brake.  
Ruedas de Ø 12,5 cm, dos de ellas con freno.  
Roues de Ø 12,5 cm, dont deux avec frein.

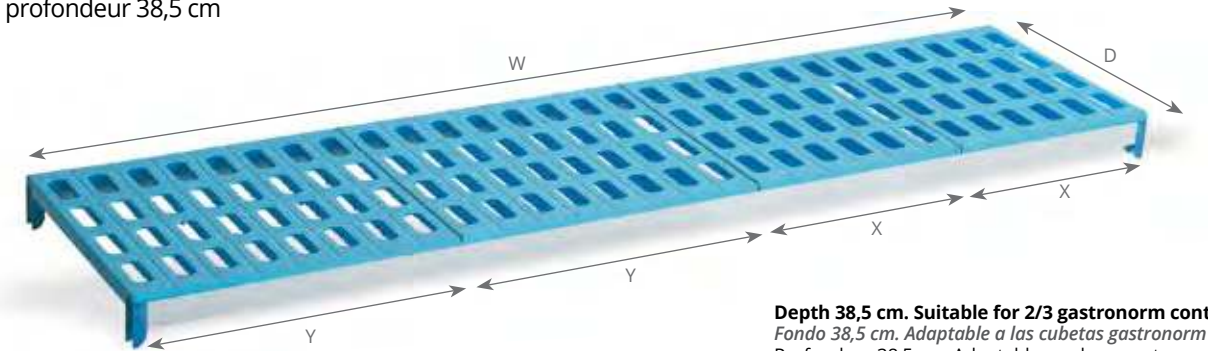
We do not recommend crossbars longer than 140 cm.  
No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 140 cm.  
Nous ne conseillons pas des longerons plus longs de 140 cm.

REF	D x H cm	Levels Niveles Niveaux	☐
P7597	55,5 x 188	3	1
P7598	55,5 x 188	4	1
P7599	55,5 x 188	5	1

# Parts 11.4

Componentes  
Composants

## Shelves depth 38,5 cm Estantes fondo 38,5 cm Niveaux profondeur 38,5 cm



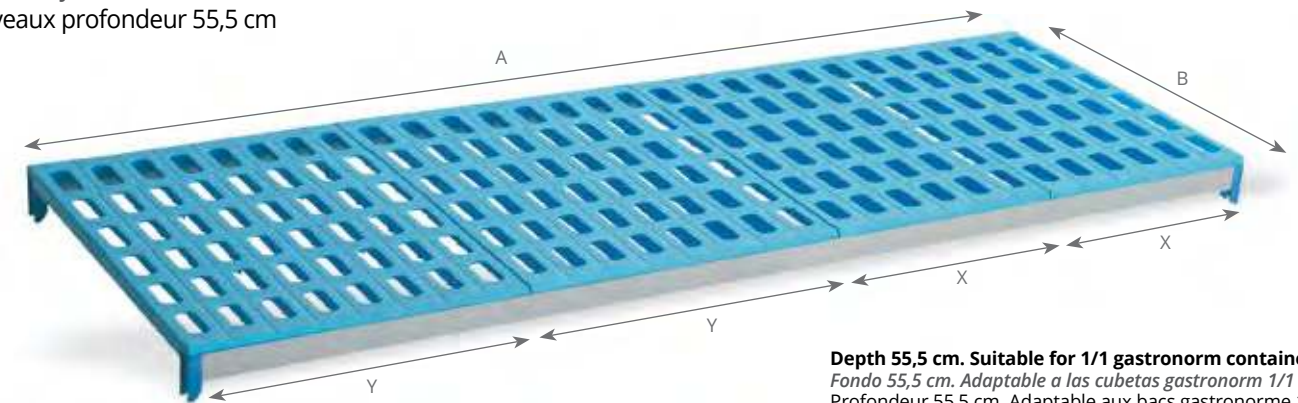
Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers  
Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3  
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3

X is a rack 32,5 cm width.  
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.  
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.  
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.  
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	Combination Combinación Combinaison	W x D cm	☐
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	1
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	1
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	1
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	1
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	1
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	1
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	1
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	1

## Shelves depth 55,5 cm Estantes fondo 55,5 cm Niveaux profondeur 55,5 cm



Depth 55,5 cm. Suitable for 1/1 gastronorm containers  
Fondo 55,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1  
Profondeur 55,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1

X is a rack 32,5 cm width.  
Y is a rack 43,5 cm width.

X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.  
Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.  
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.  
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

REF	MOD	Combination Combinación Combinaison	W x D cm	☐
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	1
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	1
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	1
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	1
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	1
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	1
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	1
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	1

## 11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías  
Décomposition kits rayonnages

### DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7000	2 S7 + 3 T61	P7047	2 S8 + 4 T61
P7001	2 S7 + 3 T71	P7048	2 S8 + 4 T71
P7002	2 S7 + 3 T81	P7049	2 S8 + 4 T81
P7003	2 S7 + 3 T91	P7050	2 S8 + 4 T91
P7004	2 S7 + 3 T101	P7051	2 S8 + 4 T101
P7005	2 S7 + 3 T111	P7052	2 S8 + 4 T111
P7006	2 S7 + 3 T131	P7053	2 S8 + 4 T131
P7007	2 S7 + 3 T141	P7054	2 S8 + 4 T141
P7008	2 S7 + 3 T151	P7055	2 S8 + 4 T151
P7009	2 S7 + 3 T161	P7056	2 S8 + 4 T161
P7010	3 S7 + 6 T81	P7057	3 S8 + 8 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91	P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91
P7012	3 S7 + 6 T91	P7059	3 S8 + 8 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 + 3 T101	P7060	3 S8 + 4 T91 + 4 T101
P7014	3 S7 + 6 T101	P7061	3 S8 + 8 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111	P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111
P7016	3 S7 + 6 T111	P7063	3 S8 + 8 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131	P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131
P7018	3 S7 + 6 T131	P7065	3 S8 + 8 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141	P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141
P7020	3 S7 + 6 T141	P7067	3 S8 + 8 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151	P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151
P7022	3 S7 + 6 T151	P7069	3 S8 + 8 T151
P7023	3 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161
P7024	3 S7 + 6 T161	P7071	3 S8 + 8 T161
P7025	4 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111
P7027	4 S7 + 9 T111	P7074	4 S8 + 12 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131
P7030	4 S7 + 9 T131	P7077	4 S8 + 12 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141
P7033	4 S7 + 9 T141	P7080	4 S8 + 12 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151
P7036	4 S7 + 9 T151	P7083	4 S8 + 12 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161
P7039	4 S7 + 9 T161	P7086	4 S8 + 12 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131
P7042	5 S7 + 12 T131	P7089	5 S8 + 16 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141
P7046	5 S7 + 12 T141	P7093	5 S8 + 16 T141

## Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías  
Décomposition kits rayonnages

### DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7141	2 S1 + 3 T6	P7188	2 S2 + 4 T6	P7235	2 S3 + 5 T6
P7142	2 S1 + 3 T7	P7189	2 S2 + 4 T7	P7236	2 S3 + 5 T7
P7143	2 S1 + 3 T8	P7190	2 S2 + 4 T8	P7237	2 S3 + 5 T8
P7144	2 S1 + 3 T9	P7191	2 S2 + 4 T9	P7238	2 S3 + 5 T9
P7145	2 S1 + 3 T10	P7192	2 S2 + 4 T10	P7239	2 S3 + 5 T10
P7146	2 S1 + 3 T11	P7193	2 S2 + 4 T11	P7240	2 S3 + 5 T11
P7147	2 S1 + 3 T13	P7194	2 S2 + 4 T13	P7241	2 S3 + 5 T13
P7148	2 S1 + 3 T14	P7195	2 S2 + 4 T14	P7242	2 S3 + 5 T14
P7149	2 S1 + 3 T15	P7196	2 S2 + 4 T15	P7243	2 S3 + 5 T15
P7150	2 S1 + 3 T16	P7197	2 S2 + 4 T16	P7244	2 S3 + 5 T16
P7151	3 S1 + 6 T8	P7198	3 S2 + 8 T8	P7245	3 S3 + 10 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7153	3 S1 + 6 T9	P7200	3 S2 + 8 T9	P7247	3 S3 + 10 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7201	3 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7248	3 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7155	3 S1 + 6 T10	P7202	3 S2 + 8 T10	P7249	3 S3 + 10 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7157	3 S1 + 6 T11	P7204	3 S2 + 8 T11	P7251	3 S3 + 10 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7159	3 S1 + 6 T13	P7206	3 S2 + 8 T13	P7253	3 S3 + 10 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7161	3 S1 + 6 T14	P7208	3 S2 + 8 T14	P7255	3 S3 + 10 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7163	3 S1 + 6 T15	P7210	3 S2 + 8 T15	P7257	3 S3 + 10 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7165	3 S1 + 6 T16	P7212	3 S2 + 8 T16	P7259	3 S3 + 10 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7168	4 S1 + 9 T11	P7215	4 S2 + 12 T11	P7262	4 S3 + 15 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7171	4 S1 + 9 T13	P7218	4 S2 + 12 T13	P7265	4 S3 + 15 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7174	4 S1 + 9 T14	P7221	4 S2 + 12 T14	P7268	4 S3 + 15 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7177	4 S1 + 9 T15	P7224	4 S2 + 12 T15	P7271	4 S3 + 15 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7180	4 S1 + 9 T16	P7227	4 S2 + 12 T16	P7274	4 S3 + 15 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7183	5 S1 + 12 T13	P7230	5 S2 + 16 T13	P7277	5 S3 + 20 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7187	5 S1 + 12 T14	P7234	5 S2 + 16 T14	P7281	5 S3 + 20 T14

# 11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías  
Décomposition kits rayonnages

## DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7282	1 S7 + 3 T61	P7329	1 S8 + 4 T61	P7376	1 S9 + 5 T61
P7283	1 S7 + 3 T71	P7330	1 S8 + 4 T71	P7377	1 S9 + 5 T71
P7284	1 S7 + 3 T81	P7331	1 S8 + 4 T81	P7378	1 S9 + 5 T81
P7285	1 S7 + 3 T91	P7332	1 S8 + 4 T91	P7379	1 S9 + 5 T91
P7286	1 S7 + 3 T101	P7333	1 S8 + 4 T101	P7380	1 S9 + 5 T101
P7287	1 S7 + 3 T111	P7334	1 S8 + 4 T111	P7381	1 S9 + 5 T111
P7288	1 S7 + 3 T131	P7335	1 S8 + 4 T131	P7382	1 S9 + 5 T131
P7289	1 S7 + 3 T141	P7336	1 S8 + 4 T141	P7383	1 S9 + 5 T141
P7290	1 S7 + 3 T151	P7337	1 S8 + 4 T151	P7384	1 S9 + 5 T151
P7291	1 S7 + 3 T161	P7338	1 S8 + 4 T161	P7385	1 S9 + 5 T161
P7292	2 S7 + 6 T81	P7339	2 S8 + 8 T81	P7386	2 S9 + 10 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91	P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91	P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7294	2 S7 + 6 T91	P7341	2 S8 + 8 T91	P7388	2 S9 + 10 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 + 3 T101	P7342	2 S8 + 4 T91 + 4 T101	P7389	2 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7296	2 S7 + 6 T101	P7343	2 S8 + 8 T101	P7390	2 S9 + 10 T101
P7297	2 S7 + 3 T111 + 3 T111	P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111	P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7298	2 S7 + 6 T111	P7345	2 S8 + 8 T111	P7392	2 S9 + 10 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131	P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131	P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7300	2 S7 + 6 T131	P7347	2 S8 + 8 T131	P7394	2 S9 + 10 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141	P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141	P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7302	2 S7 + 6 T141	P7349	2 S8 + 8 T141	P7396	2 S9 + 10 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151	P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151	P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7304	2 S7 + 6 T151	P7351	2 S8 + 8 T151	P7398	2 S9 + 10 T151
P7305	2 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7306	2 S7 + 6 T161	P7353	2 S8 + 8 T161	P7400	2 S9 + 10 T161
P7307	3 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7309	3 S7 + 9 T111	P7356	3 S8 + 12 T111	P7403	3 S9 + 15 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7312	3 S7 + 9 T131	P7359	3 S8 + 12 T131	P7406	3 S9 + 15 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7315	3 S7 + 9 T141	P7362	3 S8 + 12 T141	P7409	3 S9 + 15 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7318	3 S7 + 9 T151	P7365	3 S8 + 12 T151	P7412	3 S9 + 15 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7321	3 S7 + 9 T161	P7368	3 S8 + 12 T161	P7415	3 S9 + 15 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7324	4 S7 + 12 T131	P7371	4 S8 + 16 T131	P7418	4 S9 + 20 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7328	4 S7 + 12 T141	P7375	4 S8 + 16 T141	P7422	4 S9 + 20 T141

# Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías  
Décomposition kits rayonnages

## DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7423	1 S1 + 3 T6	P7470	1 S2 + 4 T6	P7517	1 S3 + 5 T6
P7424	1 S1 + 3 T7	P7471	1 S2 + 4 T7	P7518	1 S3 + 5 T7
P7425	1 S1 + 3 T8	P7472	1 S2 + 4 T8	P7519	1 S3 + 5 T8
P7426	1 S1 + 3 T9	P7473	1 S2 + 4 T9	P7520	1 S3 + 5 T9
P7427	1 S1 + 3 T10	P7474	1 S2 + 4 T10	P7521	1 S3 + 5 T10
P7428	1 S1 + 3 T11	P7475	1 S2 + 4 T11	P7522	1 S3 + 5 T11
P7429	1 S1 + 3 T13	P7476	1 S2 + 4 T13	P7523	1 S3 + 5 T13
P7430	1 S1 + 3 T14	P7477	1 S2 + 4 T14	P7524	1 S3 + 5 T14
P7431	1 S1 + 3 T15	P7478	1 S2 + 4 T15	P7525	1 S3 + 5 T15
P7432	1 S1 + 3 T16	P7479	1 S2 + 4 T16	P7526	1 S3 + 5 T16
P7433	2 S1 + 6 T8	P7480	2 S2 + 8 T8	P7527	2 S3 + 10 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7435	2 S1 + 6 T9	P7482	2 S2 + 8 T9	P7529	2 S3 + 10 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7483	2 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7530	2 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7437	2 S1 + 6 T10	P7484	2 S2 + 8 T10	P7531	2 S3 + 10 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7439	2 S1 + 6 T11	P7486	2 S2 + 8 T11	P7533	2 S3 + 10 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7441	2 S1 + 6 T13	P7488	2 S2 + 8 T13	P7535	2 S3 + 10 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7443	2 S1 + 6 T14	P7490	2 S2 + 8 T14	P7537	2 S3 + 10 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7445	2 S1 + 6 T15	P7492	2 S2 + 8 T15	P7539	2 S3 + 10 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7447	2 S1 + 6 T16	P7494	2 S2 + 8 T16	P7541	2 S3 + 10 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7450	3 S1 + 9 T11	P7497	3 S2 + 12 T11	P7544	3 S3 + 15 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7453	3 S1 + 9 T13	P7500	3 S2 + 12 T13	P7547	3 S3 + 15 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7456	3 S1 + 9 T14	P7503	3 S2 + 12 T14	P7550	3 S3 + 15 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7459	3 S1 + 9 T15	P7506	3 S2 + 12 T15	P7553	3 S3 + 15 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7462	3 S1 + 9 T16	P7509	3 S2 + 12 T16	P7556	3 S3 + 15 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7465	4 S1 + 12 T13	P7512	4 S2 + 16 T13	P7559	4 S3 + 20 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7469	4 S1 + 12 T14	P7516	4 S2 + 16 T14	P7563	4 S3 + 20 T14

# 12 Equipment

Maquinaria  
Equipement



## 12.1 COOKING 330

COCCIÓN / CUISSON

**Induction units / Placas inducción / Plaque induction** 334

**Cooking / Cocción / Cuisson** 340

**Ovens & micro-waves / Hornos y micro-ondas / Fours et micro-ondes** 341

**Fryers / Freidoras / Friteuses** 342

## 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 344

TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO

TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

**Toasters / Tostadoras / Toasteurs** 344

**Contact grill / Grill de contacto / Grill de contact** 349

## 12.3 FOOD PROCESSORS 350

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

**Mixers / Batidoras planetarias / Mélangeurs** 350

**Slicing machines / Corta fiambres / Trancheurs** 351

## 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 352

MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA

APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATEURE

**Rethermalizers / Retermalizadores / Appareil de remise en température** 354

**Bain marie / Baños maría / Bain-marie** 357

**Heating lamps / Lámparas mantenedoras / Lampe chauffante** 360

**Warming equipment / Mantenedores de temperatura  
Maintenance de température** 365

**Hot banquet trolleys / Armarios calientes / Armoires chaudes** 366

## 12.5 ICE-CREAM MACHINES 368

MAQUINARIA HELADERÍA / TURBINES À GLACE

# Induction hobs

Placas inducción  
Plaques induction

**The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.**

*La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rápida, más segura y más precisa.*

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise.

## Energy efficient

*Eficiencia energética*  
Efficacité énergétique

**The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas.**

*El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersión de energía que se genera cocinando con gas.*

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz.

## Speed / Rapidez / Rapidité

**As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.**

*Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.*

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps.

## Precision / Precisión / Précision

**Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.**

*Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.*

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles.

## Safety / Seguridad / Sécurité

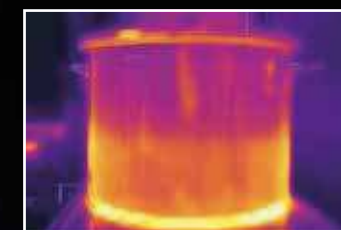
**Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.**

*Sin una pieza específica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.*

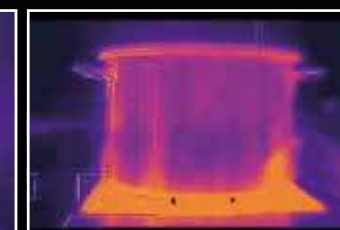
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.

# Induction hobs

Placas inducción  
Plaques induction



Induction hob  
Cocina de inducción  
Cuisinière à induction



Gas hob  
Cocina de gas  
Cuisinière à gaz

















# Which induction unit do you need?

¿Qué placa de inducción necesita?  
Quel plaque induction vous faut-il ?

## VOLLRATH

## pujadas®

A VOLLRATH COMPANY

														
<b>MOD. / REF.</b>	<b>4-SERIES</b> HPI4	<b>ULTRA</b> 6954702	<b>WOK</b> 6958302	<b>MIRAGE</b> 59650	<b>MIRAGE</b> 69601	<b>MIRAGE</b> 69641	<b>MIRAGE</b> 595027502	<b>MIRAGE</b> 595087502	<b>IP PRO 35 XL</b> P157921	<b>IP PRO 35</b> P157922	<b>IP PRO 35 WOK</b> P157923	<b>IP FIRST 35 D</b> P157924	<b>IP FIRST 35 M</b> P157925	<b>IP FIRST 20 D</b> P15077
<b>INSTAL.</b>	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Built-in</b> Encastrable	<b>Built-in</b> Encastrable	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table	<b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De table
<b>DESIGNED FOR</b> <i>DISEÑADO PARA</i> CONÇUE POUR	<b>Intensive cooking</b> <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	<b>Intensive cooking</b> <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	<b>Intensive cooking</b> <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	<b>Buffet &amp; catering light cooking</b> <i>Cocina ligera buffet y cáterings</i> Cuisine légère buffet et traiteur	<b>Buffet light cooking station</b> <i>Estación de cocina ligera en buffet</i> Appareil de cuisine légère buffet	<b>Buffet maintenance</b> <i>Mantenimiento buffet</i> Mantien de température	<b>Buffet maintenance</b> <i>Mantenimiento buffet</i> Mantien de température	<b>Buffet maintenance</b> <i>Mantenimiento buffet</i> Mantien de température	<b>Intensive cooking</b> <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	<b>Intensive cooking</b> <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	<b>Intensive cooking</b> <i>Cocina intensiva</i> Cuisine intensive	<b>Semi-intensive cooking</b> <i>Semi-intensive cooking</i> Cuisine semi-intensive	<b>Semi-intensive cooking</b> <i>Semi-intensive cooking</i> Cuisine semi-intensive	<b>Buffet &amp; catering light cooking</b> <i>Cocina ligera buffet y cáterings</i> Cuisine légère buffet et traiteur
<b>POWER</b> <i>POTENCIA</i> PUISSANCE	2600/3000/3800 W	3800 W (2x1900 W)	3000 W	1800 W	1800 W	650 W	300 W	375 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	2000 W
<b>MAX DIAMETER</b> <i>MAX DIÁMETRO</i> MAX DIAMÈTRE	36 CM	30 CM (x2)	35 CM (WOK)	28 CM	30 CM	36 CM	40 X 40 CM	60 X 40 CM	33 CM	28 CM	36/40 CM	28 CM	28 CM	26 CM
<b>POWER LEVELS</b> <i>NIVELES DE POTENCIA</i> NIVEAUX DE PUISSANCE	100	100	100	100	100	5	4	4	20	20	20	13	10	8
<b>TEMPERATURE LEVELS</b> <i>NIVELES DE TEMPERATURA</i> NIVEAUX DE TEMPÉRATURE	27-232°C	40-210°C	NO	60-210°C	60-210°C	NO	NO	NO	50 - 240°C	50 - 240°C	50 - 240°C	60 - 240°C	NO	60 - 240°C
<b>TIMER</b> <i>TEMPORIZADOR</i> MINUTERIE	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN	0-180 MIN	0-180 MIN	NO	NO	0-24 H	0-24 H	0-24 H	0-180 MIN	NO	0-180 MIN



# 12.1 Induction units

Placas de inducción  
Plaque induction

## 4-Series by VOLLRATH

**93 %**  
Efficiency  
Eficiencia  
Efficacité

**100**  
Power levels  
Niveles de potencia  
Niveaux de puissance

**27-232 °C**  
Temperature levels  
Niveles de temperatura  
Niveaux de température

**24 h**  
Timer  
Temporizador  
Minuterie

  
Heavy-duty usage  
Uso intensivo  
Intensif usage

Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.

New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.

Four customizable programs deliver repeatable results with the touch of a button.

El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.

La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.

Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

**37x37 cm vitroceramic cooking superface**  
Superficie de cocción vitrocerámica de 37x37 cm  
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

**Improved control knob with power and temperature level adjustment**  
Nuevo y mejorado mando de control de temperatura y potencia

Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

**Touch screen control panel**  
Panel de control con pantalla táctil  
Panneau de commande à écran tactile

**Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage**

Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu

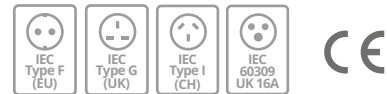
**Temperature control probe**  
Sonda de control de temperatura  
Sonde de contrôle de température

**Probe included**  
Sonda incluida  
Sonde incluse

**HPI4 High power induction**  
Placa de inducción control temperatura  
Plaque à induction contrôle température



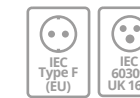
REF	Ø Max cm	V	W	A	Hz	⊞
HPI4-380002	36	230	3.800	16.5	EU	50/60 1
HPI4-380003	36	230	3.800	16	UK16A	50/60 1
HPI4-380004	36	230	3.800	16.5	CH	50/60 1
HPI4-300002	36	230	3.000	13	EU	50/60 1
HPI4-300003	36	230	3.000	13	UK	50/60 1
HPI4-300004	36	230	3.000	13	CH	50/60 1
HPI4-260002	36	230	2.600	11.3	EU	50/60 1
HPI4-260003	36	230	2.600	11.3	UK	50/60 1
HPI4-260004	36	230	2.600	11.3	CH	50/60 1



# Induction units 12.1

Placas de inducción  
Plaque induction

**69547 Double induction plate**  
Placa inducción doble  
Plaque à induction double



1.900W x2



REF	Ø cm	V	W	A	Hz	⊞
6954702	30x2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60 1
6954703	30x2	208-240	3.800	15,8	UK16A	50/60 1

**69523 Double induction plate**  
Placa inducción doble  
Plaque à induction double



2.900W x2

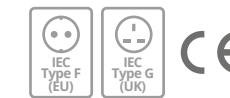


Not CE  
No CE  
Non CE



REF	Ø cm	V	W	A	Hz	⊞
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60 1

**6958302 Induction wok range 35cm**  
Placa de inducción wok 35cm  
Plaque à induction wok 35cm



REF	V	W	A	Hz	⊞
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60 1
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60 1

Includes a 35cm carbon steel wok  
100 power levels and display for precise cooking  
Turbo button provides immediate heat  
Incluye un wok de acero al carbono de 35cm  
100 niveles de potencia y display para una cocción precisa  
El botón turbo ofrece calor inmediato  
Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm  
100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise  
Bouton turbo pour une chaleur immédiate

**6958301-DI Induction Wok Range Drop-In Accessory Kit**  
Kit accesorio de encastre para placa de inducción wok  
Kit d'accessoires pour encastrer plaque à induction wok



REF	⊞
6958301-DI	1

Enables the countertop induction wok range to be installed as a drop-in appliance  
Includes S/Steel template and remote control box with 5' cord  
Permite instalar la inducción wok de sobremesa como un equipo encastrado  
Incluye una plantilla de acero inoxidable y el panel de control remoto con un cable de 150 cm  
Kit permettant de transformer la plaque à induction wok à poser en un appareil encastré  
Composé d'une plaque en acier inoxydable avec panneau de configuration à distance et un câble de 150 cm

**NEW!**

# 12.1 Induction units

Placas de inducción  
Plaque induction

## mirage® by VOLLRATH INDUCTION

### BUFFET COOKING STATION ESTACIÓN DE COCCIÓN BUFFET APPAREIL DE CUISINE BUFFET

- 90 % Efficiency**  
Eficiencia  
Efficacité
- 100 Power levels**  
Niveles de potencia  
Niveaux de puissance
- 60-210 °C Temperature levels**  
Niveles de temperatura  
Niveaux de température
- 1-180 min Timer**  
Temporizador  
Minuterie
- Medium-duty usage**  
Usos semi-intensivo  
Semi-intensif usage

**28x28 cm vitroc ceramic glass cooking surface**  
Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm  
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

**Soft-touch control panel**  
Panel de control táctil  
Panneau de commande tactile

**Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.**

Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.

Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

**Sleek design is ideal to use at front of the house and catering**

Diseño atractivo para uso en buffet y cáterings  
Design attrayant pour usage en buffets et en restauration

**Control knob with power and temperature level adjustment**

Mando de selección de temperatura y potencia  
Cadran de réglage de température et de puissance



# Induction units 12.1

Placas de inducción  
Plaque induction



## mirage® by VOLLRATH INDUCTION

### BUFFET MAINTENANCE STATION ESTACIÓN MANTENEDORA DE BUFFET APPAREIL DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE DE BUFFET

**Low wattage to keep food warm during serving.**  
Mantener la comida caliente durante el servicio.  
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

**With less than 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.**

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

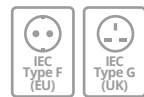
**Tempered, black glass top.**  
Parte superior de cristal templado negro.  
Plateau en verre noir trempé.

**Touch control, 4 power settings. LED indicator lights on control panel & glass.**  
Con 4 ajustes de potencia.  
Indicadores luminosos LED en el panel de control.  
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.  
Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.

**Connect up to 3 units together with interconnect cords.**  
Conecte hasta 3 placas a la vez.  
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.

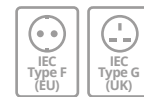


### 59650 Induction cooker Placa inducción Plaque induction



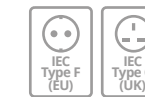
REF	Ø Max cm	V	W	A	Hz	⊞
59650	28	230	1.800	7,8	EU	50/60
59651	28	230	1.800	7,8	UK	50/60

### 59601 Drop in induction cooker Placa inducción encastrable Plaque induction encastrable



REF	Ø Max cm	V	W	A	Hz	⊞
59601	30	230	1.800	7,8	EU	50/60
59602	30	230	1.800	7,8	UK	50/60

### 59641 Drop in induction cooker Placa inducción encastrable Plaque induction encastrable



REF	Ø Max cm	V	W	A	Hz	⊞
59641	36	230	650	2,8	EU	50/60
59642	36	230	650	2,8	UK	50/60

### 595027502 Buffet induction warmer Placa inducción mantenedora de temp. Plaque induction de maintien temp.



REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	⊞
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60

## 12.1 Induction units

Placas de inducción  
Plaque induction

# Pujadas IP PRO

### Continuous Power technology

Tecnología de potencia continua  
Technologie de puissance continue

**20**

Power levels

Niveles de potencia  
Niveaux de puissance

**50-240 °C**

Temperature levels

Niveles de temperatura  
Niveaux de température

**24 h**

Timer

Temporizador  
Minuterie



Heavy-duty usage

Uso intensivo  
Intensif usage



33x33 cm



**XL vitroc ceramic cooking surface**  
Superficie de cocción vitrocerámica XL  
Surface de cuisson vitrocéramique XL

Continous power technology allows for steady and precise cooking at lower power

La tecnología de potencia continua permite una cocción estable a baja potencia

La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance

Touch control panel with LCD indicator

Panel de control táctil con indicador LCD  
Panneau de commande tactile avec indicateur LC

Sturdy 1 mm thickness case with optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy duty usage

Robusta carcasa de acero inoxidable de 1 mm de grosor con refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l'entrée pour un usage intensif



### P157921 IP PRO 35 XL



REF	Ø Max cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157921	33	220-240	3.500	EU	50/60	1



## Induction units 12.1

Placas de inducción  
Plaque induction

### P157922 IP PRO 35



REF	Ø Max cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157922	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

20 power levels with continuous power technology.

Temperature range 50-240°C.

LCD touch control with 0-24h timer.

Sturdy stainless steel case with grease filter for heavy-duty usage.

20 niveles de potencia con tecnología de potencia continua.

Rango temperatura 50-240°C.

Panel de control táctil LCD con temporizador 0-24h.

Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo.

20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.

Plage de température 60-240°C.

Panneau de commande tactile LCD et minuteur 0-24h.

Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

### P157923 IP PRO 35 WOK



Wok diam. 36 - 40 cm



REF	V	W	Hz	Hz	Hz
P157923	220-240	3.500	EU	50/60	1

### P157924 IP FIRST 35 D



REF	Ø Max cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157924	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

13 power levels. Temperature range 60-240°C.

LED touch control with 0-180 min timer.

Stainless Steel case. For mid-duty usage.

13 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.  
Panel de control LED táctil con temporizador 0-180min.  
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

13 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.  
Panneau de commande tactile LED et minuteur 0-180min.  
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

### P157925 IP FIRST 35 M



REF	Ø Max cm	V	W	Hz	Hz	Hz
P157925	28	220-240	3.500	EU	50/60	1

10 power levels.

Mechanical control with LED display.

Stainless Steel case. For mid-duty usage.

10 niveles de potencia.  
Control mecánico con indicador LED.  
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

10 niveaux de puissance.  
Commande mécanique avec indicateur LED.  
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

# 12.1 Cooking

Cocción  
Cuisson

## P15077 IP FIRST 20 D



REF	Ø Max cm	V	W	Hz	⊞
P15077	26	230	2.000	50/60	1

8 power levels. Temperature range 60-240°C.  
LED touch control with 0-180min timer.  
Plastic housing. For light duty usage.

Carcasa de plástico con panel de control táctil y temporizador 0-180min.  
8 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.  
Para un uso moderado.

Structure extérieure en plastique avec panneau de commande tactile et minuteur 0-180min.  
8 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.  
Usage modéré.

## P15075 Crêpe maker Crêpera Crêpière



REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	⊞
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	1

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas.  
Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon.  
Témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

## P688085 Rice cooker Hervidor de arroz Cuiseur à riz



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P688085	5,40	220-230	1950	50/60	1

## P15035 Convection oven Horno multifuncional de convección Four à air pulse



## P688087 Rice cooker Hervidor de arroz Cuiseur à riz



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P688087	8,20	220-240	2500	50/60	1

REF	Grill Rejilla Grille	V	W	Hz	⊞
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1

4 grids included / 4 rejillas incluidas / 4 grilles incluses  
Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double



# Ovens & micro-waves 12.1

Hornos y micro-ondas  
Fours et micro-ondes

## P158121 25L Professional microwave Microondas profesional 25L Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P158121	25	230	1000	50	1

5 power levels / 5 niveles de potencia / 5 niveaux de puissance  
Touch control / Control táctil / Contrôle tactile

60 min digital timer / temporizador digital / minuteur digital

Stainless steel cavity without glass glass plate  
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio  
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

100 customizable cooking programs  
100 programas de cocción personalizables  
100 programmes de cuisson personnalisés

For heavy-duty commercial usage  
Para uso intensivo profesional  
Usage intensif professionnel

Inner dimensions / Dimensiones internas / Dimensions internes:  
34 x 34 x 20 cm

## P158122 25L Professional microwave Microondas profesional 25L Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P158122	25	230	1000	50	1

Easy to use: fixed power / Máxima facilidad de uso: potencia fija / Facilité d'utilisation: Puissance fixe

6 min mechanical timer / temporizador mecánico / minuteur mécanique

Stainless steel cavity without glass glass plate  
Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio  
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

For heavy-duty commercial usage  
Para uso intensivo profesional  
Usage intensif professionnel

Inner dimensions / Dimensiones internas / Dimensions internes:  
34 x 34 x 20 cm

## P158123 20L Microwave with grill Microondas 20L con grill Micro-ondes 20L avec grill



REF	Lts	V	W	Hz	⊞
P158123	20	230	700	50	1

5 power levels + 3 combi / 5 niveles de potencia + 3 combi / 5 niveaux de puissance + 3 combi

1000W grill

Mechanical control / Control Mecánico / Contrôle mécanique

35 min mechanical timer / temporizador mecánico / Minuteur mécanique

Inner dimensions / Dimensiones internas / Dimensions internes:  
27 x 26 x 17 cm

# 12.1 Fryers

Freidoras  
Friteuses

Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadores y zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza. Temperatura variable hasta 190 °C. Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning. Variable temperature control up to 190 °C. Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide. Résistance amovible pour faciliter le nettoyage. Température variable jusqu'à 190 °C. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).



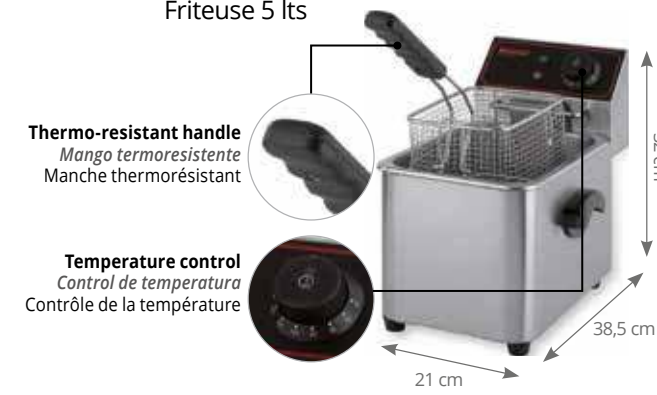
EQUIPMENT  
MAQUINARIA  
EQUIPEMENT

# Fryers 12.1

Freidoras  
Friteuses

18/10  
Stainless  
steel

**P15070 5 Lts fryer**  
Freidora 5 Lts  
Friteuse 5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15070	5,00	230	2.000	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

**P15000 8 Lts Fryer**  
Freidora 8 Lts  
Friteuse 8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15000	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

**P15002 8 Lts fryer with drainage tap**  
Freidora 8 Lts con grifo de vaciado  
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15002	8,00	230	3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

**P15071 5+5 Lts fryer**  
Freidora 5+5 Lts  
Friteuse 5+5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

**P15001 8+8 Lts Fryer**  
Freidora 8+8 Lts  
Friteuse 8+8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

**P15003 8+8 Lts fryer with drainage tap**  
Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado  
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	☐
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

EQUIPMENT  
MAQUINARIA  
EQUIPEMENT

## 12.2 Toasters

Tostadoras  
Toaster

osmarc.es



**CT4-230DUAL** Dual conveyor toaster  
Tostadora transportadora doble  
Pain double à convoyeur



Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**36,8 cm**

Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

**1100**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	☐
CT4-230DUAL	220-240	4.950	19,8	50/60	1

**Save up to 75% energy\***  
Ahorre hasta un 75% de energía\*  
Économisez jusqu'à 75% d'énergie\*

**CONVEYOR TOASTERS**  
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

\* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

**TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA**  
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

\*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

**GRILLE-PAIN CONVOYEURS**  
La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

\*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

**CT4H-230950** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Pain à convoyeur



Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**36,8 cm**

Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

**950**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	☐
CT4H-230950	220-240	3.600	14,4	50/60	1

18/10  
Stainless  
steel

**CT4-3600W** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Grille - pain à convoyeur



**Speed control**  
Control de velocidad  
Contrôle de vitesse

**Stand-by system**  
Sistema stand-by  
Système stand-by

**Temperature control**  
Control de temperatura  
Contrôle de la température

Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**35,6 cm**

Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

Replaceable quartz resistance.  
Resistencias de cuarzo recambiables.  
Résistances à quartz remplaçables.

**1.000**  
Rebanadas por hora  
Slices per hour  
Tranches heure

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	☐
CT4-2301000	35x46x35,6	230	3.600	15	50/60	1

**CT2-1500W** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Grille - pain à convoyeur



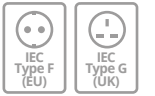
Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**26,7 cm**



## Toasters 12.2

Tostadoras  
Toaster

**CT4-2800W** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Grille - pain à convoyeur



**Speed and temperature control.**  
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad y temperatura.  
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**26,7 cm**

**450-800**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	WxDxH cm	V	W	A	☐	Hz	☐
CT4-23080002	35x36x60	230	2.800	12,7	EU	50/60	1
CT4-23080003	35x36x60	230	2.800	12,7	UK	50/60	1

REF	WxDxH cm	V	W	A	☐	Hz	☐
CT2-23035002	35x36x41	230	1.500	12,5	EU	50/60	1
CT2-23035003	35x36x41	230	1.500	12,5	UK	50/60	1

**350**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

**Speed control.**  
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad.  
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse.  
Résistances à quartz remplaçables.

# 12.2 Toasters

Tostadoras  
Toaster



## Conveyor heating oven / Horno de cinta / Four chauffant à bande

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

### SO2-2800W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



**26,7 cm**

Belt width / Ancho de cinta  
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**

Adjustable entrance height  
Altura entrada ajustable  
Hauteur de l'entrée réglable

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	⊞
SO2-23010.5	34x104x41	230	2.800	13,3	EU	50 1

### SO2-3600W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

**36,8 cm**

Belt width / Ancho de cinta  
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**

Adjustable entrance height  
Altura entrada ajustable  
Hauteur de l'entrée réglable

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	⊞
SO2-23014.5	39x103,5x51	230	3.600	13,3	EU	50 1

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 439

**Cutting board**

Tabla de cortar

Planche à découper



See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 500

**Wooden bread spoon**

Pinza de pan de madera

Pince à pain en bois



**Ideal for handling toast**  
Ideal para manipular las tostadas  
Idéal pour manipuler le pain grillé

# Toasters 12.2

Tostadoras  
Toaster



## Standard Toasters / Tostadoras Estándar / Toasteurs Standard

### P15042 Conveyor toaster Tostadora continua Toasteur convoyeur



**26 cm**

Belt width  
Ancho de cinta  
Largeur tapis roulant

**7,6 cm**

Infeed height  
Altura entrada  
Hauteur d'entrée

**500**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure



REF	V	W	Hz	⊞
P15042	230	2.240	50/60	1

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to 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.

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

### P15038 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



Infeed  
Entrada  
Entrée  
36 x 24 x 6,5 cm

**80-100**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

Delivered with 3 sandwich tongs  
Se entregan con 3 pinzas para sandwich  
Livrées avec 3 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	⊞
P15038	230	1.700	50/60	1

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

### P15039 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



2 Levels, infeed  
2 Niveles, entrada  
2 Niveaux, entrée  
36 x 24 x 6,5 cm

**120-130**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

Delivered with 6 sandwich tongs  
Se entregan con 6 pinzas para sandwich  
Livrées avec 6 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	⊞
P15039	230	3.000	50/60	1

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quartz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

## 12.2 Toasters

Tostadoras  
Toaster

**P15040 Toaster**  
Tostadora  
Toasteur



**120**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	
<b>P15040</b>	4	230	1.800	50/60	1

With manual pop up  
Con expulsión manual  
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.  
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4  
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.  
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4  
Con temporizador.  
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.  
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4  
Avec minuterie.  
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 500

**Serving tong**  
Pinza de servicio  
Pince de service



**Ideal for handling toast**  
Ideal para manipular las tostadas  
Idéal pour manipuler le pain grillé

**P15041 Toaster**  
Tostadora  
Toasteur



**180**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	
<b>P15041</b>	6	230	2.500	50/60	1

With manual pop up  
Con expulsión manual  
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.  
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4 or 6  
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.  
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6  
Con temporizador.  
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.  
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4 ou 6  
Avec minuterie.  
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 527

**Bread basket**  
Cesta pan  
Corbeille à pain



## Contact grill 12.2

Grill de contacto  
Grill de contact

18/10  
Stainless  
steel

**CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.**  
Large drip tray.  
High turned-up spatter rim.  
Indicator lights.  
Adjustable thermostat to 300 °C.

**PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.**  
Bandeja y recoge jugos.  
Borde antisalpicaduras.  
Luces piloto.  
Termostato ajustable hasta 300 °C.

**PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.**  
Tiroir de propreté.  
Bourdre anti projections haute.  
Voyants lumineux.  
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

**P15004 "Solo compact" Contact grill**  
Grill de contacto "Solo compact"  
Grill de contact "Solo compact"



Upper and lower grooves  
Ranura arriba y abajo  
Quadrillage en haut et en bas



**Temperature control**  
Control de temperatura  
Contrôle de la température



**Fat collection tray**  
Bandeja recoge grasa  
Bac de récupération de graisse

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
<b>P15004</b>	22 x 23	230	1.800	50/60	1

**P15005 "Solo grande" Contact grill**  
**P15006** Grill de contacto "Solo grande"  
Grill de contact "Solo grande"



Upper and lower grooves  
Ranura arriba y abajo  
Quadrillage en haut et en bas  
P15005



Upper groove  
Ranura arriba  
Quadrillage en haut  
P15006

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
<b>P15005</b>	32 x 21	230	2.200	50/60	1
<b>P15006</b>	32 x 21	230	2.200	50/60	1

**P15007 "Duetto compact" Contact grill**  
**P15008** Grill de contacto "Duetto compact"  
Grill de contact "Duetto compact"



Upper and lower grooves  
Ranura arriba y abajo  
Quadrillage en haut et en bas  
P15007



Upper groove  
Ranura arriba  
Quadrillage en haut  
P15008

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	
<b>P15007</b>	47 x 23	230	3.600	50/60	1
<b>P15008</b>	47 x 23	230	3.600	50/60	1

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 161

**Included on the price metallic brush**  
Cepillo metálico incluido en el precio  
Brosse métallique inclus dans le prix



P818000



## 12.3 Mixers

Batidoras planetarias  
Mélangeurs

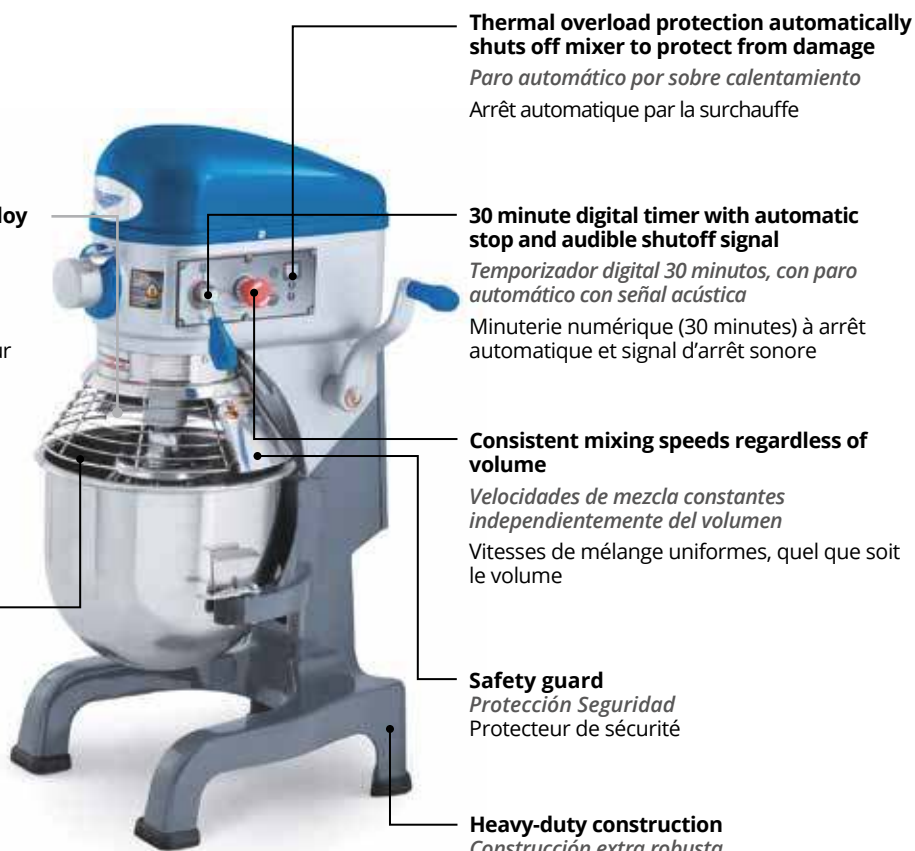
### Mixers Batidoras planetarias Mélangeurs

**Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation**

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

**Planetary mixing action**  
Acción de batido elíptico  
Mélangeur planétaire



**Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage**  
Paro automático por sobre calentamiento  
Arrêt automatique par la surchauffe

**30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal**  
Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica  
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

**Consistent mixing speeds regardless of volume**  
Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen  
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

**Safety guard**  
Protección Seguridad  
Protecteur de sécurité

**Heavy-duty construction**  
Construcción extra robusta  
Construction robuste

Comes with / Incluye / Livré avec



**Wire Wishk**  
Batidor varilla  
Fouet à fil



**Dough hook**  
Gancho para masa  
Crochet de pâte



**Spatula**  
Espátula  
Spatule



**S/Steel mixing bowl**  
Bol acero inoxidable  
Bol mélangeur en acier inoxydable



### 4075502 Countertop Mixers Amasadora sobre mesa Mélangeurs de comptoir

**1/3 HP  
250 W  
3 A  
50 Hz**



4075503

**Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.**  
Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.  
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	V	🗉	📦
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	1
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	1
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	1
4075603	9,5	33,5x45x54	5	220-230	UK	1

REF	For / Para / Pour (Lts)	📦
<b>Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil</b>		
XMIX0705	6.6	1
40762	9.5	1
<b>Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte</b>		
XMIX0704	6.6	1
40763	9.5	1
<b>Spatula / Espátula / Spatule</b>		
XMIX0703	6.6	1
40764	9.5	1
<b>Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur</b>		
XMIX0702	6.6	1
40761	9.5	1

## Slicing machines 12.3

Corta fiambres  
Trancheurs

### 4075702 Floor-Bench mixers Amasadora de pié Mélangeurs au sol-sur plan de travail



**220-230 V  
50 Hz**



4075702

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	HP	W	A	🗉	📦
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	1
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	1
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	1
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	1
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	1
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	1

REF	For / Para / Pour (Lts)	📦
<b>Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil</b>		
40766	19	1
40770	28	1
40774	38	1
<b>Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte</b>		
40767	19	1
40771	28	1
40775	38	1
<b>Spatula / Espátula / Spatule</b>		
40768	19	1
40772	28	1
40776	38	1
<b>Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur</b>		
40765	19	1
40769	28	1
40773	38	1

### P15089 / P15090 / P15091 Electric slicing machine Cortadora eléctrica de fiambres Tranchar électrique



**Body: painted aluminium.**  
Cuerpo: aluminio pintado.  
Corps: aluminium peint.

REF	V	Hz	W	Ø Blade Cuchilla /Lame	Slicer thickness Espesor corte /Épaisseur de coupe	W x D x H cm	Kg	📦
P15089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	1
P15090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	1
P15091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1



P15089  
Ø 22 cm Blade / Cuchilla / Lame



P15090  
Ø 25 cm Blade / Cuchilla / Lame



P15091  
Ø 30 cm Blade / Cuchilla / Lame

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 176

**Sanitary gel lubricant**  
Gel lubricante sanitario  
Gel lubrifiant sanitaire



# Which warming equipment do you need?

¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?

Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



## Rethermalizers *Application: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.*

*Retermalizadores Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*

*Ap. de remise en température Application: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*

	<b>INDUCTION 3D</b>	<b>RETRO</b>	<b>CAYENNE</b>	<b>CAYENNE</b>
				
<b>Warmer and rethermalizer</b> <i>Calentadores y retermalizadores</i> Ap. de remise à température et ap. de maintien à température	✓	✓	✓	✓
<b>Warmer only</b> <i>Solo calentador</i> Chauffant seulement				
<b>Power (W)</b> <i>Potencia (W)</i> Puissance (W)	800	1.400	800	1.000
<b>Direct contact heating system</b> <i>Calentamiento a través de contacto directo</i> Système de chauffage par contact direct			✓	✓
<b>Water</b> <i>Agua</i> Eau		✓	✓	✓
<b>Low water light</b> <i>Luz indicadora nivel de agua bajo</i> Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux			✓	✓
<b>Induction</b> <i>Inducción</i> Induction	✓			
<b>Capacity (L)</b> <i>Capacidad (L)</i> Capacité (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
<b>Temperature control</b> <i>Control de temperatura</i> Contrôle de température	✓	✓	✓	✓

## Warmers *Application: Hold Heated Food.*

*Calentadores Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.*

*Chaud Application: Tenir les aliments chauffés.*

<b>SOUP KETTLE</b> <i>OLLA ELÉCTRICA / MARMITE CHAUD</i>	<b>BAIN MARIE</b> <i>BAÑO MARÍA / BAIN MARIE</i>		<b>CHAFING DISH</b>
			
✓	✓	✓	✓
400	1200	500	0
✓	✓	✓	✓
10	20	10	9
✓	✓	✓	

# 12.4 Rethermalizers

Retermalizadores  
Appareil de remise en température

## INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®

EQUIPMENT  
MAQUINARIA  
EQUIPMENT

**Low power, 3D induction, without the need to use water.**  
**Rapid heating time (50-60 min).**  
**Food does not need to be pre-heated.**  
**Directly from the freezer to the Rethermalizer.**  
**Pre-selection menu and precise temperature regulator.**

*Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.*  
*Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min).*  
*Los alimentos no necesitan ser precalentados.*  
*Directamente del congelador al Retermalizador.*  
*Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.*

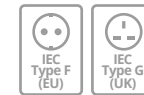
Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.  
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).  
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.  
Directement du congélateur au rethermalisateur.  
Menu de présélection et régulateur de température précis.

# Rethermalizers 12.4

Retermalizadores  
Appareil de remise en température

**747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers**  
*Retermalizador de inducción Mirage®*  
Appareil de remise en température à induction Mirage®

CE



**800 W**  
**3,5 A**  
**50/60Hz**



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V	⏻	📦
7470210	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470240	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1
7470310	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
7470340	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110210	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110240	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1
74110310	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1
74110340	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1

**Natural / Naturel**  
 **Red / Rojo / Rouge**



**88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers**  
*Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D*  
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



REF	L	Fits opening Para abertura cm	Prof. cm	📦
88184	6,6	21,6	20,8	6
88204	10,4	26,7	20,8	6

1,8 m

CE



**800 W**  
**3,5 A**  
**50/60Hz**



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V	⏻	📦
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1

Drop-In / Encast.



**47488 Lid with hinge**  
*Tapa con visagra y orificio*  
Couvercle

CE



REF	For / Para	Ø cm	📦
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

EQUIPMENT  
MAQUINARIA  
EQUIPMENT

## 12.4 Rethermalizers

Retermalizadores  
Appareil de remise en température

# Retro

**7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers**  
Retermalizadores Estilo Retro  
Marmite de remise en température Rétro



-  Natural  
Naturel
-  Red  
Rojo  
Rouge
-  Blanc cassé  
Blanco perla  
Pearl white
-  Black  
Negro  
Noir



Ø 31 cm

Ø Max. 42 cm

H 34,5 cm



REF	L	V	W	A	☐	Hz	📦
7217810	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217910	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217850	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217950	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217855	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217955	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217860	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217960	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217310	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217410	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217350	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217450	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217355	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217455	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1
7217360	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	1
7217460	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	1

**46527 Lid with hinge**  
Tapa con visagra y orificio  
Couvercle



REF	Ø cm	📦
46527	24	6

**4980 One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles**  
Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch®  
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch®



REF	ml	Bowl / Bol Ø cm	Total cm	*cm	📦
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6

\*Length from bowl bottom to bend in handle  
\*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa  
\*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

**One-piece construction.**  
Stainless steel.  
Plastic-coated handles are heat resistant to 82°C.

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.  
Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82°C.

Construction monobloc Inox.  
Manches plastifiés résistant à 82°C.

## Bain marie 12.4

Baños maría  
Bain-marie



## CAYENNE®

**72522 Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer**  
Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve  
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®



800 W  
3,5 A  
230 V



HS-11

REF	cm (Ø x H)	L	V	W	☐	📦
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1

With inset, hinged cover  
Con recipiente interior y tapa con visagra  
Avec conteneur et couvercle

**47488 / 47490 Lid with hinge**  
Tapa con visagra y orificio  
Couvercle



REF	Ø cm	📦
46527	24	6

**78204 Insert container**  
Recipiente interior  
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®



REF	For / Para	Ø cm	AL cm	L	📦
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6

\*Not induction-ready insert  
\*Cubeta no apta para Inducción  
\*Conteneur non Induction

REF	For / Para	Ø cm	📦
47488	78184 / 88184	24,0	6
47490	78204 / 88204	28,7	6

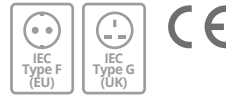
# 12.4 Bain marie

Baños maría  
Bain-marie

**72630 Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN**  
Retermalizador Cayenne® 1/1 GN  
Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN

**1.000 W**  
**4,3 A**  
**230 V**  
**50/60 Hz**

HEAT'N SERVE



Without pans  
Sin cubetas  
Sans bacs

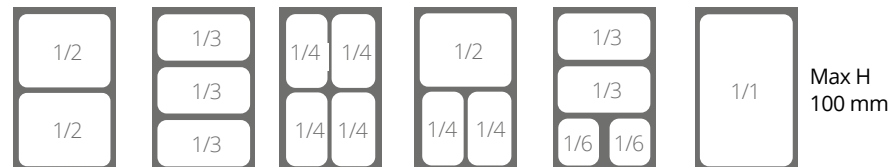
REF	Well depth Profundidad cm	IEC Type	Box
72630	16,8	EU	1
72550	16,8	UK	1

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato

Compartiment en résine thermodurcie renforcée - isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire

Compatible with  
Compatible con  
Compatible avec



**72013 Bain-marie 2/4 GN**  
Baño maría 2/4 GN  
Bain-marie 2/4 GN

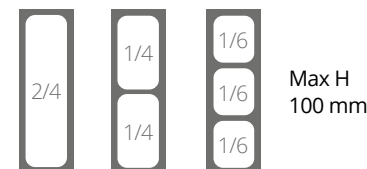


**NEW!**



REF	V	W	A	IEC Type	Hz	Box
72013CE	230	500	2,2	EU	50/60	1
72013CE-UK	230	500	2,2	UK	50/60	1

Compatible with  
Compatible con  
Compatible avec



**P15020 Bain-marie 1/1 GN with drain valve**  
Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje  
Bain-marie 1/1 GN avec robinet de drainage

**+30 °C**  
**+90 °C**

WARMER



Without pans  
Sin cubetas  
Sans bacs

REF	V	W	Hz	Box
P15020	230	1.200	50/60	1

**P688130 Vacuum sealer**  
Envasadora al vacío  
Machine sous vide



REF	V	W	Hz	Kg	Box
P688130	230	200	50	7,5	1

Compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condition for later use.

- 400mm sealing width
- Vacuum function for table pans
- Marinated / Liquids function
- Partial vacuum function
- 20 L/min vacuum pump
- Possibility of using as bag sealer only

Envasadora al vacío compacta.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- 400mm de banda de soldadura
- Función de vacío para cubetas
- Función marinado / Líquidos
- Función vacío parcial
- 20 L/min bomba vacío
- Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

Machine sous vide compacte.

Les durées de conservation des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

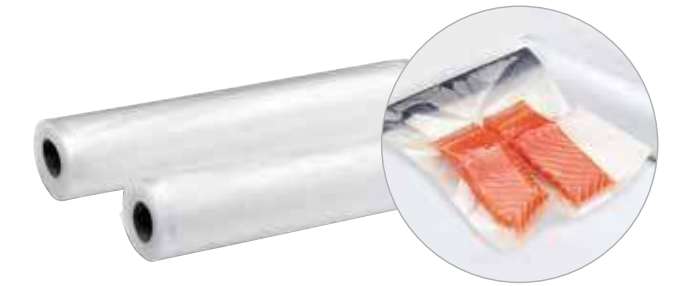
Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites conditions pour une consommation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

# Bain marie 12.4

Baños maría  
Bain-marie

**P688133 Vacuum bags**  
Bolsas vacío  
Sachets sous vide



REF	L m	W cm	Box
P688133	6	30	1
P688134	6	40	1

**P910008 Soup kettle**  
Olla eléctrica para buffet  
Marmite buffet chaud



External aluminium body with epoxy coating.  
Cuerpo de aluminio con baño epoxy.  
Corps en aluminium laque epoxy.



REF	cm	L	Box
P910008	34,5 x 36	10,0	1

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

## 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

# CLASSIC

MADE IN ITALY

**NEW!**

### Robust, lasting construction

Construcción robusta y duradera  
Construction robuste et durable

CE

**100%  
COPPER**

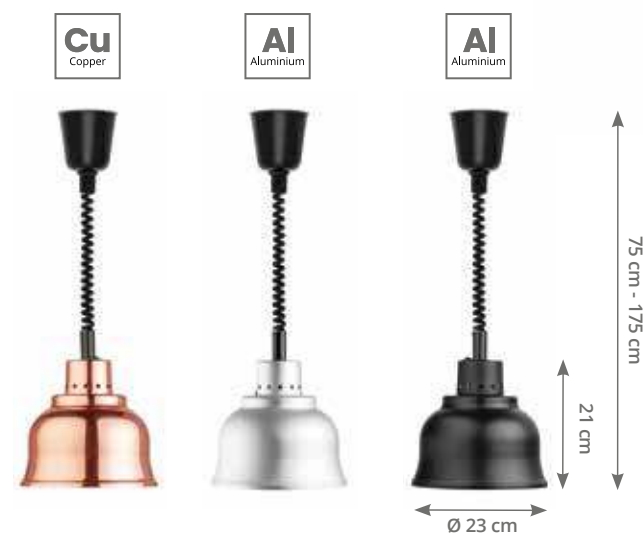
### Real copper

Cobre auténtico  
Cuivre authentique

Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability

Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad

Fabrication 100 % cuivre pour une touche de distinction et une grande durabilité



**Cu**  
Copper

**Al**  
Aluminium

**Al**  
Aluminium

REF		V	W	Hz	☐
P156521		220-240	250	50/60	1
P156522		220-240	250	50/60	1
P156523		220-240	250	50/60	1



Top-quality white PHILLIPS bulb included  
Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida  
Ampoule blanche PHILLIPS de qualité supérieure incluse

**100%  
COPPER**

Matt aluminium  
Aluminio mate  
Aluminium mate

Anodized matt black  
Negro mate anodizado  
Noir mate anodisé

**St**  
Steel

**NEW!**

### MINIMAL



### RETRO



### STYLE



## Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

CE

Matt black  
Negro mate  
Noir mate



REF		V	W	Hz	☐
P156524		220-240	250	50/60	1
P156525		220-240	250	50/60	1
P156526		220-240	250	50/60	1

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

Space gray



CE

REF		V	W	Hz	☐
P156527		220-240	250	50/60	1
P156528		220-240	250	50/60	1
P156529		220-240	250	50/60	1

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

Chromed  
Cromado  
Chromé



CE

REF		V	W	Hz	☐
P156530		220-240	250	50/60	1
P156531		220-240	250	50/60	1
P156532		220-240	250	50/60	1

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise

## 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante



**P156550 Heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora con base  
Lampe chauffante avec support



**White bulb included**  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞
P156550	220-240	250	EU 50/60	1
P156551	220-240	250	EU 50/60	1

**P156552 Heating lamp with marble base**  
Lámpara mantenedora con base mármol  
Lampe chauffante avec support marbre



**White bulb included**  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞
P156552	220-240	250	EU 50/60	1
P156553	220-240	250	EU 50/60	1

**P156554 Heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora con base  
Lampe chauffante avec support



**White bulb included**  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞
P156554	220-240	250	EU 50/60	1

**P15033 Bulb only**  
**P15034 Bombilla**  
Ampoule seule



PHILIPS



REF	W	⊞
P15033	175	1
P710205	250	1
P15034	175	1
P710206	250	1



**NEW!**

**P156555 Simple heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora simple con base  
Lampe chauffante simple avec support



**Suitable for 1/1 GN**  
Compatible con GN 1/1  
Adaptable pour GN 1/1

**White bulb included**  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞
P156555	220-240	250	EU 50/60	1
P156556	220-240	250	EU 50/60	1

## Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

**P156557 Double heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora doble con base  
Lampe chauffante double avec support



**Suitable for 1/1 GN**  
Compatible con GN 1/1  
Adaptable pour GN 1/1

**White bulb included**  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞
P156557	220-240	2x250	EU 50/60	1
P156558	220-240	2x250	EU 50/60	1

**P156559 Triple heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora triple con base  
Lampe chauffante triple avec support



**Suitable for three 1/1 GN**  
Compatible con tres GN 1/1  
Adaptable pour trois GN 1/1

**White bulb included**  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞
P156559	220-240	3x250	EU 50/60	1
P156560	220-240	3x250	EU 50/60	1

# 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

## Contoured carving station Estación buffet trinchante Station de découpage concave

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving.  
On/off lighted switch on base.

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

2 x 175 W (Ref. P15033)

**Dual heat lamps.**  
Lámparas calentadoras dobles.  
Deux lampes chauffantes

**Spun aluminum shades for heat dissipation**

Pantallas de aluminio para disipar el calor  
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

**Clear tempered glass customer breath guard**

Protección contra aliento con vidrio templado transparente

Pare-haleine en verre trempé transparent

**Heavy-duty steel frame, chrome-plated**

Marco de acero cromado altamente resistente

Cadre en acier chromé extra-robuste

**Rubber feet provide stability and protect tabletop**

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad  
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table

**Stylish solid surface base & top**

Base y parte superior elegantes con superficie lisa

Surface pleine esthétique (base et dessus)

**Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included**

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF

Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

**Recessed base channels liquids into removable drip pan**

La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable

La base renforcée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

## 4667 Contoured Carving Station Estación buffet trinchante Station de découpage concave



**Cord**  
Cable  
Cordon  
L: 1,8 m.



REF	W x D x H cm	CA/AC Volt.	IEC	Hz	Box
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	1
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	1

**Infrared bulb**  
Bombilla de infrarrojos  
Ampoule infrarouge

**2 Infrared bulb included**  
Incluye 2 bombillas de infrarrojos  
Inclus 2 ampoules infrarouges

P15033

## P15073 Heating plate P15074 Placa caliente Plaque chauffante



(gastronorm 1/1)



**Temperature control**  
Control de temperatura  
Contrôle de la température

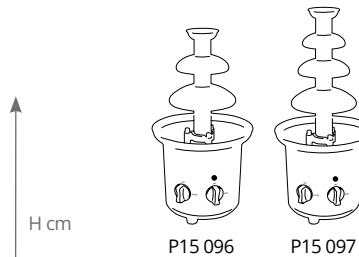
**18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.**

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

REF	cm	V	W	Hz	Box
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	1
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	1

## P15096 Chocolate fountain P15097 Fuente Fondue chocolate Fontaine à chocolat



**St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.**

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

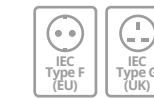
Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

REF	ml	Levels Niveles Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	Box
P15096	700	3	230	50	21	38,0	250	1
P15097	1200	4	230	50	23	45,0	250	1

# Warming equipment 12.4

Mantenedores de temperatura  
Maintenance de température

## 46110 Universal electric chafer heater Elemento eléctrico universal para chafing dish Résistance électrique pour chafers



**Sized to fit standard fuel opening.**  
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.  
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For Para	V	W	A	Hz	IEC	Box
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	1

## P950000 Electric heating unit for chafing dish Elemento eléctrico para chafing dish Corps de chauffe pour chafing dish



**For / Para / Pour:**  
P387500, P897500,  
P387065, P379065,  
P379500.

REF	W	Hz	Box
P950000	240	50/60	1

## P15010 Chocolate warmer Baño maría chocolate Chauffe-chocolat



**Max temp. 40 °C**



**IDEA!**  
Special chocolate  
Especial chocolate  
Spécial chocolat

REF	Units Unidades Unités	Lts	V	W	Hz	Box
P15010	1	3,50	230	250	50/60	1



# 12.4 Hot banquet trolleys

Armarios calientes  
Armoires chaudes

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.

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

## EVEN CIRCULATION OF HOT AIR

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.



### 1 ROCKWOOL INSULATION AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

- +LONG LASTING** Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.
- +ENERGY SAVING** Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.
- +HYGIENE** With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ DURADERO Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+DURABLE Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

### 2 CAPACITY / CAPACIDAD / CAPACITÉ

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1.

**EASY HANDLING / FÁCIL MANEJO / MANIPULATION AISÉE**  
Back side handles / Rotating wheels 360° / Front wheels with brakes.  
Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360° / Dos con frenos  
Poignées postérieures / Roues pivotantes 360° / Roues avant avec freins

### 3 HEAT BLOCK / BLOQUE CALÓRICO / BLOC CHAUFFANT

Extractable without the need of tools.  
Working temperature up to 80°C.  
Provided with humidification container.

Extraíble sin necesidad de herramientas.  
Temperatura de trabajo hasta 80°C.  
Recipiente humidificador integrado.

Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80°C. Bac humidification intégré.

# Hot banquet trolleys 12.4

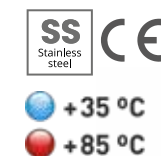
Armarios calientes  
Armoires chaudes



REF	Rails Dim. Medidas Guías Dim.Glissières	Capacity Capacidad Capacité	Max GN height Altura máx. GN Hauteur max. GN	W	V	Hz	⊞
P81001	GN 2/1	11 GN 2/1 - 22 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81011	GN 2/1	22 GN 2/1 - 44 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81012	GN 2/1	17 GN 2/1 - 34 GN 1/1	65mm	3000	230	50/60	1
P81021	GN 2/1	44 GN 2/1 - 88 GN 1/1	55mm	4000	230	50/60	1
P81022	GN 2/1	34 GN 2/1 - 68 GN 1/1	65mm	4000	230	50/60	1



### P15027 / P15028 Hot cupboards Calentador de platos Chauffe - assiettes



REF	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	V	W	Hz	⊞
P15027	60	230	750	50/60	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1

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.

Calentadores de platos. 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.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.

# 12.5 **STOELTING**<sup>®</sup>

A VOLLRATH BRAND

## Ice-cream and beverage solutions

Soluciones para la heladería

Solutions pour glaciers

## Soft ice-cream & frozen yogurt

Helado soft y yogur helado








Glace à l'italienne



Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.

Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.

Stoelting offre la possibilità di commercializzare le gelato dolci attraverso un'alimentazione a gravità e pressione. Il propone delle macchine a yogurt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

Series Serie Série	111	131	231	411	431	144	421
							
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Pump Bomba Pompe	Pump Bomba Pompe	Gravity Gravedad Gravité	Pump Bomba Pompe
Flavours Sabores Parfums	1	2+1	2+1	1	2+1	Soft + Milshake	2
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol
CONES CAPACITY CAPACIDAD CONOS CAPACITÉ CONES							
Model Modelo Model	E						
	150-180	290-310	-	-	-		
Model Modelo Model	F / SF						
	275-300	400-420	400-420	-	-	220-240	-
Model Modelo Model	O						
	380-420	-	780-820	-	675-700		675-700
Model Modelo Model	U						
	-	-	-	640-660	1.350-1.400		1.350-1.400

\*The production capacity may vary depending on the ambient temperature

\*La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiente utilizada

\*La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation

# Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados  
Frappés & smoothies glacés



**STOELTING**  
A VOLLRATH BRAND

**Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, such as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities. Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.**

*Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad. Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda. Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas. Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.*

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

Series Serie Série	112	122	O212	SU412
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	1	1
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol
<b>LITRES/HOUR</b> LITROS/HORA LITRES/HOUR				
<b>Model</b> Modelo Model	E 45-68	90-136	-	-
<b>Model</b> Modelo Model	F 68-91	136-182	-	-
<b>Model</b> Modelo Model	SO -	-	98	-
<b>Model</b> Modelo Model	SU -	-	-	114

# Frozen custard

Heladora custard  
Glaces custard



**STOELTING**  
A VOLLRATH BRAND

**Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.**

*Las máquinas congeladoras de flujo continuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.*

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series Serie Série	101	202	303
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	3
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol
<b>LITRES/HOUR</b> LITROS/HORA LITRES/HOUR			
<b>Model</b> Modelo Model	CF 19-23	-	-
<b>Model</b> Modelo Model	M -	26-38	-
<b>Model</b> Modelo Model	CC -	42-53	42-53

# Batch equipment

Mantecadoras  
Turbines à glace



**Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices. Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.**

*Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium. Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.*

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

Series Serie Série	<b>VB1</b>	<b>VB9</b>	<b>VB25</b>
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité
<b>Type</b> Tipo Type	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Floor</b> Suelo Au sol
<b>CAPACITY L/H</b>	9-10	9-10	20
<b>Work Cycle (min)</b> Ciclo trabajo (min) Cycle de travail (min)	14-18	14-18	12-15

# Accesorios

Accesorios  
Accessoires



**Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a minimum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.**

*Stoelting también ofrece accesorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezclables para conseguir las mejores mezclas.*

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

Series Serie Série	<b>Mixing blender</b>	<b>CW5</b>	<b>CW2</b>
<b>Power supply</b> Control Alimentation			
<b>Model 521030</b>	<b>Foot Switch</b>	-	-
<b>Model 521035</b>	<b>Mounted Speed Control</b>	-	-
<b>Revolution per minut</b> RPM Type	0-3000	-	-
<b>Capacity</b> Capacidad (L) Capacité	-	5	2

# Cold & frozen Beverage dispensers

Bebidas frías y granizadoras  
Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

## VCBF

Series Serie Série	118-37	128	168
			
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	3
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
<b>Capacity per bowl</b> Capacidad por bol (L) Capacité par bol	10	10	10
<b>BTU/Hr</b>	1100	2550	3630

## VCBA

Series Serie Série	118-37	128	168
			
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	3
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
<b>Capacity per bowl</b> Capacidad por bol (L) Capacité par bol	6	6	6
<b>BTU/Hr</b>	830	1900	2550

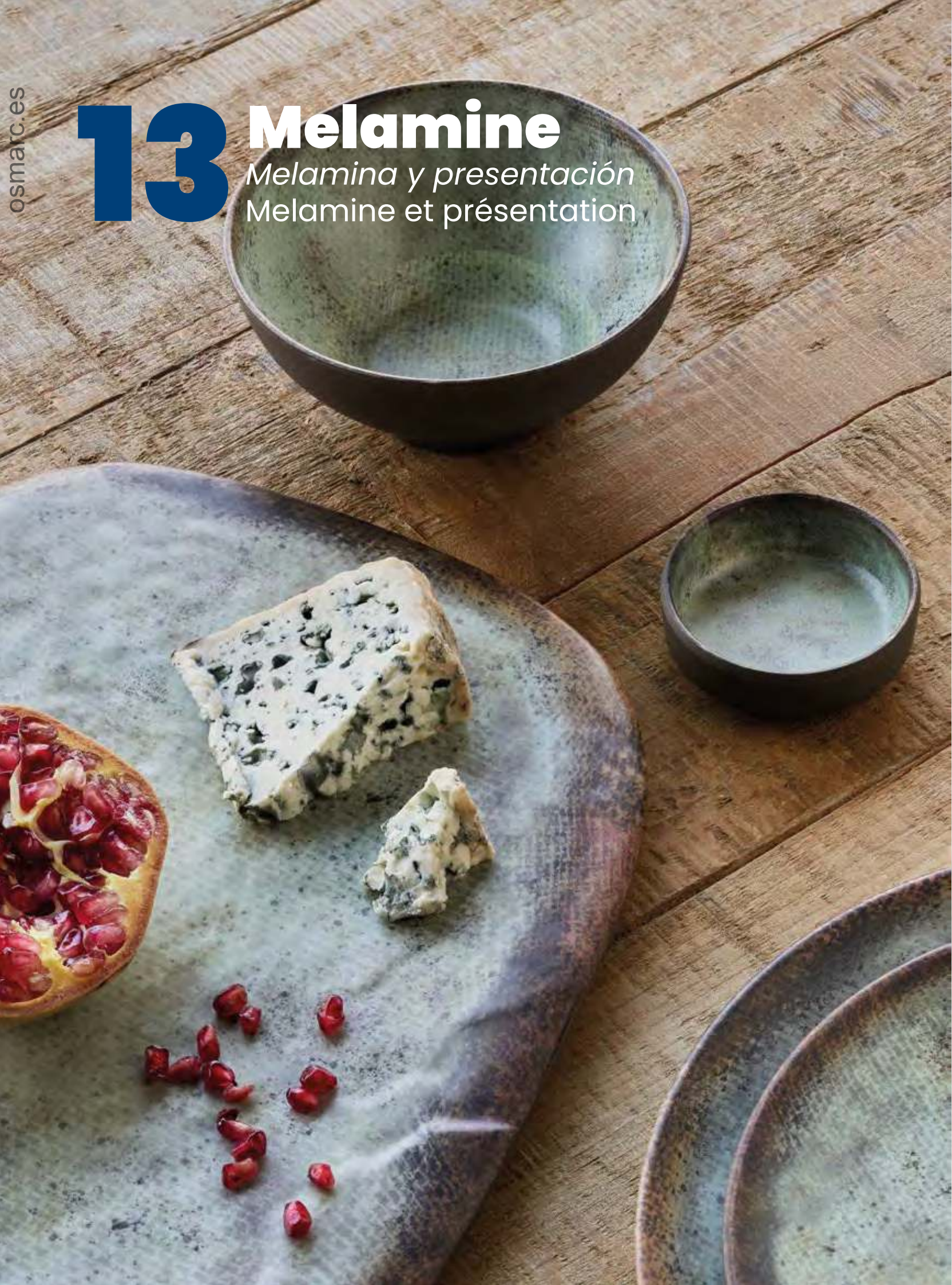
\*Check with your salesteam for larger capacity machines.

\*Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad

\*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité

# 13 Melamine

Melamina y presentación  
Melamine et présentation

**HALO**

380

**LINEN**

382

**VOLCANO**

384

**STONEHENGE**

385

**SIENA**

386

**BIANCA**

387

**SAHARA**

388

**MOON**

389

**BUFFET DISPLAY**

390

**HIDRAULICA**

391

**WOOD**

392

**NATURAL**  
393**ELEGANCE**  
405**COMPLET TABLE**  
418**GREY SOUL**  
394**MEDITERRANEAN**  
406**VENUS**  
420**STYLISH**  
396**COLORS**  
407**WOOD BOARD**  
421**CLASSIC**  
396**COOL-LINE**  
408**STONE BOARD**  
422**WATER**  
397**ZEN**  
410**GN CLASSIC  
COLORS**  
424**DEEP BLUE**  
397**SHELL**  
411**GN CLASSIC  
BLACK**  
425**OCEAN**  
398**BLANCHE**  
412**GN SLIM**  
426**GOLDEN**  
399**FONTANA**  
412**GN CLASSIC  
WHITE**  
428**VERSATIL**  
400**OLA**  
413**STANDS**  
429**PASTRY**  
401**SHARING**  
414**MINI WHITE**  
430**TERRACOTA**  
402**CANON**  
416**MINI BLACK**  
431**STONE**  
404**LIFE**  
417**ASHTRAYS**  
433

It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

Très utilisée dans le service de table et buffet par ses propriétés.

**FOOD CONTACT  
APPROVED**

Melamine is a synthetic resin which becomes harden and Formed after heating

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffage

**MAIN FEATURES**  
CARACTERÍSTICAS  
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

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



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

**USES**  
USOS  
USAGES

**Not recommended: Microwave**  
No recomendada: Microondas  
Non recommandée: Micro-ondes



**Not recommended: Oven**  
No recomendada: Horno  
Non recommandée: Four



**Not recommended: Direct flame**  
No recomendada: Directo al fuego  
Non recommandée: Direct au feu



**Not recommended: Oil and chemical products**  
No recomendada: Aceite y productos químicos  
Non recommandée: Huile ou produits chimiques

**PROPERTIES**  
PROPIEDADES  
PROPRIÉTÉS

**Heat resistant**  
Resistente al calor  
Résistante à la chaleur



**Corrosion resistant**  
Resistente a la corrosión  
Résistante à la corrosion



**Non-toxic**  
No tóxico  
Non-toxique



**Non-odorous**  
Inodoro  
Inodore



**Light weight**  
Ligero  
Légère



**Free form deformation**  
Indeformable  
Indéformable



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



**NEW!**

**P22432** Plate  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	
P22432	19,0	2,7	12
P22433	22,5	3,1	15
P22434	25,0	3,5	12

**P22454** Deep dish  
Plato hondo  
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	
P22454	25	3	9

**P22429** Conical bowl  
Bol cónico  
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P22429	14,0	6,0	0,25	12
P22430	17,5	7,5	0,55	9
P22431	22,5	9,5	1,30	9

**P22437** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentatio



REF	Ø cm	H cm	
P22437	30	2,8	9



**P22435** Oval serving dish  
Fuente ovalada  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P22435	23 x 12 x 5,5	0,4	12

**P22436** Tray 2 compartments  
Bandeja 2 compartimentos  
Plateau 2 compartiments



REF	W x D x H cm	
P22436	15 x 8 x 3,2	12

**P22438** Oval serving dish  
Fuente ovalada  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22438	25,5 x 14,5 x 2,5	12

**P22439** Oval serving dish  
Fuente ovalada  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	
P22439	26 x 10,5 x 2,5	15
P22440	30 x 11 x 2,5	12

**P22441** Rectangular serving dish  
Fuente rectangular  
Plat rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P22441	21,5 x 9,5 x 2	12
P22442	27,5 x 12,5 x 2	12
P22443	33 x 15 x 2,5	12





NEW!

**P22451** Oval serving dish  
Fuente ovalada  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22451	28 x 15 x 2	12
P22452	32 x 17,5 x 2	12

**P22449** Rectangular serving dish  
Fuente rectangular  
Plat rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22449	32 x 13,5 x 1,5	9
P22450	35,5 x 16 x 1,5	9

**P22453** Display tray  
Bandeja presentación  
Plateau présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22453	54 x 27 x 2	6



**P22419** 6 compartment tray  
Bandeja 6 compartimentos  
Plateau 6 compartiments



REF	W x D x H cm	📦
P22419	41 x 7 x 3,8	15

**P22470** Taco tray 2-3 compartments  
soporte tacos. 2-3 Compartimentos  
Plateau à tacos 2-3 compartiments



NEW!

REF	W x D x H cm	📦
P22470	20 x 10 x 5	12

**P22444** Plate  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22444	21,5	2,5	15
P22445	26,5	3,0	9

**P22447** Bowl  
Bol  
Bol



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22447	14,0	6,5	0,50	12
P22448	16,5	7,5	0,85	12

**P22446** Ramekin / Sauce container  
Recipiente para salsas  
Récipient pour sauces



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22446	6,5	2,5	0,08	12

# 13 Volcano



**P22377** Plate  
Plato  
Assiette



REF		Ø cm	H cm	📦
P22377	Light Grey	23	2,0	12
P22378	Light Grey	26	2,2	12
P22386	Dark Blue	23	2,0	12
P22387	Dark Blue	26	2,2	12

**P22379** Bowl  
Bol  
Bol



REF		Ø cm	H cm	📦
P22379	Light Grey	14	3,5	12
P22380	Light Grey	18	4,5	12
P22388	Dark Blue	14	3,5	12
P22389	Dark Blue	18	4,5	12

**P22381** Deep plate  
Plato hondo  
Assiette creuse



REF		Ø cm	H cm	📦
P22381	Light Grey	25	5,7	6
P22390	Dark Blue	25	5,7	6

**P22382** Plate  
Plato  
Assiette



REF		Ø cm	H cm	📦
P22382	Light Grey	15,2	2,7	6
P22384	Light Grey	21,5	3,1	6
P22385	Light Grey	24,0	3,4	4
P22391	Dark Blue	15,2	2,7	6
P22393	Dark Blue	21,5	3,1	6
P22394	Dark Blue	24,0	3,4	4

# Stonehenge 13



**P22409** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22409	39,1 x 16,5 x 3,2	6

**P22410** Oval plate  
Plato ovalado  
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22410	24,1 x 17,2 x 3,5	15

**P22411** Display tray  
Bandeja presentación  
Plateau de présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22411	54 x 27 x 2	6

**P22412** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22412	40 x 30 x 2,15	6



**P22413** Gray plate  
Plato gris  
Assiette grise



REF	Ø cm	H cm	📦
P22413	22	1,5	15
P22414	27	1,6	9

**P22415** Blue plate  
Plato azul  
Assiette bleue



REF	Ø cm	H cm	📦
P22415	22	1,5	15
P22416	27	1,6	9

**P22417** White plate  
Plato blanco  
Assiette blanche



REF	Ø cm	H cm	📦
P22417	22	1,5	15
P22418	27	1,6	9

See products on **P. 407**  
Ver productos en / Voir produits en page

Colors



**P22368** Ripple ramekin  
Ramekin ondulado  
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22368	Ø 6,2	3,5	0,06	48

**P22369** Ripple ramekin  
Ramekin ondulado  
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22369	Ø 7,8	4,3	0,12	48

**P22370** Ripple serving bowl  
Bol ondulado  
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22370	Ø 14	9	0,7	12

**P22371** Ripple serving bowl  
Bol ondulado  
Bol ondulé



REF	cm	H cm	Lts	📦
P22371	Ø 20	7	1,25	12

**P22372** Ripple serving bowl  
Bol ondulado  
Bol ondulé




REF	cm	H cm	Lts	📦
P22372	Ø 25	15	4	6

**13 Sahara**


**P22404** Oval plate  
*Plato ovalado*  
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P22404</b>	21,5 x 11 x 4,5	12


**P22405** Oval bowl  
*Bol ovalado*  
Bol ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P22405</b>	16,5 x 10 x 5,7	12
<b>P22406</b>	20 x 15,5 x 10	12
<b>P22407</b>	26 x 16 x 13,3	6

**P22408** Oval bowl  
*Bol ovalado*  
Bol ovale




REF	W x D x H cm	
<b>P22408</b>	32,5 x 26,5 x 18	3

**Moon 13**

**P22399** Round bowl  
*Bol redondo*  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
<b>P22399</b>	22,5	7	3
<b>P22400</b>	29,0	10	3

**P22401** Round bowl  
*Bol redondo*  
Bol rond




REF	Ø cm	H cm	
<b>P22401</b>	34,5	7	3

**P22402** Buffet display  
*Expositor buffet*  
Présentoir buffet



Compatible with  
*Compatible con* **P22399, P22400 y P22401**  
*Compatible avec*

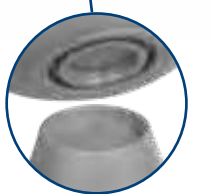
REF	Ø cm	H cm	
<b>P22402</b>	16,5	10	6
<b>P22403</b>	16,5	18	6



Fitting system with the base  
that provides stability

*Sistema de encaje con la base  
que aporta estabilidad*

*Système d'assemblage avec la  
base qui assure la stabilité*



# 13 Buffet display

Expositor buffet  
Présentoir buffet

osmarc.es



Me  
Melamine

Me  
Melamine

# Hidraulica 13



## P22338 Buffet display

Expositor buffet  
Présentoir buffet



Compatible with  
Compatible con P22361 P22362 y P22363  
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	📦
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6

## P22338 Display tray

Bandeja presentación  
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	📦
P22361	22,7	1,5	12
P22362	27,8	1,5	6
P22363	32,7	1,5	6

The three pieces are sold separately  
Las tres piezas se venden por separado  
Les trois pièces sont vendues séparément

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page **P. 449**

## Dome cover

Tapa campana  
Couvercle cloche



Fitting system with the base that provides stability  
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad  
Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

## P22373 Display tray 1/1

Bandeja presentación 1/1  
Plateau présentation 1/1



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	3

## P22375 Display tray 1/3

Bandeja presentación 1/3  
Plateau présentation 1/3



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	6

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

## Display board

Soporte presentación  
Présentation **P. 438**



## P22374 Display tray 1/2

Bandeja presentación 1/2  
Plateau présentation 1/2



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	6

## P22376 Display tray 2/4

Bandeja presentación 2/4  
Plateau présentation 2/4



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	6

## Clear GN lids for presentation

Tapas GN transparentes presentación  
Couvercles GN transparentes de présentation **P. 451**



# 13 Wood

osmarc.es



Me  
Melamine

**P22424** Serving board  
Tabla presentación  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	∅	⊞
P22424	37,5 x 14 x 1,5		6

**P22426** Serving board  
Tabla presentación  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	∅	⊞
P22426	28 x 15,5 x 1,5		6

**P22127** Display plate  
Soporte presentación  
Présentoir



REF	Suitable for Compatible con Adaptable pour	∅ cm	H cm	⊞
P22127	P598700	23,0	1,5	6
P22128	P598800	28,0	1,5	6
P22129	-	32,5	1,5	6

**P22425** Serving board  
Tabla presentación  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	∅	⊞
P22425	42 x 18 x 1,6		6

**P22427** Serving board  
Tabla presentación  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	∅	⊞
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55		6

**P2265** Oven oak peel  
Pala horno roble  
Pelle four chêne



REF	cm	⊞
P22650	∅ 30	6
P22651	53 x 20	6
P22652	61 x 20	6



Me  
Melamine

# Natural 13

**P22324** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	⊞
P22324	32,5 x 26,5 x 4	1/2	6
P22328	32,5 x 26,5 x 4	1/2	6

**P22322** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	⊞
P22322	53 x 16,5 x 4	2/4	6
P22326	53 x 16,5 x 4	2/4	6

**P22323** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	⊞
P22323	32,5 x 17,6 x 4	1/3	9
P22327	32,5 x 17,6 x 4	1/3	9

**P22325** Leaf plate  
Bandeja forma hoja  
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	⊞
P22325	37,5 x 15 x 2	12

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

## 13 Grey Soul

Me  
MelamineMe  
Melamine

## Grey Soul 13

**P22888** Square plate  
Plato cuadrado  
Assiette carrée



REF	W x D x H cm	📦
P22888	15 x 15 x 2,00	12
P22889	18 x 18 x 2,00	12
P22891	21 x 21 x 2,05	12

**P22893** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22893	21,6 x 11 x 2,5	12
P22894	29 x 11 x 2,5	12

**P22896** Snacks or sauce tray  
Bandeja snacks o salsas  
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	📦
P22896	6,5 x 6,5 x 2,8	12
P22897	11,5 x 6,5 x 2,8	12

**P22892** Triangular plate  
Plato triangular  
Assiette triangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22892	20 x 20 x 6,8	12

**P22898** Slanted round bowl  
Bol redondo inclinado  
Bol rond incliné



REF	Ø cm	H cm	📦
P22898	14,5	10,5	9
P22899	17,5	12,2	9

**P22308** Tapas dish  
Plato tapas  
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22308	14,0	2,5	24
P22309	16,5	2,8	12

**P22306** Plate  
Plato  
Assiete



**P22303** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22303	14,5	5,5	24
P22304	24,0	6,0	6

**P22895** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22895	11	4,5	12

**P22422** Rectangular plate  
Plato rectangular  
Assiette rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22422	32,7 x 9 x 5,8	15

**P22305** Conical bowl  
Bol cónico  
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22305	12	6,5	24

**P22301** Oval serving dish  
Fuente oval  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22301	29,5 x 18 x 3,5	9
P22302	34,5 x 22 x 4	9

**P22423** Oval plate  
Plato ovalado  
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	15

# 13 Stylish

osmarc.es



Me  
Melamine

Me  
Melamine

# Water 13



**P22333** Plate  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22333	20	2,0	12
P22334	27	2,5	6
P22335	31	3,0	6

**P22318** Plate  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22318	25,0	1,5	12
P22319	27,5	1,5	12
P22320	30,0	1,5	6

**P22321** Deep dish  
Plato hondo  
Assiette creuse



REF	W x D x H cm	📦
P22321	23 x 17,5 x 6,5	6

# Classic

**P22329** Conical bowl  
Bol cónico  
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22329	17	6	12
P22330	22	8	6
P22331	25	9	6

# Deep Blue

**P22332** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22332	30 x 28,5 x 4,5	6

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE





**P22316** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22316	17	5	12

**P22317** Deep dish  
Plato hondo  
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	📦
P22317	22,5	5	6

**P22314** Plate  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22314	22	2	12
P22315	27	2	6

**P22313** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	cm	H cm	GN	📦
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	6
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	6
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	6
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	9



**P22344** Plate  
Plato  
Assiete



REF	Ø cm	H cm	📦
P22344	23,0	3,0	12
P22345	27,5	3,5	6
P22346	32,0	4,0	6

**P22347** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22347	29 x 26,5 x 1,5	9

**P22886** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22886	25,9 x 16,7 x 2	9

**P22348** Oval serving dish  
Fuente oval  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22348	30,5 x 11 x 3	9
P22884	35,5 x 12,8 x 3	9
P22885	40,6 x 14,7 x 3	9

**P22887** Plate 2 compartments  
Plato 2 compartimentos  
Assiette 2 compartiments



REF	W x D x H cm	📦
P22887	28,4 x 11 x 2,5	9

# 13 Versatil



**P22339** Tapas dish  
Plato tapas  
Plat à tapas



REF	W x D x H cm	☐
P22339	13 x 15,5 x 4	12
P22341	15 x 15 x 2,5	12

**P22336** Deep dish  
Plato hondo  
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	☐
P22336	25,5	5,5	6

**P22342** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



**P22340** Plate  
Plato  
Assiete



REF	Ø cm	H cm	☐
P22340	19,5	3	12

**P22337** Oval serving dish  
Fuente oval  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	☐
P22337	23 x 16,5 x 3	12
P22338	28 x 20 x 3	6

REF	W x D x H cm	☐
P22342	31,5 x 23 x 3	6
P22343	33,5 x 13 x 3	6

# Pastry 13



**P23990** Display tray  
Bandeja presentación  
Plateau présentation



REF	Mod	L mm	H cm	☐
P23990	1/1	530 x 325	1,8	3
P23991	1/2	325 x 265	1,8	6
P23992	1/3	325 x 176	1,8	6
P23993	2/4	530 x 162	1,8	6

**P22775** Confectionery tray  
Bandeja repostería  
Plateau à pâtisserie



REF	H cm	cm	H cm	☐
P22775	2	36,5 x 29,5	2	6
P22778	2	36,5 x 29,5	2	6
P22779	2	36,5 x 29,5	2	6

See products on **P. 451**  
Ver productos en / Voir produits en page

**Clear GN lids for presentation**  
Tapas GN transparentes presentación  
Couvercles GN transparentes de présentation



# 13 Terracota



# Terracota 13

**P22740** Tapas dish  
Plato tapas  
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22740	19,0	4,0	9
P22741	24,0	5,1	6
P22742	28,5	6,5	6
P22743	35,5	6,5	6

**P22744** Tapas dish  
Plato tapas  
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22744	10,5	3,5	24
P22745	13,0	4,0	24
P22746	15,5	4,5	9

**P22700** Conical bowl  
Bol cónico  
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22700	9,5	5,5	12
P22701	11,5	5,5	12
P22702	15,0	6,0	12
P22703	18,0	9,5	6
P22704	20,5	7,5	6
P22705	23,0	8,0	6

**P22710** Tapas dish  
Plato tapas  
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	📦
P22710	10,5	3,5	24
P22711	15,5	4,5	9
P22712	18,0	4,5	6

**P22750** Square tray  
Bandeja cuadrada  
Plateau carré



REF	W x D x H cm	📦
P22750	20,5 x 20,5 x 3	6
P22751	25,5 x 25,5 x 3,5	6
P22752	29 x 29 x 4	6

**P22755** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22755	21 x 11 x 2	9
P22756	26 x 13 x 3	6

**P22760** Snacks or sauce tray  
Bandeja snacks o salsas  
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	📦
P22760	29,5 x 9,5 x 3	9

**P22770** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	📦
P22770	22 x 18,5 x 1	12
P22772	44,5 x 35 x 1,5	6

**P22999** Black melamine wok  
Wok negro de melamina  
Wok noir en mélamine



REF	Ø cm	màx. W cm	📦
P22999	30	38	3

# 13 Stone



osmarc.es



**P22824** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22824	11,5	4,0	12
P22823	14,0	5,5	12
P22825	19,0	6,5	6

**P22815** Plate  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22815	22,5	3,0	6
P22816	25,0	3,0	6
P22817	27,5	3,5	6

**P22850** Curved board  
Tabla presentación curvada  
Planche incurvée préentaion



REF	W x D x H cm	📦
P22850	20 x 14 x 2	9
P22851	25 x 17,5 x 2,5	6
P22852	30 x 20 x 2,5	6

**P22800** Serving board  
Tabla presentación  
Planche de service



REF	W x D x H cm	📦
P22800	21 x 12 x 2,5	12
P22801	24 x 14 x 2,5	12
P22802	27 x 18 x 2,5	6
P22803	33 x 19 x 2,5	6

# Elegance 13



**P22782** Oblong display tray  
Bandeja exhibición rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22782	35 x 25 x 4	6

**P22780** Oblong plate  
Fuente rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22780	25 x 16 x 3	6

**P22781** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22781	32 x 12 x 2,5	12

**P22783** Oval serving dish  
Fuente oval  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22783	35 x 15 x 2,5	6

**P22784** Leaf plate  
Bandeja forma hoja  
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	📦
P22784	34,5 x 13,5 x 3	12

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

# 13 Mediterranean

Me  
Melamine

osmarc.es



**P22725** Dish  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22720	22,0	2,0	12
P22725	27,0	2,0	12

**P22726** Deep dish  
Plato hondo  
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	📦
P22726	20,0	3,5	12

**P22727** Oblong plate  
Fuente rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	H cm	📦
P22727	20 x 14,5 x 4,5	4,5	12
P22728	23 x 17,5 x 4,5	4,5	12
P22729	27 x 20 x 4,5	4,5	12

**P22758** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22758	12,5	7,0	12

**P22759** Glass  
Vaso  
Verre



REF	Ø cm	H cm	📦
P22759	8,0	9,5	12

# Colors 13

Me  
Melamine



**P22830** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



Yellow / Amarillo / Jaune

REF	Ø cm	H cm	📦
P22830	22	2,5	12
P22833	28	2,5	12

**P22834** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



Grey / Gris / Gris

REF	Ø cm	H cm	📦
P22834	22	2,5	12
P22835	28	2,5	12

**P22838** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



Orange / Naranja

REF	Ø cm	H cm	📦
P22838	22	2,5	12
P22839	28	2,5	12

**P22844** Serving plate  
Plato presentación  
Assiette présentation



Red / Rojo / Rouge

REF	Ø cm	H cm	📦
P22844	22	2,5	12
P22845	28	2,5	12

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

## 13 Cool-line

Me  
Melamine

## Cool-line 13

Me  
Melamine**P22884** Glass  
Vaso  
Verre**P23800** Mini round casserole with lid  
Mini cacerola con tapa  
Mini cocotte avec couvercle**P22370** Two tones deep squared bowl  
Bol cuadrado hondo dos colores  
Bol carré deux couleurs**P22371** Two tones deep squared bowl  
Bol cuadrado hondo dos colores  
Bol carré deux couleurs

REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P22884A	8,5	9	300	10
P22884N	8,5	9	300	10
P22884G	8,5	9	300	10
P22884R	8,5	9	300	10
P22884B	8,5	9	300	10
P22884NE	8,5	9	300	10

REF	Ø cm	H cm	☐
P23800A	10	6,5	1
P23800N	10	6,5	1
P23800G	10	6,5	1
P23800R	10	6,5	1

REF	W x D x H cm	☐
P22370A	9 x 9 x 5,5	12
P22370N	9 x 9 x 5,5	12
P22370G	9 x 9 x 5,5	12
P22370R	9 x 9 x 5,5	12

REF	W x D x H cm	☐
P22371A	18 x 18 x 8,5	6
P22371N	18 x 18 x 8,5	6
P22371G	18 x 18 x 8,5	6
P22371R	18 x 18 x 8,5	6

**P22223** Wood base for 3 mini casseroles  
Base de madera para 3 mini cacerolas  
Base en bois pour 3 mini cocottesWo  
Wood

REF	W x D x H cm	☐
P22223	43 x 15,5 x 5,1	1



**Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.**  
Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.  
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

**P590007** Lid  
Tapa  
CouverclePP  
Polypropylene

Price / Precio / Prix : Pack 6 u

**Non-hermetic closure**  
Cierre no hermético  
Fermeture non hermétique

**Minimum purchase: pack of 6 units**  
Compra mínima: pack 6u  
Achat minimum : pack de 6 unités

REF	W x D x H cm	☐
P590007	18 x 18 x 2,5	6



**Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.**  
Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.  
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

## 13 Zen

Me  
Melamine

**P2290** Dish  
Plato  
Assiette



REF	Ø cm	H cm	📦
P22901	19,5	2,8	12
P22902	28,0	2,9	6

**P2291** Bowl  
Bol  
Bol



REF	Ø cm	H cm	📦
P22911	10,1	4,0	12
P22912	11,5	5,8	12

**P2294** Rectangular Tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22940	23,4 x 14,7 x 2,5	12

**P2297** Noodles bowl  
Bol para noodels  
Bol pour nouilles



REF	Ø cm	H cm	📦
P22971	17,3	7,6	6
P22972	25,0	8,7	6

**P2296** Sauce bowl  
Bol para salsas  
Bol pour sauces



REF	Ø cm	H cm	📦
P22960	11,5	5,5	20

**P2295** Dish for bowl  
Plato para bol  
Assiette pour bol



REF	W x D x H cm	📦
P22950	15,9 x 12,7 x 2,3	12



**IDEAL!** Suitable for P22950.  
Compatible con P22950.  
Adaptable pour P22950.



**IDEAL!** Suitable for P22960.  
Compatible con P22960.  
Adaptable pour P22960.

## Shell 13



**P22354** Plate  
Fuente  
Plateau



P22354

REF	W x D x H cm	📦
P22354	25 x 23,5 x 3	12
P22355	40 x 38,5 x 6,5	6

**P22356** Plate  
Fuente  
Plateau



P22355

REF	W x D x H cm	📦
P22356	35 x 26,5 x 3,5	9
P22357	46 x 35 x 5	6

**P22358** Plate  
Fuente  
Plateau



REF	W x D x H cm	📦
P22358	28,5 x 27,5	6

# 13 Blanche



Me  
Melamine

**P22420** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22420	26,5 x 11 x 2,3	9
P22421	37 x 11 x 2,5	6

**P22349** Rectangular tray  
Bandeja rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22349	25 x 18 x 3,5	6
P22350	30 x 21,5 x 4	6
P22351	35 x 25 x 4	6

## Fontana

**P22352** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22352	17,5	5,5	12
P22353	24,0	8,0	6

**P22359** Slanted round bowl  
Bol redondo inclinado  
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	📦
P22359	35,5 x 32 x 14,5	6
P22360	46 x 40,5 x 18,5	6

# Ola 13



Me  
Melamine

**P2297** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



P. 393



REF	Ø cm	H cm	📦
P22973	25	11	3
P22974	28	12	3
P22975	35	15	3

**P22170** Leaf plate  
Bandeja forma hoja  
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	📦
P22170	50,5 x 24 x 7	3

**P22169** Oval bowl  
Bol oval  
Bol ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22169	29 x 16,5 x 15	6

**P2217** Spin round bowl  
Bol torneado  
Bol tourné



REF	Ø cm	H cm	📦
P22171	20,5	9,5	3
P22172	24,5	10,5	3
P22173	28,0	12,0	3



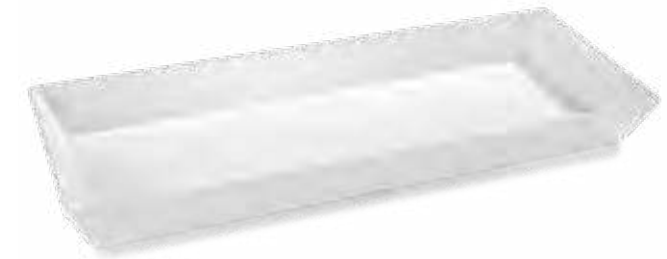
# 13 Sharing

osmarces



Me  
Melamine

**P22037** High oblong plate  
Fuente rectangular alta  
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	📦
P22037	50 x 20 x 5	3

**P22038** High oblong plate  
Fuente rectangular alta  
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	📦
P22038	35 x 25 x 5	3

**P22164** High oblong serving dish  
Fuente rectangular alta  
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	📦
P22164	25 x 15 x 7	3
P22165	35 x 25 x 7	3
P22166	45 x 30 x 7	2

**P22103** 5 - Compartment bowl  
Bandeja 5 compartimentos  
Bol 5 compartiments



**IDEA!** Central space ideal for sauces and dips.  
Espacio central ideal para salsas y dips.  
Espace central idéal pour sauces et tartiner.

REF	Ø cm	H cm	📦
P22103	38	6,5	3

# Sharing 13

Me  
Melamine

**P22501** Oval serving dish  
Fuente oval  
Plat ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22501	32,5 x 20 x 4	6
P22502	43,5 x 26,5 x 4	12

**P2210** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22100	16	9	6
P22101	26	10	6
P22102	36	13	3

**P2222** Bamboo displayer with 3 bowls  
Expositor bambú con 3 bols  
Présentoir bambou avec 3 bols

Wo  
Wood

Me  
Melamine



REF	L cm	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22220	29,0	11	3,5	0,20	6
P22221	40,0	13	6,0	0,50	6
P22222	49,5	16	8,5	1,10	6

**P2216** Conical bowl  
Bol cónico  
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	📦
P22167	13	8,5	6
P22168	16	10,8	6

**P22003** Squared display plate  
Bandeja exhibición cuadrada  
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	📦
P220031	31 x 31 x 4	3
P22003	35 x 35 x 4	3
P220033	42 x 42 x 5	3

**P22177** Round plate  
Bandeja redonda  
Plateau rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22177	35	3,5	3

MELAMINE  
MELAMINE  
MELAMINE

MELAMINE  
MELAMINE  
MELAMINE



Me  
Melamine



Me  
Melamine

**P22002** Squared display plate  
Bandeja exhibición cuadrada  
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	📦
P220021	30,5 x 30,5 x 3,5	3
P22002	35,5 x 30,5 x 4	3
P220023	40,5 x 40,5 x 4,5	3

**P222** Deep squared bowl  
Bol cuadrado hondo  
Bol carré



REF	W x D x H cm	📦
P22211	7 x 7 x 4,2	24
P22200	9 x 9 x 5,5	12
P22201	13 x 13 x 7	6
P22202*	18 x 18 x 8,5	6
P22203	24 x 24 x 10	3
P22204	30 x 30 x 11,5	3

**P2200** Squared tray  
Fuente cuadrada  
Plateau carré



REF	W x D x H cm	📦
P22001	33,5 x 33,5 x 5,5	3
P22000	37,3 x 37,3 x 2,8	3

**P2201** Oblong plate  
Fuente rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22012	35,8 x 20,5 x 3,8	3
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4	3
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6	3
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2	3
P22016	71 x 40,5 x 5,3	3

**P2220** Two tones deep squared bowl  
Bol cuadrado hondo dos colores  
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	Red Rojo	Blue Azul	Yellow Amarillo	Green Verde	Black Negro	📦
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N	12
P22202	18 x 18 x 8,5*	R	A	AM	V	N	6
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N	3

REF + Color code / REF + Código color / REF + Code couleur

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 467

- \* Fits in CUBIC display.
- \* Encaja en expositores CUBIC.
- \* Adaptable aux présentoirs CUBIC.



**P2208** Oblong display tray  
Bandeja exhibición rectangular  
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	📦
P22085	39 x 15 x 1,5	6
P22086	50 x 18 x 1,8	6

**P22099** Bowl - plate  
Plato - bol  
Plat - bol



REF	Ø cm	H cm	📦
P22099	38	9	6

**P2215** Gastronorm tray  
Bandeja gastronorm  
Plateau gastronorme



REF	W x D x H cm	📦
P22150	53 x 32,5 x 2	3
P22151	32,5 x 26,5 x 2	6

**P22004** Deep squared bowl  
Bol cuadrado  
Bol carré



REF	W x D x H cm	📦
P22004	25 x 25 x 8,8	3
P22005	37,5 x 37,5 x 9	3

# 13 Complet Table



**P2211** Round dish  
*Plato*  
Assiette plate



REF	Ø cm	H cm	📦
P22111	16,0	2,3	12
P22112	20,0	2,3	12
P22113	23,0	2,3	6
P22114	26,5	2,3	6

**P22116** Big salad bowl  
*Bol grande*  
Saladier grand



REF	Ø cm	H cm	📦
P22116	19	5	6

**P22115** Soup plate  
*Plato sopa*  
Assiette à soupe



REF	Ø cm	H cm	📦
P22115	24	3,7	6

**P22182** Oval dish  
*Plato oval*  
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1	6
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5	6
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7	6



**P2225** Stackable bowl  
*Bol cereales encastable*  
Bol empilable



REF	Ø cm	H cm	📦
P22250	12	4,5	12
P22251	14	5,5	6

**P22178** Cup - Plate  
*Taza - Plato*  
Tasse - Assiette



	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts	📦
Cup / Taza Tasse	P22178	S	7,0	4,8	0,10	12
	P22180	L	9,8	6,5	0,25	12
Plate / Plato Assiette	P22179	S	10,3	-	-	12
	P22181	L	14,4	-	-	12

**P22033** Slotted spoon  
*Cuchara perforada*  
Cuillère ajourée



REF	L cm	📦
P22033	30	24

# Complet Table 13

**P22117** Small salad bowl  
*Bol pequeño*  
Saladier petit



REF	Ø cm	H cm	📦
P22117	14	6	12

**P22118** Stackable mug  
*Taza apilable*  
Tasse empilable



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P22118	7,5	10	0,30	6

**P22034** Soup ladle  
*Cacillo*  
Louche



REF	L cm	Lts	📦
P22034	17	0,08	24

# 13 Venus

osmarc.es



**P22023** Oval plate  
Fuente oval honda  
Plateau ovale



REF	W x D x H cm	📦
P22023	50 x 36 x 6,7	3

**P22022** Round bowl  
Fuente redonda  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22022	36	7	3

**P22019** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22019	20	9,0	3
P22020	28	12,5	3

**P22174** Slanted round bowl  
Bol redondo inclinado  
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	0,60	6
P22175	30 x 29,1 x 13,7	1,60	3
P22176	36 x 34,9 x 16,3	2,85	3

**P22090** Round plate presentation  
Plato redondo de presentación  
Plateau rond présentation



REF	Ø cm	H cm	📦
P22090	31	2	4

**P22364** Round bowl  
Bol redondo  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	📦
P22364	22,5	11,5	3
P22365	26,0	14,0	3

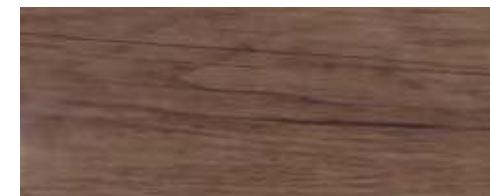
# Wood board 13



**P2260** Oak display plate  
Soporte presentación roble  
Présentoir chêne



With non-slip feet  
Con pies antideslizantes  
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	📦
P22600	1/1	53,0 x 32,5	3
P22601	1/2	32,5 x 26,5	6
P22602	1/3	32,5 x 17,6	6
P22603	1/4	26,5 x 16,2	6
P22604	2/4	53,0 x 16,5	6

**P2262** Oak serving tray  
Bandeja presentación roble  
Plateau présentation bois

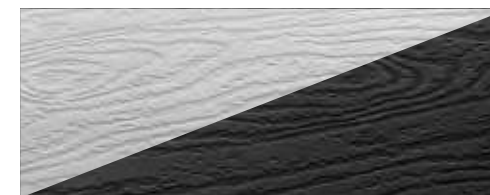


REF	W x D x H cm	📦
P22620	30 x 15 x 1,8	12
P22621	30 x 20 x 1,8	12
P22622	40 x 30 x 1,8	6

**P2261** Display plate  
Soporte presentación  
Présentoir



With non-slip feet  
Con pies antideslizantes  
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	White Blanco Blanc	Black Negro Noir	📦
P22610	1/1	53,0 x 32,5	B	N	3
P22611	1/2	32,5 x 26,5	B	N	4
P22614	2/4	53,0 x 16,5	B	N	6

REF + color code / REF + código color / REF + code couleur

**P22664** White wood serving tray  
Soporte presentación madera blanca  
Plateau présentation bois blanc



REF	Mod.	W x D x H cm	📦
P22660	1/1	53 x 32,5 x 1	6
P22661	1/2	32,5 x 26,5 x 1	24
P22662	1/3	32,5 x 17,6 x 1	24
P22663	1/4	26,5 x 16,2 x 1	24
P22664	2/4	53 x 16,3 x 1	12

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

MELAMINE  
MELAMINA  
MELAMINE

# 13 Stone Board

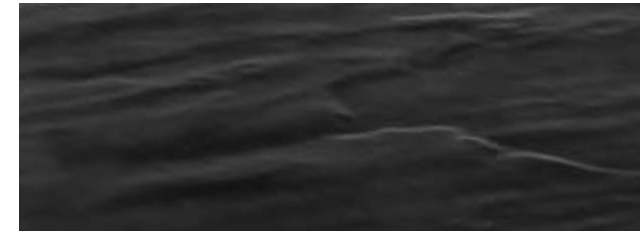


**P22690** Slate display plate  
*Soporte presentación pizarra*  
Présentoir base ardoise



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22690	1/2	32,5 x 26,5 x 1	6
P22691	1/3	32,5 x 17,5 x 1	6
P22692	1/4	26,5 x 16,0 x 0	6

**P2264** Slate display plate  
*Bandeja base pizarra*  
Présentoir base ardoise



REF	Mod.	cm	
P22640N	1/2	32,5 x 26,5	6
P22641N	1/3	32,5 x 17,5	6
P22642N	1/4	26,5 x 16,0	6

**With non-slip feet**  
*Con pies antideslizantes*  
Avec pieds antidérapants

**P22161** Slate - granite Display plate  
*Soporte presentación Pizarra - granito*  
Presentoir Ardoise - granite



**Reversible: 1 slate side - 1 granite side**  
*Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito*  
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22161	1/1	53,0 x 32,5 x 0,7	3
P22162	1/2	32,5 x 26,5 x 0,7	3

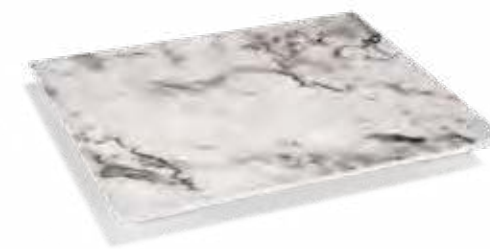


**P22124** Display plate  
*Soporte presentación*  
Présentoir



REF	Suitable for <i>Compatible con</i> Adaptable pour	Ø cm	H cm	
P22124	P598700	23,0	1,5	6
P22125	P598800	28,0	1,5	6
P22126	-	32,5	1,5	6

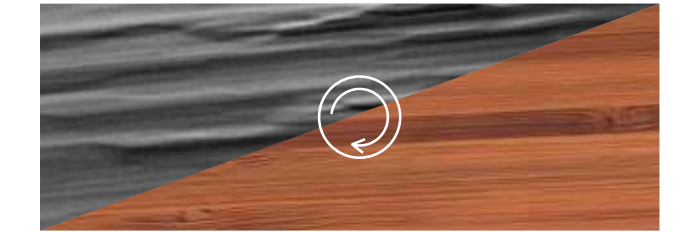
**P22695** Marble display plate  
*Soporte presentación mármol*  
Présentoir base marbre



**P22144** Double face slate - bamboo display plate  
**P22145** *Soporte presentación doble cara pizarra - bambú*  
Présentoir double face bambou - ardoise



**Reversible: 1 slate side - 1 bamboo side**  
*Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara bambú*  
Réversible: 1 face ardoise - 1 face bambou



REF	Ø cm	H cm	
P22144	33	1	3
P22145	43	1	3



REF	Mod.	W x D x H cm	
P22695	1/1	53,0 x 32,5 x 2	3
P22696	1/2	32,5 x 26,5 x 2	3
P22697	1/3	32,5 x 17,6 x 2	3
P22698*		15 x 15 x 9,5	6

# 13 GN Classic Colors



## GN 1/1 530 x 325 mm

**Yellow**  
Amarillo  
Jaune



REF	H mm	
P22866	20	6
P22867	40	3
P22868	65	2

**Orange**  
Naranja  
Orange



REF	H mm	
P22863	20	6
P22864	40	3
P22865	65	2

**Red**  
Rojo  
Rouge



REF	H mm	
P22869	20	6
P22870	40	3
P22871	65	2

**Grey**  
Gris  
Gris



REF	H mm	
P22860	20	6
P22861	40	3
P22862	65	2

## GN 1/2 325 x 265 mm

**Yellow**  
Amarillo  
Jaune



REF	H mm	
P22878	20	6
P22879	40	3
P22880	65	2

**Orange**  
Naranja  
Orange



REF	H mm	
P22875	20	6
P22876	40	3
P22877	65	2

**Red**  
Rojo  
Rouge



REF	H mm	
P22881	20	6
P22882	40	3
P22883	65	2

**Grey**  
Gris  
Gris



REF	H mm	
P22872	20	6
P22873	40	3
P22874	65	2



## GN 1/1 530 x 325 mm



## GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	
P22047	65	3

## GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	
<b>NEW</b> P22456	20	6
P22049	65	3

## GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	
<b>NEW</b> P22457	20	6
P22011	65	3
P22080	100	3

# GN Classic Black 13

REF	H mm	
P22051	20	6
P22053	40	3
P22009	65	2

## GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	
P22039	20	6
P22041	40	3
P22010	65	3
P22084	100	3

## GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	
P22043	65	3

## GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	
P22045	65	6
P22082	100	6

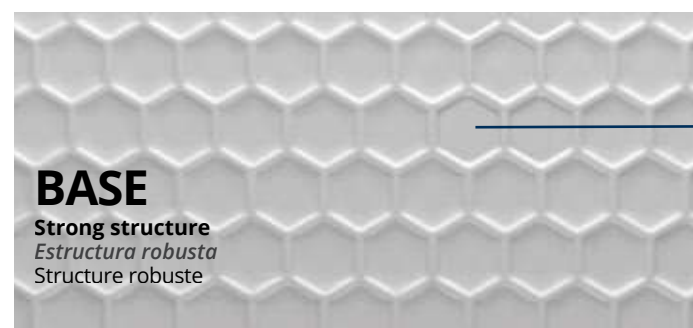
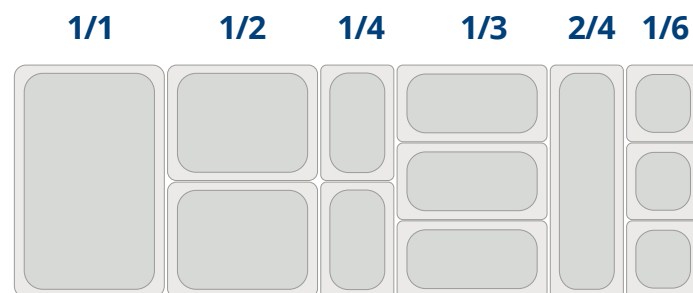


# GN SLIM SLIM PAN CUBETA LIGERA BAC LÉGER

**ECONOMIC LINE**  
GAMA ECONÓMICA  
GAMME ECONOMIQUE

**IDEA!** Ideal for cold buffets.  
Ideal buffets fríos.  
Idéal pour buffets froids

Stackable  
Apilable  
Empilable



Me  
Melamine

## GN Slim 13

**GN 1/1** 530 x 325 mm



REF	H mm	📦
P23030	20	6
P23031	65	3
P23032	100	2

**GN 1/2** 325 x 265 mm



REF	H mm	📦
P23033	20	6
P23034	65	3

**GN 2/4** 530 x 162 mm



REF	H mm	📦
P23044	20	12
P23045	65	6
P23046	100	3

**GN 1/3** 325 x 176 mm



REF	H mm	📦
P23036	20	12
P23037	65	6
P23038	100	3

**GN 1/4** 265 x 162 mm



REF	H mm	📦
P23039	20	6
P23040	65	6

**GN 1/6** 176 x 162 mm



REF	H mm	📦
P23042	65	6
P23043	100	6

# 13 GN Classic White



# Stands 13

## GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	📦
P22052	20	6
P22054	40	3
P22006	65	2

## GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	📦
P22040	20	6
P22042	40	3
P22007	65	3
P22083	100	3

## GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	📦
P22048	65	3

## GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	📦
P22094	20	6
P22008	65	3
P22079	100	3

## GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	📦
P22087	20	6
P22050	65	3

## GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	📦
P22044	65	3

## GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	📦
P22046	65	6
P22081	100	6

## P22154 1/1 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/1  
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1



REF	tipo/type	W x D x H cm	📦
P22154	1/1	56,5 x 52,5 x 32,5	1

## P22156 1/3 Gastronorm buffet displayer

Expositor buffet para cubetas GN 1/3  
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3



Containers not included  
Cubetas no incluidas  
Bacs non inclus

REF	tipo/type	W x D x H cm	📦
P22156	1/3	36 x 52,5 x 32,5	1

## P22158 4 Cocks system stand

Expositor 4 vasijas  
Présentoir 4 cruches



P22160  
Cocks not included  
Vasijas no incluidas  
Cruches pas incluses

REF	W x D x H cm	📦
P22158	19 x 52,5 x 32,5	1

## P22160 1l crock

Vasija 1l  
Cruche 1l



REF	Ø cm	H cm	📦
P22160	13	10,5	6



## 13 Mini White



**P22108** Squared bowl  
*Platillo cuadrado*  
Bol carré



REF	W x D x H cm	Lts	
P22108	10 x 10 x 3,3	0,10	24
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	0,18	24

**P22088** Egg cup  
*Platillo para huevo*  
Coquetier



REF	W x D x H cm	
P22088	11,5 x 11,5 x 2	24

**P22119** Snack or sauce melamine tray  
*Bandeja melamina snacks o salsas*  
Plateaux mélamine snacks ou sauces



2 compartments  
2 compartimentos  
2 compartiments

REF	W x D x H cm	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	12

**P867** Ramekin  
*Recipiente para salsas*  
Récipient pour sauces



**P22104** Mini square plate  
*Mini bandeja presentación*  
Plateau miniature



REF	W x D x H cm	
P22104	12,5 x 10,5 x 2	24
P22105	14 x 13 x 2	24
P22106	17 x 14 x 2,5	24

**P22890** Small tray  
*Fuente rectangular*  
Ravier rectangulaire



Stackable  
Apilable  
Empilable

REF	W x D x H cm	
P22890	13 x 9 x 2	24

**P22110** Party spoon  
*Cuchara degustación*  
Cuillère amuse bouche



REF	W x D x H cm	
P22110	14,5 x 4,5 x 5	60

REF	Ø cm	H cm	
P867030	5,8	2,7	12
P867060	7,0	3,7	12
P867090	7,8	4,0	12
P867120	8,5	4,5	12



## Mini Black 13

**P23840** Mini oval casserole  
*Mini cacerola oval*  
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	L cm	
P23840	12 x 8 x 3,5	15,5	12
P23841	21 x 14 x 3,5	26,5	12

**P23830** Mini hot plate with handles  
*Mini parrilla con asas*  
Mini grill avec poignées



REF	W x D x H cm	L cm	
P23830	26 x 16 x 2	32	12

**P23825** Mini round fry pan  
*Mini sartén redonda*  
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23825	11	16	3,0	6

**P23836** Mini round casserole  
*Mini cacerola redonda*  
Mini cocotte ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23835	11,5	15	3,5	12
P23836	14,5	19	3,5	12

**P23824** Mini squared fry pan  
*Mini sartén cuadrada*  
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23824	12,5 x 10,5 x 2	16	6

**P23800** Mini round casserole with lid  
*Mini cacerola con tapa*  
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	L cm	
P23800	10	6,5	0,25	1
P23810	14	8,0	0,75	1

See colors on  
Ver colores en  
Voir couleurs  
en page

P. 408

# 13 Mini Black



**P23842** Mini casserole  
Mini cacerola  
Mini cocotte



REF	Ø cm	H cm	
P23842	9	4,5	12

**P23843** Mini oval casserole  
Mini cacerola oval  
Mini cocotte ovale



REF	W x D x H cm	
P23843	18 x 13 x 4	12

**P23844** Mini rectangular casserole  
Mini cacerola rectangular  
Mini casserole rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P23844	19,5 x 10 x 5	12

**P23845** Mini round fry pan  
Mini sartén redonda  
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23845	21,5	30,5	3,0	6

**P22120** Snacks or sauce tray  
Bandeja snacks o salsas  
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22120	17,5 x 8,5 x 3,5	12

**P2293** Snacks or sauce tray  
Bandeja snacks o salsas  
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	
P22920	19 x 8 x 3	12
P22930	9,2 x 6,9 x 3,1	24



**P22035** Squared ashtray. Black  
Cenicero cuadrado. Negro  
Cendrier carré. Noir



REF	W x D x H cm	
P22035	9 x 9 x 3	36

**P22030** Windproof ashtray round with lid. Black  
Cenicero redondo con tapa. Negro  
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22030	14,5	6,0	6

**P22185** Conical melamine ashtray. Black  
Cenicero cónico melamina. Negro  
Cendrier conique. Noir



**P22036** Round ashtray. Black  
Cenicero redondo. Negro  
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	
P22036	10	4,5	36

**P22031** Round dinner ashtray. Black  
Cenicero redondo. Negro  
Cendrier rond. Noir



**BEST SELLER**

REF	Ø cm	H cm	
P22031	10	5,0	12

REF	Ø cm	H cm	
P22185	10	2,7	24

# 14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios

Buffet et accessoires



<b>14.1 DISPLAY STANDS &amp; BASKETS</b>	436
<i>PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES</i> <i>PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES</i>	
<b>14.2 PROTECTION AND COVERS</b>	449
<i>PROTECCIÓN Y TAPAS / PROTECTION ET COUVERCLES</i>	
<b>14.3 BRONZE COOKWARE</b>	452
<i>BATERÍA DE COCINA BRONCE / BATTERIE DE CUISINE BRONZE</i>	
<b>14.4 COOL LINE COLLECTION</b>	454
<b>14.5 SUPER SHAPES</b>	456
<i>BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS</i> <i>CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET / BACS PRÉSENTATION BUFFET</i>	
<b>14.6 MIRAMAR® COOKWARE</b>	458
<i>BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN</i> <i>BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION</i>	
<b>14.7 CUBIC</b>	464
<b>14.8 CHAFERS &amp; DISPENSERS</b>	480
<i>CHAFINGS Y DISPENSADORES / CHAFERS ET DISTRIBUTEURS</i>	
<b>14.9 BOWLS &amp; SERVING TRAYS</b>	490
<i>BOLS &amp; BANDEJAS DE SERVICIO / BOLS &amp; PLATEAUX</i>	
<b>14.10 SERVING TOOLS</b>	494
<i>UTENSILIOS DE SERVICIO / USTENSILES DE SERVICE BUFFET</i>	
<b>14.11 SIGNS</b>	504
<i>SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION</i>	

# 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



osmar.es



## Nova



**P595005** Small wooden box  
*Caja pequeña de madera*  
Petite boîte en bois

Stackable  
Apilable  
Empilable



REF	W x D x H cm	📦
P595005	17,5 x 17 x 12,5	1

**P595006** Large wooden box  
*Caja grande de madera*  
Grande boîte en bois



Stackable  
Apilable  
Empilable

REF	W x D x H cm	📦
P595006	17,5 x 31 x 12,5	1

**P595007** Large double wooden box  
*Caja grande doble de madera*  
Grande boîte double en bois



Stackable  
Apilable  
Empilable

REF	W x D x H cm	📦
P595007	35 x 31 x 12,5	1

# Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



## Nova



**P595010** Wooden shelf  
*Estante de madera*  
Tablette en bois



REF	W x D x H cm	📦
P595010	100 x 25 x 2,5	1
P595011	70 x 25 x 2,5	1

**P595017** Wooden bowl  
*Bol de madera*  
Bol en bois



REF	Ø cm	H cm	📦
P595017	30	12,5	1

**P595019** Wooden bowl  
*Bol de madera*  
Bol en bois

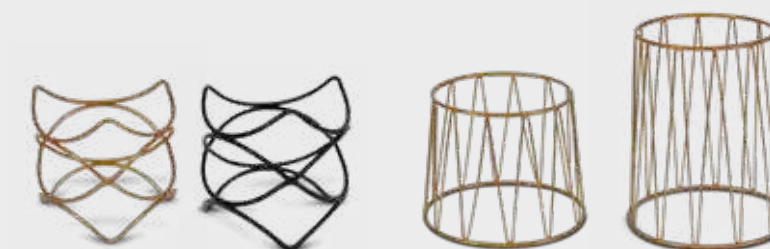


REF	W x D x H cm	📦
P595019	30 x 30 x 12	1

Suitable for  
Compatible con / Adaptable pour

P. 446

Buffet stand  
*Soporte para buffet*  
Présentoir buffet



BUFFET & ACCESSOIRES  
BUFFET Y ACCESORIOS  
BUFFET ET ACCESSOIRES

BUFFET & ACCESSOIRES  
BUFFET Y ACCESORIOS  
BUFFET ET ACCESSOIRES

## 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles

NEW!

### Nova

**P595013** Wooden box GN 1/1  
Caja de madera GN 1/1  
Caisse en bois GN 1/1



Stackable  
Apilable  
Empilable

Suitable for display boards and pans GN 1/1.  
Compatible con soportes de presentación y cubetas GN 1/1.  
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/1.

REF	W x D x H cm	📦
P595013	54,5 x 34 x 6	1
P595014	54,5 x 34 x 9	1

**P595015** Wooden box GN 1/2  
Caja de madera GN 1/2  
Caisse en bois GN 1/2



Stackable  
Apilable  
Empilable

Suitable for display boards and pans GN 1/2.  
Compatible con soportes de presentación y cubetas GN 1/2.  
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/2.

REF	W x D x H cm	📦
P595015	34 x 28 x 6	1
P595016	34 x 28 x 9	1

**P2268** Display board  
Soporte presentación  
Présentoir



REF	GN	W x D x H cm	📦
P22680	1/1	53 x 32,5 x 2	1
P22681	1/2	32,5 x 26,5 x 2	1
P22682	1/3	32,5 x 17,6 x 2	1
P22683	2/4	53 x 16,2 x 2	1

Suitable for  
Compatible con / Adaptable pour

P. 427



P. 454



P. 421



P. 422



## Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



NEW!

### Nova



**P595009** Cutlery-holder tray  
Bandeja porta-cubiertos  
Plateau porte-couverters



4 Compartments  
4 Compartimentos  
4 Compartiments

With non-slip feet  
Con pies antideslizantes  
Avec pieds antidérapants

REF	W x D x H cm	📦
P595009	54 x 33,5 x 9,5	1

**P595008** Cutting board  
Tabla de cortar  
Planche à découper



**P595012** Serving tray  
Bandeja de servicio  
Plateau service



Stackable  
Apilable  
Empilable

REF	W x D x H cm	📦
P595012	45 x 35 x 6	1

With non-slip feet  
Con pies antideslizantes  
Avec pieds antidérapants

REF	W x D x H cm	📦
P595008	48 x 32 x 2	1

# 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



## P598001 One tier flat display stand

Expositor metálico recto de un nivel  
Présentoir métallique droit à un niveau



Baskets  
not included  
Cestas  
no incluidas  
Panniers  
non inclus



REF	W x D x H cm	
P598001	45 x 30 x 20,5	1

## P598002 One tier angled display stand

Expositor metálico inclinado de un nivel  
Présentoir métallique incliné à un niveau



Baskets  
not included  
Cestas  
no incluidas  
Panniers  
non inclus



REF	W x D x H cm	
P598002	45 x 30 x 14,5	1

## P598003 Three tier flat display stand

Expositor metálico recto de 3 niveles  
Présentoir métallique droit 3 niveaux



Baskets  
not included  
Cestas  
no incluidas  
Panniers  
non inclus



REF	W x D x H cm	
P598003	30 x 24 x 51,5	1

# Display stands & baskets 14.1

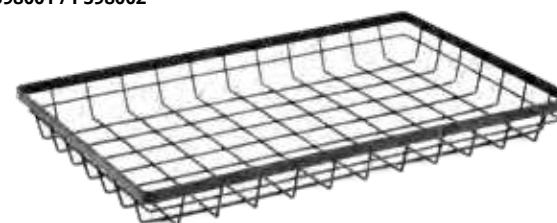
Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles

## P591006 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular  
Panier métallique rectangulaire



Suitable for  
Combinable con  
Adaptable pour  
P598001 / P598002



REF	W x D x H cm	
P591006	45 x 30 x 5	1

## P591007 Rectangular metal wire basket

Cesta metálica rectangular  
Panier métallique rectangulaire



Suitable for  
Combinable con  
Adaptable pour  
P598003



REF	W x D x H cm	
P591007	30 x 22,5 x 5	1

## P595001 Wooden box

Caja de madera  
Caisse en bois



dishwasher

Suitable for  
Combinable con  
Adaptable pour  
P598001 / P598002

Stackable  
Apilables  
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595001	45 x 30 x 5	1
P595002	45 x 30 x 10	1

## P595003 Wooden box

Caja de madera  
Caisse en bois



dishwasher

Suitable for  
Combinable con  
Adaptable pour  
P598003

Stackable  
Apilables  
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595003	30 x 22,5 x 5	1
P595004	30 x 22,5 x 10	1

# 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



**P596110** Black GN wire basket  
Cesta rejilla GN negra  
Pannier metalique GN noir



1/1

REF	Mod	W x D x H cm	📦
P596110	1/1	52 x 31,5 x 12	6
P596111	1/1	52 x 31,5 x 16	6

**P596120** Black GN wire basket  
Cesta rejilla GN negra  
Pannier metalique GN noir



1/2

REF	Mod	W x D x H cm	📦
P596120	1/2	31,5 x 25,5 x 12	6
P596121	1/2	31,5 x 25,5 x 16	6

**P596130** Black GN wire basket  
Cesta rejilla GN negra  
Pannier metalique GN noir



1/3

REF	Mod	W x D x H cm	📦
P596130	1/3	31,5 x 17 x 12	6
P596131	1/3	31,5 x 17 x 16	6

Suitable for  
Compatible con / Adaptable pour



P. 422



P. 423



P. 421



P. 443

# Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



NATURAL  
FIBERS



Dos posiciones: derecho y revés.  
Two positions: right and reverse.  
Deux positions: droit et envers  
Zwei Positionen: rechts und rückwärts.



**P59511** GN buffet bamboo box  
Caja GN bambú buffet  
Présentoir GN buffet bambou



1/1

REF	Mod	H cm	📦
P595110	1/1	10	1
P595111	1/1	20	1

**P59512** GN buffet bamboo box  
Caja GN bambú buffet  
Présentoir GN buffet bambou



1/2

REF	Mod	H cm	📦
P595120	1/2	10	1
P595121	1/2	20	1

**P59513** GN buffet bamboo box  
Caja GN bambú buffet  
Présentoir GN buffet bambou



1/3

REF	Mod	H cm	📦
P595130	1/3	10	1
P595131	1/3	20	1

**P59510** Tray - Lid for GN buffet bamboo box  
Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet  
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou



REF	Mod	H cm	📦
P595100	1/1	2	3
P595200	1/2	2	3
P595300	1/3	2	3

Suitable for  
Compatible con / Adaptable pour



P. 421



P. 422



P. 427



P. 451

# 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



osmarc.es

Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.

Stackable.

Suitable for food contact.

Double functionality: tray and riser.

Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.

Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.

Apilables.

Apta para contacto alimentario.

Doble funcionalidad: bandeja y riser.

Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

Empilables.

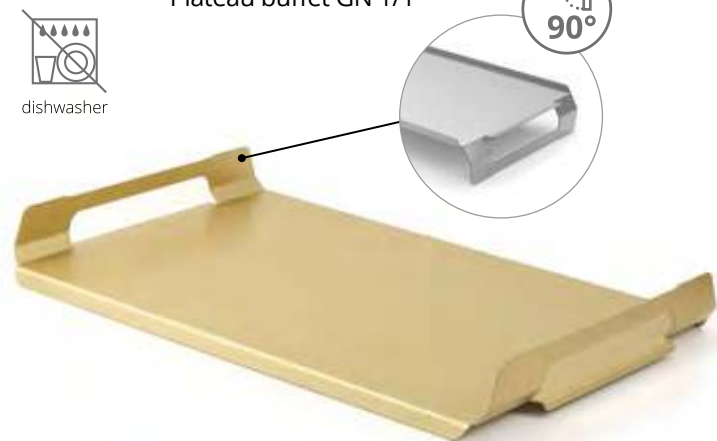
Adapté au contact alimentaire.

Double fonctionnalité : plateau et riser.

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

## P317500 GN 1/1 buffet tray

Bandeja buffet GN 1/1  
Plateau buffet GN 1/1



Ref. colour / Ref. color / Ref. couleur couvercle



**P317500B / P317500S / P317500G**  
Adaptable to GN 1/1 trolleys and food transport boxes with guides.

Adaptables a carros GN 1/1 y cajas de transporte de alimentos con guías.

Adaptables aux chariots GN 1/1 et aux caisses de transport de nourriture avec guides.



Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.

Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.

Enclenchez le dessus de la poignée pour empiler les plateaux de manière stable et sécurisée.

REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317500B	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500S	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500G	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1

# Display stands & baskets 14.1

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles

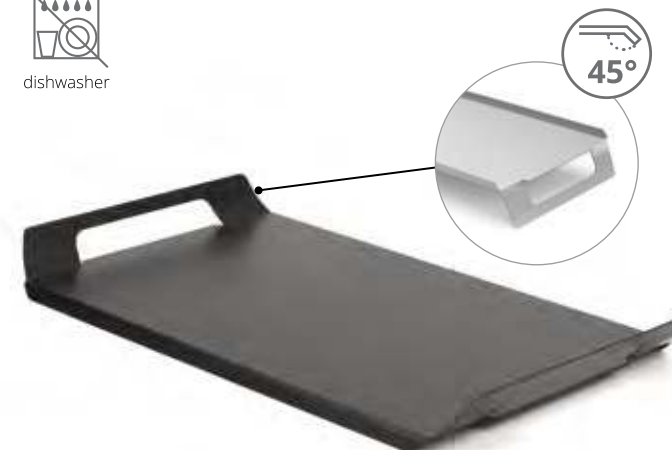


## P317100 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet  
Plateaux de service et de buffet



dishwasher



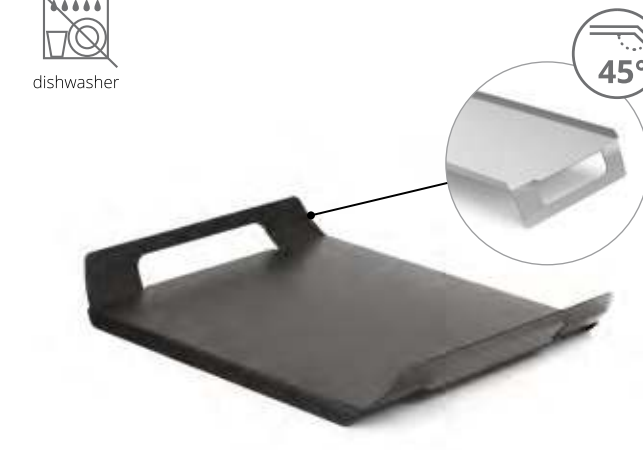
REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317100B	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100S	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
P317100G	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1

## P317200 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet  
Plateaux de service et de buffet



dishwasher



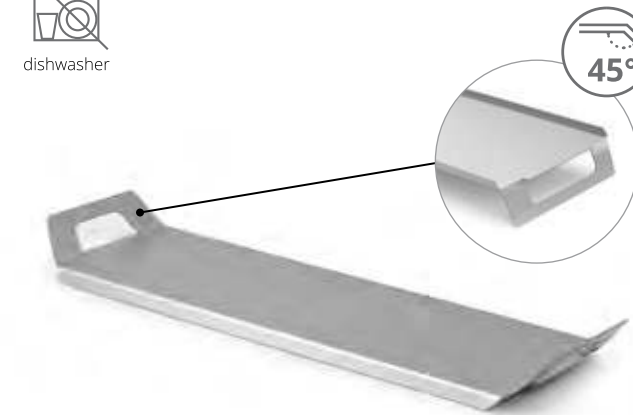
REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317200B	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200S	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
P317200G	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1

## P317300 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet  
Plateaux de service et de buffet



dishwasher



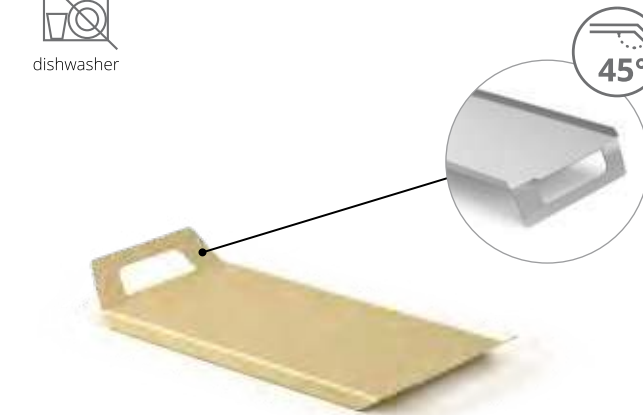
REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317300B	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300S	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
P317300G	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1

## P317400 Service and buffet trays

Bandejas de servicio y buffet  
Plateaux de service et de buffet



dishwasher



REF	Ext. measures Medidas ext. Dimensions ext. W x D x H cm	Usable surface Superficie útil Surface utile cm	1
P317400B	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400S	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
P317400G	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1



## 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles

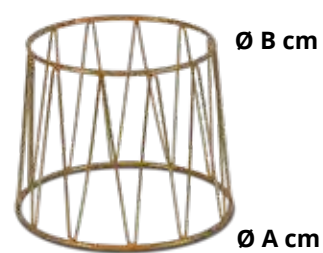
Mt  
Metal

PVC



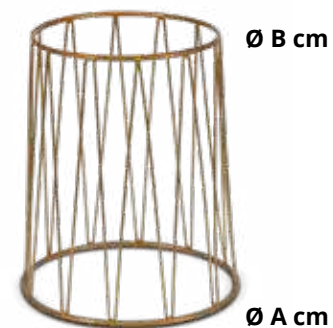
NEW!

**P597200** Crown golden buffet stand  
Soporte para buffet dorado Crown  
Présentoir buffet doré Crown



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597200	25	21	20	6

**P597210** Crown golden buffet stand  
Soporte para buffet dorado Crown  
Présentoir buffet doré Crown



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597210	25	21	30	6

**P597180** Buffet stand  
Soporte para buffet  
Présentoir buffet



REF	Ø cm	H cm	
P597180	21,5	19	6

**P597190** Buffet stand  
Soporte para buffet  
Présentoir buffet



REF	Ø cm	H cm	
P597190	21,5	19	6

## Display stands & baskets 14.1

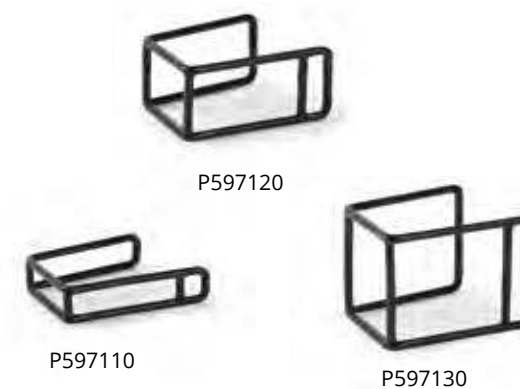
Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles

Mt  
Metal

PVC

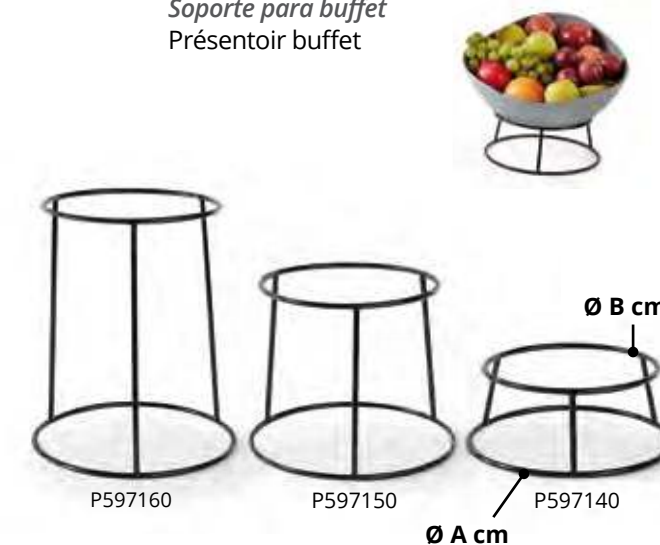


**P59711** Buffet stand  
Soporte para buffet  
Présentoir buffet



REF	W x D x H cm	
P597110	12,5 x 10,5 x 3	24
P597120	12,5 x 10,5 x 6	24
P597130	12,5 x 10,5 x 9	24

**P59714** Buffet stand  
Soporte para buffet  
Présentoir buffet



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	
P597140	25	21	10	6
P597150	25	21	20	6
P597160	25	21	30	6

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

**Round bowl**  
Bol redondo  
Bol rond



P. 413

**Display plate**  
Soporte presentación  
Présentoir



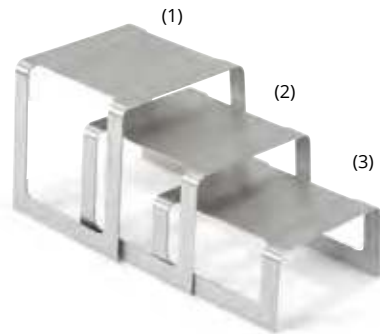
P. 423

# 14.1 Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



**46009** Set of 3 Square Bent Risers  
Juego 3 expositores ángulos redondos  
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis



Brushed Stainless Steel  
Acero inoxidable pulido  
Inox brossé

REF	W x D x H cm	📦
46009	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3	1
	(2) 20,3 x 19,1 x 15,2	
	(3) 20,3 x 17,8 x 10,2	

**P597170** Retractable display stand  
Expositor buffet extensible  
Présentoir buffet rétractable



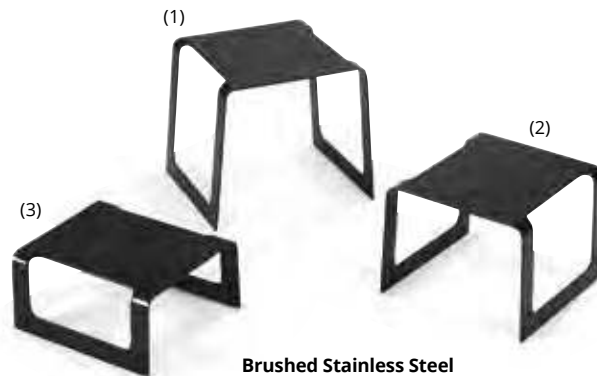
REF	Max cm	Min cm	H cm Min / Max	📦
P597170	53 x 32,5	32,5 x 17,6	6,5 / 10	6

**IDEA!** Adjustable to GN container.  
Adaptable a cubetas GN.  
Adapté à bacs GN.



VOLLRATH

**4600960** Set of 3 Square Bent Risers  
Juego 3 expositores ángulos redondos  
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis



Brushed Stainless Steel  
Acero inoxidable pulido  
Inox brossé  
  
Black / Negro / Noir

REF	W x D x H cm	📦
4600960	(1) 20,3 x 20,3 x 20,3	1
	(2) 20,3 x 19,1 x 15,2	
	(3) 20,3 x 17,8 x 10,2	

**19196** Angled Adaptor Plate  
Placa adaptadora angular  
Plaque intermédiaire inclinée



Elevates pans to enhance food presentation  
Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos  
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments

REF	W x D x H cm	Type / Tipo	📦
19196	53 x 32,5 x 7,0	1 GN 1/1 (6°)	2

VOLLRATH

448

pujadas

# Protection and covers 14.2

Protección y tapas  
Protection et couvercles

**P590008** Dome cover  
Tapa campana  
Couvercle cloche



REF	Ø cm	H cm	📦
P590008	21	17,5	1
P590009	26	20,0	1
P590010	31	23,5	1



Fitting system with the base  
that provides stability

Sistema de encaje con la base  
que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la  
base qui assure la stabilité



**P22361** Display tray  
Bandeja presentación  
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	📦
P22361	22,7	1,5	12
P22362	27,8	1,5	6
P22363	32,7	1,5	6

**P2236** Stand  
Stan  
Base



Suitable for  
Combinable con  
Adaptable pour  
P22361 / P22362 / P22363

REF	Ø cm	H cm	📦
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6

**P590011** Hinged cover  
Tapa con visagra  
Couvercle articulé



REF	Ø cm	📦
P590011	23,0	6
P590012	26,5	6

**P22364** Bowl  
Bol  
Bol



REF	Ø cm	📦
P22364	22,5	12
P22365	26,0	6



**IDEA!** P590008 + P22361  
P590009 + P22362  
P590010 + P22363



**IDEA!** P590011 + P22364  
P590012 + P22365

VOLLRATH

449

pujadas

## 14.2 Protection and covers

Protección y tapas  
Protection et couvercles

### P19060 Mobile and ajustable breath guards

Protección Anti-aliento regulable  
Pare-haleine ajustable

PETG SS  
Stainless steel



Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

REF	W x D x H cm	☐
P19120	120 x 45 x 38	1

### P598700 Clear round lid for presentation

Tapa redonda transparente presentación  
Couvercle rond transparent pour présentation

PC  
Polycarbonate



REF	Ø cm	H cm	Suitable for Combinable con Adaptable pour	☐
P598700	22	13,5	P22127 / P22124	1
P598800	27	16,5	P22128 / P22125	1

### P590005 Round display cabinet

Vitrina redonda  
Vitrine ronde

PI  
Plastic



REF	Ø cm	H cm	Base útil Functional basic Base utile Ø cm	☐
P590005	38	22	31,5	1
P590006	46	26	37,5	1

### P590001 Rectangular display cabinet

Vitrina rectangular  
Vitrine rectangulaire

PI  
Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil Functional basic Base utile Ø cm	☐
P590001	40 x 24,5 x 15,5	34 x 19	1
P590002	50,5 x 30,5 x 18	44 x 24,5	1

### P590003 Double display cabinet

Vitrina doble  
Vitrine double

PI  
Plastic



REF	W x D x H cm	Base útil Functional basic Base utile Ø cm	☐
P590003	40 x 24,5 x 32	2 x (34 x 19)	1
P590004	50,5 x 30,5 x 40	2 x (44 x 24,5)	1

## Protection and covers 14.2

Protección y tapas  
Protection et couvercles

PC  
Polycarbonate

### P904300 Roll-top lid

Tapa roll-top  
Couvercle roll-top



REF	Mod	W x D x H cm	☐
P904300	1/1	57 x 32,5 x 17,5	1

### P834 GN prectangular lid

Tapa rectangular GN  
Couvercle rectangulaire GN



REF	Mod	W x D x H cm	☐
P834000	1/1	53 x 32,5 x 10	6

### P835 GN dome lid

Campana GN  
Dôme de protection GN



REF	Mod	W x D x H cm	☐
P835000	1/1	53 x 32,5 x 19	6

### P590110 Clear GN lids for presentation

Tapas GN transparentes presentación  
Couvercles GN transparents de  
présentation



REF	Mod	H cm	☐
P590110	1/1	10	6
P590120	1/2	10	12
P590130	1/3	10	12
P590240	2/4	10	12

Suitable for  
Compatible con / Adaptable pour

P. 443



P. 401



P. 427



P. 238



## 14.3 Bronze cookware

Batería cocina bronce  
Batterie de cuisine bronze

Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.

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

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

Escape valve for steam

Válvula de salida de vapor  
Clapet de sortie de la vapeur

Exterior painted in an elegant bronze colour.

Exterior pintado en elegante color bronce.

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

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

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

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

Ground base

Fondo torneado  
Fond dressé

## Elegant, robust, versatile

Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente



**P1520** Rotisserie  
Rustidera  
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	L	📦
P152035B	35 x 25 x 7,5	5	1
P152935	Transparent lid Tapa transparente Couvercle transparent		1

**P1510** Deep casserole without lid  
Cazuela alta sin tapa  
Braising sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	L	📦
P151020B	20	9	2,50	1
P151024B	24	10	4,00	1
P151028B	28	12	6,65	1

**P152** Rotisserie  
Rustidera  
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	L	📦
P152035	35 x 25 x 7,5	5	1

## Bronze cookware 14.3

Batería cocina bronce  
Batterie de cuisine bronze

**P1410** Shallow casserole without lid  
Cazuela baja sin tapa  
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	L	📦
P141024B	24	5,8	2,25	1
P141028B	28	7,5	4,00	1
P141032B	32	8,0	5,75	1

**P1540** Glass lid with stainless steel rim  
Tapa de cristal con borde de acero inoxidable  
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable



REF	Ø cm	📦
P154020	20	1
P154024	24	1
P154028	28	1
P154032	32	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 87

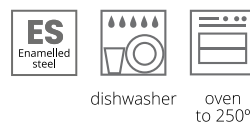
**Square non-stick casserole without lid**  
Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa  
Faitout antiadhésif sans couvercle



## 14.4 Cool line

**IDEA!** Ideal for heated buffets  
Ideal para buffet caliente  
Idéal pour buffets chauffées

**P1311** Enamelled steel GN container  
Cubeta GN de acero esmaltado  
Bac GN en acier émaillé



Suitable for all types of temperature-maintaining plates.

Apto para todo tipo de placa mantenedora de temperatura.

Convient à tous types de plaques de maintien en température.

P131165



P131120



REF	Type Tipo	H cm	
P131120	1/1	2,0	1
P131165	1/1	6,5	1
P131220	1/2	2,0	1
P131265	1/2	6,5	1

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 83

Cookware

Batería de cocina  
Batterie de cuisine



## Cool line 14.4



**P1106F3** Non-stick sandwich bottom GN container  
Cubeta GN antiadherente con fondo difusor  
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur

**PATENTED EXCLUSIVE**



**IDEA!** Ideal for buffet presentations.  
Ideal para presentación buffet.  
Idéal pour présentation buffet.

REF	Type Tipo	H mm	Lts	
P1106F3A	1/1	65	8,30	1
P1106F3N	1/1	65	8,30	1
P1106F3R	1/1	65	8,30	1
P1106F3G	1/1	65	8,30	1
P1106F3	1/1	65	8,30	1
P1206F3A	1/2	65	4,10	1
P1206F3N	1/2	65	4,10	1
P1206F3R	1/2	65	4,10	1
P1206F3G	1/2	65	4,10	1
P1206F3	1/2	65	4,10	1

P1106F3A



P1106F3R



P1106F3



Ref. colour / Ref. color / Ref. couleur couvercle



P1106F3N

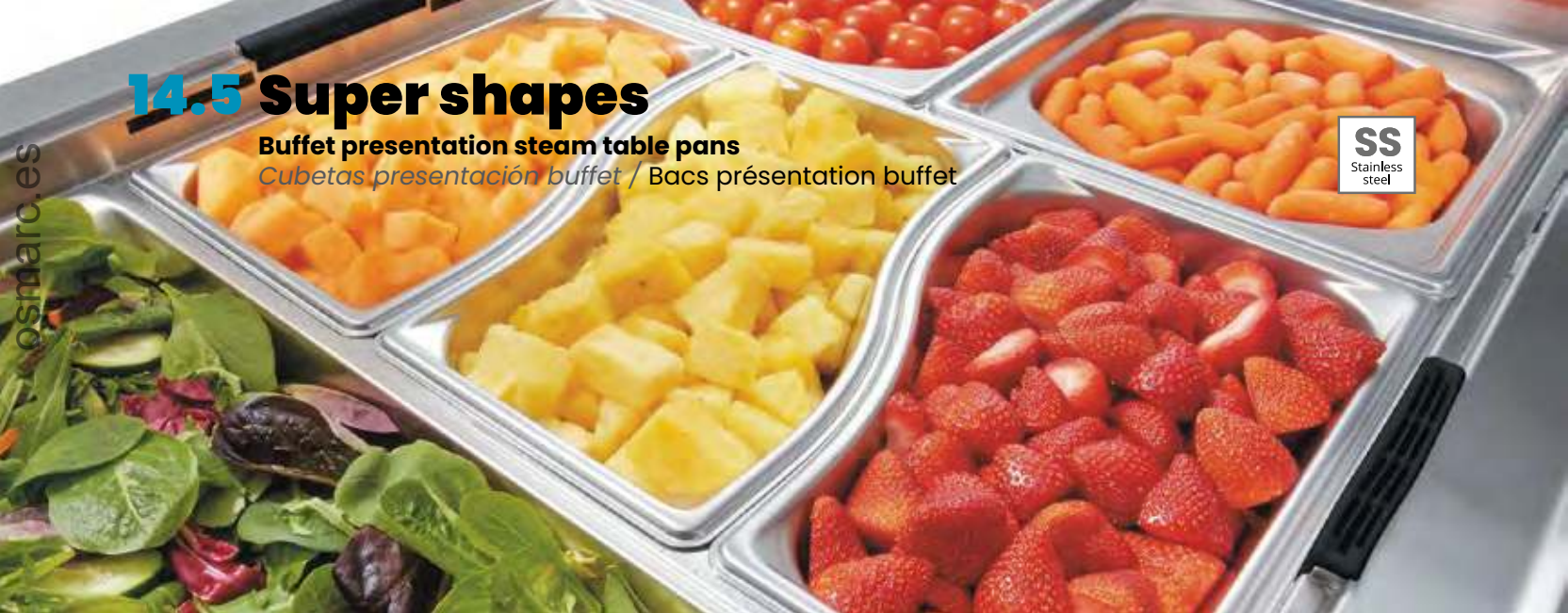


P1106F3G



# 14.5 Super shapes

Buffet presentation steam table pans  
 Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet



SS  
Stainless steel

## 3101015 Full Oval

Ovalada  
Ovale

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	📦
3101015	53 x 32,5 x 5,1	3,7	6
3101020	53 x 32,5 x 6,5	4,6	6
3101040	53 x 32,5 x 10	7,8	6

## 3102015 Half Oval

Óvalo  
Ovale

NSF

1/2



REF	cm	L	📦
3102015	26,5 x 32,5 x 5,1	1,6	6
3102020	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6
3102040	26,5 x 32,5 x 10	3,5	6

## 3101220 Full Hexagon

Hexágono  
Hexagonal

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	📦
3101220	53 x 32,5 x 6,5	5,0	6
3101240	53 x 32,5 x 10	8,8	6

## 3102220 Full Hexagon

Hexágono  
Hexagonal

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	📦
3102220	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

## 3101120 Full Kidney

Reniforme  
Rein

NSF

1/1



REF	W x D x H cm	L	📦
3101120	53 x 32,5 x 6,5	4,8	6

# Super shapes 14.5

Buffet presentation steam table pans  
 Cubetas presentación buffet / Bacs présentation buffet

SS  
Stainless steel

## 3102120 Half Kidney

Reniforme  
Rein

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	📦
3102120	26,5 x 32,5 x 6,5	2,1	6

## 3100220 Short Wild Pan

Wild Pan corta  
Wild Pan court

NSF

1/2



REF	W x D x H cm	L	📦
3100220	26,5 x 32,5 x 6,5	3,9	6
3100240	26,5 x 32,5 x 10	6,1	6

## 3100321 Inner Wild Pan

Wild Pan interna  
Troisième Wild Pan intérieur

NSF

1/3



REF	W x D x H cm	L	📦
3100321	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100341	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

## 3100020 Long Wild Pan

Wild Pan larga  
Wild Pan long

NSF

2/4



REF	W x D x H cm	L	📦
3100020	53 x 16,5 x 6,5	3,5	6
3100040	53 x 16,5 x 8,9	4,8	6

## 3100320 Third Outer Wild Pan

Wild Pan externa  
Troisième Wild Pan extérieur

NSF

1/3



REF	W x D x H cm	L	📦
3100320	17,6 x 32,5 x 6,5	2,5	6
3100340	17,6 x 32,5 x 10	3,6	6

## 75015 Adaptor Bar

Barra adaptadora  
Barre intermédiaire

NSF



REF	For / Para / Pour	📦
75015	3100020 / 3100040	12
75013	3100220 / 3100240 / 3100320 / 3100340 / 3100341	12

## 14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación  
Batterie de cuisine-Présentation



Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.

Variety of cookware items or any menu.

*La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.*

*Variété de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.*

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.  
Variété d'articles pour tout type de menu.



## Miramar® cookware 14.6

Batería de cocina para presentación  
Batterie de cuisine-Présentation



**Satin-finished interior and exterior**  
*Asas y mangos brillantes*  
*Des poignées ultra-brillantes*

**Handle design serves as a convenient cover rest**

*Mangos diseñados para la sujeción de las tapas*  
*La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle*

**Mirror-finished handles**  
*Interior y exterior satinados*  
*Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur*

**Multi-ply**  
*Multimetal*  
*Multi-metal*

**St/Steel - Inox**

**Tri-aluminium**

**St/Steel - Inox**



# 14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación  
Batterie de cuisine-Présentation



**49410 Casseroles**  
Cacerola baja con tapa  
Faitouts avec couvercle dôme bas



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49410	20,0	9,5	2,9	1
49411	24,1	11,3	4,8	1
49441	25,8	18,9	6,6	1

**49425 Bazier pan**  
Cacerola baja  
Plat à braiser



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49425	30	8,9	6	1

**49413 Sauté Pan**  
Sartén  
Sauteuse



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49416	20,3	5,1	1,2	1
49413	26,0	4,8	2,1	1

**49417 French Omelet Pans**  
Paellera  
Poêle à omelette



REF	cm	H cm	L	☐
49417	20,3 x 20,3	6	1,7	1
49424	26 x 26	6	2,9	1

**49418 Stir Fry Pan**  
Sautex bombeado  
Wok/plat de service



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49418	30,2	9,4	4,9	1
49428	32,1	9,2	6,0	1

**49430 Sauce Pans**  
Cazo  
Casserole



REF	Ø cm	H cm	L	☐
49414	15,9	9,5	1,9	1
49430	14,0	6,8	0,9	1

# Miramar® cookware 14.6

Batería de cocina para presentación  
Batterie de cuisine-Présentation



**49432 Food Pans**  
Fuente  
Plat



REF	For / Para / Pour	W x D x H cm	L	☐
NEW 49434	-	29,5 x 23,6 x 5,1	2,6	1
49432	-	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1
49435W	-	29,5 x 23,6 x 5,1	2,6	1
49433W	-	37,3 x 30 x 5,1	4,4	1
NEW 49434C	49434 - 49435W	29,5 x 23,5 x 6,4	-	1
NEW 49432C	49432 - 49433W	37,3 x 30 x 6,4	-	1

**49431 French Oven with cover**  
Fuente Horno con tapa  
Cocotte avec couvercle



REF	W x D x H cm	L	☐
49431	363 x 282 x 9,7	6,6	1

**8230210 Oval presentation dish**  
Fuente presentación ovalada  
Fontaine de présentation ovale



REF	W x D x H cm	L	☐
8230210	33,3 x 22,5 x 6,4	1,9	1
8231420	48,4 x 30,2 x 5,1	2,8	1

**49420 Oval Au Gratin**  
Fuente para gratinar  
Plat à gratin ovale



\* Mirror-finished interior  
Acabado brillante  
Ultra-brillant

REF	For / Para / Pour	W x D x H cm	L	☐
49420	-	25,4 x 19,1 x 5,2	1,7	1
NEW 49420C	49420	25,4 x 19,1 x 6,4	-	1
49412*	-	30,5 x 21,6 x 5,1	2,5	1
NEW 49412C*	49412	30,5 x 21,6 x 6,4	-	1
49442	-	40,6 x 22,9 x 5,1	3,5	1
NEW 49442C	49442	40,6 x 22,9 x 6,4	-	1
49445	-	52,3 x 22,9 x 10,2	6,6	1

**49429 Covers**  
Tapa  
Couvercles



REF	For / Para / Pour	Ø cm	H mm	☐
49429	49428	35,6	120	1
49426	49418 - 49425	32,4	102	1
49419	49416 - 49417	20,3	51	1
49423	49413 - 49424	27,3	51	1
49427	49430	14,9	51	1

**8231810 Rectangular presentation dish**  
Fuente presentación rectangular  
Fontaine de présentation rectangulaire



REF	W x D x H cm	L	☐
8231810	33,2 x 27 x 2,5	1,5	1
8230720	33,2 x 27 x 7	3,2	1



# 14.6 Miramar® cookware

Batería de cocina para presentación  
Batterie de cuisine-Présentation

TEMPLATES  
PLANTILLAS  
GABARITS

Stainless Steel Plain / Acero inox. / Inox  
Resin / Resina / Résine  
Night Sky / Negro / Bleu nuit

+150°C



**8242014** One large and one small round  
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño  
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde



REF	cm		
8242014	53,6 x 32,4		1

**8242314** One large oval  
Plantilla agujero oval grande  
Une grande découpe ovale



REF	cm		
8242314	53,6 x 32,4		1
8242310	53,6 x 32,4		1

**8242414** One large round and one small round  
Plantilla agujeros redondo grande y pequeño  
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde



REF	cm		
8242414	53,6 x 32,4		1

**8242514** Two large round  
Plantilla agujeros redondos grandes  
2 grandes découpes rondes



REF	cm		
8242514	53,6 x 32,4		1

**8242614** One large round  
Plantilla agujero redondo grande  
Une grande découpe ronde



REF	cm		
8242614	53,6 x 32,4		1
8242610	53,6 x 32,4		1

**8242714** One large oval  
Plantilla agujero oval grande  
Un grand ovale



REF	cm		
8242714	53,6 x 32,4		1
8242710	53,6 x 32,4		1

**8240016** Solid baseplate  
Plantilla sólida  
Modèle solide



**8242814** One small food pan  
Plantilla para fuente  
Un petit bac à aliments



REF	cm		
8242814	53,6 x 32,4		1

**8242914** One large food pan  
Plantilla para fuente  
Un grand bac à aliments



REF	cm		
8242914	53,6 x 32,4		1

**8243014** Two small food pans  
Plantilla para fuente  
Deux petits bacs à aliments



REF	cm		
8243014	53,6 x 32,4		1

**8243114** One large and one medium oval  
Plantilla agujeros ovales grande y pequeño  
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale



REF	cm		
8243114	53,6 x 32,4		1

**8243214** Two medium oval  
Plantilla agujeros redondos medianos  
Deux découpes ovales moyennes



REF	cm		
8243214	53,6 x 32,4		1
8243210	53,6 x 32,4		1

**8243314** One large and one medium round  
Plantilla agujeros redondos grande y mediano  
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde



REF	cm		
8243314	53,6 x 32,4		1

+150°C

# 14.7 CUBIC®

EXCLUSIVE

PATENT PENDING

Modularity that reflects maximum expression

*Modularidad a la máxima expresión*

Modularité à son expression maximale



Discover the best buffet display, thanks to its:

- It allows to optimize exhibition space
- It reduces assembly and disassembly time
- Ease of transport and storage
- Elegant and original
- It offers multiple and varied combinations

*Descubre la mejor presentación de buffet, porque:*

- *Permite optimizar espacio de exposición*
- *Reduce el tiempo de montaje y desmontaje*
- *Facilidad de transporte y almacenaje*
- *Elegante y original*
- *Ofrece múltiples y variadas combinaciones*

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :

- Permet d'optimiser l'espace d'exposition
- Réduit le temps de montage et de démontage
- Facilité de transport et de stockage
- Élégant et original
- Offre des combinaisons multiples et variées



**CUBES / CUBO / CUBES**

**Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.**

*Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.*

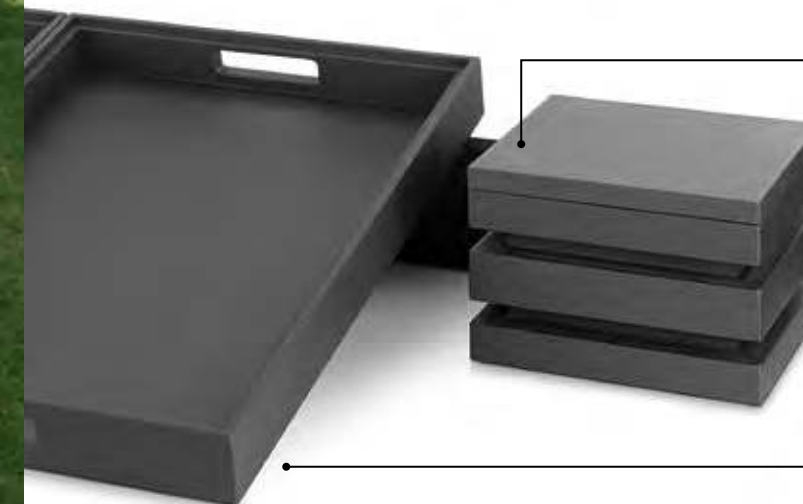
Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

**SHELVES / ESTANTES / TABLETTES**

**Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood. Special waterproof treatment.**

*Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable. Tratamiento hidrófugo especial.*

Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable. Traitement hydrofuge spécial.



**Stackable trays**

*Bandejas apilables entre sí*  
*Plateaux empilables entre eux*

# 14.7 Cubic

## Display buffet cases Muebles presentación buffet Meubles présentation buffet

**Suitable for gastronorm sizes**  
Adaptado a medidas gastronorm  
Adaptés aux mesures gastronorme

**Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean**

Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza

Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



## Wooden buffet serving trolley Carro madera presentación buffet Chariot buffet en bois présentation buffet

**Outstanding combination of wood and aluminium**  
Elegante combinación de madera y aluminio  
Combinaison élégante en bois et en aluminium

**Suitable for gastronorm sizes**  
Adaptado a medidas gastronorm  
Adaptés aux mesures gastronorme

**Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table**

Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación

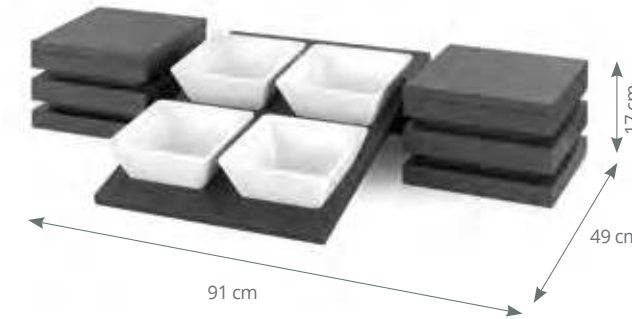
Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation

**Wood with special waterproof treatment, easy to clean**  
Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza  
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



# Cubic 14.7

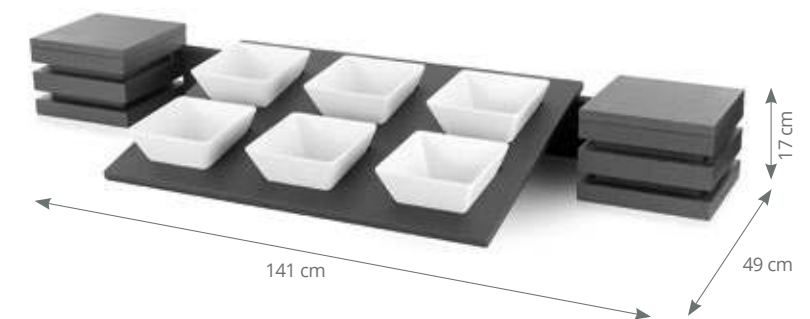
**P905504** Presentation kit for 4 square bowls  
Conjunto soporte 4 bols cuadrados  
Kit support 4 bols carrés



<b>Includes :</b> 2 cubes with lid 1 crossbar 50 cm length 1 displayer for 4 bowls 4 melamine bowls.	<b>Incluye:</b> 2 cubos con tapa 1 travesaño de 50 cm 1 presentador de 4 bols 4 bols de melamina.	<b>Inclus :</b> 2 cubes avec couvercle 1 longeron 50 cm 1 présentoir pour 4 bols 4 bols mélamine.
---	---	---

REF  \_\_\_\_\_  
P905504 1

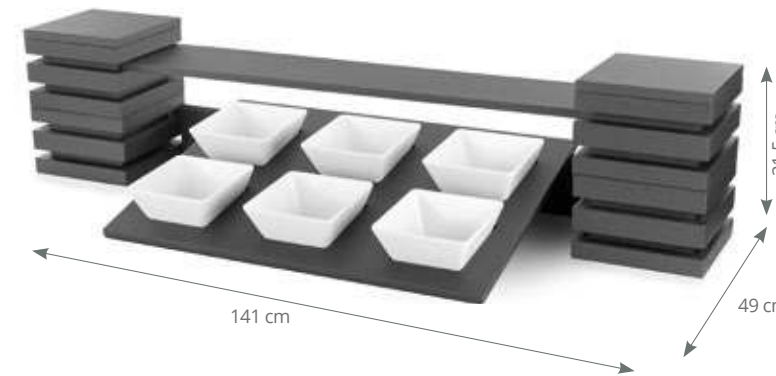
**P905506** Presentation kit for 6 square bowls  
Conjunto soporte 6 bols cuadrados  
Kit support 6 bols carrés




<b>Includes :</b> 2 cubes with lid 1 crossbar 100 cm length 1 displayer for 6 bowls 6 melamine bowls.	<b>Incluye:</b> 2 cubos con tapa 1 travesaño de 100 cm 1 presentador de 6 bols 6 bols de melamina.	<b>Inclus :</b> 2 cubes avec couvercle 1 longeron 100 cm 1 présentoir pour 6 bols 6 bols mélamine.
--	--	--

REF  \_\_\_\_\_  
P905506 1

**P905516** Two levels presentation kit for 6 square bowls  
Conjunto 2 niveles soporte 6 bols  
Kit support 6 bols carrés deux niveaux




<b>Includes :</b> 4 cubes with lid 1 crossbar 100 cm length 1 displayer for 6 bowls 6 melamine bowls 1 narrow shelf 100 cm	<b>Incluye:</b> 4 cubos con tapa 1 travesaño de 100 cm 1 presentador de 6 bols 6 bols de melamina 1 estante estrecho de 100 cm	<b>Inclus :</b> 4 cubes avec couvercle 1 longeron 100 cm 1 présentoir pour 6 bols 6 bols mélamine 1 tablette étroite 100 cm
--	---	--

REF  \_\_\_\_\_  
P905516 1

**P905508** Presentation kit for 8 square bowls  
Conjunto soporte 8 bols cuadrados  
Kit support 8 bols carrés



<b>Includes :</b> 2 cubes with lid 1 crossbar 80 cm length 2 displayers for 4 bowls 8 melamine bowls	<b>Incluye:</b> 2 cubos con tapa 1 travesaño de 80 cm 2 presentadores de 4 bols 8 bols de melamina	<b>Inclus :</b> 2 cubes avec couvercle 1 longeron 80 cm 2 présentoirs pour 4 bols 8 bols mélamine
---	--	---

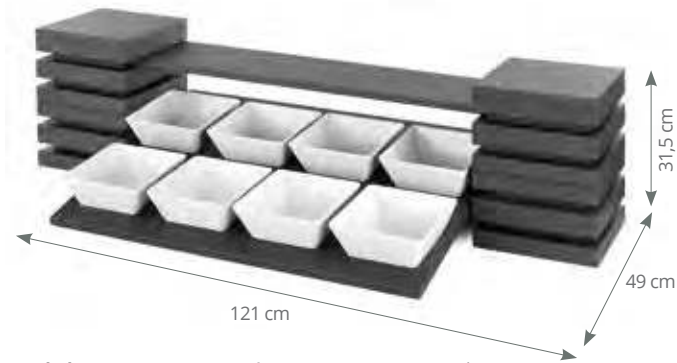
REF  \_\_\_\_\_  
P905508 1

# 14.7 Cubic

# Cubic 14.7

## P905518 Two levels presentation kit for 8 square bowls

Conjunto 2 niveles soporte 8 bols  
Kit support 8 bols carrés deux niveaux



- |                         |                           |                           |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Includes :</b>       | <i>Incluye:</i>           | <b>Inclus :</b>           |
| 4 cubes with lid        | 4 cubos con tapa          | 4 cubes avec couvercle    |
| 1 crossbar 80 cm length | 1 travesaño 80 cm         | 1 longeron 80 cm          |
| 2 displays for 4 bowls  | 2 presentadores de 4 bols | 2 présentoirs pour 4 bols |
| 8 melamine bowls        | 8 bols de melamina        | 8 bols mélamine           |
| 1 narrow shelf 80 cm    | 1 estante estrecho 80 cm  | 1 tablette étroite 80 cm  |

REF 1  
P905518

## P905400 Basic two levels presentation kit

Conjunto básico estante 2 niveles

Kit basique présentation 2 niveaux



- |                       |                           |                           |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Includes :</b>     | <i>Incluye:</i>           | <b>Inclus :</b>           |
| 4 cubes with lid      | 4 cubos con tapa          | 4 cubes avec couvercle    |
| 1 wide shelf 100 cm   | 1 estante ancho 100 cm    | 1 tablette large 100 cm   |
| 1 narrow shelf 100 cm | 1 estante estrecho 100 cm | 1 tablette étroite 100 cm |

REF 1  
P905400

## P905310 Two levels presentation kit for 40x40 cm trays

Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm  
Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm



- |                            |                                       |                                    |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Includes :</b>          | <i>Incluye:</i>                       | <b>Inclus :</b>                    |
| 6 cubes with lid           | 6 cubos con tapa                      | 6 cubes avec couvercle             |
| 1 crossbar 100 cm length   | 1 travesaño de 100 cm                 | 1 longeron 100 cm                  |
| 2 serving trays 40 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm | 2 plateaux présentation 40 x 40 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm      | 1 estante estrecho de 100 cm          | 1 tablette étroite 100 cm          |

REF 1  
P905310

## P905320 Two trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas 60x40 cm  
Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm

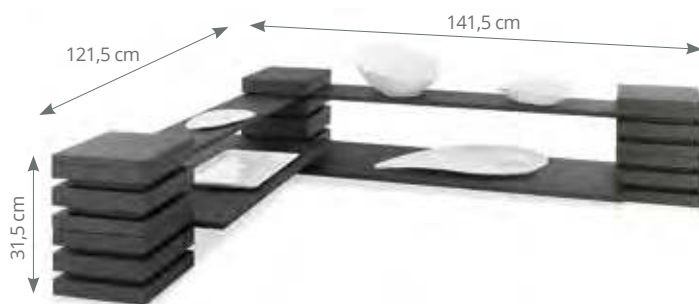


- |                            |                                       |                                    |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Includes :</b>          | <i>Incluye:</i>                       | <b>Inclus :</b>                    |
| 2 cubes with lid           | 2 cubos con tapa                      | 2 cubes avec couvercle             |
| 1 crossbar 100 cm length   | 1 travesaño de 100 cm                 | 1 longeron 100 cm                  |
| 2 serving trays 60 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |

REF 1  
P905320

## P905410 "L" shape two levels presentation kit

Conjunto estante dos niveles forma "L"  
Kit présentation "L" 2 niveles



- |                       |                           |                           |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Includes :</b>     | <i>Incluye:</i>           | <b>Inclus :</b>           |
| 6 cubes with lid      | 6 cubos con tapa          | 6 cubes avec couvercle    |
| 1 wide shelf 100 cm   | 1 estante ancho 100 cm    | 1 tablette étroite 100 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm | 1 estante estrecho 100 cm | 1 tablette étroite 100 cm |
| 1 wide shelf 80 cm    | 1 estante ancho 80 cm     | 1 tablette large 80 cm    |
| 1 narrow shelf 80 cm  | 1 estante estrecho 80 cm  | 1 tablette étroite 80 cm  |

REF 1  
P905410

## P905300 Two trays 40x40 cm presentation kit

Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm  
Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm

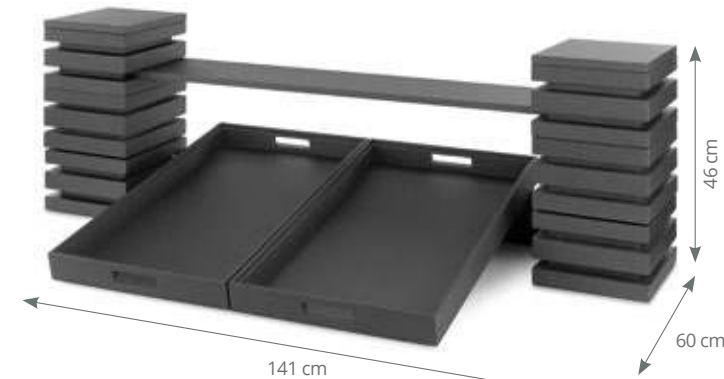


- |                            |                                       |                                    |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Includes :</b>          | <i>Incluye:</i>                       | <b>Inclus :</b>                    |
| 4 cubes with lid           | 4 cubos con tapa                      | 4 cubes avec couvercle             |
| 1 crossbar 100 cm length   | 1 travesaño de 100 cm                 | 1 longeron 100 cm                  |
| 2 serving trays 40 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 40 x 40 cm | 2 plateaux présentation 40 x 40 cm |

REF 1  
P905300

## P905340 Two levels for trays 60x40 cm presentation kit

Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm  
Kit présentation 2 niveles pour plateaux 60x40 cm



- |                            |                                       |                                    |
|----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Includes :</b>          | <i>Incluye:</i>                       | <b>Inclus :</b>                    |
| 6 cubes with lid           | 6 cubos con tapa                      | 6 cubes avec couvercle             |
| 1 crossbar 100 cm length   | 1 travesaño de 100 cm                 | 1 longeron 100 cm                  |
| 2 serving trays 60 x 40 cm | 2 bandejas presentación de 60 x 40 cm | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |
| 1 narrow shelf 100 cm      | 1 estante estrecho de 100 cm          | 1 tablette étroite 100 cm          |

REF 1  
P905340

## P904790 Three levels 2/3 GN stand

Expositor GN 2/3, tres niveles  
Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3



- Includes / Incluye / Inclus :**  
3 GN containers 2/3 20 mm  
3 cubetas GN 2/3 20 mm  
3 bags GN 2/3 20 mm

REF 1  
W x D x H cm  
P904790 65 x 38 x 59

**P904350** GN skewer serving tray  
Bandeja GN presentación pinchos  
Plateau GN présentation piques



GN 1/1

**Includes:**  
wooden tray  
oak melamine tray  
interior skewer stand

*Incluye:*  
bandeja madera  
bandeja melamina roble  
soporte interior pinchos

**Inclus:**  
plateau bois  
plateau mélamine chêne  
support intérieur piques

REF	W x D x H cm	Holes Agujeros Ø cm	Piques Pinchos	
P904350	53,9 x 33,5 x 7,7	0,4	84	1

**P904155** Buffet wine cooler  
Enfriador botellas buffet  
Rafraîchisseur bouteilles



GN 1/1

**Includes:**  
wooden tray  
1/1 GN pan 150 mm

*Incluye:*  
bandeja madera  
cubeta GN 1/1 150 mm

**Inclus:**  
plateau bois  
bac GN 1/1 150 mm

REF	W x D x H cm	
P904155	57 x 37 x 14,5	1

**P904720** Napkin and tea & sugar bags dispenser  
Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar  
Distributeur serviettes et des saquettes  
thé & sucre

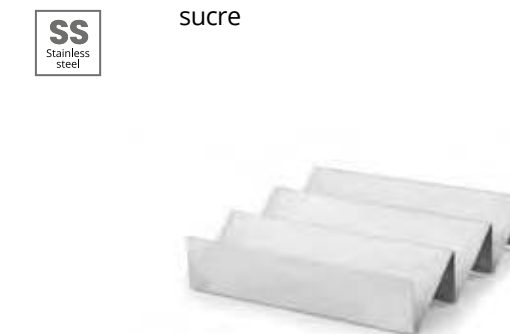


P904720

P904725

REF	W x D x H cm	
P904720	22 x 22 x 5,5	1
P904725	22 x 22 x 5,5	1

**P904721** Tea & sugar bag holder  
Soporte bolsas te y azúcar  
Support pour saquettes de thé &  
sucre



For / Para / Pour ref. P904.720

REF	W x D x H cm	
P904721	19,8 x 19,8 x 4,9	1

**P904850** 1/1 GN wooden table + cutting board  
Mesita buffet GN 1/1 + taco madera  
Table GN 1/1 en bois + planche à découper



REF	W x D x H cm	
P904850	53 x 32,5 x 12	1

**P904810** Low wooden table + cutting board  
Mesita buffet baja + taco madera  
Table basse en bois + planche à découper



REF	W x D x H cm	
P904810	32,5 x 22 x 12	1
P904820	32,5 x 22 x 16,5	1

**P904804** Cutting board for wooden table  
Taco madera para mesita buffet  
Planche à découper pour table en bois



P904804

P904809

REF	W x D x H cm	
P904804 <sup>1</sup>	29,2 x 18,7 x 22	1
P904809 <sup>2</sup>	49,7 x 29,2 x 22	1

(1) For / Para / Pour P904810 / P904820  
(2) For / Para / Pour P904850

**P20072** Methacrylate holder  
Portamenús metacrilato  
Porte-menus méthacrylate



REF	cm	
P20072	6 x 6	1



See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 539

**Stainless steel plate covers**  
Tapas Acero inoxidable para platos  
Inox couvercles à assiette





## ROOM SERVICE

**P904780** Cutlery-holder tray  
Bandeja porta-cubiertos  
Plateau porte-couvert



GN 1/1



Stackables.  
Apilables.  
Empilables.

4 compartments  
4 compartimentos  
4 compartiments  
303 x 115 mm

REF	W x D x H cm	1
P904780	53,9 x 33,5 x 7,7	1

**P904760** Serving tray  
Bandeja servicio y presentación  
Plateau service et présentation



Stackables.  
Apilables.  
Empilables.

**IDEA!** Room service tray.  
Perfecta para servicio de habitaciones.  
Plateau idéal pour service de chambre.

REF	W x D x H cm	1
P904760	60 x 40 x 6,5	1

**P904740** Serving tray  
Bandeja presentación  
Plateau présentation



Stackables.  
Apilables.  
Empilables.

REF	W x D x H cm	1
P904740	40 x 40 x 6,5	1

**P904711** 1/1 GN serving tray  
Bandeja servicio y presentación GN 1/1  
Plateau service et présentation GN 1/1



GN 1/1

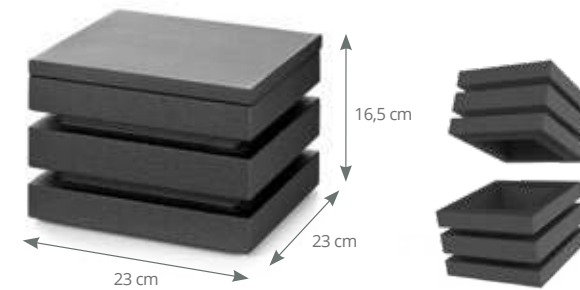
Stackables.  
Apilables.  
Empilables.

1/1 Gastronorm container not included.  
No incluye cubeta gastronorm 1/1.  
Bac gastronorme 1/1 non inclus.

REF	W x D x H cm	1
P904711	53,9 x 33,5 x 7,7	1

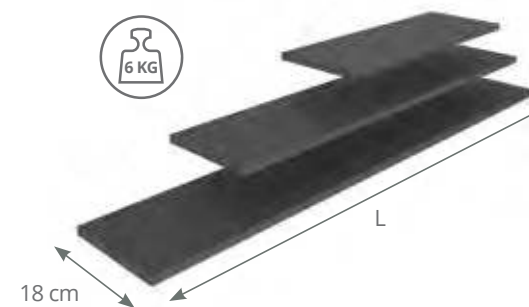


**P904600** Wooden cube with lid  
Cubo con tapa madera  
Cube en bois avec couvercle



REF	1
P904600	1

**P904650** Wooden narrow shelf  
Estante madera estrecho  
Tablette en bois étroite



REF	L cm	1
P904650	50	1
P904680	80	1
P904610	100	1

**P904937** Displayer for 4 melamine bowls  
Presentador 4 bols melamina cuadrados  
Présentoir 4 bols mélamine

For square bowls  
Para bols cuadrados  
Pour bols carrés  
180 x 180  
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	1
P904937	37,5 x 50 x 1,5	1

**P904950** Crossbar buffet trays  
Travesaño soporte bandejas  
Longerons pour plateaux buffet

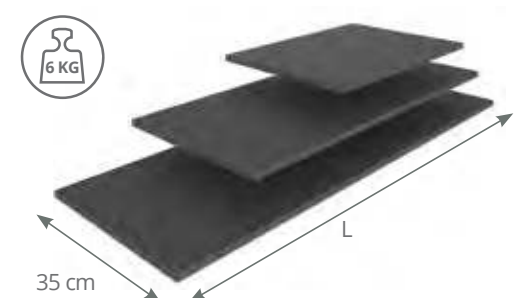


**P904660** Wooden lid  
Tapa madera  
Couvercle en bois



REF	1
P904660	1

**P904652** Wooden wide shelf  
Estante madera ancho  
Tablette en bois large



REF	L cm	1
P904652	50	1
P904682	80	1
P904612	100	1

**P904975** Displayer for 6 melamine bowls  
Presentador 6 bols melamina cuadrados  
Présentoir 6 bols mélamine

For square bowls  
Para bols cuadrados  
Pour bols carrés  
180 x 180  
REF. P22.202



REF	W x D x H cm	1
P904975	75 x 50 x 1,5	1

REF	W x D x H cm	1
P904950	50 x 12,4 x 2	1
P904980	80 x 12,4 x 2	1
P904990	100 x 12,4 x 2	1

**P904165** Perforated buffet display  
Buffet perforado  
Buffet perforé



**Includes :**  
Wooden frame perforated 1/1 GN pan 65 mm gastronorm pan 1/1 20 mm roll-top lid.

**Incluye:**  
Marco madera bandeja perforada GN 1/1 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top

**Inclus :**  
Cadre en bois bac GN 1/1 65 mm perforé bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	
P904165	57 x 37 x 31	1

**P904113** Triple buffet display  
Buffet triple  
Buffet triple



**Includes :**  
Wooden frame 3 units 1/3 GN pans 65 mm GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.

**Incluye:**  
Marco madera 3 cubetas GN 1/3 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.

**Inclus :**  
Cadre en bois 3 bacs GN 1/3 65 mm bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	
P904113	57 x 37 x 31	1

**P904200** Wooden frame  
Marco madera  
Cadre en bois



**P904120** Standard buffet display  
Buffet estandar  
Buffet standard



**Includes :**  
Wooden frame 2u. GN 1/1 20 mm roll-top lid

**Incluye:**  
Marco madera 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top

**Inclus :**  
Cadre en bois 2 u. bacs GN 1/1 20 mm couvercle roll-top

REF	W x D x H cm	
P904120	57 x 37 x 31	1

**P904140** Cheese buffet display  
Buffet quesos  
Buffet fromage



**Includes :**  
Wooden frame wooden cutting board GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.

**Incluye:**  
Marco madera bandeja corte madera cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.

**Inclus :**  
Cadre en bois planque à découper en bois bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top.

REF	W x D x H cm	
P904140	57 x 37 x 31	1

REF	W x D x H cm	
P904200	57 x 37 x 14,5	1

**P904400** Isothermal mat  
Tapete isotérmica  
Tapis isotherme



REF	W x D x H cm	
P904400	47 x 26 x 20	250

**P904160** Melamine slate buffet displayer  
Buffet pizarra melamina  
Mélamine buffet ardoise



**Includes :**  
Wooden frame melamine slate board 1/1 GN container 20 mm

**Incluye:**  
Marco madera tabla pizarra melamina cubeta GN 1/1 20 mm

**Inclus :**  
Cadre en bois plaque ardoise en mélamine bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	
P904160	57 x 37 x 14,5	1

**P904146** Wooden bread cutting board  
Cortador pan madera  
Plaque à découper pain en bois



REF	W x D x H cm	
P904146	52 x 31,5 x 20	1

**P904500** Cooling plate  
Placa enfriadora  
Plaque réfrigérante



- 12 °C

Adjustable to 1/1 GN pan.  
Adaptable a cubeta GN 1/1.  
Adaptable à bac GN 1/1.

REF	W x D x H cm	
P904500	47,5 x 27,7 x 3	5

**P904145** Bread buffet display  
Buffet pan  
Buffet pain



**Includes :**  
Wooden frame bread cutting board 1/1 GN container 20 mm

**Incluye:**  
Marco madera cortador pan madera cubeta GN 1/1 20 mm

**Inclus :**  
Cadre en bois plaque à découper pain en bois bac GN 1/1 20 mm

REF	W x D x H cm	
P904145	57 x 37 x 14,5	1

**P904142** Wooden bread cutting board  
Cortador pan madera  
Plaque à découper pain en bois



GN 1/1

REF	W x D x H cm	
P904142	53 x 32,5 x 2	1

EXCLUSIVE



**BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE**  
 CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN  
 CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION



**P90490** Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts  
 Carro buffet negro 4 GN 1/1  
 Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1



REF	Type / Tipo	
P90490*	4 X GN 1/1	1
P90492	Tapa / Cover / Tablette	1
P90493	Tapa / Cover / Tablette 1/1	1

**Outstanding combination of wood and aluminium**  
 Elegante combinación de madera y aluminio  
 Combinaison élégante en bois et en aluminium

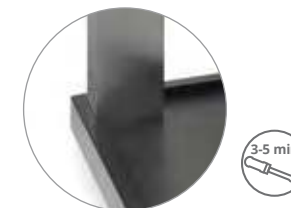


**Wood with special waterproof treatment, easy to clean**  
 Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza  
 Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

**Reinforcement bar**  
 Barra refuerzo nivel inferior  
 Barre de renforcement



**Soundproof and revolving castors**  
 Ø 125 mm, with brakes  
 Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno  
 Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins



**Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly**  
 Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje  
 Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage



**Suitable for gastronorm sizes**  
 Adaptado a medidas gastronorm  
 Adapté aux mesures gastronorme

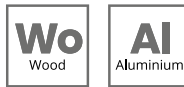


**\*Two cover are included on the price**  
 \*Dos tapas incluidas en precio  
 \*Deux tablettes comprises dans le prix  
 P90492

**Cover for 1/1 GN insert not included on the price**  
 Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio  
 Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix  
 P90493



# 14.7 Cubic



**TREND** **Wooden-aluminium trolley 2 shelves**  
*Carro madera-aluminio 2 estanterías*  
*Chariot en bois-aluminium 2 plateaux*

**Waterproof treatment**  
*Tratamiento hidrófugo*  
*Traitement hydrofuge*



REF	Colour	
P80220	Negro / Black / Noir	1

**P80219** **Wooden gueridon trolley**  
*Gueridón o carro auxiliar madera*  
*Chariot guéridon en bois*

**Waterproof treatment**  
*Tratamiento hidrófugo*  
*Traitement hydrofuge*



REF	Colour	
P80219	Negro / Black / Noir	1

**P80216** **Oak melamine gueridon trolley**  
*Carro guerdón melamina roble*  
*Chariot guéridon mélamine roure*

**EXCLUSIVE**



REF	
P80216	1

**P90813** **Cutlery dispenser trolley**  
*Carro porta-cubiertos*  
*Chariot porte couverts*



**EXCLUSIVE**



P908132



P90813



**Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included**  
*No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas*  
*Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris*

REF	
P908132	1
P90813	1

# Cubic 14.7

**P90814** **Cutlery bin**  
*Porta-cubiertos*  
*Ramasse-couverts*

**EXCLUSIVE**

**4 x 1/3 GN**  
**H max. 6,5 cm**



P90814



P908142



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

REF	W x D x H mm		
P908142	710 x 335 x 155		1
P90814	710 x 335 x 155		1

# 14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs

osmarc.es



- High-quality finish, large glass window and stainless steel in a shiny polished finish.
- Removable lid for easy cleaning.
- Anti-noise plastic stopper to close the lid silently.
- Hydraulic hinge.
- Diffuser base for optimal heat distribution and suitable for induction.

- Acabados de alta calidad, amplia ventana de cristal y acero inoxidable en acabado pulido brillante.
- Tapa extraíble para fácil limpieza.
- Tapa de plástico antiruido para cerrar la tapa silenciosamente.
- Bisagra hidráulica.
- Fondo difusor para una óptima distribución del calor y apto para inducción.

- Finissage de haute qualité, grande fenêtre en verre et acier inoxydable finissage brillant.
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile.
- Butée plastique anti-bruit pour fermer le couvercle en silence.
- Charnière hydraulique.
- Fond diffuseur pour une répartition optimale de la chaleur et adapté à l'induction.

# Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs



**P390001** Round glass-top chafing dish  
Chafing dish rededondo con tapa de cristal  
Chafing rond couvercle en verre



**Stainless steel pan included**  
Cubeta de acero inoxidable incluida  
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	📦
P390001	46 x 56 x 16	6	1

**P390007** Round stainless steel pan  
Cubeta redonda en acero inoxidable  
Bac rond en acier inoxydable



**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390001

REF	Ø cm	H cm	📦
P390007	38,5	6,5	20

**P390004** Round chafing stand  
Stand chafing dish redondo  
Support chafing rond



**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390001



**1 burner holder included**  
Contenedor para combustible incluido  
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**  
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.  
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

REF	W x D x H cm	📦
P390004	44,5 x 52 x 23,5	1

**P390010** Round porcelain pan  
Cubeta redonda de porcelana  
Bac rond en porcelaine



**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390001

REF	Ø cm	H cm	📦
P390010	38,5	6,5	1

BUFET & ACCESORIOS  
BUFFET ACCESSORIES  
BUFFET ET ACCESSOIRES

BUFET & ACCESORIOS  
BUFFET ACCESSORIES  
BUFFET ET ACCESSOIRES

# 14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs



**NEW!**

**P390002** Square glass-top chafing dish  
Chafing dish cuadrado con tapa de cristal  
Chafer carré couvercle en verre

SS Stainless steel  
Cr Crystal

induction

**Stainless steel pan included**  
Cubeta de acero inoxidable incluida  
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	1
P390002	41 x 50 x 16	5,5	1

**P390005** Square chafing stand  
Stand chafing dish cuadrado  
Support chafer carré

SS Stainless steel

**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390002

**1 burner holder included**  
Contenedor para combustible incluido  
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**  
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.  
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.



REF	W x D x H cm	1
P390005	48 x 37,5 x 23,5	1

**P390008** Square stainless steel pan  
Cubeta cuadrada en acero inoxidable  
Bac carré en acier inoxydable

SS Stainless steel

**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390002



REF	W x D x H cm	30
P390008	33,5 x 32,5 x 6,5	30

**P390011** Square porcelain pan  
Cubeta cuadrada de porcelana  
Bac carré en porcelaine

Pn Porcelain

**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390002



REF	W x D x H cm	1
P390011	35,5 x 33 x 6,5	1

# Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs



**NEW!**

**P390003** Rectangular glass-top chafing dish. 1/1  
Chafing dish rectangular con tapa de cristal 1/1  
Chafer rectangulaire couvercle en verre 1/1

SS Stainless steel  
Cr Crystal

induction

**Stainless steel pan included**  
Cubeta de acero inoxidable incluida  
Bac acier inoxydable inclus



REF	W x D x H cm	L	1
P390003	58 x 50 x 16	9	1

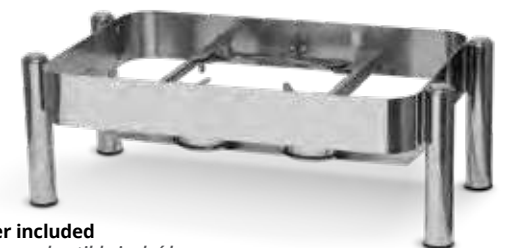
**P390006** Rectangular chafing stand  
Stand chafing dish rectangular  
Support chafer rectangulaire

SS Stainless steel

**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390003

**2 burner holder included**  
Contenedor para combustible incluido  
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**  
Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.  
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.



REF	W x D x H cm	1
P390006	66 x 37,5 x 23,5	1

**P390009** Rectangular stainless steel pan 1/1  
Cubeta rectangular en acero inoxidable 1/1  
Bac rectangulaire en acier inoxydable 1/1

SS Stainless steel

**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390003



REF	W x D x H cm	20
P390009	53,5 x 32,5 x 6,5	20

**P390012** Rectangular porcelain pan  
Cubeta rectangular de porcelana  
Bac rectangulaire en porcelaine

Pn Porcelain

**Suitable for**  
Combinable con  
Adaptable pour  
P390003



REF	W x D x H cm	1
P390012	53,5 x 32,5 x 6,5	1

## 14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs



**46132** Square chafing dish  
Chafing dish cuadrado  
Chauffe-plat carré

SS  
Stainless steel

induction



REF	W x D x H cm	L	
46132	39,2 x 41,3 x 20,3	5,8	1

**46125** Glass top S/S chafer with S/S trim  
Chafing dish redondo con tapa cristal  
Chafer inox à couvercle en verre

SS  
Stainless steel

Cr  
Crystal

induction



REF	Ø cm	H cm	L	
46125	39,4	8	5,8	1

**46137** Food pan  
Fuente interior cuadrada  
Bac à aliments

SS  
Stainless steel



46137

**46134** Glass top S/S chafer with S/S trim  
Chafing dish cuadrado con tapa cristal  
Chafer inox à couvercle en verre

SS  
Stainless steel

Cr  
Crystal

induction



REF	W x D x H cm	L	
46134	39,2 x 41,3 x 17,6	5,8	1

**46131** Food pan  
Fuente interior redonda  
Bac à aliments

SS  
Stainless steel



46131



46861  
2 compart.

REF	cm	L	
46131	39,4 x 7	5,6	1
46861	39,4 x 7	3,8	1

REF	W x D x H cm	L	
46137	39,2 x 7,1 x 39,2	6,3	1

## Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs



**P3875** Rectangular chafing dish roll top lid  
Chafing dish rectangular con tapa roll top  
Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top

SS  
Stainless steel



Stand, water pan,  
insert, lid and St/  
Steel handles.  
With 2 burners.

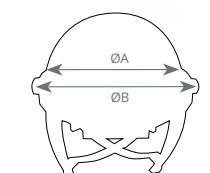
Soporte, recipiente,  
cubeta, tapa y asas de  
chapa en acero inox.  
Con 2 quemadores.

Support, récipient,  
bac, couvercle et  
poignées en acier  
inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	
P387500	74 x 45 x 41	9,0	1

**P8975** Round chafing dish roll top lid  
Chafing dish redondo tapa roll top  
Chafing dish rond avec couvercle roll top

SS  
Stainless steel



Max. opening: 180°.  
Apertura máxima: 180°.  
Ouverture maximale: 180°.

REF	ØA cm	ØB cm	H cm	
P897500	35	51,5	48,5	1

# 14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs



**P387** Chafing dish with roll top lid  
*Chafing dish con tapa roll top*  
Chafing dish avec couvercle "roll top"



Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners. *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	☐
P387065	65 x 38 x 39	9,5	1

**P379** Chafing dish with lid  
*Chafing dish con tapa*  
Chafing dish avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners. *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	☐
P379065	65 x 35 x 34	9,5	1

**P3795** Economical chafing dish with lid  
*Chafing dish económico con tapa*  
Chafing dish économique avec couvercle



Stand, water pan, insert, lid and St/Steel handles. With 2 burners. *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

REF	W x D x H cm	L	☐
P379500	65 x 35 x 32	9	1

**78710** Bain maries  
*Baño maría*  
Bain-marie



REF	Ø cm	H cm	L	☐
78710	10,5	14,5	1,20	6
78720	12,5	17,0	1,90	6
78725	15,5	10,0	1,90	6
78730	15,5	18,5	3,30	6
78740	16,5	19,5	4,00	6
78760	18,5	22,0	5,70	6

For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4°C. Tolerance under 23°C: 5-6h.

*Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 °C. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 °C.*

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 °C. Résistance à des températures inférieures à 23 °C: 5-6h.

REF	Type / Tipo	cm	☐
P903001	1/1	53 x 32,5	4
P903002	1/2	32,5 x 26,5	6

**P903** Cooling plate  
*Placa enfriadora*  
Plaque réfrigérante



**P950000** Electric heating unit for chafing dish  
*Elemento eléctrico para chafing dish*  
Corps de chauffe pour chafing dish



For / Para / Pour:  
P387500, P897500, P387065, P379065, P379500

REF	W	☐
P950000	240	1

**P962** Hot tray warmer  
*Calentador de platos o bandejas*  
Réchaud



**P3722** Burner holder for chafing dish  
*Contenedor para combustible de chafing dish*  
Porte-brûleur pour chafing dish



Adaptable. REF:  
P379, P387

REF	☐
P372200	24

**P3871** Chafing dish fuel  
**P3872** Fuel para chafing dish  
Fuel pour chafing dish



REF	cm	g	Length / Durée	☐
P387100	6,5 x 5,5	160	3 h	75
P387200	8,3 x 6,0	280	6 h	60

# Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs

**46110** Universal electric chafer heater  
*Elemento eléctrico universal para chafing dish*  
Résistance électrique pour chafers



Sized to fit standard fuel opening.  
*Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.*  
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For / Para	V	W	A	Ench. Plug	☐
46110	EU	230	120/230	1.0	EU	1
46115	UK	230	120/230	1.0	UK	1

REF	Burners Quemadores Brûleurs	W x D x H cm	☐
P962002	2	37 x 17,5 x 7	10
P962003	3	43 x 17,5 x 7	10

St/Steel with aluminium cover plate. *Inox con placa base de aluminio.* **2 or 3 burners.**  
*Inox avec plaque couvercle en aluminium.* 2 ó 3 quemadores. 2 ou 3 brûleurs.

**P685** Chafing dish fuel barrel  
*Fuel para chafing dish*  
Bidón fuel chafing dish



No soot. No smell  
*Sin hollín. Sin olor*  
Pas de suie. Inodore

REF	L	Kg	☐
P685004	5	5	3

Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.

*Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.*

Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois éteint.

# 14.8 Chafers & dispensers

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs

**4609** Coffee urn  
*Urna de café*  
Boîte à café



REF	W x D x H cm	L	
46093	31,6 x 34,3 x 50,3	11,4	1
46094	39,4 x 41,8 x 54,5	18,9	1

**4635810** Somerville cold beverage server  
*Dispensador de bebidas frías-Somerville*  
Distributeur de boisson froide Somerville



REF	W x D x H cm	L	
4635810	24,6 x 29 x 64	7,6	1

**P8992** Juice dispenser St/Steel  
*Dispensador de zumos - acero inox*  
Distributeur à jus - acier inox



REF	W x D x H cm	L	
P899200	26 x 35 x 57	8	1

**46285** Cold beverage server  
*Dispensador de bebidas frías*  
Distributeur boisson froide



REF	W x D x H cm	L	
46285	20,3 x 28 x 53,3	7,6	1

**4635110** Somerville milk dispenser  
*Dispensador de leche-Somerville*  
Distributeur de lait Somerville



REF	W x D x H cm	L	
4635110	20,3 x 32,7 x 41,4	4,8	1

**P8993** St/Steel milk dispenser  
*Dispensador de leche - acero inox*  
Distributeur à lait - acier inox



REF	W x D x H cm	L	
P899300	26 x 35 x 57	8	1

# Chafers & dispensers 14.8

Chafings y dispensadores  
Chafers et distributeurs

**P899400** Cereal dispenser  
*Dispensador de cereales*  
Distributeur à céréales



REF	W x D x H cm	L	
P899400	20 x 24 x 64	3,5	1

**P899600** Cereal dispenser  
*Dispensador de cereales*  
Distributeur à céréales



REF	W x D x H cm	L	
P899600	21 x 17 x 61,5	3,5	1

**4635210** Double Cereal Dispenser  
*Dispensador de cereales doble*  
Distributeur à céréales double



**P899500** Double cereal dispenser  
*Dispensador de cereales doble*  
Distributeur à céréales double



REF	W x D x H cm	L (x2)	
P899500	33,5 x 24 x 64	3,5	1

**T3660** D-Lux cereal dispenser  
*Dispensador de cereales D-Lux*  
Distributeur à céréales D-Lux



REF	W x D x H cm	L	
T3660	25,4 x 35,6 x 68,6	8	1

REF	W x D x H cm	L (x2)	
4635210	31 x 22 x 60	3,8	1

# 14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio  
Bols & plateaux

18/10  
Stainless steel

**Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot.**

Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes.

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude.

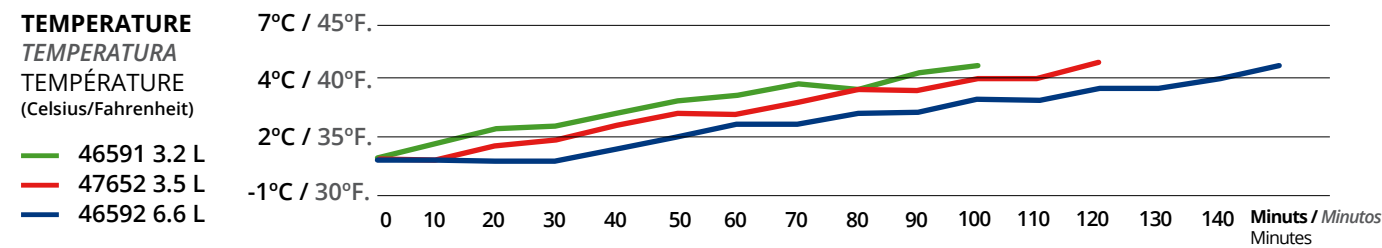


**Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling**  
No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar  
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement

**Insulating walls that keep food at service temperature**  
Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio  
Construction isolant qui garde les aliments à la température de service



**COLD RETENTION: Double wall insulated bowls TEST PROTOCOL, 2004**  
RETENCIÓN DEL FRÍO: Bols aislantes de doble pared PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004  
RÉTENTION DU FROIDE: Construction d'isolation à double paroi PROTOCOLE D'ESSAI, 2004



- Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.
- Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.
- The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.
- The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.

# Bowls & serving trays 14.9

Bols & bandejas de servicio  
Bols & plateaux

18/10  
Stainless steel

**46590 Round colored double wall bowls**  
Bol colores redondo doble pared  
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46590 + COLOR	18,4	10,3	1,6	6
46591 + COLOR	24,1	12,9	3,2	6
46592 + COLOR	30,0	16,5	6,6	3

**46584 Angled beehive bowls**  
Bol inclinado doble pared  
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46584	18,8	13,9	0,95	6
46585	24,0	17,3	1,7	6
46586	30,0	20,9	3,5	2
46582	35,0	23,9	4,7	2

**46587 Beehive style double-wall serving bowls**  
Bol estridado redondo doble pared  
Bol à bande rond double paroi

**Mirror finished**  
Acero inoxidable brillante  
Polissage brillant



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46587	14,4	7,6	0,7	6
46590	18,4	10,3	1,6	6
46591	24,1	12,9	3,2	6
46592	30,0	16,5	6,6	3
46569	35,0	17,5	9,6	2

**47632 Square colored double wall bowls**  
Bol colores cuadrado doble pared  
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs



REF	cm	H cm	L	Box
47632 + COLOR	18,4 x 18,4	8,7	1,7	12
47634 + COLOR	21,6 x 21,6	10,8	3,0	6
47635 + COLOR	25,8 x 25,8	13,0	4,9	4

**47619 Double-wall square beehive serving bowls**  
Bol estriado cuadrado doble pared  
Bol lis carré double paroi



REF	W x D x H cm	L	Box
47619	13,9 x 13,9 x 7	0,7	6
47632	18,5 x 18,5 x 8,9	1,7	12
47634	21,8 x 21,8 x 10,8	3,0	6
47635	24,4 x 24,4 x 13,1	4,9	4
47637	29,9 x 29,9 x 15	7,8	3

**46665 Beehive style double-wall serving bowls**  
Bol redondo doble pared con aro brillante  
Bol bande brillant rond double paroi

**Body mat finished. Rim mirror finished.**  
Cuerpo pulido satinado. Borde superior pulido brillante. Finition corps satinée. Finition bande brillante.



REF	Ø cm	H cm	L	Box
46665	14,4	7,6	0,7	6
46666	18,4	10,3	1,6	6
46667	24,1	12,9	3,2	6

# 14.9 Bowls & serving trays

Bols & bandejas de servicio  
Bols & plateaux

18/10  
Stainless  
steel

Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product

Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

**82093** Rectangular Stainless Steel serving trays  
Bandeja servicio rectangular acero inoxidable  
Plateau service rectangulaire



REF	cm	☐
82093	30,5 x 22,9	3
82094	45,7 x 25,4	3
82095	53,3 x 30,5	3

**46221** Curved tray  
Bandeja curva  
Plateau incurvé



REF	cm	☐
46221	19,1 x 19,1	1

**P3174** Economical oval serving dish with rolled edge  
Fuente oval borde vuelto económica  
Plat ovale à bords ronds économique

Mirror finished  
Pulido brillante  
Polissage brillant



REF	cm	☐
P317425	25 x 17,5	10
P317430	30 x 21,0	10
P317435	35 x 24,0	10
P317440	40 x 26,5	10
P317445	45 x 29,5	10
P317450	50 x 34,0	24

**P317** Oval serving dish with rolled edge  
Fuente oval borde vuelto  
Plat ovale à bords ronds

Satin finished  
Pulido satinado  
Polissage satiné



REF	cm	☐
P317025	25 x 17,2	1
P317030	30 x 20,2	1
P317035	35 x 23,3	1
P317040	40 x 26,7	1
P317045	45 x 29,2	1
P317050	50 x 31,2	1

# Bowls & serving trays 14.9

Bols & bandejas de servicio  
Bols & plateaux

**P907** St/Steel soup tureen with stand  
Sopera inox con base  
Soupière inox avec pied

SS  
Stainless  
steel

Mirror finished  
Pulido brillante  
Polissage brillant



REF	Ø cm	L	☐
P907024	24	2,50	3
P907026	26	3,50	3

**P927** Acrylic round salad bowl  
Ensaladera acrílica redonda  
Saladier rond acrylique

Ac  
Acrylic



REF	Ø cm	H cm	☐
P927000	25,8 x 15,8	15,8	6

**P928** Acrylic Squared salad bowl  
Ensaladera acrílica cuadrada  
Saladier carré acrylique

Ac  
Acrylic



P928000



P928001

REF	W x D x H cm	☐
P928000	28,5 x 28,5 x 12,4	12
P928001	14,7 x 14,7 x 7	48

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 437

**Wooden bowl**  
Bol de madera  
Bol en bois





# Serving tools 14.10

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet

SS  
Stainless  
steel

## CLASSIC LINE

BEST  
SELLER



**P361** One piece ladle  
*Cacillo monobloc*  
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	📦
P361000	9	30	0,10	120

**P362** One piece skimmer  
*Espumadera monobloc*  
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	📦
P362000	11	33,5	10,40	120

**P363** One piece turner  
*Espátula monobloc*  
Spatule monobloc



REF	L cm	📦
P363000	32	120

**P364** One piece serving spoon  
*Cuchara de servicio monobloc*  
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	📦
P364000	31	120

**P365** One piece fork  
*Tenedor monobloc*  
Fourchette monobloc



REF	L cm	📦
P365000	32	120

**P366** One piece sauce ladle  
*Cacillo salsas monobloc*  
Cuillère à sauces monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	📦
P366000	7	28	0,10	120

**P367** One piece salad spoon  
*Cuchara ensalada monobloc*  
Cuillère à salade monobloc



REF	L cm	📦
P367000	30	72

**P368** Carving knife  
*Cuchillo cocina*  
Couteau à pâtisserie



REF	L cm	📦
P368000	28,5	240

**P369** Cake server  
*Pala pasteles*  
Pelle à gâteau



REF	L cm	📦
P369000	22	120

# 14.10 Serving tools

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



## ERGO LINE



Mirror polishing.  
Pulido brillante.  
Polissage brillant.

**P3611** One piece ladle  
Cacillo monobloc  
Louche monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P361100	9,5	32	0,15	48

**P3621** One piece skimmer  
Espumadera monobloc  
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	L	
P362100	11	35	7,15	48

**P3631** One piece turner  
Espátula monobloc  
Spatule monobloc



REF	L cm	
P363100	37	48

**P3641** One piece serving spoon  
Cuchara de servicio monobloc  
Cuillère de service monobloc



REF	L cm	
P364100	34,5	48

**P3651** One piece fork  
Tenedor monobloc  
Fourchette monobloc



REF	L cm	
P365100	37	48

**P3671** Spaghetti server  
Cuchara para spaghetti  
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	
P367100	35	48

**P3691** Cake server  
Pala pasteles  
Pelle à gâteau



REF	L cm	
P369100	31	48

# Serving tools 14.10

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



## COMET LINE



Mat satiny finished.  
Pulido satinado mate.  
Poli satiné mat.

**P341** One piece ladle. 18% cr. St/Steel  
Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr.  
Louche monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	L	
P341000	8,5	28	0,10	10

**P342** One piece skimmer. 18% cr. St/Steel  
Espumadera monobloc. inox 18% cr.  
Écumoire monobloc. inox 18% cr.



REF	Ø cm	L cm	
P342000	11	33	10

**P343** One piece turner. 18% cr. St/Steel  
Espátula monobloc. inox 18% cr.  
Spatule monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P343000	33	10

**P344** One piece fork. 18% cr. St/Steel  
Tenedor monobloc. inox 18% cr.  
Fourchette monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P344000	30	10

**P345** One piece spoon. 18% cr. St/Steel  
Cuchara monobloc. inox 18% cr.  
Cuillère monobloc. inox 18% cr.



REF	L cm	
P345000	34	10

**48144** Steak knife black plastic handle  
Cuchillo chuletero, mango plástico negro  
Couteau Steak manche noir plastique



REF	Blade / Hoja / Lame L cm	Total L cm		Price / Precio / Prix: Pack 12 u
48144	12,4	25,1	12	

**48148** Steak knife riveted wooden handle  
Cuchillo chuletero, mango plástico madera  
Couteau Steak manche bois plastique



REF	Blade / Hoja / Lame L cm	Total L cm		Price / Precio / Prix: Pack 12 u
48148	12,7	25,1	12	

# 14.10 Serving tools

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



**46905** Ladle with one spout  
*Cacillo con un pico lateral*  
Louche avec bec latéral



REF	L cm	
46905	28,71	12

**46909** Ladle  
*Cacillo*  
Louche



REF	L cm	
46909	32	12

**46952** Serving spoon  
*Cuchara de servicio*  
Cuillère de service



REF	L cm	
46952	29,5	12

**6440** Spoon  
*Cuchara*  
Cullière



64404  
64407

64403  
64406

**46907** Ladle with one spout  
*Cacillo con un pico lateral*  
Louche avec bec latéral



REF	L cm	ml	
46907	32	59,15	12

**46936** Pastry server  
*Servidor de pasteles*  
Pelle de service



REF	L cm	
46936	28	12

**46960** Slotted serving spoon  
*Cuchara perforada para servir*  
Cuillère à fente de service



REF	L cm	
46960	30,5	12

REF	L cm	
64403	33,60	12
64404	33,60	12
64406	39,37	12
64407	39,37	12

# Serving tools 14.10

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



**P33621** Ladle  
*Cacillo*  
Louche



REF	L cm	Lts	
P33621	35	0,08	1

**P33623** Slotted spoon  
*Cuchara perforada*  
Cuillère à fente



REF	L cm	
P33623	35	1

**P33625** Spaghetti server  
*Cuchara para spaghetti*  
Cuillère à spaghetti



dishwasher  
-40°C +210°C

**P33622** Serving spoon  
*Cuchara de servicio*  
Cuillère de service



REF	L cm	
P33622	35	1

**P33624** Turner  
*Espátula*  
Patule



REF	L cm	
P33624	35	1

REF	L cm	
P33625	35	1

# 14.10 Serving tools

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



osmarc.es



**P33801** Serving spoon  
Cuchara de servicio  
Cuillère de service



REF	L cm	Box
P33801	30,5	1

**P33802** Slotted spoon  
Cuchara perforada  
Cuillère à fente



REF	L cm	Box
P33802	30,5	1

**P33803** Turner  
Espátula  
Spatule



REF	L cm	Box
P33803	30,5	1

**P33804** Spaghetti server  
Cuchara para spaghetti  
Cuillère à spaghetti



REF	L cm	Box
P33804	30,5	1

**P33805** One piece fork  
Tenedor de mesa  
Fourchette



REF	L cm	Box
P33805	30,5	1

**P33806** Serving tong  
Pinza de servicio  
Pince de service



REF	L cm	Box
P33806	28	1

**P33807** Bread spoon  
Pinza de pan  
Pince à pain



REF	L cm	Box
P33807	25,5	1

**P33808** Salad hands  
Servidor de ensalada  
Serveur salade



REF	L cm	Box
P33808	17,5	1

Pack: 2 u.

**P33809** Knife  
Cuchillo  
Couteau



REF	L cm	Box
P33809	17,5	1

VOLLRATH

500

pujadas

# Serving tools 14.10

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



**P358** Coloured BPA Free utility tong  
Pinza buffet BPA Free color  
Pince buffet SANS BPA en couleurs



REF	L cm	Clear Transp.	White Blanco	Red Rojo	Black Negro	Box
P358	23	0	1	2	7	1

**46938** Buffet tong  
Pinza buffet  
Pince à buffet



REF	L cm	Box
46938	30,5	6

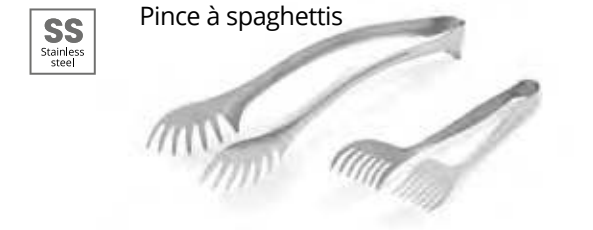
VOLLRATH

**46926** Serving tong  
Pinza servicio  
Pince de service



REF	L cm	Box
46926	21	12

**4698** Spaghetti tong  
Pinza espagueti  
Pince à spaghettis



REF	L cm	Box
46988	23,0	12
46989	29,2	12

501



BUFET & ACCESORIOS  
BUFFET ACCESSORIES  
BUFFET ET ACCESSOIRES

pujadas

# 14.10 Serving tools

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



**P359** Serving tong  
Pinza de servicio  
Pince de service



REF	L cm	
P359000	24	1

**P353** Salad tong  
Pinza ensalada  
Pince à salade



REF	L cm	
P353000	26,5	120

**46928** Bread tong  
Pinza pan  
Pince à pain



REF	L cm	
46928	23,5	12

**P606** Bread tong  
Pinza pan  
Pince à pain



REF	L cm	
P606000	25	72

**P605** Pasta tong  
Pinza pasta  
Pince à pâtes



REF	L cm	
P605000	24	120

**P351** Spaghetti tong  
Pinza spaghetti  
Pince à spaghetti



REF	L cm	
P351000	19	120

**P352** Cake tong  
Pinza repostería  
Pince à gâteau



REF	L cm	
P352000	18	120

**P617** Tong with ring  
Pinza anillas  
Tong with ring



REF	L cm	
P617017	17	100

# Serving tools 14.10

Utensilios de servicio  
Ustensiles de service buffet



**P618** Burger tong  
Pinza hamburguesa  
Pince à "burger"



REF	L cm	
P618000	24	1

**P615** Nut cracker  
Cascanueces  
Casse-noix



REF	L cm	
P615000	16,5	120

**P389** Aluminium lobster cracker  
Pinza para mariscos en aluminio  
Casse-pattes en aluminium



**46929** Pastry tong  
Pinza pastelería  
Pince à pâtisserie



REF	L cm	
46929	20	24

**P902** Butcher's tong  
Pinza charcutería  
Pince à charcuterie



REF	L cm	
P902000	10,5 x 5	1

REF	L cm	
P389000	14	144

# 14.11 Signs

Señalización  
Signalization

**P19117** Barrier with retractable belt  
Poste con cinta retráctil  
Poteau dérouleur à sangle



Pintado negro  
Black-painted  
Peint noir



REF	H cm	Kg	📦
P19117	90	7	2

**P19118** Information sign  
Panel información  
Panneau information



For barrier  
Para poste  
Pour poteau  
P19117



REF	cm	📦
P19118	22 x 46	10

**P19115** Spare head  
Recambio cabezal  
Rechange de sangle



For barrier  
Para poste  
Pour poteau  
P19114



REF	Colour / Color / Couleur	L cm	📦
P19115N	●	200	12
P19115A	●	200	12
P19115R	●	200	12

**P19114** Barrier with retractable belt  
Poste con cinta retráctil  
Poteau dérouleur à sangle



Mirror Polished.  
Pulido brillante.  
Polissage brillant.

Detachable head.  
Cabezal removible.  
Tête amovible.



REF	Colour / Color / Couleur	H cm	L cm	Kg	📦
P19114N	●	94	200	9	1
P19114A	●	94	200	9	1
P19114R	●	94	200	9	1

**P19116** Information sign  
Panel información  
Panneau information



For barrier  
Para poste  
Pour poteau  
P19114



REF	cm	📦
P19116	21,8 x 32	10

**P19100** St/Steel barrier  
Poste separación acero inoxidable  
Poteau acier inoxydable



**P19100**  
Mirror Polished.  
Pulido brillante.  
Polissage brillant.

**P19101**  
Golden coated.  
Baño dorado.  
Doré.

Belt not included  
Cordón no incluido  
Cordon non inclus



REF	H cm	Kg	📦
P19100	95	10,5	2
P19101	100	10,5	2

**P19105** Belt with chromium-plated ends  
Cordón con ganchos cromados  
Cordon à crochets chromés



REF	Colour / Color / Couleur	L cm	📦
P19105	●	150	18
P19107	●	150	18
P19103	●	150	18

**P19106** Belt with golden ends  
Cordón con ganchos dorados  
Cordon à crochets dorés



REF	Colour / Color / Couleur	L cm	📦
P19106	●	150	18
P19104	●	150	18

# Signs 14.11

Señalización  
Signalization

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.

Fabricadas con un material plástico especial que no se raya. Marcos de madera resistentes al agua y al sol. Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base à eau.

**P21000 / P21001** Caballete - Duo



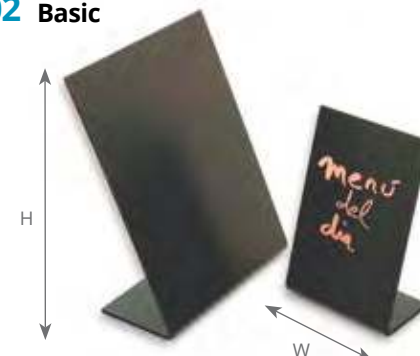
REF	W cm	H cm	📦
P21000	75	135	1
P21001	55	85	1

**P2100** Universal



REF	W cm	H cm	📦
P21005	50	60	5

**P2102** Basic



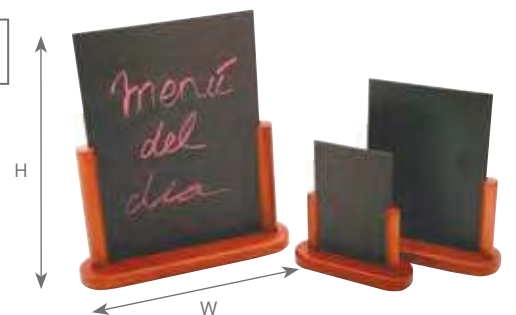
REF	W cm	H cm	📦
P21027	10	15	200
P21028	15	23	100

**P21003** Caballete - Uno



REF	W cm	H cm	📦
P21003	55	85	1

**P2101** Lucky



REF	W cm	H cm	📦
P21015	10	15	36
P21016	15	21	24
P21017	21	30	10

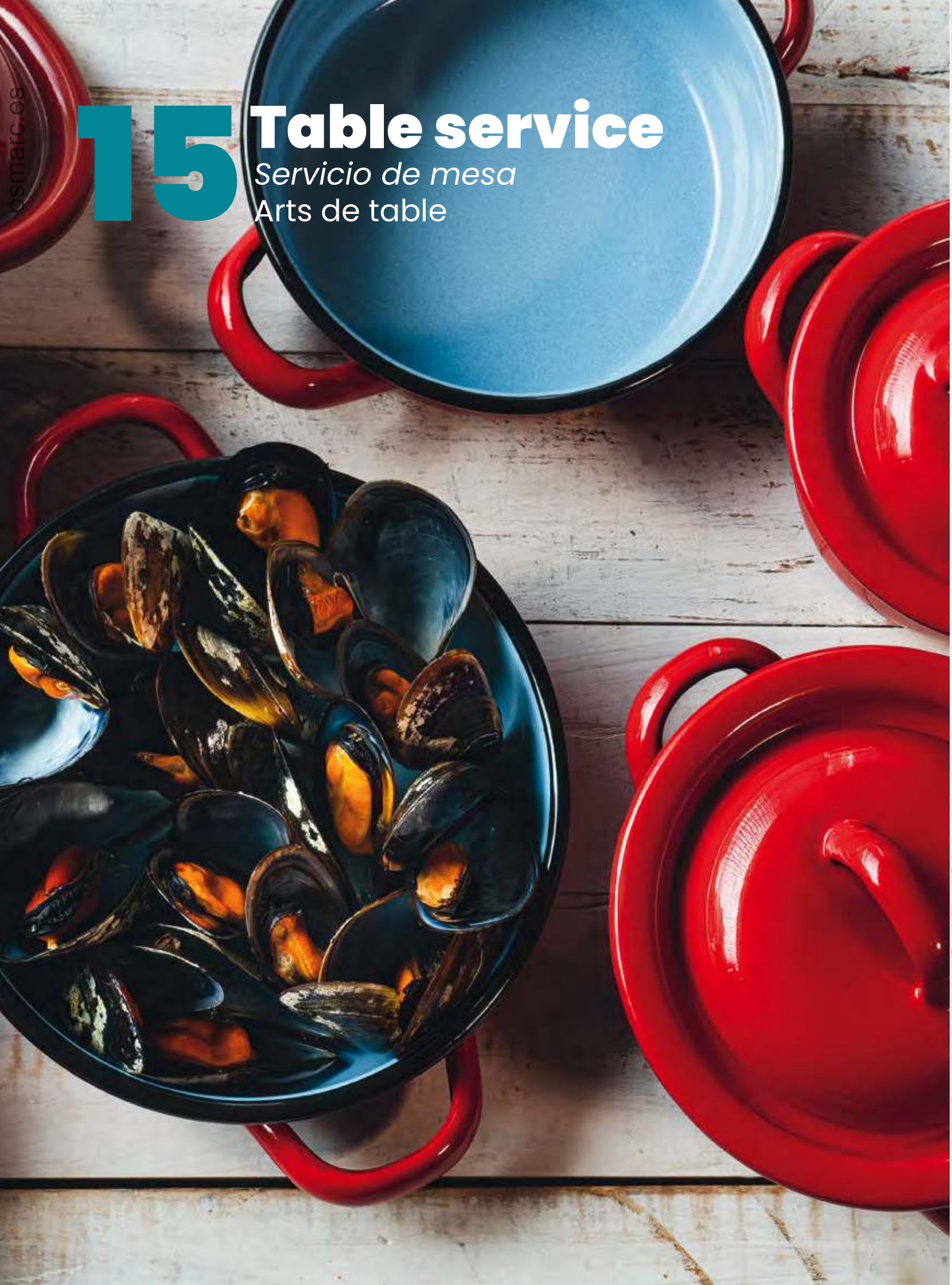
**P21020-26** Chalkmarker  
Marcador tiza  
Marqueur



Widths 2-6 mm  
Grueso 2-6 mm  
Épaisseur 2-6 mm



REF	Colour / Color / Couleur	📦
P21020	White / Blanco / Blanc	500



# 15 Table service

Servicio de mesa  
Arts de table

## 15.1 MINIATURES 508

MINIATURAS / MINIATURES

<b>Stainless steel</b> / Acero inoxidable / Acier inoxidable	508
<b>Enamelled steel</b> / Acero esmaltado / Acier émaillé	512
<b>Cast aluminium</b> / Aluminio de fundición / Fonte d'aluminium	513
<b>Cast iron</b> / Hierro fundido / Fonte émaillée	514

## 15.2 TABLE PRESENTATION 516

PRESENTACIÓN DE MESA / PRÉSENTATION TABLE

<b>Wood</b> / Madera / Bois	516
<b>Taco and sandwich tray</b> / Tacos y bocadillos presentación Présentation de Tacos et sandwiches	517
<b>Tin plates display</b> / Llaunas presentación / Plateaux inox présentation	518
<b>Slates</b> / Pizarras / Ardoises	521
<b>Natural bamboo</b> / Bambú natural / Bambou naturel	522
<b>Baskets and breadbaskets</b> / Paneras y cestas / Paniers et corbeilles	524
<b>Place mats</b> / Manteles individuales / Sets de table	532

## 15.3 TABLE SERVICE 533

SERVICIO DE MESA / SERVICE DE TABLE

<b>Flared sauce cups</b> / Salseras / Saucières	533
<b>Table accessories</b> / Complementos de mesa / Accessoires de table	534
<b>Menu holders</b> / Portamenús / Porte-menus	538
<b>Plate covers</b> / Tapas para platos / Couvercles à assiette	539

## 15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable

SS  
Stainless  
steel



### P24714 Mini round frying pan

Mini sartén redonda  
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24714	12,0	3,5	0,35	6
P24715	15,5	4,5	0,80	6

### P24716 Mini round saucepan

Mini cazo redondo  
Mini casserole ronde



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24716	10,5	5	0,40	6
P24717	12,0	6	0,65	6

### P24718 Mini square frying pan

Mini sartén cuadrada  
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P24718	12 x 12 x 3,5	0,40	6
P24719	14 x 14 x 3,5	0,60	6

## Stainless steel miniatures 15.1

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable

SS  
Stainless  
steel

### P24706 Mini saucepan

Mini cazo  
Mini casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24706	7	4,5	0,15	12
P24707	9	5,0	0,30	6

### P24708 Mini wok

Mini wok  
Mini wok



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24708	10	3	0,18	6

### P24704 Mini frying pan

Mini sartén  
Mini poêle



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24704	11	3,0	0,25	6
P24705	12	3,5	0,35	6

### P24711 Mini saucepan. Copper color

Mini cazo. Color cobre  
Mini casserole. Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24711	7	4,5	0,15	12
P24712	9	5,0	0,30	6

### P24713 Mini wok. Copper color

Mini wok. Color cobre  
Mini wok. Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24713	10	3	0,18	6

### P24709 Mini frying pan. Copper color

Mini sartén. Color cobre  
Mini poêle. Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P24709	11	3,0	0,25	6
P24710	12	3,5	0,35	6



## 15.1 Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable



**P24410** Mini rectangular roasting pan  
*Mini rustidera rectangular*  
Mini rôtissoire rectangulaire



REF	W x D x H cm	Lts	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	0,50	12

**P24411** Mini square roasting pan  
*Mini rustidera cuadrada*  
Mini rôtissoire carrée



REF	W x D x H cm	Lts	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	0,45	12

**P2440** Mini bucket  
*Mini cubo*  
Mini seau



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24407	7,5	6,5	0,15	72
P24409	9,0	8,5	0,32	72

See products on  
*Ver productos en / Voir produits en page*

**P. 132**

**Display tray**  
*Bandeja presentación*  
Plateau présentation



## Stainless steel miniatures 15.1

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable

**P24415** Serving cup  
*Vaso para servir*  
Tasse de service



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24415	8,5	8,5	0,40	12

**P24412** Hammered serving cup  
*Vaso para servir hammered*  
Tasse de service martelée



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24412	8,5	8,5	0,40	12

**P24413** Hammered serving cup. Copper color  
*Vaso para servir hammered. Color cobre*  
Tasse de service martelée Couleur cuivre



dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24413	8,5	8,5	0,40	12

**P24414** Hammered serving cup. Black color  
*Vaso para servir hammered. Color negro*  
Tasse de service martelée Couleur noire



dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P24414	8,5	8,5	0,40	12

## 15.1 Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado  
Miniatures acier émaillé

ES  
Enamelled  
steel

### P99801 Casserole with lid Cazuela con tapa Cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P998010	10	8	0,45	6
P998012	12	9	0,65	6
P998014	14	10	1,00	6

### P99901 Shallow casserole without lid Cazuela baja sin tapa Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P999012	12	4	0,30	12
P999014	14	4	0,40	12

### P995 Enamelled steel paella pan Paellera acero esmaltado Plat à paella acier émaillé



REF	Ø cm	Lts	☐
P995010	10	0,12	1
P995016	15	0,33	1

### P997 Deep enamelled fry pan with handles Sartén honda esmaltada con asas Poêle haute avec anses



REF	Ø cm	Lts	☐
P997014	14	0,40	1
P997016	16	0,50	1

## Cast aluminium miniatures 15.1

Miniaturas aluminio de fundición  
Miniatures fonte d'aluminium

CA  
Cast  
Aluminium

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

Non-stick interior coating.

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

Revestimiento interior antiadherente.

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

Revêtement intérieur antiadhésif.

### P151100 Mini black casserole with lid Mini cazuela negra con tapa Mini cocotte noire avec couvercle



Wooden base included  
Base de madera incluida.  
Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P151100	10	5	0,24	1

### P151200 Mini black oval casserole with lid Mini cazuela oval negra con tapa Mini cocotte ovale noire avec couvercle



Wooden base included  
Base de madera incluida.  
Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P151200	13 x 10,5 x 5	0,25	1

### P151300 Mini white casserole with lid Mini cazuela blanca con tapa Mini cocotte blanche avec couvercle



Wooden base included  
Base de madera incluida.  
Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P151300	10	5	0,24	1

### P151400 Mini white oval casserole with lid Mini cazuela oval blanca con tapa Mini cocotte ovale blanche avec couvercle



Wooden base included  
Base de madera incluida.  
Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	Lts	☐
P151400	13 x 10,5 x 5	0,25	1

### P1441 Shallow casserole without lid Cazuela baja sin tapa Cocotte sans couvercle



3 LAYERS - PRO-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA  
**ILAG**  
NON STICK

NEW!



REF	Ø cm	H cm	L	☐
P144116	16	5	0,8	4
P144120	20	6	1,5	4

NEW!

### P1442 Deep casserole without lid Cazuela alta sin tapa Braising sans couvercle



3 LAYERS - PRO-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA  
**ILAG**  
NON STICK



REF	Ø cm	H cm	L	☐
P144216	16	7,5	1,2	4

# 15.1 Cast iron miniatures

Miniaturas hierro fundido  
Miniatures fonte émaillée



Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.

Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación.

Miniatures en fonte émaillée (à l'intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation.



**P23500** Mini fry pan  
Mini sartén  
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	📦
P23500	10,5	16	2,6	12

**P23501** Mini fry pan  
Mini sartén  
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	📦
P23501	13,5	21	2,5	12

**P23502** Mini deep fry pan  
Mini sartén alta  
Mini poêle ronde haute



REF	Ø cm	L cm	H cm	📦
P23502	14	23,5	3,8	12

**P23503** Mini squared fry pan  
Mini sartén cuadrada  
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	📦
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	12

# Cast iron miniatures 15.1

Miniaturas hierro fundido  
Miniatures fonte émaillée



**P23504** Mini oblong fry pan  
Mini sartén rectangular  
Mini poêle rectangulaire



REF	W x D x H cm	L cm	📦
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	12

**P23508** Oval casserole  
Cacerola oval  
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,60	8

**P23505** Mini round casserole with lid  
Mini cacerola con tapa  
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	📦
P23505	10	13	7,5	0,20	12

**P23507** High round casserole with lid  
Cacerola alta con tapa  
Cocotte haute avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	📦
P23507	14	9,5	0,70	8

**P23506** Mini oval pan with lid  
Mini fuente oval con tapa  
Mini plateau ovale avec couvercle



REF	W x D x H cm	L cm	📦
P23506	12 x 8 x 5	15,5	12

**P23509** High mini oval pan with lid  
Mini fuente oval alta con tapa  
Mini plateau ovale haut avec couvercle



REF	W x D x H cm	Lts	📦
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,25	12

## 15.2 Wood serving boards

Tablas de madera  
Planches en bois

Wo  
Wood



dishwasher

## Taco and sandwich tray 15.2

Tacos y bocadillos presentación  
Présentation de Tacos et sandwichs



### P41008 Wood serving boards

Tablas de madera  
Planches en bois



REF	cm	📦
P41008	28 x 30,5	6

### P41009 Wood serving boards

Tablas de madera  
Planches en bois



REF	cm	📦
P41009	40,5 x 30,5	6

### P41010 Wood serving boards

Tablas de madera  
Planches en bois



REF	cm	📦
P41010	51,8 x 20,3	6

### P41011 Wood serving boards

Tablas de madera  
Planches en bois



REF	cm	📦
P41011	36 x 17,5	12

### P41001 Taco tray. 2-3 compartments

Soporte tacos. 2-3 compartimentos  
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS  
Stainless  
steel



REF	W x D x H cm	📦
P41001	21 x 10,2 x 5	36

### P41002 Taco tray. 4-5 compartments

Soporte tacos. 4-5 compartimentos  
Plateau à Tacos 4-5 compartiments

SS  
Stainless  
steel



REF	W x D x H cm	📦
P41002	36 x 10,2 x 5	12

### P41004 Taco tray with wooden base

Soporte tacos con base de madera  
Plateau à tacos avec base en bois

SS  
Stainless  
steel

Wo  
Wood



REF	W x D x H cm	📦
P41004	44 x 10,8 x 6,5	24

### P41003 Sandwich tray. 7 compartments

Soporte bocadillos. 7 compartimentos  
Plateau à sandwichs. 7 compartiments

SS  
Stainless  
steel



REF	W x D x H cm	📦
P41003	44 x 10,8 x 6,5	24

### P. 533

Ramekin / Sauce container  
Recipiente para salsas  
Récipient pour sauces



# 15.2 Tin plates display

Llaunas presentación  
Plateaux inox présentation

osmarc.es



**P296415** Stainless steel tray with handles  
Llauna inox con asas  
Plaque inox avec anses



P296415



P296515



P296615



P296715

REF	Base cm	Total W x D x H cm	Lts	☐
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	0,45	1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	0,90	1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	0,90	1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1,80	1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1,10	1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	2,25	1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	0,85	1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1,70	1

**P926300** Cork base  
Base de corcho  
Base en liège



dishwasher

REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	☐
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

**P926301** Cork base  
Base de corcho  
Base en liège



dishwasher

**Ultra compact and resistant**  
Ultra compacto y resistente  
Ultra compact et résistant

REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	☐
P926301	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926401	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926501	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926601	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

# Tin plates display 15.2

Llaunas presentación  
Plateaux inox présentation

**P29610** Tray with wooden base and handle  
Llauna con base de madera con mango  
Plateau avec base en bois et poignée



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	Lts	☐
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	0,55	6

**P29600** Tray with wooden base  
Llauna con base de madera  
Plateau avec base en bois



REF	Llauna W x D x H cm	Total cm	Lts	☐
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	0,95	6

**P296** Round tray with wooden base  
Llauna redonda con base de madera  
Plateau rond avec base en bois



**IDEA!** Ideal for table top service  
Ideal para servir en mesa  
Idéal pour service de table

REF	Llauna Ø cm	H cm	Total L cm	H cm	Lts	☐
P29620	20	4,5	31	5,5	0,8	6
P29630	26	4,5	37	5,5	1,8	6

**P2961001** Stainless steel tray  
Llauna inox  
Plaque inox



**NEW!**

REF	W x D x H cm	Lts	☐
P2961001	22 x 14 x 2	0,55	6

**P2960001** Stainless steel tray  
Llauna inox  
Plaque inox



**NEW!**

REF	W x D x H cm	Lts	☐
P2960001	29,5 x 19,5 x 2	0,95	6

**P29620** Stainless Steel round tin  
Llauna redonda acero inoxidable  
Plaque ronde en acier inoxydable



**NEW!**

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P2962001	20	4,5	0,8	6
P2963001	26	4,5	1,8	6

## 15.2 Tin plates display

Llaunas presentación  
Plateaux inox présentation

**P1950** 1/1 GN sheet pan  
Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación  
Plateau GN 1/1 de présentation



GN 1/1

REF	Llauna W x D x H cm	Total L cm	Lts	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	2,85	6

**P29680** Stainless steel presentation spatula  
Pala presentación en inox  
Pelle de présentation en inox



REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	1

## Slates

Pizarras  
Ardoises



dishwasher

Natural, elegant and exclusive  
presentation of cold or hot plates.

Presentación natural, elegante y exclusiva de  
platos fríos o calientes.

Présentation naturelle, élégante et exclusive  
de plats froids ou chauds.

**P28600** Slate and acacia board  
Tabla pizarra y acacia  
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	
P28600	33 x 23 x 1,5	1

**P28610** Slate and acacia board  
Tabla pizarra y acacia  
Plateau ardoise et bois



REF	W x D x H cm	L cm	
P28610	26 x 18 x 1,5	34	1

**P28620** Slate and acacia board  
Tabla pizarra y acacia  
Plateau ardoise et bois



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P28620	21,0	31	1,5	1
P28621	26,5	37	1,5	1

SI  
Slate

**P28202** Slate serving tray  
Pizarra presentación  
Ardoise presentation



REF	cm	
P28202	20 x 20	24
P28252	25 x 25	16
P28303	30 x 30	12
P28302	30 x 20	16
P28403	40 x 30	10

**P28501** Slate serving tray  
Pizarra presentación  
Ardoise presentation



REF	cm	
P28501	25 x 25	1
P28502	30 x 30	1
P28503	30 x 20	1
P28504	40 x 30	1

## Slates 15.2

Pizarras  
Ardoises

Polished edges  
Cantos pulidos  
Coins biseautés

Rubber feet  
Pies espumados  
Pieds mousse

4-5 mm  
Thickness  
Espesor  
Epaisseur

**P28505** Slate serving tray  
Pizarra presentación  
Ardoise presentation



REF	Ø cm	
P28505	20	1
P28506	30	1

Rubber feet  
Pies espumados  
Pieds mousse

Rough surface  
Superficie rústica  
Surface rustique

Natural edges  
Cantos naturales  
Coins naturels

5-6 mm  
Thickness  
Espesor  
Epaisseur

## 15.2 Natural bamboo

Bambú natural  
Bambou naturel

NATURAL  
FIBERS

Natural bamboo presentation range for the most demanding hotels and restaurants.

Gama presentación bambú natural para los más exigentes.

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.



### P10051 Bamboo sushi board

Tabla bambú presentación sushi  
Planche bamboú présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100511	24 x 15 x 3	24
P100512	27 x 18 x 3	24

### P10052 Curved bamboo sushi board

Tabla curvada bambú sushi  
Planche incurvée bambou présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100520	21 x 12 x 2,5	36
P100521	24 x 15 x 3	24
P100522	27 x 18 x 3	24

### P10060 Sushi boat presentation

Barco presentación sushi  
Bateau présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100600	50 x 20 x 31	6
P100601	70 x 25,5 x 45	8



### P10054 Round bamboo steamer

Vaporeira bambú redonda  
Cuit vapeur bambou rond



Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	☐
P100540	10	4,0	50
P100541	13	5,0	224
P100542	15	5,0	144
P100543	21	5,0	72
P100544	27	5,5	44

### P10053 Sushi rectangular tray

Bandeja rectangular presentación sushi  
Plateau rectangulaire présentation sushi



REF	W x D x H cm	☐
P100530	33 x 22,5 x 8	6
P100531	42 x 32 x 8,5	6

## Natural bamboo 15.2

Bambú natural  
Bambou naturel

### P10055 Round steamer lid

Tapa vaporeira redonda  
Couvercle cuit vapeur rond



REF	Ø cm	H cm	☐
P100550	10	3,0	500
P100551	13	3,5	272
P100552	15	3,5	204
P100553	21	4,0	102
P100554	27	4,0	60

### P10057 Bamboo tong

Pinza bambú  
Pince bambou



REF	L cm	☐
P100570	20,0	780
P100571	25,5	504
P100572	30,0	444

## 15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles



Mt  
Metal

**P876001** Metal cone basket  
Cesta cono metal  
Panier métal cône

Mt  
Metal



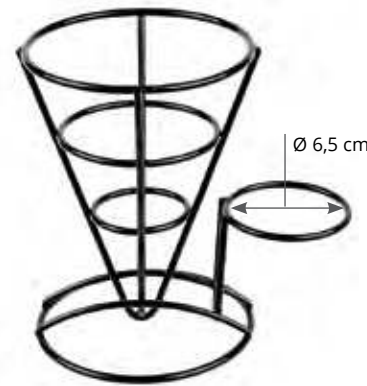
REF	cm	H cm	
P876001	13 x 13	18	1

**P876002** Metal cone basket 1 ramekin  
Cesta cono metal 1 ramekin  
Panier métal cône 1 ramequin

Mt  
Metal

Ramekin not included  
Ramekin no incluido  
Ramequin non inclus

Ramekin compatible  
Compatible con ramekin  
Compatible ramequin  
P41007, P41013, P41014,  
P41016, P41017, P41019 y  
P41020



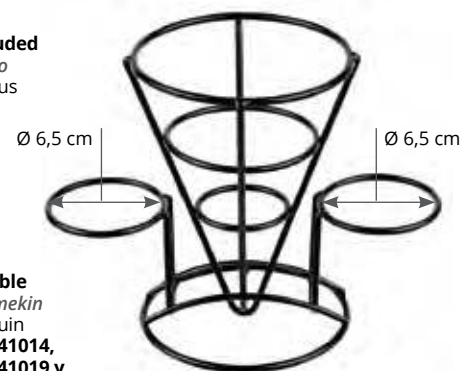
REF	cm	H cm	
P876002	19 x 13	18	1

**P876003** Metal cone basket 2 ramekins  
Cesta cono metal 2 ramekines  
Panier métal cône 2 ramequins

Mt  
Metal

Ramekin not included  
Ramekin no incluido  
Ramequin non inclus

Ramekin compatible  
Compatible con ramekin  
Compatible ramequin  
P41007, P41013, P41014,  
P41016, P41017, P41019 y  
P41020



REF	cm	H cm	
P876003	25 x 13	18	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 533

Ramekins  
Ramekins  
Ramequins



## Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles

Mt  
Metal

**P591001** Round metal basket  
Cesta metal redonda  
Panier métal rond

Mt  
Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591001	26,5	5	1

**P591002** Oval metal basket  
Cesta metal ovalada  
Panier métal ovale

Mt  
Metal



REF	W x D x H cm	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	1

**P591003** Rectangular metal basket  
Cesta metal rectangular  
Panier métal rectangulaire

Mt  
Metal



REF	W x D x H cm	
P591003	23 x 10 x 4,5	1

**P591004** Rectangular metal basket  
Cesta metal rectangular  
Panier métal rectangulaire

Mt  
Metal



REF	W x D x H cm	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	1

**P591005** Round metal basket  
Cesta metal redonda  
Panier métal rond

Mt  
Metal



REF	Ø cm	H cm	
P591005	20,5	13	1





## Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles



**P100816** Brown bread basket  
*Cesta pan marrón*  
Corbeille à pain marron

**P100808** Grey bread basket  
*Cesta pan gris*  
Corbeille à pain gris




P100807




P100808



P100838


REF	W x D x H cm	
<b>P100816</b>	13,0 x 13,0 x 15	12
<b>P100807</b>	17,5 x 17,5 x 15	12
<b>P100836</b>	26,5 x 26,5 x 12	12

REF	W x D x H cm	
<b>P100808</b>	13,0 x 13,0 x 15	12
<b>P100827</b>	17,5 x 17,5 x 15	12
<b>P100838</b>	26,5 x 26,5 x 12	12

**P100817** Black bread basket  
*Cesta pan negra*  
Corbeille à pain noir



P100826

REF	W x D x H cm	
<b>P100817</b>	13,0 x 13,0 x 15	12
<b>P100826</b>	17,5 x 17,5 x 15	12
<b>P100837</b>	26,5 x 26,5 x 12	12

## 15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles



**P100740** Bread basket  
*Cesta pan*  
Corbeille à pain



P100740

REF	W x D x H cm	
<b>P100740</b>	29 x 29 x 47,5	12

**P100741** Bread basket  
*Cesta pan*  
Corbeille à pain



P100741

REF	W x D x H cm	
<b>P100741</b>	36 x 30 x 21 / 39	6
<b>P100742</b>	Ø 29 x 21 / 39	6



P100742

**P100780** Bread basket  
*Cesta pan*  
Corbeille à pain



P100780

REF	Ø cm	H cm	
<b>P100780</b>	35	35	12

**P10075** Slated bread basket  
*Cesta redonda inclinada*  
Corbeille ronde inclinée



REF	Ø cm	H cm	
<b>P100754</b>	36	10 / 20	6
<b>P100755</b>	40	13 / 23	6

**P10076** Slated rectangular basket  
*Cesta rectangular inclinada*  
Corbeille rectangulaire inclinée



REF	W x D x H cm	
P100760	40 x 28 x 6 / 10	12
P100761	58 x 38 x 8 / 12	6

**P10077** Two compartment rectangular basket  
*Cesta rectangular dos compartimentos*  
Corbeille rectangulaire deux compartiments



REF	W x D x H cm	
<b>P100770</b>	49 x 31 x 10 / 14,3	6

## Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles



**P10079** Round basket  
*Cesta redonda*  
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
<b>P100792</b>	24	5,5	60

**P10080** Round basket  
*Cesta redonda*  
Corbeille ronde



P100804

P100803

P100805

REF	Ø cm	H cm	
<b>P100803</b>	18	6,0	48
<b>P100804</b>	23	6,0	48
<b>P100805</b>	25	6,0	48

**P10081** Round basket  
*Cesta redonda*  
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
<b>P100813</b>	18,5	6,0	84
<b>P100814</b>	23,0	6,0	84

**P10082** Round basket  
*Cesta redonda*  
Corbeille ronde



REF	Ø cm	H cm	
<b>P100820</b>	18,5	6,0	84
<b>P100821</b>	23,0	6,0	84

**P10090** Oval basket  
*Cesta oval*  
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P100900</b>	30 x 23,5 x 7,5	36

## 15.2 Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles

PP  
Polypropylene

**P10084** Rectangular basket  
*Cesta rectangular*  
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
<b>P100840</b>	21,5 x 18 x 8	84
<b>P100841</b>	26 x 20 x 7,5	48

**P10085** Rectangular basket  
*Cesta rectangular*  
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
<b>P100851</b>	40 x 28,5 x 7	24

**P10086** Rectangular basket  
*Cesta rectangular*  
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
<b>P100860</b>	37 x 27 x 7	24
<b>P100861</b>	46 x 34 x 7	24
<b>P100862</b>	46 x 34 x 12	12

**P10087** Rectangular basket  
*Cesta rectangular*  
Corbeille rectangulaire



REF	W x D x H cm	
<b>P100871</b>	42 x 30 x 7	24

**P10088** Oval basket  
*Cesta oval*  
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P100880</b>	18 x 12 x 6,5	60
<b>P100881</b>	23,5 x 15 x 7	60
<b>P100882</b>	28 x 14,5 x 7,5	36

**P10089** Oval basket  
*Cesta oval*  
Corbeille ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P100890</b>	19 x 13 x 7	48
<b>P100891</b>	25 x 15 x 8	60
<b>P100892</b>	29 x 19 x 10	60

## Baskets and breadbaskets 15.2

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles

PP  
Polypropylene

**P10093** Cutlery dispenser  
*Cesta para cubiertos*  
Corbeille à couverts



REF	W x D x H cm	
<b>P100931</b>	30 x 11 x 7	96
<b>P100932</b>	30 x 11 x 7	96

**P10094** Cutlery dispenser  
*Cesta para cubiertos*  
Corbeille à couverts



REF	Ø cm	H cm	
<b>P100940</b>	13	14	36

**P10095** Rectangular buffet basket  
*Cesta buffet rectangular*  
Corbeille rectangulaire buffet

PE PC  
Polyethylene Polycarbonate

GN 1/1



\* Lid  
Tapa  
Couvercle

REF	cm	Total H cm	Base H cm	
<b>P100950</b>	53 x 31,5	26,0	8,5	12
<b>P100951</b>	53 x 31,5	26,0	8,5	12
<b>P100955*</b>				6

**P10096** Round buffet basket  
*Cesta buffet redonda*  
Corbeille ronde buffet

PE PC  
Polyethylene Polycarbonate



\* Lid  
Tapa  
Couvercle

REF	Ø cm	H cm	
<b>P100960</b>	40	30	24
<b>P100965*</b>			6

## 15.2 Place mats

Manteles individuales  
Sets de table

PVC

Place mats made of PVC + polyester.  
To clean please use a damp sponge or cloth.

Manteles individuales fabricados en PVC + poliéster. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.

Sets de table fabriqués en PVC + polyester.  
Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

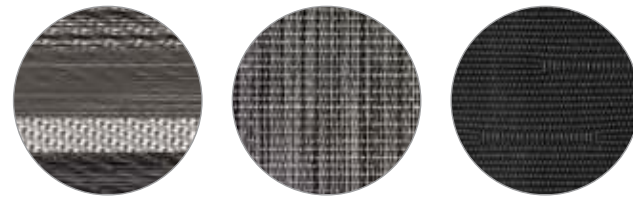
### P92605 DECO place mats

Manteles individuales DECO  
Sets de table DECO

PVC

REF	cm	📦
P926051	45 x 30	20
P926052	45 x 30	20
P926053	45 x 30	20

Price / Precio / Prix : Pack 6 u.



**Brown&Black Lines**  
Líneas marrones-negras  
Lignes marrons et noirs  
P926051

**Brown&Black**  
Marrón-negro  
Marron et noir  
P926052

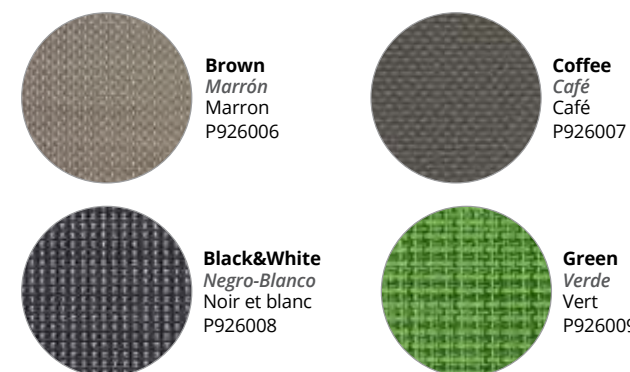
**Black**  
Negro  
Noir  
P926053

### P9260 Place mat fine band

Mantel individual trama fina  
Set de table maille fine

REF	cm	📦
P926006	45 x 30	20
P926007	45 x 30	20
P926008	45 x 30	20
P926009	45 x 30	20

Price / Precio / Prix : Pack 6 u.



**Brown**  
Marrón  
Marron  
P926006

**Coffee**  
Café  
Café  
P926007

**Black&White**  
Negro-Blanco  
Noir et blanc  
P926008

**Green**  
Verde  
Vert  
P926009

### P926 Place mat wide band

Mantel individual trama gruesa  
Set de table maille épaisse

REF	cm	📦
P926002	45 x 30	20
P926003	45 x 30	20
P926004	45 x 30	20
P926005	45 x 30	20
P926010	45 x 30	20
P926011	45 x 30	20
P926012	45 x 30	20

Price / Precio / Prix : Pack 6 u.



**Orange**  
Naranja  
P926002

**Brown&Silver**  
Marrón-Plata  
Marron et Argent  
P926010

**Burgundy**  
Burdeos  
Bordeaux  
P926003

**Brown&Gold**  
Marrón-Dorado  
Marron et Doré  
P926011

**Black**  
Negro  
Noir  
P926004

**Silver**  
Plateado  
Argent  
P926012

**Brown&Black**  
Marrón-Negro  
Marron et noir  
P926005

## Flared sauce cups 15.3

Salseras  
Saucières

### P4100 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas  
Récipient pour sauces

SS  
Stainless steel



Price / Precio / Prix : Pack 12 u.

REF	Ø cm	H cm	ml	📦
P41005	6,2	2,75	45	12
P41006	5,8	4,50	75	12
P41007	7,4	5,20	135	12

### P4101 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas  
Récipient pour sauces

PET



Price / Precio / Prix : Pack 12 u.

REF		Ø cm	H cm	ml	📦
P41012	white	6,0	3,5	45	12
P41013	blanco	7,0	3,5	60	12
P41014	blanc	7,5	4,0	90	12
P41015	black	6,0	3,5	45	12
P41016	negro	7,0	3,5	60	12
P41017	noir	7,5	4,0	90	12
P41018	transparent	6,0	3,5	45	12
P41019	transparente	7,0	3,5	60	12
P41020	transparent	7,5	4,0	90	12

### P623 Snack bowl set or sauce bowl set

Portasalados o portasalzas  
Ensemble bols pour snacks ou sauces

SS  
Stainless steel



REF	UNI.	Ø cm/u	ml/u	📦
P623003	3	9	200	25

### P333 Gravy boat

Salsera  
Saucière

SS  
Stainless steel



REF	L	📦
P333010	0,10	12
P333020	0,20	12
P333035	0,35	12

## 15.3 Table accessories

Complementos de mesa  
Accessoires de table

**P639001** Table caddy with handle  
Caddy de mesa con asa  
Caddy de table avec manche



NEW!



REF	W x D x H cm	
P639001	20 x 15,5 x 18	1

**P639002** Table caddy  
Caddy de mesa  
Caddy de table



NEW!



REF	W x D x H cm	
P639002	15,5 x 17 x 14	1

**P638003** Table caddy. 3 Compartments  
Caddy de mesa. 3 Compartimentos  
Caddy de table. 3 compartiments



Galvanised steel  
Acero galvanizado  
Acier galvanisé

Wooden handle  
Asa de madera  
Manche en bois



REF	W x D x H cm	
P638003	26 x 10 x 12	6

**P638004** Table caddy. 4 Compartments  
Caddy de mesa. 4 Compartimentos  
Caddy de table. 4 compartiments



Galvanised steel  
Acero galvanizado  
Acier galvanisé

Wooden handle  
Asa de madera  
Manche en bois



REF	W x D x H cm	
P638004	26 x 18 x 12	6

**P96700** Pepper mill-salt mill. Wooden  
Molinillos pimienta y sal. Madera  
Moulin à poivre et sel. Bois



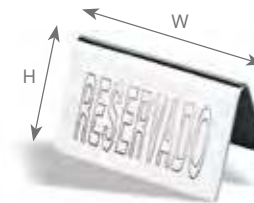
REF	H cm	
P967007	12,5	1
P967008	15,0	1
P967009	19,5	1

**P630** Number card holder  
Soporte para número "banquete"  
Support numéro "banquet"



REF	H cm	
P630010	10	50
P630020	20	50
P630030	30	50
P630040	40	50

**P633** "Reserved" table sign  
Placa "Reservado"  
Plaque "reserve"



REF	Text	W x H cm	
P633000	RESERVADO	10 x 5	300
P633002	RESERVED	10 x 5	200
P633003	RESERVE	10 x 5	310

## Table accessories 15.3

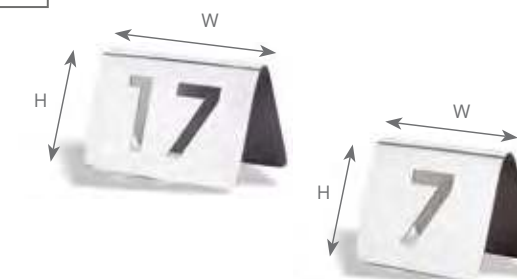
Complementos de mesa  
Accessoires de table

**P967** Pepper mill-salt mill. Acrylic  
Molinillos pimienta y sal. Acrílico  
Moulin à poivre et sel. Acrylique



REF	Type / Tipo	H cm	
P967001	A	15,5	48
P967002	A	20,0	48
P967003	A	23,0	48
P967004	B	15,5	48
P967005	B	20,0	48
P967006	B	23,0	48

**P632** Table number  
Número de mesa  
Numéro de table



N. 1 - N. 30 \*\* number with 2 digits.  
\*\* número de 2 dígitos.  
\*\* numero de 2 chiffres.  
\* number with 1 digit.  
\* número de 1 dígito.  
\* numero d'un seul chiffre.

REF	W x H cm	
P63200 + NUM*	6,4 x 5,6	200
P6320 + NUM**	7,6 x 5,6	100

**P634** "Non-smoking" sign  
Placa "Prohibido fumar"  
Plaque "Défense de fumer"



REF	W x H cm	
P634000	7,6 x 5,6	100

## 15.3 Table accessories

Complementos de mesa  
Accessoires de table

**P969** Stand for tray  
Soporte elevador  
Support pour plateau



REF	Ø cm	H cm	📦
P969000	25 / 20	19,0	12

**P968** Carry-skewers  
Porta pinchos  
Porte-brochettes



REF	Ø cm	H cm	📦
P968000	22	46	1

**P8621** Non slip oval serving tray  
Bandeja oval antideslizante  
Plateau antidérapant forme ovale



Black color  
Color negro  
Couleur noir

REF	cm	📦
P862100	68 x 56	6

VOLLRATH

**P9681** Skewer  
Pincho  
Brochette



Price 12 units box.  
Precio caja 12 unidades.  
Prix colis 12 unités.

REF	L cm	📦
P968125	25	60
P968130	30	60
P968135	35	60

**P874** Bill spike  
Pinchanotas  
Epingle porte-tickets



REF	Ø cm	H cm	📦
P874000	9	22	10

**P863** Large tray holder  
Soporte para bandejas de gran tamaño  
Support pour grands plateaux



Serving tray not included.  
No incluye bandeja.  
Plateau non inclus.

REF	W x D x H cm	📦
P863000	47 x 47 x 76,5	6

536

pujadas

## Table accessories 15.3

Complementos de mesa  
Accessoires de table

**P357** Napkin holder  
Servilletero  
Porte-serviettes



REF	H x W x D cm	📦
P357000	13 x 9,8 x 10	72

**P639** Deep ashtray  
Cenicero hondo  
Cendrier profond



REF	H x W x D cm	📦
P639000	2,5 x 12,5 x 12,5	10

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 433

Melamine  
Melamina  
Mélamine



**P650** St/Steel table-tidy  
Papelera sobremesa acero inox  
Receptacle à déchets de table



REF	Ø cm	H cm	📦
P650000	12	21	36

**P638** Water ashtray  
Cenicero de agua  
Cendrier à eau



REF	Ø cm	H cm	📦
P638000	11	5,5	100

**P625** Table crumber  
Pala recogemigas  
Pelle ramasse-miettes



REF	A x B x C cm	📦
P625000	18 x 7 x 12,5	12

VOLLRATH

537

pujadas

## 15.3 Menu holders

Portamenús  
Porte-menus

- Made of PVC.
- Pockets on each back cover.
- For DIN A4 and DIN A5 sheets.

- Fabricado en PVC.
- Bolsillos en contratapa interior.
- Para hojas DIN A4 y DIN A5.

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

### P2004 Elegance menu holder

Portamenús Elegance  
Porte-Menus Elegance

PVC



Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.

Para 10 páginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.

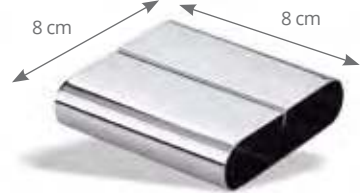
Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

REF	cm	Colour / Color	
P20041	33 x 24	Burdeos / Burgundy / Bordeaux	1
P20042	33 x 24	Negro / Black / Noir	1

### P636 Menu holder

Portamenús  
Porte-menu de table

SS  
Stainless steel



REF	H cm	
P636000	2	10

### P20066 Bill Holder

Porta facturas  
Porte-addition



REF	W x H cm	Colour / Color	
P20066	24,5 x 17	Negro / Black / Noir	1
P20069	20 x 13,5	Negro / Black / Noir	1

### P20050 Elegance Bill holder

Porta blocs Elegance  
Porte-addition Elegance

PVC



REF	cm	Colour / Color	
P20050	23 x 13	Negro / Black / Noir	72

### P637 Bill holder

Platillo cambio  
Porte-addition

SS  
Stainless steel

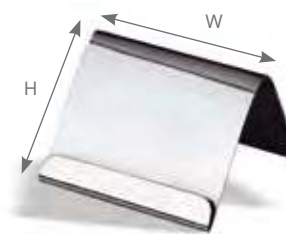


REF	cm	
P637000	15,5 x 11	10
P637100	21,5 x 12,5	10

### P635 Card holder

Portatarjetas  
Porte-cartes

SS  
Stainless steel



REF	W x H cm	
P635000	6,2 x 5,2	25

## Plate covers 15.3

Tapas para platos  
Couvercles à assiette

### Plate Covers

Tapas para platos  
Couvercles à assiette

Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.

Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.

Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.



### 62300 Stainless Steel Plate Covers

Tapas Acero inoxidable para platos  
Inox couvercles à assiette

SS  
Stainless steel

Stackable  
Apilable  
Empilable



Satin-finish keeps covers looking better longer  
El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas  
Fini satin pour un attrait durable

REF	For / Para / Pour Ø cm	H cm	
62300	22,9 - 23,2	5,9	12
62301	23,3 - 23,5	5,9	12
62303	24,0 - 24,1	5,9	12
62305	24,6 - 24,8	5,9	12
62309	25,9 - 26,0	5,9	12
62311	26,5 - 26,7	5,9	12
62312	26,8 - 27,0	5,9	12
62313	27,1 - 27,3	5,9	12
62314	27,5 - 27,6	5,9	12
62315	27,8 - 27,9	5,9	12
62318	28,1 - 28,3	5,9	12
62321	29,1 - 29,2	5,9	12
62322	29,4 - 29,5	7,1	12
62323	29,7 - 29,8	7,1	12
62325	30,3 - 30,5	7,1	12
62326	30,6 - 30,8	5,9	12
62327	31,0 - 31,1	7,1	12
62328	31,3 - 31,4	7,1	12

### 918 Plastic Plate Covers

Tapas plástico para platos  
Plastique couvercles à assiette

PC  
Polycarbonate

+ 93°C

Stackable  
Apilable  
Empilable

Clear  
Transparente  
Transparent

Dishwasher  
Lavavajillas  
Lave-vaisselle



REF	For / Para / Pour Ø cm	H cm	
918-13	21,6 - 23,2	6,7	12
1078-13	26,7 - 27,0	7,0	12
1100-13	28	7,2	12
1200-13	30,50	7,2	12

Ask about other available sizes  
Consultar otras medidas disponibles  
Consulter autres dimensions disponibles

# 16 Bar & coffee

Bar y cafetería  
Bar et cafétéria



## 16.1 BEVERAGE TROLLEY 542

CARRO BEBIDAS / CHARIOT BOISSONS

Cocktail trolley / Carro cocktail / Chariot cocktail	542
Liquor trolley / Carro licor / Chariot à liqueurs	544

## 16.2 BAR 545

Wine Buckets / Cubiteras / Seaux à champagne	545
Cocktail Service / Cocteleria / Cocktail	550
Bar Mats / Alfombras para bar / Tapis de bar	554
Condiment Dispensers / Dispensador de condimentos Distributeur de condiments	555
Wine Complements / Complementos de vino / Accessoires de vin	556
Trays / Bandejas / Plateaux	557

## 16.3 TEA & COFFEE SERVICE 558

TÉ Y CAFETERÍA / THÉ ET CAFÉTÉRIA

Planet	558
Cosmos	560
Atlantis	560
Tea Pots / Teteras / Théières	561

## 16.4 BEVERAGE SERVICE 562

SERVICIO DE BEBIDAS / SERVICE À BOISSONS

Servers / Servidores / Verseuses	562
Pitchers / Jarras / Pichets	564

## 16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS 566

DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS  
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS



# 16.1 Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

**Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.**

*Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una amplia zona de trabajo.*

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.

**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.**

*Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.*

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.



**It can be customized with a logo.**  
*Se puede personalizar con logo.*  
Personnalisable avec logo.

**Elements of the work area in stainless steel.**

*Elementos del área de trabajo en acero inoxidable.*

Éléments de la zone de travail en acier inoxydable.

**Solid anti-humidity board with oak finish.**

*Tablero macizo antihumedad acabado roble.*

Panneau massif anti-humidité finition chêne.

**Drawer with metal runners**

*Cajón con guías metálicas*  
Tiroir avec guides métalliques



**Revolving casters, two with brakes**  
*Ruedas giratorias, dos con frenos*  
Roues giratoires, deux avec freins

**5 rails for hanging glasses**

*5 railes para colgar copas*  
5 rails pour suspendre les verres



2 speed rails

2 speed rails

## Cocktail trolley 16.1

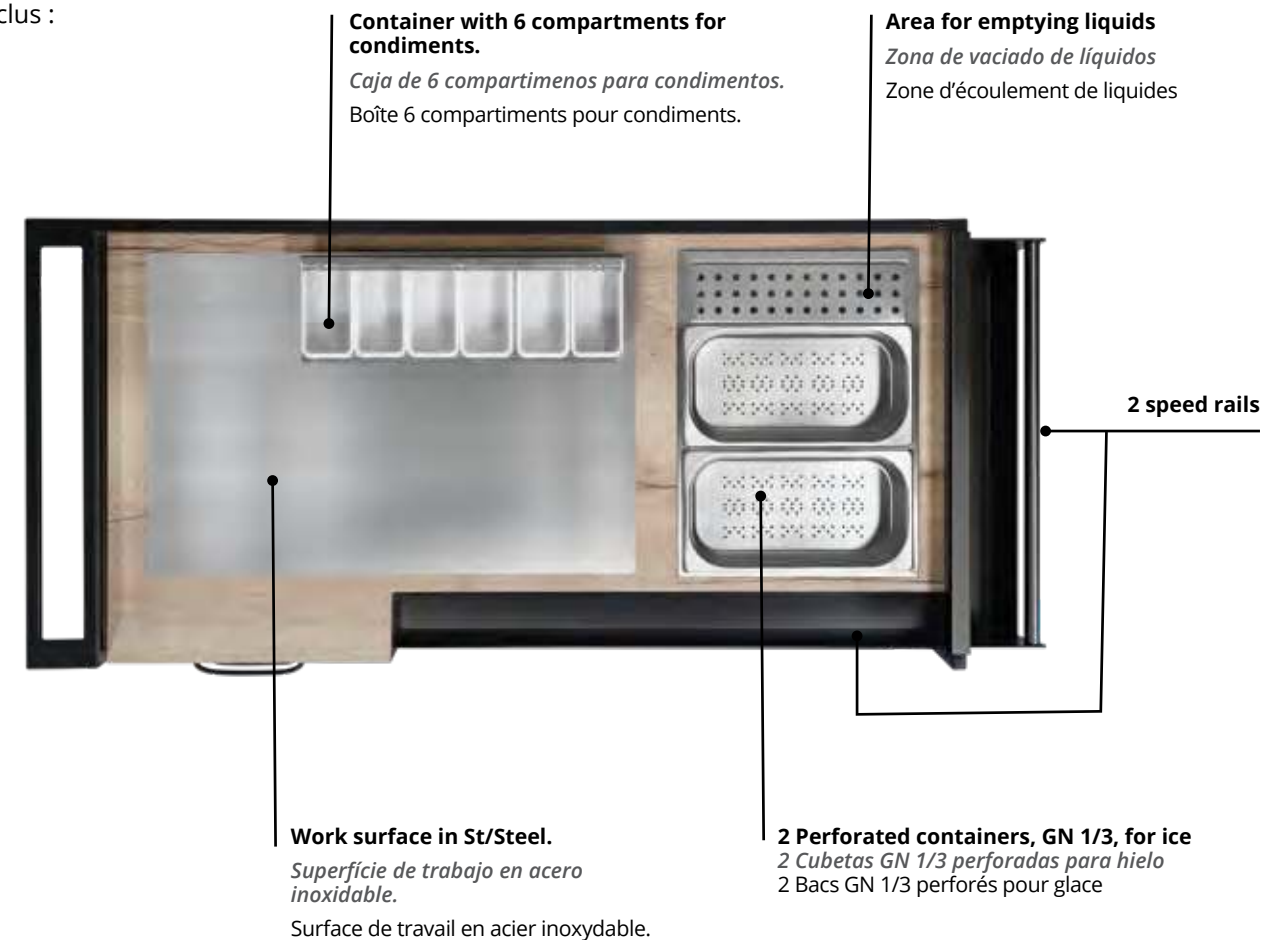
Carro cocktail

Chariot cocktail

**Elements included:**

*Elementos incluidos:*

Éléments inclus :



**Container with 6 compartments for condiments.**

*Caja de 6 compartimentos para condimentos.*  
Boîte 6 compartiments pour condiments.

**Area for emptying liquids**

*Zona de vaciado de líquidos*  
Zone d'écoulement de liquides

2 speed rails

**Work surface in St/Steel.**

*Superficie de trabajo en acero inoxidable.*

Surface de travail en acier inoxydable.

**2 Perforated containers, GN 1/3, for ice**

*2 Cubetas GN 1/3 perforadas para hielo*  
2 Bacs GN 1/3 perforés pour glace

**P90910 Cocktail trolley with stainless steel work module**

*Carro cocktail con área de trabajo*

Chariot à cocktails avec zone de travail



REF	W x D x H cm	📦
P90910	132,5 x 63 x 98,5	1

**P90911 Hanging bottle rack**

*Botellero colgante*

Porte-bouteilles suspendu



**Maximum 3 per trolley**  
*Máximo 3 por carro.*  
Maximum 3 par chariot.

REF	W x D x H cm	📦
P90911	59,5 x 12 x 23,5	1

## 16.1 Liquor trolley


Carro licor  
Chariot à liqueurs



Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.

Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

REF	W x D x H cm	
P90930	91,5 x 63 x 98	1

3 speed rails

Solid anti-humidity board with oak finish.

Tablero macizo antihumedad acabado roble.

Panneau massif anti-humidité finition chêne.

3 rails for hanging glasses

3 railes para colgar copas

3 rails pour suspendre les verres

Area for rocks glasses.  
20-glass capacity.

Zona para vasos de licor.  
Capacidad para 20 vasos.

Zone pour verres à liqueur.  
Capacité pour 20 verres.

Shelves for mixers

Estanterías para mixers

Étagères pour mixers



## Wine Buckets 16.2

Cubiteras  
Seaux à champagne







SS  
Stainless  
steel

P972 Champagne bucket  
Cubo champán  
Seau à champagne



dishwasher



REF		Ø cm	H cm	
P972201		21	20	1
P972202		21	20	1
P972203		21	20	1

Sophistication and durability

Sofisticación y durabilidad  
Sophistication et durabilité


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

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

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


P976 Hammered champagne bucket with handles  
Cubo champán hammered con asas  
Seau à champagne martelé avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976210	21	20	1

47620 Champagne bucket with fixed handles  
Cubo champán con asas fijas  
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
47620	21	19,7	1

## 16.2 Wine Buckets

Cubiteras  
Seaux à champagne



**P311F71** Conical champagne bucket with rings  
*Cubo champán cónico con anillas*  
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311071	20	19,5	1

**P311F2** Champagne bucket with fixed handles  
*Cubo champán con asas fijas*  
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
P311002	18	19	1

**P311F6** Champagne bucket with rings  
*Cubo champán con anillas*  
Seau à champagne à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P311006	18	19	1

**P326** Champagne bucket two bottles  
*Cubo champán dos botellas*  
Seau à champagne deux bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P326000	25	22	1

**P9762** Conical champagne bucket with handles  
*Cubo champán cónico con asas*  
Seau à champagne conique avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976200	21	20	24

**P9763** Conical champagne bucket with rings  
*Cubo champán cónico con anillas*  
Seau à champagne conique à anneaux



REF	Ø cm	H cm	
P976300	19	19	24

## Wine Buckets 16.2

Cubiteras  
Seaux à champagne



**P312** Ice bucket with separative disk  
*Cubo para hielo con disco separador*  
Seau à glaçons avec disque de séparation



REF	Ø cm	H cm	
P312000	11	13	50

**P310** Ice cube bowl  
*Cubitera tipo ensaladera*  
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P310000	40	24,5	13	1

**P3110** St/Steel bucket-holder stand  
*Pie portacubos acero inox*  
Pied porte-seau

\* Suitable for references  
*Compatible con los modelos*  
Compatible avec les références  
P311.F2, P311.F6, P311.F71

\*\* For 2 bottles bucket  
*Para cubitera 2 botellas*  
Pour seau à champagne  
2 bouteilles



REF	Ø cm	H cm	
P311004*	18	67,5	1
P311020**	22	69,0	1

**P974** Double wall insulated cooler  
*Enfriador isotérmico doble pared*  
Rafraîchisseur isotherme double paroi



REF	Ø cm	H cm	
P974000	10,5	20	24

**P327** Ice cube bowl  
*Cubitera tipo ensaladera*  
Vasque



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P327000	35	25	10	1

**47611** St/Steel bucket-holder stand  
*Pie portacubos acero inox*  
Pied porte-seau



REF	Ø cm	H cm	
47611	19,5	60	1

## 16.2 Wine Buckets

Cubiteras  
Seaux à champagne



dishwasher

**P988400** Plastic champagne bucket  
Cubitera de plástico  
Seau à champagne



REF	Ø cm	H cm	
<b>P988400</b>	21	21,5	6

**P988600** Oval plastic champagne bucket  
Cubitera ovalada plástico  
Seau à champagne ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P988600</b>	32,5 x 23,5 x 22	1

VOLLRATH

**P988500** Bi-color plastic champagne bucket  
Cubitera bicolor plástico  
Seau à champagne bicolore



REF	Ø cm	H cm	
<b>P988500</b>	19	21	1

**P988700** Plastic champagne bucket  
Cubitera de plástico  
Seau à champagne



REF	Ø cm	H cm	
<b>P988700</b>	19,5	21	1

pujadas

548

## Wine Buckets 16.2

Cubiteras  
Seaux à champagne

**P988900** Oval plastic champagne bucket  
Cubitera ovalada plástico  
Seau à champagne ovale



REF	W x D x H cm	
<b>P988900</b>	44,5 x 41,5 x 25	1

**P9881** Conical acrylic champagne bucket  
Cubitera cónica acrílica  
Seau à champagne conique



REF	Ø cm	H cm	
<b>P988100</b>	20	18,5	12

**P9882** Oval acrylic champagne bucket  
Cubitera ovalada acrílica  
Seau à champagne ovale



\*3 BOTTLES  
\*3 BOTELLAS  
\*3 BOUTEILLES

REF	W x D x H cm	
<b>P988200</b>	27 x 20 x 20	12
<b>P988300*</b>	35 x 26 x 27	6

**P646** Champagne bucket holder  
Soporte de mesa para cubo champán  
Support de table pour seau à champagne



VOLLRATH

**P990** Wine cooler  
Manta enfriadora  
Rafrachisseur

Reversible:  
burgundy and silver

Reversible:  
burdeos y plata

Réversible:  
bordeaux et argenté



REF	cm	
<b>P990000</b>	35 x 18	55

Suitable with all champagne bucket but:  
Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:  
Compatible avec tous les modèles sauf :  
ref. P326

REF	Ø cm	cm	
<b>P646000</b>	18	52 x 17	4

549

pujadas

## 16.2 Cocktail Service

Cocteleria  
Cocktail

**NEW!**



**P24418** Moscow mule mug  
Moscow mule taza  
Moscow mule gobelet

SS  
Stainless steel

P24419  
P24420



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24418	9	10	0,5	48
P24420	9	10	0,5	48
P24419	9	10	0,5	48

antique copper

**P24421** Diamont moscow mule mug  
Diamont moscow mule taza  
Diamont Moscow mule gobelet

SS  
Stainless steel



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24421	9	10	0,5	48
P24422	9	10	0,5	48

antique copper

SS  
Stainless steel

**P24425** Boston shaker set  
Set coctelera boston  
Set coctelera boston

SS  
Stainless steel

**800 ml stainless steel cup  
+ 450 ml glass cup**  
Vaso inoxidable 800 ml  
+ vaso vidrio 450 ml  
Verre en inox 800 ml  
+ verre en verre 450 ml

P24426



dishwasher

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24425	9	30	0,8/0,45	20
P24426	9	30	0,8/0,45	20

antique copper

**NEW!**

Reinforced base  
Base reforzada  
Base renforcée

**46793** Cocktail cup  
Vaso cocktail  
Verre cocktail

SS  
Stainless steel

46791

46793

Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases  
Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas  
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
46793	9,2	17,8	0,90	12
46791	8,64	11,4	0,45	12

**P388** Ice tong  
Pinza hielo  
Pince à glace

REF	L cm	☐
P388018	18,5	100

VOLLRATH

## Cocktail Service 16.2

Cocteleria  
Cocktail

**P24427** Glass  
Vaso de vidrio  
Verre

Cr  
Crystal

**NEW!**

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P24427	8,5	14,5	0,45	20

**P330** Shaker  
Coctelera  
Shaker

SS  
Stainless steel

REF	H cm	Lts	☐
P330035	18,0	0,35	72
P330050	20,5	0,50	72
P330070	23,5	0,70	48

**47104** Ice tong  
Pinza hielo  
Pince à glace

REF	L cm	☐
47104	15,9	12

551

VOLLRATH

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 511



VOLLRATH

550

pujadas

## 16.2 Cocktail Service

Cocteleria  
Cocktail

SS  
Stainless  
steel

**46790** Bar scoop  
Cuchara de bar  
Pelle à bar



Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.  
El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.  
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

REF	W x D x H cm	☐
46790	24 x 6,5 x 3	24

**P24432** Cocktail strainer  
Colador de coctel  
Tamis cocktail

NEW!



P24433  
dishwasher



Handle 9 cm  
Mango 9 cm  
Manche 9 cm

REF	Ø cm	L cm	☐
P24432	9	18,5	25
P24433	9	18,5	25

antique copper

**P3181** Cocktail strainer  
Colador gusanillo  
Passoire à cocktail



REF	Ø cm	W x D cm	☐
P318100	7,6	11,7 x 15	144

**46787** Cocktail strainer  
Colador para cócteles  
Passoire à cocktail



REF	W x D cm	☐
46787	11,5 x 15,7	12

**P24423** Cocktail strainer  
Colador gusanillo  
Passoire à cocktail

NEW!



REF	Ø cm	H	☐
P24423	8,5	5	12

**P616** Lemon squeezer  
Exprime limones  
Presse citron



REF	Ø cm	☐
P616000	17	12

SS  
Stainless  
steel

**P24428** Cocktail spoon trident  
Cuchara de cocktail trident  
Cuillère à cocktail trident

NEW!



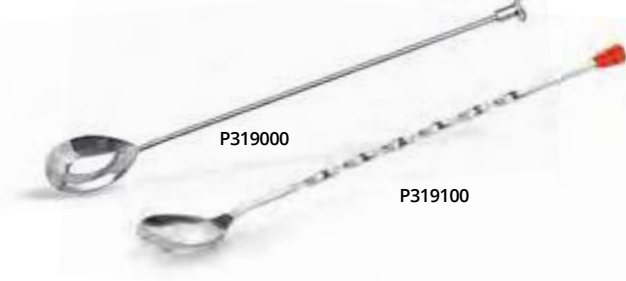
P24429  
dishwasher



REF	L cm	☐
P24428	30	25
P24429	30	25

antique copper

**P319** Cocktail spoon  
Cuchara batidora  
Cuillère à cocktail



REF	L cm	☐
P319000	26,5	300
P319100	28,0	12

**P24436** Jigger  
Dosificador licor  
Mesure à cocktail



P24437  
dishwasher



NEW!

REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P24436	4,5	11,5	25/50	25
P24437	4,5	11,5	25/50	25

antique copper

## Cocktail Service 16.2

Cocteleria  
Cocktail

**P24430** Cocktail spoon  
Cuchara de cocktail  
Cuillère à cocktail

NEW!



P24431  
dishwasher



REF	L cm	☐
P24430	40	25
P24431	40	25

antique copper

**P24434** Jigger  
Dosificador licor  
Mesure à cocktail

NEW!



P24435  
dishwasher



REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P24434	4,5	9	20/40	25
P24435	4,5	9	20/40	25

antique copper

**P399** Jigger  
Dosificador licor  
Mesure à cocktail



REF	Ø cm	H cm	ml	☐
P399000	4	8,5	25/50	200


## 16.2 Bar mats

Alfombras para bar  
Tapis de bar

**P26100** Bar mat  
Alfombra de bar para escurrido de copas  
Tapis égouttoir pour verres




They can be connected with each other forming bigger surfaces  
Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies  
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

REF	W x D x H cm	
P26100	30 x 30 x 1,20	1

**2331** Service mat  
Alfombra bar rectangular  
Tapis de service




Flexible thermoplastic rubber  
Caucho termoplástico flexible  
Caoutchouc thermoplastique flexible

REF	W x D x H cm	
2331-99	45,7 x 30,5 x 1,3	6

**3616** Bar keep  
Botella bar  
Bouteille de bar




REF	Lts	cm	
3616	0,47	25,7 x 9,20	12
3632	0,95	34,0 x 9,50	12
3648	1,40	38,1 x 16,5	6
3664	1,90	34,90 x 12,7	6
3628	3,80	43,2 x 14,0	6

## Condiment dispensers 16.2

Dispensador de condimentos  
Distributeur de condiments

**4747** Cooling plate for condiment holder  
Placa enfriadora para caja condimentos  
Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments



REF	W x D x H cm	
4747	13,2 x 11,4 x 2,9	6


**4741-06** Condiment Bar Dispenser. Black  
Caja condimentos negra  
Boîte à condiments



4741-06



4743-06

REF	W x D x H cm	Lts	Compart.	
4741-06	30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4	1
4743-06	45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6	1


- Not dishwasher safe.
- Transparent polycarbonate lid with automatic closure.
- The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.
- Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.
- Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.

- No aptos para lavavajillas.
- Tapa policarbonato transparente con cierre automático.
- El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.
- Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.
- Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.

- Pas adapté pour lave-vaisselle.
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

**P3994** Condiment holder  
Caja condimentos  
Condiments



REF	W x D x H cm	L / Compart.	
P399400	30 x 14 x 8,5	0,45 x 4	12
P399500	38 x 14 x 8,5	0,45 x 5	12
P399600	45 x 14 x 8,5	0,45 x 6	12

## 16.2 Wine complements

Complementos de vino  
Accessoires de vin

**P985** Bottle stopper  
Tapón botella  
Bouchon bouteille



REF	Ø cm	H cm	
P985000	3	5,5	200

**46622** Bottle coaster  
Base para botellas  
Sous-bouteille



REF	Ø cm	
46622	15,6	24

**46789** Waiter's corkscrew  
Sacacorchos camarero  
Tire-bouchon limonadier



REF	L cm	
46789	11,7	12

**P983** Ring stop drop  
Anillo anti-goteo  
Stop gouttes



REF	Ø cm	H cm	
P983000	4	2	1

**P9845** Wall-mounted corkscrew  
Sacacorchos de pared  
Tire-bouchon mural



REF	W x D x H cm	
P984500	8 x 26 x 32	6

**47602** Pulltap's™ Kellnermesser corkscrew  
Sacacorchos camarero Pulltap's™  
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™



**PATENTED**

Double lever  
Palanca doble  
Double levier

Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.  
Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.  
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

REF	Spirale / Espiral cm	L cm	
47602	5,1	11,7	10

**P619** St/Steel round serving tray  
Bandeja camarero en acero inox  
Plateau limonadier en acier inox



Mirror finished  
Pulido brillante  
Polissage brillant



REF	Ø cm	
P619002	35	1
P619000	40	1

**P956** Non slip serving tray  
Bandeja camarero antideslizante  
Plateau de service antidérapant



Black and brown colour  
Color Negro i marrón  
Couleur noir et marron



REF		Ø cm	
P956035		35	12
P956040		40	12
P956135		35	12
P956140		40	12

**1474** Non-Skid Trays  
Bandeja camarero antideslizante  
Plateau de service antidérapant

Non-slip  
Antideslizante  
Antidérapant

Black  
Negro  
Noir



REF	Ø cm	
1474-0606	35,6	12
1476-0606	40,6	12

**1612** Anti-Skid Mat Tray Accessories  
Mantel antideslizante  
Tapis antidérapant



REF	cm	
1612-06	41 x 31,8	12
1420-01	Ø 31,8	12





SS  
Stainless  
steel

**P8920B** White creamer  
*Lechera blanca*  
Crémière blanche



REF	Lts	☐
P892015B	0,15	72
P892035B	0,35	36
P892060B	0,60	36

**P8920N** Black creamer  
*Lechera negra*  
Crémière noire



REF	Lts	☐
P892015N	0,15	72
P892035N	0,35	36
P892060N	0,60	36

**P8920R** Red creamer  
*Lechera roja*  
Crémière rouge



REF	Lts	☐
P892015R	0,15	72
P892035R	0,35	36
P892060R	0,60	36

SS  
Stainless  
steel

**P890** Tea pot with filter  
*Tetera con filtro*  
Théière avec filtre



REF	Lts	☐
P890025	0,25	72
P890035	0,35	36
P890060	0,60	36

**P891** Coffee pot with filter  
*Cafetera con filtro*  
Cafetière avec filtre



REF	Lts	☐
P891035	0,35	36
P891060	0,60	36
P891100	1,00	36

**P892** Creamer  
*Lechera*  
Crémière



REF	Lts	☐
P892015	0,15	72
P892025	0,25	72
P892035	0,35	36
P892060	0,60	36
P892100	1,00	36
P892150	1,50	24
P892200	2,00	24

**P893** Sugar bowl with lid  
*Azucarero con tapa*  
Sucrier avec couvercle



REF	Lts	☐
P893025	0,25	72
P893035	0,35	72

## 16.3 Cosmos

**P885** Tea pot with filter  
Tetera con filtro  
Théière avec filtre



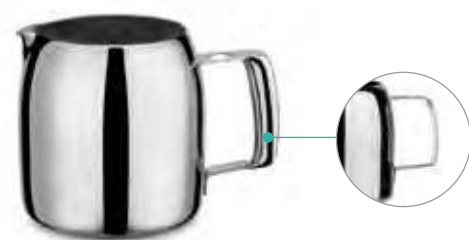
REF	Lts	☐
P885025	0,25	36
P885040	0,40	36
P885060	0,60	36

**P886** Coffee pot with filter  
Cafetera con filtro  
Cafetière avec filtre



REF	Lts	☐
P886035	0,35	36

**P887** Creamer  
Lechera  
Crémère



REF	Lts	☐
P887015*	0,15	72
P887025*	0,25	72
P887060	0,60	36
P887100	1,00	24

\* Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.  
Diseño especial asas refs. P887015 y P887025 para facilitar el manejo.  
Spécial design pour anses ref. P887015 et P887025 des améliorer la prise en main.

## Atlantis

SS  
Stainless  
steel

**P880** Tea pot with filter  
Tetera con filtro  
Théière avec filtre



REF	Lts	☐
P880035	0,35	50
P880050	0,50	50

**P881** Coffee pot with filter  
Cafetera con filtro  
Cafetière avec filtre



REF	Lts	☐
P881100	1,00	1

**P882** Creamer  
Lechera  
Crémère



REF	Lts	☐
P882015	0,15	50
P882035	0,35	50
P882100	1,00	50



## Tea pots 16.3

Teteras  
Théières

**P23003** "Japan" tea pot  
Tetera "Japón"  
Théière "Japon"

CI  
Cast  
Iron



Cast iron.  
Hierro fundido.  
Fonte en fer.

Enameled inside.  
Esmaltado interior.  
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.  
Con filtro de acero inoxidable.  
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	Lts	☐
P23003	7,0	0,35	12
P23004	8,0	0,80	8

**P23015** "Kenya" tea pot  
Tetera "Kenya"  
Théière "Kenya"

CI  
Cast  
Iron



Cast iron.  
Hierro fundido.  
Fonte en fer.

Enameled inside.  
Esmaltado interior.  
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.  
Con filtro de acero inoxidable.  
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	Lts	☐
P23015	7,0	0,30	12

**P23008** "Nipon" tea pot  
Tetera "Nipon"  
Théière "Nipon"

CI  
Cast  
Iron



Cast iron.  
Hierro fundido.  
Fonte en fer.

Enameled inside.  
Esmaltado interior.  
Intérieur émaillé.



With St/Steel filter.  
Con filtro de acero inoxidable.  
Avec filtre en acier inoxydable.

REF	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	Lts	☐
P23008	7,0	0,30	12
P23009	8,0	0,60	8

**P896** Coffee maker - herbal tea jug  
Jarra para infusiones  
Pot à infusions

SS  
Stainless  
steel

Cr  
Crystal



+100°C

To remove the glass it is  
necessary to unscrew.  
Para sacar el cristal es  
necesario desatornillar.  
Pour enlever le verre il est  
nécessaire de dévisser.

REF	Lts	☐
P896003	0,35	30
P896008	0,80	24

# 16.4 Servers

Servidores  
Verseuses

osmarc.es

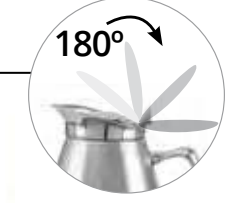


# Servers 16.4

Servidores  
Verseuses



**P337** Luxe insulated coffee pot  
Jarra termo luxe  
Pichet isolant luxe



Inner side in St/Steel  
Interior en acero inoxidable  
Intérieur en acier inoxydable

**IDEA!** Ideal for dishwasher.  
Ideal para lavavajillas.  
Ideal pour lave-vaisselle.

**P895** Vacuum jug  
Servidor termo  
Verseuse thermo



Inner side in St/Steel  
Interior en acero inoxidable  
Intérieur en acier inoxydable

**P894** Airpot thermo inox with feeder  
Termo con dosificador  
Verseuse à pompe



Rotative base.  
Base rotativa.  
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel  
Interior en acero inoxidable  
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	☐
P894003	3,00	6
P894004	4,00	6
P894005	5,00	6

**P896** Airpot thermo inox with feeder  
Termo inox con dosificador  
Verseuse à pompe thermo inox

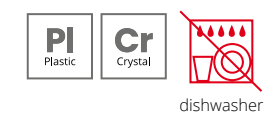


Rotative base.  
Base rotativa.  
Fond rotatif.

Inner side in St/Steel  
Interior en acero inoxidable  
Intérieur en acier inoxydable

REF	Lts	☐
P896001	1,9	1
P896002	3,0	1

**P898** Thermo jug  
Jarra termo  
Pichet isotherme



Inner side in glass  
Interior en vidrio  
Intérieur en veurre

REF	Colour / Color	Lts	☐
P898001	☐	1	1
P898002	■	1	1

**52172** Hot-N-Cold **SWIRLSERVE®**  
Servidor termo Hot-N-Cold  
Pichet isotherme Hot-N-Cold



Looks like porcelain  
Aspecto cerámico  
Ressemble à la porcelaine

With orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.  
Con pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.  
Avec pousoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure différenciation.

REF	Colour / Color	Lts	☐
52172	■	0,60	12
52162	☐	0,60	12
52170	■	1,25	12
52160	☐	1,25	12
52174	■	1,90	6
52164	☐	1,90	6

BAR & COFFEE  
BAR Y CAFETERIA  
BAR ET CAFETERIA

BAR & COFFEE  
BAR Y CAFETERIA  
BAR ET CAFETERIA

# 16.4 Pitchers

Jarras  
Pichets



## Pitchers

Jarras  
Pichets

**46599** Server without lid  
Jarra bombada con retén  
Pichet bombé avec retenu



REF	Lts	☐
46599	1,8	1

**P335** Server without lid  
Jarra bombada con retén  
Pichet bombé avec retenu



REF	Lts	☐
P335002	1,8	20

# Pitchers 16.4

Jarras  
Pichets

**P6464** Server  
Jarra  
Pichet



Tube for ice  
Tubo para hielo  
Tube pour les glaçons



Ideal for juices.  
Ideal para zumos.  
Idéal pour des jus.

REF	Lts	☐
P646400	1,9	6

**P6442** Server  
Jarra  
Pichet

**EXCLUSIVE**



Made of SAN.  
Fabricada en SAN.  
Fabriquée en SAN.

+80°C



REF	Lts	☐
P644200	1,00	12
P644240	1,40	12
P644275	1,75	12

**P6463** Polypropylene lid for stackable Server  
Tapa polipropileno para jarra apilable  
Couvercle polypropylène pour pichet empilable



REF	Color / Colour	Lts	☐
P646300		1	24
P646310		1	24
P646301		2	12

**P649** Carafe tritan  
Jarra agua tritan  
Carafe en tritan



**EXCLUSIVE**



REF	Lts	☐
P649050	0,50	1
P649100	1,00	1

**P646** Stackable polycarbonate server without lid  
Jarra policarbonato apilable sin tapa  
Pichet polycarbonate empilable sans couvercle



REF	Color / Colour	Lts	☐
P646100		1	24
P646103		1	24
P646105		1	24
P646200		2	24

Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.  
Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.  
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.



## 16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos  
Distributeur de couvercles et gobelets



### SANITARY SOLUTIONS

- Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.
- Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.

### SOLUCIONES HIGIÉNICAS

- El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.

### SOLUTIONS HYGIÉNIQUES

- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

### CUSTOMER BENEFITS

- A welcome environment that is clean and tidy.
- Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill.
- Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand.

### BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES

- Un ambiente agradable, limpio y ordenado.
- Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes.
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.

### AVANTAGES POUR LE CLIENT

- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

### COST SAVINGS

- Fewer wasted lids adds up to more savings.
- Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup.

### AHORROS

- Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.
- Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.

### ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.

### UP TO 30% COST SAVINGS

AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES  
ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS



VOLLRATH

566

pujadas

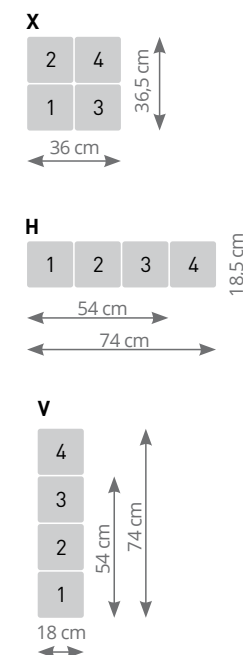
## Lidsavers and cupdispensers 16.5

Dispensadores de tapas y vasos  
Distributeur de couvercles et gobelets



### Lidsaver™ 3

#### Assembly Montaje Montage



#### T1 (L)

Lids / Tapas / Couvercles  
LS03 K / LS03 M

Model / Modelo	Code / Código
Berry™ DLT1310 Domed	AB
Berry™ DLT1310SS	AC
Berry™ DLT1402 Domed	AD
Berry™ DLT1402SS	AE
Berry™ DLT1408 Domed	AF
Berry™ DLT1408SS	AG
Dart® 16EL	AJ
Dart® 16LCDH	AK
Dart® 16RCL	AL
Dart® 16SL	AM
Dart® 20SL	AN
Dart® 20SLR	AO
Dart® 32SL	AP
Dart® 32SLR	AQ
Dixie® 9542	AR
Dixie® 955	JY
Dixie® TP9542	AS
Dixie® TP9550	JZ
International Paper LCRS 32	AT
International Paper LCTS 44	AU
Sweetheart® LGX12R	AY
Solo® 626	AZ
Solo® DL626	BB
Solo® DLR642	BC
Solo® LD16A	BD

#### T2 (C)

Cup dispenser  
Dispensador vaso  
Distributeur de gobelets

REF	Code / Código	Type / Tipo
INC-80	A	Plastic / Plástico / Plastique
CADJ-3	D	St/Steel / Inox

#### T3 (S)

Straw dispenser  
Dispensador de pajitas  
Distributeur de pailles

REF	Code / Código
S1	S

#### T4 (P)

Condiment pocket  
Apartado para condimentos  
Casier à condiments

REF	Code / Código
P1	P

For other lid models, consult your dealer.  
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.  
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.



### LS03 K Lids and cups dispenser display Mueble dispensador tapas y vasos Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE K4V-LLCC-AB-AD-A-A



REF	Tipo / Type	Code / Código
K1	L	T1
K2H	LL	T1 + T1
K2V	LC	T1 + T2
	LP	T1 + T4
K3H	LLL	T1 + T1 + T1
	LCC	T1 + T2 + T2
K3V	LCS	T1 + T2 + T3
	LCP	T1 + T2 + T4
K4H	LCCS	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T3
K4V	LLCC	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2
K4X	LCCS	T1 + T2 + T2 + T2
	LCCS	T1 + T2 + T2 + T3
	LCCP	T1 + T2 + T2 + T4
	LLCC	T1 + T1 + T2 + T2

VOLLRATH

### LS03 M Vertical lids dispenser display Mueble dispensador tapas vertical Meuble distributeur couvercles vertical

REF + CODE M2V-LL-AB-AE



REF	Code / Código	H cm
M1-L	+T1	18,5
M2V-LL	+T1 + T1	36,5
M3V-LLL	+T1 + T1 + T1	54,0
M4V-4L	+T1 + T1 + T1 + T1	74,0

567

pujadas

# 16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos  
Distributeur de couvercles et gobelets

**KDS** Lids and cups dispenser organizer display  
Mueble dispensador tapas y vasos con organizador  
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur



REF	Code / Código	H cm	☐
K1LLDS	T1	42,5	1
K2VLCCLDS	T1 + T2	60,5	1
K2VLLDS	T1 + T1	60,5	1
K3VLCCLDS	T1 + T2 + T2	78,5	1

## Lidsaver™ 3 MINI

### T5 (L)

Lids / Tapas / Couvercles  
LS03 J / LS03 M

Type / Tipo	Code / Código
Dart® Solo® P150	M9
Dart®/Solo® PL2	N1
Natureworks Inego PLA 3.085/.310	YQ
International Paper LCM-12S	D9
International Paper LCWS12	XE
International Paper LCRS 12	EQ
International Paper LHSL-8	XK
Pactiv YLP10C	ZD
Solo® L10BL	ST
Solo® PL4	ZN
Solo® TL3-8	IT
Solo®TLRN38	ZM
Sweetheart® DLX8R	GV
SUP-10D	YT
Quick 6 Oz. BIS-H	YH
WinCup® 6L STYROLID	VG

For other lid models, consult your dealer.  
Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.  
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

**LS03 J** Mini lid dispenser display  
Mueble dispensador mini tapas  
Meuble distributeur mini couvercles



REF	Type / Tipo	Code / Código	B x H cm
J1	L	T5	13,5 x 19,1
J2V	LL	T5 + T5	13,5 x 36,0
J2H	LL	T5 + T5	28,5 x 19,1
J3V	LLL	T5 + T5 + T5	13,5 x 52,5

**LS03 M** Mini lid In-counter dispenser  
Dispensador encastrable mini tapas  
Distributeur encastrable mini couvercles



REF	Code / Código	Positions / Posiciones	L cm	☐
LS03MS18B	T5	H	45,5	1
LS03MVS18B	T5	V	45,5	1

For / Para / Pour : 4,4 - 8,3 cm

# Lidsavers and cupdispensers 16.5

Dispensadores de tapas y vasos  
Distributeur de couvercles et gobelets

**LS03** Lids In-counter dispenser  
Dispensador encastrable tapas  
Distributeur encastrable couvercles



REF	Code / Código	Positions / Posiciones	L cm	For / Para / Pour cm	☐
LS03IB	T1	H	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03IVB	T1	V	58,5	8,3 - 9,5	1
LS03PB	T1	H	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03PVB	T1	V	58,5	9,7 - 12,1	1
LS03IS18B	T1	H	45,5	8,3 - 9,5	1
LS03PS18B	T1	H	45,5	9,7 - 12,1	1

**INC / CADJ** Cup dispenser  
Dispensador vaso  
Distributeur de gobelets



REF	L cm	Ø cm	For / Para / Pour cm	☐
INC-80	58,5	13,5	5,7 - 12,1	1
INC-80S18	46,0	13,5	5,7 - 12,1	1
CADJ-1	56,0	13,5	6,4 - 8,9	1
CADJ-2	56,0	14,5	7,6 - 9,8	1
CADJ-3	56,0	17,5	7,6 - 11,7	1

**3825** Straw dispenser  
Dispensador de pajitas  
Distributeur de pailles



REF	W x D x H cm	☐
3805-06	31 x 36,7 x 17,8	1
3820-28	32 x 14 x 18	1

# 16.5 Lidsavers and cupdispensers

Dispensadores de tapas y vasos  
Distributeur de couvercles et gobelets

**G58807** Countertop dispenser  
Dispensador de mostrador  
Distributeur de comptoir



4 adjustable cup dispenser  
4 T-lid holder  
1 straw holder

Dispensador ajustable de 4 tazas  
Soporte para 4 tapas en T  
1 portapajillas

4 distributeurs de gobelets réglables  
4 porte-couvercle en T  
1 porte-pailles

REF	W x D x H cm	
G58807	36,2 x 62,5 x 80,5	1

**CTCL-4B** Four-compartment countertop cup and lid organizer  
Organizador de sobremesa de vasos y tapas con cuatro compartimentos  
Présentoir de comptoir à quatre compartiments pour gobelets et couvercles



REF	W x D x H cm	
CTCL-4B	15,4 x 57,2 x 53,3	1

**4830-06** Three-tier self-serve dispenser  
Dispensador autoservicio de tres niveles  
Distributeur libre-service à trois niveaux



REF	W x D x H cm	
4830-06	14,3 x 30 x 35	1

**CTFWH-8B** Eight compartment flatware organizer  
Organizador de cubiertos de 8 compartimentos  
Range-couverts à 8 compartiments



REF	W x D x H cm	
CTFWH-8B	25,6 x 46 x 43,7	1

**4842** Self-Serve dispenser system  
Dispensador auto-servicio  
Système distributeur libre-service



**IDEA!** Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.  
Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.  
Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

REF	Color / Colour	W x D x H cm	
4806-01		13 x 28,5 x 11	1
4806-06		13 x 28,5 x 11	1
4842-01		14,3 x 40,6 x 35,2	1

# Lidsavers and cupdispensers 16.5

Dispensadores de tapas y vasos  
Distributeur de couvercles et gobelets

**CTNO** Condiment dispensers  
Dispensadores de condimentos  
Distributeurs de condiments



\*Adjustable compartments  
Divisores ajustables  
Compartiments réglables

REF	W x D x H cm	Capacity Capacidad Capacité	Napkin Servilletas Serviettes cm	
CTNO-06*	24,5 x 49,0 x 38,5	100	12,5 x 16,5 11,5-12,5 x 16,5	1

**7512-06** Napkin holder  
Servilletero  
Porte-serviettes



7512-06



6512-06



6535-13

REF	W x D x H cm	Capacity Capacidad Capacité	Napkin Servilletas Serviettes cm	
7512-06	30,0 x 20,5 x 15,5	175	12,5 x 16,5	1
6512-06	29,7 x 20,3 x 15,2	176	13,5 x 16,5	1

**LDS** Condiment dispensers  
Dispensador de condimentos  
Distributeur de condiments



CFIFO-4

CTC-3X2V

REF	W x D x H cm	
CFIFO-4	42,2 x 25,6 x 42	1
LDS-4CUP*	29,5 x 53,5 x 51,5	1
CTC-3X2V**	29 x 27 x 41,5	1
LDS-3	18,4 x 61 x 24,4	1



LDS-3

LDS-4CUP

\* For lids and cups  
Para tapas y vasos  
Pour couvercles et gobelets  
Ø 12 cm

\*\*Adjustable dividers  
Divisores ajustables  
Séparateurs réglables

# Index

Índice

Index

ITEM	PAGE
ADAPTOR BAR.....	230, 245
ADJUSTABLE DISH CADDY.....	304
AIR POT.....	562
ANGLED ADAPTOR PLATE.....	448
ANTIMICROBIAL.....	142, 143
ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES.....	557
APPLE CORER.....	180
ASHTRAY.....	433, 537
BAIN MARIE.....	78, 358, 365, 486
BAKERY DISPLAY CASES.....	450-451
BAR KEEP.....	554
BAR KEEP®.....	554
BAR MATS.....	498
BAR SCOOP.....	552
BARRIER.....	504
BASE FOR BURNER.....	123
BASKET, BREAD.....	527-531
BASKET, WIRE.....	442
BEVERAGE TROLLEY.....	543, 544
BILL SPIKE.....	536
BIRD NEST MOULD.....	140
BLACK PRO.....	110-111
BLACK SERIES.....	86-87
BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN.....	122
BLACKBOARDS.....	505
BOILER.....	196
BOWL.....	265, 380, 383-384, 387-389, 394-396, 398, 403-404, 406, 409-410, 412-420, 430, 437, 449, 491
BOWLS, ANGLED BEEHIVE.....	491
BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING.....	265, 491
BPA FREE GASTRONORM PAN.....	248-249
BREATH GUARDS, MOBILE.....	450
BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC.....	450
BRONZE COOKWARE.....	452, 453
BRUSH.....	201
BUCKET WITH BASE.....	188
BUCKET-HOLDER STAND.....	549
BUCKET-HOLDER STAND.....	547
BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY.....	477-479
BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES.....	473
BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE.....	471, 474-475
BUFFET DISPLAY.....	389, 390, 449
BUFFET FUEL.....	487
BUFFET STATION.....	364
BUFFET WINE COOLER. CUBIC.....	470
BUTTER SPREADER.....	154
CAKE DIVIDER.....	202
CAKE MOULD.....	205-207, 211, 224
CAKE SERVER.....	154, 495, 498
CAKE STAND.....	203
CAN OPENER.....	180
CARAMEL CREAM MOULD.....	211
CARAMELIZER.....	202
CARD HOLDER.....	538
CARRY-SKEWERS.....	536
CASSEROLE.....	87
CASSEROLE BLACK SERIES.....	87
CAST IRON MINIATURE.....	514-515

# english

ITEM	PAGE
CATERING BAGS.....	260-261
CAYENNE®.....	357-358
CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS.....	354-358
CENTURY.....	90-91
CEREAL DISPENSER.....	489
CHAFERS.....	481-486
CHAFERS ACCESSORIES.....	481, 484, 486-487
CHAFERS, ECONOMY.....	486
CHAFERS, INTRIGUE®.....	484
CHALKMARKERS.....	505
CHAMPAGNE BUCKET.....	454-546, 548-549
CHAMPAGNE STOPPER.....	556
CHARCOAL OVEN.....	32-35
CHECK MINDER.....	161
CHINESE COLANDER.....	156
CHIP BAGGER.....	151
CHOCOLATE FOUNTAIN.....	365
CLEAR GN LIDS.....	491, 451
CLEARING TROLLEY.....	289-290
CLIP TAGS.....	271-272, 278, 279, 283, 284
COCKTAIL SERVICE.....	550-553
COCKTAIL SPOON.....	553
COCKTAIL STRAINER.....	552
COFFE MAKER.....	561
COFFE POT.....	559-560
COLANDER.....	155-156, 552
COLANDER.....	157
COLORED COOKWARE.....	83
COMPLETE KITS OF SHELVING.....	314-320
CONDIMENT HOLDER.....	555
CONFECTIONERY FUNNEL.....	204
CONICAL SAUCEPAN.....	78, 91, 95
CONTACT GRILL.....	349
COOL • LINE.....	83, 106, 358-359
COOLING PLATE.....	486
CORKSCREW.....	556
COUNTER-TOP DISPENSER.....	305, 479
COUNTERTOP MIXERS.....	350
COUSCUS SET.....	78
COVERS, PLASTIC PLATE.....	539
COVERS, PLATE.....	539
CREAMER.....	558-560
CRÊPE MAKER.....	340
CUBE CUTTER.....	177
CUP.....	265, 419
CUTLERY BIN.....	267
CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY.....	290
CUTTING BOARD.....	183-184
CUTTING BOARD TABLE.....	183-184
CUTTING BOARD VIOLET.....	184, 253
DELIVERY BACKPACKS.....	262-263
DICER & SLICER.....	171-172
DISHES.....	394-400, 403-404, 406-407, 410, 417-418, 420
DISHES, COLORED.....	336, 407
DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS.....	295
DISPENSERS.....	204, 488-489
DISPENSING SOLUTIONS.....	566-571
DISPLAY CABINET.....	450

# english

ITEM	PAGE
DISPLAY COOKWARE.....	458-461
DISPLAY SLATES.....	520-521
DISPLAY STANDS.....	440, 443, 446-448
DISPLAY TRAY.....	382, 385, 390-391, 401, 421, 430, 449, 472
DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC.....	465, 467-469
DOUBLE CUTTER.....	200, 208-210
DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY.....	301
DOUBLE WALL INSULATED COOLER.....	547
DREGDERS.....	160
DROP-IN.....	336-337
EGG RING.....	159
EGG SLICER.....	180
ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH.....	365
ELECTRIC SLICING MACHINE.....	351
ELEGANCE.....	405
ENAMELLED GAS BURNIER.....	123
ENAMELLED STEEL MINATURES.....	512
ENAMELLED STEEL PAELLA PAN.....	122
EPP BOX.....	257
FAST-FOOD TURNER.....	153
FISH SCALER.....	161
FISH TURNER.....	139, 153
FLAP IDENTIFICATION.....	271-272
FLAP-RACK®.....	274-284
FLARED SAUCE CUPS.....	533
FLATWARE BASKET.....	281
FOOD PAN.....	197, 265, 381-382, 395, 399-400, 405-406, 411, 414-417, 420, 430, 461, 484, 492
FOOD-PROCESSORS.....	350-351
FORK.....	141, 495-497, 500
FRENCH FRY CUTTER.....	173
FRENCH STYLE SAUCEPAN.....	77
FRUIT & VEGETABLE SLICER.....	175
FRY PAN "LYONNAISE".....	121
FRY PAN ALUMINIUM.....	111-117
FRY PAN BLACK SERIES.....	111
FRY PAN BLINIS.....	117
FRY PAN COOL • LINE.....	116
FRY PAN CRÊPE.....	111, 121
FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES.....	122
FRY PAN IDEA.....	109
FRY PAN MULTIMETAL.....	119
FRY PAN PUJADAS 1921.....	120
FRY PAN ST/STEEL.....	105-109
FRY PANS.....	97-123, 460
FRYER.....	343
FUNNEL.....	158, 204
GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE).....	424-428
GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE).....	246-247
GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE).....	250-251
GASTRONORM ENAMELLED STEEL.....	454
GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY.....	299
GASTRONORM SANDWICH BOTTOM.....	244, 455
GASTRONORM ST/STEEL.....	239-241
GASTRONORM STAND.....	245, 267, 429, 469
GASTRONORM VIOLET.....	252-253
GLASS.....	265, 406, 408, 551
GLOVES.....	191

# Index

Índice

Index

ITEM	PAGE
GN BAMBOO BOX.....	443
GN HERMETIC LID.....	57, 242
GN HERMETIC LID EASY OPEN.....	242
GN PASTRY PAN.....	128
GN TRANSPORT TROLLEY.....	295-297, 305
GRANITE-SLATE DISPLAYER.....	423
GRATER.....	162-163
GRAVY BOAT.....	533
GRID GN.....	132
GRID PASTRY.....	204
GRILL.....	111
GRILL.....	32-62
GRILLBOX LID.....	54
GRIPPER.....	135, 139, 152-154, 392, 495-496, 520, 537
HEART RING MOULD.....	210
HEATING LAMPS.....	360-363
HEATING PLATE.....	365
HEMISPHERICALD MOULD.....	197
HEXAGON MOULD.....	210
HOOK.....	158
HOT CUPBOARD.....	367
HOT TRAY WARMER.....	267, 487
HOT-PLATE WITH HANDLES.....	111
ICE BUCKET.....	547
ICE CREAM CONTAINERS.....	195
ICE CREAM CUP.....	195
ICE CREAM SCOOP.....	194
ICE-CREAM CHURN.....	372
ICE-CREAM PARLOUR.....	194-195, 369-375
INDUCTION HOBS.....	330-339
INFORMATION SIGN.....	504
INOX-PRO.....	76-79
INSTITUTIONS.....	264-267
INSULATED COFFE POT.....	563
ISOTHERMAL TRAY.....	264
JIGGER.....	533
JUICE DISPENSER.....	488
KITCHEN BOWL.....	197
KITCHEN TIMER ALARM.....	189
KITS. CUBIC.....	467-469
KNIFE.....	495, 497, 500
KNIFE / WHEEL (SPARE PART).....	180
LADLE.....	138, 419, 495-500
LARGE TRAY HOLDER.....	536
LEMON SQUEEZER.....	552
LID FOR BREAKFAST CUP.....	265
LID FOR COOKWARE.....	57, 77, 453
LID GN.....	57, 242, 247, 249, 251-252
LID INOX-PRO.....	77
LID RACKS.....	280
LIDSAVER®.....	566-571
LOBSTER CRACKER.....	503
MANDOLINES.....	181
MANUAL FOOD PROCESSORS.....	171-181
MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE.....	423
MATS.....	191
MEASURING CUP.....	187, 188
MEASURING CUPS.....	187



# Index

Índice

Index

ITEM	PAGE
MEASURING JUG .....	188
MEASURING JUG .....	188
MEASURING SCOOP.....	186
MEASURING SPOON .....	186-187
MEAT BEATER.....	159
MEDITERRANEAN.....	406
MELAMINE FOR PRESENTATION .....	380-433
MELAMINE MINIATURES .....	431-432
MELAMINE SLIM.....	426-427
MENU HOLDER.....	538
METAL WIRE BASKET.....	525
METALLIC BRUSH.....	161
MICRO-WAVES.....	341
MILK DISPENSER .....	488
MINIATURE CAST ALUMINIUM.....	513
MIRAGE® .....	336-337, 355
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	354-355
MIRAGE® INDUCTION WARMER.....	336-337
MIRAMAR® .....	460-463
MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE.....	458-463
MIXERS.....	350-351
MIXING PADDLE .....	160
MOULDS "FLEXIPAN".....	217-223
MULTIMETAL.....	95, 119
NAPKIN HOLDER.....	471, 536, 537
NAPKIN HOLDER. CUBIC .....	471
NATURAL BAMBOO & WOOD.....	522, 523
NON SLIP SERVING TRAY.....	536, 557
NON-SMOKING SING .....	335
NON-STICK SILICONE MAT.....	135
NUMBER CARD HOLDER .....	535
NUT CRACKER.....	503
OIL POURER.....	160
ONION CUTTER .....	175
OVAL MOULD.....	207, 210
OVAL SERVING DISH.....	381-382, 395, 399-400, 405, 415, 420, 492, 515
OVAL SERVING TRAY.....	536
OVEN MITT.....	191
OVENS .....	340, 346
PAELLA PAN ALUMINIUM .....	113-117
PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL.....	105
PAN BAND .....	243
PASTA COLANDER.....	79
PASTRY BAGS .....	212
PASTRY MOULDS .....	205-207, 209-211, 218-227
PASTRY TORCH.....	202
PEPPER MILL .....	535
PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM .....	241, 245, 247, 249, 299
PIZZA BAGS.....	258-259
PIZZA BAKING SHEETS .....	133
PIZZA MOULD .....	133
PIZZA PAN .....	133-134
PIZZA PEEL.....	135
PIZZA WHEEL.....	153
PLACE MATS.....	532
PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET .....	548-549
PLATE COVERS.....	539
PLATING TONGS.....	147

# english

ITEM	PAGE
POLINORM® LID.....	242, 247, 249, 251, 251
POLYCARBONATE TUBE.....	216
POLYPROPYLENE BASKETS.....	528-531
PORTION CONTROL DISPENSER .....	204
POT-GRABBER.....	191
PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION.....	120
PVC RIBBON .....	210
RACK (BIG TRAYS).....	284
RACK (CLOSED SYSTEM).....	278-279
RACK (DISHES).....	282-284
RACK (FLATWARE).....	280-281, 531
RACK (ISOTHERMAL TRAYS).....	284
RACK (OPENED SYSTEM) .....	274-277
RACK (UNIVERSAL) .....	280
RAMEKIN .....	#jREF!
RECTANGLE FOR BAKING SHEETS.....	129
REHERMALIZER RETRO.....	356
REHERMALIZERS .....	355-358
RICE COOKER .....	340
RING.....	209
RING STOP DROP .....	556
ROAST PAN.....	126-127
ROLLING PIN .....	200-201
SALAD BOWL.....	493
SALAD CUTTER.....	174
SALT MILL.....	535
SANITARY GEL LUBRICANT .....	176
SAUCE PAN ALUMINIUM .....	91
SAUCE PAN COOL • LINE .....	83
SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL .....	77-78
SAUCE POT ALUMINIUM .....	90
SAUCE POT COOL • LINE.....	83
SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO.....	76
SAUTÉ PAN ALUMINIUM .....	113-117
SAUTÉ PAN INOX-PRO .....	78
SCALE.....	189
SCOOP.....	197, 552
SCRAPER.....	153-154, 202
SERVER.....	188, 561, 563-565
SERVER, POLICARBONATE .....	565
SERVING PADDLE.....	392, 520
SERVING BOARD .....	392
SERVING TOOLS .....	494-503
SERVING TRAY.....	472, 492
SERVING TRAY. CUBIC.....	468-470, 472
SHAKER.....	551
SHELIVING.....	314-323
SIEVES .....	203
SILICONE MOULDS .....	224-227
SILICONE MOULDS 600 X 400 .....	218-223
SKEVER.....	55, 535
SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC .....	470
SKEWER SUPPORT. CUBIC.....	470
SKIMMER.....	139-140, 441-444
SNACK BOWL SET .....	383, 394, 402, 410, 414, 430, 432, 533
SOUP KETTLE .....	359
SOUP TOUREEN .....	493
SPATULA.....	139, 152-154, 199, 495-497, 499-500

# english

ITEM	PAGE
SPECIAL TROELLYS.....	305-307
SPOODLE®.....	142-143, 145
SPOON.....	140-141, 186-187, 419, 430, 495-500, 532-533
SPOONS .....	495-500
SQUEEZE DISHER .....	144
SQUEEZE DISPENSER .....	164-166
ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY .....	266
STAINLESS STEEL MINIATURES .....	508-511
STAINLESS STEEL PLATE COVERS .....	539
STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN .....	156
STAND FOR CUTTING BOARDS.....	245
STAND FOR GN CONTAINERS .....	245
STAND FOR GN LIDS.....	247
STEAM POT INOX-PRO .....	79
STOCK POT ALUMINIUM .....	90
STOCK POT COOL • LINE .....	83
STOCK POT INOX-PRO .....	76, 79
STOCK POT WITH TAP .....	79
STONE.....	404
SUGAR BOWL.....	559
SUPER PAN® 3.....	236
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	235-236
SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER .....	267, 281, 305, 472, 479
SUPPORT FOR PASTRY BAGS.....	212
TABLE CADDY.....	534
TABLE CRUMBER.....	537
TABLE NUMBER.....	535
TABLE SING "RESERVED".....	335
TABLE-TIDY .....	537
TEA POT.....	559, 560-561
TEA POT WITH FILTER.....	560
TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC.....	471
TEAR MOULD .....	210
TEMPLATES.....	462-463
TERRACOTA.....	402-403
THERMOMETER.....	189-190
THREE LEVELS STAND. CUBIC.....	469
TIN PLATES DISPLAY .....	518-519
TOASTER .....	344-348
TOMATOES SLICER.....	179
TONG .....	60, 135, 147-151, 210, 500-503, 523, 551
TONG. BUTCHER'S .....	503
TONG. CAKE .....	502
TONG. UTILITY .....	148-149, 501-503
TONGS, SERVING.....	501
TRAY .....	62, 128-132, 264, 266, 381-383, 385, 390-391, 393-394, 398, 400-402, 405, 410, 412-417, 421-422, 430, 432
TRAY (FAST-FOOD) .....	266
TRAY (GASTRONORM).....	128, 417, 520
TRAY (NON-STICK ALUMINIUM).....	128, 130
TRAY (PASTRY).....	129-132, 401
TRAYS, FIBERGLASS.....	266
TRIANGLE CAKE MOULD .....	211
TRIBUTE.....	95, 119
TROLLEY (ALUMINIUM SERVING) .....	289
TROLLEY (DEFROST WITH RAIL) .....	299
TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY).....	291
TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL) .....	295-297

# Index

Índice

Index

ITEM	PAGE
TROLLEY (GUERIDON).....	478
TROLLEY (INOX SERVING).....	290-301
TROLLEY (PLASTIC).....	288-289, 304
TROLLEY (RAIL).....	295-302
TROLLEY (STACKABLE) .....	296, 297
TROLLEY (WOODEN) .....	477-479
TROLLEY FOR DISHWASER RACKS.....	306-307
TROLLEY FOR HEAVY LOADS .....	306
TROLLEY WITH WORKING TOP .....	305
TUBE.....	213-216
T-VERSION .....	272-275
UNIVERSAL STOPPER .....	556
VEGETABLE SCRAPER .....	161
VEGETABLE SIEVE.....	158
VERSATIL MACHINE .....	177
VERSATILE MANUAL PROCESSOR .....	177
VINYL RACK COVER.....	304
VIOLET COLLECTION .....	252, 253
WALL-MOUNTED COWKSCREW .....	556
WARMERS .....	358, 359
WATER PITCHER .....	564-565
WEDGER.....	176
WHISK.....	198
WHITE WOOD SERVING TRAY .....	421
WINE BUCKETS .....	545-546, 548-549
WINE COMPLEMENTS.....	556
WINE COOLER.....	549
WIRE SKIMMER .....	140
WOK (ST/STEEL).....	109
WOK BLAC SERIES.....	111
WOK MULTIMETAL .....	119
WOK STEEL .....	121
WOK STEEL PRO .....	120
WOOD SERVING BOARDS .....	516
WOODEN BOX .....	441
.....	.....

# Index

*Índice*

Index

ARTÍCULO	PÁGINA
ABRELATAS INDUSTRIAL .....	180
ALCUZA.....	160
ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS.....	498
ALFOMBRA.....	191
ANILLO ANTI-GOTEO.....	556
ANTIMICROBIAL .....	142, 143
APLASTACARNES.....	159
ARAÑA .....	140
ARMARIO CALIENTE.....	367
ARO .....	209
ASADOR GRILL.....	111
AZUCARERO .....	559
BALANZA.....	189
BAMBÚ NATURAL & MADERA.....	522, 523
BANDA SELLADORA SILICONA.....	243
BANDEJA... 62, 128-132, 264, 266, 381-383, 385, 390-391, 393-394, 398, 400-402, 405, 410, 412-417, 421-422, 430, 432	
BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE .....	128, 130
BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX.....	266
BANDEJA FAST-FOOD .....	266
BANDEJA GASTRONORM.....	128, 417, 520
BANDEJA ISOTÉRMICA .....	264
BANDEJA OVAL .....	536
BANDEJA PASTELERÍA.....	129-132, 401
BANDEJA PORTACUBIERTOS .....	267
BANDEJA PRESENTACIÓN .... 382, 385, 390-391, 401, 421, 430, 449, 472	
BANDEJA SERVICIO .....	472, 492
BANDEJAS ANTI-DESGLIZANTES .....	536, 557
BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO .....	266
BANDEJAS PARA PIZZA.....	133
BANDEJAS. CUBIC.....	468-470, 472
BAÑO MARÍA.....	78, 358, 365, 486
BAR KEEP® .....	554
BARRA DE NOTAS.....	161
BASE PIZZA .....	133-134
BATERÍA BRONCE.....	452, 453
BATERIA COLOR .....	83
BATERÍA MIRAMAR®.....	458-463
BATERIA PRESENTACIÓN.....	458-461
BATIDOR .....	198
BATIDORA SOBRE MESA.....	350
BATIDORAS PLANETARIAS .....	350-351
BLACK PRO .....	110-111
BLACK SERIES.....	86-87
BOL.. 265, 380, 383-384, 387-389, 394-396, 398, 403-404, 406, 409-410, 412-420, 430, 437, 449, 491	
BOL DOBLE PARED .....	265, 491
BOL ESTRIDADO INCLINADO .....	491
BOLSAS DE CATERING.....	260-261
BOLSAS PARA PIZZAS .....	258-259
BOQUILLA.....	213-216
BOQUILLA POLICARBONATO .....	216
BOTELLA BAR .....	554
BRASA.....	32-62
BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET .....	477-479
BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES.....	473
BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR.....	471, 474-475
CACEROLA ALUMINIO.....	90

**VOLLRATH**

576

# español

ARTÍCULO	PÁGINA
CACEROLA COOL • LINE.....	83
CACEROLA INOX-PRO .....	76
CACILLO.....	138, 419, 495-500
CADDY DE MESA .....	534
CAFETERA.....	559-560
CAJA CONDIMENTOS.....	555
CAJA DE MADERA .....	441
CAJA GN BAMBU .....	443
CAJA PPE.....	257
CALDERO.....	196
CALENTADOR DE PLATOS .....	267, 487
CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE .....	336-337
CALENTADORES .....	358, 359
CARRO BEBIDAS.....	543, 544
CARRO CON GUIAS .....	295-302
CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE .....	295-297
CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE .....	296, 297
CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO.....	305
CARRO DE MADERA.....	477-479
CARRO DE PLÁSTICO .....	288-289, 304
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE .....	291
CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO .....	289
CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE .....	290-301
CARRO DESCONGELACIÓN.....	299
CARRO DESEMBARACE .....	289-290
CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD.....	301
CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN.....	299
CARRO GUERIDON .....	478
CARRO PARA CARGAS PESADAS .....	306
CARRO PARA CESTAS .....	306-307
CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE .....	304
CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM .....	295-297, 305
CARRO PORTACUBIERTOS.....	305, 479
CARROS ESPECIALES .....	305-307
CASCANUECES.....	503
CAYENNE® .....	357-358
CAZO ALUMINIO .....	91
CAZO BOMBEADO .....	78, 91, 95
CAZO COOL • LINE .....	83
CAZO INOX-PRO .....	77-78
CAZO TIPO FRANCÉS .....	77
CAZOS DE MEDIDAS.....	187
CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN .....	87
CAZUELA BLACK SERIES.....	87
CEDAZO.....	203
CENICERO .....	433, 537
CENTURY.....	90-91
CEPILLO METÁLICO .....	161
CESTA GRANDES BANDEJAS .....	284
CESTA METAL .....	525
CESTA PAN.....	527-531
CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS .....	284
CESTA PARA CUBIERTOS .....	280-281, 531
CESTA REJADA .....	442
CESTA UNIVERSAL.....	280
CESTAS ABIERTAS.....	274-277
CESTAS CERRADAS.....	278-279
CESTAS PARA PLATOS .....	282-284

**pujadas**

# español

ARTÍCULO	PÁGINA
CESTAS POLIPROPILENO .....	528-531
CESTILLO PARA CUBIERTOS.....	281
CHAFING , ACCESORIOS .....	481, 484, 486-487
CHAFING DISH .....	481-486
CHAFING DISHEES ECONOMICOS.....	486
CHAFING DISHES INTRIGUE.....	484
CHAMPAÑERA .....	545-546, 548-549
CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS.....	556
CINTA PVC PARA MOUSSE .....	210
CLIP DE IDENTIFICACIÓN.....	271-272, 278, 279, 283, 284
COCTEL .....	550-553
COCTELERA.....	551
COLADOR.....	155-156, 552
COLADOR CHINO.....	156
COLADOR GUSANILLO.....	552
COLAPASTAS .....	79
COLECTIVIDADES .....	264-267
CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS .....	314-320
CONJUNTOS. CUBIC .....	467-469
COOL • LINE.....	83, 106, 358-359
COPA HELADO .....	195
CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS.....	180
CORTADOR DE CEBOLLAS .....	175
CORTADOR DE LECHUGA.....	174
CORTADOR DE PATATAS FRITAS.....	173
CORTADOR EN CUBOS .....	177
CORTADOR SECCIONADOR.....	176
CORTADOR TOMATES.....	179
CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES .....	351
CORTADOR-REBANADOR.....	171-172
CORTAHUEVOS.....	180
CORTAPASTAS .....	200, 208-210
CRÉPERA.....	340
CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO .....	290
CUBETA GASTRONORM SIN BPA.....	248-249
CUBETAS HELADERÍA .....	195
CUBITERA DE PLÁSTICO.....	548-549
CUBO CHAMPÁN .....	454-546, 548-549
CUBO CON BASE .....	188
CUBO HIELO.....	547
CUCHARA.....	140-141, 186-187, 419, 430, 495-500, 532-533
CUCHARA BATIDORA .....	553
CUCHARA MEDIDORA .....	186-187
CUCHARA SERVICIO.....	495-500
CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO.....	180
CUCHILLO .....	495, 497, 500
CUSCUSERA.....	78
DISPENSADOR A PRESIÓN .....	164-166
DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC.....	471
DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES .....	204
DISPENSADOR DE CEREALES.....	489
DISPENSADOR DE ZUMOS.....	488
DISPENSADOR LECHE .....	488
DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES .....	295
DISPENSADORES.....	204, 488-489
DOSIFICADOR LICOR .....	533
ELEGANCE.....	405
ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH.....	365

**VOLLRATH**

577

# Index

*Índice*

Index

ARTÍCULO	PÁGINA
EMBUDO .....	158, 204
EMBUDO DOSIFICADOR.....	204
ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC.....	470
ENFRIADOR ISOTÉRMICO.....	547
ENSALADERA ACRÍLICA.....	493
ESCAMADOR .....	161
ESCURRIDERA .....	157
ESPÁTULA .....	139, 152-154, 199, 495-497, 499-500
ESPÁTULA PARA UNTAR .....	154
ESPECIEROS.....	160
ESPUMADERA.....	139-140, 441-444
ESTACION BUFFET TRINCHANTE .....	364
ESTANTERÍAS.....	314-323
EXPOSITOR BOLLERIA.....	450-451
EXPOSITOR BUFFET .....	389, 390, 449
EXPOSITOR DE TARTAS.....	203
EXPOSITOR GASTRONORM .....	245, 267, 429, 469
EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC .....	469
EXPOSITORES.....	440, 443, 446-448
EXPRIME LIMONES.....	552
FLANERO .....	211
FLAP IDENTIFICACIÓN.....	271-272
FLAP-RACK® .....	274-284
FONDOS PERFORADOS GASTRONORM .....	241, 245, 247, 249, 299
FREIDORA.....	343
FUEL PARA CHAFING DISH .....	487
FUENTE... 197, 265, 381-382, 395, 399-400, 405-406, 411, 414-417, 420, 430, 461, 484, 492	
FUENTE FONDUE CHOCOLATE .....	365
FUENTE HONDA CÓNICA.....	197
FUENTE OVAL.....	381-382, 395, 399-400, 405, 415, 420, 492, 515
FUNDA PROTECTORA DE VINILO.....	304
GANCHO .....	158
GASTRONORM ACERO ESMALTADO .....	454
GASTRONORM FONDO DIFUSOR .....	244, 455
GASTRONORM INOXIDABLE .....	239-241
GASTRONORM MELAMINA.....	424-428
GASTRONORM POLICARBONATO .....	246-247
GASTRONORM POLIPROPILENO.....	250-251
GASTRONORM VIOLET .....	252-253
GEL LUBRICANTE SANITARIO .....	176
GN PASTRY PAN .....	128
GRILL DE CONTACTO .....	349
GUANTES PROTECCIÓN .....	191
HELADERÍA .....	194-195, 369-375
HERVIDOR DE ARROZ.....	340
HORNOS .....	340, 346
HORNOS DE BRASA.....	32-35
INDUCCIÓN 3-D MIRAGE.....	354-355
INOX-PRO.....	76-79
INSERTOS.....	336-337
JARRA .....	188, 561, 563-565
JARRA AGUA .....	564-565
JARRA DE MEDIDAS.....	188
JARRA MEDIDORA .....	188
JARRA PARA INFUSIONES .....	561
JARRA POLICARBONATO .....	565
JARRA TERMO.....	563

**pujadas**

# Index

Índice

Index

ARTÍCULO	PÁGINA
LÁMPARAS MANTENEDORAS.....	360-363
LECHERA .....	558-560
LIBRADOR .....	197, 552
LIDSAVER® .....	566-571
LLAUNAS PRESENTACIÓN.....	518-519
MANDOLINAS .....	181
MANGAS PASTELERAS .....	212
MANOPLA.....	191
MANTA ENFRIADORA.....	549
MANTECADORA.....	372
MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA.....	557
MANTELES INDIVIDUALES.....	532
MARCADOR DE TARTAS.....	202
MARCADORES TIZA.....	505
MARCOS PARA BANDEJAS.....	129
MEDITERRANEAN.....	406
MELAMINA PRESENTACIÓN .....	380-433
MELAMINA SLIM.....	426-427
MESA DE CORTE.....	183-184
MICRO-ONDAS .....	341
MINIATURAS ACERO ESMALTADO .....	512
MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN .....	513
MINIATURAS HIERRO FUNDIDO .....	514-515
MINIATURAS INOXIDABLE.....	508-511
MINIATURAS MELAMINA.....	431-432
MIRAGE® .....	336-337, 355
MIRAMAR®.....	460-463
MOCHILA DE REPARTO.....	262-263
MOLDE CAKE.....	205-207, 211, 224
MOLDE FORMA CORAZÓN .....	210
MOLDE FORMA LÁGRIMA.....	210
MOLDE HEXAGONAL.....	210
MOLDE HUEVO.....	159
MOLDE MEDIA CAÑA .....	211
MOLDE NIDO .....	140
MOLDE OVAL .....	207, 210
MOLDE PARA PIZZA.....	133
MOLDE SEMIESFÉRICO .....	197
MOLDES “FLEXIPAN”.....	217-223
MOLDES DE SILICONA .....	224-227
MOLDES PASTELERÍA .....	205-207, 209-211, 218-227
MOLDES SILICONA 600 X 400.....	218-223
MOLINILLO PIMIENTA.....	535
MOLINILLO SAL .....	535
MULTIMETAL.....	95, 119
NÚMERO MESA .....	535
OLLA ALUMINIO.....	90
OLLA CON GRIFO .....	79
OLLA COOL • LINE.....	83
OLLA ELÉCTRICA.....	359
OLLA INOX-PRO.....	76, 79
PAELLERA ACERO ESMALTADO .....	122
PAELLERA ALUMINIO .....	113-117
PAELLERA INOX-PRO .....	105
PAELLERA VALENCIANA.....	122
PAELLERO ESMALTADO GAS.....	123
PALA.....	135, 139, 152-154, 392, 495-496, 520, 537
PALA CHIPS.....	151

# español

ARTÍCULO	PÁGINA
PALA FAST-FOOD .....	153
PALA HIELO .....	552
PALA MEDIDORA.....	186
PALA PASTELES .....	154, 495, 498
PALA PESCADO.....	139, 153
PALA PIZZA .....	135
PALA PRESENTACIÓN.....	392, 520
PANEL INFORMACIÓN .....	504
PAÑO SILICONA.....	191
PAPELERA SOBREMESA .....	537
PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO .....	111
PASAPURÉS.....	158
PERFILES DIVISORIOS .....	230, 245
PIE CON PORTACUBOS.....	547
PINCEL .....	201
PINCHANOTAS.....	536
PINCHO / BROCHETA .....	55, 535
PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC .....	470
PINZA.....	60, 135, 147-151, 210, 500-503, 523, 551
PINZA BUFFET .....	148-149, 501-503
PINZA CHARCUTERÍA.....	503
PINZA PARA MARISCO .....	503
PINZA REPOSTERÍA .....	502
PINZA SERVICIO .....	501
PINZAS PARA EMPLATAR.....	147
PIZARRAS.....	505
PIZARRAS PRESENTACIÓN .....	520-521
PLACA “RESERVADO”.....	335
PLACA ADAPTADORA ANGULAR .....	448
PLACA CALIENTE .....	365
PLACA ENFRIADORA.....	486
PLACA PROHIBIDO FUMAR.....	335
PLACAS INDUCCIÓN.....	330-339
PLANTILLAS .....	462-463
PLATOS.....	394-400, 403-404, 406-407, 410, 417-418, 420
PLATOS COLORES.....	336, 407
PORCIONADOR APRETABLE.....	144
PORTA CUBIERTOS .....	267, 281, 305, 472, 479
PORTA PINCHOS .....	536
PORTAMENÚS.....	538
PORTASALADOS / PORTASALSAS383, 394, 402, 410, 414, 430, 432, 533	
PORTATARJETAS .....	538
POSTE SEPARACIÓN .....	504
PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC.....	465, 467-469
PRESENTADOR CUBETAS GN .....	245
PROCESADOR DE ALIMENTOS.....	350-351
PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL .....	177
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS.....	171-181
PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO.....	450
PROTECTOR ANTI-ALIENTO .....	450
PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN.....	120
QUEMADOR ELÉCTRICO.....	202
RACIONADOR DE HELADO .....	194
RALLADOR.....	162-163
RASQUETA.....	153-154, 202
REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS.....	175
RECIPIENTE PARA SALSAS .....	#¡REF!

# español

ARTÍCULO	PÁGINA
RECOGEMIGAS .....	537
RECOGEVERDURAS.....	161
REJILLAS GN.....	132
REJILLAS PASTELERÍA.....	204
RELOJ DE COCINA DIGITAL.....	189
REMO .....	160
RETERMALIZADOR .....	355-358
RETERMALIZADOR RETRO .....	356
RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS.....	354-358
RODILLO .....	200-201
RULETA CORTAPIZZAS .....	153
RUSTIDERA .....	126-127
SACACORCHOS.....	556
SACACORCHOS DE PARED.....	556
SALSERA .....	533
SALSERA BORDE ONDULADO.....	533
SARTÉN “LIONESA”.....	121
SARTÉN ACERO INOXIDABLE.....	105-109
SARTÉN ALUMINIO .....	111-117
SARTÉN BLACK PRO.....	111
SARTÉN CRÊPES.....	111, 121
SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS.....	122
SARTÉN IDEA .....	109
SARTÉN MULTIMETAL .....	119
SARTÉN PARA BLINIS.....	117
SARTÉN STEEL PRO.....	120
SARTENES .....	97-123, 460
SARTENES COOL • LINE.....	116
SAUTEX ALUMINIO .....	113-117
SAUTEX INOX-PRO .....	78
SERVILLETERO.....	471, 536, 537
SERVILLETERO. CUBIC.....	471
SOLUCIONES DE DISPENSADO .....	566-571
SOPERA .....	493
SOPLETE COCINA .....	202
SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN.....	423
SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO.....	536
SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO .....	156
SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN.....	549
SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS.....	212
SOPORTE PARA NÚMEROS.....	535
SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC.....	470
SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE.....	245
SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA.....	421
SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL.....	423
SOPORTE TAPAS GN.....	247
SPOODLE®.....	142-143, 145
STONE.....	404
SUPER PAN® 3.....	236
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	235-236
TABLA DE CORTE.....	183-184
TABLA DE CORTE VIOLET.....	184, 253
TABLA PRESENTACIÓN .....	392
TABLAS DE MADERA.....	516
TAPA BATERIA.....	57, 77, 453
TAPA GN .....	57, 242, 247, 249, 251-252
TAPA GRILLBOX.....	54
TAPA HERMÉTICA GN.....	57, 242

# Index

Índice

Index

ARTÍCULO	PÁGINA
TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN.....	242
TAPA INOX PARA PLATOS.....	539
TAPA INOX-PRO.....	77
TAPA PARA CESTA.....	280
TAPA PLATOS .....	539
TAPA PLATOS PLÁSTICO .....	539
TAPA POLINORM® .....	242, 247, 249, 251, 251
TAPA TAZA DESAYUNO .....	265
TAPAS GN TRANSPARENTES.....	491, 451
TAPAS PARA PLATOS.....	539
TAPETE DE SILICONA.....	135
TAPÓN CHAMPÁN .....	556
TAPÓN UNIVERSAL .....	556
TAZA.....	265, 419
TAZA MEDIDORA.....	187, 188
TENEDOR.....	141, 495-497, 500
TERMO CON DOSIFICADOR.....	562
TERMÓMETRO .....	189-190
TERRCOTA.....	402-403
TETERA.....	559, 560-561
TETERA CON FILTRO.....	560
TOSTADORA .....	344-348
TRIBUTE.....	95, 119
TRÍPODE PAELLERO.....	123
T-VERSION .....	272-275
UTENSILIOS DE SERVICIO .....	494-503
VAPORERA INOX-PRO .....	79
VASO .....	265, 406, 408, 551
VERSATIL MACHINE .....	177
VIOLET COLLECTION .....	252, 253
VITRINAS PRESENTACIÓN .....	450
WOK ACERO .....	121
WOK BLACK SERIES.....	111
WOK INOX.....	109
WOK MULTIMETAL .....	119
WOK STEEL PRO .....	120

# Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
ANTIMICROBIEN.....	142, 143
APLATISSEUR.....	159
APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP. ....	358, 359
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS .	171-181
ARAIGNÉE .....	140
ARDOISES PRÉSENTATION.....	520-521
ARMOIRE CHAUD.....	367
ASSIETTES .....	394-400, 403-404, 406-407, 410, 417-418, 420
ASSIETTES, COULEUR .....	336, 407
BAC À ALIMENTS.....	197, 265, 381-382, 395, 399-400, 405-406, 411, 414-417, 420, 430, 461, 484, 492
BAC GASTRONORME SANS BPA.....	248-249
BAC GN ACIER ÉMAILLÉ .....	454
BAIN-MARIE.....	78, 358, 365, 486
BALANCE.....	189
BAMBOU NATUREL & BOIS .....	522, 523
BANDE À SILICONE .....	243
BAR KEEP® .....	554
BARRE INTERMÉDIAIRE.....	230, 245
BARRE PORTE-BONS .....	161
BASSINE.....	196
BASSINE PÂTISSIÈRE.....	197
BATTERIE À COULEURS.....	83
BATTERIE BRONZE .....	452, 453
BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION .....	458-461
BLACK PRO .....	110-111
BLACK SERIES.....	86-87
BOIS BLANVC, PLATEAU .....	421
BOÎTE À CONDIMENT .....	555
BOÎTE EN BOIS.....	441
BOÎTE PPE .....	257
BOL..	265, 380, 383-384, 387-389, 394-396, 398, 403-404, 406, 409-410, 412-420, 430, 437, 449, 491
BOL POUR SNACKS.....	383, 394, 402, 410, 414, 430, 432, 533
BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI.....	265, 491
BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE .....	491
BOUCHON À CHAMPAGNE.....	556
BOUCHON UNIVERSEL .....	556
BOUTEILLE DE BAR .....	554
BRAISE .....	32-62
BROCHETTE.....	55, 535
BROSSE METALLIQUE .....	161
BRÛLER ÉMAILLÉ.....	123
BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET.....	477-479
BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES .....	473
BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR .....	471, 474-475
CADDY DE TABLE .....	534
CAFETIÈRE.....	559-560
CANNETTE ISOLANTE.....	563
CARAMÉLISER .....	202
CASSE-NOIX.....	503
CASSE-PATTES.....	503
CASSEROLE ALUMINIUM.....	91
CASSEROLE BOMBÉE .....	78, 91, 95
CASSEROLE COOL • LINE.....	83
CASSEROLE FORME FRANÇAISE.....	77
CASSEROLE INOX-PRO.....	77-78
CASSEROLES DOSEUR.....	187

✓OLLRATH

580

# français

ARTICLE	PAGE
CAYENNE®.....	357-358
CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE..	354-358
CENDRIER .....	433, 537
CENTURY.....	90-91
CERCLE .....	209
CHAFERS .....	481-486
CHAFERS INTRIGUE .....	484
CHAFERS, ACCESSOIRES POUR .....	481, 484, 486-487
CHAFING DISH ECONOMIQUE.....	486
CHARIOT À CHARGES LOURDES.....	306
CHARIOT À DÉGIVRAGE .....	299
CHARIOT À GLISSIÈRES .....	295-302
CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE.....	295-297
CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE.....	296, 297
CHARIOT À PLASTIQUE .....	288-289, 304
CHARIOT AJUSTABLE.....	304
CHARIOT AVEC PLAN DE TREBALL.....	305
CHARIOT DE DÉBARASSAGE.....	289-290
CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE .....	291
CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM.....	289
CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD.....	301
CHARIOT EN BOIS .....	477-479
CHARIOT GUERIDON.....	478
CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE.....	306-307
CHARIOT TRANSPORT BAC GN .....	295-297, 305
CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE.....	290-301
CHARIOTS SPÉCIAUX.....	305-307
CHINOIS À GAZE.....	156
CLIP D'IDENTIFICATION.....	271-272, 278, 279, 283, 284
COCKTAIL.....	550-553
COCOTTE .....	87
COCOTTE BLACK SERIES.....	87
COCOTTES FONTE ALUMINIUM .....	513
COLLECTIVITÉS.....	264-267
CONTENEUR POUR SERVIETTES.....	471, 536, 537
COOL • LINE.....	83, 106, 358-359
CORBEILLE PAIN.....	527-531
CORBEILLES POLYPROPYLÈNE.....	528-531
CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH.....	365
COUPE À GLACE .....	195
COUPE EN CUBES .....	177
COUPE FRITES.....	173
COUPE TOMATES.....	179
COUPE-OEUF.....	180
COUPE-ONIONS .....	175
COUPE-SALADE .....	174
COUP-FRUIT ET LÉGUMES.....	175
COUSCOUSSIER.....	78
COUTEAU .....	495, 497, 500
COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE).....	180
COUTEAU À BEURRE .....	154
COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE .....	539
COUVERCLE BATTERIE .....	57, 77, 453
COUVERCLE GN .....	57, 242, 247, 249, 251-252
COUVERCLE GRILLBOX .....	54
COUVERCLE HERMET .....	57, 242
COUVERCLE HERMET EASY OPEN .....	242

pujadas

# français

ARTICLE	PAGE
COUVERCLE INOX-PRO .....	77
COUVERCLE POLINORM® .....	242, 247, 249, 251, 251
COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT.....	265
COUVERCLE POUR PANIER .....	280
COUVERCLES À ASSIETTE .....	539
COUVERCLES À ASSIETTE .....	539
COUVERCLES GN TRANSPARENTS .....	491, 451
COUVRE-ASSIETTES INOX.....	539
CREMIÈRE.....	558-560
CRÉPIÈRE.....	340
CROCHET .....	158
CUILLÈRE.....	140-141, 186-187, 419, 430, 495-500, 532-533
CUILLÈRE À COCKTAIL.....	553
CUILLÈRE À GLACE .....	194
CUILLÈRES À MESURER.....	186-187
CUILLÈRES À SERVIR .....	495-500
CUISEUR À RIZ.....	340
CUIT-PÂTES.....	79
CUIT-VAPEUR INOX-PRO.....	79
DEMI-SPÉRIQUE.....	197
DISTRIBUER À JUS .....	488
DISTRIBUTEUR À LAIT.....	488
DISTRIBUTEUR À PRESSION.....	164-166
DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE .....	204
DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES .....	489
DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC .....	471
DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES .....	295
DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC.....	471
DISTRIBUTEURS.....	204, 488-489
DIVISEUR .....	176
DOSEUR À PRESSER.....	144
DOUILLE .....	213-216
ECAILEUR .....	161
ECUMOIRE .....	139-140, 441-444
EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME.....	241, 245, 247, 249, 299
ELEGANCE.....	405
ENCASTRÉE.....	336-337
ENTONNOIR.....	158, 204
ENTONNOIR DOSEUR.....	204
EPINGLE PORTE-TICKETS.....	536
ETAGÈRES .....	314-323
FAITOUT ALUMINIUM .....	90
FAITOUT COOL • LINE.....	83
FAITOUT INOX-PRO .....	76
FLAP IDENTIFICATION .....	271-272
FLAP-RACK®.....	274-284
FONTAIN À CHOCOLAT.....	365
FOUET .....	198
FOUR À BRAISE .....	32-35
FOUR À MICRO-ONDES.....	341
FOURCHETTE .....	141, 495-497, 500
FOURS.....	340, 346
FRITEUSE .....	343
FUEL POR CHAFING DISH.....	487
GABARITS.....	462-463
GANT À FOUR.....	191
GANTS.....	191
GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE .....	299

✓OLLRATH

581

# Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
GASTRONORM INOXYDABLE .....	239-241
GASTRONORME (MELAMINE) .....	424-428
GASTRONORME (POLYCARBONATE).....	246-247
GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE).....	250-251
GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR .....	244, 455
GASTRONORME VIOLET .....	252-253
GEL LUBRIFIANT SANITAIRE.....	176
GLACES.....	194-195, 369-375
GN PASTRY PAN .....	128
GOUTTIÈRE.....	211
GRILL .....	111
GRILL DE CONTACT .....	349
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES.....	111
GRILLE GN.....	132
GRILLE PÂTISSERIE .....	204
HUILIÈRE .....	160
INOX-PRO.....	76-79
KITS PRÉPARÉS DE ÉTEGÈRE .....	314-320
KITS. CUBIC.....	467-469
LAMPE CHAUFFANTE .....	360-363
LIDSAVER® .....	566-571
LOUCHE.....	138, 419, 495-500
MANDOLINES .....	181
MARMITE ALUMINIUM.....	90
MARMITE BUFFET.....	359
MARMITE COOL • LINE.....	83
MARMITE INOX-PRO.....	76, 79
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET .....	79
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE .....	355-358
MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO.....	356
MARQUEURS.....	505
MEDITERRANEAN.....	406
MELAMINE POUR PRÉSENTATION .....	380-433
MÉLAMINE SLIM .....	426-427
MÉLANGEURS .....	350-351
MÉLANGEURS DE COMPTOIR .....	350
MESURE À COCKTAIL.....	533
MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE .....	514-515
MINIATURES ACIER ÉMAILLÉ .....	512
MINIATURES ACIER INOXYDABLE .....	508-511
MINIATURES MÉLAMINE .....	431-432
MINUTEUR DE CUISINE.....	189
MIRAGE® .....	336-337, 355
MIRAGE® 3D INDUCTION.....	354-355
MIRAGE® INDUCTION WARMER .....	336-337
MIRAMAR®.....	460-463
MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION.....	458-463
MOULE À CAKE .....	205-207, 211, 224
MOULE À FLAN .....	211
MOULE À FLAN ÉVASSÉ .....	533
MOULE À NID.....	140
MOULE À OEUF.....	159
MOULE À PIZZA .....	133
MOULE COEUR .....	210
MOULE HEXAGONE.....	210
MOULE LARME .....	210
MOULE OVALE .....	207, 210
MOULES “FLEXIPAN”.....	217-223

pujadas

# Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
MOULES À SILICONE 600 X 400 .....	218-223
MOULES DE SILICONE.....	224-227
MOULES PÂTISSERIE.....	205-207, 209-211, 218-227
MOULIN À LÉGUMES.....	158
MOULINS À POIVRE .....	535
MOULINS À SEL .....	535
MULTIMÉTAL.....	95, 119
NUMÉRO DE TABLE .....	535
OICHET À EAU .....	564-565
OUVRE-BOÎTES.....	180
PALETTE.....	139, 152-154, 199, 495-497, 499-500
PALETTE À FISH.....	139, 153
PALETTE FAST-FOOD .....	153
PANIER EN MÉTAL.....	525
PANIER FERMÉES.....	274-277
PANIER OUVERTS .....	278-279
PANIER POUR ASSITTES.....	282-284
PANIER POUR COUVERTS.....	280-281, 531
PANIER POUR PLATEAUX .....	284
PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES .....	284
PANIER UNIVERSEL .....	280
PANIER, MÉTALIQUE.....	442
PANNEAU INFORMATION .....	504
PARE-HALEINE MOBILES .....	450
PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE.....	450
PASSOIRE À COCKTAIL .....	552
PASSOIRE À POIGNÉES .....	157
PASSOIRE À QUEUE .....	155-156, 552
PELLE.....	135, 139, 152-154, 392, 495-496, 520, 537
PELLE À ENFOURNER .....	135
PELLE À FARINE.....	197, 552
PELLE À FRITES.....	151
PELLE À GÂTEAU.....	154, 495, 498
PELLE À LÉGUMES.....	161
PELLE GLAÇON .....	552
PELLE MESURE.....	186
PELLE PRÉSENTATION.....	392, 520
PETIT PANIER POUR LES COUVERTS.....	281
PICHET .....	188, 561, 563-565
PICHET GRADUÉ.....	188
PICHET POLYCARBONATE.....	565
PIED PORTE-SEAU .....	547
PIED POUR BRÛLEUR .....	123
PINCE .....	60, 135, 147-151, 210, 500-503, 523, 551
PINCE À GÂTEAU .....	502
PINCE À VIANDE .....	503
PINCE BUFFET .....	148-149, 501-503
PINCE DE SERVICE.....	501
PINCEAU.....	201
PINCES POUR PRÉSENTATION .....	147
PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC .....	470
PLANCHE À DÉCOUPER .....	183-184
PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET .....	184, 253
PLAQUE “DÉFENSE DE FUMER” .....	335
PLAQUE “RESERVÉ” .....	335
PLAQUE À PÂTISSERIE.....	129-132, 401
PLAQUE À PIZZA.....	133-134
PLAQUE À RÔTIR .....	126-127

# français

ARTICLE	PAGE
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF .....	128, 130
PLAQUE CHAUFFANTE.....	365
PLAQUE GASTRONORME .....	128, 417, 520
PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE.....	448
PLAQUE RÉFRIGÉRANTE .....	486
PLAQUES À PIZZA.....	133
PLAQUES INDUCTION.....	330-339
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ .....	122
PLAT À PAELLA ALUMINIUM.....	113-117
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER .....	122
PLAT À PAELLA INOX-PRO .....	105
PLAT OVALE.....	381-382, 395, 399-400, 405, 415, 420, 492, 515
PLATEAU... 62, 128-132, 264, 266, 381-383, 385, 390-391, 393-394, 398, 400-402, 405, 410, 412-417, 421-422, 430, 432	
PLATEAU DE PRÉSENTATION.....	392
PLATEAU DE SERVICE .....	472, 492
PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT .....	536, 557
PLATEAU FAST-FOOD .....	266
PLATEAU FORME OVALE.....	536
PLATEAU ISOTHERMIC.....	264
PLATEAU MARBRES NOIR.....	423
PLATEAU PRÉSENTATION.....	382, 385, 390-391, 401, 421, 430, 449, 472
PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC .....	468-470, 472
PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX.....	266
PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE.....	266
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION.....	518-519
POCHES PÂTISSIÈRES .....	212
POÊLE “LYONNAISE” .....	121
POÊLE À BLINIS.....	117
POÊLE À CRÊPES.....	111, 121
POÊLE ACIER INOXYDABLE .....	105-109
POÊLE ALUMINIUM .....	111-117
POÊLE BLACK SERIES.....	111
POÊLE COOL • LINE.....	116
POÊLE HAUTE AVEC ANSES.....	122
POÊLE IDEA.....	109
POÊLE MULTIMÉTAL.....	119
POÊLE PUJADAS 1921 .....	120
POÊLES .....	97-123, 460
POLUCARBONATE DOUILLE .....	216
PORTE-BROCHETTES.....	536
PORTE-CARTES.....	538
PORTE-MENU .....	538
POT À INFUSIONS .....	561
POT MESUREUR.....	188
POTEAU .....	504
PRÉSENTOIR.....	440, 443, 446-448
PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC .....	469
PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME.....	245, 267, 429, 469
PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC.....	465, 467-469
PRÉSENTOIR BUFFET .....	389, 390, 449
PRÉSENTOIR DE TARTES.....	203
PRÉSENTOIR GN BAMBOU .....	443
PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE.....	423
PRESSE CITRON .....	552
PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL .....	177
PROTECTRICE EN VINYLE.....	304
PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION.....	120

# français

ARTICLE	PAGE
RACLETTE .....	153-154, 202
RAMASSE-COUVERTS .....	267
RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE .....	290
RAMASSE-MIETTES.....	537
RAMEQUIN .....	# REF
RÂPE.....	162-163
RECEPTALBE À DÉCHETS .....	537
RÉCHAUD.....	267, 487
RÉCIPIENT À GLACE .....	195
RECTANGLE POUR PLAQUES INOX .....	129
REFRAÎCHISSEUR.....	549
REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC.....	470
REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME.....	547
ROBOT MULTIFUNCTION.....	350-351
ROULEAU .....	200-201
ROULETTE À PÂTES.....	200, 208-210
ROULETTE À PIZZA.....	153
RUBAN PÂTISSIER .....	210
SACS À DOS DE LIVRAISON .....	262-263
SACS À PIZZAS.....	258-259
SACS DE TRAITEUR.....	260-261
SALADIER .....	493
SAUCIÈRE .....	533
SAUPOUDREUSES.....	160
SAUTEUSE ALUMINIUM.....	113-117
SAUTEUSE INOX-PRO .....	78
SEAU À CHAMPAGNE .....	454-546, 548-549
SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE .....	548-549
SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS.....	556
SEAU À GLAÇONS.....	547
SEAU AVEC BASE .....	188
SEAUX À VIN .....	545-546, 548-549
SÉPARATEUR DE PORTIONS .....	202
SETS DE TABLE.....	532
SHAKER.....	551
SOLUTIONS DE DISTRIBUTION .....	566-571
SOUPIÈRE.....	493
SPATULE GÉANTE.....	160
SPOODLE®.....	142-143, 145
STATIONS POUR BUFFET .....	364
STONE.....	404
STOP GOUTTES.....	556
SUCRIER.....	559
SUPER PAN® 3.....	236
SUPER PAN® SUPER SHAPES.....	235-236
SUPPORT À PIQUES. CUBIC .....	470
SUPPORT DE TABLE POU SEAUX .....	549
SUPPORT NUMÉRO .....	535
SUPPORT POUR BACS GN.....	305, 479
SUPPORT POUR BACS GN.....	245
SUPPORT POUR COUVERCLES GN .....	247
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS.....	156
SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX.....	536
SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER .....	245
SUPPORT POUR POUCHES PÂTISSIER.....	212
SUPPORT RAMASSE-COUVERTS .....	267, 281, 305, 472, 479
TABLE À DÉCOUPER .....	183-184
TABLE EN BOIS.....	516

# Index

Índice

Index

ARTICLE	PAGE
TABLEAUX.....	505
TAMIS.....	203
TAPIS .....	191
TAPIS ANTIDÉRAPANT.....	557
TAPIS DE BAR .....	498
TASSE .....	265, 419
TASSE GRADUÉE.....	187, 188
TCHARIOT BOISSON.....	543, 544
TERRACOTA.....	402-403
THÉIÈRE .....	559, 560-561
THÉIÈRE AVEC FILTRE .....	560
THERMOMÈTRE.....	189-190
TIRE-BOUCHONS.....	556
TIRE-BOUCHONS MUR .....	556
TOASTEUR.....	344-348
TOILE DE CUISSON .....	135
TORCHE À CARAMÉLISER .....	202
TORCHON EN SILICONE .....	191
TRANCHES ET CUBES .....	171-172
TRANCHEUR ELÉCTRIQUE.....	351
TRIBUTE.....	95, 119
TURBINE À GLACE .....	372
T-VERSION .....	272-275
USTENSILS DE SERVICE .....	494-503
VERRE.....	265, 406, 408, 551
VERSATIL MACHINE .....	177
VERSEUSE À POMPE .....	562
VIDE / COUPE POMMES.....	180
VIOLET COLLECTION .....	252, 253
VITRINES À PÂTISSERIES .....	450-451
VITRINES PRÉSENTATION.....	450
WOK ACIER .....	121
WOK BLACK SERIES.....	111
WOK INOX.....	109
WOK MULTIMÉTAL .....	119
WOK STEEL PRO .....	120
.....	

# Numerical index

Índice numérico  
Index numérique

# Numerical index

Índice numérico  
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
0644N	179	2208-1302	164	33242-130808	165	46221	492	47028	186
0654	179	2208-1308	164	33242-131313	165	46285	488	47029	186
1009-01	272	2208-13191	164	33242-13191191	165	4635110	488	47031	186
1009-02	272	2208-1344	164	33242-134444	165	4635210	489	47046	151
1009-03	272	2208-1354	164	33242-135454	165	4635810	488	47049	151
1009-04	272	2212-13	164	3332-13	164	46527	356	47054	186
1009-05	272	2212-1301	164	3332-1301	164	46569	491	47055	186
1009-06	272	2212-1302	164	3332-1302	164	46582	491	47056	186
1009-08	272	2212-1308	164	3332-1308	164	46584	491	47057	186
1009-19	272	2212-13191	164	3332-13191	164	46585	491	47058	186
1009-32	272	2212-1344	164	3332-1344	164	46586	491	47059	186
1078-13	539	2212-1354	164	3332-1354	164	46587	491	47104	551
1100-13	539	2224-13	164	3616	554	46588	186	47118	187
1200-13	539	2224-1301	164	3628	554	46589	187	47119	187
1400	181	2224-1302	164	3632	554	46590	491	47139	144
1420-01	557	2224-1308	164	3648	554	4659015	491	47140	144
1474-0606	557	2224-13191	164	3664	554	4659050	491	47141	144
1476-0606	557	2224-1344	164	3805-06	569	4659060	491	47142	144
15000	172	2224-1354	164	3820-28	569	46591	491	47143	144
15001	172	23242-130101	165	4747	555	4659115	491	47144	144
15002	172	23242-130202	165	400N	174	4659150	491	47145	144
15005	172	23242-130808	165	401N	174	4659160	491	47146	144
15006	172	23242-131313	165	402NC	174	46592	491	47150	194
15007	172	23242-13191191	165	403NH	175	4659215	491	47151	194
1500-C80	253	23242-134444	165	4075502	350	4659250	491	47152	194
15016	172	23242-135454	165	4075503	350	4659260	491	47153	194
15017	172	2331-99	554	4075602	350	46599	564	47154	194
15050	172	26120-13	166	4075603	350	46622	556	47155	194
15052	172	26240-13	166	4075702	351	46654	187	47156	194
15053	172	26320-13	166	4075703	351	46655	187	47157	194
15054	172	2803-18	204	4075802	351	46656	187	47158	194
15055	172	2808-13	166	4075803	351	46657	187	47159	194
15058	172	2812-13	166	4075902	351	46658	187	47160	194
15059	172	2908-13	166	4075903	351	46659	187	47161	194
15060	172	2912-13	166	40761	350	46661	187	47169	194
15061	172	306	176	40762	350	46665	491	47170	194
15062	172	308	176	40763	350	46666	491	47171	194
15063	172	3100020	457	40764	350	46667	491	47172	194
15064	172	3100040	457	40765	351	46671	364	47200	194
15065	172	3100220	457	40766	351	46672	364	47274	194
15067	172	3100240	457	40767	351	46787	552	47275	194
15068	172	3100320	457	40768	351	46789	556	47276	194
15069	172	3100321	457	40769	351	46790	552	47277	194
15070	172	3100340	457	40770	351	46791	551	47278	194
15072	172	3100341	457	40771	351	46793	551	47279	194
15073	172	3101015	456	40772	351	46861	484	47309	148
15076	172	3101020	456	40773	351	4689760	145	47312	148
15078	172	3101040	456	40774	351	4689815	145	47316	148
15081	172	3101120	456	40775	351	4689830	145	47322	150
15082	172	3101220	456	40776	351	4689840	145	47325	151
15083	172	3101240	456	434	174	4689850	145	47326	150
15085	172	3102015	456	435	174	4689860	145	47370	144
15086	172	3102020	456	4400N	174	4689960	145	47371	144
15103	179	3102040	456	4408	174	46905	498	47372	144
15104	179	3102120	457	44572	186	46907	498	47373	144
15105	179	3102220	456	45603-1	173	46909	498	47374	144
15113	179	3316-13	164	45749-1	173	46926	501	47375	144
15114	179	3316-1301	164	45750-1	173	46928	502	47376	144
15115	179	3316-1302	164	45751-1	173	46929	503	47377	144
15149	176	3316-1308	164	46009	448	46936	498	47379	144
15209	179	3316-13191	164	4600960	448	46938	501	47390	144
1527-C80	253	3316-1344	164	46093	488	46952	498	47391	144
15601	175	3316-1354	164	46094	488	46960	498	47392	144
15604	175	3324-13	164	46110	365	46988	501	47393	144
1612-06	557	3324-1301	164	46110	487	46989	501	47394	144
1697	307	3324-1302	164	46115	365	47002	198	47395	144
1811	177	3324-1308	164	46115	487	47003	198	47396	144
1812	177	3324-13191	164	46125	484	47004	198	47397	144
1823	177	3324-1344	164	46131	484	47005	198	47398	144
19196	448	3324-1354	164	46132	484	47025	186	47399	144
2208-13	164	33242-130101	165	46134	484	47026	186	47400	144
2208-1301	164	33242-130202	165	46137	484	47027	186	47401	144

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
47402	144	4791210	60	49442C	461	59641	337	6432655	143
47403	144	4791210	150	49445	461	59642	337	6432820	143
47404	144	4791260	150	4961-1301	160	59650	336	6432865	143
4741-06	555	4791270	150	4961-1308	160	59651	336	6433120	143
4743-06	555	4791610	60	4961-13191	160	606N	176	6433220	143
47488	355	4791610	150	4961-1332	160	62300	539	6433230	143
47488	357	4791660	150	4980120	138	62301	539	6433320	143
47490	355	4791670	150	4980230	138	62303	539	6433335	143
47602	556	47933	197	4980280	138	62305	539	6433420	143
47611	547	47934	197	4980335	138	62309	539	6433445	143
47619	491	47935	197	4980422	356	62311	539	6433480	143
47620	545	47938	197	4980445	138	62312	539	6433520	143
47632	491	47943	197	4980480	138	62313	539	6433580	143
4763215	491	4806-01	570	4980622	356	62314	539	6433620	143
4763250	491	4806-06	570	4980655	138	62315	539	6433655	143
4763260	491	4808815	152	4980865	138	62318	539	6433820	143
47634	491	4808820	152	500N	175	62321	539	6433865	143
4763415	491	4808880	152	501N	175	62322	539	64403	498
4763450	491	4808915	152	509	175	62323	539	64404	498
4763460	491	4808920	152	511	175	62325	539	64406	498
47635	491	48144	497	52160	563	62326	539	64407	498
4763515	491	48148	497	52162	563	62327	539	6512-06	571
4763550	491	4830-06	570	52164	563	62328	539	6706CC	133
4763560	491	4842-01	570	52170	563	6412120	143	6706HC	133
47637	491	484C	174	52172	563	6412220	143	6706N	133
47703	173	485	175	52174	563	6412230	143	6708CC	133
47713	173	490242-130501	165	5220	132	6412320	143	6708HC	133
47714	173	490242-130502	165	5223	132	6412335	143	6708N	133
47715	173	490242-130508	165	5228	132	6412420	143	6709CC	133
4780610	150	490242-130513	165	52640	281	6412445	143	6709N	133
4780620	149	490242-1305191	165	52641	281	6412520	143	6710CC	133
4780630	149	490242-130544	165	52642	281	6412620	143	6710N	133
4780640	149	490242-130554	165	52643	281	6412655	143	6712CC	133
4780650	149	4916-13	166	5283520	145	6412820	143	6712N	133
4780660	149	4924-13	166	5283620	145	6412865	143	6714CC	133
4780670	149	49242-130101	165	5283720	145	64130	141	6714HC	133
4780680	149	49242-130202	165	5283920	145	64132	141	6714N	133
4780910	150	49242-130808	165	5284120	145	64134	141	6716CC	133
4780912	150	49242-131313	165	5284220	145	6414015	141	6716HC	133
4780920	149	49242-13191191	165	5284320	145	6414030	141	6716N	133
4780922	150	49242-134444	165	5292620	145	6414040	141	68296	188
4780930	149	49242-135454	165	5303	132	6414050	141	68297	188
4780940	149	4932-13	166	5324-13	166	6414070	141	68351	188
4780950	149	49410	460	55457	171	6414080	141	68352	188
4780960	149	49411	460	55458	171	6414215	141	691407	119
4780970	149	49412	461	55459	171	6414230	141	691408	119
4780980	149	49412C	461	55460	171	6414240	141	6914	

# Numerical index

Índice numérico

Index numérique

osmarc.es

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
702145	95	8242714	462	90412	235	P100004P	245	P100960	531
704	176	8242814	463	90422	235	P100005P	245	P100965	531
706	176	8242914	463	90442	235	P100006P	245	P103322	91
708	176	8243014	463	90452	235	P100008P	245	P104318	91
712	176	8243114	463	90462	235	P100511	522	P104320	91
72013CE	358	8243210	463	90482	235	P100512	522	P104324	91
72013CE-UK	358	8243214	463	90502	235	P100520	522	P106320	91
7217310	356	8243314	463	90512	235	P100521	522	P106324	91
7217350	356	86100	266	90522	235	P100522	522	P109035	157
7217355	356	86101	266	90542	235	P100530	523	P109040	157
7217360	356	86104	266	90552	235	P100531	523	P109045	157
7217410	356	86105	266	90562	235	P100540	523	P109050	157
7217450	356	86106	266	90622	236	P100541	523	P110000	243
7217455	356	86107	266	90642	236	P100542	523	P110000A	57
7217460	356	86108	266	90662	236	P100543	523	P110004	242
7217810	356	86109	266	90682	236	P100544	523	P110004EO	242
7217850	356	86110	266	90922	236	P100550	523	P110005	243
7217855	356	86111	266	90942	236	P100551	523	P1100BF	249
7217860	356	86114	266	918-13	539	P100552	523	P1100C1	247
7217910	356	86115	266	93100	236	P100553	523	P1100P1	242
7217950	356	86116	266	93110	236	P100554	523	P1100P1	247
7217955	356	86117	266	93200	236	P100570	523	P1100P1	249
7217960	356	86118	266	93300	236	P100571	523	P1100P1	251
72522	357	86119	266	93400	236	P100572	523	P1100P2	242
72550	358	86120	266	93500	236	P100600	522	P1100P2	247
72630	358	86121	266	93600	236	P100601	522	P1100P2	249
74110210	355	86124	266	93900	236	P100740	528	P1100P2	251
74110240	355	86125	266	95160	188	P100741	528	P1100P3	242
741102D	355	86126	266	95320	188	P100742	528	P1100P3	247
74110310	355	86127	266	95640	188	P100754	528	P1100P3	249
74110340	355	86128	266	97168	293	P100755	528	P1100P3	251
741103D	355	86129	266	97181	294	P100760	528	P1100P4	242
7470210	355	88184	355	97208	293	P100761	528	P1100P4	247
7470240	355	88204	355	99710	281	P100770	528	P1100P4	249
74702D	355	90002	235	ADC-4	304	P100780	528	P1100P4	251
7470310	355	90012	235	ADP	304	P100792	529	P1100P5	242
7470340	355	90013	236	CADJ-1	569	P100803	529	P1100P5	247
74703D	355	9002	132	CADJ-2	569	P100804	529	P1100P5	249
75013	457	90022	235	CADJ-3	567	P100805	529	P1100P5	251
75015	457	90023	236	CADJ-3	569	P100807	527	P1100P6	252
7512-06	571	90042	235	CFIFO-4	571	P100808	527	P110101	128
77519	95	90043	236	CT2-23035002	345	P100813	529	P110101	239
77520	95	90052	235	CT2-23035003	345	P100814	529	P110201	239
77521	95	90053	236	CT4-2301000	345	P100816	527	P110202	241
77522	95	90062	235	CT4-23080002	345	P100817	527	P110401	239
77523	95	90063	236	CT4-23080003	345	P100820	529	P110402	241
77760	95	90082	235	CT4-230DUAL	344	P100821	529	P110551	239
77761	95	90102	235	CT4H-230950	344	P100826	527	P110552	241
78204	357	90112	235	CTC-3X2V	571	P100827	527	P110651	239
78710	486	90122	235	CTCL-4B	570	P100836	527	P110652	241
78720	486	90142	235	CTFWH-8B	570	P100837	527	P1106BF	248
78725	486	90162	235	CTNO-06	571	P100838	527	P1106C1	246
78730	486	90182	235	G58807	570	P100840	530	P1106F1	244
78740	486	90202	235	HPI4-260002	334	P100841	530	P1106F3	455
78760	486	90212	235	HPI4-260003	334	P100851	530	P1106F3A	455
808N	176	90213	236	HPI4-260004	334	P100860	530	P1106F3G	455
82093	492	90222	235	HPI4-300002	334	P100861	530	P1106F3N	455
82094	492	90223	236	HPI4-300003	334	P100862	530	P1106F3R	455
82095	492	90242	235	HPI4-300004	334	P100871	530	P1106P1	250
8230210	461	90243	236	HPI4-380002	334	P100880	530	P111001	239
8230720	461	90252	235	HPI4-380003	334	P100881	530	P111002	241
8231420	461	90262	235	HPI4-380004	334	P100882	530	P1110BF	248
8231810	461	90263	236	INC-80	567	P100890	530	P1110C1	246
8240016	463	90282	235	INC-80	569	P100891	530	P1110F1	244
8242014	462	90302	235	INC-80S18	569	P100892	530	P1110F2	244
8242310	462	90312	235	LDS-3	571	P100900	529	P1110P1	250
8242314	462	90322	235	LDS-4CUP	571	P100931	531	P111111	245
8242414	462	90342	235	N-0001B	243	P100932	531	P111501	239
8242514	462	90352	235	N-0002B	243	P100940	531	P111502	241
8242610	462	90362	235	N-0003B	243	P100950	531	P1115BF	248
8242614	462	90382	235	N-0006B	243	P100951	531	P1115C1	246
8242710	462	90402	235	P100003P	245	P100955	531	P1115F1	244

# Numerical index

Índice numérico

Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P1115F2	244	P1200BF	249	P123140	130	P130401	240	P1400P5	251
P1115P1	250	P1200C1	247	P123160	130	P130402	241	P140201	240
P1115P6	252	P1200P1	242	P123260	129	P130651	240	P140651	240
P112001	239	P1200P1	247	P124024	115	P130652	241	P1406BF	248
P112002	241	P1200P1	249	P124028	115	P1306BF	248	P1406C1	246
P1120BF	248	P1200P1	251	P124032	115	P1306C1	246	P1406P1	251
P1120C1	246	P1200P2	242	P124036	115	P1306P1	251	P141001	240
P1120P1	250	P1200P2	247	P124040	115	P131001	240	P141024B	453
P112324	91	P1200P2	249	P125000	245	P131002	241	P141028B	453
P112328	91	P1200P2	251	P125038	115	P131022	115	P141032B	453
P112332	91	P1200P3	242	P1250BF	249	P131026	115	P1410BF	248
P112335	91	P1200P3	247	P1250C1	247	P1310BF	248	P1410C1	246
P112340	91	P1200P3	249	P127024	114	P1310C1	246	P1410P1	251
P112345	91	P1200P3	251	P127028	114	P1310P1	251	P14126	283
P112350	91	P1200P4	242	P127032	114	P131120	454	P14126F1	283
P113035	127	P1200P4	247	P127040	114	P131165	454	P141501	240
P113040	127	P1200P4	249	P128018	113	P131220	454	P1415BF	248
P113050	127	P1200P4	251	P128020	113	P131265	454	P1415C1	246
P113050	127	P1200P5	242	P128022	113	P131501	240	P1415P1	251
P113060	127	P1200P5	247	P128024	113	P131502	241	P142001	240
P113070	127	P1200P5	249	P128026	113	P1315BF	248	P143043	111
P114040	127	P1200P5	251	P128028	113	P1315C1	246	P143045	111
P114050	127	P1200P6	252	P128032	113	P1315P1	251	P144016	87
P114060	127	P120101	128	P128036	113	P1315P6	252	P144020	87
P114070	127	P120101	239	P128040	113	P132001	240	P144024	87
P114540	126	P120201	239	P128124	113	P132002	241	P144028	87
P114545	126	P120401	239	P128128	113	P132040	130	P144032	87
P115000	245	P120651	239	P128132	113	P132060	130	P144036	87
P115000	299	P120652	241	P128224	113	P1320C1	246	P144040	87
P1150BF	249	P1206BF	248	P128228	113	P1320P1	251	P144116	87
P1150C1	247	P1206C1	246	P128232	113	P132140	130	P144116	513
P115320	90	P1206F1	244	P128324	113	P132160	130	P144120	87
P115324	90	P1206F3	455	P128328	113	P132260	130	P144120	513
P115340	90	P1206F3A	455	P128332	113	P132365	128	P144124	87
P116324	90	P1206F3G	455	P128424	113	P132560	128	P144128	87
P116328	90	P1206F3N	455	P128428	113	P135000	245	P144132	87
P116332	90	P1206F3R	455	P128432	113	P1350BF	249	P144136	87
P116335	90	P1206P1	250	P128918	113	P1350C1	247	P144140	87
P116340	90	P120820	114	P128920	113	P135120	121	P144216	87
P116345	90	P120824	114	P128922	113	P135124	121	P144216	513
P116350	90	P120828	114	P128924	113	P135128	121	P144220	87
P116360	90	P120832	114	P128926	113	P135132	121	P144224	87
P117324	90	P120918	113	P128928	113	P135140	121	P144228	87
P117328	90	P120920	113	P128932	113	P135330	121	P144232	87
P117332	90	P120922	113	P128936	113	P135424	121	P144236	87
P117335	90	P120924	113	P128938	113	P136006	211	P144240	87
P117340	90	P120926	113	P130004	242	P136007			

# Numerical index

Índice numérico

Index numérique

# Numerical index

Índice numérico

Index numérique

osmarc.es

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P148032	115	P157921	338	P1900P5	242	P203016	78	P214020	77
P15000	343	P157922	339	P1900P5	247	P203018	78	P214022	77
P15001	343	P157923	339	P1900P5	249	P203020	78	P214024	77
P15002	343	P157924	339	P1900P5	251	P203024	78	P215000	245
P15003	343	P157925	339	P190651	240	P204020	78	P215000	299
P15004	349	P158121	341	P1906BF	249	P204024	78	P216016	76
P15005	349	P158122	341	P1906C1	247	P204028	78	P216018	76
P15006	349	P158123	341	P1906P1	251	P204030	78	P216020	76
P15007	349	P160000	243	P19100	504	P204032	78	P216024	76
P15008	349	P160004	242	P191001	240	P204035	78	P216028	76
P15010	365	P1600BF	249	P19101	504	P204040	78	P216030	76
P15020	358	P1600C1	247	P19103	504	P205020	76	P216032	76
P15027	367	P1600P1	242	P19104	504	P205024	76	P216035	76
P15028	367	P1600P1	247	P19105	504	P205028	76	P216040	76
P15033	362	P1600P1	249	P19106	504	P205030	76	P216045	76
P15034	362	P1600P1	251	P19107	504	P205032	76	P216050	76
P15035	340	P1600P2	242	P1910BF	249	P205035	76	P216060	76
P15038	347	P1600P2	247	P1910C1	247	P205040	76	P217016	76
P15039	347	P1600P2	249	P1910P1	251	P205045	76	P217018	76
P15040	348	P1600P2	251	P19114A	504	P205050	76	P217020	76
P15041	348	P1600P3	242	P19114N	504	P205060	76	P217024	76
P15042	347	P1600P3	247	P19114R	504	P209016	77	P217028	76
P15070	343	P1600P3	249	P19115A	504	P209018	77	P217030	76
P15071	343	P1600P3	251	P19115N	504	P209020	77	P217032	76
P15073	365	P1600P4	242	P19115R	504	P209020A	57	P217035	76
P15074	365	P1600P4	247	P19116	504	P209024	77	P217040	76
P15075	340	P1600P4	249	P19117	504	P209024A	57	P217045	76
P15077	340	P1600P4	251	P19118	504	P209028	77	P217050	76
P15089	351	P1600P5	242	P19120	450	P209028A	57	P217060	76
P15090	351	P1600P5	247	P19126	283	P209030	77	P218016	76
P15091	351	P1600P5	249	P19126F1	283	P209032	77	P218018	76
P15096	365	P1600P5	251	P193918	117	P209032A	57	P218020	76
P15097	365	P1600P6	252	P193920	117	P209035	77	P218024	76
P151020B	453	P160651	240	P193922	117	P209040	77	P218028	76
P151024B	453	P1606BF	249	P193924	117	P209045	77	P218030	76
P151028B	453	P1606C1	247	P193926	117	P209050	77	P218032	76
P15105	283	P1606P1	251	P193928	117	P209060	77	P218035	76
P15105F1	283	P161001	240	P193932	117	P21000	505	P218040	76
P151100	513	P1610BF	249	P193936	117	P21001	505	P218045	76
P151200	513	P1610C1	247	P195000	520	P21003	505	P218050	76
P151300	513	P1610P1	251	P200012	77	P21005	505	P218060	76
P151400	513	P161501	240	P200014	77	P21015	505	P22000	417
P152035	453	P1615BF	249	P200016	77	P21016	505	P22001	417
P152035B	453	P1615C1	247	P200018	77	P21017	505	P220018	105
P152935	453	P1615P1	251	P200020	77	P21020	505	P22002	416
P154020	453	P1615P6	252	P200022	77	P210201	239	P220020	105
P154024	453	P162001	240	P200024	77	P210202	241	P220021	416
P154028	453	P1650BF	249	P200028	77	P21027	505	P220022	105
P154032	453	P166032	120	P200116	77	P21028	505	P220023	416
P156521	360	P169020	120	P200120	77	P210401	239	P220024	105
P156522	360	P169024	120	P200320	78	P210402	241	P220026	105
P156523	360	P169028	120	P200324	78	P210651	239	P220028	105
P156524	361	P169030	120	P20041	538	P210652	241	P22003	415
P156525	361	P190000	243	P20042	538	P211001	239	P220031	415
P156526	361	P1900BF	249	P20050	538	P211002	241	P220032	105
P156527	361	P1900C1	247	P20066	538	P21105	283	P220033	415
P156528	361	P1900P1	242	P20069	538	P21105F1	283	P220036	105
P156529	361	P1900P1	247	P20072	471	P211501	239	P22004	417
P156530	361	P1900P1	249	P201016	77	P211502	241	P220040	105
P156531	361	P1900P1	251	P201018	77	P212001	239	P22005	417
P156532	361	P1900P2	242	P201020	77	P212002	241	P22006	428
P156550	362	P1900P2	247	P201024	77	P213018	108	P22007	428
P156551	362	P1900P2	249	P201028	77	P213020	108	P22008	428
P156552	362	P1900P2	251	P201032	77	P213022	108	P22009	425
P156553	362	P1900P3	242	P20115	283	P213024	108	P22010	425
P156554	362	P1900P3	247	P20115F1	283	P213026	108	P22011	425
P156555	363	P1900P3	249	P202016	77	P213028	108	P22012	417
P156556	363	P1900P3	251	P202018	77	P213032	108	P22013	417
P156557	363	P1900P4	242	P202020	77	P213036	108	P22014	417
P156558	363	P1900P4	247	P202024	77	P213040	108	P22015	417
P156559	363	P1900P4	249	P202028	77	P214016	77	P22016	417
P156560	363	P1900P4	251	P202032	77	P214018	77	P22019	420

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P22020	420	P22150	417	P22314	398	P22371R	409	P22447	383
P22022	420	P22151	417	P22315	398	P22372	387	P22448	383
P22023	420	P22154	429	P22316	398	P22373	391	P22449	382
P22030	433	P22156	429	P22317	398	P22374	391	P22450	382
P22031	433	P22158	429	P22318	397	P22375	391	P22451	382
P22033	419	P22160	429	P22319	397	P22376	391	P22452	382
P22034	419	P22161	422	P22320	397	P22377	384	P22453	382
P22035	433	P22162	422	P22321	397	P22378	384	P22454	380
P22036	433	P22164	414	P22322	393	P22379	384	P22456	425
P22037	414	P22165	414	P22323	393	P22380	384	P22457	425
P22038	414	P22166	414	P22324	393	P22381	384	P22470	383
P22039	425	P22167	415	P22325	393	P22382	384	P22501	415
P22040	428	P22168	415	P22326	393	P22384	384	P22502	415
P22041	425	P22169	413	P22327	393	P22385	384	P22600	421
P22042	428	P22170	413	P22328	393	P22386	384	P22601	421
P22043	425	P22171	413	P22329	396	P22387	384	P22602	421
P22044	428	P22172	413	P22330	396	P22388	384	P22603	421
P22045	425	P22173	413	P22331	396	P22389	384	P22604	421
P22046	428	P22174	420	P22332	397	P22390	384	P22610B	421
P22047	425	P22175	420	P22333	396	P22391	384	P22610N	421
P22048	428	P22176	420	P22334	396	P22393	384	P22611B	421
P22049	425	P22177	415	P22335	396	P22394	384	P22611N	421
P22050	428	P22178	419	P22336	400	P22399	389	P22614B	421
P22051	425	P22179	419	P22337	400	P22400	389	P22614N	421
P22052	428	P22180	419	P22338	400	P22401	389	P22620	421
P22053	425	P22181	419	P22339	400	P22402	389	P22621	421
P22054	428	P22182	418	P22340	400	P224023	79	P22622	421
P22079	428	P22183	418	P22341	400	P224026	79	P22640N	422
P22080	425	P22184	418	P22342	400	P22403	389	P22641N	422
P22081	428	P22185	433	P22343	400	P22404	388	P22642N	422
P22082	425	P22200	416	P22344	399	P22405	388	P22650	392
P220820	107	P22200A	416	P22345	399	P22406	388	P22651	392
P220824	107	P22200AM	416	P22346	399	P22407	388	P22652	392
P220828	107	P22200N	416	P22347	399	P22408	388	P22660	421
P22083	428	P22200R	416	P22348	399	P22409	385	P22661	421
P220832	107	P22200V	416	P22349	412	P22410	385	P22662	421
P22084	425	P22201	416	P22350	412	P22411	385	P22663	421
P22085	417	P22202	416	P22351	412	P22412	385	P22664	421
P22086	417	P22202A	416	P22352	412	P22413	386	P22680	438
P22087	428	P22202AM	416	P22353	412	P22414	386	P22681	438
P22088	430	P22202N	416	P22354	411	P22415	386	P22682	438
P22089	420	P22202R	416	P22355	411	P22416	386	P22683	438
P22094	428	P22202V	416	P22356	411	P22417	386	P22690	422
P22099	417	P22203	416	P22357	411	P22418	386	P22691	422
P22100	415	P22203A	416	P22358	411	P22419	383	P22692	422
P22101	415	P22203AM	416	P22359	412	P22420	412	P22695	423
P22102	415	P22203N	416	P22360	412	P22421	412	P22696	423
P22103	414	P22203R	416	P22361	390	P22422	395	P22697	423
P22104	430	P22203V	416	P22362	448	P22423	395	P22698	423
P22105	430	P22204	416	P22362	390	P22424	392	P22700	403
P22106	430	P22211	416	P22362	448	P22425			





# Numerical index

Índice numérico  
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P460024	117	P5062	280	P590002	450	P603015	188	P638004	534
P460026	117	P5090	274	P590003	450	P604001	188	P639000	537
P460028	117	P5090E1	276	P590004	450	P604002	188	P639001	534
P460030	117	P5090E1F1	279	P590005	450	P604500	187	P639002	534
P460032	117	P5090E2	276	P590006	450	P605000	502	P640000	289
P490016A	83	P5090E2F1	279	P590007	409	P606000	502	P641100	289
P490016G	83	P5090E3	276	P590008	448	P607000	60	P642000	289
P490016N	83	P5090E3F1	279	P590009	448	P607000	135	P642100	288
P490016R	83	P5090E4	276	P590010	448	P607100	60	P643000	289
P490220A	106	P5090E4F1	279	P590011	448	P607100	135	P644200	565
P490220G	106	P5090E5	276	P590012	448	P609011	189	P644240	565
P490220N	106	P5090E5F1	279	P590110	451	P609200	189	P644275	565
P490220R	106	P5090F1	278	P590120	451	P609705	189	P646000	548
P490224A	106	P5091	274	P590130	451	P610000	180	P646100	565
P490224G	106	P5091F1	278	P590240	451	P611000	189	P646103	565
P490224N	106	P5160	274	P591001	525	P611001	151	P646105	565
P490224R	106	P5160E1	276	P591002	525	P615000	503	P646200	565
P490228A	106	P5160E1F1	279	P591003	525	P616000	552	P646300	565
P490228G	106	P5160E2	276	P591004	525	P617017	502	P646301	565
P490228N	106	P5160E2F1	279	P591005	525	P618000	503	P646310	565
P490228R	106	P5160E3	276	P591006	441	P619000	557	P646400	565
P490620A	83	P5160E3F1	279	P591007	441	P619002	557	P649050	565
P490620G	83	P5160E4	276	P595001	441	P620001	151	P649100	565
P490620N	83	P5160E4F1	279	P595002	441	P621000	151	P650000	537
P490620R	83	P5160E5	276	P595003	441	P623003	533	P685004	487
P490624A	83	P5160E5F1	279	P595004	441	P625000	537	P688085	340
P490624G	83	P5160F1	278	P595005	436	P630010	535	P688087	340
P490624N	83	P5161	274	P595006	436	P630020	535	P688130	359
P490624R	83	P5161F1	278	P595007	436	P630030	535	P688133	359
P490628A	83	P5250	274	P595008	439	P630040	535	P688134	359
P490628G	83	P5250E1	276	P595009	439	P63052	284	P7000	314
P490628N	83	P5250E1F1	279	P595010	437	P63052F1	284	P7001	314
P490628R	83	P5250E2	276	P595011	437	P632001	535	P7002	314
P490632A	83	P5250E2F1	279	P595012	439	P632002	535	P7003	314
P490632G	83	P5250E3	276	P595013	438	P632003	535	P7004	314
P490632N	83	P5250E3F1	279	P595014	438	P632004	535	P7004R	320
P490632R	83	P5250E4	276	P595015	438	P632005	535	P7005	314
P490724A	83	P5250E4F1	279	P595016	438	P632006	535	P7005R	320
P490724G	83	P5250E5	276	P595017	437	P632007	535	P7006	314
P490724N	83	P5250E5F1	279	P595019	437	P632008	535	P7006R	320
P490724R	83	P5250F1	278	P595100	443	P632009	535	P7007	314
P490728A	83	P5251	274	P595110	443	P632010	535	P7008	314
P490728G	83	P5251F1	278	P595111	443	P632011	535	P7009	314
P490728N	83	P5360	275	P595120	443	P632012	535	P7010	314
P490728R	83	P5360E1	277	P595121	443	P632013	535	P7011	314
P490732A	83	P5360E1F1	279	P595130	443	P632014	535	P7012	314
P490732G	83	P5360E2	277	P595131	443	P632015	535	P7013	314
P490732N	83	P5360E2F1	279	P595200	443	P632016	535	P7014	314
P490732R	83	P5360E3	277	P595300	443	P632017	535	P7015	314
P490928A	83	P5360E3F1	279	P596110	442	P632018	535	P7016	314
P490928G	83	P5360E4	277	P596111	442	P632019	535	P7017	314
P490928N	83	P5360E4F1	279	P596120	442	P632020	535	P7018	314
P490928R	83	P5360E5	277	P596121	442	P632021	535	P7019	314
P490932A	83	P5360E5F1	279	P596130	442	P632022	535	P7020	314
P490932G	83	P5360F1	278	P596131	442	P632023	535	P702026	205
P490932N	83	P5361	275	P597110	447	P632024	535	P702028	205
P490932R	83	P5361F1	278	P597120	447	P632025	535	P7021	314
P5000	280	P5490	275	P597130	447	P632026	535	P7022	314
P5001	280	P5490E1	277	P597140	447	P632027	535	P702230	205
P5002	280	P5490E1F1	279	P597150	447	P632028	535	P7023	314
P5003	280	P5490E2	277	P597160	447	P632029	535	P7024	314
P5004	281	P5490E2F1	279	P597170	448	P632030	535	P7025	314
P5015	307	P5490E3	277	P597180	446	P633000	535	P7026	314
P5017	307	P5490E3F1	279	P597190	446	P633002	535	P7027	314
P5018	281	P5490E4	277	P597200	446	P633003	535	P7028	314
P5019	281	P5490E4F1	279	P597210	446	P634000	535	P7029	314
P501F1	271	P5490E5	277	P598001	440	P635000	538	P7030	314
P501F2	271	P5490E5F1	279	P598002	440	P636000	538	P703020	206
P501F3	271	P5490F1	278	P598003	440	P637000	538	P703024	206
P501F4	271	P5491	275	P598700	450	P637100	538	P703028	206
P501F5	271	P5491F1	278	P598800	450	P638000	537	P703032	206
P501F6	271	P590001	450	P603012	188	P638003	534	P7031	314

# Numerical index

Índice numérico  
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7032	314	P7093	316	P7149	314	P7208	316	P7272	318
P7033	314	P7094	318	P7150	314	P7209	316	P7273	318
P7034	314	P7095	318	P715006	207	P7210	316	P7274	318
P7035	314	P7096	318	P7151	314	P721005	207	P7275	318
P7036	314	P7097	318	P7152	314	P721006	207	P7276	318
P7037	314	P7098	318	P7153	314	P721007	207	P7277	318
P7038	314	P7099	318	P7154	314	P721008	207	P7278	318
P7039	314	P7100	318	P7155	314	P721010	207	P7279	318
P7040	314	P710020	206	P7156	314	P7211	316	P7280	318
P704024	205	P710024	206	P7157	314	P7212	316	P7281	318
P704030	205	P710028	206	P7158	314	P7213	316	P7282	315
P7041	314	P7101	318	P7159	314	P7214	316	P7283	315
P7042	314	P7102	318	P7160	314	P7215	316	P7284	315
P7043	314	P710205	362	P7161	314	P7216	316	P7285	315
P7044	314	P710206	362	P7162	314	P7217	316	P7286	315
P7045	314	P7103	318	P7163	314	P7218	316	P7287	315
P7046	314	P7104	318	P7164	314	P7219	316	P7288	315
P7047	316	P7105	318	P7165	314	P7220	316	P7289	315
P7048	316	P7106	318	P7166	314	P722000	207	P7290	315
P7049	316	P7107	318	P7167	314	P7221	316	P7291	315
P7050	316	P7108	318	P7168	314	P7222	316	P7292	315
P705024	134	P7109	318	P7169	314	P7223	316	P7293	315
P705028	134	P7110	318	P7170	314	P7224	316	P7294	315
P705032	134	P711010	206	P717008	207	P7225	316	P7295	315
P7051	316	P711012	206	P717010	207	P7226	316	P7296	315
P7052	316	P711020	206	P7171	314	P7227	316	P7297	315
P7053	316	P711024	206	P7172	314	P7228	316	P7298	315
P7054	316	P711028	206	P7173	314	P7229	316	P7299	315
P7055	316	P711032	206	P7174	314	P7230	316	P7300	315
P7056	316	P7111	318	P7175	314	P723024	206	P7301	315
P7057	316	P7112	318	P7176	314	P723028	206	P7302	315
P7058	316	P7113	318	P7177	314	P7231	316	P7303	315
P7059	316	P7114	318	P7178	314	P7232	316	P7304	315
P7060	316	P7115	318	P7179	314	P7233	316	P7305	315
P706039	205	P7116	318	P7180	314	P7234	316	P7306	315
P7061	316	P7117	318	P718006	207	P7235	318	P7307	315
P7062	316	P7118	318	P718008	207	P7236	318	P7308	315
P7063	316	P7119	318	P718010	207	P7237	318	P7309	315
P7064	316	P7120	318	P718011	207	P7238	318	P7310	315
P7065	316	P712022	206	P7181	314	P7239	318	P7311	315
P7066	316	P7121	318	P7182	314	P7240	318	P7312	315
P7067	316	P7122	318	P7183	314	P7241	318	P7313	315
P7068	316	P7123	318	P7184	314	P7242	318	P7314	315
P7069	316	P7124	318	P7185	314	P7243	318	P7315	315
P7070	316	P7125	318	P7186	314	P7244	318	P7316	315
P707039	205	P7126	318	P7187	314	P7245	318	P7317	315
P7071	316	P7127	318	P7188	316	P7246	318	P7318	315
P7072	316	P7128	318	P7189	316	P7247	318	P7319	315
P7073	316	P7129	318	P7190	316	P7248	318	P7320	315
P7074	316	P7130	318	P7191	316	P7249	318	P732000	208
P7075	316	P713075	207	P7192	316	P7250	318	P7321	315
P7076	316	P7131	3						

# Numerical index

Índice numérico  
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P7342	317	P7412	319	P7484	317	P7556	319	P764008	197
P7343	317	P7413	319	P7485	317	P7557	319	P764010	197
P7344	317	P7414	319	P7486	317	P7558	319	P764012	197
P7345	317	P7415	319	P7487	317	P7559	319	P7641	321
P7346	317	P7416	319	P7488	317	P7560	319	P7642	321
P7347	317	P7417	319	P7489	317	P7561	319	P7643	321
P7348	317	P7418	319	P7490	317	P7562	319	P76430	321
P7349	317	P7419	319	P7491	317	P7563	319	P7646	322
P7350	317	P7420	319	P7492	317	P7565	323	P7647	322
P7351	317	P7421	319	P7493	317	P7566	323	P765020	210
P7352	317	P7422	319	P7494	317	P7567	323	P765024	210
P7353	317	P7423	315	P7495	317	P7568	323	P768006	210
P7354	317	P7424	315	P7496	317	P7569	323	P768008	210
P7355	317	P7425	315	P7497	317	P7570	323	P769008	210
P7356	317	P7426	315	P7498	317	P7571	323	P769010	210
P7357	317	P7427	315	P7499	317	P7572	323	P769018	210
P7358	317	P7428	315	P7500	317	P7573	323	P769020	210
P7359	317	P7429	315	P7501	317	P7574	323	P769022	210
P7360	317	P7430	315	P7502	317	P7575	323	P771025	210
P736030	134	P7431	315	P7503	317	P7576	323	P777540	129
P736034	134	P7432	315	P7504	317	P7577	323	P777548	129
P7361	317	P7433	315	P7505	317	P7578	323	P777560	129
P7362	317	P7434	315	P7506	317	P7579	323	P778040	129
P7363	317	P7435	315	P7507	317	P7580	323	P778048	129
P7364	317	P7436	315	P7508	317	P7581	323	P778060	129
P7365	317	P7437	315	P7509	317	P7582	323	P779017	129
P7366	317	P7438	315	P7510	317	P7583	323	P779021	129
P7367	317	P7439	315	P7511	317	P7584	323	P779026	129
P7368	317	P7440	315	P7512	317	P7585	322	P779060	129
P7369	317	P7441	315	P7513	317	P7586	322	P780006	209
P7370	317	P7442	315	P7514	317	P7587	322	P780008	209
P7371	317	P7443	315	P7515	317	P7588	322	P780010	209
P7372	317	P7444	315	P7516	317	P7589	322	P781006	209
P7373	317	P7445	315	P7517	319	P7590	322	P781008	209
P7374	317	P7446	315	P7518	319	P7591	322	P781010	209
P7375	317	P7447	315	P7519	319	P7592	322	P782008	209
P7376	319	P7448	315	P7520	319	P7593	322	P782010	209
P7377	319	P7449	315	P7521	319	P7594	322	P782012	209
P7378	319	P7450	315	P7522	319	P7595	322	P782014	209
P7379	319	P7451	315	P7523	319	P7596	322	P782016	209
P7380	319	P7452	315	P7524	319	P7597	322	P782018	209
P7381	319	P7453	315	P7525	319	P7598	322	P782020	209
P7382	319	P7454	315	P7526	319	P7599	322	P782022	209
P7383	319	P7455	315	P7527	319	P7603	320	P782024	209
P7384	319	P7456	315	P7528	319	P7604	320	P782026	209
P7385	319	P7457	315	P7529	319	P7605	320	P782028	209
P7386	319	P7458	315	P7530	319	P7606	320	P782075	209
P7387	319	P7459	315	P7531	319	P7607	320	P783006	209
P7388	319	P7460	315	P7532	319	P7608	320	P783008	209
P7389	319	P7461	315	P7533	319	P7609	320	P783010	209
P7390	319	P7462	315	P7534	319	P7610	320	P783012	209
P7391	319	P7463	315	P7535	319	P7611	320	P783014	209
P7392	319	P7464	315	P7536	319	P7612	320	P783016	209
P7393	319	P7465	315	P7537	319	P7613	320	P783018	209
P7394	319	P7466	315	P7538	319	P7614	320	P783020	209
P7395	319	P7467	315	P7539	319	P7615	320	P783022	209
P7396	319	P7468	315	P7540	319	P7616	320	P783024	209
P7397	319	P7469	315	P7541	319	P7617	320	P783026	209
P7398	319	P7470	317	P7542	319	P7618	320	P783028	209
P7399	319	P7471	317	P7543	319	P7628	321	P783030	209
P7400	319	P7472	317	P7544	319	P7629	321	P784020	211
P7401	319	P7473	317	P7545	319	P7630	321	P784025	211
P7402	319	P7474	317	P7546	319	P7631	321	P784030	211
P7403	319	P7475	317	P7547	319	P7632	321	P784035	211
P7404	319	P7476	317	P7548	319	P7633	321	P784040	211
P7405	319	P7477	317	P7549	319	P7634	321	P785006	209
P7406	319	P7478	317	P7550	319	P7635	321	P785008	209
P7407	319	P7479	317	P7551	319	P7636	321	P785010	209
P7408	319	P7480	317	P7552	319	P7637	321	P788025	211
P7409	319	P7481	317	P7553	319	P7638	321	P788050	211
P7410	319	P7482	317	P7554	319	P7639	321	P789025	211
P7411	319	P7483	317	P7555	319	P7640	321	P789050	211

# Numerical index

Índice numérico  
Index numérique

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
P796000	208	P80791	303	P836110	202	P8509007	36	P857000	216
P796100	208	P80792	303	P836120	202	P850900B	35	P858100	48
P798040	212	P80810	299	P836147	202	P850900R	35	P858100B	43
P798055	212	P80811	299	P836200	202	P850900SS	35	P8581000R	43
P798056	212	P80813	299	P836215	202	P850901B	32	P8581000SS	43
P798065	212	P80814	299	P837003	203	P850901R	32	P8581001B	43
P800030	212	P80840	298	P837005	203	P850901SS	32	P8581001R	43
P800035	212	P80850	298	P837007	203	P850902B	33	P8581001SS	43
P800040	212	P80870	298	P839000	200	P850902R	33	P858101	48
P800045	212	P80880	298	P840000	200	P850902SS	33	P8581010B	42
P800050	212	P80900	289	P842000	200	P850903B	34	P8581010R	42
P800055	212	P80910	301	P845040	201	P850903R	34	P8581010SS	42
P800060	212	P80940	291	P845050	201	P850903SS	34	P8581011B	42
P800065	212	P80941	291	P845060	201	P850904B	35	P8581011R	42
P800070	212	P80950	300	P845075	201	P850904R	35	P8581011SS	42
P801040	201	P80951	300	P845110	201	P850904SS	35	P8581030B	43
P801048	201	P80960	292	P845138	201	P85090CP	36	P8581030R	43
P802000	201	P80961	292	P845155	201	P851004	60	P8581030SS	43
P80216	478	P80965	300	P846025	188	P851005L	61	P8581031B	43
P80219	478	P80966	300	P846050	188	P851005S	61	P8581031R	43
P80220	478	P80970	296	P846100	188	P851006L	61	P8581031SS	43
P80240	290	P80980	292	P846200	188	P851006S	61	P8582000B	52
P80250	290	P810004	213	P846300	188	P851007	61	P8582000R	52
P80260	290	P810006	213	P848008	202	P851040	212	P8582000SS	52
P80270	290	P810008	213	P848014	202	P851046	212	P8582010B	52
P80280	290	P81001	367	P849000	212	P851050	212	P8582010R	52
P80282	294	P810010	213	P850000	58	P851165	62	P8582010SS	52
P80290	290	P810012	213	P850001	225	P851265	62	P858300	48
P80300	290	P810014	213	P850002	225	P851325	62	P8583000B	47
P803000	201	P81011	367	P850003	225	P8514007	36	P8583000R	47
P80310	290	P81012	367	P850004	225	P851400B	35	P8583000SS	47
P80320	290	P81021	367	P850005	225	P851400R	35	P8583001B	47
P80330	291	P81022	367	P850006	225	P851400SS	35	P8583001R	47
P80340	291	P811004	213	P850007	225	P851401B	32	P8583001SS	47
P80350	291	P811006	213	P850012	225	P851401R	32	P858301	48
P80360	291	P811008	213	P850017	225	P851401SS	32	P8583010B	46
P80374	290	P811010	213	P850018	225	P851402B	33	P8583010R	46
P80380	305	P811012	213	P850022	225	P851402R	33	P8583010SS	46
P80390	305	P811014	213	P850023	225	P851402SS	33	P8583011B	46
P804000	201	P811016	213	P850024	225	P851403B	34	P8583011R	46
P80430	295	P812003	213	P850025	225	P851403R	34	P8583011SS	46
P80440	297	P812005	213	P850026	225	P851403SS	34	P8583030SS	47
P80460	298	P812007	213	P850027	225	P851404B	35	P8583031SS	47
P80470	296	P812009	213	P850028	225	P851404R	35	P858310	48
P80480	297	P812011	213	P850031	225	P851404SS	35	P8583100B	47
P80500	298	P813016	213	P850033	225	P85140CP	36	P8583100R	47
P80510	297	P813020	213	P850101	58	P85200	54	P8583100SS	47
P80520	296	P814000	214	P850102	58	P852000	58	P8583101B	47
P80540	305	P815006	214	P850104	58	P85201	54	P8583101R	47
P80550	305	P815009	214	P850124	224	P85202	55	P8583101SS	47
P80560	305	P815012	214	P850128	224	P85203	55	P858311	48
P80570	306	P815015	214	P850222	224	P85204	55	P8583110B	46
P80580	306	P816011	213	P850424					



# General selling conditions

## 1. LEGAL PROVISIONS

All sales made by Pujadas – a company of the Vollrath group (hereinafter, “the seller”) are subject to these terms and conditions and are expressly contingent upon their acceptance. No additional or differing terms or conditions shall be binding on the seller unless specifically agreed upon in writing. The seller hereby does not accept any additional or differing terms and informs the buyer that it is unwilling to proceed under terms other than those set out herein. **Each sales contract, including these terms and conditions, forms the entire agreement between the seller and the buyer and will be governed by and interpreted in accordance with the laws of Spain, without regard to Conflict of Law Principles. The rights and obligations of both parties under these terms are not governed by the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods (1980). Both parties hereby expressly submit to the jurisdiction of the courts of Barcelona (Spain) for any legal proceedings arising from or related to these general terms of sale.** No term affecting the agreement between the parties exists outside of those set forth in these terms and conditions.

## 2. OFFERS AND ORDERS

Offers and quotations made by the seller are contingent upon the seller's acceptance of the order and are therefore non-binding until such acceptance is confirmed. The seller reserves the right to accept or decline any order. All orders placed with the seller must be submitted in writing, clearly identified, and must include the product, quantity, and, where applicable, the delivery address. Order acceptance by the seller will be provided in writing (e.g., via an order confirmation) within the validity period of the offer. The seller reserves the discretionary right to cancel accepted orders or request additional guarantees for orders that have not yet been accepted, should any circumstances arise that, in the seller's judgement, raise concerns about the buyer's financial solvency or assets.

## 3. TAXES AND OTHER CHARGES

Value-added tax, duties, customisation fees, inspection or testing charges or any other tax, fee, interest or charge of any kind imposed by a government authority in relation to the transaction between the buyer and the seller shall be paid by the buyer, in addition to the quoted or invoiced prices. If the seller is required to pay such taxes or other charges, the buyer must reimburse the seller.

## 4. DELIVERY AND FREIGHT

**As a general rule, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), except for:**

**Orders with a final destination in the Iberian Peninsula and the Balearic Islands valued at over €500 (€1,600 for the Canary Islands), to a single destination, which will be shipped prepaid by the seller.**

**Orders valued at less than €500 (excluding tax) will incur a freight charge of €20 (€60 for the Canary Islands).**

**For final destinations outside Spain, all products will be delivered FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020).**

Once the products are handed over to the carrier, delivery will be considered completed, and regardless of the shipping terms or freight payment, the buyer will assume all risks of loss or damage during transport. The seller reserves the right to deliver in multiple shipments, unless expressly agreed otherwise; each shipment will be invoiced separately and must be paid on the date indicated on the respective invoice, regardless of subsequent deliveries. The seller retains ownership of all materials shipped until full payment is received.

### a. Quantity

Products will be shipped with complete packaging units containing the quantity indicated in our current rates.

### b. Custom-made or bespoke products

Orders for custom-made products will be fulfilled with partial deliveries/shipments, with the difference not exceeding 10% more

or less than the original quantity ordered.

### c. For urgent orders within Spain, including the Balearic and Canary Islands, a €15 charge per order will apply.

Shipping will be via “Express Delivery”, with a commitment to deliver within 24/48 hours, except for the Canary Islands and Balearic Islands. In such cases, shipping costs will be borne by the customer.

### d. Direct deliveries to the final destination

For orders where the seller is requested to deliver to a final destination other than the buyer's usual delivery location, a €15 charge per order will apply.

## 5. CLAIMS, DELAYS AND FORCE MAJEURE

**No claims regarding the condition of the goods or shipping errors will be accepted under any circumstances after 15 working days from the date of receipt.** Claims for missing materials or other delivery errors must be submitted in writing to the seller within 15 working days of receiving the shipment. Failure to notify within this period will constitute full acceptance of the shipment and a waiver of any further claims by the buyer.

**Claims for loss or damage to the products during transport must be reported by the buyer to the carrier by noting it on the POD and/or delivery note at the time of delivery. No claims for loss or damage during transport will be accepted unless they are properly noted on the delivery note.**

All delivery dates are approximate. Delays in the delivery of any shipment do not exempt the buyer from the obligation to accept it. Furthermore, the seller will not be held liable for any loss or damage resulting from delays or failure to deliver due to causes beyond the seller's reasonable control, including, but not limited to, force majeure, actions by the buyer, embargoes or other governmental acts, regulations or requests, fire, accidents, strikes, lockouts, war, terrorism, riots, transport delays or the inability to obtain necessary labour, materials or production facilities. In the event of such a delay, the delivery date will be extended by a period equal to the time lost due to the delay.

## 6. MODIFICATIONS

**The seller may, at any time, make changes to the design and construction of the products, components or parts as deemed appropriate, without prior notice to the buyer.** The seller may offer suitable substitutes for unavailable materials due to government-mandated priorities or material shortages from suppliers.

## 7. WARRANTY

**The seller warrants that the products supplied hereunder will conform to any attached specifications and be free from defects in materials and workmanship. If, within 12 months of delivery, it is proven to the seller's satisfaction that the relevant product is defective, the affected part will be repaired or replaced free of charge, under FCA at the seller's loading dock in Santa Coloma de Farners, Girona, Spain (Incoterms 2020), or the seller will refund the purchase price of the affected part.** Repair, replacement or refund (as determined at the seller's discretion) will constitute the seller's sole obligation and the buyer's sole remedy for any deficiencies in the products supplied hereunder and is contingent upon the buyer returning the defective products to the seller under DDP at the seller's loading dock (Incoterms 2020). Any part repaired or replaced under this warranty will only be covered for the remainder of the original warranty period. The seller does not warrant products that have been damaged due to accident, negligence, improper installation, inadequate set-up or supervision (where applicable) or that have been installed or operated in a manner contrary to the installation and operating instructions. The seller does not warrant any repairs carried out by unauthorised personnel or service agencies.

**The above warranties are exclusive and replace all other statements and warranties, whether express or implied. The seller expressly excludes and disclaims any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, as well as any warranty arising from custom or trade practice.**

# english

# english

## 8. CANCELLATIONS AND RETURNS.

Orders may not be cancelled or modified by the buyer except under terms and conditions agreed to by the seller, as confirmed by the seller's written consent. A return authorisation is required for all returns. **Returns of products without prior authorisation from the seller's office in Santa Coloma de Farners will not be accepted.** PUJADAS reserves the right to authorise or refuse returns at its discretion.

**a. Requests for returns of merchandise (excluding defective items) must be made within 90 DAYS of the Pujadas invoice date. The purchase order number or Pujadas invoice number must be provided when requesting return authorisation. No return authorisation will be issued without the corresponding Pujadas purchase order number or invoice number.**

**b. A restocking fee will apply. Generally, returns will incur a 20% charge for depreciation and handling, with a minimum charge of €10.**

**c. All returns or shipments of materials to Pujadas' facilities must be made with freight costs and responsibility borne by the buyer.**

**d. The return authorisation number must be clearly displayed on all packages containing returned products.**

**e. Only current merchandise in its original, unused and saleable condition will be accepted for return. Returned merchandise that has been used, is obsolete or worn out will be disposed of, and no credit will be issued.**

**1. Returns of shelving will only be accepted if they are in their complete and original packaging, palletised if they consist of more than one item and properly protected.**

**2. Returns of trolleys must be made on pallets and with complete protective packaging.**

**f. The following products cannot be returned: (1) custom-made products, (2) Traex washing baskets, (3) personalised items. Additionally, materials that Pujadas has specifically adapted to fulfil the order requirements will not be accepted for return.**

## 9. USE OF TRADEMARKS AND TRADE NAMES

The seller or The Vollrath Company LLC, as applicable, hold all rights to their trademarks, trade names and/or any intellectual and industrial property rights to which they are entitled. The sale of products and/or association with these Terms does not imply the assignment or transfer of any rights unless expressly stated. The buyer shall not, directly or indirectly, in whole or in part, use the name Pujadas or any other trademark or trade name owned by Vollrath Pujadas, S.A.U. or The Vollrath Company LLC (collectively, the Trademarks) as part of the buyer's corporate or business name, or in any way related to the buyer's business, except with prior written authorisation from Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer is permitted to use the Trademarks solely in connection with the promotion or sale of the Products in accordance with the terms of the Agreement. The buyer must reproduce the Trademarks exactly as specified by Vollrath Pujadas, S.A.U. The buyer may not use the Trademarks in combination with other trademarks or names. The buyer agrees not to register or attempt to register any Trademark, or any imitation thereof (including any language variation), nor to use the Trademarks for any product or purpose other than those established in the Agreement. The buyer shall not, at any time during or after the termination of the Agreement, use any trademark that is similar to or in any way resembles the Trademarks in a manner that could cause confusion or deception. The buyer agrees to reasonably cooperate with any efforts by Vollrath Pujadas, S.A.U. to protect, defend or enforce its rights to the Trademarks.

# General selling conditions

## 10. DAMAGES AND OTHER LIABILITY; INDEMNIFICATION

The seller's liability concerning the products or services sold under these terms will be limited to the warranty and indemnification provided in Section 7 of these terms and conditions of sale, and for any other breach of contract with the buyer, it will be limited to the contract price. **The seller shall not be subject to any additional obligations or liabilities, whether arising from breach of contract, warranty, tort (including negligence and liability for third-party actions) or other legal doctrines, regarding the products or services offered by the seller, or any actions or omissions related thereto.** Without limiting the foregoing, the seller specifically disclaims liability for property damage, fines, liquidated or punitive damages, loss of profits, downtime, loss of goodwill, capital costs, costs of replacement products or services or any other form of economic loss, as well as claims from the buyer's customers or any third party for such damages, costs or losses. **The seller shall not be liable and does not accept responsibility for losses or incidental, indirect or accidental damages of any kind.** The buyer agrees to indemnify and hold the seller harmless from any loss, liability, damage or expense (including, without limitation, reasonable attorney's fees and other defence costs) that the seller may incur as a result of any claim by the buyer, the buyer's customers or any third party arising from or related to the products or services sold under these terms or associated with them, unless it is ultimately determined that such losses, liabilities, damages or expenses are solely attributable to the seller's wilful misconduct.

## 11. PRICES

The sale prices are those specified in our most recent price lists, applicable to merchandise from our warehouse in Santa Coloma de Farners, with non-returnable cardboard packaging.

## 12. PHOTOGRAPHS, INFORMATION AND DIMENSIONS

**The photographs, information and dimensions in the seller's catalogue are subject to change without prior notice due to technical or production requirements.**

## 13. PERSONAL DATA PROTECTION

In accordance with current personal data protection regulations, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informs the buyer that any personal data collected during the commercial relationship will be processed and included in the seller's files to provide the requested services and keep the buyer informed about new products and services. The data will be retained for the duration of the commercial relationship and, once it ends, only the data required by tax legislation will be kept. At any time, you may exercise your rights to access, rectify, erase or restrict the processing of your data, request data portability or object to its processing by sending a written request to info@pujadas.es, along with a copy of your ID/NIF. You may also contact the relevant Supervisory Authority to file any complaint you consider appropriate.

**All rights to make changes without prior notice are reserved, particularly concerning colours or prices of the items in this catalogue.**

Photographs are non-contractual

# Condiciones generales de venta

## 1. DISPOSICIONES LEGALES

Todas las ventas realizadas por Pujadas – Una compañía del grupo Vollrath (en adelante, “el vendedor”) están sujetas a los presentes términos y condiciones, y están expresamente condicionadas por la aceptación de los presentes términos y condiciones. Ningún otro término o condición adicional o diferente será vinculante para el vendedor a menos que se acuerde lo contrario específicamente por escrito. Por el presente el vendedor no acepta otros términos adicionales o diferentes y notifica al comprador que no está dispuesto a vender en virtud de términos diferentes de los presentes términos y condiciones. **Cada contrato de venta, incluyendo los presentes términos y condiciones, constituirá el acuerdo indivisible entre el vendedor y el comprador, y se regirá, interpretará y entenderá según las leyes de España, sin remisión a los Principios sobre Conflictos de Leyes. Los derechos y las obligaciones de las partes en virtud del presente no se regirán por la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías de 1980; y por el presente ambas partes se someten expresamente a la jurisdicción de los tribunales de Barcelona (España), para cualquier proceso judicial que surja de las presentes condiciones generales de venta o relacionado con estas.** No existe ninguna condición que afecte al acuerdo de las partes que no esté expresada en los presentes términos y condiciones.

## 2. OFERTAS Y PEDIDOS

Las ofertas y presupuestos realizados por el vendedor están sujetas a la aceptación del pedido por parte de ésta y, por tanto, no serán vinculantes hasta que se produzca dicha aceptación. El vendedor se reserva el derecho a la aceptación del pedido. Todos los pedidos cursados a el vendedor deberán serlo por escrito, claramente identificados y en ellos deberá constar el producto, la cantidad, y en su caso, la dirección de entrega. La aceptación del pedido por parte de el vendedor se realizará por escrito (i.e. A través de una confirmación de pedido) dentro del plazo de validez de la oferta. El vendedor se reserva el derecho discrecional de anular pedidos aceptados o pedir garantías adicionales en relación con pedidos que todavía no han sido aceptados, siempre que advierta cualquier circunstancia que, a su juicio, le haga dudar de la solvencia financiera o patrimonial del comprador.

## 3. IMPUESTOS Y OTROS CARGOS

El impuesto sobre el valor añadido, tasas, tarifas de personalización, inspección o prueba, o cualquier otro impuesto, tasa, interés o cargo de cualquier naturaleza impuesto por una autoridad gubernamental, en virtud de la transacción entre el comprador y el vendedor serán pagados por el comprador, además de los precios cotizados o facturados. Si el vendedor debiera pagar dichos impuestos u otros cargos, el comprador deberá reembolsarlos al vendedor.

## 4. ENTREGA Y FLETE

**En general, todos los productos se entregarán bajo FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020) a excepción de:**

**Los pedidos con destino final Península Ibérica y las Islas Baleares con un valor superior a 500 € (1.600€ en las Islas Canarias), con envío a un único destino, se enviarán prepagados por el vendedor.**

**Los pedidos con un valor inferior a 500 € (Base Imponible) se grabarán con un cargo por flete de 20 € (60 € en las Islas Canarias).**

**Para destinos finales fuera de España, todos los productos estarán sujetos a FCA en muelle de carga del vendedor situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020).**

La entrega de los productos al transportista se considerará entrega al comprador; e independientemente de los términos de envío o el pago del flete, el comprador asumirá todos los riesgos por pérdida o daño durante el transporte. El vendedor se reserva el derecho a hacer la entrega en múltiples envíos, a menos que se estipule lo contrario expresamente en el presente; dichos envíos se facturarán por separado y se pagarán en la fecha que indica cada factura, independientemente de las entregas posteriores. El vendedor se reserva los derechos de propiedad de todos los materiales enviados hasta el pago completo de estos.

# español

### a. Cantidad

Los productos se enviarán con las unidades de embalaje completo que contenga la cantidad indicada en nuestras tarifas vigentes.

### b. Productos fabricados o personalizados a medida

Los pedidos de productos a medida se ejecutan con entregas parciales/sobre envíos, sin que la diferencia suponga un 10% más o menos de la cantidad original pedida.

### c. Para pedidos Urgentes en el territorio nacional, incluyendo Islas Baleares y Canarias, se les aplicará un cargo de 15€ por pedido.

El envío será por “Transporte Urgente” con compromiso de entrega en 24/48 horas, a excepción de las Islas Canarias y Baleares. En estos casos, el transporte será a cargo del cliente.

### d. Entregas directas a destino final

En los pedidos en que se solicite al vendedor la entrega en destino final diferente del destino habitual del comprador, se aplicará un cargo de 15€ por pedido.

## 5. RECLAMACIONES, RETRASOS Y FUERZA MAYOR

**No se aceptarán, bajo ninguna circunstancia, reclamaciones relativas al estado de la mercancía o a errores de envío tras 15 días laborables desde la recepción de esta.** Las reclamaciones por falta de materiales u otros errores en la entrega deben efectuarse por escrito ante el vendedor en el plazo de 15 días laborables tras la recepción del envío; y el hecho de no notificar dicha reclamación supone la aceptación absoluta y la renuncia a cualquier reclamación por parte del comprador.

**Las reclamaciones por pérdidas o daños en los productos durante el transporte deben ser comunicados por el comprador ante el transportista, mediante anotación en el POD y/o albarán del transporte en el momento exacto de la entrega. No se aceptarán reclamaciones relativas a pérdidas o daños debidos al transporte sino están debidamente anotadas en el albarán del transporte.**

Todas las fechas de entrega son aproximadas. El retraso en la entrega de cualquier envío no exime al comprador de su obligación de aceptarlo. Además, el vendedor no será responsable por las pérdidas o los daños que resulten de los retrasos o de la falta de entrega por cualquier causa fuera del control razonable del vendedor, incluyendo sin limitación fuerza mayor, actos del comprador, embargo u otro acto, norma o petición gubernamental, incendio, accidente, huelga, parones, guerra, acto de terrorismo, disturbios, retraso en el transporte o incapacidad para conseguir la mano de obra, los materiales o las instalaciones de producción necesarios. En caso de algún retraso de este tipo, la fecha de entrega se ampliará durante un plazo igual al tiempo perdido debido al retraso.

## 6. MODIFICACIONES

**En cualquier momento, el vendedor podrá realizar modificaciones en el diseño y la construcción de los productos, los componentes o las partes como el vendedor lo crea apropiado, sin previo aviso al comprador.** El vendedor puede ofrecer sustitutos apropiados del material no disponible debido a las prioridades o normas establecidas por la autoridad gubernamental o la falta de materiales por parte de los proveedores.

## 7. GARANTÍA

**El vendedor garantiza que los productos suministrados en virtud del presente están libres de disconformidad con cualquier especificación adjunta y libre de defectos en los materiales y la calidad.** Si en el plazo de 12 meses desde su suministro el producto pertinente se demuestra a satisfacción del vendedor que es defectuoso, la pieza afectada será reparada o sustituida sin cargo, bajo **FCA en muelle de carga del vendedor, situado en Santa Coloma de Farners, Girona, España (Incoterms 2020)**, o el vendedor devolverá el precio de compra de la parte afectada. La reparación, la sustitución o la devolución (lo que el vendedor determine, a su discreción) constituirá la única obligación del vendedor y el único remedio del comprador para cualquier deficiencia en los productos suministrados en virtud del presente, y estará condicionada por la devolución de dichos productos al vendedor por parte del comprador, bajo DDP muelle de carga del vendedor (Incoterms 2020). Cualquier pieza reparada o sustituida en virtud de esta garantía se garantiza solo durante el período restante de garantía sobre la pieza que ha sido reparada o sustituida. El vendedor no garantiza productos que hayan sido dañados por accidente, imprudencia, instalación indebida, configuración o supervisión (cuando

# español

# Condiciones generales de venta

proceda) inadecuadas o que hayan sido instalados o puestos en funcionamiento de cualquier modo que sea contrario a las instrucciones de instalación y funcionamiento. El vendedor no garantiza ningún servicio de reparación efectuado por personal no autorizado o agencias deservicios no autorizadas.

**Las garantías anteriores son exclusivas y sustituyen todas las otras aseveraciones y garantías, expresas o implícitas; y el vendedor no acepta y excluye expresamente cualquier garantía implícita de comercialización o idoneidad para cualquier propósito particular, y cualquier garantía que pueda surgir de un acuerdo o uso comercial.**

## 8. CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Ningún pedido podrá ser cancelado ni modificado por el comprador excepto en virtud de los términos y condiciones que pueda aceptar el vendedor, tal como lo indique el consentimiento escrito del vendedor. Se solicitará una autorización de devolución para todas las devoluciones. **Se rechazarán** las devoluciones de productos que no cuenten con la autorización previa por parte de la oficina del vendedor de Santa Coloma de Farners. PUJADAS tiene libertad para autorizar y devolver y puede decidir rechazar la devolución según su propio criterio.

**a.** Las solicitudes de devoluciones de mercancía (que no sea mercancía defectuosa) deben efectuarse en el plazo de **90 DÍAS desde la fecha de la factura de pujadas. Debe indicarse el número de orden de compra o el número de factura de pujadas al solicitar la autorización. No se emitirá ninguna autorización de devolución a menos que se proporcione el número de orden de compra o el número de factura de Pujadas.**

**b.** Se aplicará un cargo por reposición de existencias. En general cualquier devolución se cargará un 20% del importe, por demerito y gestión, con un mínimo de 10 €.

**c.** Las devoluciones o los envíos de materiales a las instalaciones de Pujadas deberán efectuarse **siempre por flete a cargo y responsabilidad del comprador.**

**d.** El número de autorización de la devolución deberá marcarse en todos los embalajes de los productos que se devuelvan.

**e. Únicamente se aceptarán devoluciones de mercancía actual en su embalaje original, sin usar y en estado vendible. La mercancía devuelta que haya sido usada, esté obsoleta o desgastada se eliminará y no se emitirá crédito.**

**1.** La devolución de estanterías solo se efectuará si van en su embalaje completo y original, en palés si constan de más de un bulto y correctamente protegidas.

**2.** La devolución de carros se efectuará en palés y con el embalaje protector completo.

**f.** Los siguientes productos no pueden devolverse: (1) productos realizados a medida, (2) cestas de lavado Traex (3) artículos personalizados. Tampoco se aceptará la devolución de materiales en los que Pujadas haya efectuado alguna adaptación concreta para satisfacer el pedido.

## 9. USO DE MARCAS Y NOMBRES COMERCIALES

El vendedor o The Vollrath Company LLC, según corresponda, son titulares de cuantas marcas, nombres comerciales y/o derechos de propiedad intelectual e industrial les corresponda. La venta de los productos y/o vinculación a los presentes Términos no supone la cesión o transmisión de ningún derecho salvo que así se disponga de forma expresa. El comprador no utilizará, directa o indirectamente, en su totalidad o en parte, el nombre de Pujadas, ni ninguna otra marca registrada o nombre comercial que ahora sea o pueda ser propiedad de Vollrath Pujadas, S.A.U. o The Vollrath Company LLC, (colectivamente, las Marcas Comerciales), como parte del nombre corporativo o comercial del comprador, o de cualquier manera relacionada con el negocio del Comprador, excepto si fuera autorizado o aprobado por Vollrath Pujadas, S.A.U. por escrito. El comprador tiene derecho a utilizar las Marcas comerciales únicamente en relación con la promoción o venta de los Productos de conformidad con los términos del Acuerdo. El Comprador deberá reproducir las Marcas exactamente como lo especifica Vollrath Pujadas, S.A.U.. El Comprador no puede utilizar las Marcas Comerciales en combinación con otras marcas comerciales o nombres. El Comprador acepta que no registrará ni intentará registrar ninguna Marca Comercial ni ninguna imitación de la misma (incluida cualquier variación de idioma), ni utilizará las Marcas Comerciales para ningún producto o para ningún

fin distinto de los establecidos en el Acuerdo. El Comprador no deberá, en ningún momento durante o después de la terminación del Acuerdo, utilizar en su negocio ninguna otra marca comercial que sea similar o de alguna manera se parezca a las Marcas Comerciales de manera que pueda causar engaño o confusión con las Marcas Comerciales. El Comprador deberá colaborar de manera razonable con respecto a cualquier esfuerzo de Vollrath Pujadas, S.A.U. para proteger, defender o hacer cumplir sus derechos sobre las Marcas Comerciales.

## 10. PERJUICIOS Y OTRA RESPONSABILIDAD; INDEMNIZACIÓN

La responsabilidad del vendedor respecto de los productos o servicios que se vendan en virtud del presente se limitará a la garantía y la indemnización establecida en la sección 7 de los presentes términos y condiciones de venta y, respecto de cualquier otro incumplimiento de su contrato con el comprador, se limitará al precio del contrato. **El vendedor no estará sujeto a otra obligación o responsabilidades, ya sea que surjan de un incumplimiento de contrato, garantía, ilícito civil (incluyendo negligencia y responsabilidad por hechos ajenos) u otras doctrinas, respecto de los productos o los servicios ofrecidos por el vendedor, o cualquier emprendimiento, acción u omisión relacionada con estos.** Sin limitar el carácter general de lo antedicho, el vendedor específicamente rechaza cualquier responsabilidad por daños a la propiedad, multas, daños cuantificables o punitivos, daños por lucro cesante, inactividad, pérdida de clientela, coste de capital, coste de sustitución de productos o servicios, o cualquier otro tipo de pérdida de ventaja económica, o demandas de los clientes del comprador o de cualquier tercero por dichos daños, costes o pérdidas. **El vendedor no será responsable y no acepta la responsabilidad por perjuicios, daños fortuitos, indirectos y accidentales de cualquier naturaleza.** El comprador eximirá y liberará al vendedor de cualquier pérdida, responsabilidad, daños y gastos (incluyendo sin limitación honorarios razonables de abogados y otros costes de defensa) en que pueda incurrir el vendedor como resultado de cualquier demanda del comprador, de los clientes del comprador o de cualquier tercero derivados de los productos y servicios que se vendan en virtud del presente o relacionados con estos, a menos que se determine en última instancia que dichas pérdidas, responsabilidades, daños o gastos son atribuibles únicamente a la conducta premeditada del vendedor.

## 11. PRECIOS

Los precios de venta son los que se especifican en nuestras tarifas (según ultima tarifa vigente), en referencia a la mercancía de nuestro almacén de Santa Coloma de Farners con embalaje de cartón no retornable.

## 12. FOTOGRAFÍAS, INFORMACIÓN Y MEDIDAS

Las fotografías, **la información y las medidas indicadas en el catálogo del vendedor pueden sufrir cambios**, sin previo aviso, debido a requisitos técnicos o de producción.

## 13. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informa al comprador que los datos personales recogidos durante la relación comercial serán tratados e incorporados en los ficheros del vendedor, con el objetivo de poder prestar los servicios solicitados, así como también para mantenerlo informado de nuevos productos y servicios. Los datos facilitados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial y una vez finalizada se conversarán aquellos que vengan exigidos por la legislación tributaria. En cualquier momento usted podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación o supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante una petición escrita a [info@pujadas.es](mailto:info@pujadas.es), acompañada de una fotocopia de su DNI/NIF. También podrá dirigirse a la Autoridad de Control competente para presentar la reclamación que considere oportuna.

**Quedan reservados todos los derechos de cambio sin aviso previo, en especial colores o precios para los artículos que aparecen en este catálogo.**

Fotografías no contractuales

# Conditions generales de vente

## 1. MENTIONS LÉGALES

Toutes les ventes effectuées par Pujadas – une entreprise du groupe Vollrath (ci-après, le vendeur) sont expressément soumises aux présentes conditions générales et à leur acceptation. Aucune autre condition supplémentaire ou différente sera contraignante pour le vendeur sauf accord écrit spécifique. Par la présente, le vendeur n'accepte aucune autre condition supplémentaire ou différente et informe l'acheteur qu'il n'est pas disposé à vendre selon des conditions différentes des présentes. **Chaque contrat de vente, y compris les présentes conditions générales, constituera l'intégralité de l'accord entre le vendeur et l'acheteur et sera régi, interprété et compris conformément aux lois espagnoles, sans renvoi aux règles de conflit de lois. Les droits et les obligations des parties en vertu des présentes ne sont pas régis par la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises de 1980 ; et par les présentes, les deux parties se soumettent expressément à la juridiction des tribunaux de Barcelone (Espagne) pour toute procédure judiciaire découlant des présentes conditions générales de vente ou s'y rapportant.** Il n'existe aucune condition affectant l'accord des parties qui ne soit pas exprimée dans les présentes conditions générales.

## 2. OFFRES ET COMMANDES

Les offres et les devis effectués par le vendeur sont soumis à l'acceptation de la commande par celui-ci et ne seront pas contraignants jusqu'à ladite acceptation. Le vendeur se réserve le droit d'accepter la commande. Toutes les commandes passées au vendeur devront être écrites, clairement identifiées et présenter le produit, la quantité et, le cas échéant, l'adresse de livraison. L'acceptation de la commande par le vendeur doit se faire par écrit (c'est-à-dire par le biais d'une confirmation de la commande), dans le délai de validité de l'offre. Le vendeur se réserve le droit discrétionnaire d'annuler les commandes acceptées ou de demander des garanties supplémentaires pour les commandes qui n'ont pas encore été acceptées, s'il a connaissance de circonstances qui, à son avis, l'amènent à douter de la solvabilité financière ou patrimoniale de l'acheteur.

## 3. TAXES ET AUTRES CHARGES

La taxe sur la valeur ajoutée, les taxes, les frais de personnalisation, d'inspection ou d'essai, ou tout autre impôt, taxe, intérêt ou charge de quelque nature que ce soit imposés par une autorité gouvernementale, en vertu de la transaction entre l'acheteur et le vendeur, seront réglés par l'acheteur, en plus des prix indiqués ou facturés. Si le vendeur devait payer ces taxes ou autres charges, l'acheteur devrait les lui rembourser.

## 4. LIVRAISON ET FRET

**En général, tous les produits seront expédiés en FCA au quai de chargement du vendeur à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) à l'exception de ce qui suit :**

**Les commandes dont la destination finale est la péninsule ibérique et les îles Baléares et dont la valeur est supérieure à 500 € (1 600 € dans les îles Canaries), avec expédition vers une seule destination, seront envoyées en port payé par le vendeur.**

**Les commandes dont la valeur est inférieure à 500 € (base imposable) seront enregistrées avec des frais de transport de 20 € (60 € dans les îles Canaries).**

**Pour les destinations finales en dehors de l'Espagne, tous les produits seront soumis au FCA au quai de chargement du vendeur situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020).**

La remise des produits au transporteur est considérée comme une livraison à l'acheteur et, quelles que soient les conditions d'expédition ou de paiement du fret, l'acheteur assumera tous les risques de perte ou de dommage pendant le transport. Le vendeur se réserve le droit de procéder à des livraisons multiples, sauf stipulation contraire expresse dans le présent document ; ces livraisons sont facturées séparément et payées à la date indiquée sur chaque facture, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le vendeur se réserve les droits de propriété de tous les produits envoyés jusqu'au paiement intégral de ceux-ci.

# français

## a. Quantité

Les produits seront expédiés avec les unités d'emballage complètes qui contiennent la quantité indiquée dans nos grilles tarifaires en vigueur.

## b. Produits personnalisés ou sur mesure

Les commandes de produits sur mesure sont exécutées avec des livraisons partielles/livraisons supplémentaires, la différence n'étant pas supérieure ou inférieure de 10 % à la quantité initialement commandée.

## c. Pour les commandes urgentes en Espagne, y compris les îles Baléares et Canaries, des frais de 15 euros par commande seront appliqués.

L'expédition se fera par « transport urgent » avec un engagement de livraison dans les 24/48 heures, à l'exception des îles Canaries et Baléares. Dans ce cas, le transport sera à la charge du client.

## d. Livraisons directes à la destination finale

Pour les commandes pour lesquelles il est demandé au vendeur de livrer à une destination finale autre que la destination habituelle de l'acheteur, des frais de 15 € par commande seront appliqués.

## 5. RÉCLAMATIONS, RETARDS ET FORCE MAJEURE

**Les réclamations relatives à l'état des marchandises ou aux erreurs d'expédition ne seront aucunement acceptées après 15 jours ouvrables à compter de leur réception.** Les réclamations pour produits manquants ou autres erreurs à la livraison doivent être adressées par écrit au vendeur dans les 15 jours ouvrables suivant la réception de l'envoi ; l'absence de notification de ladite réclamation constitue une acceptation totale et une renonciation à toute réclamation de la part de l'acheteur.

**Les réclamations pour les pertes ou dommages des produits pendant le transport doivent être communiquées par l'acheteur au transporteur, par une mention sur l'accusé de réception et/ou bon de livraison au moment exact de la livraison. Les réclamations pour pertes ou dommages dus au transport ne seront pas acceptées, sauf si elles sont dûment mentionnées sur le bon de livraison.**

Toutes les dates de livraison sont approximatives. Le retard dans la livraison d'un envoi ne libère pas l'acheteur de son obligation de l'accepter. En outre, le vendeur n'est pas responsable des pertes ou dommages résultant d'un retard ou d'une absence de livraison dus à une cause échappant au contrôle raisonnable du vendeur, comprenant, notamment, les cas de force majeure, les actes de l'acheteur, les embargos ou autres actes, les règlements ou demandes gouvernementales, les incendies, les accidents, les grèves, les lock-out, les guerres, les actes de terrorisme, les émeutes, les retards de transport ou l'impossibilité d'obtenir la main-d'œuvre, les matériaux ou les installations de production nécessaires. En cas de retard de ce type, la date de livraison sera prolongée d'une période égale au temps perdu en raison du retard.

## 6. MODIFICATIONS

**À tout moment, le vendeur pourra apporter les modifications qu'il juge opportunes à la conception et à la fabrication des produits, des composants ou des pièces, sans préavis à l'acheteur.** Le vendeur peut proposer des substituts appropriés pour le matériel non disponible en raison de priorités ou de normes fixées par les autorités gouvernementales ou d'un manque de matériaux de la part des fournisseurs.

## 7. GARANTIE

**Le vendeur garantit que les produits fournis en vertu des présentes conditions sont exempts de toute non-conformité avec les spécifications jointes et de tout défaut de matériel et de qualité.** Si, dans les 12 mois suivant la livraison, le produit concerné s'avère défectueux à la satisfaction du vendeur, la pièce concernée sera réparée ou remplacée gratuitement, en FCA au quai de chargement du vendeur, situé à Santa Coloma de Farners, dans la province de Gérone, en Espagne (Incoterms 2020) ou le vendeur remboursera le prix d'achat de la pièce concernée. La réparation, le remplacement ou le retour (selon ce que le vendeur détermine, à sa seule discrétion) constitueront la seule obligation du vendeur et le seul recours de l'acheteur pour toute déficience des produits livrés en vertu des présentes conditions, et seront conditionnés par le retour par l'acheteur de ces produits au

# français

vendeur en DDP sur le quai de chargement du vendeur (Incoterms 2020). Toute pièce réparée ou remplacée dans le cadre de cette garantie n'est garantie que pour la période de garantie restante de la pièce réparée ou remplacée. Le vendeur ne garantit pas les produits endommagés à la suite d'un accident, d'une imprudence, d'une installation incorrecte, d'une configuration ou d'une supervision inadéquate (le cas échéant) ou qui ont été installés ou mis en service d'une manière contraire aux instructions d'installation et d'utilisation. Le vendeur ne garantit pas les services de réparation effectués par du personnel non autorisé ou des agences de service non autorisées.

**Les garanties précédentes sont exclusives et remplacent toutes les autres affirmations et garanties expresses ou implicites ; le vendeur rejette et exclut expressément toute garantie implicite de commercialisation ou d'adéquation à un usage particulier, et toute garantie pouvant résulter d'un accord ou d'un usage commercial.**

## 8. ANNULATIONS ET RETOURS

Aucune commande ne peut être annulée ni modifiée par l'acheteur sauf dans les conditions générales acceptées par le vendeur, comme indiqué dans l'accord écrit du vendeur. Une autorisation de retour sera demandée pour tous les retours. Les retours de produits qui n'ont pas fait l'objet d'une autorisation préalable par le bureau du vendeur de Santa Coloma de Farners seront refusés. PUJADAS est libre d'autoriser et d'effectuer un retour, et peut décider de refuser un retour à sa propre discrétion.

**a. Les demandes de retour de marchandises (autres que des marchandises défectueuses) doivent être effectuées dans les 90 JOURS à compter de la date de la facture de Pujadas. Le numéro du bon de commande ou de la facture de Pujadas doit être indiqué lors de la demande d'autorisation. Aucune autorisation de retour ne sera émise si le numéro de bon de commande ou de facture de Pujadas n'est pas fourni.**

**b. Des frais de réapprovisionnement seront appliqués. En général, tout retour sera facturé 20 % du montant, pour frais de traitement et de gestion, d'un minimum de 10 €.**

**c. Les retours ou les expéditions de produits aux installations de Pujadas devront toujours être effectués par fret à la charge et sous la responsabilité de l'acheteur.**

**d. Le numéro d'autorisation du retour devra figurer sur tous les emballages des produits à retourner.**

**e. Seule la marchandise actuelle dans son emballage d'origine, non utilisée et en état de vente sera acceptée pour le retour. La marchandise retournée qui a été utilisée, qui est obsolète ou usée, sera jetée et aucun crédit ne sera accordé.**

1. Les étiquettes ne seront retournées que si elles sont dans leur emballage complet et d'origine, sur une palette s'il y a plus d'un paquet et correctement protégées.

2. Les chariots seront retournés sur des palettes et avec leur emballage de protection complet.

**f. Les produits suivants ne peuvent pas être retournés : (1) produits sur mesure, (2) paniers de lavage Traex (3) articles personnalisés. Le matériel ayant subi une adaptation de la part de Pujadas pour satisfaire la commande ne pourra pas non plus être retourné.**

## 9. UTILISATION DES MARQUES ET NOMS COMMERCIAUX

Le vendeur ou The Vollrath Company LLC, selon le cas, est propriétaire de toutes les marques, noms commerciaux et/ou droits de propriété intellectuelle et industrielle qui lui correspondent. La vente de produits et/ou le rattachement des présentes conditions générales n'impliquent pas la cession ou le transfert de droits, sauf dans les cas expressément prévus. L'acheteur n'utilisera pas, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, le nom Pujadas ou toute autre marque déposée ou nom commercial qui appartient actuellement ou peut appartenir à Vollrath Pujadas, S.A.U. ou The Vollrath Company LLC, (collectivement, les marques), comme partie de la dénomination sociale ou du nom commercial de l'acheteur, ou de quelque manière que ce soit en relation avec les activités de l'acheteur, sauf autorisation ou approbation écrite de Vollrath Pujadas, S.A.U. L'acheteur est autorisé à utiliser les marques uniquement dans le cadre de la promotion ou de la vente des produits conformément aux dispositions de l'accord. L'acheteur devra reproduire les marques exactement comme l'indique Vollrath Pujadas, S.A.U. L'acheteur ne peut pas utiliser les marques commerciales en combinaison avec d'autres marques commerciales ou noms. L'acheteur

# Conditions generales de vente

s'engage à n'enregistrer ou tenter d'enregistrer aucune marque ni imitation de celle-ci (y compris toute variation de langue), et à ne pas utiliser les marques pour tout produit ou à toute fin autre que les conditions établies de l'accord. L'acheteur ne devra, à aucun moment, pendant ou après la résiliation de l'accord, utiliser dans ses activités d'autres marques similaires ou ressemblant d'une manière ou d'une autre aux marques pouvant entraîner une tromperie ou une confusion avec les marques. L'acheteur devra collaborer de manière raisonnable à tous les efforts déployés par Vollrath Pujadas, S.A.U. pour protéger, défendre ou faire respecter ses droits sur les marques.

## 10. PRÉJUDICES ET AUTRE RESPONSABILITÉ ; INDEMNISATION

La responsabilité du vendeur concernant les produits ou services vendus en vertu des présentes conditions sera limitée à la garantie et à l'indemnisation établie dans la section 7 de ces conditions de vente et, en ce qui concerne tout autre manquement de son contrat avec l'acheteur, elle sera limitée au prix contractuel. **Le vendeur ne sera pas soumis à d'autres obligations ou responsabilités, qu'elles découlent d'une rupture de contrat, d'une garantie, d'un délit (y compris la négligence et la responsabilité du fait d'autrui) ou d'autres doctrines, en ce qui concerne les produits ou les services offerts par le vendeur, ou tout engagement, acte ou omission en rapport avec ceux-ci.** Sans limiter le caractère général de ce qui précède, le vendeur décline spécifiquement toute responsabilité pour les dommages matériels, les amendes, les dommages quantifiables ou punitifs, les dommages pour manque à gagner, l'inactivité, la perte de clientèle, le coût du capital, le coût des produits ou services de remplacement, ou toute autre perte d'avantage économique, ou les réclamations des clients de l'acheteur ou de tout tiers pour de tels dommages, coûts ou pertes. **Le vendeur n'est pas responsable et décline toute responsabilité pour les préjudices, dommages accessoires, indirects et accidentels de toute nature.** L'acheteur exemptera et dégagera le vendeur de toute responsabilité en cas de pertes, responsabilités, dommages et dépenses (notamment, les honoraires raisonnables d'avocats et autres frais de défense) que le vendeur pourrait encourir à la suite d'une réclamation de l'acheteur, des clients de l'acheteur ou d'un tiers découlant des produits et services vendus en vertu des présentes conditions ou s'y rapportant, à moins que ces pertes, responsabilités, dommages ou dépenses ne soient considérés comme imputables uniquement au comportement prémédité du vendeur.

## 11. PRIX

Les prix de vente sont ceux indiqués dans notre grille tarifaire (selon la dernière liste de prix en vigueur), en référence aux produits de notre entrepôt de Santa Coloma de Farners avec un emballage en carton qui ne peut pas être retourné.

## 12. PHOTOS, DONNÉES ET DIMENSIONS

**Les photographies, les informations et les dimensions indiquées dans le catalogue du vendeur peuvent être modifiées sans préavis en raison d'exigences techniques ou de production.**

## 13. PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur sur la protection des données à caractère personnel, VOLLRATH PUJADAS, S.A.U. informe l'acheteur que les données personnelles recueillies au cours de la relation commerciale seront traitées et intégrées aux fichiers du vendeur, afin de pouvoir fournir les services demandés, ainsi que de le tenir informé des nouveaux produits et services. Les données fournies seront conservées pendant toute la durée de la relation commerciale et, une fois celle-ci terminée, seules les données requises par la législation fiscale seront gardées. À tout moment, vous pourrez faire valoir vos droits d'accès, de rectification ou suppression, de limitation du traitement, de portabilité et d'opposition en adressant une demande écrite à info@pujadas.es, accompagnée d'une photocopie de votre pièce d'identité. Vous pourrez également vous adresser à l'Autorité de contrôle compétente pour introduire la réclamation que vous jugez appropriée.

**Tous droits de modification sans préavis, notamment des couleurs ou des prix des articles présentés dans ce catalogue, sont réservés.**

Photographies non contractuelles

CPUJADAS2025





**THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.**

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

**VOLLRATH PUJADAS SAU**

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

**VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED**

Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308  
Lianhua Road, Minhang District  
Shanghai, 201102 CHINA  
Tel. 86-21-50589580

**VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.**

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

**VOLLRATH**

[www.vollrathfoodservice.com](http://www.vollrathfoodservice.com)

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.  
An ISO 9001 Certified Company



[www.stoeltingfoodservice.com](http://www.stoeltingfoodservice.com)



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



An ISO 9001 Certified Company

