



# VOLLRATH®



pujadas® 2024  
A VOLLRATH COMPANY



# Pujadas Lab

## 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 PUJADASSAU

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

**STOELTING**  
A VOLLRATH BRAND

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

**pujadas**  
A VOLLRATH COMPANY

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

f @ in v

An ISO 9001 Certified Company

• Live and custom-made demonstrations and trainings

• Showroom with more than 440 m<sup>2</sup> of exhibition space

• R&D and product development

• *Demostraciones y formaciones en vivo y a medida*

• *Showroom con más de 440 m<sup>2</sup> de exposición*

• *I+D y desarrollo de producto*

• Des démonstrations et des formations en direct et sur mesure

• Showroom avec surface d'exposition de plus de 440 m<sup>2</sup>

• R&D et développement de produit

A new versatile, dynamic and welcoming space available to Foodservice professionals.

*Un espacio versátil y dinámico a disposición de los profesionales del Foodservice.*

*Un nouvel espace polyvalent, dynamique et accueillant à la disposition des professionnels du Foodservice.*





# VOLLRATH®

Founded in 1874, today, Vollrath remains a growing family business. Headquartered in Sheboygan, Wisconsin, with plants in the United States, Europe, Mexico, and China. The Vollrath Company is highly regarded for high-quality engineering and manufacturing. The company's business divisions encompass business operations of foodservice, frozen treat equipment, manufacturing services, and industrial cleaning equipment.

The Vollrath Company has a diverse set of resources with production, warehouse, and sales facilities around the world, as well as an international network of distributors. Vollrath drives continuous improvement in the industries it serves by being at the forefront of the group, and is recognized for leadership in its various industries with the products, services, and support it offers.

*Fundada en 1874. Vollrath sigue siendo una empresa familiar en crecimiento. Con sede en Sheboygan, Wisconsin, y con plantas en Estados Unidos, Europa, México y China. The Vollrath Company es reconocida por su ingeniería y fabricación de gran calidad. Sus divisiones de negocio abarcan operaciones comerciales en Foodservice, servicio de fabricaciones personalizadas y equipos de limpieza.*

*The Vollrath Company cuenta con varias instalaciones de producción, almacenes y ventas en todo el mundo, así como una red internacional de distribuidores. Vollrath impulsa la mejora continua de las industrias a las que sirve estando al frente del grupo y es reconocido por el liderazgo en sus diversas industrias con los productos, servicios y soporte que ofrece a sus clientes.*

Fondée en 1874. Aujourd'hui, Vollrath reste une entreprise familiale en pleine croissance. Basée à Sheboygan, dans le Wisconsin, avec des usines aux États-Unis, en Europe, au Mexique et en Chine, The Vollrath Company est très appréciée pour son ingénierie et sa fabrication de haute qualité. Les divisions commerciales de la société, englobent : Foodservice, fabrication personnalisée et équipements de nettoyage.

The Vollrath Company possède plusieurs installations de production, de stockage et de ventes dans le monde entier, ainsi qu'un réseau international de distributeurs. Vollrath favorise l'amélioration continue des industries qu'elle fournit car elle est à la tête du groupe et est reconnue pour sa place de leadership dans ses diverses industries avec les produits, les services et l'assistance qu'elle offre à ses clients.

Our legacy and continued success is based on providing value with innovative, efficient & high-quality products that stand the test of time and are trusted by chefs around the world.

- In-house design consulting
- Custom product fabrication for one-of-a-kind needs
- Easy access to customer and technical service teams that care about your products as much as you do
- Sales force that understands your local culture and clientele, and can recommend products that make sense for your unique needs
- Sustainability as a major company focus

---

*Nuestro legado y éxito continuo se basa en aportar valor con productos innovadores, eficientes y de alta calidad que resisten el paso del tiempo y en los que los chefs de todo el mundo confían.*

- Asesoría interna para desarrollo de proyectos
- Fabricación de productos personalizados y adaptados a necesidades únicas
- Customer Service y Servicio Técnico que velan por sus productos tanto como usted
- Fuerza de ventas conocedora de las peculiaridades de los diferentes mercados para recomendar productos que se adapten a cada necesidad
- Sostenibilidad como principal foco para la empresa

---

Notre legs et notre succès continu reposent sur la valeur ajoutée qu'offrent nos produits innovants, efficaces et de haute qualité, qui résistent au passage du temps et auxquels font confiance les chefs du monde entier.

- Conseil interne au développement de projets
- Fabrication de produits personnalisés et adaptés à des besoins uniques
- Service au client et service technique qui veillent à vos produits autant que vous
- Force de vente connaissant les particularités des différents marchés pour recommander des produits qui s'adaptent à chaque besoin
- Durabilité comme cible principale de l'entreprise



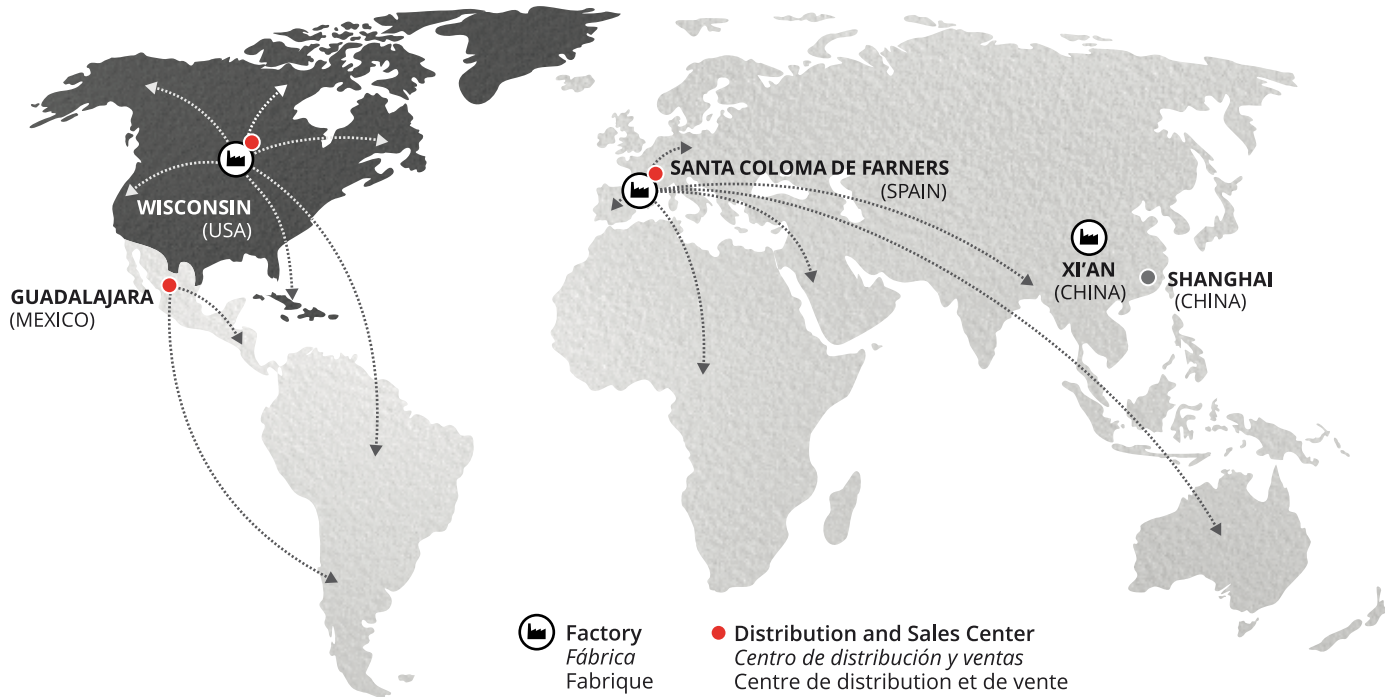


# VOLLRATH INTERNATIONAL

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.



## Sales strategy

*Estrategia de ventas*  
Stratégie de soldes



## Centers of distribution

*Centros de distribución*  
Les centres de distribution



## Orders & billing

*Pedidos y facturación*  
Commandes et facturation

Selling through trusted distributors continues to be the key strategy in marketing the products and services offered by Vollrath International.

*La venta a través de distribuidores de confianza sigue siendo la estrategia clave en la comercialización de los productos y servicios que ofrece Vollrath International.*

La vente par l'intermédiaire de distributeurs de confiance continue d'être la stratégie clé dans la commercialisation des produits et services offerts par Vollrath International.

With a large stock of products located in our warehouses in Spain, the United States and Mexico, we deliver orders to our entire network of distributors with maximum logistical efficiency.

*Con un amplio stock de productos ubicados en nuestros almacenes en España, Estados Unidos y México, servimos a nuestra amplia red de distribuidores con la máxima eficiencia logística.*

Avec un large stock de produits situés dans 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.

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.

# The global partner with your trusted brands

*El partner global con tus marcas de confianza*  
Le partenaire mondial avec vos marques de confiance



## Expansive footprint

*ADN de fabricante*  
ADN du fabricant

Production facilities and storage of  
*Instalaciones de producción y almacenamiento de*  
Installations de production et stockage de

**90.000 m<sup>2</sup>**

## Global solutions

*Soluciones globales*  
Solutions globales

Product catalog with more than  
*Catálogo de productos con más de*  
Catalogue de produits avec plus de

**7.000 SKUs**

## Efficient distribution

*Distribución eficiente*  
Distribution efficace

We distribute to more than  
*Distribuimos a más de*  
Nous distribuons à plus de

**100 countries**  
*países*  
pays

# Trusted by large partners

*Grandes marcas confían en nosotros*  
De grandes marques nous accordent leur confiance







By maintaining the same values as when we started, 100 years ago, we combine wisdom and passion, with technology and innovation to provide our clientele with the best gastronomic experience.

In our 22.000 m<sup>2</sup> facilities we manufacture kitchenware, storage systems, transport and equipment, as well as the new range of Pujadas Grill ovens.

Our wide range of innovative products, efficient systems and versatile designs means that customers all over the world trust the Pujadas brand to equip their kitchens, halls and buffets.

Since 2015 we have been part of the Vollrath Group, a world leader with which we reach more than 100 countries. This year also sees the birth of a new structure with which Pujadas, together with Vollrath USA, aims to consolidate and expand its presence worldwide.

*Manteniendo los valores de cuando empezamos, hace más de 100 años, combinamos la sabiduría y la pasión con la tecnología y la innovación para que nuestros clientes disfruten de la mejor experiencia gastronómica.*

*En nuestras instalaciones de 22.000 m<sup>2</sup> fabricamos menaje, sistemas de almacenaje, transporte y equipamiento, así como la nueva gama de hornos de brasa Pujadas Grill.*

*Nuestro amplio catálogo de productos innovadores, sistemas eficientes y diseños versátiles hace que clientes de todo el mundo confíen en la marca Pujadas para equipar sus cocinas, salas y buffets.*

*Desde 2015 formamos parte del grupo Vollrath, líder mundial con el que llegamos a más de 100 países. Este año, además, nace una nueva estructura con la que Pujadas, junto con Vollrath USA, aspira a consolidar y ampliar su presencia a nivel mundial.*

En conservant les valeurs qui étaient les nôtres lors de notre création, il y a plus de 100 ans, nous associons le savoir-faire et la passion à la technologie et à l'innovation pour aider nos clients à bénéficier de la meilleure expérience gastronomique.

Dans nos installations de 22.000 m<sup>2</sup>, nous fabriquons du matériel de cuisine, des systèmes de stockage, des moyens de transport et des équipements, ainsi que la nouvelle gamme de fours à braise Pujadas Grill.

Grâce à notre vaste catalogue de produits innovants, de systèmes efficaces et de designs polyvalents, nos clients du monde entier font confiance à la marque Pujadas pour équiper leurs cuisines, leurs salles et leurs buffets.

Depuis 2015, nous faisons partie du groupe Vollrath, leader mondial avec lequel nous sommes présents dans plus de 100 pays. En outre, cette année, Pujadas a mis en place une nouvelle structure qui lui permettra, avec Vollrath USA, de consolider et d'accroître sa présence au niveau mondial.

## We are manufacturers

Somos fabricantes  
Nous sommes fabricants

Since 1921, we have been manufacturing highly competitive, durable and efficient products that guarantee the sustainability of every type of business.

*Desde 1921 fabricamos productos altamente competitivos, durables y eficientes que velan por la rentabilidad de cada tipo de negocio.*

Depuis 1921, nous fabriquons des produits extrêmement compétitifs, durables et efficaces qui contribuent à la rentabilité de chaque type d'entreprise.



We implement more efficient and sustainable production processes, always following strict quality protocols.

*Implementamos procesos productivos más eficientes y sostenibles, siempre siguiendo estrictos protocolos de calidad.*

Nous mettons en œuvre des processus de production plus efficaces et plus durables, en respectant toujours des protocoles de qualité stricts.



Food Contact Approved

*Apto para contacto con alimentos*

*Adapté au contact alimentaire*



Public Health and Safety

*Organización para la Salud y Seguridad Pública*

*Santé et Sécurité Publiques*



Quality System

*Sistema de Calidad*

*Système de management de la Qualité*



Quality System

*Sistema de Calidad*

*Système de management de la Qualité*



Guaranteed for life

*Garantía de por vida*

*Garantie à vie*



Bolsas hechas de materiales 100% reciclados

*Bolsas hechas de materiales 100% reciclados*

*Bolsas hechas de materiales 100% reciclados*





Thanks to the quality, dependability and performance of our equipment, along with an experienced sales & customer support staff, Stoelting has earned a strong reputation as a top manufacturer of frozen treat equipment.

We offer a full line of products that make your business more efficient, streamlining and profitable.

*Gracias a la calidad, la seguridad y el rendimiento de nuestros equipos, Stoelting se ha ganado una sólida reputación como uno de los principales fabricantes de máquinas de productos helados.*

*Ofrecemos una línea completa de productos para que el negocio sea más eficiente, ágil y rentable.*

Grâce à la qualité, à la sécurité et au rendement de ses équipements, Stoelting s'est forgé une solide réputation en tant que l'un des principaux fabricants de machines de produits glacés.

Nous proposons une gamme complète de produits pour que votre entreprise soit plus efficace, plus souple et plus rentable.

**Pujadas Grill, the complete experience for your grilled creations.**

- Wide range of ovens, designed and manufactured in Pujadas.
- Accessories, cookware and complements for grilling.
- Range for different smoking techniques.
- Commissioning and after-sales support services.
- Extensive network of strategically distributed chef ambassadors.
- Preferred Distributors.

**Pujadas Grill, la experiencia completa para tus creaciones a la brasa.**

- Amplia gama de hornos, diseñados y fabricados en Pujadas.
- Accesorios, menaje y servicio de mesa para cocina a la brasa.
- Gama para diferentes técnicas de ahumados.
- Servicio de puesta en marcha y posventa.
- Amplia red de chefs embajadores estratégicamente distribuidos.
- Distribuidores preferenciales.

**Pujadas Grill, l'expérience complète pour vos créations à la braise.**

- Large gamme de fours, conçus et fabriqués par Pujadas.
- Accessoires, batterie de cuisine et arts de table spécial pour cuisiner à la braise.
- Gamme de produits pour différentes techniques de fumage.
- Un service de mise en oeuvre et de service après-vente.
- Un vaste réseau de chefs ambassadeurs répartis de manière stratégique.
- Distributeurs préférentiels.



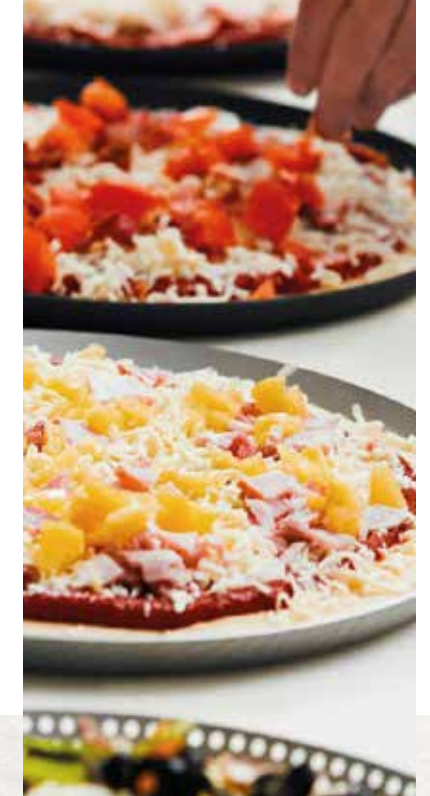
**N** **New**  
 Novedades  
 Nouveauté

**1 Grill**  
 Brasa  
 Braise

**2 Cookware**  
 Bateria de Cocina  
 Batterie de Cuisine

**3 Fry pans**  
 Sartenes  
 Poêles

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



|  |    |
|--|----|
| <b>1.1 GRILLBOX</b>  | 26 |
| <b>1.2 CHARCOAL OVENS</b><br>HORNO DE BRASA<br>FOUR À BRAISE   | 29 |
| <b>1.3 SMOKER</b><br>AHUMADOS<br>FUMÉS                         | 32 |
| <b>1.4 ACCESSORIES</b><br>ACCESORIOS<br>ACCESSOIRES            | 34 |
| <b>1.5 GRILL COOKWARE</b><br>MENAJE BRASA<br>MATÉRIEL À BRAISE | 36 |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| <b>2.1 TRIBUTE</b>      | 42 |
| <b>2.2 INOX-PRO</b>     | 46 |
| <b>2.3 COOL-LINE</b>    | 54 |
| <b>2.4 CENTURY</b>      | 56 |
| <b>2.5 BLACK SERIES</b> | 60 |
| <b>2.6 BLACK FORGED</b> | 61 |

|  |    |
|--|----|
| <b>3.1 WEAR EVER</b><br>ALUMINIUM<br>ALUMINIO                        | 68 |
| <b>3.2 TRIBUTE</b><br>MULTI-PLY<br>MULTIMETAL                        | 69 |
| <b>3.3 ST / STEEL</b><br>ACERO INOXIDABLE<br>ACIER INOXYDABLE        | 70 |
| <b>3.4 ALUMINIUM</b><br>ALUMINIO<br>ALUMINIUM                        | 73 |
| <b>3.5 MULTI-PLY</b><br>MULTIMETAL<br>MULTI-METAL                    | 77 |
| <b>3.6 CAST ALUMINIUM</b><br>ALUMINIO FUNDICIÓN<br>FONTE D'ALUMINIUM | 76 |
| <b>3.7 STEEL</b><br>ACERO<br>ACIER                                   | 81 |
| <b>3.8 SPANISH PAELLA PAN</b><br>PAELLERA<br>PLAT À PAELLA           | 84 |

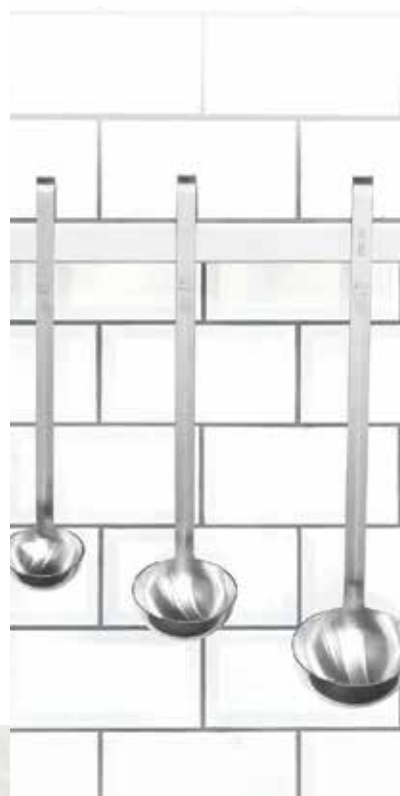
|   |    |
|---|----|
| <b>4.1 ROAST PANS</b><br>RUSTIDERAS<br>PLAQUES À RÔTIR                                    | 88 |
| <b>4.2 GASTRONORM SHEET PANS</b><br>BANDEJAS HORNO GASTRONORM<br>PLAQUES FOUR GASTRONORME | 89 |
| <b>4.3 PASTRY TRAYS</b><br>BANDEJAS PASTELERÍA<br>PLAQUES À PÂTISSERIE                    | 90 |
| <b>4.4 GRIDS</b><br>REJILLAS<br>GRILLES   | 92 |
| <b>4.5 PIZZA BAKING SHEETS</b><br>BANDEJAS PARA PIZZA<br>PLAQUES À PIZZA                  | 93 |
| <b>4.6 OVEN ACCESSORIES</b><br>ACCESORIOS HORNO<br>ACCESSOIRES FOUR                       | 95 |

# Index



## 5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



- 5.1 KITCHEN UTENSILS** 98  
UTENSILIOS DE COCINA  
USTENSILES DE CUISINE
- 5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS** 125  
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS  
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS
- 5.3 CUTTING BOARDS** 140  
TABLAS DE CORTE  
PLANCHES À DÉCOUPER
- 5.4 MEASURING UTENSILS** 143  
ELEMENTOS DE MEDIDA  
USTENSILES DE MESURE
- 5.5 MITT** 149  
MANOPLA  
GAN
- 5.6 NATURAL RUBBER MATS** 149  
ALFOMBRAS CAUCHO  
TAPIS EN CAOUTCHOUC

## 6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería  
Ustensiles à glace et pâtisserie



- 6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 152  
UTENSILIOS HELADERÍA  
USTENSILES POUR GLACE
- 6.2 PASTRY UTENSILS** 154  
UTENSILIOS DE PASTELERÍA  
USTENSILES DE PÂTISSERIE
- 6.3 NON-STICK MOULDS** 163  
MOLDES ANTIADHERENTES  
MOULES ANTI-ADHÉSIFS
- 6.4 PASTRY CUTTER** 166  
CORTAPASTAS  
DÉCOUPOIRS
- 6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 167  
MOLDES ACERO INOXIDABLE  
MOULES EN ACIER INOX
- 6.6 BAGS AND TUBES** 170  
MANGAS Y BOQUILLAS  
POCHES ET DOUILLES
- 6.7 FLEXIPAN MOULDS** 175  
MOLDES FLEXIPAN  
MOULES FLEXIPAN
- 6.8 SILICONE MOULDS** 182  
MOLDES SILICONA  
MOULES SILICONE

## 7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm  
Bacs gastronorme



- 7.1 GN PRO 18/10 ST / STEEL** 194  
INOX 18/10
- 7.2 GASTRONORM ACCESSORIES** 198  
COMPLEMENTOS GASTRONORM  
ACCESSOIRES GASTRONORME
- 7.3 WITH SANDWICH BOTTOM** 199  
CON FONDO DIFUSOR  
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR
- 7.4 SUPER PAN 3** 200
- 7.5 POLYCARBONATE** 202  
POLICARBONATO  
POLYCARBONATE
- 7.6 BISPHENOL-A FREE** 204  
SIN BISFENOL-A  
SANS BISPHÉNOL-A
- 7.7 POLYPROPYLENE** 206  
POLIPROPILENO  
POLYPROPYLÈNE
- 7.8 VIOLET COLLECTION** 208

## 8 Food delivery

Transporte de alimentos  
Transport d'aliments



- 8.1 EPP BOX** 212  
CAJA PPE  
BOÎTE PPE
- 8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 214  
BOLSA DE REPARTO  
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES
- 8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 220  
BANDEJAS Y RECIPIENTES  
PLATEAUX ET PLATS

## 9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla  
Cassiers à vaisselle



- 9.1 OPENED RACKS** 230  
CESTAS ABIERTAS  
CASIERS OUVERTS
- 9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS** 232  
CESTAS MONTADAS ABIERTAS  
CASIERS MONTÉS OUVERTS
- 9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 234  
CESTAS MONTADAS CERRADAS  
CASIERS MONTÉS FERMÉS
- 9.4 COMPLEMENTS** 236  
COMPLEMENTOS  
COMPLÉMENTS
- 9.5 PLATE RACKS** 238  
CESTAS PARA PLATOS  
CASIERS ASSIETTES

## 10 Trolleys

Carros  
Chariots



- 10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 244  
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO  
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM
- 10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 246  
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE
- 10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 250  
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE
- 16.4 SPECIAL TROLLEYS** 257  
CARROS ESPECIALES  
CHARIOTS SPÉCIAUX



# 11 Shelving

Estanterías  
Rayonnages



- 11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING** 267  
ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES  
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES
- 11.2 SHELVING WITH WHEELS** 274  
ESTANTERÍAS CON RUEDAS  
RAYONNAGES AVEC ROUES
- 11.3 BENCH** 274  
BANCADAS  
BANCS
- 11.4 PARTS** 275  
COMPONENTES  
COMPOSANTS
- 11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS** 278  
DESGLÓSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS  
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

# 12 Equipment

Maquinaria  
Équipement



- 12.1 COOKING** 288  
COCCIÓN  
COUSSION
- 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS** 296  
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO  
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT
- 12.3 FOOD PROCESSORS** 302  
PROCESADORES DE ALIMENTOS  
ROBOTS MULTIFONCTION
- 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT** 304  
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA  
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE
- 12.5 ICE-CREAM MACHINES** 322  
MAQUINARIA HELADERÍA  
TURBINES À GLACE

# 13 Melamine

Melamina y presentación  
Melamine et présentation



- 13 MELAMINE** 330  
MELAMINA Y PRESENTACIÓN  
MELAMINE ET PRÉSENTATION

# 14 Buffet & accessories

Buffet y accesorios  
Buffet et accessoires



- 14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS** 386  
PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES  
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS  
CORBEILLES
- 14.2 PROTECTION AND COVERS** 394  
PROTECCIÓN Y TAPAS  
PROTECTION ET COUVERCLES
- 14.3 BRONZE COOKWARE** 398  
BATERÍA DE COCINA BRONCE  
BATTERIE DE CUISINE BRONZE
- 14.4 COOL-LINE COLLECTION** 400
- 14.5 SUPER SHAPES** 402  
BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS  
CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET  
BACS PRÉSENTATION BUFFET
- 14.6 MIRAMAR® COOKWARE** 406  
BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN  
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION
- 14.7 CUBIC** 412
- 14.8 CHAFERS & DISPENSERS** 428  
CHAFINGS Y DISPENSADORES  
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS
- 14.9 BOWLS & SERVING TRAYS** 436  
BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO  
BOLS & PLATEAUX
- 14.10 SERVING TOOLS** 440  
UTENSILIOS DE SERVICIO  
USTENSILES DE SERVICE BUFFET
- 14.11 SIGNS** 450  
SEÑALIZACIÓN / SIGNALIZATION

# 15 Table service

Servicio de mesa  
Arts de table



- 15.1 MINIATURES** 454  
MINIATURAS  
MINIATURES
- 15.2 TABLE PRESENTATION** 462  
PRESENTACIÓN DE MESA  
PRÉSENTATION TABLE
- 15.3 TABLE SERVICE** 479  
SERVICIO DE MESA  
SERVICE DE TABLE

# 16 Bar & coffee

Bar y cafetería  
Bar et cafétéria

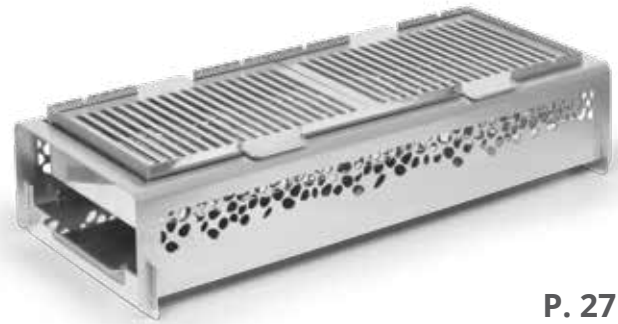


- 16.1 BEVERAGE TROLLEY** 488  
CARRO BEBIDAS  
TCHARIOT BOISSON
- 16.2 BAR** 491
- 16.3 TEA & COFFEE SERVICE** 502  
TÉ Y CAFETERÍA  
THÉ ET CAFÉTERIA
- 16.4 BEVERAGE SERVICE** 506  
SERVICIO DE BEBIDAS  
SERVICE À BOISSONS
- 16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS** 510  
DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS  
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES  
ET GOBELETS



**N** **New**  
 Novedades  
 Nouveauté

**p Grill**



P. 27



P. 28



P. 32



P. 33



P. 30



P. 29



# Tribute



P. 42

## 4-Series



P. 289

## Easy open



P. 197

**STOELTING**  
 A VOLLRATH BRAND

**Ice-cream and beverage solutions**  
 Soluciones para la heladería  
 Solutions pour glaciers



P. 322



P. 255



P. 257



# Melamine



P. 336



P. 337



P. 338



P. 335



P. 334



P. 341



P. 340



P. 339



P. 342





P. 462

## Buffet



P. 398



P. 388



P. 386



P. 459



P. 458



P. 470



P. 357

## Beverage trolley



P. 490



P. 488



P. 480



P. 454



P. 491



# 1 Grill

Brasa  
Braise



**1.1 GRILLBOX** 26

**1.2 CHARCOAL OVENS** 29  
*HORNO DE BRASA*  
*FOUR À BRAISE*

**1.3 SMOKER** 32  
*AHUMADOS*  
*FUMÉS*

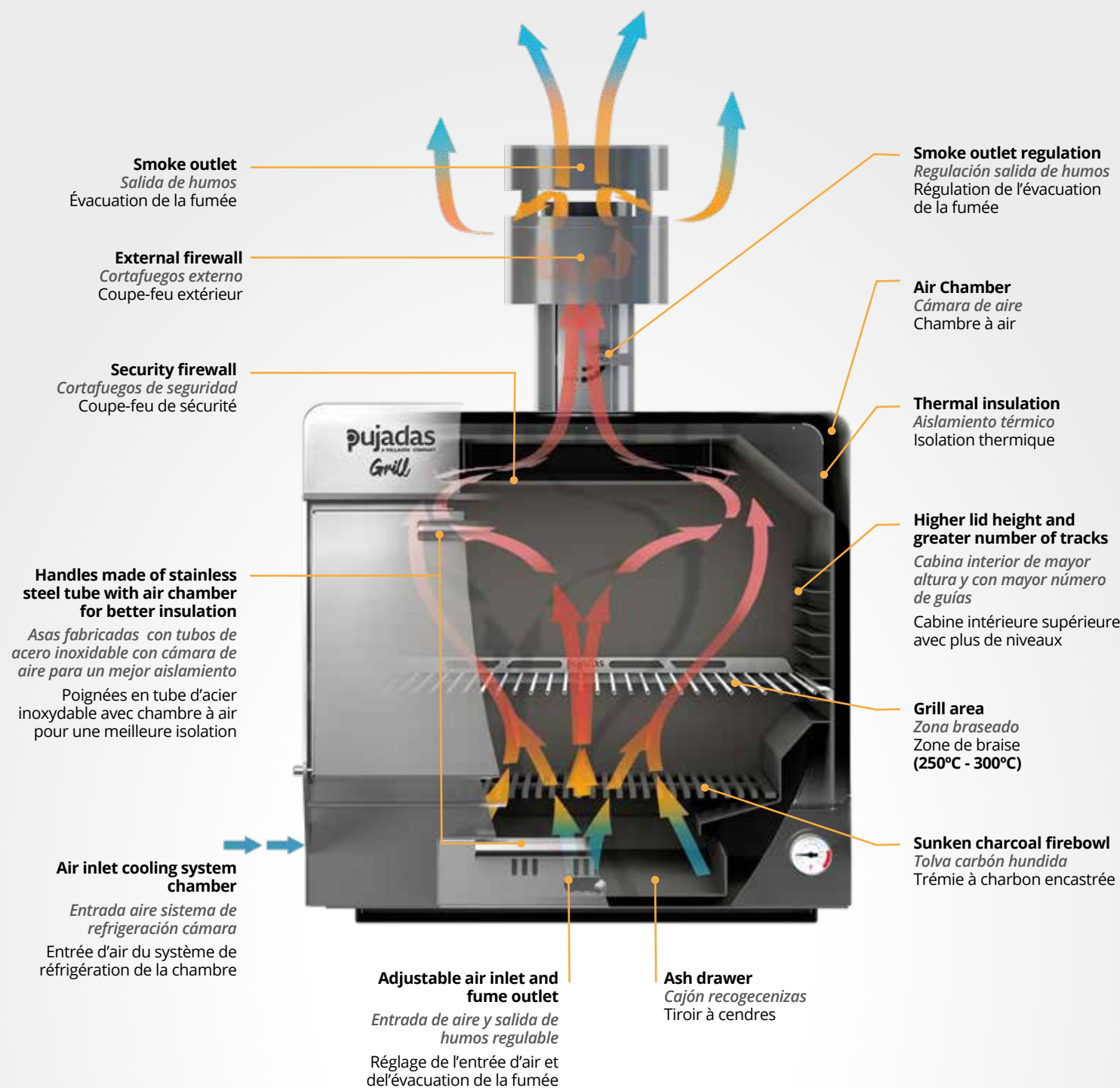
**1.4 ACCESSORIES** 34  
*ACCESORIOS*  
*ACCESSOIRES*

**1.5 GRILL COOKWARE** 36  
*MENAJE BRASA*  
*MATÉRIEL À BRAISE*



# Oven operation

Funcionamiento horno  
Fonctionnement du four



- **Greater power and efficiency. A way to cook faster, cleaner and healthier.**
- **No need to connect to a power source.**
- **Depending on the number of services, improves the energy cost.**
- **The high calorific value of charcoal increases its efficiency: with a small amount of charcoal, the temperature increases quickly and reaches a point suitable for cooking in less than 10 minutes.**
- **Allows you to control the cooking temperature thanks to the upper and lower air flow regulators.**
- **Fast return on investment (2.5 years approximately).**

- **Mayor potencia y eficiencia. Una forma de cocinar más rápida, limpia y saludable.**
- **No es necesario conectar a la corriente.**
- **Según el número de servicios, mejora el coste de la energía.**
- **El alto poder calorífico del carbón incrementa su eficiencia: con poca cantidad de carbón aumenta la temperatura rápidamente y llega al punto apto para cocción en menos de 10 minutos.**
- **Permite controlar la temperatura de cocción gracias a los reguladores de caudal de aire superior e inferior.**
- **Rápido retorno de la inversión (2,5 años aproximadamente).**

- **Puissance et efficacité accrues. Une façon de cuisiner plus rapide, plus propre et plus saine.**
- **La connexion à l'alimentation n'est pas nécessaire.**
- **Selon le nombre de services, réduit la dépense énergétique.**
- **Le haut pouvoir calorifique du charbon augmente son efficacité : une petite quantité de charbon suffit pour augmenter la température rapidement et atteindre le point de cuisson approprié en moins de 10 minutes.**
- **Permet de contrôler la température de cuisson grâce aux régulateurs de débit d'air supérieur et inférieur.**
- **Retour sur investissement rapide (2,5 ans environ).**



## Comparison of consumption according to energy source

Comparativa de consumo según fuente energética  
Comparaison des consommations selon la source d'énergie

| OVEN TYPE<br>TIPO HORNO<br>TYPE FOUR       | Dimensiones<br>Dimensions<br>Dimensions<br>cm (W x D x H) | Power<br>Potencia<br>Puissance<br>KW | Consumption<br>Consumo<br>Consommation | Cost<br>Gasto<br>Dépense<br>€ / hour / hora / heure | Difference<br>Diferencia<br>Différence<br>PJD OVEN 90 | Difference<br>Diferencia<br>Différence<br>PJD OVEN 140 |
|--|---|--------------------------------------|--|---|---|--|
| <b>ELECTRIC</b><br>ELÉCTRICO<br>ÉLECTRIQUE | 90 x 68 x 80  | 6                                    | 6 KW/h                                 | 1,01  | <b>-36%</b>   | <b>-10%</b>  |
| <b>GAS</b><br>GAS<br>GAZ                   | 90 x 68 x 80<br>73 x 60 x 80<br>86 x 62 x 80              | 8                                    | 0,85 m³                                | 1,12  | <b>-42%</b>   | <b>-19%</b>  |
| <b>CHARCOAL</b><br>CARBÓN<br>À BRAISE      | <b>OVEN 90</b><br>69 x 66 x 72                            | 10,8 (Marabú)                        | 5 kg / 4h                              | 0,65  | -   | -  |
| <b>CHARCOAL</b><br>CARBÓN<br>À BRAISE      | <b>OVEN 140</b><br>87 x 86 x 87                           | 15,1 (Marabú)                        | 7 Kg / 4h                              | 0,91  | -   | -  |

Calculations may vary according to the energy tariffs in different countries  
Los cálculos pueden variar según las tarifas energéticas de los diferentes países  
Les calculs peuvent varier en fonction du prix de l'énergie des différents pays.



# 1.1 GRILLBOX



**Just the way you like it**

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

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.

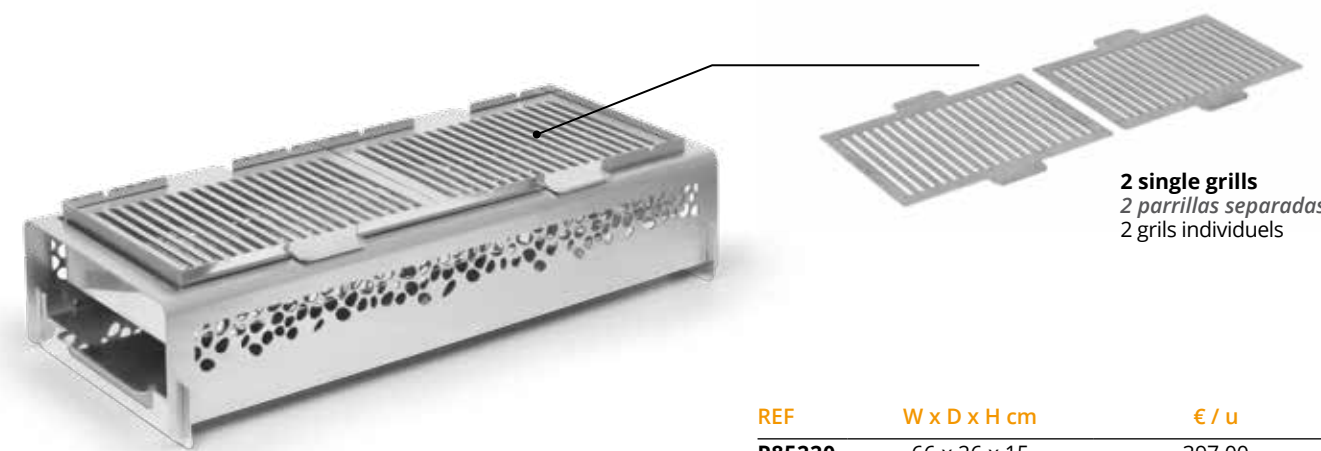


**P85200** Stainless steel tabletop barbecue  
 Barbacoa sobremesa acero inox  
 Barbecue de table acier inox



| REF    | W x D x H cm | € / u  |   |
|--------|--------------|--------|---|
| P85200 | 37 x 26 x 15 | 254,30 | 1 |

**P85220** Stainless Steel tabletop barbecue Duo  
 Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable  
 Barbecue de table Duo en acier inoxydable



**2 single grills**  
 2 parrillas separadas  
 2 grils individuels

| REF    | W x D x H cm | € / u  |   |
|--------|--------------|--------|---|
| P85220 | 66 x 26 x 15 | 397,00 | 1 |



# 1.1 GrillBox



**Optional accessories**  
Complementos opcionales  
Accessoires en option

**P2960001** **Stainless steel tray**  
Llauna inox  
Plaque inox



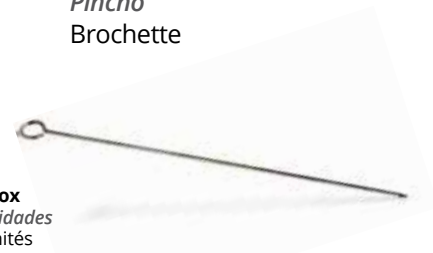
| REF      | W x D x H cm    | €/u   |   |
|----------|-----------------|-------|---|
| P2960001 | 29,3 x 19,3 x 2 | 19,15 | 1 |

**P85201** **Basalt stone**  
Piedra de basalto  
Pierre de basalte



| REF    | W x D x H cm    | €/u   |   |
|--------|-----------------|-------|---|
| P85201 | 28,7 x 18,7 x 2 | 25,95 | 1 |

**P968130** **Skewer**  
Pincho  
Brochette



12 units box  
Caja 12 unidades  
Colis 12 unités

| REF     | L cm | €/u  |    |
|---------|------|------|----|
| P968130 | 30   | 8,05 | 12 |

**P85223** **Gripper**  
Pala  
Pelle



| REF    | L cm | €/u   |    |
|--------|------|-------|----|
| P85223 | 30   | 19,50 | 12 |

**P85222** **GrillBox lid**  
Tapa GrillBox  
Couvercle GrillBox



| REF    | W x D x H cm       | €/u    |   |
|--------|--------------------|--------|---|
| P85222 | 29,7 x 19,6 x 11,2 | 132,00 | 1 |

All accessories suit to GrillBox and GrillBox Duo  
Todos los accesorios se adaptan a GrillBox y GrillBox Duo  
Tous les accessoires sont compatibles avec GrillBox et GrillBox Duo

# Charcoal ovens 1.2

Horno brasa  
Four à braise



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

**OVEN50**



**40 - 50**  
diners  
comensales  
couverts

**OVEN90**



**80 - 90**  
diners  
comensales  
couverts

**OVEN140**



**130-140**  
diners  
comensales  
couverts

| REF            | Dimensions<br>Dimensiones<br>cm<br>(W x D x H) | Grill<br>Parrilla<br>Gril<br>cm | Produc.<br>Kg/h | Temp. Rec. Cooking<br>Temp. rech. cuisson.<br>°C | Power Equiv.<br>Pot. Equiv.<br>Puis. Equiv.<br>KW | Consum.<br>Consumo<br>Consum.<br>Kg/<br>day / día / jour | Charcoal load<br>Carga carbón<br>Charge de charbon<br>Kg | Weight<br>Peso<br>Poids<br>Kg | Colour<br>Color<br>Couleur | €/u      |   |
|----------------|--|---------------------------------|-----------------|--|---|--|--|-------------------------------|----------------------------|----------|---|
| <b>OVEN50</b>  | <b>P85050SS</b>                                |                                 |                 |  |   |  |  |                               | Grey                       | 7.110,30 |   |
|                | <b>P85050R</b>                                 | 69x57x62                        | 58x36,7x20      | 30   | 250-350   | 3.2  | 6<br>(Marabú)  | 145                           | Red                        | 6.913,30 | 1 |
|                | <b>P85050B</b>                                 |                                 |                 |  |   |  |  |                               | Black                      | 6.913,30 |   |
| <b>OVEN90</b>  | <b>P85090SS</b>                                |                                 |                 |  |   |  |  |                               | Grey                       | 8.252,10 |   |
|                | <b>P85090R</b>                                 | 69x66x72                        | 58x46,7x20      | 70   | 250-350   | 4  | 10,8<br>(Marabú)   | 180                           | Red                        | 7.888,30 | 1 |
|                | <b>P85090B</b>                                 |                                 |                 |  |   |  |  |                               | Black                      | 7.888,30 |   |
| <b>OVEN140</b> | <b>P85140SS</b>                                |                                 |                 |  |   |  |  |                               | Grey                       | 9.810,00 |   |
|                | <b>P85140R</b>                                 | 87x86x87                        | 76,6x64,8x20    | 100  | 250-350   | 4.6  | 15,1<br>(Marabú)   | 240                           | Red                        | 9.430,50 | 1 |
|                | <b>P85140B</b>                                 |                                 |                 |  |   |  |  |                               | Black                      | 9.430,50 |   |

Each oven comes with

Cada horno se entrega con / Chaque four est livré avec:



• 1 stainless steel grill  
• 1 parrilla de acero inoxidable  
• 1 grille en acier inoxydable

• 1 tong  
• 1 pinza  
• 1 pince

• 1 ash shovel  
• 1 pala recoge cenizas  
• 1 pelle pour ramasser les cendres

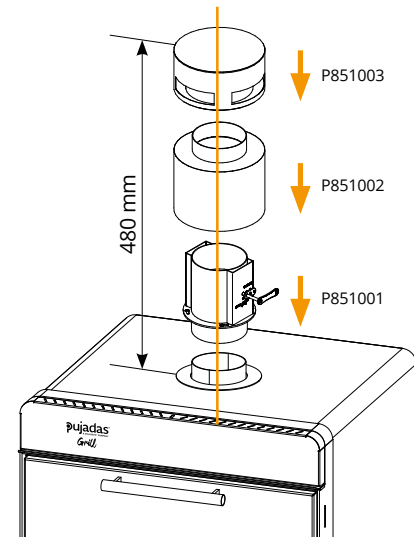
• 1 charcoal poker  
• 1 atizador de carbón  
• 1 tisonnier à charbon

• 1 metallic brush  
• 1 cepillo metálico  
• 1 brosse métallique



# 1.2 Charcoal ovens

Horno brasa  
Four à braise



**P851003** Hat filter  
Filtro sombrero  
Filtre chapeau supérieur



| REF     | €/u    | 📦 |
|---------|--------|---|
| P851003 | 232,80 | 1 |

**P851002** External cutter flame  
Cortafuegos externo  
Coupe-feu externe



| REF     | €/u    | 📦 |
|---------|--------|---|
| P851002 | 372,30 | 1 |

**P851001** Upper air flow regulator  
Regulador de tiro superior  
Régulateur de sortie de fumée



| REF     | €/u    | 📦 |
|---------|--------|---|
| P851001 | 368,50 | 1 |

**P85050CP** Stainless Steel hot plate  
Parrilla calentaplatos acero inox  
Grille chauffer acier inox



| REF      | Oven Horno Four | W x D x H cm       | €/u    | 📦 |
|----------|-----------------|--------------------|--------|---|
| P85050CP | 50              | 67,7 x 46,6 x 18,4 | 437,45 | 1 |
| P85090CP | 90              | 67,7 x 56,6 x 18,4 | 475,25 | 1 |
| P85140CP | 140             | 86 x 74,6 x 18,4   | 611,35 | 1 |

**RE8505004** Stainless steel oven rack  
Parrilla varilla inox horno  
Grille en acier inoxydable



| REF       | Oven Horno Four | W x D x H cm     | €/u    | 📦 |
|-----------|-----------------|------------------|--------|---|
| RE8505004 | 50              | 58 x 36,7 x 20   | 384,05 | 1 |
| RE8509007 | 90              | 58 x 46,7 x 20   | 472,30 | 1 |
| RE8514007 | 140             | 76,6 x 64,8 x 20 | 502,25 | 1 |

# Charcoal ovens 1.2

Horno brasa  
Four à braise



**P85090** Oven table - Oven 90  
Mesa para horno Oven 90  
Table pour four Oven 90



P85090MP



P85090MT



Available with wheels  
Disponible con ruedas  
Disponible avec roues

| REF       | w/wheels con ruedas avec roues | cm W x D x H       | €/u      | 📦 |
|-----------|--------------------------------|--------------------|----------|---|
| P85090MT  | ✗                              | 68,5 x 56,5 x 85   | 857,00   | 1 |
| P85090MP  | ✗                              | 68,5 x 60,8 x 85   | 2.034,05 | 1 |
| P85090MTR | ✓                              | 68,5 x 56,5 x 93,5 | 1.002,55 | 1 |
| P85090MPR | ✓                              | 68,5 x 60,8 x 93,5 | 2.232,60 | 1 |

**P85140** Oven table - Oven 140  
Mesa para horno Oven 140  
Table pour four Oven 140



P85140MP



P85140MT



Available with wheels  
Disponible con ruedas  
Disponible avec roues

| REF       | w/wheels con ruedas avec roues | cm W x D x H       | €/u      | 📦 |
|-----------|--------------------------------|--------------------|----------|---|
| P85140MT  | ✗                              | 94,5 x 80,5 x 70   | 1.033,70 | 1 |
| P85140MP  | ✗                              | 94,5 x 84,7 x 70   | 2.231,85 | 1 |
| P85140MTR | ✓                              | 94,5 x 80,5 x 78,4 | 1.158,15 | 1 |
| P85140MPR | ✓                              | 94,5 x 84,7 x 78,4 | 2.372,50 | 1 |



# 1.3 SMOKER

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.

**Smoker**  
Ahumador  
Fumoir

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

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

**Smoking Valve**  
Válvula para aromatizar  
Vanne aromatisante

**Burner**  
Quemador  
Brûleur

**\*Highly resistant to large-scale work volumes**  
\*Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo  
\*Très résistante aux grands volumes de travail



## PUJADAS KITCHENWARE FOR SMOKING AND FLAVOUR 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 autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.

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

# Smoker 1.3

Ahumados  
Fumoir

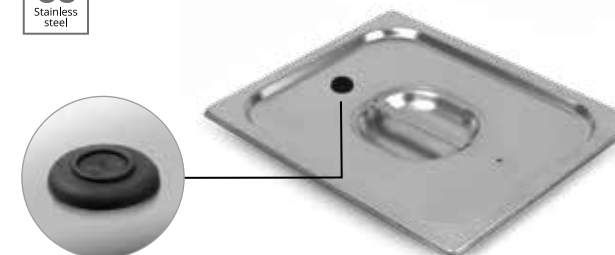


**P85230 Smoker**  
Ahumador  
Fumoir



| REF    | W x D x H cm    | € / u | 📦 |
|--------|-----------------|-------|---|
| P85230 | 5,5 x 12,5 x 16 | 73,60 | 1 |

**P110004A GN hermetic lid for smoking**  
Tapa hermética GN para ahumar  
Couvercle hermétique GN pour fumer



| REF      | GN  | cm          | € / u | 📦 |
|----------|-----|-------------|-------|---|
| P110004A | 1/1 | 53 x 32,5   | 68,10 | 1 |
| P120004A | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 59,55 | 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 | € / u | 📦 |
|----------|------|-------|---|
| P209020A | 20   | 18,95 | 1 |
| P209024A | 24   | 20,00 | 1 |
| P209028A | 28   | 23,55 | 1 |
| P209032A | 32   | 25,70 | 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 and oak**  
Chips aroma haya y roble  
Chips d'arôme de hêtre et de chêne



| REF    | Ø cm | H cm | gr | € / u | 📦 |
|--------|------|------|----|-------|---|
| P85231 | 7,5  | 9    | 80 | 5,45  | 1 |
| P85232 | 7,5  | 9    | 80 | 6,05  | 1 |



# 1.4 Accessories

Accesorios  
Accessoires

## P850000 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.
- Bonne proportion de roturado et canelino.
- 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.



Sale unit: 1 pallet including 28 10Kg charcoal bags

Unidad de venta: 1 palet 28 sacos de 10Kg. de carbón

Unité de vente: 1 palette 28 sacs de 10Kg. de charbon de bois

| REF     | Wood type<br>Tipo de madera<br>Type de bois | Calorific value<br>Poder calorífico<br>Puissance calorifique<br>Kcal/Kg | Granulometry<br>Granulometría<br>Granulométrie<br>mm | Carbon<br>Carbón<br>Carbone<br>% | Ashes<br>Cenizas<br>Cendres<br>% | Humidity<br>Humedad<br>Humidité<br>% | Density<br>Densidad<br>Densité<br>Km/m <sup>3</sup> | Bag weight<br>Peso saco<br>Poids sac<br>Kg |
|---------|---|---|--|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| P850000 | Marabú                                      | ≈ 8000  | 150  | > 75                             | < 5                              | < 6                                  | 298   | 10   |

## P850101 Oak chunks Tacos de madera de roble Morceaux de chêne



| REF     | Kg  | € / u |   |
|---------|-----|-------|---|
| P850101 | ± 4 | 41,45 | 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  | € / u |   |
|---------|-----|-------|---|
| P850102 | ± 2 | 36,35 | 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  | € / u |   |
|---------|-----|-------|---|
| P850104 | ± 2 | 36,35 | 1 |

100% natural  
100% natural / 100 % naturel

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.

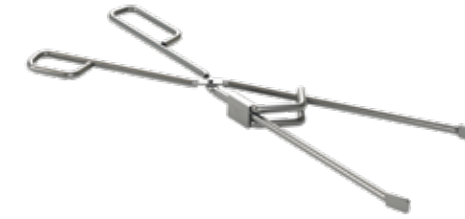
Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

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.

# Accessories 1.4

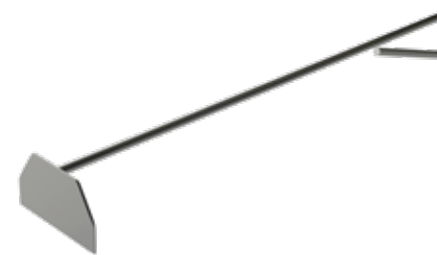
Accesorios  
Accessoires

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



| REF     | cm   | € / u |     |
|---------|------|-------|-----|
| P851004 | 33,5 | 42,10 | 120 |

## P851005 Oven poker Pala atizadora horno brasa Tisonnier pour four à braise



| REF     | cm   | € / u |   |
|---------|------|-------|---|
| P851005 | 64,5 | 44,10 | 1 |

## 478 Stainless steel tong Pinza de acero inoxidable Pince inoxydable



| REF     | L cm | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| 4781210 | 30,5 | 10,55 | 12 |
| 4781610 | 40,6 | 13,25 | 12 |

## P968 Carry-skewers Porta pinchos Porte-brochettes



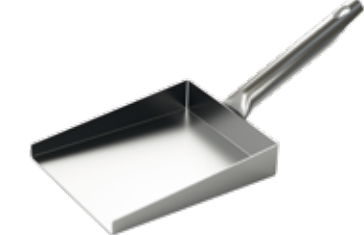
| REF     | Ø cm | H cm | € / u |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P968000 | 22   | 46   | 37,05 | 1 |

## P851007 Metallic brush Cepillo metálico Brosse métallique



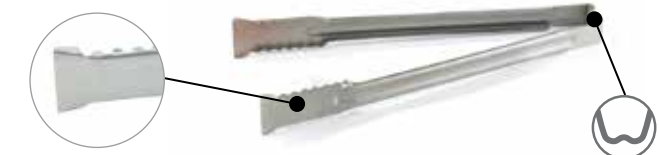
| REF      | L cm | € / u |   |
|----------|------|-------|---|
| P851007  | 23,5 | 56,45 | 1 |
| RE851008 | 23,5 | 16,10 | 1 |

## P851006 Collect ashes shovel Pala recogecenizas Pelle à cendres



| REF     | W x D x H cm     | € / u |   |
|---------|------------------|-------|---|
| P851006 | 14,5 x 38,5 x 13 | 46,05 | 1 |

## 479 VERSAGRIP® Stainless steel tong Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable Pince inox VERSAGRIP®



| REF     | L cm | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| 4791210 | 30,5 | 10,55 | 12 |
| 4791610 | 40,6 | 13,15 | 12 |

## P9681 Skewer Pincho Brochette



12 units box  
Caja 12 unidades  
Colis 12 unités

| REF     | L cm | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| P968135 | 35   | 9,05  | 12 |



# 1.5 Grill cookware

Menaje brasa  
Matériel à braise

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 60

## Black Series



# Grill cookware 1.5

Menaje brasa  
Matériel à braise

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 460

## Cast iron miniatures Miniaturas hierro fundido Miniatures fonte émaillée



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 78

## Black Pro



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 88

## Roast pan Rustidera Plaque à rôtir



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 465

## Tin plates display Llaunas presentación Plateaux inox présentation



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 81

## Steel Pro 1921 Series



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 83

## Steel Classic



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 84

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





# 2 Cookware

Batería de Cocina  
Batterie de Cuisine



|            |   |                     |    |
|------------|---|---------------------|----|
| <b>2.1</b> |    | <b>TRIBUTE</b>      | 42 |
| <b>2.2</b> |    | <b>INOX-PRO</b>     | 46 |
| <b>2.3</b> |    | <b>IDEA</b>         | 53 |
| <b>2.4</b> |   | <b>COOL-LINE</b>    | 54 |
| <b>2.5</b> |  | <b>CENTURY</b>      | 56 |
| <b>2.6</b> |  | <b>BLACK SERIES</b> | 60 |
| <b>2.7</b> |  | <b>BLACK FORGED</b> | 61 |











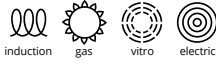

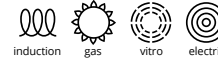

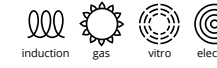

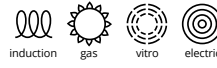





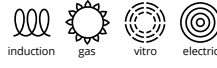













# Which cookware do you need?

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

**Stainless Steel** Acero Inoxidable Acier Inox

**Stainless Steel**  
Acero Inoxidable  
Acier Inox

**Aluminium** Aluminio Aluminium

|   | <b>TRIBUTE</b>   | <b>INOX-PRO</b>  | <b>IDEA</b>  | <b>COOL • LINE</b>   | <b>CENTURY</b>  | <b>BLACK SERIES</b>   | <b>BLACK FORGED</b>  |
|---|--|--|--|--|---|---|--|
|   |  <b>NEW!</b>  |  <b>BEST SELLER</b>   |   |   |    |    |   |
|   | P. 42  | P. 46  | P. 53  | P. 54  | P. 56   | P. 60   | P. 61  |
| <b>COMPATIBLE WITH</b><br>COMPATIBLE CON<br>COMPATIBLE AVEC |  <b>INDUCTION</b><br> |  <b>INDUCTION</b><br> |  <b>INDUCTION</b><br> |  <b>INDUCTION</b><br> |  <b>NO INDUCTION</b><br> |  <b>NO INDUCTION</b><br> |  <b>INDUCTION</b><br> |
| <b>PRICE</b><br>PRECIO<br>PRIX                              |   |   |   |   |    |    |   |
| <b>WARRANTY YEARS</b><br>GARANTÍA AÑOS<br>GARANTIE ANNÉES   | 1,5  | 5  | 3  | 4  | 1   | 2   | 2  |
| <b>CERTIFICATION</b><br>CERTIFICACIÓN<br>CERTIFICATION      |   |   |   |   |   |    |   |
| <b>HANDLES</b><br>ASAS<br>ANSES                             | <b>WIRE</b><br>VARILLA<br>FILS   | <b>WIRE</b><br>VARILLA<br>FILS   | <b>DESIGN</b><br>DISEÑO<br>DESIGN  | <b>CAST</b><br>FUNDICIÓN<br>FONTE  | <b>TUBULAR</b><br>TUBULAR<br>TUBULAIRE  | <b>INTEGRATED</b><br>INTEGRADO<br>INTÉGRÉ   | <b>INTEGRATED</b><br>INTEGRADO<br>INTÉGRÉ  |
| <b>RESTAURANT</b><br>RESTAURANTE<br>RESTAURANT              | <b>ANY KIND</b><br>TODO TIPO<br>TOUS TYPOS   | <b>ANY KIND</b><br>TODO TIPO<br>TOUS TYPOS   | <b>MODERN</b><br>MODERNA<br>MODERNE  | <b>GOURMET</b>   | <b>TRADITIONAL</b><br>TRADICIONAL<br>TRADITIONNEL   | <b>TRADITIONAL AND PRESENTATION</b><br>TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN<br>TRADITIONNEL ET PRESENTATION   | <b>TRADITIONAL</b><br>TRADICIONAL<br>TRADITIONNEL  |
| <b>MEASURES Ø</b><br>MEDIDAS Ø<br>MESURES Ø                 | 12-35  | 12-60  | 12-32  | 14-32  | 16-60   | 16-40   | 16-28  |



# 2.1 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.

**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

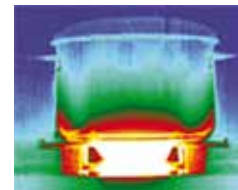
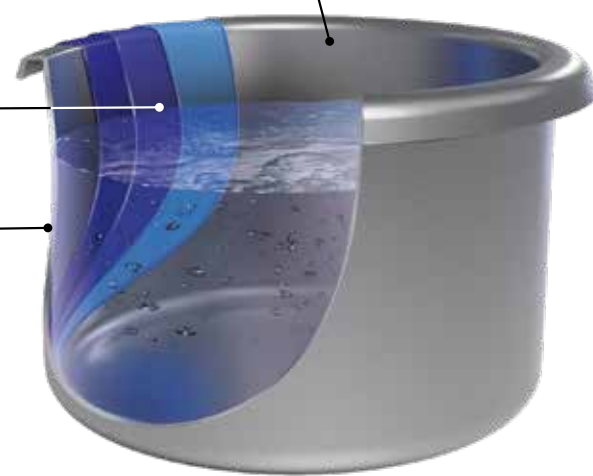
## 3-ply cookware body Cuerpo tricapa Corps triple couche



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.



# Tribute 2.1

## 775 Stock pot Olla recta Marmite traiteur



| REF   | Ø cm | H cm | Lts  | € / u  | ☐ |
|-------|------|------|------|--------|---|
| 77519 | 22   | 14,6 | 5,6  | 155,55 | 1 |
| 77520 | 24   | 15,2 | 7,5  | 195,45 | 1 |
| 77521 | 30   | 15,9 | 11,4 | 227,50 | 1 |
| 77522 | 30   | 21,6 | 15,1 | 479,90 | 1 |
| 77523 | 35   | 19,7 | 18,9 | 512,55 | 1 |

## 7776 Sauce Pot Cacerola alta Braisière



| REF   | Ø cm | H cm | Lts  | € / u  | ☐ |
|-------|------|------|------|--------|---|
| 77760 | 12   | 13,7 | 9,4  | 230,60 | 1 |
| 77761 | 14   | 14,2 | 14,1 | 455,75 | 1 |

## 702111 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



| REF    | Ø cm | H cm | Lts | € / u  | ☐ |
|--------|------|------|-----|--------|---|
| 702111 | 28   | 8,9  | 4,5 | 104,85 | 1 |

## 7021 Sauce Pan Cazo recto Casserole



| REF    | Ø cm | H cm | Lts | € / u  | ☐ |
|--------|------|------|-----|--------|---|
| 702115 | 16   | 7,6  | 1,4 | 64,80  | 1 |
| 702125 | 18   | 8,9  | 2,4 | 74,15  | 1 |
| 702135 | 20   | 10,5 | 3,3 | 93,30  | 1 |
| 702145 | 22   | 10,5 | 3,3 | 108,00 | 1 |

## 693 Lid Tapa Couvercle



| REF   | Ø cm | € / u | ☐ |
|-------|------|-------|---|
| 69325 | 16   | 45,85 | 1 |
| 69328 | 20   | 52,85 | 1 |
| 69329 | 22   | 51,40 | 1 |
| 69410 | 24   | 66,25 | 1 |
| 69412 | 30   | 73,15 | 1 |
| 69414 | 35   | 83,75 | 1 |

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 69

## Tribute fry pan Sartén Tribute Poêl Tribute





# 2.2 INOX-PRO

COOKWARE  
BATERIA  
BATTERIE

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

SS  
Stainless  
steel



**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



**Efficacy**  
*Eficacia*  
Efficacité



COOKWARE  
BATERIA  
BATTERIE

**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 fil inox ultrarésistantes, 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**

*Radio interiores diseñados para una limpieza fácil y rápida*  
Rayons permettant un entretien facile et rapide

**Safety : welded handles by build-up process**

*Segura: asas soldadas por aportación de materiales*  
Sécurité : soudures des anses par résistance

**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*  
Efficent : 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)*



**Cookware is sold without lids.**  
*Las baterías de cocina se venden sin tapa.*  
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.



## 2.2 Inox-Pro



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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|-------|--------|---|
| P218016 | 16   | 16,0 | 3,0   | 45,30  | 1 |
| P218018 | 18   | 18,0 | 4,5   | 54,00  | 1 |
| P218020 | 20   | 20,0 | 6,2   | 55,85  | 1 |
| P218024 | 24   | 24,0 | 10,0  | 70,25  | 1 |
| P218028 | 28   | 28,0 | 16,5  | 102,05 | 1 |
| P218030 | 30   | 30,0 | 21,2  | 135,75 | 1 |
| P218032 | 32   | 32,0 | 24,0  | 142,80 | 1 |
| P218035 | 35   | 35,0 | 33,6  | 172,85 | 1 |
| P218040 | 40   | 40,0 | 50,0  | 208,40 | 1 |
| P218045 | 45   | 45,0 | 72,0  | 265,15 | 1 |
| P218050 | 50   | 50,0 | 98,0  | 422,75 | 1 |
| P218060 | 60   | 55,0 | 155,0 | 589,95 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P217016 | 16   | 7,5  | 1,5  | 39,20  | 1 |
| P217018 | 18   | 8,0  | 2,0  | 43,50  | 1 |
| P217020 | 20   | 8,0  | 2,5  | 45,30  | 1 |
| P217024 | 24   | 9,50 | 4,3  | 49,75  | 1 |
| P217028 | 28   | 11,0 | 6,7  | 69,55  | 1 |
| P217030 | 30   | 12,0 | 8,4  | 91,00  | 1 |
| P217032 | 32   | 12,5 | 10,0 | 94,20  | 1 |
| P217035 | 35   | 14,0 | 13,6 | 123,70 | 1 |
| P217040 | 40   | 15,5 | 19,5 | 141,95 | 1 |
| P217045 | 45   | 17,0 | 27,0 | 159,70 | 1 |
| P217050 | 50   | 20,0 | 39,0 | 229,65 | 1 |
| P217060 | 60   | 23,0 | 65,0 | 333,25 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P216016 | 16   | 11,0 | 2,1  | 41,30  | 1 |
| P216018 | 18   | 12,0 | 3,0  | 45,40  | 1 |
| P216020 | 20   | 13,0 | 4,0  | 48,40  | 1 |
| P216024 | 24   | 14,0 | 6,3  | 56,30  | 1 |
| P216028 | 28   | 17,5 | 10,2 | 75,25  | 1 |
| P216030 | 30   | 18,0 | 12,7 | 95,50  | 1 |
| P216032 | 32   | 19,0 | 15,2 | 95,65  | 1 |
| P216035 | 35   | 21,0 | 20,2 | 132,20 | 1 |
| P216040 | 40   | 25,0 | 31,4 | 167,95 | 1 |
| P216045 | 45   | 28,0 | 44,5 | 189,30 | 1 |
| P216050 | 50   | 30,0 | 59,0 | 264,80 | 1 |
| P216060 | 60   | 35,0 | 99,0 | 391,85 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P205020 | 20   | 6,0  | 1,9  | 42,35  | 1 |
| P205024 | 24   | 6,0  | 2,7  | 46,60  | 1 |
| P205028 | 28   | 6,0  | 3,7  | 65,60  | 1 |
| P205030 | 30   | 6,0  | 4,3  | 70,25  | 1 |
| P205032 | 32   | 6,0  | 4,7  | 83,80  | 1 |
| P205035 | 35   | 7,0  | 6,7  | 107,40 | 1 |
| P205040 | 40   | 8,0  | 10,0 | 120,45 | 1 |
| P205045 | 45   | 8,5  | 12,0 | 140,50 | 1 |
| P205050 | 50   | 9,0  | 17,5 | 189,85 | 1 |
| P205060 | 60   | 10,0 | 28,0 | 274,85 | 1 |



**P209** Lid  
*Tapa*  
Couvercle



| REF     | Ø cm | €/u   | ☐ |
|---------|------|-------|---|
| P209016 | 16   | 10,75 | 1 |
| P209018 | 18   | 12,05 | 1 |
| P209020 | 20   | 13,60 | 1 |
| P209024 | 24   | 14,80 | 1 |
| P209028 | 28   | 16,95 | 1 |
| P209030 | 30   | 19,40 | 1 |
| P209032 | 32   | 21,00 | 1 |
| P209035 | 35   | 24,65 | 1 |
| P209040 | 40   | 29,30 | 1 |
| P209045 | 45   | 35,80 | 1 |
| P209050 | 50   | 43,50 | 1 |
| P209060 | 60   | 61,35 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P202016 | 16   | 11,0 | 2,1  | 36,35 | 1 |
| P202018 | 18   | 12,0 | 3,0  | 39,30 | 1 |
| P202020 | 20   | 13,0 | 4,0  | 43,35 | 1 |
| P202024 | 24   | 14,0 | 6,3  | 51,85 | 1 |
| P202028 | 28   | 17,5 | 10,2 | 72,55 | 1 |
| P202032 | 32*  | 19,0 | 15,2 | 98,25 | 1 |

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P200116 | 16   | 7,5  | 1,5 | 36,70 | 1 |
| P200120 | 20   | 10,0 | 3,1 | 43,15 | 1 |

**P201** Saucepan  
*Cazo recto bajo*  
Casserole



| REF     | Ø cm | H cm  | Lts  | €/u   | ☐ |
|---------|------|-------|------|-------|---|
| P201016 | 16   | 7,5   | 1,5  | 33,15 | 1 |
| P201018 | 18   | 8,0   | 2,0  | 35,30 | 1 |
| P201020 | 20   | 8,0   | 2,5  | 36,95 | 1 |
| P201024 | 24   | 9,5   | 4,3  | 43,05 | 1 |
| P201028 | 28   | 11,0  | 6,7  | 62,50 | 1 |
| P201032 | 32*  | 12,50 | 10,0 | 92,90 | 1 |

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P200012 | 12   | 7,0  | 0,7 | 28,80 | 1 |
| P200014 | 14   | 7,0  | 1,0 | 32,20 | 1 |
| P200016 | 16   | 7,5  | 1,5 | 34,35 | 1 |
| P200018 | 18   | 9,0  | 2,3 | 38,40 | 1 |
| P200020 | 20   | 10,0 | 3,1 | 41,60 | 1 |
| P200022 | 22   | 11,0 | 4,2 | 44,95 | 1 |
| P200024 | 24   | 12,0 | 5,4 | 51,55 | 1 |
| P200028 | 28   | 14,0 | 8,6 | 69,30 | 1 |

**P214** Conical sauté pan  
*Cazo cónico*  
Sauteuse evasée



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P214016 | 16   | 6,0  | 1,0 | 38,10 | 1 |
| P214018 | 18   | 6,0  | 1,2 | 43,20 | 1 |
| P214020 | 20   | 6,5  | 1,6 | 45,85 | 1 |
| P214022 | 22   | 7,0  | 2,1 | 47,75 | 1 |
| P214024 | 24   | 7,5  | 2,7 | 52,10 | 1 |



## 2.2 Inox-Pro



**P2003** Rounded saucepan  
Cazo bombeado  
Casserole bombée



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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P200320 | 20   | 7,5  | 1,8 | 42,30 | 1 |
| P200324 | 24   | 8,5  | 3,0 | 46,95 | 1 |

**P203** Bain marie  
Baño maría  
Bain-marie



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

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P203016 | 16   | 16,0 | 3,0  | 41,10 | 1 |
| P203018 | 18   | 18,0 | 4,5  | 48,20 | 1 |
| P203020 | 20   | 20,0 | 6,2  | 52,40 | 1 |
| P203024 | 24   | 24,0 | 10,0 | 65,70 | 1 |

**P204** Sauté pan  
Sautex  
Sauteuse



| REF      | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|----------|------|------|------|--------|---|
| P204020  | 20   | 6,0  | 1,9  | 37,00  | 1 |
| P204024  | 24   | 6,0  | 2,7  | 42,25  | 1 |
| P204028  | 28   | 6,0  | 3,7  | 59,50  | 1 |
| P204030  | 30   | 6,0  | 4,3  | 66,65  | 1 |
| P204032  | 32   | 6,0  | 4,7  | 69,65  | 1 |
| P204035  | 35   | 7,0  | 6,7  | 98,25  | 1 |
| P204040* | 40   | 8,0  | 10,0 | 111,65 | 1 |

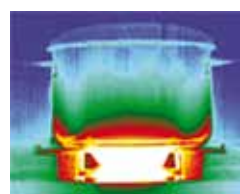
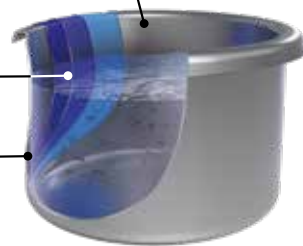
\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

## Multimetal

Stainless steel 18/8  
Inox 18/8

Aluminium 3004  
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0  
Inox 18/0



st/steel - Inox



Multimetal

**P234** Rounded saucepan  
Cazo bombeado  
Casserole bombée



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P234020 | 20   | 7,5  | 1,8 | 74,35 | 1 |
| P234024 | 24   | 8,5  | 3,0 | 82,50 | 1 |

## Inox-Pro 2.2



**P240** Conical couscous set with lid  
Conjunto cuscusera bombeada, con tapa  
Couscoussier bombée avec couvercle



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P240040 | A    | 40   | 20,0 | 269,95 | 1 |
|         | B    | 32   | 32,0 | 24,0   |   |
| P240050 | A    | 50   | 25,0 | 381,40 | 1 |
|         | B    | 40   | 40,0 | 50,0   |   |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u  | ☐      |   |
|---------|------|------|------|------|--------|---|
| P242024 | A    | 24   | 14,0 | 6,3  | 151,05 | 1 |
|         | B    | 24   | 24,0 | 10,0 |        |   |
| P242028 | A    | 28   | 17,5 | 10,0 | 202,65 | 1 |
|         | B    | 28   | 28,0 | 16,5 |        |   |
| P242032 | A    | 32   | 19,0 | 15,0 | 244,85 | 1 |
|         | B    | 32   | 32,0 | 24,0 |        |   |
| P242035 | A    | 35   | 21,0 | 20,0 | 300,70 | 1 |
|         | B    | 35   | 35,0 | 33,6 |        |   |

With lid / Con tapa / Avec couvercle

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P241040 | 40   | 20,0 | 20,0 | 104,30 | 1 |
| P241050 | 50   | 25,0 | 40,0 | 154,25 | 1 |

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

**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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P243024 | 24   | 14,0 | 6,3  | 65,65  | 1 |
| P243028 | 28   | 17,5 | 10,0 | 84,20  | 1 |
| P243032 | 32   | 19,0 | 15,0 | 94,15  | 1 |
| P243035 | 35   | 21,0 | 20,0 | 122,10 | 1 |

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



## 2.2 Inox-Pro



### P244 Steam pot Conjunto vaporera Cuit vapeur



| REF     |   | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    |   |
|---------|---|------|------|------|--------|---|
| P244024 | A | 24   | 14,0 | 6,3  | 139,95 | 1 |
|         | B | 24   | 14,0 | 6,3  |        |   |
| P244028 | A | 28   | 17,5 | 10,0 | 176,55 | 1 |
|         | B | 28   | 17,5 | 10,0 |        |   |
| P244032 | A | 32   | 19,0 | 15,0 | 211,85 | 1 |
|         | B | 32   | 19,0 | 15,0 |        |   |
| P244035 | A | 35   | 21,0 | 20,0 | 260,45 | 1 |
|         | B | 35   | 21,0 | 20,0 |        |   |

With lid / Con tapa / Avec couvercle

### P224 Pasta colander Colapasta Cuit-pâtes



| REF     |   | H cm | €/u   |    |
|---------|---|------|-------|----|
| P224023 | A | 23,0 | 72,80 | 12 |
| P224026 | B | 26,0 | 88,85 | 6  |

**A It fits ref. 216 - Ø 35 cm**  
A Utilizable para la ref. 216 - Ø 35 cm  
A Utilisable pour la ref. 216 - Ø 35 cm

**B It fits ref. 216 - Ø 40 cm**  
B Utilizable para la ref. 216 - Ø 40 cm  
B Utilisable pour la ref. 216 - Ø 40 cm

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    |   |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P223035 | 35   | 21,0 | 20,2 | 437,95 | 1 |
| P223040 | 40   | 25,0 | 31,4 | 535,70 | 1 |

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

Without lid / Sin tapa / Sans couvercle

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    |   |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P248028 | 28   | 28,0 | 16,5 | 251,05 | 1 |
| P248032 | 32   | 32,0 | 24,0 | 297,40 | 1 |
| P248035 | 35   | 35,0 | 33,6 | 337,45 | 1 |
| P248040 | 40   | 40,0 | 50,0 | 374,25 | 1 |
| P248045 | 45   | 45,0 | 72,0 | 505,30 | 1 |

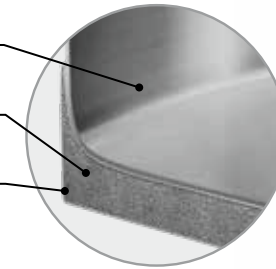
## 2.3 IDEA



**St/steel**  
Inox

**Aluminium**  
Aluminio

**Magnetic st/steel**  
Inox magnético  
Inox magnétique



### ALL OVER TECHNOLOGY

**Encapsulated sandwich base without empty cavities, for a faster and more uniform heat diffusion**

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

Fond thermodifusor encapsulé, sans laisser de cavités vides et permettant une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|-------|---|
| P458024 | 24   | 20,0 | 9,00  | 73,95 | 1 |
| P458028 | 28   | 24,0 | 14,50 | 99,40 | 1 |

### P456 Sauce pot with lid Cacerola alta con tapa Braisière avec couvercle



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   |   |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P456016 | 16   | 11,0 | 2,20 | 39,35 | 1 |
| P456020 | 20   | 13,0 | 4,10 | 50,40 | 1 |
| P456024 | 24   | 14,0 | 6,30 | 63,90 | 1 |
| P456028 | 28   | 16,0 | 9,80 | 90,35 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   |   |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P457016 | 16   | 7,5  | 1,50 | 34,90 | 1 |
| P457020 | 20   | 8,0  | 2,50 | 44,55 | 1 |
| P457024 | 24   | 9,5  | 4,30 | 58,60 | 1 |
| P457028 | 28   | 11,0 | 6,70 | 80,05 | 1 |

### P454 Saucepan Cazo recto Casserole



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   |   |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P454012 | 12   | 7,0  | 0,70 | 21,60 | 1 |
| P454014 | 14   | 7,0  | 1,00 | 23,15 | 1 |
| P454016 | 16   | 7,5  | 1,50 | 30,50 | 1 |
| P454018 | 18   | 9,0  | 2,30 | 34,15 | 1 |



# 2.4 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

**Tech sandwich base**  
Fondo termo difusor técnico  
Fond thermo-diffuseur technique



SS  
Stainless  
steel

## Cool-line 2.4



Ref. colour  
Ref. color  
Ref. couleur couvercle



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



| REF             | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | 📦 |
|-----------------|------|------|------|--------|---|
| P490620 + COLOR | 20   | 13,0 | 3,7  | 107,80 | 1 |
| P490624 + COLOR | 24   | 14,0 | 5,8  | 124,50 | 1 |
| P490628 + COLOR | 28   | 17,5 | 9,5  | 151,50 | 1 |
| P490632 + COLOR | 32   | 19,0 | 14,0 | 167,55 | 1 |

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



| REF             | Ø cm | H cm | Lts | €/u    | 📦 |
|-----------------|------|------|-----|--------|---|
| P490724 + COLOR | 24   | 9,5  | 3,9 | 120,80 | 1 |
| P490728 + COLOR | 28   | 11,0 | 5,8 | 138,60 | 1 |
| P490732 + COLOR | 32   | 12,5 | 8,9 | 156,85 | 1 |

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



| REF             | Ø cm | H cm | Lts | €/u    | 📦 |
|-----------------|------|------|-----|--------|---|
| P490928 + COLOR | 28   | 6,0  | 3,7 | 138,60 | 1 |
| P490932 + COLOR | 32   | 6,0  | 4,7 | 156,85 | 1 |

**P4900CO Saucepan**  
Cazo recto  
Casserole



| REF             | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | 📦 |
|-----------------|------|------|-----|-------|---|
| P490014 + COLOR | 14   | 7,0  | 1,0 | 44,00 | 1 |
| P490016 + COLOR | 16   | 7,5  | 1,5 | 46,55 | 1 |



# 2.5 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

**Ergonomic handles**  
*Asas ergonómicas*  
Anses ergonomiques

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

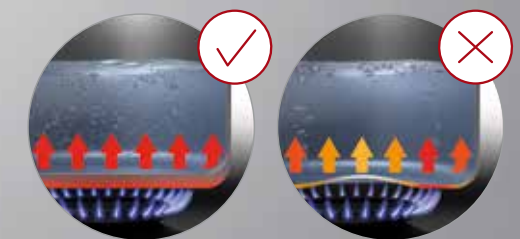
**Extra-thick walls**  
*Paredes de mayor grosor*  
Parois plus épaisses

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

Cookware is sold without lids.  
*Las baterías de cocina se venden sin tapa.*  
Les batteries de cuisine sont-elles vendues sans couvercle.

**Homogeneous cooking**  
*Cocción homogénea*  
Cuisson homogène

**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.*

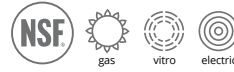
L'épaisseur du fond évite sa déformation, il est intégralement en contact avec la source de chaleur, ce qui permet un meilleur rendement énergétique.



## 2.5 Century

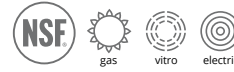


**P1183** Stock pot without lid  
*Olla sin tapa*  
Marmite traiteur sans couvercle



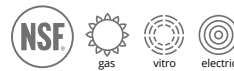
| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|-------|--------|---|
| P118324 | 24   | 24,0 | 10,0  | 66,45  | 1 |
| P118328 | 28   | 28,0 | 16,5  | 81,15  | 1 |
| P118332 | 32   | 32,0 | 25,5  | 96,40  | 1 |
| P118335 | 35   | 35,0 | 33,6  | 115,95 | 1 |
| P118340 | 40   | 40,0 | 50,0  | 149,40 | 1 |
| P118345 | 45   | 45,0 | 72,0  | 176,45 | 1 |
| P118350 | 50   | 50,0 | 98,0  | 207,15 | 1 |
| P118360 | 60   | 60,0 | 155,0 | 304,10 | 1 |

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



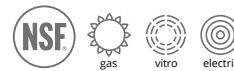
| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P117324 | 24   | 9,5  | 4,3  | 46,80  | 1 |
| P117328 | 28   | 11,0 | 6,7  | 54,70  | 1 |
| P117332 | 32   | 12,5 | 10,0 | 64,40  | 1 |
| P117335 | 35   | 14,0 | 13,0 | 74,70  | 1 |
| P117340 | 40   | 16,0 | 20,0 | 91,00  | 1 |
| P117345 | 45   | 18,0 | 28,0 | 107,95 | 1 |
| P117350 | 50   | 21,0 | 41,0 | 130,25 | 1 |
| P117360 | 60   | 25,0 | 70,0 | 200,40 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | €/u    | ☐ |
|---------|------|------|-------|--------|---|
| P116324 | 24   | 14,0 | 6,3   | 56,00  | 1 |
| P116328 | 28   | 17,5 | 10,2  | 65,40  | 1 |
| P116332 | 32   | 19,0 | 15,2  | 85,25  | 1 |
| P116335 | 35   | 21,0 | 20,2  | 89,85  | 1 |
| P116340 | 40   | 25,0 | 31,4  | 118,50 | 1 |
| P116345 | 45   | 28,0 | 44,5  | 127,75 | 1 |
| P116350 | 50   | 31,0 | 60,8  | 174,00 | 1 |
| P116360 | 60   | 37,0 | 104,6 | 235,95 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts   | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-------|-------|---|
| P115320 | 20   | 5,5  | 1,75  | 31,15 | 1 |
| P115324 | 24   | 6,0  | 2,75  | 36,30 | 1 |
| P115340 | 40   | 8,0  | 10,00 | 71,45 | 1 |

## Century 2.5

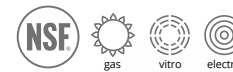


**P1123** Lid  
*Tapa*  
Couvercle



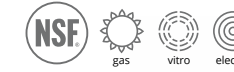
| REF     | Ø cm | €/u   | ☐ |
|---------|------|-------|---|
| P112324 | 24   | 18,00 | 1 |
| P112328 | 28   | 20,80 | 1 |
| P112332 | 32   | 24,00 | 1 |
| P112335 | 35   | 26,45 | 1 |
| P112340 | 40   | 30,85 | 1 |
| P112345 | 45   | 33,80 | 1 |
| P112350 | 50   | 39,70 | 1 |
| P112360 | 60   | 49,60 | 1 |

**P1043** Saucepan  
*Cazo recto*  
Casserole



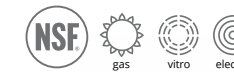
| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P104318 | 18   | 9    | 2   | 34,35 | 1 |
| P104320 | 20   | 10   | 3   | 37,00 | 1 |
| P104324 | 24   | 12   | 5   | 43,95 | 1 |

**P1063** Sauté pan  
*Sautex*  
Sauteuse



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P106320 | 20   | 5,5  | 1,75 | 30,55 | 1 |
| P106324 | 24   | 6,0  | 2,75 | 34,25 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P103322 | 22   | 11   | 3   | 39,85 | 1 |

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

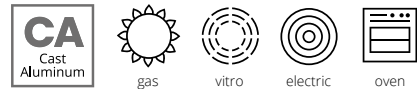
P. 74

**Aluminium non-stick fry pan**  
*Sartén aluminio antiatherente*  
Poêle anti-adhésive





# 2.6 BLACK SERIES



Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties

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 dotée d'excellentes performances techniques

Exterior: black, high temperature resistant paint

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas

Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées

Highly resistant non-stick surface

Antiadherente de alta resistencia

Antiadhésif très résistant



## P141 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle



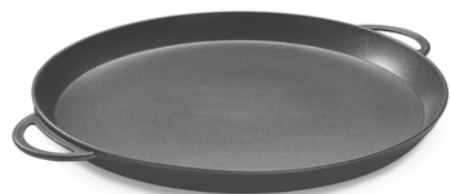
Ground base  
Fondo torneado  
Fond dressé

| REF      | Ø cm | H cm | Lts   | € / u | ☐  |
|----------|------|------|-------|-------|----|
| P141014* | 14   | 4,0  | 0,55  | 28,35 | 1  |
| P141016* | 16   | 5,0  | 0,90  | 34,75 | 1  |
| P141020* | 20   | 5,5  | 1,50  | 37,60 | 20 |
| P141024  | 24   | 5,8  | 2,25  | 41,90 | 10 |
| P141028  | 28   | 7,5  | 4,00  | 54,15 | 1  |
| P141032  | 32   | 8,0  | 5,75  | 64,70 | 1  |
| P141036  | 36   | 8,5  | 7,75  | 82,60 | 5  |
| P141040  | 40   | 10,0 | 11,25 | 91,65 | 4  |

## P161 Paella pan without lid

Paella sin tapa

Plat à paella sans couvercle



| REF     | Ø cm | H cm | € / u | ☐ |
|---------|------|------|-------|---|
| P161034 | 34   | 4    | 64,05 | 1 |
| P161038 | 38   | 4    | 73,55 | 1 |



Ideal for ovens, grills and barbecues  
Ideal para hornos, brasa y barbacoa  
Idéal pour fours, grill et barbecue

## P151 Deep casserole without lid

Cazuela alta sin tapa

Braisière sans couvercle



Ground base  
Fondo torneado  
Fond dressé

| REF      | Ø cm | H cm | Lts   | € / u | ☐  |
|----------|------|------|-------|-------|----|
| P151012* | 12   | 8,5  | 0,85  | 30,00 | 12 |
| P151014* | 14   | 8,5  | 1,10  | 36,75 | 1  |
| P151016* | 16   | 8,0  | 1,40  | 38,15 | 12 |
| P151020  | 20   | 9,0  | 2,50  | 45,30 | 12 |
| P151024  | 24   | 10,0 | 4,00  | 54,90 | 6  |
| P151028  | 28   | 12,0 | 6,65  | 64,35 | 6  |
| P151032  | 32   | 14,0 | 10,00 | 83,40 | 3  |

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 399



\*MINI-SIZE

Ideal for food presentation.  
Ideal para presentación.  
Idéal pour présentation.

# 2.7 BLACK FORGED



Forged aluminium with a non-stick interior surface and with high temperature resistant paint on the outside

Aluminio forjado con antiadherente en su interior, y pintura resistente a altas temperaturas en el exterior

Aluminium avec revêtement antiadhésif à l'intérieur, et peinture résistante aux températures élevées à l'extérieur

Full heat-diffusing base which offers excellent performance on induction hobs.

Fondo difusor completo que permite un excelente rendimiento en cocinas de inducción.

Fond diffuseur complet offrant une haute performance sur les cuisinières a induction.

Ferritic stainless steel sheet that covers the whole of the base.

Chapa de acero inoxidable ferrítico que cubre la totalidad del fondo.

Plaque en acier inoxydable ferritique qui couvre tout le fond.

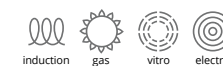


Glass lid  
Tapa de cristal  
Couvercle en verre

## P170 Saucepot with lid

Cacerola alta con tapa

Braisière avec couvercle



Silicone handles included  
Asas de silicona incluidas  
Anses en silicone incluses

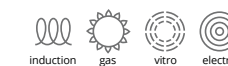


| REF     | Ø cm | H cm | Lts | € / u | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P170020 | 20   | 8,5  | 2,5 | 40,70 | 2 |
| P170024 | 24   | 9,0  | 4,0 | 49,30 | 2 |
| P170028 | 28   | 12,5 | 7,5 | 60,40 | 2 |

## P171 Casserole with lid

Cacerola baja con tapa

Faitout avec couvercle



Silicone handles included  
Asas de silicona incluidas  
Anses en silicone incluses

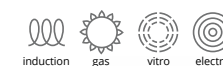


| REF     | Ø cm | H cm | Lts | € / u | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P171024 | 24   | 7,5  | 3,0 | 42,50 | 2 |
| P171028 | 28   | 7,5  | 4,5 | 53,00 | 2 |

## P173 Saucepan

Cazo

Casserole



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | € / u | ☐ |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P173016 | 16   | 8,4  | 1,5 | 39,15 | 2 |

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 80



Black forged fry pan  
Sartén black forged  
Poêle black forged

Bakelite handle / Mango baquelita / Queue en bakélite



# 3 Fry pans

Sartenes  
Poêles



**3.1**  **WEAR EVER** NEW! 68  
ALUMINIUM / ALUMINIO / ALUMINIUM

**3.2**  **TRIBUTE** NEW! 69  
MULTI-PLY / MULTIMETAL / MULTI-METAL

**3.3**  **ST/STEEL** 70  
ACERO INOXIDABLE / ACIER INOXYDABLE

INOX PRO 70  
INOX FIRST 72  
ALU FIRST 76

**3.4**  **ALUMINIUM** 73  
ALUMINIO / ALUMINIUM

ALU PRO INDUCTION 74  
ALU PRO NO INDUCTION 74  
ALU FIRST 76

**3.5**  **MULTI-PLY** 77  
MULTIMETAL / MULTI-METAL

**3.6**  **CAST ALUMINIUM** 76  
ALUMINIO FUNDICIÓN / FONTE D'ALUMINIUM

BLACK PRO 78  
BLACK FORGED 80  
BLACK FIRST 80

**3.7**  **STEEL** 81  
ACERO / ACIER

STEEL PRO 81  
STEEL EXPERT 82

**3.8**  **SPANISH PAELLA PAN** 84  
PAELLERA / PLAT À PAELLA



# Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?

|   | <b>MULTI-PLY</b>   | <b>STAINLESS STEEL</b>   | <b>ALUMINIUM</b>  | <b>CAST ALUMINIUM</b>   | <b>CARBON STEEL</b>  |
|---|--|--|---|---|--|
|   | MULTIMETAL<br>MULTIMÉTAL   | ACERO INOX<br>ACIER INOX   | ALUMINIO<br>ALUMINIUM   | ALUMINIO FUNDICION<br>ALUMINIUM DE FONTE  | ACERO AL CARBONO<br>ACIER AU CARBONE   |
|   | <b>Mp</b><br>Multiply  | <b>SS</b><br>Stainless steel   | <b>Al</b><br>Aluminium  | <b>CA</b><br>Cast Aluminum  | <b>CS</b><br>Carbon steel  |
| <b>MATERIAL MATERIAL MATÉRIAU</b>   | <b>Solid and impact resistant.</b><br><i>Sólido y resistente a impactos.</i><br>Solide et résistant aux impacts.   | <b>High resistance to impact, maintaining a perfect physical state.</b><br><i>Alta resistencia a impactos, manteniendo un perfecto estado físico.</i><br>Haute résistance aux chocs, conserve un aspect physique parfait.                            | <b>Extremely light and very malleable. Little resistance to impacts.</b><br><i>Extremadamente ligero y muy maleable. Poco resistente a los golpes.</i><br>Extrêmement léger et très malléable. Peu résistant aux coups.   | <b>High resistance to deformation. Temperatures up to 160°C.</b><br><i>Gran resistencia a la deformación. Temperaturas hasta 160°C.</i><br>Haute résistance à la déformation. Températures jusqu'à 160°C.   | <b>Very high weight. Highly vulnerable to corrosion (oxidization).</b><br><i>Peso muy elevado. Altamente vulnerable a la corrosión (oxidación).</i><br>Poids très élevé. Haute vulnérabilité à la corrosion (oxydation).   |
| <b>THERMAL CONDUCTIVITY CONDUCTIVIDAD TÉRMICA CONDUCTIVITÉ THERMIQUE</b>    | <b>High thermal conductivity thanks to its inner layer of aluminium.</b><br><i>Conductividad térmica alta gracias a la capa interior de aluminio que posee.</i><br>Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.  | <b>Perfect sealing of the thermodiffusing base. Efficient heat distribution.</b><br><i>Perfecta fijación del fondo difusor. Eficiente distribución del calor.</i><br>Parfaite fond thermodiffuseur. Distribution efficace de la chaleur.             | <b>Good conductivity and uniform heat distribution. Optimum material for energy saving.</b><br><i>Buena conductividad y distribución uniforme del calor. Óptimo material para ahorro de energía.</i><br>Bonne conductivité et distribution très uniforme. Matériau optimal pour l'économie d'énergie. | <b>Excellent energy efficiency thanks to its induction base.</b><br><i>Excelente eficiencia energética gracias a la base de inducción que posee.</i><br>Efficacité énergétique excellente grâce à sa base à induction.  | <b>Very stable temperature for long cooking times.</b><br><i>Temperatura muy estable para cocinados de larga duración.</i><br>Haute conductivité thermique grâce à la couche intérieure d'aluminium.   |
| <b>USE USO UTILISER</b>   | induction vitro gas electric oven  | induction vitro gas electric oven  | vitro gas electric oven   | induction vitro gas electric oven   | induction vitro gas electric   |
| <b>MAINTENANCE AND HYGIENE MANTENIMIENTO E HIGIENE ENTRETIEN ET HYGIÈNE</b> | <b>Cover with professional hygienic material (stainless steel). Dishwasher is not recommended.</b><br><i>Recubrimiento de material higiénico profesional (acero inoxidable). No se recomienda el uso de lavavajillas.</i><br>Revêtement en matériau hygiénique professionnel (acier inoxydable). L'utilisation du lave-vaisselle est déconseillée. | <b>Non porous-material. Easy to clean. Not adherence for food residues.</b><br><i>Material no poroso. Fácil de limpiar. No adherencia de resto de alimentos.</i><br>Matériau non poreux. Facile à nettoyer. Difficile attacher du restes d'aliments. | <b>Porous material. Very important to clean it properly to avoid contaminate food.</b><br><i>Material poroso. Limpieza correcta para evitar posible adherencia de bacterias.</i><br>Matériau poreux. Nettoyage correct pour éviter une éventuelle adhérence de bactéries.                             | <b>Wash with hot water, neutral soap and non-abrasive sponge. Rinse plenty of water.</b><br><i>Lavar con agua caliente, jabón neutro y esponja no abrasiva. Enjuagar con abundante agua.</i><br>Laver avec de l'eau chaude, du savon neutre et une éponge non abrasive. Rincer abondamment à l'eau. | <b>Before first use, it is advisable to use it to cook a disposable product. This allows the initial impurities to be cleaned from the pan.</b><br><i>Antes del primer uso, se aconseja cocinar algún producto desechable. Esto permitirá limpiar las impurezas iniciales del recipiente.</i><br>Avant la première utilisation, il est conseillé de faire cuire un produit jetable. Ce qui permettra de nettoyer les impuretés du récipient. |

# Handles

Mangos  
Manches

## ERGOS

**MORE ERGONOMIC**  
*MAYOR ERGONOMÍA*  
PLUS ERGONOMIQUE



**Tubular**  
Tubular  
Tubulaire

**Pujadas ERGOS handles are characterized by being made from stainless steel tubing. Thanks to a flattening process, the tubing becomes an ergonomic and heat insulating handle.**

**These handles are made with two holes at the two innermost end, to ensure that no water from the washing process remains inside and comes out in the form of steam when the pan is heated.**

*Los mangos ERGOS de Pujadas se caracterizan por estar fabricados en tubo de acero inoxidable. Gracias a un proceso de allanado, lo convierte en un mango ergonómico y aislante del calor. Estos mangos se presentan con dos agujeros en los dos extremos interiores, para asegurar que ninguna gota de agua quede dentro en el proceso de lavado y ésta salga en forma de vapor durante el calentamiento de la sartén.*

**Les manches ERGOS de Pujadas se caractérisent par leur fabrication à partir d'un tube en acier inoxydable. Le processus d'aplanissement obtient un manche ergonomique doté d'une isolation thermique.**

**Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.**

## HÉRCULES

**GREATER STRENGTH**  
*MAYOR SUJECIÓN*  
MEILLEURE PRISE



**Interior channel**  
Canal interior  
Canal intérieur

**Smoothed edges**  
Bordes pulidos  
Bords polis

**HÉRCULES handles are made of flat iron sheet coated with a high temperature resistant protective paint, which prevents rapid oxidation.**

**The handles have smoothed edges and a slight channel in the centre for increased strength.**

*Los mangos HÉRCULES son aquellos fabricados en chapa plana de hierro recubiertos con una pintura protectora resistente a altas temperaturas, que evita una rápida oxidación.*

*Esta chapa se presenta con los bordes pulidos y con una ligera canal en medio para una mejor sujeción.*

**Les manches HÉRCULES sont fabriqués en plaque de fer plate et recouverts d'une peinture protectrice résistante aux températures élevées, qui évite une oxydation rapide.**

**Cette plaque est dotée de bords polis et d'un léger canal au milieu pour une meilleure prise.**



# Which fry pan do you need?

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

FRY PANS  
SARTÈNES  
POÊLES

FRY PANS  
SARTÈNES  
POÊLES

## Stainless Steel

Acero Inoxidable  
Acier Inox

## Aluminium

Aluminio  
Aluminium

## Cast aluminium

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium

## Steel

Acero  
Acier

|                                  | TRIBUTE   | INOX PRO  | INOX FIRST  | WEAR EVER  | ALU PRO   | ALU FIRST   | BLACK PRO   | BLACK FORGED  | BLACK FIRST   | STEEL PRO   | STEEL EXPERT  |
|----------------------------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
|                                  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                                  | NEW!  | BEST SELLER   |   | NEW!   |   |   |   |   |   |   |   |
|                                  | P. 69   | P. 70   | P. 72   | P. 68  | P. 73   | P. 76   | P. 78   | P. 80   | P. 80   | P. 81   | P. 83   |
| COMPATIBLE WITH CON AVEC         | <b>INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  | <b>NO INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  | <b>NO INDUCTION</b>   | <b>INDUCTION</b>  | <b>INDUCTION</b>  |
|                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PRICE PRECIO PRIX                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| THICKNESS ESPESOR EPAISSEUR      | 4 mm  | 0,8 mm  | 0,7 mm  | 4 mm   | 4 mm  | 3,5mm   | 4 mm  | 3 mm  | 4 mm  | 2 mm  | 1,5 mm  |
| COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT | CERAMIGUARD® II   |  |  | STEELCOAT X 3®   |  |  |  |  |  |  | NINGUNO NONE AUCUN  |
| HANDLE MANGO QUEUE               | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE   | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | BAKELITE BAQUELITA BAKELIT (MAX. TEMP. 160 °C)  | WOODEN MADERA BOIS  | ST/STEEL INOXIDABLE INOXYDABLE  | FLAT IRON HIERRO FER  |



# 3.1 WEAR EVER

NEW!

The Vollrath® Wear-Ever frying pan combines outstanding durability with dependable performance. Its impact-resistant aluminium construction heats and cools quickly, with a low-profile design that cleans just as easily. Our advanced SteelCoat x3® takes non-stick to the next level, providing better release, faster cleaning and longer life. The new handle provides a cooler, more comfortable ergonomic grip.

La sartén Wear-Ever de Vollrath® combina una durabilidad excepcional con una fiabilidad única. Fabricada en aluminio resistente a los impactos, se calienta y enfría rápidamente y su diseño extra plano se limpia fácilmente. Nuestro avanzado recubrimiento SteelCoatx3® eleva el antiadherente al siguiente nivel ofreciendo una mayor capacidad para resbalar a los alimentos, una limpieza más rápida y una vida útil superior. El nuevo mango, de tacto frío, ofrece un agarre ergonómico más confortable.

La poêle Vollrath® Wear-Ever combine durabilité exceptionnelle et performances fiables. Fabriquée en aluminium résistant aux chocs, elle chauffe et refroidit rapidement, sa conception extraplate se nettoie tout aussi facilement. Notre revêtement SteelCoat x3® avancé fait passer l'antiadhésif au niveau supérieur, offrant un meilleur démoulage, un nettoyage plus rapide et une durée de vie plus longue. Le nouveau manche offre un toucher froid et une prise ergonomique plus confortable.



## 6713 Non-stick fry pan Sartén antiadherente Poêle anti-adhésive

| REF    | Ø cm | H cm | €/u   | ☐ |
|--------|------|------|-------|---|
| 671307 | 18   | 4    | 36,55 | 1 |
| 671308 | 20   | 4    | 42,45 | 1 |
| 671310 | 24   | 5    | 50,35 | 1 |
| 671312 | 28   | 5    | 61,25 | 1 |
| 671314 | 32   | 6    | 78,90 | 1 |

Also available with silicone handle.  
También disponible con mango silicona.  
Également disponible avec poignée en silicone.



Professional ergonomic handle resistant to high temperatures. Patented by Vollrath.

Mango ergonómico profesional resistente a altas temperaturas. Patentado por Vollrath.

Manche ergonomique professionnel résistant aux températures élevées. Breveté par Vollrath.

High-quality non-stick coating for longer life.

Antiadherente de gran calidad para una mayor vida útil.

Antiadhésif de haute qualité pour une durée de vie plus longue.

Heavy-duty, impact-resistant aluminum construction.

Fabricada con cuerpo de aluminio de alta calidad, resistente a impactos, para uso intensivo.

Fabriquée avec un corps en aluminium de haute qualité et résistant aux chocs pour une utilisation intensive.



NEW!

# TRIBUTE 3.2

A versatile choice for high-end commercial kitchens, the extremely durable Tribute® frying pan's 3-ply construction delivers perfect heat distribution for impressive results. Frying, sautéing or searing, this induction-ready pan with premium CeramiGuard® II nonstick coating delivers exceptionally smooth release and easy cleaning. The new handle provides a cooler, more comfortable ergonomic grip, while the Ever-Tite system promises a limited lifetime warranty against loose rivets.

Una elección versátil de alta gama para las cocinas profesionales, la concepción tri-capa extremadamente duradera de la sartén Tribute® ofrece una distribución perfecta del calor para resultados impresionantes. Freír, saltar o sellar, esta sartén para inducción con recubrimiento antiadherente de alta gama CeramiGuard® II ofrece una liberación de los alimentos excepcionalmente suave y una limpieza fácil. El nuevo mango, de tacto frío, ofrece un agarre ergonómico más confortable mientras que el sistema Ever-Tite promete toda una vida de garantía contra los remaches sueltos.

Un choix polyvalent pour les cuisines professionnelles haut de gamme, la conception triple couches de la poêle Tribute® extrêmement durable offre une distribution parfaite de la chaleur pour des résultats impressionnants. Fréir, sauter ou saisir, cette poêle à induction avec revêtement antiadhésif haut de gamme CeramiGuard® II offre un démoulage exceptionnellement souple et un nettoyage facile. Le nouveau manche offre un toucher froid et une prise ergonomique plus confortable, tandis que le système Ever-Tite promet une garantie limitée à vie contre les rivets desserrés.



## 6914 Non-stick fry pan Sartén antiadherente Poêle anti-adhésive

| REF    | Ø cm | H cm | €/u    | ☐ |
|--------|------|------|--------|---|
| 691407 | 18   | 4    | 64,00  | 1 |
| 691408 | 20   | 4    | 66,30  | 1 |
| 691410 | 24   | 5    | 76,75  | 1 |
| 691412 | 28   | 5    | 102,10 | 1 |
| 691414 | 32   | 6    | 128,10 | 1 |



Also available with silicone handle.  
También disponible con mango silicona.  
Également disponible avec poignée en silicone.

Professional ergonomic handle resistant to high temperatures. Patented by Vollrath.

Mango ergonómico profesional resistente a altas temperaturas. Patentado por Vollrath.

Manche ergonomique professionnel résistant aux températures élevées. Breveté par Vollrath.

Durable 3-ply construction provides exceptional heat distribution.

Cuerpo de multi-metal para una excepcional distribución del calor.  
Corps multimétal pour une distribution exceptionnelle de la chaleur.

CeramiGuard® II nonstick coating  
Antiadherente CeramiGuard® II  
Anti-adhésif CeramiGuard® II





### 3.3 St/steel

Acero inoxidable  
Acier inoxydable

SS  
Stainless  
steel

FRY PANS  
SARTÈNS  
POÈLES

## INOX PRO

INDUCTION

FCA  
FOOD CONTACT  
APPROVED



BEST  
SELLER

**P220** Non-stick "ERGOS" excalibur fry pan  
Sartén antiadherente excalibur "ERGOS"  
Poêle anti-adhésive excalibur "ERGOS"



| REF     | Ø cm | H cm | €/ u   | 📦 |
|---------|------|------|--------|---|
| P220018 | 18   | 3,5  | 48,85  | 1 |
| P220020 | 20   | 3,8  | 50,05  | 1 |
| P220022 | 22   | 4,2  | 54,80  | 1 |
| P220024 | 24   | 4,6  | 58,50  | 1 |
| P220026 | 26   | 5,0  | 65,30  | 1 |
| P220028 | 28   | 5,5  | 71,05  | 1 |
| P220032 | 32   | 6,0  | 83,40  | 1 |
| P220036 | 36   | 6,0  | 114,60 | 1 |
| P220040 | 40   | 6,5  | 132,90 | 1 |

Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif

Sandwich bottom  
Fondo sandwich  
Fond sandwich

Probably the best frying pan in the world - maximum resistance to abrasion and long-lasting.

Probablemente la mejor sartén del mundo - máxima resistencia a la abrasión y de larga durabilidad.

Probablement la meilleure poêle du monde - résistance maximale à l'abrasion et longue durée de vie.

Non-stick coating treatment / Detalle tratamiento antiadherente / Détail application anti-adhésif



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 (Whitford's patented alloy) 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, patentada por Whitford.

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



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 l'anti-adhésif.



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

SS  
Stainless  
steel

### St/steel 3.3

Acero inoxidable  
Acier inoxydable

FRY PANS  
SARTÈNS  
POÈLES

## COOL-LINE

**P4902CO** Non-stick fry pan  
Sartén antiadherente  
Poêle anti-adhésive



Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif



| REF             | Ø cm | H cm | €/ u  | 📦 |
|-----------------|------|------|-------|---|
| P490220 + COLOR | 20   | 3,8  | 56,60 | 1 |
| P490224 + COLOR | 24   | 4,6  | 70,55 | 1 |
| P490228 + COLOR | 28   | 5,5  | 84,40 | 1 |

Sandwich bottom / Fondo sandwich / Fond sandwich

Ref. colour / Ref. color / Ref. couleur couvercle



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 54



## INOX CERAMIC

**P2208** Fry pan with ceramic non-stick coating  
Sartén antiadherente cerámica  
Poêle revêtement anti-adhésif céramique



Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif



| REF     | Ø cm | H cm | €/ u  | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P220820 | 20   | 3,8  | 47,75 | 1 |
| P220824 | 24   | 4,6  | 55,80 | 1 |
| P220828 | 28   | 5,5  | 67,65 | 1 |
| P220832 | 32   | 6,0  | 80,35 | 1 |

## INOX EXPERT

**P213** Fry pan  
Sartén  
Poêle



Sandwich bottom  
Fondo sandwich  
Fond sandwich

| REF     | Ø cm | H cm | €/ u  | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P213018 | 18   | 3,5  | 37,85 | 1 |
| P213020 | 20   | 3,8  | 40,35 | 1 |
| P213022 | 22   | 4,2  | 42,10 | 1 |
| P213024 | 24   | 4,6  | 44,90 | 1 |
| P213026 | 26   | 5,0  | 49,55 | 1 |
| P213028 | 28   | 5,5  | 53,25 | 1 |
| P213032 | 32   | 6,0  | 64,10 | 1 |
| P213036 | 36   | 6,0  | 81,70 | 1 |
| P213040 | 40   | 6,5  | 95,70 | 1 |



### 3.3 St/steel

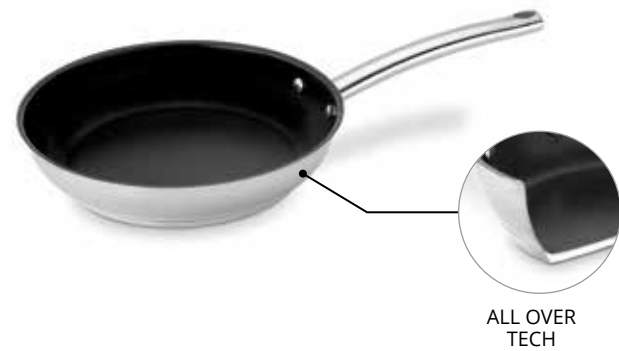
Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX FIRST

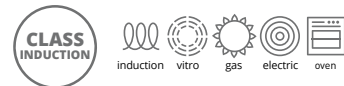


**P459** Fry pan  
Sartén  
Poêle



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | u     |
|---------|------|------|-------|-------|
| P459018 | 18   | 4,0  | 29,80 | 1 NEW |
| P459020 | 20   | 4,5  | 35,20 | 1     |
| P459024 | 24   | 5,0  | 43,65 | 1     |
| P459028 | 28   | 5,5  | 52,10 | 1     |
| P459032 | 32   | 6,0  | 57,20 | 1 NEW |

**P2393** Round base wok  
Wok fondo redondo  
Wok à fond rond



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   | u |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P239336 | 36   | 10,0 | 6,00 | 57,30 | 1 |

**P2392** Flat base wok  
Wok fondo plano  
Wok à fond plain



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   | u |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P239236 | 36   | 9,0  | 5,50 | 57,30 | 1 |

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 291

**Countertop induction wok**  
Placa de inducción wok 35 cm  
Plaque wok induction 35 cm



### Aluminum 3.4

Aluminio  
Aluminium





# 3.4 Aluminum

Aluminio  
Aluminium



## ALU PRO

**P1289** Non-stick induction fry pan "HERCULES"  
Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES"  
Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES"



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



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

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |        |
|---------|------|------|-------|--------|
| P128918 | 18   | 4,0  | 19,20 | 12 NEW |
| P128920 | 20   | 4,0  | 22,70 | 12     |
| P128922 | 22   | 4,5  | 25,30 | 12 NEW |
| P128924 | 24   | 4,5  | 29,10 | 6      |
| P128926 | 26   | 5,0  | 31,80 | 6 NEW  |
| P128928 | 28   | 5,0  | 33,65 | 6      |
| P128932 | 32   | 5,5  | 39,75 | 6      |
| P128936 | 36   | 6,0  | 50,80 | 6 NEW  |

**P1209** Non-stick induction fry pan "ERGOS"  
Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS"  
Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS"



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



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

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |        |
|---------|------|------|-------|--------|
| P120918 | 18   | 4,0  | 24,20 | 12 NEW |
| P120920 | 20   | 4,0  | 27,00 | 12     |
| P120922 | 22   | 4,5  | 29,10 | 12 NEW |
| P120924 | 24   | 4,5  | 31,25 | 6      |
| P120926 | 26   | 5,0  | 36,50 | 6 NEW  |
| P120928 | 28   | 5,0  | 39,90 | 6      |
| P120932 | 32   | 5,5  | 46,25 | 6      |
| P120936 | 36   | 6,0  | 55,30 | 6 NEW  |

**P128** Non-stick fry pan "HERCULES"  
Sartén antiadherente "HERCULES"  
Poêle anti-adhésive "HERCULES"



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



Plain base  
Fondo plano  
Fond plain

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P128018 | 18   | 4,0  | 15,80 | 12 |
| P128020 | 20   | 4,0  | 17,65 | 12 |
| P128022 | 22   | 4,5  | 20,75 | 12 |
| P128024 | 24   | 4,5  | 23,75 | 6  |
| P128026 | 26   | 5,0  | 27,00 | 6  |
| P128028 | 28   | 5,0  | 28,90 | 6  |
| P128032 | 32   | 5,5  | 33,80 | 6  |
| P128036 | 36   | 6,0  | 41,05 | 6  |
| P128040 | 40   | 6,5  | 47,80 | 6  |

**P120** Non-stick fry pan "ERGOS"  
Sartén antiadherente "ERGOS"  
Poêle anti-adhésive "ERGOS"



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



Plain base  
Fondo plano  
Fond plain

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P120018 | 18   | 4,0  | 22,10 | 12 |
| P120020 | 20   | 4,0  | 24,70 | 12 |
| P120022 | 22   | 4,5  | 25,85 | 12 |
| P120024 | 24   | 4,5  | 29,20 | 6  |
| P120026 | 26   | 5,0  | 32,95 | 6  |
| P120028 | 28   | 5,0  | 37,15 | 6  |
| P120032 | 32   | 5,5  | 43,50 | 6  |
| P120036 | 36   | 6,0  | 52,05 | 6  |
| P120040 | 40   | 6,5  | 60,30 | 6  |

# Aluminum 3.4

Aluminio  
Aluminium



**P128** Non-stick fry pan "HERCULES" Coloured handles  
Sartén antiadherente "HERCULES" mango colores  
Poêle anti-adhésif "HERCULES" Queue à couleurs



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

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

| REF  | Red<br>Rojo<br>Rouge | Yellow<br>Amarillo<br>Jaune | Blue<br>Azul<br>Bleu | Green<br>Verde<br>Vert | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|------|----------------------|-----------------------------|----------------------|------------------------|------|------|-------|----|
| P128 | 1                    | 2                           | 3                    | 4                      | 24   | 4,5  | 28,80 | 12 |
| P128 | 1                    | 2                           | 3                    | 4                      | 28   | 5,0  | 34,55 | 12 |
| P128 | 1                    | 2                           | 3                    | 4                      | 32   | 5,5  | 39,80 | 6  |

## ALU CERAMIC

**P1208** Fry pan with ceramic non-stick coating  
Sartén con antiadherente cerámico  
Poêle à revêtement anti-adhésif céramique



**PFOA FREE**  
Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif



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

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P120820 | 20   | 4,0  | 29,80 | 12 |
| P120824 | 24   | 4,5  | 38,50 | 6  |
| P120828 | 28   | 5,0  | 47,20 | 6  |
| P120832 | 32   | 5,5  | 57,25 | 6  |

**P124** Non-stick paella pan  
Paellera antiadherente  
Plat à paella anti-adhésif



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

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P124024 | 24   | 4,5  | 31,85 | 1 |
| P124028 | 28   | 5,0  | 40,55 | 1 |
| P124032 | 32   | 5,5  | 47,40 | 1 |
| P124036 | 36   | 6,0  | 56,65 | 1 |
| P124040 | 40   | 6,5  | 65,50 | 1 |

## ALU EXPERT

**P127** Fry pan "ERGOS" expert  
Sartén "ERGOS" expert  
Poêle "ERGOS" expert



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P127024 | 24   | 4,5  | 27,40 | 1 |
| P127028 | 28   | 5,0  | 34,55 | 1 |
| P127032 | 32   | 5,5  | 40,85 | 1 |
| P127040 | 40   | 6,5  | 55,45 | 1 |

**P148** Non-stick sauté pan "ERGOS"  
Sartén honda "ERGOS" antiadherente  
Sauteuse évasée en anti-adhésive "ERGOS"



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P148020 | 20   | 6,5  | 33,85 | 1 |
| P148024 | 24   | 7,0  | 38,10 | 1 |
| P148028 | 28   | 7,5  | 43,35 | 1 |
| P148032 | 32   | 8,0  | 55,35 | 1 |



## 3.4 Aluminum

Aluminio  
Aluminium



**P125** Non-stick FRY pan for fish "ERGOS"  
Sartén pescado "ERGOS" antiadherente  
Poêle à poisson "ERGOS" anti-adhésive



| REF     | cm      | H cm | € / u |   |
|---------|---------|------|-------|---|
| P125038 | 38 x 26 | 5    | 52,55 | 1 |

**P131** Non-stick crêpe fry pan "HERCULES"  
Sartén para crêpes "HERCULES" antiadherente  
Poêle à crêpes "HERCULES" anti-adhésive



| REF     | Ø cm | H cm | € / u |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P131022 | 22   | 2,5  | 18,70 | 12 |
| P131026 | 26   | 2,5  | 23,00 | 12 |

**P139** Non-stick blinis fry pan  
Sartén para blinis antiadherente  
Poêle à blinis anti-adhésive



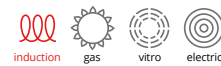
**IDEA!** Specially for fried egg  
Especial para huevo frito  
Spécialement pour œuf frit

| REF     | Ø cm | H cm | € / u |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P139012 | 12   | 2    | 10,05 | 36 |

## ALU FIRST

**P1939** Non-stick light fry pan  
Sartén antiadherente ligera  
Poêle antiadhesive légère

**NEW!**



**PFOA FREE**  
Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif

3,5 mm  
Thickness  
Espesor  
Épaisseur



Sold in whole boxes only  
Se venden sólo por cajas completas  
Vendues uniquement par boîtes complètes

| REF     | Ø cm | H cm | € / u |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P193918 | 18   | 4,0  | 15,90 | 6 |
| P193920 | 20   | 4,0  | 17,50 | 6 |
| P193922 | 22   | 4,5  | 19,80 | 6 |
| P193924 | 24   | 4,5  | 22,20 | 6 |
| P193926 | 26   | 5,0  | 24,00 | 6 |
| P193928 | 28   | 5,0  | 25,90 | 6 |
| P193932 | 32   | 5,5  | 32,80 | 6 |
| P193936 | 36   | 6,0  | 38,10 | 6 |

## EASY APOLO

**P460** Aluminium non-stick fry pan  
Sartén aluminio antiadherente  
Poêle aluminium anti-adhésive



2,5 mm  
Thickness  
Espesor  
Épaisseur



Bakelite handle  
Mango baquelita  
Queue en bakélite

| REF     | Ø cm | H cm | € / u |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P460018 | 18   | 4,0  | 11,15 | 12 |
| P460020 | 20   | 4,0  | 12,45 | 12 |
| P460024 | 24   | 4,0  | 15,35 | 12 |
| P460026 | 26   | 4,5  | 16,35 | 12 |
| P460028 | 28   | 4,5  | 17,80 | 12 |
| P460030 | 30   | 4,5  | 20,00 | 12 |
| P460032 | 32   | 5,0  | 22,10 | 12 |



## Multi-ply 3.5

Multimetal  
Multi-metal



## MULTI-PLY

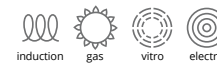


It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one

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

Apporte tous les avantages de l'aluminium et de l'acier inoxydable en une seule pièce

**P2390** Round base wok  
**P2394** Wok fondo redondo  
Wok à fond rond



P239036



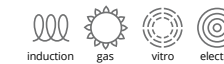
P239436\*



\* Non-stick coating / Antiadherente / Anti-adhésif

| REF      | Ø cm | H cm | Lts | € / u  |   |
|----------|------|------|-----|--------|---|
| P239036  | 36   | 10   | 6   | 130,50 | 1 |
| P239436* | 36   | 10   | 6   | 164,40 | 1 |

**P2391** Flat base wok  
**P2395** Wok fondo plano  
Wok à fond plain



P239136



P239536\*



\* Non-stick coating / Antiadherente / Anti-adhésif

| REF      | Ø cm | H cm | Lts | € / u  |   |
|----------|------|------|-----|--------|---|
| P239136  | 36   | 9    | 5,5 | 130,50 | 1 |
| P239536* | 36   | 9    | 5,5 | 164,40 | 1 |



## 3.6 Cast aluminum

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium



### BLACK PRO

Manufactured in cast aluminium with excellent resistance to deformation and with excellent thermal properties.

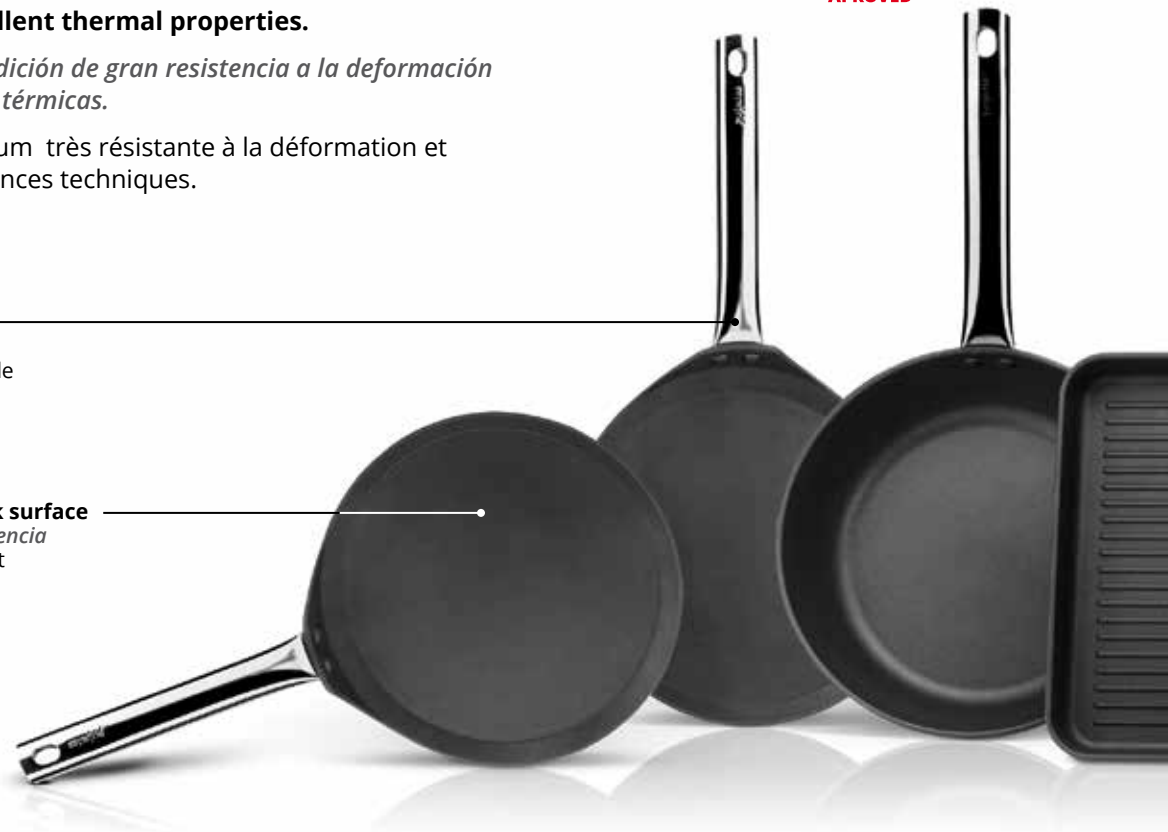
Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

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

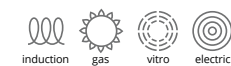


**Tubular stainless steel handle**  
Mango tubular de acero inoxidable  
Manche tubulaire en acier inoxydable

**Highly resistant Eterna non-stick surface**  
Antiadherente Eterna de alta resistencia  
Antiadhesif permanent très résistant

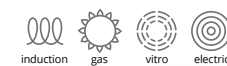


**P1491 Fry pan st/steel handle**  
Sartén mango inox  
Poêle manche inox



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P149120 | 20   | 5    | 41,40 | 4 |
| P149124 | 24   | 5    | 46,20 | 4 |
| P149128 | 28   | 5    | 57,10 | 4 |
| P149130 | 30   | 5    | 61,30 | 4 |

**P1492 Deep fry pan st/steel handle**  
Sartén honda mango inox  
Poêle haute manche inox



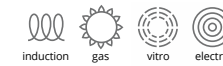
| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P149228 | 28   | 7,5  | 73,65 | 4 |

## Cast aluminum 3.6

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium

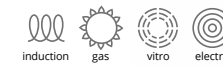


**P1493 Wok st/steel handle**  
Wok mango inox  
Wok manche inox



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P149330 | 30   | 9,5  | 66,85 | 4 |

**P1421 Grill st/steel handle**  
Asador grill mango inox  
Grill manche inox



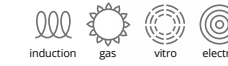
| REF     | W x D x H cm | €/u   | 📦 |
|---------|--------------|-------|---|
| P142100 | 28 x 28 x 4  | 77,05 | 1 |

**P153034 Hot-plate with handles**  
Parrilla plana con asas  
Grill plat avec poignées



| REF     | W x D x H cm  | €/u   | 📦 |
|---------|---------------|-------|---|
| P153034 | 34 x 26 x 2,5 | 78,30 | 6 |

**P1501 Crêpe fry pan st/steel handle**  
Sartén crêpes mango inox  
Poêle à crêpes manche inox



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P150128 | 28   | 1,5  | 62,85 | 4 |

**P153025 Hot-plate with handles**  
Parrilla plana con asas  
Grill plat avec poignées



| REF     | W x D x H cm | €/u   | 📦 |
|---------|--------------|-------|---|
| P153025 | 25 x 25 x 2  | 54,50 | 1 |

**P153050 Hot-plate with handles**  
Parrilla plana con asas  
Grill plat avec poignées



| REF     | W x D x H cm  | €/u    | 📦 |
|---------|---------------|--------|---|
| P153050 | 50 x 30 x 2,5 | 131,85 | 4 |



## 3.6 Cast aluminum

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium



### BLACK FORGED



FULL INDUCTION



Full induction base  
Fondo inducción completo  
Fond à induction complet

Frying pan manufactured in high-resistance forged aluminium which offers excellent energy efficiency thanks to its full induction base with a soft-touch bakelite handle, resistant to temperatures up to 160 °C.

Sartén fabricada en aluminio forjado de alta resistencia que ofrece una gran eficiencia energética gracias a su fondo inducción completo, con mango de baquelita soft touch resistente a una temperatura máxima de 160 °C.

Poêle fabriqué en aluminium revêtu très résistant, offrant une grande efficacité énergétique, grâce à son fond à induction complet avec manche en bakélite soft touch résistant à une température maximale de 160°C.

**P1495** Forged aluminium frying pan  
Sartén aluminio forjado  
Poêle en aluminium revêtu

FULL INDUCTION



| REF     | Ø cm | H cm | €/ u  |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P149520 | 20   | 5,0  | 22,85 | 1 |
| P149524 | 24   | 5,5  | 27,15 | 1 |
| P149528 | 28   | 6,0  | 32,05 | 1 |



### BLACK FIRST

**P150** Crêpe fry pan bakelite handle  
Sartén crêpes mango baquelita  
Poêle à crêpes manche bakélite



Cast aluminium  
Aluminio de fundición  
Fonte d'aluminium



| REF     | Ø cm | H cm | €/ u  |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P150028 | 28   | 2,0  | 35,40 | 12 |

NO INDUCTION

**P142** Grill wooden handle  
Asador grill mango madera  
Grill queue en bois



Cast aluminium  
Aluminio de fundición  
Fonte d'aluminium



| REF     | W x D x H cm  | €/ u  |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P142000 | 29 x 29 x 4,3 | 50,75 | 5 |

## Steel 3.7

Acero  
Acier



### STEEL PRO 1921 SERIES



FULL INDUCTION

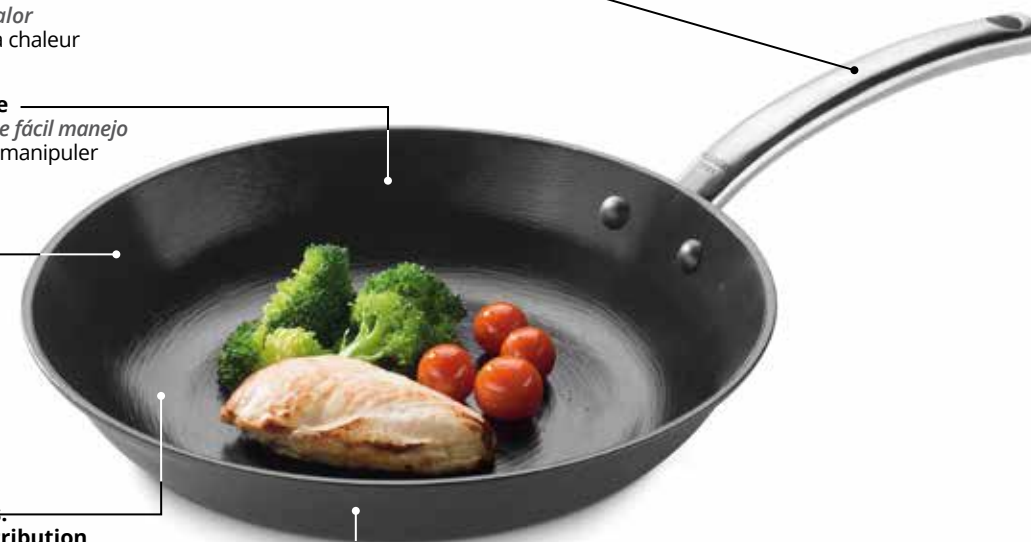
Heatproof ergonomic handle  
Mango ergonómico, resistente al calor  
Manche ergonomique, résistant à la chaleur

Light cast steel fry pan easy to use  
Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo  
Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler

**40%**  
Less weight than traditional iron pans  
Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro  
De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles

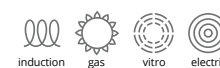
Extraordinary calorific properties.  
Excellent and uniform heat distribution  
Extraordinarias propiedades calóricas.  
Excelente y homogénea distribución del calor  
Propriétés calorifiques extraordinaires.  
Excellent et homogène distribution de la chaleur

Last generation three layers non-stick coating. PFOA FREE  
Tres capas de antiadherente de última generación, libre de PFOA  
Trois couche anti-adhésive de dernière génération. Libre de PFOA



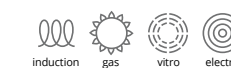
**IDEA!** For a quick and healthy cooking, it enables you to cook meats, fish, vegetables using high heat and very little oil.  
Para una cocina rápida y sana, permite cocinar carnes, pescados y verduras a fuego alto, usando muy poco aceite.  
Pour une cuisine rapide et saine, permettant de cuisiner les viandes, poissons et légumes à feu vif, en utilisant très peu d'huile.

**P169** Fry pan  
Sartén  
Poêle



| REF     | Ø cm | H cm | €/ u  |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P169020 | 20   | 4,5  | 39,70 | 1 |
| P169024 | 24   | 4,5  | 43,10 | 1 |
| P169028 | 28   | 5,5  | 50,40 | 1 |
| P169030 | 30   | 5,5  | 53,85 | 1 |

**P166** Wok with lid  
Wok con tapa  
Wok avec couvercle



Glass lid included  
Tapa de cristal incluida  
Couvercle en verre inclus

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/ u  |   |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P166032 | 32   | 8,0  | 4,40 | 77,05 | 1 |





St  
Steel

**Steel 3.7**

Acero  
Acier

# STEEL EXPERT



**Hercules long handle**  
Mango hércules  
Manche hercules

**Excellent thermal and natural nonstick properties**  
Excelentes propiedades térmicas y antiadherentes naturales  
Excellentes propriétés thermiques et antiadhésives naturelles

**Manufactured in steel**  
Fabricadas en acero  
Fabriquées en acier



**P1351 "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm**  
Sartén "Lionesa" 1,5 mm  
Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P135120 | 20   | 4,5  | 12,70 | 1 |
| P135124 | 24   | 5,0  | 15,50 | 1 |
| P135128 | 28   | 5,5  | 20,05 | 1 |
| P135132 | 32   | 6,0  | 24,75 | 1 |
| P135140 | 40   | 7,0  | 40,20 | 1 |

**P1353 Wok**



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P135330 | 30   | 9,5  | 43,45 | 1 |

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



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P135424 | 24   | 2,0  | 22,70 | 1 |

FRY PANS  
SARTÉNS  
POÊLES



## 3.8 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 | Portions<br>Raciones | €/u    |   |
|----------|------|----------------------|--------|---|
| P994020  | 20   | 1                    | 6,35   | 1 |
| P994022  | 22   | 1                    | 6,60   | 1 |
| P994024  | 24   | 1                    | 7,10   | 1 |
| P994026  | 26   | 2                    | 7,45   | 1 |
| P994030  | 30   | 4                    | 8,55   | 1 |
| P994032  | 32   | 5                    | 9,90   | 1 |
| P994034  | 34   | 6                    | 10,40  | 1 |
| P994036  | 36   | 7                    | 12,00  | 1 |
| P994038  | 38   | 8                    | 12,55  | 1 |
| P994040  | 40   | 9                    | 13,30  | 1 |
| P994042  | 42   | 10                   | 15,45  | 1 |
| P994046  | 46   | 12                   | 17,25  | 1 |
| P994050* | 50   | 14                   | 20,40  | 1 |
| P994055* | 55   | 16                   | 33,20  | 1 |
| P994065* | 65   | 22                   | 49,55  | 1 |
| P994080* | 80   | 40                   | 102,75 | 1 |
| P994090* | 90   | 50                   | 135,50 | 1 |

\* Models also available in 3mm thickness.  
Modelos también disponibles en 3mm de grosor.  
Modèles également disponibles en épaisseur 3 mm

**P995** Enamelled steel paella pan  
Paellera acero esmaltado  
Plat à paella acier émaillé



| REF      | Ø cm | Portions<br>Raciones | €/u   |   |
|----------|------|----------------------|-------|---|
| P995010* | 10   | -                    | 5,65  | 1 |
| P995016* | 15   | -                    | 6,65  | 1 |
| P995020  | 20   | 2                    | 8,95  | 1 |
| P995026  | 26   | 2                    | 10,20 | 1 |
| P995030  | 30   | 4                    | 12,75 | 1 |
| P995034  | 34   | 6                    | 15,60 | 1 |
| P995036  | 36   | 7                    | 18,90 | 1 |
| P995038  | 38   | 8                    | 20,15 | 1 |
| P995040  | 40   | 9                    | 22,70 | 1 |
| P995042  | 42   | 10                   | 22,95 | 1 |
| P995050  | 50   | 14                   | 35,05 | 1 |
| P995060  | 60   | 19                   | 54,00 | 1 |

**P997** Deep enamelled fry pan with handles  
Sartén honda esmaltada con asas  
Poêle haute avec anses



| REF      | Ø cm | Lts  | €/u   |   |
|----------|------|------|-------|---|
| P997014* | 14   | 0,40 | 6,00  | 1 |
| P997016* | 16   | 0,50 | 6,50  | 1 |
| P997028  | 28   | 3,90 | 10,85 | 1 |
| P997032  | 32   | 5,30 | 13,70 | 1 |
| P997036  | 36   | 7,80 | 18,40 | 1 |
| P997040  | 40   | 9,40 | 23,30 | 1 |

**\*MINI-SIZE**  
**IDEA!** Recommended for snacks  
Ideal para tapas  
Recommandé pour tapas



## Spanish paella pan 3.8

Paellera  
Plat à paella

**Burners**  
Paellersos

**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<br>Circulos<br>Cercles | Kw   | €/u    |   |
|---------|------|--------------------------------|------|--------|---|
| P998035 | 35   | 2                              | 9,4  | 53,20  | 1 |
| P998050 | 50   | 2                              | 14,1 | 104,35 | 1 |
| P998070 | 70   | 3                              | 24,1 | 282,35 | 1 |

**P999** Base for burner  
Tripode paellero  
Pied pour brûleur



Folding valid for 2 and 3  
circles burners  
Plegable apto para paellersos  
de 2 y 3 círculos  
Pliant valable pour brûleurs  
de 2 et 3 cercles

| REF     | €/u   |   |
|---------|-------|---|
| P999000 | 45,50 | 1 |

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

P. 465





# 4 Oven and roast pans

*Horno y rustideras*

Four et plaques à rôtir



## 4.1 ROAST PANS

*RUSTIDERAS*

PLAQUES À RÔTIR

88

## 4.2 GASTRONORM SHEET PANS

*BANDEJAS HORNO GASTRONORM*

PLAQUES FOUR GASTRONORME

89

## 4.3 PASTRY TRAYS

*BANDEJAS PASTELERÍA*

PLAQUES À PÂTISSERIE

90

## 4.4 GRIDS

*REJILLAS*

GRILLES

92

## 4.5 PIZZA PANS

*BANDEJAS PARA PIZZA*

PLAQUES À PIZZA

93

## 4.6 OVEN ACCESSORIES

*ACCESORIOS HORNO*

ACCESSOIRES FOUR

95



## 4.1 Roast pans

Rustideras  
Plaques à rôtir



**P309** Roast pan falling handles  
Rustidera asas móviles  
Plaque à rôtir anses tombantes



| REF     | cm (int) | cm (ext) | H cm | Lts  | €/u    |   |
|---------|----------|----------|------|------|--------|---|
| P309040 | 40 x 30  | 43 x 33  | 6,5  | 6,5  | 98,20  | 1 |
| P309050 | 50 x 35  | 54 x 39  | 7,0  | 11,0 | 124,50 | 1 |
| P309060 | 60 x 40  | 64 x 44  | 9,0  | 19,0 | 151,55 | 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  | €/u    |   |
|---------|---------------|------|--------|---|
| P122040 | 40 x 30 x 6,5 | 6,3  | 72,25  | 1 |
| P122050 | 50 x 35 x 7   | 10,8 | 92,00  | 1 |
| P122060 | 60 x 40 x 9   | 19,0 | 132,05 | 1 |

**P1145** BLACK ELEGANCE  
Non-stick presentation aluminium roast pan  
Rustidera aluminio presentación antiadherente  
Plaque à rôtir anti-adhésive présentation



| REF     | W x D x H cm  | Lts | €/u    |   |
|---------|---------------|-----|--------|---|
| P114540 | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 103,95 | 1 |
| P114545 | 45 x 32 x 6,5 | 7,6 | 112,30 | 1 |

**P113** Roast pan falling handles  
Rustidera asas móviles  
Plaque à rôtir anses tombantes



| REF     | W x D x H cm  | Lts  | €/u    |   |
|---------|---------------|------|--------|---|
| P113035 | 35 x 27 x 5,5 | 5,0  | 43,60  | 1 |
| P113040 | 40 x 30 x 6,5 | 6,3  | 52,15  | 1 |
| P113050 | 50 x 35 x 7   | 10,8 | 71,90  | 1 |
| P113060 | 60 x 40 x 9   | 19,0 | 88,00  | 1 |
| P113070 | 70 x 45 x 10  | 27,7 | 106,45 | 1 |

**P114** Roast pan fixed handles  
Rustidera asas fijas  
Plaque à rôtir avec poignées fixes



| REF     | W x D x H cm  | Lts  | €/u    |   |
|---------|---------------|------|--------|---|
| P114040 | 40 x 30 x 6,5 | 6,3  | 52,15  | 1 |
| P114050 | 50 x 35 x 7   | 10,8 | 71,90  | 1 |
| P114060 | 60 x 40 x 9   | 19,0 | 95,85  | 1 |
| P114070 | 70 x 45 x 10  | 27,7 | 106,25 | 1 |

**P152** Roast pan  
Rustidera  
Plaque à rôtir



**\*MINI-SIZE**  
Ideal for food presentation  
Ideal para presentación  
Idéal pour présentation

| REF      | W x D x H cm  | €/u   |    |
|----------|---------------|-------|----|
| P152025* | 25 x 20 x 6,5 | 49,75 | 10 |
| P152030  | 30 x 22 x 7   | 59,35 | 10 |
| P152035  | 35 x 25 x 7,5 | 75,45 | 5  |

## Gastronorm sheet pans 4.2

Bandejas horno gastronorm  
Plaques four gastronorme



**P3180** Gastronorm sheet  
Bandeja gastronorm  
Plaque gastronorme



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

| REF     | Type / tipo | W x D x H cm  | €/u   |   |
|---------|-------------|---------------|-------|---|
| P318005 | 1/1         | 54 x 32 x 0,8 | 28,25 | 1 |

**P3182** Deep gastronorm sheet  
Bandeja honda gastronorm  
Plaque gastronorme fonde



Thickness: 0,8 mm  
Grosor: 0,8 mm  
Epaisseur: 0,8 mm

| REF     | Type / tipo | W x D x H cm  | €/u   |   |
|---------|-------------|---------------|-------|---|
| P318211 | 1/1         | 53 x 32,5 x 2 | 24,15 | 1 |

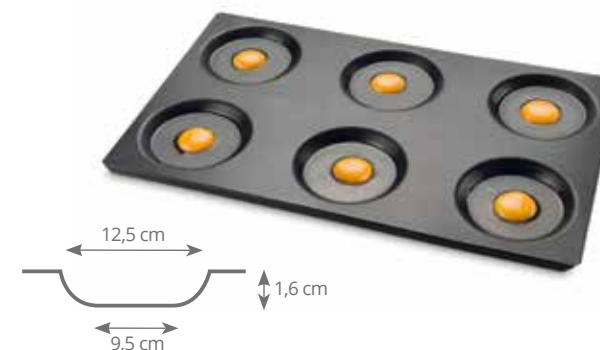
**P1323** Non-stick GN pan tray  
Bandeja GN antiadherente  
Plaque GN anti-adhésive



Thickness: 3 mm  
Grosor: 3 mm  
Épaisseur: 3 mm

| REF     | Type / tipo | W x D x H cm    | Lts | €/u    |   |
|---------|-------------|-----------------|-----|--------|---|
| P132365 | 1/1         | 53 x 32,5 x 6,5 | 7,9 | 106,75 | 1 |

**P1325** Multi-units tray  
Bandeja multiunidades  
Plaque multi-unités



| REF     | Type / tipo | cm        | €/u   |   |
|---------|-------------|-----------|-------|---|
| P132560 | 1/1         | 53 x 32,5 | 78,05 | 1 |



## 4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie



18/10  
Stainless steel

### P318 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P318040 | 40 x 30 x 1,2 | 24,60 | 1 |
| P318060 | 60 x 40 x 1,2 | 51,55 | 1 |

### P779 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

| REF     | W x D x H cm    | € / u |   |
|---------|-----------------|-------|---|
| P779017 | 25,5 x 17,5 x 1 | 12,40 | 1 |
| P779021 | 27,5 x 21 x 1   | 14,70 | 1 |
| P779026 | 30 x 26 x 1     | 16,60 | 1 |
| P779060 | 60 x 20 x 1     | 22,80 | 1 |

### P778 Baking sheet

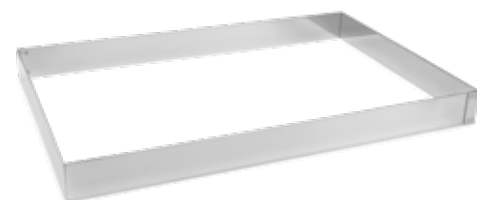
Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



| REF     | W x D x H cm | € / u |   |
|---------|--------------|-------|---|
| P778040 | 40 x 30 x 1  | 25,95 | 1 |
| P778048 | 48 x 31 x 1  | 26,95 | 1 |
| P778060 | 60 x 40 x 1  | 48,30 | 1 |

### P777 Rectangle for baking sheets

Marcos para bandejas escuadradas  
Rectangle pour plaques



Rectangles that are adaptable 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    | € / u |   |
|---------|-----------------|-------|---|
| P777540 | 39,5 x 29,5 x 5 | 23,30 | 1 |
| P777548 | 47,5 x 30,5 x 5 | 24,80 | 1 |
| P777560 | 59,5 x 39,5 x 5 | 35,85 | 1 |

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

P. 154

### GN Pastry Pan

Cubeta GN Pastelería  
Bac GN pâtisserie



## Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie

Al  
Aluminium

### P123 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P123040 | 40 x 30 x 1,2 | 22,05 | 1 |
| P123060 | 60 x 40 x 1,2 | 33,50 | 1 |

### P1232 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P123260 | 60 x 40 x 1,2 | 39,65 | 1 |

### P1321 Perforated non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente perforada  
Plaques à pâtisserie anti-adhésive perforée



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

| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P132140 | 40 x 30 x 1,2 | 35,70 | 1 |
| P132160 | 60 x 40 x 1,2 | 55,00 | 1 |

### P1231 Perforated baking sheet

Bandeja perforada pastelería  
Plaques à pâtisserie perforée



| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P123140 | 40 x 30 x 1,2 | 29,75 | 1 |
| P123160 | 60 x 40 x 1,2 | 38,30 | 1 |

### P132 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente  
Plaques à pâtisserie anti-adhésive



| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P132040 | 40 x 30 x 1,2 | 32,50 | 1 |
| P132060 | 60 x 40 x 1,2 | 46,40 | 1 |

### P1322 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente  
Plaques à pâtisserie anti-adhésive



| REF     | W x D x H cm  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P132260 | 60 x 40 x 1,2 | 59,10 | 1 |



## 4.4 Grids

Rejillas  
Grilles



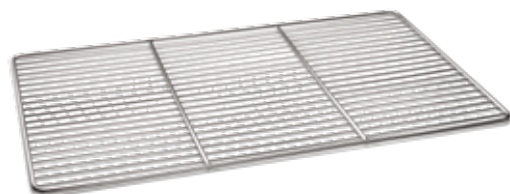
### 9002 Baking sheet Bandeja pastelería Plaque à pâtisserie



**IDEA!** 5220 / 5228  
Ideal for food presentation  
Ideal para presentación  
Idéal pour présentation

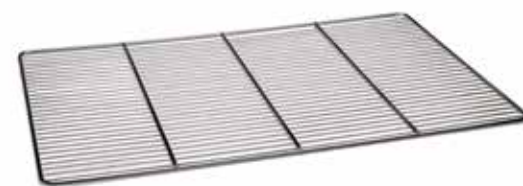
| REF  | W x D x H cm      | €/u   | ☐  |
|------|-------------------|-------|----|
| 9002 | 65,4 x 45,1 x 2,5 | 27,50 | 12 |
| 5223 | 53,3 x 38,1 x 2,5 | 22,00 | 12 |
| 5303 | 32,7 x 45,1 x 2,5 | 18,85 | 12 |
| 5220 | 33,0 x 24,1 x 2,5 | 15,30 | 12 |
| 5228 | 16,5 x 24,1 x 2,5 | 11,20 | 12 |

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



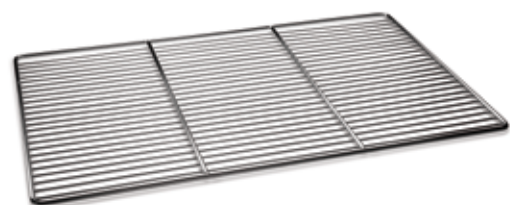
| REF     | Type tipo | cm        | N. Cross-bars Travesaños Traverses | Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses | N. Wires Varillas Fils | Ø mm Wires Varillas Fils | €/u   | ☐  |
|---------|-----------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------|----|
| P909121 | 2/1       | 65 x 53   | 3                                  | 5                                    | 32                     | 2                        | 31,65 | 10 |
| P909111 | 1/1       | 53 x 32,5 | 2                                  | 5                                    | 20                     | 2                        | 23,45 | 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 | €/u   | ☐  |
|---------|---------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------|----|
| P909340 | 40 x 30 | 2                                  | 5                                    | 22                     | 2                        | 18,80 | 10 |
| P909360 | 60 x 40 | 3                                  | 5                                    | 29                     | 2                        | 23,85 | 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 | €/u   | ☐  |
|---------|---------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------|----|
| P909460 | 60 x 40 | 2                                  | 6                                    | 24                     | 3                        | 34,30 | 10 |

### P9092 White rilsan steel gastronorm grid Rejilla gastronorm con rilsan blanco Grille gastronorm en acier et rilsan blanc



| REF     | Type tipo | cm        | N. Cross-bars Travesaños Traverses | Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses | N. Wires Varillas Fils | Ø mm Wires Varillas Fils | €/u   | ☐ |
|---------|-----------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------|---|
| P909221 | 2/1       | 65 x 53   | 3                                  | 5                                    | 22                     | 5                        | 32,30 | 1 |
| P909211 | 1/1       | 53 x 32,5 | 2                                  | 5                                    | 13                     | 5                        | 19,55 | 1 |

## Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza



### 6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish Bases pizza con acabado Clear Coat® Bases pizza finition Clear Coat®

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| 6706CC  | 16   | 3,8  | 17,40 | 12 |
| 6708CC  | 20   | 3,8  | 21,05 | 12 |
| 6709CC  | 22   | 3,8  | 22,65 | 12 |
| 6710CC  | 25   | 3,8  | 27,15 | 12 |
| 6712CC  | 30   | 3,8  | 31,00 | 12 |
| 6714CC  | 35   | 3,8  | 37,10 | 12 |
| 6716CC  | 40   | 3,8  | 59,85 | 12 |
| PC07SCC | 18   | 1,9  | 12,75 | 12 |
| PC09SCC | 22   | 1,9  | 15,95 | 12 |
| PC10SCC | 25   | 1,9  | 18,35 | 12 |
| PC12SCC | 30   | 1,9  | 23,70 | 12 |
| PC15SCC | 38   | 1,9  | 32,00 | 12 |
| PC18SCC | 45   | 1,9  | 48,05 | 12 |

### 6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish Bases pizza con acabado Hard Coat® Bases pizza finition Hard Coat®

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| 6706HC  | 16   | 3,8  | 21,60 | 12 |
| 6708HC  | 20   | 3,8  | 22,50 | 12 |
| 6714HC  | 35   | 3,8  | 40,05 | 12 |
| 6716HC  | 40   | 3,8  | 68,90 | 12 |
| PC07SHC | 18   | 1,9  | 16,60 | 12 |
| PC08SHC | 20   | 1,9  | 12,55 | 12 |
| PC09SHC | 22   | 1,9  | 19,80 | 12 |
| PC10SHC | 25   | 1,9  | 22,20 | 12 |
| PC11SHC | 28   | 1,9  | 17,45 | 12 |
| PC13SHC | 32   | 1,9  | 18,50 | 12 |
| PC14SHC | 35   | 1,9  | 36,55 | 12 |
| PC16SHC | 40   | 1,9  | 42,35 | 12 |

### 6706N Pizza pan with natural finish Bases pizza con acabado natural Bases pizza finition naturel

| REF    | Ø cm | H cm | €/u   | ☐  |
|--------|------|------|-------|----|
| 6706N  | 16   | 3,8  | 15,90 | 12 |
| 6708N  | 20   | 3,8  | 19,70 | 12 |
| 6709N  | 22   | 3,8  | 20,50 | 12 |
| 6710N  | 25   | 3,8  | 24,70 | 12 |
| 6712N  | 30   | 3,8  | 28,65 | 12 |
| 6714N  | 35   | 3,8  | 34,80 | 12 |
| 6716N  | 40   | 3,8  | 56,80 | 12 |
| PC07SN | 18   | 1,9  | 7,15  | 12 |
| PC08SN | 20   | 1,9  | 9,20  | 12 |
| PC10SN | 25   | 1,9  | 10,90 | 12 |
| PC11SN | 28   | 1,9  | 11,00 | 12 |
| PC12SN | 30   | 1,9  | 18,05 | 12 |
| PC13SN | 32   | 1,9  | 7,00  | 12 |
| PC15SN | 38   | 1,9  | 26,30 | 12 |
| PC18SN | 45   | 1,9  | 41,85 | 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 | Holes Agujeros Trous | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|----------------------|-------|----|
| PC07PCC | 18   | 1,9  | 32                   | 13,15 | 12 |
| PC08PCC | 20   | 1,9  | 52                   | 14,65 | 12 |
| PC10PCC | 25   | 1,9  | 80                   | 19,20 | 12 |
| PC11PCC | 28   | 1,9  | 112                  | 20,30 | 12 |
| PC12PCC | 30   | 1,9  | 124                  | 24,40 | 12 |
| PC13PCC | 33   | 1,9  | 156                  | 26,30 | 12 |
| PC14PCC | 35   | 1,9  | 360                  | 32,60 | 12 |
| PC15PCC | 38   | 1,9  | 208                  | 33,70 | 12 |
| PC18PCC | 45   | 1,9  | 316                  | 50,65 | 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 | Holes Agujeros Trous | €/u   | ☐  |
|----------|------|------|----------------------|-------|----|
| PC07PHC  | 18   | 1,9  | 32                   | 16,00 | 12 |
| PC10FPHC | 25   | 1,9  | 164                  | 26,70 | 12 |
| PC11PHC  | 28   | 1,9  | 112                  | 25,50 | 12 |
| PC12FPHC | 30   | 1,9  | 256                  | 31,95 | 12 |
| PC12PHC  | 30   | 1,9  | 124                  | 28,25 | 12 |
| PC13PHC  | 33   | 1,9  | 156                  | 28,55 | 12 |
| PC14FPHC | 35   | 1,9  | 360                  | 36,00 | 12 |
| PC14PHC  | 35   | 1,9  | 360                  | 31,90 | 12 |
| PC15PHC  | 38   | 1,9  | 208                  | 34,00 | 12 |
| PC16FPHC | 40   | 1,9  | 468                  | 44,10 | 12 |
| PC18FPHC | 45   | 1,9  | 616                  | 52,05 | 12 |

### PC08PN Perforated pizza pan with natural finish Bases pizza perforadas con acabado natural Bases pizza perforées finition naturel

| REF    | Ø cm | H cm | Holes Agujeros Trous | €/u   | ☐  |
|--------|------|------|----------------------|-------|----|
| PC08PN | 20   | 1,9  | 52                   | 10,10 | 12 |
| PC10PN | 25   | 1,9  | 80                   | 12,80 | 12 |
| PC11PN | 28   | 1,9  | 112                  | 13,70 | 12 |
| PC12PN | 30   | 1,9  | 124                  | 15,05 | 12 |
| PC14PN | 35   | 1,9  | 360                  | 19,50 | 12 |
| PC15PN | 38   | 1,9  | 208                  | 21,15 | 12 |
| PC16PN | 40   | 1,9  | 468                  | 23,40 | 12 |
| PC18PN | 45   | 1,9  | 316                  | 32,00 | 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 | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P705024 | 24   | 2,5  | 10,95 | 50 |
| P705028 | 28   | 2,5  | 13,75 | 30 |
| P705032 | 32   | 2,5  | 16,30 | 24 |

### P736 Perforated non-stick pizza mould

Molde pizza antiadherente perforado  
Moule à pizza anti-adhésif perforé



Ø 8 mm  
Holes  
Agujeros  
Trous



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P736030 | 30   | 1,3  | 33,85 | 1  |
| P736034 | 34   | 1,3  | 40,50 | 17 |

### P949 Non-stick aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio antiadherente para pizza  
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza



| REF     | Ø cm | €/u   |    |
|---------|------|-------|----|
| P949025 | 25,5 | 6,70  | 60 |
| P949030 | 30,5 | 8,25  | 60 |
| P949035 | 35,5 | 10,20 | 60 |
| P949040 | 40,0 | 13,90 | 60 |

### P929 Aluminium pizza pan

Base pizza aluminio  
Plaqué à pizza aluminium



| REF     | Ø cm | €/u   |     |
|---------|------|-------|-----|
| P929025 | 25   | 8,85  | 100 |
| P929028 | 28   | 10,85 | 1   |
| P929030 | 30   | 12,00 | 50  |
| P929036 | 36   | 15,20 | 50  |
| P929040 | 40   | 19,10 | 50  |

### P963 Aluminium pizza grill

Base rejilla aluminio para pizza  
Base maillée aluminium pour pizza



| REF     | Ø cm | €/u   |     |
|---------|------|-------|-----|
| P963025 | 25,0 | 6,45  | 144 |
| P963030 | 30,5 | 7,45  | 144 |
| P963035 | 35,5 | 9,25  | 72  |
| P963040 | 40,0 | 11,90 | 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          | €/u   |     |
|---------|-------------|-------|-----|
| P833001 | 52 x 31,5   | 33,00 | 100 |
| P833002 | 58,5 x 38,5 | 41,90 | 90  |
| P833003 | 40 x 30     | 29,55 | 200 |

### P6071 Rost pan tong w/silicon protection

Pinza rustidera c/proteccion silicona  
Pinze plaque a/protection silicone



| REF     | L cm | €/u   |     |
|---------|------|-------|-----|
| P607100 | 18   | 18,15 | 120 |

### P948 Aluminium pizza peel

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 | €/u   |   |
|---------|-----------|-----------------|-------|---|
| P972060 | 60 x 40   | 500             | 76,25 | 1 |
| P972053 | 53 x 32,5 | 500             | 73,60 | 1 |

### P607 Roast pan tong

Pinza fuente horno  
Pince pour plaque à rôtir



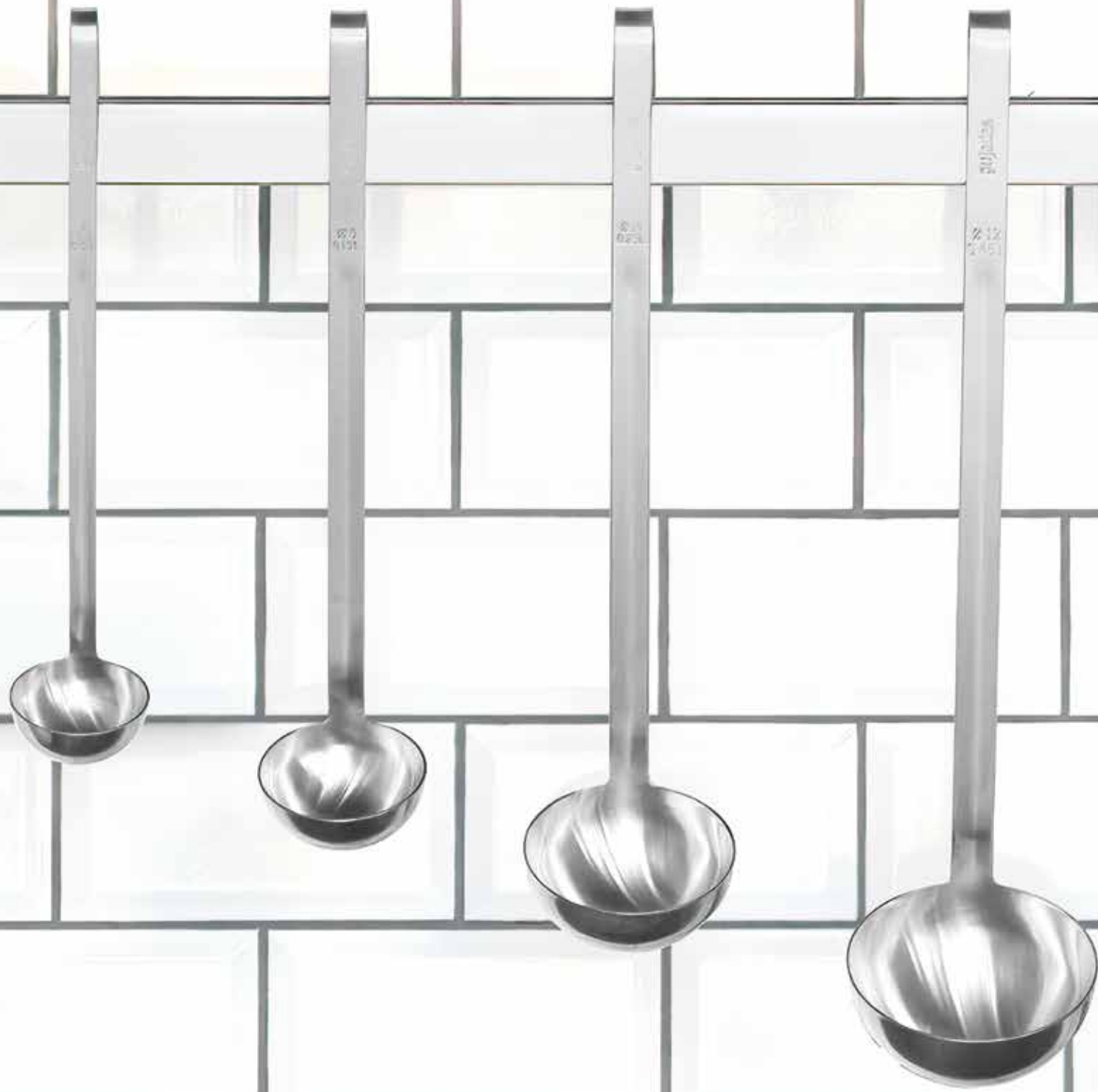
| REF     | L cm | €/u   |    |
|---------|------|-------|----|
| P607000 | 19   | 12,80 | 10 |

| REF     | Peel / Pala / Pelle cm | L cm | €/u   |    |
|---------|------------------------|------|-------|----|
| P948066 | 31 x 35                | 66   | 36,25 | 24 |
| P948090 | 31 x 35                | 90   | 39,10 | 24 |
| P948132 | 31 x 35                | 132  | 41,90 | 24 |



# 5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



## 5.1 KITCHEN UTENSILS

UTENSILIOS DE COCINA  
USTENSILES DE CUISINE

98

## 5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS  
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

125

## 5.3 CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE  
PLANCHES À DÉCOUPER

140

## 5.4 MEASURING UTENSILS

ELEMENTOS DE MEDIDA  
USTENSILES DE MESURE

143

## 5.5 MITT

MANOPLA  
GAN

149

## 5.6 NATURAL RUBBER MATS

ALFOMBRAS CAUCHO  
TAPIS EN CAOUTCHOUC

149



# 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  | €/u   | ☐   |
|---------|------|------|------|-------|-----|
| P301165 | 6,5  | 31   | 0,07 | 8,25  | 120 |
| P301108 | 8,0  | 32   | 0,13 | 9,15  | 80  |
| P301109 | 9,0  | 33   | 0,20 | 10,20 | 60  |
| P301110 | 10,0 | 37   | 0,25 | 11,15 | 40  |
| P301112 | 12,0 | 42   | 0,45 | 13,00 | 30  |
| P301114 | 14,0 | 43   | 0,75 | 16,45 | 20  |
| P301116 | 16,0 | 45   | 1,00 | 17,45 | 20  |
| P301118 | 18,0 | 48   | 1,50 | 27,05 | 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  | €/u   | ☐   |
|---------|------|------|------|-------|-----|
| P301206 | 6    | 27   | 0,05 | 5,50  | 120 |
| P301208 | 8    | 31   | 0,12 | 7,45  | 100 |
| P301210 | 10   | 33   | 0,25 | 9,20  | 60  |
| P301212 | 12   | 36   | 0,42 | 11,00 | 50  |
| P301214 | 14   | 39   | 0,75 | 13,75 | 40  |
| P301216 | 16   | 43   | 1,20 | 16,65 | 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  | €/u   | ☐   |
|---------|------|------|------|-------|-----|
| P392065 | 6,5  | 31   | 0,08 | 12,65 | 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  | €/u   | ☐   |
|---------|------|------|------|-------|-----|
| P303265 | 6,5  | 22   | 0,07 | 10,80 | 120 |

## 4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle

Cacillo monobloc Kool-Touch®  
Louche monobloc manche Kool-Touch®



Coated handle  
Revestimiento mango  
Revêtement queue

| REF     | Ø cm | L cm | ml  | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-----|-------|----|
| 4980120 | 4,5  | 25,0 | 30  | 16,70 | 12 |
| 4980230 | 6,0  | 25,0 | 60  | 19,30 | 12 |
| 4980335 | 7,5  | 32,0 | 90  | 22,95 | 12 |
| 4980445 | 8,5  | 32,0 | 120 | 24,10 | 12 |
| 4980655 | 9,0  | 31,5 | 175 | 26,25 | 12 |
| 4980865 | 10,0 | 32,0 | 235 | 27,25 | 12 |

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



## P3021 One piece skimmer

Espumadera monobloc  
Écumoire monobloc



| REF     | Ø cm | L cm | €/u   | ☐   |
|---------|------|------|-------|-----|
| P302108 | 8    | 29   | 7,85  | 100 |
| P302110 | 10   | 32   | 9,30  | 80  |
| P302112 | 12   | 35   | 9,95  | 60  |
| P302114 | 14   | 37   | 12,70 | 40  |
| P302116 | 16   | 44   | 13,85 | 40  |
| P302118 | 18   | 44   | 21,60 | 30  |
| P302120 | 20   | 47   | 26,35 | 30  |

## P3022 Economical one piece skimmer

Espumadera monobloc económica  
Écumoire monobloc économique



| REF     | Ø cm | L cm | €/u   | ☐   |
|---------|------|------|-------|-----|
| P302210 | 10   | 33   | 8,00  | 100 |
| P302212 | 12   | 36   | 9,05  | 50  |
| P302214 | 14   | 39   | 11,35 | 40  |
| P302216 | 16   | 42   | 12,65 | 40  |

## P3141 One piece spatula

Espátula monobloc sin perforar  
Spatule monobloc



| REF     | Ø cm | L cm | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P314110 | 10   | 36   | 11,75 | 50 |
| P314112 | 12   | 39   | 12,60 | 50 |

## P3142 One piece perforated spatula

Espátula monobloc perforada  
Spatule monobloc perforée



| REF     | Ø cm | L cm | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P314210 | 10   | 36   | 12,30 | 50 |
| P314212 | 12   | 39   | 12,80 | 50 |

## P3143 One piece fish spatula

Pala pescado monobloc  
Pelle à poisson monobloc



| REF     | cm      | L cm | €/u   | ☐ |
|---------|---------|------|-------|---|
| P314300 | 16 x 12 | 42   | 16,15 | 1 |

## P315 Mesh skimmer

Espumadera de alambre  
Écumoire à friture



| REF     | Ø cm | L cm | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P315010 | 10   | 40,0 | 11,05 | 72 |
| P315012 | 12   | 43,0 | 14,55 | 72 |
| P315015 | 15   | 50,0 | 19,90 | 72 |
| P315017 | 17   | 54,0 | 23,55 | 36 |
| P315020 | 20   | 61,5 | 28,75 | 36 |



# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



## P94101 Wire skimmer

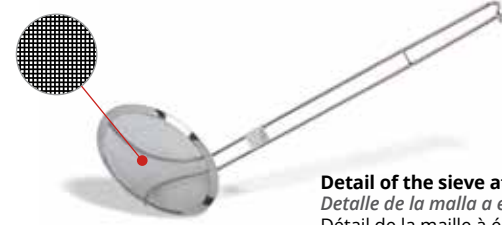
Araña  
Araignée



| REF     | Ø cm | L cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P941013 | 13   | 47,5 | 9,95  | 60 |
| P941015 | 15   | 49,5 | 11,15 | 60 |
| P941018 | 18   | 52,5 | 12,05 | 40 |
| P941020 | 20   | 54,5 | 14,10 | 40 |
| P941022 | 22   | 67,0 | 15,45 | 40 |
| P941024 | 24   | 69,0 | 16,60 | 40 |
| P941028 | 28   | 69,0 | 18,70 | 40 |

## P955 Mesh skimmer

Espumadera malla fina  
Écumoire maillée

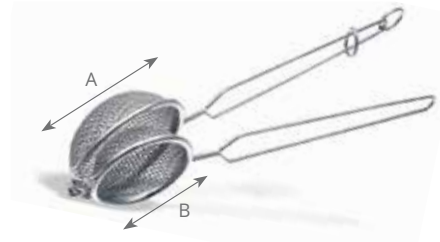


Detail of the sieve at real scale  
Detalle de la malla a escala real  
Détail de la maille à échelle réelle

| REF     | Ø cm | L cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P955010 | 10   | 40   | 7,20  | 72 |
| P955012 | 12   | 43   | 9,60  | 72 |
| P955015 | 15   | 50   | 11,40 | 72 |
| P955017 | 17   | 54   | 17,00 | 36 |
| P955020 | 20   | 61   | 19,50 | 36 |

## P394 Bird nest mould

Molde nido  
Moule à nid



| REF     | Ø A cm | Ø B cm | €/u   |    |
|---------|--------|--------|-------|----|
| P394008 | 10     | 8      | 18,75 | 72 |
| P394012 | 12     | 10     | 22,15 | 72 |

## P376 Professional one piece spoon

Cuchara monobloc profesional  
Cuillère monobloc professionnelle



| REF     | Ø cm | €/u   |   |
|---------|------|-------|---|
| P376037 | 37   | 11,20 | 1 |

## P3761 Professional one piece deep spoon

Cuchara honda monobloc profesional  
Cuillère profonde monobloc professionnelle



| REF     | Ø cm | €/u   |     |
|---------|------|-------|-----|
| P376137 | 37   | 11,35 | 100 |

## P377 Professional one piece perforated spoon

Cuchara perforada monobloc profesional  
Cuillère perforée monobloc professionnelle



| REF     | Ø cm | €/u   |   |
|---------|------|-------|---|
| P377037 | 37   | 11,40 | 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 | €/u   |     |
|---------|------|-------|-----|
| P377137 | 37   | 11,40 | 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 | €/u   |   |
|---------|------|-------|---|
| P397247 | 47   | 19,45 | 1 |

## 64130 Solid spoons

Cuchara  
Cuillères pleines



| REF     | Color  | L cm | €/u   |    |
|---------|--------|------|-------|----|
| 64130   | Black  | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414015 | White  | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414030 | Blue   | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414040 | Red    | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414050 | Yellow | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414070 | Green  | 35   | 17,45 | 12 |

## 64134 Slotted serving Spoon

Cuchara de servir ranurada  
Cuillère de service fendue

NEW!



## P395 One piece crosswire spoon

Cuchara oblicua monobloc  
Cuillère oblique monobloc



| REF     | L cm | BASE cm | Lts   | €/u   |   |
|---------|------|---------|-------|-------|---|
| P395038 | 38   | 10 x 7  | 0,075 | 11,95 | 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 | €/u   |   |
|---------|------|-------|---|
| P397347 | 47   | 20,25 | 1 |

## 64132 Perforated spoons

Cuchara perforada  
Cuillères perforées



| REF     | Color  | L cm | €/u   |    |
|---------|--------|------|-------|----|
| 64132   | Black  | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414215 | White  | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414230 | Blue   | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414240 | Red    | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414250 | Yellow | 35   | 17,45 | 12 |
| 6414270 | Green  | 35   | 17,45 | 12 |

| REF   | Color | L cm | €/u   |    |
|-------|-------|------|-------|----|
| 64134 | Black | 35   | 17,10 | 12 |



# Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

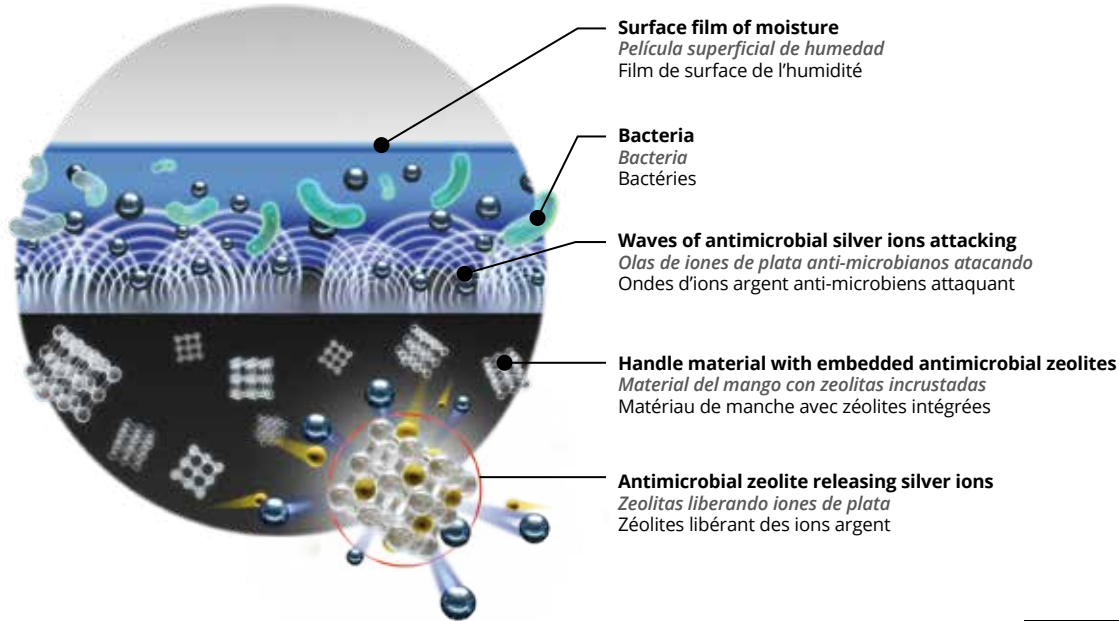
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

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

**BEST SELLER**

NSF JP 232 °C



| REF     | Color  | Ø cm | L cm | ml  | €/u   | Box    |
|---------|--------|------|------|-----|-------|--------|
| 6433120 | Black  | 5,0  | 31   | 29  | 13,40 | 12 NEW |
| 6433220 | Black  | 6,5  | 32   | 60  | 13,50 | 12 NEW |
| 6433230 | Blue   | 6,5  | 32   | 60  | 14,20 | 12     |
| 6433335 | Orange | 7,4  | 33   | 90  | 14,20 | 12     |
| 6433445 | Grey   | 8,2  | 34   | 120 | 14,80 | 12     |
| 6433480 | Purple | 3,2  | 33   | 118 | 18,75 | 12 NEW |
| 6433620 | Black  | 9,3  | 35   | 177 | 14,75 | 12 NEW |
| 6433655 | Teal   | 9,3  | 35   | 175 | 15,40 | 12     |
| 6433865 | Orange | 10,2 | 36   | 235 | 15,95 | 12     |

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

**6412** One-piece oval Spoodle®  
Spoodle® Monobloc ovalado  
Spoodle® Monobloc ovale

**NEW!**



| REF     | Color  | L cm | ml  | €/u   | Box |
|---------|--------|------|-----|-------|-----|
| 6412120 | Black  | 32   | 29  | 13,40 | 12  |
| 6412230 | Blue   | 33   | 59  | 13,90 | 12  |
| 6412335 | Orange | 34   | 88  | 13,90 | 12  |
| 6412420 | Black  | 34   | 88  | 14,10 | 12  |
| 6412445 | Grey   | 35   | 118 | 14,55 | 12  |
| 6412520 | Black  | 35   | 147 | 14,40 | 12  |
| 6412655 | Teal   | 36   | 177 | 15,15 | 12  |
| 6412865 | Orange | 37   | 236 | 15,60 | 12  |

**6422** Perforated oval Spoodle®  
Spoodle® perforado ovalado  
Spoodle® perforé ovale

**NEW!**



| REF     | Color  | L cm | ml  | €/u   | Box |
|---------|--------|------|-----|-------|-----|
| 6422220 | Black  | 33   | 59  | 13,50 | 12  |
| 6422335 | Orange | 34   | 88  | 13,75 | 12  |
| 6422655 | Teal   | 36   | 177 | 15,15 | 12  |
| 6422865 | Orange | 37   | 236 | 15,60 | 12  |

**6432** Perforated round Spoodle®  
Spoodle® redondo perforado  
Spoodle® perforé ronde

**NEW!**



| REF     | Color  | Ø cm | L cm | ml  | €/u   | Box |
|---------|--------|------|------|-----|-------|-----|
| 6432120 | Black  | 5,2  | 31   | 29  | 13,40 | 12  |
| 6432220 | Black  | 6,5  | 32   | 59  | 13,50 | 12  |
| 6432230 | Blue   | 6,5  | 32   | 59  | 13,90 | 12  |
| 6432335 | Orange | 7,4  | 33   | 88  | 13,90 | 12  |
| 6432420 | Black  | 8,2  | 34   | 118 | 14,10 | 12  |
| 6432445 | Grey   | 8,2  | 34   | 118 | 14,55 | 12  |



# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**47390 Squeeze disher**  
Porcionador apretable  
Cuillère-pression de service



| REF   | Color | Size<br>Tamaño | Ø cm | ml  | € / u | 12 | NEW |
|-------|-------|----------------|------|-----|-------|----|-----|
| 47370 | ○     | 6              | 7,6  | 138 | 35,99 | 12 | NEW |
| 47390 | ○     | 6              | 7,3  | 139 | 27,70 | 12 |     |
| 47371 | ○     | 8              | 7,3  | 109 | 35,99 | 12 | NEW |
| 47391 | ●     | 8              | 7,3  | 110 | 27,70 | 12 |     |
| 47372 | ●     | 10             | 7,0  | 95  | 35,99 | 12 | NEW |
| 47392 | ●     | 10             | 7,0  | 96  | 27,70 | 12 |     |
| 47393 | ●     | 12             | 6,4  | 84  | 27,70 | 12 |     |
| 47394 | ●     | 14             | 6,0  | 71  | 27,70 | 12 | NEW |
| 47395 | ●     | 16             | 5,7  | 59  | 27,70 | 12 |     |
| 47396 | ●     | 20             | 5,2  | 53  | 27,70 | 12 |     |
| 47397 | ●     | 24             | 4,8  | 45  | 27,70 | 12 |     |
| 47398 | ●     | 30             | 4,4  | 33  | 27,70 | 12 |     |
| 47399 | ●     | 36             | 4,4  | 28  | 27,70 | 12 |     |
| 47400 | ●     | 40             | 4,1  | 21  | 27,70 | 12 | NEW |
| 47401 | ●     | 50             | 3,8  | 19  | 27,70 | 12 | NEW |
| 47402 | ●     | 60             | 3,5  | 16  | 27,70 | 12 | NEW |
| 47403 | ●     | 70             | 3,2  | 14  | 24,15 | 12 |     |
| 47404 | ●     | 100            | 2,9  | 10  | 27,70 | 12 | NEW |

**47139 Thumb disher**  
Porcionador  
Cuillère de service



| REF   | Color | Size<br>Tamaño | Ø cm | ml  | € / u | 12 |
|-------|-------|----------------|------|-----|-------|----|
| 47139 | ○     | 6              | 7,6  | 158 | 18,55 | 12 |
| 47140 | ●     | 8              | 7,3  | 118 | 18,55 | 12 |
| 47141 | ●     | 10             | 7,0  | 96  | 18,55 | 12 |
| 47142 | ●     | 12             | 6,4  | 79  | 18,55 | 12 |
| 47143 | ●     | 16             | 5,7  | 59  | 18,55 | 12 |
| 47144 | ●     | 20             | 5,2  | 48  | 18,55 | 12 |
| 47145 | ●     | 24             | 4,8  | 39  | 18,55 | 12 |
| 47146 | ●     | 30             | 4,4  | 30  | 18,55 | 12 |

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**5283520 Round black Spoodle**  
Spoodle redondo negro  
Spoodle round noir



| REF     | Ø cm | L cm | ml  | € / u | 12 |
|---------|------|------|-----|-------|----|
| 5283520 | 7,1  | 30,7 | 88  | 12,80 | 12 |
| 5283720 | 8,4  | 31,4 | 118 | 12,85 | 12 |
| 5283920 | 9,1  | 31,9 | 177 | 14,55 | 12 |

**5283620 Perforated black round Spoodle**  
Spoodle redondo perforado negro  
Spoodle rond perforé noir



| REF     | Ø cm | L cm | ml | € / u | 12 |
|---------|------|------|----|-------|----|
| 5283620 | 7,1  | 30,7 | 88 | 13,55 | 12 |

**5292620 Black oval Spoodle**  
Spoodle ovalado negro  
Spoodle ovale noir



| REF     | L cm | ml   | € / u | 12 |
|---------|------|------|-------|----|
| 5292620 | 7,6  | 30,7 | 13,55 | 12 |

**5284220 Nylon spoon**  
Cuchara nylon  
Cuillère nylon



| REF     | Color | L cm | € / u | 12 |
|---------|-------|------|-------|----|
| 5284220 | ■     | 34   | 9,55  | 12 |
| 5284320 | ■     | 34   | 9,55  | 12 |

**4689760 Nylon spoon for preparation**  
Cuchara nylon para preparación  
Cuillère nylon pour préparation



+ 205°C

| REF     | Color | L cm | € / u | 12 |
|---------|-------|------|-------|----|
| 4689760 | ■     | 21,6 | 6,05  | 12 |
| 4689815 | ■     | 30,5 | 6,05  | 12 |
| 4689830 | ■     | 30,5 | 6,05  | 12 |
| 4689840 | ■     | 30,5 | 6,05  | 12 |
| 4689850 | ■     | 30,5 | 6,05  | 12 |
| 4689860 | ■     | 30,5 | 6,05  | 12 |
| 4689960 | ■     | 38,1 | 8,45  | 12 |

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

P. 322



Ice-cream and beverage solutions  
Soluciones para la heladería  
Solutions pour glaciers





18/10  
Stainless  
steel

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**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)*



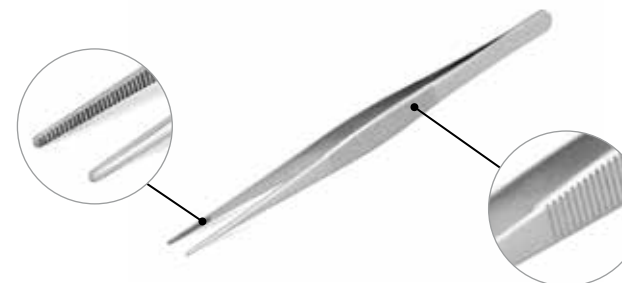
| REF     | L cm | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| P343400 | 30   | 11,45 | 72 |

**P3436** Fine tip straight tweezer  
*Pinza chef precisión*  
*Pince du chef précision*



| REF     | L cm | € / u |     |
|---------|------|-------|-----|
| P343600 | 21   | 6,15  | 288 |

**P3437** Small fine tip straight tweezer  
*Pinza Chef precisión pequeña*  
*Pince du chef précision petite*



| REF     | L cm | € / u |     |
|---------|------|-------|-----|
| P343700 | 16   | 3,90  | 288 |

**P3438** Sushi tweezer  
*Pinza sushi*  
*Pince à sushi*



| REF     | L cm | € / u |     |
|---------|------|-------|-----|
| P343800 | 16   | 5,05  | 288 |

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

P. 167

**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 | € / u | 📦  |
|---------|------|-------|----|
| P358024 | 24   | 4,65  | 72 |
| P358029 | 30   | 5,30  | 72 |
| P358040 | 40   | 6,85  | 72 |

**473** Heavy duty utility tongs  
Pinzas inox servicio pesado  
Pincas inox service lourd



| REF   | L cm | € / u | 📦  |
|-------|------|-------|----|
| 47309 | 24   | 5,85  | 12 |
| 47312 | 30   | 7,05  | 12 |
| 47316 | 40   | 8,50  | 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<br>Blanco<br>Blanc | Red<br>Rojo<br>Rouge | Blue<br>Azul<br>Bleu | Yellow<br>Amarillo<br>Jaune | Green<br>Verde<br>Vert | Brown<br>Marrón<br>Marron | Black<br>Negro<br>Noir | € / u | 📦   |
|------|------|--------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|-------|-----|
| P358 | 24   | 1                        | 2                    | 3                    | 4                           | 5                      | 6                         | 7                      | 6,70  | 120 |
| P358 | 30   | 1                        | 2                    | 3                    | 4                           | 5                      | 6                         | 7                      | 7,40  | 120 |
| P358 | 40   | -                        | -                    | -                    | 4                           | -                      | -                         | 7                      | 9,40  | 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.

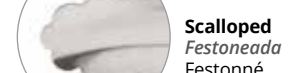


**4780920** One-Piece utility tong Kool-Touch®  
Pinza buffet monobloc Kool-Touch®  
Pince buffet Kool-Touch®



| REF     | Color  | L cm | € / u | 📦      |
|---------|--------|------|-------|--------|
| 4780920 | Black  | 24   | 13,75 | 12     |
| 4781220 | Black  | 30   | 14,55 | 12     |
| 4781620 | Black  | 40   | 18,05 | 12     |
| 4780930 | Blue   | 24   | 13,75 | 12     |
| 4781230 | Blue   | 30   | 14,55 | 12     |
| 4781630 | Blue   | 40   | 18,05 | 12     |
| 4780940 | Red    | 24   | 13,75 | 12     |
| 4781240 | Red    | 30   | 14,55 | 12     |
| 4781640 | Red    | 40   | 18,05 | 12     |
| 4780950 | Yellow | 24   | 13,75 | 12     |
| 4781250 | Yellow | 30   | 14,55 | 12     |
| 4781650 | Yellow | 40   | 18,05 | 12     |
| 4780960 | Orange | 24   | 13,75 | 12     |
| 4781260 | Orange | 30   | 14,55 | 12     |
| 4781660 | Orange | 40   | 18,05 | 12     |
| 4780970 | Green  | 24   | 13,75 | 12     |
| 4781270 | Green  | 30   | 14,55 | 12     |
| 4781670 | Green  | 40   | 18,05 | 12     |
| 4780980 | Purple | 24   | 13,75 | 12 NEW |
| 4781280 | Purple | 30   | 14,55 | 12 NEW |

**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 | € / u | 📦  |
|---------|--------|------|-------|----|
| 4780620 | Black  | 15   | 10,55 | 12 |
| 4780630 | Blue   | 15   | 10,55 | 12 |
| 4780640 | Red    | 15   | 10,55 | 12 |
| 4780650 | Yellow | 15   | 10,55 | 12 |
| 4780660 | Orange | 15   | 10,55 | 12 |
| 4780670 | Green  | 15   | 10,55 | 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 | € / u |    |
|----------|------|-------|----|
| 4780610* | 15,2 | 8,05  | 12 |
| 4780910  | 24,1 | 10,15 | 12 |
| 4781210  | 30,5 | 10,55 | 12 |
| 4781610  | 40,6 | 13,25 | 12 |

**4780912** Utility tong with nylon end  
Pinza con extremo de nylon  
Pince utilitaire avec extrémité nylon



| REF     | L cm | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| 4780912 | 24   | 20,30 | 12 |
| 4781212 | 30   | 21,75 | 12 |
| 4781612 | 40   | 25,10 | 12 |

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

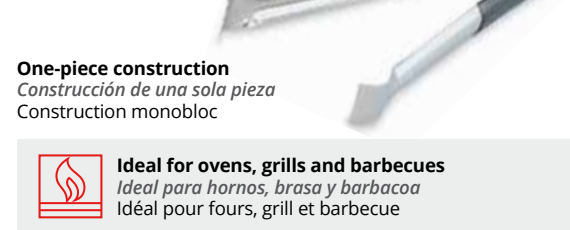


**4781622** Utility tong with nylon end  
Pinza con extremo de nylon  
Pince utilitaire avec extrémité nylon



| REF     | L cm | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| 4781622 | 40   | 34,20 | 12 |
| 4780922 | 24   | 26,90 | 12 |
| 4781222 | 30   | 28,95 | 12 |

**47326** Kool-Touch® Reinforced Pom Tong  
Pinza dentada reforzada Kool-Touch®  
Pince ceinture renforcée Kool-Touch®



| REF   | L cm | € / u |    |
|-------|------|-------|----|
| 47326 | 15,2 | 9,80  | 12 |
| 47322 | 30,0 | 15,10 | 12 |

| REF     | L cm | € / u |        |
|---------|------|-------|--------|
| 4790910 | 24,0 | 9,55  | 12 NEW |
| 4791210 | 30,5 | 10,55 | 12     |
| 4791610 | 40,6 | 13,15 | 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

**47046** Reinforced Pom Tong  
Pinza dentada reforzada  
Pince ceinture renforcée



**47046** Ideal for ovens, grills and barbecues  
Ideal para hornos, brasa y barbacoa  
Idéal pour fours, grill et barbecue

| REF   | L cm | € / u |    |
|-------|------|-------|----|
| 47046 | 15,2 | 4,85  | 36 |
| 47049 | 22,9 | 6,85  | 24 |

**P611** Pom tong  
Pinza dentada  
Pince ceinture



**P611001** Ideal for ovens, grills and barbecues  
Ideal para hornos, brasa y barbacoa  
Idéal pour fours, grill et barbecue

| REF     | L cm | € / u |     |
|---------|------|-------|-----|
| P611001 | 24   | 2,15  | 288 |

**P620** Chip bagger  
Pala chips  
Pelle à frites



| REF     | cm      | € / u |   |
|---------|---------|-------|---|
| P620001 | 23 x 21 | 22,10 | 1 |

**P621** ABS chip bagger  
Pala chips ABS  
Pelle à frites en ABS



| REF     | cm      | € / u |    |
|---------|---------|-------|----|
| P621000 | 23 x 21 | 5,80  | 36 |

**47325** Heavy-Duty scissor tongs  
Pinza tipo tijeras de uso intensivo  
Pincas type ciseaux à usage intensif



| REF   | Color | L cm | € / u |    |
|-------|-------|------|-------|----|
| 47325 | Black | 38   | 22,70 | 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 | € / u | 📦  |
|---------|-------|----------|------|-------|----|
| 4808820 | Black | 21 x 7,5 | 42   | 14,80 | 12 |

**4808920 Perforated Turner with**  
Espátula perforada reforzada  
Palette perforée renforcée



| REF     | Color | cm       | L cm | € / u | 📦  |
|---------|-------|----------|------|-------|----|
| 4808920 | Black | 21 x 7,5 | 42   | 14,80 | 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 | € / u | 📦  |
|---------|-------|------|-------|----|
| 5284120 | Black | 34,5 | 10,55 | 12 |

**P385 Baker spatula**  
Espátula pastelera  
Palette



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Man



| REF     | Peel / Pala / Pelle cm | L cm | € / u | 📦  |
|---------|------------------------|------|-------|----|
| P385020 | 20,5                   | 34,0 | 6,30  | 72 |
| P385026 | 26                     | 39,0 | 6,90  | 72 |
| P385030 | 30                     | 43,5 | 7,30  | 72 |

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P381 Cleaning spatula**  
Espátula triangular "pintor"  
Palette triangle



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



| REF     | cm | L cm | € / u | 📦   |
|---------|----|------|-------|-----|
| P381008 | 8  | 24,5 | 5,30  | 120 |
| P381010 | 10 | 25,0 | 5,60  | 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 | € / u | 📦   |
|---------|----------|------|-------|-----|
| P383000 | 7,3 x 25 | 38   | 8,60  | 144 |

**P386 Dough scraper**  
Rasqueta  
Raclette



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



| REF     | cm       | € / u | 📦   |
|---------|----------|-------|-----|
| P386000 | 15 x 7,5 | 4,60  | 144 |

**P382 Spatula**  
Pala bar  
Palette



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



| REF     | cm     | L cm | € / u | 📦   |
|---------|--------|------|-------|-----|
| P382000 | 7 x 16 | 29   | 7,30  | 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 | € / u | 📦   |
|---------|----------|------|-------|-----|
| P384000 | 7,3 x 25 | 38   | 8,75  | 144 |

**P380 Pizza wheel**  
Ruleta cortapizzas  
Roulette à pizza



**ABS Handle**  
Mango ABS  
Manche en ABS



| REF     | cm | L cm | € / u | 📦  |
|---------|----|------|-------|----|
| P380000 | 10 | 23,5 | 5,45  | 12 |



# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P3855** Butter spreader  
Espátula para untar  
Couteau à beurre



| REF     | Peel / Pala / Pelle<br>cm | L cm | € / u | 📦   |
|---------|---------------------------|------|-------|-----|
| P385500 | 10,4 x 3,4                | 23   | 2,35  | 144 |

**P872** Cake server  
Pala pasteles  
Pelle à gâteau



Without saw  
Sin sierra  
Sans scie

| REF     | L cm | € / u | 📦   |
|---------|------|-------|-----|
| P872000 | 28   | 3,75  | 144 |

**P37501** Triangle dough scraper. Wood handle  
Rasqueta triangular. Mango madera  
Raclette triangle. Manche en bois



| REF     | Peel / Pala / Pelle<br>cm | L cm | € / u | 📦   |
|---------|---------------------------|------|-------|-----|
| P375010 | 10,2 x 10                 | 21   | 4,85  | 144 |

**P37506** Spatula. Wood handle  
Pala bar. Mango madera  
Palette. Manche en bois



| REF     | Peel / Pala / Pelle<br>cm | L cm | € / u | 📦   |
|---------|---------------------------|------|-------|-----|
| P375061 | 15,2 x 7,6                | 29   | 4,65  | 144 |

**P37507** Rectangular dough scraper. Wood handle  
Rasqueta rectangular. Mango madera  
Raclette rectang. Manche en bois



| REF     | Peel / Pala / Pelle<br>cm | L cm | € / u | 📦   |
|---------|---------------------------|------|-------|-----|
| P375070 | 15,2 x 7,6                | 11,3 | 3,75  | 144 |

**P37511** Butter spreader. Wood handle  
Espátula para untar. Mango madera  
Couteau à beurre. Manche en bois



| REF     | Peel / Pala / Pelle<br>cm | L cm | € / u | 📦   |
|---------|---------------------------|------|-------|-----|
| P375110 | 10,2 x 3,3                | 19,7 | 1,85  | 144 |

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

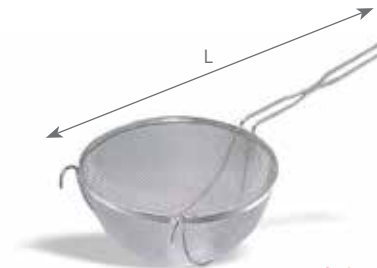
**P374** St/Steel double mesh strainer  
Colador doble malla en acero inoxidable  
Passoire double maille en acier inox



Mesh size  
Luz de malla  
Maillage

| REF     | Ø cm | L cm | Mesh size<br>mm | € / u | 📦  |
|---------|------|------|-----------------|-------|----|
| P374013 | 13   | 30,0 | 1-3             | 5,85  | 72 |
| P374015 | 15   | 32,0 | 1-3             | 7,00  | 72 |
| P374018 | 18   | 34,0 | 1-3             | 7,85  | 72 |
| P374020 | 20   | 38,0 | 1-3             | 8,85  | 72 |
| P374026 | 26   | 58,5 | 1,6-3           | 23,95 | 72 |

**P324** St/Steel reinforced 1/2 ball colander  
Colador 1/2 bola reforzado en acero inox  
Passoire ronde renforcé en acier inox



Mesh size  
Luz de malla  
Maillage

| REF     | Ø cm | L cm | Mesh size<br>mm | € / u | 📦  |
|---------|------|------|-----------------|-------|----|
| P324013 | 13   | 36,0 | 0,53            | 19,80 | 36 |
| P324016 | 16   | 40,0 | 0,53            | 23,70 | 36 |
| P324019 | 19   | 42,5 | 0,53            | 30,40 | 36 |
| P324022 | 22   | 49,0 | 0,53            | 35,45 | 36 |
| P324025 | 25   | 55,5 | 0,53            | 43,85 | 36 |

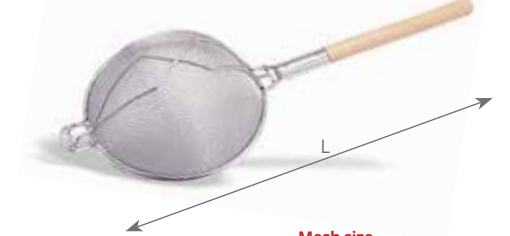
**P325** St/Steel hemispherical strainer  
Colador media bola en acero inox  
Passoire demi-sphérique en acier inox



Mesh size  
Luz de malla  
Maillage

| REF     | Ø cm | L cm | Mesh size<br>mm | € / u | 📦  |
|---------|------|------|-----------------|-------|----|
| P325008 | 8    | 22,5 | 0,70            | 5,05  | 96 |
| P325010 | 10   | 25,2 | 0,70            | 7,35  | 96 |
| P325012 | 12   | 32,5 | 0,70            | 9,35  | 96 |
| P325015 | 15   | 40,2 | 0,70            | 12,20 | 72 |
| P325018 | 18   | 42,5 | 0,70            | 15,30 | 72 |
| P325020 | 20   | 44,5 | 0,70            | 21,35 | 72 |

**P375** St/Steel double mesh strainer. Reinforced  
Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado  
Passoire double maille en acier inox. Renforcé



Mesh size  
Luz de malla  
Maillage

| REF     | Ø cm | L cm | Mesh size<br>mm | € / u | 📦  |
|---------|------|------|-----------------|-------|----|
| P375030 | 30   | 79,0 | 1,04            | 75,70 | 12 |
| P375035 | 35   | 86,5 | 1,04            | 81,40 | 12 |

**P348** St/Steel conical strainer  
Colador cónico en acero inoxidable  
Passoire conique en acier inox



Mesh size  
Luz de malla  
Maillage

| REF     | Ø cm | L cm | Mesh size<br>mm | € / u | 📦  |
|---------|------|------|-----------------|-------|----|
| P348008 | 8    | 22,5 | 0,70            | 5,70  | 96 |
| P348010 | 10   | 24,5 | 0,70            | 7,45  | 96 |
| P348012 | 12   | 31,5 | 0,70            | 9,70  | 96 |
| P348015 | 15   | 35,0 | 0,70            | 11,85 | 96 |
| P348018 | 18   | 40,5 | 0,70            | 16,05 | 72 |

**P373** Cotton strainer  
Colador bayeta  
Passe-bouillon



| REF     | L cm | € / u | 📦 |
|---------|------|-------|---|
| P373020 | 21,5 | 25,95 | 1 |
| P373024 | 26,0 | 32,50 | 1 |
| P373028 | 29,0 | 52,00 | 1 |



# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



## P303 Conical colander

Colador chino  
Chinois



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P303016 | 17,2 | 15,9 | 17,30 | 24 |
| P303018 | 18,6 | 17,9 | 17,90 | 24 |
| P303020 | 21,1 | 20,6 | 18,50 | 24 |
| P303022 | 23,2 | 23,0 | 21,45 | 24 |
| P303024 | 25,1 | 25,2 | 22,90 | 24 |
| P303026 | 27,2 | 28,1 | 23,90 | 24 |

## P347 Conical colander with wire gauze

Colador chino con malla  
Chinois à gaze



Mesh size  
Luz de malla  
Maillage

| REF     | Ø cm | mm   | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P347020 | 20   | 0,70 | 29,25 | 12 |
| P347024 | 24   | 0,70 | 37,20 | 12 |

## P970 Stand for chinese colander or funnel

Soporte para chino o embudo  
Support pour chinois ou entonnoir



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P970000 | 16   | 19   | 24,80 | 18 |

## P3032 Triangle

Triángulo  
Triangle



Equilateral triangle  
Triángulo equilátero  
Triangle équilatéral

| REF     | L cm | €/u   |    |
|---------|------|-------|----|
| P303200 | 29   | 13,75 | 24 |

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

P. 162

## Confectionery funnel

Embudo dosificador  
Entonnoir doseur



# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

## P308 Conical colander

Escurridera  
Passoire conique



Heavy duty  
Extra resistente  
Extra résistant



| REF     | Ø cm | H cm | €/u    |   |
|---------|------|------|--------|---|
| P308030 | 30   | 16,0 | 92,35  | 1 |
| P308035 | 35   | 16,5 | 107,70 | 1 |
| P308040 | 40   | 18,0 | 121,60 | 1 |
| P308045 | 45   | 19,5 | 156,85 | 1 |
| P308050 | 50   | 22,5 | 184,85 | 1 |

## P109 Conical colander

Escurridera con aro  
Passoire conique



| REF     | Ø cm | H cm | €/u    |   |
|---------|------|------|--------|---|
| P109035 | 35   | 16,5 | 99,10  | 1 |
| P109040 | 40   | 17,5 | 114,10 | 1 |
| P109045 | 45   | 20,0 | 132,75 | 1 |
| P109050 | 50   | 22,5 | 147,95 | 1 |

## P300 St/steel colander with stand

Escurridera inox con base  
Passoire inox sur pied



| REF     | Ø cm | H cm  | €/u   |    |
|---------|------|-------|-------|----|
| P300024 | 24   | 11,50 | 18,95 | 48 |
| P300030 | 30   | 13,50 | 28,35 | 24 |

## P3003 Mesh conical colander

Escurridera de malla  
Passoire à maille



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P300325 | 25   | 12   | 14,20 | 1 |
| P300335 | 35   | 18   | 32,85 | 6 |
| P300340 | 40   | 18   | 39,15 | 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 coupoirs inox interchangeables

| REF     | Ø cm | Filter / Filtro / Filtre | Ø cm | €/ u  |    |
|---------|------|--------------------------|------|-------|----|
| P313025 | 25   |                          | 11,5 | 47,10 | 1  |
| P313030 | 30   |                          | 14,5 | 72,15 | 16 |

### P3131 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters  
Con 2 discos inox. intercambiables  
Avec 2 coupoirs inox interchangeables

| REF     | Ø cm | Filter / Filtro / Filtre | Ø cm | €/ u   |   |
|---------|------|--------------------------|------|--------|---|
| P313126 | 26   |                          | 16,5 | 104,70 | 1 |
| P313132 | 32   |                          | 16,5 | 113,05 | 1 |

### P945 Flour bin Harinero Tamis à farine



| REF     | W x D x H cm   | €/ u   |   |
|---------|----------------|--------|---|
| P945037 | 37 x 26,5 x 18 | 132,40 | 4 |
| P945050 | 50 x 26,5 x 18 | 137,85 | 3 |
| P945051 | 50 x 33 x 18   | 149,55 | 1 |

### P954 Funnel with removable filter Embudo con filtro extraíble Entonnoir avec filtre extractible



| REF     | Ø A cm | Ø B cm | €/ u  |    |
|---------|--------|--------|-------|----|
| P954013 | 13     | 2,6    | 20,80 | 30 |
| P954015 | 15     | 2,6    | 22,55 | 20 |
| P954020 | 20     | 3,2    | 24,25 | 20 |
| P954025 | 25     | 3,2    | 27,55 | 8  |

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



| REF     | L cm | Ø mm | €/ u  |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P958010 | 10   | 4    | 7,35  | 20 |
| P958012 | 12   | 5    | 10,15 | 20 |
| P958014 | 14   | 6    | 11,95 | 20 |
| P958016 | 16   | 6    | 13,15 | 20 |
| P958018 | 18   | 6    | 14,85 | 20 |

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.

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



### P870 Round egg ring Molde huevo sandwich redondo Moule à oeuf rond

SS  
Stainless  
steel



| REF     | Ø cm | H cm | €/ u |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P870000 | 8,5  | 11,0 | 3,15 | 300 |

### P871 Squared egg mould Molde huevo sandwich cuadrado Moule à oeuf carré

SS  
Stainless  
steel



| REF     | W x D x H cm   | €/ u |     |
|---------|----------------|------|-----|
| P871000 | 8,5 x 8,5 x 11 | 3,15 | 300 |

### P905 Solid St/Steel meat beater Aplastacarnes inox forjado Aplatisseur inox forgé

SS  
Stainless  
steel



| REF     | Ø cm | Kg  | L cm | €/ u  |    |
|---------|------|-----|------|-------|----|
| P905015 | 10   | 1,5 | 14   | 51,50 | 10 |

### P942 / P943 Meat tenderizer Aplastadora carne Aplatisseur à viande

SS  
Stainless  
steel



| REF     | Ø cm | Kg    | L cm | €/ u  |    |
|---------|------|-------|------|-------|----|
| P942000 | 9,5  | 0,750 | 28,5 | 29,45 | 20 |
| P943000 | 9,5  | 0,750 | 28,5 | 29,45 | 20 |



## Graters selection guide

Guía selección ralladores  
Guide sélection rapês

|   | RIBON<br>DOBLE NAVAJA<br>TRANCHANTS | LARGE SHAVER<br>TIRAS LARGAS<br>LARGE COUPE | FINE<br>FINO<br>FIN | MEDIUM<br>MEDIO<br>MOYEN | EXTRA COARSE<br>GRUESO<br>GROS GRAINS | DUAL<br>DUAL<br>DOUBLE |
|---|-------------------------------------|---|---------------------|--------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| <b>Carrot</b><br>Zanahoria<br>Carotte         | ✓                                   | ✓   |                     |                          |                                       | ✓                      |
| <b>Onion</b><br>Cebolla<br>Oignon             | ✓                                   |   |                     | ✓                        |                                       | ✓                      |
| <b>Garlic</b><br>Ajo<br>Ail                   |                                     |   | ✓                   |                          |                                       |                        |
| <b>Chocolate</b>                              | ✓                                   |   | ✓                   | ✓                        | ✓                                     | ✓                      |
| <b>Citrus</b><br>Cítricos<br>Citron           |                                     | ✓   | ✓                   | ✓                        |                                       |                        |
| <b>Potato</b><br>Patata<br>Pomme de Terre     | ✓                                   | ✓   |                     |                          |                                       |                        |
| <b>Apple</b><br>Manzana<br>Pomme              | ✓                                   | ✓   |                     |                          | ✓                                     |                        |
| <b>Hard Cheese</b><br>Queso duro<br>Fromage   | ✓                                   |   | ✓                   | ✓                        | ✓                                     | ✓                      |
| <b>Soft Cheese</b><br>Queso blando<br>Fromage | ✓                                   |   |                     | ✓                        | ✓                                     |                        |
| <b>Nut</b><br>Nuez<br>Noix                    |                                     |   | ✓                   | ✓                        |                                       | ✓                      |
| <b>Pepper</b><br>Pimiento<br>Poivron          |                                     |   | ✓                   | ✓                        |                                       | ✓                      |
| <b>Tomato</b><br>Tomate<br>Tomato             |                                     |   |                     | ✓                        | ✓                                     |                        |

### P328 Grater

Rallador  
Râpe



P328600

| REF     | Sides / Caras / Facas | W x D x H cm    | €/u   |     |
|---------|-----------------------|-----------------|-------|-----|
| P328020 | 4                     | 9 x 6,5 x 20,8  | 6,85  | 144 |
| P328023 | 4                     | 10,5 x 8 x 23,3 | 8,40  | 72  |
| P328600 | 6                     | 14,5 x 11 x 22  | 17,20 | 72  |

### P391 St/Steel nutmeg grater

Rallador nuez moscada de acero inox  
Râpe à muscade en acier inox



| REF     | €/u  |    |
|---------|------|----|
| P391000 | 6,80 | 50 |

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



### P3221 St/Steel "slim" grater with handle

Rallador acero inoxidable "slim" con mango  
Râpe inoxydable "slim" avec queue



Ideal for citrus  
Especial cítricos  
Idéal pour agrumes



P322104  
Fine  
Fino  
Fin



P322103  
Medium  
Medio  
Moyen



P322101  
Dual  
Dual  
Double



P322102  
Ribon  
Doble navaja  
Tranchants

| REF     | cm         | €/u   |    |
|---------|------------|-------|----|
| P322101 | 39,5 x 3,5 | 12,65 | 48 |
| P322102 | 39,5 x 3,5 | 12,65 | 48 |
| P322103 | 39,5 x 3,5 | 12,65 | 48 |
| P322104 | 39,5 x 3,5 | 12,65 | 48 |

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / Mangos ergonómicos. Borde antideslizante / Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant



### P3222 St/Steel "wide" grater with handle

Rallador acero inoxidable "wide" con mango  
Râpe inoxydable "wide" avec queue



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         | €/u   |    |
|---------|------------|-------|----|
| P322201 | 31,5 x 7,3 | 12,95 | 48 |
| P322202 | 31,5 x 7,3 | 12,95 | 48 |
| P322203 | 31,5 x 7,3 | 12,95 | 48 |
| P322204 | 31,5 x 7,3 | 12,95 | 48 |



# 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

## P868 Squeeze dispenser Dispensador a presión Distributeur à pression

PE  
Polyethylene



**BEST SELLER**

| REF      | Color  | ml  | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|----------|--------|-----|------|------|------|-----|
| P868001  | Red    | 240 | 18,0 | 5    | 1,10 | 108 |
| P868002  | Red    | 360 | 21,0 | 5    | 1,35 | 72  |
| P868003  | Red    | 720 | 24,5 | 5    | 1,95 | 36  |
| P868004  | Yellow | 240 | 18,0 | 5    | 1,10 | 108 |
| P868005  | Yellow | 360 | 21,0 | 5    | 1,35 | 72  |
| P868006  | Yellow | 720 | 24,5 | 5    | 1,95 | 36  |
| P868007* | Clear  | 240 | 18,0 | 5    | 1,10 | 108 |
| P868008* | Clear  | 360 | 21,0 | 5    | 1,35 | 72  |
| P868009* | Clear  | 720 | 24,5 | 5    | 1,95 | 36  |

\* Clear / Transparente / Transparent

## 2808-13 Squeeze dispenser Dispensador a presión Distributeur à pression

PE  
Polyethylene

Clear  
Transparente  
Transparent



2808-13  
2812-13

4916-13  
4924-13  
4932-13

| Ref     | Color | ml  | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|---------|-------|-----|------|------|------|-----|
| 2808-13 | Clear | 240 | 18,4 | 5,0  | 2,35 | 12  |
| 2812-13 | Clear | 350 | 18,4 | 6,0  | 2,80 | 12  |
| 4916-13 | Clear | 470 | 18,7 | 7,5  | 3,60 | 12  |
| 4924-13 | Clear | 710 | 26,0 | 7,3  | 4,10 | 12  |
| 4932-13 | Clear | 950 | 26,4 | 8,3  | 5,15 | 12  |

**IDEA!** Ideal for dish presentation  
Ideal para decoración  
Idéal pour décoration

## 2208-13 Twin squeeze dispenser Dispensador a presión doble Distributeur à pression double

PE  
Polyethylene



Clear  
Transparente  
Transparent

**NEW!**

2212-13

| REF     | Color | ml  | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|---------|-------|-----|------|------|------|-----|
| 2208-13 | Clear | 240 | 18,4 | 5,1  | 2,65 | 12  |
| 2212-13 | Clear | 350 | 18,4 | 6,0  | 3,20 | 12  |
| 2224-13 | Clear | 710 | 24,8 | 7,5  | 4,80 | 12  |

**Bottle color**  
Color de la botella  
Couleur de la bouteille

|    |     |    |    |
|----|-----|----|----|
| 01 | 44  | 02 | 54 |
| 08 | 191 | 13 |    |

## 3316-13 Tri squeeze dispenser Dispensador a presión triple Distributeur à pression triple

PE  
Polyethylene



Clear  
Transparente  
Transparent

**NEW!**

3332-13

| REF     | Color | ml  | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|---------|-------|-----|------|------|------|-----|
| 3316-13 | Clear | 470 | 18,7 | 7,5  | 6,85 | 12  |
| 3324-13 | Clear | 710 | 24,8 | 7,5  | 7,35 | 12  |
| 3332-13 | Clear | 950 | 25,4 | 8,6  | 8,10 | 12  |

**Top color**  
Colores del tapón  
Couleurs de bouchon

|    |     |    |    |
|----|-----|----|----|
| 01 | 44  | 02 | 54 |
| 08 | 191 | 13 |    |

For more color combinations, contact your sales representative  
Para más combinaciones de colores, contacte con su área manager  
Pour plusieurs combinaisons de couleurs, contactez votre commercial de la zone

# Kitchen utensils 5.1

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

PE  
Polyethylene

Clear  
Transparente  
Transparent



2908-13

5324-13

| REF     | ml  | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|---------|-----|------|------|------|-----|
| 2908-13 | 240 | 18,4 | 5,1  | 2,35 | 12  |
| 2912-13 | 350 | 18,4 | 6,0  | 2,50 | 12  |
| 5324-13 | 710 | 24,4 | 7,3  | 3,35 | 12  |

## 26120 Squeeze dispenser with cap Dispensador a presión con tapón Distributeur pression avec capuchon

PE  
Polyethylene

Clear  
Transparente  
Transparent



26120-13

26240-13

26320-13

| REF      | ml  | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|----------|-----|------|------|------|-----|
| 26120-13 | 350 | 16,2 | 6,2  | 2,70 | 12  |
| 26240-13 | 710 | 22,5 | 7,5  | 3,80 | 12  |
| 26320-13 | 950 | 22,9 | 8,6  | 5,45 | 12  |

## 4961 Dredgers Especieros Saupoudreuses

PE  
Polyethylene

Clear  
Transparente  
Transparent



4961-13191

4961-1332

4961-1308

4961-1301

| REF        | ml  | Ø cm Holes / Agujeros / Troux | Ø cm | H cm | €/u  | Box |
|------------|-----|-------------------------------|------|------|------|-----|
| 4961-13191 | 470 | 0,14                          | 7,3  | 16   | 5,60 | 12  |
| 4961-1332  | 470 | 0,25                          | 7,3  | 16   | 5,45 | 12  |
| 4961-1308  | 470 | 0,46                          | 7,3  | 16   | 5,45 | 12  |
| 4961-1301  | 470 | 0,94                          | 7,3  | 16   | 5,45 | 12  |

## P946 Dredgers Especieros Saupoudreuses

SS  
Stainless steel



A

B

C

D

**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 / Troux | H cm | Ø cm | €/u  | Box |
|-----------|-------------------------------|------|------|------|-----|
| A P946001 | -                             | 9,6  | 7    | 8,45 | 144 |
| B P946002 | 0,2                           | 9,6  | 7    | 6,95 | 144 |
| C P946003 | 0,3                           | 9,6  | 7    | 7,05 | 144 |
| D P946004 | 0,4                           | 9,6  | 7    | 6,95 | 144 |



## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**P334** Oil pourer  
Alcuza  
Huilière



| REF     | Lts  | € / u |    |
|---------|------|-------|----|
| P334050 | 0,50 | 28,35 | 20 |
| P334100 | 1,00 | 37,20 | 20 |

**P94009** St/Steel mixing paddle  
Remo acero inoxidable  
Spatule géante inoxydable



| REF     | Peel / Pala / Pelle<br>cm | L cm | € / u |    |
|---------|---------------------------|------|-------|----|
| P940090 | 12 x 19                   | 90   | 42,75 | 12 |
| P940120 | 12 x 19,5                 | 120  | 52,30 | 12 |

**P873** Aluminium check minder  
Barra de notas de aluminio  
Barre porte-bons en aluminium



| REF     | L cm | H cm | € / u |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P873045 | 45   | 5,0  | 12,45 | 48 |
| P873060 | 60   | 5,0  | 15,25 | 48 |
| P873090 | 90   | 5,0  | 23,05 | 48 |

**P940** Grill scraper aluminium  
Rascador con mango aluminio  
Raclette à plancha



| REF      | cm               | € / u |    |
|----------|------------------|-------|----|
| P940000  | 44,5 x 12 x 12,7 | 43,35 | 6  |
| RE940001 | 12,7 x 7,7       | 8,80  | 24 |

**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 | € / u |   |
|---------|------|-------|---|
| P818000 | 27   | 2,45  | 1 |

**P944** Fish scaler  
Escamador  
Ecailleur



| REF     | L cm | € / u |   |
|---------|------|-------|---|
| P944000 | 23,5 | 3,55  | 1 |

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







SS  
Stainless steel

Al  
Aluminium

# Manual food processors 5.2

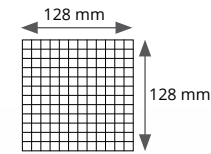
Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

## 55457 Big size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa grande Grand Coupe légumes en tranches et cubes

NSF



**InstaCut™ 5.0**  
Tabletop  
Sobremesa  
À poser



**BEST SELLER**

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

H cm\*

28,2 cm

18 cm  
25,4 cm

With suction base.  
Con ventosas de agarre en la base.  
Avec ventouse d'accrochement à la base.

| REF  | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe<br>mm | € / u  | u |
|--|-------------|---------------------------|--------|---|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |             |                           |        |   |
| 55457  |             | 6,4 ●                     | 407,50 | 1 |
| 55458  |             | 9,5 ●                     | 406,75 | 1 |
| 55459  |             | 12,7 ●                    | 406,50 | 1 |
| <b>SLICE / REBANADA / TRANCHES</b>                                   |             |                           |        |   |
| 55460  |             | 6,4 ●                     | 436,55 | 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   | € / u  |
|--|---------|------|--------|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |         |      |        |
|  | ● 55483 | 6,4  | 289,55 |
|  | ● 55484 | 9,5  | 291,75 |
|  | ● 55485 | 12,7 | 281,45 |
| <b>SLICE / REBANADA / TRANCHES</b>                                   |         |      |        |
|  | ● 55486 | 6,4  | 330,00 |
| <b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>                               |         |      |        |
| <b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>                                     |         |      |        |
|  | ● 55490 | 6    | 270,65 |
|  | ● 55491 | 8    | 270,30 |
|  | ● 55492 | 10   | 270,65 |
|  | ● 55493 | 12   | 270,65 |
| <b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b>                                |         |      |        |
|  | ● 55494 | 6    | 273,95 |

Replacement blade only  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

|  | REF     | € / u  |
|--|---------|--------|
|  | ● 55470 | 171,65 |
|  | ● 55471 | 169,20 |
|  | ● 55472 | 175,80 |
|  | ● 55473 | 199,65 |
|  | ● 55477 | 167,20 |
|  | ● 55478 | 167,50 |
|  | ● 55479 | 167,50 |
|  | ● 55480 | 167,50 |
|  | ● 55481 | 206,35 |
|  | ● 55482 | 206,60 |

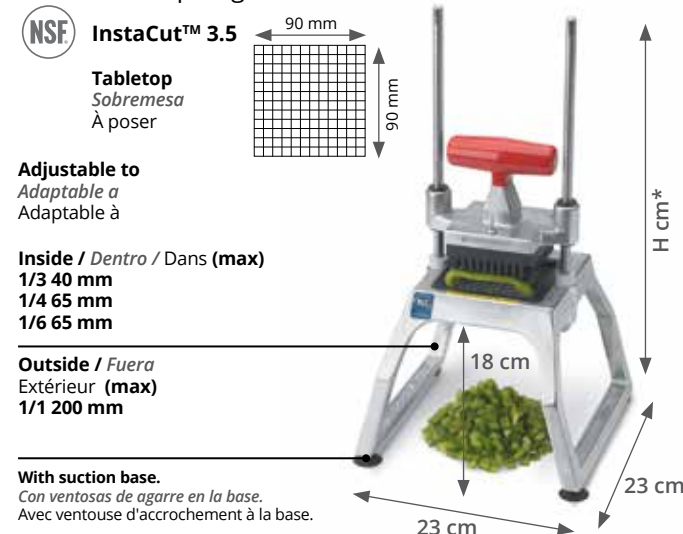


## 5.2 Manual food processors

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



With suction base.  
Con ventosas de agarre en la base.  
Avec ventouse d'accrochement à la base.

### 15016 Wall mount dicer & slicer Cortador-Rebanador de pared Coupe légumes fixation murale



| REF  | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | € / u  | 📦 |
|--|-------------|------------------------|--------|---|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |             |                        |        |   |
| 15000  |             | 6,4                    | 411,60 | 1 |
| 15001  |             | 9,5                    | 411,60 | 1 |
| 15002  |             | 12,7                   | 368,50 | 1 |

| REF                              | Type / Tipo | Section / Secciones / Quartiers | € / u  | 📦 |
|----------------------------------|-------------|---------------------------------|--------|---|
| <b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b> |             |                                 |        |   |
| 15005                            |             | 6                               | 369,90 | 1 |
| 15006                            |             | 8                               | 411,60 | 1 |
| 15007                            |             | 10                              | 371,30 | 1 |

\*H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé



| REF  | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | € / u  | 📦 |
|--|-------------|------------------------|--------|---|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |             |                        |        |   |
| 15016  |             | 6,4                    | 538,30 | 1 |
| 15017  |             | 9,5                    | 538,15 | 1 |

| T-handle, pusher block and blade / Asa en T, bloque de empuje y cuchilla<br>Poignée en T, bloc de poussée et lame |       |            |        | Ref. 15000 - 15010 |        | Ref. 15016 - 15024 |  |
|---|-------|------------|--------|--------------------|--------|--------------------|--|
| TYPE / TIPO   | REF   | mm         | € / u  | REF                | € / u  |                    |  |
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>  |       |            |        |                    |        |                    |  |
|   | 15059 | 6,4        | 251,90 | 15081              | 217,35 |                    |  |
|   | 15060 | 9,5        | 251,80 | 15082              | 217,25 |                    |  |
|   | 15061 | 12,7       | 252,10 | 15083              | 217,50 |                    |  |
|   | 15085 | 6,4 x 12,7 | 252,95 | -                  | -      |                    |  |
| <b>Section / Secciones / Quartiers</b>  |       |            |        |                    |        |                    |  |
| <b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>  |       |            |        |                    |        |                    |  |
|   | 15050 | 4          | 253,20 | 15073              | 218,50 |                    |  |
|   | 15052 | 6          | 256,50 | -                  | -      |                    |  |
|   | 15053 | 8          | 257,05 | 15076              | 218,85 |                    |  |
|   | 15054 | 10         | 257,95 | -                  | -      |                    |  |
|   | 15055 | 12         | 257,05 | 15078              | 219,40 |                    |  |
| <b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b>   |       |            |        |                    |        |                    |  |
|   | 15058 | 8          | 276,75 |                    |        |                    |  |

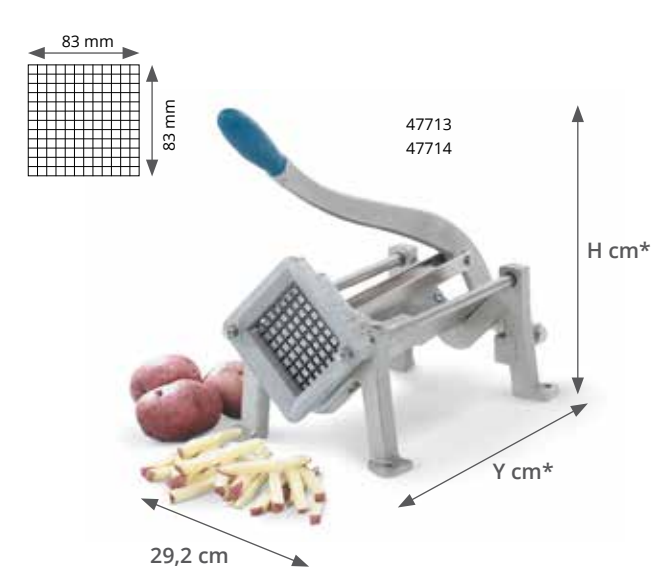
| Replacement blade only<br>Sólo cuchilla de reemplazo<br>Lame de rechange seule |        |
|--|--------|
| REF  | € / u  |
| 15062  | 138,80 |
| 15063  | 138,40 |
| 15064  | 138,40 |
| 15086  | 136,70 |
| <b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>   |        |
| 15065  | 140,20 |
| 15067  | 142,15 |
| 15068  | 138,05 |
| 15069  | 135,15 |
| 15070  | 135,35 |
| 15072  | 139,80 |

## 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 | € / u  | 📦     |
|--|-------------|------------------------|--------|-------|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |             |                        |        |       |
| 47713  |             | 9,5                    | 360,20 | 1     |
| 47714  |             | 11,0                   | 360,20 | 1     |
| 47715  |             | 7,0                    | 417,30 | 1 NEW |

| REF                              | Type / Tipo | Section / Secciones / Quartiers | € / u  | 📦     |
|----------------------------------|-------------|---------------------------------|--------|-------|
| <b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b> |             |                                 |        |       |
| 47703                            |             | 8,0                             | 426,30 | 1 NEW |

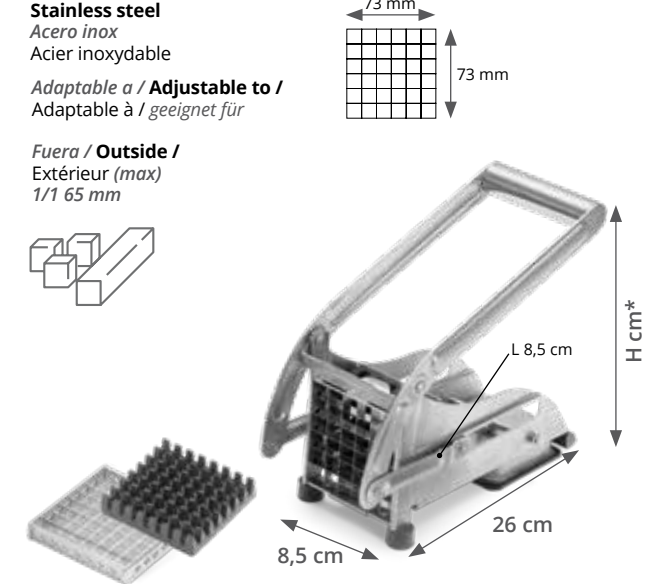
\*Y 87,6 cm H 58,4 cm  
\*Y 45,0 cm H 35,6 cm  
Open / Abierto / Ouvert  
Closed / Cerrado / Fermé



| Replacement blade only<br>Sólo cuchilla de reemplazo<br>Lame de rechange seule |             |                        |       |   |
|--|-------------|------------------------|-------|---|
| REF  | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | € / u | 📦 |
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>           |             |                        |       |   |
| 45749-1  |             | 9,5                    | 51,95 | 1 |
| 45750-1  |             | 11,0                   | 51,45 | 1 |
| 45751-1  |             | 7,0                    | 51,95 | 1 |
| <b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>   |             |                        |       |   |
| 45603-1  |             | 8                      | 65,71 | 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



Stainless steel  
Acero inox  
Acier inoxydable  
Adaptable a / Adjustable to /  
Adaptable à / geeignet für  
Fuera / Outside /  
Extérieur (max)  
1/1 65 mm

| REF     | Cut / Corte / Coupe mm | Holes / Agujeros / Troues | € / u | 📦 |
|---------|------------------------|---------------------------|-------|---|
| P975000 | 12 / 9                 | 36 / 64                   | 64,55 | 1 |

\*H 30 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 13 cm Closed / Cerrado / Fermé

| Replacement blade only<br>Sólo cuchilla de reemplazo<br>Lame de rechange seule |                        |                           |       |   |
|--|------------------------|---------------------------|-------|---|
| REF  | Cut / Corte / Coupe mm | Holes / Agujeros / Troues | € / u | 📦 |
| RE975001   | 12                     | 36 (6 x 6)                | 9,40  | 1 |
| RE975002   | 9                      | 64 (8 x 8)                | 9,50  | 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



| REF   | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | Holes / Agujeros / Troues | € / u    | ☐            |
|-------|-------------|------------------------|---------------------------|----------|--------------|
| 400N  |             | 4,8                    | 37                        | 852,15   | 1            |
| 402NC |             | 9,5                    | 19                        | 831,05   | 1            |
| 401N  |             | 19,0                   | 10                        | 1.247,20 | 1 <b>NEW</b> |

\*Y 48,3 cm H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 59,1 cm H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

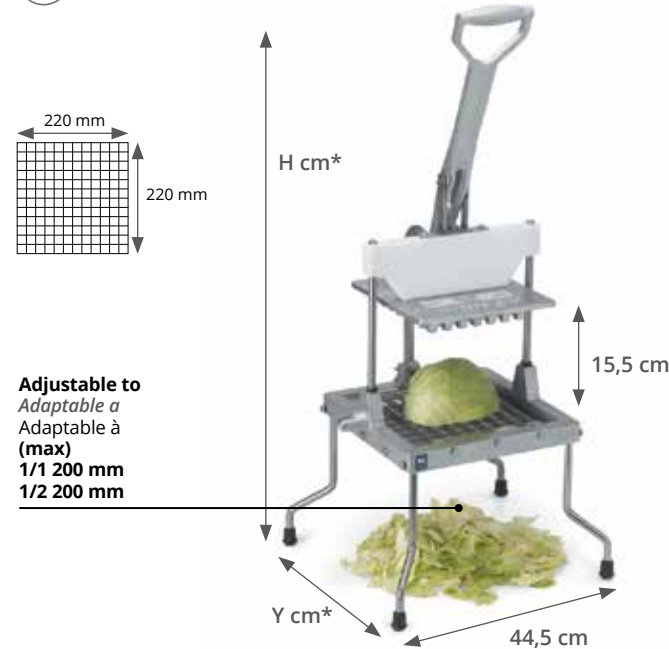
| REF  | For / Para / Pour | Cut / Corte / Coupe mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u  | ☐ |
|--|-------------------|------------------------|----------------------------|--------|---|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |                   |                        |                            |        |   |
| 435  | 400N              | 4,8                    | 37                         | 141,55 | 1 |
| 484C   | 402NC             | 9,5                    | 19                         | 130,35 | 1 |
| 434  | 401N              | 19,0                   | 10                         | 131,30 | 1 |

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  
Adaptable à (max)  
1/1 200 mm  
1/2 200 mm

| REF  | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | € / u    | ☐ |
|--|-------------|------------------------|----------|---|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |             |                        |          |   |
| 4400N  |             | 25,4 x 25,4            | 1.001,10 | 1 |

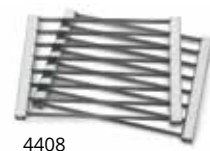
\*Y 43,2 cm H 81,3 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 47 cm H 54,9 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

| REF  | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | € / u  | ☐ |
|--|-------------|------------------------|--------|---|
| <b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b> |             |                        |        |   |
| 4408   |             | 25,4 x 25,4            | 143,15 | 1 |

Does not bruise the lettuce.  
No oscurece la lechuga.  
N'abîme pas la laitue.

**5X Faster / Más rápido**

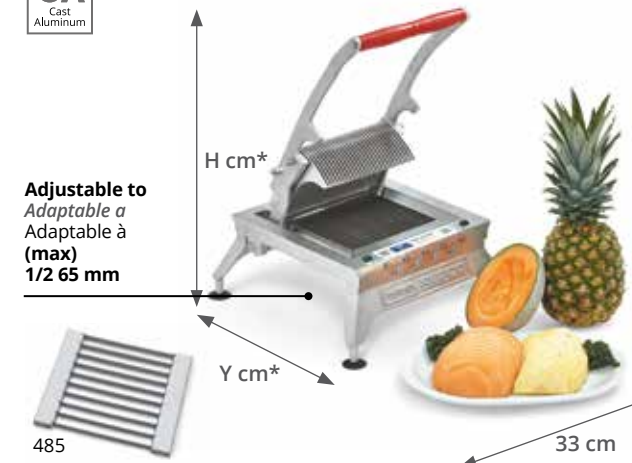


4408

## 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  
Adaptable à (max)  
1/2 65 mm

| REF                                   | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u  | ☐ |
|---------------------------------------|-------------|------------------------|----------------------------|--------|---|
| <b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b> |             |                        |                            |        |   |
| 403NH                                 |             | 6,4                    | 28                         | 910,35 | 1 |

\*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 | € / u  | ☐ |
|---------------------------------------|-------------|------------------------|----------------------------|--------|---|
| <b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b> |             |                        |                            |        |   |
| 485                                   |             | 6,4                    | 28                         | 131,60 | 1 |

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.

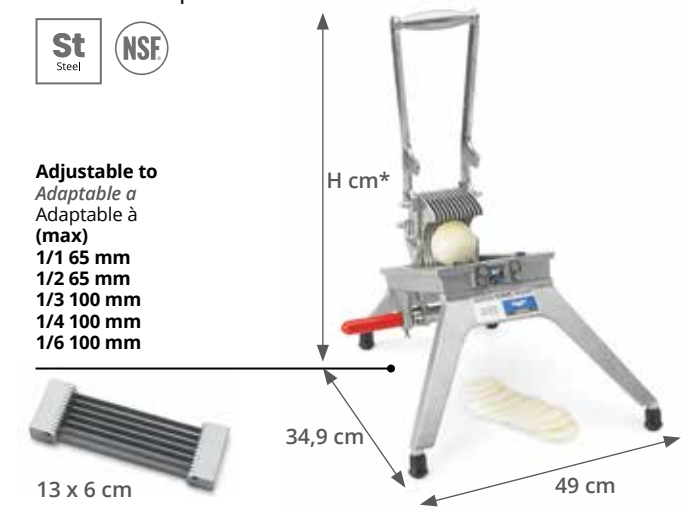
**15604** Bloom onion cutter  
Cortador cebollas en flor  
Coupe onion en fleur



VOLLRATH

**500N** Onion cutter  
Cortador de cebollas  
Coupe-onions

ONION KING®



Adjustable to  
Adaptable a  
Adaptable à (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 | € / u  | ☐ |
|---------------------------------------|-------------|------------------------|----------------------------|--------|---|
| <b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b> |             |                        |                            |        |   |
| 500N                                  |             | 4,8                    | 13                         | 752,55 | 1 |
| 501N                                  |             | 6,4                    | 11                         | 677,75 | 1 |

\*H 49 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 39,4 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Blade assembly**  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

| REF | FOR / PARA / POUR | Cut / Corte / Coupe mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u | ☐ |
|-----|-------------------|------------------------|----------------------------|-------|---|
| 509 | 500N              | 4,8                    | 13                         | 87,60 | 1 |
| 511 | 501N              | 6,4                    | 11                         | 84,05 | 1 |

Exact slice thickness / Espesor de rebanada exacto / Épaisseur de tranches exacte

**2,5X Faster / Más rápido**



INSTABLOOM® II

| REF   | Section / Secciones / Quartiers | € / u    | ☐ |
|-------|---------------------------------|----------|---|
| 15604 | 24                              | 1.534,70 | 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 | € / u  | ☐ |
|-------|---------------------------------|--------|---|
| 15601 | 24                              | 182,75 | 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

VOLLRATH

VOLLRATH

132

pujadas

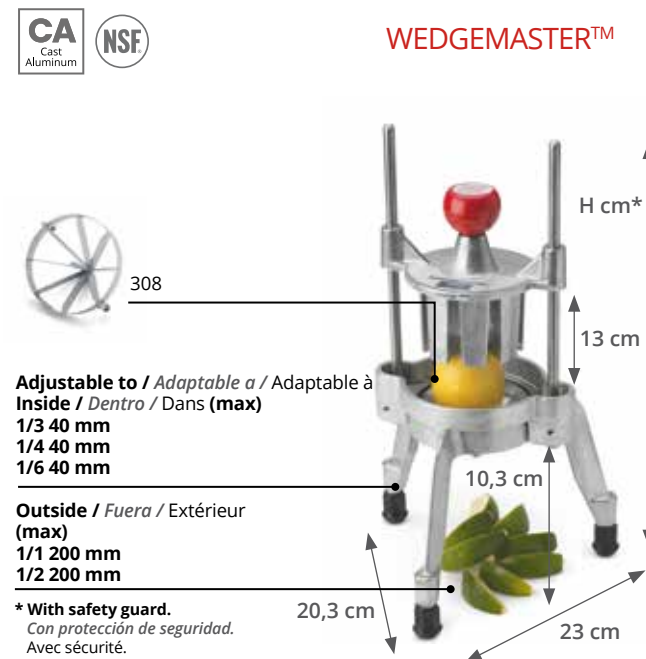
133



## 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



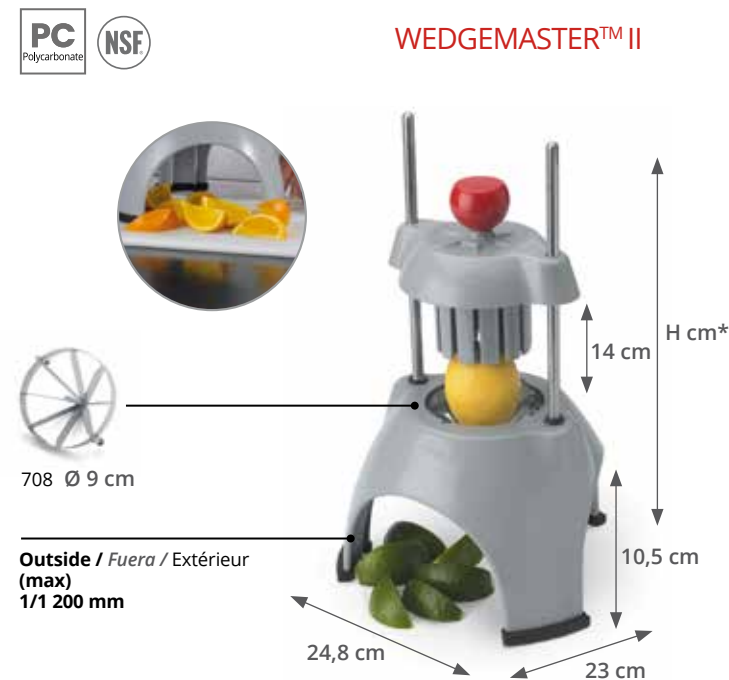
| REF  | Section / Secciones / Quartiers | Ships with blades<br>Se vende con cuchillas<br>Description de la coupe | € / u  | ☐ |
|------|---------------------------------|--|--------|---|
| 606N | 6                               | 306/336  | 333,35 | 1 |
| 808N | 8                               | 308/338  | 333,35 | 1 |

| REF  | Type / Tipo | Section / Secciones / Quartiers | € / u | ☐ |
|--|-------------|---------------------------------|-------|---|
| <b>Blade assembly</b><br>Conjunto de cuchillas<br>Jeu de lames |             |                                 |       |   |
| <b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>                               |             |                                 |       |   |
| 306  |             | 6                               | 59,90 | 1 |
| 308  |             | 8                               | 63,90 | 1 |

\*H 40,6 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 40,3 cm Closed / Cerrado / Fermé



### 700-1 Tomato and lemon wedger Cortador seccionador de tomates y cítricos Diviseur à tomates et agrumes



| REF   | Section / Secciones / Quartiers | € / u  | ☐ |
|-------|---------------------------------|--------|---|
| 700-1 | 6                               | 253,90 | 1 |
| 700-4 | 8                               | 275,15 | 1 |

| REF  | Type / Tipo | Section / Secciones / Quartiers | € / u | ☐ |
|--|-------------|---------------------------------|-------|---|
| <b>Blade assembly</b><br>Conjunto de cuchillas<br>Jeu de lames |             |                                 |       |   |
| <b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>                               |             |                                 |       |   |
| 704  |             | 4                               | 60,15 | 1 |
| 706  |             | 6                               | 59,55 | 1 |
| 708  |             | 8                               | 61,15 | 1 |
| 712  |             | 12                              | 62,40 | 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.



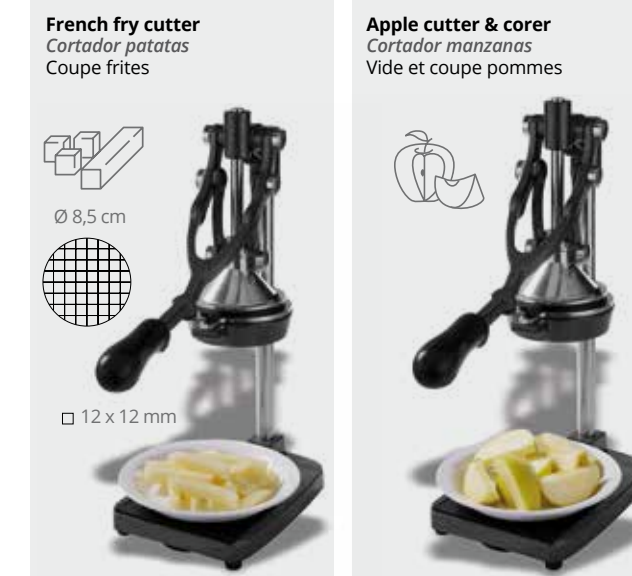
## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

### P937 Versatil machine Máquina multi-usos Machine universel

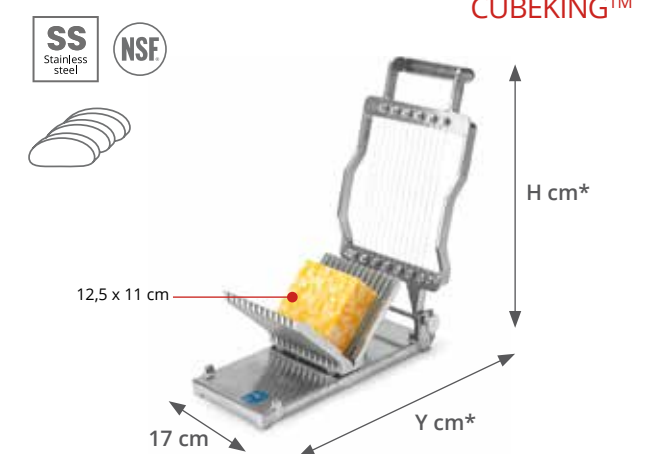


| REF     | H cm | € / u  | ☐ |
|---------|------|--------|---|
| P937000 | 80   | 167,00 | 1 |



| REF      | H cm   | € / u | ☐ |
|----------|--|-------|---|
| RE937001 | French fry cutter spare part<br>Recambio cortador patatas<br>Coupe frites (pièce rechange) | 21,25 | 1 |
| RE937002 | Apple cutter spare part<br>Recambio cortador manzanas<br>Coupe pommes (pièce rechange)     | 21,25 | 1 |
| RE937003 | Juicer spare part<br>Recambio exprimidor zumos<br>Press fruits (pièce rechange)            | 21,25 | 1 |

### 1811 Cube cutter Cortador en cubos Coupe en cubes



| REF  | Cut / Corte / Coupe<br>mm | € / u  | ☐ |
|------|---------------------------|--------|---|
| 1811 | 19,1                      | 370,95 | 1 |
| 1812 | 9,5                       | 376,75 | 1 |

\*Y 33 cm \*H 34 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 32 cm \*H 11 cm Closed / Cerrado / Fermé

| REF  | € / u | ☐ |
|--|-------|---|
| <b>Replacement wire kit</b><br>Juego de alambres de repuesto<br>Kit de fil de rechange |       |   |
| 1823   | 76,70 | 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<br>mm | cm             | € / u  | ☐  |
|----------|---------------------------|----------------|--------|----|
| P975900  | 6,4                       | 39 x 21,5 x 20 | 226,60 | 1  |
| RE975901 | 6,4                       | 25 x 6,8       | 62,25  | 12 |



RE975901  
Blade / Cuchilla / Lame

**5X Faster**  
Más rápido



## 0644N Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



| REF     | Cut / Corte / Coupe<br>mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u  | ☐ |
|---------|---------------------------|----------------------------|--------|---|
| 0644N** | 6,4                       | 11                         | 698,55 | 1 |

<sup>^</sup> 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<br>mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u | ☐ |
|--------|---------------------------|----------------------------|-------|---|
| **0654 | 6,4                       | 11                         | 65,50 | 1 |

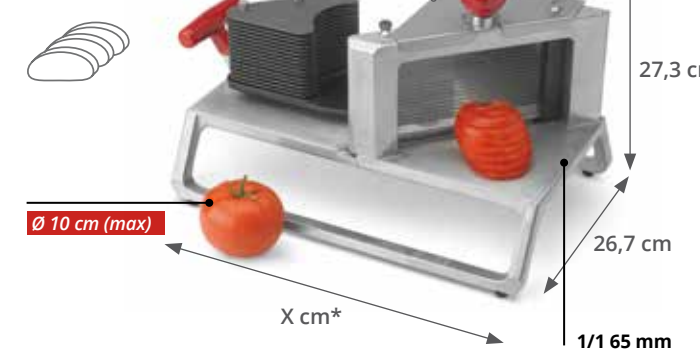
**5X Faster**  
Más rápido



0653



## 15105 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



16,5 x 7,5 cm

<sup>^</sup> Scalloped  
Festoneada  
Festonné

16,5 x 7,5 cm

<sup>^^</sup> Straight  
Recta  
Droit

INSTASLICE™

| REF                | Type / Tipo | Cut / Corte / Coupe<br>mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u  | ☐ |
|--------------------|-------------|---------------------------|----------------------------|--------|---|
| 15105 <sup>^</sup> |             | 4,8                       | 16                         | 697,05 | 1 |
| 15104 <sup>^</sup> |             | 9,5                       | 8                          | 753,50 | 1 |
| 15103 <sup>^</sup> |             | 6,4                       | 12                         | 696,10 | 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<br>mm | Blades / Cuchillas / Lames | € / u  | ☐ |
|---------------------|-------------|---------------------------|----------------------------|--------|---|
| 15115 <sup>^</sup>  |             | 4,8                       | 16                         | 114,20 | 1 |
| 15209 <sup>^^</sup> |             | 4,8                       | 16                         | 111,20 | 1 |
| 15113 <sup>^</sup>  |             | 6,4                       | 12                         | 112,75 | 1 |
| 15114 <sup>^</sup>  |             | 9,5                       | 8                          | 113,65 | 1 |

<sup>^</sup>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 | € /u   |   |
|---------|------|--------|---|
| P964001 | 60   | 162,35 | 6 |

**Knife (spare part)**  
Cuchilla de recambio  
Couteau (pièce de rechange)

| REF      | € /u  |   |
|----------|-------|---|
| RE964100 | 12,35 | 8 |

**Wheel (spare part)**  
Rodillo de recambio  
Rouleau (pièce de rechange)

| REF      | € /u  |   |
|----------|-------|---|
| RE964200 | 28,65 | 1 |

**P938** Garlic Press  
Prensa ajos  
Presse-ail



| REF     | € /u |    |
|---------|------|----|
| P938000 | 9,35 | 24 |

VOLLRATH

**P390** St/Steel egg slicer  
Cortahuevos guitarra de acero inox  
Coupe-oeuf en acier inox



| REF     | cm        | € /u  |     |
|---------|-----------|-------|-----|
| P390000 | 7,7 x 9,4 | 15,15 | 120 |

**P3901** 2 way egg cutter  
Cortahuevos doble uso  
Coupe-oeuf 2 utilisations



| REF     | W x D x H cm     | € /u  |    |
|---------|------------------|-------|----|
| P390100 | 11,5 x 9,5 x 3,5 | 14,70 | 48 |

**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 foncé



| REF     | Ø cm | € /u |    |
|---------|------|------|----|
| P610000 | 8,5  | 8,05 | 24 |

138

pujadas

## 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 | € /u  |   |
|---------|------------------------|----------------------------|-------|---|
| P975501 | 4 / 7                  | 24 / 12                    | 39,65 | 8 |

**1400** Tomato corer **TOMATO KING®**  
Descorazonador de tomates  
Permet d'ôter le coeur de la tomate



**Stainless steel teeth.**  
Dientes de acero inoxidable.  
Dents en inox.

**Bulk pack**  
Paquete a granel  
Paquet en vrac

| REF  | € /u |     |
|------|------|-----|
| 1400 | 3,15 | 144 |

VOLLRATH

**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 | € /u   |   |
|---------|------------------------|----------------------------|--------|---|
| P975600 | 4 / 9                  | 23 / 11                    | 111,80 | 8 |

**15149** Sanitary gel lubricant **PETROL GEL**  
Gel lubricante sanitario  
Gel lubrifiant sanitaire



| REF   | ml  | € /u  |   |
|-------|-----|-------|---|
| 15149 | 118 | 22,40 | 1 |

139

pujadas



# Cutting boards 5.3

Tablas de corte  
Planches à découper

UTENSILIOS  
UTENSILS  
USTENSILIES



**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. approx. 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. approx. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004.

## P9118 30 x 20 x 2



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

| REF     | Color  | W x D x H cm | €/u   | 📦 |
|---------|--------|--------------|-------|---|
| P911801 | White  | 30 x 20 x 2  | 14,60 | 1 |
| P911802 | Red    | 30 x 20 x 2  | 15,45 | 1 |
| P911803 | Blue   | 30 x 20 x 2  | 15,45 | 1 |
| P911804 | Yellow | 30 x 20 x 2  | 15,45 | 1 |
| P911805 | Green  | 30 x 20 x 2  | 15,45 | 1 |
| P911806 | Brown  | 30 x 20 x 2  | 15,45 | 1 |
| P911808 | Black  | 30 x 20 x 2  | 15,45 | 1 |

## P9112



**With silicon feet**  
Con pies silicona  
Avec pieds en silicone

| REF     | Color | W x D x H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-------|--------------|-------|---|
| P911201 | White | 40 x 30 x 2  | 28,30 | 6 |
| P911202 | White | 60 x 40 x 2  | 50,30 | 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 | €/u   | 📦 |
|---------|-------|--------------|-------|---|
| P912001 | White | 40 x 20 x 2  | 19,45 | 1 |

## P9113 GN 1/1



**With groove With silicon feet**  
Con ranura Con pies silicona  
Avec rigole Avec pieds en silicone

| REF     | Color  | W x D x H cm  | €/u   | 📦 |
|---------|--------|---------------|-------|---|
| P911301 | White  | 53 x 32,5 x 2 | 38,70 | 5 |
| P911302 | Red    | 53 x 32,5 x 2 | 38,70 | 5 |
| P911303 | Blue   | 53 x 32,5 x 2 | 38,70 | 5 |
| P911304 | Yellow | 53 x 32,5 x 2 | 38,70 | 5 |
| P911305 | Green  | 53 x 32,5 x 2 | 38,70 | 5 |
| P911306 | Brown  | 53 x 32,5 x 2 | 38,70 | 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  | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---------------|-------|---|
| P911701 | White | 32 x 26,5 x 2 | 20,40 | 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 | €/u   | 📦 |
|---------|--------|--------------|-------|---|
| P911401 | White  | 40 x 30 x 2  | 29,30 | 1 |
| P911402 | Red    | 40 x 30 x 2  | 30,80 | 1 |
| P911403 | Blue   | 40 x 30 x 2  | 30,80 | 1 |
| P911404 | Yellow | 40 x 30 x 2  | 30,80 | 1 |
| P911405 | Green  | 40 x 30 x 2  | 30,80 | 1 |
| P911406 | Brown  | 40 x 30 x 2  | 30,80 | 1 |
| P911408 | Black  | 40 x 30 x 2  | 30,80 | 1 |

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

P. 198

**Stand for GN lids**  
Soporte para tapas GN  
Support pour couvercles GN





## 5.3 Cutting boards

Tablas de corte  
Planchas à découper

### P9119 50 x 30 x 2



With silicon feet  
Con pies sílicona  
Avec pieds en silicone

| REF     | Color  | W x D x H cm | €/u   | ☐ |
|---------|--------|--------------|-------|---|
| P911901 | White  | 50 x 30 x 2  | 36,75 | 1 |
| P911902 | Red    | 50 x 30 x 2  | 38,50 | 1 |
| P911903 | Blue   | 50 x 30 x 2  | 38,50 | 1 |
| P911904 | Yellow | 50 x 30 x 2  | 38,50 | 1 |
| P911905 | Green  | 50 x 30 x 2  | 38,50 | 1 |
| P911906 | Brown  | 50 x 30 x 2  | 38,50 | 1 |
| P911908 | Black  | 50 x 30 x 2  | 38,50 | 1 |

### P9115 GN 1/1 53 x 32,5 x 2



With silicon feet  
Con pies sílicona  
Avec pieds en silicone

| REF     | Color  | W x D x H cm  | €/u   | ☐ |
|---------|--------|---------------|-------|---|
| P911501 | White  | 53 x 32,5 x 2 | 42,15 | 1 |
| P911502 | Red    | 53 x 32,5 x 2 | 44,20 | 1 |
| P911503 | Blue   | 53 x 32,5 x 2 | 44,20 | 1 |
| P911504 | Yellow | 53 x 32,5 x 2 | 44,20 | 1 |
| P911505 | Green  | 53 x 32,5 x 2 | 44,20 | 1 |
| P911506 | Brown  | 53 x 32,5 x 2 | 44,20 | 1 |
| P911508 | Black  | 53 x 32,5 x 2 | 44,20 | 1 |

### P9116 60 x 40 x 2



With silicon feet  
Con pies sílicona  
Avec pieds en silicone

| REF     | Color  | W x D x H cm | €/u   | ☐ |
|---------|--------|--------------|-------|---|
| P911601 | White  | 60 x 40 x 2  | 58,70 | 1 |
| P911602 | Red    | 60 x 40 x 2  | 61,60 | 1 |
| P911603 | Blue   | 60 x 40 x 2  | 61,60 | 1 |
| P911604 | Yellow | 60 x 40 x 2  | 61,60 | 1 |
| P911605 | Green  | 60 x 40 x 2  | 61,60 | 1 |
| P911606 | Brown  | 60 x 40 x 2  | 61,60 | 1 |
| P911608 | Black  | 60 x 40 x 2  | 61,60 | 1 |

### P9135 Bar



Without feet  
Sin pies  
Sans pieds

| REF     | Color | W x D x H cm | €/u   | ☐ |
|---------|-------|--------------|-------|---|
| P913501 | White | 16 x 25 x 1  | 7,10  | 1 |
| P913601 | White | 25 x 20 x 1  | 8,85  | 1 |
| P913701 | White | 30 x 20 x 1  | 10,65 | 1 |
| P913901 | White | 32 x 24 x 1  | 13,55 | 1 |

### P911407



With silicon feet  
Con pies sílicona  
Avec pieds en silicone

| REF     | W x D x H cm        | €/u   | ☐ |
|---------|---------------------|-------|---|
| P911407 | 40 x 30 x 2         | 30,80 | 1 |
| P911507 | 53 x 32,5 x 2 (1/1) | 44,20 | 1 |
| P911607 | 60 x 40 x 2         | 61,60 | 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 | €/u    | ☐ |
|---------|-------|--------------|--------|---|
| P913000 | White | 65 x 40 x 11 | 113,00 | 1 |

### P901 St/Steel vegetable picker

Recogeverduras inox  
Pelle à légumes inox



| REF     | cm      | €/u   | ☐ |
|---------|---------|-------|---|
| P901014 | 14 x 10 | 11,05 | 1 |
| P901018 | 18 x 12 | 12,05 | 1 |





## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

**47058** Oval measuring scoop  
Cuchara oval medidora  
Cuillère à mesurer ovale



NEW!

| REF   | L cm | ml  | € / u |    |
|-------|------|-----|-------|----|
| 47058 | 25,5 | 120 | 18,90 | 12 |

**47054** Set 3 measuring oval scoops  
Set de 3 cucharas ovas medidoras  
Set de 6 cuillères à mesurer ovas



NEW!

| REF   | ml            | € / u |   |
|-------|---------------|-------|---|
| 47054 | 30 / 60 / 120 | 56,20 | 5 |

**4702** Long handle round measuring spoon  
Cuchara medidora redonda mango largo  
Cuillère à mesurer ronde à long manche



NEW!

| REF   | ml | € / u |    |
|-------|----|-------|----|
| 47025 | 1  | 12,15 | 12 |
| 47026 | 2  | 12,65 | 12 |
| 47027 | 5  | 13,50 | 12 |
| 47028 | 15 | 14,95 | 12 |
| 47029 | 30 | 15,85 | 12 |

**47031** 5 piece round measuring spoon long handle  
Set de 5 cucharas medidoras con mango  
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée



NEW!

| REF   | ml                       | € / u |    |
|-------|--------------------------|-------|----|
| 47031 | 30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25 | 64,35 | 12 |

**44572** 5-piece measuring ladle set  
Set de 5 cucharones medidores  
Set de 5 cuillères à mesurer



NEW!

| REF   | ml                     | € / u |    |
|-------|------------------------|-------|----|
| 44572 | 15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5 | 26,05 | 12 |

**46588** 6-piece oval measuring spoon set  
Set de 6 cucharas ovas medidoras  
Set de 6 cuillères à mesurer ovas



NEW!

| REF   | ml                               | € / u |    |
|-------|----------------------------------|-------|----|
| 46588 | 15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625 | 27,10 | 12 |

## Measuring utensils 5.4

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

**46589** 4- straightside measuring spoon set.  
Set de 4 cucharas medidoras  
Set de 4 cuillères à mesurer



NEW!

| REF   | ml               | € / u |    |
|-------|------------------|-------|----|
| 46589 | 30 / 15 / 10 / 5 | 17,35 | 12 |

**47119** 4- piece measuring cup set  
Set 4 tazas medidoras  
Set de 4 tasses à mesurer



NEW!

| REF   | ml                  | € / u |    |
|-------|---------------------|-------|----|
| 47119 | 240 / 120 / 80 / 60 | 19,65 | 12 |

**47118** 4-piece round measuring spoon set  
Set 4 cucharas medidoras redondas  
Set de 4 cuillères à mesurer rondes



NEW!

| REF   | ml                  | € / u |    |
|-------|---------------------|-------|----|
| 47118 | 15 / 5 / 2,5 / 1,25 | 9,85  | 12 |

**P6045** St/Steel 4 pcs set measuring cups  
Juego 4 cazos de medidas inox  
Set 4 casseroles doseur



| REF     | ml                  | € / u |    |
|---------|---------------------|-------|----|
| P604500 | 59 - 78 - 118 - 236 | 10,60 | 12 |

**466** Ramekins  
Ramekin  
Ramequin



NEW!

| REF   | Ø cm | ml  | € / u |    |
|-------|------|-----|-------|----|
| 46654 | 5,7  | 59  | 4,95  | 12 |
| 46655 | 6,7  | 89  | 7,55  | 12 |
| 46661 | 7,6  | 118 | 8,35  | 12 |

**4665** Measuring ramekins  
Ramekin medidor  
Ramequin à mesurer



NEW!

Capacities clearly stamped on product  
Capacidades claramente indicadas en el producto  
Capacités indiquées sur le produit

| REF   | Ø cm | ml  | € / u |    |
|-------|------|-----|-------|----|
| 46656 | 7,9  | 118 | 8,95  | 12 |
| 46657 | 9,8  | 236 | 12,30 | 12 |
| 46658 | 11,2 | 354 | 18,15 | 12 |
| 46659 | 12,3 | 473 | 21,70 | 12 |



## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

### 95160 Graduated measuring cup set Kit tazas medidoras Kit tasses à mesurer

SS  
Stainless steel



**NEW!**

| REF   | Ø cm | Lts  | €/u    |   |
|-------|------|------|--------|---|
| 95160 | 8,8  | 0,47 | 97,55  | 6 |
| 95320 | 11,7 | 0,90 | 102,15 | 6 |
| 95640 | 9,0  | 1,90 | 135,55 | 6 |

### 682-683 Aluminum measuring cups Tazas medidoras de aluminio Tasses à mesurer en aluminium

Al  
Aluminium



**NEW!**

| REF   | H cm | Lts | €/u    |   |
|-------|------|-----|--------|---|
| 68297 | 10,6 | 0,5 | 97,90  | 6 |
| 68296 | 14,0 | 0,9 | 105,80 | 6 |
| 68351 | 18,0 | 1,9 | 123,95 | 6 |
| 68352 | 23,5 | 3,8 | 122,85 | 6 |

### P604 Measuring jug Jarra de medidas Pot mesureur

SS  
Stainless steel



| REF     | Lts  | €/u   |   |
|---------|------|-------|---|
| P604001 | 1,00 | 20,45 | 1 |
| P604002 | 2,00 | 39,20 | 1 |

### P846 Polypropylene measuring jug Jarra de medidas en polipropileno Pot mesureur en polypropylène

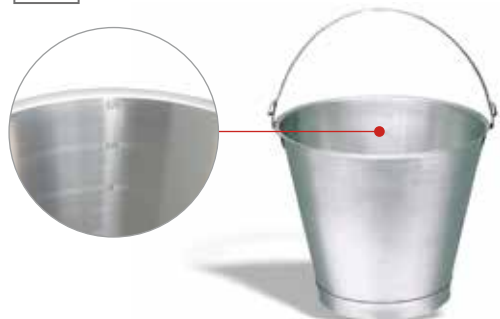
PP  
Polypropylene



| REF     | Lts  | €/u   |    |
|---------|------|-------|----|
| P846025 | 0,25 | 4,85  | 25 |
| P846050 | 0,50 | 4,95  | 16 |
| P846100 | 1,00 | 8,10  | 12 |
| P846200 | 2,00 | 13,60 | 12 |
| P846300 | 3,00 | 16,25 | 10 |

### P603 Bucket with base Cubo con base Seau avec base

SS  
Stainless steel



| REF     | Ø cm | H cm  | Lts   | €/u    |   |
|---------|------|-------|-------|--------|---|
| P603012 | 31,0 | 28,50 | 12,00 | 133,35 | 1 |
| P603015 | 32,5 | 32,50 | 15,00 | 145,70 | 1 |

## Measuring utensils 5.4

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

### P609 Electronic scale Balanza digital Balance électronique



Power cable not included. Battery powered  
Cable de alimentación no incluido. Funciona con pilas  
Câble d'alimentation non inclus. Fonctionne avec des piles

| REF     | kg | min. g | €/u    |   |
|---------|----|--------|--------|---|
| P609010 | 10 | 20     | 147,60 | 6 |

### P6097 Electronic kitchen scale Balanza electrónica Balance électronique

ABS

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 | Grs | Surface / Plataforma<br>Plateau<br>Ø cm | €/u   |    |
|---------|----|-----|---|-------|----|
| P609705 | 5  | 1   | 11                                      | 23,10 | 60 |

### P611 Kitchen timer alarm Reloj de cocina digital Minuteur de cuisine

PI  
Plastic

Battery not included  
Pila no incluida  
Pile non incluse



| REF     | W x D x H cm    | €/u  |     |
|---------|-----------------|------|-----|
| P611000 | 6,8 x 6,8 x 2,5 | 7,05 | 200 |

### P6092 Digital kitchen scale Balanza digital Balance électronique

SS  
Stainless steel



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered  
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas  
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

| REF     | kg | min. g | d (g) | €/u    |    |
|---------|----|--------|-------|--------|----|
| P609200 | 15 | 40     | 1     | 101,30 | 10 |

### P9804 Infrared thermometer with laser pointer Termómetro infrarrojos con mira laser Thermomètre infra-rouge a visée laser

PI  
Plastic

LCD Display  
Pantalla LCD  
Écran LCD



**IDEAL!**  
Non-contact temperature measure food's surface.  
Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.  
Ideal pour la mesure de température de surface de aliments, sans contact.

| REF     | L cm | Temp.           | €/u    |   |
|---------|------|-----------------|--------|---|
| P980400 | 17   | -60 °C / +50 °C | 172,15 | 1 |

### P9802 Cooking thermometer Termómetro de cocción Thermomètre à cuisson

PI  
Plastic

With plastic protection  
Con protección de plástico  
Avec gaine plastique



| REF     | L cm | Temp. max. | €/u   |   |
|---------|------|------------|-------|---|
| P980200 | 28   | 100 °C     | 25,60 | 1 |



## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

**P9816** Cooking thermometer  
Termómetro de cocción  
Thermomètre à cuisson



With plastic protection  
Con protección de plástico  
Avec gaine plastique

| REF     | L cm | Temp.            | € / u |   |
|---------|------|------------------|-------|---|
| P981600 | 17   | -10 °C / +200 °C | 26,60 | 1 |

**P9815** Cooking thermometer with timer  
Termómetro digital de cocción con temporizador  
Thermomètre à cuisson avec temporisateur



**P981650** Pocket thermometer with protection  
Termómetro bolsillo con protección  
Thermomètre de poche avec protection



| REF     | L cm | Temp.           | € / u |    |
|---------|------|-----------------|-------|----|
| P981650 | 14,3 | -40 °C / +70 °C | 7,75  | 72 |

| REF     | guage + cable<br>sonda + cable<br>sonde + câble<br>L cm | Temp.          | € / u |   |
|---------|---|----------------|-------|---|
| P981500 | 9   | 0 °C / +200 °C | 53,20 | 1 |

White plastic.  
Magnetic base for attachment on metal surface.  
Programmable temperature/time, with alarm signal.  
St/Steel probe and wire cable.

Plástico blanco.  
Base magnética para sujeción en superficies de metal.  
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.  
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.

Plastique blanc.  
Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.  
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme.  
Sonde inox et filet.

**P9800** Cold storage thermometer  
Termómetro nevera  
Thermomètre congélateur



Enameled finish  
Acabado esmaltado  
Émaillé

| REF     | L cm | Temp.           | € / u |   |
|---------|------|-----------------|-------|---|
| P980000 | 28   | -30 °C / +50 °C | 12,30 | 1 |

**P98005** Horizontal refrigerator thermometer  
Termómetro nevera horizontal  
Thermomètre congélateur horizontal



| REF     | cm         | Temp.           | € / u |    |
|---------|------------|-----------------|-------|----|
| P980050 | 13,5 x 3,5 | -40 °C / +20 °C | 11,10 | 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 | € / u |   |
|---------|-----------------------|-------|---|
| P947302 | M                     | 41,80 | 1 |
| P947303 | L                     | 42,80 | 1 |

**P9474** Silicone oven mitt  
Manopla Silicona  
Moufle en silicone



| REF     | L cm | € / u |   |
|---------|------|-------|---|
| P947400 | 30   | 20,85 | 1 |

**P9477** Silicone oven glove with cotton cover  
Manopla silicona con funda algodón  
Gant silicone à fourreau coton



| REF     | L cm | € / u |   |
|---------|------|-------|---|
| P947700 | 42,5 | 34,45 | 1 |

**P9476** Silicone pot-grabber  
Paño de silicona  
Torchon en silicone

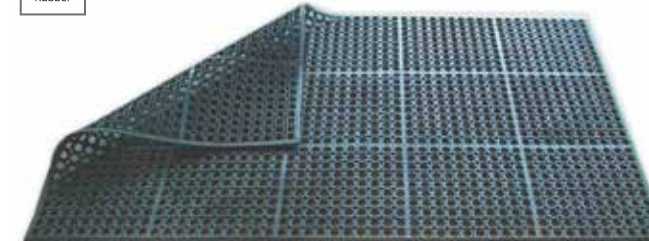


| REF     | cm          | € / u |    |
|---------|-------------|-------|----|
| P947600 | 17,5 x 17,5 | 6,95  | 12 |

## Natural rubber mats

Alfombras caucho  
Tapis en caoutchouc

**P26000** Mat  
Alfombra  
Tapis



| REF    | W x D x H cm    | € / u |   |
|--------|-----------------|-------|---|
| P26000 | 90 x 150 x 1,20 | 53,30 | 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   | € / u |   |
|--------|----------------|-------|---|
| P26001 | 90 x 90 x 1,20 | 31,20 | 1 |



# 6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie



**6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 152  
*UTENSILIOS HELADERÍA*  
*USTENSILES POUR GLACE*

**6.2 PASTRY UTENSILS** 154  
*UTENSILIOS DE PASTELERÍA*  
*USTENSILES DE PÂTISSERIE*

**6.3 NON-STICK MOULDS** 163  
*MOLDES ANTIADHERENTES*  
*MOULES ANTI-ADHÉSIFS*

**6.4 PASTRY CUTTER** 166  
*CORTAPASTAS*  
*DÉCOUPOIRS*

**6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 167  
*MOLDES ACERO INOXIDABLE*  
*MOULES EN ACIER INOX*

**6.6 BAGS AND TUBES** 170  
*MANGAS Y BOQUILLAS*  
*POCHES ET DOUILLES*

**6.7 FLEXIPAN MOULDS** 175  
*MOLDES FLEXIPAN*  
*MOULES FLEXIPAN*

**6.8 SILICONE MOULDS** 182  
*MOLDES SILICONA*  
*MOULES SILICONE*

PASTRY  
PASTELERÍA  
PÂTISSERIE



# 6.1 Ice-cream utensils

Utensilios heladería  
Ustensiles pour glace

**47169** Ice cream scoop  
Racionador de helado  
Cuillère à glace



**NEW!**

| REF   | Size<br>Tamaño | L cm | ml | € / u | ☐  |
|-------|----------------|------|----|-------|----|
| 47169 | 14             | 68,0 | 26 | 60,65 | 10 |
| 47170 | 20             | 46,0 | 46 | 60,15 | 10 |
| 47171 | 24             | 38,0 | 38 | 60,05 | 10 |
| 47172 | 30             | 28,0 | 28 | 59,10 | 10 |
| 47200 | 40             | 22,2 | 22 | 62,60 | 10 |

**47150** Round squeeze disher  
Racionador helado  
Doseur à presser ronde



| REF   | Size<br>Tamaño | L cm | ml  | € / u | ☐             |
|-------|----------------|------|-----|-------|---------------|
| T7206 | 6              | 23,2 | 158 | 27,10 | 12            |
| 47150 | 8              | 23,2 | 118 | 19,30 | 12            |
| 47151 | 10             | 22,5 | 92  | 19,30 | 12            |
| 47152 | 12             | 22,5 | 81  | 19,65 | 12 <b>NEW</b> |
| 47153 | 16             | 21,6 | 59  | 19,30 | 12            |
| 47154 | 20             | 21,6 | 44  | 18,35 | 12 <b>NEW</b> |
| 47155 | 24             | 21,0 | 41  | 19,30 | 12            |
| 47156 | 30             | 21,0 | 37  | 17,95 | 12 <b>NEW</b> |
| 47157 | 40             | 20,3 | 26  | 19,30 | 12            |
| 47158 | 50             | 20,0 | 18  | 17,75 | 12 <b>NEW</b> |
| 47159 | 60             | 19,7 | 17  | 19,30 | 12            |
| 47160 | 70             | 19,7 | 14  | 19,30 | 12            |
| 47161 | 100            | 19,1 | 11  | 19,30 | 12            |

**P331** Ice cream scoop  
Racionador de helado  
Cuillère à glace



| REF     | Ø cm | ml | € / u | ☐   |
|---------|------|----|-------|-----|
| P331039 | 3,9  | 15 | 13,50 | 120 |
| P331044 | 4,4  | 22 | 13,50 | 120 |
| P331050 | 5,0  | 32 | 13,50 | 120 |
| P331056 | 5,6  | 46 | 13,50 | 120 |
| P331059 | 5,9  | 54 | 13,75 | 120 |
| P331066 | 6,6  | 75 | 13,75 | 120 |
| P331070 | 7,0  | 90 | 13,95 | 120 |

**P908** Ice cream scoop  
Racionador de helado  
Cuillère à glace



\*Methacrylate

| REF      | Colour / Color / Couleur           | L cm | € / u | ☐   |
|----------|------------------------------------|------|-------|-----|
| P908000  | White / Blanca / Blanc             | 26   | 8,95  | 50  |
| P908001* | Clear / Transparente / Trasparente | 26   | 8,95  | 100 |
| P908002  | Red / Roja / Rouge                 | 26   | 8,95  | 100 |
| P908003  | Blue / Azul / Bleu                 | 26   | 8,95  | 1   |
| P908004  | Yellow / Amarilla / Jaune          | 26   | 8,95  | 1   |

**47274** Ice cream scoop  
Racionador helado  
Cuillère à glace



| REF   | Color | Size<br>Tamaño | Bol cm | L cm | ml    | € / u | ☐  |
|-------|-------|----------------|--------|------|-------|-------|----|
| 47274 | ●     | 10             | 5,4    | 19,5 | 118,3 | 25,95 | 12 |
| 47275 | ●     | 12             | 5,2    | 19,5 | 88,7  | 25,95 | 12 |
| 47276 | ●     | 16             | 4,8    | 19,5 | 73,9  | 25,95 | 12 |
| 47277 | ●     | 20             | 4,4    | 19,0 | 59,1  | 25,95 | 12 |
| 47278 | ●     | 24             | 4,1    | 19,5 | 44,4  | 25,95 | 12 |
| 47279 | ●     | 30             | 3,7    | 19,0 | 29,6  | 25,95 | 12 |

# Ice-cream utensils 6.1

Utensilios heladería  
Ustensiles pour glace

**P914** 36 x 16,5 cm



| REF     | W x D x H cm   | Lts | € / u | ☐  |
|---------|----------------|-----|-------|----|
| P914080 | 36 x 16,5 x 8  | 3,4 | 22,35 | 10 |
| P914120 | 36 x 16,5 x 12 | 5,0 | 28,10 | 10 |
| P914150 | 36 x 16,5 x 15 | 7,0 | 34,10 | 10 |

**P915** 36 x 25 cm



| REF     | W x D x H cm | Lts | € / u | ☐  |
|---------|--------------|-----|-------|----|
| P915080 | 36 x 25 x 8  | 5,4 | 27,45 | 10 |

**P9161** 360 x 165 mm



| REF     | cm        | H cm | Lts | € / u | ☐ |
|---------|-----------|------|-----|-------|---|
| P916120 | 36 x 16,5 | 12   | 5   | 11,75 | 1 |

**P917** 360 x 250 mm



| REF     | W x D x H cm | Lts | € / u | ☐ |
|---------|--------------|-----|-------|---|
| P917080 | 36 x 25 x 8  | 3,4 | 12,80 | 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        | € / u | ☐ |
|---------|-----------|-------|---|
| P916000 | 36 x 16,5 | 12,00 | 1 |

**P332** Ice cream cup  
Copa helado  
Coupe à glace



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | € / u | ☐   |
|---------|------|------|------|-------|-----|
| P332095 | 9,5  | 8,5  | 0,15 | 7,60  | 100 |
| P332010 | 10,5 | 6,0  | 0,17 | 6,80  | 120 |



## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie



**P120101 GN Pastry Pan**  
Cubeta GN Pastelería  
Bac GN pâtisserie

NEW!



| REF     | GN  | W x D x H cm    | €/u   |   |
|---------|-----|-----------------|-------|---|
| P120101 | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 13,85 | 1 |

**P230101 GN Pastry Pan**  
Cubeta GN Pastelería  
Bac GN pâtisserie

NEW!



| REF     | GN  | W x D x H cm    | €/u   |   |
|---------|-----|-----------------|-------|---|
| P230101 | 2/3 | 35,3 x 32,5 x 1 | 16,70 | 1 |

**P110101 GN Pastry Pan**  
Cubeta GN Pastelería  
Bac GN pâtisserie

NEW!



| REF     | GN  | W x D x H cm  | €/u   |   |
|---------|-----|---------------|-------|---|
| P110101 | 1/1 | 53 x 32,5 x 1 | 18,55 | 1 |

**P306 Mixing boiler**  
Caldero timbal  
Bol mixeur



| REF     | Ø cm | H cm | Lts | €/u   |   |
|---------|------|------|-----|-------|---|
| P306035 | 35   | 18   | 10  | 81,95 | 1 |

**P3070 Boiler**  
Caldero fondo plano  
Bassine à fond plat



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    |   |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P307020 | 20   | 10,5 | 2,2  | 41,85  | 1 |
| P307025 | 25   | 11,5 | 3,5  | 46,35  | 1 |
| P307030 | 30   | 14,0 | 6,0  | 55,00  | 1 |
| P307035 | 35   | 14,5 | 8,5  | 71,55  | 1 |
| P307040 | 40   | 16,5 | 13,0 | 77,70  | 1 |
| P307045 | 45   | 17,5 | 20,0 | 95,20  | 1 |
| P307050 | 50   | 20,0 | 25,0 | 106,25 | 1 |
| P307060 | 60   | 22,5 | 45,0 | 278,85 | 1 |
| P307070 | 70   | 24,5 | 65,0 | 340,85 | 1 |

**P3071 Conical boiler**  
Caldero fondo bombeado  
Bassine à fond bombé / Kessel



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u    |   |
|---------|------|------|------|--------|---|
| P307125 | 25   | 13,0 | 3,8  | 53,30  | 1 |
| P307130 | 30   | 16,0 | 6,5  | 64,25  | 1 |
| P307140 | 40   | 19,0 | 13,0 | 88,55  | 1 |
| P307150 | 50   | 23,5 | 25,0 | 132,20 | 1 |

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P356 Kitchen bowl**  
Fuente honda cónica  
Bassine pâtissière



Outer sizes  
Medidas exteriores  
Dimensions extérieures

| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   |    |
|---------|------|------|------|-------|----|
| P356016 | 16   | 5,5  | 0,65 | 7,60  | 96 |
| P356020 | 20   | 7,5  | 1,30 | 9,55  | 72 |
| P356024 | 24   | 8,5  | 2,10 | 13,15 | 36 |
| P356028 | 28   | 11,0 | 3,70 | 19,05 | 36 |
| P356032 | 32   | 12,5 | 6,00 | 22,25 | 24 |

**479 Stainless Steel mixing bowl**  
Bol inox. semi-esférico  
Bassine inox demi-ronde



| REF   | Ø cm | Lts  | €/u   |    |
|-------|------|------|-------|----|
| 47933 | 24   | 2,8  | 7,90  | 12 |
| 47934 | 28   | 3,8  | 9,85  | 12 |
| 47935 | 30   | 4,7  | 11,95 | 12 |
| 47938 | 35   | 7,6  | 20,60 | 12 |
| 47943 | 40   | 12,0 | 29,05 | 6  |

**P764 Hemispherical mould**  
Molde semiesférico  
Demi-sphérique



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u   |   |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P764008 | 8    | 4,0  | 0,13 | 6,65  | 1 |
| P764010 | 10   | 5,0  | 0,26 | 9,70  | 1 |
| P764012 | 12   | 6,2  | 0,45 | 16,35 | 1 |

**P951 St/Steel scoop**  
Librador de acero inox  
Pelle à farine en acier inox



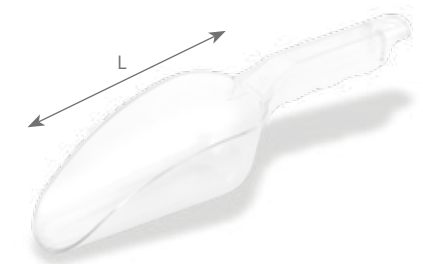
| REF     | L cm | Lts | €/u   |   |
|---------|------|-----|-------|---|
| P951010 | 10   | 0,1 | 16,20 | 1 |
| P951015 | 15   | 0,4 | 19,65 | 1 |
| P951019 | 19   | 1,0 | 21,40 | 1 |
| P951024 | 24   | 1,7 | 25,55 | 1 |

**P953 Aluminum scoop**  
Librador aluminio  
Pelle à farine aluminium



| REF     | L cm | Lts  | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P953001 | 11,0 | 0,15 | 4,15  | 72 |
| P953002 | 15,0 | 0,35 | 5,70  | 72 |
| P953003 | 18,5 | 0,71 | 10,35 | 72 |
| P953004 | 21,5 | 1,10 | 13,55 | 48 |
| P953005 | 25,5 | 1,71 | 18,65 | 36 |

**P952 Polycarbonate scoop**  
Librador policarbonato  
Pelle à farine polycarbonate



| REF     | L cm | Lts  | €/u  |    |
|---------|------|------|------|----|
| P952001 | 13,0 | 0,17 | 3,50 | 72 |
| P952002 | 15,5 | 0,35 | 4,25 | 72 |
| P952003 | 17,5 | 0,71 | 6,05 | 48 |



## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie



**P316 Whisk (12 wires)**  
Batidor (12 varillas)  
Fouet (12 fils)



Wire thickness  
Grueso varilla  
Épaisseur des fils  
0,13 cm

| REF     | L cm | € / u | ☐   |
|---------|------|-------|-----|
| P316025 | 25   | 7,45  | 120 |
| P316030 | 30   | 8,70  | 120 |
| P316035 | 35   | 9,80  | 120 |
| P316040 | 40   | 9,95  | 120 |
| P316045 | 45   | 12,00 | 120 |
| P316050 | 50   | 12,05 | 120 |

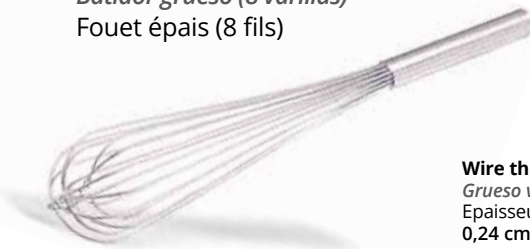
**P3161 Whisk (10 wires)**  
Batidor (10 varillas)  
Fouet (10 fils)



Wire thickness  
Grueso varilla  
Épaisseur des fils  
0,18 cm

| REF     | L cm | € / u | ☐   |
|---------|------|-------|-----|
| P316125 | 25   | 10,65 | 120 |
| P316130 | 30   | 10,95 | 120 |
| P316135 | 35   | 12,10 | 120 |
| P316140 | 40   | 13,70 | 120 |
| P316145 | 45   | 15,05 | 120 |
| P316150 | 50   | 17,25 | 120 |

**P354 Heavy whisk (8 wires)**  
Batidor grueso (8 varillas)  
Fouet épais (8 fils)



Wire thickness  
Grueso varilla  
Épaisseur des fils  
0,24 cm

| REF     | L cm | € / u | ☐   |
|---------|------|-------|-----|
| P354025 | 25   | 8,65  | 120 |
| P354030 | 30   | 8,80  | 120 |
| P354035 | 35   | 9,45  | 120 |
| P354040 | 40   | 10,85 | 120 |
| P354045 | 45   | 11,30 | 120 |
| P354050 | 50   | 12,45 | 120 |

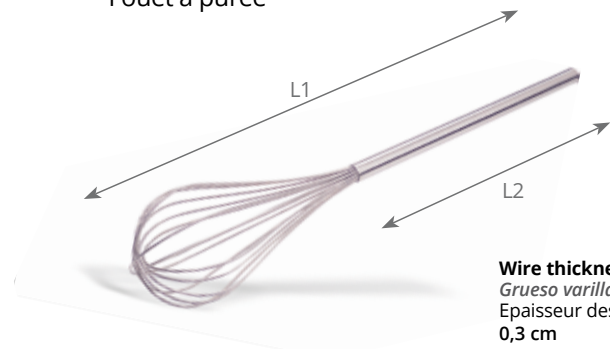
**P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)**  
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)  
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Wire thickness  
Grueso varilla  
Épaisseur des fils  
0,2 cm

| REF     | L cm | € / u | ☐  |
|---------|------|-------|----|
| P959025 | 25   | 9,30  | 96 |
| P959030 | 30   | 9,45  | 1  |
| P959035 | 35   | 10,70 | 48 |
| P959040 | 40   | 13,00 | 48 |
| P959045 | 45   | 15,40 | 24 |
| P959050 | 50   | 17,35 | 24 |

**P393 Big whisk**  
Batidor gigante  
Fouet à purée



Wire thickness  
Grueso varilla  
Épaisseur des fils  
0,3 cm

| REF     | L1 cm | L2 cm | € / u | ☐  |
|---------|-------|-------|-------|----|
| P393080 | 80    | 45    | 55,60 | 12 |
| P393100 | 100   | 65    | 69,30 | 12 |
| P393125 | 125   | 90    | 74,95 | 12 |

**47002 Whisk with anti-slip handle**  
Batidor con mango antiadherente  
Fouet avec poignée anti-crispation



| REF   | L cm | L mango cm | € / u | ☐  |
|-------|------|------------|-------|----|
| 47002 | 26   | 12         | 17,55 | 12 |
| 47003 | 31   | 12         | 20,30 | 12 |
| 47004 | 36   | 12         | 22,95 | 12 |
| 47005 | 41   | 12         | 25,20 | 12 |

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P398 Rubber spatula**  
Espátula de goma  
Spatule en caoutchouc



| REF     | L cm | € / u | ☐  |
|---------|------|-------|----|
| P398024 | 25,5 | 3,90  | 72 |
| P398035 | 33,0 | 7,55  | 72 |
| P398042 | 41,0 | 9,50  | 72 |

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



**IDEA!** Perfect to empty small jars  
Perfecta para vaciar tarros  
Parfait pour vider des petits pots

| REF     | Peel Pala Pelle cm | L cm | € / u | ☐  |
|---------|--------------------|------|-------|----|
| P398290 | 8,8 x 3,3          | 25,5 | 2,20  | 72 |

**P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper**  
Espátula silicona alta temperatura  
Spatule silicone haute température



Heat resistance to 260 °C  
Resistente hasta 260 °C  
Résistante à 260 °C



| REF     | Peel Pala Pelle cm | L cm | € / u | ☐  |
|---------|--------------------|------|-------|----|
| P398125 | 9 x 6              | 25   | 10,55 | 72 |
| P398135 | 11 x 7             | 35   | 13,55 | 72 |
| P398140 | 11 x 7             | 40   | 13,75 | 72 |

**P3982 High heat silicone spoon**  
Cuchara silicona alta temperatura  
Cuillère silicone haute température



Heat resistance to 260 °C  
Resistente hasta 260 °C  
Résistante à 260 °C



| REF     | Peel Pala Pelle cm | L cm | € / u | ☐   |
|---------|--------------------|------|-------|-----|
| P398225 | 9 x 6              | 25   | 13,25 | 144 |
| P398235 | 11 x 7             | 35   | 18,40 | 144 |
| P398240 | 11 x 7             | 40   | 18,95 | 144 |

**P9602 Multi-purpose spatula**  
Espátula multi-usos  
Spatule multi-usage



-5 °C  
+70 °C



| REF       | L cm | € / u | ☐   |
|-----------|------|-------|-----|
| P960225*  | 25   | 1,40  | 200 |
| P960230*  | 30   | 1,80  | 200 |
| P960235** | 35   | 1,90  | 200 |

\* Polyethylene / Polietileno / Polyéthylène  
\*\* Polyethylene / Polietileno / Polyéthylène



## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P807** Roller docker  
Rodillo para perforar pasta  
Rouleau pour piquer pâtes



7,5 cm

REF **P807000** € / u 16,35 24

**P839** Roller docker  
Rodillo para perforar pasta  
Rouleau pour piquer pâtes



REF **P839000** € / u 12,75 12

**P840** Lattice cutting roller  
Rodillo enrejado  
Rouleau découpoir



REF **P840000** € / u 19,35 1

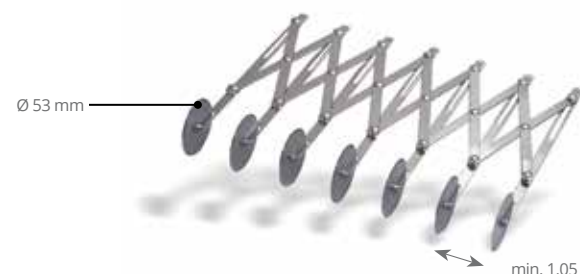
**P842** Double pastry cutter. Plain and serrated  
Cortapastas doble. Liso y rizado  
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée



Ø 55 mm

REF **P842000** € / u 19,75 12

**P805** Extendable cutter roller 7 castors  
Cortapastas extensible 7 ruedas  
Rouleau extensible 7 roulettes



Ø 53 mm

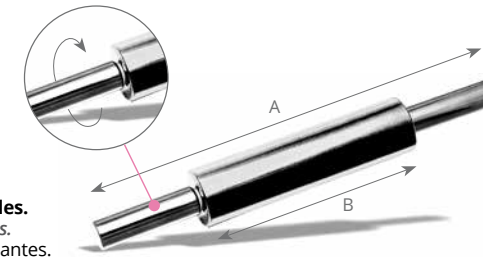
min. 1,05 cm / máx. 11,7 cm

REF **P805000** € / u 52,65 36

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

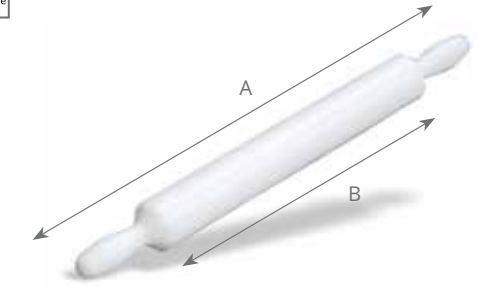
**P801** St/Steel rolling pin  
Rodillo acero inox  
Rouleau pâtissier acier inox



Rolling handles.  
Asas giratorias.  
Poignées roulantes.

| REF            | A cm | B cm | Ø cm | € / u |    |
|----------------|------|------|------|-------|----|
| <b>P801040</b> | 40   | 20   | 5,1  | 38,15 | 12 |
| <b>P801048</b> | 48   | 25   | 6,4  | 42,00 | 8  |

**P802** Polyethylene rolling pin with handles  
Rodillo polietileno con asas  
Rouleau en polyéthylène avec poignées



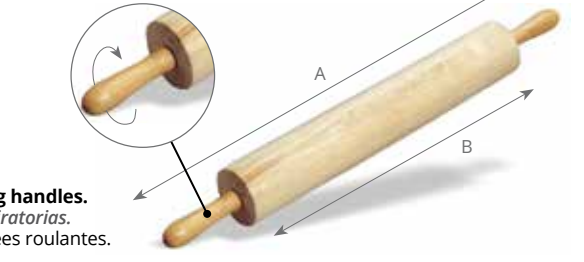
| REF            | A cm | B cm | Ø cm | € / u |   |
|----------------|------|------|------|-------|---|
| <b>P802000</b> | 60   | 40   | 4,8  | 67,00 | 1 |

**P803** Polyethylene rolling Pin without handles  
Rodillo polietileno sin asas  
Rouleau en polyéthylène Sans poignées



| REF            | L cm | Ø cm | € / u |   |
|----------------|------|------|-------|---|
| <b>P803000</b> | 50   | 4,8  | 39,60 | 1 |

**P804** Wooden rolling pin  
Rodillo de madera  
Rouleau en bois



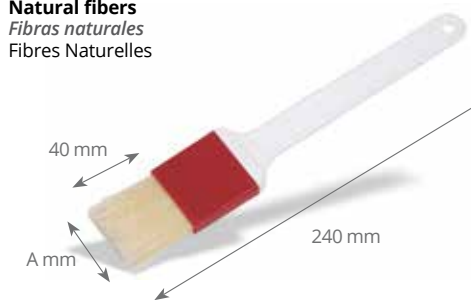
Rolling handles.  
Asas giratorias.  
Poignées roulantes.

| REF            | A cm | B cm | Ø cm | € / u |   |
|----------------|------|------|------|-------|---|
| <b>P804000</b> | 67,5 | 45,5 | 7,7  | 24,95 | 6 |

**P845** Polyamide brush  
Pincel de poliamida  
Pinceau en polyamide

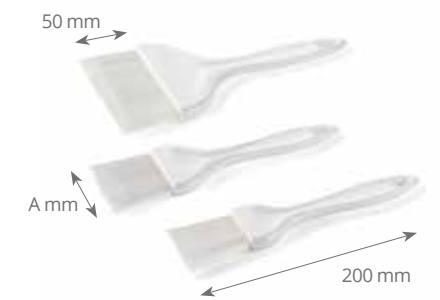


Natural fibers  
Fibras naturales  
Fibres Naturelles



| REF            | A cm | € / u |    |
|----------------|------|-------|----|
| <b>P845040</b> | 4,0  | 8,60  | 12 |
| <b>P845050</b> | 5,0  | 11,40 | 12 |
| <b>P845060</b> | 6,0  | 11,85 | 12 |
| <b>P845075</b> | 7,5  | 15,60 | 12 |

**P8451** Plastic brush + nylon bristle  
Cepillo plástico + cerdas nylon  
Pinceau plastique + poils nylon



| REF            | A cm | € / u |     |
|----------------|------|-------|-----|
| <b>P845138</b> | 3,8  | 5,15  | 144 |
| <b>P845155</b> | 5,5  | 6,55  | 144 |
| <b>P845110</b> | 10,0 | 10,75 | 72  |



## 6.2 Pastry utensils

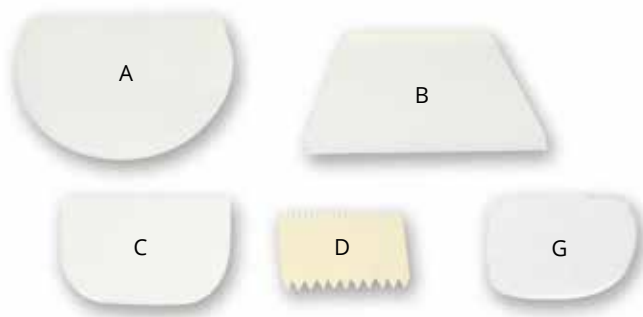
Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

### P8725 Scraper ABS handle Rasqueta mango ABS Raclette manche ABS



| REF     | cm        | €/u  |     |
|---------|-----------|------|-----|
| P872500 | 21 x 14,5 | 9,75 | 144 |

### 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 | €/u  |   |
|---------|----------------------|------|---|
| P848008 | 8 / 12               | 8,75 | 1 |
| P848014 | 14 / 16              | 8,75 | 1 |

| REF     |   | cm          | €/u  |     |
|---------|---|-------------|------|-----|
| P836200 | A | 20,4 x 15,1 | 3,85 | 1   |
| P836215 | B | 22,1 x 13,0 | 3,90 | 100 |
| P836147 | C | 15,1 x 10,2 | 1,65 | 100 |
| P836110 | D | 11,2 x 7,8  | 1,25 | 100 |
| P836120 | G | 12,8 x 9,0  | 1,25 | 100 |

| REF     | cm        | €/u   |    |
|---------|-----------|-------|----|
| P979100 | 10 x 13,6 | 23,30 | 36 |
| P979200 | 13 x 17,5 | 35,45 | 1  |
| P979000 | 16,5 x 21 | 60,60 | 20 |

**IDEA!** Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization  
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización  
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brulée, caramélisation

### P979 Pastry torch by gas Soplete cocina Torche à caraméliser



120 min.  
Lenght / Duración / Durée



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



| REF     | Ø cm | Num | Mesh size<br>Luz de malla<br>Maillage cm | €/u   |   |
|---------|------|-----|--|-------|---|
| P350330 | 30   | 14  | 0,14                                     | 32,65 | 6 |
| P350335 | 34   | 14  | 0,14                                     | 47,75 | 6 |

| REF     | Ø cm | Num | Mesh size<br>Luz de malla<br>Maillage cm | €/u   |   |
|---------|------|-----|--|-------|---|
| P350530 | 30   | 25  | 0,071                                    | 48,45 | 6 |
| P350535 | 34   | 25  | 0,071                                    | 70,70 | 6 |

| REF     | Ø cm | Num | Mesh size<br>Luz de malla<br>Maillage cm | €/u   |   |
|---------|------|-----|--|-------|---|
| P350630 | 30   | 35  | 0,05                                     | 53,00 | 6 |
| P350635 | 34   | 35  | 0,05                                     | 74,50 | 6 |

| REF     | Ø cm | Num | Mesh size<br>Luz de malla<br>Maillage cm | €/u   |   |
|---------|------|-----|--|-------|---|
| P350730 | 30   | 50  | 0,030                                    | 57,55 | 6 |
| P350735 | 34   | 50  | 0,030                                    | 77,35 | 6 |

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<br>Luz de malla<br>Maillage cm | €/u   |   |
|---------|------|-----|--|-------|---|
| P350230 | 30   | 10  | 0,2                                      | 32,20 | 6 |
| P350235 | 34   | 10  | 0,2                                      | 47,95 | 6 |

| REF     | Ø cm | Num | Mesh size<br>Luz de malla<br>Maillage cm | €/u   |   |
|---------|------|-----|--|-------|---|
| P350426 | 26   | 20  | 0,085                                    | 43,55 | 6 |
| P350430 | 30   | 20  | 0,085                                    | 48,05 | 6 |
| P350435 | 34   | 20  | 0,085                                    | 69,10 | 6 |
| P350440 | 40   | 20  | 0,085                                    | 71,30 | 6 |

### P837 Aluminium cake stand Expositor de tartas de aluminio Présentoir de tartes en aluminium



| REF     | H cm | H <sub>1</sub> cm | Ø cm                             | €/u    |   |
|---------|------|-------------------|----------------------------------|--------|---|
| P837003 | 33   | 2 x 16,5          | 20 / 26 / 32                     | 119,30 | 1 |
| P837005 | 100  | 4 x 25,0          | 20 / 26 / 32 / 40 / 45           | 243,70 | 1 |
| P837007 | 120  | 6 x 20,0          | 16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50 | 336,00 | 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 | €/u    |   |
|---------|-----|--------|---|
| P830001 | 1   | 231,05 | 1 |
| P830002 | 2   | 288,00 | 1 |

### P830005 Basic confectionery funnel with stand

Embudo dosificador básico con soporte  
Entonnoir doseur de base avec support

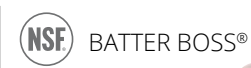


Funnel and stand sold together.  
Embudo y soporte se venden conjuntamente.  
Entonnoir et support vendu ensemble.

| REF     | Lts | €/u   |   |
|---------|-----|-------|---|
| P830005 | 1   | 33,90 | 6 |

### 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       | €/u    |   |
|---------|-----|--------------------|--------|---|
| 2803-18 | 1,4 | 15,6 x 27,6 x 19,1 | 139,30 | 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 | €/u   |    |
|---------|-----|-------|----|
| P830003 | 1   | 85,85 | 12 |
| P830004 |     | 8,25  | 12 |

See products on **P. 118**  
Ver productos en / Voir produits en page

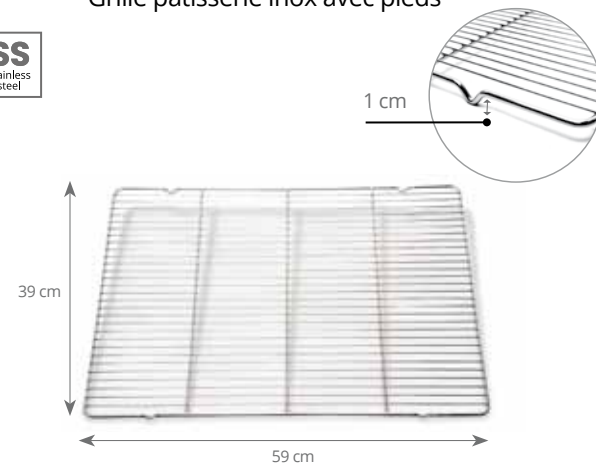
### P970 Stand for funnel or chinese colander

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 | €/u   |    |
|---------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|--------------------------|-------|----|
| P909559 | 3                                  | 5                                    | 29                     | 2                        | 35,85 | 10 |

## Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs



### P7022 Professional cake mould

Molde cake profesional  
Cake embouti professionnel



| REF     | cm (int.) | H cm | Lts | €/u   |    |
|---------|-----------|------|-----|-------|----|
| P702230 | 30 x 10,5 | 8,0  | 2,0 | 18,10 | 24 |

### P702 Cake mould

Molde cake  
Cake embouti



| REF     | W x D x H cm   | €/u   |    |
|---------|----------------|-------|----|
| P702026 | 26 x 9,5 x 7,5 | 19,70 | 1  |
| P702028 | 28 x 10 x 7,5  | 20,70 | 20 |

### P704 Folding cake mould

Molde para paté o cake desmontable  
Pâté ou cake démontable



| REF     | W x D x H cm  | €/u   |    |
|---------|---------------|-------|----|
| P704024 | 24 x 9,5 x 7  | 36,40 | 1  |
| P704030 | 30 x 10 x 7,5 | 36,80 | 20 |

### P709 Baking mould w/removable base

Molde fondo desmontable  
Tarte maison a/fond amovible



| REF     | W x D x H cm  | €/u   |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P709035 | 35 x 11 x 2,5 | 17,75 | 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          | €/u   |   |
|---------|-------------|-------|---|
| P707039 | 39,5 x 12,5 | 22,15 | 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        | €/u   |   |
|---------|-----------|-------|---|
| P706039 | 39,5 x 20 | 25,30 | 1 |



## 6.3 Non-stick moulds

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs



**P723 Non-stick spring form**  
Molde desmontable Antiadherente  
Moule rond démontable



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P723024 | 24   | 7,0  | 14,10 | 6 |
| P723028 | 28   | 7,0  | 15,25 | 6 |

**P703 High cake mould**  
Molde para tarta  
Manqué rond uni



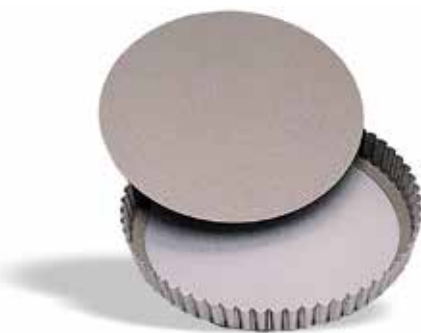
| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P703020 | 20   | 4,5  | 13,30 | 1  |
| P703024 | 24   | 5,0  | 16,50 | 36 |
| P703028 | 28   | 5,0  | 18,20 | 30 |
| P703032 | 32   | 5,5  | 26,10 | 1  |

**P710 Round tart mould with fluted edges**  
Molde rizado para tarta  
Tourtière ronde avec Bord cannelé



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P710020 | 20   | 2,5  | 8,20  | 50 |
| P710024 | 24   | 2,5  | 10,95 | 40 |
| P710028 | 28   | 2,5  | 13,30 | 36 |

**P711 Fluted edge mould with removable base**  
Molde rizado fondo desmontable  
Tourtière avec fond amovible



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |     |
|---------|------|------|-------|-----|
| P711010 | 10   | 1,8  | 5,40  | 240 |
| P711012 | 12   | 2,0  | 6,00  | 144 |
| P711020 | 20   | 2,5  | 13,30 | 50  |
| P711024 | 24   | 2,5  | 18,90 | 40  |
| P711028 | 28   | 2,5  | 24,80 | 36  |
| P711032 | 32   | 2,5  | 26,90 | 30  |

**P708 Savarin mould**  
Molde savarin  
Moule savarin



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P708008 | 8    | 2,0  | 4,95  | 1 |
| P708022 | 22   | 4,5  | 19,50 | 1 |
| P708024 | 24   | 5,0  | 20,50 | 1 |

**P712 "Trois frères" ring mould**  
Molde savarin "trois frères"  
Moule savarin "trois frères"



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P712022 | 22   | 5,5  | 26,95 | 1 |

## Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs



**P713 Oval aspic mould**  
Molde ovalado para aspic  
Moule aspic ovale



| REF     | cm        | H cm | €/u  |     |
|---------|-----------|------|------|-----|
| P713075 | 7,5 x 5,5 | 3,8  | 4,20 | 240 |

**P717 Plain oval boat mould**  
Molde barquita lisa  
Moule Barquette unie



| REF     | cm       | H cm | €/u  |   |
|---------|----------|------|------|---|
| P717008 | 8 x 3,3  | 1,2  | 1,95 | 1 |
| P717010 | 10 x 4,3 | 1,3  | 2,20 | 1 |

**P720 Round fluted tart mould**  
Molde tartaleta acanalada redonda  
Moule tartelette ronde cannelée



| REF     | Ø cm | H cm | €/u  |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P720005 | 5    | 1,2  | 1,60 | 576 |
| P720006 | 6    | 1,2  | 2,00 | 576 |
| P720007 | 7    | 1,2  | 2,20 | 1   |
| P720008 | 8    | 1,2  | 2,25 | 432 |
| P720010 | 10   | 1,8  | 2,70 | 240 |
| P720012 | 12   | 2,0  | 3,65 | 144 |

**P722 60 "Petits fours" moulds set**  
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"  
Boîte de 60 "petits fours"



**P715 Baba mould**  
Molde redondo para bizcocho  
Baba rond

Rolled edge  
Borde vuelto  
Bord roulé



| REF     | Ø cm | H cm | €/u  |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P715006 | 6,5  | 6,0  | 6,10 | 192 |

**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 | €/u  |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P718006 | 6    | 2,5  | 2,20 | 432 |
| P718008 | 8    | 3,2  | 2,50 | 240 |
| P718010 | 10   | 3,8  | 2,80 | 240 |
| P718011 | 11   | 4,0  | 3,30 | 1   |

**P721 Round plain tart mould**  
Molde tartaleta redonda lisa  
Moule tartelette ronde unie



| REF     | Ø cm | H cm | €/u  |   |
|---------|------|------|------|---|
| P721005 | 5    | 1,2  | 1,45 | 1 |
| P721006 | 6    | 1,2  | 1,95 | 1 |
| P721007 | 7    | 1,2  | 2,20 | 1 |
| P721008 | 8    | 1,2  | 2,50 | 1 |
| P721010 | 10   | 1,2  | 2,95 | 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     | €/u   |   |
|---------|-------|---|
| P722000 | 77,50 | 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 | €/u   |   |
|---------|----------------------|------|-------|---|
| P732000 | 3/4/5/6/<br>7/8/9/10 | 3,5  | 47,70 | 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 | €/u   |   |
|---------|----------------------|------|-------|---|
| P733000 | 3/4/5/6/<br>7/8/9/10 | 3,5  | 60,30 | 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 | €/u   |   |
|---------|------------------------|------|-------|---|
| P796000 | 2/3/4/5/<br>6/7/8/9/10 | 3,5  | 36,90 | 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 | €/u   |   |
|---------|------------------------|------|-------|---|
| P796100 | 2/3/4/5/<br>6/7/8/9/10 | 3,5  | 36,90 | 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 | €/u  |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P780006 | 6    | 2    | 3,90 | 1   |
| P780008 | 8    | 2    | 4,05 | 100 |
| P780010 | 10   | 2    | 4,15 | 100 |

### P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à entremets



| REF     | Ø cm | H cm | €/u  |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P781006 | 6    | 3,5  | 4,60 | 100 |
| P781008 | 8    | 3,5  | 4,85 | 100 |
| P781010 | 10   | 3,5  | 4,95 | 100 |

### P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse  
Cercle à mousse



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |     |
|---------|------|------|-------|-----|
| P782075 | 7,5  | 4,0  | 4,85  | 100 |
| P782008 | 8,0  | 4,5  | 5,15  | 1   |
| P782010 | 10,0 | 4,5  | 5,65  | 100 |
| P782012 | 12,0 | 4,5  | 6,10  | 1   |
| P782014 | 14,0 | 4,5  | 6,55  | 1   |
| P782016 | 16,0 | 4,5  | 7,05  | 50  |
| P782018 | 18,0 | 4,5  | 8,20  | 50  |
| P782020 | 20,0 | 4,5  | 10,05 | 20  |
| P782022 | 22,0 | 4,5  | 10,90 | 20  |
| P782024 | 24,0 | 4,5  | 11,40 | 20  |
| P782026 | 26,0 | 4,5  | 12,00 | 20  |
| P782028 | 28,0 | 4,5  | 12,70 | 20  |

### P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à vacherin



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   |     |
|---------|------|------|-------|-----|
| P783006 | 6    | 6    | 7,85  | 100 |
| P783008 | 8    | 6    | 7,95  | 100 |
| P783010 | 10   | 6    | 7,95  | 50  |
| P783012 | 12   | 6    | 8,00  | 1   |
| P783014 | 14   | 6    | 9,00  | 50  |
| P783016 | 16   | 6    | 9,55  | 50  |
| P783018 | 18   | 6    | 10,85 | 50  |
| P783020 | 20   | 6    | 12,90 | 20  |
| P783022 | 22   | 6    | 13,95 | 20  |
| P783024 | 24   | 6    | 15,00 | 20  |
| P783026 | 26   | 6    | 15,80 | 20  |
| P783028 | 28   | 6    | 16,75 | 20  |
| P783030 | 30   | 6    | 22,85 | 6   |

### P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse  
Cercle à mousse



| REF     | Ø cm | H cm | €/u  |     |
|---------|------|------|------|-----|
| P785006 | 6    | 4    | 4,85 | 100 |
| P785008 | 8    | 4    | 5,00 | 100 |
| P785010 | 10   | 4    | 5,30 | 100 |



Perfect for dishes presentation  
Perfecto para presentación de platos  
Idéal pour la présentation de plats

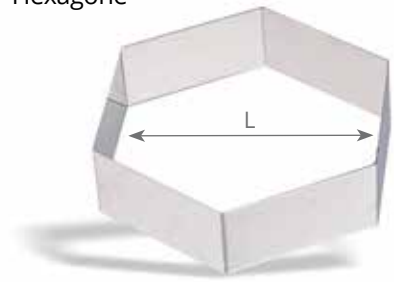


## 6.5 St/steel pastry moulds

Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox

### P765 Hexagon

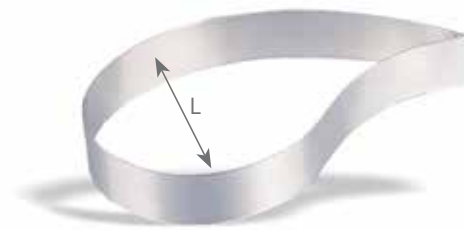
Molde hexagonal  
Hexagone



| REF     | L cm | H cm | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P765020 | 20   | 4,5  | 13,30 | 1 |
| P765024 | 24   | 4,5  | 15,35 | 1 |

### P768 Tear

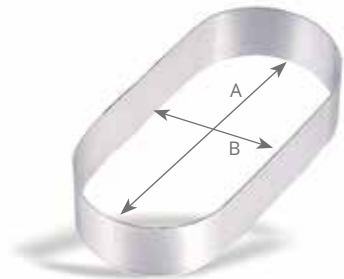
Molde forma lágrima  
Larme



| REF     | L cm | H cm | €/u  |   |
|---------|------|------|------|---|
| P768006 | 6    | 4,5  | 8,20 | 1 |
| P768008 | 8    | 4,5  | 8,55 | 1 |

### P771 Oval

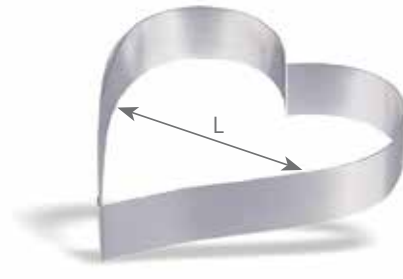
Molde forma oval  
Ovale



| REF     | L cm      | H cm | €/u   |   |
|---------|-----------|------|-------|---|
| P771025 | 25 x 11,2 | 4,5  | 16,65 | 1 |

### P769 Heart

Molde forma corazón  
Coeur



| REF     | L cm | H cm | €/u   |    |
|---------|------|------|-------|----|
| P769008 | 8    | 4,5  | 10,20 | 48 |
| P769010 | 10   | 4,5  | 10,50 | 72 |
| P769018 | 18   | 4,5  | 11,85 | 1  |
| P769020 | 20   | 4,5  | 12,25 | 36 |
| P769022 | 22   | 4,5  | 13,25 | 1  |

### P992 PVC ribbon for mousse

Cinta PVC para mousse  
Ruban pâtissier en PVC



| REF     | Length<br>Longitud<br>Longueur | H cm | €/u   |   |
|---------|--------------------------------|------|-------|---|
| P992040 | 100 m                          | 4,0  | 35,15 | 1 |
| P992045 | 100 m                          | 4,5  | 39,35 | 1 |
| P992050 | 100 m                          | 5,0  | 40,95 | 1 |

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

P. 107

### 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  | €/u  |     |
|---------|------|------|------|------|-----|
| P355007 | 7,5  | 5,2  | 0,12 | 2,95 | 288 |
| P355008 | 8,5  | 5,4  | 0,17 | 3,65 | 288 |

### P136 Reinforced caramel cream mould

Molde industrial para flan  
Moule à flan



| REF     | Ø cm | H cm | Lts  | €/u  |   |
|---------|------|------|------|------|---|
| P136006 | 6    | 5,5  | 0,10 | 2,30 | 1 |
| P136007 | 7    | 6,5  | 0,15 | 2,60 | 1 |
| P136008 | 8    | 6,5  | 0,25 | 2,95 | 1 |

### P789 Round cake mould

Molde 1/2 caña desmontable redondo  
Gouttière ronde



| REF     | W x D x H cm | €/u   |   |
|---------|--------------|-------|---|
| P789025 | 25 x 9 x 6   | 38,45 | 1 |
| P789050 | 50,5 x 9 x 9 | 46,35 | 1 |

### P788 Triangle cake mould

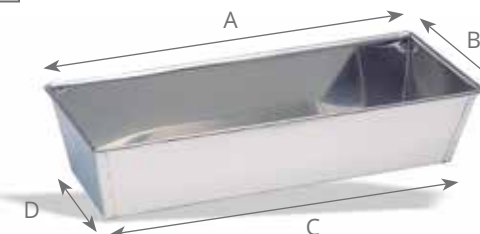
Molde 1/2 caña desmontable triangular  
Gouttière triangulaire



| REF     | W x D x H cm | €/u   |   |
|---------|--------------|-------|---|
| P788025 | 25 x 9 x 6   | 38,45 | 1 |
| P788050 | 50 x 9 x 6   | 46,35 | 1 |

### P784 Cake mould

Molde cake  
Moule à cake



| REF     | A x B cm | C x D cm  | H cm | €/u   |    |
|---------|----------|-----------|------|-------|----|
| P784020 | 20 x 13  | 18,0 x 10 | 8    | 15,80 | 50 |
| P784025 | 25 x 13  | 22,0 x 10 | 8    | 17,55 | 50 |
| P784030 | 30 x 13  | 27,0 x 10 | 8    | 23,80 | 25 |
| P784035 | 35 x 13  | 32,0 x 10 | 8    | 27,10 | 1  |
| P784040 | 40 x 13  | 36,5 x 10 | 8    | 28,40 | 1  |

## 6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



### P800 Nylon pastry bags

Mangas de nylon  
Poches pâtisseries en nylon



| REF     | cm | Ø cm | €/u   | 📦 |
|---------|----|------|-------|---|
| P800030 | 30 | 17,0 | 5,30  | 1 |
| P800035 | 35 | 19,5 | 6,10  | 1 |
| P800040 | 40 | 22,0 | 6,80  | 1 |
| P800045 | 45 | 25,0 | 8,05  | 1 |
| P800050 | 50 | 27,5 | 9,10  | 1 |
| P800055 | 55 | 30,5 | 9,80  | 1 |
| P800060 | 60 | 33,0 | 10,95 | 1 |
| P800065 | 65 | 35,0 | 12,40 | 1 |
| P800070 | 70 | 39,0 | 14,10 | 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



| REF     | cm | Lts  | €/u   | 📦  |
|---------|----|------|-------|----|
| P798040 | 43 | 2,00 | 19,75 | 10 |
| P798055 | 55 | 3,50 | 28,75 | 10 |
| P798065 | 65 | 5,00 | 38,05 | 10 |

### P851 Cotton pastry bag

Manga pastelera de algodón  
Poches pâtisseries en cotton



| REF     | L cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|-------|---|
| P851040 | 40   | 8,55  | 1 |
| P851046 | 46   | 10,15 | 1 |
| P851050 | 50   | 11,55 | 1 |

### P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)

Soporte para mangas pasteleras y boquillas  
Support pour pochés pâtisseries et douilles



| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P849000 | 15,35 | 1 |

### P798056 Green disposable pastry bags

Mangas desechables color verde  
Poches jetables verdes



100 pieces set  
Caja de 100 unidades  
Boîte de 100 pièces

| REF     | cm | Lts  | €/u   | 📦 |
|---------|----|------|-------|---|
| P798056 | 55 | 3,50 | 30,20 | 1 |

## Bags and tubes 6.6

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



### P810 Plain tube

Boquilla redonda  
Douille unie



| REF     | Ø cm | €/u  | 📦   |
|---------|------|------|-----|
| P810004 | 0,4  | 3,25 | 500 |
| P810006 | 0,6  | 3,25 | 500 |
| P810008 | 0,8  | 3,25 | 500 |
| P810010 | 1,0  | 3,25 | 500 |
| P810012 | 1,2  | 3,25 | 500 |
| P810014 | 1,4  | 3,25 | 500 |

### P812 Closed star tube

Boquilla estrella cerrada  
Douille cannelée fermée



| REF     | Ø cm | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | €/u  | 📦   |
|---------|------|-----------------------------------|------|-----|
| P812003 | 0,3  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P812005 | 0,5  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P812007 | 0,7  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P812009 | 0,9  | 8                                 | 3,25 | 500 |
| P812011 | 1,1  | 8                                 | 3,25 | 500 |

### P816 Flower tube

Boquilla flor  
Douille fleur



| REF     | Ø cm | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | €/u  | 📦   |
|---------|------|-----------------------------------|------|-----|
| P816011 | 1,1  | 6                                 | 3,25 | 500 |

### P811 Star tube

Boquilla estrella  
Douille cannelée



| REF     | Ø cm | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | €/u  | 📦   |
|---------|------|-----------------------------------|------|-----|
| P811004 | 0,4  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P811006 | 0,6  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P811008 | 0,8  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P811010 | 1,0  | 7                                 | 3,25 | 500 |
| P811012 | 1,2  | 7                                 | 3,25 | 500 |
| P811014 | 1,4  | 8                                 | 3,25 | 500 |
| P811016 | 1,6  | 9                                 | 3,25 | 500 |

### P813 Yule log tube

Boquilla cinta estrella  
Douille à bûche de Noël



| REF     | cm        | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | €/u  | 📦   |
|---------|-----------|-----------------------------------|------|-----|
| P813016 | 1,6 x 0,2 | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P813020 | 2,0 x 0,3 | 6                                 | 3,25 | 500 |

### P817 Closed flower tube

Boquilla flor cerrada  
Douille fleur fermée



| REF     | Ø cm | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | €/u  | 📦   |
|---------|------|-----------------------------------|------|-----|
| P817005 | 0,5  | 6                                 | 3,25 | 500 |
| P817006 | 0,6  | 8                                 | 3,25 | 500 |
| P817008 | 0,8  | 9                                 | 3,25 | 500 |

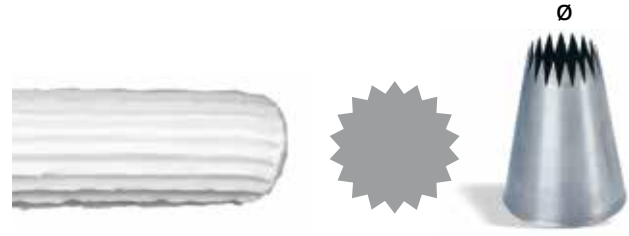


## 6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



### P815 "petits fours" tube Boquilla rizada Douille à "petits fours"



| REF     | Ø cm | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | €/u  | 📦   |
|---------|------|-----------------------------------|------|-----|
| P815006 | 0,6  | 9                                 | 3,25 | 500 |
| P815009 | 0,9  | 12                                | 3,25 | 500 |
| P815012 | 1,2  | 15                                | 3,25 | 500 |
| P815015 | 1,5  | 16                                | 3,25 | 500 |

### P820 Set of 6 tubes nr. 0 Conjunto de 6 boquillas nº 0 Boîte de 6 douilles num. 0



| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P820000 | 18,95 | 1 |

Diameter exit holes of the tubes 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 tube 0,4 cm**  
1 Boquilla redonda 0,4 cm  
1 Douille unie 0,4 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- **1 Plain tube 0,8 cm**  
1 Boquilla redonda 0,8 cm  
1 Douille unie 0,8 cm
- ★ **1 Star tube 1,2 cm**  
1 Boquilla estrella 1,2 cm  
1 Douille cannelée 1,2 cm
- 🌸 **1 Flower tube 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 tube Boquilla para relleno Douille petit chou



| REF     | Ø cm | €/u  | 📦  |
|---------|------|------|----|
| P814000 | 0,4  | 4,95 | 25 |

### P821 Set of 6 tubes nr. 1 Conjunto de 6 boquillas nº 1 Boîte de 6 douilles num. 1



| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P821000 | 18,95 | 1 |

Diameter exit holes of the tubes 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 tube 0,2 cm**  
1 Boquilla redonda 0,2 cm  
1 Douille unie 0,2 cm
- **1 Plain tube 0,4 cm**  
1 Boquilla redonda 0,4 cm  
1 Douille unie 0,4 cm
- **1 Plain tube 0,6 cm**  
1 Boquilla redonda 0,6 cm  
1 Douille unie 0,6 cm
- **1 Plain tube 0,8 cm**  
1 Boquilla redonda 0,8 cm  
1 Douille unie 0,8 cm
- **1 Plain tube 1 cm**  
1 Boquilla redonda 1 cm  
1 Douille unie 1 cm
- **1 Plain tube 1,2 cm**  
1 Boquilla redonda 1,2 cm  
1 Douille unie 1,2 cm

## Bags and tubes 6.6

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



### P822 Set of 6 tubes nr. 2 Conjunto de 6 boquillas nº 2 Boîte de 6 douilles num. 2



| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P822000 | 18,95 | 1 |

Diameter exit holes of the tubes 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 tube 0,2 cm**  
1 Boquilla estrella 0,2 cm  
1 Douille cannelée 0,2 cm
- ★ **1 Star tube 0,4 cm**  
1 Boquilla estrella 0,4 cm  
1 Douille cannelée 0,4 cm
- ★ **1 Star tube 0,6 cm**  
1 Boquilla estrella 0,6 cm  
1 Douille cannelée 0,6 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- ★ **1 Star tube 1 cm**  
1 Boquilla estrella 1 cm  
1 Douille cannelée 1 cm
- ★ **1 Star tube 1,2 cm**  
1 Boquilla estrella 1,2 cm  
1 Douille cannelée 1,2 cm

### P824 Set of 12 tubes nr. 4 Conjunto de 12 boquillas nº 4 Boîte de 12 douilles num. 4



- **1 Plain tube 0,6 cm**  
1 Boquilla redonda 0,6 cm  
1 Douille unie 0,6 cm
- **1 Plain tube 1 cm**  
1 Boquilla redonda 1 cm  
1 Douille unie 1 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- ★ **1 Star tube 1,2 cm**  
1 Boquilla estrella 1,2 cm  
1 Douille cannelée 1,2 cm
- ★ **1 Closed star tube 0,7 mm**  
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm  
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm
- ★ **1 Closed star tube 1,1 mm**  
1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm  
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm
- 🌲 **1 Yule log tube 2 mm**  
1 Boquilla cinta estrella 2 mm  
1 Douille à bûche de Noël 2 mm
- ★ **1 "Petits fours" tube 0,9 mm**  
1 Boquilla rizada 0,9 mm  
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

### P822 Set of 6 tubes nr. 3 Conjunto de 6 boquillas nº 3 Boîte de 6 douilles num. 3



| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P823000 | 18,95 | 1 |

Diameter exit holes of the tubes 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 tube 0,6 cm**  
1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm  
1 Douille fleur fermée 0,6 cm
- ★ **1 Closed star tube 0,7 cm**  
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm  
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- **1 Plain tube 1 cm**  
1 Boquilla redonda 1 cm  
1 Douille unie 1 cm
- ★ **1 "Petits fours" tube 1,2 cm**  
1 Boquilla rizada 1,2 cm  
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,3 cm**  
1 Boquilla flor 1,3 cm  
1 Douille fleur 1,3 cm

| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P824000 | 37,15 | 1 |

Diameter exit holes of the tubes 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" tube 1,5 cm**  
1 Boquilla rizada 1,5 cm  
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,1 cm**  
1 Boquilla flor 1,1 cm  
1 Douille fleur 1,1 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,5 cm**  
1 Boquilla flor 1,5 cm  
1 Douille fleur 1,5 cm
- 🌸 **1 Closed flower tube 0,8 cm**  
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm  
1 Douille fleur fermée 0,8 cm

## 6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



**P853 Polycarbonate plain tube**  
Boquilla redonda de policarbonato  
Douille unie en polycarbonate



| REF     | Ø cm | Num. | €/u  | 📦 |
|---------|------|------|------|---|
| P853004 | 0,4  | 0    | 2,50 | 1 |
| P853006 | 0,6  | 2    | 2,50 | 1 |
| P853008 | 0,8  | 4    | 2,50 | 1 |
| P853010 | 1,0  | 6    | 2,50 | 1 |
| P853012 | 1,2  | 8    | 2,50 | 1 |
| P853014 | 1,4  | 10   | 2,50 | 1 |

**P854 Polycarbonate star tube**  
Boquilla estrella de policarbonato  
Douille cannelée en polycarbonate



| REF     | Ø cm | Nº Teeth<br>Nº Puntas<br>Nº Dents | Num. | €/u  | 📦 |
|---------|------|-----------------------------------|------|------|---|
| P854006 | 0,6  | 7                                 | 2    | 2,50 | 1 |
| P854008 | 0,8  | 7                                 | 4    | 2,50 | 1 |
| P854010 | 1,0  | 7                                 | 6    | 2,50 | 1 |
| P854012 | 1,2  | 7                                 | 8    | 2,50 | 1 |
| P854014 | 1,4  | 8                                 | 10   | 2,50 | 1 |
| P854016 | 1,6  | 8                                 | 12   | 2,50 | 1 |

**P855 Set of 6 polycarbonate tubes nº 5**  
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5  
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5



**Plain tube**  
Boquilla redonda  
Douille unie

| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P855000 | 14,45 | 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 tubes nº 12**  
Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12  
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12



**Plain tube**  
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 tubes nº 6**  
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6  
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6



**Star tube**  
Boquilla estrella  
Douille cannelée

| REF     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P856000 | 14,45 | 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     | €/u   | 📦 |
|---------|-------|---|
| P857000 | 28,70 | 1 |

**Star tube**  
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 silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démolage facile et rapide.

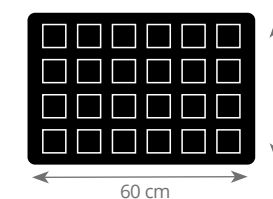
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

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

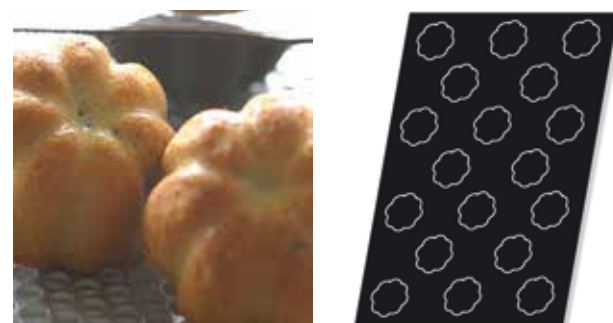


### Cones / Conos / Cones



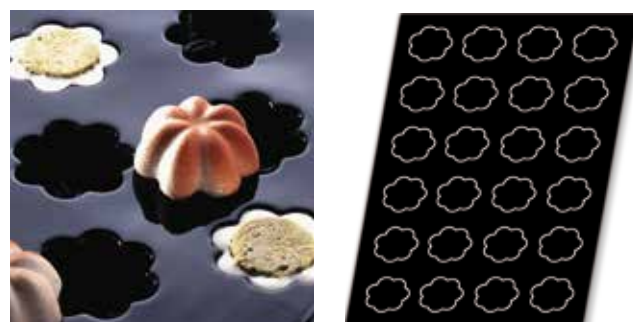
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859134 |       | 40  | 5    | 4    | 24 | 182,50 | 1 |
| P859135 |       | 20  | 7    | 6    | 80 | 182,50 | 1 |

### Rosace shape / Bavaois / Bavaois



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859139 |       | 18  | 7,8  | 3,5  | 100 | 182,50 | 1 |

### Charlottes



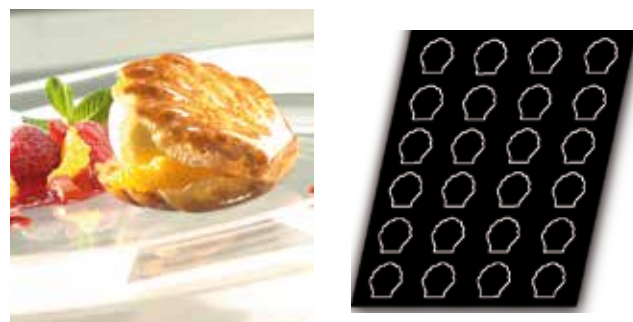
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859141 |       | 24  | 6,2  | 3,5  | 60  | 182,50 | 1 |
| P859113 |       | 18  | 7,8  | 4,0  | 100 | 182,50 | 1 |

### Madeleines/ Magdalenas / Madeleines



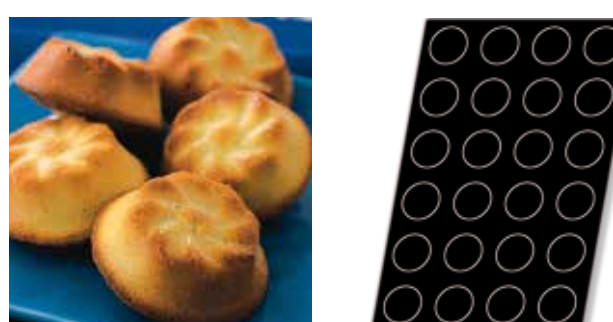
| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859142 |       | 56  | 5,2 x 3,3 | 1,5  | 15 | 182,50 | 1 |
| P859115 |       | 40  | 7,8 x 4,7 | 1,9  | 35 | 182,50 | 1 |

### Saint Jacques shell / Conchas / Coquilles Saint-Jacques



| REF     | Forma | Fig | cm      | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|---------|------|----|--------|---|
| P859132 |       | 24  | 8 x 7,5 | 2    | 70 | 182,50 | 1 |

### Deep flower / Margaritas / Marguerites en relief



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859143 |       | 24  | 2,4  | 7    | 70 | 182,50 | 1 |

## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan

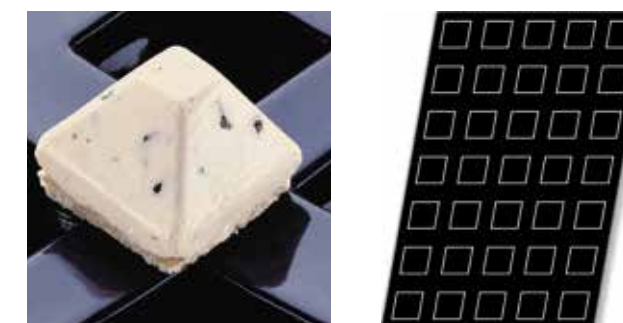


### Flowers / Flores / Fleurs



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859144 |       | 24  | 7,8  | 2    | 80 | 182,50 | 1 |

### Pyramids / Pirámides / Pyramides



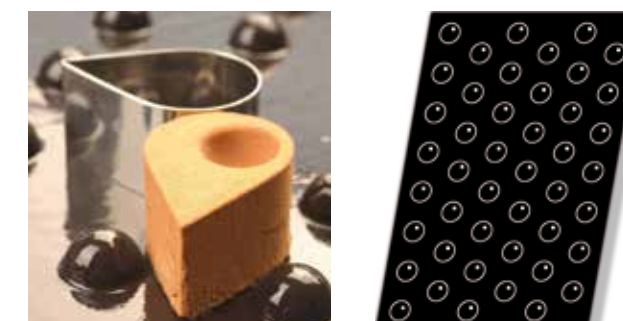
| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859109 |       | 54  | 3,5 x 3,5 | 2,3  | 15 | 182,50 | 1 |
| P859111 |       | 35  | 5,0 x 5,0 | 3,5  | 35 | 182,50 | 1 |
| P859110 |       | 24  | 7,1 x 7,1 | 4,1  | 90 | 182,50 | 1 |

### Half-spheres / Semi-esferas / Demi-sphères



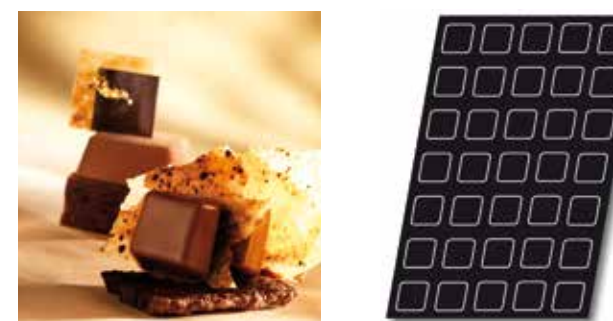
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859151 |       | 96  | 2,6  | 1,6  | 6   | 182,50 | 1 |
| P859105 |       | 70  | 2,9  | 1,8  | 10  | 182,50 | 1 |
| P859103 |       | 48  | 4,2  | 2,1  | 20  | 182,50 | 1 |
| P859102 |       | 28  | 5,8  | 3,1  | 50  | 182,50 | 1 |
| P859101 |       | 24  | 7,0  | 4,0  | 105 | 182,50 | 1 |
| P859104 |       | 24  | 8,0  | 4,0  | 126 | 182,50 | 1 |

### Half-spheres upside down / Semi-esferas invertidas / Demi-sphères inversées



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859150 |       | 45  | 2,6  | 1,6  | 6  | 182,50 | 1 |

### Squares / Cuadrados / Carrés



| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859152 |       | 60  | 3,7 x 3,7 | 1,7  | 18 | 182,50 | 1 |
| P859153 |       | 35  | 5,6 x 5,6 | 2,4  | 60 | 182,50 | 1 |

### Square tartlet / Tartaletas cuadradas / Tartelettes carrées



| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859154 |       | 60  | 4,5 x 4,5 | 1,2  | 20 | 182,50 | 1 |
| P859155 |       | 40  | 6,0 x 6,0 | 1,5  | 40 | 182,50 | 1 |



## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan



### Square savarins / Savarins cuadradas / Savarins carrées



| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|-----|--------|---|
| P859156 |       | 60  | 3,7 x 3,7 | 1,7  | 15  | 182,50 | 1 |
| P859157 |       | 35  | 5,6 x 5,6 | 2,4  | 45  | 182,50 | 1 |
| P859158 |       | 24  | 7,0 x 7,0 | 3,0  | 100 | 182,50 | 1 |

### Round savarins / Savarins redondos / Savarins ronds



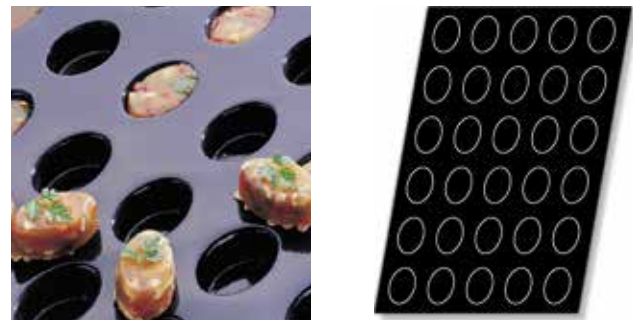
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859159 |       | 60  | 4,1  | 1,2  | 10 | 182,50 | 1 |
| P859124 |       | 35  | 6,6  | 2,0  | 50 | 182,50 | 1 |
| P859219 |       | 24  | 7,0  | 2,3  | 65 | 182,50 | 1 |
| P859122 |       | 24  | 8,0  | 2,0  | 70 | 182,50 | 1 |

### Oval savarins / Savarins ovalados / Savarins ovales



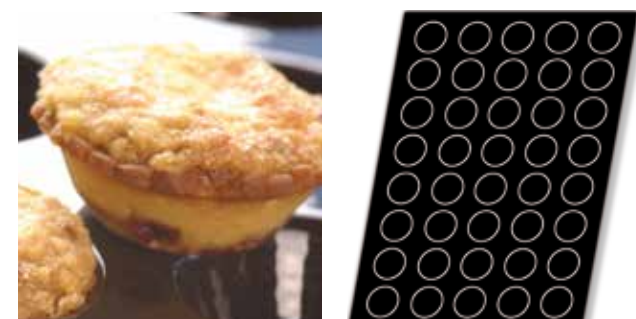
| REF     | Forma | Fig | cm    | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-------|------|----|--------|---|
| P859123 |       | 24  | 8 x 6 | 2,5  | 70 | 182,50 | 1 |

### Oval / Óvalos / Ovales



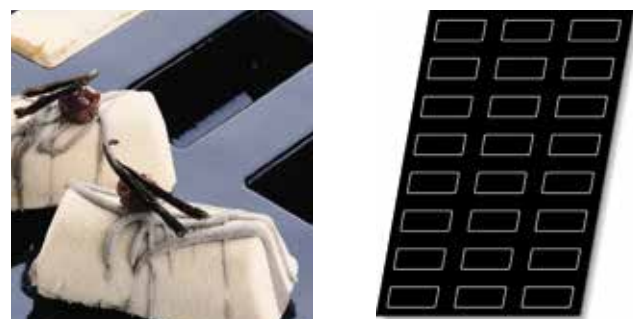
| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|-----|--------|---|
| P859167 |       | 30  | 7,0 x 5,0 | 3    | 25  | 182,50 | 1 |
| P859130 |       | 30  | 8,5 x 6,0 | 3    | 100 | 182,50 | 1 |

### Round tartlets / Tartaletas redondas / Tartelettes ronds



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859114 |       | 60  | 42   | 10,0 | 13 | 182,50 | 1 |
| P859171 |       | 48  | 48   | 15,0 | 20 | 182,50 | 1 |
| P859172 |       | 40  | 58   | 20,0 | 35 | 182,50 | 1 |
| P859126 |       | 24  | 77   | 20,0 | 65 | 182,50 | 1 |

### Logs / Troncos / Bûche



| REF     | Forma | Fig | cm       | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|----------|------|-----|--------|---|
| P859125 |       | 24  | 9,50 x 4 | 3,0  | 80  | 182,50 | 1 |
| P859184 |       | 8   | 33,9 x 4 | 3,9  | 450 | 182,50 | 1 |
| P859185 |       | 5   | 49,5 x 4 | 3,9  | 700 | 182,50 | 1 |

## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan

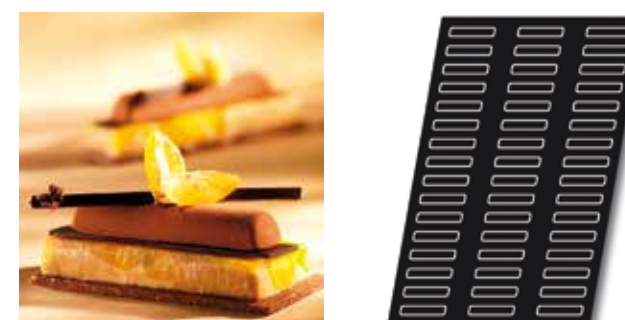


### Cakes-Lady fingers / Cakes/Bizcochos / Cakes-Coudoirs



| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859186 |       | 120 | 4,0 x 1,5 | 1,2  | 6  | 182,50 | 1 |

### Half-Cylindres / Semi-cilindros / Demi-cylindres



| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859191 |       | 48  | 8,5 x 1,7 | 1,5  | 20 | 182,50 | 1 |

### Financiers



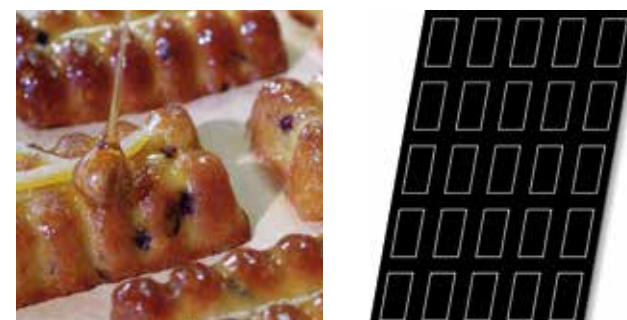
| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859196 |       | 84  | 5,0 x 2,6 | 11   | 10 | 182,50 | 1 |
| P859197 |       | 24  | 8,6 x 4,6 | 14   | 45 | 182,50 | 1 |

### Lingots / Lingotes / Lingots



| REF     | Forma | Fig | cm     | H cm | ml | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|--------|------|----|--------|---|
| P859189 |       | 24  | 10 x 4 | 2,5  | 70 | 182,50 | 1 |
| P859190 |       | 24  | 12 x 4 | 2,5  | 90 | 182,50 | 1 |

### Cakes



| REF     | Forma | Fig | cm     | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|--------|------|-----|--------|---|
| P859192 |       | 24  | 8 x 3  | 3,0  | 55  | 182,50 | 1 |
| P859195 |       | 16  | 11 x 6 | 2,5  | 105 | 182,50 | 1 |

### Muffins



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    | 📦 |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859106 |       | 40  | 5,1  | 2,9  | 45  | 182,50 | 1 |
| P859107 |       | 24  | 7,3  | 4,0  | 125 | 182,50 | 1 |
| P859198 |       | 15  | 8,2  | 5,0  | 220 | 182,50 | 1 |

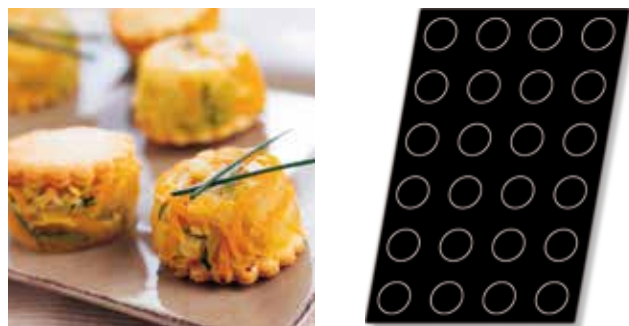


## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan

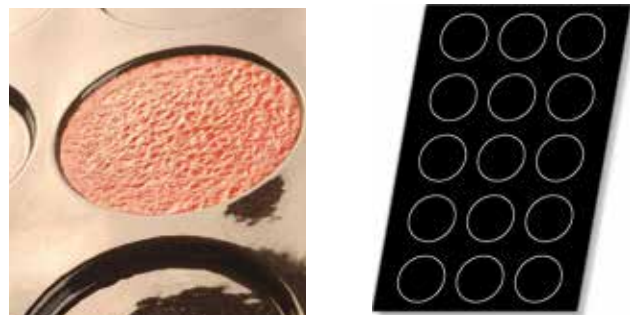


### Cylinders / Cilindros / Cylindres



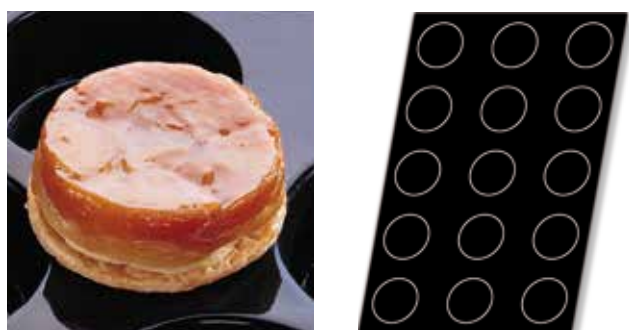
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859206 |       | 48  | 4,0  | 2,0  | 25 | 182,50 | 1 |
| P859207 |       | 24  | 6,3  | 2,5  | 65 | 182,50 | 1 |
| P859117 |       | 24  | 6,3  | 3,5  | 90 | 182,50 | 1 |

### Florentiners / Florentina / Florentins



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859129 |       | 15  | 10,2 | 2    | 140 | 182,50 | 1 |

### Tatin apple tarts / Tartas tatin / Tartes tatin



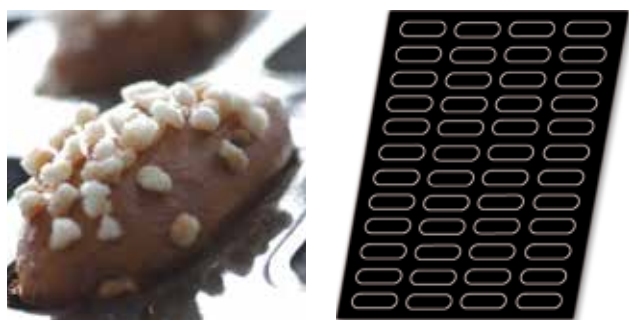
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859210 |       | 15  | 8,20 | 3,0  | 135 | 182,50 | 1 |
| P859211 |       | 12  | 10,0 | 3,5  | 245 | 182,50 | 1 |
| P859212 |       | 12  | 10,5 | 4,0  | 305 | 182,50 | 1 |

### Round-Pizza-Quiches / Entremets-Pizzas-Quiches / Empreintes rondes-Pizza-Quiches



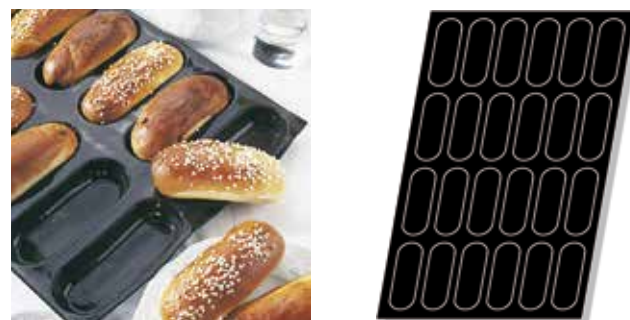
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859116 |       | 6   | 18,6 | 1,2  | 300 | 182,50 | 1 |

### Mini-brioches / Lanzaderas / Navettes



| REF     | Forma | Fig | cm    | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|-------|------|----|--------|---|
| P859200 |       | 48  | 7 x 3 | 1    | 15 | 182,50 | 1 |

### Long / Alargadas / Longues



| REF     | Forma | Fig | cm       | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|----------|------|----|--------|---|
| P859201 |       | 24  | 13 x 4,8 | 1,8  | 80 | 182,50 | 1 |

## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan



### Rounds / Redondas / Ronds



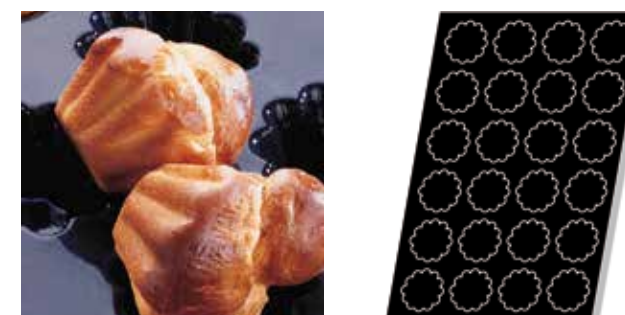
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859202 |       | 24  | 7,9  | 1,5  | 65 | 182,50 | 1 |

### Flowers / Flores / Fleurs



| REF     | Forma | Fig | cm        | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|-----------|------|----|--------|---|
| P859203 |       | 24  | 6,2 x 4,9 | 2,6  | 60 | 182,50 | 1 |

### Cannelées / Acanalda



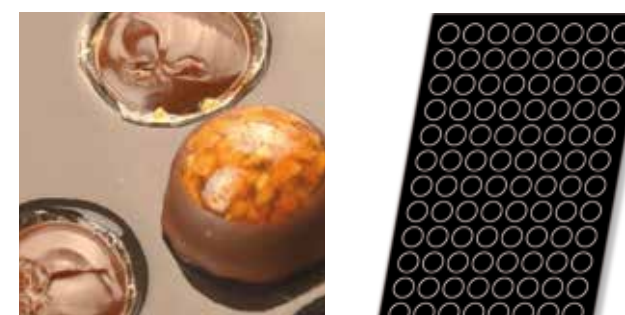
| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml  | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|-----|--------|---|
| P859204 |       | 24  | 6,8  | 2,5  | 60  | 182,50 | 1 |
| P859205 |       | 24  | 7,8  | 3,0  | 105 | 182,50 | 1 |

### Octagons / Octágonos / Octogones



| REF     | Forma | Fig | Ø cm    | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|---------|------|----|--------|---|
| P859119 |       | 40  | 4,3 x 4 | 2,6  | 28 | 182,50 | 1 |

### Pomponnettes



| REF     | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | €/u    |   |
|---------|-------|-----|------|------|----|--------|---|
| P859120 |       | 96  | 3,6  | 1,7  | 14 | 182,50 | 1 |

# 6.8 Silicone moulds

Moldes silicona  
Moules silicone



**P8504** Cake mould  
Molde cake  
Moule à cake



| REF     | W x D x H cm    | €/u   | 📦 |
|---------|-----------------|-------|---|
| P850424 | 24 x 10,5 x 6,5 | 22,65 | 1 |
| P850426 | 26 x 10 x 7     | 23,50 | 1 |

**P8502** Gugelhoph  
Molde savarin alto  
Moule savarin haut



New shape  
Nueva forma  
Nouvelle forme

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦  |
|---------|------|------|-------|----|
| P850222 | 22,5 | 11,5 | 24,35 | 12 |

**P8501** High cake mould  
Molde tarta  
Manqué rond uni



| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|------|------|-------|---|
| P850124 | 24   | 4,2  | 22,65 | 1 |
| P850128 | 28   | 4,7  | 24,55 | 1 |

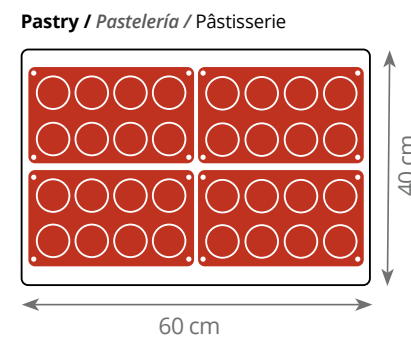
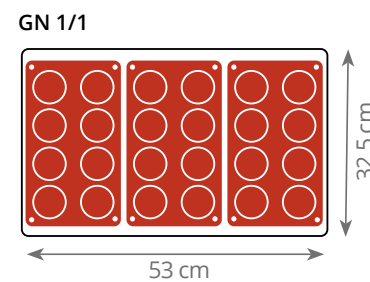
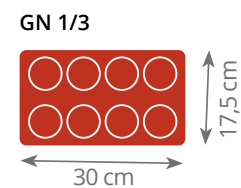
**P8505** Round tart mould with fluted edges  
Molde rizado para tarta  
Tourtière ronde avec bord cannelé



New shape  
Nueva forma  
Nouvelle forme

| REF     | Ø cm | H cm | €/u   | 📦  |
|---------|------|------|-------|----|
| P850528 | 28   | 3    | 23,95 | 12 |

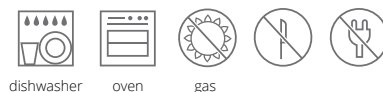
Medidas  
Sizes  
Mesures



**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



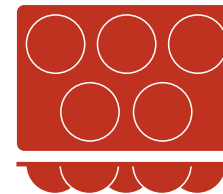
H.A.C.C.P.  
NO PROBLEM

# Silicone moulds 6.8

Moldes silicona  
Moules silicone

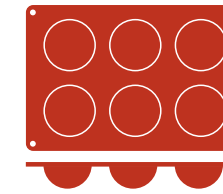


MEDIA BOLA



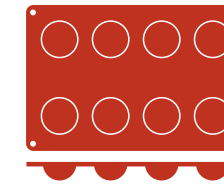
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850001 | 5   | 8    | 4    | 16,20 | 1 |

MEDIA BOLA



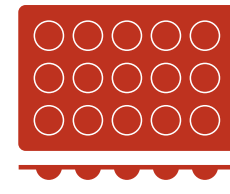
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850002 | 6   | 7    | 3,5  | 16,20 | 1 |

MEDIA BOLA



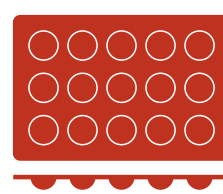
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850003 | 8   | 6    | 3    | 16,20 | 1 |

MEDIA BOLA



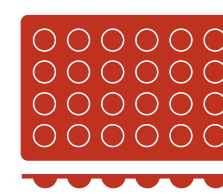
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦  |
|---------|-----|------|------|-------|----|
| P850004 | 15  | 5    | 2,5  | 16,20 | 12 |

MEDIA BOLA



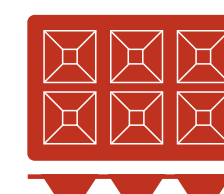
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850005 | 15  | 4    | 2    | 16,20 | 1 |

MEDIA BOLA



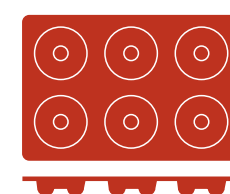
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦  |
|---------|-----|------|------|-------|----|
| P850006 | 24  | 3    | 1,5  | 16,20 | 12 |

PIRAMIDE



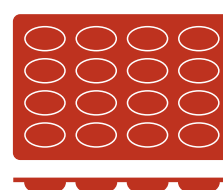
| REF     | Fig | cm        | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|-----------|------|-------|---|
| P850007 | 6   | 7,1 x 7,1 | 4    | 16,20 | 1 |

SAVARIN



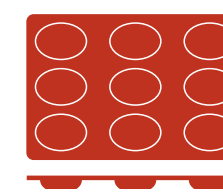
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850012 | 6   | 7,2  | 2,3  | 16,20 | 1 |

OVAL



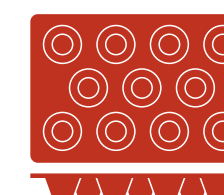
| REF     | Fig | cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|----|------|-------|---|
| P850017 | 24  | 3  | 1,5  | 16,20 | 1 |

OVAL



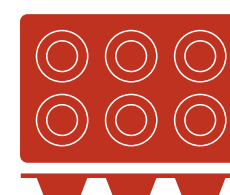
| REF     | Fig | cm  | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|-----|------|-------|---|
| P850018 | 9   | 7x5 | 2    | 16,20 | 1 |

MUFFIN



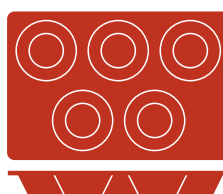
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850022 | 11  | 5    | 2,8  | 16,20 | 1 |

MUFFIN



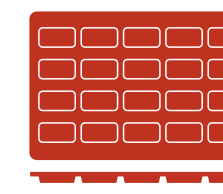
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦  |
|---------|-----|------|------|-------|----|
| P850023 | 6   | 7    | 3,7  | 16,20 | 12 |

MUFFIN



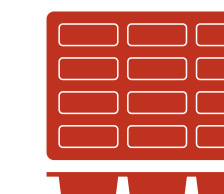
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850024 | 5   | 8    | 3,5  | 16,20 | 1 |

CAKE



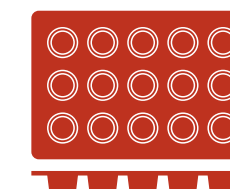
| REF     | Fig | cm      | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|---------|------|-------|---|
| P850025 | 20  | 4,9x2,6 | 11   | 16,20 | 1 |

CAKE



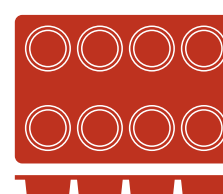
| REF     | Fig | cm  | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|-----|------|-------|---|
| P850026 | 12  | 8x3 | 3    | 16,20 | 1 |

PETIT FOUR



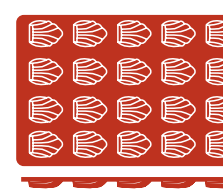
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850027 | 15  | 4    | 2    | 16,20 | 1 |

CILINDRO



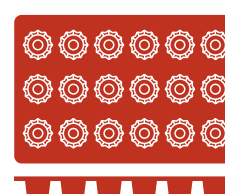
| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850028 | 8   | 6    | 3,5  | 16,20 | 1 |

MADALENA



| REF     | Fig | cm    | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|-------|------|-------|---|
| P850031 | 20  | 3,8x3 | 1    | 16,20 | 1 |

BORDELAIS



| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   | 📦 |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P850033 | 18  | 3,5  | 3,5  | 16,20 | 1 |



## 6.8 Silicone moulds

Moldes silicona  
Moules silicone



Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design  
Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico  
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symétrie

### P859900 Mini-cakes



600 x 400 mm

| Ref     | Fig | cm1    | cm2   | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|--------|-------|------|-------|---|
| P859900 | 20  | 10 x 5 | 8 x 3 | 30   | 91,85 | 1 |

### P859901 Briochette



600 x 400 mm

| Ref     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859901 | 24  | 7,9  | 3,7  | 91,85 | 1 |

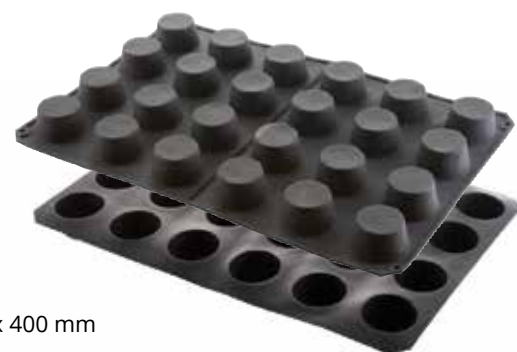
### P859902 Half-spheres Semi-esferas Demi-sphères



600 x 400 mm

| Ref     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859902 | 24  | 7    | 3,5  | 91,85 | 1 |

### P859903 Muffin



600 x 400 mm

| Ref     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859903 | 24  | 7    | 4,2  | 91,85 | 1 |

### P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

| Ref     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859904 | 20  | 5    | 2,8  | 91,85 | 1 |

### P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

| Ref     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859905 | 24  | 7    | 3,6  | 91,85 | 1 |

## Silicone moulds 6.8

Moldes silicona  
Moules silicone



### P859907 Mini madeleines Mini madalenas Mini madeleines



600 x 400 mm

| REF     | Fig | Ø cm    | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|---------|------|-------|---|
| P859907 | 84  | 4,2 x 3 | 1,1  | 91,85 | 1 |

### P859908 Tartalets Tartaletas Tartalettes



600 x 400 mm

| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859908 | 60  | 5    | 1,5  | 91,85 | 1 |

### P859909 Cannelés Canalados



600 x 400 mm

| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859909 | 60  | 8,5  | 5    | 91,85 | 1 |

### P859910 Pyramids Piramides Pyramides



600 x 400 mm

| REF     | Fig | cm        | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|-----------|------|-------|---|
| P859910 | 30  | 7,1 x 7,1 | 4    | 91,85 | 1 |

### P859911 Florentiners Florentinas Florentins



600 x 400 mm

| REF     | Fig | Ø cm | H cm | €/u   |   |
|---------|-----|------|------|-------|---|
| P859911 | 40  | 5,5  | 1,2  | 91,85 | 1 |



# 7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm  
Bacs gastronorme





**7.1**  **GN PRO** 194  
18/10 ST/STEEL  
INOX 18/10

**7.2**  **GASTRONORM ACCESSORIES** 198  
COMPLEMENTOS GASTRONORM  
ACCESSOIRES GASTRONORME

**7.3**  **WITH SANDWICH BOTTOM** 199  
CON FONDO DIFUSOR  
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

**7.4**  **SUPER PAN 3** 200

**7.5**  **POLYCARBONATE** 202  
POLICARBONATO  
POLYCARBONATE

**7.6**  **BISPHENOL-A FREE** 204  
SIN BISFENOL-A  
SANS BISPHÉNOL-A

**7.7**  **POLYPROPYLENE** 206  
POLIPROPILENO  
POLYPROPYLÈNE

**7.8**  **VIOLET COLLECTION** 208

GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN



# Gastronorm containers

Cubetas gastronorm  
Bacs gastronorme

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market.

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado.

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorm de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

## Stainless Steel Acero Inoxidable Acier Inox

18/10

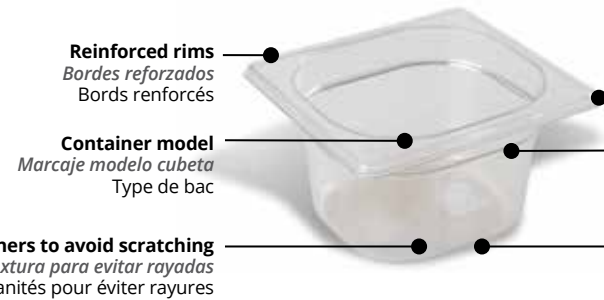


**Reinforced edges**  
Bordes reforzados  
Bords renforcés

**Radius specially designed for: + capacity + cleaning**  
Geometría adaptada: + limpieza + capacidad  
Géométrie adaptée: + propreté + capacité

## Polycarbonate Policarbonato Polycarbonate

- 40 °C  
+ 130 °C



**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  
Caractéristiques marqués au fond

## Bisphenol-A free Sin bisfenol-A Sans bisphénol-A

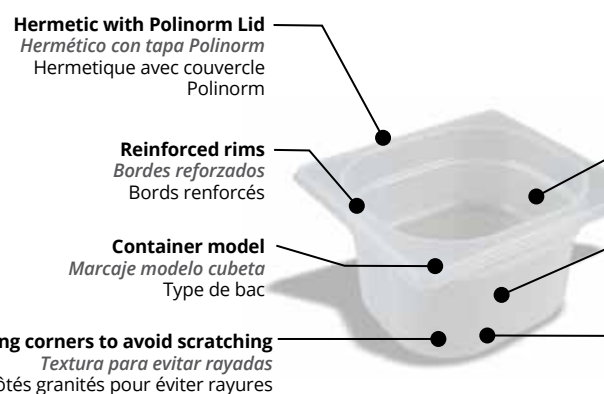
- 40 °C  
+ 90 °C



Containers made of copolyester without Bisphenol-A (100% BPA FREE).  
Cubetas en copoliéster sin Bisfenol-A (100% BPA FREE)  
Bacs en copolyester sans Bisphénol-A (100% BPA FREE)

## Polypropylene Polipropileno Polypropylène

- 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  
Caractéristiques marqués au fond

# Gastronorm containers

Cubetas gastronorm  
Bacs gastronorme

## Cooking Cocción Cuisson

PATENTED EXCLUSIVE



**GN Pan with sandwich base**  
GN con fondo difusor  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



**Non-stick aluminium GN pan**  
GN aluminio antiadherente  
Bac GN anti-adhésif en aluminium



**Special Oven GN pans**  
Bandejas GN especial horno  
PLAQUES spéciales GN pour four

## Transport Transporte Transport



**St/Steel GN + St/Steel hermetic lid**  
GN Inox + Tapa inox hermética  
Bac GN Inox + Couvercle étanche inox

TEMP. 120°C  
HERMÉTICO / HERMETIC / ÉTANCHE



**Polycarbonate or BPA free + Polinorm lid**  
Policarbonato o cubeta sin Bisfenol-A + tapa polinorm  
Polycarbonate ou sans BPA + couvercle Polinorm

TEMP. 100°C



**Polypropylene + Polinorm® Lid**  
GN Polipropileno + Tapa Polinorm®  
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm®

TEMP. 90°C

## Storage Almacenamiento Stockage



**Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid**  
GN Polycarbonato + Tapa polycarbonato  
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate



**Polycarbonate GN + Polinorm® Lid**  
GN Polycarbonato + Tapa Polinorm®  
Polycarbonate + Couvercle Polinorm®



**Polypropylene + Polinorm® Lid**  
GN Polipropileno + Tapa Polinorm®  
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm®

VIOLET  
COLLECTION



**Allergen-Free**  
Antialérgico  
Anti allergique

## Display Presentación Présentation



**Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid**  
GN Polycarbonato + Tapa polycarbonato  
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate



**St/Steel GN with sandwich base + Polycarbonate Lid**  
GN Inox con fondo Difusor + Tapa polycarbonato  
GN Inox avec fond thermo-diffuseur + Polycarbonate



**Melamine GN**  
GN Melamina  
GN mélamine

See products on  
Ver productos en  
Voir produits en page

P. 380

# 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\*



P. 194



P. 199



P. 401



P. 89



P. 202



P. 204



P. 206

VIOLET  
COLLECTION



P. 374

**APPEARANCE**  
PRESENTACIÓN  
PRÉSENTATION



**ROBUSNESS**  
RESISTENCIA  
ROBUSTESSE



**STORAGE**  
ALMACENAMIENTO  
STOCKAGE



**BAIN MARIE**  
BAÑO-MARIA  
BAIN-MARIE



**TEMPERATURE MAX**  
TEMPERATURA MAX  
TEMPÉRATURE MAX.



130 °C

90 °C

110 °C

70 °C

**OVEN**  
HORNO  
FOUR



130 °C

**MICRO-WAVE**  
MICROONDAS  
MICRO-ONDES



**COOKING**  
COCCIÓN  
CUISSON



**INDUCTION**  
INDUCCIÓN  
INDUCTION



INDUCTION



INDUCTION

**WARM TRANSPORTATION**  
TRANSPORTE EN CALIENTE  
TRANSPORT CHAUD



130 °C

80 °C

70 °C

**POLINORM LID**  
TAPA POLINORM  
COUVERCLE POLINORM



✓ **RECOMMENDED** / RECOMENDADO / RECOMMANDÉ

● **SUITABLE** / ACEPTABLE / ACCEPTABLE

\* HUMID ENVIRONMENT / AMBIENTE HÚMEDO / ENVIRONNEMENT HUMIDE

GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN

GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN



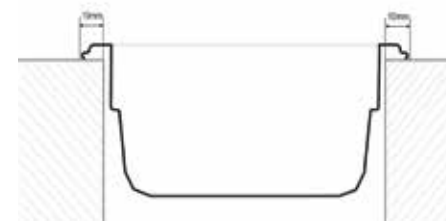
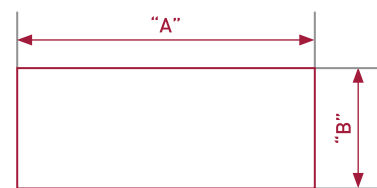
# Sizes and combinations

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®

**PATENTED EXCLUSIVE**



**Not for SP3 range.**  
No aptas para la gama SP3.  
Pas pour la gamme SP3.

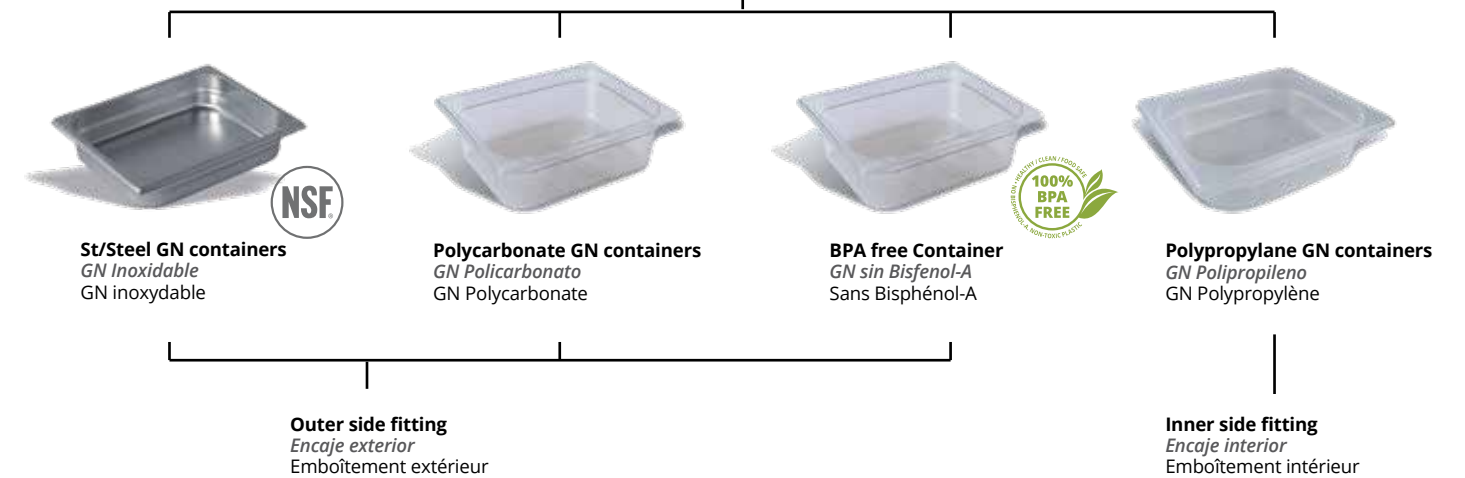


**AVAILABLE IN SIX COLOURS**  
DISPONIBLE EN SEIS COLORES  
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

- 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

**Hermetical for PP containers**  
Cierre hermético para cubetas de PP  
Hermetique sur bacs PP

**Container polypropylene**  
Cubeta polipropileno  
Bac polypropylène

# 7.1 GN PRO

18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10



18/10  
Stainless  
steel

## 2/1 650 x 530 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/u   |   |
|---------|------|------|-------|---|
| P210201 | 20   | 6,2  | 40,10 | 6 |
| P210401 | 40   | 11,5 | 45,15 | 6 |
| P210651 | 65   | 18,8 | 51,45 | 6 |
| P211001 | 100  | 28,9 | 63,60 | 6 |
| P211501 | 150  | 43,1 | 78,20 | 3 |
| P212001 | 200  | 52,0 | 99,45 | 3 |

## 1/1 530 x 325 mm



| REF     | H mm | Lts   | €/u   |              |
|---------|------|-------|-------|--------------|
| P110101 | 10   | 1,25  | 18,55 | 6 <b>NEW</b> |
| P110201 | 20   | 2,80  | 19,50 | 6            |
| P110401 | 40   | 5,10  | 21,90 | 6            |
| P110551 | 55   | 7,00  | 23,45 | 6            |
| P110651 | 65   | 8,30  | 24,35 | 6            |
| P111001 | 100  | 14,20 | 32,20 | 6            |
| P111501 | 150  | 20,20 | 42,20 | 6            |
| P112001 | 200  | 26,00 | 51,05 | 6            |

## 2/3 353 x 325 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/u   |              |
|---------|------|------|-------|--------------|
| P230101 | 10   | 1,5  | 16,70 | 6 <b>NEW</b> |
| P230201 | 20   | 1,7  | 17,00 | 6            |
| P230401 | 40   | 3,1  | 22,35 | 6            |
| P230651 | 65   | 5,6  | 25,45 | 6            |
| P231001 | 100  | 8,8  | 30,95 | 6            |
| P231501 | 150  | 13,2 | 44,10 | 6            |
| P232001 | 200  | 18,3 | 58,45 | 6            |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/u   |              |
|---------|------|------|-------|--------------|
| P120101 | 10   | 1,0  | 13,85 | 6 <b>NEW</b> |
| P120201 | 20   | 1,2  | 12,65 | 6            |
| P120401 | 40   | 2,2  | 14,70 | 6            |
| P120651 | 65   | 4,1  | 17,25 | 6            |
| P121001 | 100  | 6,1  | 22,40 | 6            |
| P121501 | 150  | 9,1  | 27,70 | 6            |
| P122001 | 200  | 12,0 | 36,90 | 6            |

## 2/4 530 x 162 mm



| REF     | H mm | Lts   | €/u   |    |
|---------|------|-------|-------|----|
| P240401 | 40   | 1,80  | 22,40 | 12 |
| P240651 | 65   | 4,00  | 24,00 | 6  |
| P241001 | 100  | 6,00  | 30,00 | 6  |
| P241501 | 150  | 10,00 | 40,20 | 6  |

## 1/3 325 x 176 mm



| REF      | H mm | Lts | €/u   |   |
|----------|------|-----|-------|---|
| P130201  | 20   | 0,8 | 12,45 | 6 |
| P130401* | 40   | 1,5 | 12,90 | 6 |
| P130651  | 65   | 2,5 | 14,05 | 6 |
| P131001  | 100  | 3,8 | 18,25 | 6 |
| P131501  | 150  | 5,6 | 27,85 | 6 |
| P132001  | 200  | 7,3 | 32,20 | 6 |



\* Special GN container for snack showcases.  
\* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.  
\* Bac GN spécial pour vitrines snack.

18/10  
Stainless  
steel



## 1/4 265 x 162 mm



| REF     | H mm | Lts | €/u   |   |
|---------|------|-----|-------|---|
| P140201 | 20   | 0,5 | 9,85  | 6 |
| P140651 | 65   | 1,7 | 12,45 | 6 |
| P141001 | 100  | 2,8 | 15,85 | 6 |
| P141501 | 150  | 4,1 | 22,40 | 6 |
| P142001 | 200  | 5,0 | 30,05 | 6 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF     | H mm | Lts | €/u   |   |
|---------|------|-----|-------|---|
| P190651 | 65   | 0,6 | 8,85  | 6 |
| P191001 | 100  | 0,8 | 13,20 | 6 |

### Falling handles

Asas móviles  
Anses tombantes



Suitable for all GN sizes  
Apta para todas las medidas de cubetas  
Apte sur toutes les dimensions GN



1

### Fixed handles

Asas fijas  
Anses fijas



Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6  
Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6  
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6



1

# GN PRO 7.1

18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10

## 1/6 176 x 162 mm



| REF     | H mm | Lts | €/u   |   |
|---------|------|-----|-------|---|
| P160651 | 65   | 1,0 | 12,20 | 6 |
| P161001 | 100  | 1,6 | 14,60 | 6 |
| P161501 | 150  | 2,2 | 22,15 | 6 |
| P162001 | 200  | 2,9 | 27,30 | 6 |

### 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 | €/u   |   |
|---------|-----|-------|---|
| P215000 | 2/1 | 82,70 | 1 |
| P115000 | 1/1 | 40,70 | 1 |
| P235000 | 2/3 | 35,95 | 1 |
| P125000 | 1/2 | 27,40 | 1 |
| P135000 | 1/3 | 20,70 | 1 |
| P145000 | 1/4 | 17,40 | 1 |

### 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 gastronorm.

| REF     | H mm | L cm | €/u  |   |
|---------|------|------|------|---|
| P111111 | 1/1  | 53,0 | 8,15 | 1 |
| P122222 | 1/2  | 32,5 | 5,95 | 1 |



# 7.1 GN PRO

18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10



18/10  
Stainless steel

## 2/1 650 x 530 mm



| REF     | H mm  | € / u  |   |
|---------|-------|--------|---|
| P210202 | 20*   | 53,45  | 6 |
| P210402 | 40*   | 56,35  | 6 |
| P210652 | 65*   | 71,60  | 6 |
| P211002 | 100** | 88,65  | 6 |
| P211502 | 150** | 124,80 | 3 |
| P212002 | 200** | 152,85 | 3 |

## 1/1 530 x 325 mm



| REF     | H mm  | € / u |   |
|---------|-------|-------|---|
| P110202 | 20*   | 33,25 | 6 |
| P110402 | 40*   | 36,75 | 6 |
| P110552 | 55*   | 37,65 | 6 |
| P110652 | 65*   | 41,35 | 6 |
| P111002 | 100** | 53,20 | 6 |
| P111502 | 150** | 80,55 | 6 |
| P112002 | 200** | 92,75 | 6 |

## 2/3 353 x 325 mm



| REF     | H mm  | € / u |   |
|---------|-------|-------|---|
| P230202 | 20*   | 25,40 | 6 |
| P230402 | 40*   | 28,10 | 6 |
| P230652 | 65*   | 34,45 | 6 |
| P231002 | 100** | 49,15 | 6 |
| P231502 | 150** | 66,05 | 6 |
| P232002 | 200** | 70,95 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF     | H mm  | € / u |   |
|---------|-------|-------|---|
| P120652 | 65*   | 30,45 | 6 |
| P121002 | 100** | 37,50 | 6 |
| P121502 | 150** | 50,65 | 6 |
| P122002 | 200** | 72,45 | 6 |

## 1/3 325 x 176 mm



| REF     | H mm  | € / u |   |
|---------|-------|-------|---|
| P130202 | 20*   | 21,15 | 6 |
| P130402 | 40*   | 24,15 | 6 |
| P130652 | 65*   | 26,10 | 6 |
| P131002 | 100** | 40,80 | 6 |
| P131502 | 150** | 45,50 | 6 |
| P132002 | 200** | 56,85 | 6 |

\*Perforated bottom.  
\*Fondo perforado.  
\*Fond perforé.

\*\*Perforated bottom and sides.  
\*\*Fondo y laterales perforados.  
\*\*Fonds et latéraux perforés.

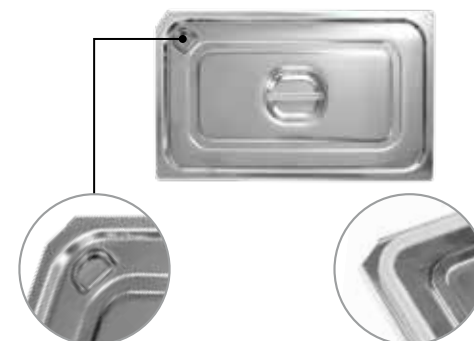
# GN PRO 7.1

18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10

18/10  
Stainless steel



Easy Open hermetic lid  
Tapa hermética Easy Open  
Couvercle hermétique Easy Open



\* Lug for easy opening  
Tirador para fácil apertura  
Poignée pour une ouverture facile

Silicone gasket for hermetic closure  
Junta de silicona para cierre hermético  
Joint en silicone pour fermeture hermétique

| REF        | Mod | € / u  |   |
|------------|-----|--------|---|
| P110004EO* | 1/1 | 100,20 | 1 |
| P120004EO  | 1/2 | 77,50  | 1 |

Hermetic lid  
Tapa hermética  
Couvercle étanche



Silicone joint  
Detalle silicona  
Joint silicone

| REF     | Mod | € / u |   |
|---------|-----|-------|---|
| P110004 | 1/1 | 75,35 | 1 |
| P120004 | 1/2 | 55,60 | 1 |
| P130004 | 1/3 | 46,05 | 1 |
| P140004 | 1/4 | 41,15 | 1 |
| P160004 | 1/6 | 41,15 | 1 |

Polinorm® Lid  
Tapa Polinorm®  
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE



| REF           | Mod | € / u |    |
|---------------|-----|-------|----|
| P1100 + COLOR | 1/1 | 11,25 | 30 |
| P1200 + COLOR | 1/2 | 6,85  | 60 |
| P1300 + COLOR | 1/3 | 5,85  | 30 |
| P1400 + COLOR | 1/4 | 4,85  | 30 |
| P1600 + COLOR | 1/6 | 4,30  | 60 |
| P1900 + COLOR | 1/9 | 3,75  | 60 |

Lid  
Tapa  
Couvercle



| REF     | Mod | € / u |   |
|---------|-----|-------|---|
| P110000 | 1/1 | 22,75 | 1 |
| P230000 | 2/3 | 19,45 | 1 |
| P120000 | 1/2 | 13,20 | 1 |
| P130000 | 1/3 | 11,70 | 1 |
| P140000 | 1/4 | 9,20  | 1 |
| P160000 | 1/6 | 7,70  | 1 |
| P190000 | 1/9 | 6,80  | 1 |

Flat lid without handle  
Tapa plana sin asa  
Couvercle plat sans anse



| REF     | Mod | € / u |   |
|---------|-----|-------|---|
| P110005 | 1/1 | 27,50 | 1 |
| P120005 | 1/2 | 19,50 | 1 |

Ref. colour lid  
Ref. color tapa  
Ref. couleur couvercle



Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponibile 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.

## 7.2 Gastronorm accessories

Complementos gastronorm  
Accessoires gastronorme



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.

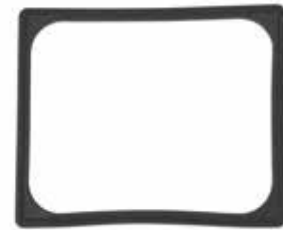
Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

**N-0001B GN Pan Band. Black**  
Banda selladora silicona GN. Negra  
Bande à silicone GN. Noir



**PATENTED EXCLUSIVE**

+232,2°C



| REF     | type / tipo | € / u | 📦  |
|---------|-------------|-------|----|
| N-0001B | 1/1         | 29,15 | 24 |
| N-0002B | 1/2         | 21,30 | 24 |
| N-0003B | 1/3         | 19,85 | 24 |
| N-0006B | 1/6         | 17,25 | 24 |

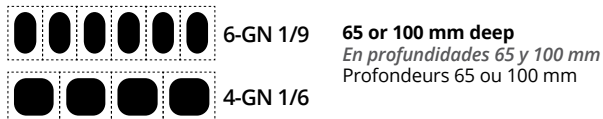
**P100004P Stand for GN containers**  
Presentador cubetas GN  
Support pour bacs GN



| REF      | Only stand / Soporte solo<br>Support seul | € / u | 📦 |
|----------|---|-------|---|
| P100004P |   | 47,30 | 1 |

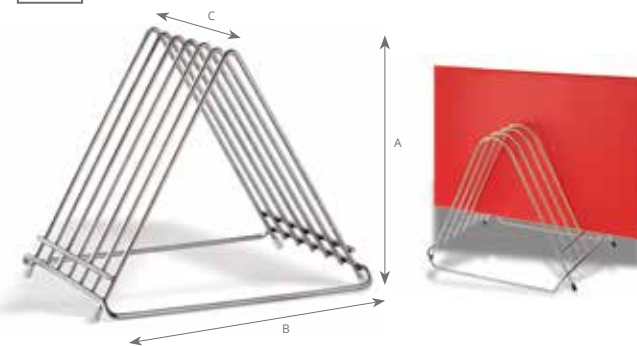
| REF      | Set / Conjunto / Lot | € / u  | 📦 |
|----------|----------------------|--------|---|
| P100005P | 6 - GN 1/9 65 mm     | 161,35 | 1 |
| P100006P | 6 - GN 1/9 100 mm    | 174,65 | 1 |
| P100008P | 4 - GN 1/6 100 mm    | 124,60 | 1 |

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 | € / u | 📦 |
|----------|------|------|------|-------|---|
| P100003P | 27   | 31   | 27   | 31,30 | 1 |

## With sandwich bottom 7.3

Con fondo difusor  
Avec fond thermo-diffuseur



**PATENTED EXCLUSIVE**

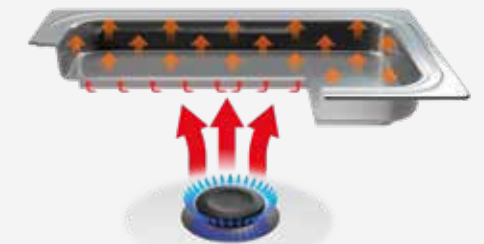


induction gas vitro electric oven

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.



**Sandwich bottom GN container**  
Cubeta GN con fondo difusor  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



**PATENTED EXCLUSIVE**



| REF     | Tipo / Type | H mm | Lts  | € / u  | 📦 |
|---------|-------------|------|------|--------|---|
| P1106F1 | 1/1         | 65   | 8,3  | 95,70  | 1 |
| P1110F1 | 1/1         | 100  | 14,2 | 123,15 | 1 |
| P1115F1 | 1/1         | 150  | 20,2 | 162,90 | 1 |
| P1206F1 | 1/2         | 65   | 4,1  | 82,45  | 1 |

**Sandwich bottom GN container with handles**  
Cubeta GN con fondo difusor y asas  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses



**PATENTED EXCLUSIVE**



| REF     | Tipo / Type | H mm | Lts  | € / u  | 📦 |
|---------|-------------|------|------|--------|---|
| P1110F2 | 1/1         | 100  | 14,2 | 130,35 | 1 |
| P1115F2 | 1/1         | 150  | 20,2 | 178,35 | 1 |

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 401

**Non-stick GN container**  
Cubeta GN antiadherente  
Bac GN anti-adhésive





# 7.4 Super Pan 3

**NEW!**

SS  
Stainless  
steel

**Reinforced spouted-shape corners**  
Esquinas reforzadas con forma de pico  
Coins renforcés en forme de bec

**Anti-jam stacking lugs**  
Apilado antiatascos  
Pointes d'empilage anti-coincement

**Narrow radius**  
Radio estrecho  
Rayon étroit

**Bordes aplanados**  
Flattened pan edges  
Bords de bacs gn aplatis



## 1/1 530 x 325 mm



| REF   | H mm | Lts  | € / u  |   |
|-------|------|------|--------|---|
| 90002 | 20   | -    | 47,15  | 6 |
| 90012 | 40   | 5,4  | 48,85  | 6 |
| 90052 | 55   | 7,3  | 51,30  | 6 |
| 90022 | 65   | 8,5  | 52,20  | 6 |
| 90042 | 100  | 13,4 | 69,50  | 6 |
| 90062 | 150  | 19,9 | 104,50 | 6 |
| 90082 | 200  | 26,1 | 120,40 | 3 |

## 2/3 353 x 325 mm



| REF   | H mm | Lts  | € / u  |   |
|-------|------|------|--------|---|
| 90102 | 20   | -    | 53,75  | 6 |
| 90112 | 40   | 3,4  | 56,85  | 6 |
| 90122 | 65   | 5,4  | 58,65  | 6 |
| 90142 | 100  | 8,0  | 98,00  | 6 |
| 90162 | 150  | 11,9 | 119,45 | 3 |
| 90182 | 200  | 15,5 | 134,00 | 3 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF   | H mm | Lts  | € / u |   |
|-------|------|------|-------|---|
| 90202 | 20   | -    | 29,05 | 6 |
| 90212 | 40   | 2,4  | 30,00 | 6 |
| 90252 | 55   | 3,3  | 32,10 | 6 |
| 90222 | 65   | 3,8  | 32,50 | 6 |
| 90242 | 100  | 6,0  | 46,30 | 6 |
| 90262 | 150  | 8,9  | 64,65 | 6 |
| 90282 | 200  | 11,6 | 90,00 | 3 |

## 2/4 530 x 162 mm



| REF   | H mm | Lts | € / u  |   |
|-------|------|-----|--------|---|
| 90502 | 20   | -   | 50,20  | 6 |
| 90512 | 30   | 2,4 | 54,10  | 6 |
| 90552 | 55   | 3,1 | 56,10  | 6 |
| 90522 | 65   | 3,7 | 57,20  | 6 |
| 90542 | 100  | 5,7 | 69,60  | 3 |
| 90562 | 150  | 8,2 | 126,85 | 3 |

# Super Pan 3 7.4

**NEW!**

SS  
Stainless  
steel

## 1/3 325 x 176 mm



| REF   | H mm | Lts | € / u |   |
|-------|------|-----|-------|---|
| 90302 | 20   | -   | 28,10 | 6 |
| 90312 | 40   | 1,6 | 28,50 | 6 |
| 90352 | 55   | 2,0 | 29,35 | 6 |
| 90322 | 65   | 2,4 | 29,80 | 6 |
| 90342 | 100  | 3,7 | 43,25 | 6 |
| 90362 | 150  | 5,5 | 61,90 | 6 |
| 90382 | 200  | 7,1 | 82,30 | 3 |

## 1/6 176 x 162 mm



| REF   | H mm | Lts | € / u |   |
|-------|------|-----|-------|---|
| 90622 | 65   | 1,1 | 21,50 | 6 |
| 90642 | 100  | 1,6 | 26,85 | 6 |
| 90662 | 150  | 2,3 | 37,25 | 6 |
| 90682 | 200  | 3,0 | 65,70 | 3 |

## 1/1 530 x 325 mm



| REF   | H mm  | € / u  |   |
|-------|-------|--------|---|
| 90013 | 40*   | 68,30  | 6 |
| 90053 | 55*   | 80,00  | 6 |
| 90023 | 65*   | 82,10  | 6 |
| 90043 | 100** | 103,15 | 6 |
| 90063 | 150** | 133,90 | 6 |

## 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, utiliser les memes que la gamme standard.  
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

## 1/4 265 x 162 mm



| REF   | H mm | Lts | € / u |   |
|-------|------|-----|-------|---|
| 90402 | 20   | -   | 25,50 | 6 |
| 90412 | 40   | 1,1 | 29,45 | 6 |
| 90452 | 55   | 1,5 | 23,25 | 6 |
| 90422 | 65   | 1,7 | 25,05 | 6 |
| 90442 | 100  | 2,6 | 39,15 | 6 |
| 90462 | 150  | 3,8 | 55,70 | 6 |
| 90482 | 200  | 4,8 | 81,00 | 3 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF   | H mm | Lts  | € / u |   |
|-------|------|------|-------|---|
| 90922 | 65   | 0,60 | 23,80 | 6 |
| 90942 | 100  | 0,80 | 32,30 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF   | H mm  | € / u |   |
|-------|-------|-------|---|
| 90213 | 40*   | 52,85 | 6 |
| 90223 | 65*   | 54,65 | 6 |
| 90243 | 100** | 67,60 | 6 |
| 90263 | 150** | 99,45 | 6 |

| REF   | Mod | € / u |   |
|-------|-----|-------|---|
| 93100 | 1/1 | 66,30 | 6 |
| 93110 | 2/3 | 68,55 | 6 |
| 93200 | 1/2 | 32,10 | 6 |
| 93500 | 2/4 | 46,85 | 6 |
| 93300 | 1/3 | 28,10 | 6 |
| 93400 | 1/4 | 23,25 | 6 |
| 93600 | 1/6 | 18,95 | 6 |
| 93900 | 1/9 | 17,05 | 6 |

\*Perforated bottom.  
\*Fondo perforado.  
\*Fond perforé.

\*\*Perforated bottom and sides.  
\*\*Fondo y laterales perforados.  
\*\*Fonds et latéraux perforés.

## 7.5 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato  
Gastronorme polycarbonate



● - 40 °C  
● + 130 °C

**Use: storage of bulk products, various ingredients in refrigerators or cold rooms. For cold buffet presentation.**

*Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.*

*Utilisation : stockage de produits en vrac, divers ingrédients dans des réfrigérateurs ou des chambres froides. Pour présentation de buffets froids.*



**1/1 530 x 325 mm**



| REF     | H mm | Lts   | €/u   | ☐  |
|---------|------|-------|-------|----|
| P1106C1 | 65   | 8,70  | 16,70 | 12 |
| P1110C1 | 100  | 13,30 | 24,20 | 12 |
| P1115C1 | 150  | 19,60 | 29,30 | 12 |
| P1120C1 | 200  | 25,50 | 34,95 | 6  |

**1/2 325 x 265 mm**



| REF     | H mm | Lts   | €/u   | ☐  |
|---------|------|-------|-------|----|
| P1206C1 | 65   | 4,00  | 11,15 | 24 |
| P1210C1 | 100  | 6,00  | 13,80 | 24 |
| P1215C1 | 150  | 8,70  | 17,80 | 24 |
| P1220C1 | 200  | 11,20 | 22,70 | 18 |

**1/3 325 x 175 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P1306C1 | 65   | 2,35 | 7,80  | 18 |
| P1310C1 | 100  | 3,50 | 10,80 | 12 |
| P1315C1 | 150  | 5,00 | 12,80 | 12 |
| P1320C1 | 200  | 6,35 | 16,30 | 6  |

**1/4 265 x 162 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u   | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P1406C1 | 65   | 1,65 | 7,80  | 18 |
| P1410C1 | 100  | 2,46 | 9,15  | 18 |
| P1415C1 | 150  | 3,47 | 10,60 | 12 |

## Polycarbonate gastronorm 7.5

Gastronorm policarbonato  
Gastronorme polycarbonate



**1/6 176 x 162 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u  | ☐  |
|---------|------|------|------|----|
| P1606C1 | 65   | 0,95 | 5,65 | 30 |
| P1610C1 | 100  | 1,40 | 6,40 | 24 |
| P1615C1 | 150  | 1,95 | 8,55 | 24 |

**Polycarbonate lid**

Tapa policarbonato  
Couvercle Polycarbonate



| REF     | Mod | €/u   | ☐  |
|---------|-----|-------|----|
| P1100C1 | 1/1 | 17,40 | 30 |
| P1200C1 | 1/2 | 9,05  | 60 |
| P1300C1 | 1/3 | 7,05  | 30 |
| P1400C1 | 1/4 | 5,50  | 30 |
| P1600C1 | 1/6 | 4,90  | 60 |
| P1900C1 | 1/9 | 4,40  | 60 |

**Polinorm® Lid**

Tapa Polinorm®  
Couvercle Polinorm®

**PATENTED EXCLUSIVE**



| REF           | Mod | €/u   | ☐  |
|---------------|-----|-------|----|
| P1100 + COLOR | 1/1 | 11,25 | 30 |
| P1200 + COLOR | 1/2 | 6,85  | 60 |
| P1300 + COLOR | 1/3 | 5,85  | 30 |
| P1400 + COLOR | 1/4 | 4,85  | 30 |
| P1600 + COLOR | 1/6 | 4,30  | 60 |
| P1900 + COLOR | 1/9 | 3,75  | 60 |

**1/9 176 x 108 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u  | ☐  |
|---------|------|------|------|----|
| P1906C1 | 65   | 0,54 | 5,75 | 54 |
| P1910C1 | 100  | 0,77 | 6,95 | 30 |

**Perforated bottom**

Fondo perforado  
Fond perforé



| REF     | Mod | €/u   | ☐  |
|---------|-----|-------|----|
| P1150C1 | 1/1 | 13,80 | 36 |
| P1250C1 | 1/2 | 6,00  | 24 |
| P1350C1 | 1/3 | 5,50  | 24 |
| P1450C1 | 1/4 | 4,90  | 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.



## 7.6 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   | €/ u  | ☐  |
|---------|------|-------|-------|----|
| P1106BF | 65   | 8,70  | 23,05 | 12 |
| P1110BF | 100  | 13,30 | 33,90 | 12 |
| P1115BF | 150  | 19,60 | 41,25 | 12 |
| P1120BF | 200  | 25,50 | 49,15 | 6  |

1/2 325 x 265 mm



| REF     | H mm | Lts   | €/ u  | ☐  |
|---------|------|-------|-------|----|
| P1206BF | 65   | 4,00  | 15,20 | 24 |
| P1210BF | 100  | 6,00  | 18,70 | 24 |
| P1215BF | 150  | 8,70  | 23,95 | 24 |
| P1220BF | 200  | 11,20 | 30,60 | 18 |

1/3 325 x 175 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/ u  | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P1306BF | 65   | 2,35 | 11,00 | 18 |
| P1310BF | 100  | 3,50 | 15,25 | 12 |
| P1315BF | 150  | 5,00 | 17,95 | 12 |

1/4 265 x 162 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/ u  | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P1406BF | 65   | 1,65 | 11,00 | 18 |
| P1410BF | 100  | 2,46 | 12,95 | 18 |
| P1415BF | 150  | 3,47 | 14,85 | 12 |

## Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.6

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A  
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



1/6 176 x 162 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/ u  | ☐  |
|---------|------|------|-------|----|
| P1606BF | 65   | 0,95 | 7,95  | 30 |
| P1610BF | 100  | 1,40 | 9,05  | 24 |
| P1615BF | 150  | 1,95 | 12,05 | 24 |

1/9 176 x 108 mm



| REF     | H mm | Lts  | €/ u | ☐  |
|---------|------|------|------|----|
| P1906BF | 65   | 0,54 | 8,15 | 54 |
| P1910BF | 100  | 0,77 | 9,70 | 30 |

### Gastronorm lid

Tapa gastronorm  
Couvercle gastronorme



| REF     | Mod | €/ u  | ☐  |
|---------|-----|-------|----|
| P1100BF | 1/1 | 24,95 | 30 |
| P1200BF | 1/2 | 13,00 | 60 |
| P1300BF | 1/3 | 10,15 | 30 |
| P1400BF | 1/4 | 7,95  | 30 |
| P1600BF | 1/6 | 7,00  | 60 |
| P1900BF | 1/9 | 6,20  | 60 |

### Perforated bottom

Fondo perforado  
Fond perforé



| REF     | Mod | €/ u  | ☐  |
|---------|-----|-------|----|
| P1150BF | 1/1 | 19,95 | 36 |
| P1250BF | 1/2 | 8,80  | 24 |
| P1350BF | 1/3 | 8,10  | 24 |
| P1450BF | 1/4 | 7,00  | 30 |
| P1650BF | 1/6 | 3,90  | 30 |

### Polinorm® Lid

Tapa Polinorm®  
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE



| REF           | Mod | €/ u  | ☐  |
|---------------|-----|-------|----|
| P1100 + COLOR | 1/1 | 11,25 | 30 |
| P1200 + COLOR | 1/2 | 6,85  | 60 |
| P1300 + COLOR | 1/3 | 5,85  | 30 |
| P1400 + COLOR | 1/4 | 4,85  | 30 |
| P1600 + COLOR | 1/6 | 4,30  | 60 |
| P1900 + COLOR | 1/9 | 3,75  | 60 |

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.

# 7.7 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno  
Gastronorme polypropylène



**PATENTED EXCLUSIVE**

-40 °C  
+110 °C



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   | €/u   |    |
|---------|------|-------|-------|----|
| P1106P1 | 65   | 8,70  | 13,00 | 12 |
| P1110P1 | 100  | 13,30 | 13,60 | 12 |
| P1115P1 | 150  | 19,60 | 17,45 | 12 |
| P1120P1 | 200  | 25,50 | 22,05 | 6  |

**1/2 325 x 265 mm**



| REF     | H mm | Lts   | €/u   |    |
|---------|------|-------|-------|----|
| P1206P1 | 65   | 4,00  | 7,85  | 24 |
| P1210P1 | 100  | 6,00  | 8,70  | 24 |
| P1215P1 | 150  | 8,70  | 10,55 | 24 |
| P1220P1 | 200  | 11,20 | 12,35 | 18 |

# Polypropylene gastronorm 7.7

Gastronorm polipropileno  
Gastronorme polypropylène



**1/3 325 x 175 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u  |    |
|---------|------|------|------|----|
| P1306P1 | 65   | 2,35 | 5,40 | 18 |
| P1310P1 | 100  | 3,50 | 6,15 | 12 |
| P1315P1 | 150  | 5,00 | 7,30 | 12 |
| P1320P1 | 200  | 6,35 | 9,20 | 6  |

**1/4 265 x 162 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u  |    |
|---------|------|------|------|----|
| P1406P1 | 65   | 1,65 | 4,50 | 18 |
| P1410P1 | 100  | 2,46 | 4,90 | 18 |
| P1415P1 | 150  | 3,47 | 5,55 | 12 |

**1/6 176 x 162 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u  |    |
|---------|------|------|------|----|
| P1606P1 | 65   | 0,95 | 3,25 | 30 |
| P1610P1 | 100  | 1,40 | 3,75 | 24 |
| P1615P1 | 150  | 1,95 | 4,90 | 24 |

**1/9 176 x 108 mm**



| REF     | H mm | Lts  | €/u  |    |
|---------|------|------|------|----|
| P1906P1 | 65   | 0,54 | 4,40 | 54 |
| P1910P1 | 100  | 0,77 | 4,80 | 30 |

**Polycarbonate lid**  
Tapa policarbonato  
Couvercle Polycarbonate



| REF     | Mod | €/u   |    |
|---------|-----|-------|----|
| P1100C1 | 1/1 | 17,40 | 30 |
| P1200C1 | 1/2 | 9,05  | 60 |
| P1300C1 | 1/3 | 7,05  | 30 |
| P1400C1 | 1/4 | 5,50  | 30 |
| P1600C1 | 1/6 | 4,90  | 60 |
| P1900C1 | 1/9 | 4,40  | 60 |

**Polinorm® Lid**  
Tapa Polinorm®  
Couvercle Polinorm®

**PATENTED EXCLUSIVE**



| REF           | Mod | €/u   |    |
|---------------|-----|-------|----|
| P1100 + COLOR | 1/1 | 11,25 | 30 |
| P1200 + COLOR | 1/2 | 6,85  | 60 |
| P1300 + COLOR | 1/3 | 5,85  | 30 |
| P1400 + COLOR | 1/4 | 4,85  | 30 |
| P1600 + COLOR | 1/6 | 4,30  | 60 |
| P1900 + COLOR | 1/9 | 3,75  | 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



# 7.8 Violet Collection



## VIOLET COLLECTION

- 40 °C  
 + 110 °C

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

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.

**Gastronorm containers**  
Cubetas Gastronorm  
Bacs Gastronorme



**Polinorm® Lid**  
Tapa Polinorm®  
Couvercle Polinorm®



**P6** Ref. colour lid  
Ref. color tapa  
Ref. couleur couvercle

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     | Type / Tipo | H mm | Lts   | € / u |    |
|---------|-------------|------|-------|-------|----|
| P1115P6 | 1/1         | 150  | 19,60 | 18,90 | 12 |
| P1215P6 | 1/2         | 150  | 8,70  | 11,45 | 24 |
| P1315P6 | 1/3         | 150  | 5,00  | 10,00 | 12 |
| P1615P6 | 1/6         | 150  | 1,95  | 5,30  | 24 |

| REF     | Mod | € / u |    |
|---------|-----|-------|----|
| P1100P6 | 1/1 | 11,95 | 30 |
| P1200P6 | 1/2 | 7,25  | 60 |
| P1300P6 | 1/3 | 6,20  | 30 |
| P1600P6 | 1/6 | 4,60  | 60 |





# 8 Food delivery

Transporte de alimentos  
Transport d'aliments



## 8.1 EPP BOX

CAJA PPE  
BOÎTE PPE

212

## 8.2 INSULATED DELIVERY BAGS

BOLSAS DE REPARTO  
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

214

**Pizza Bags** / Bolsas para pizza / Sacs à pizzas

214

**Catering Bags** / Bolsas de catering / Sacs de traiteur /

216

**Delivery Backpacks** / Mochila de reparto / Sacs à dos de livraison

218

## 8.3 TRAYS AND CONTAINERS

BANDEJAS Y RECIPIENTES  
PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

220



# EPP box 8.1

Caja PPE

Boîte PPE



**Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours**

*Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas*

*Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures*

**Inner slot for easy insertion of containers**

*Ranura interior para fácil inserción de cubetas*  
*Rainure intérieure pour une installation facile des bacs*

**Superior load, GN 1/1**

*Carga superior, 1/1 GN*  
*Charge supérieure, 1/1 GN*

**Inset handles on the sides**

*Asas encastradas en los laterales*  
*Anses encastrées sur les côtés*

**100% recyclable**

*100% reciclable*  
*100 % recyclable*

**Foldable to make storage and transport easier**

*Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte*  
*Pliable pour faciliter le stockage et le transport*



**P99001 Foldable EPP box**

*Caja plegable PPE*

*Boîte pliable EPP*



| REF    | W x D x H<br>cm | Inner sizes<br>Dim int / Dim. int.<br>cm | Lt | GN  | €/u   |   |
|--------|-----------------|--|----|-----|-------|---|
| P99001 | 60 x 40 x 25    | 53,8 x 33,8 x 20                         | 38 | 1/1 | 42,55 | 1 |

FOOD DELIVERY  
TRANSPORTE ALIMENTOS  
TRANSPORT ALIMENTS

## 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




P9901



P9902



| REF    | W x D x H cm     | €/u   |  |
|--------|------------------|-------|---|
| P99020 | 45 x 45 x 16     | 33,60 | 1   |
| P99021 | 49,5 x 49,5 x 26 | 44,80 | 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       | €/u   |  |
|--------|---------|--------------------|-------|---|
| VPB116 | SERIE 1 | 44,5 x 44,5 x 22,9 | 70,00 | 5   |
| VPB118 | SERIE 1 | 48,3 x 48,3 x 22,9 | 82,25 | 5   |



## 8.2 Catering Bags

Bolsas de catering  
Sacs de traiteur



### P9903 Catering bags


Bolsas de catering  
Sacs de traiteur



P99031



P99030

| REF    | W x D x H cm   | GN  | € / u |  |
|--------|----------------|-----|-------|---|
| P99030 | 38 x 30,5 x 38 | 1/2 | 36,35 | 1   |
| P99031 | 56 x 36 x 36   | 1/1 | 49,30 | 1   |

## 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       | € / u  |  |
|---------|---------|--------------------|--------|---|
| VCBM100 | SERIE 1 | 43,2 x 33 x 33     | 104,25 | 5   |
| VCBL100 | SERIE 1 | 58,4 x 38,1 x 35,6 | 132,05 | 5   |





# 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       | €/u    | 📦 |
|----------|---------|--------------------|--------|---|
| VTB300   | SERIE 3 | 45,7 x 55,9 x 43,2 | 359,65 | 3 |
| VTB50002 | SERIE 5 | 45,7 x 55,9 x 43,2 | 554,80 | 1 |

## 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     | €/u    | 📦 |
|------------|---------|------------------|--------|---|
| VDBBM300   | SERIE 3 | 40,6 x 40,6 x 33 | 247,50 | 3 |
| VDBBM50002 | SERIE 5 | 40,6 x 40,6 x 33 | 474,30 | 1 |

## ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

### VTBWR-1 Wire insert Estructura metálica Structure métallique



| REF     | €/u    | 📦 |
|---------|--------|---|
| VTBWR-1 | 143,65 | 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

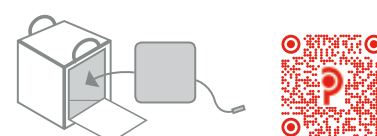


### Serie 3

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'ingénierie. 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



### Serie 5

The next step in our heating bag line features a heat pad that pre-heats the bag. Place your hot food into the pre-heated bag, unplug the heat pad and go. Or use the optional 12V in-car power cord to continually heat the bag during transport.  
INCLUDES: Bag / Heat Pad / adaptor heat pad with plug  
OPTIONAL: 12V In-car power cord

El siguiente nivel en nuestra línea de bolsas de reparto incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.  
INCLUYE: Bolsa / Heat pad / Adaptador heat pad con enchufe  
OPCIONAL: Cable conector coche 12V

Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs de livraison incorpore un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12V en option sur la prise du véhicule pour continuer à chauffer le sac pendant le transport.  
INCLUS: Housse de transport / Corps de chauffe / Adaptateur prise corps de chauffe.  
OPTION: Cordon d'alimentation 12V de voiture



## 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             | €/u   |   |
|----------|--------------------------|-------|---|
| P919001  | 33 x 33 x 3,5            | 18,40 | 1 |
| P919002* | cover / tapa / couvercle | 19,60 | 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 | €/u    |   |
|---------|--------------|--------|---|
| P919000 | 53 x 37 x 11 | 209,80 | 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  | €/u   |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P919003 | 33 x 33 x 3,5 | 12,00 | 1 |

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 256

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 | €/u  |     |
|---------|---------------------------------------|------|------|------|-----|
| P920001 | Flat / Llano / Plat                   | 20,6 | 2,9  | 6,60 | 126 |
| P920002 | Soup / Hondo / À soupe                | 18,5 | 4,5  | 6,45 | 50  |
| P920003 | Breakfast / Desayuno / Petit déjeuner | 17,5 | 2,5  | 4,60 | 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  | €/u  |     |
|----------|------------------|------|------|-----|
| P922000  | 9,5 x 13,8 x 4,5 | 0,25 | 6,45 | 144 |
| P922100* | 9,6 x 13,9 x 2,4 | -    | 3,85 | 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  | €/u   |   |
|---------|------|------|------|-------|---|
| P921001 | 12,5 | 6,8  | 0,45 | 13,45 | 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   | €/u  |     |
|----------|------|------|-------|------|-----|
| P923000  | 9,4  | 6,8  | 0,325 | 4,20 | 50  |
| P923001* | 10,0 | -    | -     | 1,25 | 100 |

| REF      | Couleur Color | Ø cm | H cm | Lts  | €/u  |    |
|----------|---------------|------|------|------|------|----|
| P924001  |               | 7    | 10,2 | 0,25 | 2,20 | 50 |
| P924002  |               | 7    | 7,0  | 0,17 | 2,20 | 50 |
| P924002A |               | 7    | 7,0  | 0,17 | 2,20 | 50 |
| P924002R |               | 7    | 7,0  | 0,17 | 2,20 | 50 |
| P924002V |               | 7    | 7,0  | 0,17 | 2,20 | 50 |

● - 30 °C Dishwasher safe  
Apto para lavavajillas  
● + 130 °C Utilisable au lave-vaisselle

## 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



Grey color  
Color gris  
Couleur gris

| REF     | cm          | € / u |    |
|---------|-------------|-------|----|
| P861045 | 45,5 x 35,5 | 19,85 | 12 |
| P861053 | 53,0 x 32,5 | 20,80 | 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  | € / u |   |
|---------|---------------|-------|---|
| P340000 | 46 x 28,5 x 2 | 22,20 | 1 |

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 240

**GN, isothermal trays and plates rack**

Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos

Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes



**86100** Polypropylene fast - food trays  
Bandejas fast - food de polipropileno  
Plateaux fast - food en polypropylène



Recyclable  
Recyclable  
Recyclable



| REF   | cm          | € / u |    |
|-------|-------------|-------|----|
| 86100 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86101 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86103 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86104 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86105 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86106 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86107 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86108 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86109 | 25,4 x 35,6 | 3,65  | 24 |
| 86110 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86111 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86113 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86114 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86115 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86116 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86117 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86118 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86119 | 30,5 x 40,6 | 4,95  | 24 |
| 86120 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86121 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86123 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86124 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86125 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86126 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86127 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86128 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 12 |
| 86129 | 35,6 x 45,7 | 6,25  | 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     | € / u  |   |
|--------|------------------|--------|---|
| P80700 | 52,6 x 51 x 32,8 | 178,65 | 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   | € / u  |   |
|--------|----------------|--------|---|
| P80720 | 73,8 x 31 x 43 | 153,50 | 1 |

**P900** 1/1 gastronorm cutlery bin  
Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1  
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1



**P8071** Double counter - top cutlery dispenser  
Soporte doble para bandejas porta - cubiertos  
Support double porte - couverts



Compatible: P900000

Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF    | W x D x H cm   | € / u  |   |
|--------|----------------|--------|---|
| P80710 | 52,6 x 51 x 58 | 294,50 | 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     | € / u  |   |
|--------|------------------|--------|---|
| P80730 | 73,8 x 46,5 x 60 | 252,50 | 1 |

| REF     | W x D x H cm   | € / u |    |
|---------|----------------|-------|----|
| P900000 | 53 x 32,5 x 10 | 13,85 | 10 |

Food contact polypropylene  
Polipropileno alimentario  
Polypropylène alimentaire