

pujadas®
A VOLLRATH COMPANY


**Алматы** (727)345-47-04
**Ангарск** (3955)60-70-56
**Архангельск** (8182)63-90-72
**Астрахань** (8512)99-46-04
**Барнаул** (3852)73-04-60
**Белгород** (4722)40-23-64
**Благовещенск** (4162)22-76-07
**Брянск** (4832)59-03-52
**Владивосток** (423)249-28-31
**Владикавказ** (8672)28-90-48
**Владимир** (4922)49-43-18
**Волгоград** (844)278-03-48
**Вологда** (8172)26-41-59
**Воронеж** (473)204-51-73
**Екатеринбург** (343)384-55-89
**Иваново** (4932)77-34-06
**Ижевск** (3412)26-03-58
**Иркутск** (395)279-98-46
**Казань** (843)206-01-48
**Калининград** (4012)72-03-81
**Калуга** (4842)92-23-67
**Кемерово** (3842)65-04-62
**Киров** (8332)68-02-04
**Коломна** (4966)23-41-49
**Кострома** (4942)77-07-48
**Краснодар** (861)203-40-90
**Красноярск** (391)204-63-61
**Курск** (4712)77-13-04
**Курган** (3522)50-90-47
**Липецк** (4742)52-20-81
**Магнитогорск** (3519)55-03-13
**Москва** (495)268-04-70
**Мурманск** (8152)59-64-93
**Набережные Челны** (8552)20-53-41
**Нижний Новгород** (831)429-08-12
**Новокузнецк** (3843)20-46-81
**Ноябрьск** (3496)41-32-12
**Новосибирск** (383)227-86-73
**Омск** (3812)21-46-40
**Орел** (4862)44-53-42
**Оренбург** (3532)37-68-04
**Пенза** (8412)22-31-16
**Петрозаводск** (8142)55-98-37
**Псков** (8112)59-10-37
**Пермь** (342)205-81-47
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15
**Рязань** (4912)46-61-64
**Самара** (846)206-03-16
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40
**Саратов** (845)249-38-78
**Севастополь** (8692)22-31-93
**Саранск** (8342)22-96-24
**Симферополь** (3652)67-13-56
**Смоленск** (4812)29-41-54
**Сочи** (862)225-72-31
**Ставрополь** (8652)20-65-13
**Сургут** (3462)77-98-35
**Сыктывкар** (8212)25-95-17
**Тамбов** (4752)50-40-97
**Тверь** (4822)63-31-35
**Тольятти** (8482)63-91-07
**Томск** (3822)98-41-53
**Тула** (4872)33-79-87
**Тюмень** (3452)66-21-18
**Ульяновск** (8422)24-23-59
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51
**Уфа** (347)229-48-12
**Хабаровск** (4212)92-98-04
**Чебоксары** (8352)28-53-07
**Челябинск** (351)202-03-61
**Череповец** (8202)49-02-64
**Чита** (3022)38-34-83
**Якутск** (4112)23-90-97
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70 **Казахстан** +7(727)345-47-04 **Беларусь** +(375)257-127-884 **Узбекистан** +998(71)205-18-59 **Киргизия** +996(312)96-26-47


**https://pujadas.nt-rt.ru/ || pag@nt-rt.ru**




## Our passion for industry defines us

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

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

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

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

**12.000**
**Storage bins**
*Ubicaciones de almacén*
Emplacements

**25.000 m²**
**Facilites**
*Instalaciones*
Installations

**+7.500**
**Products**
*Productos*
Produits

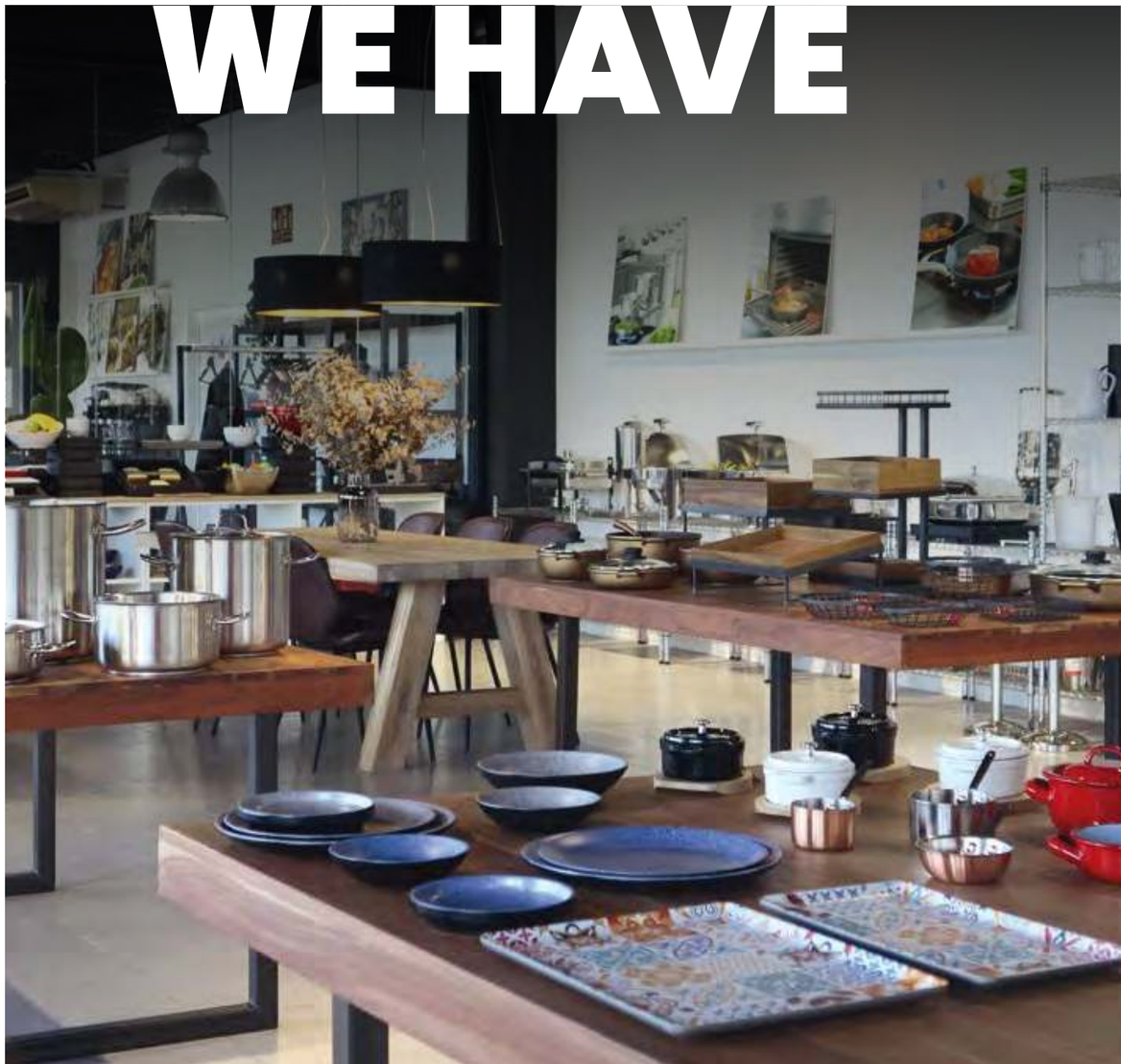
## Equipping you for success

*Equipamos tus desafíos /* Nous équipons vos défis

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

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

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






## Where the extraordinary takes place

*Donde reside lo extraordinario /* Ce qui est extraordinaire

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

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

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

## The past supports us, the future drives us

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

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

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

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





# WE GRILL

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

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

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

pujadas® grill

## Made by us, made here

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

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

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

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

# THE LAB



## Where steel and fire work their magic

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

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

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

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

# NEW

*Novedades /* Nouveauté

**1 Grill**
*Brasa*
Braise

**2 Cookware**
*Batería de Cocina*
Batterie de Cuisine

**3 Fry pans**
*Sartenes*
Poêles

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











# Index


**1.1 CHARCOAL OVENS** 28
*HORNO DE BRASA*
FOUR À BRAISE

**1.2 OPEN GRILLS** 38
*BRASAS ABIERTAS*
GRILLS OUVERTS

**1.3 GRILL BOX** 53

**1.4 SMOKER** 56
*AHUMADOS*
FUMOIR

**1.5 CHARCOAL** 58
*CARBÓN*
CHARBON

**1.6 ACCESSORIES** 60
*ACCESORIOS*
ACCESSOIRES

**1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION** 62
*MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA*
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

**2.1 INOX PRO** 74

**2.2 TOP LINE** 80

**2.3 COOL LINE** 82

**2.4 INOX FIRST** 84

**2.5 BLACK SERIES** 86

**2.6 CENTURY** 88

**2.7 TRIBUTE** 92

**3.1 ST / STEEL** 104
*ACERO INOXIDABLE*
ACIER INOXYDABLE

**3.2 ALUMINIUM** 110
*ALUMINIO*
ALUMINIUM

**3.3 MULTI-PLY** 118
*MULTIMETAL*
MULTI-METAL

**3.4 CARBON STEEL** 120
*ACERO AL CARBONO*
ACIER AU CARBONE

**3.5 SPANISH PAELLA PAN** 122
*PAELLERA*
PLAT À PAELLA

**4.1 ROAST PANS** 126
*RUSTIDERAS*
PLAQUES À RÔTIR

**4.2 GASTRONORM SHEET PANS** 128
*BANDEJAS HORNO GASTRONORM*
PLAQUES FOUR GASTRONORME

**4.3 PASTRY TRAYS** 129
*BANDEJAS PASTELERÍA*
PLAQUES À PÂTISSERIE

**4.4 GRIDS** 132
*REJILLAS*
GRILLES

**4.5 PIZZA PANS** 133
*BANDEJAS PARA PIZZA*
PLAQUES À PIZZA

**4.6 OVEN ACCESSORIES** 135
*ACCESORIOS HORNO*
ACCESSOIRES FOUR

# 5 Kitchen utensils
*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine



# 6 Ice-cream utensils & pastry
*Heladería y pastelería*
Ustensiles à glace et pâtisserie



# 7 Gastronorm containers
*Cubetas gastronorm*
Bacs gastronorme



# 8 Food delivery
*Transporte de alimentos*
Transport d'aliments



# 9 Dishwasher racks
*Cestas para vajilla*
Cassiers à vaisselle



# 10 Trolleys
*Carros*
Chariots




**5.1 KITCHEN UTENSILS** 138
*UTENSILIOS DE COCINA*
USTENSILES DE CUISINE

**5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS** 167
*PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS*
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

**5.3 CUTTING BOARDS** 182
*TABLAS DE CORTE*
PLANCHES À DÉCOUPER

**5.4 MEASURING UTENSILS** 186
*ELEMENTOS DE MEDIDA*
USTENSILES DE MESURE

**5.5 MITT** 191
*MANOPLA*
GAN

**5.6 NATURAL RUBBER MATS** 191
*ALFOMBRAS CAUCHO*
TAPIS EN CAOUTCHOUC

**6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 194
*UTENSILIOS HELADERÍA*
UTENSILES POUR GLACE

**6.2 PASTRY UTENSILS** 196
*UTENSILIOS DE PASTELERÍA*
USTENSILES DE PÂTISSERIE

**6.3 NON-STICK MOULDS** 205
*MOLDES ANTIADHERENTES*
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

**6.4 PASTRY CUTTER** 208
*CORTAPASTAS*
DÉCOUPOIRS

**6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 209
*MOLDES ACERO INOXIDABLE*
MOULES EN ACIER INOX

**6.6 BAGS AND NOZZLES** 212
*MANGAS Y BOQUILLAS*
POCHES ET DOUILLES

**6.7 FLEXIPAN MOULDS** 217
*MOLDES FLEXIPAN*
MOULES FLEXIPAN

**6.8 SILICONE MOULDS** 224
*MOLDES SILICONA*
MOULES SILICONE

**7.1 SUPER PAN 3** 234
**STAINLESS STEEL**
**ACERO INOXIDABLE**
*ACIER INOXYDABLE*

**7.2 GN PRO** 238
18/10 ST / STEEL
*INOX 18/10*

**7.3 POLYCARBONATE** 246
*POLICARBONATO*
POLYCARBONATE

**7.4 BISPHENOL-A FREE** 248
*SIN BISFENOL-A*
SANS BISPHÉNOL-A

**7.5 POLYPROPYLENE** 250
*POLIPROPILENO*
POLYPROPYLÈNE

**7.6 VIOLET COLLECTION** 252
**ALLERGENS MANAGEMENT**
**GESTIÓN DE ALÉRGENOS**
*GESTION DES ALLERGÈNES*

**8.1 EPP BOX** 256
*CAJA PPE*
BOÎTE PPE

**8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 258
*BOLSA DE REPARTO*
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

**8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 264
*BANDEJAS Y RECIPIENTES*
PLATEAUX ET PLATS

**9.1 OPENED RACKS** 274
*CESTAS ABIERTAS*
CASIERS OUVERTS

**9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS** 276
*CESTAS MONTADAS ABIERTAS*
CASIERS MONTÉS OUVERTS

**9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 278
*CESTAS MONTADAS CERRADAS*
CASIERS MONTÉS FERMÉS

**9.4 COMPLEMENTS** 280
*COMPLEMENTOS*
COMPLÉMENTS

**9.5 PLATE RACKS** 282
*CESTAS PARA PLATOS*
CASIERS ASSIETTES

**10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 288
*CARROS DE SERVICIO ALUMINIO*
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

**10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 290
*CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE*
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

**10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 295
*CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE*
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

**16.4 DISH TROLLEYS** 302
*CARROS PARA PLATOS*
CHARIOTS À VAISSELLE

**16.5 SPECIAL TROLLEYS** 305
*CARROS ESPECIALES*
CHARIOTS SPÉCIAUX

# 11 Shelving
*Estanterías*
Rayonnages

# 12 Equipment
*Maquinaria*
Equipement

# 13 Melamine
*Melamina y presentación*
Melamine et présentation








**11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING** 314
*ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES*
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

**11.2 SHELVING WITH WHEELS** 320
*ESTANTERÍAS CON RUEDAS*
RAYONNAGES AVEC ROUES

**11.3 BENCH** 320
*BANCADAS*
BANCS

**11.4 PARTS** 321
*COMPONENTES*
COMPOSANTS

**11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS** 324
*DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS*
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

**12.1 COOKING** 330
*COCCIÓN*
CUISSON

**12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS** 344
*TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO*
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

**12.3 FOOD PROCESSORS** 350
*PROCESADORES DE ALIMENTOS*
ROBOTS MULTIFONCTION

**12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT** 352
*MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA*
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEERATURE

**12.5 ICE-CREAM MACHINES** 368
*MAQUINARIA HELADERÍA*
TURBINES À GLACE

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




# 14 Buffet & accessories
*Buffet y accesorios*
Buffet et accessoires

# 15 Table service
*Servicio de mesa*
Arts de table

# 16 Bar & coffee
*Bar y cafetería*
Bar et cafétéria








**14.1 DISPLAY STANDS & BASKETS** 436
*PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES*
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

**14.2 PROTECTION AND COVERS** 449
*PROTECCIÓN Y TAPAS*
PROTECTION ET COUVERCLES

**14.3 BRONZE COOKWARE** 452
*BATERÍA DE COCINA BRONCE*
BATTERIE DE CUISINE BRONZE

**14.4 COOL LINE COLLECTION** 454

**14.5 SUPER SHAPES** 456
**BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS**
*CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET*
BACS PRÉSENTATION BUFFET

**14.6 MIRAMAR® COOKWARE** 458
*BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN*
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION

**14.7 CUBIC** 464

**14.8 CHAFERS & DISPENSERS** 480
*CHAFINGS Y DISPENSADORES*
CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

**14.9 BOWLS & SERVING TRAYS** 490
*BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO*
BOLS & PLATEAUX

**14.10 SERVING TOOLS** 494
*UTENSILIOS DE SERVICIO*
USTENSILES DE SERVICE BUFFET

**14.11 SIGNS** 504
*SEÑALIZACIÓN* / SIGNALIZATION

**15.1 MINIATURES** 508
*MINIATURAS*
MINIATURES

**15.2 TABLE PRESENTATION** 516
*PRESENTACIÓN DE MESA*
PRÉSENTATION TABLE

**15.3 TABLE SERVICE** 533
*SERVICIO DE MESA*
SERVICE DE TABLE

**16.1 BEVERAGE TROLLEY** 542
*CARRO BEBIDAS*
TCHARIOT BOISSON

**16.2 BAR** 545

**16.3 TEA & COFFEE SERVICE** 558
*TÉ Y CAFETERÍA*
THÉ ET CAFÉTÉRIA

**16.4 BEVERAGE SERVICE** 562
*SERVICIO DE BEBIDAS*
SERVICE À BOISSONS

**16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS** 566
*DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS*
DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS

# NEW

*Novedades /* Nouveauté

pujadas grill

## Charcoal Ovens




P. 30



P. 55

P. 62



## Black Series

P. 86

## Black Pro



P. 110



P. 111



P. 126



P. 165

# NEW

*Novedades /* Nouveauté



## Service trolleys

P. 292



P. 288

## Dish trolley



P. 303

## IP Pro



P. 339



P. 338



P. 339



P. 341

## Heating lamps



P. 360

# NEW

*Novedades /* Nouveauté



## Halo

P. 380

## Linen



P. 382





## Nova



P. 437



P. 438



P. 436

# NEW

*Novedades /* Nouveauté



## Chafers & dispensers



P. 481



P. 482



P. 483

## Table caddies



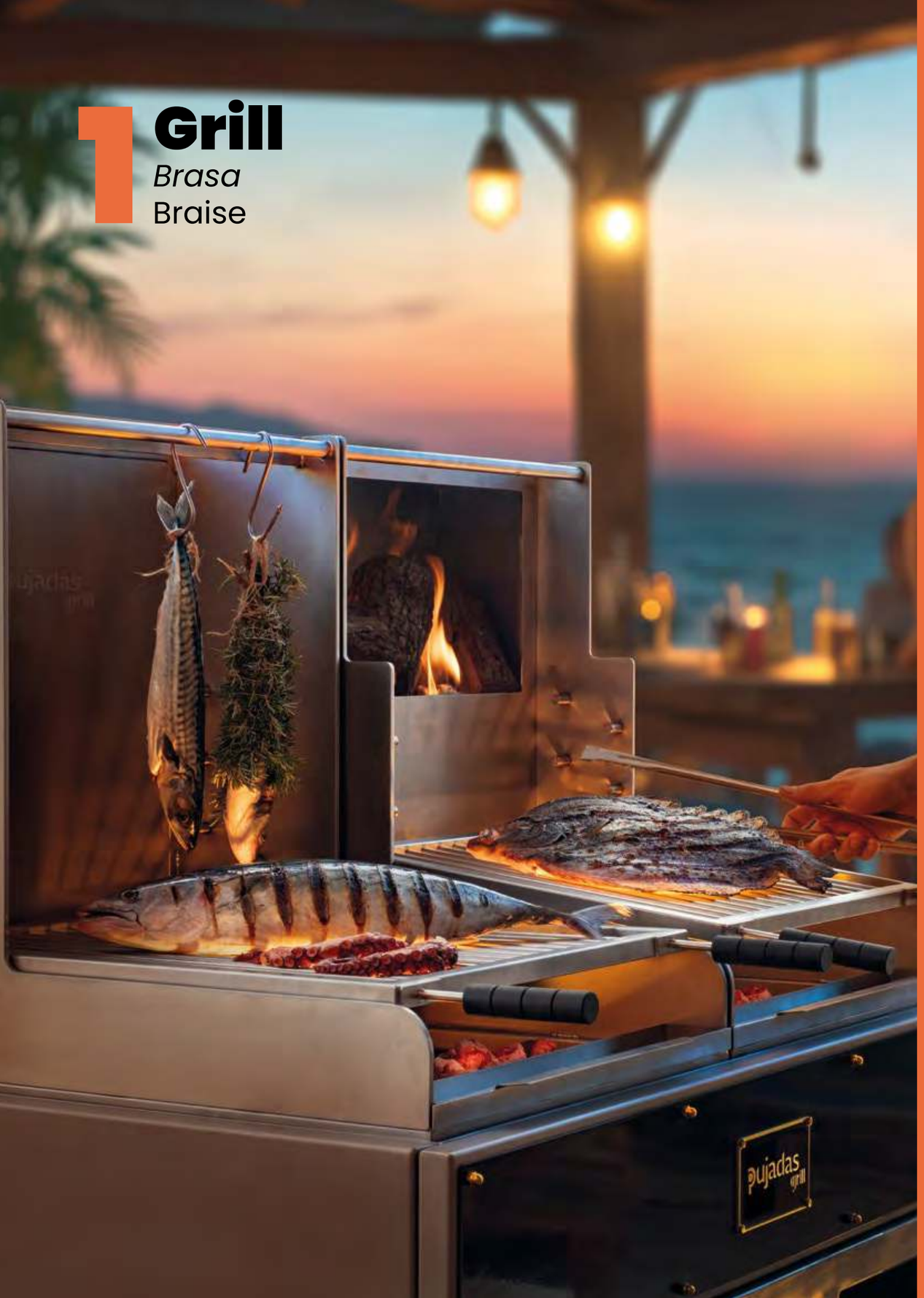
P. 534

## Cocktail service





P. 550




# 1 Grill
*Brasa*
Braise


**1.1 CHARCOAL OVENS** 28
*HORNO DE BRASA*
FOUR À BRAISE

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

**1.2 OPEN GRILLS** 38
*BRASAS ABIERTAS*
GRILLS OUVERTS

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

**1.3 GRILLBOX** 53

**1.4 SMOKER** 56
*AHUMADOS*
FUMOIR

**1.5 CHARCOAL** 58
*CARBÓN*
CHARBON

**1.6 ACCESSORIES** 60
*ACCESORIOS*
ACCESSOIRES

**1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION** 62
*MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA*
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

# Charcoal Ovens

*Hornos de brasa* / Fours à braise

# Charcoal Ovens

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

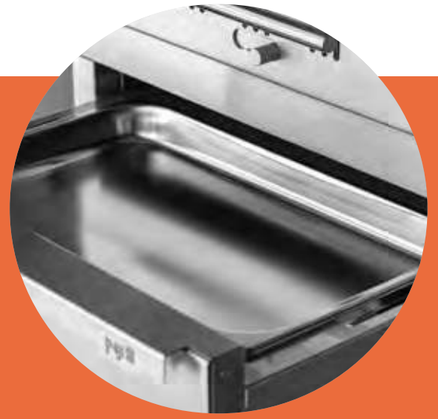
**Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.**

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

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

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

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



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

**Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.**
*Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacía el exterior.*
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.

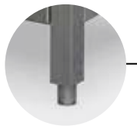
**Available in black, red or stainless steel.**
*Disponibles en negro, rojo o acero inoxidable.*
Disponibles en noir, rouge ou acier inoxydable.

**Ash drawer.**
*Cajón recogecenizas.*
Tiroir à cendres.

**Temperature maintaining drawer.**
*Cajón mantenedor de temperatura.*
Tiroir de maintien en température.

**Storage space**
*Espacio de almacenaje*
Espace de stockage

**Front wheels with brakes.**
**Also available with adjustable foot.**
*Ruedas delanteras con frenos.*
*También disponible con pie regulable.*
Roues avant avec freins.
Également disponible avec pied réglable.






**Security firewall for increased safety.**
*Cortafuegos de seguridad para mayor protección.*
Pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.

**Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.**
*Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.*
Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.

**High resistance and easy opening door system.**
*Puerta de alta resistencia y fácil apertura.*
Porte de haute résistance et d'ouverture facile.

**Adjustable grill height allows impressive versatility.**
*Parrilla ajustable en altura.*
Grille réglable en hauteur.

**Sunken charcoal fire bowl offers more space and easier operation.**
*Tolva de carbón hundida para un mayor espacio interior.*
*Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.*

# 1.1 Charcoal ovens

*Horno de brasa*
Fours à braise

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

## Premium Charcoal oven

*Horno de brasa Premium*
Four à braise Premium

NEW




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | |
|---|---|---|---|---|
| **P850501R** | | | | |
| **P850501B** | Oven 50 | 69 x 57 x 163 | | 1 |
| **P850501SS** | | | | |
| **P850901R** | | | | |
| **P850901B** | Oven 90 | 69 x 66 x 173 | | 1 |
| **P850901SS** | | | | |
| **P851401R** | | | | |
| **P851401B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1 |
| **P851401SS** | | | | |

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

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







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

*Horno de brasa*
Fours à braise

## Classic Charcoal oven

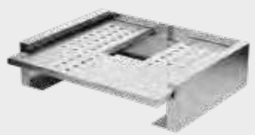
*Horno de brasa Classic*
Four à braise Classic

NEW




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | |
|---|---|---|---|---|
| **P850502R** | | | | |
| **P850502B** | Oven 50 | 69 x 57 x 163 | | 1 |
| **P850502SS** | | | | |
| **P850902R** | | | | |
| **P850902B** | Oven 90 | 69 x 66 x 173 | | 1 |
| **P850902SS** | | | | |
| **P851402R** | | | | |
| **P851402B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1 |
| **P851402SS** | | | | |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 36**



**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 36**



# 1.1 Charcoal ovens

*Horno de brasa*
Fours à braise

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

## Functional Charcoal oven

NEW

*Horno de brasa Functional*
Four à braise Functional




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | |
|---|---|---|---|---|
| **P850503R** | | | | |
| **P850503B** | Oven 50 | 69 x 57 x 163 | | 1 |
| **P850503SS** | | | | |
| **P850903R** | | | | |
| **P850903B** | Oven 90 | 69 x 66 x 173 | | 1 |
| **P850903SS** | | | | |
| **P851403R** | | | | |
| **P851403B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1 |
| **P851403SS** | | | | |

**GN not included**
*GN no incluídas*
Bacs GN non inclus

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



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

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







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



## Essential Charcoal oven

NEW

*Horno de brasa Essential*
Four à braise Essential




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | |
|---|---|---|---|---|
| **P850504R** | | | | |
| **P850504B** | Oven 50 | 69 x 57 x 163 | | 1 |
| **P850504SS** | | | | |
| **P850904R** | | | | |
| **P850904B** | Oven 90 | 69 x 66 x 173 | | 1 |
| **P850904SS** | | | | |
| **P851404R** | | | | |
| **P851404B** | Oven 140 | 87 x 86 x 179 | | 1 |
| **P851404SS** | | | | |

## Countertop Charcoal oven

NEW

*Horno de brasa sobremesa*
Four à braise de table




| REF | Charcoal Oven *Horno de brasa* Four à braise | Dimensions *Dimensiones* Dimensions cm (W x D x H) | Colour *Color* Couleur | |
|---|---|---|---|---|
| **P850500R** | | | | |
| **P850500B** | Oven 50 | 69 x 57 x 93 | | 1 |
| **P850500SS** | | | | |
| **P850900R** | | | | |
| **P850900B** | Oven 90 | 69 x 66 x 103 | | 1 |
| **P850900SS** | | | | |
| **P851400R** | | | | |
| **P851400B** | Oven 140 | 87 x 86 x 115 | | 1 |
| **P851400SS** | | | | |

# 1.1 Charcoal ovens accessories

*Complementos hornos brasa*
Accessoires fours à braise

SS Stainless steel

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



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

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



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

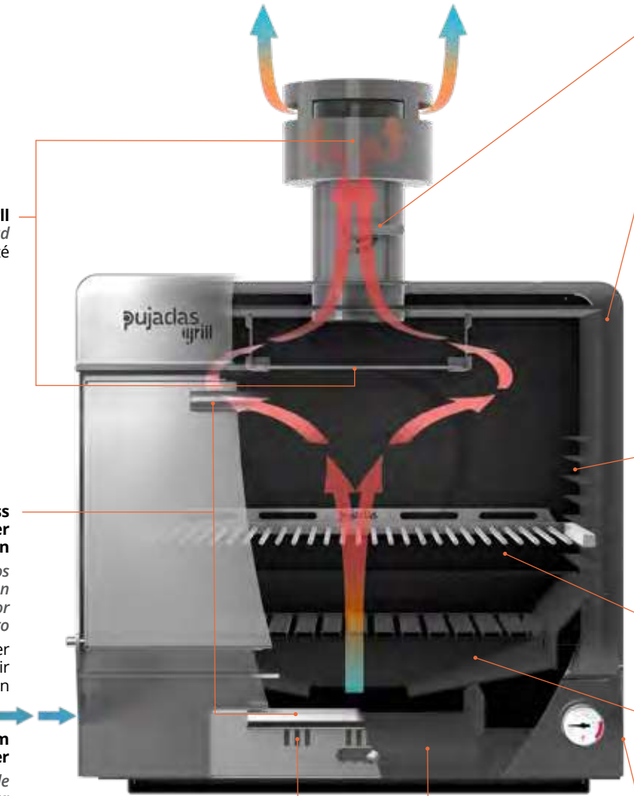
**Module for tempering, keeping hot or heating food.**
*Módulo para atemperar, mantener o calentar alimentos.*
Support de chauffe, maintien ou remise en température des aliments.

**Removable, easy-to-clean rack.**
*Parrilla extraíble para una fácil limpieza*
Grille amovible, nettoyage facile






# Oven operation




**Security firewall**
*Cortafuegos de seguridad*
Coupe-feu de sécurité

**Smoke outlet regulation**
*Regulación salida de humos*
Régulation de l'évacuation de la fumée

**Chamber with ceramic insulation up to 1200°C on entire perimeter**
*Camara con aislamiento cerámico hasta 1200°C en todo el perímetro*
Chambre avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur tout le périmètre

**Higher lid height and greater number of tracks**
*Cabina interior de mayor altura y con mayor número de guías*
Cabine intérieure plus haute avec plus de niveaux

**Handles made of stainless steel tube with air chamber for better insulation**
*Tiradores hechos con tubos de acero inoxidable con cámara de aire para un mejor aislamiento*
Poignées en tube d'acier inoxydable avec chambre à air pour une meilleure isolation

**Grill area**
*Zona braseado*
Zone de cuisson

**Sunken charcoal firebowl**
*Tolva carbón hundida*
Trémie à charbon encastrée

**Air inlet cooling system chamber**
*Entrada aire sistema de refrigeración cámara*
Entrée d'air du système de réfrigération de la chambre

**Adjustable air inlet and fume outlet**
*Entrada de aire y salida de humos regulable*
Réglage de l'entrée d'air et del'évacuation de la fumée

**Ash drawer**
*Cajón recogecenizas*
Tiroir à cendres

**Easy-access side panel for maintenance**
*Registro lateral de fácil acceso para el mantenimiento*
Ouverture latérale d´accès facile pour l'entretien

grill

# Open Grills

*Brasas abiertas* / Grills ouverts

# Open grill

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

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

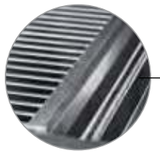
*Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.*

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

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

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





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

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

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

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

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

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



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




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

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

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

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

# 1.2 Open Grills

*Brasas abiertas*
Grills ouverts

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

## Open grill

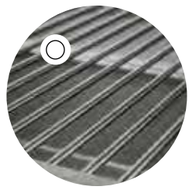
*Brasa abierta*
Grill ouvert




| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | |
|---|---|---|---|
| **P8581010R** | ● | ○ | 1 |
| **P8581011R** | ● | V | 1 |
| **P8581010B** | ● | ○ | 1 |
| **P8581011B** | ● | V | 1 |
| **P8581010SS** | ● | ○ | 1 |
| **P8581011SS** | ● | V | 1 |




**V shape grill**
*Parilla en V*
Grille en V




**Rod bar grill**
*Parrilla con varillas*
Grille ronde

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





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



## Countertop Open grill

*Brasa abierta de sobremesa*
Grill ouvert de table

| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | |
|---|---|---|---|
| **P8581000R** | ● | ○ | 1 |
| **P8581001R** | ● | V | 1 |
| **P8581000B** | ● | ○ | 1 |
| **P8581001B** | ● | V | 1 |
| **P8581000SS** | ● | ○ | 1 |
| **P8581001SS** | ● | V | 1 |




## Open grill without refractory base

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

| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | |
|---|---|---|---|
| **P8581030R** | ● | ○ | 1 |
| **P8581031R** | ● | V | 1 |
| **P8581030B** | ● | ○ | 1 |
| **P8581031B** | ● | V | 1 |
| **P8581030SS** | ● | ○ | 1 |
| **P8581031SS** | ● | V | 1 |






**Anchors for fixing**
*Anclajes para fijación*
Ancrages pour la fixation

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

# Open grill lite

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

## Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

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

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

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



**Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.**
*Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.*
Brûleur à bois (optionnel). Charge jusqu'à 12 kg de bois.

**Independent double open grill with 5 cooking levels. Available with V-shaped and rod bar grills**
*Dos superfícies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.*
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.

**Grill size for firebasket**
*Medida parrilla para leñero*
Dimension grille pour brûleur

**Grease collectors**
*Recogedores de grasa*
Collecteurs de graisse

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

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

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

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






**Tempering bar and compatible space for GN 1/3.**
*Barra de atemperamiento y espacio compatible para GN 1/3*
Barre de remise en température et espace compatible pour GN 1/3.

**Grill size**
*Medida parrilla*
Dimension grille

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

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

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

# 1.2 Open Grills

*Brasas abiertas*
Grills ouverts

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

## Open grill lite

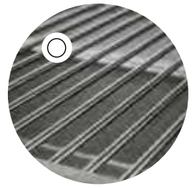
*Brasa abierta lite*
Grill ouvert lite




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



**V shape grill**
*Parilla en V*
Grille en V



**Rod bar grill**
*Parrilla con varillas*
Grille ronde



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

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







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



## Countertop Open grill lite

*Brasa abierta lite de sobremesa*
Grill ouvert lite de table

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




## Open grill lite without refractory base

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

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






**Anchors for fixing**
*Anclajes para fijación*
Ancrages pour fixation.

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

# 1.2 Open grills accessories

*Complementos brasa abierta*
Accessoires grills ouverts

SS Stainless steel

## P858100 Grill for Open Grill

*Parrilla Open Grill*
Grille pour Open Grill



| REF | W x D x H cm | Grill *Parrilla* Grill | |
|---|---|---|---|
| **P858100** | 86,2 x 53,6 x 2 | ○ | 1 |
| **P858101** | 86,2 x 53,6 x 2 | V | 1 |

## P858300 Grill for Open Grill Lite

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

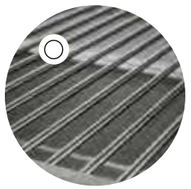


*** Suitable for firebasket**
** Compatible con leñero*
* Compatible avec brûleur à bois

| REF | W x D x H cm | Grill *Parrilla* Grill | |
|---|---|---|---|
| **P858300*** | 44,6 x 46,4 x 2 | ○ | 1 |
| **P858301*** | 44,6 x 46,4 x 2 | V | 1 |
| **P858310** | 58 x 46,4 x 2 | ○ | 1 |
| **P858311** | 58 x 46,4 x 2 | V | 1 |



**V shape grill**
*Parilla en V*
Grille en V



**Rod bar grill**
*Parrilla con varillas*
Grille ronde



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

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 402**







grill

# Robata

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

## Perfect for kitchens with limited space.

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

*Perfecta para cocinas con espacio limitado.*

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

Idéal pour cuisines avec un espace limité.

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

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

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

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

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

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

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

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




**Open grill with 3 cooking levels.**
*Parrilla abierta con 3 niveles de cocción.*
Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.

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



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

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



# 1.2 Open Grills

*Brasas abiertas*
Grills ouverts

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

## Robata

| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | |
|---|---|---|---|
| **P8582010R** | ● | ○ | 1 |
| **P8582010B** | ● | ○ | 1 |
| **P8582010SS** | ● | ○ | 1 |




## Countertop Robata

*Robata de sobremesa*
Robata de table

| REF | Colour *Color* Couleur | Grill *Parrilla* Grille | |
|---|---|---|---|
| **P8582000R** | ● | ○ | 1 |
| **P8582000B** | ● | ○ | 1 |
| **P8582000SS** | ● | ○ | 1 |




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






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





# Grillbox

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

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

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



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

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

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

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



**Charcoal container.**
*Carbonera.*
Espace charbon.



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

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

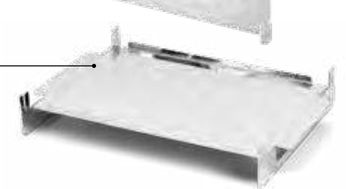
Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité. Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.



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

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

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



## Stainless steel tabletop barbecue

*Barbacoa sobremesa acero inox*
Barbecue de table acier inox

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P85200** | 37 x 26 x 15 | 1 |

## Stainless Steel tabletop barbecue Duo

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

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P85220** | 66 x 26 x 15 | 1 |

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

SS Stainless steel



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

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



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

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

SS Stainless steel



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

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

SS Stainless steel



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P85223** | 30 | 12 |





**P85202** **Enamelled cast iron reversible grill**
*Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado*
Grille réversible en fonte émaillée

CI Cast Iron

NEW




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

**P85203** **Rod bar grill**
*Parrilla de varilla*
Grille ronde

SS Stainless steel

NEW



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

**P85204** **Fuel holder base**
*Base para quemadores de combustible*
Base pour brûleurs à combustible

SS Stainless steel

NEW





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

**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 487**

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



**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 536**

**Skewer**
*Pincho*
Brochette



# Smoker

## Highly resistant to large-scale work volumes

*Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo*

Très résistant aux grands volumes de travail




**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 cockteles de manera fácil, rápida y eficaz.*

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.
Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

## PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

*Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar*

Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

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

*Válvulas de silicona alimentaria con 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

*Ahumador*
Fumoir

ABS Al Aluminium

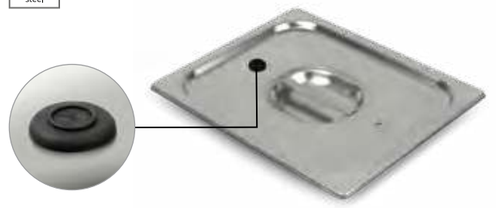
| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P85230** | 5,5 x 12,5 x 16 | 1 |



### P110000A GN lid for smoking

*Tapa GN para ahumar*
Couvercle GN pour fumer

SS Stainless steel



| | REF | GN | cm | |
|---|---|---|---|---|
| NEW | **P110000A** | 1/1 | 53 x 32,5 | 1 |
| NEW | **P120000A** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 1 |

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

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

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

### P209020A Cookware inox lid for smoke

*Tapa bateria inox para ahumar*
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P209020A** | 20 | 1 |
| **P209024A** | 24 | 1 |
| **P209028A** | 28 | 1 |
| **P209032A** | 32 | 1 |

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

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

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

### P85231 Chips beech or oak

*Chips aroma haya o roble*
Chips d'arôme de hêtre ou de chêne

Wo Wood




P85232
**Oak /** *Roble /* Chêne




P85231
**Beech /** *Haya /* Hêtre

| REF | Ø cm | H cm | gr | |
|---|---|---|---|---|
| **P85231** | 7,5 | 9 | 80 | 1 |
| **P85232** | 7,5 | 9 | 80 | 1 |

# Charcoal

## Charcoal top quality Marabú

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

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

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

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




| REF | Kg | |
|---|---|---|
| **P850000** | 280 | 1 pallet |

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

**FEATURES /** *CARACTERÍSTICAS /* CARACTÉRISTIQUES

| **Wood type**<br>*Tipo de madera*<br>Type de bois | **Calorific value**<br>*Poder calorífico*<br>Puissance calorique<br>**Kcal/Kg** | **Granulometry**<br>*Granulometría*<br>Granulométrie<br>**mm** | **Carbon**<br>*Carbono*<br>Carbone<br>**%** | **Ashes**<br>*Cenizas*<br>Cendres<br>**%** | **Humidity**<br>*Humedad*<br>Humidité<br>**%** | **Density**<br>*Densidad*<br>Densité<br>**Km/m³** | **Bag weight**<br>*Peso saco*<br>Poids sac<br>**Kg** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marabú | ≈ 8000 | 150 | > 75 | < 5 | < 6 | 298 | 10 |





# Charcoal 1.5

*Carbón*
Charbon

## P852000 Firelighters pack

*Pack pastillas encendido*
Pack plaquettes d'allumage




NEW

- **For any kind of fire lighting.**
- **Smoke, spark, smell and explosion-free.**
- **Non-toxic.**
- **100% ecological natural product. 92% solid alcohol.**
- **Flammable**

- *Para cualquier tipo de encendido.*
- *Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.*
- *No Tóxico.*
- *Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol solido.*
- *Inflamable*

- Pour tout type d'allumage.
- Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion
- Non toxique.
- Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.
- Inflammable

| REF | Tube weight<br>*Peso tubo*<br>Poids tube | |
|---|---|---|
| **P852000** | 205 g | 1 |

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

## P850101 Oak chunks

*Tacos de madera de roble*
Morceaux de chêne

Wo Wood




| REF | Kg | |
|---|---|---|
| **P850101** | ± 4 | 1 |

## P850102 Sherry aromatic oak chips

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

Wo Wood




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

| REF | Kg | |
|---|---|---|
| **P850102** | ± 2 | 1 |

## P850104 Whisky aromatic oak chips

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

Wo Wood




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

| REF | Kg | |
|---|---|---|
| **P850104** | ± 2 | 1 |

### 100% Natural aromatic chips & chunks

*Astillas y tacos aromáticos 100% naturales*
Copeaux et morceaux 100% naturels

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

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

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

# 1.6 Accessories

*Accesorios*
Accessoires

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P851004** | 33,5 | 120 |

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



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

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **4791210** | 30,5 | 12 |
| **4791610** | 40,6 | 12 |

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



**Scalloped**
*Festoneada*
Festonné

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **4781210** | 30,5 | 12 |
| **4781610** | 40,6 | 12 |

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P607100** | 18 | 120 |

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P607000** | 19 | 10 |





## P851005 Oven poker
*Pala atizadora*
Tisonnier



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P851005S** | 65 x 10 x 3,5 | 1 |
| **P851005L** | 85 x 10 x 3,5 | 1 |

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



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P851006S** | 35 x 15 x 12 | 1 |
| **P851006L** | 54 x 15 x 20 | 1 |

## P851007 Metallic brush
*Cepillo metálico*
Brosse metallique



P851007 RE851008

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P851007** | 23,5 | 1 |
| **RE851008** | 23,5 | 1 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 149**

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



# 1.7 Grill cookware and presentation

*Menaje y presentación brasa*
Matériel et présentation à braise

CA Cast Aluminum

FCA FOOD CONTACT APROVED

NEW

**Constructed from gravity-cast aluminium, which confers an exceptional resistance to high temperatures. Suitable for use with charcoal ovens and open flames.**
***Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad, lo que les proporciona una resistencia a las altas temperaturas. Pensadas para hornos de brasa y brasas abiertas.***
Fabriquées en fonte d´aluminium par gravité, ce qui leur confère une résistance aux températures élevées exceptionnelle. Conviennent aux fours à charbon de bois et aux grills ouverts.

**Features a three-layer ceramic non-stick coating, ensuring prolonged durability even under heavy use**
***Con recubrimiento cerámico antiadherente de 3 capas que garantiza una larga durabilidad incluso con un uso intensivo***
Avec un revêtement céramique antiadhésif à 3 couches qui garantit une longue durabilité même en cas d'utilisation intensive

**Lightweight yet extremely sturdy parts thanks to their thickness exceeding 6 mm.**
***Piezas ligeras y extremadamente robustas gracias a sus más de 6mm de espesor.***
Pièces légères et extrêmement robustes grâce à leur épaisseur de plus de 6 mm.



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



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

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



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

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



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



grill

# Grill cookware and presentation 1.7

*Menaje y presentación brasa*
Matériel et présentation à braise

**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 86**

**Black Series**



**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 110**

**Black Pro**



**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 518**

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



**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 519**

**Tin plates display**
***Llaunas presentación***
Plateaux inox présentation



# 1.7 Grill cookware and presentation

*Menaje y presentación brasa*
Matériel et présentation à braise

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

**Steel Pro 1921 Series**



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

**Steel Classic**



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

**Roast pan**
*Rustidera*
Plaque à rôtir



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

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



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

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









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

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



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

**Enamelled steel miniatures**
*Minituras acero esmaltado*
Miniatures acier émaillé



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

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



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



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



# 2 Cookware
*Batería de Cocina*
Batterie de Cuisine


2.1  INOX PRO 74

2.2  TOP LINE 80

2.3  COOL LINE 82

2.4  INOX FIRST 84

2.5  BLACK SERIES 86

2.6  CENTURY 88

2.7  TRIBUTE 92

# Which handle type should I choose?

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



## RIVET ATTACHMENT
*FIJACIÓN CON REMACHE*
FIXATION AVEC RIVET



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

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

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

## DIRECT WELDING ATTACHMENT
*FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA*
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE



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

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

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

## INDIRECT WELDING ATTACHMENT
*FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA*
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE




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

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

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





# Which diffuser bottom type should I choose?

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

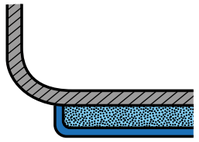


**The bottom is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:**

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

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

## TECHNICAL
*TÉCNICO*
TECHNIQUE

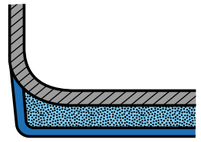


**Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.**

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

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

## ENCAPSULATED
*ENCAPSULADO*
ENCAPSULÉ

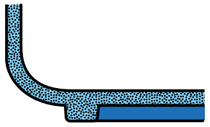


**Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body**

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

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

## INDUCTION DISC
*DISCO INDUCCIÓN*
DISQUE INDUCTION

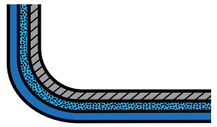


**Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.**

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

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

## MULTIPLY
*MULTIMETAL*
MULTI-METAL



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

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

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

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

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

**Aluminium**
*Aluminio*
Aluminium

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

# Which cookware do you need?

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



COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

| | Stainless Steel<br>*Acero Inoxidable*<br>Acier Inox | | |
|---|---|---|---|
| | **INOX PRO** | **TOP LINE** | **COOL LINE** |
| |  |  |  |
| **ATTRIBUTES**<br>*ATRIBUTOS*<br>ATTRIBUTS | NSF | NSF | |
| **INDUCTION TYPE**<br>*TIPO INDUCCIÓN*<br>TYPE INDUCTION | FULL INDUCTION | FULL INDUCTION | FULL INDUCTION |
| **WALL/BASE THICKNESS**<br>*GROSOR PARED/BASE*<br>ÉPAISSEUR PAROI/BASE | 0,8 / 6,5 mm | 0,8 / 6,5 mm | 0,8 / 6,5 mm |
| **DIFFUSER BOTTOM TYPE**<br>*TIPO FONDO INDUCCIÓN*<br>TYPE FOND DIFFUSEUR | **Technical**<br>*Técnico*<br>Technique | **Technical**<br>*Técnico*<br>Technique | **Technical**<br>*Técnico*<br>Technique |
| **HANDLE TYPE**<br>*TIPO DE ASA*<br>TYPE DE POIGNÉE | **Rod + Shim**<br>*Varilla + Pletina*<br>Tige + Plaque d'assemblage | **Tubular**<br>*Tubular*<br>Tubulaire | **Stainless steel casting**<br>*Fundición acero Inoxidable*<br>Fonte d'acier inoxydable |
| **FRYING PAN AVAILABLE**<br>*SARTÉN DISPONIBLE*<br>POÊLE DISPONIBLE | ✓ | - | ✓ |
| **MECHANICAL RESISTANCE**<br>*RESISTENCIA MECÁNICA*<br>RÉSISTANCE MÉCANIQUE | ★★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ |
| **TEMPERATURE TRANSMISSION**<br>*TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA*<br>TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★ |
| **TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE**<br>*UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE*<br>UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ |



| | Stainless Steel<br>*Acero Inoxidable*<br>Acier Inox | Aluminium<br>*Aluminio*<br>Aluminium | | Multiply<br>*Multimetal*<br>Multi-metal |
|---|---|---|---|---|
| | **INOX FIRST** | **BLACK SERIES** | **CENTURY** | **TRIBUTE** |
| |  |  |  |  |
| **ATTRIBUTES**<br>*ATRIBUTOS*<br>ATTRIBUTS | | ILAG NON STICK PROFESSIONAL | NSF | NSF JP |
| **INDUCTION TYPE**<br>*TIPO INDUCCIÓN*<br>TYPE INDUCTION | FULL INDUCTION | INDUCTION | - | FULL INDUCTION |
| **WALL/BASE THICKNESS**<br>*GROSOR PARED/BASE*<br>ÉPAISSEUR PAROI/BASE | 0,6 / 6 mm | 3 / 5 mm | 3 / 5 mm | 3,5 mm |
| **DIFFUSER BOTTOM TYPE**<br>*TIPO FONDO INDUCCIÓN*<br>TYPE FOND DIFFUSEUR | **Encapsulated**<br>*Encapsulado*<br>Encapsulé | **Induction Disc**<br>*Disco Inducción*<br>Disque Induction | - | **Multiply**<br>*Multimetal*<br>Multi-metal |
| **HANDLE TYPE**<br>*TIPO DE ASA*<br>TYPE DE POIGNÉE | **Stainless steel sheet**<br>*Chapa Acero Inoxidable*<br>Plaque en acier inoxydable | **Cast Aluminium**<br>*Aluminio Fundición*<br>Fonte d'aluminium | **Tube**<br>*Tubular*<br>Forme de tube | **Stainless Steel**<br>*Acero Inoxidable*<br>Acier Inoxydable |
| **FRYING PAN AVAILABLE**<br>*SARTÉN DISPONIBLE*<br>POÊLE DISPONIBLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **MECHANICAL RESISTANCE**<br>*RESISTENCIA MECÁNICA*<br>RÉSISTANCE MÉCANIQUE | ★★★ | ★★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ |
| **TEMPERATURE TRANSMISSION**<br>*TRANSMISIÓN DE TEMPERATURA*<br>TRANSMISSION DE LA TEMPÉRATURE | ★★★ | ★★★★ | ★★★★ | ★★★★★ |
| **TEMP. UNIFORMITY AT THE BASE**<br>*UNIFORMIDAD DE TEMP. EN LA BASE*<br>UNIFORMITÉ DE LA TEMP. À LA BASE | ★★★★ | ★★★★★ | ★★★★ | ★★★★ |

# 2.1 INOX PRO

FULL INDUCTION

18/10 Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

NSF

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

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

BEST SELLER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Efficacy**
***Eficacia***
Efficacité

**Cold**
***Frío***
Froid

**Warm**
***Caliente***
Chaud





COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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





## P209 Lid
*Tapa*
Couvercle



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

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

induction vitro gas electric



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

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

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

induction vitro gas electric



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

## P201 Saucepan
*Cazo recto bajo*
Casserole

induction vitro gas electric



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

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

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

## P2003 Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

## P204 Sauté pan
*Sautex*
Sauteuse

induction vitro gas electric



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

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

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

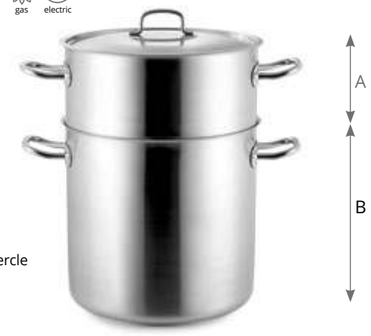
induction vitro gas electric




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

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

induction vitro gas electric




**With lid**
*Con tapa*
Avec couvercle

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





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

induction vitro gas electric

**Ø holes**
*agujeros*
trous
**4 mm**

**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P241040** | 40 | 20,0 | 20,0 | 1 |
| **P241050** | 50 | 25,0 | 40,0 | 1 |

## P244 Steam pot
*Conjunto vaporera*
Cuit vapeur

induction vitro gas electric




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

## P224 Pasta colander
*Colapasta*
Cuit-pâtes



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

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

| REF | | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P224023** | A | 23,0 | 12 |
| **P224026** | B | 26,0 | 6 |

## 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

induction vitro gas electric

**Ø holes**
*agujeros*
trous
**4 mm**

**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle



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

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

induction vitro gas electric

**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle



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

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

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

induction vitro gas electric



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

# 2.2 TOP LINE

FULL INDUCTION

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



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

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

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

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

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

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

**Efficacy**
***Eficacia***
Efficacité

**Cold** *Frío* Froid

**Warm** *Caliente* Chaud





18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

induction vitro gas electric



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

## P299 Lid
*Tapa*
Couvercle



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

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

# 2.3 COOL LINE

FULL INDUCTION

## EXCLUSIVE

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

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

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



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





COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF



A N R G

**Ref. colour**
*Ref. color*
Ref. couleur

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

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P490620 + COLOR** | 20 | 13,0 | 3,7 | 1 |
| **P490624 + COLOR** | 24 | 14,0 | 5,8 | 1 |
| **P490628 + COLOR** | 28 | 17,5 | 9,5 | 1 |
| **P490632 + COLOR** | 32 | 19,0 | 14,0 | 1 |

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

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P490724 + COLOR** | 24 | 9,5 | 3,9 | 1 |
| **P490728 + COLOR** | 28 | 11,0 | 5,8 | 1 |
| **P490732 + COLOR** | 32 | 12,5 | 8,9 | 1 |

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

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P490928 + COLOR** | 28 | 6,0 | 3,7 | 1 |
| **P490932 + COLOR** | 32 | 6,0 | 4,7 | 1 |

### P4900CO Saucepan
*Cazo recto*
Casserole

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P490016 + COLOR** | 16 | 7,5 | 1,5 | 1 |

# 2.4 INOX FIRST

INDUCTION



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

**Bodies and handles in mirror-effect polished stainless steel.**
***Cuerpos y asas en acero inoxidable pulido efecto espejo.***
Corps et poignées en acier inoxydable poli effet miroir.

**Encapsulated diffuser base that leaves no empty cavities to ensure fast, even heat diffusion.**
***Fondo difusor encapsulado, sin dejar cavidades vacías para una difusión del calor rápida y uniforme.***
Fond diffuseur encapsulé, sans laisser de cavités vides pour une répartition de la chaleur rapide et uniforme.

**Large-surface Full Induction Base.**
***Base Full Induction de màxima superfície.***
Base Full Induction de surface maximale.







SS Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



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

## P454 Saucepan
*Cazo recto*
Casserole

induction vitro gas electric



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

# 2.5 BLACK SERIES

NEW!

INDUCTION

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

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

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

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

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

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

**Cast body and handle in a single piece.**
***Cuerpo y asa fundidos en una misma pieza.***
Corps et poignée fondus dans une même pièce.

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

***Grosorses discontinuos para una excelente conductividad térmica.***

Épaisseurs discontinues pour une excellente conductivité thermique.



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

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

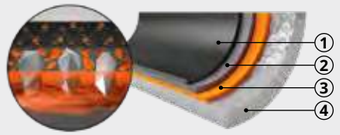
Base induction de grande surface pour une transmission maximale de la chaleur dans ce type de plaques de cuisson.

ILAG NON STICK SMBS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

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

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

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




**1.**
**Surface sealing for highest abrasion resistance.**
*Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.*
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

**2.**
**Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**
*Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.*
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

**3.**
**Ceramic reinforced primer.**
*Imprimación reforzada con cerámico.*
Apprêt renforcé en céramique.

**4.**
**Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**
*Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.*
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.





# Black Series 2.5

CA Cast Aluminum

FCA FOOD CONTACT APROVED

NEW!

## P1441 Non-stick casserole without lid

*Cacerola baja antiadherente sin tapa*

Faitout antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



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

## P1442 Non-stick saucepot without lid

*Cacerola alta antiadherente sin tapa*

Braisière antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



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

## P1443 Non-stick stock pot without lid

*Olla antiadherente sin tapa*

Marmite traiteur antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



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

## P1444 Square non-stick casserole without lid

*Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa*

Plat à rôtir rectangulaire antiadhésive sans couvercle

induction vitro gas electric



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

## P1440 Glass lid

*Tapa de cristal*

Couvercle en verre



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

## P1444T Square glass lid

*Tapa cuadrada de cristal*

Couvercle carré en verre



| REF | W x D cm | |
|---|---|---|
| **P144420T** | 20x20 | 4 |
| **P144424T** | 24x24 | 4 |
| **P144428T** | 28x28 | 4 |

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

# 2.6 CENTURY

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

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

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

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



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

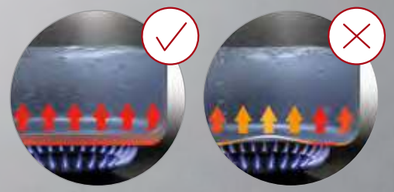
**Stainless steel tube handles: robust and heat insulators.**
***Asas de tubo en acero inoxidable: robustas y aislantes del calor.***
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur.

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

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

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

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



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

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

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

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

gas vitro electric



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

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

gas vitro electric



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

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

gas vitro electric



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

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

gas vitro electric



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







## P1123 Lid
*Tapa*
Couvercle



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

## P1063 Sauté pan
*Sautex*
Sauteuse

gas vitro electric



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

## P1043 Saucepan
*Cazo recto*
Casserole

gas vitro electric



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

## P1033 Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée

gas vitro electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P103322** | 22 | 11 | 3 | 1 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 113**

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



# 2.7 TRIBUTE

FULL INDUCTION

Mp Multiply

FCA FOOD CONTACT APROVED

NSF JP

**Stainless steel cover with a welded all-natural antimicrobial dippled 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 ºC.***

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 ºC.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





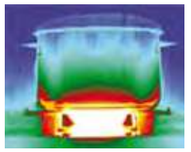
VOLLRATH 93 pujadas

COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

# Tribute by VOLLRATH

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





Others


Multimetal

**The professional Tribute® Kitchenware set is Vollreth'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 lalterales, está compuesto por tres materiales de alta calidad:*

- *Un revestimento 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 intactes 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.

**JP LIFETIME GUARANTEE**

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

*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.*

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

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

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





COOKWARE
BATERÍA
BATTERIE

Mp Multiply · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF · JP

### 775 Stock pot
*Olla recta*
Marmite traiteur

induction vitro gas electric



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

### 702111 Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **702111** | 28 | 8,9 | 4,5 | 1 |

### 693 Lid
*Tapa*
Couvercle



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

### 7776 Sauce Pot
*Cacerola alta*
Braisière

induction vitro gas electric



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

### 7021 Sauce Pan
*Cazo recto*
Casserole

induction vitro gas electric



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

### P234 Rounded saucepan
*Cazo bombeado*
Casserole bombée

induction vitro gas electric



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



# 3 Fry pans
*Sartenes*
Poêles






**3.1** **ST/STEEL** 104
*ACERO INOXIDABLE* / ACIER INOXYDABLE

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



**3.2** **ALUMINIUM** 110
*ALUMINIO* / ALUMINIUM

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



**3.3** **MULTI-PLY** 118
*MULTIMETAL* / MULTI-METAL

**Tribute** 118
**Woks** 119



**3.4** **CARBON STEEL** 120
*ACERO AL CARBONO* / ACIER AU CARBONE

**Steel Pro** 120
**Steel Expert** 121



**3.5** **SPANISH PAELLA PAN** 122
*PAELLERA* / PLAT À PAELLA

# Which material should I choose?

*¿Qué material debo elegir?*
Quel matériau choisir ?



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

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



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

# Which handle type should I choose?

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



## ERGOS



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

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

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

## HÉRCULES



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

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

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





# Which diffuser bottom type should I choose?

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

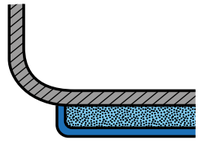


**The bottom of a frying pan is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:**

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

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

## TECHNICAL
*TÉCNICO*
TECHNIQUE

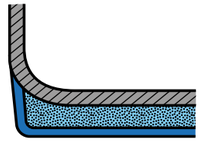


**Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.**

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

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

## ENCAPSULATED
*ENCAPSULADO*
ENCAPSULÉ

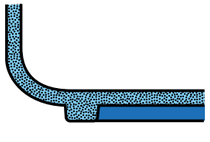


**Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body**

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

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

## INDUCTION DISC
*DISCO INDUCCIÓN*
DISQUE INDUCTION

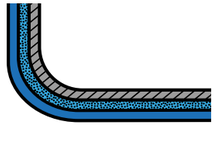


**Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.**

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

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

## MULTIPLY
*MULTIMETAL*
MULTI-METAL



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

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

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

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

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

**Aluminium**
*Aluminio*
Aluminium

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

# Which fry pan do you need?

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



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

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

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



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

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

# INOX PRO

FULL INDUCTION

**Specially designed to acheive 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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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





18/10 Stainless steel
FCA FOOD CONTACT APROVED
PFOA FREE

INOX PRO
FULL INDUCTION

## P220 Reinforced non-stick fry pan

*Sarten con antiadherente reforzado*
Poêle avec antiadhésif renforcé

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

induction gas vitro electric



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

## Non-stick coating treatment

***Detalle tratamiento antiadherente***
Dètail application antiadhésif

EXCALIBUR



**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 excelente tenue du procédé Excalibur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FRY PANS
SARTENES
POÊLES

PFOA FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · 18/10 Stainless steel



# COOL LINE

FULL INDUCTION

**Handle with an attractive design, 3-point riveted for safe use**
*Mango de diseño atractivo, remachado en 3 puntos para un uso seguro*
Poignée de conception attrayante, rivetée à 3 points pour une utilisation sûre

**Presentation: full-colour exterior finish for buffet use**
*Presentación: acabado exterior a todo color para su uso en buffet*
Présentation : finition extérieure en couleur pour utilisation en buffet

**3 layers of non-stick coating on the inside reinforced with Excalibur technology**
*Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur*
Intérieur avec 3 couches de revêtement antiadhésif renforcé par la technologie Excalibur

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



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

## P4902CO Reinforced non-stick color fry pan

*Sarten color con antiadherente reforzado*
Poêle couleur avec antiadhésif renforcé

induction · gas · vitro · electric



| REF | Color | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P490220A** | | 20 | 3,8 | 1 |
| **P490224A** | | 24 | 4,6 | 1 |
| **P490228A** | | 28 | 5,5 | 1 |
| **P490220N** | | 20 | 3,8 | 1 |
| **P490224N** | | 24 | 4,6 | 1 |
| **P490228N** | | 28 | 5,5 | 1 |
| **P490220R** | | 20 | 3,8 | 1 |
| **P490224R** | | 24 | 4,6 | 1 |
| **P490228R** | | 28 | 5,5 | 1 |
| **P490220G** | | 20 | 3,8 | 1 |
| **P490224G** | | 24 | 4,6 | 1 |
| **P490228G** | | 28 | 5,5 | 1 |

**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 83**







18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFAS FREE



# INOX PRO CERAMIC

FULL INDUCTION

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

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

**2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.**
*Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.*
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

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



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

## P2208 Ceramic non-stick fry pan

*Sarten con antiadherente cerámico*
Poêle antiadhésive ceramique

induction · gas · vitro · electric



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

FCA FOOD CONTACT APROVED

18/10 Stainless steel

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

# INOX PRO EXPERT

FULL INDUCTION



**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT

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

**Outstanding natural non-stick properties**
*Extraordinaria propiedad antiadherente natural*
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires

**Quality: inner and outer surfaces with an even satin polish finish**
*Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme*
Qualité : faces intérieure et extérieure avec polissage satiné uniforme

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

## P213 Fry pan
*Sartén*
Poêle

induction vitro gas electric oven



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

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

induction vitro gas electric oven



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P239336** | 36 | 10,0 | 6,00 | 1 |

## P2392 Flat base wok
*Wok con fondo plano*
Wok à fond plat

induction vitro gas electric oven



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P239236** | 36 | 9,0 | 5,50 | 1 |





18/10 Stainless steel

FCA FOOD CONTACT APROVED

FRY PANS
SARTENES
POÊLES

# INOX FIRST

FULL INDUCTION

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

PPG QuanTanium®
Titanium-reinforced non-stick coating

**Riveted tubular cast handle**
*Mango de fundición tubular remachado*
Poignée en fonte tubulaire rivetée



**3 layers QuanTanium coating**
*Antiadherente de 3 capas Quantanium*
Antiadhésif à 3 couches Quantanium

**Full induction base**
*Base Full Induction*
Base Full Induction

**Encapsulated diffuser bottom**
*Fondo difusor encapsulado*
Fond diffuseur encapsulé



## P459 Non-stick fry pan
*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction gas vitro electric



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

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

# BLACK PRO

INDUCTION

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

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

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

NEW!

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



**Ergos stainless steel tubular handle, 3-point riveted for strength and safety.**
***Mango tubular Ergos en acero inoxidable remachado en 3 puntos para una gran robustez y seguridad.***
Poignée tubulaire Ergos en acier inoxydable rivetée à 3 points pour une grande solidité et plus de sécurité.

**3 layers of ILAG Professional S non-stick coating for intensive use.**
***Antiadherente de 3 capas Ilag Professional S para un uso intensivo.***
Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional S pour une utilisation intensive.

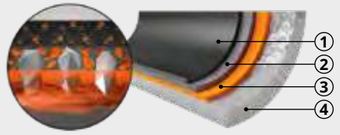
**Thick induction base with a large surface area for maximum heat transmission.**
***Base inducción de gran grosor y superficie para una máxima transmisión térmica.***
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

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

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

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




**1.**
**Surface sealing for highest abrasion resistance.**
*Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.*
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

**2.**
**Highly reinforced mid coat for good wear resistance.**
*Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.*
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

**3.**
**Ceramic reinforced primer.**
*Imprimación reforzada con cerámico.*
Apprêt renforcé en céramique.

**4.**
**Specially prepared substrate for an optimum adhesion of the coating.**
*Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.*
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.





# Aluminium 3.2

*Aluminio*
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE · INDUCTION

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

NEW!

induction vitro gas electric



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

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

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P145128** | 28 | 8 | 4 |

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

induction vitro gas electric



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P145228** | 28 | 1,5 | 4 |

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

induction vitro gas electric



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P145328** | 28 x 28 x 5 | 4 |

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

CA Cast Aluminum

induction vitro gas electric



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

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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P143043** | 43 x 25 x 5 | 4 |

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

CA Cast Aluminum

induction vitro gas electric



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

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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P143045** | 45 x 27 x 5 | 4 |

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

# ALU PRO

INDUCTION

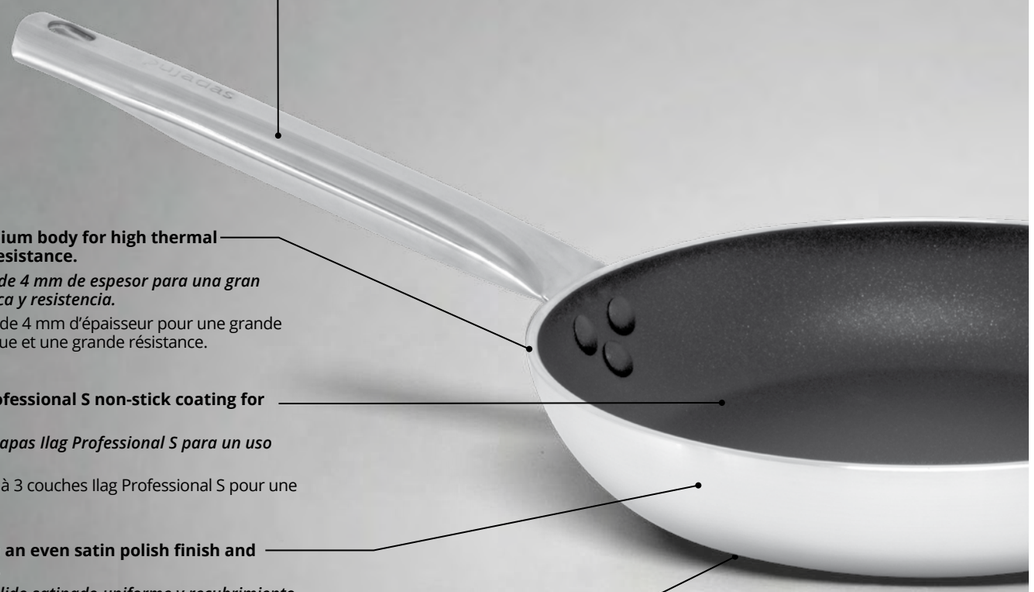
3 LAYERS - PFOA-FREE
*CAPAS - LIBRE DE PFOA*
COUCHES - SANS PFOA

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

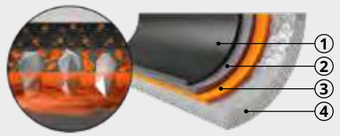
**Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.**

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

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

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

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




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

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

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

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

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

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

*Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.*

Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

**3. Ceramic reinforced primer.**

*Imprimación reforzada con cerámico.*

Apprêt renforcé en céramique.

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

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

Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.





# Aluminium 3.2

*Aluminio*
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

## P128 Non-stick fry pan with Hércules handle

*Sartén antiadherente con mango Hércules*
Poêle antiadhésive avec manche Hércules



INDUCTION — induction · gas · vitro · electric

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

NO INDUCTION — gas · vitro · electric

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

## P120 Non-stick fry pan with Ergos handle

*Sartén antiadherente con mango Ergos*
Poêle antiadhésive avec manche Ergos



INDUCTION — induction · gas · vitro · electric

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

NO INDUCTION — gas · vitro · electric

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

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

## P128 Non-stick fry pan with Hércules handle in colors

*Sartén antiadherente con mango Hércules a color*
Poêle antiadhésive avec manche Hércules en couleur

NO INDUCTION — gas · vitro · electric



| REF | Color | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P128124** | | 24 | 4,5 | 1 |
| **P128128** | | 28 | 5,0 | 1 |
| **P128132** | | 32 | 5,5 | 1 |
| **P128224** | | 24 | 4,5 | 1 |
| **P128228** | | 28 | 5,0 | 1 |
| **P128232** | | 32 | 5,5 | 1 |
| **P128324** | | 24 | 4,5 | 1 |
| **P128328** | | 28 | 5,0 | 1 |
| **P128332** | | 32 | 5,5 | 1 |
| **P128424** | | 24 | 4,5 | 1 |
| **P128428** | | 28 | 5,0 | 1 |
| **P128432** | | 32 | 5,5 | 1 |

# 3.2 Aluminium

*Aluminio*
Aluminium

PFAS FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · Al Aluminium

## ALU PRO CERAMIC

INDUCTION

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



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

**2 layers of extremely hard PPG Fusion non-stick ceramic coating on the inside.**
*Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.*
Intérieur avec 2 couches de revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion de grande dureté.

**Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.**
*Base inducción en acero inoxidable de máxima superfície, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.*
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.

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

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

induction · gas · vitro · electric



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

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

## ALU PRO EXPERT

NO INDUCTION

**WITHOUT COATING**
***SIN RECUBRIMIENTO***
SANS REVÊTEMENT



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

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

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

**Outer surface with an even satin polish finish and protective coating.**
*Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.*
Face extérieure avec un polissage satiné uniforme et un revêtement protecteur.

### P127 Fry pan
*Sartén*
Poêle

gas · vitro · electric · oven



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





# Aluminium 3.2

*Aluminio*
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

## ALU PRO SPECIAL

NO INDUCTION

3 LAYERS - PFOA-FREE
*CAPAS - LIBRE DE PFOA*
COUCHES - SANS PFOA
ILAG® NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL

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

gas · vitro · electric



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

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

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

gas · vitro · electric



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

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

gas · vitro · electric



| REF | cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P125038** | 38 x 26 | 5 | 1 |

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

gas · vitro · electric



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY.**
***SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS.***
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES.

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P131022** | 22 | 2,5 | 6 |
| **P131026** | 26 | 2,5 | 6 |

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

gas · vitro · electric



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

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P139012** | 12 | 2 | 1 |

# Aluminium 3.2

*Aluminio*
Aluminium

Al Aluminium · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE

## ALU FIRST

INDUCTION



**Stainless steel riveted tubular handle.**
*Mango tubular en acero inoxidable remachado.*
Poignée tubulaire rivetée en acier inoxydable.

**3.5-mm thick aluminium.**
*Aluminio de 3,5mm de espesor.*
Aluminium de 3,5 mm d'épaisseur.

**Induction base for good heat transmission.**
*Base inducción para una buena transmisión térmica.*
Base à induction pour une bonne transmission thermique.

### P1939 Non-stick fry pan

*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



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

## EASY APOLO

NO INDUCTION

### P460 Non-stick fry pan

*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

gas · vitro · electric



**2,5 mm Thickness**
*Espesor*
Épaisseur

**Bakelite handle**
*Mango baquelita*
Queue en bakélite

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

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

# 3.3 Multi-ply

*Multimetal*
Multi-metal

PFOA FREE · Mp Multiply

## TRIBUTE by VOLLRATH

FULL INDUCTION

CERAMIGUARD® II

NSF · JP · MADE IN USA

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

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

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

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

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

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



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

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

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

- **The 3004 aluminium core ensures a fast and even transfer of heat to the inside and walls of the product.**
- *El núcleo en aluminio 3004 permite una transmisión uniforme y rápida del calor en la parte interior y paredes del producto.*
- Le cœur en aluminium 3004 permet une transmission uniforme et rapide de la chaleur à l'intérieur et aux parois du produit.

- **The 18/0 stainless steel alloy on the outside makes the product suitable for induction use.**
- *La aleación del acero inoxidable 18/0 exterior aporta al producto un uso apto para inducción.*
- L'alliage en acier inoxydable 18/0 extérieur permet au produit d'être utilisé sur une plaque à induction.

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

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

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

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

**CERAMIGUARD® II**

**Stainless steel 18/8**
*Inox 18/8*

**Aluminium 3004**
*Aluminio 3004*

**Stainless steel 18/0**
*Inox 18/0*







Mp Multiply · FCA FOOD CONTACT APROVED · PFOA FREE · FULL INDUCTION

# Multi-ply 3.3

*Multimetal*
Multi-metal

## 6924 Non-stick fry pan

*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



NEW!

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

## 6914 Non-stick fry pan

*Sartén antiadherente*
Poêle antiadhésive

induction · gas · vitro · electric



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

## P2394 Non-stick round base wok

*Wok fondo redondo*
Wok antiadhésif à fond rond

induction · gas · vitro · electric

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P239436** | 36 | 10 | 6 | 1 |

## P2390 Round base wok

*Wok fondo redondo*
Wok à fond rond

induction · gas · vitro · electric

**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P239036** | 36 | 10 | 6 | 1 |

## P2395 Non-stick flat base wok

*Wok fondo plano*
Wok antiadhésif à fond plat

induction · gas · vitro · electric

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



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P239536** | 36 | 9 | 5,5 | 1 |

## P2391 Flat base wok

*Wok fondo plano*
Wok à fond plat

induction · gas · vitro · electric

**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P239136** | 36 | 9 | 5,5 | 1 |

# 3.4 Carbon steel

*Acero al carbono*
Acier au carbone

PFOA FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · St Steel

## STEEL PRO 1921 SERIES

FULL INDUCTION

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

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

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

**Outstanding thermal conductivity and thermal inertia, resulting in an optimal heat transfer speed and high heat storage capacity.**
*Excelente conductividad e inercia térmicas que se traducen en una máxima velocidad para transmitir la temperatura, así como en una gran capacidad para acumularla.*
Excellentes conductivité et inertie thermiques, ce qui se traduit par une vitesse maximale de transfert de la chaleur, ainsi que par une grande capacité pour l'accumuler.



2 LAYERS - PFOA-FREE
*CAPAS - LIBRE DE PFOA*
COUCHES - SANS PFOA
ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY ESSENTIAL

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

induction · gas · vitro · electric



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

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

induction · gas · vitro · electric

**Glass lid included**
*Tapa de cristal incluida*
Couvercle en verre inclus



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P166032** | 32 | 8,0 | 4,40 | 1 |





St Steel · FCA FOOD CONTACT APROVED

## STEEL EXPERT

FULL INDUCTION

**WITHOUT COATING**
*SIN RECUBRIMIENTO*
SANS REVÊTEMENT

**Long "Hercules" handle for better temperature control, riveted for safe use.**
*Mango largo Hércules para un mejor control de la temperatura, remachado para un uso seguro.*
Poignée longue Hércules pour un meilleur contrôle de la température, rivetée pour une utilisation sûre.

**Easy-to-handle carbon steel, much lighter than traditional cast iron frying pans.**
*Acero al carbono de fácil manejo, mucho más ligero que las sartenes tradicionales de hierro fundido.*
Acier au carbone facile à utiliser, plus légère que les poêles traditionnelles en fonte.

**Outstanding heat storage capacity.**
*Extraordinaria capacidad para acumular temperatura.*
Capacité extraordinaire d'accumulation de la chaleur.

**Excellent thermal conductivity and thermal inertia for the rapid transfer of heat.**
*Excelente conductividad e inercia térmicas que transmiten la temperatura a gran velocidad.*
Excellentes conductivité et inertie thermiques qui transmettent la chaleur à grande vitesse.

**Natural non-stick properties**
*Propiedades antiadherentes naturales*
Propriétés antiadhésives naturelles



### P1351 Fry pan
*Sartén*
Poêle

induction · gas · vitro · electric · oven · bbq



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P135120** | 20 | 4.5 | 1 |
| **P135124** | 24 | 5,0 | 1 |
| **P135128** | 28 | 5.5 | 1 |
| **P135132** | 32 | 6,0 | 1 |
| **P135140** | 40 | 7,0 | 1 |

### P1353 Wok

induction · gas · vitro · electric · oven · bbq



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P135330** | 30 | 9,5 | 1 |

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

induction · gas · vitro · electric · oven · bbq



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P135424** | 24 | 2,0 | 1 |

# 3.5 Spanish paella pan

*Paellera*

Plat à paella

FCA FOOD CONTACT APROVED

## P994 Black steel spanish paella pan

*Paellera valenciana en acero pulido*

Plat à paella tôle acier

St Steel · bbq · gas



| REF | Ø cm | Thickness *Espesor* Épaisseur | Portions *Raciones* | |
|---|---|---|---|---|
| **P994020** | 20 | 0,8 | 1/2 | 1 |
| **P994022** | 22 | 0,8 | 1/2 | 1 |
| **P994024** | 24 | 0,8 | 1 | 1 |
| **P994026** | 26 | 0,8 | 2 | 1 |
| **P994030** | 30 | 1,0 | 4 | 1 |
| **P994032** | 32 | 1,0 | 5 | 1 |
| **P994034** | 34 | 1,0 | 6 | 1 |
| **P994036** | 36 | 1,0 | 7 | 1 |
| **P994038** | 38 | 1,0 | 8 | 1 |
| **P994040** | 40 | 1,0 | 9 | 1 |
| **P994042** | 42 | 1,2 | 10 | 1 |
| **P994046** | 46 | 1,2 | 12 | 1 |
| **P994050** | 50 | 1,2 | 14 | 1 |
| **P994055** | 55 | 1,5 | 16 | 1 |
| **P994065** | 65 | 1,5 | 22 | 1 |
| **P994080** | 80 | 2,0 | 40 | 1 |
| **P994090** | 90 | 2,0 | 50 | 1 |
| NEW **P994150*** | 50 | 2,0 | 8 | 1 |
| NEW **P994155*** | 55 | 2,5 | 10 | 1 |
| NEW **P994165*** | 65 | 2,5 | 14 | 1 |
| NEW **P994180*** | 80 | 3,0 | 20 | 1 |
| NEW **P994190*** | 90 | 3,0 | 24 | 1 |

*** MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES**
*MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS*
PLUS RÉSISTANT À HAUTES TEMPÉRATURES

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



## P995 Enamelled steel paella pan

*Paellera acero esmaltado*

Plat à paella acier émaillé

ES Enamelled steel · bbq · gas · oven



| REF | Ø cm | Thickness *Espesor* Épaisseur | Portions *Raciones* | |
|---|---|---|---|---|
| **P995010 *** | 10 | 0,8 | TAPA | 1 |
| **P995016 *** | 15 | 0,8 | TAPA | 1 |
| **P995020** | 20 | 0,8 | 1/2 | 1 |
| **P995026** | 26 | 0,8 | 1/2 | 1 |
| **P995030** | 30 | 1,0 | 4 | 1 |
| NEW **P995032** | 32 | 1,0 | 5 | 1 |
| **P995034** | 34 | 1,0 | 6 | 1 |
| **P995036** | 36 | 1,0 | 7 | 1 |
| **P995038** | 38 | 1,0 | 8 | 1 |
| **P995040** | 40 | 1,0 | 9 | 1 |
| **P995042** | 42 | 1,2 | 10 | 1 |
| **P995050** | 50 | 1,2 | 14 | 1 |
| **P995060** | 60 | 1,5 | 19 | 1 |

## P997 Deep enamelled fry pan with handles

*Sartén honda esmaltada con asas*

Poêle haute émaillée avec anses

ES Enamelled steel · bbq · gas · oven



| REF | Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P997014 *** | 14 | 0,35 | 1 |
| **P997016 *** | 16 | 0,45 | 1 |
| **P997028** | 28 | 3,70 | 1 |
| **P997032** | 32 | 5,00 | 1 |
| **P997036** | 36 | 7,40 | 1 |
| **P997040** | 40 | 8,90 | 1 |





## Burners
*Paelleros*

## P998 Enamelled gas burner

*Paellero esmaltado gas*

Brûleur émaillé

ES Enamelled steel



**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 *Circulos* Cercles | Kw | |
|---|---|---|---|---|
| **P998035** | 35 | 2 | 9,4 | 1 |
| **P998050** | 50 | 2 | 14,1 | 1 |
| **P998070** | 70 | 3 | 24,1 | 1 |

## P999 Base for burner

*Trípode paellero*

Pied pour brûleur

SS Stainless steel






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

| REF | |
|---|---|
| **P999000** | 1 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 519**





# 4 Oven and roast pans

*Horno y rustideras*

Four et plaques à rôtir



**4.1 ROAST PANS** 126
*RUSTIDERAS*
PLAQUES À RÔTIR

**4.2 GASTRONORM SHEET PANS** 128
*BANDEJAS HORNO GASTRONORM*
PLAQUES FOUR GASTRONORME

**4.3 PASTRY TRAYS** 129
*BANDEJAS PASTELERÍA*
PLAQUES À PÂTISSERIE

**4.4 GRIDS** 132
*REJILLAS*
GRILLES

**4.5 PIZZA PANS** 133
*BANDEJAS PARA PIZZA*
PLAQUES À PIZZA

**4.6 OVEN ACCESSORIES** 135
*ACCESORIOS HORNO*
ACCESSOIRES FOUR

# 4.1 Roast pans

*Rustideras*

Plaques à rôtir

FCA FOOD CONTACT APROVED

## P144532 Non-stick deep roast pan

*Rustidera alta*

Plaque à rôtir fonde

CA Cast Aluminum

NEW!

**Rectangular induction bottom**
*Fondo inducción rectangular*
Fond induction rectangulaire

INDUCTION

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

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL



**Sold in whole boxes only**
*Se vende por caja completa*
Vendues uniquement par boîtes complètes

| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P144532** | 32 x 20 x 10 | 5 | 4 |

## P144532T Deep roast pan lid

*Tapa rustidera alta*

Couvercle plaque à rôtir fonde

TG Tempered Glass

NEW!



**Sold in whole boxes only**
*Se vende por caja completa*
Vendues uniquement par boîtes complètes

| REF | W x D cm | |
|---|---|---|
| **P144532T** | 32 x 20 | 4 |

## P144535 Non-stick roast pan

*Rustidera*

Plaque à rôtir

CA Cast Aluminum

NEW!

**Rectangular induction bottom**
*Fondo inducción rectangular*
Fond induction rectangulaire

INDUCTION

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

ILAG NON STICK SWISS TECHNOLOGY PROFESSIONAL



**Sold in whole boxes only**
*Se vende por caja completa*
Vendues uniquement par boîtes complètes

| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P144535** | 35 x 25 x 7 | 5,5 | 4 |

## P1145 BLACK ELEGANCE

**Non-stick presentation aluminium roast pan**

*Rustidera aluminio presentación antiadherente*

Plaque à rôtir anti-adhésive présentation

CA Cast Aluminum

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

PPG QuanTanium® Titanium-reinforced non-stick coating



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P114540** | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 1 |
| **P114545** | 45 x 32 x 6,5 | 7,6 | 1 |





FCA FOOD CONTACT APROVED

## P309 Roast pan falling handles

*Rustidera asas móviles*

Plaque à rôtir anses tombantes

18/10 Stainless steel



| REF | cm (int) | cm (ext) | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P309040** | 40 x 30 | 43 x 33 | 6,5 | 6,5 | 1 |
| **P309050** | 50 x 35 | 54 x 39 | 7,0 | 11,0 | 1 |
| **P309060** | 60 x 40 | 64 x 44 | 9,0 | 19,0 | 1 |

## P113 Roast pan falling handles

*Rustidera asas móviles*

Plaque à rôtir anses tombantes

Al Aluminium

BEST SELLER



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P113035** | 35 x 27 x 5,5 | 5,0 | 1 |
| **P113040** | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 1 |
| **P113050** | 50 x 35 x 7 | 10,8 | 1 |
| **P113060** | 60 x 40 x 9 | 19,0 | 1 |
| **P113070** | 70 x 45 x 10 | 27,7 | 1 |

## P122 Non-stick roast pan falling handles

*Rustidera antiadherente asas móviles*

Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes

Al Aluminium



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P122040** | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 1 |
| **P122050** | 50 x 35 x 7 | 10,8 | 1 |
| **P122060** | 60 x 40 x 9 | 19,0 | 1 |

## P114 Roast pan fixed handles

*Rustidera asas fijas*

Plaque à rôtir avec poignées fixes

Al Aluminium



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P114040** | 40 x 30 x 6,5 | 6,3 | 1 |
| **P114050** | 50 x 35 x 7 | 10,8 | 1 |
| **P114060** | 60 x 40 x 9 | 19,0 | 1 |
| **P114070** | 70 x 45 x 10 | 27,7 | 1 |

# 4.2 Gastronorm sheet pans

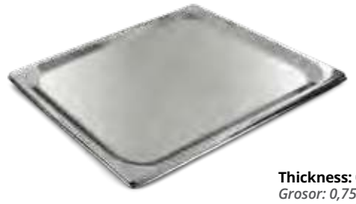
*Bandejas horno gastronorm*
Plaques four gastronorme

FCA FOOD CONTACT APROVED

## P120101 GN Pastry Pan

*Bandeja gastronorm*
Bac GN pâtisserie

18/10 Stainless steel



**Thickness: 0,75 mm**
*Grosor: 0,75 mm*
Epaisseur: 0,75 mm

**Sold in whole boxes only**
*Se vende por caja completa*
Vendues uniquement par boîtes complètes

| REF | GN | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P120101** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 6 |
| **P230101** | 2/3 | 35,3 x 32,5 x 1 | 6 |
| **P110101** | 1/1 | 53,0 x 32,5 x 1 | 6 |

## P3180 Gastronorm sheet

*Bandeja gastronorm*
Plaque gastronorme

18/10 Stainless steel



**Thickness: 0,75 mm**
*Grosor: 0,75 mm*
Epaisseur: 0,75 mm

| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P318005** | 1/1 | 53 x 32,5 x 0,8 | 1 |

## P3182 Deep gastronorm sheet

*Bandeja honda gastronorm*
Plaque gastronorme fonde

18/10 Stainless steel



**Shiny finish**
*Acabado brillante*
Finition brillante

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

| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P318211** | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 | 1 |

## P1323 Non-stick GN pan tray

*Bandeja GN antiadherente*
Plaque GN anti-adhésive

Al Aluminium



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

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

## P1325 Non-stick oven egg GN pan

*Bandeja GN antiadherente multiunidades*
Plaque à oeufs anti-adhésive pour four

Al Aluminium



| REF | Type / *tipo* | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P132560** | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,8 | 1 |






FCA FOOD CONTACT APROVED

# Pastry trays 4.3

*Bandejas pastelería*
Plaques à pâtisserie



## P318 Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel




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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P318040** | 40 x 30 x 1,2 | 1 |
| **P318060** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |

## P779 Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel




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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P779017** | 25,5 x 17,5 x 1 | 1 |
| **P779021** | 27,5 x 21 x 1 | 1 |
| **P779026** | 30 x 26 x 1 | 1 |
| **P779060** | 60 x 20 x 1 | 1 |

## P778 Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

18/10 Stainless steel




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P778040** | 40 x 30 x 1 | 1 |
| **P778048** | 48 x 31 x 1 | 1 |
| **P778060** | 60 x 40 x 1 | 1 |

## P777 Rectangle for baking sheets

*Marcos para bandejas escuadradas*
Rectangle pour plaques

18/10 Stainless steel



**Rectangles that are adptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322**
*Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322*
Rectangles pour adapter aux plaques inox des réfs. P778, P1232 et P1322

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P777540** | 39,5 x 29,5 x 5 | 1 |
| **P777548** | 47,5 x 30,5 x 5 | 1 |
| **P777560** | 59,5 x 39,5 x 5 | 1 |

## P123 Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P123040** | 40 x 30 x 1,2 | 1 |
| **P123060** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |

## P1232 Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P123260** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |

# 4.3 Pastry trays

*Bandejas pastelería*

Plaques à pâtisserie

FCA FOOD CONTACT APROVED

## P132 Non-stick baking sheet

*Bandeja pastelería antiadherente*

Plaque à pâtisserie anti-adhésive

Al Aluminium




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P132040** | 40 x 30 x 1,2 | 1 |
| **P132060** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |

## P1322 Non-stick baking sheet

*Bandeja pastelería antiadherente*

Plaque à pâtisserie anti-adhésive

Al Aluminium




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P132260** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |

## P1231 Perforated baking sheet

*Bandeja perforada pastelería*

Plaque à pâtisserie perforée

Al Aluminium




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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P123140** | 40 x 30 x 1,2 | 1 |
| **P123160** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |

## P1321 Perforated non-stick baking sheet

*Bandeja pastelería antiadherente perforada*

Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée

Al Aluminium




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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P132140** | 40 x 30 x 1,2 | 1 |
| **P132160** | 60 x 40 x 1,2 | 1 |



AA Anodized Aluminum

FCA FOOD CONTACT APROVED



# BAKING TRAY

NEW!

**Multifunctional baking tray for pastry and oven**
*Bandeja multifuncional para horno y pastelería.*
Plateau multifonctionnel pour pâtisserie et four.

**With side handles, perfect for baking, serving and presenting.**
*Con asas laterales, ideal para hornear, presentar, servir.*
Avec poignées latérales, idéal pour le service, la cuisson, et la présentation.

**Stackable, even with the product already presented, thanks to the handles' design.**
*Apilables, incluso con producto ya presentado, gracias al diseño de las asas.*
Empilables, même avec un produit déjà présenté, grâce au design des poignées.

**Compatible with baking trolleys.**
*Compatible con carros de pastelería.*
Compatible avec les chariots de pâtisserie.

**Very robust, with a thickness of 2 mm.**
*Gran robustez, con 2 mm de grosor.*
Grande robustesse, avec 2 mm d'épaisseur.

**Suitable for oven use up to 250°C.**
*Apta para horno hasta 250ºC.*
Convient au four jusqu'à 250 °C.

**Anodised finish for improved strength, resistance and corrosion protection.**
*Acabado anodizado para mayor dureza, resistencia y protección contra la corrosión.*
Finition anodisée pour plus de dureté, de résistance et de protection contre la corrosion.





## P317600S Baking tray in anodized aluminium

*Bandeja servicio pasteleria en aluminio anodizado*

Plateau service pâtisserie en aluminium anodisé



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P317600S** | 60 x 40 x 6,5 | 1 |

# 4.4 Grids

*Rejillas*
Grilles

FCA FOOD CONTACT APROVED

## 9002 Baking sheet

*Bandeja pastelería*
Plaque à pâtisserie

Al Aluminium





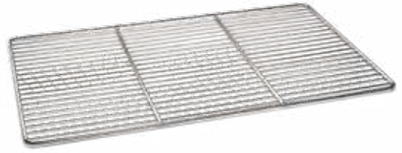

IDEA! **5220 / 5228**
**Ideal for food presentation**
*Ideal para presentación*
Idéal pour présentation

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **9002** | 65,4 x 45,1 x 2,5 | 12 |
| **5223** | 53,3 x 38,1 x 2,5 | 12 |
| **5303** | 32,7 x 45,1 x 2,5 | 12 |
| **5220** | 33,0 x 24,1 x 2,5 | 12 |
| **5228** | 16,5 x 24,1 x 2,5 | 12 |

## P9091 St/Steel gastronorm grid

*Rejilla gastronorm acero inox*
Grille acier inoxydable gastronorm

SS Stainless steel



| REF | Type tipo | cm | N. Cross-bars *Travesaños* Traverses | Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses | N. Wires *Varillas* Fils | Ø mm Wires *Varillas* Fils | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P909121** | 2/1 | 65 x 53 | 3 | 5 | 32 | 2 | 10 |
| **P909111** | 1/1 | 53 x 32,5 | 2 | 5 | 20 | 2 | 10 |

## P9093 St/Steel pastry grid

*Rejilla pastelería acero inox*
Grille pâtisserie acier inoxydable

SS Stainless steel



| REF | cm | N. Cross-bars *Travesaños* Traverses | Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses | N. Wires *Varillas* Fils | Ø mm Wires *Varillas* Fils | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P909340** | 40 x 30 | 2 | 5 | 22 | 2 | 10 |
| **P909360** | 60 x 40 | 3 | 5 | 29 | 2 | 10 |

## P9094 St/Steel reinforced pastry grid

*Rejilla pastelería reforzada acero inox*
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée

SS Stainless steel



| REF | cm | N. Cross-bars *Travesaños* Traverses | Ø mm Cross-bars *Travesaños* Traverses | N. Wires *Varillas* Fils | Ø mm Wires *Varillas* Fils | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P909460** | 60 x 40 | 2 | 6 | 24 | 3 | 10 |

## P9092 White rilsan steel gastronorm grid

*Rejilla gastronorm con rilsan blanco*
Grille gastronorm en acier et rilsan blanc

St Steel






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



# Pizza pans 4.5

*Bandejas para pizza*
Plaques à pizza

AA Anodized Aluminum

240 ºC




## 6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

*Bases pizza con acabado Clear Coat®*
Bases pizza finition Clear Coat®

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **6706CC** | 16 | 3,8 | 12 |
| **6708CC** | 20 | 3,8 | 12 |
| **6709CC** | 22 | 3,8 | 12 |
| **6710CC** | 25 | 3,8 | 12 |
| **6712CC** | 30 | 3,8 | 12 |
| **6714CC** | 35 | 3,8 | 12 |
| **6716CC** | 40 | 3,8 | 12 |
| **PC07SCC** | 18 | 1,9 | 12 |
| **PC09SCC** | 22 | 1,9 | 12 |
| **PC10SCC** | 25 | 1,9 | 12 |
| **PC12SCC** | 30 | 1,9 | 12 |
| **PC15SCC** | 38 | 1,9 | 12 |
| **PC18SCC** | 45 | 1,9 | 12 |

## 6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

*Bases pizza con acabado Hard Coat®*
Bases pizza finition Hard Coat®

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **6706HC** | 16 | 3,8 | 12 |
| **6708HC** | 20 | 3,8 | 12 |
| **6714HC** | 35 | 3,8 | 12 |
| **6716HC** | 40 | 3,8 | 12 |
| **PC07SHC** | 18 | 1,9 | 12 |
| **PC08SHC** | 20 | 1,9 | 12 |
| **PC09SHC** | 22 | 1,9 | 12 |
| **PC10SHC** | 25 | 1,9 | 12 |
| **PC11SHC** | 28 | 1,9 | 12 |
| **PC13SHC** | 32 | 1,9 | 12 |
| **PC14SHC** | 35 | 1,9 | 12 |
| **PC16SHC** | 40 | 1,9 | 12 |

## 6706N Pizza pan with natural finish

*Bases pizza con acabado natural*
Bases pizza finition naturel

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **6706N** | 16 | 3,8 | 12 |
| **6708N** | 20 | 3,8 | 12 |
| **6709N** | 22 | 3,8 | 12 |
| **6710N** | 25 | 3,8 | 12 |
| **6712N** | 30 | 3,8 | 12 |
| **6714N** | 35 | 3,8 | 12 |
| **6716N** | 40 | 3,8 | 12 |
| **PC07SN** | 18 | 1,9 | 12 |
| **PC08SN** | 20 | 1,9 | 12 |
| **PC10SN** | 25 | 1,9 | 12 |
| **PC11SN** | 28 | 1,9 | 12 |
| **PC12SN** | 30 | 1,9 | 12 |
| **PC13SN** | 32 | 1,9 | 12 |
| **PC15SN** | 38 | 1,9 | 12 |
| **PC18SN** | 45 | 1,9 | 12 |

## PC07PCC Perforated pizza pan with Clear Coat® finish

*Bases pizza perforadas con acabado Clear Coat®*
Bases pizza perforées finition Clear Coat®

| REF | Ø cm | H cm | N. holes *N. agujeros* N. trous | |
|---|---|---|---|---|
| **PC07PCC** | 18 | 1,9 | 32 | 12 |
| **PC08PCC** | 20 | 1,9 | 52 | 12 |
| **PC10PCC** | 25 | 1,9 | 80 | 12 |
| **PC11PCC** | 28 | 1,9 | 112 | 12 |
| **PC12PCC** | 30 | 1,9 | 124 | 12 |
| **PC13PCC** | 33 | 1,9 | 156 | 12 |
| **PC14PCC** | 35 | 1,9 | 360 | 12 |
| **PC15PCC** | 38 | 1,9 | 208 | 12 |
| **PC18PCC** | 45 | 1,9 | 316 | 12 |

## PC07PHC Perforated pizza pan with Hard Coat® finish

*Bases pizza perforadas con acabado Hard Coat®*
Bases pizza perforées finition Hard Coat®

| REF | Ø cm | H cm | N. holes *N. agujeros* N. trous | |
|---|---|---|---|---|
| **PC07PHC** | 18 | 1,9 | 32 | 12 |
| **PC10FPHC** | 25 | 1,9 | 164 | 12 |
| **PC11PHC** | 28 | 1,9 | 112 | 12 |
| **PC12FPHC** | 30 | 1,9 | 256 | 12 |
| **PC12PHC** | 30 | 1,9 | 124 | 12 |
| **PC13PHC** | 33 | 1,9 | 156 | 12 |
| **PC14FPHC** | 35 | 1,9 | 360 | 12 |
| **PC14PHC** | 35 | 1,9 | 360 | 12 |
| **PC15PHC** | 38 | 1,9 | 208 | 12 |
| **PC16FPHC** | 40 | 1,9 | 468 | 12 |
| **PC18FPHC** | 45 | 1,9 | 616 | 12 |

## PC08PN Perforated pizza pan with natural finish

*Bases pizza perforadas con acabado natural*
Bases pizza perforées finition naturel

| REF | Ø cm | H cm | N. holes *N. agujeros* N. trous | |
|---|---|---|---|---|
| **PC08PN** | 20 | 1,9 | 52 | 12 |
| **PC10PN** | 25 | 1,9 | 80 | 12 |
| **PC11PN** | 28 | 1,9 | 112 | 12 |
| **PC12PN** | 30 | 1,9 | 124 | 12 |
| **PC14PN** | 35 | 1,9 | 360 | 12 |
| **PC15PN** | 38 | 1,9 | 208 | 12 |
| **PC16PN** | 40 | 1,9 | 468 | 12 |
| **PC18PN** | 45 | 1,9 | 316 | 12 |

# 4.5 Pizza pans

*Bandejas para pizza*
Plaques à pizza

## P705 Non-stick deep pizza mould

*Molde hondo pizza antiadherente*
Moule haut pizza anti-adhésif

CS Carbon steel

**non-stick**
*antiadherente*
antiadhésif



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P705024** | 24 | 2,5 | 50 |
| **P705028** | 28 | 2,5 | 30 |
| **P705032** | 32 | 2,5 | 24 |

## P736 Perforated non-stick pizza mould

*Molde pizza antiadherente perforado*
Moule à pizza anti-adhésif perforé

St Steel

**Ø 8 mm**
**Holes**
*Agujeros*
Trous

**With feet**
*Con pies*
Avec pieds



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P736030** | 30 | 1,3 | 1 |
| **P736034** | 34 | 1,3 | 17 |

## P929 Aluminium pizza mould

*Base pizza aluminio*
Plaque à pizza aluminium

Al Aluminium



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P929025** | 25 | 100 |
| **P929028** | 28 | 1 |
| **P929030** | 30 | 50 |
| **P929036** | 36 | 50 |
| **P929040** | 40 | 50 |

## P949 Non-stick aluminium pizza grill

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

Al Aluminium

**280 ºC**



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P949025** | 25,5 | 60 |
| **P949030** | 30,5 | 60 |
| **P949035** | 35,5 | 60 |
| **P949040** | 40,0 | 60 |

## P963 Aluminium pizza grill

*Base rejilla aluminio para pizza*
Base maillée aluminium pour pizza

Al Aluminium

**200 ºC**



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P963025** | 25,0 | 144 |
| **P963030** | 30,5 | 144 |
| **P963035** | 35,5 | 72 |
| **P963040** | 40,0 | 72 |





## P833 Non-stick silicone mat

*Tapete de silicona*
Toile de cuisson

Si Silicone




**- 40 ºC**
**+ 260 ºC**

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P833001** | 52 x 31,5 | 100 |
| **P833002** | 58,5 x 38,5 | 90 |
| **P833003** | 40 x 30 | 200 |

## P972 Siliconized baking release papers

*Papel siliconado*
Papier siliconé anti-adhésif



**Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses. Grammage 41 gr/m². Greaseproof. Bleached.**

*Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos. Gramaje 41 gr/m². Resistente a la grasa. Color blanco.*

Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations. Gramage 41 gr/m². Résistant à la graisse. Couleur blanc.

| REF | cm | Unit / *Unidades* | |
|---|---|---|---|
| **P972060** | 60 x 40 | 500 | 1 |
| **P972053** | 53 x 32,5 | 500 | 1 |

## P6071 Rost pan tong w/silicon protection

*Pinza rustidera c/proteccion silicona*
Pinze plaque a/protection siicone

SS Stainless steel



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P607100** | 18 | 120 |

## P607 Roast pan tong

*Pinza fuente horno*
Pince pour plaque à rôtir

SS Stainless steel



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P607000** | 19 | 10 |

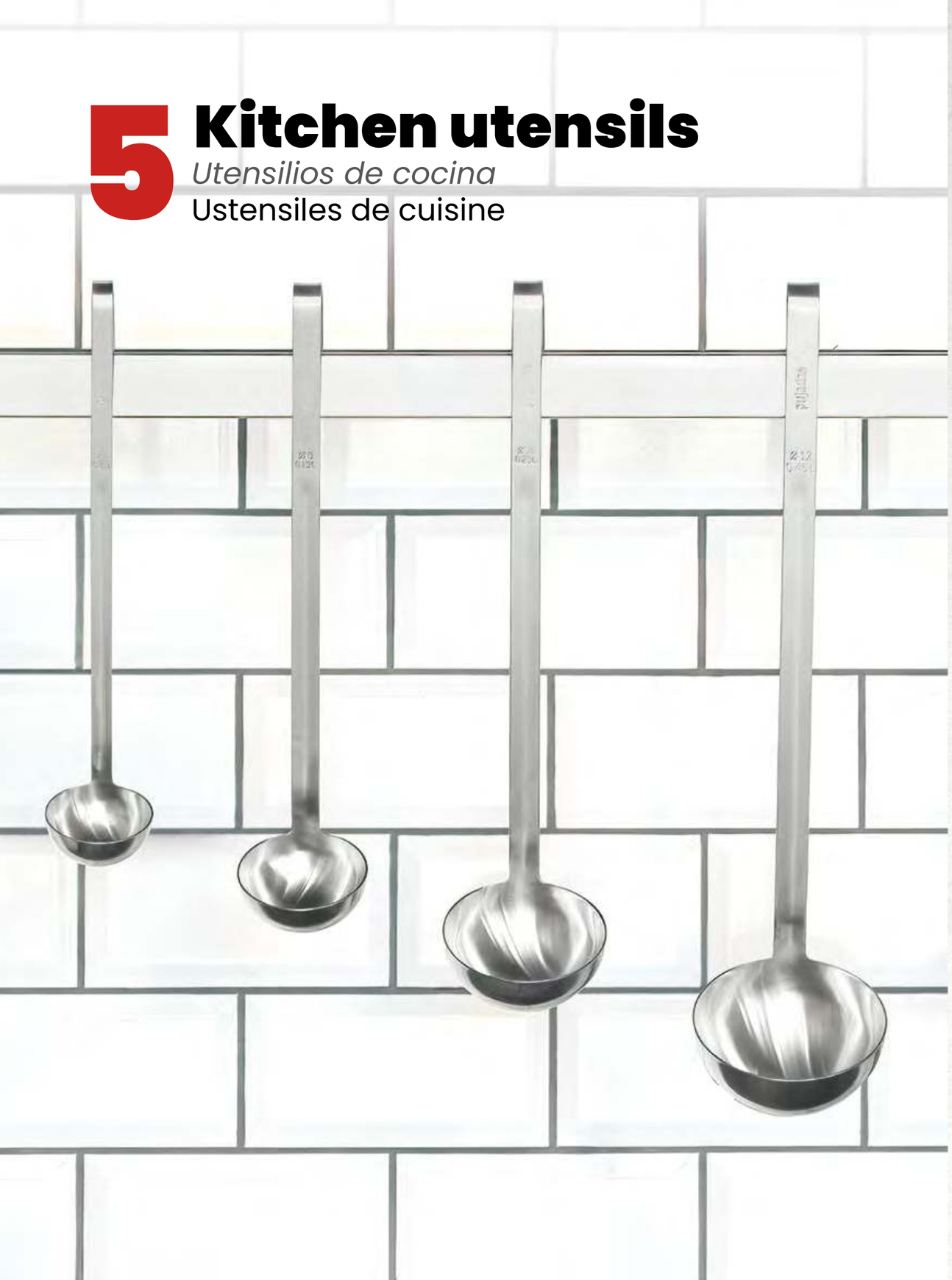
## P948 Aluminium pizza shovel

*Pala pizza de aluminio*
Pelle à pizza en aluminium

Al Aluminium




| REF | Shovel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P948066** | 31 x 35 | 66 | 24 |
| **P948090** | 31 x 35 | 90 | 24 |
| **P948132** | 31 x 35 | 132 | 24 |



# 5 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina*

Ustensiles de cuisine


**5.1 KITCHEN UTENSILS** 138
*UTENSILIOS DE COCINA*
USTENSILES DE CUISINE

**5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS** 167
*PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS*
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

**5.3 CUTTING BOARDS** 182
*TABLAS DE CORTE*
PLANCHES À DÉCOUPER

**5.4 MEASURING UTENSILS** 186
*ELEMENTOS DE MEDIDA*
USTENSILES DE MESURE

**5.5 MITT** 191
*MANOPLA*
GAN

**5.6 NATURAL RUBBER MATS** 191
*ALFOMBRAS CAUCHO*
TAPIS EN CAOUTCHOUC

SS Stainless steel

## P3011 One piece ladle
*Cacillo monobloc*
Louche monobloc

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P301165** | 6,5 | 31 | 0,07 | 120 |
| **P301108** | 8,0 | 32 | 0,13 | 80 |
| **P301109** | 9,0 | 33 | 0,20 | 60 |
| **P301110** | 10,0 | 37 | 0,25 | 40 |
| **P301112** | 12,0 | 42 | 0,45 | 30 |
| **P301114** | 14,0 | 43 | 0,75 | 20 |
| **P301116** | 16,0 | 45 | 1,00 | 20 |
| **P301118** | 18,0 | 48 | 1,50 | 20 |

## P3012 Economical one piece ladle
*Cacillo monobloc económico*
Louche monobloc economique

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P301206** | 6 | 27 | 0,05 | 120 |
| **P301208** | 8 | 31 | 0,12 | 100 |
| **P301210** | 10 | 33 | 0,25 | 60 |
| **P301212** | 12 | 36 | 0,42 | 50 |
| **P301214** | 14 | 39 | 0,75 | 40 |
| **P301216** | 16 | 43 | 1,20 | 20 |

## P392 One piece sauce ladle with 2 spouts
*Cacillo para salsas con 2 picos laterales*
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P392065** | 6,5 | 31 | 0,07 | 120 |

## P30326 One piece ladle short handle
*Cacillo monobloc mango corto*
Louche monobloc manche court

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



| REF | Ø cm | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P303265** | 6,5 | 22 | 0,07 | 120 |

## 4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle
*Cacillo monobloc Kool-Touch®*
Louche monobloc manche Kool-Touch®



NSF JP

82 ºC **Coated handle**
*Revestimiento mango*
Revêtement queue

| REF | | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4980120** | | 4,5 | 25,0 | 30 | 12 |
| **4980230** | | 6,0 | 25,0 | 59 | 12 |
| **4980280** | | 6,0 | 25,0 | 59 | 12 |
| **4980335** | | 7,5 | 32,0 | 90 | 12 |
| **4980445** | | 8,5 | 32,0 | 118 | 12 |
| **4980480** | | 8,6 | 32,0 | 118 | 12 |
| **4980655** | | 9,0 | 31,5 | 175 | 12 |
| **4980865** | | 10,0 | 32,0 | 235 | 12 |





SS Stainless steel

## P3021 One piece skimmer
*Espumadera monobloc*
Écumoire monobloc



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P302108** | 8 | 29 | 100 |
| **P302110** | 10 | 32 | 80 |
| **P302112** | 12 | 35 | 60 |
| **P302114** | 14 | 37 | 40 |
| **P302116** | 16 | 44 | 40 |
| **P302118** | 18 | 44 | 30 |
| **P302120** | 20 | 47 | 30 |

## P3022 Economical one piece skimmer
*Espumadera monobloc económica*
Écumoire monobloc economique



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P302210** | 10 | 33 | 100 |
| **P302212** | 12 | 36 | 50 |
| **P302214** | 14 | 39 | 40 |
| **P302216** | 16 | 42 | 40 |

## P3141 One piece spatula
*Espátula monobloc sin perforar*
Spatule monobloc



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P314110** | 10 | 36 | 50 |
| **P314112** | 12 | 39 | 50 |

## P3142 One piece perforated spatula
*Espátula monobloc perforada*
Spatule monobloc perforée



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P314210** | 10 | 36 | 50 |
| **P314212** | 12 | 39 | 50 |

## P3143 One piece fish spatula
*Pala pescado monobloc*
Pelle à poisson monobloc



| REF | cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P314300** | 16 x 12 | 42 | 1 |

## P315 Mesh skimmer
*Espumadera de alambre*
Écumoire à friture



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P315010** | 10 | 40,0 | 72 |
| **P315012** | 12 | 43,0 | 72 |
| **P315015** | 15 | 50,0 | 72 |
| **P315017** | 17 | 54,0 | 36 |
| **P315020** | 20 | 61,5 | 36 |

## P94101 Wire skimmer
*Araña*
Araignée



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P941013** | 13 | 47,5 | 60 |
| **P941015** | 15 | 49,5 | 60 |
| **P941018** | 18 | 52,5 | 40 |
| **P941020** | 20 | 54,5 | 40 |
| **P941022** | 22 | 67,0 | 40 |
| **P941024** | 24 | 69,0 | 40 |
| **P941028** | 28 | 69,0 | 40 |

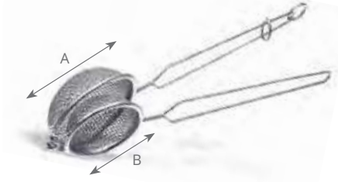
## P955 Mesh skimmer
*Espumadera malla fina*
Écumoire maillée



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

| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P955010** | 10 | 40 | 72 |
| **P955012** | 12 | 43 | 72 |
| **P955015** | 15 | 50 | 72 |
| **P955017** | 17 | 54 | 36 |
| **P955020** | 20 | 61 | 36 |

## P394 Bird nest mould
*Molde nido*
Moule à nid




| REF | Ø A cm | Ø B cm | |
|---|---|---|---|
| **P394008** | 10 | 8 | 72 |
| **P394012** | 12 | 10 | 72 |

## P376 Professional one piece spoon
*Cuchara monobloc profesional*
Cuillère monobloc professionnelle



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P376037** | 37 | 1 |

## P3761 Professional one piece deep spoon
*Cuchara honda monobloc profesional*
Cuillère profonde monobloc professionnelle



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P376137** | 37 | 100 |

## P377 Professional one piece perforated spoon
*Cuchara perforada monobloc profesional*
Cuillère perforée monobloc professionnelle



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P377037** | 37 | 1 |







## P3771 Professional one piece perforated deep spoon
*Cuchara honda monobloc profesional perforada*
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P377137** | 37 | 101 |

## P395 One piece crosswire spoon
*Cuchara oblicua monobloc*
Cuillère oblique monobloc



| REF | L cm | BASE cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P395038** | 38 | 10 x 7 | 0,075 | 1 |

## P3972 2 prongs one piece meat fork
*Tenedor monobloc 2 púas*
Fourchette monobloc 2 dents



**2 prongs /** *2 púas* / 2 dents

| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P397247** | 47 | 1 |

## P3973 3 prongs one piece meat fork
*Tenedor monobloc 3 púas*
Fourchette monobloc 3 dents



**3 prongs /** *3 púas* / 3 dents

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P397347** | 47 | 1 |

## 64130 Solid spoons
*Cuchara*
Cuillères pleines




| REF | Color | L cm | |
|---|---|---|---|
| **64130** | | 35 | 12 |
| **6414015** | | 35 | 12 |
| **6414030** | | 35 | 12 |
| **6414040** | | 35 | 12 |
| **6414050** | | 35 | 12 |
| **6414070** | | 35 | 12 |
| **6414080** | | 35 | 12 |

## 64132 Perforated spoons
*Cuchara perforada*
Cuillères perforées




| REF | Color | L cm | |
|---|---|---|---|
| **64132** | | 35 | 12 |
| **6414215** | | 35 | 12 |
| **6414230** | | 35 | 12 |
| **6414240** | | 35 | 12 |
| **6414250** | | 35 | 12 |
| **6414270** | | 35 | 12 |
| **6414280** | | 35 | 12 |

## 64134 Slotted serving Spoon
*Cuchara de servir ranurada*
Cuillère de service fendue




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

# Antimicrobial

**Utensils with nature's antimicrobial**

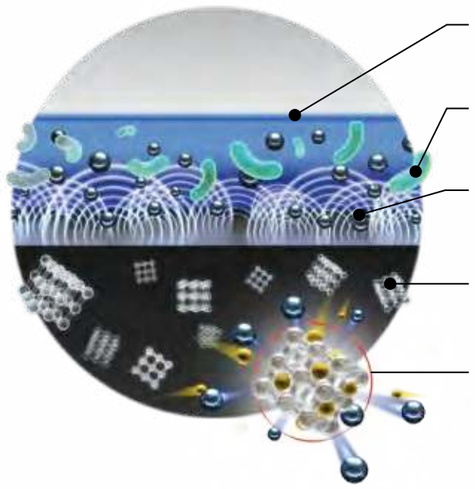
*Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales*

Ustensiles avec traitement antimicrobien

**It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.**

*No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.*

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Pujadas lance une gamme d'ustensiles qui empê-chent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bacté-ries et empêchent leur reproduction.



**Surface film of moisture**
*Película superficial de humedad*
Film de surface de l'humidité

**Bacteria**
*Bacteria*
Bactéries

**Waves of antimicrobial silver ions attacking**
*Olas de iones de plata anti-microbianos atacando*
Ondes d'ions argent anti-microbiens attaquant

**Handle material with embedded antimicrobial zeolites**
*Material del mango con zeolitas incrustadas*
Matériau de manche avec zéolites intégrées

**Antimicrobial zeolite releasing silver ions**
*Zeolitas liberando iones de plata*
Zéolites libérant des ions argent

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







SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · 232 °C

## 6433 One-piece round Spoodle®

*Spoodle® monobloc redondo*

Spoodle® monobloc ronde

BEST SELLER



| REF | | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6433120 | | 5,2 | 31 | 29 | 12 |
| 6433220 | | 6,5 | 32 | 60 | 12 |
| 6433230 | | 6,5 | 32 | 60 | 12 |
| 6433320 | | 7,4 | 33 | 89 | 12 |
| 6433335 | | 7,4 | 33 | 118 | 12 |
| 6433420 | | 7,2 | 34 | 118 | 12 |
| 6433445 | | 8,2 | 34 | 118 | 12 |
| 6433480 | | 8,2 | 34 | 118 | 12 |
| 6433520 | | 8,8 | 34 | 148 | 12 |
| 6433580 | | 8,8 | 34 | 148 | 12 |
| 6433620 | | 9,3 | 35 | 177 | 12 |
| 6433655 | | 9,3 | 35 | 177 | 12 |
| 6433820 | | 10,2 | 36 | 236 | 12 |
| 6433865 | | 10,2 | 36 | 236 | 12 |

## 6412 One- pice oval Spoodle®

*Spoodle® Monobloc ovalado*

Spoddle® Monobloc ovale



| REF | | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| 6412120 | | 32 | 30 | 12 |
| 6412220 | | 33 | 59 | 12 |
| 6412230 | | 33 | 59 | 12 |
| 6412320 | | 34 | 89 | 12 |
| 6412335 | | 34 | 89 | 12 |
| 6412420 | | 34 | 89 | 12 |
| 6412445 | | 35 | 118 | 12 |
| 6412520 | | 36 | 150 | 12 |
| 6412620 | | 36 | 177 | 12 |
| 6412655 | | 36 | 177 | 12 |
| 6412820 | | 37 | 236 | 12 |
| 6412865 | | 37 | 236 | 12 |

## 6422 Perforated oval Spoodle®

*Spoodle® perforado ovalado*

Spoodle® perforé ovale



| REF | | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| 6422120 | | 32 | 30 | 12 |
| 6422220 | | 33 | 59 | 12 |
| 6422230 | | 33 | 59 | 12 |
| 6422320 | | 34 | 89 | 12 |
| 6422335 | | 34 | 88 | 12 |
| 6422420 | | 35 | 118 | 12 |
| 6422445 | | 35 | 118 | 12 |
| 6422520 | | 36 | 148 | 12 |
| 6422620 | | 36 | 177 | 12 |
| 6422655 | | 36 | 177 | 12 |
| 6422820 | | 38 | 236 | 12 |
| 6422865 | | 37 | 236 | 12 |

## 6432 Perforated round Spoodle®

*Spoodle® redondo perforado*

Spoodle® perforé ronde



| REF | | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6432120 | | 5,2 | 31 | 30 | 12 |
| 6432220 | | 6,5 | 32 | 59 | 12 |
| 6432230 | | 6,5 | 32 | 59 | 12 |
| 6432320 | | 7,4 | 33 | 89 | 12 |
| 6432335 | | 7,4 | 33 | 89 | 12 |
| 6432420 | | 8,2 | 34 | 118 | 12 |
| 6432480 | | 8,2 | 34 | 118 | 12 |
| 6432445 | | 8,2 | 34 | 118 | 12 |
| 6432520 | | 8,8 | 34 | 148 | 12 |
| 6432620 | | 9,3 | 35 | 177 | 12 |
| 6432655 | | 9,3 | 35 | 177 | 12 |
| 6432820 | | 10,2 | 36 | 236 | 12 |
| 6432865 | | 10,2 | 36 | 236 | 12 |

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



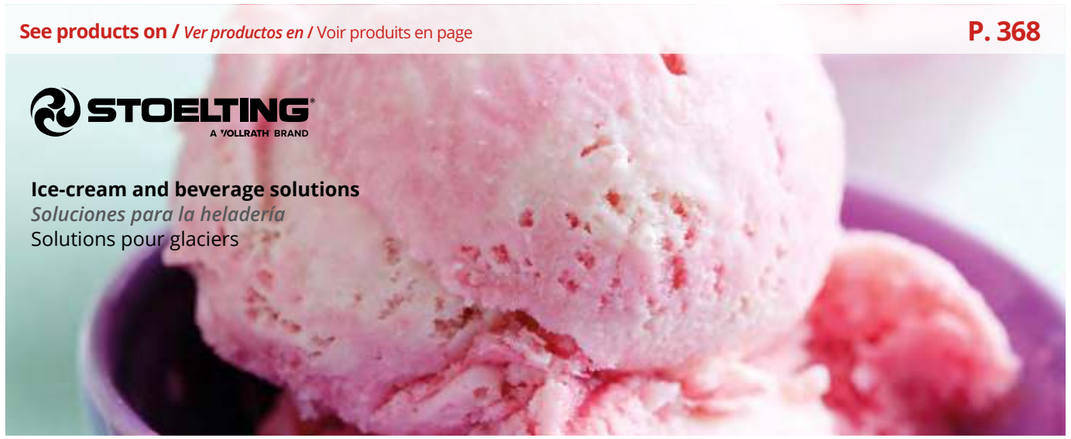
| REF | Color | Size *Tamaño* | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **47370** | | 6 | 7,6 | 27,6 | 139 | 12 |
| **47390** | | 6 | 7,6 | 24,4 | 139 | 12 |
| **47371** | | 8 | 7,3 | 27,0 | 110 | 12 |
| **47391** | | 8 | 7,3 | 23,8 | 110 | 12 |
| **47372** | | 10 | 7,0 | 26,7 | 96 | 12 |
| **47392** | | 10 | 7,0 | 23,8 | 96 | 12 |
| **47373** | | 12 | 6,4 | 26,4 | 84 | 12 |
| **47393** | | 12 | 6,4 | 23,2 | 84 | 12 |
| **47374** | | 16 | 5,7 | 25,5 | 60 | 12 |
| **47394** | | 14 | 6,0 | 22,9 | 71 | 12 |
| **47375** | | 20 | 5,7 | 25,4 | 53 | 12 |
| **47395** | | 16 | 5,7 | 22,5 | 60 | 12 |
| **47376** | | 20 | 5,1 | 25,1 | 45 | 12 |
| **47396** | | 24 | 5,2 | 22,2 | 53 | 12 |
| **47377** | | 30 | 4,8 | 24,4 | 33 | 12 |
| **47397** | | 24 | 4,8 | 21,6 | 45 | 12 |
| **47398** | | 30 | 4,4 | 20,8 | 33 | 12 |
| **47379** | | 60 | 3,5 | 23,2 | 16 | 12 |
| **47399** | | 36 | 4,4 | 20,8 | 28 | 12 |
| **47400** | | 40 | 4,1 | 20,1 | 21 | 12 |
| **47401** | | 50 | 3,8 | 20,0 | 19 | 12 |
| **47402** | | 60 | 3,5 | 19,7 | 16 | 12 |
| **47403** | | 70 | 3,2 | 19,7 | 14 | 12 |
| **47404** | | 100 | 2,9 | 19,1 | 10 | 12 |

## 47139 Thumb disher
*Porcionador*
Cuillère de service



| REF | Color | Size *Tamaño* | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **47139** | | 6 | 7,9 | 25,0 | 158 | 12 |
| **47140** | | 8 | 7,1 | 24,3 | 118 | 12 |
| **47141** | | 10 | 6,7 | 23,8 | 96 | 12 |
| **47142** | | 12 | 6,2 | 23,3 | 79 | 12 |
| **47143** | | 16 | 5,6 | 22,8 | 59 | 12 |
| **47144** | | 20 | 5,2 | 22,3 | 48 | 12 |
| **47145** | | 24 | 4,8 | 22,0 | 39 | 12 |
| **47146** | | 30 | 4,4 | 21,6 | 30 | 12 |

**See products on /** ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 368**










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

Ny Nylon

+ 245 ºC



| REF | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| 5283520 | 7,1 | 30,7 | 88 | 12 |
| 5283720 | 8,4 | 31,4 | 118 | 12 |
| 5283920 | 9,1 | 31,9 | 177 | 12 |

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

Ny Nylon

+ 245 ºC



| REF | L cm | ml | |
|---|---|---|---|
| 5292620 | 7,6 | 30,7 | 12 |

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

Ny Nylon

+ 205ºC



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

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

Ny Nylon

+ 245 ºC



| REF | Ø cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| 5283620 | 7,1 | 30,7 | 88 | 12 |

## 5284220 Nylon spoon
*Cuchara nylon*
Cuillère nylon

Ny Nylon

+ 245 ºC

NSF




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





18/10 Stainless steel

IDEA! **Plating tongs for careful lifting, turning and decoring**
*Pinzas ideales para emplatar y decorar*
Pinces idéales pour la présentation et la décoration

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P343400** | 30 | 72 |

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P343600** | 21 | 288 |

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P343700** | 16 | 288 |

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



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P343800** | 16 | 288 |


**See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page** **P. 209**


**Ice cream cake ring**
*Aro redondo para tarta*
Cercle à vacherin



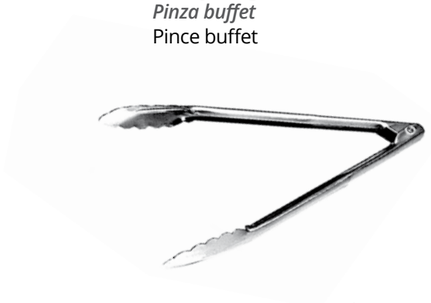
# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

## P358 INOX Utility tong

*Pinza buffet*
Pince buffet



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P358024** | 24 | 72 |
| **P358029** | 30 | 72 |
| **P358040** | 40 | 72 |

## 473 Heavy duty utility tongs

*Pinzas inox servicio pesado*
Pinces inox service lourd



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **47309** | 24 | 12 |
| **47312** | 30 | 12 |
| **47316** | 40 | 12 |

## P358 COLOR Utility tong coloured handle

*Pinza buffet inox mango color*
Pince buffet inox manche couleur



**Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.**

*Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.*

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

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

| Ref | L cm | White *Blanco* Blanc | Red *Rojo* Rouge | Blue *Azul* Bleu | Yellow *Amarillo* Jaune | Green *Verde* Vert | Brown *Marrón* Marron | Black *Negro* Noir | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P358** | 24 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 120 |
| **P358** | 30 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 120 |
| **P358** | 40 | - | - | - | 4 | - | - | 7 | 120 |





SS Stainless steel





**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.

**Shape**
*Forma*
Forme

## 4780920 One-Piece utility tong Kool-Touch®

*Pinza buffet monobloc Kool-Touch®*
Pince buffet Kool-Touch®

NSF JP 107 ºC




| REF | Color | L cm | |
|---|---|---|---|
| **4780920** | | 24 | 12 |
| **4781220** | | 30 | 12 |
| **4781620** | | 40 | 12 |
| **4780930** | | 24 | 12 |
| **4781230** | | 30 | 12 |
| **4781630** | | 40 | 12 |
| **4780940** | | 24 | 12 |
| **4781240** | | 30 | 12 |
| **4781640** | | 40 | 12 |
| **4780950** | | 24 | 12 |
| **4781250** | | 30 | 12 |
| **4781650** | | 40 | 12 |
| **4780960** | | 24 | 12 |
| **4781260** | | 30 | 12 |
| **4781660** | | 40 | 12 |
| **4780970** | | 24 | 12 |
| **4781270** | | 30 | 12 |
| **4781670** | | 40 | 12 |
| **4780980** | | 24 | 12 |
| **4781280** | | 30 | 12 |

## 4780620 One-Piece tong Kool-Touch®

*Pinza buffet monobloc Kool-Touch®*
Pince buffet inox Kool-Touch®

NSF JP 107 ºC




**Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications**

*Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada*

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

| REF | Color | L cm | |
|---|---|---|---|
| **4780620** | | 15 | 12 |
| **4780630** | | 15 | 12 |
| **4780640** | | 15 | 12 |
| **4780650** | | 15 | 12 |
| **4780660** | | 15 | 12 |
| **4780670** | | 15 | 12 |
| **4780680** | | 15 | 12 |

## 4780610 Stainless steel tong
*Pinza de acero inoxidable*
Pince inoxydable

SS Stainless steel · NSF · JP




*** Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications**
** Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada*
* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler

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

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

SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · 177 ºC




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

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

SS Stainless steel · NSF · JP · 232 ºC




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

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

SS Stainless steel · NSF · 107 ºC



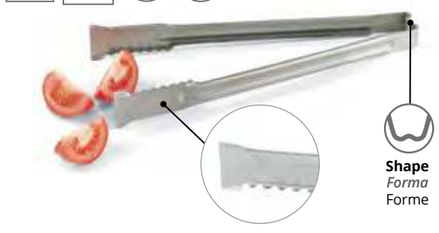
**One-piece construction**
*Construcción de una sola pieza*
Construction monobloc

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

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **47326** | 15,2 | 12 |
| **47322** | 30,0 | 12 |

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

SS Stainless steel · Ny Nylon · NSF · JP · 82 ºC




| REF | Color | L cm | |
|---|---|---|---|
| **4790910** | | 24,0 | 12 |
| **4791210** | | 30,5 | 12 |
| **4791610** | | 40,6 | 12 |
| **4790960** | | 24,0 | 12 |
| **4791260** | | 30,5 | 12 |
| **4791660** | | 40,6 | 12 |
| **4790970** | | 24,0 | 12 |
| **4791270** | | 30,5 | 12 |
| **4791670** | | 40,6 | 12 |

**VERSAGRIP®**
**Features flattened ends and gripper teeth.**
*Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.*
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.







## 47046 Reinforced Pom Tong
*Pinza dentada reforzada*
Pince ceinture reinforcée

SS Stainless steel · NSF

**One-piece construction**
*Construcción de una sola pieza*
Construction monobloc




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

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **47046** | 15,2 | 36 |
| **47049** | 22,9 | 24 |

## P611 Pom tong
*Pinza dentada*
Pince ceinture

SS Stainless steel



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

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P611001** | 24 | 288 |

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

SS Stainless steel



**Right hand**
*Mano derecha*
Main droite

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P620001** | 23 x 21 | 1 |

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

Pl Plastic · + 80 ºC



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P621000** | 23 x 21 | 36 |

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

CA Cast Aluminum



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

## 4808820 Solid Turner
*Espátula reforzada*
Palette reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP · 232 ºC

**Ergo Grip® Handle /** *Mango* / Queue

**Heavy duty**
*Extra resistente*
Extra résistant



| REF | Color | cm | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **4808820** | | 21 x 7,5 | 42 | 12 |
| **4808815** | | 21 x 7,3 | 42 | 12 |
| **4808880** | | 21 x 7,3 | 42 | 12 |

## 4808920 Perforated Turner
*Espátula perforada reforzada*
Palette perforée reinforcée

SS Stainless steel · Ny Nylon · JP · 232 ºC

**Ergo Grip® Handle /** *Mango* / Queue



| REF | Color | cm | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **4808920** | | 21 x 7,5 | 42 | 12 |
| **4808915** | | 21 x 7,3 | 42 | 12 |

## 5284120 Slotted reinforced nylon turner
*Espátula nylon reforzada*
Spatule reinforcée à nylon

Ny Nylon · NSF · 245 ºC

**One-piece construction**
*Construcción de una sola pieza*
Construction monobloc

**Heavy duty**
*Extra resistente*
Extra résistant



| REF | Color | L cm | |
|---|---|---|---|
| **5284120** | | 34,5 | 12 |

## P385 Baker spatula
*Espátula pastelera*
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Man



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P385020** | 20,5 | 34,0 | 72 |
| **P385026** | 26 | 39,0 | 72 |
| **P385030** | 30 | 43,5 | 72 |







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

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P381008** | 8 | 24,5 | 120 |
| **P381010** | 10 | 25,0 | 120 |

## P382 Spatula
*Pala bar*
Palette

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P382000** | 7 x 16 | 29 | 144 |

## P383 Fast-food and fish turner
*Pala fast-food y pescado*
Palette fast-food et poisson

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS

**Flexibel**
*Flexible*



| REF | cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P383000** | 7,3 x 25 | 38 | 144 |

## P384 Perforated fast-food turner
*Pala fast-food perforada*
Palette fast-food perforée

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS

**Flexibel**
*Flexible*



| REF | cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P384000** | 7,3 x 25 | 38 | 144 |

## P386 Dough scraper
*Rasqueta*
Raclette

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P386000** | 15 x 7,5 | 144 |

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

SS Stainless steel · Pl Plastic

**ABS Handle**
*Mango ABS*
Manche en ABS



| REF | cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P380000** | 10 | 23,5 | 12 |

# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine

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

SS Stainless steel · Pl Plastic



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P385500** | 10,4 x 3,4 | 23 | 144 |

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

SS Stainless steel · Pl Plastic

**Without saw**
*Sin sierra*
Sans scie



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P872000** | 28 | 144 |

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

SS Stainless steel · Wo Wood



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P375010** | 10,2 x 10 | 21 | 144 |

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

SS Stainless steel · Wo Wood



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P375061** | 15,2 x 7,6 | 29 | 144 |

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

SS Stainless steel · Wo Wood



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P375070** | 15,2 x 7,6 | 11,3 | 144 |

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

SS Stainless steel · Wo Wood



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P375110** | 10,2 x 3,3 | 19,7 | 144 |





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

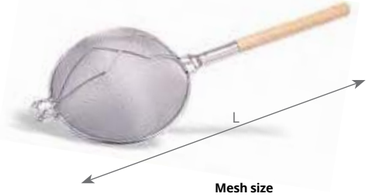
SS Stainless steel




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | |
|---|---|---|---|---|
| **P374013** | 13 | 30,0 | 1-3 | 72 |
| **P374015** | 15 | 32,0 | 1-3 | 72 |
| **P374018** | 18 | 34,0 | 1-3 | 72 |
| **P374020** | 20 | 38,0 | 1-3 | 72 |
| **P374026** | 26 | 58,5 | 1,6-3 | 72 |

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

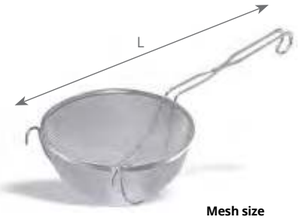
SS Stainless steel




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | |
|---|---|---|---|---|
| **P375030** | 30 | 79,0 | 1,04 | 12 |
| **P375035** | 35 | 86,5 | 1,04 | 12 |

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

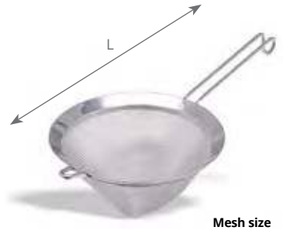
SS Stainless steel




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | |
|---|---|---|---|---|
| **P324013** | 13 | 36,0 | 0,53 | 36 |
| **P324016** | 16 | 40,0 | 0,53 | 36 |
| **P324019** | 19 | 42,5 | 0,53 | 36 |
| **P324022** | 22 | 49,0 | 0,53 | 36 |
| **P324025** | 25 | 55,5 | 0,53 | 36 |

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

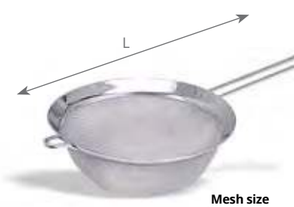
SS Stainless steel




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | |
|---|---|---|---|---|
| **P348008** | 8 | 22,5 | 0,70 | 96 |
| **P348010** | 10 | 24,5 | 0,70 | 96 |
| **P348012** | 12 | 31,5 | 0,70 | 96 |
| **P348015** | 15 | 35,0 | 0,70 | 96 |
| **P348018** | 18 | 40,5 | 0,70 | 72 |

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

SS Stainless steel




| REF | Ø cm | L cm | Mesh size *Luz de malla* Maillage mm | |
|---|---|---|---|---|
| **P325008** | 8 | 22,5 | 0,70 | 96 |
| **P325010** | 10 | 25,2 | 0,70 | 96 |
| **P325012** | 12 | 32,5 | 0,70 | 96 |
| **P325015** | 15 | 40,2 | 0,70 | 72 |
| **P325018** | 18 | 42,5 | 0,70 | 72 |
| **P325020** | 20 | 44,5 | 0,70 | 72 |

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

SS Stainless steel · Co Cotton



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P373020** | 21,5 | 1 |
| **P373024** | 26,0 | 1 |
| **P373028** | 29,0 | 1 |

SS Stainless steel

## P303 Conical strainer
*Colador chino*
Chinois



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P303016** | 17,2 | 15,9 | 24 |
| **P303018** | 18,6 | 17,9 | 24 |
| **P303020** | 21,1 | 20,6 | 24 |
| **P303022** | 23,2 | 23,0 | 24 |
| **P303024** | 25,1 | 25,2 | 24 |
| **P303026** | 27,2 | 28,1 | 24 |

## P347 Conical strainer with wire gauze
*Colador chino con malla*
Chinois à gaze



**Mesh size**
*Luz de malla*
Maillage

| REF | Ø cm | mm | |
|---|---|---|---|
| **P347020** | 20 | 0,70 | 12 |
| **P347024** | 24 | 0,70 | 12 |

## P970 Stand for chinese colander or funnel
*Soporte para chino o embudo*
Support pour chinois ou entonnoir



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P970000** | 16 | 19 | 18 |

## P3032 Triangle
*Triángulo*
Triangle




**Equilateral triangle**
*Triángulo equilátero*
Triangle équilatéral

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P303200** | 29 | 24 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 204**

**Confectionery funnel**
*Embudo dosificador*
Entonnoir doseur







## P308 Conical colander
*Escurridera*
Passoire conique

SS Stainless steel

**Heavy duty**
*Extra resistente*
Extra résistant



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P308030** | 30 | 16,0 | 1 |
| **P308035** | 35 | 16,5 | 1 |
| **P308040** | 40 | 18,0 | 1 |
| **P308045** | 45 | 19,5 | 1 |
| **P308050** | 50 | 22,5 | 1 |

## P109 Conical colander
*Escurridera con aro*
Passoire conique

Al Aluminium



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P109035** | 35 | 16,5 | 1 |
| **P109040** | 40 | 17,5 | 1 |
| **P109045** | 45 | 20,0 | 1 |
| **P109050** | 50 | 22,5 | 1 |

## P300 St/steel colander with stand
*Escurridera inox con base*
Passoire inox sur pied

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P300024** | 24 | 11,50 | 48 |
| **P300030** | 30 | 13,50 | 24 |

## P3003 Mesh conical colander
*Escurridera de malla*
Passoire à maille

SS Stainless steel

P300325
P300335



P300340



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P300325** | 25 | 12 | 1 |
| **P300335** | 35 | 18 | 6 |
| **P300340** | 40 | 18 | 6 |

# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

## P313 Vegetable sieve
*Pasapurés*
Moulin à légumes





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

| REF | Ø cm | Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre | |
|---|---|---|---|
| **P313025** | 25 | 11,5 | 1 |
| **P313030** | 30 | 14,5 | 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 | Ø cm Filter / *Filtro* / Filtre | |
|---|---|---|---|
| **P313126** | 26 | 16,5 | 1 |
| **P313132** | 32 | 16,5 | 1 |

## P945 Flour sieve
*Harinero*
Tamis à farine



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P945037** | 37 x 26,5 x 18 | 4 |
| **P945050** | 50 x 26,5 x 18 | 3 |
| **P945051** | 50 x 33 x 18 | 1 |

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




| REF | Ø A cm | Ø B cm | |
|---|---|---|---|
| **P954013** | 13 | 2,6 | 30 |
| **P954015** | 15 | 2,6 | 20 |
| **P954020** | 20 | 3,2 | 20 |
| **P954025** | 25 | 3,2 | 8 |

## P958 St/Steel hook 10p.
*Gancho acero inoxidable 10p.*
Crochet inox 10p.



**Pack 10u.**

| REF | L cm | Ø mm | |
|---|---|---|---|
| **P958010** | 10 | 4 | 20 |
| **P958012** | 12 | 5 | 20 |
| **P958014** | 14 | 6 | 20 |
| **P958016** | 16 | 6 | 20 |
| **P958018** | 18 | 6 | 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.







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

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P870000** | 8,5 | 11,0 | 300 |

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

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P871000** | 8,5 x 8,5 x 11 | 300 |

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

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | Kg | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P905015** | 10 | 1,5 | 14 | 10 |

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

SS Stainless steel




| REF | Ø cm | Kg | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P942000** | 9,5 | 0,750 | 28,5 | 20 |
| **P943000** | 9,5 | 0,750 | 28,5 | 20 |

## 4961 Dredgers
*Especieros*
Saupoudreuses

PE Polyethylene

**Clear**
*Transparente*
*Transparent*



4961-13191 4961-1332 4961-1308 4961-1301



| REF | ml | Ø cm Holes / *Agujeros* Trous | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4961-13191** | 470 | 0,14 | 7,3 | 16 | 12 |
| **4961-1332** | 470 | 0,25 | 7,3 | 16 | 12 |
| **4961-1308** | 470 | 0,46 | 7,3 | 16 | 12 |
| **4961-1301** | 470 | 0,94 | 7,3 | 16 | 12 |

## P946 Dredgers
*Especieros*
Saupoudreuses

SS Stainless steel




**Dredger "A" with mesh**
*Especiero "A" con malla*
Saupoudreuse "A" maillée

**With plastic cover**
*Con tapón de plástico*
Avec couvercle en plastique

| REF | Ø cm Holes / *Agujeros* Trous | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| **A P946001** | - | 9,6 | 7 | 144 |
| **B P946002** | 0,2 | 9,6 | 7 | 144 |
| **C P946003** | 0,3 | 9,6 | 7 | 144 |
| **D P946004** | 0,4 | 9,6 | 7 | 144 |

## P334 Oil pourer
*Alcuza*
Huilière

SS Stainless steel



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P334050** | 0,50 | 20 |
| **P334100** | 1,00 | 20 |

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

SS Stainless steel



| REF | Peel / *Pala* / Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P940090** | 12 x 19 | 90 | 12 |
| **P940120** | 12 x 19,5 | 120 | 12 |





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

Al Aluminium



| REF | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P873045** | 45 | 5,0 | 48 |
| **P873060** | 60 | 5,0 | 48 |
| **P873090** | 90 | 5,0 | 48 |

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

Al Aluminium




| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P940000** | 44,5 x 12 x 12,7 | 6 |
| **RE940001** | 12,7 x 7,7 | 24 |

## P8180 Metallic brush
*Cepillo metálico*
Brosse metallique

Wo Wood



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

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P818000** | 27 | 1 |

## P944 Fish scaler
*Escamador*
Ecailleur

SS Stainless steel



St Steel

RE940001

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P944000** | 23,5 | 1 |

## P901 St/Steel vegetable picker
*Recogeverduras inox*
Pelle à legumes inox

SS Stainless steel



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P901014** | 14 x 10 | 1 |
| **P901018** | 18 x 12 | 1 |

# Graters selection guide
Guía selección ralladores
*Guide sélection râpes*

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

## P328 Grater
*Rallador*
Râpe

SS Stainless steel



P328600

| REF | Sides / *Caras* / Faces | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P328020** | 4 | 9 x 6,5 x 20,8 | 144 |
| **P328023** | 4 | 10,5 x 8 x 23,3 | 72 |
| **P328600** | 6 | 14,5 x 11 x 22 | 72 |

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

SS Stainless steel



| REF | |
|---|---|
| **P391000** | 50 |





# Kitchen utensils 5.1
*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine

SS Stainless steel

## P3221 St/Steel "slim" grater with handle
*Rallador acero inoxidable "slim" con mango*
Râpe inoxydable "slim" avec queue

SS Stainless steel

IDEA! **Ideal for citrus**
*Especial cítricos*
Idéal pour agrumes

BEST SELLER



P322104
**Fine**
*Fino*
Fin



P322103
**Medium**
*Medio*
Moyen



P322101
**Dual**
*Dual*
Double



P322102
**Ribon**
*Doble navaja*
Tranchants

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P322101** | 39,5 x 3,5 | 48 |
| **P322102** | 39,5 x 3,5 | 48 |
| **P322103** | 39,5 x 3,5 | 48 |
| **P322104** | 39,5 x 3,5 | 48 |

## P3222 St/Steel "wide" grater with handle
*Rallador acero inoxidable "wide" con mango*
Râpe inoxydable "wide" avec queue

SS Stainless steel

IDEA! **Ideal for citrus**
*Especial cítricos*
Idéal pour agrumes



P322204
**Fine**
*Fino*
Fin



P322202
**Ribon**
*Doble navaja*
Tranchants



P322201
**Large shaver**
*Tiras largas*
Large coupe



P322203
**Extra coarse**
*Grueso*
Gros grains

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P322201** | 31,5 x 7,3 | 48 |
| **P322202** | 31,5 x 7,3 | 48 |
| **P322203** | 31,5 x 7,3 | 48 |
| **P322204** | 31,5 x 7,3 | 48 |

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

# 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P868001** | | 240 | 18,0 | 5 | 96 |
| **P868002** | | 360 | 21,0 | 5 | 72 |
| **P868003** | | 720 | 24,5 | 5 | 36 |
| **P868004** | | 240 | 18,0 | 5 | 96 |
| **P868005** | | 360 | 21,0 | 5 | 72 |
| **P868006** | | 720 | 24,5 | 5 | 36 |
| **P868007*** | | 240 | 18,0 | 5 | 96 |
| **P868008*** | | 360 | 21,0 | 5 | 72 |
| **P868009*** | | 720 | 24,5 | 5 | 36 |

*** Clear /** ***Transparente*** **/** *Transparent*

## 2208-13 Twin squeeze dispenser

*Dispensador a presión doble*
Distributeur à pression double

PE Polyethylene



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **2208-13** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2208-1301** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2208-1302** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2208-1308** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2208-1344** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2208-1354** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2208-13191** | | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2212-13** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2212-1301** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2212-1302** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2212-1308** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2212-1344** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2212-1354** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2212-13191** | | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **2224-13** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **2224-1301** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **2224-1302** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **2224-1308** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **2224-1344** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **2224-1354** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **2224-13191** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |

## 3316-13 Tri squeeze dispenser

*Dispensador a presión triple*
Distributeur à pression triple

PE Polyethylene



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **3316-13** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3316-1301** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3316-1302** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3316-1308** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3316-1344** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3316-1354** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3316-13191** | | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **3324-13** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3324-1301** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3324-1302** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3324-1308** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3324-1344** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3324-1354** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3324-13191** | | 710 | 24,8 | 7,5 | 12 |
| **3332-13** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |
| **3332-1301** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |
| **3332-1302** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |
| **3332-1308** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |
| **3332-1344** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |
| **3332-1354** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |
| **3332-13191** | | 950 | 25,4 | 8,6 | 12 |



NEW!



## 49242-13 Simple nozzle dispenser FIFO system

*Dispensador simple boquilla sistema FIFO*
Distributeur simple système FIFO

PE Polyethylene



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **49242-130101** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **49242-130202** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **49242-130808** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **49242-131313** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **49242-134444** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **49242-135454** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **49242-13191191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |

## 23242-13 Double nozzle dispenser FIFO system

*Dispensador doble boquilla sistema FIFO*
Distributeur double système FIFO

PE Polyethylene



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **23242-130101** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **23242-130202** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **23242-130808** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **23242-131313** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **23242-134444** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **23242-135454** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **23242-13191191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |

## 33242-13 Triple nozzle dispenser FIFO system

*Dispensador triple boquilla sistema FIFO*
Distributeur triple système FIFO

PE Polyethylene



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **33242-130101** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **33242-130202** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **33242-130808** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **33242-131313** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **33242-134444** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **33242-135454** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **33242-13191191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |

## 490242-13 Cap dispenser FIFO system

*Dispensador tapón sistema FIFO*
Distributeur bouchon système FIFO

PE Polyethylene



| REF | Color | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **490242-130501** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **490242-130502** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **490242-130508** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **490242-130513** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **490242-130544** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **490242-130554** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |
| **490242-1305191** | | 710 | 28,45 | 7,57 | 12 |

# 5.1 Kitchen utensils

*Utensilios de cocina*
Ustensiles de cuisine

## 2908 Squeeze dispenser with open-close system cap

***Dispensador a presión con tapón cierre rosca***
Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture

PE Polyethylene

**Clear**
*Transparente*
*Transparent*



2908-13 5324-13

| REF | ml | H cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| **2908-13** | 240 | 18,4 | 5,1 | 12 |
| **2912-13** | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **5324-13** | 710 | 24,4 | 7,3 | 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 | |
|---|---|---|---|---|
| **26120-13** | 350 | 16,2 | 6,2 | 12 |
| **26240-13** | 710 | 22,5 | 7,5 | 12 |
| **26320-13** | 950 | 22,9 | 8,6 | 12 |

## 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| **2808-13** | ○ ○ | 240 | 18,4 | 5,0 | 12 |
| **2812-13** | ○ ○ | 350 | 18,4 | 6,0 | 12 |
| **4916-13** | ○ ○ | 470 | 18,7 | 7,5 | 12 |
| **4924-13** | ○ ○ | 710 | 26,0 | 7,3 | 12 |
| **4932-13** | ○ ○ | 950 | 26,4 | 8,3 | 12 |

**See products on /** ***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 160**

**Dredgers**
*Especieros*
Saupoudreuses







REDCO® pujadas® A VOLLRATH COMPANY

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

*AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES*

*Corta verduras y frutas*
*Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano*
*Fácil intercambio de las cuchillas*
*Limpieza rápida y fácil*

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile

**DICE & STICKS**
***DADOS Y BASTONCILLOS***
CUBES ET BÂTONNETS

**SLICE**
***REBANADA***
TRANCHES

**WEDGE**
***GAJOS***
QUARTIERS

**CORE**
***SACACORAZONES***
ÉVIDOIR

# Which manual food processors do you need?

*¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?*
Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?



**TIME SAVING**
**Faster than cutting by hand.**

*AHORRO TIEMPO*
*Veces más rápido que cortar a mano.*

GAIN DE TEMPS
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.



**3x**



**3x**



**5x**



**11x**



**2,5x**



**3x**



**3x**



**5x**

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Lemons** *Limones* 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 | ✓ 4x | ✓ 4x | | | | | ✓ | ✓ | | |
| **Pears** *Peras* Poires | ✓ 4x | ✓ 4x | | | | | ✓ | ✓ | | |
| **Lettuce** *Lechuga* Laitue | | | ✓ | | ✓ | | | | | |
| **Bell peppers** *Pimientos* Poivrons | ✓ | | ✓ | | | | | | | |
| **Cucumbers** *Pepino* Concombres | | | ✓ | | | | | | | |



UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILES



# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*

Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel | AI Aluminium

## 55457 Big size tabletop dicer & slicer

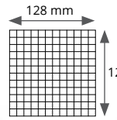
*Cortador-Rebanador de sobremesa grande*

Grand Coupe légumes en tranches et cubes

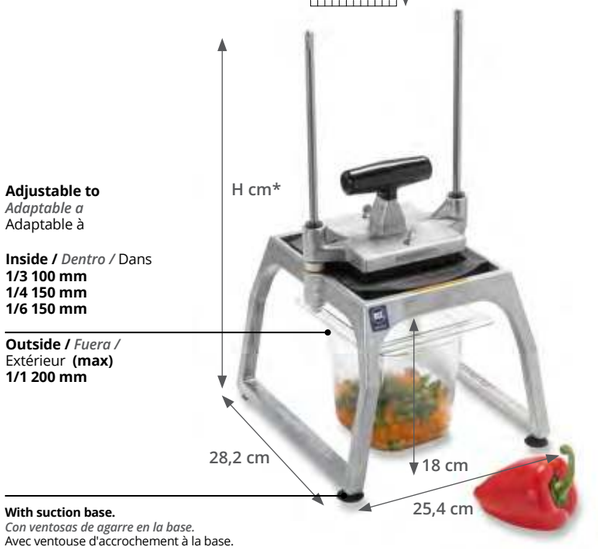
NSF

**InstaCut™ 5.1**

**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**

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

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **55457** | | 6,4 ● | 1 |
| **55458** | | 9,5 | 1 |
| **55459** | | 12,7 | 1 |
| **SLICE /** *REBANADA /* TRANCHES | | | |
| **55460** | | 6,4 ● | 1 |

**Items marked with the same coloured dot are compatible with each other**
*Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos*
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles

● ●

***H 50,8 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 47 cm** **Closed /** *Cerrado /* Fermé

**3x Faster /** *Más rápido*



**4x Faster /** *Más rápido*



### T-handle, pusher block and blade
*Asa en T, bloque de empuje y cuchilla*
Poignée en T, bloc de poussée et lame

| TIPO/TYPE | | REF | mm |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| | | ● 55483 | 6,4 |
| | | 55484 | 9,5 |
| | | 55485 | 12,7 |
| **SLICE /** *REBANADA /* TRANCHES | | | |
| | | ● 55486 | 6,4 |
| | | **SECTION /** *SECCIONES /* QUARTIERS | |
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | |
| | | ● 55490 | 6 |
| | | 55491 | 8 |
| | | 55492 | 10 |
| | | ● 55493 | 12 |
| **CORE /** *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR | | | |
| | | ● 55494 | 6 |

### Replacement blade only
*Sólo cuchilla de reemplazo*
Lame de rechange seule

| | REF |
|---|---|
| | ● 55470 |
| | 55471 |
| | ● 55472 |
| | ● 55473 |
| | ● 55477 |
| | 55478 |
| | 55479 |
| | ● 55480 |
| | ● 55481 |
| | 55482 |

# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*

Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel · Al Aluminium

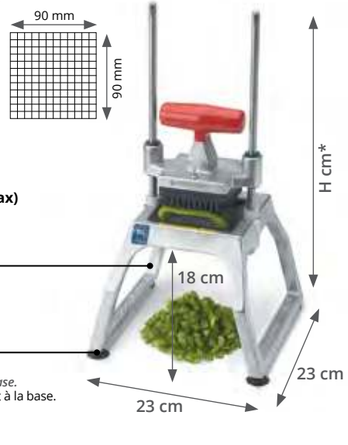
## 15000 Small size tabletop dicer & slicer

*Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño*

Coupe légumes en tranches et cubes de table

NSF

**InstaCut™ 3.5**




**Tabletop**
*Sobremesa*
À poser

**Adjustable to**
*Adaptable a*
Adaptable à

**Inside /** *Dentro /* Dans **(max)**
**1/3 40 mm**
**1/4 65 mm**
**1/6 65 mm**

**Outside /** *Fuera*
Extérieur **(max)**
**1/1 200 mm**

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

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **15000** | | 6,4 | 1 |
| **15001** | | 9,5 | 1 |
| **15002** | | 12,7 | 1 |

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones /* Quartiers | |
|---|---|---|---|
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | |
| **15005** | | 6 | 1 |
| **15006** | | 8 | 1 |
| **15007** | | 10 | 1 |

***H 45,7 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 43,5 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

| TYPE / *TIPO* | Ref. 15000 - 15010 REF | mm | Ref. 15016 - 15024 REF |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| | 15059 | 6,4 | 15081 |
| | 15060 | 9,5 | 15082 |
| | 15061 | 12,7 | 15083 |
| | 15085 | 6,4 x 12,7 | - |
| | | **Section /** *Secciones /* Quartiers | |
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | |
| | 15050 | 4 | 15073 |
| | 15052 | 6 | - |
| | 15053 | 8 | 15076 |
| | 15054 | 10 | - |
| | 15055 | 12 | 15078 |
| **CORE /** *SACACORAZONES /* ÉVIDOIR | | | |
| | 15058 | 8 | |

**Replacement blade only**
*Sólo cuchilla de reemplazo*
Lame de rechange seule

| REF |
|---|
| 15062 |
| 15063 |
| 15064 |
| 15086 |
| 15065 |
| 15067 |
| 15068 |
| 15069 |
| 15070 |
| 15072 |

## 15016 Wall mount dicer & slicer

*Cortador-Rebanador de pared*

Coupe légumes fixation murale

NSF

**InstaCut™ 3.5**

**Wall mount**
*Pared*
Fixation murale




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **15016** | | 6,4 | 1 |
| **15017** | | 9,5 | 1 |





# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*

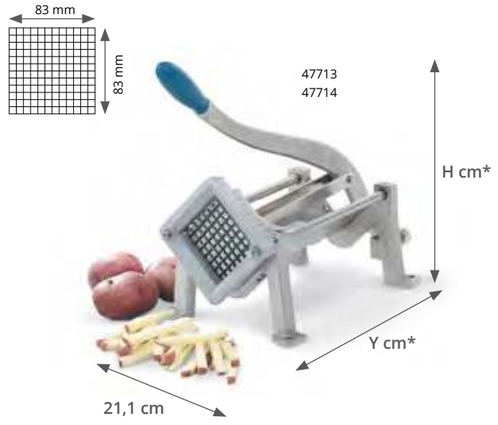
Appareils manuels de transformation des aliments

SS Stainless steel

## 47713 Potato cutter

*Cortador de patatas*

Coupe-pommes de terre




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **47713** | | 9,5 | 1 |
| **47714** | | 11,0 | 1 |
| **47715** | | 7,0 | 1 |

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones /* Quartiers | |
|---|---|---|---|
| **WEDGE /** *GAJOS /* QUARTIERS | | | |
| **47703** | | 8,0 | 1 |

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



30 x 21,5 cm

45682
^^ **Screws not included.**
***No se incluyen los tornillos.***
Vis non fournies.

**Replacement blade only**
*Sólo cuchilla de reemplazo*
Lame de rechange seule

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS /* CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **45749-1** | | 9,5 | 1 |
| **45750-1** | | 11,0 | 1 |
| **45751-1** | | 7,0 | 1 |
| **SECTION /** *SECCIONES /* QUARTIERS | | | |
| **45603-1** | | 8 | 1 |

**Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.**

***Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.***

Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

## P975 French fry cutter

***Cortador de patatas fritas***

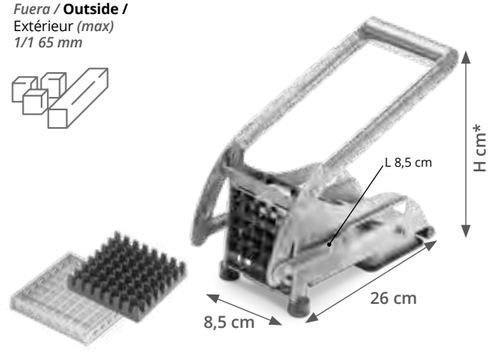
Coupe frites

6x6 / 8x8
73 mm
73 mm

**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 /* Trous | |
|---|---|---|---|
| **P975000** | 12 / 9 | 36 / 64 | 1 |

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

**Replacement blade only**
*Sólo cuchilla de reemplazo*
Lame de rechange seule

| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | Holes / *Agujeros /* Trous | |
|---|---|---|---|
| **RE975001** | 12 | 36 (6 x 6) | 1 |
| **RE975002** | 9 | 64 (8 x 8) | 1 |

# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

CA Cast Aluminum

## 400N Salad cutter

LETTUCE KING® I

*Cortador de lechuga*
Coupe-Salade

NSF




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Holes / *Agujeros* Trous | |
|---|---|---|---|---|
| **400N** | | 4,8 | 37 | 1 |
| **402NC** | | 9,5 | 19 | 1 |
| **401N** | | 19,0 | 10 | 1 |

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

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

| REF | For / *Para* Pour | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | |
|---|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS | | | | |
| **435** | 400N | 4,8 | 37 | 1 |
| **484C** | 402NC | 9,5 | 19 | 1 |
| **434** | 401N | 19,0 | 10 | 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.

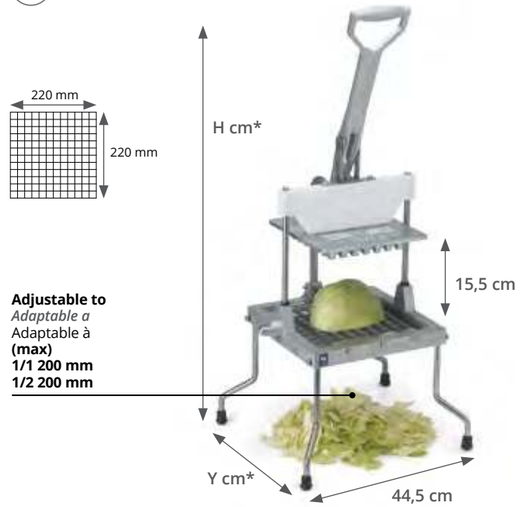
**5x Faster /** *Más rápido*

## 4400N Salad cutter

LETTUCE KING® IV

*Cortador de lechuga*
Coupe-Salade

NSF




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **4400N** | | 25,4 x 25,4 | 1 |

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

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

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | |
|---|---|---|---|
| **DICE & STICKS /** *DADOS - BASTONCILLOS* / CUBES ET BÂTONNETS | | | |
| **4408** | | 25,4 x 25,4 | 1 |

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


4408

**11x Faster /** *Más rápido*





## 403NH Fruit & vegetable slicer

*Rebanadora de frutas y verduras*
Coup-fruit et légumes

CA Cast Aluminum




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | |
|---|---|---|---|---|
| **CORE /** *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR | | | | |
| **403NH** | | 6,4 | 28 | 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**
***Sólo cuchilla de reemplazo***
Lame de rechange seule

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | |
|---|---|---|---|---|
| **CORE /** *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR | | | | |
| **485** | | 6,4 | 28 | 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.

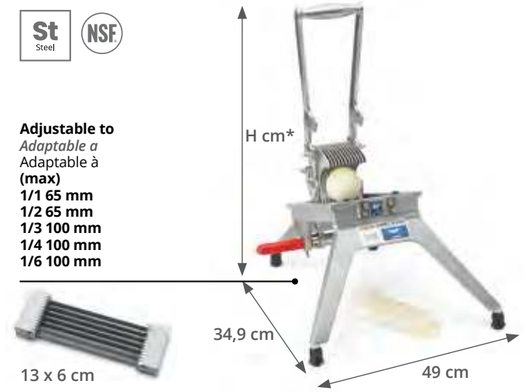
## 500N Onion cutter

ONION KING®

*Cortador de cebollas*
Coupe-onions

St Steel

NSF




| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | |
|---|---|---|---|---|
| **CORE /** *SACACORAZONES* / ÉVIDOIR | | | | |
| **500N** | | 4,8 | 13 | 1 |
| **501N** | | 6,4 | 11 | 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 | |
|---|---|---|---|---|
| **509** | 500N | 4,8 | 13 | 1 |
| **511** | 501N | 6,4 | 11 | 1 |

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

**2,5x Faster /** *Más rápido*

## 15604 Bloom onion cutter

*Cortador cebollas en flor*
Coupe onion en fleur

CA Cast Aluminum

NSF




| REF | Section / *Secciones* / Quartiers | |
|---|---|---|
| **15604** | 24 | 1 |

***H 76,2 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***H 48,3 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

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

| REF | Section / *Secciones* / Quartiers | |
|---|---|---|
| **15601** | 24 | 1 |

**Constructed from heavy duty cast aluminum.**
***Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.***
En aluminium coulé ultra-robuste.

**Features precision edged stainless steel blades.**
***Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.***
Lames inox de précision.

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


15601

## INSTABLOOM® II

# 5.2 Manual food processors

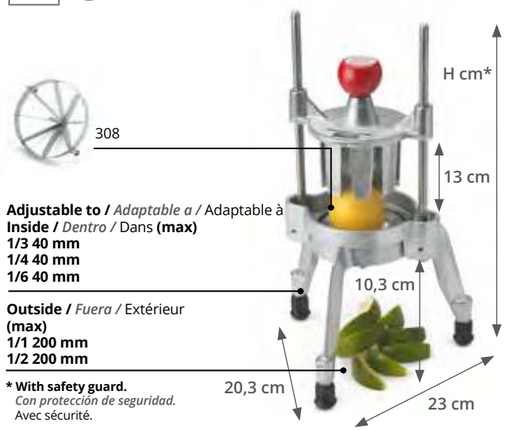
*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

## 606N Tomato and lemon wedger

*Cortador seccionador de tomates y cítricos*
Diviseur à tomates et agrumes

CA Cast Aluminum · NSF

WEDGEMASTER™




**Adjustable to /** *Adaptable a /* Adaptable à
**Inside /** *Dentro /* Dans **(max)**
**1/3 40 mm**
**1/4 40 mm**
**1/6 40 mm**

**Outside /** *Fuera /* Extérieur
**(max)**
**1/1 200 mm**
**1/2 200 mm**

*** With safety guard.**
*Con protección de seguridad.*
Avec sécurité.

| REF | Section / *Secciones* Quartiers | Ships with blades *Se vende con cuchillas* Description de la coupe | |
|---|---|---|---|
| **606N** | 6 | 306/336 | 1 |
| **808N** | 8 | 308/338 | 1 |

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

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones* / Quartiers | |
|---|---|---|---|
| **WEDGE** / *GAJOS* / QUARTIERS | | | |
| **306** | | 6 | 1 |
| **308** | | 8 | 1 |

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

**3x Faster /** *Más rápido*

## 15149 Sanitary gel lubricant

*Gel lubricante sanitario*
Gel lubrifiant sanitaire

PETROL GEL




| REF | ml | |
|---|---|---|
| **15149** | 118 | 1 |

## 700-1 Tomato and lemon wedger

*Cortador seccionador de tomates y cítricos*
Diviseur à tomates et agrumes

PC Polycarbonate · NSF

WEDGEMASTER™ II




| REF | Section / *Secciones* / Quartiers | |
|---|---|---|
| **700-1** | 6 | 1 |
| **700-4** | 8 | 1 |

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

| REF | Type / *Tipo* | Section / *Secciones* / Quartiers | |
|---|---|---|---|
| **WEDGE** / *GAJOS* / QUARTIERS | | | |
| **704** | | 4 | 1 |
| **706** | | 6 | 1 |
| **708** | | 8 | 1 |
| **712** | | 12 | 1 |

***H 40,6 cm** **Open /** *Abierto /* Ouvert
***H 38,7 cm** **Closed /** *Cerrado /*Fermé

**Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.**
***Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.***
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

***Compatible***

**3x Faster /** *Más rápido*

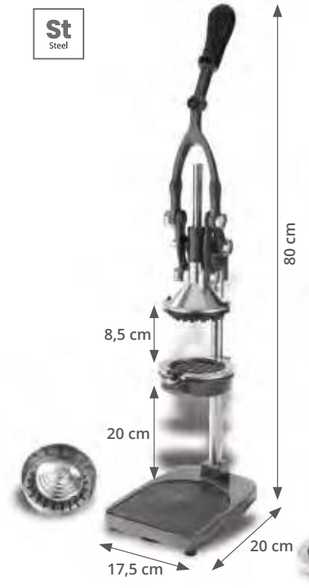




## P937 Versatil machine

*Máquina multi-usos*
Machine universel

St Steel




**Juicer**
*Exprimidor zumos*
Presse-fruits



**Core & 8 wedge**
*Sacacorazones y 8 gajos*
Évidoir et 8 quartiers



| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P937000** | 80 | 1 |

**French fry cutter**
*Cortador patatas*
Coupe frites




**Apple cutter & core**
*Cortador manzanas*
Vide et coupe pommes



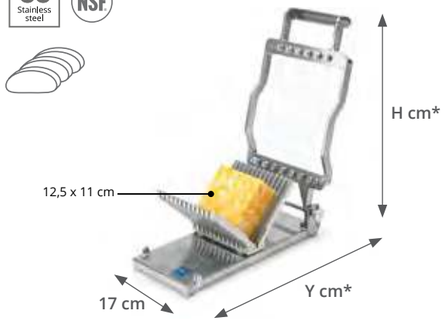
| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **RE937001** | **French fry cutter spare part** *Recambio cortador patatas* Coupe frites (pièce rechange) | 1 |
| **RE937002** | **Apple cutter spare part** *Recambio cortador manzanas* Coupe pommes (pièce rechange) | 1 |
| **RE937003** | **Juicer spare part** *Recambio exprimidor zumos* Press fruits (pièce rechange) | 1 |

## 1811 Cube cutter

*Cortador en cubos*
Coupe en cubes

SS Stainless steel · NSF

CUBEKING™




| REF | Cut / *Corte /* Coupe mm | |
|---|---|---|
| **1811** | 19,1 | 1 |
| **1812** | 9,5 | 1 |

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

**Replacement wire kit**
***Juego de alambres de repuesto***
Kit de fil de rechange

| REF | |
|---|---|
| **1823** | 1 |

**Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.**
***Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.***
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.




# Manual food processors 5.2

*Procesadores manuales de alimentos*

Appareils manuels de transformation des aliments

## P9759 Tomatoes slicer

*Cortador de tomates*

Coupe tomates

AI Aluminium · PI Plastic



| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | cm | |
|---|---|---|---|
| **P975900** | 6,4 | 39 x 21,5 x 20 | 1 |
| **RE975901** | 6,4 | 25 x 6,8 | 12 |

AI Aluminium · SS Stainless steel



RE975901
**Blade /** *Cuchilla* / Lame

**5x Faster**
*Más rápido*

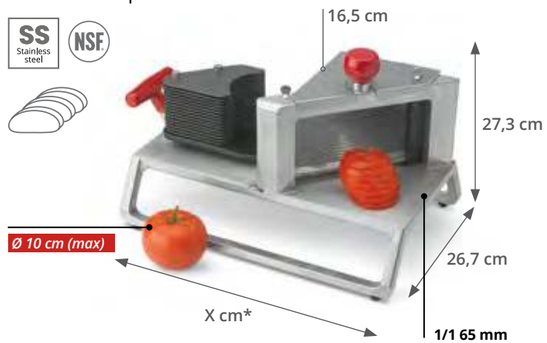
## 15105 Tomatoes slicer

*Cortador de tomates*

INSTASLICE™

Coupe tomates

SS Stainless steel · NSF






16,5 x 7,5 cm

^ **Scalloped**
*Festoneada*
Festonné



16,5 x 7,5 cm

^^ **Straight**
*Recta*
Droit

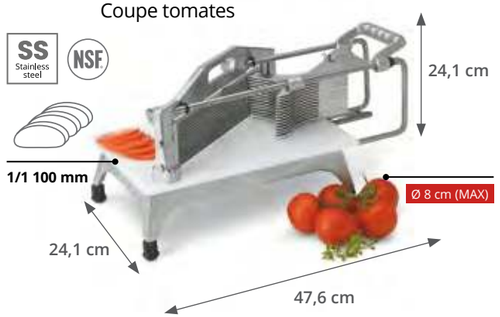
## 0644N Tomatoes slicer

*Cortador de tomates*

TOMATO PRO™

Coupe tomates

SS Stainless steel · NSF




| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / Cuchillas / Lames | |
|---|---|---|---|
| **0644N**^ | 6,4 | 11 | 1 |

^ **With safety guard.**
*Con protección de seguridad.*
Avec sécurité.

**Holds firmly on countertop.**
*Permite sujeción a la mesa.*
Fixation ferme sur la table.

**Replacement blade item**
***Cuchilla de reemplazo***
Lame de recharge

| REF | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / Cuchillas / Lames | |
|---|---|---|---|
| **0654**^^ | 6,4 | 11 | 1 |

**5x Faster**
*Más rápido*



0653



| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | |
|---|---|---|---|---|
| **15105**^ | ∿∿∿ | 4,8 | 16 | 1 |
| **15104**^ | ∿∿∿ | 9,5 | 8 | 1 |
| **15103**^ | ∿∿∿ | 6,4 | 12 | 1 |

***X 44,5 cm** **Open /** *Abierto* / Ouvert
***X 40,6 cm** **Closed /** *Cerrado* / Fermé

**Replacement blade item**
***Cuchilla de reemplazo***
Lame de recharge

| REF | Type / *Tipo* | Cut / *Corte* / Coupe mm | Blades / *Cuchillas* Lames | |
|---|---|---|---|---|
| **15115**^ | ∿∿∿ | 4,8 | 16 | 1 |
| **15209**^^ | — | 4,8 | 16 | 1 |
| **15113**^ | ∿∿∿ | 6,4 | 12 | 1 |
| **15114**^ | ∿∿∿ | 9,5 | 8 | 1 |

**'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.**
***Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.***
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

**5x Faster /** *Más rápido*

**Corrosion resistant.**
***Resistente a la corrosión.***
Résistant à la corrosion.

# 5.2 Manual food processors

*Procesadores manuales de alimentos*
Appareils manuels de transformation des aliments

## P9640 St/Steel can opener

*Abrelatas industrial acero inoxidable*
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable

SS Stainless steel



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

| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P964001** | 60 | 6 |

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

| REF | |
|---|---|
| **RE964100** | 8 |

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

| REF | |
|---|---|
| **RE964200** | 1 |

## P390 St/Steel egg slicer

*Cortahuevos guitarra de acero inox*
Coupe-oeuf en acier inox

SS Stainless steel

dishwasher



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P390000** | 7,7 x 9,4 | 120 |

## P3901 2 way egg cutter

*Cortahuevos doble uso*
Coupe-oeuf 2 utilisations

SS Stainless steel · ZA Zinc Alloy · ABS

dishwasher



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390100** | 11,5 x 9,5 x 3,5 | 48 |

## P938 Garlic Press

*Prensa ajos*
Presse-ail

SS Stainless steel



| REF | |
|---|---|
| **P938000** | 24 |

## P610 Apple cutter & corer

*Cortador y descorazonador manzanas*
Vide et coupe pommes

SS Stainless steel

**St/Steel blades with cast aluminium frame**
*Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición*
Lames inox et manche en aluminium fonté



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P610000** | 8,5 | 24 |





## P9755 "V" shaped mandoline slicer

*Mandolina corte "V"*
"V" mandoline

Pl Plastic



**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 | |
|---|---|---|---|
| **P975501** | 4 / 7 | 24 / 12 | 8 |

## P9756 Mandoline

*Mandolina*
Mandoline

SS Stainless steel




**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 | |
|---|---|---|---|
| **P975600** | 4 / 9 | 23 / 11 | 8 |

## 1400 Tomato corer

TOMATO KING®

*Descorazonador de tomates*
Permet d'ôter le coeur de la tomate

SS Stainless steel




| REF | |
|---|---|
| 1400 | 144 |

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

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



**RAW FISH**
*PESCADO CRUDO*
POISSON CRU

**RAW MEAT**
*CARNE CRUDA*
VIANDE CRU

**RAW POULTRY & CHIKEN**
*CARNE CRUDA DE AVE*
VIANDE CRU ET VOLAILLES

**ALLERGEN-FREE**
*ANTIALÉRGICO*
ANTI ALLERGIQUE

**BAKERY & DAIRY**
*PAN Y LÁCTEOS*
PAIN ET PRODUITS LAITIERS

**COOKED MEAT**
*CARNE GUISADA*
VIANDE CUISINÉE

**FRUIT & VEGETABLES**
*FRUTA Y VEGETALES*
FRUIT ET LÉGUMES

**PRESENTATION**
*PRESENTACIÓN*
PRÉSENTATION

**We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different parterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.**

*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 possibilite de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux materiaux differents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

HD PE 500

**MAIN FEATURES**

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

**· High DURABILITY**
**· 25% more resistence to ABRASION**
**· Higher Fusion temperature: 135,4 ºC**
**· Softening temperature: 83 ºC**
**· Extraordinary RIGIDNESS**

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

**Following the CE 1935/2004 regulation.**

*CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES*

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

*· Alta DURABILIDAD*
*· 25% más resistencia a la ABRASIÓN.*
*· Mayor temperatura de fusión: 135,4 ºC.*
*· Temperatura de reblandecimiento: 83 ºC*
*· Mayor RIGIDEZ*

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

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

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moleculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes proprietés:

· Longue DURÉE
· 25% plus résitant à l'ABRASION
· Température de fusion: 135,4 ºC
· Température de ramolissement: 83 ºC
· RIGIDITÉ maximale

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

Conforme à la régulation 1935/2004.



# Cutting boards 5.3

*Tablas de corte*
Planches à découper

## P9118 30 x 20 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911801** | | 30 x 20 x 2 | 1 |
| **P911802** | | 30 x 20 x 2 | 1 |
| **P911803** | | 30 x 20 x 2 | 1 |
| **P911804** | | 30 x 20 x 2 | 1 |
| **P911805** | | 30 x 20 x 2 | 1 |
| **P911806** | | 30 x 20 x 2 | 1 |
| **P911808** | | 30 x 20 x 2 | 1 |

## P9112

PE Polyethylene



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911201** | | 40 x 30 x 2 | 6 |
| **P911202** | | 60 x 40 x 2 | 3 |

## P9120 40 x 20 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P912001** | | 40 x 20 x 2 | 1 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 245**

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



## P9113 GN 1/1

PE Polyethylene



**With groove**
*Con ranura*
Avec rigole

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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911301** | | 53 x 32,5 x 2 | 5 |
| **P911302** | | 53 x 32,5 x 2 | 5 |
| **P911303** | | 53 x 32,5 x 2 | 5 |
| **P911304** | | 53 x 32,5 x 2 | 5 |
| **P911305** | | 53 x 32,5 x 2 | 5 |
| **P911306** | | 53 x 32,5 x 2 | 5 |

## P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911701** | | 32 x 26,5 x 2 | 1 |

## P9114 40 x 30 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911401** | | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911402** | | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911403** | | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911404** | | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911405** | | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911406** | | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911408** | | 40 x 30 x 2 | 1 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 161**

**St/Steel vegetable picker**
*Recogeverduras inox*
Pelle à legumes inox



# 5.3 Cutting boards

*Tablas de corte*
Planches à découper

## P9119 50 x 30 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911901** | | 50 x 30 x 2 | 1 |
| **P911902** | | 50 x 30 x 2 | 1 |
| **P911903** | | 50 x 30 x 2 | 1 |
| **P911904** | | 50 x 30 x 2 | 1 |
| **P911905** | | 50 x 30 x 2 | 1 |
| **P911906** | | 50 x 30 x 2 | 1 |
| **P911908** | | 50 x 30 x 2 | 1 |

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

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911501** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P911502** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P911503** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P911504** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P911505** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P911506** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P911508** | | 53 x 32,5 x 2 | 1 |

## P9116 60 x 40 x 2

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P911601** | | 60 x 40 x 2 | 1 |
| **P911602** | | 60 x 40 x 2 | 1 |
| **P911603** | | 60 x 40 x 2 | 1 |
| **P911604** | | 60 x 40 x 2 | 1 |
| **P911605** | | 60 x 40 x 2 | 1 |
| **P911606** | | 60 x 40 x 2 | 1 |
| **P911608** | | 60 x 40 x 2 | 1 |

## P9135 Bar

PE Polyethylene · HD PE 500



**Without feet**
*Sin pies*
Sans pieds

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P913501** | | 16 x 25 x 1 | 1 |
| **P913601** | | 25 x 20 x 1 | 1 |
| **P913701** | | 30 x 20 x 1 | 1 |
| **P913901** | | 32 x 24 x 1 | 1 |

## P9130 Cutting board table

*Mesa de corte*
Table de découpe

PE Polyethylene · HD PE 500



**With groove**
*Con ranura*
Avec rigole

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

**Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan**
*Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3*
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

| REF | Color | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P913000** | | 65 x 40 x 11 | 1 |

## P911407

PE Polyethylene · HD PE 500



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

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P911407** | 40 x 30 x 2 | 1 |
| **P911507** | 53 x 32,5 x 2 (1/1) | 1 |
| **P911607** | 60 x 40 x 2 | 1 |



# 5.4 Measuring utensils

*Elementos de medida*
Ustensiles de mesure

## 47058 Oval measuring scoop

*Cuchara oval medidora*
Cuillère à mesurer ovale

SS Stainless steel



| REF | L cm | ml | |
|---|---|---|---|
| NEW **47055** | 22,0 | 30 | 12 |
| NEW **47056** | 23,0 | 60 | 12 |
| NEW **47057** | 25,0 | 30 | 12 |
| **47058** | 25,5 | 120 | 12 |
| NEW **47059** | 28,0 | 240 | 12 |

## 4702 Long handle round measuring spoon

*Cuchara medidora redonda mango largo*
Cuillère à mesurer ronde à long manche

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **47025** | 1,25 | 12 |
| **47026** | 2,50 | 12 |
| **47027** | 5,00 | 12 |
| **47028** | 15,00 | 12 |
| **47029** | 30,00 | 12 |

## 44572 5-piece measuring ladle set

*Set de 5 cucharones medidores*
Set de 5 cuillères à mesurer

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **44572** | 15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5 | 12 |

## 47054 Set 3 measuring oval scoops

*Set de 3 cucharas ovales medidoras*
Set de 3 cuillères à mesurer ovales

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **47054** | 30 / 60 / 120 | 5 |

## 47031 5 piece round measuring spoon long handle

*Set de 5 cucharas medidoras con mango*
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **47031** | 30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25 | 12 |

## 46588 6-piece oval measuring spoon set

*Set de 6 cucharas ovales medidoras*
Set de 6 cuillères à mesurer ovales

SS Stainless steel



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





## 46589 4- staightside measuring spoon set.

*Set de 4 cucharas medidoras*
Set de 4 cuillères à mesurer

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **46589** | 30 / 15 / 10 / 5 | 12 |

## 47118 4-piece round measuring spoon set

*Set 4 cucharas medidoras redondas*
Set de 4 cuillères à mesurer rondes

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **47118** | 15 / 5 / 2,5 / 1,25 | 12 |

## 466 Ramekins

*Ramekin*
Ramequin

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | ml | |
|---|---|---|---|
| **46654** | 5,7 | 59 | 12 |
| **46655** | 6,7 | 89 | 12 |
| **46661** | 7,6 | 118 | 12 |

## 47119 4- piece measuring cup set

*Set 4 tazas medidoras*
Set de 4 tasses à mesurer

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **47119** | 240 / 120 / 80 / 60 | 12 |

## P6045 St/Steel 4 pcs set measuring cups

*Juego 4 cazos de medidas inox*
Set 4 casseroles doseur

SS Stainless steel



| REF | ml | |
|---|---|---|
| **P604500** | 59 - 78 - 118 - 236 | 12 |

## 4665 Measuring ramekins

*Ramekin medidor*
Ramequin à mesurer

SS Stainless steel

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



| REF | Ø cm | ml | |
|---|---|---|---|
| **46656** | 7,9 | 118 | 12 |
| **46657** | 9,8 | 236 | 12 |
| **46658** | 11,2 | 354 | 12 |
| **46659** | 12,3 | 473 | 12 |

# 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



| REF | Ø cm | Lls | |
|---|---|---|---|
| **95160** | 8,8 | 0,47 | 6 |
| **95320** | 11,7 | 0,90 | 6 |
| **95640** | 9,0 | 1,90 | 6 |

## 682-683 Aluminum measuring cups

*Tazas medidoras de aluminio*
Tasses à mesurer en aluminium

Al Aluminium



| REF | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **68297** | 10,6 | 0,5 | 6 |
| **68296** | 14,0 | 0,9 | 6 |
| **68351** | 18,0 | 1,9 | 6 |
| **68352** | 23,5 | 3,8 | 6 |

## P604 Measuring jug

*Jarra de medidas*
Pot mesureur

SS Stainless steel



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P604001** | 1,00 | 1 |
| **P604002** | 2,00 | 1 |

## P846 Polypropylene measuring jug

*Jarra de medidas en polipropileno*
Pot mesureur en polypropylène

PP Polypropylene



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P846025** | 0,25 | 25 |
| **P846050** | 0,50 | 16 |
| **P846100** | 1,00 | 12 |
| **P846200** | 2,00 | 12 |
| **P846300** | 3,00 | 10 |

## P603 Bucket with base

*Cubo con base*
Seau avec base

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P603012** | 31,0 | 28,50 | 12,00 | 1 |
| **P603015** | 32,5 | 32,50 | 15,00 | 1 |





## P609 Digital kitchen scale

NEW!

*Balanza digital*
Balance digital

SS Stainless steel · Pl Plastic · CE · RoHS




**USB cable and battery included.**
*Cable USB y batería incluida.*
Câble USB et batterie inclus

| REF | kg | min. g | |
|---|---|---|---|
| **P609011** | 15 | 20 | 1 |

## P6092 Digital kitchen scale

*Balanza digital*
Balance electronique

SS Stainless steel · CE · RoHS




**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) | |
|---|---|---|---|---|
| **P609200** | 15 | 40 | 1 | 10 |

## P6097 Electronic kitchen scale

*Balanza electrónica*
Balance electronique

ABS




| | | |
|---|---|---|
| **High accuracy** | *Gran precisión* | Haut précision |
| **Multi-function weight and counting** | *Multifunción de peso Contador de piezas* | Multi-function des poid Compteur des pièces |
| **Energy-saving system** | *Sistema ahorro energia* | Système d'economie d'energie |
| **Plastic Platform.** | *Bandeja de plástico.* | Plateau en plastique. |

| REF | kg | g | **Surface /** *Plataforma* Plateau Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P609705** | 5 | 1 | 11 | 60 |

## P611 Kitchen timer alarm

*Reloj de cocina digital*
Minuteur de cuisine

Pl Plastic




**Battery not included**
*Pila no incluída*
Pile non incluse

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P611000** | 6,8 x 6,8 x 2,5 | 200 |

## P981500 Digital thermometer with timer

*Termómetro digital con temporizador*
Thermomètre numérique avec minuterie

Pl Plastic · SS Stainless steel

**-26 ºC**
**250 ºC**

**Up to** **99 min.**
*Hasta*
Jusqu'a



**S/Steel probe and 120cm cable. Battery included**
*Sonda y cable 120cm, en acero inoxidable. Incluye batería.*
Sonde en inox et câble 120cm. Batterie inclus

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P981500** | 6,4 x 7,0 x 7,7 | 200 |

# 5.4 Measuring utensils

*Elementos de medida*
Ustensiles de mesure

## P9804 Infrared thermometer with laser pointer

*Termómetro infrarrojos con mira laser*
Thermomètre infra-rouge a visée laser

Pl Plastic



**LCD Display**
*Pantalla LCD*
Écran LCD

IDEA!

**Non-contact temperature measure food's surface.**
*Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.*
Ideal pour la mesure de température de surface des aliments, sans contact.

| REF | L cm | Temp. | |
|---|---|---|---|
| **P980400** | 17 | -60 °C / +500 °C | 1 |

## P9802 Cooking thermometer

*Termómetro de cocción*
Thermomètre à cuisson

Pl Plastic



**With plastic protection**
*Con protección de plástico*
Avec gaine plastique

| REF | L cm | Temp. max. | |
|---|---|---|---|
| **P980200** | 28 | 100 °C | 1 |

## P9816 Cooking thermometer

*Termómetro de cocción*
Thermomètre à cuisson

SS Stainless steel · Pl Plastic



**With plastic protection**
*Con protección de plástico*
Avec gaine plastique

| REF | L cm | Temp. | |
|---|---|---|---|
| **P981600** | 17 | -10 °C / +200 °C | 1 |

## P981650 Pocket thermometer with protection

*Termómetro bolsillo con protección*
Thermomètre de poche avec protection

SS Stainless steel · Pl Plastic · NSF



| REF | L cm | Temp. | |
|---|---|---|---|
| **P981650** | 14,3 | -40 °C / +70 °C | 72 |

## P9800 Cold storage thermometer

*Termómetro nevera*
Thermomètre congelateur

SS Stainless steel · Pl Plastic



**Enameled finish**
*Acabado esmaltado*
Émaillé

| REF | L cm | Temp. | |
|---|---|---|---|
| **P980000** | 28 | -30 °C / +50 °C | 1 |

## P98005 Horitzontal refrigerator thermometer

*Termómetro nevera horizontal*
Thermomètre congelateur horizontal

SS Stainless steel · Pl Plastic



| REF | cm | Temp. | |
|---|---|---|---|
| **P980050** | 13,5 x 3,5 | -40 °C / +20 °C | 72 |





# Mitt 5.5

*Manopla*
Gan

## P9473 Heat protection gloves

*Guantes protección térmica*
Gants protection thermique

Te Textile · Ni Nitrile · CE



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

**- Resistant to contact heat. 100ºC for 15 minutes.**
**- Great resistance to abrasion, greater durability.**
**- Resistant to grease, water, oil and dust.**

*- Resistente al calor por contacto. 100ºC durante 15 minutos.*
*- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.*
*- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo*

- Résistant à la chaleur par contact. 100ºC pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

| REF | Size / *Talla* / Taille | |
|---|---|---|
| **P947302** | M | 1 |
| **P947303** | L | 1 |

## P9474 Silicone oven mitt

*Manopla Silicona*
Moufle en silicone

Si Silicone



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P947400** | 30 | 1 |

## P9477 Silicone oven glove with cotton cover

*Manopla silicona con funda algodón*
Gant silicone à fourreau coton

Si Silicone



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P947700** | 42,5 | 1 |

## P9476 Silicone pot-grabber

*Paño de silicona*
Torchon en silicone

Si Silicone



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P947600** | 17,5 x 17,5 | 12 |

# Natural rubber mats

*Alfombras caucho*
Tapis en caoutchouc

## P26000 Mat

*Alfombra*
Tapis

Ru Rubber · REACH COMPLIANT



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P26000** | 90 x 150 x 1,20 | 1 |

## P26001 Mat

*Alfombra*
Tapis

Ru Rubber · REACH COMPLIANT

**You can connect these mats forming bigger surfaces.**
*Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superfícies.*
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P26001** | 90 x 90 x 1,20 | 1 |



# 6 Ice-cream utensils & pastry

*Heladería y pastelería*

Ustensiles à glace et pâtisserie


**6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 194
*UTENSILIOS HELADERÍA*
USTENSILES POUR GLACE

**6.2 PASTRY UTENSILS** 196
*UTENSILIOS DE PASTELERÍA*
USTENSILES DE PÂTISSERIE

**6.3 NON-STICK MOULDS** 205
*MOLDES ANTIADHERENTES*
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

**6.4 PASTRY CUTTER** 208
*CORTAPASTAS*
DÉCOUPOIRS

**6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 209
*MOLDES ACERO INOXIDABLE*
MOULES EN ACIER INOX

**6.6 BAGS AND NOZZLES** 212
*MANGAS Y BOQUILLAS*
POCHES ET DOUILLES

**6.7 FLEXIPAN MOULDS** 217
*MOLDES FLEXIPAN*
MOULES FLEXIPAN

**6.8 SILICONE MOULDS** 224
*MOLDES SILICONA*
MOULES SILICONE

## 47169 Ice cream scoop
*Racionador de helado*
Cuillère à glace

SS Stainless steel



| REF | Size *Tamaño* | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| **47169** | 14 | 68,0 | 26 | 1 |
| **47170** | 20 | 46,0 | 46 | 1 |
| **47171** | 24 | 38,0 | 38 | 1 |
| **47172** | 30 | 28,0 | 28 | 1 |
| **47200** | 40 | 22,2 | 22 | 1 |

## P331 Ice cream scoop
*Racionador de helado*
Cuillère à glace

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | ml | |
|---|---|---|---|
| **P331039** | 3,9 | 15 | 1 |
| **P331044** | 4,4 | 22 | 1 |
| **P331050** | 5,0 | 32 | 1 |
| **P331056** | 5,6 | 46 | 1 |
| **P331059** | 5,9 | 54 | 1 |
| **P331066** | 6,6 | 75 | 1 |
| **P331070** | 7,0 | 90 | 1 |

## 47274 Ice cream scoop
*Racionador helado*
Cuillère à glace

Al Aluminium

dishwasher




| REF | Color | Size *Tamaño* | Bol cm | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **47274** | | 10 | 5,4 | 19,5 | 118,3 | 1 |
| **47275** | | 12 | 5,2 | 19,5 | 88,7 | 1 |
| **47276** | | 16 | 4,8 | 19,5 | 73,9 | 1 |
| **47277** | | 20 | 4,4 | 19,0 | 59,1 | 1 |
| **47278** | | 24 | 4,1 | 19,5 | 44,4 | 1 |
| **47279** | | 30 | 3,7 | 19,0 | 29,6 | 1 |

## 47150 Round squeeze disher
*Racionador helado*
Doseur à presser ronde

SS Stainless steel



| REF | Size *Tamaño* | L cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| **T7206** | 6 | 23,2 | 158 | 1 |
| **47150** | 8 | 23,2 | 118 | 1 |
| **47151** | 10 | 22,5 | 92 | 1 |
| **47152** | 12 | 22,5 | 81 | 1 |
| **47153** | 16 | 21,6 | 59 | 1 |
| **47154** | 20 | 21,6 | 44 | 1 |
| **47155** | 24 | 21,0 | 41 | 1 |
| **47156** | 30 | 21,0 | 37 | 1 |
| **47157** | 40 | 20,3 | 26 | 1 |
| **47158** | 50 | 20,0 | 18 | 1 |
| **47159** | 60 | 19,7 | 17 | 1 |
| **47160** | 70 | 19,7 | 14 | 1 |
| **47161** | 100 | 19,1 | 11 | 1 |

## P908 Ice cream scoop
*Racionador de helado*
Cuillère à glace

SS Stainless steel  Mc Methacrylate



***Methacrylate**

| REF | Colour / Color / Coleur | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P908000** | **White /** *Blanca /* Blanc | 26 | 1 |
| **P908001*** | **Clear /** *Transparente /* Trasparente | 26 | 1 |
| **P908002** | **Red /** *Roja /* Rouge | 26 | 1 |
| **P908003** | **Blue /** *Azul /* Bleu | 26 | 1 |
| **P908004** | **Yellow /** *Amarilla /* Jaune | 26 | 1 |







## P914 36 x 16,5 cm

18/10 Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P914080** | 36 x 16,5 x 8 | 3,4 | 1 |
| **P914120** | 36 x 16,5 x 12 | 5,0 | 1 |
| **P914150** | 36 x 16,5 x 15 | 7,0 | 1 |

## P9161 360 x 165 mm

PC Polycarbonate



| REF | cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P916120** | 36 x 16,5 | 12 | 5 | 1 |

## P9160 Polycarbonate lid
*Tapa policarbonato*
Couvercle en polycarbonate

PC Polycarbonate



**Adjustable for St/Steel Ice cream containers.**
*Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.*
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P916000** | 36 x 16,5 | 1 |

## P915 36 x 25 cm

18/10 Stainless steel



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P915080** | 36 x 25 x 8 | 5,4 | 1 |

## P917 360 x 250 mm

PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P917080** | 36 x 25 x 8 | 5,4 | 1 |

## P332 Ice cream cup
*Copa helado*
Coupe à glace

SS Stainless steel



P332095

P332010

| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P332095** | 9,5 | 8,5 | 0,15 | 1 |
| **P332010** | 10,5 | 6,0 | 0,17 | 1 |

SS Stainless steel

## P3071 Conical boiler
*Caldero fondo bombeado*
Bassine à fond bombé



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P307125** | 25 | 13,0 | 3,8 | 1 |
| **P307130** | 30 | 16,0 | 6,5 | 1 |
| **P307140** | 40 | 19,0 | 13,0 | 1 |
| **P307150** | 50 | 23,5 | 25,0 | 1 |

## P3070 Boiler
*Caldero fondo plano*
Bassine à fond plat



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P307020** | 20 | 10,5 | 2,2 | 1 |
| **P307025** | 25 | 11,5 | 3,5 | 1 |
| **P307030** | 30 | 14,0 | 6,0 | 1 |
| **P307035** | 35 | 14,5 | 8,5 | 1 |
| **P307040** | 40 | 16,5 | 13,0 | 1 |
| **P307045** | 45 | 17,5 | 20,0 | 1 |
| **P307050** | 50 | 20,0 | 25,0 | 1 |
| **P307060** | 60 | 22,5 | 45,0 | 1 |
| **P307070** | 70 | 24,5 | 65,0 | 1 |

## P306 Mixing boiler
*Caldero timbal*
Bol mixeur



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P306035** | 35 | 18 | 10 | 1 |

See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 128**

**GN Pastry Pan**
*Bandeja gastronorm*
Bac GN pâtisserie







## P356 Kitchen bowl
*Fuente honda cónica*
18/10 Stainless steel
Bassine pâtissière



**Outer sizes**
*Medidas exteriores*
Dimensions extérieures

| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P356016** | 16 | 5,5 | 0,65 | 1 |
| **P356020** | 20 | 7,5 | 1,30 | 1 |
| **P356024** | 24 | 8,5 | 2,10 | 1 |
| **P356028** | 28 | 11,0 | 3,70 | 1 |
| **P356032** | 32 | 12,5 | 6,00 | 1 |

## 479 Stainless Steel mixing bowl
*Bol inox. semi-esférico*
SS Stainless steel
Bassine inox demi-ronde



| REF | Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **47933** | 24 | 2,8 | 1 |
| **47934** | 28 | 3,8 | 1 |
| **47935** | 30 | 4,7 | 1 |
| **47938** | 35 | 7,6 | 1 |
| **47943** | 40 | 12,0 | 1 |

## P764 Hemispherical mould
*Molde semiesférico*
18/10 Stainless steel
Demi-sphérique



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P764008** | 8 | 4,0 | 0,13 | 1 |
| **P764010** | 10 | 5,0 | 0,26 | 1 |
| **P764012** | 12 | 6,2 | 0,45 | 1 |

## P951 St/Steel scoop
*Librador de acero inox*
18/10 Stainless steel
Pelle à farine en acier inox



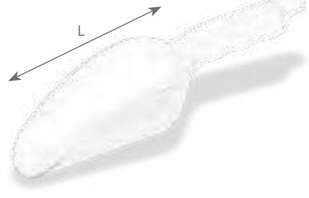

| REF | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P951010** | 10 | 0,1 | 1 |
| **P951015** | 15 | 0,4 | 1 |
| **P951019** | 19 | 1,0 | 1 |
| **P951024** | 24 | 1,7 | 1 |

## P953 Aluminum scoop
*Librador aluminio*
Al Aluminium
Pelle à farine aluminium




| REF | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P953001** | 11,0 | 0,15 | 1 |
| **P953002** | 15,0 | 0,35 | 1 |
| **P953003** | 18,5 | 0,71 | 1 |
| **P953004** | 21,5 | 1,10 | 1 |
| **P953005** | 25,5 | 1,71 | 1 |

## P952 Polycarbonate scoop
*Librador policarbonato*
PC Polycarbonate
Pelle à farine polycarbonate




| REF | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P952001** | 13,0 | 0,17 | 1 |
| **P952002** | 15,5 | 0,35 | 1 |
| **P952003** | 17,5 | 0,71 | 1 |

SS Stainless steel

## P316 Whisk (12 wires)
*Batidor (12 varillas)*
Fouet (12 fils)

BEST SELLER



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,13 cm**

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P316025** | 25 | 1 |
| **P316030** | 30 | 1 |
| **P316035** | 35 | 1 |
| **P316040** | 40 | 1 |
| **P316045** | 45 | 1 |
| **P316050** | 50 | 1 |

## P3161 Whisk (10 wires)
*Batidor (10 varillas)*
Fouet (10 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,18 cm**

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P316125** | 25 | 1 |
| **P316130** | 30 | 1 |
| **P316135** | 35 | 1 |
| **P316140** | 40 | 1 |
| **P316145** | 45 | 1 |
| **P316150** | 50 | 1 |

## P354 Heavy whisk (8 wires)
*Batidor grueso (8 varillas)*
Fouet épais (8 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,24 cm**

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P354025** | 25 | 1 |
| **P354030** | 30 | 1 |
| **P354035** | 35 | 1 |
| **P354040** | 40 | 1 |
| **P354045** | 45 | 1 |
| **P354050** | 50 | 1 |

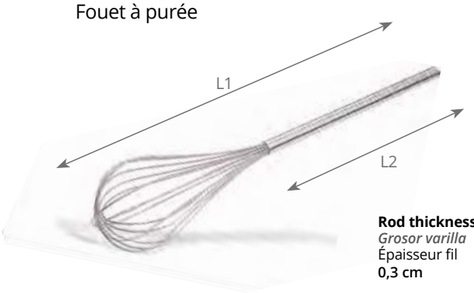
## P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
*Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)*
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,2 cm**

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P959025** | 25 | 1 |
| **P959030** | 30 | 1 |
| **P959035** | 35 | 1 |
| **P959040** | 40 | 1 |
| **P959045** | 45 | 1 |
| **P959050** | 50 | 1 |

## P393 Big whisk
*Batidor gigante*
Fouet à purée




**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**0,3 cm**

| REF | L1 cm | L2 cm | |
|---|---|---|---|
| **P393080** | 80 | 45 | 1 |
| **P393100** | 100 | 65 | 1 |
| **P393125** | 125 | 90 | 1 |

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

246 ºC

NSF JP



**Rod thickness**
*Grosor varilla*
Épaisseur fil
**1,4 mm**

| REF | L cm | L mango cm | |
|---|---|---|---|
| **47002** | 26 | 12 | 1 |
| **47003** | 31 | 12 | 1 |
| **47004** | 36 | 12 | 1 |
| **47005** | 41 | 12 | 1 |





## P398 Rubber spatula
*Espátula de goma*
Spatule en caoutchouc

EVA

-10 ºC
+80 ºC



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P398024** | 25,5 | 1 |
| **P398035** | 33,0 | 1 |
| **P398042** | 41,0 | 1 |

**Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.**

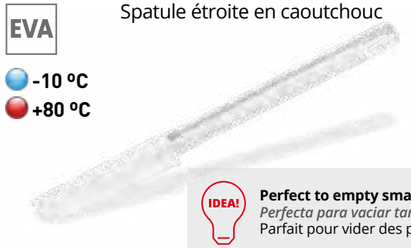
*Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.*

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaiselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

## P398290 Narrow rubber spatula
*Espátula estrecha goma*
Spatule étroite en caoutchouc

EVA

-10 ºC
+80 ºC



IDEA! **Perfect to empty small jars**
*Perfecta para vaciar tarros*
Parfait pour vider des petits pots

| REF | Peel *Pala* Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P398290** | 8,8 x 3,3 | 25,5 | 1 |

## P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper
*Espátula silicona alta temperatura*
Spatule silicone haute température

Si Silicone

260 ºC



| REF | Peel *Pala* Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P398125** | 9 x 6 | 26,8 | 1 |
| **P398135** | 11 x 7 | 35,5 | 1 |
| **P398140** | 11 x 7 | 42,5 | 1 |

## P3982 High heat silicone spoon
*Cuchara silicona alta temperatura*
Cuillère silicone haute température

Si Silicone

260 ºC



| REF | Peel *Pala* Pelle cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P398225** | 9 x 6 | 26 | 1 |
| **P398235** | 11 x 7 | 36 | 1 |
| **P398240** | 11 x 7 | 41 | 1 |

## P9602 Multi-purpose spatula
*Espátula multi-usos*
Spatule multi-usage

PS Polyestyrene PE Polyethylene

-5 ºC
+70 ºC



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P960225*** | 25 | 1 |
| **P960230*** | 30 | 1 |
| **P960235**** | 35 | 1 |

* **Polyestyrene /** *Poliestireno /* Polyestyrène
** **Polyethylene more resistant and durable**
*Polietileno más resistente y durade*
Polyéthylène plus résistant et durable

## P807 Roller docker
*Rodillo para perforar pasta*
Rouleau pour piquer pâtes

PI Plastic




| REF | |
|---|---|
| P807000 | 1 |

## P839 Roller docker
*Rodillo para perforar pasta*
Rouleau pour piquer pâtes

PO Polyacetal




| REF | |
|---|---|
| P839000 | 1 |

## P840 Lattice cutting roller
*Rodillo enrejado*
Rouleau découpoir

PO Polyacetal




| REF | |
|---|---|
| P840000 | 1 |

## P842 Double pastry cutter. Plain and serrated
*Cortapastas doble. Liso y rizado*
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée

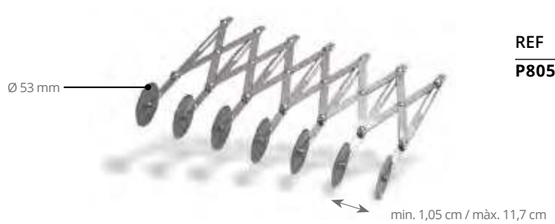
SS Stainless steel




| REF | |
|---|---|
| P842000 | 1 |

## P805 Extendable cutter roller 7 castors
*Cortapastas extensible 7 ruedas*
Rouleau extensible 7 roulettes

SS Stainless steel




| REF | |
|---|---|
| P805000 | 1 |

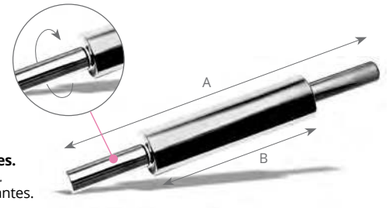






## P801 St/Steel rolling pin
*Rodillo acero inox*
Rouleau pâtissier acier inox

SS Stainless steel

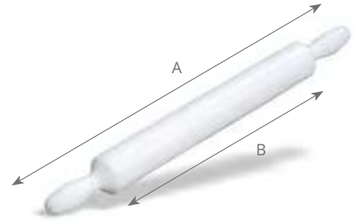



**Rolling handles.**
*Asas giratorias.*
Poignées roulantes.

| REF | A cm | B cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| P801040 | 40 | 20 | 5,1 | 1 |
| P801048 | 48 | 25 | 6,4 | 1 |

## P802 Polyethylene rolling pin with handles
*Rodillo polietileno con asas*
Rouleau en polyéthylène avec poignées

PE Polyethylene




| REF | A cm | B cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| P802000 | 60 | 40 | 4,8 | 1 |

## P803 Polyethylene rolling Pin without handles
*Rodillo polietileno sin asas*
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

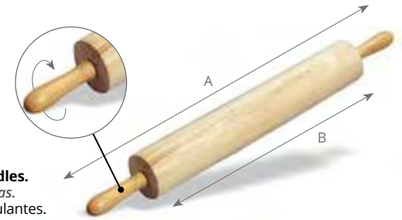
PE Polyethylene



| REF | L cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| P803000 | 50 | 4,8 | 1 |

## P804 Wooden rolling pin
*Rodillo de madera*
Rouleau en bois

Wo Wood



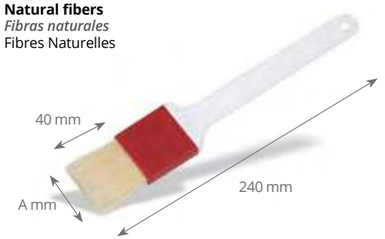

**Rolling handles.**
*Asas giratorias.*
Poignées roulantes.

| REF | A cm | B cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| P804000 | 67,5 | 45,5 | 7,7 | 1 |

## P845 Polyamide brush
*Pincel de poliamida*
Pinceau en polyamide

Pa Polyamide

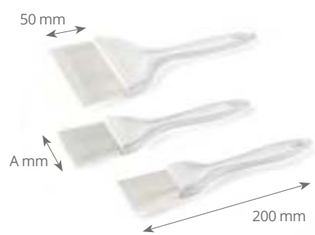
**Natural fibers**
*Fibras naturales*
Fibres Naturelles




| REF | A cm | |
|---|---|---|
| P845040 | 4,0 | 1 |
| P845050 | 5,0 | 1 |
| P845060 | 6,0 | 1 |
| P845075 | 7,5 | 1 |

## P8451 Plastic brush + nylon bristle
*Pincel plástico + cerdas nylon*
Pinceau plastique + poils nylon

PI Plastic | Ny Nylon




| REF | A cm | |
|---|---|---|
| P845138 | 3,8 | 1 |
| P845155 | 5,5 | 1 |
| P845110 | 10,0 | 1 |

## P8725 Scraper ABS handle
*Rasqueta mango ABS*
Raclette manche ABS

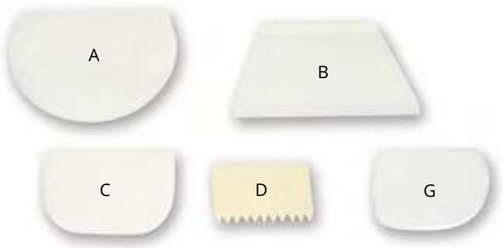
SS Stainless steel



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P872500** | 21 x 14,5 | 1 |

## P836 Polypropylene scrapers
*Rasquetas de polipropileno*
Raclettes en polypropylène

PP Polypropylene




| REF | | cm | |
|---|---|---|---|
| **P836200** | **A** | 20,4 x 15,1 | 1 |
| **P836215** | **B** | 22,1 x 13,0 | 1 |
| **P836147** | **C** | 15,1 x 10,2 | 1 |
| **P836110** | **D** | 11,2 x 7,8 | 1 |
| **P836120** | **G** | 12,8 x 9,0 | 1 |

## P979 Pastry torch by gas
*Soplete cocina*
Torche à caraméliser

ABS | Al Aluminium | CE

120 min.
**Lenght /** *Duración* / Durée

**Refilled with lighter fluid**
*Se recargan con carga para mecheros.*
Se rechargent à l'aide de recharges pour briquets



P979000
**Super strong flame**
*Llama super fuerte*
Flamme extra fort



P979200
**Strong flame**
*Llama fuerte*
Fort flamme



P979100
**Standar flame**
*Llama normal*
Flamme normal

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P979100** | 10 x 13,6 | 1 |
| **P979200** | 13 x 17,5 | 1 |
| **P979000** | 16,5 x 21 | 1 |

IDEA!

**Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization**
*Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización*
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation

## P848 Double cake divider
*Marcador de tartas doble*
Séparateur de portions double

PP Polypropylene

**Ø Total: 26,5 cm**



| REF | **Portions** / *Porciones* | |
|---|---|---|
| **P848008** | 8 / 12 | 1 |
| **P848014** | 14 / 16 | 1 |



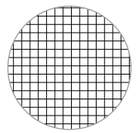




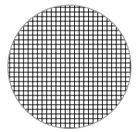
## P350 St/Steel sieves
*Cedazos en acero inox*
Tamis en acier inox

SS Stainless steel

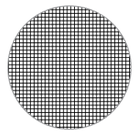




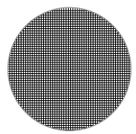
| REF | Ø cm | Num | Mesh size *Luz de malla* Maillage cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P350330** | 30 | 14 | 0,14 | 1 |
| **P350335** | 34 | 14 | 0,14 | 1 |



| REF | Ø cm | Num | Mesh size *Luz de malla* Maillage cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P350530** | 30 | 25 | 0,071 | 1 |
| **P350535** | 34 | 25 | 0,071 | 1 |

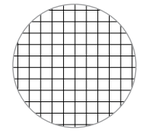


| REF | Ø cm | Num | Mesh size *Luz de malla* Maillage cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P350630** | 30 | 35 | 0,05 | 1 |
| **P350635** | 34 | 35 | 0,05 | 1 |

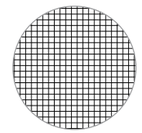


| REF | Ø cm | Num | Mesh size *Luz de malla* Maillage cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P350730** | 30 | 50 | 0,030 | 1 |
| **P350735** | 34 | 50 | 0,030 | 1 |

**Detail of the 6 sieves at real scale.**
*Detalle de las 6 mallas a escala real.*
Détail des 6 mailles à échelle réelle.



| REF | Ø cm | Num | Mesh size *Luz de malla* Maillage cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P350230** | 30 | 10 | 0,2 | 1 |
| **P350235** | 34 | 10 | 0,2 | 1 |



| REF | Ø cm | Num | Mesh size *Luz de malla* Maillage cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P350426** | 26 | 20 | 0,085 | 1 |
| **P350430** | 30 | 20 | 0,085 | 1 |
| **P350435** | 34 | 20 | 0,085 | 1 |
| **P350440** | 40 | 20 | 0,085 | 1 |

## P837 Aluminium cake stand
*Expositor de tartas de aluminio*
Présentoir de tartes en aluminium

Al Aluminium




| REF | H cm | $H_1$ cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P837003** | 33 | 2 x 16,5 | 20 / 26 / 32 | 1 |
| **P837005** | 100 | 4 x 25,0 | 20 / 26 / 32 / 40 / 45 | 1 |
| **P837007** | 120 | 6 x 20,0 | 16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50 | 1 |

# 6.2 Pastry utensils

*Utensilios de pastelería*
Ustensiles de pâtisserie

## P830 Confectionery funnel

*Embudo dosificador*
Entonnoir doseur

SS Stainless steel




**Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included**
*Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas*
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P830001** | 1 | 1 |
| **P830002** | 2 | 1 |

## P830003 Economic confectionery funnel and stand

*Embudo dosificador económico y soporte*
Entonnoir doseur economique et support

SS Stainless steel




**Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included**
*Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluídas*
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P830003** | 1 | 1 |
| **P830004** | | 1 |

## P830005 Basic confectionery funnel with stand

*Embudo dosificador básico con soporte*
Entonnoir doseur de base avec support

SS Stainless steel




**Funnel and stand sold together.**
*Embudo y soporte se venden conjuntamente.*
Entonnoir et support vendu ensemble.

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P830005** | 1 | 1 |

See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 156**

## P970 Stand for funnel or chinese colander

*Soporte para embudo o chino*
Support pour entonnoir ou chinois



## 2803 Portion control dispenser

*Dispensador con control de porciones*
Distributeur contrôle de la partie

PI Plastic · NSF · BATTER BOSS®





**Not recommended for chunky batters.**
*No se recomienda para batidos espesos.*
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

**8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.**
*Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.*
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

| REF | L | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **2803-18** | 1,4 | 15,6 x 27,6 x 19,1 | 1 |

## P9095 St/steel pastry grid with feet

*Rejilla inox pastelería con pies*
Grille pâtisserie inox avec pieds

SS Stainless steel




| REF | N. Cross-bars Travesaños Traverses | Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses | N. Wires Varillas Fils | Ø mm Wires Varillas Fils | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P909559** | 3 | 5 | 29 | 2 | 1 |





# Non-stick moulds 6.3

*Moldes antiadherentes*
Moules anti-adhésifs

St Steel

## P7022 Professional cake mould

*Molde cake profesional*
Cake embouti professionnel



| REF | cm (int.) | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P702230** | 30 x 10,5 | 8,0 | 2,0 | 1 |

## P702 Cake mould

*Molde cake*
Cake embouti



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P702026** | 26 x 9,5 x 7,5 | 1 |
| **P702028** | 28 x 10 x 7,5 | 1 |

## P704 Folding cake mould

*Molde para paté o cake desmontable*
Pâté ou cake démontable



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P704024** | 24 x 9,5 x 7 | 1 |
| **P704030** | 30 x 10 x 7,5 | 1 |

## P709 Baking mould w/removable base

*Molde fondo desmontable*
Tarte maison a/fond amovible



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P709035** | 35 x 11 x 2,5 | 1 |

## P707 Small madeleine sheet

*Placa madalenas pequeñas*
Plaque madeleinettes



**2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.**
*2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.*
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P707039** | 39,5 x 12,5 | 1 |

## P706 Madeleine sheet

*Placa madelenas*
Plaque madeleines



**2 rows of 6 madeleines of 8 cm.**
*2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.*
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P706039** | 39,5 x 20 | 1 |

St Steel



## P723 Non-stick spring form
*Molde desmontable Antiadherente*
Moule rond démontable



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P723024** | 24 | 7,0 | 1 |
| **P723028** | 28 | 7,0 | 1 |

## P703 High cake mould
*Molde para tarta*
Manqué rond uni



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P703020** | 20 | 4,5 | 1 |
| **P703024** | 24 | 5,0 | 1 |
| **P703028** | 28 | 5,0 | 1 |
| **P703032** | 32 | 5,5 | 1 |

## P710 Round tart mould with fluted edges
*Molde rizado para tarta*
Tourtière ronde avec Bord cannelé



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P710020** | 20 | 2,5 | 1 |
| **P710024** | 24 | 2,5 | 1 |
| **P710028** | 28 | 2,5 | 1 |

## P711 Flutted edge mould with removable base
*Molde rizado fondo desmontable*
Tourtière avec fond amovible



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P711010** | 10 | 1,8 | 1 |
| **P711012** | 12 | 2,0 | 1 |
| **P711020** | 20 | 2,5 | 1 |
| **P711024** | 24 | 2,5 | 1 |
| **P711028** | 28 | 2,5 | 1 |
| **P711032** | 32 | 2,5 | 1 |

## P708 Savarin mould
*Molde savarin*
Moule savarin



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P708008** | 8 | 2,0 | 1 |
| **P708022** | 22 | 4,5 | 1 |
| **P708024** | 24 | 5,0 | 1 |

## P712 "Trois frères" ring mould
*Molde savarin "trois frères"*
Moule savarin "trois frères"



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P712022** | 22 | 5,5 | 1 |



St Steel

## P713 Oval aspic mould
*Molde ovalado para aspic*
Moule aspic ovale



| REF | cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P713075** | 7,5 x 5,5 | 3,8 | 1 |

## P717 Plain oval boat mould
*Molde barquita lisa*
Moule Barquette unie



| REF | cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P717008** | 8 x 3,3 | 1,2 | 1 |
| **P717010** | 10 x 4,3 | 1,3 | 1 |

## P720 Round fluted tart mould
*Molde tartaleta acanalada redonda*
Moule tartelette ronde cannelée



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P720005** | 5 | 1,2 | 1 |
| **P720006** | 6 | 1,2 | 1 |
| **P720007** | 7 | 1,2 | 1 |
| **P720008** | 8 | 1,2 | 1 |
| **P720010** | 10 | 1,8 | 1 |
| **P720012** | 12 | 2,0 | 1 |

## P722 60 "Petits fours" moulds set
*Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"*
Boîte de 60 "petits fours"







## P715 Baba mould
*Molde redondo para bizcocho*
Baba rond

**Rolled edge**
*Borde vuelto*
Bord roulé



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P715006** | 6,5 | 6,0 | 1 |

## P718 10 Wide ribs brioche mould
*Molde madalenas con 10 costados*
Moule brioche 10 côtes



**Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs**
*Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados*
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P718006** | 6 | 2,5 | 1 |
| **P718008** | 8 | 3,2 | 1 |
| **P718010** | 10 | 3,8 | 1 |
| **P718011** | 11 | 4,0 | 1 |

## P721 Round plain tart mould
*Molde tartaleta redonda lisa*
Moule tartelette ronde unie



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P721005** | 5 | 1,2 | 1 |
| **P721006** | 6 | 1,2 | 1 |
| **P721007** | 7 | 1,2 | 1 |
| **P721008** | 8 | 1,2 | 1 |
| **P721010** | 10 | 1,2 | 1 |

**5 Pieces of each 12 "Petits fours".**
*5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".*
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

| REF | |
|---|---|
| **P722000** | 1 |

# 6.4 Pastry cutter

*Cortapastas*
Découpoirs



## P732 Set of 8 round plain cutters

*Caja de 8 cortapastas redondos lisos*
Boîte de 8 découpoirs ronds unis

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P732000** | 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P733 Set of 8 round fluted cutters

*Caja de 8 cortapastas redondos rizados*
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P733000** | 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P796 9 pcs set polyglass plain cutters

*Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas*
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass

Pl Plastic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P796000** | 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |

## P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

*Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas*
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass

Pl Plastic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P796100** | 2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10 | 3,5 | 1 |



# St/steel pastry moulds 6.5

*Moldes acero inoxidable*
Moules en acier inox

SS Stainless steel

## P780 Tart ring

*Aro redondo para tarta*
Cercle à tarte



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P780006** | 6 | 2 | 1 |
| **P780008** | 8 | 2 | 1 |
| **P780010** | 10 | 2 | 1 |

## P781 "Entremets" ring

*Aro redondo para tarta*
Cercle à entremets



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P781006** | 6 | 3,5 | 1 |
| **P781008** | 8 | 3,5 | 1 |
| **P781010** | 10 | 3,5 | 1 |

## P782 Mousse ring

*Aro redondo para mousse*
Cercle à mousse



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P782075** | 7,5 | 4,0 | 1 |
| **P782008** | 8,0 | 4,5 | 1 |
| **P782010** | 10,0 | 4,5 | 1 |
| **P782012** | 12,0 | 4,5 | 1 |
| **P782014** | 14,0 | 4,5 | 1 |
| **P782016** | 16,0 | 4,5 | 1 |
| **P782018** | 18,0 | 4,5 | 1 |
| **P782020** | 20,0 | 4,5 | 1 |
| **P782022** | 22,0 | 4,5 | 1 |
| **P782024** | 24,0 | 4,5 | 1 |
| **P782026** | 26,0 | 4,5 | 1 |
| **P782028** | 28,0 | 4,5 | 1 |

## P783 Ice cream cake ring

*Aro redondo para tarta*
Cercle à vacherin



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P783006** | 6 | 6 | 1 |
| **P783008** | 8 | 6 | 1 |
| **P783010** | 10 | 6 | 1 |
| **P783012** | 12 | 6 | 1 |
| **P783014** | 14 | 6 | 1 |
| **P783016** | 16 | 6 | 1 |
| **P783018** | 18 | 6 | 1 |
| **P783020** | 20 | 6 | 1 |
| **P783022** | 22 | 6 | 1 |
| **P783024** | 24 | 6 | 1 |
| **P783026** | 26 | 6 | 1 |
| **P783028** | 28 | 6 | 1 |
| **P783030** | 30 | 6 | 1 |

## P785 Mousse ring

*Aro redondo para mousse*
Cercle à mousse



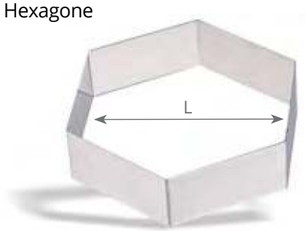
| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P785006** | 6 | 4 | 1 |
| **P785008** | 8 | 4 | 1 |
| **P785010** | 10 | 4 | 1 |

IDEA!

**Perfect for dishes presentation**
*Perfecto para presentación de platos*
Idéal pour la présentation de platos

## P765 Hexagon
*Molde hexagonal*
Hexagone

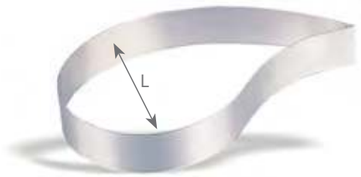
SS Stainless steel




| REF | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P765020** | 20 | 4,5 | 1 |
| **P765024** | 24 | 4,5 | 1 |

## P768 Tear
*Molde forma lágrima*
Larme

SS Stainless steel




| REF | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P768006** | 6 | 4,5 | 1 |
| **P768008** | 8 | 4,5 | 1 |

## P771 Oval
*Molde forma oval*
Ovale

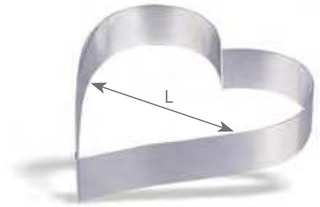
SS Stainless steel




| REF | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P771025** | 25 x 11,2 | 4,5 | 1 |

## P769 Heart
*Molde forma corazón*
Coeur

SS Stainless steel




| REF | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P769008** | 8 | 4,5 | 1 |
| **P769010** | 10 | 4,5 | 1 |
| **P769018** | 18 | 4,5 | 1 |
| **P769020** | 20 | 4,5 | 1 |
| **P769022** | 22 | 4,5 | 1 |

## P992 PVC ribbon for mousse
*Cinta PVC para mousse*
Ruban pâtissier en PVC

PVC



| REF | Length *Longitud* Longueur | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P992040** | 100 m | 4,0 | 1 |
| **P992045** | 100 m | 4,5 | 1 |
| **P992050** | 100 m | 5,0 | 1 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 147**

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









## P355 Caramel cream mould
*Flanero*
Moule à flan

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P355007** | 7,5 | 5,2 | 0,12 | 1 |
| **P355008** | 8,5 | 5,4 | 0,17 | 1 |

## P136 Reinforced caramel cream mould
*Molde industrial para flan*
Moule à flan

Al Aluminium



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P136006** | 6 | 5,5 | 0,10 | 1 |
| **P136007** | 7 | 6,5 | 0,15 | 1 |
| **P136008** | 8 | 6,5 | 0,25 | 1 |

## P789 Round cake mould
*Molde 1/2 caña desmontable redondo*
Gouttière ronde

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P789025** | 25 x 9 x 6 | 1 |
| **P789050** | 50,5 x 9 x 9 | 1 |

## P788 Triangle cake mould
*Molde 1/2 caña desmontable triangular*
Gouttière triangulaire

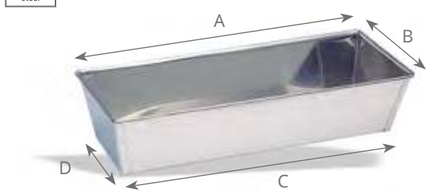
SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P788025** | 25 x 9 x 6 | 1 |
| **P788050** | 50 x 9 x 6 | 1 |

## P784 Cake mould
*Molde cake*
Moule à cake

SS Stainless steel




| REF | A x B cm | C x D cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P784020** | 20 x 13 | 18,0 x 10 | 8 | 1 |
| **P784025** | 25 x 13 | 22,0 x 10 | 8 | 1 |
| **P784030** | 30 x 13 | 27,0 x 10 | 8 | 1 |
| **P784035** | 35 x 13 | 32,0 x 10 | 8 | 1 |
| **P784040** | 40 x 13 | 36,5 x 10 | 8 | 1 |

FCA FOOD CONTACT APROVED

## P800 Nylon pastry bags
*Mangas de nylon*
Poches pâtissières en nylon

Ny Nylon

BEST SELLER

80 ºC



| REF | cm | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| **P800030** | 30 | 17,0 | 1 |
| **P800035** | 35 | 19,5 | 1 |
| **P800040** | 40 | 22,0 | 1 |
| **P800045** | 45 | 25,0 | 1 |
| **P800050** | 50 | 27,5 | 1 |
| **P800055** | 55 | 30,5 | 1 |
| **P800060** | 60 | 33,0 | 1 |
| **P800065** | 65 | 35,0 | 1 |
| **P800070** | 70 | 39,0 | 1 |

**Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.**

*Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.*

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Imperméables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

## P851 Cotton pastry bag
*Manga pastelera de algodón*
Poches pâtissières en cotton

Co Cotton

60 ºC




| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P851040** | 40 | 1 |
| **P851046** | 46 | 1 |
| **P851050** | 50 | 1 |

## P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)
*Soporte para mangas pasteleras y boquillas*
Support pour poches pâtissières et douilles

Pl Plastic



| REF | |
|---|---|
| **P849000** | 1 |

## P798 Disposable pastry bags
*Mangas desechables*
Poches jetables

Pl Plastic

BEST SELLER

45 ºC



| REF | cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P798040** | 43 | 2,00 | 1 |
| **P798055** | 55 | 3,50 | 1 |
| **P798065** | 65 | 5,00 | 1 |

## P798056 Green disposable pastry bags
*Mangas desechables color verde*
Poches jetables vertes

Pl Plastic

45 ºC



**100 pieces set**
*Caja de 100 unidades*
Boîte de 100 pièces

| REF | cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P798056** | 55 | 3,50 | 1 |





SS Stainless steel

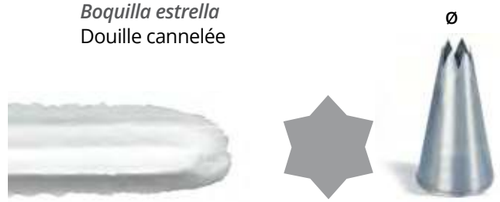
FCA FOOD CONTACT APROVED

## P810 Plain nozzle
*Boquilla redonda*
Douille unie




| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P810004** | 0,4 | 1 |
| **P810006** | 0,6 | 1 |
| **P810008** | 0,8 | 1 |
| **P810010** | 1,0 | 1 |
| **P810012** | 1,2 | 1 |
| **P810014** | 1,4 | 1 |

## P811 Star nozzle
*Boquilla estrella*
Douille cannelée




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | |
|---|---|---|---|
| **P811004** | 0,4 | 6 | 1 |
| **P811006** | 0,6 | 6 | 1 |
| **P811008** | 0,8 | 6 | 1 |
| **P811010** | 1,0 | 7 | 1 |
| **P811012** | 1,2 | 7 | 1 |
| **P811014** | 1,4 | 8 | 1 |
| **P811016** | 1,6 | 9 | 1 |

## P812 Closed star nozzle
*Boquilla estrella cerrada*
Douille cannelée fermée



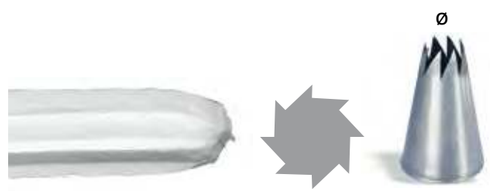

| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | |
|---|---|---|---|
| **P812003** | 0,3 | 6 | 1 |
| **P812005** | 0,5 | 6 | 1 |
| **P812007** | 0,7 | 6 | 1 |
| **P812009** | 0,9 | 8 | 1 |
| **P812011** | 1,1 | 8 | 1 |

## P813 Yule log nozzle
*Boquilla cinta estrella*
Douille à bûche de noël



| REF | cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | |
|---|---|---|---|
| **P813016** | 1,6 x 0,2 | 6 | 1 |
| **P813020** | 2,0 x 0,3 | 6 | 1 |

## P816 Flower nozzle
*Boquilla flor*
Douille fleur




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | |
|---|---|---|---|
| **P816011** | 1,1 | 6 | 1 |

## P817 Closed flower nozzle
*Boquilla flor cerrada*
Douille fleur fermée




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | |
|---|---|---|---|
| **P817005** | 0,5 | 6 | 1 |
| **P817006** | 0,6 | 8 | 1 |
| **P817008** | 0,8 | 9 | 1 |

FCA FOOD CONTACT APROVED · SS Stainless steel

## P815 "petits fours" nozzle
*Boquilla rizada*
Douille à "petits fours"




| REF | Ø cm | Nº Teeth / Nº Puntas / Nº Dents | |
|---|---|---|---|
| **P815006** | 0,6 | 9 | 1 |
| **P815009** | 0,9 | 12 | 1 |
| **P815012** | 1,2 | 15 | 1 |
| **P815015** | 1,5 | 16 | 1 |

## P814 Bismark nozzle
*Boquilla para relleno*
Douille petit choux




| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P814000** | 0,4 | 1 |

## P820 Set of 6 nozzles nr. 0
*Conjunto de 6 boquillas nº 0*
Boîte de 6 douilles num. 0



| REF | |
|---|---|
| **P820000** | 1 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Plain nozzle 0,4 cm**
*1 Boquilla redonda 0,4 cm*
1 Douille unie 0,4 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Plain nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla redonda 0,8 cm*
1 Douille unie 0,8 cm

**1 Star nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla estrella 1,2 cm*
1 Douille cannelée 1,2 cm

**1 Flower nozzle 1,1 cm**
*1 Boquilla flor 1,1 cm*
1 Douille fleur 1,1 cm

**1 Yule log 2 x 0,3 cm**
*1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm*
1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm

## P821 Set of 6 nozzles nr. 1
*Conjunto de 6 boquillas nº 1*
Boîte de 6 douilles num. 1



| REF | |
|---|---|
| **P821000** | 1 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Plain nozzle 0,2 cm**
*1 Boquilla redonda 0,2 cm*
1 Douille unie 0,2 cm

**1 Plain nozzle 0,4 cm**
*1 Boquilla redonda 0,4 cm*
1 Douille unie 0,4 cm

**1 Plain nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla redonda 0,6 cm*
1 Douille unie 0,6 cm

**1 Plain nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla redonda 0,8 cm*
1 Douille unie 0,8 cm

**1 Plain nozzle 1 cm**
*1 Boquilla redonda 1 cm*
1 Douille unie 1 cm

**1 Plain nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla redonda 1,2 cm*
1 Douille unie 1,2 cm





SS Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED

## P822 Set of 6 nozzles nr. 2
*Conjunto de 6 boquillas nº 2*
Boîte de 6 douilles num. 2



| REF | |
|---|---|
| **P822000** | 1 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Star nozzle 0,2 cm**
*1 Boquilla estrella 0,2 cm*
1 Douille cannelée 0,2 cm

**1 Star nozzle 0,4 cm**
*1 Boquilla estrella 0,4 cm*
1 Douille cannelée 0,4 cm

**1 Star nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla estrella 0,6 cm*
1 Douille cannelée 0,6 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Star nozzle 1 cm**
*1 Boquilla estrella 1 cm*
1 Douille cannelée 1 cm

**1 Star nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla estrella 1,2 cm*
1 Douille cannelée 1,2 cm

## P823 Set of 6 nozzles nr. 3
*Conjunto de 6 boquillas nº 3*
Boîte de 6 douilles num. 3



| REF | |
|---|---|
| **P823000** | 1 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Closed flower nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm*
1 Douille fleur fermée 0,6 cm

**1 Closed star nozzle 0,7 cm**
*1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm*
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Plain nozzle 1 cm**
*1 Boquilla redonda 1 cm*
1 Douille unie 1 cm

**1 "Petits fours" nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla rizada 1,2 cm*
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm

**1 Flower nozzle 1,3 cm**
*1 Boquilla flor 1,3 cm*
1 Douille fleur 1,3 cm

## P824 Set of 12 nozzles nr. 4
*Conjunto de 12 boquillas nº 4*
Boîte de 12 douilles num. 4



| REF | |
|---|---|
| **P824000** | 1 |

**Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.**
*Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.*
Les grafiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

**1 Plain nozzle 0,6 cm**
*1 Boquilla redonda 0,6 cm*
1 Douille unie 0,6 cm

**1 Plain nozzle 1 cm**
*1 Boquilla redonda 1 cm*
1 Douille unie 1 cm

**1 Star nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla estrella 0,8 cm*
1 Douille cannelée 0,8 cm

**1 Star nozzle 1,2 cm**
*1 Boquilla estrella 1,2 cm*
1 Douille cannelée 1,2 cm

**1 Closed star nozzle 0,7 mm**
*1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm*
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm

**1 Closed star nozzle 1,1 mm**
*1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm*
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm

**1 Yule log nozzle 2 mm**
*1 Boquilla cinta estrella 2 mm*
1 Douille à bûche de Noël 2 mm

**1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm**
*1 Boquilla rizada 0,9 mm*
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm

**1 "Petits fours" nozzle 1,5 cm**
*1 Boquilla rizada 1,5 cm*
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm

**1 Flower nozzle 1,1 cm**
*1 Boquilla flor 1,1 cm*
1 Douille fleur 1,1 cm

**1 Flower nozzle 1,5 cm**
*1 Boquilla flor 1,5 cm*
1 Douille fleur 1,5 cm

**1 Closed flower nozzle 0,8 cm**
*1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm*
1 Douille fleur fermée 0,8 cm

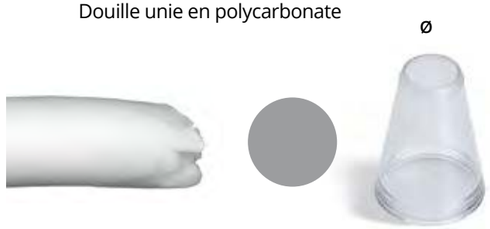
# 6.6 Bags and nozzles

*Mangas y boquillas*
Poches et douilles

FCA FOOD CONTACT APROVED · PC Polycarbonate

## P853 Polycarbonate plain nozzle

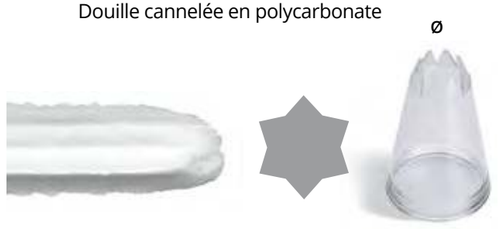
*Boquilla redonda de policarbonato*
Douille unie en polycarbonate




| REF | Ø cm | Num. | |
|---|---|---|---|
| **P853004** | 0,4 | 0 | 1 |
| **P853006** | 0,6 | 2 | 1 |
| **P853008** | 0,8 | 4 | 1 |
| **P853010** | 1,0 | 6 | 1 |
| **P853012** | 1,2 | 8 | 1 |
| **P853014** | 1,4 | 10 | 1 |

## P854 Polycarbonate star nozzle

*Boquilla estrella de policarbonato*
Douille cannelée en polycarbonate




| REF | Ø cm | Nº Teeth<br>*Nº Puntas*<br>Nº Dents | Num. | |
|---|---|---|---|---|
| **P854006** | 0,6 | 7 | 2 | 1 |
| **P854008** | 0,8 | 7 | 4 | 1 |
| **P854010** | 1,0 | 7 | 6 | 1 |
| **P854012** | 1,2 | 7 | 8 | 1 |
| **P854014** | 1,4 | 8 | 10 | 1 |
| **P854016** | 1,6 | 8 | 12 | 1 |

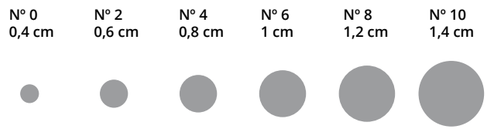
## P855 Set of 6 polycarbonate nozzles nº 5

*Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5*
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5



**Plain nozzle**
*Boquilla redonda*
Douille unie

| REF | |
|---|---|
| **P855000** | 1 |



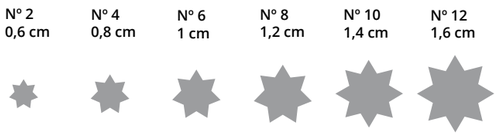

## P856 Set of 6 polycarbonate nozzles nº 6

*Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6*
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6



**Star nozzle**
*Boquilla estrella*
Douille cannelée

| REF | |
|---|---|
| **P856000** | 1 |



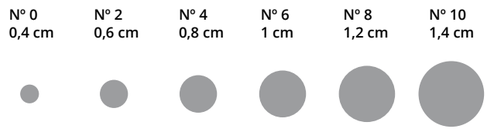

## P857 Set of 12 polycarbonate nozzles nº 12

*Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12*
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº12

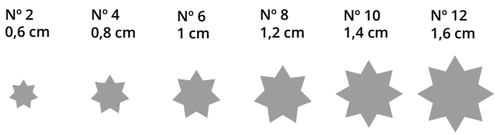


**Plain nozzle**
*Boquilla redonda*
Douille unie

| REF | |
|---|---|
| **P857000** | 1 |




**Star nozzle**
*Boquilla estrella*
Douille cannelée












# Flexipan moulds 6.7

*Moldes flexipan*
Moules flexipan

FLEXIPAN® ORIGINE · 100% BPA FREE · FCA FOOD CONTACT APROVED · FDA · NF · NSF

**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 silicona adecuadas para el uso alimentario.*

*Esta combinacion de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, asi como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.*

*El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.*

*El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.*

*El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).*

*VENTAJAS FLEXIPAN®*
*- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto*
*- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas*
*- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida*
*- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones*
*- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)*
*- Gama completa de formas.*

Le Flexipan® est une combinaison de tissues de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide.

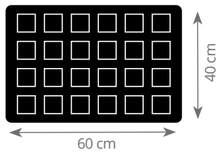
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

**Sizes**
*Medidas*
Mesures

**Pastry /** *Pastelería /*
Pâtisserie




- 40 °C / - 104 °F
+ 280 °C / + 539 °F

gas · H.A.C.C.P. NO PROBLEM

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

### Cones / *Conos* / Cones




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859134** | | 40 | 5 | 4 | 24 | 1 |
| **P859135** | | 20 | 7 | 6 | 80 | 1 |

### Rosace shape / *Bavarois* / Bavarois




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859139** | | 18 | 7,8 | 3,5 | 100 | 1 |

### Charlottes




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859141** | | 24 | 6,2 | 3,5 | 60 | 1 |
| **P859113** | | 18 | 7,8 | 4,0 | 100 | 1 |

### Madeleines/ *Magdalenas* / Madeleines




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859142** | | 56 | 5,2 x 3,3 | 1,5 | 15 | 1 |
| **P859115** | | 40 | 7,8 x 4,7 | 1,9 | 35 | 1 |

### Saint Jacques shell / *Conchas* / Coquilles Saint-Jacques




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859132** | | 24 | 8 x 7,5 | 2 | 70 | 1 |

### Deep flower / *Margaritas* / Marguerites en relief




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859143** | | 24 | 2,4 | 7 | 70 | 1 |





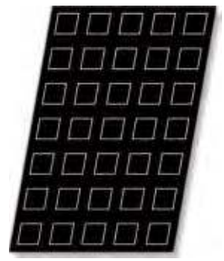
Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

### Flowers / *Flores* / Fleurs




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859144** | | 24 | 7,8 | 2 | 80 | 1 |

### Pyramids / *Pirámides* / Pyramides

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859109** | | 54 | 3,5 x 3,5 | 2,3 | 15 | 1 |
| **P859111** | | 35 | 5,0 x 5,0 | 3,5 | 35 | 1 |
| **P859110** | | 24 | 7,1 x 7,1 | 4,1 | 90 | 1 |

### Half-spheres / *Semi-esferas* / Demi-sphères




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859151** | | 96 | 2,6 | 1,6 | 6 | 1 |
| **P859105** | | 70 | 2,9 | 1,8 | 10 | 1 |
| **P859103** | | 48 | 4,2 | 2,1 | 20 | 1 |
| **P859102** | | 28 | 5,8 | 3,1 | 50 | 1 |
| **P859101** | | 24 | 7,0 | 4,0 | 105 | 1 |
| **P859104** | | 24 | 8,0 | 4,0 | 126 | 1 |

### Half-spheres upside down / *Semi-esferas invertidas* Demi-sphères inversées




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859150** | | 45 | 2,6 | 1,6 | 6 | 1 |

### Squares / *Cuadrados* / Carrés




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859152** | | 60 | 3,7 x 3,7 | 1,7 | 18 | 1 |
| **P859153** | | 35 | 5,6 x 5,6 | 2,4 | 60 | 1 |

### Square tartlet / *Tartaletas cuadradas* / Tartelettes carrées




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859154** | | 60 | 4,5 x 4,5 | 1,2 | 20 | 1 |
| **P859155** | | 40 | 6,0 x 6,0 | 1,5 | 40 | 1 |

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE



**Square savarins /** *Savarins cuadradas*
Savarins carrées




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859156** | | 60 | 3,7 x 3,7 | 1,7 | 15 | 1 |
| **P859157** | | 35 | 5,6 x 5,6 | 2,4 | 45 | 1 |
| **P859158** | | 24 | 7,0 x 7,0 | 3,0 | 100 | 1 |

**Round savarins /** *Savarins redondos /* Savarins ronds




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859159** | | 60 | 4,1 | 1,2 | 10 | 1 |
| **P859124** | | 35 | 6,6 | 2,0 | 50 | 1 |
| **P859219** | | 24 | 7,0 | 2,3 | 65 | 1 |
| **P859122** | | 24 | 8,0 | 2,0 | 70 | 1 |

**Oval savarins /** *Savarins ovalados /* Savarins ovales




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859123** | | 24 | 8 x 6 | 2,5 | 70 | 1 |

**Oval /** *Óvalos /* Ovales




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859167** | | 30 | 7,0 x 5 | 3 | 25 | 1 |
| **P859130** | | 30 | 8,5 x 6 | 3 | 100 | 1 |

**Round tartlets /** *Tartaletas redondas /*
Tartelettes rondes




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859114** | | 60 | 4,2 | 1,0 | 13 | 1 |
| **P859171** | | 48 | 4,8 | 1,5 | 20 | 1 |
| **P859172** | | 40 | 5,8 | 2,0 | 35 | 1 |
| **P859126** | | 24 | 7,7 | 2,0 | 65 | 1 |

**Logs /** *Troncos /* Bûche




| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859125** | | 24 | 9,5 x 4,0 | 3,0 | 80 | 1 |
| NEW **P859183*** | | 12 | 12,1 x 4,1 | 3,2 | 115 | 1 |
| **P859184** | | 8 | 33,9 x 4,0 | 3,9 | 450 | 1 |
| **P859185** | | 5 | 49,5 x 4,0 | 3,9 | 700 | 1 |

*** Silicone mould /** *Molde de silicona /* Moule en silicone **40x30 cm**





Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE



**Cakes-Lady fingers /** *Cakes/Bizcochos /* Cakes-Coudoirs



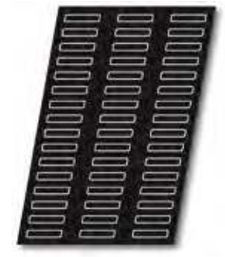

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859186** | | 120 | 4,0 x 1,5 | 1,2 | 6 | 1 |

**Lingots /** *Lingotes /* Lingots



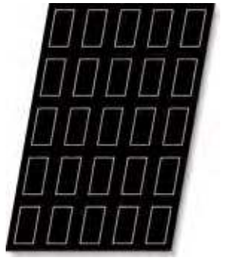

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859189** | | 24 | 10 x 4 | 2,5 | 70 | 1 |
| **P859190** | | 24 | 12 x 4 | 2,5 | 90 | 1 |

**Half-Cylindres /** *Semi-cilindros /* Demi-cylindres

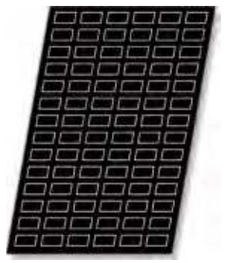
| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859191** | | 48 | 8,5 x 1,7 | 1,5 | 20 | 1 |

**Cakes**

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859192** | | 24 | 8 x 3 | 3,0 | 55 | 1 |
| **P859195** | | 16 | 11 x 6 | 2,5 | 105 | 1 |

**Financiers**

| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859196** | | 84 | 5,0 x 2,6 | 11 | 10 | 1 |
| **P859197** | | 24 | 8,6 x 4,6 | 14 | 45 | 1 |

**Muffins**




| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859106** | | 40 | 5,1 | 2,9 | 45 | 1 |
| **P859107** | | 24 | 7,3 | 4,0 | 125 | 1 |
| **P859198** | | 15 | 8,2 | 5,0 | 220 | 1 |

# 6.7 Flexipan moulds

*Moldes flexipan*

Moules flexipan

Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE

### Cylinders / *CilIndros* / Cylindres





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859206** | | 48 | 4,0 | 2,0 | 25 | 1 |
| **P859207** | | 24 | 6,3 | 2,5 | 65 | 1 |
| **P859117** | | 24 | 6,3 | 3,5 | 90 | 1 |

### Florentiners / *Florentina* / Florentins





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859129** | | 15 | 10,2 | 2 | 140 | 1 |

### Tatin apple tarts / *Tartas tatin* / Tartes tatin





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859210** | | 15 | 8,2 | 3,0 | 135 | 1 |
| **P859211** | | 12 | 10,0 | 3,5 | 245 | 1 |
| **P859212** | | 12 | 10,5 | 4,0 | 305 | 1 |

### Round-Pizza-Quiches / *Entremets-Pizzas-Quiches* / Empreintes rondes-Pizza-Quiches





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859116** | | 6 | 18,6 | 1,2 | 300 | 1 |

### Mini-brioches / *Lanzaderas* / Navettes





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859200** | | 48 | 7 x 3 | 1 | 15 | 1 |

### Long / *Alargadas* / Longues





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859201** | | 24 | 13 x 4,8 | 1,8 | 80 | 1 |



Si Silicone · Fi Fiberglass · 100% BPA FREE



### Rounds / *Redondas* / Ronds





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859202** | | 24 | 7,9 | 1,5 | 65 | 1 |

### Flowers / *Flores* / Fleurs





| REF | Forma | Fig | cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859203** | | 24 | 6,2 x 4,9 | 2,6 | 60 | 1 |

### Cannelées / *Acanalda*





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859204** | | 24 | 6,8 | 2,5 | 60 | 1 |
| **P859205** | | 24 | 7,8 | 3,0 | 105 | 1 |

### Octagons / *Octágonos* / Octagones





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859119** | | 40 | 4,3 x 4 | 2,6 | 28 | 1 |

### Pomponnettes





| REF | Forma | Fig | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P859120** | | 96 | 3,6 | 1,7 | 14 | 1 |

# 6.8 Silicone moulds

*Moldes silicona*
Moules silicone

Si Silicone

100% BPA FREE

## P8504 Cake mould
*Molde cake*
Moule à cake



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P850424** | 24 x 10,5 x 6,5 | 1 |
| **P850426** | 26 x 10 x 7 | 1 |

## P8501 High cake mould
*Molde tarta*
Manqué rond uni



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P850124** | 24 | 4,2 | 1 |
| **P850128** | 28 | 4,7 | 1 |

## P8502 Gugelhoph
*Molde savarin alto*
Moule savarin haut



**New shape**
*Nueva forma*
Nouvelle forme

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P850222** | 22,5 | 11,5 | 1 |

## P8505 Round tart mould with fluted edges
*Molde rizado para tarta*
Tourtière ronde avec bord cannelé

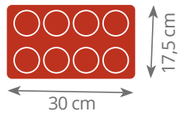


**New shape**
*Nueva forma*
Nouvelle forme

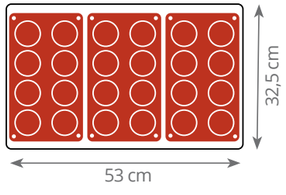
| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P850528** | 28 | 3 | 1 |

**Medidas**
*Sizes*
Mesures

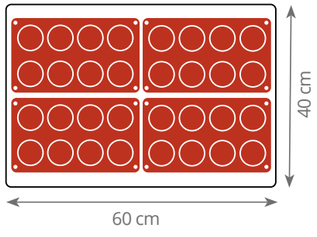
GN 1/3




GN 1/1




**Pastry /** *Pastelería /* Pâtisserie




Si Silicone **100%** **Flexibility**
*Flexibilidad*
Flexibilité

IDEA! **Ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.**
*Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.*
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

-60 °C / - 140 °F
+230 °C / + 446 °F

dishwasher · oven · gas · H.A.C.C.P. NO PROBLEM





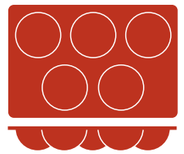
# Silicone moulds 6.8

*Moldes silicona*
Moules silicone

Si Silicone

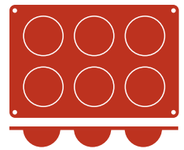
100% BPA FREE

### MEDIA BOLA



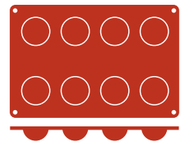
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850001** | 5 | 8 | 4 | 1 |

### MEDIA BOLA



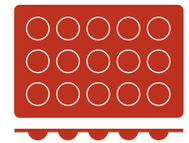
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850002** | 6 | 7 | 3,5 | 1 |

### MEDIA BOLA



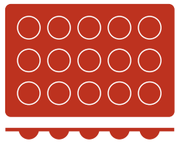
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850003** | 8 | 6 | 3 | 1 |

### MEDIA BOLA



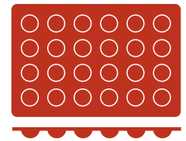
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850004** | 15 | 5 | 2,5 | 12 |

### MEDIA BOLA



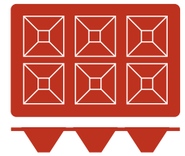
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850005** | 15 | 4 | 2 | 1 |

### MEDIA BOLA



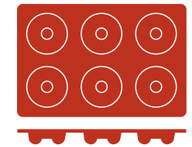
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850006** | 24 | 3 | 1,5 | 12 |

### PIRAMIDE



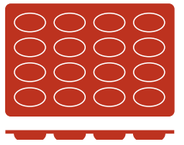
| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850007** | 6 | 7,1 x 7,1 | 4 | 1 |

### SAVARIN



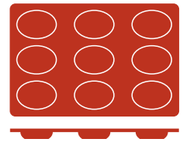
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850012** | 6 | 7,2 | 2,3 | 1 |

### OVAL



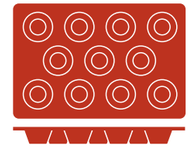
| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850017** | 24 | 3 | 1,5 | 1 |

### OVAL



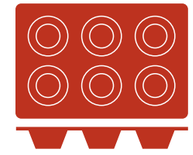
| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850018** | 9 | 7 x 5 | 2 | 1 |

### MUFFIN



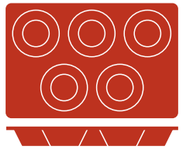
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850022** | 11 | 5 | 2,8 | 1 |

### MUFFIN



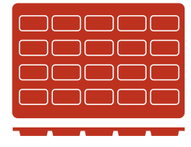
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850023** | 6 | 7 | 3,7 | 12 |

### MUFFIN



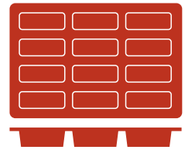
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850024** | 5 | 8 | 3,5 | 1 |

### CAKE



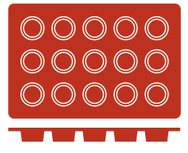
| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850025** | 20 | 4,9 x 2,6 | 11 | 1 |

### CAKE



| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850026** | 12 | 8 x 3 | 3 | 1 |

### PETIT FOUR



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850027** | 15 | 4 | 2 | 1 |

### CILINDRO



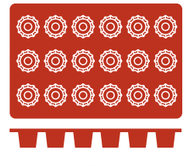
| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850028** | 8 | 6 | 3,5 | 1 |

### MADALENA



| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850031** | 20 | 3,8 x 3 | 1 | 1 |

### BORDELAIS



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P850033** | 18 | 3,5 | 3,5 | 1 |

Si Silicone · 100% BPA FREE · 260 ºC

**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 symetrie

## P859900 Mini-cakes



| REF | Fig | cm1 | cm2 | H cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P859900** | 20 | 10 x 5 | 8 x 3 | 3 | 1 |

## P859901 Briochette



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859901** | 24 | 7,9 | 3,7 | 1 |

## P859902 Half-spheres
*Semi-esferas*
Demi-sphères



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859902** | 24 | 7 | 3,5 | 1 |

## P859903 Muffin



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859903** | 24 | 7 | 4,2 | 1 |

## P859904 Mini muffin



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859904** | 20 | 5 | 2,8 | 1 |

## P859905 Gugelhopf



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859905** | 24 | 7 | 3,6 | 1 |





Si Silicone · 100% BPA FREE · 260 ºC

## P859907 Mini madeleines
*Mini madalenas*
Mini madeleines



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859907** | 84 | 4,2 x 3 | 1,1 | 1 |

## P859908 Tartalets
*Tartaletas*
Tartelettes



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859908** | 60 | 5 | 1,5 | 1 |

## P859909 Cannelés
*Canalados*



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859909** | 60 | 8,5 | 5 | 1 |

## P859910 Pyramids
*Piramides*
Pyramides



| REF | Fig | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859910** | 30 | 7,1 x 7,1 | 4 | 1 |

## P859911 Florentiners
*Florentinas*
Florentins



| REF | Fig | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P859911** | 40 | 5,5 | 1,2 | 1 |

# 7 Gastronorm containers

*Cubetas gastronorm*

Bacs gastronorme




**7.1**  **SUPER PAN 3** 234
STAINLESS STEEL
*ACERO INOXIDABLE*
ACIER INOXYDABLE

**7.2**  **GN PRO** 238
18/10 ST/STEEL
*INOX 18/10*

**Lids /** Tapas / *Couvercles* 242
**Sandwich bottom /** Fondo difusor / *Fond thermo-diffuseur* 244
**Accessories /** Accesorios / *Accessoires* 245

**7.3**  **POLYCARBONATE** 246
*POLICARBONATO*
POLYCARBONATE

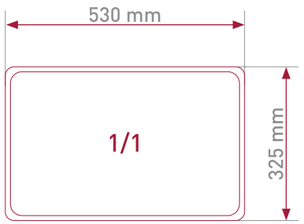
**7.4**  **BISPHENOL-A FREE** 248
*SIN BISFENOL-A*
SANS BISPHÉNOL-A

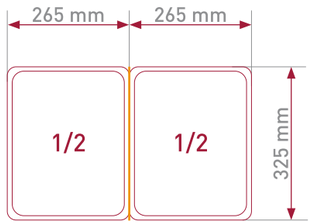
**7.5**  **POLYPROPYLENE** 250
*POLIPROPILENO*
POLYPROPYLÈNE

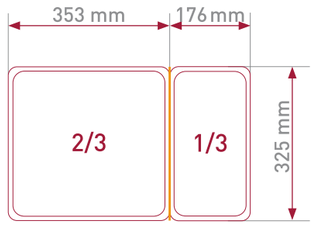
**7.6**  **VIOLET COLLECTION** 252
ALLERGENS MANAGEMENT
*GESTIÓN DE ALÉRGENOS*
GESTION DES ALLERGÈNES

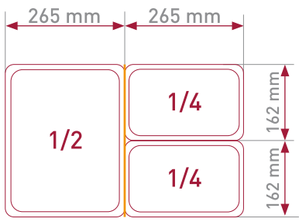
# Sizes and combinations

*Medidas y combinaciones*
Mesures et combinaisons



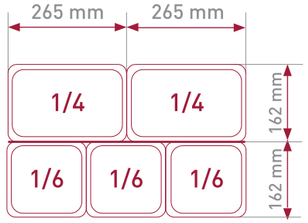



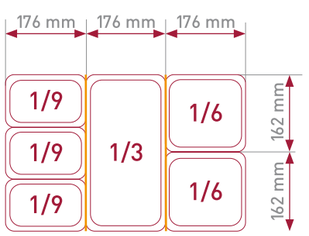



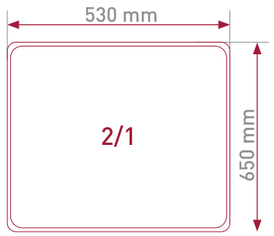









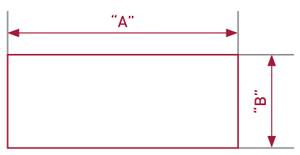



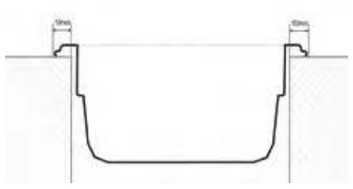

**Adaptable bars**
*Perfiles divisorios*
Barrettes de composition

1/1
1/2

## Fitting measures / *Medidas de encaste /* Mesures d'emboîtement

| Modelo | "A" | "B" |
|---|---|---|
| 2/1 | 630 | 510 |
| 1/1 | 510 | 305 |
| 2/3 | 333 | 305 |
| 1/2 | 305 | 245 |
| 1/3 | 305 | 155 |
| 1/4 | 245 | 142 |
| 1/6 | 156 | 142 |
| 1/9 | 156 | 88 |









# GN polynorm lid

*Tapa GN polinorm*
GN couvercle polynorm

**EXCLUSIVE**

PE Polyethylene

**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



**St/Steel GN containers**
*GN Inoxidable*
GN inoxydable



**Polycarbonate GN containers**
*GN Policarbonato*
GN Polycarbonate




**BPA free Container**
*GN sin Bisfenol-A*
Sans Bisphénol-A



**Polypropylane GN containers**
*GN Polipropileno*
GN Polypropylène

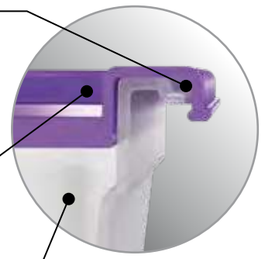
**Outer side fitting**
*Encaje exterior*
Emboîtement extérieur

**Inner side fitting**
*Encaje interior*
Emboîtement intérieur

**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

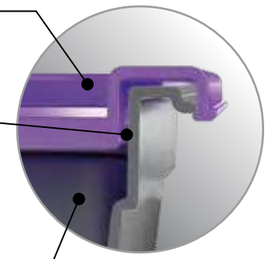
**Steel container / Polycarbonate**
*Cubeta inox / Policarbonato*
Bac inox / Polycarbonate



**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





# GN containers selection

*Selección cubetas gastronorm*

Selection bacs gastronorme



| | **18/10 St/steel**<br>*Inox 18/10*<br>Inox 18/10 | **18/10 St/steel sandwich bottom**<br>*Inox 18/10 fondo difusor*<br>Inox 18/10 fond thermo-diffuseur | | **Non-stick aluminium**<br>*Aluminio antiadherente*<br>Aluminium anti-adhésif |
|---|---|---|---|---|
| |  NSF |  NSF |  |  |
| **APPEARANCE**<br>*PRESENTACIÓN*<br>PRÉSENTATION | ✓ | ● | ✓ | ● |
| **ROBUSNESS**<br>*RESISTENCIA*<br>ROBUSTESSE | ✓ | ✓ | ✓ | ● |
| **STORAGE**<br>*ALMACENAMIENTO*<br>STOCKAGE | ✓ | ● | ● | |
| **BAIN MARIE**<br>*BAÑO-MARIA*<br>BAIN-MARIE | ✓ | ✓ | ✓ | ● |
| **TEMPERATURE MAX**<br>*TEMPERATURA MAX*<br>TEMPÉRATURE MAX. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **OVEN**<br>*HORNO*<br>FOUR | ✓ | ✓ | ● | ● |
| **MICRO-WAVE**<br>*MICROONDAS*<br>MICRO-ONDES | | | | |
| **COOKING**<br>*COCCIÓN*<br>CUISSON | ● | ✓ | ✓ | ✓ |
| **INDUCTION**<br>*INDUCCIÓN*<br>INDUCTION | | INDUCTION | INDUCTION | |
| **WARM TRANSPORTATION**<br>*TRANSPORTE EN CALIENTE*<br>TRANSPORT CHAUD | ✓ | ✓ | ✓ | ● |
| **POLINORM LID**<br>*TAPA POLINORM*<br>COUVERCLE POLINORM | ✓ | ✓ | ✓ | |

✓ **RECOMMENDED /** *RECOMENDADO /* RECOMMANDÉ

● **SUITABLE /** *ACEPTABLE /* ACCEPTABLE



| | **Polycarbonate**<br>*Policarbonato*<br>Polycarbonate | **Bisphenol-A free**<br>*Sin bisfenol-A*<br>Sans bisphénol-A | **Polypropylene**<br>*Polipropileno*<br>Polypropylène | **Melamine***<br>*Melamine**<br>Mélamine* |
|---|---|---|---|---|
| |  |  100% BPA FREE | VIOLET COLLECTION  |  |
| **APPEARANCE**<br>*PRESENTACIÓN*<br>PRÉSENTATION | ● | ● | ● | ✓ |
| **ROBUSNESS**<br>*RESISTENCIA*<br>ROBUSTESSE | ✓ | ✓ | ● | ✓ |
| **STORAGE**<br>*ALMACENAMIENTO*<br>STOCKAGE | ✓ | ✓ | ● | ● |
| **BAIN MARIE**<br>*BAÑO-MARIA*<br>BAIN-MARIE | ● | ● | | |
| **TEMPERATURE MAX**<br>*TEMPERATURA MAX*<br>TEMPÉRATURE MAX. | 130 °C | 90 °C | 110 °C | 70 °C |
| **OVEN**<br>*HORNO*<br>FOUR | | | | |
| **MICRO-WAVE**<br>*MICROONDAS*<br>MICRO-ONDES | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **COOKING**<br>*COCCIÓN*<br>CUISSON | | | | |
| **INDUCTION**<br>*INDUCCIÓN*<br>INDUCTION | | | | |
| **WARM TRANSPORTATION**<br>*TRANSPORTE EN CALIENTE*<br>TRANSPORT CHAUD | 130 °C | 90 °C | 110 °C | 70 °C |
| **POLINORM LID**<br>*TAPA POLINORM*<br>COUVERCLE POLINORM | ✓ | ✓ | ✓ | |

*** HUMID ENVIRONMENT /** *AMBIENTE HÚMEDO /* ENVIRONNEMENT HUMIDE



GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

# 7.1 SUPER PAN 3

**Manufactured in the U. S. by Vollrath**
***Fabricado en USA por Vollrath***
Fabriqué aux E.U.A par Vollrath

MADE IN USA

**Sturdy and rust resistant 300-Series stainless steel**
*Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación*
Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation

**Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking**
*Relieve antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas*
Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

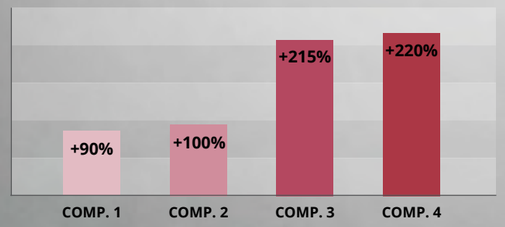
**Mirror finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning**
*Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil*
Finition polie effet miroir. Préserve la propreté et permet un nettoyage facile



**Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as resistant than any competitor.**
*Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.*
Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

**Reduced edge for increased resistance and larger capacity**
*Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad*
Bord réduit pour une plus grande résistance et capacité

**COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS ***
*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA **
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE*




*** Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.**

** Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.*

* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Vollrath SP3.



SS Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

# Super Pan 3 7.1

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90002** | 20 | - | 6 |
| **90012** | 40 | 5,4 | 6 |
| **90052** | 55 | 7,3 | 6 |
| **90022** | 65 | 8,5 | 6 |
| **90042** | 100 | 13,4 | 6 |
| **90062** | 150 | 19,9 | 6 |
| **90082** | 200 | 26,1 | 3 |

## 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90102** | 20 | - | 6 |
| **90112** | 40 | 3,4 | 6 |
| **90122** | 65 | 5,4 | 6 |
| **90142** | 100 | 8,0 | 6 |
| **90162** | 150 | 11,9 | 3 |
| **90182** | 200 | 15,5 | 3 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90202** | 20 | - | 6 |
| **90212** | 40 | 2,4 | 6 |
| **90252** | 55 | 3,3 | 6 |
| **90222** | 65 | 3,8 | 6 |
| **90242** | 100 | 6,0 | 6 |
| **90262** | 150 | 8,9 | 6 |
| **90282** | 200 | 11,6 | 3 |

## 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90502** | 20 | - | 6 |
| **90512** | 30 | 2,4 | 6 |
| **90552** | 55 | 3,1 | 6 |
| **90522** | 65 | 3,7 | 6 |
| **90542** | 100 | 5,7 | 3 |
| **90562** | 150 | 8,2 | 3 |

## 1/3 325 x 176 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90302** | 20 | - | 6 |
| **90312** | 40 | 1,6 | 6 |
| **90352** | 55 | 2,0 | 6 |
| **90322** | 65 | 2,4 | 6 |
| **90342** | 100 | 3,7 | 6 |
| **90362** | 150 | 5,5 | 6 |
| **90382** | 200 | 7,1 | 3 |

## 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90402** | 20 | - | 6 |
| **90412** | 40 | 1,1 | 6 |
| **90452** | 55 | 1,5 | 6 |
| **90422** | 65 | 1,7 | 6 |
| **90442** | 100 | 2,6 | 6 |
| **90462** | 150 | 3,8 | 6 |
| **90482** | 200 | 4,8 | 3 |



GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

# 7.1 Super Pan 3

## 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90622** | 65 | 1,1 | 6 |
| **90642** | 100 | 1,6 | 6 |
| **90662** | 150 | 2,3 | 6 |
| **90682** | 200 | 3,0 | 3 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **90922** | 65 | 0,60 | 6 |
| **90942** | 100 | 0,80 | 6 |

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **90013** | 40* | 6 |
| **90053** | 55* | 6 |
| **90023** | 65* | 6 |
| **90043** | 100** | 6 |
| **90063** | 150** | 6 |

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

## 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **90213** | 40* | 6 |
| **90223** | 65* | 6 |
| **90243** | 100** | 6 |
| **90263** | 150** | 6 |

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

## 93100 Lid

*Tapa*
Couvercle



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **93100** | 1/1 | 6 |
| **93110** | 2/3 | 6 |
| **93200** | 1/2 | 6 |
| **93500** | 2/4 | 6 |
| **93300** | 1/3 | 6 |
| **93400** | 1/4 | 6 |
| **93600** | 1/6 | 6 |
| **93900** | 1/9 | 6 |

**Lids and false bottoms, use the same as our standard range.**
**False bottoms just to 100 mm depth.**

*Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.*
*Fondos hasta 100 mm de profundidad.*

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.







GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

# 7.2 GN PRO

**Manufactured in Spain by Pujadas in high quality 18/10 stainless steel**
***Fabricado en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 de alta calidad***
Fabriqué en Espagne par Pujadas en High quality 18/10 stainless steel

**Hermetic lid, easy-open hermetic lid and Polinorm lid options available.**

*Opciones de tapa hermética, tapa hermética Easy-Open y tapas Polinorm disponibles.*

Couvercle hermétique, couvercle hermétique à ouverture facile et couvercle Polinorm disponibles en option.



**Reinforced edges**
*Bordes reforzados*
Bords renforcés

**Reduced corner radius for increased corner resistance and larger capacity**

*Radio reducido para una mayor resistencia de las esquinas y una mayor capacidad*

Rayon de coin réduit pour une résistance accrue des coins et une plus grande capacité

**100% automated production & polishing process ensures highest-quality**

*Proceso de producción y pulido 100% automatizado que garantiza la más alta calidad*

Le processus de production et de polissage 100% automatisé assure une finition de la plus haute qualité

**Sandwich bottom option for induction compatibility and even heating**

*La opción con fondo sandwich ofrece compatibilidad con inducción y un calentamiento uniforme*

Option exclusive de fond sandwich pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

**Reinforced corners are significantly more resistant than imported low quality GN containers**

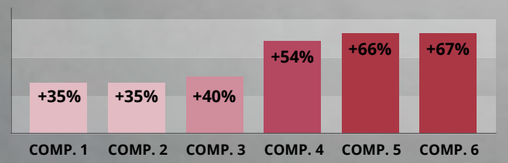
*Las esquinas reforzadas son significativamente más resistentes que las de cubetas importadas de baja calidad*

Les coins renforcés sont nettement plus résistants que les conteneurs importés de faible qualité

GREEN PACK

**Carton-only packaging**
*Embalaje sólo de cartón*
Emballage en carton uniquement

**COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS ***
*COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA **
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE*




* **Corner deformation (mm) of a 1/1 65mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Pujadas GN Pro tray is used as a reference.**

* *Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65mm al dejar caer un peso de 1,8 Kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Pujadas GN Pro.*

* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Pujadas GN Pro.





18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

# GN PRO 7.2

18/10 St/steel Gastronorm
*Gastronorm inox 18/10*

## 2/1 650 x 530 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P210201** | 20 | 6,2 | 6 |
| **P210401** | 40 | 11,5 | 6 |
| **P210651** | 65 | 18,8 | 6 |
| **P211001** | 100 | 28,9 | 6 |
| **P211501** | 150 | 43,1 | 3 |
| **P212001** | 200 | 52,0 | 3 |

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P110101** | 10 | 1,25 | 6 |
| **P110201** | 20 | 2,80 | 6 |
| **P110401** | 40 | 5,10 | 6 |
| **P110551** | 55 | 7,00 | 6 |
| **P110651** | 65 | 8,30 | 6 |
| **P111001** | 100 | 14,20 | 6 |
| **P111501** | 150 | 20,20 | 6 |
| **P112001** | 200 | 26,00 | 6 |

## 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P230101** | 10 | 1,5 | 6 |
| **P230201** | 20 | 1,7 | 6 |
| **P230401** | 40 | 3,1 | 6 |
| **P230651** | 65 | 5,6 | 6 |
| **P231001** | 100 | 8,8 | 6 |
| **P231501** | 150 | 13,2 | 6 |
| **P232001** | 200 | 18,3 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P120101** | 10 | 1,0 | 6 |
| **P120201** | 20 | 1,2 | 6 |
| **P120401** | 40 | 2,2 | 6 |
| **P120651** | 65 | 4,1 | 6 |
| **P121001** | 100 | 6,1 | 6 |
| **P121501** | 150 | 9,1 | 6 |
| **P122001** | 200 | 12,0 | 6 |

## 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P240401** | 40 | 1,80 | 6 |
| **P240651** | 65 | 4,00 | 6 |
| **P241001** | 100 | 6,00 | 6 |
| **P241501** | 150 | 10,00 | 6 |

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

NSF · FCA FOOD CONTACT APROVED · 18/10 Stainless steel

## 1/3 325 x 176 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P130201** | 20 | 0,8 | 6 |
| **P130401** | 40 | 1,5 | 6 |
| **P130651** | 65 | 2,5 | 6 |
| **P131001** | 100 | 3,8 | 6 |
| **P131501** | 150 | 5,6 | 6 |
| **P132001** | 200 | 7,3 | 6 |

## 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P140201** | 20 | 0,5 | 6 |
| **P140651** | 65 | 1,7 | 6 |
| **P141001** | 100 | 2,8 | 6 |
| **P141501** | 150 | 4,1 | 6 |
| **P142001** | 200 | 5,0 | 6 |

## 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P160651** | 65 | 1,0 | 6 |
| **P161001** | 100 | 1,6 | 6 |
| **P161501** | 150 | 2,2 | 6 |
| **P162001** | 200 | 2,9 | 6 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P190651** | 65 | 0,6 | 6 |
| **P191001** | 100 | 0,8 | 6 |

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

### Falling handles
*Asas móviles*
Anses tombantes



**Suitable for all GN, even perforated, exept for:**
**- 20mm depth GN containers**
**- 1/9 GN containers**

*Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:*
*- cubetas de 20mm de profundidad*
*- cubetas 1/9*

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :
- bacs GN de 20 mm de profondeur
- bacs GN 1/9

### Fixed handles
*Asas fijas*
Anses fixes



**Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6 , perforated included. Welded handles.**

*Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.*

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.





18/10 Stainless steel · FCA FOOD CONTACT APROVED · NSF

## 2/1 650 x 530 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P210202** | 20* | 6 |
| **P210402** | 40* | 6 |
| **P210652** | 65* | 6 |
| **P211002** | 100** | 6 |
| **P211502** | 150** | 3 |
| **P212002** | 200** | 3 |

## 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P230202** | 20* | 6 |
| **P230402** | 40* | 6 |
| **P230652** | 65* | 6 |
| **P231002** | 100** | 6 |
| **P231502** | 150** | 6 |
| **P232002** | 200** | 6 |

## 1/3 325 x 176 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P130202** | 20* | 6 |
| **P130402** | 40* | 6 |
| **P130652** | 65* | 6 |
| **P131002** | 100** | 6 |
| **P131502** | 150** | 6 |
| **P132002** | 200** | 6 |

***Perforated bottom.**
**Fondo perforado.*
*Fond perforé.

****Perforated bottom and sides.**
***Fondo y laterales perforados.*
**Fonds et latéraux perforés.

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P110202** | 20* | 6 |
| **P110402** | 40* | 6 |
| **P110552** | 55* | 6 |
| **P110652** | 65* | 6 |
| **P111002** | 100** | 6 |
| **P111502** | 150** | 6 |
| **P112002** | 200** | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



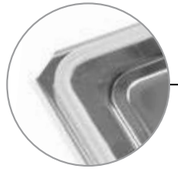
| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P120652** | 65* | 6 |
| **P121002** | 100** | 6 |
| **P121502** | 150** | 6 |
| **P122002** | 200** | 6 |

# 7.2 GN PRO lids

Tapas GN Pro
*Couvercles GN Pro*



**Lug for easy opening**
*Tirador para fácil apertura*
Poignée pour une ouverture facile



**Silicone gasket for hermetic closure**
*Junta de silicona para cierre hermético*
Joint en silicone pour fermeture hermétique



## P110004EO Easy Open hermetic lid

*Tapa hermética Easy Open*
Couvercle hermétique Easy Open

-40 °C
+200 °C



*** Lug for easy opening**
*Tirador para fácil apertura*
Poignée pour une ouverture facile

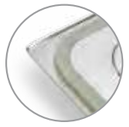
| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P110004EO*** | 1/1 | 1 |
| **P120004EO** | 1/2 | 1 |

## P110004 Hermetic lid

*Tapa hermética*
Couvercle étanche

-40 °C
+200 °C





**Silicone joint**
*Detalle silicona*
Joint silicone

| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P110004** | 1/1 | 1 |
| **P120004** | 1/2 | 1 |
| **P130004** | 1/3 | 1 |
| **P140004** | 1/4 | 1 |
| **P160004** | 1/6 | 1 |

## Polinorm Lid

*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



**St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.**
*Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.*
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100 + COLOR** | 1/1 | 30 |
| **P1200 + COLOR** | 1/2 | 60 |
| **P1300 + COLOR** | 1/3 | 30 |
| **P1400 + COLOR** | 1/4 | 30 |
| **P1600 + COLOR** | 1/6 | 60 |
| **P1900 + COLOR** | 1/9 | 60 |

**Ref. colour lid**
*Ref. color tapa*
Ref. couleur couvercle

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





## P110000 Lid

*Tapa*
Couvercle



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P110000** | 1/1 | 6 |
| **P230000** | 2/3 | 6 |
| **P120000** | 1/2 | 6 |
| **P130000** | 1/3 | 6 |
| **P140000** | 1/4 | 6 |
| **P160000** | 1/6 | 6 |
| **P190000** | 1/9 | 6 |

## P110000 Flat lid without handle

*Tapa plana sin asa*
Couvercle plat sans anse



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P110005** | 1/1 | 6 |
| **P120005** | 1/2 | 6 |

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

## N-0001B GN Pan Band. Black

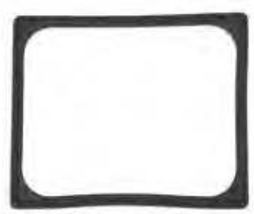
*Banda selladora silicona GN. Negra*
Bande à silicone GN. Noir

Si Silicone

oven

+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



| REF | type / *tipo* | |
|---|---|---|
| **N-0001B** | 1/1 | 24 |
| **N-0002B** | 1/2 | 24 |
| **N-0003B** | 1/3 | 24 |
| **N-0006B** | 1/6 | 24 |

**Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.**

*Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.*

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.



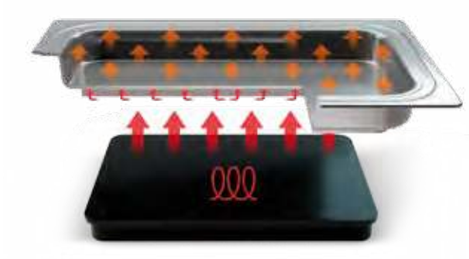


# 7.2 GN PRO sandwich bottom

*GN PRO fondo difusor*
GN PRO FOND thermo-diffuseur

NSF · FCA FOOD CONTACT APROVED · SS Stainless steel

INDUCTION



**PATENTED EXCLUSIVE**

**GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.**

*Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).*

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

induction · gas · vitro · electric · oven

## P1106F1 Sandwich bottom GN container

*Cubeta GN con fondo difusor*
Bac GN avec fond thermo-diffuseur

induction · gas · vitro · electric · oven



| REF | Tipo / *Type* | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| P1106F1 | 1/1 | 65 | 8,3 | 1 |
| P1110F1 | 1/1 | 100 | 14,2 | 1 |
| P1115F1 | 1/1 | 150 | 20,2 | 1 |
| P1206F1 | 1/2 | 65 | 4,1 | 1 |

## P1110F2 Sandwich bottom GN container with handles

*Cubeta GN con fondo difusor y asas*
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses

induction · gas · vitro · electric · oven



| REF | Tipo / *Type* | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| P1110F2 | 1/1 | 100 | 14,2 | 1 |
| P1115F2 | 1/1 | 150 | 20,2 | 1 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 455**







## P215000 Perforated bottoms for containers

*Fondos perforados para cubetas*
Egouttoirs pour bacs

NSF



**Adjustable to SP3 upto 100 mm depth**
*Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad*
Adaptables à bags SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

| REF | Mod | |
|---|---|---|
| P215000 | 2/1 | 1 |
| P115000 | 1/1 | 1 |
| P235000 | 2/3 | 1 |
| P125000 | 1/2 | 1 |
| P135000 | 1/3 | 1 |
| P145000 | 1/4 | 1 |

## P111111 Adaptable bars

*Perfiles divisorios*
Barrettes de composition



**To arrange any composition with gastronorm containers.**
*Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.*
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.

| REF | H mm | L cm | |
|---|---|---|---|
| P111111 | 1/1 | 53,0 | 1 |
| P122222 | 1/2 | 32,5 | 1 |

## P100004P Stand for GN containers

*Presentador cubetas GN*
Support pour bacs GN

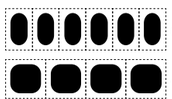
SS Stainless steel




| REF | **Only stand /** *Soporte solo* Support seul | |
|---|---|---|
| P100004P | | 1 |

| REF | Set / *Conjunto /* Lot | |
|---|---|---|
| P100005P | 6 - GN 1/9 65 mm | 1 |
| P100006P | 6 - GN 1/9 100 mm | 1 |
| P100008P | 4 - GN 1/6 100 mm | 1 |

**It can contain /** *Permiten sostener /* Il peut contenir



6-GN 1/9
4-GN 1/6

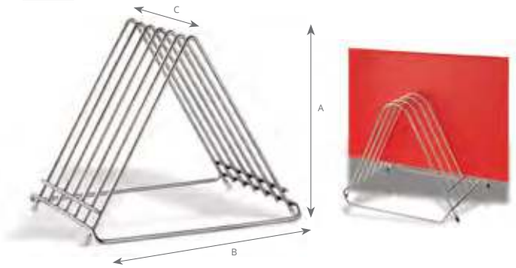
**65 or 100 mm deep**
*En profundidades 65 y 100 mm*
Profondeurs 65 ou 100 mm

**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

SS Stainless steel




**For 6 lids**
*Para 6 tapas*
Pour 6 couvercles

**Distance between wires 2,5 cm**
*Distancia entre varillas 2,5 cm*
Distance entre fils 2,5 cm

IDEA! **Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140**
*Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140*
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

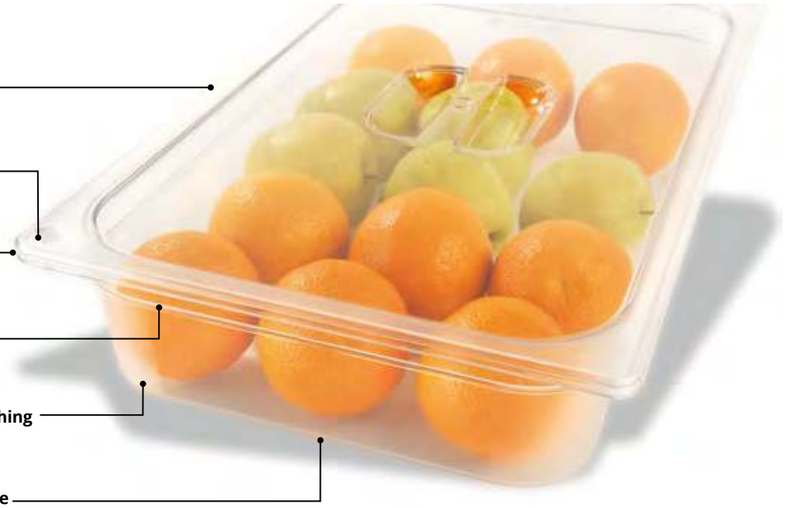
| REF | A cm | B cm | C cm | |
|---|---|---|---|---|
| P100003P | 27 | 31 | 27 | 1 |

# 7.3 Polycarbonate gastronorm

*Gastronorm policarbonato*
Gastronorme polycarbonate

FCA FOOD CONTACT APROVED · PC Polycarbonate

- 40 ºC
+ 130 ºC



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

**Container model**
*Marcaje modelo cubeta*
Type de bac

**Thicker**
*Mayor grosor*
Plus épais

**Graduations marked externally**
*Graduación externa de capacidad*
Échelle de graduations à l'extérieur

**Texturing corners to avoid scratching**
*Textura para evitar rayadas*
Côtés granités pour éviter rayures

**Main features marked on the base**
*Características marcadas en el fondo*
Caracteristiques marqués au fond

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1106C1** | 65 | 8,70 | 12 |
| **P1110C1** | 100 | 13,30 | 12 |
| **P1115C1** | 150 | 19,60 | 12 |
| **P1120C1** | 200 | 25,50 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1206C1** | 65 | 4,00 | 24 |
| **P1210C1** | 100 | 6,00 | 24 |
| **P1215C1** | 150 | 8,70 | 24 |
| **P1220C1** | 200 | 11,20 | 18 |

## 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1306C1** | 65 | 2,35 | 18 |
| **P1310C1** | 100 | 3,50 | 12 |
| **P1315C1** | 150 | 5,00 | 12 |
| **P1320C1** | 200 | 6,35 | 6 |

## 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1406C1** | 65 | 1,65 | 18 |
| **P1410C1** | 100 | 2,46 | 18 |
| **P1415C1** | 150 | 3,47 | 12 |





Polycarbonate gastronorm 7.3

*Gastronorm policarbonato*
Gastronorme polycarbonate

PC Polycarbonate · FCA FOOD CONTACT APROVED

## 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1606C1** | 65 | 0,95 | 30 |
| **P1610C1** | 100 | 1,40 | 24 |
| **P1615C1** | 150 | 1,95 | 24 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1906C1** | 65 | 0,54 | 54 |
| **P1910C1** | 100 | 0,77 | 30 |

## P1100C1 Polycarbonate lid

*Tapa policarbonato*
Couvercle Polycarbonate



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100C1** | 1/1 | 30 |
| **P1200C1** | 1/2 | 60 |
| **P1300C1** | 1/3 | 30 |
| **P1400C1** | 1/4 | 30 |
| **P1600C1** | 1/6 | 60 |
| **P1900C1** | 1/9 | 60 |

## P1150C1 Perforated bottom

*Fondo perforado*
Fond perforé



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1150C1** | 1/1 | 36 |
| **P1250C1** | 1/2 | 24 |
| **P1350C1** | 1/3 | 24 |
| **P1450C1** | 1/4 | 30 |

## Polinorm Lid

*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100 + COLOR** | 1/1 | 30 |
| **P1200 + COLOR** | 1/2 | 60 |
| **P1300 + COLOR** | 1/3 | 30 |
| **P1400 + COLOR** | 1/4 | 30 |
| **P1600 + COLOR** | 1/6 | 60 |
| **P1900 + COLOR** | 1/9 | 60 |

**Ref. colour lid**
*Ref. color tapa*
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5 P6

**Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6**
*Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6*
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

**St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.**

*Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.*

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

# 7.4 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

*Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A*
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

CP Copolyester

100% BPA FREE
HEALTHY / CLEAN / FOOD SAFE · NO BISPHENOL-A. NON-TOXIC PLASTIC

FCA FOOD CONTACT APROVED



- 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 apparells gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1106BF** | 65 | 8,70 | 12 |
| **P1110BF** | 100 | 13,30 | 12 |
| **P1115BF** | 150 | 19,60 | 12 |
| **P1120BF** | 200 | 25,50 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1206BF** | 65 | 4,00 | 24 |
| **P1210BF** | 100 | 6,00 | 24 |
| **P1215BF** | 150 | 8,70 | 24 |
| **P1220BF** | 200 | 11,20 | 18 |

## 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1306BF** | 65 | 2,35 | 18 |
| **P1310BF** | 100 | 3,50 | 12 |
| **P1315BF** | 150 | 5,00 | 12 |

## 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1406BF** | 65 | 1,65 | 18 |
| **P1410BF** | 100 | 2,46 | 18 |
| **P1415BF** | 150 | 3,47 | 12 |



CP Copolyester

# Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.4

*Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A*
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A

## 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1606BF** | 65 | 0,95 | 30 |
| **P1610BF** | 100 | 1,40 | 24 |
| **P1615BF** | 150 | 1,95 | 24 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1906BF** | 65 | 0,54 | 54 |
| **P1910BF** | 100 | 0,77 | 30 |

## P1100BF Gastronorm lid

*Tapa gastronorm*
Couvercle gastronorme



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100BF** | 1/1 | 30 |
| **P1200BF** | 1/2 | 60 |
| **P1300BF** | 1/3 | 30 |
| **P1400BF** | 1/4 | 30 |
| **P1600BF** | 1/6 | 60 |
| **P1900BF** | 1/9 | 60 |

## P1150BF Perforated bottom

*Fondo perforado*
Fond perforé



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1150BF** | 1/1 | 36 |
| **P1250BF** | 1/2 | 24 |
| **P1350BF** | 1/3 | 24 |
| **P1450BF** | 1/4 | 30 |
| **P1650BF** | 1/6 | 30 |

## Polinorm Lid

*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100 + COLOR** | 1/1 | 30 |
| **P1200 + COLOR** | 1/2 | 60 |
| **P1300 + COLOR** | 1/3 | 30 |
| **P1400 + COLOR** | 1/4 | 30 |
| **P1600 + COLOR** | 1/6 | 60 |
| **P1900 + COLOR** | 1/9 | 60 |

**Ref. colour lid**
*Ref. color tapa*
Ref. couleur couvercle

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.

# 7.5 Polypropylene gastronorm

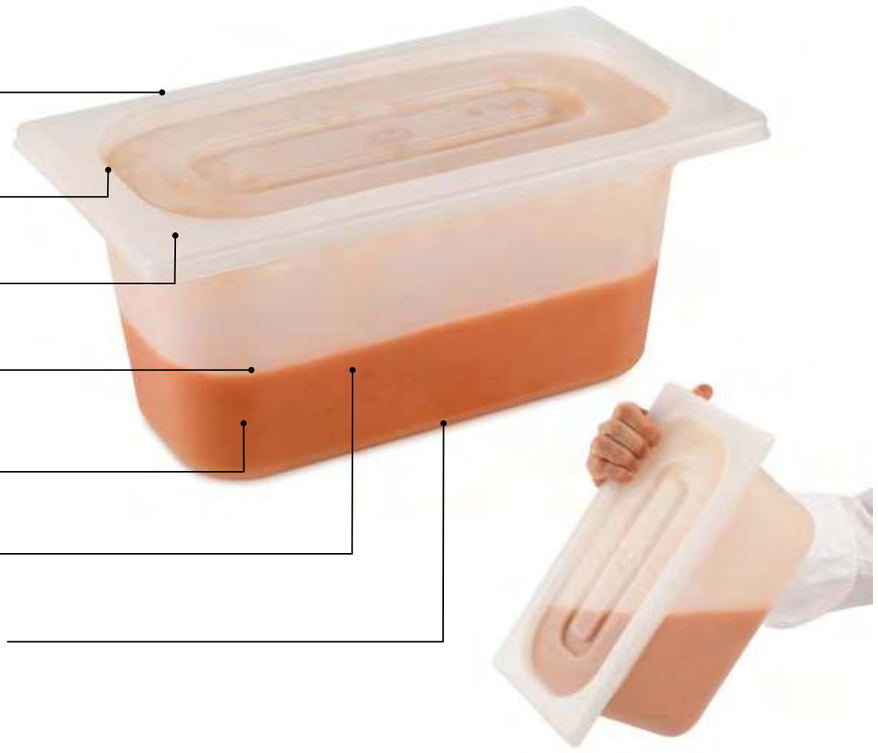
*Gastronorm polipropileno*
Gastronorme polypropylène

FCA FOOD CONTACT APROVED

PP Polypropylene

**PATENTED** **EXCLUSIVE**

- 40 ºC
+ 110 ºC



**Hermetic with Polinorm Lid**
*Hermético con tapa Polinorm*
Hermetique avec couvercle Polinorm

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

**Container model**
*Marcaje modelo cubeta*
Type de bac

**Texturing corners to avoid scratching**
*Textura para evitar rayadas*
Côtés granités pour éviter rayures

**Thicker**
*Mayor grosor*
Plus épais

**Graduations marked externally**
*Graduación externa de capacidad*
Échelle de graduations à l'extérieur

**Main features marked on the base**
*Características marcadas en el fondo*
Caracteristiques marqués au fond

**Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking. Translucent plastic makes inventory easy. High resistance to chemicals.**

*Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas. El plástico translúcido facilita el inventario. Alta resistencia a productos químicos.*

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes. Le plastique translucide facilite l'inventaire. Haute résistance aux produits chimiques.

## 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1106P1** | 65 | 8,70 | 12 |
| **P1110P1** | 100 | 13,30 | 12 |
| **P1115P1** | 150 | 19,60 | 12 |
| **P1120P1** | 200 | 25,50 | 6 |

## 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1206P1** | 65 | 4,00 | 24 |
| **P1210P1** | 100 | 6,00 | 24 |
| **P1215P1** | 150 | 8,70 | 24 |
| **P1220P1** | 200 | 11,20 | 18 |





# Polypropylene gastronorm 7.5

*Gastronorm polipropileno*
Gastronorme polypropylène

PP Polypropylene

FCA FOOD CONTACT APROVED

## 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1306P1** | 65 | 2,35 | 18 |
| **P1310P1** | 100 | 3,50 | 12 |
| **P1315P1** | 150 | 5,00 | 12 |
| **P1320P1** | 200 | 6,35 | 6 |

## 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1406P1** | 65 | 1,65 | 18 |
| **P1410P1** | 100 | 2,46 | 18 |
| **P1415P1** | 150 | 3,47 | 12 |

## 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1606P1** | 65 | 0,95 | 30 |
| **P1610P1** | 100 | 1,40 | 24 |
| **P1615P1** | 150 | 1,95 | 24 |

## 1/9 176 x 108 mm



| REF | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P1906P1** | 65 | 0,54 | 54 |
| **P1910P1** | 100 | 0,77 | 30 |

**Polinorm Lid**
*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE

PE Polyethylene



| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100 + COLOR** | 1/1 | 30 |
| **P1200 + COLOR** | 1/2 | 60 |
| **P1300 + COLOR** | 1/3 | 30 |
| **P1400 + COLOR** | 1/4 | 30 |
| **P1600 + COLOR** | 1/6 | 60 |
| **P1900 + COLOR** | 1/9 | 60 |

**Ref. colour lid**
*Ref. color tapa*
Ref. couleur couvercle

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

**Hermetic with polypropylene pans**
*Hermético con cubetas de polipropileno*
Hermétique avec bacs en polypropylène

# 7.6 Violet Collection

FCA FOOD CONTACT APROVED

- 40 ºC
+ 110 ºC



V I O L E T
C O L L E C T I O N

**Purple color for quick identification, avoiding crosscontamination of allergen.**

*Color morado para una rápida identificación, evitando la contaminación cruzada de alérgenos.*

Couleur violette pour une rapide identification, en évitant la contamination croisée aux allergènes.

## P1115P6 Gastronorm containers
*Cubetas Gastronorm*
Bacs Gastronorme

PP Polypropylene



| REF | Type / *Tipo* | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P1115P6** | 1/1 | 150 | 19,60 | 12 |
| **P1215P6** | 1/2 | 150 | 8,70 | 24 |
| **P1315P6** | 1/3 | 150 | 5,00 | 12 |
| **P1615P6** | 1/6 | 150 | 1,95 | 24 |

## P1100P6 Polinorm Lid
*Tapa Polinorm*
Couvercle Polinorm

PE Polyethylene



**Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.**

*Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.*

Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P1100P6** | 1/1 | 30 |
| **P1200P6** | 1/2 | 60 |
| **P1300P6** | 1/3 | 30 |
| **P1600P6** | 1/6 | 60 |



FCA FOOD CONTACT APROVED



**Food storage box**
*Caja almacenameinto*
Boîte de stockage

NSF PP Polypropylene HDPE



| REF | | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **1527-C80** | box/caja/boîte | 55'1x39'5x17'9 | 1 |
| **1500-C80** | cover/tapa/couv. | 57'2x39'7x6'4 | 1 |

See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 164**

**Squeeze dispensers**
*Dispensadores a presión*
Distributeurs à pression



See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 165**

**Dispensers FIFO system**
*Dispensadores sistema FIFO*
Distributeurs système FIFO



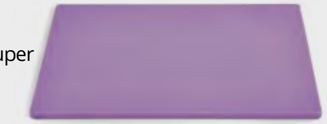
See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 149**

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



See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 184**

**Cutting board**
*Tabla de corte*
Planche à découper



See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 138**

**One-Piece ladle Kool-Touch® handle**
*Cacillo monobloc Kool-Touch®*
Louche monobloc manche Kool-Touch®



See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 143**

**Utensils with nature's antimicrobial**
*Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales*
Ustensiles avec traitement antimicrobien



See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 141**

**Solid spoons**
*Cuchara*
Cuillères pleines



See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 152**

**Spatula**
*Pala bar*
Palette





GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

# 8 Food delivery

*Transporte de alimentos*

Transport d'aliments




**8.1 EPP BOX** 256

*CAJA PPE*

BOÎTE PPE

**8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 258

*BOLSAS DE REPARTO*

SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

**Pizza Bags /** *Bolsas para pizza* / Sacs à pizzas 258

**Catering Bags /** *Bolsas de catering* / Sacs de traiteur / 260

**Delivery Backpacks /** *Mochila de reparto* / Sacs à dos de livraison 262

**8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 264

*BANDEJAS Y RECIPIENTES*

PLATEAUX ET RÉCIPIENTS






# 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

EPP Expanded Polypropylene



| REF | W x D x H cm | Inner sizes *Dim int* / Dim. int. cm | Lt | GN | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P99001** | 60 x 40 x 25 | 53,8 x 33,8 x 20 | 38 | 1/1 | 5 |



FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

**Transparent pocket**
*Bolsillo transparente*
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**
*Asas reforzadas para fácil transporte*
Anses renforcées pour un transport facile

**Thermal insulation to maintain the temperature**
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*
Isolation thermique pour conserver la température



**Band to be able hang the bag**
*Cinta para poder colgar la bolsa*
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Thick, sturdy and easy to clean material**
*Material grueso y resistente fácil de limpiar*
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer



## P9902 Pizza Bags
*Bolsas para pizza*
Sacs à pizzas



P99021



P99020



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P99020** | 45 x 45 x 16 | 1 |
| **P99021** | 49,5 x 49,5 x 26 | 1 |





**Transparent pocket with zipper**
*Bolsillo transparente con cremallera*
Poche transparente avec fermeture Éclair

**Thermal insulation to maintain the temperature**
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*
Isolation thermique pour conserver la température

**Reinforced handles for ease of transport**
*Asas reforzadas para fácil transporte*
Anses renforcées pour un transport facile



**Band to be able hang the bag**
*Cinta para poder colgar la bolsa*
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Reflective piping for safer night time delivery**
*Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro*
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

**Moisture-resistant outer shell**
*Carcasa exterior resistente a la humedad*
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité



## VPB Pizza Bags
*Bolsas para pizza*
Sacs à pizzas



VPB118
**18" Pizza bag**
*Bolsa para pizza, 18"*
Sac à pizzas, 18"



VPB116
**16" Pizza bag**
*Bolsa para pizza, 16"*
Sac à pizzas, 16"



| REF | Serie | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **VPB116** | SERIE 1 | 44,5 x 44,5 x 22,9 | 5 |
| **VPB118** | SERIE 1 | 48,3 x 48,3 x 22,9 | 5 |

**Waterproof, easy to clean interior**
*Interior impermeable muy fácil de limpiar*
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

**Thermal insulation to maintain the temperature**
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*
Isolation thermique pour conserver la température

**Thick, sturdy material**
*Material grueso y resistente*
Matériau épais et résistant

**Transparent pocket**
*Bolsillo transparente*
Poche transparente



**Reinforced handles for ease of transport**
*Asas reforzadas para fácil transporte*
Anses renforcées pour un transport facile

## P9903 Catering bags
*Bolsas de catering*
Sacs de traiteur



P99031



P99030

| REF | W x D x H cm | GN | |
|---|---|---|---|
| **P99030** | 38 x 30,5 x 38 | 1/2 | 10 |
| **P99031** | 56 x 36 x 36 | 1/1 | 5 |







**Polyester lining easy to clean**
*Interior de poliéster fácil de limpiar*
Intérieur en polyester facile à nettoyer

**Reflective piping for safer night time delivery**
*Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro*
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

**Moisture-resistant outer shell**
*Carcasa exterior resistente a la humedad*
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

**Thermal insulation to maintain the temperature**
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*
Isolation thermique pour conserver la température

**Transparent pocket**
*Bolsillo transparente*
Poche transparente



**Reinforced handles for ease of transport**
*Asas reforzadas para fácil transporte*
Anses renforcées pour un transport facile

## VCB Catering bags
*Bolsas de catering*
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

| REF | Serie | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **VCBM100** | SERIE 1 | 43,2 x 33 x 33 | 5 |
| **VCBL100** | SERIE 1 | 58,4 x 38,1 x 35,6 | 5 |





**The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.**
**INCLUDES: Bag**

*La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.*
*INCLUYE: Bolsa*

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conservent, tout en gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUS: Housse de transport



# Delivery Backpacks 8.2

*Mochila de reparto*
Sacs à dos de livraison

## VTB Tower bags
*Bolsas torre*
Sacs-Tours

**Tower bag with backpack straps and headrest strap**
*Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas*
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête



| REF | Serie | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **VTB300** | SERIE 3 | 45,7 x 55,9 x 43,2 | 3 |

## VDBBM Food delivery backpack bags
*Mochila reparto de alimentos*
Sacs à dos de livraison d'aliments

**Food delivery backpack bag with integrated frame**
*Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos*
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée



| REF | Serie | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **VDBBM300** | SERIE 3 | 40,6 x 40,6 x 33 | 3 |

FOOD DELIVERY
TRANSPORT D'ALIMENTS

**ACCESSORIES /** *ACCESORIOS /* ACCESSOIRES

## VTBWR-1 Wire insert
*Estructura metálica*
Structure metallique

SS Stainless steel



| REF | |
|---|---|
| **VTBWR-1** | 1 |

**Accessory not included**
*Accesorio no incluido*
Accessoire non inclus



**Bags & wire inserts fold easily for compact storage**

*Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto*

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



## P919001 Polycarbonate tray with 5 compartments
*Bandeja policarbonato de 5 compartimentos*
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments

PC Polycarbonate



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

*** For use with Polycarbonate tray only**
*Sólo usar con bandeja de Policarbonato*
Utiliser uniquement plateau en Polycarbonate

**Dishwasher safe**
*Apto para lavavajillas*
Utilisable au lave-vaisselle

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P919001** | 33 x 33 x 3,5 | 1 |
| **P919002*** | **cover /** *tapa /* couvercle | 1 |

## P919003 Polypropylene tray with 5 compartments
*Bandeja polipropileno de 5 compartimentos*
Plateau polypropylène avec 5 compartiments

PP Polypropylene



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**Dishwasher safe**
*Apto para lavavajillas*
Utilisable au lave-vaisselle

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P919003** | 33 x 33 x 3,5 | 1 |

## P919 Isothermal tray
*Bandeja isotérmica*
Plateau Isotherme

PP Polypropylene



**Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.**
*Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.*
Fabriqué en polypropilène avec interieur isolant de polyurètane sans CFC.

**Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on policarbonate, chinaware or melamine.**
*Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.*
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, raviers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.

**Complements not included /** *Complementos no incluidos*
Compléments non-inclus

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P919000** | 53 x 37 x 11 | 3 |

**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 301**

**Tray transport trolley**
*Carro transporte bandejas*
Chariot transport plateaux







## P920 Polycarbonate plates
*Platos policarbonato*
Assiettes en polycarbonate

PC Polycarbonate



P920001

**Dishwasher and microwave safe**
*Apto para lavavajillas y microondas*
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

| REF | Type / *Tipo* | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P920001** | **Flat /** *Llano /* Plat | 20,6 | 2,9 | 126 |
| **P920002** | **Soup /** *Hondo /* À soupe | 18,5 | 4,5 | 50 |
| **P920003** | **Breakfast /** *Desayuno /* Petit déjeuner | 17,5 | 2,5 | 40 |

## P921 Double wall polycarbonate bowl with lid
*Bol doble pared policarbonato con tapa*
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle

PC Polycarbonate PP Polypropylene



**Dishwasher safe**
*Apto para lavavajillas*
Utilisable au lave-vaisselle

| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P921001** | 12,5 | 6,8 | 0,45 | 1 |

## P922 Polycarbonate rectangular bowl
*Fuente rectangular policarbonato*
Ravier rectangulaire en polycarbonate

PC Polycarbonate



**Dishwasher and microwave safe**
*Apto para lavavajillas y microondas*
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

***Rigid lid**
**Tapa rígida*
*Couvercle rigide

| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P922000** | 9,5 x 13,8 x 4,5 | 0,25 | 144 |
| **P922100*** | 9,6 x 13,9 x 2,4 | - | 288 |

## P923 Polycarbonate breakfast cup
*Taza desayuno policarbonato*
Tasse petit déjeuner polycarbonate

PC Polycarbonate PP Polypropylene

P923000 P923001



**Dishwasher and microwave safe**
*Apto para lavavajillas y microondas*
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

***Lid**
**Tapa*
*Couvercle

| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P923000** | 9,4 | 6,8 | 0,325 | 50 |
| **P923001*** | 10,0 | - | - | 100 |

## P924 Polycarbonate glass
*Vaso policarbonato*
Verre en polycarbonate

PC Polycarbonate



| REF | Couleur *Color* | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P924001** | | 7 | 10,2 | 0,25 | 50 |
| **P924002** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 50 |
| **P924002A** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 50 |
| **P924002R** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 50 |
| **P924002V** | | 7 | 7,0 | 0,17 | 50 |

- 30 °C
+ 130 °C

**Dishwasher safe**
*Apto para lavavajillas*
Utilisable au lave-vaisselle



FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTO
TRANSPORT D'ALIMENTS

## P8610 Fiberglass fast - food tray
*Bandeja fast - food fibra de vidrio*
Plateau fast - food fibre de verre

Fi Fiberglass · dishwasher



**Grey color**
*Color gris*
Couleur gris

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P861045** | 45,5 x 35,5 | 12 |
| **P861053** | 53,0 x 32,5 | 12 |

## P340 St/steel self - service tray
*Bandeja auto - servicio acero inox*
Plateau self - service acier inox

SS Stainless steel



**6 Compartments**
*6 Compartimentos*
6 Compartiments

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P340000** | 46 x 28,5 x 2 | 1 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 300**

**Self-service trolley 12 rails**
*Carro self-service 12 guías*
Chariot self-service 12 glissières



## 86100 Polypropylene fast - food trays
*Bandejas fast - food de polipropileno*
Plateaux fast - food en polypropylene

PP Polypropylene · NSF · + 86 °C

**Recyclable**
*Reciclable*
Recyclable



| REF | | cm | |
|---|---|---|---|
| **86100** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86101** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86104** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86105** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86106** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86107** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86108** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86109** | | 25,4 x 35,6 | 24 |
| **86110** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86111** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86114** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86115** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86116** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86117** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86118** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86119** | | 30,5 x 40,6 | 24 |
| **86120** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86121** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86124** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86125** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86126** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86127** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86128** | | 35,6 x 45,7 | 12 |
| **86129** | | 35,6 x 45,7 | 12 |

**Thick reinforced rim with corner ribs add impact strength. Four stacking lugs speed drying and prevent sticking. Semi-gloss, weave-grain textured finish provides a reduced-slip surface.**

*El borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas añade resistencia a los impactos. Cuatro cuñas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí. Acabado texturizado entretejido semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.*

Rebord renforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semi-brillante apporte une surface moins glissante.





## P8070 Counter - top cutlery dispenser
*Soporte para bandejas porta - cubiertos*
Support porte - couverts

SS Stainless steel



Compatible: P900000

**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja porta-cubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80700** | 52,6 x 51 x 32,8 | 1 |

## P8071 Double counter - top cutlery dispenser
*Soporte doble para bandejas porta - cubiertos*
Support double porte - couverts

SS Stainless steel



Compatible: P900000

**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja portacubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80710** | 52,6 x 51 x 58 | 1 |

## P8072 Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3
*Soporte para 4 cubetas GN 1/3*
Support pour 4 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja portacubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80720** | 73,8 x 31 x 43 | 1 |

## P8073 Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3
*Soporte para 8 cubetas GN 1/3*
Support pour 8 bacs GN 1/3

SS Stainless steel



**Cutterly bin not included**
*No incluye bandeja portacubiertos*
Bac ramasse - couverts non inclus

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80730** | 73,8 x 46,5 x 60 | 1 |

## P900 1/1 gastronorm cutlery bin
*Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1*
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1

PP Polypropylene



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P900000** | 53 x 32,5 x 10 | 10 |

**Food contact polypropylene**
*Polipropileno alimentario*
Polypropylène alimentaire



# 9 Dishwasher racks
*Cestas para vajilla*
Casiers à vaisselle


**9.1 OPEN RACKS** 274
*CESTAS ABIERTAS*
CASIERS OUVERTS

**9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS** 276
*CESTAS MONTADAS ABIERTAS*
CASIERS MONTÉS OUVERTS

**9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 278
*CESTAS MONTADAS CERRADAS*
CASIERS MONTÉS FERMÉS

**9.4 COMPLEMENTS** 280
*COMPLEMENTOS*
COMPLÉMENTS

**9.5 PLATE RACKS** 282
*CESTAS PARA PLATOS*
CASIERS ASSIETTES

PATENTED EXCLUSIVE

**Easy assembly and disassembly system.**
*Sistema de montaje y desmontaje fácil.*
Système de montage et démontage facile.

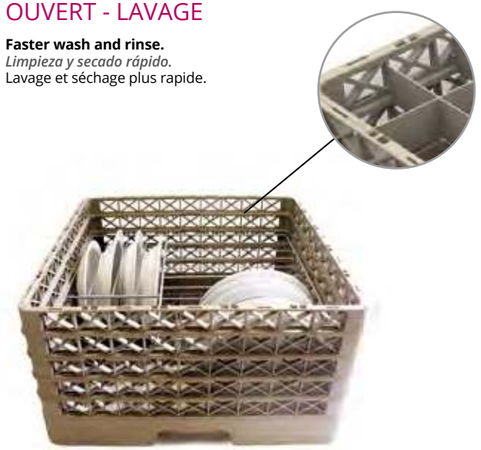
**Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).**

*Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).*

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

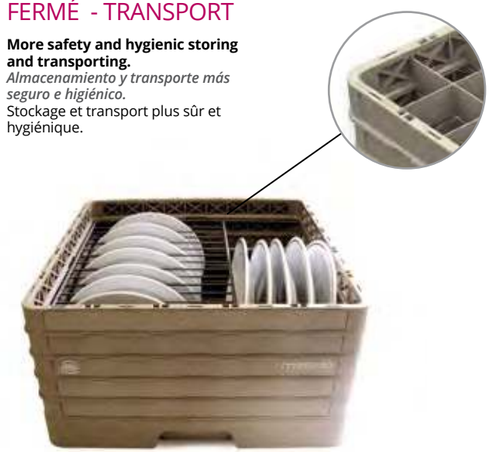
## OPEN - WASHING
*ABIERTA - LAVADO*
OUVERT - LAVAGE

**Faster wash and rinse.**
*Limpieza y secado rápido.*
Lavage et séchage plus rapide.



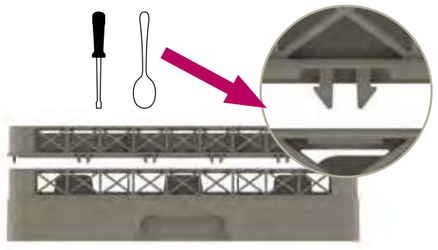
## CLOSED - TRANSPORT
*CERRADA - TRANSPORTE*
FERMÉ - TRANSPORT

**More safety and hygienic storing and transporting.**
*Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.*
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

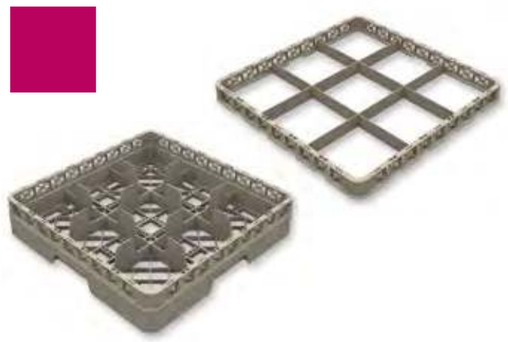


## GET THE BEST OF BOTH WORLDS*
*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ**
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS*

**FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble**
*FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje*
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



## SQUARE COMPARTMENTS
*COMPARTIMENTOS CUADRADOS*
COMPARTIMENTS CARRÉS



*** Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.**
** Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.*
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.



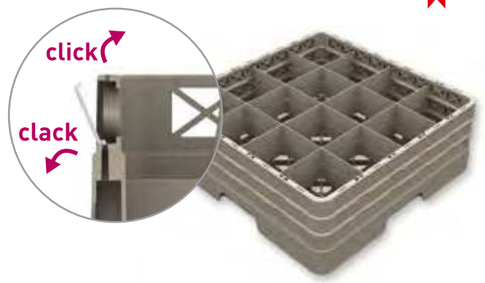


**System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily**

*Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente*

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses

BEST SELLER






**WASHING: Higher cleaning**
*LAVADO: Mayor limpieza*
LAVAGE: Meilleur nettoyage



**TRANSPORT: Higher security**
*TRANSPORTE: Mayor seguridad*
TRANSPORT: Plus de securité



**STORING: Higher hygiene**
*ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene*
STOCKAGE: Plus hygiénique

## FLAP IDENTIFICADOR

**Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.**

*Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.*

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

**501F Flap** FLAP RACK®

PP Polypropylene




| REF | Colour / *Color* / Couleur | |
|---|---|---|
| **P501 F1** | **Brown /** *Marrón* / Marron | 24 |
| **P501 F2** | **Burgundy /** *Burdeos* / Bordeaux | 24 |
| **P501 F3** | **Blue /** *Azul* / Bleu | 24 |
| **P501 F4** | **Yellow /** *Amarillo* / Jaune | 24 |
| **P501 F5** | **Green /** *Verde* / Vert | 24 |
| **P501 F6** | **Dark brown /** *Marrón oscuro* / Marron foncé | 24 |







**Printed logo or text /** *Logo o texto impreso* / Logo ou texte imprimé



**Hot stamped logo or text /** *Logo o texto estampado* / Logo ou texte gravé



DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

# T-VERSION

**DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK**

*DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES*

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

**HEXAGONAL COMPARTMENTS**
*COMPARTIMENTOS HEXAGONALES*
COMPARTIMENTS HEXAGONAUX



**SNAP-FIT EXTENDERS**
**Will not loosen or come apart over time**
**Assembled racks can not be refunded**

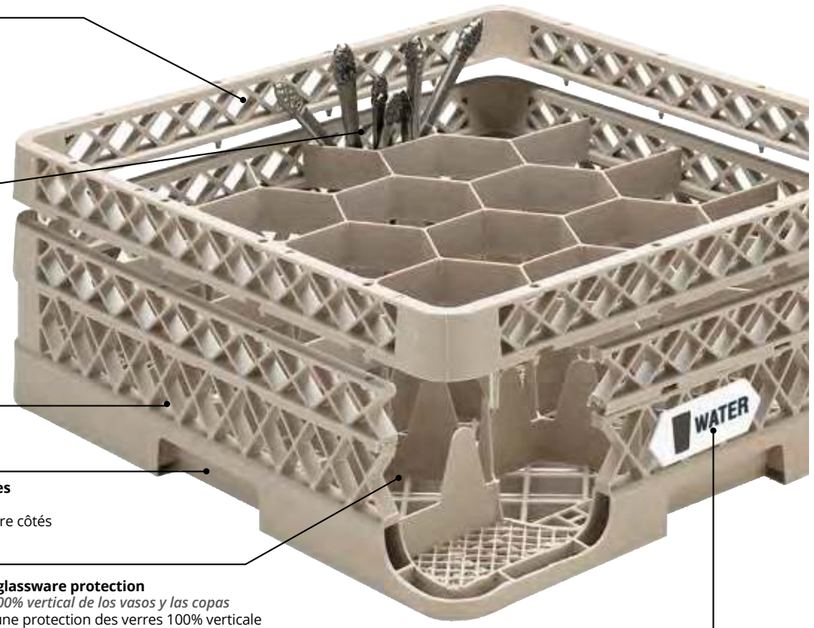
*EXTENSORES A PRESIÓN*
*No se sueltan con el tiempo*
*No se aceptan devoluciones de cestas montadas*

RÉHAUSSES CLIPSABLES
Sans détachements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

**SMALL SIDE COMPARTMENTS**
**hold flatware, salt shakers, ramekins, ...**

*LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...*

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX pour couverts, salières, ramequins, ...




**OPEN PROFILE DESIGN**
**Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying**

*DISEÑO DE PERFIL ABIERTO*
*Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado*

CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

**CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides**
*MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados*
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

**BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection**
*LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas*
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

**COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification**
*CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación*
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identificación plus facile



## T-VERSION

## CLIP **Clip tags /** *Clip identificación /* Clip d'identification

| REF | Colour / *Color* | |
|---|---|---|
| **1009-01** | | 12 |
| **1009-02** | | 12 |
| **1009-03** | | 12 |
| **1009-04** | | 12 |
| **1009-05** | | 12 |
| **1009-06** | | 12 |
| **1009-08** | | 12 |
| **1009-19** | | 12 |
| **1009-32** | | 12 |

| | |
|---|---|
| 01 | **Brown /** *Marrón* Marron |
| 02 | **Red /** *Rojo* Rouge |
| 03 | **Orange /** *Naranja* Orange |
| 04 | **Blue /** *Azul* Bleu |
| 05 | **White /** *Blanco* Blanc |
| 06 | **Black /** *Negro* Noir |
| 08 | **Yellow /** *Amarillo* Jaune |
| 19 | **Green /** *Verde* Vert |
| 32 | **Beige /** *Beige* Beige |





# Dishwasher racks selection

*Selección cestas para vajilla*
Sélection casiers à vaisselle

| | FLAP RACK® | T-VERSION |
|---|---|---|
| **FLAPS** | ✓ | |
| **CLIP TAGS** *CLIP IDENTIFICACIÓN* CLIP D'IDENTIFICATION | | ✓ |
| **OPENED RACKS** *CESTAS ABIERTAS* CASIERS OUVERTS | ✓ | ✓ |
| **CLOSED RACKS** *CESTAS CERRADAS* CASIERS FERMÉES | ✓ | |
| **HALF-SIZE RACKS** *CESTAS MEDIO TAMAÑO* CASIERS DEMI-TAILLE | | ✓ |
| **DISASSEMBLY** *DESMONTABLE* DÉMONTABLE | ✓ | |
| **COMPARTMENTS** *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ■ | ✓ | ✓ |
| **COMPARTMENTS** *COMPARTIMENTOS* COMPARTIMENTS ⬢ | | ✓ |
| NSF | ✓ | ✓ |

DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

# 9.1 Open racks

*Cestas abiertas*

Casiers ouverts

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



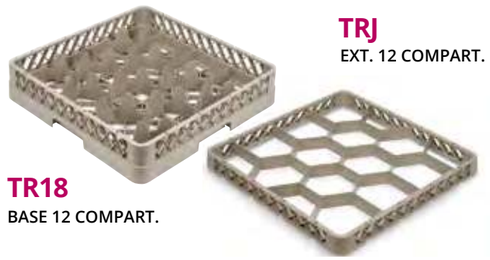
**P5091**
EXT. 9 COMPART.

**P5090**
BASE 9 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5090** | 6 |
| **P5091** | 12 |

Ø max. 122 mm

T-VERSION



**TRJ**
EXT. 12 COMPART.

**TR18**
BASE 12 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **TR18** | 6 |
| **TRJ** | 12 |

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



**P5161**
EXT. 16 COMPART.

**P5160**
BASE 16 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5160** | 6 |
| **P5161** | 12 |

Ø max. 100 mm

T-VERSION



**TRG**
EXT. 20 COMPART.

**TR11**
BASE 20 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **TR11** | 6 |
| **TRG** | 12 |

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



**P5251**
EXT. 25 COMPART.

**P5250**
BASE 25 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5250** | 6 |
| **P5251** | 12 |





# Open racks 9.1

*Cestas abiertas*

Casiers ouverts

Ø max. 81 mm

T-VERSION



**TRH**
EXT. 30 COMPART.

**TR12**
BASE 30 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **TR12** | 6 |
| **TRH** | 12 |

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



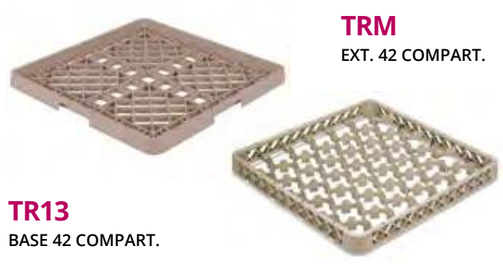
**P5361**
EXT. 36 COMPART.

**P5360**
BASE 36 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5360** | 6 |
| **P5361** | 12 |

Ø max. 70 mm

T-VERSION



**TRM**
EXT. 42 COMPART.

**TR13**
BASE 42 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **TR13** | 6 |
| **TRM** | 12 |

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



**P5491**
EXT. 49 COMPART.

**P5490**
BASE 49 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5490** | 6 |
| **P5491** | 12 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 305**

**GN containers transport trolley**
*Carro porta cubetas GN*
Chariot transport bacs GN



# 9.2 Open assembled racks

*Cestas montadas abiertas*
Casiers montés ouverts

Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5090 E1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5090 E2** | 160 | 180 | 1 |
| **P5090 E3** | 200 | 220 | 1 |
| **P5090 E4** | 240 | 260 | 1 |
| **P5090 E5** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 122 mm **12 COMPART.**

T-VERSION



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **TR18 J** | 122 | 140 | 2 |
| **TR18 JJ** | 162 | 181 | 2 |
| **TR18 JJJ** | 200 | 222 | 2 |
| **TR18 JJJJ** | 240 | 262 | 2 |
| **TR18 JJJJJ** | 279 | 302 | 2 |

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5160 E1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5160 E2** | 160 | 180 | 1 |
| **P5160 E3** | 200 | 220 | 1 |
| **P5160 E4** | 240 | 260 | 1 |
| **P5160 E5** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 100 mm **20 COMPART.**

T-VERSION



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **TR11 G** | 122 | 140 | 2 |
| **TR11 GG** | 162 | 181 | 2 |
| **TR11 GGG** | 200 | 222 | 2 |
| **TR11 GGGG** | 240 | 262 | 2 |
| **TR11 GGGGG** | 279 | 302 | 2 |

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5250 E1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5250 E2** | 160 | 180 | 1 |
| **P5250 E3** | 200 | 220 | 1 |
| **P5250 E4** | 240 | 260 | 1 |
| **P5250 E5** | 280 | 300 | 1 |





# Open assembled racks 9.2

*Cestas montadas abiertas*
Casiers montés ouverts

Ø max. 81 mm **30 COMPART.**

T-VERSION



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **TR12 H** | 122 | 140 | 2 |
| **TR12 HH** | 162 | 181 | 2 |
| **TR12 HHH** | 200 | 222 | 2 |
| **TR12 HHHH** | 240 | 262 | 2 |
| **TR12 HHHHH** | 279 | 302 | 2 |

Ø max. 70 mm **42 COMPART.**

T-VERSION



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **TR13 M** | 52 | 73 | 2 |
| **TR13 MM** | 91 | 114 | 2 |
| **TR13 MMM** | 130 | 156 | 2 |
| **TR13 MMMM** | 172 | 194 | 2 |

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5360 E1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5360 E2** | 160 | 180 | 1 |
| **P5360 E3** | 200 | 220 | 1 |
| **P5360 E4** | 240 | 260 | 1 |
| **P5360 E5** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK®



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5490 E1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5490 E2** | 160 | 180 | 1 |
| **P5490 E3** | 200 | 220 | 1 |
| **P5490 E4** | 240 | 260 | 1 |
| **P5490 E5** | 280 | 300 | 1 |

*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 306**

**Trolley for dishwasher racks**
*Carro para cestas*
Chariot pour casiers à vaisselle

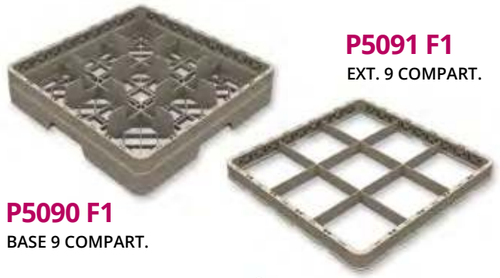


# 9.3 Closed assembled racks

*Cestas montadas cerradas*
Casiers montés fermés

Ø max. 151 mm

FLAP RACK



**P5091 F1**
EXT. 9 COMPART.

**P5090 F1**
BASE 9 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5090 F1** | 6 |
| **P5091 F1** | 12 |

Ø max. 113 mm

FLAP RACK



**P5161 F1**
EXT. 16 COMPART.

**P5160 F1**
BASE 16 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5160 F1** | 6 |
| **P5161 F1** | 12 |

Ø max. 89 mm

FLAP RACK



**P5251 F1**
EXT. 25 COMPART.

**P5250 F1**
BASE 25 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5250 F1** | 6 |
| **P5251 F1** | 12 |

Ø max. 73 mm

FLAP RACK



**P5361 F1**
EXT. 36 COMPART.

**P5360 F1**
BASE 36 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5360 F1** | 6 |
| **P5361 F1** | 12 |

Ø max. 63 mm

FLAP RACK



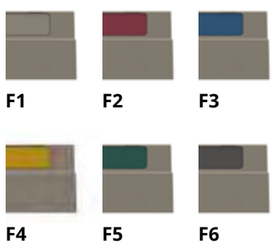
**P5491 F1**
EXT. 49 COMPART.

**P5490 F1**
BASE 49 COMPART.

| REF | |
|---|---|
| **P5490 F1** | 6 |
| **P5491 F1** | 12 |

FLAP RACK

**Indicate the colour code at the end of the reference.**
*Indicar el código de color al final de la referencia.*
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.








Ø max. 151 mm **9 COMPART.**

FLAP RACK



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5090 E1F1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5090 E2F1** | 160 | 180 | 1 |
| **P5090 E3F1** | 200 | 220 | 1 |
| **P5090 E4F1** | 240 | 260 | 1 |
| **P5090 E5F1** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 113 mm **16 COMPART.**

FLAP RACK



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5160 E1F1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5160 E2F1** | 160 | 180 | 1 |
| **P5160 E3F1** | 200 | 220 | 1 |
| **P5160 E4F1** | 240 | 260 | 1 |
| **P5160 E5F1** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 89 mm **25 COMPART.**

FLAP RACK



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5250 E1F1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5250 E2F1** | 160 | 180 | 1 |
| **P5250 E3F1** | 200 | 220 | 1 |
| **P5250 E4F1** | 240 | 260 | 1 |
| **P5250 E5F1** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 73 mm **36 COMPART.**

FLAP RACK



| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5360 E1F1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5360 E2F1** | 160 | 180 | 1 |
| **P5360 E3F1** | 200 | 220 | 1 |
| **P5360 E4F1** | 240 | 260 | 1 |
| **P5360 E5F1** | 280 | 300 | 1 |

Ø max. 63 mm **49 COMPART.**

FLAP RACK

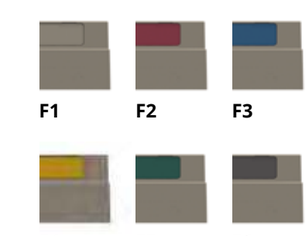


| REF | max. (mm) | H (mm)* | |
|---|---|---|---|
| **P5490 E1F1** | 120 | 140 | 1 |
| **P5490 E2F1** | 160 | 180 | 1 |
| **P5490 E3F1** | 200 | 220 | 1 |
| **P5490 E4F1** | 240 | 260 | 1 |
| **P5490 E5F1** | 280 | 300 | 1 |

FLAP RACK

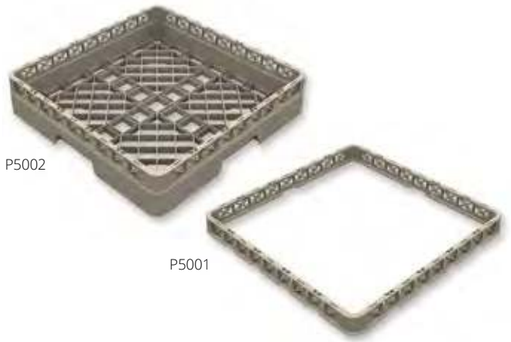
*** Total set height**
** Altura total del conjunto*
* Hauteur totale ensemble

**Indicate the colour code at the end of the reference.**
*Indicar el código de color al final de la referencia.*
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



## P5002 Open rack
*Cesta universal*
Panier universel

FLAP RACK®



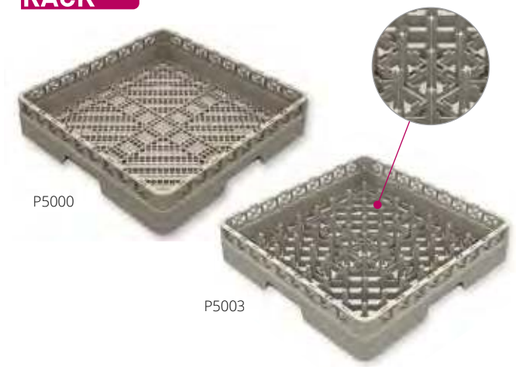

**P5001** **Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.**
*Compatible sólo con las cestas FlapRack®.*
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

**TRA*** **Compatible only with T-Version dishwasher racks.**
*Compatible sólo con las cestas T-Version.*
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

| REF | |
|---|---|
| **P5002** | 6 |
| **P5001** | 12 |
| **TRA*** | 12 |

## P5000 Plate, tray and cutlery racks
*Cesta para platos, bandejas y cubiertos*
Paniers pour plats, plateaux et couverts

FLAP RACK®




**P5000** **Flatware rack**
*Cesta para cubiertos*
Panier a couverts

**P5003** **Plates and trays rack**
*Cesta para platos y bandejas*
Panier pour assiettes et plateaux

| REF | |
|---|---|
| **P5000** | 6 |
| **P5003** | 6 |

## TR33 Racks lid
*Tapa para cestas*
Couvercle pour paniers

FLAP RACK®



| REF | |
|---|---|
| **TR33** | 6 |

## P5062 Rack for cutlery storage
*Cesta para almacenar cubiertos*
Panier pour rangement couverts

FLAP RACK®

*** Total set height**
*Altura total del conjunto*
Hauteur totale ensemble



| REF | max. (mm) | H (mm)* | Cutlery capacity / *Capacidad cubiertos* / Capacité couverts | |
|---|---|---|---|---|
| **P5062** | 23 | 26 | 400 | 1 |







## 52640 8-Compartment flatware basket
*Cesta para cubiertos de 8 compartimentos*
Panier pour couverts 8 compartiments



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **52640** | 46 x 19,6 x 18,5 | 4 |

## 52641 8-Compart. flatware basket with handles
*Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas*
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **52641** | 46 x 19,6 x 18,5 | 4 |

## 52642 Plastic vertical flatware cylinder
*Cestilla para cubiertos en plástico*
Petit panier pour couverts en plastique

PI Plastic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **52642** | 11,18 | 14,3 | 12 |

## 99710 Stainless steel vertical flatware cylinder
*Cestilla para cubiertos en acero inoxidable*
Petit panier pour couverts inox

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **99710** | 11,4 | 14,1 | 12 |

## P5018 8-compartment flatware basket
*Media cesta para cubiertos 8 compartimentos*
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

FLAP RACK®




| REF | | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P5018** | **With handle** / *Con asa* / Avec anse | 22 x 42,5 x 14,5 | 1 |
| **P5019** | **Without handle** / *Sin asa* / Sans anse | 22 x 42,5 x 14,5 | 6 |

## P5004 Flatware basket
*Cestillo para cubiertos*
Petit panier pour couverts

PI Plastic

FLAP RACK®




| REF | W x D X H cm | |
|---|---|---|
| **P5004** | 10 x 10 X 14 | 52 |
| **52643** | Ø 9,5 X 14,5 | 12 |

# 9.5 Plate racks

*Cestas para platos*
Casiers assiettes

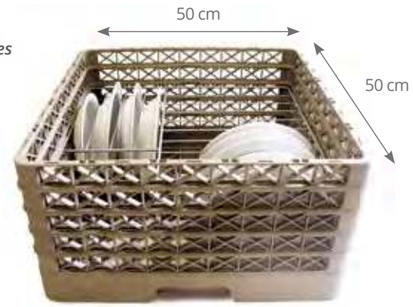
## FLAP RACK®

**Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.**

*Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.*

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquets, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

**Two types**
*Dos modalidades*
Deux modèles

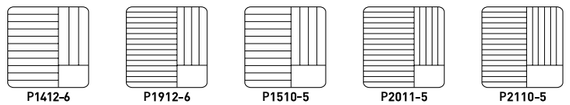



**Faster wash and rinse.**
*Limpieza y secado rápido.*
Nettoyage et séchage plus rapide.

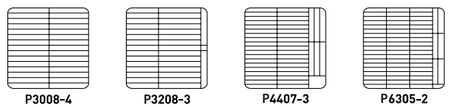


**More safety and hygienic storing and transporting.**
*Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.*
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

**Nine different grids**
*Nueve formatos de rejilla*
Neuf grilles differentes




**Extra protection, strength and durability.**
*Mayor protección, resistencia y durabilidad.*
Plus grande protection, résistance et durabilité.




**How to chose the appropriate plate crate:**
**Measure the plate diameter and height. You have then to chose between the 9 different grids according to the measures you get previously.**

*Como elegir la cesta de platos adecuada:* Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

Comment choisir le casier pour assiettes:
Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.







### P1412-6 — Ø 27-31 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P1412-6** | 3,5 | 14 | 1 |
| **P1412-6 F1*** | 3,5 | 14 | 1 |

### P1912-6 — Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P1912-6** | 2,5 | 19 | 1 |
| **P1912-6 F1*** | 2,5 | 19 | 1 |

### P2110-5 — Ø 23-25 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P2110-5** | 2,5 | 21 | 1 |
| **P2110-5 F1*** | 2,5 | 21 | 1 |

### P3208-3 — Ø 12-19 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P3208-3** | 2,5 | 32 | 1 |
| **P3208-3 F1*** | 2,5 | 32 | 1 |

### P1510-5 — Ø 23-28 cm

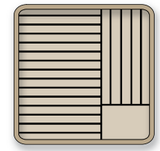
FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P1510-5** | 3,5 | 15 | 1 |
| **P1510-5 F1*** | 3,5 | 15 | 1 |

### P2011-5 — Ø 25-28 cm

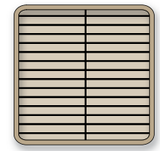
FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P2011-5** | 2,5 | 20 | 1 |
| **P2011-5 F1*** | 2,5 | 20 | 1 |

### P3008-4 — Ø 20-22 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates / *Capacidad platos* / Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P3008-4** | 2,5 | 30 | 1 |
| **P3008-4 F1*** | 2,5 | 30 | 1 |

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Casiers fermés

**Indicate the colour code at the end of the reference.**
*Indicar el código de color al final de la referencia.*
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.



# 9.5 Plate racks

*Cestas para platos*
Casiers assiettes

## P4407-3

Ø 15-18 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates<br>*Capacidad platos*<br>Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P4407-3** | 2 | 44 | 1 |
| **P4407-3 F1*** | 2 | 44 | 1 |

## P6305-2

Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK®



| REF | max. (cm) | Capacity plates<br>*Capacidad platos*<br>Capacité assiettes | |
|---|---|---|---|
| **P6305-2** | 2,5 | 63 | 1 |
| **P6305-2 F1*** | 2,5 | 63 | 1 |

## TR23 Open tray rack
## TR30 *Cesta para grandes bandejas* Panier pour grands plateaux

T-VERSION



TR23

TR30

*** Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays Ref. 919000 (page 220)**

*Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)*

Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour des plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

| REF | H cm<br>**Inside**<br>*Interior*<br>Intérieure | H cm<br>**Outside**<br>*Exterior*<br>Extérieure | |
|---|---|---|---|
| **TR23*** | 13,3 | 13,3 | 1 |
| **TR30** | 8,3 | 10,2 | 1 |

FLAP RACK®

*** Closed racks**
** Cestas cerradas*
* Paniers fermés

**Indicate the colour code at the end of the reference.**
*Indicar el código de color al final de la referencia.*
Indiquer le code de couleur a la fin de la réference.

## TR21 GN, isothermal trays and plates rack
## TR22 *Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos* Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

T-VERSION



TR21

TR22

### TR21

**8** Compartments / *Compartimentos* / Compartiments

**80 mm** Distance between compart. / *Distancia entre compart.* / Distance entre compart

**Not suitable for isothermal trays**
*No aptas para bandejas isotérmicas*
Ne convient pas aux bacs isothermiques
**Ref. 919000 (pag 220)**

### TR22

**5** Compartments / *Compartimentos* / Compartiments

**75 mm** Distance between compart. / *Distancia entre compart.* / Distance entre compart

**Not suitable for isothermal trays**
*No aptas para bandejas isotérmicas*
Ne convient pas aux bacs isothermiques
**Ref. 919000 (pag 220)**

**Open end rack /** *Cesta de extremo abierto /* Casier ouvert à l'extrémité

| REF | H cm<br>**Inside**<br>*Interior*<br>Intérieure | H cm<br>**Outside**<br>*Exterior*<br>Extérieure | |
|---|---|---|---|
| **TR21** | 8,3 | 12,1 | 1 |
| **TR22** | 13,3 | 13,3 | 1 |



**F1** **F2** **F3** **F4** **F5** **F6**

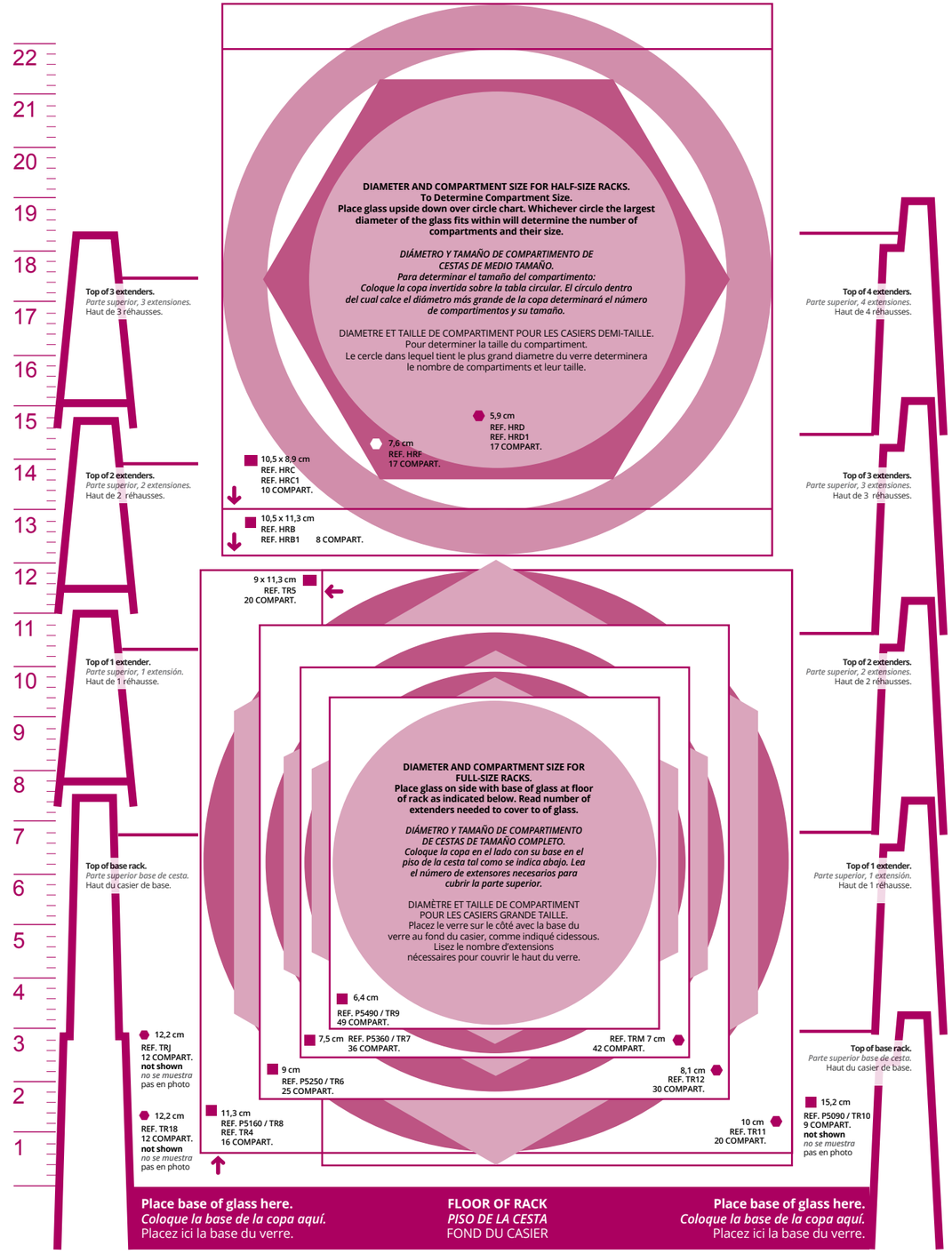


# Reference guide for bases and extensions

*Guía de selección para bases y extensiones*
Guide de sélection pour bases et rehausses

**HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS**
*ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO*
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

**HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS**
*ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO*
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE





# 10 Trolleys
*Carros*
Chariots


**10.1** **ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 288
*CARROS DE SERVICIO ALUMINIO*
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

**10.2** **ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 290
*CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE*
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

**10.3** **ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 295
*CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE*
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

**10.4** **DISH TROLLEYS** 302
*CARROS PARA PLATOS*
CHARIOTS À VAISSELLE

**10.5** **SPECIAL TROLLEYS** 305
*CARROS ESPECIALES*
CHARIOTS SPÉCIAUX

# 10.1 Aluminium serving trolleys

*Carros de servicio aluminio*
Chariots de service en aluminium

## P642100 Foldable service trolley

*Carro de servicio plegable*
Chariot de service pliable

SS Stainless steel · PP Polypropylene

NEW!

**EASILY COLLAPSIBLE in half with a safety latch.**
*FACILMENTE PLEGABLE por la mitad con pestillo de seguridad.*
FACILEMENT PLIABLE en deux avec loquet de sécurité.






**4 revolving casters, 2 with brakes**
*4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno*
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

**Total maximium load 150 kg. Max. load per level 50 kg**
*Carga máxima total 150 KG. Carga máxima por estante 50 kg*
Charge maximale total 150 kg. Charge maximale per niveau 50 kg

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| P642100 | 82,5 x 50 | 1 |





## P6411 Multi purpose cart

*Carro de servicio*
Chariot de service

Al Aluminium · PP Polypropylene




**Maximum weight load 120 kgs**
*Carga máxima 120 kgs*
Charge maximale 120 kgs

**Aluminium supports**
*Soportes de aluminio*
Supports en aluminium

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| P641100 | 78 x 48,5 | 1 |

## P640 Set trolley

*Conjunto carro*
Ensemble chariot

Al Aluminium · PP Polypropylene




**Maximum weight load 120 kgs**
*Carga máxima 120 kgs*
Charge maximale 120 kgs

**Aluminium supports**
*Soportes de aluminio*
Supports en aluminium

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| P640000 | 78 x 48,5 | 1 |

## P642 Silverware container

*Contenedor para cubiertos*
Conteneur pour couverts

PP Polypropylene



| REF | cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| P642000 | 32 x 19,5 x 16,5 | 8 | 1 |

## P643 Refuse container

*Contenedor para desperdicios*
Conteneur pour déchets

PP Polypropylene



| REF | cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| P643000 | 33,5 x 23 x 56 | 30 | 1 |

## P8090 Aluminium clearing trolley

*Carro aluminio desembarace*
Chariot débarrassage en aluminium

Al Aluminium · PP Polypropylene




EXCLUSIVE

**Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.**

*Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.*

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| P80900 | 87 x 55,5 | 1 |



TROLLEYS
CARROS
CHARIOTS

SS Stainless steel

## P8024 St/steel serving trolley
*Carro servicio acero inox*
Chariot service en acier inox

BEST SELLER

**1.5 mm thick St/Steel tubular frame**
*Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor*
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

**Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg**
*Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg*
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg

**12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes**
*Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos*
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins




| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80240** | 2 | 80 x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1 |
| **P80250** | 2 | 90 x 50 | 98 x 58 x 101,5 | 1 |
| **P80260*** | 2 | 100 x 60 | 108 x 68 x 101,5 | 1 |
| **P80270** | 3 | 80 x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1 |
| **P80280** | 3 | 90 x 50 | 98 x 58 x 101,5 | 1 |
| **P80290*** | 3 | 100 x 60 | 108 x 68 x 101,5 | 1 |
| **P80300** | 4 | 80 x 50 | 88 x 58 x 130 | 1 |
| **P80310** | 4 | 90 x 50 | 98 x 58 x 130 | 1 |
| **P80320*** | 4 | 100 x 60 | 108 x 68 x 130 | 1 |

*** Thicker shelves**
*Estantes de chapa de mayor espesor*
Plateaux plus épais

**Available also on polyamide castors.**
*Disponible también con ruedas poliamida.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

## P80374 Cutlery dispenser for serving trolley
*Cubertero para carro servicio*
Ramasse-couverts pour chariot service



| REF | Mod | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P80374** | GN 1/3 | 15 | 1 |

## P8068 St/Steel clearing trolley
*Carro desembarace inox*
Chariot de débarrassage en inox




**Available also on polyamide castors.**
*Disponible también con ruedas poliamida.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

**1/2 Gastronorm container not included.**
*No incluye cubeta Gastronorm 1/2.*
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
**Ø 165 mm**

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|---|
| **P80680** | 2 | 100 x 60 | 1 |





SS Stainless steel

**Total maximium load 240 kg**
**Max. load per level 80 kg**
*Carga máxima total 240 kg*
*Carga máxima por estante 80 kg*
Charge maximale total 240 kg
Charge maximale per niveau 80 kg

**12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes**
*Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos*
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins



## P8033 Disassembled trolley
*Carro desmontable*
Chariot démontable

ASSEMBLY
*MONTAJE*
MONTAGE




*Muy robustos y sólidos*
**Very strong and resistant once assembled**
Très robustes et solides une fois montés

*Se entregan desmontados.*
**Delivered flatpacked.**
Livrés démontés.

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80330** | 2 | 80 x 50 | 81 x 54,5 x 104 | 1 |
| **P80340** | 2 | 90 x 50 | 91 x 54,5 x 104 | 1 |
| **P80350** | 3 | 80 x 50 | 81 x 54,5 x 104 | 1 |
| **P80360** | 3 | 90 x 50 | 91 x 54,5 x 104 | 1 |

## P8094 Serving trolley with guard-rail shelf
*Carro servicio con barandilla*
Chariot service avec galerie




**Available also on polyamide castors. Please ask for price**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80940** | 2 | 80 x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1 |
| **P80941** | 3 | 80x 50 | 88 x 58 x 101,5 | 1 |

# 10.2 St/steel serving trolleys

*Carros de servicio acero inoxidable*
Chariots de service en acier inoxydable

NEW!

SS Stainless steel

## P80980 Service trolley in black

*Carro de servicio en color negro*
Chariot de service de couleur noire




**Total maximium load 150 kg.**
**Max. load per level 50 kg**
*Carga máxima total 150 KG.*
*Carga máxima por estante 50 kg*
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg

**4 revolving casters, 2 with brakes**
*4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno*
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| **P80980** | 82,5 x 50 | 1 |

## P8096 Light disassembled trolley

*Carro desmontable ligero*
Chariot démontable légère




**Castors Ø 10 cm. Two with brakes.**
*Ruedas acero Ø 10 cm. Dos con freno.*
Roulettes Ø 10 cm. Deux avec freins.




**ECONOMIC LINE**
*GAMA ECONÓMICA*
GAMME ECONOMIQUE

| REF | Levels *Estantes* Niveaux | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80960** | 2 | 83 x 51 | 93 x 61 x 93,5 | 1 |
| **P80961** | 3 | 83 x 51 | 93 x 61 x 93,5 | 1 |

**Total maximium load 150 kg.**
**Max. load per level 50 kg**
*Carga máxima total 150 KG.*
*Carga máxima por estante 50 kg*
Charge maximale total 150 kg.
Charge maximale per niveau 50 kg





SS Stainless steel

## 97208 Three-shelf heavy-duty stainless steel cart

*Carro de servicio de 3 niveles*
Chariot service à trois étagères




**400 kg capacity is distributed between the shelves.**
**Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels ensure swift maneuvering.**
**Extended-height stainless steel handles feature a comfort coating.**

*La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías. Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.*

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| **97208** | 89 x 58,4 | 1 |

## 97168 Three-shelf tubular cart

*Carro tubular de 3 estantes*
Chariot tubulaire à 3 étagères




**Total maximium load 225 kg.**
*Carga máxima total 225 KG.*
Charge maximale total 225 kg.

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| **97168** | 85 x 54 | 1 |

# 10.2 St/steel serving trolleys

*Carros de servicio acero inoxidable*
Chariots de service en acier inoxydable

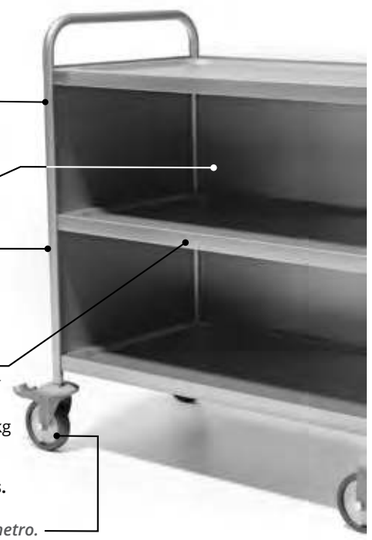
SS Stainless steel

## P80282 Paneled serving trolley

*Carro servicio panelado*
Chariot service panelé




| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| **P80282** | 90 x 50 | 1 |



**1.5 mm thick St/Steel tubular frame**
*Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor*
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. epaisseur

**Paneled**
*Panelado*
Panelé

KG

**Total maximium load 240 kg**
**Max. load per level 80 kg**
*Carga máxima total 240 kg*
*Carga máxima por estante 80 kg*
Charge maximale total 240 kg
Charge maximale per niveau 80 kg

**12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes**
*Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos*
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins

## 97181 Bussing cart

*Carro de transporte*
Chariot de transport




**Bins not included**
*Cubetas no incluídas*
Bacs non inclus.

| REF | Shelf dimension *Dim. Estante* / Dim. Niveau cm | |
|---|---|---|
| **97181** | 69 x 45 | 1 |

**Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.**
*La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.*
La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.



KG

**Total maximium load 135 kg**
*Carga máxima total 135 kg*
Charge maximale total 135 kg

**Black vinyl finish creates an attractive appearance**
*El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo*
La finition en vinyle noir crée un look attrayant

**Strong swivel casters ensure swift maneuvering**
*Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida*
Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide



# St/steel rail trolleys 10.3

*Carros guías en acero inoxidable*
Chariots à glissières en acier inoxydable

SS Stainless steel

## P8043 17 rails trolley for GN pans

*Carro 17 guias GN*
Chariot 17 glissières pour bacs GN




BEST SELLER

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80430** | 32,5 | 1 |

## P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans

*Carro doble 17 x 2 guias 1/1*
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1




**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80670** | 32,5 | 1 |

## P80641 Disposable trolley covers dispenser

*Dispensador para fundas de carro*
Distributeur pour housses de chariot

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80641** | 91,5 x 16 x 10 | 1 |

## P8061 Disposable covers for trolleys
## P8062 *Fundas desechables de polietileno para carros*
## P8063 Housses jetables pour chariots

PE Polyethylene



**Pack** / *Rollo* / Rouleau **100 u**

**Medium density poliethylene.**
*Polietileno de densidad media.*
Poliethylène de densité moyenne.

**For high trolleys.**
*Para carros altos.*
Pour chariots hauts.

| REF | | |
|---|---|---|
| **P80610** | **for trolley 1/1** / *para carro 1/1* / pour chariot 1/1 | 1 |
| **P80620** | **for trolley 2/1** / *para carro 2/1* / pour chariot 2/1 | 1 |
| **P80630** | **for pastry trolley 600 x 400** / *para carro pastelería 600 x 400* / pour chariot pâtisserie 600 x 400 | 1 |

SS Stainless steel

## P8047 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
*Carro desmontable 17 guías GN*
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN




**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80470** | 32,5 | 1 |

## P8097 Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans
*Carro desmontable ligero 15 guías GN*
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN




**Castors Ø 120 mm. Two with brakes.**
*Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.*
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

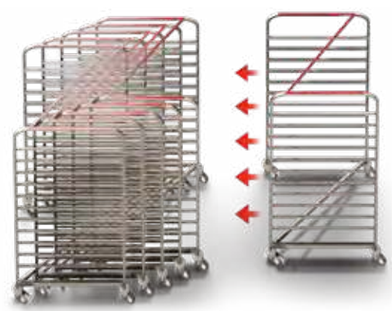
ECONOMIC LINE
*GAMA ECONÓMICA*
GAMME ECONOMIQUE

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80970** | 32,5 | 1 |

## P8052 Stackable trolley 17 rails for GN pans
*Carro encastrable 17 guías GN*
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN




**Stackble**
*Encastrable*
Emboîtable



**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80520** | 32,5 | 1 |







SS Stainless steel

## P8044 17 rails trolley for GN pans
*Carro 17 guias GN*
Chariot 17 glissières pour bacs GN

BEST SELLER




**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80440** | 53 | 1 |

## P8048 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
*Carro desmontable 17 guías GN*
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



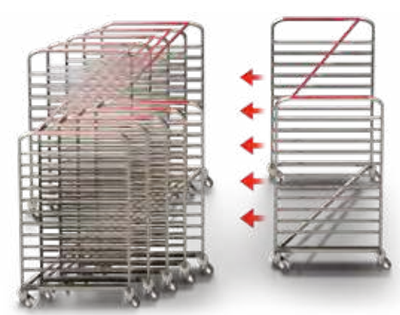

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80480** | 53 | 1 |

## P8051 Stackable trolley 17 rails for GN pans
*Carro encastrable 17 guías GN*
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN




**Stackble**
*Encastrable*
Emboîtable



**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Entrance / *Entrada* / Entré cm | |
|---|---|---|
| **P80510** | 53 | 1 |

# 10.3 St/steel rail trolleys

*Carros guías en acero inoxidable*
Chariots à glissières en acier inoxydable

SS Stainless steel

**P8084** **Pastry trolley**
**P8085** *Carro pastelería*
**P8046** Chariot pâtisserie




**Entrance 40 cm**
*Entrada 40 cm*
Entrée 40 cm

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Nr. of Levels<br>*Nº Guías*<br>Num. Niveaux | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dim. glissières<br>cm | Distance between levels<br>*Distancia entre guías*<br>Espace entre niveaux<br>cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80840** | 15 | 60 x 40 | 8,5 | 1 |
| **P80850** | 20 | 60 x 40 | 7,0 | 1 |
| **P80460** | 30 | 60 x 40 | 4,5 | 1 |

**P8087** **Disassembled rail trolley for bakery**
**P8088** *Carro desmontable bandejas pastelería*
**P8050** Chariots démontable pour plaques à pâtisserie




**Flat packed**
*Desmontado*
Livré démonté

**Entrance 40 cm**
*Entrada 40 cm*
Entrée 40 cm

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Nr. of Levels<br>*Nº Guías*<br>Num. Niveaux | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dim. glissières<br>cm | Distance between levels<br>*Distancia entre guías*<br>Espace entre niveaux<br>cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80870** | 15 | 60 x 40 | 8,5 | 1 |
| **P80880** | 20 | 60 x 40 | 7,0 | 1 |
| **P80500** | 30 | 60 x 40 | 4,5 | 1 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 129 - 130**

**Pastry trays**
*Bandejas Pastelería*
Plaques à pâtisserie





SS Stainless steel

**P8081** **Defrost trolley 9 rails**
*Carro descongelación 9 guías*
Chariot à dégivrage 9 glissières




| REF | Mod | W x D x H cm | Entrance<br>*Entrada*<br>Entré | |
|---|---|---|---|---|
| **P80810** | GN 2/1 | 66,5 x 75,5 x 171 | 53,0 | 1 |
| **P80813** | GN 1/1 | 45,5 x 63,0 x 171 | 32,5 | 1 |

**P80811** **Special GN container for defrost trolley**
***Cubeta especial GN para carro descongelación***
Bac GN spécial pour chariot dégivrage



**Container with drainer hole.**
*Cubeta con desagüe.*
Bac avec dégorgement.

| REF | Mod | cm | Lts | H cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P80811** | GN 2/1 | 65 x 53 | 28,9 | 10 | 1 |
| **P80814** | GN 1/1 | 53 x 32,5 | 14,2 | 10 | 1 |



PATENTED EXCLUSIVE



**Drain in each shelf**
*Cada nivel tiene un desagüe*
Chaque niveau est pourvu d'une évacuation

**Tray to collect thawing condensate**
*Cubeta para recoger el agua de descongelación*
Bac pour recueillir l'eau de décongélation

**Space saver while foodstuff defrost.**
*Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.*
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

**P215 / P115** **Perforated bottom**
***Fondo perforado para cubeta***
Egouttoir pour bac



[1] **Recommended for item code P80811**
*Recomendado para ref. P80811*
Recommandé pour réf. P80811

[2] **Recommended for item code P80814**
*Recomendado para ref. P80814*
Recommandé pour réf. P80814

| REF | Mod | |
|---|---|---|
| **P215000**[1] | GN 2/1 | 1 |
| **P115000**[2] | GN 1/1 | 1 |



TROLLEYS
CARROS
CHARIOTS

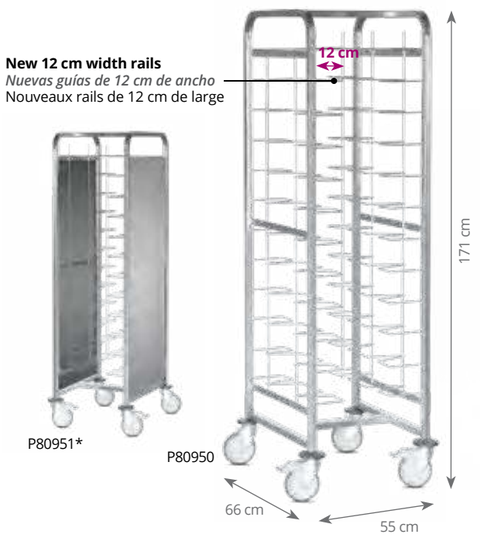
# 10.3 St/steel rail trolleys

*Carros guías en acero inoxidable*
Chariots à glissières en acier inoxydable

SS Stainless steel

## P8095 Self-service trolley 12 rails

*Carro self-service 12 guías*
Chariot self-service 12 glissières




**Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.**
*Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.*
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

**Entrance 42 cm**
*Entrada 42 cm*
Entrée 42 cm

**Compatible with all Pujadas fast food trays**
*Todas las bandejas Pujadas fast food ref.*
Toutes les plaques Pujadas fast food
**P8610/ 86100/ P340**

| REF | |
|---|---|
| **P80950** | 1 |
| **P80951*** | 1 |

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

## P8096 Self-service trolley 24 rails

*Carro self-service 24 guías*
Chariot self-service 24 glissières




**Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.**
*Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.*
Adaptable pour plaques de 32,5 a 52,5 cm.

**Entrance 42 cm**
*Entrada 42 cm*
Entrée 42 cm

**Compatible with all Pujadas fast food trays**
*Todas las bandejas Pujadas fast food ref.*
Toutes les plaques Pujadas fast food
**P8610/ 86100/ P340**

| REF | |
|---|---|
| **P80965** | 1 |
| **P80966*** | 1 |

*** With two side panels made of aluminium+composite .**
** Con dos paneles laterales composite+aluminio.*
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 266**

**Polypropylene fast food trays**
*Bandejas de polipropileno para comida rápida*
Plateaux de restauration rapide en polypropylene









SS Stainless steel

## P8091 Double fast-food tray trolley 12 rails

*Carro doble para bandejas fast-food 12 guías*
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières




**Suitable for trays 48 x 37 cm**
*Ideal para bandejas 48 x 37 cm*
Ideal pour plateaux 48 x 37 cm

**Entrance 48 cm**
*Entrada 48 cm*
Entrée 48 cm

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Size of rails *Medida guías* Dimensions glissières cm | |
|---|---|---|
| **P80910** | 48 x 80 | 1 |

## P925 Transport trolley for isothermal trays

*Carro transporte bandejas isotérmicas*
Chariot transport plateaux isothermes




**Suitable for tray P919000**
*Ideal para bandejas P919000*
Ideal pour plateaux P919000

**Trolley made of St/Steel and plastic rails.**
*Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico.*
Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique.

| REF | Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux | Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P925001** | 10 | 55 x 37,5 | 50 x 62 x 152 | 1 |
| **P925002** | 20 | 55 x 37,5 | 92 x 62 x 152 | 1 |

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 264**

**Isothermal tray**
*Bandeja isotérmica*
Plateau Isotherme



# 10.4 Dish trolleys

*Carros para platos*
Chariots à vaisselle

CS Carbon steel

## P80790 Dish trolley

*Carro para platos*
Chariot à vaisselle

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80790** | 58 x 71 x 177,5 | 1 |

**The distance between levels is 5,8 cm**
*Distancia entre niveles 5,8 cm.*
Distance entre les niveaux 5,8 cm.

**Carbon steel with anti-corrosion coating**

*Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo*

Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion



**Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.**

*Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.*

Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.

**(Ø máx. 34,5cm)**

**Strong welded structure handle for easy transport**

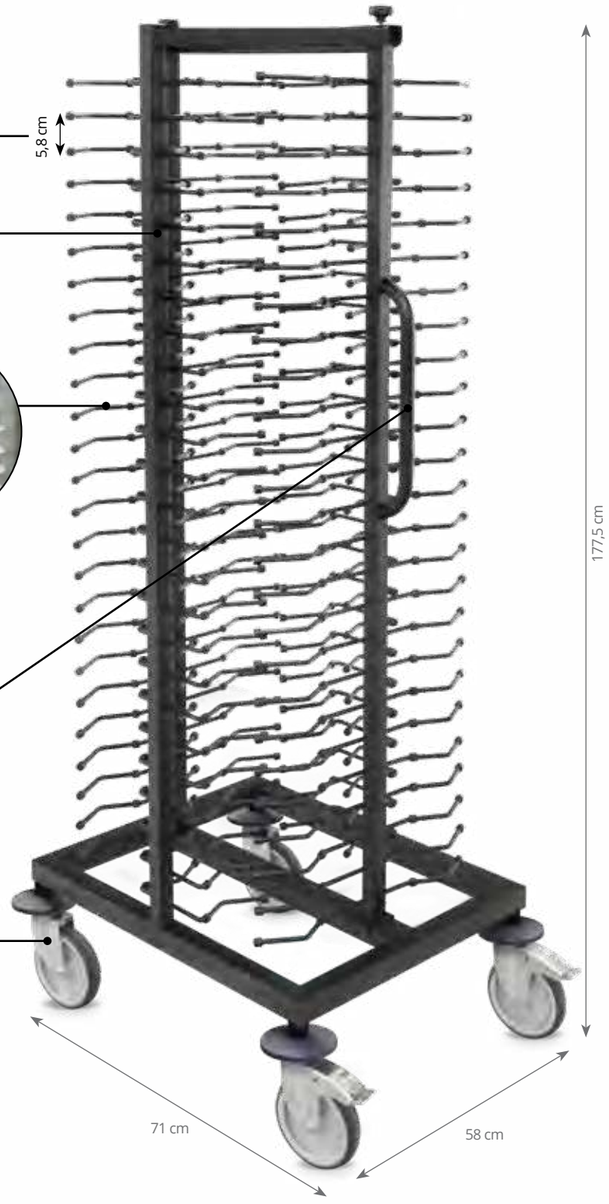
*Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.*

Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.

**4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.**

*4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.*

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins








# Dish trolleys 10.4

*Carros para platos*
Chariots à vaisselle

SS Stainless steel

NEW!

**Robust, resistant structure.**
*Estructura robusta y resistente.*
Structure robuste et résistante.

**Includes two plate panels (dividers) made from stainless steel, which can be adjusted as required.**

*Se incluyen 2 paneles (separadores) de platos fabricados en acero inoxidable y ajustables según las necesidades.*

2 panneaux (séparateurs) d'assiettes en acier inoxydable sont inclus et peuvent être réglés selon les besoins.

**Base tilted inwards to prevent plates falling.**

*Base inclinada hacia el interior para evitar la caída de los platos.*

Base inclinée vers l'intérieur pour éviter que les assiettes ne tombent.

**4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.**

*4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.*

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



## P80791 Dish trolley

*Carro para platos*
*Chariot à vaisselle*



**Can hold 150 plates of up to Ø 32 cm.**
*Permite una carga de 150 platos de hasta Ø 32 cm.*
Permet une charge de 150 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80791** | 105 x 50 x 85 | 1 |

## P80792 Double dish trolley

*Carro para platos doble*
*Chariot à vaisselle double*



**Can hold 300 plates of up to Ø 32 cm.**
*Permite una carga de 300 platos de hasta Ø 32 cm.*
Permet une charge de 300 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P80792** | 105 x 78 x 85 | 1 |

# 10.4 Dish trolleys

*Carros para platos*
Chariots à vaisselle

PlPlastic

## ADC-4 Adjustable dish caddy

*Carro ajustable para platos*
Chariot modulable pour assiettes

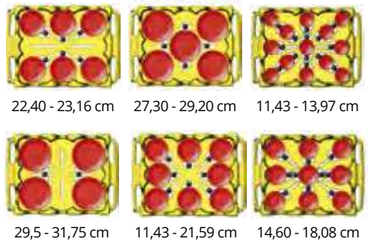



**Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.**
*Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.*
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

**Unique and easy adjustment from the top.**
*Ajuste único y fácil por la parte superior.*
Reglage unique et facile de la partie supérieure.

**COMBINATIONS**
*COMBINACIONES*
COMBINATIONS

**Size plates**
*Tamaño platos*
Taille assiettes




| REF | |
|---|---|
| **ADC-4** | 1 |

## SAC-SQ5-06 Adjustable caddy for square & round dishes

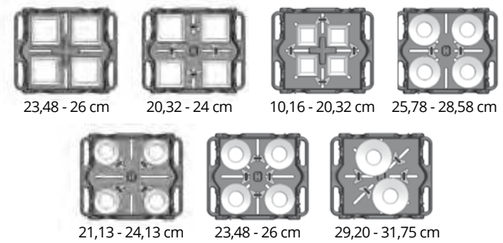
*Carro ajustable para platos cuadrados y redondos*
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes






**Unique, stackable design.**
*Diseño exclusivo apilable.*
Design exclusif empilable.

**Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.**
*Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.*
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.




| REF | |
|---|---|
| **SAC-SQ5-06** | 1 |

## ADP Post for dish caddy

*Columna separadora carro platos*
Colonne séparation chariot assiettes



**Compatible ref.**
*Compatible ref.*
Compatible réf. ADC-4 SAC-SQ5-06

| REF | |
|---|---|
| **ADP** | 1 |

## SAVC Vinyl cover for dish caddy

*Funda protectora de vinilo para carro platos*
Housse protection en vynil pour chariot assiettes

ViVinyl



**Cover for item**
*SAVC. Funda para ref.*
Housse pour réf. ADC-4 SAC-SQ5-06

| REF | |
|---|---|
| **SAVC** | 1 |



SSStainless steel

# Special trolleys 10.5

*Carros especiales*
Chariots spéciaux

## P8039 GN containers transport trolley

*Carro porta cubetas GN*
Chariot transport bacs GN




**GN containers not included.**
*No incluye cubetas GN.*
Bacs GN non inclus.

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | |
|---|---|
| **P80390** | 1 |

## P8054 Tray transport trolley 7 rails

*Carro transporte bandejas 7 guías*
Chariot transport plateaux 7 glissières




Ref. P80.540 Ref. P80.780

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | Size of rails<br>*Medida guías*<br>Dim. glissières | W x D x H<br>cm | Dist. between levels<br>*Distancia entre guías*<br>Espace entre niveaux<br>cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80540** | GN 1/1 | 45,5 x 63,5 x 90 | 7,5 | 1 |
| **P80550** | GN 2/1 | 66 x 75 x 90 | 7,5 | 1 |
| **P80560** | **Pastry**<br>*Pastelería*<br>Pâtisserie<br>**(60 x 40 cm)** | 52,5 x 70 x 90 | 8,5 | 1 |
| **P80780** | GN 1/1 Doble | 81 x 63,5 x 90 | 7,5 | 1 |

## P8038 2/1 GN transport trolley

*Carro porta cubeta GN 2/1*
Chariot transport bac GN 2/1




**GN containers not included.**
*No incluye cubetas GN.*
Bacs GN non inclus.

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

**REF. P80.390 / P80.380**
**Transport trolley for GN containers**
*Carro transporte para cubetas GN*
Chariots de transport pour bacs GN

**Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.**
*Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.*
Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

| REF | |
|---|---|
| **P80380** | 1 |

## P8074 Trolley cutlery dispenser GN 1/3

*Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas*
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3




**GN containers not included.**
*No incluye cubetas GN.*
Bacs GN non inclus.

**Available also on polyamide castors. Please ask for price.**
*Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.*
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

| REF | |
|---|---|
| **P80740** | 1 |

SS Stainless steel

## P8075 Dishwasher rack trolley
## P8076 *Carro para cestas Vajillas*
## P8077 Chariot casiers à vaisselle






| REF | Nr. of Levels *Nº Guías* Num. Niveaux | Size of rails *Medida guías* Dim. glissières cm | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P80750** | 5 | 50 x 50 | 64 x 63,3 x 116 | 1 |
| **P80760** | 9 | 50 x 50 | 64 x 63,3 x 171 | 1 |
| **P80770** | 9 | 50 x 50 | 118,5 x 63,3 x 171 | 1 |

**(double /** ***doble)***

PI Plastic

## P5017 Plastic trolley with handle for dishwasher racks
*Carro de plástico con asa para cestas*
Charriot avec anse pour casiers à vaisselle

**With handle**
*Con asa*
Avec anse




| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P5017** | 98 | 1 |



## P8057 Trolley for heavy loads
*Carro para cargas pesadas*
Chariot à charges lourdes

**Maximum load: 350 kg**
*Carga máxima: 350 kg*
Charge maximale: 350 kg




| REF | |
|---|---|
| **P80570** | 1 |

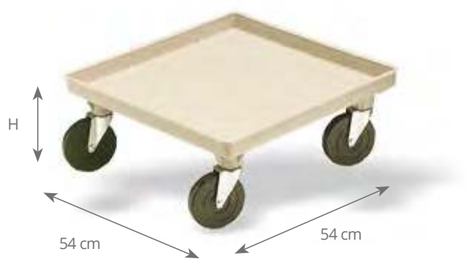
## P8058 St/steel trolley for dishwasher racks
## P8059 *Carro inox para cestas*
Chariot inox pour casiers à vaisselle




| REF | H cm | | |
|---|---|---|---|
| **P80590** | 16,5 | **without handle /** ***sin asa /*** sans anse | 1 |
| **P80580** | 106,5 | **with handle /** ***con asa /*** avec anse | 1 |

## P5015 Plastic trolley for dishwasher racks
*Carro de plástico para cestas*
Chariot pour casiers à vaisselle

**Without handle**
*Sin asa*
Sans anse




| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P5015** | 23 | 1 |

## 1697 Plastic trolley for dishwasher racks
*Carro de plástico para cestas*
Chariot pour casiers à vaisselle

**Without handle**
*Sin asa*
Sans anse




| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **1697** | 1,4 | 8,7 | 1 |

# 11 Shelving
*Estanterías*
Rayonnages




**11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING** 314
*ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES*
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

**11.2 SHELVING WITH WHEELS** 320
*ESTANTERÍAS CON RUEDAS*
RAYONNAGES AVEC ROUES

**11.3 BENCH** 320
*BANCADAS*
BANCS

**11.4 PARTS** 321
*COMPONENTES*
COMPOSANTS

**11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS** 324
*DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS*
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

# Modular shelving

*Estanterías modulares*
Rayonnages modulables

AA Anodized Aluminum
PP Polypropylene

**-30 ºC**
**+75 ºC**

**Easy and quick assembly**
*Facilidad y rapidez de montaje*
Montage facile et rapide



**ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium**

*ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado*

ANTI-CORROSION - Fabriquées avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

**Robustness and resistance**
*Robustez y resistencia*
Robustesse et résistance

**150 KG**



**420 KG**





**Compatibility**
*Compatible*
Compatibilité
**GN 1/1 & 2/3**

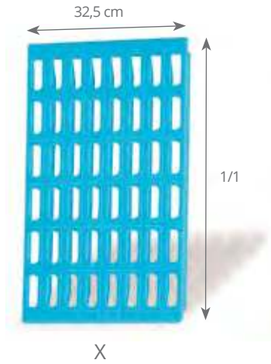




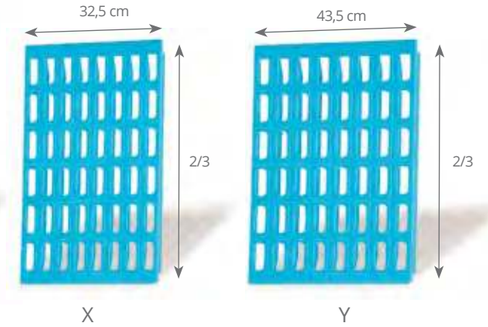


**Rack shelves**
*Parrillas*
Clayettes

**GN 1/1 (55,5 cm)**




**GN 2/3 (38,5 cm)**




**Dishwasher safe**
*Apto para lavavajillas*
Apte pour lave-vaisselle

**Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)**

*Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)*

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

**Support for grossbars**
*Pieza soporte travesaños*
Support pour longerons



**Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.**

*Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.*

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

**Adjustable feet**
*Pies regulables*
Pieds réglables




**Levelling feet with hidden thread, for gradient floors.**
**It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.**

*Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles.*
*Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.*

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers.
Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



SHELVING
ESTANTERÍAS
ETAGÈRES

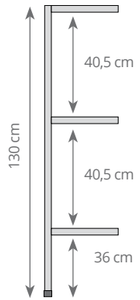
# Modular shelving

*Estanterías modulares*
Rayonnages modulables

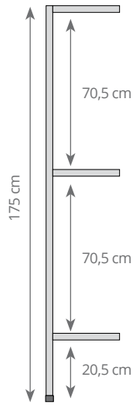
**Standard heights of levels**
*Alturas estándar de los niveles*
Hauteur standard des niveaux

**Higher than 200 cm please ask**
*Más de 200 cm altura consultar*
Hauteur supérieure à 200 cm veillez nous consulter

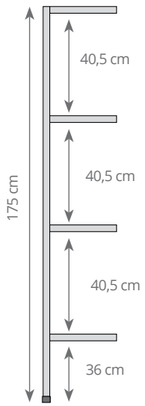
**Height 130 cm / 3 levels**
*Altura 130 cm / 3 niveles*
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



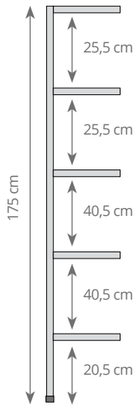

**Height 175 cm / 3 levels**
*Altura 175 cm / 3 niveles*
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



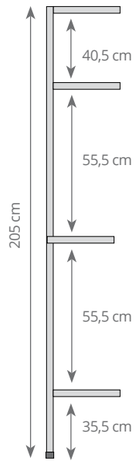

**Height 175 cm / 4 levels**
*Altura 175 cm / 4 niveles*
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



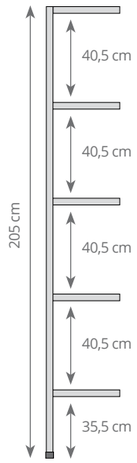

**Height 175 cm / 5 levels**
*Altura 175 cm / 5 niveles*
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



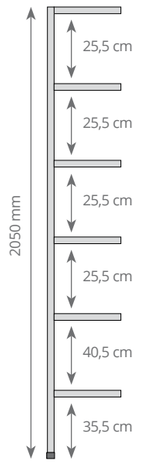

**Height 205 cm / 4 levels**
*Altura 205 cm / 4 niveles*
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



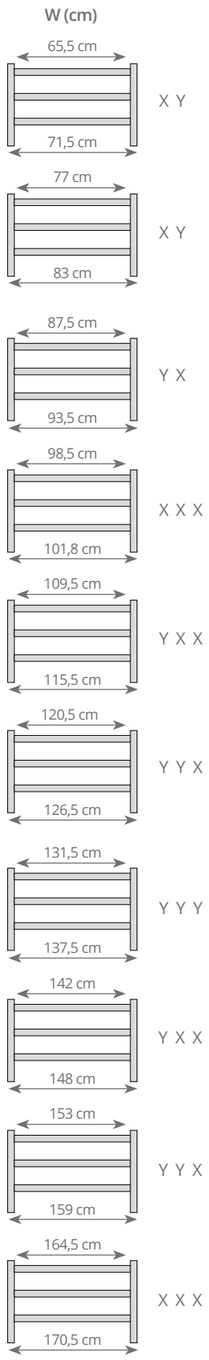

**Height 205 cm / 5 levels**
*Altura 205 cm / 5 niveles*
Hauteur 205 cm / 5 niveaux




**Height 205 cm / 6 levels**
*Altura 205 cm / 6 niveles*
Hauteur 205 cm / 6 niveaux




**Combinations**
*Combinaciones*
Combinaisons








# Complete and angular shelving

*Estanterias completas y angulares*
Rayonnages complets et angulaires




SHELVING
ESTANTERÍAS
ÉTAGÈRES

# 11.1 Full shelf

*Estantería completa*
Rayonnage complet

**3 Levels**
*Niveles*
Niveaux

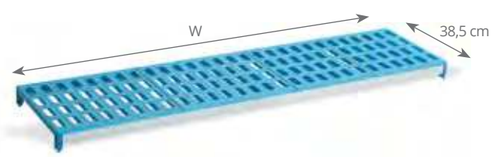
**Complete kits**
***Kits completos***
Kits complets

**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons



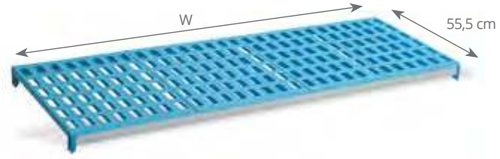



**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7000** | 71,5 |
| **P7001** | 83,0 |
| **P7002** | 93,5 |
| **P7003** | 104,5 |
| **P7004** | 115,5 |
| **P7005** | 126,5 |
| **P7006** | 137,5 |
| **P7007** | 148,0 |
| **P7008** | 159,0 |
| **P7009** | 170,5 |
| **P7010** | 184,0 |
| **P7011** | 195,0 |
| **P7012** | 206,0 |
| **P7013** | 217,0 |
| **P7014** | 228,0 |
| **P7015** | 238,8 |
| **P7016** | 249,6 |
| **P7017** | 260,8 |
| **P7018** | 272,0 |
| **P7019** | 282,5 |
| **P7020** | 293,0 |
| **P7021** | 304,0 |
| **P7022** | 315,0 |
| **P7023** | 326,5 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7024** | 338,0 |
| **P7025** | 351,3 |
| **P7026** | 362,1 |
| **P7027** | 372,9 |
| **P7028** | 384,1 |
| **P7029** | 395,3 |
| **P7030** | 406,5 |
| **P7031** | 417,0 |
| **P7032** | 427,5 |
| **P7033** | 438,0 |
| **P7034** | 449,0 |
| **P7035** | 460,0 |
| **P7036** | 471,0 |
| **P7037** | 482,5 |
| **P7038** | 494,0 |
| **P7039** | 505,5 |
| **P7040** | 518,6 |
| **P7041** | 529,8 |
| **P7042** | 541,0 |
| **P7043** | 551,5 |
| **P7044** | 562,0 |
| **P7045** | 572,5 |
| **P7046** | 583,0 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7141** | 71,5 |
| **P7142** | 83,0 |
| **P7143** | 93,5 |
| **P7144** | 104,5 |
| **P7145** | 115,5 |
| **P7146** | 126,3 |
| **P7147** | 137,5 |
| **P7148** | 148,0 |
| **P7149** | 159,0 |
| **P7150** | 170,5 |
| **P7151** | 184,0 |
| **P7152** | 195,0 |
| **P7153** | 206,0 |
| **P7154** | 217,0 |
| **P7155** | 228,0 |
| **P7156** | 238,8 |
| **P7157** | 249,6 |
| **P7158** | 260,8 |
| **P7159** | 272,0 |
| **P7160** | 282,5 |
| **P7161** | 293,0 |
| **P7162** | 304,0 |
| **P7163** | 315,0 |
| **P7164** | 326,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7165** | 338,0 |
| **P7166** | 351,3 |
| **P7167** | 362,1 |
| **P7168** | 372,9 |
| **P7169** | 384,1 |
| **P7170** | 395,3 |
| **P7171** | 406,5 |
| **P7172** | 417,0 |
| **P7173** | 427,5 |
| **P7174** | 438,0 |
| **P7175** | 449,0 |
| **P7176** | 460,0 |
| **P7177** | 471,0 |
| **P7178** | 482,5 |
| **P7179** | 494,0 |
| **P7180** | 505,5 |
| **P7181** | 518,6 |
| **P7182** | 529,8 |
| **P7183** | 541,0 |
| **P7184** | 551,5 |
| **P7185** | 562,0 |
| **P7186** | 572,5 |
| **P7187** | 583,0 |

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)





# Shelving for angle 11.1

*Estantería angular*
Rayonnage angulaire

**3 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Shelvings for angle**
***Estanterías angulares***
Rayonnages angulaires

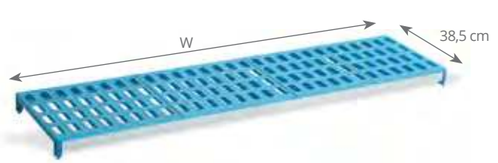
**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons



**Included /** *Incluido /* Compris *:*
**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles

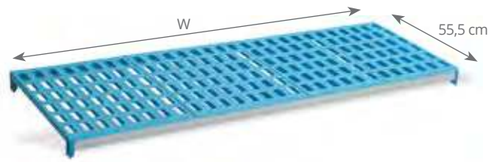



**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7282** | 68,5 |
| **P7283** | 80,0 |
| **P7284** | 90,5 |
| **P7285** | 101,5 |
| **P7286** | 112,5 |
| **P7287** | 123,3 |
| **P7288** | 134,5 |
| **P7289** | 145,0 |
| **P7290** | 156,0 |
| **P7291** | 167,5 |
| **P7292** | 181,0 |
| **P7293** | 192,0 |
| **P7294** | 203,0 |
| **P7295** | 214,0 |
| **P7296** | 225,0 |
| **P7297** | 235,8 |
| **P7298** | 246,6 |
| **P7299** | 257,8 |
| **P7300** | 269,0 |
| **P7301** | 279,5 |
| **P7302** | 290,0 |
| **P7303** | 301,0 |
| **P7304** | 312,0 |
| **P7305** | 323,5 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7306** | 335,0 |
| **P7307** | 348,3 |
| **P7308** | 359,1 |
| **P7309** | 369,9 |
| **P7310** | 381,1 |
| **P7311** | 392,3 |
| **P7312** | 403,5 |
| **P7313** | 414,0 |
| **P7314** | 424,5 |
| **P7315** | 435,0 |
| **P7316** | 446,0 |
| **P7317** | 457,0 |
| **P7318** | 468,0 |
| **P7319** | 479,5 |
| **P7320** | 491,0 |
| **P7321** | 502,5 |
| **P7322** | 515,6 |
| **P7323** | 526,8 |
| **P7324** | 538,0 |
| **P7325** | 548,5 |
| **P7326** | 559,0 |
| **P7327** | 569,5 |
| **P7328** | 580,0 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7423** | 68,5 |
| **P7424** | 80,0 |
| **P7425** | 90,5 |
| **P7426** | 101,5 |
| **P7427** | 112,5 |
| **P7428** | 123,3 |
| **P7429** | 134,5 |
| **P7430** | 145,0 |
| **P7431** | 156,0 |
| **P7432** | 167,5 |
| **P7433** | 181,0 |
| **P7434** | 192,0 |
| **P7435** | 203,0 |
| **P7436** | 214,0 |
| **P7437** | 225,0 |
| **P7438** | 235,8 |
| **P7439** | 246,6 |
| **P7440** | 257,8 |
| **P7441** | 269,0 |
| **P7442** | 279,5 |
| **P7443** | 290,0 |
| **P7444** | 301,0 |
| **P7445** | 312,0 |
| **P7446** | 323,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7447** | 335,0 |
| **P7448** | 348,3 |
| **P7449** | 359,1 |
| **P7450** | 369,9 |
| **P7451** | 381,1 |
| **P7452** | 392,3 |
| **P7453** | 403,5 |
| **P7454** | 414,0 |
| **P7455** | 424,5 |
| **P7456** | 435,0 |
| **P7457** | 446,0 |
| **P7458** | 457,0 |
| **P7459** | 468,0 |
| **P7460** | 479,5 |
| **P7461** | 491,0 |
| **P7462** | 502,5 |
| **P7463** | 515,6 |
| **P7464** | 526,8 |
| **P7465** | 538,0 |
| **P7466** | 548,5 |
| **P7467** | 559,0 |
| **P7468** | 569,5 |
| **P7469** | 580,0 |

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

# 11.1 Full shelf

*Estantería completa*
Rayonnage complet

**4 Levels**
*Niveles*
Niveaux

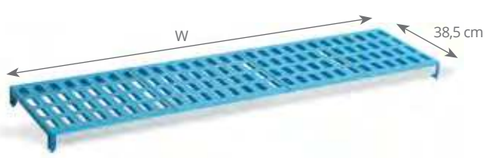
**Complete kits**
***Kits completos***
Kits complets

**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons





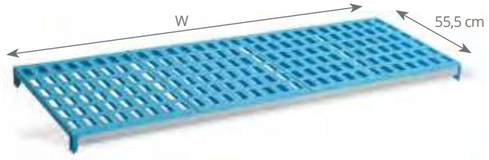

**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7047** | 71,5 |
| **P7048** | 83,0 |
| **P7049** | 93,5 |
| **P7050** | 104,5 |
| **P7051** | 115,5 |
| **P7052** | 126,3 |
| **P7053** | 137,5 |
| **P7054** | 148,0 |
| **P7055** | 159,0 |
| **P7056** | 170,5 |
| **P7057** | 184,0 |
| **P7058** | 195,0 |
| **P7059** | 206,0 |
| **P7060** | 217,0 |
| **P7061** | 228,0 |
| **P7062** | 238,8 |
| **P7063** | 249,6 |
| **P7064** | 260,8 |
| **P7065** | 272,0 |
| **P7066** | 282,5 |
| **P7067** | 293,0 |
| **P7068** | 304,0 |
| **P7069** | 315,0 |
| **P7070** | 326,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7071** | 338,0 |
| **P7072** | 351,3 |
| **P7073** | 362,1 |
| **P7074** | 372,9 |
| **P7075** | 384,1 |
| **P7076** | 395,3 |
| **P7077** | 406,5 |
| **P7078** | 417,0 |
| **P7079** | 427,5 |
| **P7080** | 438,0 |
| **P7081** | 449,0 |
| **P7082** | 460,0 |
| **P7083** | 471,0 |
| **P7084** | 482,5 |
| **P7085** | 494,0 |
| **P7086** | 505,5 |
| **P7087** | 518,6 |
| **P7088** | 529,8 |
| **P7089** | 541,0 |
| **P7090** | 551,5 |
| **P7091** | 562,0 |
| **P7092** | 572,5 |
| **P7093** | 583,0 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7188** | 71,5 |
| **P7189** | 83,0 |
| **P7190** | 93,5 |
| **P7191** | 104,5 |
| **P7192** | 115,5 |
| **P7193** | 126,3 |
| **P7194** | 137,5 |
| **P7195** | 148,0 |
| **P7196** | 159,0 |
| **P7197** | 170,5 |
| **P7198** | 184,0 |
| **P7199** | 195,0 |
| **P7200** | 206,0 |
| **P7201** | 217,0 |
| **P7202** | 228,0 |
| **P7203** | 238,8 |
| **P7204** | 249,6 |
| **P7205** | 260,8 |
| **P7206** | 272,0 |
| **P7207** | 282,5 |
| **P7208** | 293,0 |
| **P7209** | 304,0 |
| **P7210** | 315,0 |
| **P7211** | 326,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7212** | 338,0 |
| **P7213** | 351,3 |
| **P7214** | 362,1 |
| **P7215** | 372,9 |
| **P7216** | 384,1 |
| **P7217** | 395,3 |
| **P7218** | 406,5 |
| **P7219** | 417,0 |
| **P7220** | 427,5 |
| **P7221** | 438,0 |
| **P7222** | 449,0 |
| **P7223** | 460,0 |
| **P7224** | 471,0 |
| **P7225** | 482,5 |
| **P7226** | 494,0 |
| **P7227** | 505,5 |
| **P7228** | 518,6 |
| **P7229** | 529,8 |
| **P7230** | 541,0 |
| **P7231** | 551,5 |
| **P7232** | 562,0 |
| **P7233** | 572,5 |
| **P7234** | 583,0 |

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)





# Shelving for angle 11.1

*Estantería angular*
Rayonnage angulaire

**4 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Shelvings for angle**
***Estanterías angulares***
Rayonnages angulaires

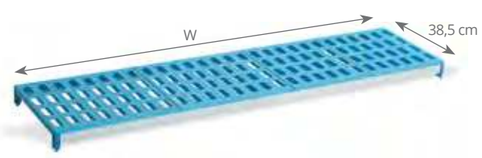
**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons



**Included /** *Incluido /* Compris *:*
**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles



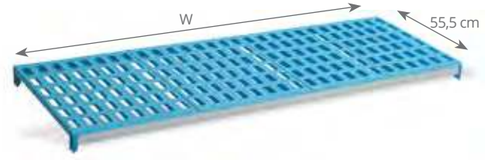

**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7329** | 68,5 |
| **P7330** | 80,0 |
| **P7331** | 90,5 |
| **P7332** | 101,5 |
| **P7333** | 112,5 |
| **P7334** | 123,3 |
| **P7335** | 134,5 |
| **P7336** | 145,0 |
| **P7337** | 156,0 |
| **P7338** | 167,5 |
| **P7339** | 181,0 |
| **P7340** | 192,0 |
| **P7341** | 203,0 |
| **P7342** | 214,0 |
| **P7343** | 225,0 |
| **P7344** | 235,8 |
| **P7345** | 246,6 |
| **P7346** | 257,8 |
| **P7347** | 269,0 |
| **P7348** | 279,5 |
| **P7349** | 290,0 |
| **P7350** | 301,0 |
| **P7351** | 312,0 |
| **P7352** | 323,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7353** | 335,0 |
| **P7354** | 348,3 |
| **P7355** | 359,1 |
| **P7356** | 369,9 |
| **P7357** | 381,1 |
| **P7358** | 392,3 |
| **P7359** | 403,5 |
| **P7360** | 414,0 |
| **P7361** | 424,5 |
| **P7362** | 435,0 |
| **P7363** | 446,0 |
| **P7364** | 457,0 |
| **P7365** | 468,0 |
| **P7366** | 479,5 |
| **P7367** | 491,0 |
| **P7368** | 502,5 |
| **P7369** | 515,6 |
| **P7370** | 526,8 |
| **P7371** | 538,0 |
| **P7372** | 548,5 |
| **P7373** | 559,0 |
| **P7374** | 569,5 |
| **P7375** | 580,0 |

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7470** | 68,5 |
| **P7471** | 80,0 |
| **P7472** | 90,5 |
| **P7473** | 101,5 |
| **P7474** | 112,5 |
| **P7475** | 123,3 |
| **P7476** | 134,5 |
| **P7477** | 145,0 |
| **P7478** | 156,0 |
| **P7479** | 167,5 |
| **P7480** | 181,0 |
| **P7481** | 192,0 |
| **P7482** | 203,0 |
| **P7483** | 214,0 |
| **P7484** | 225,0 |
| **P7485** | 235,8 |
| **P7486** | 246,6 |
| **P7487** | 257,8 |
| **P7488** | 269,0 |
| **P7489** | 279,5 |
| **P7490** | 290,0 |
| **P7491** | 301,0 |
| **P7492** | 312,0 |
| **P7493** | 323,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7494** | 335,0 |
| **P7495** | 348,3 |
| **P7496** | 359,1 |
| **P7497** | 369,9 |
| **P7498** | 381,1 |
| **P7499** | 392,3 |
| **P7500** | 403,5 |
| **P7501** | 414,0 |
| **P7502** | 424,5 |
| **P7503** | 435,0 |
| **P7504** | 446,0 |
| **P7505** | 457,0 |
| **P7506** | 468,0 |
| **P7507** | 479,5 |
| **P7508** | 491,0 |
| **P7509** | 502,5 |
| **P7510** | 515,6 |
| **P7511** | 526,8 |
| **P7512** | 538,0 |
| **P7513** | 548,5 |
| **P7514** | 559,0 |
| **P7515** | 569,5 |
| **P7516** | 580,0 |

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

# 11.1 Full shelf

*Estantería completa*
Rayonnage complet

**5 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Complete kits**
***Kits completos***
Kits complets

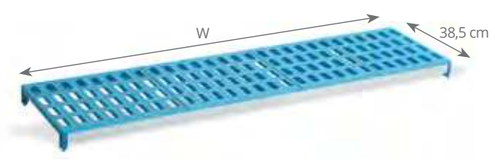
**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons

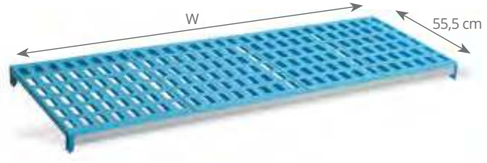





**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7094** | 71,5 |
| **P7095** | 83,0 |
| **P7096** | 93,5 |
| **P7097** | 104,5 |
| **P7098** | 115,5 |
| **P7099** | 126,3 |
| **P7100** | 137,5 |
| **P7101** | 148,0 |
| **P7102** | 159,0 |
| **P7103** | 170,5 |
| **P7104** | 184,0 |
| **P7105** | 195,0 |
| **P7106** | 206,0 |
| **P7107** | 217,0 |
| **P7108** | 228,0 |
| **P7109** | 238,8 |
| **P7110** | 249,6 |
| **P7111** | 260,8 |
| **P7112** | 272,0 |
| **P7113** | 282,5 |
| **P7114** | 293,0 |
| **P7115** | 304,0 |
| **P7116** | 315,0 |
| **P7117** | 326,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7118** | 338,0 |
| **P7119** | 351,3 |
| **P7120** | 362,1 |
| **P7121** | 372,9 |
| **P7122** | 384,1 |
| **P7123** | 395,3 |
| **P7124** | 406,5 |
| **P7125** | 417,0 |
| **P7126** | 427,5 |
| **P7127** | 438,0 |
| **P7128** | 449,0 |
| **P7129** | 460,0 |
| **P7130** | 471,0 |
| **P7131** | 482,5 |
| **P7132** | 494,0 |
| **P7133** | 505,5 |
| **P7134** | 518,6 |
| **P7135** | 529,8 |
| **P7136** | 541,0 |
| **P7137** | 551,5 |
| **P7138** | 562,0 |
| **P7139** | 572,5 |
| **P7140** | 583,0 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7235** | 71,5 |
| **P7236** | 83,0 |
| **P7237** | 93,5 |
| **P7238** | 104,5 |
| **P7239** | 115,5 |
| **P7240** | 126,3 |
| **P7241** | 137,5 |
| **P7242** | 148,0 |
| **P7243** | 159,0 |
| **P7244** | 170,5 |
| **P7245** | 184,0 |
| **P7246** | 195,0 |
| **P7247** | 206,0 |
| **P7248** | 217,0 |
| **P7249** | 228,0 |
| **P7250** | 238,8 |
| **P7251** | 249,6 |
| **P7252** | 260,8 |
| **P7253** | 272,0 |
| **P7254** | 282,5 |
| **P7255** | 293,0 |
| **P7256** | 304,0 |
| **P7257** | 315,0 |
| **P7258** | 326,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7259** | 338,0 |
| **P7260** | 351,3 |
| **P7261** | 362,1 |
| **P7262** | 372,9 |
| **P7263** | 384,1 |
| **P7264** | 395,3 |
| **P7265** | 406,5 |
| **P7266** | 417,0 |
| **P7267** | 427,5 |
| **P7268** | 438,0 |
| **P7269** | 449,0 |
| **P7270** | 460,0 |
| **P7271** | 471,0 |
| **P7272** | 482,5 |
| **P7273** | 494,0 |
| **P7274** | 505,5 |
| **P7275** | 518,6 |
| **P7276** | 529,8 |
| **P7277** | 541,0 |
| **P7278** | 551,5 |
| **P7279** | 562,0 |
| **P7280** | 572,5 |
| **P7281** | 583,0 |

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)





# Shelving for angle 11.1

*Estantería angular*
Rayonnage angulaire

**5 Levels**
*Niveles*
Niveaux

**Shelvings for angle**
***Estanterías angulares***
Rayonnages angulaires

**Diferent combinations**
*Distintas combinaciones*
Diferentes combinaisons

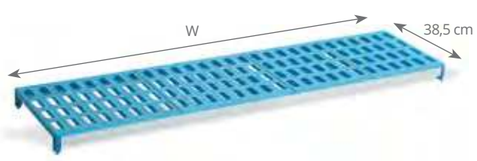


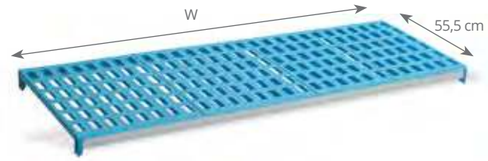
**Included /** *Incluido /* Compris *:*
**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles




**Compatible with 2/3 containers**
*Compatible con cubetas 2/3*
Compatible avec bacs 2/3

**Compatible with 1/1 containers**
*Compatible con cubetas 1/1*
Compatible avec bacs 1/1




| REF | W cm |
|---|---|
| **P7376** | 68,5 |
| **P7377** | 80,0 |
| **P7378** | 90,5 |
| **P7379** | 101,5 |
| **P7380** | 112,5 |
| **P7381** | 123,3 |
| **P7382** | 134,5 |
| **P7383** | 145,0 |
| **P7384** | 156,0 |
| **P7385** | 167,5 |
| **P7386** | 181,0 |
| **P7387** | 192,0 |
| **P7388** | 203,0 |
| **P7389** | 214,0 |
| **P7390** | 225,0 |
| **P7391** | 235,8 |
| **P7392** | 246,6 |
| **P7393** | 257,8 |
| **P7394** | 269,0 |
| **P7395** | 279,5 |
| **P7396** | 290,0 |
| **P7397** | 301,0 |
| **P7398** | 312,0 |
| **P7399** | 323,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7400** | 335,0 |
| **P7401** | 348,3 |
| **P7402** | 359,1 |
| **P7403** | 369,9 |
| **P7404** | 381,1 |
| **P7405** | 392,3 |
| **P7406** | 403,5 |
| **P7407** | 414,0 |
| **P7408** | 424,5 |
| **P7409** | 435,0 |
| **P7410** | 446,0 |
| **P7411** | 457,0 |
| **P7412** | 468,0 |
| **P7413** | 479,5 |
| **P7414** | 491,0 |
| **P7415** | 502,5 |
| **P7416** | 515,6 |
| **P7417** | 526,8 |
| **P7418** | 538,0 |
| **P7419** | 548,5 |
| **P7420** | 559,0 |
| **P7421** | 569,5 |
| **P7422** | 580,0 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7517** | 68,5 |
| **P7518** | 80,0 |
| **P7519** | 90,5 |
| **P7520** | 101,5 |
| **P7521** | 112,5 |
| **P7522** | 123,3 |
| **P7523** | 134,5 |
| **P7524** | 145,0 |
| **P7525** | 156,0 |
| **P7526** | 167,5 |
| **P7527** | 181,0 |
| **P7528** | 192,0 |
| **P7529** | 203,0 |
| **P7530** | 214,0 |
| **P7531** | 225,0 |
| **P7532** | 235,8 |
| **P7533** | 246,6 |
| **P7534** | 257,8 |
| **P7535** | 269,0 |
| **P7536** | 279,5 |
| **P7537** | 290,0 |
| **P7538** | 301,0 |
| **P7539** | 312,0 |
| **P7540** | 323,5 |

| REF | W cm |
|---|---|
| **P7541** | 335,0 |
| **P7542** | 348,3 |
| **P7543** | 359,1 |
| **P7544** | 369,9 |
| **P7545** | 381,1 |
| **P7546** | 392,3 |
| **P7547** | 403,5 |
| **P7548** | 414,0 |
| **P7549** | 424,5 |
| **P7550** | 435,0 |
| **P7551** | 446,0 |
| **P7552** | 457,0 |
| **P7553** | 468,0 |
| **P7554** | 479,5 |
| **P7555** | 491,0 |
| **P7556** | 502,5 |
| **P7557** | 515,6 |
| **P7558** | 526,8 |
| **P7559** | 538,0 |
| **P7560** | 548,5 |
| **P7561** | 559,0 |
| **P7562** | 569,5 |
| **P7563** | 580,0 |

IDEA!
*** For others heights, see the table (p. 278 - 281)**
** Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)*
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

# 11.2 Shelving with wheels

*Estanterías con ruedas*
Rayonnages avec roues

**Complete kits with wheels**
*Conjuntos completos con ruedas*
Kits complets avec roues




**Maximum weight per level 150 kg**
**Maximum weight per shelving unit 400 kg**

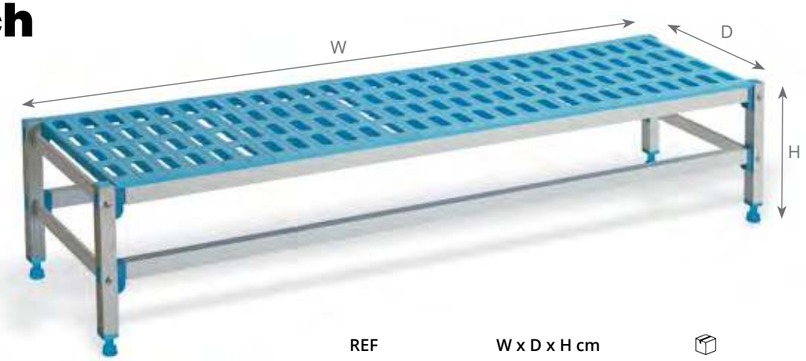
*Peso máximo por nivel 150 kg*
*Peso máximo por estantería 400 kg*

Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par rayonnage 400 kg

| REF | W x D x H cm | Type *tipo* | Levels *Niveles* Niveaux | |
|---|---|---|---|---|
| **P7145R** | 114,5 x 55,5 x 188 | GN 1/1 | 3 | 1 |
| **P7004R** | 114,5 x 38,5 x 188 | GN 2/3 | 3 | 1 |
| **P7146R** | 126,5 x 55,5 x 188 | GN 1/1 | 3 | 1 |
| **P7005R** | 126,5 x 38,5 x 188 | GN 2/3 | 3 | 1 |
| **P7147R** | 137,5 x 55,5 x 188 | GN 1/1 | 3 | 1 |
| **P7006R** | 137,5 x 38,5 x 188 | GN 2/3 | 3 | 1 |

# 11.3 Bench

*Bancadas*
Bancs




**Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.**

*Diseñadas para su uso en lugares donde se prohibe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.*

Conçus pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds réglables pour sols irréguliers.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P7603** | 71,5 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7604** | 83,0x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7605** | 93,5 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7606** | 104,5 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7607** | 115,5 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7608** | 126,5 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7609** | 137,5 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7610** | 148,0 x 55,5 x 28 | 1 |
| **P7611** | 71,5 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7612** | 83,0 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7613** | 93,5 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7614** | 104,5 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7615** | 115,5 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7616** | 126,5 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7617** | 137,5 x 38,5 x 28 | 1 |
| **P7618** | 148,0 x 38,5 x 28 | 1 |





# Parts 11.4

*Componentes*
Composants

**Shelf support fixing**
*Soporte fijación estantería*
Support fixation rayonnage

**Two pieces kit**
*Conjunto de 2 soportes*
Kit deux pièces



| REF | |
|---|---|
| **P76430** | 1 |

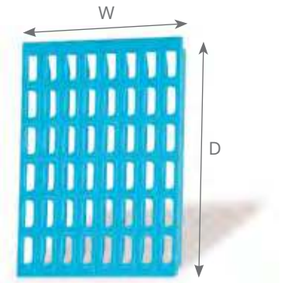


**Crossbars**
*Travesaños*
Longerons



| REF | W cm | |
|---|---|---|
| **P7632** | 65,5 | 1 |
| **P7633** | 77,0 | 1 |
| **P7634** | 87,5 | 1 |
| **P7635** | 98,5 | 1 |
| **P7636** | 109,5 | 1 |
| **P7637** | 120,5 | 1 |
| **P7638** | 131,5 | 1 |
| **P7639** | 142,0 | 1 |
| **P7640** | 153,0 | 1 |
| **P7641** | 164,5 | 1 |

**Rack-shelves**
*Parrillas*
Clayettes




| REF | Type / *Tipo* | W x D cm | GN **For /** *Para* / Pour | |
|---|---|---|---|---|
| **P7628** | Y | 55,5 x 43,5 | 1/1 | 1 |
| **P7629** | X | 55,5 x 32,5 | 1/1 | 1 |
| **P7630** | Y | 38,5 x 43,5 | 2/3 | 1 |
| **P7631** | X | 38,5 x 32, 5 | 2/3 | 1 |

**Hooks to form angles**
*Ganchos para formar ángulos*
Crochets pour faire les angles



| REF | |
|---|---|
| **P7642** | 1 |

**Support for crossbars**
*Pieza soporte para travesaños*
Support pour longerons



| REF | |
|---|---|
| **P7643** | 1 |

**Lateral supports**
*Soportes laterales*
Suports latéraux



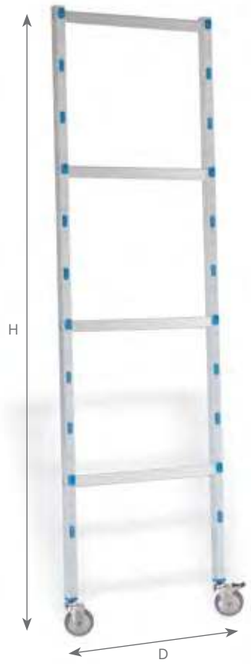

**2 Available depths:**
**55,5 cm, 1/1 gastronorm**
**38,5 cm, 2/3 gastronorm**

*2 Fondos disponibles :*
*55,5 cm, gastronorm 1/1*
*38,5 cm, gastronorm 2/3*

2 profondeurs disponibles:
55,5 cm, gastronorme 1/1
38,5 cm, gastronorme 2/3

| REF | MOD | D x H cm | Levels *Niveles* Niveaux | |
|---|---|---|---|---|
| **P7585** | S1 | 55,5 x 175 | 3 | 1 |
| **P7586** | S2 | 55,5 x 175 | 4 | 1 |
| **P7587** | S3 | 55,5 x 175 | 5 | 1 |
| **P7646** | S0 | 55,5 x 200 | 4 | 1 |
| **P7588** | S4 | 55,5 x 200 | 5 | 1 |
| **P7589** | S5 | 55,5 x 200 | 6 | 1 |
| **P7590** | S6 | 55,5 x 130 | 3 | 1 |
| **P7591** | S7 | 38,5 x 175 | 3 | 1 |
| **P7592** | S8 | 38,5 x 175 | 4 | 1 |
| **P7593** | S9 | 38,5 x 175 | 5 | 1 |
| **P7647** | S13 | 38,5 x 200 | 4 | 1 |
| **P7594** | S10 | 38,5 x 200 | 5 | 1 |
| **P7595** | S11 | 38,5 x 200 | 6 | 1 |
| **P7596** | S12 | 38,5 x 130 | 3 | 1 |

**Lateral support with wheels**
*Soportes laterales con ruedas*
Suports latéraux avec roues




**To assembly mobile shelving with wheels.**
*Para montar estanterías móviles con ruedas.*
Pour monter rayonnages mobiles avec roues.

*** Height including wheel**
** Altura con rueda incluida*
* Hauteur avec la roue incluse

**Wheels Ø 12,5 cm, two of them with brake.**
*Ruedas de Ø 12,5 cm, dos de ellas con freno.*
Roues de Ø 12,5 cm, dont deux avec frein.

**We do not recommend crossbars longer than 140 cm.**
*No se recomiendan longitudes de travesaños superiores a 140 cm.*
Nous ne conseillons pas des longerons plus longs de 140 cm.

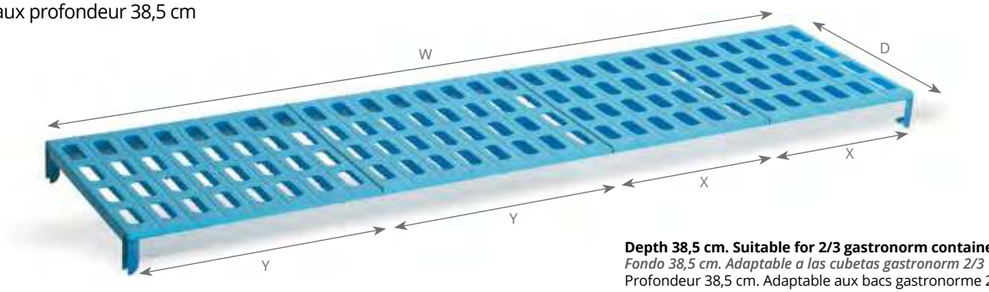
| REF | D x H cm | Levels *Niveles* Niveaux | |
|---|---|---|---|
| **P7597** | 55,5 x 188 | 3 | 1 |
| **P7598** | 55,5 x 188 | 4 | 1 |
| **P7599** | 55,5 x 188 | 5 | 1 |







**Shelves depth 38,5 cm**
*Estantes fondo 38,5 cm*
Niveaux profondeur 38,5 cm



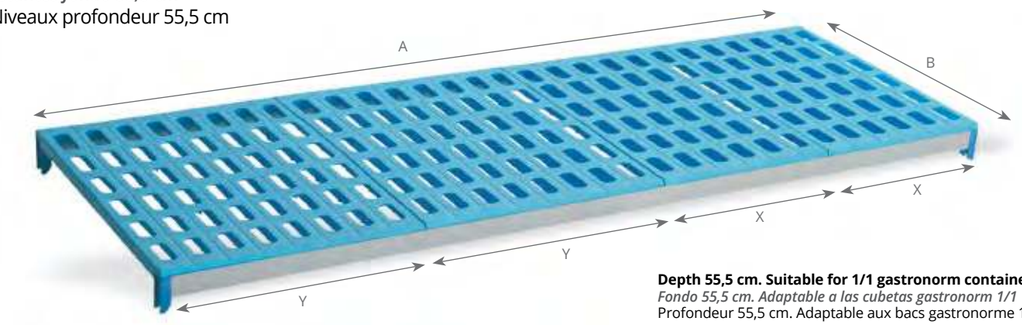

**Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers**
*Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3*
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 2/3

**X is a rack 32,5 cm width.**
**Y is a rack 43,5 cm width.**

*X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.*
*Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.*
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

| REF | MOD | Combination *Combinación* Combinaison | W x D cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P7575** | T61 | X + X | 65,5 x 38,5 | 1 |
| **P7576** | T71 | X + Y | 77,0 x 38,5 | 1 |
| **P7577** | T81 | Y + Y | 87,5 x 38,5 | 1 |
| **P7578** | T91 | X + X + X | 98,5 x 38,5 | 1 |
| **P7579** | T101 | Y + X + X | 109,5 x 38,5 | 1 |
| **P7580** | T111 | Y + Y + X | 120,5 x 38,5 | 1 |
| **P7581** | T131 | Y + Y + Y | 131,5 x 38,5 | 1 |
| **P7582** | T141 | Y + X + X + X | 142,0 x 38,5 | 1 |
| **P7583** | T151 | Y + Y + X + X | 153,0 x 38,5 | 1 |
| **P7584** | T161 | Y + Y + Y + X | 164,5 x 38,5 | 1 |

**Shelves depth 55,5 cm**
*Estantes fondo 55,5 cm*
Niveaux profondeur 55,5 cm




**Depth 55,5 cm. Suitable for 1/1 gastronorm containers**
*Fondo 55,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1*
Profondeur 55,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorme 1/1

**X is a rack 32,5 cm width.**
**Y is a rack 43,5 cm width.**

*X significa una parrilla de ancho 32,5 cm.*
*Y significa una parrilla de ancho 43,5 cm.*
X est une clayette de 32,5 cm de largeur.
Y est une clayette de 43,5 cm de largeur.

| REF | MOD | Combination *Combinación* Combinaison | W x D cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P7565** | T6 | X + X | 65,5 x 55,5 | 1 |
| **P7566** | T7 | X + Y | 77,0 x 55,5 | 1 |
| **P7567** | T8 | Y + Y | 87,5 x 55,5 | 1 |
| **P7568** | T9 | X + X + X | 98,5 x 55,5 | 1 |
| **P7569** | T10 | Y + X + X | 109,5 x 55,5 | 1 |
| **P7570** | T11 | Y + Y + X | 120,5 x 55,5 | 1 |
| **P7571** | T13 | Y + Y + Y | 131,5 x 55,5 | 1 |
| **P7572** | T14 | Y + X + X + X | 142,0 x 55,5 | 1 |
| **P7573** | T15 | Y + Y + X + X | 153,0 x 55,5 | 1 |
| **P7574** | T16 | Y + Y + Y + X | 164,5 x 55,5 | 1 |

# 11.5 Breakdown of shelving sets

*Desglose conjuntos de estanterías*
Décomposition kits rayonnages

**DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM**
*FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3*
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7000** | 2 S7 + 3 T61 | **P7047** | 2 S8 + 4 T61 | **P7094** | 2 S9 + 5 T61 |
| **P7001** | 2 S7 + 3 T71 | **P7048** | 2 S8 + 4 T71 | **P7095** | 2 S9 + 5 T71 |
| **P7002** | 2 S7 + 3 T81 | **P7049** | 2 S8 + 4 T81 | **P7096** | 2 S9 + 5 T81 |
| **P7003** | 2 S7 + 3 T91 | **P7050** | 2 S8 + 4 T91 | **P7097** | 2 S9 + 5 T91 |
| **P7004** | 2 S7 + 3 T101 | **P7051** | 2 S8 + 4 T101 | **P7098** | 2 S9 + 5 T101 |
| **P7005** | 2 S7 + 3 T111 | **P7052** | 2 S8 + 4 T111 | **P7099** | 2 S9 + 5 T111 |
| **P7006** | 2 S7 + 3 T131 | **P7053** | 2 S8 + 4 T131 | **P7100** | 2 S9 + 5 T131 |
| **P7007** | 2 S7 + 3 T141 | **P7054** | 2 S8 + 4 T141 | **P7101** | 2 S9 + 5 T141 |
| **P7008** | 2 S7 + 3 T151 | **P7055** | 2 S8 + 4 T151 | **P7102** | 2 S9 + 5 T151 |
| **P7009** | 2 S7 + 3 T161 | **P7056** | 2 S8 + 4 T161 | **P7103** | 2 S9 + 5 T161 |
| **P7010** | 3 S7 + 6 T81 | **P7057** | 3 S8 + 8 T81 | **P7104** | 3 S9 + 10 T81 |
| **P7011** | 3 S7 + 3 T81 + 3 T91 | **P7058** | 3 S8 + 4 T81 + 4 T91 | **P7105** | 3 S9 + 5 T81 + 5 T91 |
| **P7012** | 3 S7 + 6 T91 | **P7059** | 3 S8 + 8 T91 | **P7106** | 3 S9 + 10 T91 |
| **P7013** | 3 S7 + 3 T91 +3 T101 | **P7060** | 3 S8 + 4 T91 +4 T101 | **P7107** | 3 S9 + 5 T91 +5 T101 |
| **P7014** | 3 S7 + 6 T101 | **P7061** | 3 S8 + 8 T101 | **P7108** | 3 S9 + 10 T101 |
| **P7015** | 3 S7 + 3 T101 + 3 T111 | **P7062** | 3 S8 + 4 T101 + 4 T111 | **P7109** | 3 S9 + 5 T101 + 5 T111 |
| **P7016** | 3 S7 + 6 T111 | **P7063** | 3 S8 + 8 T111 | **P7110** | 3 S9 + 10 T111 |
| **P7017** | 3 S7 + 3 T111 + 3 T131 | **P7064** | 3 S8 + 4 T111 + 4 T131 | **P7111** | 3 S9 + 5 T111 + 5 T131 |
| **P7018** | 3 S7 + 6 T131 | **P7065** | 3 S8 + 8 T131 | **P7112** | 3 S9 + 10 T131 |
| **P7019** | 3 S7 + 3 T131 + 3 T141 | **P7066** | 3 S8 + 4 T131 + 4 T141 | **P7113** | 3 S9 + 5 T131 + 5 T141 |
| **P7020** | 3 S7 + 6 T141 | **P7067** | 3 S8 + 8 T141 | **P7114** | 3 S9 + 10 T141 |
| **P7021** | 3 S7 + 3 T141 + 3 T151 | **P7068** | 3 S8 + 4 T141 + 4 T151 | **P7115** | 3 S9 + 5 T141 + 5 T151 |
| **P7022** | 3 S7 + 6 T151 | **P7069** | 3 S8 + 8 T151 | **P7116** | 3 S9 + 10 T151 |
| **P7023** | 3 S7 + 3 T151+ 3 T161 | **P7070** | 3 S8 + 4 T151 + 4 T161 | **P7117** | 3 S9 + 5 T151 + 5 T161 |
| **P7024** | 3 S7 + 6 T161 | **P7071** | 3 S8 + 8 T161 | **P7118** | 3 S9 + 10 T161 |
| **P7025** | 4 S7 + 6 T101+ 3 T111 | **P7072** | 4 S8 + 8 T101 + 4 T111 | **P7119** | 4 S9 + 10 T101 + 5 T111 |
| **P7026** | 4 S7 + 3 T101 + 6 T111 | **P7073** | 4 S8 + 4 T101 + 8 T111 | **P7120** | 4 S9 + 5 T101 + 10 T111 |
| **P7027** | 4 S7 + 9 T111 | **P7074** | 4 S8 + 12 T111 | **P7121** | 4 S9 + 15 T111 |
| **P7028** | 4 S7 + 6 T111 + 3 T131 | **P7075** | 4 S8 + 8 T111 + 4 T131 | **P7122** | 4 S9 + 10 T111 + 5 T131 |
| **P7029** | 4 S7 + 3 T111 + 6 T131 | **P7076** | 4 S8 + 4 T111 + 8 T131 | **P7123** | 4 S9 + 5 T111 + 10 T131 |
| **P7030** | 4 S7 + 9 T131 | **P7077** | 4 S8 + 12 T131 | **P7124** | 4 S9 + 15 T131 |
| **P7031** | 4 S7 + 6 T131 + 3 T141 | **P7078** | 4 S8 + 8 T131 + 4 T141 | **P7125** | 4 S9 + 10 T131 + 5 T141 |
| **P7032** | 4 S7 + 3 T131 + 6 T141 | **P7079** | 4 S8 + 4 T131 + 8 T141 | **P7126** | 4 S9 + 5 T131 + 10 T141 |
| **P7033** | 4 S7 + 9 T141 | **P7080** | 4 S8 + 12 T141 | **P7127** | 4 S9 + 15 T141 |
| **P7034** | 4 S7 + 6 T141 + 3 T151 | **P7081** | 4 S8 + 8 T141 + 4 T151 | **P7128** | 4 S9 + 10 T141 + 5 T151 |
| **P7035** | 4 S7 + 3 T141 + 6 T151 | **P7082** | 4 S8 + 4 T141 + 8 T151 | **P7129** | 4 S9 + 5 T141 + 10 T151 |
| **P7036** | 4 S7 + 9 T151 | **P7083** | 4 S8 + 12 T151 | **P7130** | 4 S9 +15 T151 |
| **P7037** | 4 S7 + 6 T151 + 3 T161 | **P7084** | 4 S8 + 8 T151 + 4 T161 | **P7131** | 4 S9 + 10 T151 + 5 T161 |
| **P7038** | 4 S7 + 3 T151 + 6 T161 | **P7085** | 4 S8 + 4 T151 + 8 T161 | **P7132** | 4 S9 + 5 T151 + 10 T161 |
| **P7039** | 4 S7 + 9 T161 | **P7086** | 4 S8 + 12 T161 | **P7133** | 4 S9 + 15 T161 |
| **P7040** | 5 S7 + 6 T111 + 6 T131 | **P7087** | 5 S8 + 8 T111 + 8 T131 | **P7134** | 5 S9 + 10 T111 + 10 T131 |
| **P7041** | 5 S7 + 3 T111 + 9 T131 | **P7088** | 5 S8 + 4 T111 + 12 T131 | **P7135** | 5 S9 + 5 T111 + 15 T131 |
| **P7042** | 5 S7 + 12 T131 | **P7089** | 5 S8 + 16 T131 | **P7136** | 5 S9 + 20 T131 |
| **P7043** | 5 S7 + 3 T141 + 9 T131 | **P7090** | 5 S8 + 4 T141 + 12 T131 | **P7137** | 5 S9 + 5 T141 + 15 T131 |
| **P7044** | 5 S7 + 6 T131 + 6 T141 | **P7091** | 5 S8 + 8 T131 + 8 T141 | **P7138** | 5 S9 + 10 T131 + 10 T141 |
| **P7045** | 5 S7 + 3 T131 + 9 T141 | **P7092** | 5 S8 + 4 T131 + 12 T141 | **P7139** | 5 S9 + 5 T131 + 15 T141 |
| **P7046** | 5 S7 + 12 T141 | **P7093** | 5 S8 + 16 T141 | **P7140** | 5 S9 + 20 T141 |







**DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM**
*FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1*
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7141** | 2 S1 + 3 T6 | **P7188** | 2 S2 + 4 T6 | **P7235** | 2 S3 + 5 T6 |
| **P7142** | 2 S1 + 3 T7 | **P7189** | 2 S2 + 4 T7 | **P7236** | 2 S3 + 5 T7 |
| **P7143** | 2 S1 + 3 T8 | **P7190** | 2 S2 + 4 T8 | **P7237** | 2 S3 + 5 T8 |
| **P7144** | 2 S1 + 3 T9 | **P7191** | 2 S2 + 4 T9 | **P7238** | 2 S3 + 5 T9 |
| **P7145** | 2 S1 + 3 T10 | **P7192** | 2 S2 + 4 T10 | **P7239** | 2 S3 + 5 T10 |
| **P7146** | 2 S1 + 3 T11 | **P7193** | 2 S2 + 4 T11 | **P7240** | 2 S3 + 5 T11 |
| **P7147** | 2 S1 + 3 T13 | **P7194** | 2 S2 + 4 T13 | **P7241** | 2 S3 + 5 T13 |
| **P7148** | 2 S1 + 3 T14 | **P7195** | 2 S2 + 4 T14 | **P7242** | 2 S3 + 5 T14 |
| **P7149** | 2 S1 + 3 T15 | **P7196** | 2 S2 + 4 T15 | **P7243** | 2 S3 + 5 T15 |
| **P7150** | 2 S1 + 3 T16 | **P7197** | 2 S2 + 4 T16 | **P7244** | 2 S3 + 5 T16 |
| **P7151** | 3 S1 + 6 T8 | **P7198** | 3 S2 + 8 T8 | **P7245** | 3 S3 + 10 T8 |
| **P7152** | 3 S1 + 3 T8 + 3 T9 | **P7199** | 3 S2 + 4 T8 + 4 T9 | **P7246** | 3 S3 + 5 T8 + 5 T9 |
| **P7153** | 3 S1 + 6 T9 | **P7200** | 3 S2 + 8 T9 | **P7247** | 3 S3 + 10 T9 |
| **P7154** | 3 S1 + 3 T9 +3 T10 | **P7201** | 3 S2 + 4 T9 +4 T10 | **P7248** | 3 S3 + 5 T9 +5 T10 |
| **P7155** | 3 S1 + 6 T10 | **P7202** | 3 S2 + 8 T10 | **P7249** | 3 S3 + 10 T10 |
| **P7156** | 3 S1 + 3 T10 + 3 T11 | **P7203** | 3 S2 + 4 T10 + 4 T11 | **P7250** | 3 S3 + 5 T10 + 5 T11 |
| **P7157** | 3 S1 + 6 T11 | **P7204** | 3 S2 + 8 T11 | **P7251** | 3 S3 + 10 T11 |
| **P7158** | 3 S1 + 3 T11 + 3 T13 | **P7205** | 3 S2 + 4 T11 + 4 T13 | **P7252** | 3 S3 + 5 T11 + 5 T13 |
| **P7159** | 3 S1 + 6 T13 | **P7206** | 3 S2 + 8 T13 | **P7253** | 3 S3 + 10 T13 |
| **P7160** | 3 S1 + 3 T13 + 3 T14 | **P7207** | 3 S2 + 4 T13 + 4 T14 | **P7254** | 3 S3 + 5 T13 + 5 T14 |
| **P7161** | 3 S1 + 6 T14 | **P7208** | 3 S2 + 8 T14 | **P7255** | 3 S3 + 10 T14 |
| **P7162** | 3 S1 + 3 T14 + 3 T15 | **P7209** | 3 S2 + 4 T14 + 4 T15 | **P7256** | 3 S3 + 5 T14 + 5 T15 |
| **P7163** | 3 S1 + 6 T15 | **P7210** | 3 S2 + 8 T15 | **P7257** | 3 S3 + 10 T15 |
| **P7164** | 3 S1 + 3 T15 + 3 T16 | **P7211** | 3 S2 + 4 T15 + 4 T16 | **P7258** | 3 S3 + 5 T15 + 5 T16 |
| **P7165** | 3 S1 + 6 T16 | **P7212** | 3 S2 + 8 T16 | **P7259** | 3 S3 + 10 T16 |
| **P7166** | 4 S1 + 6 T10 + 3 T11 | **P7213** | 4 S2 + 8 T10 + 4 T11 | **P7260** | 4 S3 + 10 T10 + 5 T11 |
| **P7167** | 4 S1 + 3 T10 + 6 T11 | **P7214** | 4 S2 + 4 T10 + 8 T11 | **P7261** | 4 S3 + 5 T10 + 10 T11 |
| **P7168** | 4 S1 + 9 T11 | **P7215** | 4 S2 + 12 T11 | **P7262** | 4 S3 + 15 T11 |
| **P7169** | 4 S1 + 6 T11 + 3 T13 | **P7216** | 4 S2 + 8 T11 + 4 T13 | **P7263** | 4 S3 + 10 T11 + 5 T13 |
| **P7170** | 4 S1 + 3 T11 + 6 T13 | **P7217** | 4 S2 + 4 T11 + 8 T13 | **P7264** | 4 S3 + 5 T11 + 10 T13 |
| **P7171** | 4 S1 + 9 T13 | **P7218** | 4 S2 + 12 T13 | **P7265** | 4 S3 + 15 T13 |
| **P7172** | 4 S1 + 6 T13 + 3 T14 | **P7219** | 4 S2 + 8 T13 + 4 T14 | **P7266** | 4 S3 + 10 T13 + 5 T14 |
| **P7173** | 4 S1 + 3 T13 + 6 T14 | **P7220** | 4 S2 + 4 T13 + 8 T14 | **P7267** | 4 S3 + 5 T13 + 10 T14 |
| **P7174** | 4 S1 + 9 T14 | **P7221** | 4 S2 + 12 T14 | **P7268** | 4 S3 + 15 T14 |
| **P7175** | 4 S1 + 6 T14 + 3 T15 | **P7222** | 4 S2 + 8 T14 + 4 T15 | **P7269** | 4 S3 + 10 T14 + 5 T15 |
| **P7176** | 4 S1 + 3 T14 + 6 T15 | **P7223** | 4 S2 + 4 T14 + 8 T15 | **P7270** | 4 S3 + 5 T14 + 10 T15 |
| **P7177** | 4 S1 + 9 T15 | **P7224** | 4 S2 + 12 T15 | **P7271** | 4 S3 +15 T15 |
| **P7178** | 4 S1 + 6 T15 + 3 T16 | **P7225** | 4 S2 + 8 T15 + 4 T16 | **P7272** | 4 S3 + 10 T15 + 5 T16 |
| **P7179** | 4 S1 + 3 T15 + 6 T16 | **P7226** | 4 S2 + 4 T15 + 8 T16 | **P7273** | 4 S3 + 5 T15 + 10 T16 |
| **P7180** | 4 S1 + 9 T16 | **P7227** | 4 S2 + 12 T16 | **P7274** | 4 S3 + 15 T16 |
| **P7181** | 5 S1 + 6 T11 + 6 T13 | **P7228** | 5 S2 + 8 T11 + 8 T13 | **P7275** | 5 S3 + 10 T11 + 10 T13 |
| **P7182** | 5 S1 + 3 T11 + 9 T13 | **P7229** | 5 S2 + 4 T11 + 12 T13 | **P7276** | 5 S3 + 5 T11 + 15 T13 |
| **P7183** | 5 S1 + 12 T13 | **P7230** | 5 S2 + 16 T13 | **P7277** | 5 S3 + 20 T13 |
| **P7184** | 5 S1 + 3 T14 + 9 T13 | **P7231** | 5 S2 + 4 T14 + 12 T13 | **P7278** | 5 S3 + 5 T14 + 15 T13 |
| **P7185** | 5 S1 + 6 T13 + 6 T14 | **P7232** | 5 S2 + 8 T13 + 8 T14 | **P7279** | 5 S3 + 10 T13 + 10 T14 |
| **P7186** | 5 S1 + 3 T13 + 9 T14 | **P7233** | 5 S2 + 4 T13 + 12 T14 | **P7280** | 5 S3 + 5 T13 + 15 T14 |
| **P7187** | 5 S1 + 12 T14 | **P7234** | 5 S2 + 16 T14 | **P7281** | 5 S3 + 20 T14 |

# 11.5 Breakdown of shelving sets

*Desglose conjuntos de estanterías*
Décomposition kits rayonnages

**DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM**
*FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3*
PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7282** | 1 S7 + 3 T61 | **P7329** | 1 S8 + 4 T61 | **P7376** | 1 S9 + 5 T61 |
| **P7283** | 1 S7 + 3 T71 | **P7330** | 1 S8 + 4 T71 | **P7377** | 1 S9 + 5 T71 |
| **P7284** | 1 S7 + 3 T81 | **P7331** | 1 S8 + 4 T81 | **P7378** | 1 S9 + 5 T81 |
| **P7285** | 1 S7 + 3 T91 | **P7332** | 1 S8 + 4 T91 | **P7379** | 1 S9 + 5 T91 |
| **P7286** | 1 S7 + 3 T101 | **P7333** | 1 S8 + 4 T101 | **P7380** | 1 S9 + 5 T101 |
| **P7287** | 1 S7 + 3 T111 | **P7334** | 1 S8 + 4 T111 | **P7381** | 1 S9 + 5 T111 |
| **P7288** | 1 S7 + 3 T131 | **P7335** | 1 S8 + 4 T131 | **P7382** | 1 S9 + 5 T131 |
| **P7289** | 1 S7 + 3 T141 | **P7336** | 1 S8 + 4 T141 | **P7383** | 1 S9 + 5 T141 |
| **P7290** | 1 S7 + 3 T151 | **P7337** | 1 S8 + 4 T151 | **P7384** | 1 S9 + 5 T151 |
| **P7291** | 1 S7 + 3 T161 | **P7338** | 1 S8 + 4 T161 | **P7385** | 1 S9 + 5 T161 |
| **P7292** | 2 S7 + 6 T81 | **P7339** | 2 S8 + 8 T81 | **P7386** | 2 S9 + 10 T81 |
| **P7293** | 2 S7 + 3 T81 + 3 T91 | **P7340** | 2 S8 + 4 T81 + 4 T91 | **P7387** | 2 S9 + 5 T81 + 5 T91 |
| **P7294** | 2 S7 + 6 T91 | **P7341** | 2 S8 + 8 T91 | **P7388** | 2 S9 + 10 T91 |
| **P7295** | 2 S7 + 3 T91 +3 T101 | **P7342** | 2 S8 + 4 T91 +4 T101 | **P7389** | 2 S9 + 5 T91 +5 T101 |
| **P7296** | 2 S7 + 6 T101 | **P7343** | 2 S8 + 8 T101 | **P7390** | 2 S9 + 10 T101 |
| **P7297** | 2 S7 + 3 T11 + 3 T111 | **P7344** | 2 S8 + 4 T101 + 4 T111 | **P7391** | 2 S9 + 5 T101 + 5 T111 |
| **P7298** | 2 S7 + 6 T111 | **P7345** | 2 S8 + 8 T111 | **P7392** | 2 S9 + 10 T111 |
| **P7299** | 2 S7 + 3 T111 + 3 T131 | **P7346** | 2 S8 + 4 T111 + 4 T131 | **P7393** | 2 S9 + 5 T111 + 5 T131 |
| **P7300** | 2 S7 + 6 T131 | **P7347** | 2 S8 + 8 T131 | **P7394** | 2 S9 + 10 T131 |
| **P7301** | 2 S7 + 3 T131 + 3 T141 | **P7348** | 2 S8 + 4 T131 + 4 T141 | **P7395** | 2 S9 + 5 T131 + 5 T141 |
| **P7302** | 2 S7 + 6 T141 | **P7349** | 2 S8 + 8 T141 | **P7396** | 2 S9 + 10 T141 |
| **P7303** | 2 S7 + 3 T141 + 3 T151 | **P7350** | 2 S8 + 4 T141 + 4 T151 | **P7397** | 2 S9 + 5 T141 + 5 T151 |
| **P7304** | 2 S7 + 6 T151 | **P7351** | 2 S8 + 6 T151 | **P7398** | 2 S9 + 10 T151 |
| **P7305** | 2 S7 + 3 T151+ 3 T161 | **P7352** | 2 S8 + 4 T151 + 4 T161 | **P7399** | 2 S9 + 5 T151 + 5 T161 |
| **P7306** | 2 S7 + 6 T161 | **P7353** | 2 S8 + 8 T161 | **P7400** | 2 S9 + 10 T161 |
| **P7307** | 3 S7 + 6 T101+ 3 T111 | **P7354** | 3 S8 + 8 T101 + 4 T111 | **P7401** | 3 S9 + 10 T101 + 5 T111 |
| **P7308** | 3 S7 + 3 T101 + 6 T111 | **P7355** | 3 S8 + 4 T101 + 8 T111 | **P7402** | 3 S9 + 5 T101 + 10 T111 |
| **P7309** | 3 S7 + 9 T111 | **P7356** | 3 S8 + 12 T111 | **P7403** | 3 S9 + 15 T111 |
| **P7310** | 3 S7 + 6 T111 + 3 T131 | **P7357** | 3 S8 + 8 T111 + 4 T131 | **P7404** | 3 S9 + 10 T111 + 5 T131 |
| **P7311** | 3 S7 + 3 T111 + 6 T131 | **P7358** | 3 S8 + 4 T111 + 8 T131 | **P7405** | 3 S9 + 5 T111 + 10 T131 |
| **P7312** | 3 S7 + 9 T131 | **P7359** | 3 S8 + 12 T131 | **P7406** | 3 S9 + 15 T131 |
| **P7313** | 3 S7 + 6 T131 + 3 T141 | **P7360** | 3 S8 + 8 T131 + 4 T141 | **P7407** | 3 S9 + 10 T131 + 5 T141 |
| **P7314** | 3 S7 + 3 T131 + 6 T141 | **P7361** | 3 S8 + 4 T131 + 8 T141 | **P7408** | 3 S9 + 5 T131 + 10 T141 |
| **P7315** | 3 S7 + 9 T141 | **P7362** | 3 S8 + 12 T141 | **P7409** | 3 S9 + 15 T141 |
| **P7316** | 3 S7 + 6 T141 + 3 T151 | **P7363** | 3 S8 + 8 T141 + 4 T151 | **P7410** | 3 S9 + 10 T141 + 5 T151 |
| **P7317** | 3 S7 + 3 T141 + 6 T151 | **P7364** | 3 S8 + 4 T141 + 8 T151 | **P7411** | 3 S9 + 5 T141 + 10 T151 |
| **P7318** | 3 S7 + 9 T151 | **P7365** | 3 S8 + 12 T151 | **P7412** | 3 S9 +15 T151 |
| **P7319** | 3 S7 + 6 T151 + 3 T161 | **P7366** | 3 S8 + 8 T151 + 4 T161 | **P7413** | 3 S9 + 10 T151 + 5 T161 |
| **P7320** | 3 S7 + 3 T151 + 6 T161 | **P7367** | 3 S8 + 4 T151 + 8 T161 | **P7414** | 3 S9 + 5 T151 + 10 T161 |
| **P7321** | 3 S7 + 9 T161 | **P7368** | 3 S8 + 12 T161 | **P7415** | 3 S9 + 15 T161 |
| **P7322** | 4 S7 + 6 T111 + 6 T131 | **P7369** | 4 S8 + 8 T111 + 8 T131 | **P7416** | 4 S9 + 10 T111 + 10 T131 |
| **P7323** | 4 S7 + 3 T111 + 9 T131 | **P7370** | 4 S8 + 4 T111 + 12 T131 | **P7417** | 4 S9 + 5 T111 + 15 T131 |
| **P7324** | 4 S7 + 12 T131 | **P7371** | 4 S8 + 16 T131 | **P7418** | 4 S9 + 20 T131 |
| **P7325** | 4 S7 + 3 T141 + 9 T131 | **P7372** | 4 S8 + 4 T141 + 12 T131 | **P7419** | 4 S9 + 5 T141 + 15 T131 |
| **P7326** | 4 S7 + 6 T131 + 6 T141 | **P7373** | 4 S8 + 8 T131 + 8 T141 | **P7420** | 4 S9 + 10 T131 + 10 T141 |
| **P7327** | 4 S7 + 3 T131 + 9 T141 | **P7374** | 4 S8 + 4 T131 + 12 T141 | **P7421** | 4 S9 + 5 T131 + 15 T141 |
| **P7328** | 4 S7 + 12 T141 | **P7375** | 4 S8 + 16 T141 | **P7422** | 4 S9 + 20 T141 |







**DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM**
*FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1*
PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

| REF. 3 levels *3 niveles* 3 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 4 levels *4 niveles* 4 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition | REF. 5 levels *5 niveles* 5 niveaux | Breakdown *Desglose* Décomposition |
|---|---|---|---|---|---|
| **P7423** | 1 S1 + 3 T6 | **P7470** | 1 S2 + 4 T6 | **P7517** | 1 S3 + 5 T6 |
| **P7424** | 1 S1 + 3 T7 | **P7471** | 1 S2 + 4 T7 | **P7518** | 1 S3 + 5 T7 |
| **P7425** | 1 S1 + 3 T8 | **P7472** | 1 S2 + 4 T8 | **P7519** | 1 S3 + 5 T8 |
| **P7426** | 1 S1 + 3 T9 | **P7473** | 1 S2 + 4 T9 | **P7520** | 1 S3 + 5 T9 |
| **P7427** | 1 S1 + 3 T10 | **P7474** | 1 S2 + 4 T10 | **P7521** | 1 S3 + 5 T10 |
| **P7428** | 1 S1 + 3 T11 | **P7475** | 1 S2 + 4 T11 | **P7522** | 1 S3 + 5 T11 |
| **P7429** | 1 S1 + 3 T13 | **P7476** | 1 S2 + 4 T13 | **P7523** | 1 S3 + 5 T13 |
| **P7430** | 1 S1 + 3 T14 | **P7477** | 1 S2 + 4 T14 | **P7524** | 1 S3 + 5 T14 |
| **P7431** | 1 S1 + 3 T15 | **P7478** | 1 S2 + 4 T15 | **P7525** | 1 S3 + 5 T15 |
| **P7432** | 1 S1 + 3 T16 | **P7479** | 1 S2 + 4 T16 | **P7526** | 1 S3 + 5 T16 |
| **P7433** | 2 S1 + 6 T8 | **P7480** | 2 S2 + 8 T8 | **P7527** | 2 S3 + 10 T8 |
| **P7434** | 2 S1 + 3 T8 + 3 T9 | **P7481** | 2 S2 + 4 T8 + 4 T9 | **P7528** | 2 S3 + 5 T8 + 5 T9 |
| **P7435** | 2 S1 + 6 T9 | **P7482** | 2 S2 + 8 T9 | **P7529** | 2 S3 + 10 T9 |
| **P7436** | 2 S1 + 3 T9 +3 T10 | **P7483** | 2 S2 + 4 T9 +4 T10 | **P7530** | 2 S3 + 5 T9 +5 T10 |
| **P7437** | 2 S1 + 6 T10 | **P7484** | 2 S2 + 8 T10 | **P7531** | 2 S3 + 10 T10 |
| **P7438** | 2 S1 + 3 T10 + 3 T11 | **P7485** | 2 S2 + 4 T10 + 4 T11 | **P7532** | 2 S3 + 5 T10 + 5 T11 |
| **P7439** | 2 S1 + 6 T11 | **P7486** | 2 S2 + 8 T11 | **P7533** | 2 S3 + 10 T11 |
| **P7440** | 2 S1 + 3 T11 + 3 T13 | **P7487** | 2 S2 + 4 T11 + 4 T13 | **P7534** | 2 S3 + 5 T11 + 5 T13 |
| **P7441** | 2 S1 + 6 T13 | **P7488** | 2 S2 + 8 T13 | **P7535** | 2 S3 + 10 T13 |
| **P7442** | 2 S1 + 3 T13 + 3 T14 | **P7489** | 2 S2 + 4 T13 + 4 T14 | **P7536** | 2 S3 + 5 T13 + 5 T14 |
| **P7443** | 2 S1 + 6 T14 | **P7490** | 2 S2 + 8 T14 | **P7537** | 2 S3 + 10 T14 |
| **P7444** | 2 S1 + 3 T14 + 3 T15 | **P7491** | 2 S2 + 4 T14 + 4 T15 | **P7538** | 2 S3 + 5 T14 + 5 T15 |
| **P7445** | 2 S1 + 6 T15 | **P7492** | 2 S2 + 8 T15 | **P7539** | 2 S3 + 10 T15 |
| **P7446** | 2 S1 + 3 T15 + 3 T16 | **P7493** | 2 S2 + 4 T15 + 4 T16 | **P7540** | 2 S3 + 5 T15 + 5 T16 |
| **P7447** | 2 S1 + 6 T16 | **P7494** | 2 S2 + 8 T16 | **P7541** | 2 S3 + 10 T16 |
| **P7448** | 3 S1 + 6 T10 + 3 T11 | **P7495** | 3 S2 + 8 T10 + 4 T11 | **P7542** | 3 S3 + 10 T10 + 5 T11 |
| **P7449** | 3 S1 + 3 T10 + 6 T11 | **P7496** | 3 S2 + 4 T10 + 8 T11 | **P7543** | 3 S3 + 5 T10 + 10 T11 |
| **P7450** | 3 S1 + 9 T11 | **P7497** | 3 S2 + 12 T11 | **P7544** | 3 S3 + 15 T11 |
| **P7451** | 3 S1 + 6 T11 + 3 T13 | **P7498** | 3 S2 + 8 T11 + 4 T13 | **P7545** | 3 S3 + 10 T11 + 5 T13 |
| **P7452** | 3 S1 + 3 T11 + 6 T13 | **P7499** | 3 S2 + 4 T11 + 8 T13 | **P7546** | 3 S3 + 5 T11 + 10 T13 |
| **P7453** | 3 S1 + 9 T13 | **P7500** | 3 S2 + 12 T13 | **P7547** | 3 S3 + 15 T13 |
| **P7454** | 3 S1 + 6 T13 + 3 T14 | **P7501** | 3 S2 + 8 T13 + 4 T14 | **P7548** | 3 S3 + 10 T13 + 5 T14 |
| **P7455** | 3 S1 + 3 T13 + 6 T14 | **P7502** | 3 S2 + 4 T13 + 8 T14 | **P7549** | 3 S3 + 5 T13 + 10 T14 |
| **P7456** | 3 S1 + 9 T14 | **P7503** | 3 S2 + 12 T14 | **P7550** | 3 S3 + 15 T14 |
| **P7457** | 3 S1 + 6 T14 + 3 T15 | **P7504** | 3 S2 + 8 T14 + 4 T15 | **P7551** | 3 S3 + 10 T14 + 5 T15 |
| **P7458** | 3 S1 + 3 T14 + 6 T15 | **P7505** | 3 S2 + 4 T14 + 8 T15 | **P7552** | 3 S3 + 5 T14 + 10 T15 |
| **P7459** | 3 S1 + 9 T15 | **P7506** | 3 S2 + 12 T15 | **P7553** | 3 S3 +15 T15 |
| **P7460** | 3 S1 + 6 T15 + 3 T16 | **P7507** | 3 S2 + 8 T15 + 4 T16 | **P7554** | 3 S3 + 10 T15 + 5 T16 |
| **P7461** | 3 S1 + 3 T15 + 6 T16 | **P7508** | 3 S2 + 4 T15 + 8 T16 | **P7555** | 3 S3 + 5 T15 + 10 T16 |
| **P7462** | 3 S1 + 9 T16 | **P7509** | 3 S2 + 12 T16 | **P7556** | 3 S3 + 15 T16 |
| **P7463** | 4 S1 + 6 T11 + 6 T13 | **P7510** | 4 S2 + 8 T11 + 8 T13 | **P7557** | 4 S3 + 10 T11 + 10 T13 |
| **P7464** | 4 S1 + 3 T11 + 9 T13 | **P7511** | 4 S2 + 4 T11 + 12 T13 | **P7558** | 4 S3 + 5 T11 + 15 T13 |
| **P7465** | 4 S1 + 12 T13 | **P7512** | 4 S2 + 16 T13 | **P7559** | 4 S3 + 20 T13 |
| **P7466** | 4 S1 + 3 T14 + 9 T13 | **P7513** | 4 S2 + 4 T14 + 12 T13 | **P7560** | 4 S3 + 5 T14 + 15 T13 |
| **P7467** | 4 S1 + 6 T13 + 6 T14 | **P7514** | 4 S2 + 8 T13 + 8 T14 | **P7561** | 4 S3 + 10 T13 + 10 T14 |
| **P7468** | 4 S1 + 3 T13 + 9 T14 | **P7515** | 4 S2 + 4 T13 + 12 T14 | **P7562** | 4 S3 + 5 T13 + 15 T14 |
| **P7469** | 4 S1 + 12 T14 | **P7516** | 4 S2 + 16 T14 | **P7563** | 4 S3 + 20 T14 |




# 12 Equipment

*Maquinaria*

Equipement


## 12.1 COOKING 330

*COCCIÓN* / CUISSON

**Induction units /** *Placas inducción* / Plaque induction 334
**Cooking /** *Cocción* / Cuisson 340
**Ovens & micro-waves /** *Hornos y micro-ondas* / Fours et micro-ondes 341
**Fryers /** *Freidoras* **/** Friteuses 342

## 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 344

*TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO*
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

**Toasters /** *Tostadoras* / Toasteurs 344
**Contact grill /** *Grill de contacto* / Grill de contact 349

## 12.3 FOOD PROCESSORS 350

*PROCESADORES DE ALIMENTOS* / ROBOTS MULTIFONCTION

**Mixers /** *Batidoras planetarias* / Mélangeurs 350
**Slicing machines /** *Corta fiambres* / Trancheurs 351

## 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 352

*MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA*
APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE

**Rethermalizers /** *Retermalizadores* / Appareil de remise en température 354
**Bain marie /** *Baños maría* / Bain-marie 357
**Heating lamps /** *Lámparas mantenedoras* / Lampe chauffante 360
**Warming equipment /** *Mantenedores de temperatura*
Maintenance de témperature 365
**Hot banquet trolleys /** *Armarios calientes* / Armoires chaudes 366

## 12.5 ICE-CREAM MACHINES 368

*MAQUINARIA HELADERÍA* / TURBINES À GLACE

# Induction hobs

*Placas inducción*
Plaques induction

**The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.**

*La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rapida, más segura y más precisa.*

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise.

## Energy efficient
*Eficiencia energética*
Efficacité énergétique

**The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas.**

*El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersion de energía que se genera cocinando con gas.*

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz.

## **Speed** / *Rapidez* / Rapidité

**As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.**

*Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.*

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps.

## **Precision** / *Precisión* / Précision

**Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.**

*Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.*

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles.

## **Safety** / *Seguridad* / Sécurité

**Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.**

*Sin una pieza especifica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.*

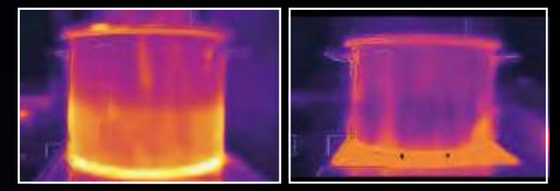
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.








Induction hobs
*Placas inducción*
Plaques induction



**Induction hob**
***Cocina de inducción***
Cuisinière à induction

**Gas hob**
***Cocina de gas***
Cuisinière à gaz

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

# Which induction unit do you need?

*¿Qué placa de inducción necesita?*
Quel plaque induction vous faut-il ?



| | VOLLRATH | | | | | | | | pujadas | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **MOD. / REF.** | **4-SERIES**<br>HPI4 | **ULTRA**<br>6954702 | **WOK**<br>6958302 | **MIRAGE**<br>59650 | **MIRAGE**<br>69601 | **MIRAGE**<br>69641 | **MIRAGE**<br>595027502 | **MIRAGE**<br>595087502 | **IP PRO 35 XL**<br>P157921 | **IP PRO 35**<br>P157922 | **IP PRO 35 WOK**<br>P157923 | **IP FIRST 35 D**<br>P157924 | **IP FIRST 35 M**<br>P157925 | **IP FIRST 20 D**<br>P15077 |
| **INSTAL.** | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Built-in**<br>Encastrable | **Built-in**<br>Encastrable | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De table |
| **DESIGNED FOR**<br>*DISEÑADO PARA*<br>CONÇUE POUR | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Buffet & catering light cooking**<br>*Cocina ligera buffet y cáterings*<br>Cuisine légère buffet et traiteur | **Buffet light cooking station**<br>*Estación de cocina ligera en buffet*<br>Appareil de cuisine légère buffet | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Buffet maintenance**<br>*Mantenimiento buffet*<br>Mantien de température | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Intensive cooking**<br>*Cocina intensiva*<br>Cuisine intensive | **Semi-intensive cooking**<br>*Semi-intensive cooking*<br>Cuisine semi-intensive | **Semi-intensive cooking**<br>*Semi-intensive cooking*<br>Cuisine semi-intensive | **Buffet & catering light cooking**<br>*Cocina ligera buffet y cáterings*<br>Cuisine légère buffet et traiteur |
| **POWER**<br>*POTENCIA*<br>PUISSANCE | 2600/3000/3800 W | 3800 W (2x1900 W) | 3000 W | 1800 W | 1800 W | 650 W | 300 W | 375 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 3500 W | 2000 W |
| **MAX DIAMETER**<br>*MAX DIÁMETRO*<br>MAX DIAMÈTRE | 36 CM | 30 CM (x2) | 35 CM (WOK) | 28 CM | 30 CM | 36 CM | 40 X 40 CM | 60 X 40 CM | 33 CM | 28 CM | 36/40 CM | 28 CM | 28 CM | 26 CM |
| **POWER LEVELS**<br>*NIVELES DE POTENCIA*<br>NIVEAUX DE PUISSANCE | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 5 | 4 | 4 | 20 | 20 | 20 | 13 | 10 | 8 |
| **TEMPERATURE LEVELS**<br>*NIVELES DE TEMPERATURA*<br>NIVEAUX DE TEMPÉRATURE | 27-232ºC | 40-210ºC | NO | 60-210ºC | 60-210ºC | NO | NO | NO | 50 – 240ºC | 50 – 240ºC | 50 – 240ºC | 60 – 240ºC | NO | 60 – 240ºC |
| **TIMER**<br>*TEMPORIZADOR*<br>MINUTERIE | 0-24 H | 0-180 MIN | NO | 0-180 MIN | 0-180 MIN | 0-180 MIN | NO | NO | 0-24 H | 0-24 H | 0-24 H | 0-180 MIN | NO | 0-180 MIN |





EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

# 4-Series by VOLLRATH

**93 %**
**Efficiency**
*Eficiencia*
Efficacité

**100**
**Power levels**
*Niveles de potencia*
Niveaux de puissance

**27-232 ºC**
**Temperature levels**
*Niveles de temperatura*
Niveaux de température

**24 h**
**Timer**
*Temporizador*
Minuterie

**Heavy-duty usage**
*Uso intensivo*
Intensif usage

**Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.**

**New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.**

**Four customizable programs deliver repeable results with the touch of a button.**

*El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.*

*La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.*

*Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.*

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

**37x37 cm vitroceramic cooking superface**
*Superfície de cocción vitrocerámica de 37x37 cm*
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

**Improved control knob with power and temperature level adjustment**
*Nuevo y mejorado mando de control de temperature y potencia*
Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

**Touch screen control panel**
*Panel de control con pantalla táctil*
Panneau de commande à écran tactile

**Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage**
*Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo*
Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu




**Temperature control probe**
*Sonda de control de temperatura*
Sonde de contrôle de température



**Probe included**
*Sonda incluida*
Sonde incluse

## HPI4 High power induction
*Placa de inducción control temperatura*
Plaque à induction contrôle température




| REF | Ø Màx cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HPI4-380002** | 36 | 230 | 3.800 | 16.5 | EU | 50/60 | 1 |
| **HPI4-380003** | 36 | 230 | 3.800 | 16 | UK16A | 50/60 | 1 |
| **HPI4-380004** | 36 | 230 | 3.800 | 16.5 | CH | 50/60 | 1 |
| **HPI4-300002** | 36 | 230 | 3.000 | 13 | EU | 50/60 | 1 |
| **HPI4-300003** | 36 | 230 | 3.000 | 13 | UK | 50/60 | 1 |
| **HPI4-300004** | 36 | 230 | 3.000 | 13 | CH | 50/60 | 1 |
| **HPI4-260002** | 36 | 230 | 2.600 | 11.3 | EU | 50/60 | 1 |
| **HPI4-260003** | 36 | 230 | 2.600 | 11.3 | UK | 50/60 | 1 |
| **HPI4-260004** | 36 | 230 | 2.600 | 11.3 | CH | 50/60 | 1 |





## 69547 Double induction plate
*Placa inducción doble*
Plaque à induction double

IEC Type F (EU) · IEC 60309 UK 16A

**1.900W x 2**




| REF | Ø cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **6954702** | 30x2 | 208-240 | 3.800 | 15,8 | EU | 50/60 | 1 |
| **6954703** | 30x2 | 208-240 | 3.800 | 15,8 | UK16A | 50/60 | 1 |

## 69523 Double induction plate
*Placa inducción doble*
Plaque à induction double

NEMA 6-30P

**2.900W x2**

**Not CE**
*No CE*
Non CE




| REF | Ø cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **69523** | 30 x 2 | 208-240 | 5.800 | 24,1 | NEMA | 50/60 | 1 |

## 6958302 Induction wok range 35cm
*Placa de inducción wok 35cm*
Plaque à induction wok 35cm

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)




| REF | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **6958302** | 208-240 | 3000 | 14.6 | EU | 50/60 | 1 |
| **6958303** | 208-240 | 3000 | 14.6 | UK | 50/60 | 1 |

**Includes a 35cm carbon steel wok**
**100 power levels and display for precise cooking**
**Turbo button provides inmediate heat**
*Incluye un wok de acero al carbono de 35cm*
*100 niveles de potencia y display para una cocción precisa*
*El botón turbo ofrece calor inmediato*
Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm
100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise
Bouton turbo pour une chaleur immédiate

## 6958301-DI Induction Wok Range Drop-In Accessory Kit
*Kit accesorio de encastre para placa de inducción wok*
Kit d´accessoires pour encastrer plaque à induction wok

NEW!



| REF | |
|---|---|
| **6958301-DI** | 1 |

**Enables the countertop induction wok range to be installed as a drop-in appliance**
**Includes S/Steel template and remote control box with 5' cord**
*Permite instalar la inducción wok de sobremesa como un equipo encastrado*
*Incluye una plantilla de acero inoxidable y el panel de control remoto con un cable de 150 cm*
Kit permettant de transformer la plaque à induction wok à poser en un appareil encastré
Composé d´une plaque en acier inoxydable avec panneau de configuration à distance et un câble de 150 cm

mirage® by VOLLRATH
INDUCTION

## BUFFET COOKING STATION
*ESTACIÓN DE COCCIÓN BUFFET*
APPAREIL DE CUISINE BUFFET

**90 %**
**Efficiency**
*Eficiencia*
Efficacité

**100**
**Power levels**
*Niveles de potencia*
Niveaux de puissance

**60-210 °C**
**Temperature levels**
*Niveles de temperatura*
Niveaux de température

**1-180 min**
**Timer**
*Temporizador*
Minuterie

**Medium-duty usage**
*Uso semi-intensivo*
Semi-intensif usage

**28x28 cm vitroceramic glass cooking surface**
*Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm*
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

**Soft-touch control panel**
*Panel de control táctil*
Panneau de commande tactile

**Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.**
*Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltear.*
Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

**Sleek design is ideal to use at front of the house and catering**
*Diseño atractivo para uso en buffet y cáterings*
Design attrayant pour usage en buffets et en réstauration

**Control knob with power and temperature level adjustment**
*Mando de selección de temperatura y potencia*
Cadran de réglage de température et de puissance



### 59650 Induction cooker
*Placa inducción*
Plaque induction

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK) · CE




| REF | Ø Màx cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59650** | 28 | 230 | 1.800 | 7,8 | EU | 50/60 | 1 |
| **59651** | 28 | 230 | 1.800 | 7,8 | UK | 50/60 | 1 |

### 59601 Drop in induction cooker
*Placa inducción encastrable*
Plaque induction encastrable

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK) · CE




| REF | Ø Màx cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59601** | 30 | 230 | 1.800 | 7,8 | EU | 50/60 | 1 |
| **59602** | 30 | 230 | 1.800 | 7,8 | UK | 50/60 | 1 |





mirage® by VOLLRATH
INDUCTION

CE NSF

## BUFFET MAINTENANCE STATION
*ESTACIÓN MANTENEDORA DE BUFFET*
APPAREIL DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE DE BUFFET

**Low wattage to keep food warm during serving.**
*Mantener la comida caliente durante el servicio.*
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

**With less that 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.**
*Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.*
Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

**Tempered, black glass top.**
*Parte superior de cristal templado negro.*
Plateau en verre noir trempé.

**Touch control, 4 power settings.**
**LED indicator lights on control panel & glass.**
*Con 4 ajustes de potencia.*
*Indicadores luminosos LED en el panel de control.*
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.
Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.



**Connect up to 3 units together with interconnect cords.**
*Conecte hasta 3 placas a la vez.*
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.



### 59641 Drop in induction cooker
*Placa inducción encastrable*
Plaque induction encastrable

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK) · CE




| REF | Ø Màx cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **59641** | 36 | 230 | 650 | 2,8 | EU | 50/60 | 1 |
| **59642** | 36 | 230 | 650 | 2,8 | UK | 50/60 | 1 |

### 595027502 Buffet induction warmer
*Placa inducción mantenedora de temp.*
Plaque induction de maintien temp.

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK) · CE



| REF | WxDxH cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **595027502** | 40x40x8 | 230 | 300 | 1,30 | EU | 50/60 | 1 |
| **595027503** | 40x40x8 | 230 | 300 | 1,30 | UK | 50/60 | 1 |
| **595087502** | 60x40x8 | 230 | 375 | 1,63 | EU | 50/60 | 1 |
| **595087503** | 60x40x8 | 230 | 375 | 1,63 | UK | 50/60 | 1 |

# Pujadas IP PRO

**Continuous Power technology**
*Tecnología de potencia contínua*
Technologie de puissance continue

**20**
**Power levels**
*Niveles de potencia*
Niveaux de puissance

**50-240 ºC**
**Temperature levels**
*Niveles de temperatura*
Niveaux de température

**24 h**
**Timer**
*Temporizador*
Minuterie

**Heavy-duty usage**
*Uso intensivo*
Intensif usage

NEW!

33x33 cm

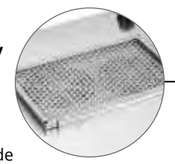
**XL vitroceramic cooking superface**
*Superfície de cocción vitrocerámica XL*
Surface de cuisson vitrocéramique XL

**Continous power technology allows for steady and precise cooking at lower power**
*La tecnología de potencia contínua permite una cocción estable a baja potencia*
La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance




**Touch control panel with LCD indicator**
*Panel de control táctil con indicador LCD*
Panneau de commande tactile avec indicateur LC

**Sturdy 1 mm thickness case with optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy duty usage**
*Robusta carcasa de acero inoxidable de 1 mm de grosor con refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo*
Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l´entrée pour un usage intensif



## P157921 IP PRO 35 XL

IEC Type F (EU) CE

| REF | Ø Màx cm | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157921** | 33 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1 |





NEW!

## P157922 IP PRO 35

IEC Type F (EU) CE




| REF | Ø Màx cm | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157922** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1 |

**20 power levels with continuous power technology.**
**Temperature range 50-240°C.**
**LCD touch control with 0-24h timer.**
**Sturdy stainless steel case with grease filter for heavy-duty usage.**

*20 niveles de potencia con tecnología de potencia contínua.*
*Rango temperatura 50-240°C.*
*Panel de control táctil LCD con temporizador 0-24h.*
*Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo.*

20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.
Plage de température 60-240°C.
Panneau de commande tactile LCD et minuteur 0-24h.
Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

## P157923 IP PRO 35 WOK

IEC Type F (EU) CE

**Wok diam. 36 - 40 cm**




| REF | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P157923** | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1 |

## P157924 IP FIRST 35 D

IEC Type F (EU) CE




| REF | Ø Màx cm | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157924** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1 |

**13 power levels. Temperature range 60-240°C.**
**LED touch control with 0-180 min timer.**
**Stainless Steel case. For mid-duty usage.**

*13 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.*
*Panel de control LED táctil con temporizador 0-180min.*
*Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.*

13 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.
Panneau de commande tactile LED et minuteur 0-180min.
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

## P157925 IP FIRST 35 M

IEC Type F (EU) CE




| REF | Ø Màx cm | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P157925** | 28 | 220-240 | 3.500 | EU | 50/60 | 1 |

**10 power levels.**
**Mechanical control with LED display.**
**Stainless Steel case. For mid-duty usage.**

*10 niveles de potencia.*
*Control mecánico con indicador LED.*
*Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.*

10 niveaux de puissance.
Commande mécanique avec indicateur LED.
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

## P15077 IP FIRST 20 D




| REF | Ø Màx cm | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15077** | 26 | 230 | 2.000 | EU | 50/60 | 1 |

**8 power levels. Temperature range 60-240ºC.**
**LED touch control with 0-180min timer.**
**Plastic housing. For light duty usage.**

*Carcasa de plástico con panel de control táctil y temporizador 0-180min.*
*8 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240ºC.*
*Para un uso moderado.*

Structure extérieure en plastique avec panneau de commande tactile et minuteur 0-180min.
8 niveaux de puissance. Plage de température 60-240ºC.
Usage modéré.

## P15075 Crêpe maker
*Crêpera*
Crêpière




| REF | Ø cm | cm | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15075** | 40 | 45 x 49 | 230 | 3.000 | 50/60 | 1 |

**St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/ warming tray and batter spreader.**

*Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas.*
*Indicador temperatura, cajón y espátula.*

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon.
Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

## P688085 Rice cooker
*Hervidor de arroz*
Cuiseur à riz

**Rice cap.**
*Cap. arroz*
Riz cap.
**3 Kg**




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P688085** | 5,40 | 220-230 | 1950 | 50/60 | 1 |

## P688087 Rice cooker
*Hervidor de arroz*
Cuiseur à riz

**Rice cap.**
*Cap. arroz*
Riz cap.
**6,1 Kg**




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P688087** | 8,20 | 220-240 | 2500 | 50/60 | 1 |

## P15035 Convection oven
*Horno multifuncional de convección*
Four à air pulse




| REF | Grill *Rejilla* Grille | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15035** | 43 x 32 | 230 | 2.670 | 50/60 | 1 |

**4 grids included /** *4 rejillas incluidas /* 4 grilles incluses

**Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.**

*Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.*

Avec minuterie, voyants lumineaux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre.mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double





NEW!



## P158121 25L Professional microwave
*Microondas profesional 25L*
Four micro-ondes professionnel 25L




| REF | Lts | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P158121** | 25 | 230 | 1000 | EU | 50 | 1 |

**5 power levels /** *5 niveles de potencia /* 5 niveaux de puissance
**Touch control /** *Control táctil /* Contrôle tactile
**60 min digital timer /** *temporizador digital /* minuteur digital

**Stainless steel cavity without glass glass plate**
*Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio*
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

**100 customizable cooking programs**
*100 programas de cocción personalizables*
100 programmes de cuisson personnalisés

**For heavy-duty commercial usage**
*Para uso intensivo profesional*
Usage intensif professionnel

**Inner dimensions /** *Dimensiones internas* **/** Dimensions internes:
**34 x 34 x 20 cm**

## P158122 25L Professional microwave
*Microondas profesional 25L*
Four micro-ondes professionnel 25L




| REF | Lts | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P158122** | 25 | 230 | 1000 | EU | 50 | 1 |

**Easy to use: fixed power /** *Máxima facilidad de uso: potencia fija /* Facilité d'utilisation: Puissance fixe

**6 min mechanical timer /** *temporizador mecánico /* minuteur mécanique

**Stainless steel cavity without glass glass plate**
*Cavidad de acero inoxidable sin plato giratorio*
Cavité intérieure en acier inoxydable sans plateau en verre

**For heavy-duty commercial usage**
*Para uso intensivo profesional*
Usage intensif professionnel

**Inner dimensions /** *Dimensiones internas* **/** Dimensions internes:
**34 x 34 x 20 cm**

## P158123 20L Microwave with grill
*Microondas 20L con grill*
Micro-ondes 20L avec grill




| REF | Lts | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P158123** | 20 | 230 | 700 | EU | 50 | 1 |

**5 power levels + 3 combi /** *5 niveles de potencia + 3 combi /* 5 niveaux de puissance + 3 combi
**1000W grill**
**Mechanical control /** *Control Mecánico /* Contrôle mécanique
**35 min mechanical timer /** *temporizador mecánico /* Minuteur mécanique
**Inner dimensions /** *Dimensiones internas* **/** Dimensions internes:
**27 x 26 x 17 cm**

# 12.1 Fryers

*Freidoras*

Friteuses

**Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadoras y zona fría.**
**Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza.**
**Temperatura vaiable hasta 190 ºC.**
**Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).**

*The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone.*
*The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning.*
*Variable temperature control up to 190 ºC.*
*Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).*

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide.
Resistance amovible pour faciliter le nettoyage.
Température variable jusqu'à 190 ºC.
Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).









18/10 Stainless steel

## P15070 5 lts fryer

*Freidora 5 lts*
Friteuse 5 lts




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15070** | 5,00 | 230 | 2.000 | 50/60 | 1 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

## P15071 5+5 lts fryer

*Freidora 5+5 lts*
Friteuse 5+5 lts




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15071** | 5,00+5,00 | 2 x 230 | 2 x 2.000 | 50/60 | 1 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **21 x 14 x 12,5 cm**

## P15000 8 Lts Fryer

*Freidora 8 Lts*
Friteuse 8 Lts




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15000** | 8,00 | 230 | 3.250 | 50/60 | 1 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

## P15001 8+8 Lts Fryer

*Freidora 8+8 Lts*
Friteuse 8+8 Lts




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15001** | 8,00+8,00 | 2 x 230 | 2 x 3.250 | 50/60 | 1 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

## P15002 8 Lts fryer with drainage tap

*Freidora 8 Lts con grifo de vaciado*
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15002** | 8,00 | 230 | 3.250 | 50/60 | 1 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**

## P15003 8+8 Lts fryer with drainage tap

*Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado*
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange




| REF | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15003** | 8,00+8,00 | 2 x 230 | 2 x 3.250 | 50/60 | 1 |

**Basket size /** *Medida cesta /* Mesure panier **24 x 18 x 14 cm**



## Save up to 75% energy*
*Ahorre hasta un 75% de energía**
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*

**CONVEYOR TOASTERS**
**Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.**

*** The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.**

*TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA*
*La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.*

**La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.*

GRILLE-PAIN CONVOYEURS
La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

### CT4-230DUAL **Dual conveyor toaster**
*Tostadora transportadora doble*
Pain double à convoyeur




**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande
**36,8 cm**

**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**1100**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | V | W | A | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CT4-230DUAL** | 220-240 | 4.950 | 19,8 | 50/60 | 1 |

### CT4H-230950 **Conveyor toaster**
*Tostadora continua*
Pain à convoyeur




**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande
**36,8 cm**

**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**950**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | V | W | A | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **CT4H-230950** | 220-240 | 3.600 | 14,4 | 50/60 | 1 |







18/10 Stainless steel

### CT4-3600W **Conveyor toaster**
*Tostadora continua*
Grille - pain à convoyeu

TOP QUALITY



**Speed control**
*Control de velocidad*
Contrôle de vitesse

**Stand-by system**
*Sistema stand-by*
Système stand-by

**Temperature control**
*Control de temperatura*
Contrôle de la température

**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande
**35,6 cm**

**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**Replaceable quartz resistance.**
*Resistencias de cuarzo recambiables.*
Résistances à quartz remplaçables.

**1.000**
*Rebanadas por hora*
**Slices per hour**
Tranches heure

| REF | W x D x H cm | V | W | A | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT4-2301000** | 35x46x35,6 | 230 | 3.600 | 15 | 50/60 | 1 |

### CT4-2800W **Conveyor toaster**
*Tostadora continua*
Grille - pain à convoyeur

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)



**Speed and temperature control.**
**Replaceable quartz resistance.**

*Dispone de control de velocidad y temperatura.*
*Resistencias de cuarzo recambiables.*

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande
**26,7 cm**

**450-800**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | W x D x H cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT4-23080002** | 35x36x60 | 230 | 2.800 | 12,7 | EU | 50/60 | 1 |
| **CT4-23080003** | 35x36x60 | 230 | 2.800 | 12,7 | UK | 50/60 | 1 |

### CT2-1500W **Conveyor toaster**
*Tostadora continua*
Grille - pain à convoyeur

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

**Conveyor width**
*Ancho de cinta*
Largeur de bande
**26,7 cm**



| REF | W x D x H cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CT2-23035002** | 35x36x41 | 230 | 1.500 | 12,5 | EU | 50/60 | 1 |
| **CT2-23035003** | 35x36x41 | 230 | 1.500 | 12,5 | UK | 50/60 | 1 |

**350**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**Speed control.**
**Replaceable quartz resistance.**

*Dispone de control de velocidad.*
*Resistencias de cuarzo recambiables.*

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

SS Stainless steel

## Conveyor heating oven / *Horno de cinta /* Four chauffant à bande

**Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.**

*Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.*

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

### SO2-2800W Conveyor heating oven
*Horno calentador de cinta*
Four chauffant à bande



IEC Type F (EU)



**26,7 cm**
**Belt width /** *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**
**Adjustable entrance height**
*Altura entrada ajustable*
Hauteur de l'entrée réglable

| REF | W x D x H cm | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SO2-23010.5** | 34x104x41 | 230 | 2.800 | 13,3 | EU | 50 | 1 |

See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 439**

**Cutting board**
*Tabla de cortar*
Planche à découper



### SO2-3600W Conveyor heating oven
*Horno calentador de cinta*
Four chauffant à bande



**Delivered without plug (stripped ends).**
*Entregado sin clavija.*
Livré sans prise.

**36,8 cm**
**Belt width /** *Ancho de cinta*
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**
**Adjustable entrance height**
*Altura entrada ajustable*
Hauteur de l'entrée réglable

| REF | W x D x H cm | V | W | A | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SO2-23014.5** | 39x103,5x51 | 230 | 3.600 | 13,3 | 50 | 1 |

See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 500**

**Wooden bread spoon**
*Pinza de pan de madera*
Pince à pain en bois



IDEA! **Ideal for handling toast**
*Ideal para manipular las tostadas*
Idéal pour manipuler le pain grillé





SS Stainless steel

## Standard Toasters / *Tostadoras Estándar /* Toasteurs Standard

### P15042 Conveyor toaster
*Tostadora continua*
Toasteur convoyeur

**26 cm**
**Belt width**
*Ancho de cinta*
Largeur tapis roulant

**7,6 cm**
**Infeed height**
*Altura entrada*
Hauteur d'entrée

**500**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure




| REF | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|
| **P15042** | 230 | 2.240 | 50/60 | 1 |

**Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surrondings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type.**

*El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).*

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances controlées indépendamment. Les appareils sont isolés entiérement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la temperature ambientale. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

### P15038 Sandwich toaster
*Tostadora*
Toasteur




**Infeed**
*Entrada*
Entrée
**36 x 24 x 6,5 cm**

**80-100**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**Delivered with 3 sandwich tongs**
*Se entregan con 3 pinzas para sandwich*
Livrées avec 3 pinces à sandwich

| REF | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|
| **P15038** | 230 | 1.700 | 50/60 | 1 |

**Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quarz heating elements.**

*Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.*

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quarz.

### P15039 Sandwich toaster
*Tostadora*
Toasteur




**2 Levels, infeed**
*2 Niveles, entrada*
2 Niveaux , entrée
**36 x 24 x 6,5 cm**

**120-130**
**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

**Delivered with 6 sandwich tongs**
*Se entregan con 6 pinzas para sandwich*
Livrées avec 6 pinces à sandwich

| REF | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|
| **P15039** | 230 | 3.000 | 50/60 | 1 |

**2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quarz heating elements.**

*2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.*

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quarz.

# 12.2 Toasters

*Tostadoras*
Toaster

## P15040 Toaster

*Tostadora*
Toasteur

SS Stainless steel




### 120

**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | Slots *Ranuras* Fentes | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15040** | 4 | 230 | 1.800 | 50/60 | 1 |

**With manual pop up**
*Con expulsión manual*
Avec éjection automatique

**All St/Steel construction.**
**With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4**
**Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.**

*Fabricada en acero inoxidable.*
*Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4*
*Con temporizador.*
*Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.*

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4:
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 500

**Serving tong**
*Pinza de servicio*
Pince de service



IDEA! **Ideal for handling toast**
*Ideal para manipular las tostadas*
Idéal pour manipuler le pain grillé

## P15041 Toaster

*Tostadora*
Toasteur

SS Stainless steel




### 180

**Slices per hour**
*Rebanadas por hora*
Tranches heure

| REF | Slots *Ranuras* Fentes | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15041** | 6 | 230 | 2.500 | 50/60 | 1 |

**With manual pop up**
*Con expulsión manual*
Avec éjection automatique

**All St/Steel construction.**
**With energy-saving switch to decide how many slices to toast.With timer: 2 or 4 or 6**
**Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.**

*Fabricada en acero inoxidable.*
*Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6*
*Con temporizador.*
*Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.*

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4 ou 6
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page P. 527

**Bread basket**
*Cesta pan*
Corbeille à pain







# Contact grill 12.2

*Grill de contacto*
Grill de contact

18/10 Stainless steel

**CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.**
**Large drip tray.**
**High turned-up spatter rim.**
**Indicator lights.**
**Adjustable thermostat to 300 °C.**

*PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.*
*Bandeja y recoge jugos.*
*Borde antisalpicaduras.*
*Luces piloto.*
*Termostato ajustable hasta 300 °C.*

PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.
Tiroir de propreté.
Bourdure anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

## P15004 "Solo compact" Contact grill

*Grill de contacto "Solo compact"*
Grill de contact "Solo compact"




**Upper and lower grooves**
*Ranura arriba y abajo*
Quadrillage en haut et en bas



**Temperature control**
*Control de temperatura*
Contrôle de la température



**Fat collection tray**
*Bandeja recoge grasa*
Bac de récupération de graisse

| REF | Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15004** | 22 x 23 | 230 | 1.800 | 50/60 | 1 |

## P15005 "Solo grande" Contact grill
## P15006 *Grill de contacto "Solo grande"*

Grill de contact "Solo grande"




**Upper and lower grooves**
*Ranura arriba y abajo*
Quadrillage en haut et en bas
P15005

**Upper groove**
*Ranura arriba*
Quadrillage en haut
P15006

| REF | Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15005** | 32 x 21 | 230 | 2.200 | 50/60 | 1 |
| **P15006** | 32 x 21 | 230 | 2.200 | 50/60 | 1 |

## P15007 "Duetto compact" Contact grill
## P15008 *Grill de contacto "Duetto compact"*

Grill de contact "Duetto compact"




**Upper and lower grooves**
*Ranura arriba y abajo*
Quadrillage en haut et en bas
P15007

**Upper groove**
*Ranura arriba*
Quadrillage en haut
P15008

| REF | Cooking surface *Superficie de cocción* Surface de cuisson cm | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15007** | 47 x 23 | 230 | 3.600 | 50/60 | 1 |
| **P15008** | 47 x 23 | 230 | 3.600 | 50/60 | 1 |

See products on / *Ver productos en* / Voir produits en page P. 161

**Included on the price metallic brush**
*Cepillo metálico incluido en el precio*
Brosse metallique inclus dans le prix



P818000

# Mixers
## *Batidoras planetarias*
## Mélangeurs

**Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation**
*Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso*
Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

**Planetary mixing action**
*Acción de batido elíptico*
Mélangeur planétaire



**Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage**
*Paro automático por sobre calentamiento*
Arrêt automatique par la surchauffe

**30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal**
*Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica*
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

**Consistent mixing speeds regardless of volume**
*Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen*
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

**Safety guard**
*Protección Seguridad*
Protecteur de sécurité

**Heavy-duty construction**
*Construcción extra robusta*
Construction robuste

**Comes with /** *Incluye /* Livré avec



**Wire Wishk**
*Batidor varilla*
Fouet à fil



**Dough hook**
*Gancho para masa*
Crochet de pâte



**Spatula**
*Espátula*
Spatule



**S/Steel mixing bowl**
*Bol acero inoxidable*
Bol mélangeur en acier inoxydable

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

## 4075502 Countertop Mixers
*Amasadora sobre mesa*
Mélangeurs de comptoir

**1/3 HP**
**250 W**
**3 A**
**50 Hz**


4075503

| REF | Lts. | W x D x H cm | Speed *Velocidad* Vitesse | V | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **4075502** | 6,6 | 33,5x45x51,5 | 5 | 220-230 | EU | 1 |
| **4075503** | 6,6 | 33,5x45x51,5 | 5 | 220-230 | UK | 1 |
| **4075602** | 9,5 | 33,5x45x54 | 5 | 220-230 | EU | 1 |
| **4075603** | 9,5 | 33,5x45x54 | 5 | 220-230 | UK | 1 |

| REF | For / *Para /* Pour *(Lts)* | |
|---|---|---|
| **Wire Wishk** / *Batidor varilla /* Fouet à fil | | |
| **XMIX0705** | 6.6 | 1 |
| **40762** | 9.5 | 1 |
| **Dough hook** / *Gancho para masa /*Crochet de pâte | | |
| **XMIX0704** | 6.6 | 1 |
| **40763** | 9.5 | 1 |
| **Spatula** / *Espátula /* Spatule | | |
| **XMIX0703** | 6.6 | 1 |
| **40764** | 9.5 | 1 |
| **Mixing bowl** / *Bol acero /* Bol mélangeur | | |
| **XMIX0702** | 6.6 | 1 |
| **40761** | 9.5 | 1 |

**Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.**
*Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.*
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil







## 4075702 Floor-Bench mixers
*Amasadora de pié*
Mélangeurs au sol-sur plan de travail

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK)

**220-230 V**
**50 Hz**


4075702

| REF | Lts. | W x D x H cm | Speed *Velocidad* Vitesse | HP | W | A | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4075702** | 19 | 52x52x91 | 3 | 0,5 | 370 | 4 | EU | 1 |
| **4075703** | 19 | 52x52x91 | 3 | 0,5 | 370 | 4 | UK | 1 |
| **4075802** | 28 | 64x62x122 | 3 | 1,0 | 750 | 8 | EU | 1 |
| **4075803** | 28 | 64x62x122 | 3 | 1,0 | 750 | 8 | UK | 1 |
| **4075902** | 38 | 68x68x120 | 3 | 1,5 | 1.120 | 11 | EU | 1 |
| **4075903** | 38 | 68x68x120 | 3 | 1,5 | 1.120 | 11 | UK | 1 |

| REF | For / *Para /* Pour *(Lts)* | |
|---|---|---|
| **Wire Wishk** / *Batidor varilla /* Fouet à fil | | |
| **40766** | 19 | 1 |
| **40770** | 28 | 1 |
| **40774** | 38 | 1 |
| **Dough hook** / *Gancho para masa /*Crochet de pâte | | |
| **40767** | 19 | 1 |
| **40771** | 28 | 1 |
| **40775** | 38 | 1 |
| **Spatula** / *Espátula /* Spatule | | |
| **40768** | 19 | 1 |
| **40772** | 28 | 1 |
| **40776** | 38 | 1 |
| **Mixing bowl** / *Bol acero /* Bol mélangeur | | |
| **40765** | 19 | 1 |
| **40769** | 28 | 1 |
| **40773** | 38 | 1 |

## P15089 /P15090 / P15091 Electric slicing machine
*Cortadora eléctrica de fiambres*
Trancher électrique

IEC Type F (EU)

**Body: painted aluminium.**
*Cuerpo: aluminio pintado.*
Corps: aluminium peint.

| REF | V | Hz | W | Ø Blade *Cuchilla* Lame | Slicer thickness *Espesor corte* Épaisseur de coupe | W x D x H cm | Kg | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15089** | 230 | 50 | 120 | 22 | 0-9 | 48 x 40 x 37 | 14,8 | 1 |
| **P15090** | 230 | 50 | 150 | 25 | 0-9 | 48 x 40 x 37 | 16,0 | 1 |
| **P15091** | 230 | 50 | 250 | 30 | 0-11 | 59 x 38 x 43 | 22,6 | 1 |


P15089
**Ø 22 cm Blade /** *Cuchilla /* Lame


P15090
**Ø 25 cm Blade /** *Cuchilla /* Lame


P15091
**Ø 30 cm Blade /** *Cuchilla /* Lame

See products on / *Ver productos en /* Voir produits en page P. 176

**Sanitary gel lubricant**
*Gel lubricante sanitario*
Gel lubrifiant sanitaire



# Which warming equipment do you need?

*¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?*

Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



## Rethermalizers *Application*: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.

*Retermalizadores* *Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*

Ap. de remise en température Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.

| | INDUCTION 3D | RETRO | CAYENNE | CAYENNE |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| **Warmer and rethermalizer** *Calentadores y retermalizadores* Ap. de remise à température et ap. de maintien à température | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Warmer only** *Solo calentador* Chauffant seulement | | | | |
| **Power (W)** *Potencia (W)* Puissance (W) | 800 | 1.400 | 800 | 1.000 |
| **Direct contact heating system** *Calentamiento a través de contacto directo* Système de chauffage par contact direct | | | ✓ | ✓ |
| **Water** *Água* Eau | | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Low water light** *Luz indicadora nivel de agua bajo* Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux | | | ✓ | ✓ |
| **Induction** *Inducción* Induction | ✓ | | | |
| **Capacity (L)** *Capacidad (L)* Capacité (L) | 6,6 - 10,4 | 6,6 - 10,4 | 6,6 - 10,4 | 20 |
| **Temperature control** *Control de temperatura* Contrôle de température | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

## Warmers *Application*: Hold Heated Food.

*Calentadores* *Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.*

Chaud Application: Tenir les aliments chauffés.

| | SOUP KETTLE<br>*OLLA ELÉCTRICA* / MARMITE CHAUD | BAIN MARIE<br>*BAÑO MARÍA* / BAIN MARIE | | CHAFING DISH |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| **Warmer and rethermalizer** *Calentadores y retermalizadores* Ap. de remise à température et ap. de maintien à température | | | | |
| **Warmer only** *Solo calentador* Chauffant seulement | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Power (W)** *Potencia (W)* Puissance (W) | 400 | 1200 | 500 | 0 |
| **Direct contact heating system** *Calentamiento a través de contacto directo* Système de chauffage par contact direct | | | | |
| **Water** *Água* Eau | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **Low water light** *Luz indicadora nivel de agua bajo* Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux | | | | |
| **Induction** *Inducción* Induction | | | | |
| **Capacity (L)** *Capacidad (L)* Capacité (L) | 10 | 20 | 10 | 9 |
| **Temperature control** *Control de temperatura* Contrôle de température | ✓ | ✓ | ✓ | |

✓ **INCLUDED /** *INCLUIDO /* INCLUS





EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

# INDUCTION 3D

## RETHERMALIZER

MIRAGE®




**Low power, 3D induction, without the need to use water.**
**Rapid heating time (50-60 min).**
**Food does not need to be pre-heated.**
**Directly from the freezer to the Rethermalizer.**
**Pre-selection menu and precise temperature regulator.**

*Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.*
*Tiempo de retermalización rápido (50-60 min).*
*Los alimentos no necesitan ser precalentados.*
*Directamente del congelador al Retermalizador.*
*Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.*

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.





### 747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers

*Retermalizador de inducción Mirage®*
Appareil de remise en température à induction Mirage®

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

**800 W**
**3,5 A**
**50/60Hz**



| REF | | L | Ø cm | H cm | Prof. cm | V | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **7470210** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | EU | 1 |
| **7470240** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | EU | 1 |
| **7470310** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | UK | 1 |
| **7470340** | | 6,6 | 30,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | UK | 1 |
| **74110210** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | EU | 1 |
| **74110240** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | EU | 1 |
| **74110310** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | UK | 1 |
| **74110340** | | 10,4 | 35,3 | 34,2 | 17,6 | 230 | UK | 1 |

**Natural /** Naturel
**Red /** *Rojo /* Rouge

NACUFS ICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

KI KITCHEN INNOVATIONS 2013 AWARD

### 747D-7411D Mirage® Drop-In Induction

1,8 m

*Retermalizador de inducción Mirage® encastrable*
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage®

IEC Type F (EU) · IEC Type G (UK)

**800 W**
**3,5 A**
**50/60Hz**




| REF | L | Ø cm | H cm | Prof. cm | V | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **74702D** | 6,6 | 30,3 | 31,3 | 17,6 | 230 | EU | 1 |
| **74703D** | 6,6 | 30,3 | 31,3 | 17,6 | 230 | UK | 1 |
| **741102D** | 10,4 | 35,3 | 31,3 | 17,6 | 230 | EU | 1 |
| **741103D** | 10,4 | 35,3 | 31,3 | 17,6 | 230 | UK | 1 |

**Drop-In /** Encast.



### 88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers

*Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D*
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



| REF | L | Fits opening *Para obertura* cm | Prof. cm | |
|---|---|---|---|---|
| **88184** | 6,6 | 21,6 | 20,8 | 6 |
| **88204** | 10,4 | 26,7 | 20,8 | 6 |

### 47488 Lid with hinge

*Tapa con visagra y orificio*
Couvercle



| REF | For / *Para* | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| **47488** | 78184 / 88184 | 24,0 | 6 |
| **47490** | 78204 / 88204 | 28,7 | 6 |

# 12.4 Rethermalizers

*Retermalizadores*
Appareil de remise en température

## Retro

### 7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers
*Retermalizadores Estilo Retro*
Marmite de remise en température Rétro

**Natural**
Naturel

**Red**
*Rojo*
Rouge

**Blanc cassé**
*Blanco perla*
Pearl white

**Black**
*Negro*
Noir




IEC Type F (EU)
IEC Type G (UK)

| REF | | L | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **7217810** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217910** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217850** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217950** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217855** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217955** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217860** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217960** | | 6,6 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217310** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217410** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217350** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217450** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217355** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217455** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |
| **7217360** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | EU | 50/60 | 1 |
| **7217460** | | 10,4 | 230 | 1400 | 6,1 | UK | 50/60 | 1 |

### 46527 Lid with hinge
*Tapa con visagra y orificio*
Couvercle



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **46527** | 24 | 6 |

### 4980 One-Piece Ergo Grip™ Ladles with Kool-Touch® Handles
*Cacillos ErgoGrip™ de una sola pieza Kool-Touch®*
Louches Ergo Grip™ monobloc avec manche Kool-Touch®



| REF | ml | Bowl / *Bol* Ø cm | Total cm | *cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **4980422** | 118,3 | 7,9 | 33,3 | 27,6 | 6 |
| **4980622** | 177,4 | 8,6 | 33,6 | 27,6 | 6 |

***Length from bowl bottom to bend in handle**
**Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa*
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

**One-piece construction.**
**Stainless steel.**
**Plastic-coated handles are heat resistant to 82˚C.**

*Construcción de una sola pieza en acero inoxidable.*
*Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82˚C.*

Construction monobloc Inox.
Manches plastifiés résistant à 82 °C.







# Bain marie 12.4

*Baños maría*
Bain-marie

## CAYENNE®

### 72522 Cayenne® Heat'N'Serve Rethermalizer
*Olla Retermalizadora Cayenne® Heat'N'Serve*
Ap. de remise en temp. Heat 'N Serve ronds Cayenne®

**800 W**
**3,5 A**
**230 V**




HS-11

| REF | cm (Ø x H) | L | V | W | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **72522** | 32,0 x 24,5 | 10,4 | 230 | 800 | EU | 1 |

**With inset, hinged cover**
*Con recipiente interior y tapa con visagra*
Avec conteneur et couvercle

### 78204 Insert container
*Recipiente interior*
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®



| REF | For / *Para* | Ø cm | AL cm | L | |
|---|---|---|---|---|---|
| **78204** | 72522 | 28,7 | 20,8 | 10,4 | 6 |

***Not induction-ready insert**
**Cubeta no apta para Inducción*
*Conteneur non Induction

### 47488 / 47490 Lid with hinge
*Tapa con visagra y orificio*
Couvercle



| REF | For / *Para* | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| **47488** | 78184 / 88184 | 24,0 | 6 |
| **47490** | 78204 / 88204 | 28,7 | 6 |

EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

## 72630 Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN
*Retermalizador Cayenne® 1/1 GN*
Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN

**1.000 W**
**4,3 A**
**230 V**
**50/60 Hz**

**HEAT'N SERVE**

IEC Type F (EU) IEC Type G (UK) CE




**Without pans**
*Sin cubetas*
Sans bacs

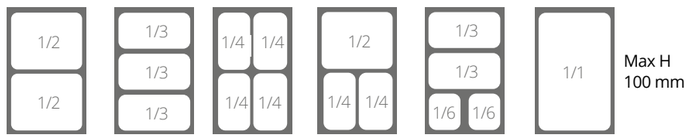
| REF | Well depth Profundidad cm | | |
|---|---|---|---|
| **72630** | 16,8 | EU | 1 |
| **72550** | 16,8 | UK | 1 |

**Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control**

*Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato*

Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire

**Compatible with**
*Compatible con*
Compatible avec




## 72013 Bain-marie 2/4 GN
*Baño maría 2/4 GN*
Bain-marie 2/4 GN

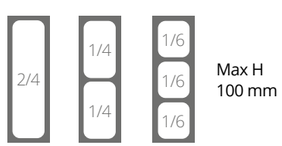
IEC Type F (EU) IEC Type G (UK) CE

**NEW!**




| REF | V | W | A | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **72013CE** | 230 | 500 | 2,2 | EU | 50/60 | 1 |
| **72013CE-UK** | 230 | 500 | 2,2 | UK | 50/60 | 1 |

**Compatible with**
*Compatible con*
Compatible avec




## P15020 Bain-marie 1/1 GN with drain valve
*Baño maría 1/1 GN con grifo drenaje*
Bain-marie 1/1 GN avec robinet de drainage

+30 ºC
+90 ºC

**WARMER**

IEC Type F (EU) CE




**Without pans**
*Sin cubetas*
Sans bacs

| REF | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|
| **P15020** | 230 | 1.200 | 50/60 | 1 |





## P688130 Vacuum sealer
*Envasadora al vacío*
Machine sous vide

CE




| REF | V | W | Hz | Kg | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P688130** | 230 | 200 | 50 | 7,5 | 1 |

**Compact vacuum sealer.**

**Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.**

**With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.**

**You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.**

- **400mm sealing width**
- **Vacuum function for table pans**
- **Marinated / Liquids function**
- **Partial vacuum function**
- **20 L/min vacuum pump**
- **Possibility of using as bag sealer only**

*Envasadora al vacio compacta.*

*Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.*

*Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.*

*Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.*

- *400mm de banda de soldadura*
- *Función de vacío para cubetas*
- *Función marinado / Líquidos*
- *Función vacío parcial*
- *20 L/min bomba vacío*
- *Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas*

Machine sous vide com-pacte.

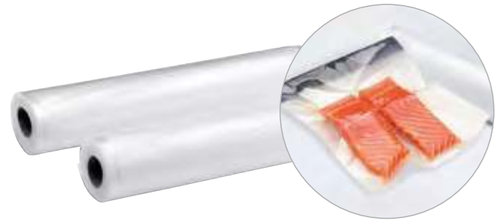
Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

## P688133 Vacuum bags
*Bolsas vacío*
Sachets sous vide



| REF | L m | W cm | |
|---|---|---|---|
| **P688133** | 6 | 30 | 1 |
| **P688134** | 6 | 40 | 1 |

## P910008 Soup kettle
*Olla eléctrica para buffet*
Marmite buffet chaud

CE



**External aluminium body with epoxy coating.**

*Cuerpo de aluminio con baño epoxy.*

Corps en aluminium laque epoxy.

| REF | cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P910008** | 34,5 x 36 | 10,0 | 1 |

**Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.**

*Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.*

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couvercle en acier inox. Cuve intériure en acier inox. capacité 10 lts.

NEW!

# CLASSIC

**MADE IN ITALY**

**Robust, lasting construction**
*Construcción robusta y duradera*
Construction robuste et durable

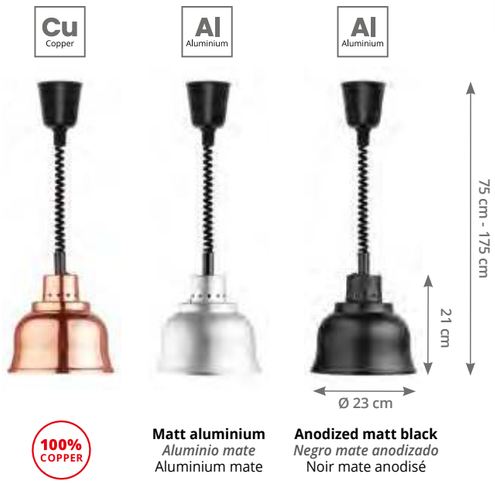
CE

100% COPPER

**Real copper**
*Cobre auténtico*
Cuivre auténtique

**Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability**
*Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad*
Fabrication 100 % cuivre pour une touche de distinction et une grande durabilité






100% COPPER

**Matt aluminium**
*Aluminio mate*
Aluminium mate

**Anodized matt black**
*Negro mate anodizado*
Noir mate anodisé

| REF | | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P156521** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156522** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156523** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |



**Top-quality white PHILLIPS bulb included**
*Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida*
Ampoule blanche PHILIPS de qualité supérieure incluse





St Steel

NEW!

## MINIMAL






**Matt black**
*Negro mate*
Noir mate

CE

| REF | | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P156524** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156525** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156526** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |

**White bulb included /** *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

## RETRO






**Space gray**

CE

| REF | | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P156527** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156528** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156529** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |

**White bulb included /** *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

## STYLE






**Chromed**
*Cromado*
Chromé

CE

| REF | | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P156530** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156531** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |
| **P156532** | | 220-240 | 250 | 50/60 | 1 |

**White bulb included /** *Bombilla blanca incluida /* Ampoule blanche comprise

# 12.4 Heating lamps

*Lámparas mantenedoras*

Lampe chauffante

St Steel · SS Stainless steel

## P156550 Heating lamp with base

*Lámpara mantenedora con base*

Lampe chauffante avec support




**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156550** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |
| **P156551** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

## P156552 Heating lamp with marble base

*Lámpara mantenedora con base mármol*

Lampe chauffante avec support marbre




**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156552** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |
| **P156553** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

## P156554 Heating lamp with base

*Lámpara mantenedora con base*

Lampe chauffante avec support




**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P156554** | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

## P15033 Bulb only

## P15034 *Bombilla*

Ampoule seule

**PHILIPS**



| REF | | W | |
|---|---|---|---|
| **P15033** | | 175 | 1 |
| **P710205** | | 250 | 1 |
| **P15034** | | 175 | 1 |
| **P710206** | | 250 | 1 |





St Steel · SS Stainless steel

NEW!

# Heating lamps 12.4

*Lámparas mantenedoras*

Lampe chauffante

## P156555 Simple heating lamp with base

*Lámpara mantenedora simple con base*

Lampe chauffante simple avec support




**Suitable for 1/1 GN**
*Compatible con GN 1/1*
Adaptable pour GN 1/1

**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156555** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |
| **P156556** | | 220-240 | 250 | EU | 50/60 | 1 |

## P156557 Double heating lamp with base

*Lámpara mantenedora doble con base*

Lampe chauffante double avec support




**Suitable for 1/1 GN**
*Compatible con GN 1/1*
Adaptable pour GN 1/1

**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise

| REF | | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156557** | | 220-240 | 2x250 | EU | 50/60 | 1 |
| **P156558** | | 220-240 | 2x250 | EU | 50/60 | 1 |

## P156559 Triple heating lamp with base

*Lámpara mantenedora triple con base*

Lampe chauffante triple avec support



**Suitable for three 1/1 GN**
*Compatible con tres GN 1/1*
Adaptable pour trois GN 1/1

**White bulb included**
*Bombilla blanca incluida*
Ampoule blanche comprise




| REF | | V | W | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P156559** | | 220-240 | 3x250 | EU | 50/60 | 1 |
| **P156560** | | 220-240 | 3x250 | EU | 50/60 | 1 |

## Contoured carving station
*Estación buffet trinchante*
Station de découpage concave

**Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving. On/off lighted switch on base.**

*Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.*

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.



**2 x 175 W (Ref. P15033)**

**Dual heat lamps.**
*Lámparas calentadoras dobles.*
Deux lampes chauffantes

**Spun aluminum shades for heat dissipation**
*Pantallas de aluminio para disipar el calor*
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

**Clear tempered glass customer breath guard**
*Protección contra aliento con vidrio templado transparente*
Pare-haleine en verre trempé transparent

**Heavy-duty steel frame, chrome-plated**
*Marco de acero cromado altamente resistente*
Cadre en acier chromé extra-robuste

**Rubber feet provide stability and protect tabletop**
*Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad*
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table

**Stylish solid surface base & top**
*Base y parte superior elegantes con superficie lisa*
Surface pleine esthétique (base et dessus)

**Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included**
*Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF*
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

**Recessed base channels liquids into removable drip pan**
*La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable*
La base renfoncée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

### 4667 Contoured Carving Station
*Estación buffet trinchante*
Station de découpage concave



| REF | W x D x H cm | CA/AC *Volt.* | | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **46671** | 61 x 55,9 x 68,6 | 230 | EU | 50/60 | 1 |
| **46672** | 61 x 55,9 x 68,6 | 230 | UK | 50/60 | 1 |

**Cord**
*Cable*
Cordon
*L: 1,8 m.*

**Infrared bulb**
*Bombilla de infrarrojos*
Ampoule infrarouge

**2 Infrated bulb included**
*Incluye 2 bombillas de infrarojos*
Inclus 2 ampoules infrarouges

**P15033**





### P15073 P15074 Heating plate
*Placa caliente*
Plaque chauffante



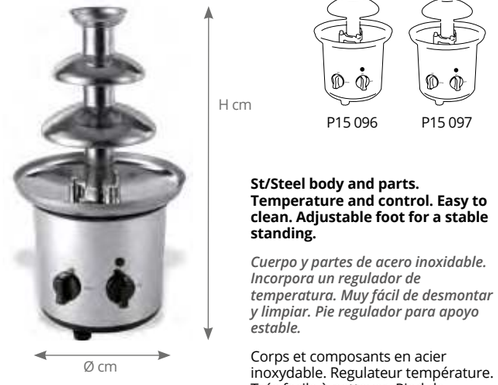

**18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.**

*Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.*

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

| REF | cm | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15073** | 60 x 40,0 | 230 | 600 | 50/60 | 1 |
| **P15074** | 53 x 32,5 | 230 | 600 | 50/60 | 1 |

### P15096 P15097 Chocolate fountain
*Fuente Fondue chocolate*
Fontaine à chocolat




**St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.**

*Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.*

Corps et composants en acier inoxydable. Regulateur température. Trés facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

| REF | ml | Levels *Niveles* Niveaux | V | Hz | Ø cm | H cm | W | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15096** | 700 | 3 | 230 | 50 | 21 | 38,0 | 250 | 1 |
| **P15097** | 1200 | 4 | 230 | 50 | 23 | 45,0 | 250 | 1 |

### 46110 Universal electric chafer heater
*Elemento eléctrico universal para chafing dish*
Résistance électrique pour chafers



**Sized to fit standard fuel opening.**
*Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.*
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

| REF | For *Para* | V | W | A | Hz | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **46110** | EU | 230 | 120/230 | 1.0 | 50/60 | EU | 1 |
| **46115** | UK | 230 | 120/230 | 1.0 | 50/60 | UK | 1 |

### P950000 Electric heating unit for chafing dish
*Elemento eléctrico para chafing dish*
Corps de chauffe pour chafing dish



**For /** *Para /* Pour:
*P387500, P897500, P387065, P379065, P379500.*

| REF | W | Hz | |
|---|---|---|---|
| **P950000** | 240 | 50/60 | 1 |

### P15010 Chocolate warmer
*Baño maría chocolate*
Chauffe-chocolat

**Max temp. 40 °C**




**Special chocolate**
*Especial chocolate*
Spécial chocolat

| REF | Units *Unidades* Unités | Lts | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P15010** | 1 | 3,50 | 230 | 250 | 50/60 | 1 |

# 12.4 Hot banquet trolleys

*Armarios calientes*
Armoires chaudes

**New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 ºC.**

*Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 ºC.*

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualite maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 ºC.

## EVEN CIRCULATION OF HOT AIR

*UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE* / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

**The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.**

*Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.*

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.




1

### ROCKWOOL INSULATION

*AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA*
ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

**+LONG LASTING** Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

**+ENERGY SAVING** Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

**+HYGIENE** With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

*+ DURADERO Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.*

*+ AHORRO ENERGÉTICO Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.*

*+ HIGIÉNICO Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.*

+DURABLE Isolation thérmique en laine de roche pour eviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage interieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE Grâce à l'extraordinaire système d´isolation thérmique, la témpérature souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2

### CAPACITY / *CAPACIDAD* / CAPACITÉ

**Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.**

*Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.*

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1.

### EASY HANDLING / *FÁCIL MANEJO* / MANUPULATION AISÉE

**Back side handles / Rotating wheels 360º / Front wheels with brakes.**
*Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360º / Dos con frenos*
Poignées postérieures / Roues pivotantes 360º / Roues avant avec freins

3

### HEAT BLOCK / *BLOQUE CALÓRICO* / BLOC CHAUFFANT

**Extractable without the need of tools. Working temperature up to 80ºC. Provided with humidification container.**

*Extraíble sin necesidad de herramientas. Temperatura de trabajo hasta 80ºC. Recipiente humidificador integrado.*

Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80ºC. Bac humidification intégré.



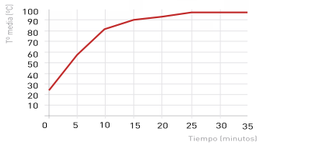




NEW!

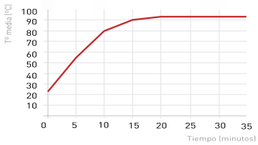
P81001



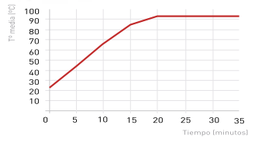

P81011 / P81012




P81021 / P81022




| REF | Rails Dim. *Medidas Guías* Dim.Glissières | Capacity *Capacidad* Capacité | Max GN height *Altura máx. GN* Hauteur max. GN | W | V | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P81001** | GN 2/1 | 11 GN 2/1 - 22 GN 1/1 | 55mm | 3000 | 230 | 50/60 | 1 |
| **P81011** | GN 2/1 | 22 GN 2/1 - 44 GN 1/1 | 55mm | 3000 | 230 | 50/60 | 1 |
| **P81012** | GN 2/1 | 17 GN 2/1 - 34 GN 1/1 | 65mm | 3000 | 230 | 50/60 | 1 |
| **P81021** | GN 2/1 | 44 GN 2/1 - 88 GN 1/1 | 55mm | 4000 | 230 | 50/60 | 1 |
| **P81022** | GN 2/1 | 34 GN 2/1 - 68 GN 1/1 | 65mm | 4000 | 230 | 50/60 | 1 |



## P15027 / P15028 Hot cupboards

*Calentador de platos*
Chauffe - assiettes

SS Stainless steel CE

+35 ºC
+85 ºC




P15027

**Inner sizes /** *Medidas interiores /* Mesures interieures **41 x 38 x 66,5 cm**

P15028




**Inner sizes /** *Medidas interiores /* Mesures interieures **70 x 35 x 80 cm**

| REF | Capacity plates *Capacidad platos* Capacité assiettes | V | W | Hz | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P15027** | 60 | 230 | 750 | 50/60 | 1 |
| **P15028** | 120 | 230 | 1.250 | 50/60 | 1 |

**Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and ajustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.**

*Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraibles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.*

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très resistantes. Diametre max. assiettes 32 cm.

12.5

STOELTING®
A VOLLRATH® BRAND

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

# Soft ice-cream & frozen yogurt

*Helado soft y yogur helado*
Glace à l'italienne




**Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry**.

*Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.*

Stoelting offre la possibilité de commercialiser des glaces douces à travers une alimentation par gravité et pression. Il propose des machines à yaourt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre ; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

| **Series** *Serie* Série | | **111** | **131** | **231** | **411** | **431** | **144** | **421** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Power supply** *Alimentación* Alimentation | | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Pump** *Bomba* Pompe | **Pump** *Bomba* Pompe | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Pump** *Bomba* Pompe |
| **Flavours** *Sabores* Parfums | | 1 | 2+1 | 2+1 | 1 | 2+1 | Soft + Milshake | 2 |
| **Type** *Tipo* Type | | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Floor** *Suelo* Au sol | **Floor** *Suelo* Au sol | **Floor** *Suelo* Au sol | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Floor** *Suelo* Au sol |
| **CONES CAPACITY** *CAPACIDAD CONOS* CAPACITÉ CONES | | | | | | | | |
| **Model** *Modelo* Model | **E** | 150-180 | 290-310 | - | - | - | | - |
| **Model** *Modelo* Model | **F / SF** | 275-300 | 400-420 | 400-420 | - | - | **220-240** | - |
| **Model** *Modelo* Model | **O** | **380-420** | - | **780-820** | - | **675-700** | | **675-700** |
| **Model** *Modelo* Model | **U** | - | - | - | 640-660 | 1.350-1.400 | | 1.350-1.400 |

***The production capacity may vary depending on the ambient temperature**
**La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiental utilizada*
*La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation



# Shake & Smoothie freezers

*Batidos & smoothies helados*
Frappés & smoothies glacés

**Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, suchs as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities.**
**Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.**

*Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad.*
*Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda.*
*Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas.*
*Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.*

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

| **Series** *Serie* Série | **112** | **122** | **0212** | **SU412** |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| **Power supply** *Alimentación* Alimentation | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité |
| **Flavours** *Sabores* Parfums | 1 | 2 | 1 | 1 |
| **Type** *Tipo* Type | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Floor** *Suelo* Au sol | **Floor** *Suelo* Au sol |
| **LITRES/HOUR** *LITROS/HORA* LITRES/HOUR | | | | |
| **Model** *Modelo* Model **E** | 45-68 | 90-136 | - | - |
| **Model** *Modelo* Model **F** | 68-91 | 136-182 | - | - |
| **Model** *Modelo* Model **SO** | - | - | 98 | - |
| **Model** *Modelo* Model **SU** | - | - | - | 114 |







# Frozen custard

*Heladora custard*
Glaces custard

**Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.**

*Las máquinas congeladoras de flujo contínuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.*

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

| **Series** *Serie* Série | **101** | **202** | **303** |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| **Power supply** *Alimentación* Alimentation | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité |
| **Flavours** *Sabores* Parfums | 1 | 2 | 3 |
| **Type** *Tipo* Type | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Floor** *Suelo* Au sol | **Floor** *Suelo* Au sol |
| **LITRES/HOUR** *LITROS/HORA* LITRES/HOUR | | | |
| **Model** *Modelo* Model **CF** | 19-23 | - | - |
| **Model** *Modelo* Model **M** | - | 26-38 | - |
| **Model** *Modelo* Model **CC** | - | 42-53 | 42-53 |

# Batch equipment

*Mantecadoras*
Turbines à glace




**Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices.**
**Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.**

*Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium.*
*Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.*

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

| **Series**<br>*Serie*<br>Série | **VB1** | **VB9** | **VB25** |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| **Power supply**<br>*Alimentación*<br>Alimentation | **Gravity**<br>*Gravedad*<br>Gravité | **Gravity**<br>*Gravedad*<br>Gravité | **Gravity**<br>*Gravedad*<br>Gravité |
| **Type**<br>*Tipo*<br>Type | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De comptoir | **Countertop**<br>*Sobremesa*<br>De comptoir | **Floor**<br>*Suelo*<br>Au sol |
| **CAPACITY L/H** | 9-10 | 9-10 | 20 |
| **Work Cycle (min)**<br>*Ciclo trabajo (min)*<br>Cycle de travail (min) | 14-18 | 14-18 | 12-15 |





# Accesories

*Accesorios*
Accesoires




**Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a mininum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.**

*Stoelting también ofrece accessorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezcables para conseguir las mejores mezclas.*

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

| **Series**<br>*Serie*<br>Série | **Mixing blender** | **CW5** | **CW2** |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| **Power supply**<br>*Control*<br>Alimentation | | | |
| **Model 521030** | **Foot Switch** | - | - |
| **Model 521035** | **Mounted Speed Control** | - | - |
| **Revolution per minut**<br>*RPM*<br>Type | 0-3000 | - | - |
| **Capacity**<br>*Capacidad* **(L)**<br>Capacité | - | 5 | 2 |



# Cold & frozen Beverage dispensers

*Bebidas frías y granizadoras*
Boissons froides et granités

**Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.**

*Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.*

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

## VCBF

| **Series** *Serie* Série | **118-37** | **128** | **168** |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
| **Power supply** *Alimentación* Alimentation | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité |
| **Flavours** *Sabores* Parfums | 1 | 2 | 3 |
| **Type** *Tipo* Type | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir |
| **Capacity per bowl** *Capacidad por bol* **(L)** Capacité par bol | 10 | 10 | 10 |
| **BTU/Hr** | 1100 | 2550 | 3630 |

## VCBA

| **118-37** | **128** | **168** |
|---|---|---|
|  |  |  |
| **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité | **Gravity** *Gravedad* Gravité |
| 1 | 2 | 3 |
| **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir | **Countertop** *Sobremesa* De comptoir |
| 6 | 6 | 6 |
| 830 | 1900 | 2550 |

***Check with your salesteam for larger capacity machines.**
**Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad*
*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité





EQUIPMENT
MAQUINARIA
ÉQUIPEMENT

# 13 Melamine

*Melamina y presentación*

Melamine et présentation



HALO 380


LINEN 382


VOLCANO 384


STONEHENGE 385


SIENA 386


BIANCA 387


SAHARA 388


MOON 389


BUFFET DISPLAY 390


HIDRAULICA 391


WOOD 392



**NATURAL**
393



**ELEGANCE**
405



**COMPLET TABLE**
418



**GREY SOUL**
394



**MEDITERRANEAN**
406



**VENUS**
420



**STYLISH**
396



**COLORS**
407



**WOOD BOARD**
421



**CLASSIC**
396



**COOL-LINE**
408



**STONE BOARD**
422



**WATER**
397



**ZEN**
410



**GN CLASSIC COLORS**
424



**DEEP BLUE**
397



**SHELL**
411



**GN CLASSIC BLACK**
425



**OCEAN**
398



**BLANCHE**
412



**GN SLIM**
426



**GOLDEN**
399



**FONTANA**
412



**GN CLASSIC WHITE**
428



**VERSATIL**
400



**OLA**
413



**STANDS**
429



**PASTRY**
401



**SHARING**
414



**MINI WHITE**
430



**TERRACOTA**
402



**CANON**
416



**MINI BLACK**
431



**STONE**
404



**LIFE**
417



**ASHTRAYS**
433





# Melamine 13

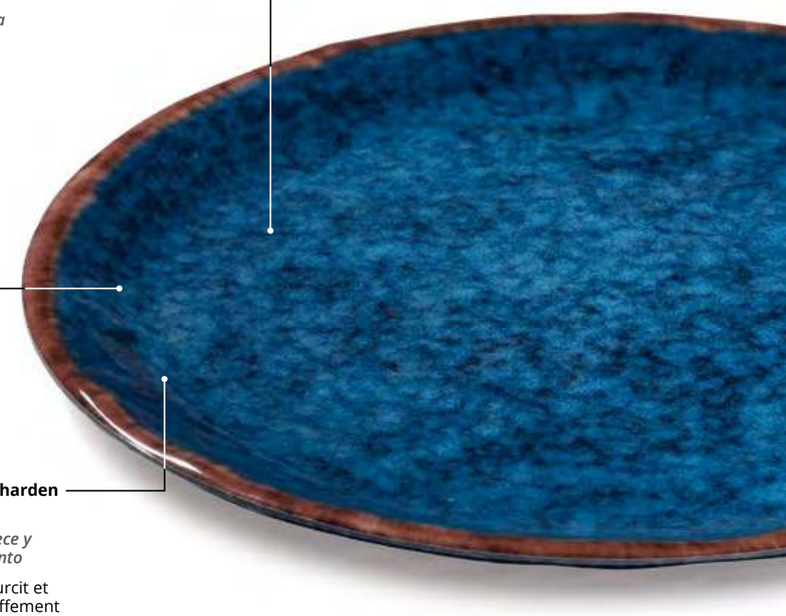
*Melamina*
Mélamine

Me
Melamine

**It is highly recommended for table & buffet service for its properties.**

*Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.*

Trés utilisée dans le service de table et buffet par ses properties.



FCA
**FOOD CONTACT APROVED**

**Melamine is a synthetic resin Which becomes harden and Formed after heating**

*La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento*

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffement

## MAIN FEATURES
*CARACTERÍSTICAS*
PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

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

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

## USES
*USOS*
USAGES

**Not recomended: Microwave**
*No recomendada: Microondas*
Non recommandée: Micro-ondes

**Not recomended: Oven**
*No recomendada: Horno*
Non recommandée: Four

**Not recomended: Direct flame**
*No recomendada: Directo al fuego*
Non recommandée; Direct au feu

**Not recomended: Oil and chemical products**
*No recomendada: Aceite y productos químicos*
Non recommandée: Huile ou produits chimiques

## PROPERTIES
*PROPIEDADES*
PROPRIÉTÉS

**Heat resistant**
*Resistente al calor*
Résistante à la chaleur

**Corrosion resistant**
*Resistente a la corrosión*
Résistante à la corrosion

**Non-toxic**
*No tóxico*
Non-toxique

**Non-odorous**
*Inodoro*
Inodore

**Light weight**
*Ligero*
Légère

**Free form deformation**
*Indeformable*
Indéformable

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

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE




**P22432** **Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22432** | 19,0 | 2,7 | 12 |
| **P22433** | 22,5 | 3,1 | 15 |
| **P22434** | 25,0 | 3,5 | 12 |

**P22454** **Deep dish**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22454** | 25 | 3 | 9 |

**P22429** **Conical bowl**
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22429** | 14,0 | 6,0 | 0,25 | 12 |
| **P22430** | 17,5 | 7,5 | 0,55 | 9 |
| **P22431** | 22,5 | 9,5 | 1,30 | 9 |

**P22437** **Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentatio



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22437** | 30 | 2,8 | 9 |







**P22435** **Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P22435** | 23 x 12 x 5,5 | 0,4 | 12 |

**P22436** **Tray 2 compartments**
*Bandeja 2 compartimentos*
Plateau 2 compartiments



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22436** | 15 x 8 x 3,2 | 12 |

**P22438** **Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22438** | 25,5 x 14,5 x 2,5 | 12 |

**P22439** **Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22439** | 26 x 10,5 x 2,5 | 15 |
| **P22440** | 30 x 11 x 2,5 | 12 |

**P22441** **Rectangular serving dish**
*Fuente rectangular*
Plat rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22441** | 21,5 x 9,5 x 2 | 12 |
| **P22442** | 27,5 x 12,5 x 2 | 12 |
| **P22443** | 33 x 15 x 2,5 | 12 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE







NEW!

**P22451** **Oval serving dish**
*Fuente ovalada*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22451** | 28 x 15 x 2 | 12 |
| **P22452** | 32 x 17,5 x 2 | 12 |

**P22449** **Rectangular serving dish**
*Fuente rectangular*
Plat rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22449** | 32 x 13,5 x 1,5 | 9 |
| **P22450** | 35,5 x 16 x 1,5 | 9 |

**P22453** **Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22453** | 54 x 27 x 2 | 6 |

**P22419** **6 compartment tray**
*Bandeja 6 compartimentos*
Plateau 6 compartiements



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22419** | 41 x 7 x 3,8 | 15 |

**P22470** **Taco tray 2-3 compartments**
*soporte tacos. 2-3 Compartimentos*
Plateau à tacos 2-3 compartiments

NEW!



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22470** | 20 x 10 x 5 | 12 |

**P22444** **Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22444** | 21,5 | 2,5 | 15 |
| **P22445** | 26,5 | 3,0 | 9 |

**P22447** **Bowl**
*Bol*
Bol



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22447** | 14,0 | 6,5 | 0,50 | 12 |
| **P22448** | 16,5 | 7,5 | 0,85 | 12 |

**P22446** **Ramekin / Sauce container**
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22446** | 6,5 | 2,5 | 0,08 | 12 |







**P22377** **Plate**
*Plato*
Assiette



| REF | | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P22377** | | 23 | 2,0 | 12 |
| **P22378** | | 26 | 2,2 | 12 |
| **P22386** | | 23 | 2,0 | 12 |
| **P22387** | | 26 | 2,2 | 12 |

**P22379** **Bowl**
*Bol*
Bol



| REF | | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P22379** | | 14 | 3,5 | 12 |
| **P22380** | | 18 | 4,5 | 12 |
| **P22388** | | 14 | 3,5 | 12 |
| **P22389** | | 18 | 4,5 | 12 |

**P22409** **Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22409** | 39,1 x 16,5 x 3,2 | 6 |

**P22410** **Oval plate**
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22410** | 24,1 x 17,2 x 3,5 | 15 |

**P22381** **Deep plate**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P22381** | | 25 | 5,7 | 6 |
| **P22390** | | 25 | 5,7 | 6 |

**P22382** **Plate**
*Plato*
Assiette



| REF | | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P22382** | | 15,2 | 2,7 | 6 |
| **P22384** | | 21,5 | 3,1 | 6 |
| **P22385** | | 24,0 | 3,4 | 4 |
| **P22391** | | 15,2 | 2,7 | 6 |
| **P22393** | | 21,5 | 3,1 | 6 |
| **P22394** | | 24,0 | 3,4 | 4 |

**P22411** **Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau de présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22411** | 54 x 27 x 2 | 6 |

**P22412** **Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22412** | 40 x 30 x 2,15 | 6 |







**P22413** **Gray plate**
*Plato gris*
Assiette grise



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22413** | 22 | 1,5 | 15 |
| **P22414** | 27 | 1,6 | 9 |

**P22415** **Blue plate**
*Plato azul*
Assiette bleue



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22415** | 22 | 1,5 | 15 |
| **P22416** | 27 | 1,6 | 9 |

**P22417** **White plate**
*Plato blanco*
Assiette blanche



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22417** | 22 | 1,5 | 15 |
| **P22418** | 27 | 1,6 | 9 |

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 407**

**Colors**



**P22368** **Ripple ramekin**
*Ramekin ondulado*
Ramequin ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22368** | Ø 6,2 | 3,5 | 0,06 | 48 |

**P22369** **Ripple ramekin**
*Ramekin ondulado*
Ramequin ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22369** | Ø 7,8 | 4,3 | 0,12 | 48 |

**P22370** **Ripple serving bowl**
*Bol ondulado*
Bol ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22370** | Ø 14 | 9 | 0,7 | 12 |

**P22371** **Ripple serving bowl**
*Bol ondulado*
Bol ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22371** | Ø 20 | 7 | 1,25 | 12 |

**P22372** **Ripple serving bowl**
*Bol ondulado*
Bol ondulé



| REF | cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22372** | Ø 25 | 15 | 4 | 6 |







**P22404** **Oval plate**
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22404** | 21,5 x 11 x 4,5 | 12 |

**P22405** **Oval bowl**
*Bol ovalado*
Bol ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22405** | 16,5 x 10 x 5,7 | 12 |
| **P22406** | 20 x 15,5 x 10 | 12 |
| **P22407** | 26 x 16 x 13,3 | 6 |

**P22399** **Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22399** | 22,5 | 7 | 3 |
| **P22400** | 29,0 | 10 | 3 |

**P22401** **Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22401** | 34,5 | 7 | 3 |

**P22408** **Oval bowl**
*Bol ovalado*
Bol ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22408** | 32,5 x 26,5 x 18 | 3 |



**P22402** **Buffet display**
*Expositor buffet*
Présentoir buffet



**Compatible with**
*Compatible con* **P22399, P22400 y P22401**
Compatible avec

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22402** | 16,5 | 10 | 6 |
| **P22403** | 16,5 | 18 | 6 |



**Fitting system with the base that provides stability**

*Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad*

Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité



# 13 Buffet display

*Expositor buffet*
Présentoir buffet

## P22338 Buffet display

*Expositor buffet*
Présentoir buffet



**Compatible with**
*Compatible con* **P22361 P22362 y P22363**
Compatible avec

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22366** | 16,5 | 10 | 6 |
| **P22367** | 16,5 | 18 | 6 |



**Fitting system with the base that provides stability**

*Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad*

Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

## P22338 Display tray

*Bandeja presentación*
Plateau présentation



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22361** | 22,7 | 1,5 | 12 |
| **P22362** | 27,8 | 1,5 | 6 |
| **P22363** | 32,7 | 1,5 | 6 |

**The three pieces are sold separately**
*Las tres piezas se venden por separado*
Les trois pièces sont vendues séparément

**See products on**
***Ver productos en*** / Voir produits en page **P. 449**

**Dome cover**
*Tapa campana*
Couvercle cloche







# Hidraulica 13

## P22373 Display tray 1/1

*Bandeja presentación 1/1*
Plateau présentation 1/1



| REF | GN | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22373** | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,8 | 3 |

## P22374 Display tray 1/2

*Bandeja presentación 1/2*
Plateau présentation 1/2



| REF | GN | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22374** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1,8 | 6 |

## P22375 Display tray 1/3

*Bandeja presentación 1/3*
Plateau présentation 1/3



| REF | GN | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22375** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 1,8 | 6 |

## P22376 Display tray 2/4

*Bandeja presentación 2/4*
Plateau présentation 2/4



| REF | GN | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22376** | 2/4 | 53 x 16,2 x 1,8 | 6 |

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

**Display board** **P. 438**

*Soporte presentación*
Présentation



**Clear GN lids for presentation** **P. 451**

*Tapas GN transparentes presentación*
Couvercles GN transparents de présentation









## P22424 Serving board
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22424** | 37,5 x 14 x 1,5 | 6 |

## P22425 Serving board
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22425** | 42 x 18 x 1,6 | 6 |

## P22426 Serving board
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22426** | 28 x 15,5 x 1,5 | 6 |

## P22427 Serving board
*Tabla presentación*
Table de présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22427** | 40,5 x 25,5 x 1,55 | 6 |

## P22127 Display plate
*Soporte presentación*
Présentoir



| REF | Suitable for<br>*Compatible con*<br>Adaptable pour | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P22127** | P598700 | 23,0 | 1,5 | 6 |
| **P22128** | P598800 | 28,0 | 1,5 | 6 |
| **P22129** | - | 32,5 | 1,5 | 6 |

## P2265 Oven oak peel
*Pala horno roble*
Pelle four chêne




| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P22650** | Ø 30 | 6 |
| **P22651** | 53 x 20 | 6 |
| **P22652** | 61 x 20 | 6 |





## P22324 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire




| REF | W x D x H cm | GN | |
|---|---|---|---|
| **P22324** | 32,5 x 26,5 x 4 | 1/2 | 6 |
| **P22328** | 32,5 x 26,5 x 4 | 1/2 | 6 |

## P22323 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire




| REF | W x D x H cm | GN | |
|---|---|---|---|
| **P22323** | 32,5 x 17,6 x 4 | 1/3 | 9 |
| **P22327** | 32,5 x 17,6 x 4 | 1/3 | 9 |

## P22322 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire




| REF | W x D x H cm | GN | |
|---|---|---|---|
| **P22322** | 53 x 16,5 x 4 | 2/4 | 6 |
| **P22326** | 53 x 16,5 x 4 | 2/4 | 6 |

## P22325 Leaf plate
*Bandeja forma hoja*
Plateau forme feuille



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22325** | 37,5 x 15 x 2 | 12 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



Me Melamine

## P22888 Square plate
*Plato cuadrado*
Assiette carrée



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22888** | 15 x 15 x 2,00 | 12 |
| **P22889** | 18 x 18 x 2,00 | 12 |
| **P22891** | 21 x 21 x 2,05 | 12 |

## P22892 Triangular plate
*Plato triangular*
Assiette triangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22892** | 20 x 20 x 6,8 | 12 |

## P22893 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22893** | 21,6 x 11 x 2,5 | 12 |
| **P22894** | 29 x 11 x 2,5 | 12 |

## P22898 Slanted round bowl
*Bol redondo inclinado*
Bol rond incliné



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22898** | 14,5 | 10,5 | 9 |
| **P22899** | 17,5 | 12,2 | 9 |

## P22896 Snacks or sauce tray
*Bandeja snacks o salsas*
Plateaux sauces



P22896 P22897

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22896** | 6,5 x 6,5 x 2,8 | 12 |
| **P22897** | 11,5 x 6,5 x 2,8 | 12 |

## P22308 Tapas dish
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22308** | 14,0 | 2,5 | 24 |
| **P22309** | 16,5 | 2,8 | 12 |







## P22306 Plate
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22306** | 19,0 | 2,0 | 12 |
| **P22307** | 21,5 | 2,5 | 12 |
| NEW **P22428** | 26,5 | 3,0 | 12 |

## P22303 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



P22303 P22304

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22303** | 14,5 | 5,5 | 24 |
| **P22304** | 24,0 | 6,0 | 6 |

## P22305 Conical bowl
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22305** | 12 | 6,5 | 24 |

## P22895 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22895** | 11 | 4,5 | 12 |

## P22301 Oval serving dish
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22301** | 29,5 x 18 x 3,5 | 9 |
| **P22302** | 34,5 x 22 x 4 | 9 |

## P22422 Rectangular plate
*Plato rectangular*
Assiette rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22422** | 32,7 x 9 x 5,8 | 15 |

## P22423 Oval plate
*Plato ovalado*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22423** | 34,5 x 10,3 x 6 cm | 15 |







**P22333** **Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22333** | 20 | 2,0 | 12 |
| **P22334** | 27 | 2,5 | 6 |
| **P22335** | 31 | 3,0 | 6 |

**P22318** **Plate**
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22318** | 25,0 | 1,5 | 12 |
| **P22319** | 27,5 | 1,5 | 12 |
| **P22320** | 30,0 | 1,5 | 6 |

**P22321** **Deep dish**
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22321** | 23 x 17,5 x 6,5 | 6 |

# Classic

**P22329** **Conical bowl**
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22329** | 17 | 6 | 12 |
| **P22330** | 22 | 8 | 6 |
| **P22331** | 25 | 9 | 6 |

# Deep Blue

**P22332** **Serving plate**
*Plato presentación*
Assiette présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22332** | 30 x 28,5 x 4,5 | 6 |

# 13 Ocean



## P22316 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22316** | 17 | 5 | 12 |

## P22317 Deep dish
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22317** | 22,5 | 5 | 6 |

## P22314 Plate
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22314** | 22 | 2 | 12 |
| **P22315** | 27 | 2 | 6 |

## P22313 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | cm | H cm | GN | |
|---|---|---|---|---|
| **P22313** | 53,0 x 32,5 | 2 | 1/1 | 6 |
| **P22312** | 32,5 x 26,5 | 2 | 1/2 | 6 |
| **P22310** | 32,5 x 17,6 | 2 | 1/3 | 6 |
| **P22311** | 53,0 x 16,5 | 2 | 2/4 | 9 |

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



# Golden 13



## P22344 Plate
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22344** | 23,0 | 3,0 | 12 |
| **P22345** | 27,5 | 3,5 | 6 |
| **P22346** | 32,0 | 4,0 | 6 |

## P22347 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22347** | 29 x 26,5 x 1,5 | 9 |

## P22886 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22886** | 25,9 x 16,7 x 2 | 9 |

## P22348 Oval serving dish
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22348** | 30,5 x 11 x 3 | 9 |
| **P22884** | 35,5 x 12,8 x 3 | 9 |
| **P22885** | 40,6 x 14,7 x 3 | 9 |

## P22887 Plate 2 compartments
*Plato 2 compartimentos*
Assiette 2 compartiments



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22887** | 28,4 x 11 x 2,5 | 9 |

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE







## P22339 Tapas dish
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22339 | 13 x 15,5 x 4 | 12 |
| P22341 | 15 x 15 x 2,5 | 12 |

## P22340 Plate
*Plato*
Assiete



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| P22340 | 19,5 | 3 | 12 |

## P22336 Deep dish
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| P22336 | 25,5 | 5,5 | 6 |

## P22337 Oval serving dish
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22337 | 23 x 16,5 x 3 | 12 |
| P22338 | 28 x 20 x 3 | 6 |

## P22342 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22342 | 31,5 x 23 x 3 | 6 |
| P22343 | 33,5 x 13 x 3 | 6 |

## P23990 Display tray
*Bandeja presentación*
Plateau présentation




1/3




2/4




| REF | Mod | L mm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| P23990 | 1/1 | 530 x 325 | 1,8 | 3 |
| P23991 | 1/2 | 325 x 265 | 1,8 | 6 |
| P23992 | 1/3 | 325 x 176 | 1,8 | 6 |
| P23993 | 2/4 | 530 x 162 | 1,8 | 6 |

## P22775 Confectionnery tray
*Bandeja repostería*
Plateau à pâtisserie




| REF | H cm | cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| P22775 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 6 |
| P22778 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 6 |
| P22779 | | 36,5 x 29,5 | 2 | 6 |

**See products on**
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 451**

**Clear GN lids for presentation**
*Tapas GN transparentes presentación*
Couvercles GN transparents de présentation



MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE







## P22740 Tapas dish
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22740** | 19,0 | 4,0 | 9 |
| **P22741** | 24,0 | 5,1 | 6 |
| **P22742** | 28,5 | 6,5 | 6 |
| **P22743** | 35,5 | 6,5 | 6 |

## P22744 Tapas dish
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22744** | 10,5 | 3,5 | 24 |
| **P22745** | 13,0 | 4,0 | 24 |
| **P22746** | 15,5 | 4,5 | 9 |

## P22700 Conical bowl
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22700** | 9,5 | 5,5 | 12 |
| **P22701** | 11,5 | 5,5 | 12 |
| **P22702** | 15,0 | 6,0 | 12 |
| **P22703** | 18,0 | 9,5 | 6 |
| **P22704** | 20,5 | 7,5 | 6 |
| **P22705** | 23,0 | 8,0 | 6 |

## P22710 Tapas dish
*Plato tapas*
Plat à tapas



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22710** | 10,5 | 3,5 | 24 |
| **P22711** | 15,5 | 4,5 | 9 |
| **P22712** | 18,0 | 4,5 | 6 |

## P22750 Square tray
*Bandeja cuadrada*
Plateau carré



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22750** | 20,5 x 20,5 x 3 | 6 |
| **P22751** | 25,5 x 25,5 x 3,5 | 6 |
| **P22752** | 29 x 29 x 4 | 6 |

## P22755 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22755** | 21 x 11 x 2 | 9 |
| **P22756** | 26 x 13 x 3 | 6 |

## P22760 Snacks or sauce tray
*Bandeja snacks o salsas*
Plateaux sauces



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22760** | 29,5 x 9,5 x 3 | 9 |

## P22770 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22770** | 22 x 18,5 x 1 | 12 |
| **P22772** | 44,5 x 35 x 1,5 | 6 |

## P22999 Black melamine wok
*Wok negro de melamina*
Wok noir en mélamine



| REF | Ø cm | màx. W cm | |
|---|---|---|---|
| **P22999** | 30 | 38 | 3 |

# 13 Stone



## P22824 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22824** | 11,5 | 4,0 | 12 |
| **P22823** | 14,0 | 5,5 | 12 |
| **P22825** | 19,0 | 6,5 | 6 |

## P22815 Plate
*Plato*
Assiette



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22815** | 22,5 | 3,0 | 6 |
| **P22816** | 25,0 | 3,0 | 6 |
| **P22817** | 27,5 | 3,5 | 6 |

## P22850 Curved board
*Tabla presentación curvada*
Planche incurvée présentaion



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22850** | 20 x 14 x 2 | 9 |
| **P22851** | 25 x 17,5 x 2,5 | 6 |
| **P22852** | 30 x 20 x 2,5 | 6 |

## P22800 Serving board
*Tabla presentación*
Planche de service



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22800** | 21 x 12 x 2,5 | 12 |
| **P22801** | 24 x 14 x 2,5 | 12 |
| **P22802** | 27 x 18 x 2,5 | 6 |
| **P22803** | 33 x 19 x 2,5 | 6 |





# Elegance 13



## P22782 Oblong display tray
*Bandeja exhibición rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22782** | 35 x 25 x 4 | 6 |

## P22780 Oblong plate
*Fuente rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22780** | 25 x 16 x 3 | 6 |

## P22781 Rectangular tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22781** | 32 x 12 x 2,5 | 12 |

## P22783 Oval serving dish
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22783** | 35 x 15 x 2,5 | 6 |

## P22784 Leaf plate
*Bandeja forma hoja*
Plateau forme feuille



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22784** | 34,5 x 13,5 x 3 | 12 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

# 13 Mediterranean



## P22725 Dish
*Plato*
Assiette



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22720** | 22,0 | 2,0 | 12 |
| **P22725** | 27,0 | 2,0 | 12 |

## P22726 Deep dish
*Plato hondo*
Assiette creuse



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22726** | 20,0 | 3,5 | 12 |

## P22727 Oblong plate
*Fuente rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22727** | 20 x 14,5 x 4,5 | 4,5 | 12 |
| **P22728** | 23 x 17,5 x 4,5 | 4,5 | 12 |
| **P22729** | 27 x 20 x 4,5 | 4,5 | 12 |

## P22758 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22758** | 12,5 | 7,0 | 12 |

## P22759 Glass
*Vaso*
Verre



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22759** | 8,0 | 9,5 | 12 |








## P22830 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Yellow /** *Amarillo /* Jaune

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22830** | 22 | 2,5 | 12 |
| **P22833** | 28 | 2,5 | 12 |

## P22834 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Grey /** *Gris /* Gris

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22834** | 22 | 2,5 | 12 |
| **P22835** | 28 | 2,5 | 12 |

## P22838 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Orange** */ Naranja*

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22838** | 22 | 2,5 | 12 |
| **P22839** | 28 | 2,5 | 12 |

## P22844 Serving plate
*Plato presentación*
Assiette présentation



**Red /** *Rojo /* Rouge

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22844** | 22 | 2,5 | 12 |
| **P22845** | 28 | 2,5 | 12 |







## P22884 Glass
*Vaso*
Verre




| REF | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| **P22884A** | 8,5 | 9 | 300 | 10 |
| **P22884N** | 8,5 | 9 | 300 | 10 |
| **P22884G** | 8,5 | 9 | 300 | 10 |
| **P22884R** | 8,5 | 9 | 300 | 10 |
| **P22884B** | 8,5 | 9 | 300 | 10 |
| **P22884NE** | 8,5 | 9 | 300 | 10 |

## P23800 Mini round casserole with lid
*Mini cacerola con tapa*
Mini cocotte avec couvercle




| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P23800A** | 10 | 6,5 | 1 |
| **P23800N** | 10 | 6,5 | 1 |
| **P23800G** | 10 | 6,5 | 1 |
| **P23800R** | 10 | 6,5 | 1 |

## P22223 Wood base for 3 mini casseroles
*Base de madera para 3 mini cacerolas*
Base en bois pour 3 mini cocottes

Wo Wood



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22223** | 43 x 15,5 x 5,1 | 1 |



IDEA!

**Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.**
*Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.*
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

## P22370 Two tones deep squared bowl
*Bol cuadrado hondo dos colores*
Bol carré deux couleurs




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22370A** | 9 x 9 x 5,5 | 12 |
| **P22370N** | 9 x 9 x 5,5 | 12 |
| **P22370G** | 9 x 9 x 5,5 | 12 |
| **P22370R** | 9 x 9 x 5,5 | 12 |

## P22371 Two tones deep squared bowl
*Bol cuadrado hondo dos colores*
Bol carré deux couleurs




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22371A** | 18 x 18 x 8,5 | 6 |
| **P22371N** | 18 x 18 x 8,5 | 6 |
| **P22371G** | 18 x 18 x 8,5 | 6 |
| **P22371R** | 18 x 18 x 8,5 | 6 |

## P590007 Lid
*Tapa*
Couvercle

PP Polypropylene



**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u**

**Non-hermetic closure**
*Cierre no hermético*
Fermeture non hermétique

**Minimum purchase: pack of 6 units**
*Compra mínima: pack 6u*
Achat minimum : pack de 6 unités

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P590007** | 18 x 18 x 2,5 | 6 |



IDEA!

**Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.**
*Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.*
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

# 13 Zen



## P2290 Dish
*Plato*
Assiette



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| P22901 | 19,5 | 2,8 | 12 |
| P22902 | 28,0 | 2,9 | 6 |

## P2291 Bowl
*Bol*
Bol



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| P22911 | 10,1 | 4,0 | 12 |
| P22912 | 11,5 | 5,8 | 12 |

## P2294 Rectangular Tray
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22940 | 23,4 x 14,7 x 2,5 | 12 |

## P2297 Noodles bowl
*Bol para noodels*
Bol pour nouilles



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| P22971 | 17,3 | 7,6 | 6 |
| P22972 | 25,0 | 8,7 | 6 |

## P2296 Sauce bowl
*Bol para salsas*
Bol pour sauces

IDEA! **Suitable for P22950.**
*Compatible con P22950.*
Adaptable pour P22950.



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| P22960 | 11,5 | 5,5 | 20 |

## P2295 Dish for bowl
*Plato para bol*
Assiette pour bol

IDEA! **Suitable for P22960.**
*Compatible con P22960.*
Adaptable pour P22960.



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22950 | 15,9 x 12,7 x 2,3 | 12 |





# Shell 13



## P22354 Plate
*Fuente*
Plateau



P22354

P22355

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22354 | 25 x 23,5 x 3 | 12 |
| P22355 | 40 x 38,5 x 6,5 | 6 |

## P22356 Plate
*Fuente*
Plateau



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22356 | 35 x 26,5 x 3,5 | 9 |
| P22357 | 46 x 35 x 5 | 6 |

## P22358 Plate
*Fuente*
Plateau



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P22358 | 28,5 x 27,5 | 6 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE







**P22420** **Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22420** | 26,5 x 11 x 2,3 | 9 |
| **P22421** | 37 x 11 x 2,5 | 6 |

**P22349** **Rectangular tray**
*Bandeja rectangular*
Plateau rectangulaire

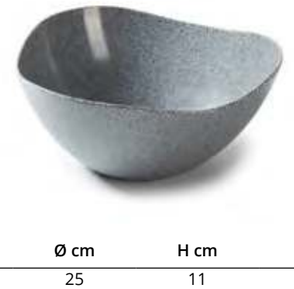


| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22349** | 25 x 18 x 3,5 | 6 |
| **P22350** | 30 x 21,5 x 4 | 6 |
| **P22351** | 35 x 25 x 4 | 6 |

**P2297** **Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond

P. 393





| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22973** | 25 | 11 | 3 |
| **P22974** | 28 | 12 | 3 |
| **P22975** | 35 | 15 | 3 |

**P22170** **Leaf plate**
*Bandeja forma hoja*
Plateau forme feuille



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22170** | 50,5 x 24 x 7 | 3 |

**P22352** **Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22352** | 17,5 | 5,5 | 12 |
| **P22353** | 24,0 | 8,0 | 6 |

# Fontana

**P22359** **Slanted round bowl**
*Bol redondo inclinado*
Bol rond incliné



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22359** | 35,5 x 32 x 14,5 | 6 |
| **P22360** | 46 x 40,5 x 18,5 | 6 |

**P22169** **Oval bowl**
*Bol oval*
Bol ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22169** | 29 x 16,5 x 15 | 6 |

**P2217** **Spin round bowl**
*Bol torneado*
Bol tourné



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22171** | 20,5 | 9,5 | 3 |
| **P22172** | 24,5 | 10,5 | 3 |
| **P22173** | 28,0 | 12,0 | 3 |




**P22037** **High oblong plate**
*Fuente rectangular alta*
Plateau rectangular haut



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22037** | 50 x 20 x 5 | 3 |

**P22038** **High oblong plate**
*Fuente rectangular alta*
Plateau rectangular haut



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22038** | 35 x 25 x 5 | 3 |

**P22164** **High oblong serving dish**
*Fuente rectangular alta*
Plateau rectangular haut



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22164** | 25 x 15 x 7 | 3 |
| **P22165** | 35 x 25 x 7 | 3 |
| **P22166** | 45 x 30 x 7 | 2 |

**P22103** **5 - Compartment bowl**
*Bandeja 5 compartimentos*
Bol 5 compartiments



IDEA! **Central space ideal for sauces and dips.**
*Espacio central ideal para salsas y dipear.*
Espace central idéal pour sauces et tartiner.

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22103** | 38 | 6,5 | 3 |

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE





Me Melamine

**P22501** **Oval serving dish**
*Fuente oval*
Plat ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22501** | 32,5 x 20 x 4 | 6 |
| **P22502** | 43,5 x 26,5 x 4 | 12 |

**P2210** **Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22100** | 16 | 9 | 6 |
| **P22101** | 26 | 10 | 6 |
| **P22102** | 36 | 13 | 3 |

**P2222** **Bamboo displayer with 3 bowls**
*Expositor bambú con 3 bols*
Présentoir bambou avec 3 bols

Wo Wood Me Melamine



| REF | L cm | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22220** | 29,0 | 11 | 3,5 | 0,20 | 6 |
| **P22221** | 40,0 | 13 | 6,0 | 0,50 | 6 |
| **P22222** | 49,5 | 16 | 8,5 | 1,10 | 6 |

**P2216** **Conical bowl**
*Bol cónico*
Bol conique



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22167** | 13 | 8,5 | 6 |
| **P22168** | 16 | 10,8 | 6 |

**P22003** **Squared display plate**
*Bandeja exhibición cuadrada*
Plateau carré présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P220031** | 31 x 31 x 4 | 3 |
| **P22003** | 35 x 35 x 4 | 3 |
| **P220033** | 42 x 42 x 5 | 3 |

**P22177** **Round plate**
*Bandeja redonda*
Plateau rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22177** | 35 | 3,5 | 3 |

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE







## P22002 Squared display plate
*Bandeja exhibición cuadrada*
Plateau carré présentation



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P220021** | 30,5 x 30,5 x 3,5 | 3 |
| **P22002** | 35,5 x 30,5 x 4 | 3 |
| **P220023** | 40,5 x 40,5 x 4,5 | 3 |

## P222 Deep squared bowl
*Bol cuadrado hondo*
Bol carré



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22211** | 7 x 7 x 4,2 | 24 |
| **P22200** | 9 x 9 x 5,5 | 12 |
| **P22201** | 13 x 13 x 7 | 6 |
| **P22202*** | 18 x 18 x 8,5 | 6 |
| **P22203** | 24 x 24 x 10 | 3 |
| **P22204** | 30 x 30 x 11,5 | 3 |

## P2220 Two tones deep squared bowl
*Bol cuadrado hondo dos colores*
Bol carré deux couleurs



| REF | W x D x H cm | Red *Rojo* Rouge | Blue *Azul* Bleu | Yellow *Amarillo* Jaune | Green *Verde* Vert | Black *Negro* Noir | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **P22200** | 9 x 9 x 5,5 | R | A | AM | V | N | 12 |
| **P22202** | 18 x 18 x 8,5* | R | A | AM | V | N | 6 |
| **P22203** | 24 x 24 x 10 | R | A | AM | V | N | 3 |

**REF + Color code /** *REF + Codigo color /* REF + Code couleur

**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 467**

*** Fits in CUBIC display.**
** Encaja en expositores CUBIC.*
* Adaptable aux présentoirs CUBIC.



## P2200 Squared tray
*Fuente cuadrada*
Plateau carré



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22001** | 33,5 x 33,5 x 5,5 | 3 |
| **P22000** | 37,3 x 37,3 x 2,8 | 3 |

## P2201 Oblong plate
*Fuente rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22012** | 35,8 x 20,5 x 3,8 | 3 |
| **P22013** | 44,3 x 22,1 x 4,4 | 3 |
| **P22014** | 49,5 x 27,2 x 5,6 | 3 |
| **P22015** | 55,7 x 32,2 x 5,2 | 3 |
| **P22016** | 71 x 40,5 x 5,3 | 3 |

## P2208 Oblong display tray
*Bandeja exhibición rectangular*
Plateau rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22085** | 39 x 15 x 1,5 | 6 |
| **P22086** | 50 x 18 x 1,8 | 6 |

## P2215 Gastronorm tray
*Bandeja gastronorm*
Plateau gastronorme



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22150** | 53 x 32,5 x 2 | 3 |
| **P22151** | 32,5 x 26,5 x 2 | 6 |

## P22099 Bowl - plate
*Plato - bol*
Plat - bol



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22099** | 38 | 9 | 6 |

## P22004 Deep squared bowl
*Bol cuadrado*
Bol carré



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22004** | 25 x 25 x 8,8 | 3 |
| **P22005** | 37,5 x 37,5 x 9 | 3 |



## P2211 Round dish
*Plato*
Assiette plate

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22111** | 16,0 | 2,3 | 12 |
| **P22112** | 20,0 | 2,3 | 12 |
| **P22113** | 23,0 | 2,3 | 6 |
| **P22114** | 26,5 | 2,3 | 6 |

## P22115 Soup plate
*Plato sopa*
Assiette à soupe



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22115** | 24 | 3,7 | 6 |

## P22116 Big salad bowl
*Bol grande*
Saladier grand



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22116** | 19 | 5 | 6 |

## P22182 Oval dish
*Plato oval*
Assiette ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22182** | 24,3 x 18,2 x 2,1 | 6 |
| **P22183** | 30,5 x 23,2 x 2,5 | 6 |
| **P22184** | 34,2 x 26,8 x 2,7 | 6 |





## P2225 Stackable bowl
*Bol cereales encastable*
Bol empilable



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22250** | 12 | 4,5 | 12 |
| **P22251** | 14 | 5,5 | 6 |

## P22117 Small salad bowl
*Bol pequeño*
Saladier petit



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22117** | 14 | 6 | 12 |

## P22178 Cup - Plate
*Taza - Plato*
Tasse - Assiette



| | REF | Size | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cup /** *Taza* Tasse | **P22178** | S | 7,0 | 4,8 | 0,10 | 12 |
| | **P22180** | L | 9,8 | 6,5 | 0,25 | 12 |
| **Plate /** *Plato* Assiette | **P22179** | S | 10,3 | - | - | 12 |
| | **P22181** | L | 14,4 | - | - | 12 |

## P22118 Stackable mug
*Taza apilable*
Tasse empilable



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P22118** | 7,5 | 10 | 0,30 | 6 |

## P22033 Slotted spoon
*Cuchara perforada*
Cuillère ajourée



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P22033** | 30 | 24 |

## P22034 Soup ladle
*Cacillo*
Louche



| REF | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P22034** | 17 | 0,08 | 24 |

# 13 Venus

Me Melamine



## P22023 Oval plate
*Fuente oval honda*
Plateau ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22023** | 50 x 36 x 6,7 | 3 |

## P22022 Round bowl
*Fuente redonda*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22022** | 36 | 7 | 3 |

## P22019 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22019** | 20 | 9,0 | 3 |
| **P22020** | 28 | 12,5 | 3 |

## P22174 Slanted round bowl
*Bol redondo inclinado*
Bol rond incliné



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P22174** | 21,2 x 20,8 x 10,4 | 0,60 | 6 |
| **P22175** | 30 x 29,1 x 13,7 | 1,60 | 3 |
| **P22176** | 36 x 34,9 x 16,3 | 2,85 | 3 |

## P22090 Round plate presentation
*Plato redondo de presentación*
Plateau rond présentation



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22090** | 31 | 2 | 4 |

## P22364 Round bowl
*Bol redondo*
Bol rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22364** | 22,5 | 11,5 | 3 |
| **P22365** | 26,0 | 14,0 | 3 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



# Wood board 13

Me Melamine

## P2260 Oak display plate
*Soporte presentación roble*
Présentoir chêne





**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants



| REF | Mod. | cm | |
|---|---|---|---|
| **P22600** | 1/1 | 53,0 x 32,5 | 3 |
| **P22601** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 6 |
| **P22602** | 1/3 | 32,5 x 17,6 | 6 |
| **P22603** | 1/4 | 26,5 x 16,2 | 6 |
| **P22604** | 2/4 | 53,0 x 16,5 | 6 |

## P2262 Oak serving tray
*Bandeja presentación roble*
Plateau présentation bois





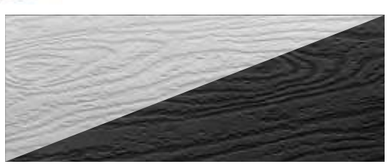
| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22620** | 30 x 15 x 1,8 | 12 |
| **P22621** | 30 x 20 x 1,8 | 12 |
| **P22622** | 40 x 30 x 1,8 | 6 |

## P2261 Display plate
*Soporte presentación*
Présentoir





**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants



| REF | Mod. | cm | White *Blanco* Blanc | Black *Negro* Noir | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P22610** | 1/1 | 53,0 x 32,5 | B | N | 3 |
| **P22611** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | B | N | 4 |
| **P22614** | 2/4 | 53,0 x 16,5 | B | N | 6 |

**REF + color code /** *REF + código color /* REF + code couleur

## P22664 White wood serving tray
*Soporte presentación madera blanca*
Plateau présentation bois blanc





| REF | Mod. | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22660** | 1/1 | 53 x 32,5 x 1 | 6 |
| **P22661** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 24 |
| **P22662** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 1 | 24 |
| **P22663** | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 1 | 24 |
| **P22664** | 2/4 | 53 x 16,3 x 1 | 12 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

## P22690 Slate display plate
*Soporte presentación pizarra*
Présentoir base ardoise





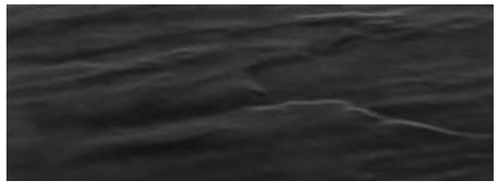
| REF | Mod. | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22690** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 | 6 |
| **P22691** | 1/3 | 32,5 x 17,5 x 1 | 6 |
| **P22692** | 1/4 | 26,5 x 16,0 x 0 | 6 |

## P2264 Slate display plate
*Bandeja base pizarra*
Présentoir base ardoise





**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants

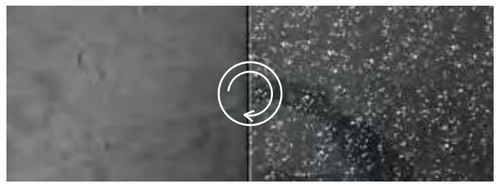


| REF | Mod. | cm | |
|---|---|---|---|
| **P22640N** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 6 |
| **P22641N** | 1/3 | 32,5 x 17,5 | 6 |
| **P22642N** | 1/4 | 26,5 x 16,0 | 6 |

## P22161 Slate - granite Display plate
*Soporte presentación Pizarra - granito*
Presentoir Ardoise - granite



**Reversible: 1 slate side - 1 granite side**
*Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito*
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite



| REF | Mod. | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22161** | 1/1 | 53,0 x 32,5 x 0,7 | 3 |
| **P22162** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 0,7 | 3 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





Me Melamine

## P22124 Display plate
*Soporte presentación*
Présentoir



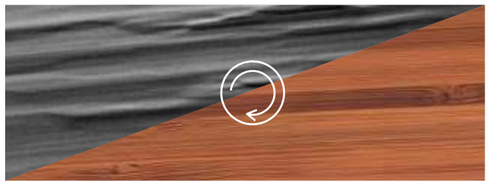


| REF | Suitable for *Compatible con* Adaptable pour | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P22124** | P598700 | 23,0 | 1,5 | 6 |
| **P22125** | P598800 | 28,0 | 1,5 | 6 |
| **P22126** | - | 32,5 | 1,5 | 6 |

## P22144 Double face slate - bamboo display plate
## P22145 *Soporte presentación doble cara pizarra - bambú*
Présentoir double face bambou - ardoise

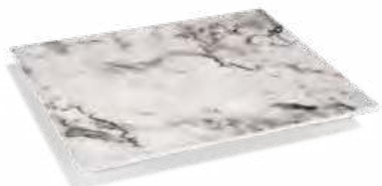


**Reversible:**
**1 slate side - 1 bamboo side**
*Reversible:*
*1 cara pizarra - 1 cara bambú*
Réversible:
1 face ardoise - 1 face bambou



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22144** | 33 | 1 | 3 |
| **P22145** | 43 | 1 | 3 |

## P22695 Marble display plate
*Soporte presentación mármol*
Présentoir base marbre





BASE*





| REF | Mod. | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22695** | 1/1 | 53,0 x 32,5 x 2 | 3 |
| **P22696** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 2 | 3 |
| **P22697** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 2 | 3 |
| **P22698*** | | 15 x 15x 9,5 | 6 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

# 13 GN Classic Colors

Me Melamine

## GN 1/1 530 x 325 mm

**Yellow**
*Amarillo*
Jaune



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22866** | 20 | 6 |
| **P22867** | 40 | 3 |
| **P22868** | 65 | 2 |

**Orange**
*Naranja*
Orange



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22863** | 20 | 6 |
| **P22864** | 40 | 3 |
| **P22865** | 65 | 2 |

**Red**
*Rojo*
Rouge



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22869** | 20 | 6 |
| **P22870** | 40 | 3 |
| **P22871** | 65 | 2 |

**Grey**
*Gris*
Gris



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22860** | 20 | 6 |
| **P22861** | 40 | 3 |
| **P22862** | 65 | 2 |

## GN 1/2 325 x 265 mm

**Yellow**
*Amarillo*
Jaune



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22878** | 20 | 6 |
| **P22879** | 40 | 3 |
| **P22880** | 65 | 2 |

**Orange**
*Naranja*
Orange



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22875** | 20 | 6 |
| **P22876** | 40 | 3 |
| **P22877** | 65 | 2 |

**Red**
*Rojo*
Rouge



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22881** | 20 | 6 |
| **P22882** | 40 | 3 |
| **P22883** | 65 | 2 |

**Grey**
*Gris*
Gris



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22872** | 20 | 6 |
| **P22873** | 40 | 3 |
| **P22874** | 65 | 2 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



Me Melamine

# GN Classic Black 13

## GN 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22051** | 20 | 6 |
| **P22053** | 40 | 3 |
| **P22009** | 65 | 2 |

## GN 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22047** | 65 | 3 |

## GN 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22039** | 20 | 6 |
| **P22041** | 40 | 3 |
| **P22010** | 65 | 3 |
| **P22084** | 100 | 3 |

## GN 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| NEW **P22456** | 20 | 6 |
| **P22049** | 65 | 3 |

## GN 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22043** | 65 | 3 |

## GN 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| NEW **P22457** | 20 | 6 |
| **P22011** | 65 | 3 |
| **P22080** | 100 | 3 |

## GN 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22045** | 65 | 6 |
| **P22082** | 100 | 6 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

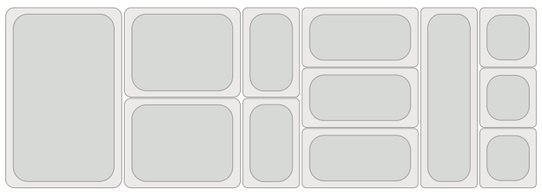


# GN SLIM SLIM PAN *CUBETA LIGERA* BAC LÉGER

**ECONOMIC LINE**
*GAMA ECONÓMICA*
GAMME ECONOMIQUE

IDEA! **Ideal for cold buffets.**
*Ideal buffets fríos.*
Idéal pour buffets froids

1/1 1/2 1/4 1/3 2/4 1/6



**BASE**
**Strong structure**
*Estructura robusta*
Structure robuste

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



**Stylized**
*Estilizada*
Stylisée

**CLASSIC**
**Current pan**
*Cubeta tradicional*
Bac traditionnel

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE



Me Melamine

# GN Slim 13

## GN 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P23030** | 20 | 6 |
| **P23031** | 65 | 3 |
| **P23032** | 100 | 2 |

## GN 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P23033** | 20 | 6 |
| **P23034** | 65 | 3 |

## GN 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P23044** | 20 | 12 |
| **P23045** | 65 | 6 |
| **P23046** | 100 | 3 |

## GN 1/3 325 x 176 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P23036** | 20 | 12 |
| **P23037** | 65 | 6 |
| **P23038** | 100 | 3 |

## GN 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P23039** | 20 | 6 |
| **P23040** | 65 | 6 |

## GN 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P23042** | 65 | 6 |
| **P23043** | 100 | 6 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

Me Melamine

## GN 1/1 530 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22052** | 20 | 6 |
| **P22054** | 40 | 3 |
| **P22006** | 65 | 2 |

## GN 2/3 353 x 325 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22048** | 65 | 3 |

## GN 2/4 530 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22087** | 20 | 6 |
| **P22050** | 65 | 3 |

## GN 1/6 176 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22046** | 65 | 6 |
| **P22081** | 100 | 6 |

## GN 1/2 325 x 265 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22040** | 20 | 6 |
| **P22042** | 40 | 3 |
| **P22007** | 65 | 3 |
| **P22083** | 100 | 3 |

## GN 1/3 325 x 175 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22094** | 20 | 6 |
| **P22008** | 65 | 3 |
| **P22079** | 100 | 3 |

## GN 1/4 265 x 162 mm



| REF | H mm | |
|---|---|---|
| **P22044** | 65 | 3 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE





## P22154 1/1 Gastronorm buffet displayer

*Expositor buffet para cubetas GN 1/1*
Présentoir buffet pour bacs GN 1/1

SS Stainless steel



| REF | tipo/type | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22154** | 1/1 | 56,5 x 52,5 x 32,5 | 1 |

## P22156 1/3 Gastronorm buffet displayer

*Expositor buffet para cubetas GN 1/3*
Présentoir buffet pour bacs GN 1/3

SS Stainless steel

**Containers not included**
*Cubetas no incluidas*
Bacs non inclus



| REF | tipo/type | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22156** | 1/3 | 36 x 52,5 x 32,5 | 1 |

## P22158 4 Crocks system stand

*Expositor 4 vasijas*
Présentoir 4 cruches

SS Stainless steel

**P22160**
**Crocks not included**
*Vasijas no incluidas*
Cruches pas incluses



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22158** | 19 x 52,5 x 32,5 | 1 |

## P22160 1l crock

*Vasija 1l*
Cruche 1l

Me Melamine



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22160** | 13 | 10,5 | 6 |

MELAMINE
MELAMINA
MÉLAMINE

# 13 Mini White

Me Melamine

## P22108 Squared bowl
*Platillo cuadrado*
Bol carré



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P22108** | 10 x 10 x 3,3 | 0,10 | 24 |
| **P22109** | 12,5 x 12,5 x 3,5 | 0,18 | 24 |

## P22088 Egg cup
*Platillo para huevo*
Coquetier



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22088** | 11,5 x 11,5 x 2 | 24 |

## P22119 Snack or sauce melamine tray
*Bandeja melamina snacks o salsas*
Plateaux mélamine snacks ou sauces



**2 compartments**
*2 compartimentos*
2 compartiments

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22119** | 17,5 x 8,5 x 3,5 | 12 |

## P867 Ramekin
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P867030** | 5,8 | 2,7 | 12 |
| **P867060** | 7,0 | 3,7 | 12 |
| **P867090** | 7,8 | 4,0 | 12 |
| **P867120** | 8,5 | 4,5 | 12 |

## P22104 Mini square plate
*Mini bandeja presentación*
Plateau miniature



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22104** | 12,5 x 10,5 x 2 | 24 |
| **P22105** | 14 x 13 x 2 | 24 |
| **P22106** | 17 x 14 x 2,5 | 24 |

## P22890 Small tray
*Fuente rectangular*
Ravier rectangulaire

**Stackable**
*Apilable*
Empilable



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22890** | 13 x 9 x 2 | 24 |

## P22110 Party spoon
*Cuchara degustación*
Cuillère amuse bouche



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22110** | 14,5 x 4,5 x 5 | 60 |








## P23840 Mini oval casserole
*Mini cacerola oval*
Mini casserole ovale



P23840 P23841

| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P23840** | 12 x 8 x 3,5 | 15,5 | 12 |
| **P23841** | 21 x 14 x 3,5 | 26,5 | 12 |

## P23836 Mini round casserole
*Mini cacerola redonda*
Mini cocotte ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P23835** | 11,5 | 15 | 3,5 | 12 |
| **P23836** | 14,5 | 19 | 3,5 | 12 |

## P23830 Mini hot plate with handles
*Mini parrilla con asas*
Mini grill avec poignées



| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P23830** | 26 x 16 x 2 | 32 | 12 |

## P23825 Mini round fry pan
*Mini sartén redonda*
Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P23825** | 11 | 16 | 3,0 | 6 |

## P23824 Mini squared fry pan
*Mini sartén cuadrada*
Mini poêle carrée



| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P23824** | 12,5 x 10,5 x 2 | 16 | 6 |

## P23800 Mini round casserole with lid
*Mini cacerola con tapa*
Mini cocotte avec couvercle



P23810 P23800

**See colors on**
*Ver colores en*
Voir couleurs en page
**P. 408**

| REF | Ø cm | H cm | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P23800** | 10 | 6,5 | 0,25 | 1 |
| **P23810** | 14 | 8,0 | 0,75 | 1 |

Me Melamine

## P23842 Mini casserole
*Mini cacerola*
Mini cocotte



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P23842** | 9 | 4,5 | 12 |

## P23843 Mini oval casserole
*Mini cacerola oval*
Mini cocotte ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P23843** | 18 x 13 x 4 | 12 |

## P23844 Mini rectangular casserole
*Mini cacerola rectangular*
Mini casserole rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P23844** | 19,5 x 10 x 5 | 12 |

## P23845 Mini round fry pan
*Mini sartén redonda*
Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P23845** | 21,5 | 30,5 | 3,0 | 6 |

## P22120 Snacks or sauce tray
*Bandeja snacks o salsas*
Plateaux sauces



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22120** | 17,5 x 8,5 x 3,5 | 12 |

## P2293 Snacks or sauce tray
*Bandeja snacks o salsas*
Plateaux sauces




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22920** | 19 x 8 x 3 | 12 |
| **P22930** | 9,2 x 6,9 x 3,1 | 24 |





Me Melamine



## P22035 Squared ashtray. Black
*Cenicero cuadrado. Negro*
Cendrier carré. Noir



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P22035** | 9 x 9 x 3 | 36 |

## P22036 Round ashtray. Black
*Cenicero redondo. Negro*
Cendrier rond. Noir



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22036** | 10 | 4,5 | 36 |

## P22030 Windproof ashtray round with lid. Black
*Cenicero redondo con tapa. Negro*
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22030** | 14,5 | 6,0 | 6 |

## P22031 Round dinner ashtray. Black
*Cenicero redondo. Negro*
Cendrier rond. Noir

BEST SELLER



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22031** | 10 | 5,0 | 12 |

## P22185 Conical melamine ashtray. Black
*Cenicero cónico melamina. Negro*
Cendrier conique. Noir

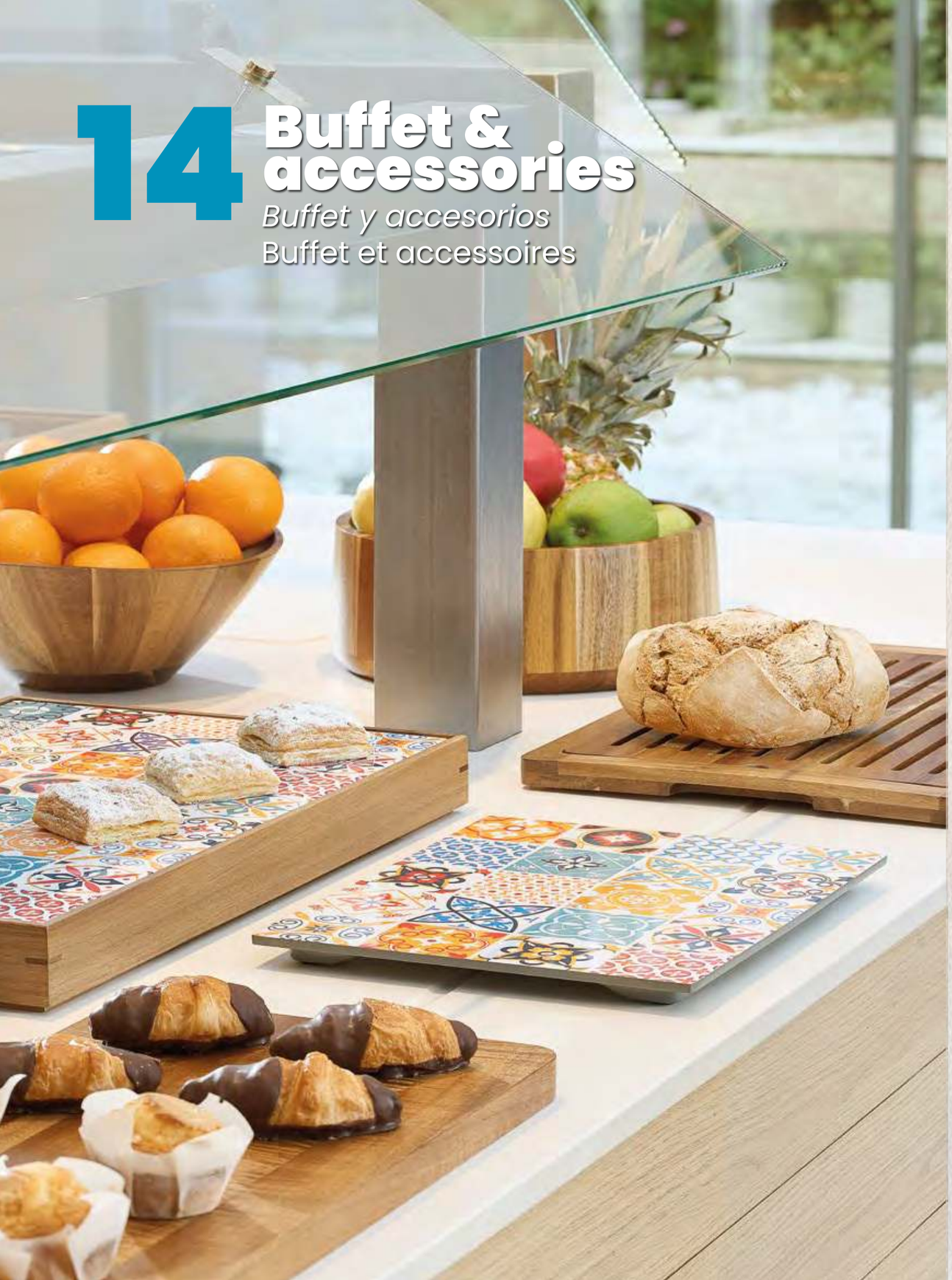


| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22185** | 10 | 2,7 | 24 |

# 14 Buffet & accessories

*Buffet y accesorios*

Buffet et accessoires




**14.1** **DISPLAY STANDS & BASKETS** 436
*PRESENTACIÓN Y EXPOSITORES*
PRÉSENTOIRS ET PRÉSENTOIRS CORBEILLES

**14.2** **PROTECTION AND COVERS** 449
*PROTECCIÓN Y TAPAS* / PROTECTION ET COUVERCLES

**14.3** **BRONZE COOKWARE** 452
*BATERÍA DE COCINA BRONCE* / BATTERIE DE CUISINE BRONZE

**14.4** **COOL LINE COLLECTION** 454

**14.5** **SUPER SHAPES** 456
**BUFFET PRESENTATION STEAM TABLE PANS**
*CUBETAS PRESENTACIÓN BUFFET* / BACS PRÉSENTATION BUFFET

**14.6** **MIRAMAR® COOKWARE** 458
*BATERÍA DE COCINA PARA PRESENTACIÓN*
BATTERIE DE CUISINE-PRÉSENTATION

**14.7** **CUBIC** 464

**14.8** **CHAFERS & DISPENSERS** 480
*CHAFINGS Y DISPENSADORES* / CHAFERS ET DISTRIBUTEURS

**14.9** **BOWLS & SERVING TRAYS** 490
*BOLS & BANDEJAS DE SERVICIO* / BOLS & PLATEAUX

**14.10** **SERVING TOOLS** 494
*UTENSILIOS DE SERVICIO* / USTENSILES DE SERVICE BUFFET

**14.11** **SIGNS** 504
*SEÑALIZACIÓN* / SIGNALIZATION



Wood
dishwasher

NEW!

# Nova



## P595005 Small wooden box
*Caja pequeña de madera*
Petite boîte en bois



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595005** | 17,5 x 17 x 12,5 | 1 |

## P595006 Large wooden box
*Caja grande de madera*
Grande boîte en bois



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595006** | 17,5 x 31 x 12,5 | 1 |

## P595007 Large double wooden box
*Caja grande doble de madera*
Grande boîte double en bois



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595007** | 35 x 31 x 12,5 | 1 |





# Nova



NEW!

## P595010 Wooden shelf
*Estante de madera*
Tablette en bois



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595010** | 100 x 25 x 2,5 | 1 |
| **P595011** | 70 x 25 x 2,5 | 1 |

## P595017 Wooden bowl
*Bol de madera*
Bol en bois



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P595017** | 30 | 12,5 | 1 |

## P595019 Wooden bowl
*Bol de madera*
Bol en bois



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595019** | 30 x 30 x 12 | 1 |

**Suitable for**
***Compatible con*** / Adaptable pour
P. 446

**Buffet stand**
*Soporte para buffet*
Présentoir buffet



# 14.1 Display stands & baskets

*Presentación y expositores*
Présentoirs et présentoirs corbeilles

NEW!

## Nova

### P595013 Wooden box GN 1/1
*Caja de madera GN 1/1*
Caisse en bois GN 1/1

Wo Wood — dishwasher



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**Suitable for display boards and pans GN 1/1.**
*Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/1.*
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/1.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595013** | 54,5 x 34 x 6 | 1 |
| **P595014** | 54,5 x 34 x 9 | 1 |

### P595015 Wooden box GN 1/2
*Caja de madera GN 1/2*
Caisse en bois GN 1/2

Wo Wood — dishwasher



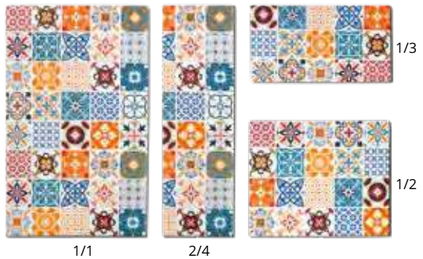
**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**Suitable for display boards and pans GN 1/2.**
*Compatibles con soportes de presentación y cubetas GN 1/2.*
Adaptable pour présentoirs and bacs GN 1/2.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595015** | 34 x 28 x 6 | 1 |
| **P595016** | 34 x 28 x 9 | 1 |

### P2268 Display board
*Soporte presentación*
Présentoir

Me Melamine








| REF | GN | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22680** | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 | 1 |
| **P22681** | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 2 | 1 |
| **P22682** | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 2 | 1 |
| **P22683** | 2/4 | 53 x 16,2 x 2 | 1 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour

**P. 427**



**P. 454**



**P. 421**



**P. 422**









# Display stands & baskets 14.1

*Presentación y expositores*
Présentoirs et présentoirs corbeilles

NEW!

## Nova

Wo Wood — dishwasher

### P595009 Cutlery-holder tray
*Bandeja porta-cubiertos*
Plateau porte-couverts



**4 Compartments**
*4 Compartimentos*
4 Compartiments

**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595009** | 54 x 33,5 x 9,5 | 1 |

### P595012 Serving tray
*Bandeja de servicio*
Plateau service



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595012** | 45 x 35 x 6 | 1 |

### P595008 Cutting board
*Tabla de cortar*
Planche à découper



**With non-slip feet**
*Con pies antideslizantes*
Avec pieds antidérapants

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595008** | 48 x 32 x 2 | 1 |



# 14.1 Display stands & baskets

*Presentación y expositores*
Présentoirs et présentoirs corbeilles

## P598001 One tier flat display stand

*Expositor metálico recto de un nivel*
Présentoir métallique droit à un niveau

Mt Metal

**Baskets not included**
*Cestas no incluidas*
Paniers non inclus





| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P598001** | 45 x 30 x 20,5 | 1 |

## P598002 One tier angled display stand

*Expositor metálico inclinado de un nivel*
Présentoir métallique incliné à un niveau

Mt Metal

**Baskets not included**
*Cestas no incluidas*
Paniers non inclus





| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P598002** | 45 x 30 x 14,5 | 1 |

## P598003 Three tier flat display stand

*Expositor metálico recto de 3 niveles*
Présentoir métallique droit 3 niveaux

Mt Metal

**Baskets not included**
*Cestas no incluidas*
Paniers non inclus



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P598003** | 30 x 24 x 51,5 | 1 |







## P591006 Rectangular metal wire basket

*Cesta metálica rectangular*
Panier métallique rectangulaire

Mt Metal

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P598001 / P598002**



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P591006** | 45 x 30 x 5 | 1 |

## P591007 Rectangular metal wire basket

*Cesta metálica rectangular*
Panier métallique rectangulaire

Mt Metal

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P598003**



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P591007** | 30 x 22,5 x 5 | 1 |

## P595001 Wooden box

*Caja de madera*
Caisse en bois

Wo Wood — dishwasher

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P598001 / P598002**

**Stackable**
*Apilables*
Empilables



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595001** | 45 x 30 x 5 | 1 |
| **P595002** | 45 x 30 x 10 | 1 |

## P595003 Wooden box

*Caja de madera*
Caisse en bois

Wo Wood — dishwasher

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P598003**

**Stackable**
*Apilables*
Empilables



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P595003** | 30 x 22,5 x 5 | 1 |
| **P595004** | 30 x 22,5 x 10 | 1 |

Mt Metal

BUF FET

BEST SELLER



## P596110 Black GN wire basket
*Cesta rejilla GN negra*
Pannier metalique GN noir



1/1

| REF | Mod | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P596110** | 1/1 | 52 x 31,5 x 12 | 6 |
| **P596111** | 1/1 | 52 x 31,5 x 16 | 6 |

## P596120 Black GN wire basket
*Cesta rejilla GN negra*
Pannier metalique GN noir



1/2

| REF | Mod | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P596120** | 1/2 | 31,5 x 25,5 x 12 | 6 |
| **P596121** | 1/2 | 31,5 x 25,5 x 16 | 6 |

## P596130 Black GN wire basket
*Cesta rejilla GN negra*
Pannier metalique GN noir



1/3

| REF | Mod | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P596130** | 1/3 | 31,5 x 17 x 12 | 6 |
| **P596131** | 1/3 | 31,5 x 17 x 16 | 6 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour



P. 422 P. 423 P. 421 P. 443





Ba Bamboo

dishwasher

BUF FET

NATURAL FIBERS





*Dos posiciones: derecho y revés.*
**Two positions: right and reverse.**
Deux positions: droit et envers
*Zwei Positionen: rechts und rückwärts.*

## P59511 GN buffet bamboo box
*Caja GN bambú buffet*
Présentoir GN buffet bambou



1/1

| REF | Mod | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P595110** | 1/1 | 10 | 1 |
| **P595111** | 1/1 | 20 | 1 |

## P59512 GN buffet bamboo box
*Caja GN bambú buffet*
Présentoir GN buffet bambou



1/2

| REF | Mod | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P595120** | 1/2 | 10 | 1 |
| **P595121** | 1/2 | 20 | 1 |

## P59513 GN buffet bamboo box
*Caja GN bambú buffet*
Présentoir GN buffet bambou



1/3

| REF | Mod | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P595130** | 1/3 | 10 | 1 |
| **P595131** | 1/3 | 20 | 1 |

## P59510 Tray - Lid for GN buffet bamboo box
*Bandeja - Tapa para caja GN bambú buffet*
Plateau - Couvercle pour présentoir GN buffet bambou



| REF | Mod | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P595100** | 1/1 | 2 | 3 |
| **P595200** | 1/2 | 2 | 3 |
| **P595300** | 1/3 | 2 | 3 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour



P. 421 P. 422 P. 427 P. 451



# 14.1 Display stands & baskets

*Presentación y expositores*

Présentoirs et présentoirs corbeilles

AA Anodized Aluminum

**Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.**

*Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.*

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

**Stackable.**

*Apilables.*

Empilables.

**Suitable for food contact.**

*Apta para contacto alimentario.*

Adapté au contact alimentaire.

**Double functionality: tray and riser.**

*Doble funcionalidad: bandeja y riser.*

Double fonctionnalité : plateau et riser.

**Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.**

*Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.*

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

## P317500 GN 1/1 buffet tray

*Bandeja buffet GN 1/1*

Plateau buffet GN 1/1

dishwasher




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




**Black** **Silver** **Gold**

IDEA!

**P317500B / P317500S / P317500G**

**Adaptable to GN 1/1 trolleys and food transport boxes with guides.**

*Adaptables a carros GN 1/1 y cajas de transporte de alimentos con guías.*

Adaptables aux chariots GN 1/1 et aux caisses de transport de nourriture avec guides.

| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | |
|---|---|---|---|
| **P317500B** | 53 x 32,5 x 6,5 | 49,2 x 31 | 1 |
| **P317500S** | 53 x 32,5 x 6,5 | 49,2 x 31 | 1 |
| **P317500G** | 53 x 32,5 x 6,5 | 49,2 x 31 | 1 |



**Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.**

*Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.*

Enclenchez le dessus de la poignée pour empiler les plateaux de manière stable et sécurisée.







AA Anodized Aluminum

## P317100 Service and buffet trays

*Bandejas de servicio y buffet*

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



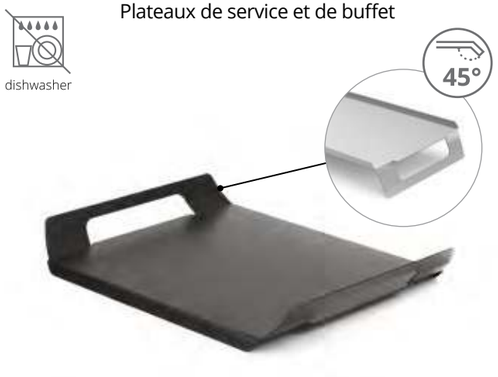

| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | |
|---|---|---|---|
| **P317100B** | 53 x 32,5 x 4,6 | 45,5 x 31 | 1 |
| **P317100S** | 53 x 32,5 x 4,6 | 45,5 x 31 | 1 |
| **P317100G** | 53 x 32,5 x 4,6 | 45,5 x 31 | 1 |

## P317200 Service and buffet trays

*Bandejas de servicio y buffet*

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



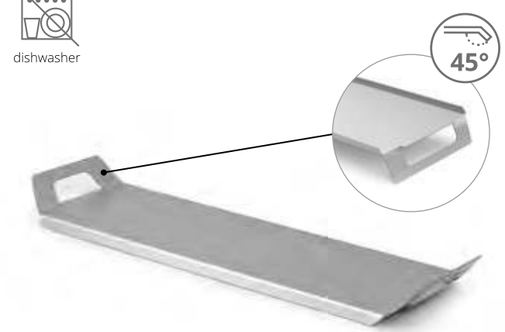

| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | |
|---|---|---|---|
| **P317200B** | 43,4 x 32,5 x 4,6 | 36 x 31 | 1 |
| **P317200S** | 43,4 x 32,5 x 4,6 | 36 x 31 | 1 |
| **P317200G** | 43,4 x 32,5 x 4,6 | 36 x 31 | 1 |

## P317300 Service and buffet trays

*Bandejas de servicio y buffet*

Plateaux de service et de buffet

dishwasher



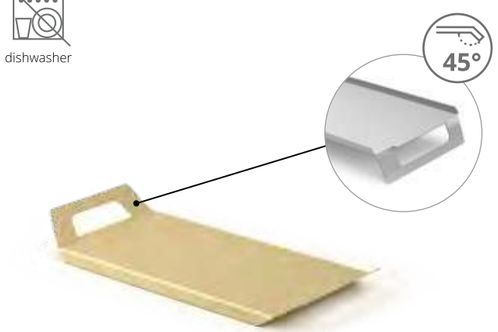

| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | |
|---|---|---|---|
| **P317300B** | 51,5 x 18,5 x 4 | 45,5 x 17 | 1 |
| **P317300S** | 51,5 x 18,5 x 4 | 45,5 x 17 | 1 |
| **P317300G** | 51,5 x 18,5 x 4 | 45,5 x 17 | 1 |

## P317400 Service and buffet trays

*Bandejas de servicio y buffet*

Plateaux de service et de buffet

dishwasher




| REF | Ext. measures *Medidas ext.* Dimensions ext. W x D x H cm | Usable surface *Superfície útil* Surface utile cm | |
|---|---|---|---|
| **P317400B** | 39 x 19,5 x 4 | 33 x 18 | 1 |
| **P317400S** | 39 x 19,5 x 4 | 33 x 18 | 1 |
| **P317400G** | 39 x 19,5 x 4 | 33 x 18 | 1 |

# 14.1 Display stands & baskets

*Presentación y expositores*
Présentoirs et présentoirs corbeilles

Mt Metal PVC



NEW!

## P597200 Crown golden buffet stand

*Soporte para buffet dorado Crown*
Présentoir buffet doré Crown




| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P597200** | 25 | 21 | 20 | 6 |

## P597210 Crown golden buffet stand

*Soporte para buffet dorado Crown*
Présentoir buffet doré Crown




| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P597210** | 25 | 21 | 30 | 6 |

## P597180 Buffet stand

*Soporte para buffet*
Présentoir buffet



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P597180** | 21,5 | 19 | 6 |

## P597190 Buffet stand

*Soporte para buffet*
Présentoir buffet



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P597190** | 21,5 | 19 | 6 |





Mt Metal PVC

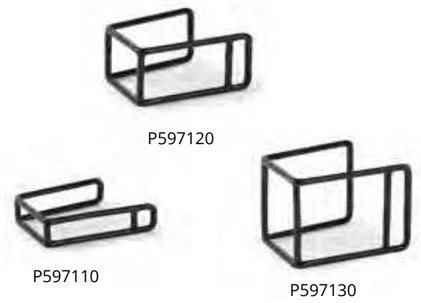
# Display stands & baskets 14.1

*Presentación y expositores*
Présentoirs et présentoirs corbeilles



## P59711 Buffet stand

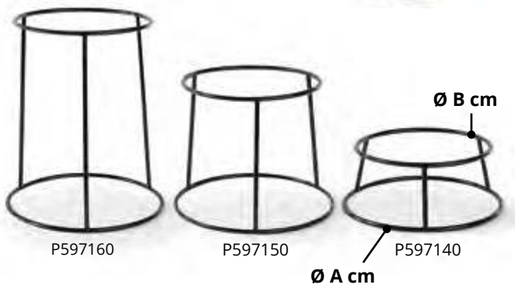
*Soporte para buffet*
Présentoir buffet




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P597110** | 12,5 x 10,5 x 3 | 24 |
| **P597120** | 12,5 x 10,5 x 6 | 24 |
| **P597130** | 12,5 x 10,5 x 9 | 24 |

## P59714 Buffet stand

*Soporte para buffet*
Présentoir buffet




| REF | Ø A cm | Ø B cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P597140** | 25 | 21 | 10 | 6 |
| **P597150** | 25 | 21 | 20 | 6 |
| **P597160** | 25 | 21 | 30 | 6 |

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

**Round bowl**
*Bol redondo*
Bol rond



P. 413

**Display plate**
*Soporte presentación*
Présentoir



P. 423



BUFFET & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

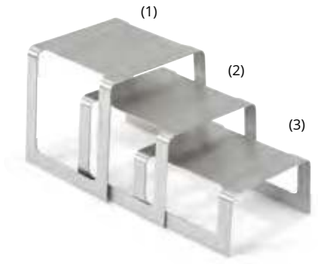
# 14.1 Display stands & baskets

*Presentación y expositores*
Présentoirs et présentoirs corbeilles

SS Stainless steel

## 46009 Set of 3 Square Bent Risers

*Juego 3 expositores ángulos redondos*
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis

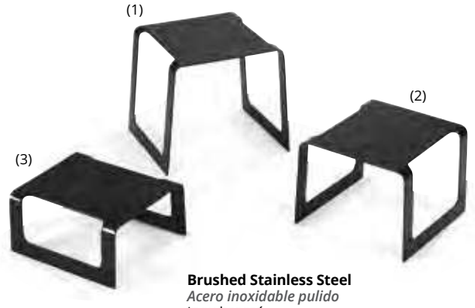



**Brushed Stainless Steel**
*Acero inoxidable pulido*
Inox brossé

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **46009** | (1) 20,3 x 20,3 x 20,3<br>(2) 20,3 x 19,1 x 15,2<br>(3) 20,3 x 17,8 x 10,2 | 1 |

## 4600960 Set of 3 Square Bent Risers

*Juego 3 expositores ángulos redondos*
Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis




**Brushed Stainless Steel**
*Acero inoxidable pulido*
Inox brossé

**Black /** *Negro /* Noir

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **4600960** | (1) 20,3 x 20,3 x 20,3<br>(2) 20,3 x 19,1 x 15,2<br>(3) 20,3 x 17x8 x 10,2 | 1 |

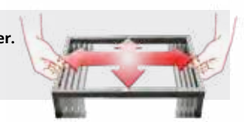
## P597170 Retractable display stand

*Expositor buffet extensible*
Présentoir buffet rétractable



| REF | Max cm | Min cm | H cm Min / Max | |
|---|---|---|---|---|
| **P597170** | 53 x 32,5 | 32,5 x 17,6 | 6,5 / 10 | 6 |

IDEA! **Adjustable to GN container.**
*Adaptable a cubetas GN.*
Adapté à bacs GN.












## 19196 Angled Adaptor Plate

*Placa adaptadora angular*
Plaque intermédiaire inclinée



**Elevates pans to enhance food presentation**
*Eleva las cubetas para mejorar la presentación de los alimentos*
Élévage des bacs pour améliorer la présentation des aliments

| REF | W x D x H cm | Type / *Tipo* | |
|---|---|---|---|
| **19196** | 53 x 32,5 x 7,0 | 1 GN 1/1 (6º) | 2 |





# Protection and covers 14.2

*Protección y tapas*
Protection et couvercles

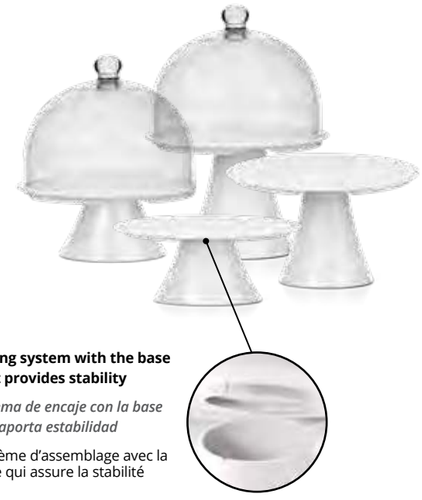
## P590008 Dome cover

*Tapa campana*
Couvercle cloche

PC Polycarbonate



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P590008** | 21 | 17,5 | 1 |
| **P590009** | 26 | 20,0 | 1 |
| **P590010** | 31 | 23,5 | 1 |



**Fitting system with the base that provides stability**
*Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad*
Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

## P22361 Display tray

*Bandeja presentación*
Plateau présentation

Me Melamine



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22361** | 22,7 | 1,5 | 12 |
| **P22362** | 27,8 | 1,5 | 6 |
| **P22363** | 32,7 | 1,5 | 6 |

## P2236 Stand

*Stan*
Base

Me Melamine



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P22361 / P22362 / P22363**

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P22366** | 16,5 | 10 | 6 |
| **P22367** | 16,5 | 18 | 6 |

## P590011 Hinged cover

*Tapa con visagra*
Couvercle articulé

Ac Acrylic



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P590011** | 23,0 | 6 |
| **P590012** | 26,5 | 6 |



IDEA! **P590008 + P22361**
**P590009 + P22362**
**P590010 + P22363**

## P22364 Bowl

*Bol*
Bol

Me Melamine



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P22364** | 22,5 | 12 |
| **P22365** | 26,0 | 6 |



IDEA! **P590011 + P22364**
**P590012 + P22365**

BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFET ET ACCESSOIRES

## P19060 Mobile and ajustable breath guards
*Protección Anti-aliento regulable*
Pare-haleine ajustable

PETG · SS Stainless steel





**Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.**

*Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.*

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P19120** | 120 x 45 x 38 | 1 |

## P598700 Clear round lid for presentation
*Tapa redonda transparente presentación*
Couvercle rond transparent pour présentation

PC Polycarbonate



| REF | Ø cm | H cm | Suitable for<br>*Combinable con*<br>Adaptable pour | |
|---|---|---|---|---|
| **P598700** | 22 | 13,5 | P22127 / P22124 | 1 |
| **P598800** | 27 | 16,5 | P22128 / P22125 | 1 |

## P590005 Round display cabinet
*Vitrina redonda*
Vitrine ronde

Pl Plastic



| REF | Ø cm | H cm | Base útil<br>*Functional basic*<br>Base utile<br>Ø cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P590005** | 38 | 22 | 31,5 | 1 |
| **P590006** | 46 | 26 | 37,5 | 1 |

## P590001 Rectangular display cabinet
*Vitrina rectangular*
Vitrine rectangulaire

Pl Plastic



| REF | W x D x H cm | Base útil<br>*Functional basic*<br>Base utile<br>Ø cm | |
|---|---|---|---|
| **P590001** | 40 x 24,5 x 15,5 | 34 x 19 | 1 |
| **P590002** | 50,5 x 30,5 x 18 | 44 x 24,5 | 1 |

## P590003 Double display cabinet
*Vitrina doble*
Vitrine double

Pl Plastic



| REF | W x D x H cm | Base útil<br>*Functional basic*<br>Base utile<br>Ø cm | |
|---|---|---|---|
| **P590003** | 40 x 24,5 x 32 | 2 x (34 x 19) | 1 |
| **P590004** | 50,5 x 30,5 x 40 | 2 x (44 x 24,5) | 1 |





PC Polycarbonate

## P904300 Roll-top lid
*Tapa roll-top*
Couvercle roll-top

1/1



| REF | Mod | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P904300** | 1/1 | 57 x 32,5 x 17,5 | 1 |

## P834 GN prectangular lid
*Tapa rectangular GN*
Couvercle rectangulaire GN

1/1



| REF | Mod | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P834000** | 1/1 | 53 x 32,5 x 10 | 6 |

## P835 GN dome lid
*Campana GN*
Dôme de protection GN

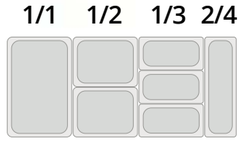
1/1



| REF | Mod | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P835000** | 1/1 | 53 x 32,5 x 19 | 6 |

## P590110 Clear GN lids for presentation
*Tapas GN transparentes presentación*
Couvercles GN transparents de présentation




| REF | Mod | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P590110** | 1/1 | 10 | 6 |
| **P590120** | 1/2 | 10 | 12 |
| **P590130** | 1/3 | 10 | 12 |
| **P590240** | 2/4 | 10 | 12 |

**Suitable for**
*Compatible con* / Adaptable pour P. 443


P. 401


P. 427


P. 238



# 14.3 Bronze cookware

*Batería cocina bronce*
Batterie de cuisine bronze



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

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

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

**Escape valve for steam**
***Válvula de salida de vapor***
Clapet de sortie de la vapeur

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

***Exterior pintado en elegante color bronce.***

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

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

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

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

**Ground base**
***Fondo torneado***
Fond dressé

## Elegant, robust, versatile

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







# Bronze cookware 14.3

*Batería cocina bronce*
Batterie de cuisine bronze

CA Cast Aluminum

gas vitro electric oven

ECLIPSE

## P1520 Rotisserie
*Rustidera*
Plat à rôtir



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P152035B** | 35 x 25 x 7,5 | 5 | 1 |
| **P152935** | **Transparent lid** *Tapa transparente* Couvercle transparent | | 1 |

## P1410 Shallow casserole without lid
*Cazuela baja sin tapa*
Cocotte sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P141024B** | 24 | 5,8 | 2,25 | 1 |
| **P141028B** | 28 | 7,5 | 4,00 | 1 |
| **P141032B** | 32 | 8,0 | 5,75 | 1 |

## P1510 Deep casserole without lid
*Cazuela alta sin tapa*
Braisière sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P151020B** | 20 | 9 | 2,50 | 1 |
| **P151024B** | 24 | 10 | 4,00 | 1 |
| **P151028B** | 28 | 12 | 6,65 | 1 |

## P1540 Glass lid with stainless steel rim
*Tapa de cristal con borde de acero inoxidable*
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable

Cr Crystal



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P154020** | 20 | 1 |
| **P154024** | 24 | 1 |
| **P154028** | 28 | 1 |
| **P154032** | 32 | 1 |

## P152 Rotisserie
*Rustidera*
Plat à rôtir



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P152035** | 35 x 25 x 7,5 | 5 | 1 |

**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 87**

## Square non-stick casserole without lid
*Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa*
Faitout antiadhésif sans couvercle



BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFETS ET ACCESSOIRES

**Ideal for heated buffets**
*Ideal para buffet caliente*
Idéal pour buffets chaufées

## P1311 Enamelled steel GN contanier
*Cubeta GN de acero esmaltado*
Bac GN en acier émaillé

ES Enamelled steel · dishwasher · oven to 250°



**Suitable for all types of temperature-maintaining plates.**
*Apto para todo tipo de placa mantenedora de temperatura.*
Convient à tous types de plaques de maintien en température.

P131165



P131120



| REF | Type *Tipo* | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P131120** | 1/1 | 2,0 | 1 |
| **P131165** | 1/1 | 6,5 | 1 |
| **P131220** | 1/2 | 2,0 | 1 |
| **P131265** | 1/2 | 6,5 | 1 |

**See products on**
***Ver productos en /*** Voir produits en page **P. 83**

**Cookware**
*Batería de cocina*
Batterie de cuisine









## P1106F3 Non-stick sandwich bottom GN container
*Cubeta GN antiadherente con fondo difusor*
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur

PATENTED EXCLUSIVE

18/10 Stainless steel · induction · gas · vitro · electric



**Ideal for buffet presentations.**
*Ideal para presentación buffet.*
Idéal pour présentation buffet.

| REF | Type *Tipo* | H mm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P1106F3A** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1 |
| **P1106F3N** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1 |
| **P1106F3R** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1 |
| **P1106F3G** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1 |
| **P1106F3** | 1/1 | 65 | 8,30 | 1 |
| **P1206F3A** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1 |
| **P1206F3N** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1 |
| **P1206F3R** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1 |
| **P1206F3G** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1 |
| **P1206F3** | 1/2 | 65 | 4,10 | 1 |

P1106F3A



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




P1106F3R



P1106F3N



P1106F3



P1106F3G





# 14.5 Super shapes

**Buffet presentation steam table pans**

*Cubetas presentación buffet* / Bacs présentation buffet

## 3101015 Full Oval

*Ovalada*

Ovale

1/1



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3101015** | 53 x 32,5 x 5,1 | 3,7 | 6 |
| **3101020** | 53 x 32,5 x 6,5 | 4,6 | 6 |
| **3101040** | 53 x 32,5 x 10 | 7,8 | 6 |

## 3102015 Half Oval

*Óvalo*

Ovale

1/2



| REF | cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3102015** | 26,5 x 32,5 x 5,1 | 1,6 | 6 |
| **3102020** | 26,5 x 32,5 x 6,5 | 2,1 | 6 |
| **3102040** | 26,5 x 32,5 x 10 | 3,5 | 6 |

## 3101220 Full Hexagon

*Hexágono*

Hexagonal

1/1



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3101220** | 53 x 32,5 x 6,5 | 5,0 | 6 |
| **3101240** | 53 x 32,5 x 10 | 8,8 | 6 |

## 3102220 Full Hexagon

*Hexágono*

Hexagonal

1/2



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3102220** | 26,5 x 32,5 x 6,5 | 2,1 | 6 |

## 3101120 Full Kidney

*Reniforme*

Rein

1/1



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3101120** | 53 x 32,5 x 6,5 | 4,8 | 6 |







## 3102120 Half Kidney

*Reniforme*

Rein

1/2



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3102120** | 26,5 x 32,5 x 6,5 | 2,1 | 6 |

## 3100020 Long Wild Pan

*Wild Pan larga*

Wild Pan long

2/4



75015

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3100020** | 53 x 16,5 x 6,5 | 3,5 | 6 |
| **3100040** | 53 x 16,5 x 8,9 | 4,8 | 6 |

## 3100220 Short Wild Pan

*Wild Pan corta*

Wild Pan court

1/2



75013

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3100220** | 26,5 x 32,5 x 6,5 | 3,9 | 6 |
| **3100240** | 26,5 x 32,5 x 10 | 6,1 | 6 |

## 3100320 Third Outer Wild Pan

*Wild Pan externa*

Troisième Wild Pan extérieur

1/3



75013

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3100320** | 17,6 x 32,5 x 6,5 | 2,5 | 6 |
| **3100340** | 17,6 x 32,5 x 10 | 3,6 | 6 |

## 3100321 Inner Wild Pan

*Wild Pan interna*

Troisième Wild Pan intérieur

1/3



75013

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **3100321** | 17,6 x 32,5 x 6,5 | 2,5 | 6 |
| **3100341** | 17,6 x 32,5 x 10 | 3,6 | 6 |

## 75015 Adaptor Bar

*Barra adaptadora*

Barre intermédiaire



| REF | **For /** *Para* / Pour | |
|---|---|---|
| **75015** | 3100020 / 3100040 | 12 |
| **75013** | 3100220 / 3100240 / 3100320 3100321 / 3100340 / 3100341 | 12 |

# 14.6 Miramar® cookware

*Batería de cocina para presentación*
Batterie de cuisine-Présentation



**Cookware goes straight from the kitchen to your buffet in the same vessel.**
**Variety of cookware items or any menu.**

*La batería pasa directamente de la cocina a su buffet en el mismo recipiente.*
*Variedad de utensilios de cocina para todo tipo de comidas.*

Passez directement de la cuisine au buffet sans changer de plat.
Variété d'articles pour tout type de menu.















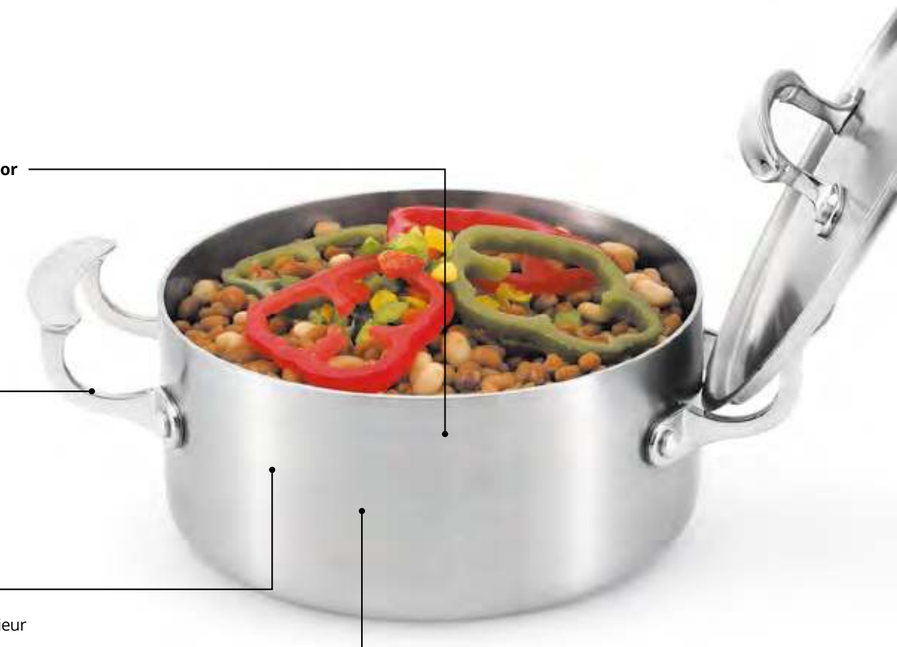
induction gas vitro electric **INDUCTION**

NSF JP

**Satin-finished interior and exterior**
*Asas y mangos brillantes*
Des poignées ultra-brillantes

**Handle design serves as a convenient cover rest**
*Mangos diseñados para la sujeción de las tapas*
La conception des manches et poignées sert de reposecouvercle

**Mirror-finished handles**
*Interior y exterior satinados*
Finition satinée à l'intérieur et l'extérieur

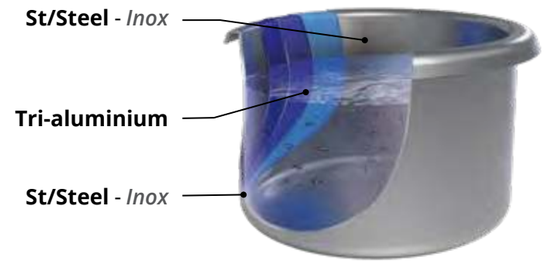


**Multi-ply**
*Multimetal*
Multi-metal

**St/Steel** - *Inox*

**Tri-aluminium**

**St/Steel** - *Inox*





*Batería de cocina para presentación*
Batterie de cuisine-Présentation

Mp Multiply

## 49410 Casseroles
*Cacerola baja con tapa*
Faitouts avec couvercle dôme bas



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **49410** | 20,0 | 9,5 | 2,9 | 1 |
| **49411** | 24,1 | 11,3 | 4,8 | 1 |
| **49441** | 25,8 | 18,9 | 6,6 | 1 |

## 49425 Bazier pan
*Cacerola baja*
Plat à braiser



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **49425** | 30 | 8,9 | 6 | 1 |

## 49413 Sauté Pan
*Sartén*
Sauteuse




| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **49416** | 20,3 | 5,1 | 1,2 | 1 |
| **49413** | 26,0 | 4,8 | 2,1 | 1 |

## 49417 French Omelet Pans
*Paellera*
Poêle à omelette




| REF | cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **49417** | 20,3 x 20,3 | 6 | 1,7 | 1 |
| **49424** | 26 x 26 | 6 | 2,9 | 1 |

## 49418 Stir Fry Pan
*Sautex bombeado*
Wok/plat de service




| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **49418** | 30,2 | 9,4 | 4,9 | 1 |
| **49428** | 32,1 | 9,2 | 6,0 | 1 |

## 49430 Sauce Pans
*Cazo*
Casserole




| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **49414** | 15,9 | 9,5 | 1,9 | 1 |
| **49430** | 14,0 | 6,8 | 0,9 | 1 |





*Batería de cocina para presentación*
Batterie de cuisine-Présentation

Mp Multiply

## 49432 Food Pans
*Fuente*
Plat




| | REF | For / *Para* / Pour | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|---|---|
| NEW | **49434** | - | 29,5 x 23,6 x 5,1 | 2,6 | 1 |
| | **49432** | - | 37,3 x 30 x 5,1 | 4,4 | 1 |
| | **49435W** | - | 29,5 x 23,6 x 5,1 | 2,6 | 1 |
| | **49433W** | - | 37,3 x 30 x 5,1 | 4,4 | 1 |
| NEW | **49434C** | 49434 - 49435W | 29,5 x 23,5 x 6,4 | - | 1 |
| NEW | **49432C** | 49432 - 49433W | 37,3 x 30 x 6,4 | - | 1 |

## 49420 Oval Au Gratin
*Fuente para gratinar*
Plat à gratin ovale




*** Mirror-finished interior**
*Acabado brillante*
Ultra-brillant

| | REF | For / *Para* / Pour | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **49420** | - | 25,4 x 19,1 x 5,2 | 1,7 | 1 |
| NEW | **49420C** | 49420 | 25,4 x 19,1 x 6,4 | - | 1 |
| | **49412*** | - | 30,5 x 21,6 x 5,1 | 2,5 | 1 |
| NEW | **49412C*** | 49412 | 30,5 x 21,6 x 6,4 | - | 1 |
| | **49442** | - | 40,6 x 22,9 x 5,1 | 3,5 | 1 |
| NEW | **49442C** | 49442 | 40,6 x 22,9 x 6,4 | - | 1 |
| | **49445** | - | 52,3 x 22,9 x 10,2 | 6,6 | 1 |

## 49431 French Oven with cover
*Fuente Horno con tapa*
Cocotte avec couvercle



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **49431** | 363 x 282 x 9,7 | 6,6 | 1 |

## 49429 Covers
*Tapa*
Couvercles




| REF | For / *Para* / Pour | Ø cm | H mm | |
|---|---|---|---|---|
| **49429** | 49428 | 35,6 | 120 | 1 |
| **49426** | 49418 - 49425 | 32,4 | 102 | 1 |
| **49419** | 49416 - 49417 | 20,3 | 51 | 1 |
| **49423** | 49413 - 49424 | 27,3 | 51 | 1 |
| **49427** | 49430 | 14,9 | 51 | 1 |

## 8230210 Oval presentation dish
*Fuente presentación ovalada*
Fontaine de présentation ovale

SS Stainless steel




| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **8230210** | 33,3 x 22,5 x 6,4 | 1,9 | 1 |
| **8231420** | 48,4 x 30,2 x 5,1 | 2,8 | 1 |

## 8231810 Rectangular presentation dish
*Fuente presenación rectangular*
Fontaine de présentation rectangulaire

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **8231810** | 33,2 x 27 x 2,5 | 1,5 | 1 |
| **8230720** | 33,2 x 27 x 7 | 3,2 | 1 |

**TEMPLATES**
*PLANTILLAS*
GABARITS

**Stainless Steel Plain /** *Acero inox. /* Inox
**Resin /** *Resina /* Résine
**Night Sky /** *Negro /* Bleu nuit

**+150ºC**



### 8242014 One large and one small round
*Plantilla agujeros redondo grande y pequeño*
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242014** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242314 One large oval
*Plantilla agujero oval grande*
Une grande découpe ovale

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242314** | 53,6 x 32,4 | | 1 |
| **8242310** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242414 One large round and one small round
*Plantilla agujeros redondo grande y pequeño*
Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242414** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242514 Two large round
*Plantilla agujeros redondos grandes*
2 grandes découpes rondes

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242514** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242614 One large round
*Plantilla agujero redondo grande*
Une grande découpe ronde

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242614** | 53,6 x 32,4 | | 1 |
| **8242610** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242714 One large oval
*Plantilla agujero oval grande*
Un grand ovale

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242714** | 53,6 x 32,4 | | 1 |
| **8242710** | 53,6 x 32,4 | | 1 |





**+150ºC**

### 8240016 Solid baseplate
*Plantilla sólida*
Modèle solide

1/1



| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8240016** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242814 One small food pan
*Plantilla para fuente*
Un petit bac à aliments

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242814** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8242914 One large food pan
*Plantilla para fuente*
Un grand bac à aliments

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8242914** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8243014 Two small food pans
*Plantilla para fuente*
Deux petits bacs à aliments

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8243014** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8243114 One large and one medium oval
*Plantilla agujeros ovales grande y pequeño*
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ovale

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8243114** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8243214 Two medium oval
*Plantilla agujeros redondos medianos*
Deux découpes ovales moyennes

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8243214** | 53,6 x 32,4 | | 1 |
| **8243210** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

### 8243314 One large and one medium round
*Plantilla agujeros redondos grande y mediano*
Une grande découpe ronde et une moyenne découpe ronde

1/1




| REF | cm | | |
|---|---|---|---|
| **8243314** | 53,6 x 32,4 | | 1 |

# 14.7 CUBIC®

EXCLUSIVE
PATENT PENDING

## Modularity that reflects maximum expression
*Modularidad a la máxima expresión*
Modularité à son expression maximale

**Discover the best buffet display, thanks to its:**
**. It allows to optimize exhibition space**
**. It reduces assembly and disassembly time**
**. Ease of transport and storage**
**. Elegant and original**
**. It offers multiple and varied combinations**

*Descubre la mejor presentación de buffet, porque:*
*· Permite optimizar espacio de exposición*
*· Reduce el tiempo de montaje y desmontaje*
*· Facilidad de transporte y almacenaje*
*· Elegante y original*
*· Ofrece múltiples y variadas combinaciones*

Découvrez la meilleure présentation buffet, grâce à son :
· Permet d'optimiser l'espace d'exposition
· Réduit le temps de montage et de démontage
· Facilité de transport et de stockage
· Élégant et original
· Offre des combinaisons multiples et variées











**CUBES /** *CUBO /* CUBES
**Top cover convertible on mini shelf, stackable, multicombinations, saving space when storing parts, special waterproof treatment.**

*Con tapa superior transformable en mini estante, apilables entre sí, múltiples combinaciones posibles, ahorro de espacio durante el almacenaje de las piezas, tratamiento hidrófugo especial.*

Couvercle transformable en mini rayon, empilables, multiples combinaisons possibles, gain d'espace pour le stockage des composants, traitement hydrofuge spécial.

**SHELVES /** *ESTANTES /* TABLETTES
**Three lengths: 50, 80 and 100 cm, two depths: 18 and 35 cm, undeformable wood. Special waterproof treatment.**

*Tres longitudes: 50, 80 y 100 cm, dos profundidades: 18 y 35 cm, madera indeformable. Tratamiento hidrófugo especial.*

Trois longueurs: 50, 80 et 100 cm, deux profondeurs: 18 et 35 cm. Bois indéformable. Traitement hydrofuge spécial.









**Stackable trays**
*Bandejas apilables entre sí*
Plateaux empilables entre eux

## Display buffet cases
*Muebles presentación buffet*
Meubles présentation buffet

**Suitable for gastronorm sizes**
*Adaptado a medidas gastronorm*
Adaptés aux mesures gastronorme

**Made of wood with special waterproof treatment, easy to clean**

*Fabricados en madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza*

Fabriqué en bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer



## Wooden buffet serving trolley
*Carro madera presentación buffet*
Chariot buffet en bois présentation buffet

**Outstanding combination of wood and aluminium**
*Elegante combinación de madera y aluminio*
Combinaison élégante en bois et en aluminium

**Suitable for gastronorm sizes**
*Adaptado a medidas gastronorm*
Adaptés aux mesures gastronorme

**Possible transformation from an expositor trolley to a presentation table**

*Posibilidad de convertir el carro expositor en mesa de presentación*

Possibilité de transformer le chariot d'exposition en une table de présentation

**Wood with special waterproof treatment, easy to clean**
*Tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza*
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

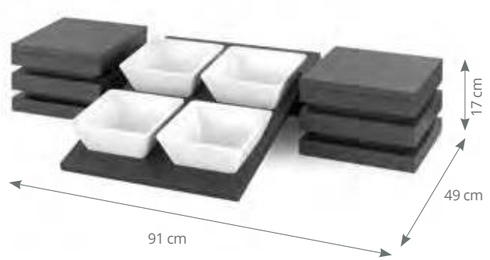








### P905504 Presentation kit for 4 square bowls
*Conjunto soporte 4 bols cuadrados*
Kit support 4 bols carrés



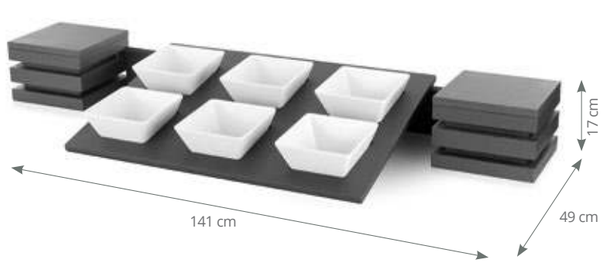

**Includes :**
**2 cubes with lid**
**1 crossbar 50 cm lenght**
**1 displayer for 4 bowls**
**4 melamine bowls.**

*Incluye:*
*2 cubos con tapa*
*1 travesaño de 50 cm*
*1 presentador de 4 bols*
*4 bols de melamina.*

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 50 cm
1 présentoir pour 4 bols
4 bols mélamine.

| REF | |
|---|---|
| **P905504** | 1 |

### P905506 Presentation kit for 6 square bowls
*Conjunto soporte 6 bols cuadrados*
Kit support 6 bols carrés



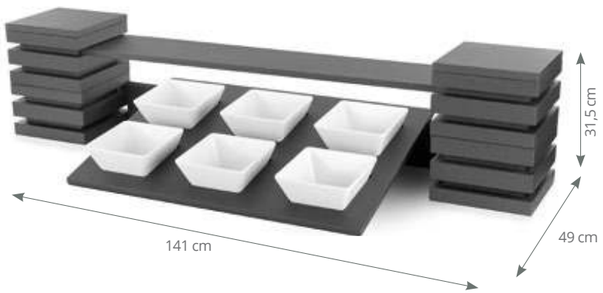

**Includes :**
**2 cubes with lid**
**1 crossbar 100 cm lenght**
**1 displayer for 6 bowls**
**6 melamine bowls.**

*Incluye:*
*2 cubos con tapa*
*1 travesaño de 100 cm*
*1 presentador de 6 bols*
*6 bols de melamina.*

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine.

| REF | |
|---|---|
| **P905506** | 1 |

### P905516 Two levels presentation kit for 6 square bowls
*Conjunto 2 niveles soporte 6 bols*
Kit support 6 bols carrés deux niveaux



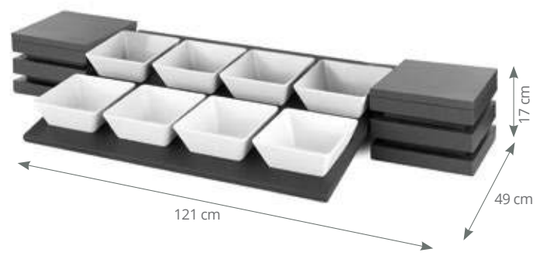

**Includes :**
**4 cubes with lid**
**1 crossbar 100 cm lenght**
**1 displayer for 6 bowls**
**6 melamine bowls**
**1 narrow shelf 100 cm**

*Incluye:*
*4 cubos con tapa*
*1 travesaño de 100 cm*
*1 presentador de 6 bols 6 bols de melamina*
*1 estante estrecho de 100 cm*

Inclus :
4 cubes avec couvercle
1 longeron 100 cm
1 présentoir pour 6 bols
6 bols mélamine
1 tablette étroite 100 cm

| REF | |
|---|---|
| **P905516** | 1 |

### P905508 Presentation kit for 8 square bowls
*Conjunto soporte 8 bols cuadrados*
Kit support 8 bols carrés




**Includes :**
**2 cubes with lid**
**1 crossbar 80 cm lenght**
**2 displayers for 4 bowls**
**8 melamine bowls**

*Incluye:*
*2 cubos con tapa*
*1 travesaño de 80 cm*
*2 presentadores de 4 bols*
*8 bols de melamina*

Inclus :
2 cubes avec couvercle
1 longeron 80 cm
2 présentoirs pour 4 bols
8 bols mélamine

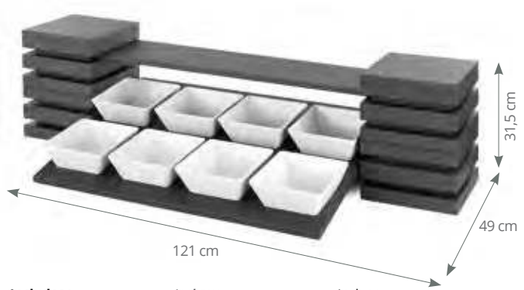
| REF | |
|---|---|
| **P905508** | 1 |

## P905518 Two levels presentation kit for 8 square bowls

*Conjunto 2 niveles soporte 8 bols*

Kit support 8 bols carrés deux niveaux

Wo Wood | Me Melamine




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **4 cubes with lid** | *4 cubos con tapa* | 4 cubes avec couvercle |
| **1 crossbar 80 cm lenght** | *1 travesaño 80 cm* | 1 longeron 80 cm |
| **2 displayers for 4 bowls** | *2 presentadores de 4 bols* | 2 présentoirs pour 4 bols |
| **8 melamine bowls** | *8 bols de melamina* | 8 bols mélamine |
| **1 narrow shelf 80 cm** | *1 estante estrecho 80 cm* | 1 tablette étroite 80 cm |

| REF | |
|---|---|
| **P905518** | 1 |

## P905400 Basic two levels presentation kit

*Conjunto básico estante 2 niveles*

Kit basique présentation 2 niveaux

Wo Wood




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **4 cubes with lid** | *4 cubos con tapa* | 4 cubes avec couvercle |
| **1 wide shelf 100 cm** | *1 estante ancho 100 cm* | 1 tablette large 100 cm |
| **1 narrow shelf 100 cm** | *1 estante estrecho 100 cm* | 1 tablette étroite 100 cm |

| REF | |
|---|---|
| **P905400** | 1 |

## P905310 Two levels presentation kit for 40x40 cm trays

*Conjunto 2 niveles bandejas 40x40 cm*

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 40x40 cm

Wo Wood




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **6 cubes with lid** | *6 cubos con tapa* | 6 cubes avec couvercle |
| **1 crossbar 100 cm lenght** | *1 travesaño de 100 cm* | 1 longeron 100 cm |
| **2 serving trays 40 x 40 cm** | *2 bandejas presentación de 40 x 40 cm* | 2 plateaux présentation 40 x 40 cm |
| **1 narrow shelf 100 cm** | *1 estante estrecho de 100 cm* | 1 tablette étroite 100 cm |

| REF | |
|---|---|
| **P905310** | 1 |

## P905320 Two trays 60x40 cm presentation kit

*Conjunto 2 bandejas 60x40 cm*

Kit présentation pour deux plateaux 60x40 cm

Wo Wood




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **2 cubes with lid** | *2 cubos con tapa* | 2 cubes avec couvercle |
| **1 crossbar 100 cm lenght** | *1 travesaño de 100 cm* | 1 longeron 100 cm |
| **2 serving trays 60 x 40 cm** | *2 bandejas presentación de 60 x 40 cm* | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |

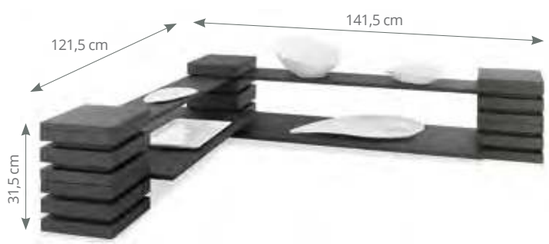
| REF | |
|---|---|
| **P905320** | 1 |

## P905410 "L" shape two levels presentation kit

*Conjunto estante dos niveles forma "L"*

Kit présentation "L" 2 niveaux

Wo Wood




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **6 cubes with lid** | *6 cubos con tapa* | 6 cubes avec couvercle |
| **1 wide shelf 100 cm** | *1 estante ancho 100 cm* | 1 tablette large 100 cm |
| **1 narrow shelf 100 cm** | *1 estante estrecho 100 cm* | 1 tablette étroite 100 cm |
| **1 wide shelf 80 cm** | *1 estante ancho 80 cm* | 1 tablette large 80 cm |
| **1 narrow shelf 80 cm** | *1 estante estrecho 80 cm* | 1 tablette étroite 80 cm |

| REF | |
|---|---|
| **P905410** | 1 |

## P905300 Two trays 40x40 cm presentation kit

*Conjunto 2 bandejas presentación 40x40 cm*

Kit présentation pour deux plateaux 40x40 cm

Wo Wood




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **4 cubes with lid** | *4 cubos con tapa* | 4 cubes avec couvercle |
| **1 crossbar 100 cm lenght** | *1 travesaño de 100 cm* | 1 longeron 100 cm |
| **2 serving trays 40 x 40 cm** | *2 bandejas presentación de 40 x 40 cm* | 2 plateaux présentation 40 x 40 cm |

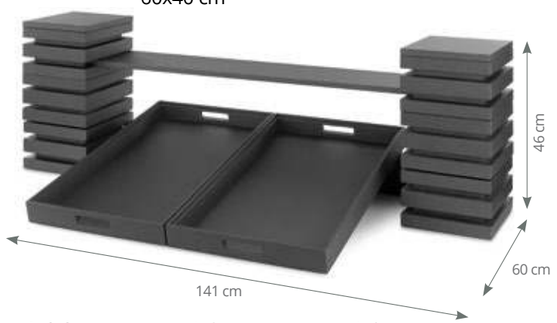
| REF | |
|---|---|
| **P905300** | 1 |

## P905340 Two levels for trays 60x40 cm presentation kit

*Conjunto 2 niveles para bandejas 60x40 cm*

Kit présentation 2 niveaux pour plateaux 60x40 cm

Wo Wood




| Includes : | *Incluye:* | Inclus : |
|---|---|---|
| **6 cubes with lid** | *6 cubos con tapa* | 6 cubes avec couvercle |
| **1 crossbar 100 cm lenght** | *1 travesaño de 100 cm* | 1 longeron 100 cm |
| **2 serving trays 60 x 40 cm** | *2 bandejas presentación de 60 x 40 cm* | 2 plateaux présentation 60 x 40 cm |
| **1 narrow shelf 100 cm** | *1 estante estrecho de 100 cm* | 1 tablette étroite 100 cm |

| REF | |
|---|---|
| **P905340** | 1 |

## P904790 Three levels 2/3 GN stand

*Expositor GN 2/3, tres niveles*

Présentoir 3 niveaux pour GN 2/3

Wo Wood | SS Stainless steel

**Includes /** *Incluye /* Inclus *:*
**3 GN containers 2/3 20 mm**
*3 cubetas GN 2/3 20 mm*
3 bags GN 2/3 20 mm



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904790** | 65 x 38 x 59 | 1 |

## P904350 GN skewer serving tray
*Bandeja GN presentación pinchos*
Plateau GN présentation piques

Wo Wood



GN 1/1

**Includes :** *Incluye:* Inclus :
**wooden tray** *bandeja madera* plateau bois
**oak melamine tray** *bandeja melamina roble* plateau mélamine chêne
**interior skewer stand** *soporte interior pinchos* support intérieur piques

| REF | W x D x H cm | Holes *Agujeros* Ø cm | Piques *Pinchos* | |
|---|---|---|---|---|
| **P904350** | 53,9 x 33,5 x 7,7 | 0,4 | 84 | 1 |

## P904155 Buffet wine cooler
*Enfriador botellas buffet*
Rafraîchisseur bouteilles

Wo Wood SS Stainless steel



GN 1/1

**Includes :** *Incluye:* Inclus :
**wooden tray** *bandeja madera* plateau bois
**1/1 GN pan 150 mm** *cubeta GN 1/1 150 mm* bac GN 1/1 150 mm

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904155** | 57 x 37 x 14,5 | 1 |

## P904720 Napkin and tea & sugar bags dispenser
*Servilletero y dispensador bolsas te y azúcar*
Distributeur serviettes et des saquettes thé & sucre

Wo Wood



P904720

Wo Wood SS Stainless steel



P904725

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904720** | 22 x 22 x 5,5 | 1 |
| **P904725** | 22 x 22 x 5,5 | 1 |

## P904721 Tea & sugar bag holder
*Soporte bolsas te y azúcar*
Support pour saquettes de thé & sucre

SS Stainless steel



**For /** *Para /* Pour **ref. P904.720**

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904721** | 19,8 x 19,8 x 4,9 | 1 |

## P904850 1/1 GN wooden table + cutting board
*Mesita buffet GN 1/1 + taco madera*
Table GN 1/1 en bois + planche à découper

Wo Wood



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904850** | 53 x 32,5 x 12 | 1 |

## P904810 Low wooden table + cutting board
*Mesita buffet baja + taco madera*
Table basse en bois + planche à découper

Wo Wood



P904820

P904810

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904810** | 32,5 x 22 x 12 | 1 |
| **P904820** | 32,5 x 22 x 16,5 | 1 |

## P20072 Methacrylate holder
*Portamenús metacrilato*
Porte-menus méthacrylate

Mc Methacrylate





| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P20072** | 6 x 6 | 1 |

## P904804 Cutting board for wooden table
*Taco madera para mesita buffet*
Planche à découper pour table en bois

Wo Wood



P904804



P904809

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904804**[1] | 29,2 x 18,7 x 22 | 1 |
| **P904809**[2] | 49,7 x 29,2 x 22 | 1 |

**(1) For /** *Para /* Pour **P904810 / P904820**
**(2) For /** *Para /* Pour **P904850**

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 539**

**Stainless steel plate covers**
*Tapas Acero inoxidable para platos*
Inox couvercles à assiette





# ROOM SERVICE

## P904780 Cutlery-holder tray
*Bandeja porta-cubiertos*
Plateau porte-couverts

Wood

GN 1/1



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.

**4 compartments**
*4 compartimentos*
4 compartiments
**303 x 115 mm**

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904780** | 53,9 x 33,5 x 7,7 | 1 |

## P904740 Serving tray
*Bandeja presentación*
Plateau présentation

Wood



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904740** | 40 x 40 x 6,5 | 1 |

## P904760 Serving tray
*Bandeja servicio y presentación*
Plateau service et présentation

Wood



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.

IDEA!

**Room service tray.**
*Perfecta para servicio de habitaciones.*
Plateau ideal pour service de chambre.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904760** | 60 x 40 x 6,5 | 1 |

## P904711 1/1 GN serving tray
*Bandeja servicio y presentación GN 1/1*
Plateau service et présentation GN 1/1

Wood

GN 1/1



**Stackables.**
*Apilables.*
Empilables.



**1/1 Gastronorm container not included.**
*No incluye cubeta gastronorm 1/1.*
Bac gastronorme 1/1 non inclus.

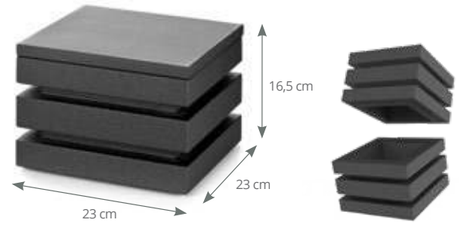
| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904711** | 53,9 x 33,5 x 7,7 | 1 |





Wood

## P904600 Wooden cube with lid
*Cubo con tapa madera*
Cube en bois avec couvercle



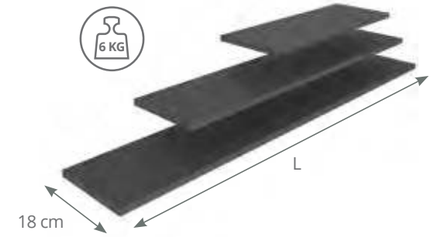

| REF | |
|---|---|
| **P904600** | 1 |

## P904660 Wooden lid
*Tapa madera*
Couvercle en bois




| REF | |
|---|---|
| **P904660** | 1 |

## P904650 Wooden narrow shelf
*Estante madera estrecho*
Tablette en bois étroite




| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P904650** | 50 | 1 |
| **P904680** | 80 | 1 |
| **P904610** | 100 | 1 |

## P904652 Wooden wide shelf
*Estante madera ancho*
Tablette en bois large




| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P904652** | 50 | 1 |
| **P904682** | 80 | 1 |
| **P904612** | 100 | 1 |

## P904937 Displayer for 4 melamine bowls
*Presentador 4 bols melamina cuadrados*
Présentoir 4 bols mélamine

**For square bowls**
*Para bols cuadrados*
Pour bols carrés
**180 x 180**
**REF. P22.202**



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904937** | 37,5 x 50 x 1,5 | 1 |

## P904975 Displayer for 6 melamine bowls
*Presentador 6 bols melamina cuadrados*
Présentoir 6 bols mélamine

**For square bowls**
*Para bols cuadrados*
Pour bols carrés
**180 x 180**
**REF. P22.202**



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904975** | 75 x 50 x 1,5 | 1 |

## P904950 Crossbar buffet trays
*Travesaño soporte bandejas*
Longerons pour plateaux buffet

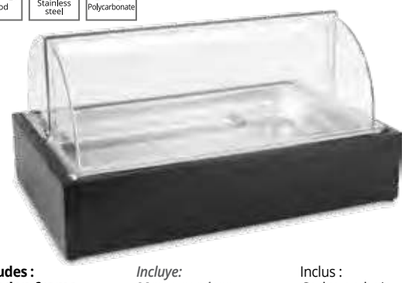





| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904950** | 50 x 12,4 x 2 | 1 |
| **P904980** | 80 x 12,4 x 2 | 1 |
| **P904990** | 100 x 12,4 x 2 | 1 |

## P904165 Perforated buffet display
*Buffet perforado*
Buffet perforé

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



| Includes : | Incluye: | Inclus : |
|---|---|---|
| **Wooden frame perforated 1/1 GN pan 65 mm gastronorm pan 1/1 20 mm roll-top lid.** | *Marco madera bandeja perforada GN 1/1 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top* | Cadre en bois bac GN 1/1 65 mm perforé bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top |

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904165** | 57 x 37 x 31 | 1 |

## P904113 Triple buffet display
*Buffet triple*
Buffet triple

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



| Includes : | Incluye: | Inclus : |
|---|---|---|
| **Wooden frame 3 units 1/3 GN pans 65 mm GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.** | *Marco madera 3 cubetas GN 1/3 65 mm cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top.* | Cadre en bois 3 bacs GN 1/3 65 mm bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top. |

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904113** | 57 x 37 x 31 | 1 |

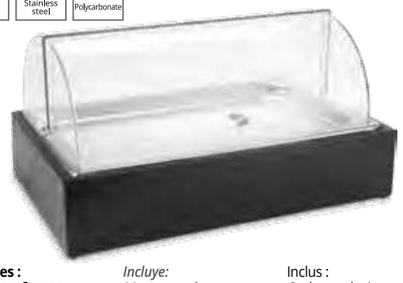
## P904200 Wooden frame
*Marco madera*
Cadre en bois

Wo Wood




## P904120 Standard buffet display
*Buffet estandar*
Buffet standard

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



| Includes : | Incluye: | Inclus : |
|---|---|---|
| **Wooden frame 2u. GN 1/1 20 mm roll-top lid** | *Marco madera 2 u. cubeta GN 1/1 20 mm cúpula roll-top* | Cadre en bois 2 u. bacs GN 1/1 20 mm couvercle roll-top |

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904120** | 57 x 37 x 31 | 1 |

## P904140 Cheese buffet display
*Buffet quesos*
Buffet fromage

Wo Wood · SS Stainless steel · PC Polycarbonate



| Includes : | Incluye: | Inclus : |
|---|---|---|
| **Wooden frame wooden cutting board GN pan 1/1 20 mm roll-top lid.** | *Marco madera bandeja corte madera cubeta GN 1/1 20 mm cupula roll-top.* | Cadre en bois planque à découper en bois bac GN 1/1 20 mm couvercle roll-top. |

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904140** | 57 x 37 x 31 | 1 |

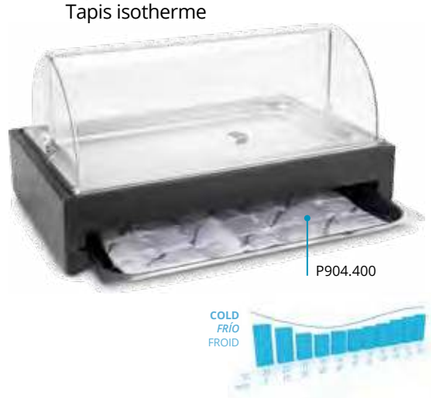
| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904200** | 57 x 37 x 14,5 | 1 |







## P904400 Isothermal mat
*Tapete isotérmico*
Tapis isotherme




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904400** | 47 x 26 x 20 | 250 |

## P904160 Melamine slate buffet displayer
*Buffet pizarra melamina*
Mélamine buffet ardoise

Wo Wood · Me Melamine



| Includes : | Incluye: | Inclus : |
|---|---|---|
| **Wooden frame melamine slate board 1/1 GN container 20 mm** | *Marco madera tabla pizarra melamina cubeta GN 1/1 20 mm* | Cadre en bois plaque ardoise en mélamine bac GN 1/1 20 mm |

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904160** | 57 x 37 x 14,5 | 1 |

## P904146 Wooden bread cutting board
*Cortador pan madera*
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · dishwasher



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904146** | 52 x 31,5 x 20 | 1 |

## P904500 Cooling plate
*Placa enfriadora*
Plaque réfrigérante

Pl Plastic · - 12 °C



**Adjustable to 1/1 GN pan.**
*Adaptable a cubeta GN 1/1.*
Adaptable à bac GN 1/1.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904500** | 47,5 x 27,7 x 3 | 5 |

## P904145 Bread buffet display
*Buffet pan*
Buffet pain

Wo Wood



| Includes : | Incluye: | Inclus : |
|---|---|---|
| **Wooden frame bread cutting board 1/1 GN container 20 mm** | *Marco madera cortador pan madera cubeta GN 1/1 20 mm* | Cadre en bois plaque à découper pain en boiss bac GN 1/1 20 mm |

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904145** | 57 x 37 x 14,5 | 1 |

## P904142 Wooden bread cutting board
*Cortador pan madera*
Plaque à découper pain en bois

Wo Wood · SS Stainless steel · dishwasher




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P904142** | 53 x 32,5 x 2 | 1 |

BUFFETS & ACCESSOIRES
BUFFET & ACCESSORIES
BUFFETS ET ACCESSOIRES

EXCLUSIVE

**BUFFET TROLLEY WITH POSSIBLE TRANSFORMATION FROM AN EXPOSITOR TROLLEY TO A PRESENTATION TABLE**
*CARRO BUFFET CON POSIBILIDAD DE CONVERTIR EL CARRO EXPOSITOR EN MESA DE PRESENTACIÓN*
CHARIOT BUFFET AVEC POSSIBILITÉ DE CONVERTIR LE CHARIOT D'EXPOSITION EN UNE TABLE DE PRÉSENTATION





***Two cover are included on the price**
**Dos tapas incluidas en precio*
*Deux tablettes comprises dans le prix
**P90492**

**Cover for 1/1 GN insert not included on the price**
*Tapa individual encaje GN 1/1 no incluida en precio*
Tablette de bac GN 1/1 non comprise dans le prix
**P90493**







## P90490 Black buffet trolley for 4 1/1 GN inserts
*Carro buffet negro 4 GN 1/1*
Chariot buffet noir pour 4 bacs GN 1/1

Wo Wood · Al Aluminium

| REF | Type / *Tipo* | |
|---|---|---|
| **P90490*** | 4 X GN 1/1 | 1 |
| **P90492** | **Tapa /** *Cover /* Tablette | 1 |
| **P90493** | **Tapa /** *Cover /* Tablette **1/1** | 1 |

**Outstanding combination of wood and aluminium**
*Elegante combinación de madera y aluminio*
Combinaison élégante en bois et en aluminium

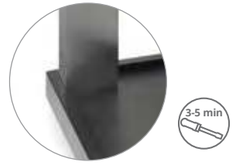



**Wood with special waterproof treatment, easy to clean**
*Madera con tratamiento hidrófugo especial, de fácil limpieza*
Bois avec un traitement hydrofuge spécial, facile à nettoyer

**Reinforcement bar**
*Barra refuerzo nivel inferior*
Barre de renforcement



**Soundproof and revolving castors Ø 125 mm, with brakes**
*Ruedas giratorias e insonoras de Ø 125 mm, con freno*
Roulettes insonores et pivotantes de Ø 125 mm, avec freins




**Delivered flatpacked between 3 to 5 minutes assembly**
*Se suministran desmontados entre 3 a 5 minutos de montaje*
Livrés démontés entre 3 et 5 minutes de montage



**Suitable for gastronorm sizes**
*Adaptado a medidas gastronorm*
Adapté aux mesures gastronorme

Wo Wood · Al Aluminium

## TREND Wooden-aluminium trolley 2 shelves
*Carro madera-aluminio 2 estanterías*
Chariot en bois-aluminium 2 plateaux

**Waterproof treatment**
*Tratamiento hidrófugo*
Traitement hydrofuge




| REF | Colour | |
|---|---|---|
| **P80220** | **Negro /** *Black /* Noir | 1 |

## P80219 Wooden gueridon trolley
*Gueridón o carro auxiliar madera*
Chariot guéridon en bois

**Waterproof treatment**
*Tratamiento hidrófugo*
Traitement hydrofuge




| REF | Colour | |
|---|---|---|
| **P80219** | **Negro /** *Black /* Noir | 1 |

## P80216 Oak melamine gueridon trolley
*Carro gueridón melamina roble*
Chariot guéridon mélamine roure

EXCLUSIVE




| REF | |
|---|---|
| **P80216** | 1 |





## P90813 Cutlery dispenser trolley
*Carro porta-cubiertos*
Chariot porte couverts

Wo Wood

EXCLUSIVE











**Trays, dishes, GN containers and cutlery dispenser not included**
*No incluye porta-cubiertos, cubetas GN, platos ni bandejas*
Ramasse-couverts, bacs GN, assiettes, et plateaux pas compris

| REF | | |
|---|---|---|
| **P908132** | | 1 |
| **P90813** | | 1 |

## P90814 Cutlery bin
*Porta-cubiertos*
Ramasse-couverts

EXCLUSIVE

**4 x 1/3 GN**
**H max. 6,5 cm**

Wo Wood · SS Stainless steel




Wo Wood · Me Melamine






**GN containers not included**
*No incluye cubetas GN*
Bacs GN non inclus

| REF | W x D x H mm | | |
|---|---|---|---|
| **P908142** | 710 x 335 x 155 | | 1 |
| **P90814** | 710 x 335 x 155 | | 1 |



# 14.8 Chafers & dispensers

*Chafings y dispensadores*
Chafers et distributeurs

- **High-quality finish, large glass window and stainless steel in a shiny polished finish.**
- **Removable lid for easy cleaning.**
- **Anti-noise plastic stopper to close the lid silently.**
- **Hydraulic hinge.**
- **Diffuser base for optimal heat distribution and suitable for induction.**

- *Acabados de alta calidad, amplia ventana de cristal y acero inoxidable en acabado pulido brillante .*
- *Tapa extraible para fácil limpieza.*
- *Tope de plástico antiruido para cerrar la tapa silenciosamente.*
- *Bisagra hidráulica.*
- *Fondo difusor para una óptima distribución del calor y apto para inducción.*

- Finissage de haute qualité, grande fenêtre en verre et acier inoxydable finissage brillant.
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile.
- Butée plastique anti-bruit pour fermer le couvercle en silence.
- Charnière hydraulique.
- Fond diffuseur pour une répartition optimale de la chaleur et adapté à l'induction.









NEW!

## P390001 Round glass-top chafing dish
*Chafing dish rededondo con tapa de cristal*
Chafing rond couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal

induction



**Stainless steel pan included**
*Cubeta de acero inoxidable incluida*
Bac acier inoxydable inclus

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P390001** | 46 x 56 x 16 | 6 | 1 |

## P390004 Round chafing stand
*Stand chaffing dish redondo*
Support chafing rond

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390001**

**1 burner holder included**
*Contenedor para combustible incluído*
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**
*Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.*
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390004** | 44,5 x 52 x 23,5 | 1 |

## P390007 Round stainless steel pan
*Cubeta redonda en acero inoxidable*
Bac rond en acier inoxydable

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390001**

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P390007** | 38,5 | 6,5 | 20 |

## P390010 Round porcelain pan
*Cubeta redonda de porcelana*
Bac rond en porcelaine

Pn Porcelain



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390001**

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P390010** | 38,5 | 6,5 | 1 |



NEW!

## P390002 Square glass-top chafing dish
*Chafing dish cuadrado con tapa de cristal*
Chafer carré couvercle en verre

SS Stainless steel · Cr Crystal

induction

**Stainless steel pan included**
*Cubeta de acero inoxidable incluida*
Bac acier inoxydable inclus



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P390002** | 41 x 50 x 16 | 5,5 | 1 |

## P390005 Square chafing stand
*Stand chafing dish cuadrado*
Support chafer carré

SS Stainless steel

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390002**



**1 burner holder included**
*Contenedor para combustible incluído*
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**
*Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.*
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390005** | 48 x 37,5 x 23,5 | 1 |

## P390008 Square stainless steel pan
*Cubeta cuadrada en acero inoxidable*
Bac carré en acier inoxydable

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390002**

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390008** | 33,5 x 32,5 x 6,5 | 30 |

## P390011 Square porcelain pan
*Cubeta cuadrada de porcelana*
Bac carré en porcelaine

Pn Porcelain



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390002**

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390011** | 35,5 x 33 x 6,5 | 1 |





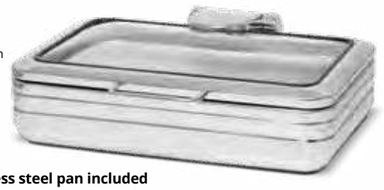


NEW!

## P390003 Rectangular glass-top chafing dish. 1/1
*Chafing dish rectangular con tapa de cristal 1/1*
Chafer rectangulaire couvercle en verre 1/1

SS Stainless steel · Cr Crystal

induction



**Stainless steel pan included**
*Cubeta de acero inoxidable incluida*
Bac acier inoxydable inclus

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P390003** | 58 x 50 x 16 | 9 | 1 |

## P390006 Rectangular chafing stand
*Stand chaffing dish rectangular*
Support chafer rectangulaire

SS Stainless steel

**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390003**



**2 burner holder included**
*Contenedor para combustible incluído*
Porte-brûleur inclus

**Strong and robust stainless steel structure.**
*Resistente y robusta estructura en acero inoxidable.*
Structure en acier inoxydable résistante et robuste.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390006** | 66 x 37,5 x 23,5 | 1 |

## P390009 Rectangular stainless steel pan 1/1
*Cubeta rectangular en acero inoxidable 1/1*
Bac rectangulaire en acier inoxydable 1/1

SS Stainless steel



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390003**

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390009** | 53,5 x 32,5 x 6,5 | 20 |

## P390012 Rectangular porcelain pan
*Cubeta rectangular de porcelana*
Bac rectangulaire en porcelaine

Pn Porcelain



**Suitable for**
*Combinable con*
Adaptable pour
**P390003**

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P390012** | 53,5 x 32,5 x 6,5 | 1 |



# 14.8 Chafers & dispensers

*Chafings y dispensadores*

Chafers et distributeurs

## 46132 Square chafing dish

*Chafing dish cuadrado*

Chauffe-plat carré

SS Stainless steel

induction



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **46132** | 39,2 x 41,3 x 20,3 | 5,8 | 1 |

## 46134 Glass top S/S chafer with S/S trim

*Chafing dish cuadrado con tapa cristal*

Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel

Cr Crystal

induction



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **46134** | 39,2 x 41,3 x 17,6 | 5,8 | 1 |

## 46125 Glass top S/S chafer with S/S trim

*Chafing dish redondo con tapa cristal*

Chafer inox à couvercle en verre

SS Stainless steel

Cr Crystal

induction



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **46125** | 39,4 | 8 | 5,8 | 1 |

## 46131 Food pan

*Fuente interior redonda*

Bac à aliments

SS Stainless steel



46131

46861
2 compart.

| REF | cm | L | |
|---|---|---|---|
| **46131** | 39,4 x 7 | 5,6 | 1 |
| **46861** | 39,4 x 7 | 3,8 | 1 |

## 46137 Food pan

*Fuente interior cuadrada*

Bac à aliments

SS Stainless steel



46137

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **46137** | 39,2 x 7,1 x 39,2 | 6,3 | 1 |










## P3875 Rectangular chafing dish roll top lid

*Chafing dish rectangular con tapa roll top*

Chafing dish rectangulaire avec couvercle roll top

SS Stainless steel



**Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners.**

*Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.*

Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P387500** | 74 x 45 x 41 | 9,0 | 1 |

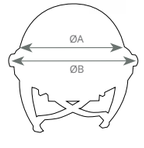
## P8975 Round chafing dish roll top lid

*Chafing dish redondo tapa roll top*

Chafing dish rond avec couvercle roll top

SS Stainless steel






**Max. opening: 180°.**
*Apertura máxima: 180°.*
Ouverture maximale: 180°.

| REF | ØA cm | ØB cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P897500** | 35 | 51,5 | 48,5 | 1 |

SS Stainless steel

## P387 Chafing dish with roll top lid
*Chafing dish con tapa roll top*
Chafing dish avec couvercle "roll top"



**Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners.** | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P387065** | 65 x 38 x 39 | 9,5 | 1 |

## P379 Chafing dish with lid
*Chafing dish con tapa*
Chafing dish avec couvercle



**Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners.** | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P379065** | 65 x 35 x 34 | 9,5 | 1 |

## P3795 Economical chafing dish with lid
*Chafing dish económico con tapa*
Chafing dish économique avec couvercle



**Stand, water pan, insert, lid and St/ Steel handles. With 2 burners.** | *Soporte, recipiente, cubeta, tapa y asas de chapa en acero inox. Con 2 quemadores.* | Support, récipient, bac, couvercle et poignées en acier inox. Avec 2 brûleurs.

| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P379500** | 65 x 35 x 32 | 9 | 1 |

## 78710 Bain maries
*Baño maría*
Bain-marie

NSF



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **78710** | 10,5 | 14,5 | 1,20 | 6 |
| **78720** | 12,5 | 17,0 | 1,90 | 6 |
| **78725** | 15,5 | 10,0 | 1,90 | 6 |
| **78730** | 15,5 | 18,5 | 3,30 | 6 |
| **78740** | 16,5 | 19,5 | 4,00 | 6 |
| **78760** | 18,5 | 22,0 | 5,70 | 6 |

## P903 Cooling plate
*Placa enfriadora*
Plaque réfrigérante




**For an easy and hygienic presentation of cold food. Simple place in the freezer. Minimum 4 hour under -4ºC. Tolerance under 23ºC: 5-6h.**

*Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. En el congelador: Mínimo 4h por debajo de los -4 ºC. Aguanta 5-6h con temperaturas por debajo de los 23 ºC.*

Pour une présentation hygienique et facile des aliments froids sur les buffets. Au congélateur. Minimum 4h à des températures inférieures à -4 ºC. Résistance à des températures inférieures à 23 °C: 5-6h.

| REF | Type / *Tipo* | cm | |
|---|---|---|---|
| **P903001** | 1/1 | 53 x 32,5 | 4 |
| **P903002** | 1/2 | 32,5 x 26,5 | 6 |





## P950000 Electric heating unit for chafing dish
*Elemento eléctrico para chafing dish*
Corps de chauffe pour chafing dish

CE

230V EUROPE CEE7-7



**For /** *Para /* Pour:
**P387500, P897500, P387065, P379065, P379500**

| REF | W | |
|---|---|---|
| **P950000** | 240 | 1 |

## 46110 Universal electric chafer heater
*Elemento eléctirco universal para chafing dish*
Résistance électrique pour chafers

CE

230V EUROPE CEE7-7

230V UK-15P (BS546)



**Sized to fit standard fuel opening.**
*Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.*
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

| REF | For / *Para* | V | W | A | Ench. Plug | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **46110** | EU | 230 | 120/230 | 1.0 | EU | 1 |
| **46115** | UK | 230 | 120/230 | 1.0 | UK | 1 |

## P962 Hot tray warmer
*Calentador de platos o bandejas*
Réchaud

SS Stainless steel



| REF | **Burners** *Quemadores* Brûleurs | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P962002** | 2 | 37 x 17,5 x 7 | 10 |
| **P962003** | 3 | 43 x 17,5 x 7 | 10 |

**St/Steel with aluminium cover plate.**
*Inox con placa base de aluminio.*
Inox avec plaque couvercle en aluminium.

**2 or 3 burners.**
*2 ó 3 quemadores.*
2 ou 3 brûleurs.

## P3722 Burner holder for chafing dish
*Contenedor para combustible de chafing dish*
Porte-brûleur pour chafing dish

SS Stainless steel



**Adaptable. REF: P379, P387**

| REF | |
|---|---|
| **P372200** | 24 |

## P685 Chafing dish fuel barrel
*Fuel para chafing dish*
Bidón fuel chafing dish

Et Ethanol

**No soot. No smell**
*Sin hollín. Sin olor*
Pas de suie. Inodore



| REF | L | Kg | |
|---|---|---|---|
| **P685004** | 5 | 5 | 3 |

## P3871 Chafing dish fuel
## P3872 *Fuel para chafing dish*
Fuel pour chafing dish

GI Glycol




| REF | cm | g | **Lenght /** *Duración* Durée | |
|---|---|---|---|---|
| **P387100** | 6,5 x 5,5 | 160 | 3 h | 75 |
| **P387200** | 8,3 x 6,0 | 280 | 6 h | 60 |

**Thanks to its special formula no storage or transport restriction are involved. Resealable. Non spill - Non drip. Non flammable. Non combustible. Non toxic fuel. Easy open & close. Container does not become hot to touch. Does not evaporate if left uncapped.**

*Gracias a su fórmula especial no hay ninguna restricción especial por almacenaje o transporte. No gotea ni se derrama. No se evapora si se deja abierto. Puede guardarse si no se consume todo. No inflamable. No tóxico. Fácil de abrir y cerrar. La lata no se calienta. Fácil de encender una vez apagada.*

**Grâce à sa formule spéciale il n'y pas de restriction pour le stockage et le transport. Hermétique. Non inflammable. Non combustible. Non toxique. Facile à ouvrir et fermer. On peut le garder si on ne le consomme pas tout. Facile à allumer une fois èteint.**

## 4609 Coffee urn
*Urna de café*
Boîte à café

SS Stainless steel




| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **46093** | 31,6 x 34,3 x 50,3 | 11,4 | 1 |
| **46094** | 39,4 x 41,8 x 54,5 | 18,9 | 1 |

## 46285 Cold beverage server
*Dispensador de bebidas frías*
Distributeur boisson froide

SS Stainless steel PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **46285** | 20,3 x 28 x 53,3 | 7,6 | 1 |

## 4635810 Somerville cold beverage server
*Dispensador de bebidas frías-Somerville*
Distributeur de boisson froide Somerville

SS Stainless steel PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **4635810** | 24,6 x 29 x 64 | 7,6 | 1 |

## 4635110 Somerville milk dispenser
*Dispensador de leche-Somerville*
Distributeur de lait Somerville

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **4635110** | 20,3 x 32,7 x 41,4 | 4,8 | 1 |

## P8992 Juice dispenser St/Steel
*Dispensador de zumos - acero inox*
Distributeur à jus - acier inox

SS Stainless steel PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P899200** | 26 x 35 x 57 | 8 | 1 |

## P8993 St/Steel milk dispenser
*Dispensador de leche - acero inox*
Distributeur à lait - acier inox

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P899300** | 26 x 35 x 57 | 8 | 1 |





## P899400 Cereal dispenser
*Dispensador de cereales*
Distributeur à céréales

SS Stainless steel PC Polycarbonate Si Silicone

NEW!



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P899400** | 20 x 24 x 64 | 3,5 | 1 |

## P899500 Double cereal dispenser
*Dispensador de cereales doble*
Distributeur à céréales double

SS Stainless steel Ac Acrylic Si Silicone

NEW!



| REF | W x D x H cm | L (x2) | |
|---|---|---|---|
| **P899500** | 33,5 x 24 x 64 | 3,5 | 1 |

## P899600 Cereal dispenser
*Dispensador de cereales*
Distributeur à céréales

CS Carbon steel PC Polycarbonate Si Silicone SS Stainless steel

NEW!



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P899600** | 21 x 17 x 61,5 | 3,5 | 1 |

## T3660 D-Lux cereal dispenser
*Dispensador de cereales D-Lux*
Distributeur à céréales D-Lux

SS Stainless steel Ac Acrylic



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **T3660** | 25,4 x 35,6 x 68,6 | 8 | 1 |

## 4635210 Double Cereal Dispenser
*Dispensador de cereales doble*
Distributeur à céréales double

SS Stainless steel PC Polycarbonate



| REF | W x D x H cm | L (x2) | |
|---|---|---|---|
| **4635210** | 31 x 22 x 60 | 3,8 | 1 |

# 14.9 Bowls & serving trays

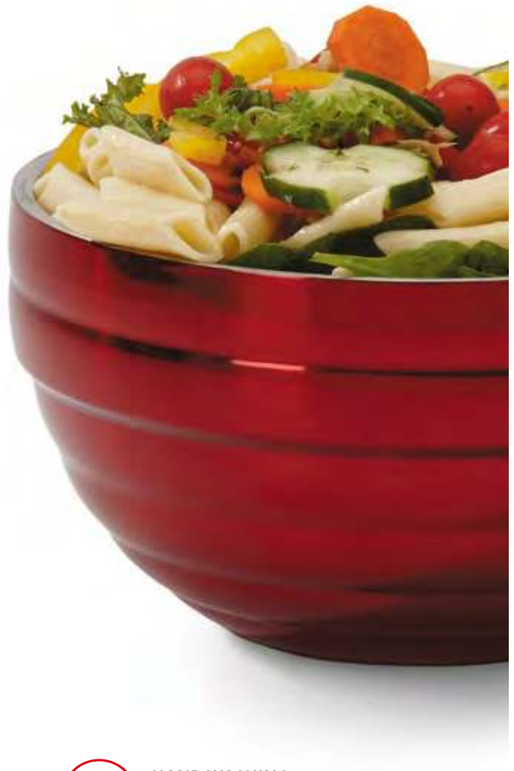
*Bols & bandejas de servicio*
Bols & plateaux

**Double wall insulated serving bowls that allows keeping the food temperature, whether cold or hot.**

*Construcción aislante de pared doble que permite conservar la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes.*

Construction d'isolation à double paroi qui permet de maintenir la température de la nourriture, froide ou chaude.



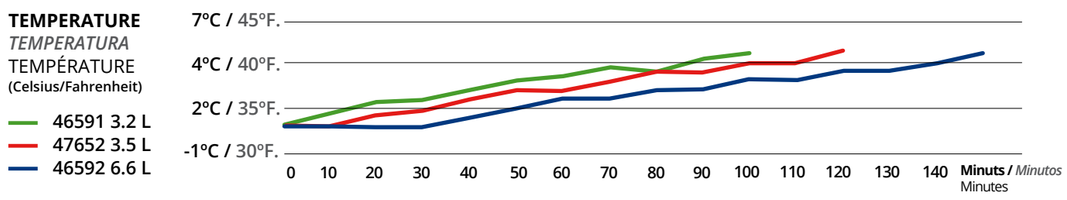



**Will not TRANSPIRE. Requires no preheating or chilling**
*No transpiran. No es necesario precalentar o enfriar*
Pas de condensation sur les parois. N'exige aucun préchauffage ou refroidissement

**Insulating walls that keep food at service temperature**
*Paredes aislantes que mantienen los alimentos a la temperatura de servicio*
Construction isolant qui garde les aliments à la température de service

**HAND WASHING**
*LAVAR A MANO*
HAND WASHING

**COLD RETENTION: Double wall insulated bowls** TEST PROTOCOL, 2004
*RETENCIÓN DEL FRÍO: Bols aislantes de doble pared* PROTOCOLO DE PRUEBA, 2004
RÉTENTION DU FROIDE: Construction d'isolation à double paroi PROTOCOLE D'ESSAI , 2004




1. **Potato salad was placed in different bowls. Filling ¾ of the capacity of the bowl.**
2. **Initial temperature of the food 0.6°C; ambient temperature 20.6°C.**
3. **The temperature in the centre of the salad was recorded every 10 minutes.**
4. **The test concluded when the food reached a temperature of 5°C.**

1. *Se colocó ensalada de patatas en diversos bols, llenando ¾ de la capacidad del bol.*
2. *Temperatura inicial de la comida 0,6°C; temperatura ambiente 20,6°C.*
3. *Cada 10 minutos se registró la temperatura en el centro de la ensalada.*
4. *La prueba concluyó cuando la comida alcanzó una temperatura de 5°C.*

1. La salade de pommes de terre a été placée dans différents bols. Remplissage ¾ de la capacité du bol.
2. La température initiale de l'aliment 0,6°C; température ambiante 20,6°C.
3. La température au centre de la salade a été enregistrée toutes les 10 minutes.
4. Le test s'est terminé lorsque la nourriture a atteint une température de 5°C.





## 46590 Round colored double wall bowls

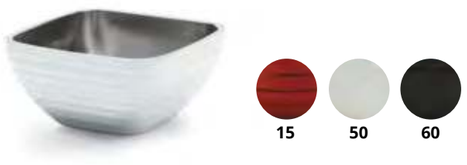
*Bol colores redondo doble pared*
Bols ronds de service à double paroi isothermes en couleurs




| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **46590 + COLOR** | 18,4 | 10,3 | 1,6 | 6 |
| **46591 + COLOR** | 24,1 | 12,9 | 3,2 | 6 |
| **46592 + COLOR** | 30,0 | 16,5 | 6,6 | 3 |

## 47632 Square colored double wall bowls

*Bol colores cuadrado doble pared*
Bols carrés de service à double paroi isothermes en couleurs




| REF | cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **47632 + COLOR** | 18,4 x 18,4 | 8,7 | 1,7 | 12 |
| **47634 + COLOR** | 21,6 x 21,6 | 10,8 | 3,0 | 6 |
| **47635 + COLOR** | 25,8 x 25,8 | 13,0 | 4,9 | 4 |

## 46584 Angled beehive bowls

*Bol inclinado doble pared*
Bols nid d'abeilles à paroi inclinée



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **46584** | 18,8 | 13,9 | 0,95 | 6 |
| **46585** | 24,0 | 17,3 | 1,7 | 6 |
| **46586** | 30,0 | 20,9 | 3,5 | 2 |
| **46582** | 35,0 | 23,9 | 4,7 | 2 |

## 47619 Double-wall square beehive serving bowls

*Bol estriado cuadrado doble pared*
Bol lis carré double paroi



| REF | W x D x H cm | L | |
|---|---|---|---|
| **47619** | 13,9 x 13,9 x 7 | 0,7 | 6 |
| **47632** | 18,5 x 18,5 x 8,9 | 1,7 | 12 |
| **47634** | 21,8 x 21,8 x 10,8 | 3,0 | 6 |
| **47635** | 24,4 x 24,4 x 13,1 | 4,9 | 4 |
| **47637** | 29,9 x 29,9 x 15 | 7,8 | 3 |

## 46587 Beehive style double-wall serving bowls

*Bol estridado redondo doble pared*
Bol à bande rond double paroi

**Mirror finished**
*Acero inoxidable brillante*
Polissage brillant



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **46587** | 14,4 | 7,6 | 0,7 | 6 |
| **46590** | 18,4 | 10,3 | 1,6 | 6 |
| **46591** | 24,1 | 12,9 | 3,2 | 6 |
| **46592** | 30,0 | 16,5 | 6,6 | 3 |
| **46569** | 35,0 | 17,5 | 9,6 | 2 |

## 46665 Beehive style double-wall serving bowls

*Bol redondo doble pared con aro brillante*
Bol bande brillant rond double paroi

**Body mat finished.**
**Rim mirror finished.**
*Cuerpo pulido satinado.*
*Borde superior pulido brillante.*
Finition corps satinée.
Finition bande brillante.



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **46665** | 14,4 | 7,6 | 0,7 | 6 |
| **46666** | 18,4 | 10,3 | 1,6 | 6 |
| **46667** | 24,1 | 12,9 | 3,2 | 6 |

18/10 Stainless steel

**Satin-finished rim and mirror-finished interior creates a visual contrast that accentuates the food product**

*Borde con acabado satinado e interior brillante, creando una elegante contraste visual*

Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant crée un contraste visuel qui met en valeur les plats

## 82093 Rectangular Stainless Steel serving trays
*Bandeja servicio rectangular acero inoxidable*
Plateau service rectangulaire



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **82093** | 30,5 x 22,9 | 3 |
| **82094** | 45,7 x 25,4 | 3 |
| **82095** | 53,3 x 30,5 | 3 |

## 46221 Curved tray
*Bandeja curva*
Plateau incurvé



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **46221** | 19,1 x 19,1 | 1 |

## P3174 Economical oval serving dish with rolled edge
*Fuente oval borde vuelto económica*
Plat ovale à bords ronds économique

**Mirror finished**
*Pulido brillante*
Polissage brillant



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P317425** | 25 x 17,5 | 10 |
| **P317430** | 30 x 21,0 | 10 |
| **P317435** | 35 x 24,0 | 10 |
| **P317440** | 40 x 26,5 | 10 |
| **P317445** | 45 x 29,5 | 10 |
| **P317450** | 50 x 34,0 | 24 |

## P317 Oval serving dish with rolled edge
*Fuente oval borde vuelto*
Plat ovale à bords ronds

**Satin finished**
*Pulido satinado*
Polissage satiné



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P317025** | 25 x 17,2 | 1 |
| **P317030** | 30 x 20,2 | 1 |
| **P317035** | 35 x 23,3 | 1 |
| **P317040** | 40 x 26,7 | 1 |
| **P317045** | 45 x 29,2 | 1 |
| **P317050** | 50 x 31,2 | 1 |





## P907 St/Steel soup tureen with stand
*Sopera inox con base*
Soupière inox avec pied

SS Stainless steel

**Mirror finished**
*Pulido brillante*
Polissage brillant



| REF | Ø cm | L | |
|---|---|---|---|
| **P907024** | 24 | 2,50 | 3 |
| **P907026** | 26 | 3,50 | 3 |

## P927 Acrylic round salad bowl
*Ensaladera acrílica redonda*
Saladier rond acrylique

Ac Acrylic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P927000** | 25,8 x 15,8 | 15,8 | 6 |

## P928 Acrylic Squared salad bowl
*Ensaladera acrílica cuadrada*
Saladier carré acrylique

Ac Acrylic

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P928000** | 28,5 x 28,5 x 12,4 | 12 |
| **P928001** | 14,7 x 14,7 x 7 | 48 |



P928000



P928001

**See products on /** *Ver productos en /* Voir produits en page **P. 437**

**Wooden bowl**
*Bol de madera*
Bol en bois








# Serving tools 14.10

*Utensilios de servicio*

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

## CLASSIC LINE



BEST SELLER

**P361** **One piece ladle**
*Cacillo monobloc*
Louche monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P361000** | 9 | 30 | 0,10 | 120 |

**P362** **One piece skimmer**
*Espumadera monobloc*
Écumoire monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P362000** | 11 | 33,5 | 10,40 | 120 |

**P363** **One piece turner**
*Espátula monobloc*
Spatule monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P363000** | 32 | 120 |

**P364** **One piece serving spoon**
*Cuchara de servicio monobloc*
Cuillère de service monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P364000** | 31 | 120 |

**P365** **One piece fork**
*Tenedor monobloc*
Fourchette monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P365000** | 32 | 120 |

**P366** **One piece sauce ladle**
*Cacillo salsas monobloc*
Cuillère à sauces monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P366000** | 7 | 28 | 0,10 | 120 |

**P367** **One piece salad spoon**
*Cuchara ensalada monobloc*
Cuillère à salade monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P367000** | 30 | 72 |

**P368** **Carving knife**
*Cuchillo cocina*
Couteau à pâtisserie



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P368000** | 28,5 | 240 |

**P369** **Cake server**
*Pala pasteles*
Pelle à gâteau



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P369000** | 22 | 120 |

SS Stainless steel

## ERGO LINE



**Mirror polishing.**
*Pulido brillante.*
Polissage brillant.

### P3611 One piece ladle
*Cacillo monobloc*
Louche monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| P361100 | 9,5 | 32 | 0,15 | 48 |

### P3621 One piece skimmer
*Espumadera monobloc*
Écumoire monobloc



| REF | Ø cm | L cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| P362100 | 11 | 35 | 7,15 | 48 |

### P3631 One piece turner
*Espátula monobloc*
Spatule monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P363100 | 37 | 48 |

### P3641 One piece serving spoon
*Cuchara de servicio monobloc*
Cuillère de service monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P364100 | 34,5 | 48 |

### P3651 One piece fork
*Tenedor monobloc*
Fourchette monobloc



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P365100 | 37 | 48 |

### P3671 Spaghetti server
*Cuchara para spaghetti*
Cuillère à spaghetti



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P367100 | 35 | 48 |

### P3691 Cake server
*Pala pasteles*
Pelle à gâteau



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P369100 | 31 | 48 |







SS Stainless steel

## COMET LINE



**Mat satiny finished.**
*Pulido satinado mate.*
Poli satiné mat.

### P341 One piece ladle. 18% cr. St/Steel
*Cacillo monobloc. Acero inox 18% cr.*
Louche monobloc. inox 18% cr.



| REF | Ø cm | L cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| P341000 | 8,5 | 28 | 0,10 | 10 |

### P342 One piece skimmer. 18% cr. St/Steel
*Espumadera monobloc. inox 18% cr.*
Écumoire monobloc. inox 18% cr.



| REF | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| P342000 | 11 | 33 | 10 |

### P343 One piece turner. 18% cr. St/Steel
*Espátula monobloc. inox 18% cr.*
Spatule monobloc. inox 18% cr.



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P343000 | 33 | 10 |

### P344 One piece fork. 18% cr. St/Steel
*Tenedor monobloc. inox 18% cr.*
Fourchette monobloc. inox 18% cr.



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P344000 | 30 | 10 |

### P345 One piece spoon. 18% cr. St/Steel
*Cuchara monobloc. inox 18% cr.*
Cuillère monobloc. inox 18% cr.



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P345000 | 34 | 10 |

### 48144 Steak knife black plastic handle
*Cuchillo chuletero, mango plástico negro*
Couteau Steak manche noir plastique

SS Stainless steel · Pl Plastic



**Price /** *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

| REF | Blade / *Hoja* / Lame L cm | Total L cm | |
|---|---|---|---|
| 48144 | 12,4 | 25,1 | 12 |

### 48148 Steak knife riveted wooden handle
*Cuchillo chuletero, mango plástico madera*
Couteau Steak manche bois plastique

SS Stainless steel · Wo Wood



**Price /** *Precio* / Prix: **Pack 12 u**

| REF | Blade / *Hoja* / Lame L cm | Total L cm | |
|---|---|---|---|
| 48148 | 12,7 | 25,1 | 12 |

# 14.10 Serving tools

*Utensilios de servicio*

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

## 46905 Ladle with one spout

*Cacillo con un pico lateral*

Louche avec bec latéral



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46905** | 28,71 | 12 |

## 46907 Ladle with one spout

*Cacillo con un pico lateral*

Louche avec bec latéral



| REF | L cm | ml | |
|---|---|---|---|
| **46907** | 32 | 59,15 | 12 |

## 46909 Ladle

*Cacillo*

Louche



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46909** | 32 | 12 |

## 46936 Pastry server

*Servidor de pasteles*

Pelle de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46936** | 28 | 12 |

## 46952 Serving spoon

*Cuchara de servicio*

Cuillère de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46952** | 29,5 | 12 |

## 46960 Slotted serving spoon

*Cuchara performada para servir*

Cuillère à fente de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46960** | 30,5 | 12 |

## 6440 Spoon

*Cuchara*

Cullière




| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **64403** | 33,60 | 12 |
| **64404** | 33,60 | 12 |
| **64406** | 39,37 | 12 |
| **64407** | 39,37 | 12 |



# Serving tools 14.10

*Utensilios de servicio*

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

Ny Nylon



dishwasher

-40°C +210°C

## P33621 Ladle

*Cacillo*

Louche



| REF | L cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P33621** | 35 | 0,08 | 1 |

## P33622 Serving spoon

*Cuchara de servicio*

Cuillère de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33622** | 35 | 1 |

## P33623 Slotted spoon

*Cuchara perforada*

Cuillère à fente



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33623** | 35 | 1 |

## P33624 Turner

*Espátula*

Patule



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33624** | 35 | 1 |

## P33625 Spaghetti server

*Cuchara para spaghetti*

Cuillère à spaghetti



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33625** | 35 | 1 |

# 14.10 Serving tools

*Utensilios de servicio*

Ustensiles de service buffet

Wo Wood

dishwasher



## P33801 Serving spoon

*Cuchara de servicio*

Cuillère de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33801** | 30,5 | 1 |

## P33802 Slotted spoon

*Cuchara perforada*

Cuillère à fente



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33802** | 30,5 | 1 |

## P33803 Turner

*Espátula*

Spatule



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33803** | 30,5 | 1 |

## P33804 Spaghetti server

*Cuchara para spaghetti*

Cuillère à spaghetti



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33804** | 30,5 | 1 |

## P33805 One piece fork

*Tenedor de mesa*

Fourchette



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33805** | 30,5 | 1 |

## P33806 Serving tong

*Pinza de servicio*

Pince de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33806** | 28 | 1 |

## P33807 Bread spoon

*Pinza de pan*

Pince à pain



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33807** | 25,5 | 1 |

## P33808 Salad hands

*Servidor de ensalada*

Serveur salade



Pack: 2 u.

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33808** | 17,5 | 1 |

## P33809 Knife

*Cuchillo*

Couteau



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P33809** | 17,5 | 1 |







Serving tools 14.10

*Utensilios de servicio*

Ustensiles de service buffet

## P358 Coloured BPA Free utility tong

*Pinza buffet BPA Free color*

Pince buffet SANS BPA en couleurs

Tr Tritan

100% BPA FREE

REF 358 + L + COLOR



| REF | L cm | Clear Transp. | White Blanco Blanc | Red Rojo Rouge | Black Negro Noir | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P358** | 23 | 0 | 1 | 2 | 7 | 1 |

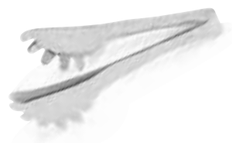
## 46926 Serving tong

*Pinza servicio*

Pince de service

SS Stainless steel

TOP QUALITY



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46926** | 21 | 12 |

## 46938 Buffet tong

*Pinza buffet*

Pince à buffet

SS Stainless steel



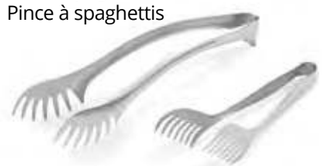
| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46938** | 30,5 | 6 |

## 4698 Spaghetti tong

*Pinza espagueti*

Pince à spaghettis

SS Stainless steel



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46988** | 23,0 | 12 |
| **46989** | 29,2 | 12 |

BUFFETS & ACCESSORIES
BUFFET Y ACCESSORIOS
BUFFETS ET ACCESSOIRES

# 14.10 Serving tools

*Utensilios de servicio*

Ustensiles de service buffet

SS Stainless steel

## P359 Serving tong

*Pinza de servicio*

Pince de service



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P359000** | 24 | 1 |

## P353 Salad tong

*Pinza ensalada*

Pince à salade



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P353000** | 26,5 | 120 |

## 46928 Bread tong

*Pinza pan*

Pince à pain



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46928** | 23,5 | 12 |

## P606 Bread tong

*Pinza pan*

Pince à pain



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P606000** | 25 | 72 |

## P605 Pasta tong

*Pinza pasta*

Pince à pâtes



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P605000** | 24 | 120 |

## P351 Spaghetti tong

*Pinza spaghetti*

Pince à spaghetti



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P351000** | 19 | 120 |

## P352 Cake tong

*Pinza repostería*

Pince à gâteau



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P352000** | 18 | 120 |

## P617 Tong with ring

*Pinza anillas*

Tong with ring



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P617017** | 17 | 100 |







SS Stainless steel

## P618 Burger tong

*Pinza hamburguesa*

Pince à "burger"



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P618000** | 24 | 1 |

## 46929 Pastry tong

*Pinza pastelería*

Pince à pâtisserie

TOP QUALITY



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46929** | 20 | 24 |

## P615 Nut cracker

*Cascanueces*

Casse-noix



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P615000** | 16,5 | 120 |

## P902 Butcher's tong

*Pinza charcutería*

Pince à charcuterie



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P902000** | 10,5 x 5 | 1 |

## P389 Aluminium lobster cracker

*Pinza para mariscos en aluminio*

Casse-pattes en aluminium



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P389000** | 14 | 144 |

## P19117 Barrier with retractable belt
*Poste con cinta retráctil*
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel

*Pintado negro*
**Black-painted**
Peint noir

BEST SELLER



| REF | H cm | Kg | |
|---|---|---|---|
| **P19117** | 90 | 7 | 2 |

## P19114 Barrier with retractable belt
*Poste con cinta retráctil*
Poteau dérouleur à sangle

SS Stainless steel

**Mirror Polished.**
*Pulido brillante.*
Polissage brillant.

**Detachable head.**
*Cabezal removible.*
Tête amovible.



| REF | Colour / *Color* Couleur | H cm | L cm | Kg | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P19114N** | ● | 94 | 200 | 9 | 1 |
| **P19114A** | ● | 94 | 200 | 9 | 1 |
| **P19114R** | ● | 94 | 200 | 9 | 1 |

## P19118 Information sign
*Panel información*
Panneau information

SS Stainless steel

**For barrier**
*Para poste*
Pour poteau
**P19117**




| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P19118** | 22 x 46 | 10 |

## P19115 Spare head
*Recambio cabezal*
Rechange de sangle

SS Stainless steel

**For barrier**
*Para poste*
Pour poteau
**P19114**



| REF | Colour / *Color* Couleur | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P19115N** | ● | 200 | 12 |
| **P19115A** | ● | 200 | 12 |
| **P19115R** | ● | 200 | 12 |

## P19116 Information sign
*Panel información*
Panneau information

SS Stainless steel

**For barrier**
*Para poste*
Pour poteau
**P19114**



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P19116** | 21,8 x 32 | 10 |

## P19100 St/Steel barrier
*Poste separación acero inoxidable*
Poteau acier inoxydable

SS Stainless steel

**P19100**
**Mirror Polished.**
*Pulido brillante.*
Polissage brillant.

**P19101**
**Golden coated.**
*Baño dorado.*
Doré.

**Belt not included**
*Cordón no incluido*
Cordon non inclus




| REF | H cm | Kg | |
|---|---|---|---|
| **P19100** | 95 | 10,5 | 2 |
| **P19101** | 100 | 10,5 | 2 |

## P19105 Belt with chromium-plated ends
*Cordón con ganchos cromados*
Cordon à crochets chromés

Te Textile




| REF | Colour / *Color* Couleur | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P19105** | ● | 150 | 18 |
| **P19107** | ● | 150 | 18 |
| **P19103** | ● | 150 | 18 |

## P19106 Belt with golden ends
*Cordón con ganchos dorados*
Cordon à crochets dorés

Te Textile




| REF | Colour / *Color* Couleur | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P19106** | ● | 150 | 18 |
| **P19104** | ● | 150 | 18 |





**Produced from special plastic completely anti-scrath material. Solid wood frame double-lacquered. Rain and sunproof. Writing-surfaces specially designed for using water based chalkmarkers.**

*Fabricadas con un material plástico especial que no se raya. Marcos de madera resistentes al agua y al sol. Pizarras especialmente diseñadas para el uso de tizas o rotuladores con base de agua.*

Fabriqués avec un matériel plastique spécial anti-rayures. Cadres en bois massif. Résistants à la pluie et au soleil. Tableaux spécialement conçus pour l'utilisation des craies ou marqueurs avec base à eau.

## P21000 / P21001 Caballete - Duo

Wo Wood Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P21000** | 75 | 135 | 1 |
| **P21001** | 55 | 85 | 1 |

## P21003 Caballete - Uno

Wo Wood Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P21003** | 55 | 85 | 1 |

## P2100 Universal

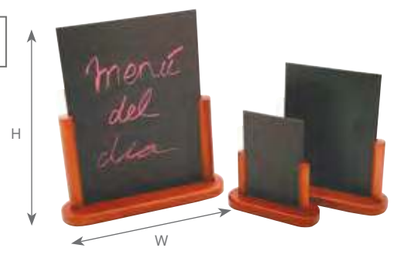
Wo Wood Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P21005** | 50 | 60 | 5 |

## P2101 Lucky

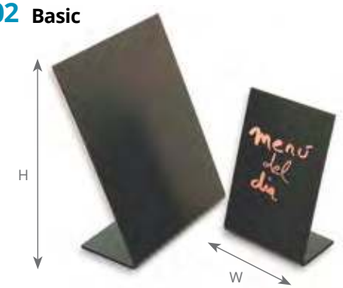
Wo Wood Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P21015** | 10 | 15 | 36 |
| **P21016** | 15 | 21 | 24 |
| **P21017** | 21 | 30 | 10 |

## P2102 Basic

Pl Plastic




| REF | W cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P21027** | 10 | 15 | 200 |
| **P21028** | 15 | 23 | 100 |

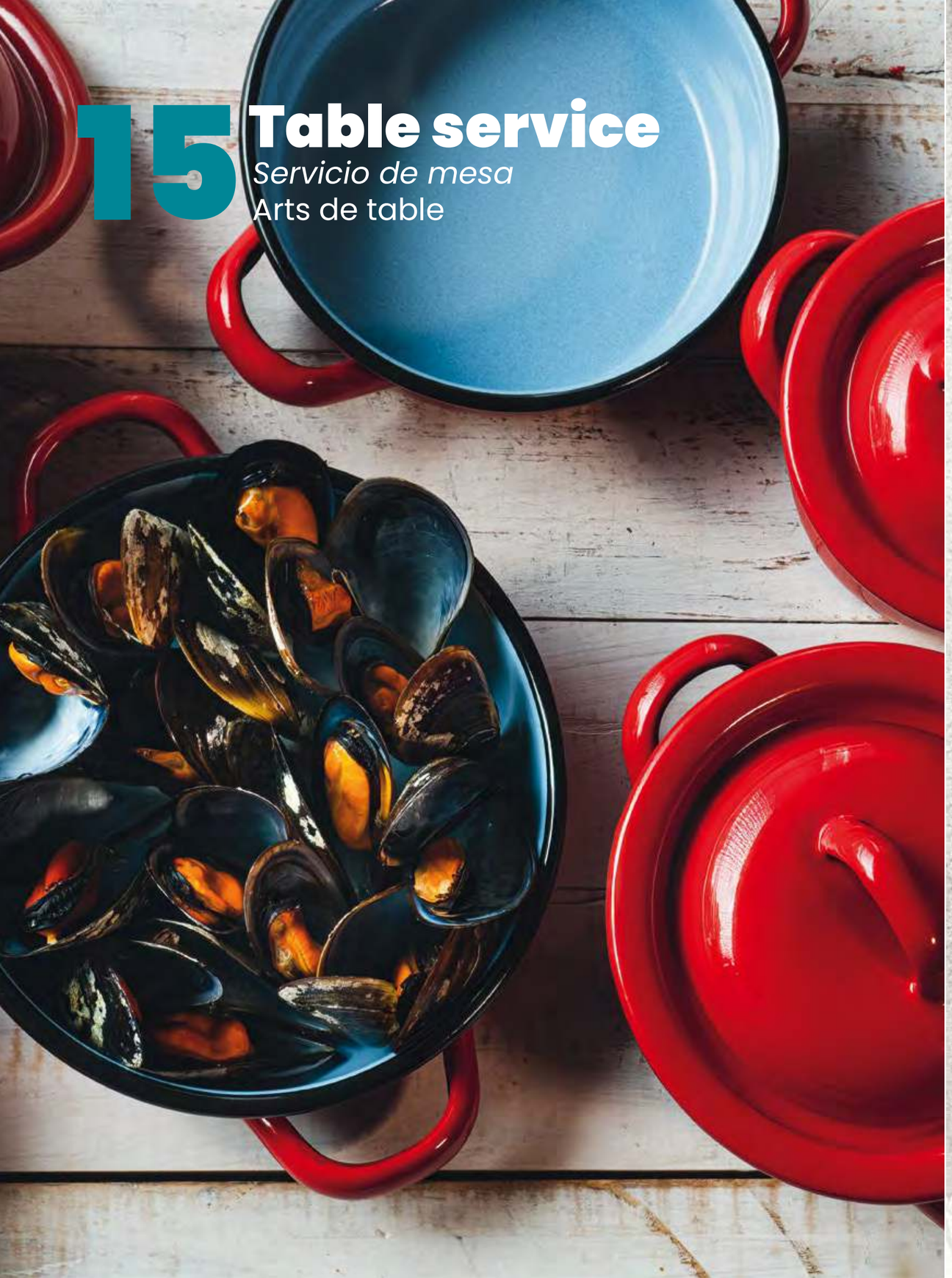
## P21020-26 Chalkmarker
*Marcador tiza*
Marqueur

Pl Plastic




**Widths 2-6 mm**
*Grueso 2-6 mm*
Épaisseur 2-6 mm

| REF | Colour / *Color* / Couleur | |
|---|---|---|
| **P21020** | **White** / *Blanco* / Blanc | 500 |



# 15 Table service
*Servicio de mesa*
Arts de table


## 15.1 MINIATURES 508
*MINIATURAS* / MINIATURES

**Stainless steel /** *Acero inoxidable* / Acier inoxidable 508
**Enamelled steel /** *Acero esmaltado* / Acier émaillé 512
**Cast aluminium /** *Aluminio de fundición* / Fonte d'aluminium 513
**Cast iron /** *Hierro fundido* / Fonte émaillée 514

## 15.2 TABLE PRESENTATION 516
*PRESENTACIÓN DE MESA* / PRÉSENTATION TABLE

**Wood /** *Madera* / Bois 516
**Taco and sandwich tray /** *Tacos y bocadillos presentación* Présentation de Tacos et sandwichs 517
**Tin plates display /** *Llaunas presentación* / Plateaux inox présentation 518
**Slates /** *Pizarras* / Ardoises 521
**Natural bamboo /** *Bambú natural* / Bambou naturel 522
**Baskets and breadbaskets /** *Paneras y cestas* / Paniers et corbeilles 524
**Place mats /** *Manteles individuales* / Sets de table 532

## 15.3 TABLE SERVICE 533
*SERVICIO DE MESA* / SERVICE DE TABLE

**Flared sauce cups /** *Salseras* / Saucières 533
**Table accessories /** *Complementos de mesa* / Accessoires de table 534
**Menu holders /** *Portamenús* / Porte-menus 538
**Plate covers /** *Tapas para platos* / Couvercles à assiette 539



# 15.1 Stainless steel miniatures

*Miniaturas acero inoxidable*

Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

## P24714 Mini round frying pan

*Mini sartén redonda*

Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24714** | 12,0 | 3,5 | 0,35 | 6 |
| **P24715** | 15,5 | 4,5 | 0,80 | 6 |

## P24716 Mini round saucepan

*Mini cazo redondo*

Mini casserole ronde



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24716** | 10,5 | 5 | 0,40 | 6 |
| **P24717** | 12,0 | 6 | 0,65 | 6 |

## P24718 Mini square frying pan

*Mini sartén cuadrada*

Mini poêle carrée



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P24718** | 12 x 12 x 3,5 | 0,40 | 6 |
| **P24719** | 14 x 14 x 3,5 | 0,60 | 6 |





# Stainless steel miniatures 15.1

*Miniaturas acero inoxidable*

Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

## P24706 Mini saucepan

*Mini cazo*

Mini casserole



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24706** | 7 | 4,5 | 0,15 | 12 |
| **P24707** | 9 | 5,0 | 0,30 | 6 |

## P24711 Mini saucepan. Copper color

*Mini cazo. Color cobre*

Mini casserole. Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24711** | 7 | 4,5 | 0,15 | 12 |
| **P24712** | 9 | 5,0 | 0,30 | 6 |

## P24708 Mini wok

*Mini wok*

Mini wok



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24708** | 10 | 3 | 0,18 | 6 |

## P24713 Mini wok. Copper color

*Mini wok. Color cobre*

Mini wok. Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24713** | 10 | 3 | 0,18 | 6 |

## P24704 Mini frying pan

*Mini sartén*

Mini poêle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24704** | 11 | 3,0 | 0,25 | 6 |
| **P24705** | 12 | 3,5 | 0,35 | 6 |

## P24709 Mini frying pan. Copper color

*Mini sartén. Color cobre*

Mini poêle. Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24709** | 11 | 3,0 | 0,25 | 6 |
| **P24710** | 12 | 3,5 | 0,35 | 6 |

# 15.1 Stainless steel miniatures

*Miniaturas acero inoxidable*
Miniatures acier inoxydable

SS Stainless steel

## P24410 Mini rectangular roasting pan
*Mini rustidera rectangular*
Mini rôtissoire rectangulaire



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P24410** | 14,5 x 9,5 x 7,5 | 0,50 | 12 |

## P24411 Mini square roasting pan
*Mini rustidera cuadrada*
Mini rôtissoire carrée



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P24411** | 11,5 x 11,5 x 7,5 | 0,45 | 12 |

## P2440 Mini bucket
*Mini cubo*
Mini seau



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24407** | 7,5 | 6,5 | 0,15 | 72 |
| **P24409** | 9,0 | 8,5 | 0,32 | 72 |

See products on
*Ver productos en* / Voir produits en page **P. 132**

**Display tray**
*Bandeja presentación*
Plateau présentation









SS Stainless steel

## P24415 Serving cup
*Vaso para servir*
Tasse de service



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24415** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 12 |

## P24412 Hammered serving cup
*Vaso para servir hammered*
Tasse de service martelée



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24412** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 12 |

## P24413 Hammered serving cup. Copper color
*Vaso para servir hammered. Color cobre*
Tasse de service martelée Couleur cuivre

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24413** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 12 |

## P24414 Hammered serving cup. Black color
*Vaso para servir hammered. Color negro*
Tasse de service martelée Couleur noire

dishwasher



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P24414** | 8,5 | 8,5 | 0,40 | 12 |



# 15.1 Enamelled steel miniatures

*Miniaturas acero esmaltado*

Miniatures acier émaillé

ES Enamelled steel

## P99801 Casserole with lid

*Cazuela con tapa*

Cocotte avec couvercle

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P998010** | 10 | 8 | 0,45 | 6 |
| **P998012** | 12 | 9 | 0,65 | 6 |
| **P998014** | 14 | 10 | 1,00 | 6 |

## P99901 Shallow casserole without lid

*Cazuela baja sin tapa*

Cocotte sans couvercle

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P999012** | 12 | 4 | 0,30 | 12 |
| **P999014** | 14 | 4 | 0,40 | 12 |

## P995 Enamelled steel paella pan

*Paellera acero esmaltado*

Plat à paella acier émaillé

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P995010** | 10 | 0,12 | 1 |
| **P995016** | 15 | 0,33 | 1 |

## P997 Deep enamelled fry pan with handles

*Sartén honda esmaltada con asas*

Poêle haute avec anses

induction gas vitro electric oven



| REF | Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P997014** | 14 | 0,40 | 1 |
| **P997016** | 16 | 0,50 | 1 |



# Cast aluminium miniatures 15.1

CA Cast Aluminum

*Miniaturas aluminio de fundición*

Miniatures fonte d'aluminium

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

**Non-stick interior coating.**

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

*Revestimiento interior antiadherente.*

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

Revêtement intérieur antiadhésif.

## P151100 Mini black casserole with lid

*Mini cazuela negra con tapa*

Mini cocotte noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

**Wooden base included**

*Base de madera incluida.*

Base en bois incluse



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P151100** | 10 | 5 | 0,24 | 1 |

## P151200 Mini black oval casserole with lid

*Mini cazuela oval negra con tapa*

Mini cocotte ovale noire avec couvercle

induction gas vitro electric oven

**Wooden base included**

*Base de madera incluida.*

Base en bois incluse



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P151200** | 13 x 10,5 x 5 | 0,25 | 1 |

## P151300 Mini white casserole with lid

*Mini cazuela blanca con tapa*

Mini cocotte blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

**Wooden base included**

*Base de madera incluida.*

Base en bois incluse



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P151300** | 10 | 5 | 0,24 | 1 |

## P151400 Mini white oval casserole with lid

*Mini cazuela oval blanca con tapa* Mini cocotte ovale blanche avec couvercle

induction gas vitro electric oven

**Wooden base included**

*Base de madera incluida.*

Base en bois incluse



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P151400** | 13 x 10,5 x 5 | 0,25 | 1 |

## P1441 Shallow casserole without lid

*Cazuela baja sin tapa*

Cocotte sans couvercle

NEW!

induction gas vitro electric oven

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

ILAG NON STICK PROFESSIONAL



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P144116** | 16 | 5 | 0,8 | 4 |
| **P144120** | 20 | 6 | 1,5 | 4 |

## P1442 Deep casserole without lid

*Cazuela alta sin tapa*

Braisière sans couvercle

NEW!

induction gas vitro electric oven

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

ILAG NON STICK PROFESSIONAL



| REF | Ø cm | H cm | L | |
|---|---|---|---|---|
| **P144216** | 16 | 7,5 | 1,2 | 4 |

# 15.1 Cast iron miniatures

*Miniaturas hierro fundido*

Miniatures fonte émaillée

CI Cast Iron

**Enamelled cast iron miniatures perfect for individual service and presentations.**

*Miniaturas en hierro fundido y esmaltado interior, perfectas para servicio individual y presentación.*

Miniatures en fonte émaillée (à l´intérieur) idéales pour le service individuel et la présentation.

gas vitro electric oven



## P23500 Mini fry pan

*Mini sartén*

Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P23500** | 10,5 | 16 | 2,6 | 12 |

## P23501 Mini fry pan

*Mini sartén*

Mini poêle ronde



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P23501** | 13,5 | 21 | 2,5 | 12 |

## P23502 Mini deep fry pan

*Mini sartén alta*

Mini poêle ronde haute



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| P23502 | 14 | 23,5 | 3,8 | 12 |

## P23503 Mini squared fry pan

*Mini sartén cuadrada*

Mini poêle carrée



| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P23503** | 13,6 x 13,6 x 3,6 | 23,3 | 12 |







CI Cast Iron

## P23504 Mini oblong fry pan

*Mini sartén rectangular*

Mini poêle rectangulaire



| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P23504** | 12,7 x 10,5 x 2,5 | 18 | 12 |

## P23505 Mini round casserole with lid

*Mini cacerola con tapa*

Mini cocotte avec couvercle



| REF | Ø cm | L cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P23505** | 10 | 13 | 7,5 | 0,20 | 12 |

## P23506 Mini oval pan with lid

*Mini fuente oval con tapa*

Mini plateau ovale avec couvercle



| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P23506** | 12 x 8 x 5 | 15,5 | 12 |

## P23508 Oval casserole

*Cacerola oval*

Mini casserole ovale



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P23508** | 21,5 x 15,5 x 6,5 | 0,60 | 8 |

## P23507 High round casserole with lid

*Cacerola alta con tapa*

Cocotte haute avec couvercle



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P23507** | 14 | 9,5 | 0,70 | 8 |

## P23509 High mini oval pan with lid

*Mini fuente oval alta con tapa*

Mini plateau ovale haut avec couvercle



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P23509** | 12,5 x 9,3 x 7,5 | 0,25 | 12 |

# 15.2 Wood serving boards

*Tablas de madera*
Planches en bois



Wo Wood

dishwasher

## P41008 Wood serving boards
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P41008** | 28 x 30,5 | 6 |

## P41009 Wood serving boards
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P41009** | 40,5 x 30,5 | 6 |

## P41010 Wood serving boards
*Tablas de madera*
Planches en bois



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P41010** | 51,8 x 20,3 | 6 |

## P41011 Wood serving boards
*Tablas de madera*
Planches en bois

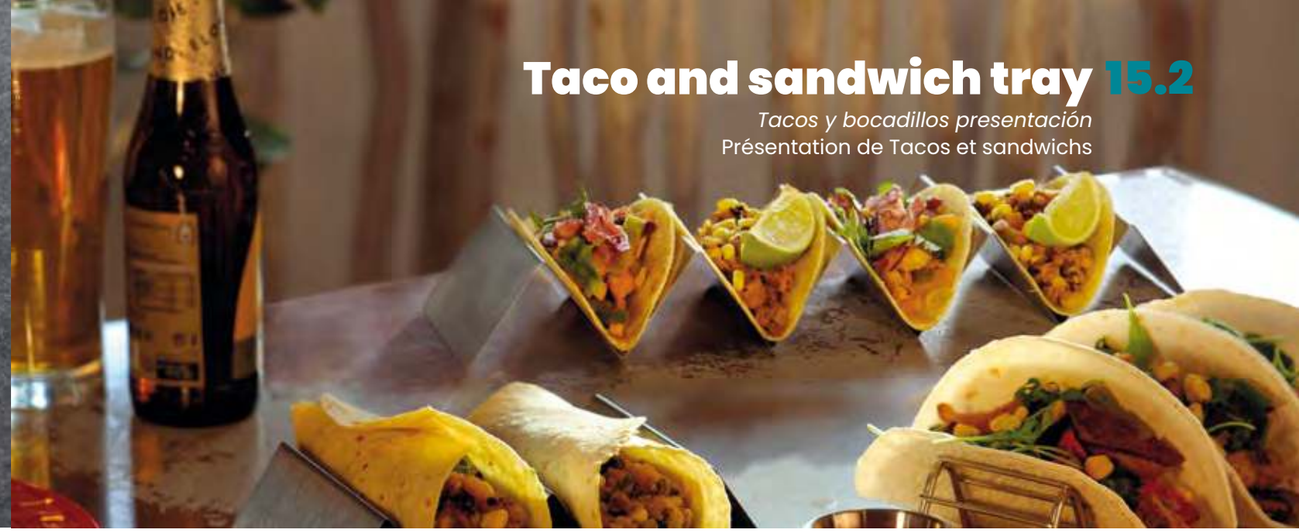


| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P41011** | 36 x 17,5 | 12 |



# Taco and sandwich tray 15.2

*Tacos y bocadillos presentación*
Présentation de Tacos et sandwichs



## P41001 Taco tray. 2-3 compartments
*Soporte tacos. 2-3 compartimentos*
Plateau à Tacos 2-3 compartiments

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P41001** | 21 x 10,2 x 5 | 36 |

## P41002 Taco tray. 4-5 compartments
*Soporte tacos. 4-5 compartimentos*
Plateau à Tacos 4-5 compartiments

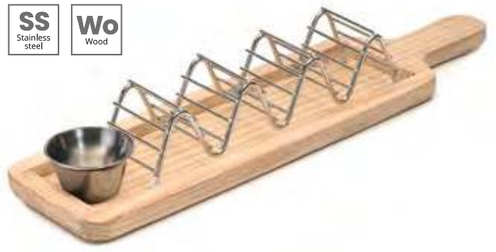
SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P41002** | 36 x 10,2 x 5 | 12 |

## P41004 Taco tray with wooden base
*Soporte tacos con base de madera*
Plateau à tacos avec base en bois

SS Stainless steel Wo Wood



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P41004** | 44 x 10,8 x 6,5 | 24 |

**P. 533**

**Ramekin / Sauce container**
*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces



## P41003 Sandwich tray. 7 compartments
*Soporte bocadillos. 7 compartimentos*
Plateau à sandwichs. 7 compartiments

SS Stainless steel



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P41003** | 44 x 10,8 x 6,5 | 24 |



# 15.2 Tin plates display

*Llaunas presentación*

Plateaux inox présentation

## P296415 Stainless steel tray with handles

*Llauna inox con asas*

Plaque inox avec anses

SS Stainless steel



P296415



P296515



P296615



P296715

| REF | Base cm | Total W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P296415** | 22 x 14 | 25,5 x 14 x 1,5 | 0,45 | 1 |
| **P296430** | 22 x 14 | 25,5 x 14 x 3 | 0,90 | 1 |
| **P296515** | 26,5 x 23 | 30 x 23 x 1,5 | 0,90 | 1 |
| **P296530** | 26,5 x 23 | 30 x 23 x 3 | 1,80 | 1 |
| **P296615** | 32 x 24 | 35,5 x 24 x 1,5 | 1,10 | 1 |
| **P296630** | 32 x 24 | 35,5 x 24 x 3 | 2,25 | 1 |
| **P296715** | 32 x 18 | 35,5 x 18 x 1,5 | 0,85 | 1 |
| **P296730** | 32 x 18 | 35,5 x 18 x 3 | 1,70 | 1 |

## P926300 Cork base

*Base de corcho*

Base en liège

Ck Cork

dishwasher



| REF | W x D x H cm | Suitable for *Compatible con* Adaptable pour | |
|---|---|---|---|
| **P926300** | 30 x 19 x 3 | P296415 - P296430 | 1 |
| **P926400** | 34,5 x 28 x 3 | P296515 - P296530 | 1 |
| **P926500** | 40 x 29 x 3 | P296615 - P296630 | 1 |
| **P926600** | 40 x 23 x 3 | P296715 - P296730 | 1 |

## P926301 Cork base

*Base de corcho*

Base en liège

NEW!

Ck Cork

dishwasher



**Ultra compact and resistant**

*Ultra compacto y resistente*

Ultra compact et résistant

| REF | W x D x H cm | Suitable for *Compatible con* Adaptable pour | |
|---|---|---|---|
| **P926301** | 30 x 19 x 3 | P296415 - P296430 | 1 |
| **P926401** | 34,5 x 28 x 3 | P296515 - P296530 | 1 |
| **P926501** | 40 x 29 x 3 | P296615 - P296630 | 1 |
| **P926601** | 40 x 23 x 3 | P296715 - P296730 | 1 |







## P29610 Tray with wooden base and handle

*Llauna con base de madera con mango*

Plateau avec base en bois et poignée

SS Stainless steel · Wo Wood



| REF | Llauna W x D x H cm | Total W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P29610** | 22 x 14 x 2 | 34 x 18 x 3 | 0,55 | 6 |

## P29600 Tray with wooden base

*Llauna con base de madera*

Plateau avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood



| REF | Llauna W x D x H cm | Total cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P29600** | 29,5 x 19,5 x 2 | 33 x 23 x 3 | 0,95 | 6 |

## P296 Round tray with wooden base

*Llauna redonda con base de madera*

Plateau rond avec base en bois

SS Stainless steel · Wo Wood



IDEA! **Ideal for table top service**

*Ideal para servir en mesa*

Idéal pour service de table

| REF | Llauna Ø cm | H cm | Total L cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **P29620** | 20 | 4,5 | 31 | 5,5 | 0,8 | 6 |
| **P29630** | 26 | 4,5 | 37 | 5,5 | 1,8 | 6 |

## P2961001 Stainless steel tray

*Llauna inox*

Plaque inox

SS Stainless steel

NEW!



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P2961001** | 22 x 14 x 2 | 0,55 | 6 |

## P2960001 Stainless steel tray

*Llauna inox*

Plaque inox

SS Stainless steel

NEW!



| REF | W x D x H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P2960001** | 29,5 x 19,5 x 2 | 0,95 | 6 |

## P29620 Stainless Steel round tin

*Llauna redonda acero inoxidable*

Plaque ronde en acier inoxydable

SS Stainless steel

NEW!



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P2962001** | 20 | 4,5 | 0,8 | 6 |
| **P2963001** | 26 | 4,5 | 1,8 | 6 |

# 15.2 Tin plates display

*Llaunas presentación*
Plateaux inox présentation

## P1950 1/1 GN sheet pan

*Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación*
Plateau GN 1/1 de présentation

SS Stainless steel




| REF | Llauna W x D x H cm | Total L cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P195000** | 48 x 32 x 2 | 52,5 | 2,85 | 6 |

## P29680 Stainless steel presentation spatula

*Pala presentación en inox*
Pelle de présentation en inox



| REF | Base cm | Total W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **P29680** | 23 x 16 | 38,6 x 16 x 11,5 | 1 |

# Slates

*Pizarras*
Ardoises

SI Slate · Wo Wood · dishwasher

**Natural, elegant and exclusive presentation of cold or hot plates.**

*Presentación natural, elegante y exclusiva de platos fríos o calientes.*

Présentation naturelle, élégante et exclusive de plats froids ou chauds.

## P28600 Slate and acacia board

*Tabla pizarra y acacia*
Plateau ardoise et bois



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P28600** | 33 x 23 x 1,5 | 1 |

## P28610 Slate and acacia board

*Tabla pizarra y acacia*
Plateau ardoise et bois



| REF | W x D x H cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P28610** | 26 x 18 x 1,5 | 34 | 1 |

## P28620 Slate and acacia board

*Tabla pizarra y acacia*
Plateau ardoise et bois



| REF | Ø cm | L cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P28620** | 21,0 | 31 | 1,5 | 1 |
| **P28621** | 26,5 | 37 | 1,5 | 1 |





SI Slate

# Slates 15.2

*Pizarras*
Ardoises

## P28202 Slate serving tray

*Pizarra presentación*
Ardoise presentation

BEST SELLER



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P28202** | 20 x 20 | 24 |
| **P28252** | 25 x 25 | 16 |
| **P28303** | 30 x 30 | 12 |
| **P28302** | 30 x 20 | 16 |
| **P28403** | 40 x 30 | 10 |




## P28501 Slate serving tray

*Pizarra presentación*
Ardoise presentation



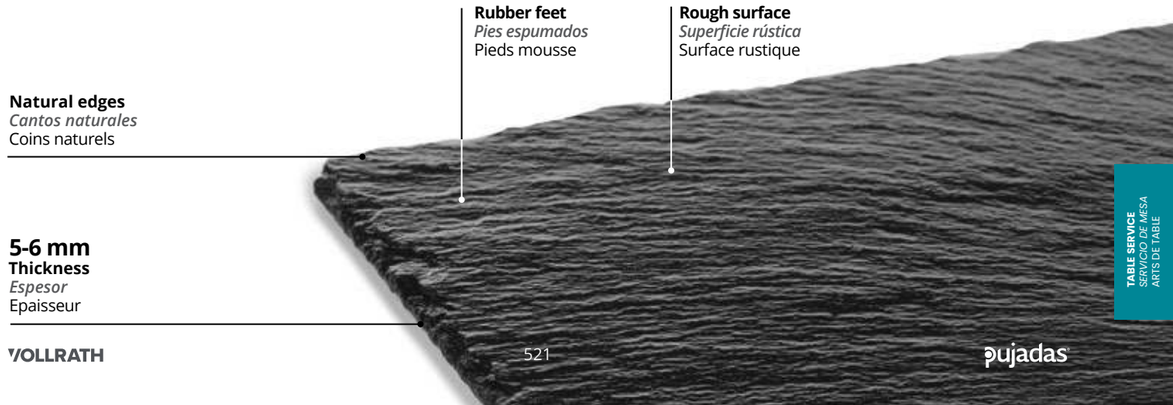
| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P28501** | 25 x 25 | 1 |
| **P28502** | 30 x 30 | 1 |
| **P28503** | 30 x 20 | 1 |
| **P28504** | 40 x 30 | 1 |

## P28505 Slate serving tray

*Pizarra presentación*
Ardoise presentation



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P28505** | 20 | 1 |
| **P28506** | 30 | 1 |



# 15.2 Natural bamboo

*Bambú natural*
Bambou naturel

dishwasher

NATURAL FIBERS

**Natural bamboo presentation range for the most demandinng hotels and restaurants.**

***Gama presentación bambú natural para los más exigentes.***

Gamme de présentation bambou naturel plus exigeants.



## P10051 Bamboo sushi board
*Tabla bambú presentación sushi*
Planche bamboú présentation sushi



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100511** | 24 x 15 x 3 | 24 |
| **P100512** | 27 x 18 x 3 | 24 |

## P10052 Curved bamboo sushi board
*Tabla curvada bambú sushi*
Planche incurvée bambou présentation sushi



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100520** | 21 x 12 x 2,5 | 36 |
| **P100521** | 24 x 15 x 3 | 24 |
| **P100522** | 27 x 18 x 3 | 24 |

## P10060 Sushi boat presentation
*Barco presentación sushi*
Bateau présentation sushi



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100600** | 50 x 20 x 31 | 6 |
| **P100601** | 70 x 25,5 x 45 | 8 |





dishwasher

## P10054 Round bamboo steamer
*Vaporera bambú redonda*
Cuit vapeur bambou rond



**Without lid**
*Sin tapa*
Sans couvercle

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100540** | 10 | 4,0 | 50 |
| **P100541** | 13 | 5,0 | 224 |
| **P100542** | 15 | 5,0 | 144 |
| **P100543** | 21 | 5,0 | 72 |
| **P100544** | 27 | 5,5 | 44 |

## P10053 Sushi rectangular tray
*Bandeja rectangular presentación sushi*
Plateau rectangulaire présentation sushi



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100530** | 33 x 22,5 x 8 | 6 |
| **P100531** | 42 x 32 x 8,5 | 6 |



*Bambú natural*
Bambou naturel

## P10055 Round steamer lid
*Tapa vaporera redonda*
Couvercle cuit vapeur rond



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100550** | 10 | 3,0 | 500 |
| **P100551** | 13 | 3,5 | 272 |
| **P100552** | 15 | 3,5 | 204 |
| **P100553** | 21 | 4,0 | 102 |
| **P100554** | 27 | 4,0 | 60 |

## P10057 Bamboo tong
*Pinza bambú*
Pince bambou



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P100570** | 20,0 | 780 |
| **P100571** | 25,5 | 504 |
| **P100572** | 30,0 | 444 |



# 15.2 Baskets and breadbaskets

*Paneras y cestas*
Paniers et corbeilles

Mt Metal

## P876001 Metal cone basket

*Cesta cono metal*
Panier métal cône

Mt Metal



| REF | cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P876001** | 13 x 13 | 18 | 1 |

## P876002 Metal cone basket 1 ramekin

*Cesta cono metal 1 ramekin*
Panier métal cône 1 ramequin

Mt Metal

**Ramekin not included**
*Ramekin no incluido*
Ramequin non inclus

**Ramekin compatible**
*Compatible con ramekin*
Compatible ramequin
**P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020**



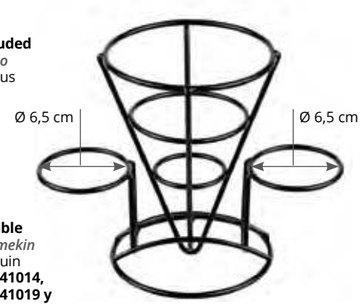

| REF | cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P876002** | 19 x 13 | 18 | 1 |

## P876003 Metal cone basket 2 ramekins

*Cesta cono metal 2 ramekines*
Panier métal cône 2 ramequins

Mt Metal

**Ramekin not included**
*Ramekin no incluido*
Ramequin non inclus




**Ramekin compatible**
*Compatible con ramekin*
Compatible ramequin
**P41007, P41013, P41014, P41016, P41017, P41019 y P41020**

| REF | cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P876003** | 25 x 13 | 18 | 1 |


**See products on**
*Ver productos en /* Voir produits en page **P. 533**


**Ramekins**
*Ramekins*
Ramequins





# Baskets and breadbaskets 15.2

*Paneras y cestas*
Paniers et corbeilles

Mt Metal

## P591001 Round metal basket

*Cesta metal redonda*
Panier métal rond

Mt Metal



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P591001** | 26,5 | 5 | 1 |

## P591002 Oval metal basket

*Cesta metal ovalada*
Panier métal ovale

Mt Metal



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P591002** | 22,5 x 15 x 4,5 | 1 |

## P591003 Rectangular metal basket

*Cesta metal rectangular*
Panier métal rectangulaire

Mt Metal



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P591003** | 23 x 10 x 4,5 | 1 |

## P591004 Rectangular metal basket

*Cesta metal rectangular*
Panier métal rectangulaire

Mt Metal



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P591004** | 23 x 17,5 x 4,5 | 1 |

## P591005 Round metal basket

*Cesta metal redonda*
Panier métal rond

Mt Metal



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P591005** | 20,5 | 13 | 1 |





# Baskets and breadbaskets 15.2

*Paneras y cestas*

Paniers et corbeilles

**P100816** **Brown bread basket**
*Cesta pan marrón*
Corbeille à pain marron

**P100808** **Grey bread basket**
*Cesta pan gris*
Corbeille à pain gris

BEST SELLER



P100807

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100816** | 13,0 x 13,0 x 15 | 12 |
| **P100807** | 17,5 x 17,5 x 15 | 12 |
| **P100836** | 26,5 x 26,5 x 12 | 12 |

P100808



P100838

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100808** | 13,0 x 13,0 x 15 | 12 |
| **P100827** | 17,5 x 17,5 x 15 | 12 |
| **P100838** | 26,5 x 26,5 x 12 | 12 |

**P100817** **Black bread basket**
*Cesta pan negra*
Corbeille à pain noir



P100826

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100817** | 13,0 x 13,0 x 15 | 12 |
| **P100826** | 17,5 x 17,5 x 15 | 12 |
| **P100837** | 26,5 x 26,5 x 12 | 12 |

# 15.2 Baskets and breadbaskets

*Paneras y cestas*
Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

## P100740 Bread basket
*Cesta pan*
Corbeille à pain



P100740

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100740** | 29 x 29 x 47,5 | 12 |

## P100741 Bread basket
*Cesta pan*
Corbeille à pain



P100741



P100742

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100741** | 36 x 30 x 21 / 39 | 6 |
| **P100742** | Ø 29 x 21 / 39 | 6 |

## P100780 Bread basket
*Cesta pan*
Corbeille à pain



P100780

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100780** | 35 | 35 | 12 |

## P10075 Slated bread basket
*Cesta redonda inclinada*
Corbeille ronde inclinée



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100754** | 36 | 10 / 20 | 6 |
| **P100755** | 40 | 13 / 23 | 6 |

## P10076 Slated rectangular basket
*Cesta rectangular inclinada*
Corbeille rectangulaire inclinée



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| P100760 | 40 x 28 x 6 / 10 | 12 |
| P100761 | 58 x 38 x 8 / 12 | 6 |

## P10077 Two compartment rectangular basket
*Cesta rectangular dos compartimentos*
Corbeille rectangulaire deux compartiments



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100770** | 49 x 31 x 10 / 14,3 | 6 |







PP Polypropylene

## P10079 Round basket
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100792** | 24 | 5,5 | 60 |

## P10080 Round basket
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



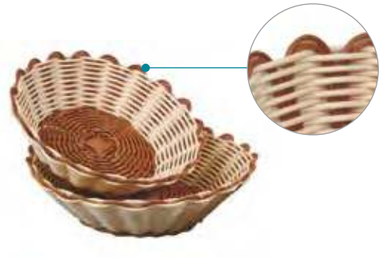
P100804

P100803

P100805

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100803** | 18 | 6,0 | 48 |
| **P100804** | 23 | 6,0 | 48 |
| **P100805** | 25 | 6,0 | 48 |

## P10081 Round basket
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100813** | 18,5 | 6,0 | 84 |
| **P100814** | 23,0 | 6,0 | 84 |

## P10082 Round basket
*Cesta redonda*
Corbeille ronde



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100820** | 18,5 | 6,0 | 84 |
| **P100821** | 23,0 | 6,0 | 84 |

## P10090 Oval basket
*Cesta oval*
Corbeille ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100900** | 30 x 23,5 x 7,5 | 36 |

*Paneras y cestas*
Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

## P10084 Rectangular basket
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100840** | 21,5 x 18 x 8 | 84 |
| **P100841** | 26 x 20 x 7,5 | 48 |

## P10085 Rectangular basket
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100851** | 40 x 28,5 x 7 | 24 |

## P10086 Rectangular basket
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100860** | 37 x 27 x 7 | 24 |
| **P100861** | 46 x 34 x 7 | 24 |
| **P100862** | 46 x 34 x 12 | 12 |

## P10087 Rectangular basket
*Cesta rectangular*
Corbeille rectangulaire



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100871** | 42 x 30 x 7 | 24 |

## P10088 Oval basket
*Cesta oval*
Corbeille ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100880** | 18 x 12 x 6,5 | 60 |
| **P100881** | 23,5 x 15 x 7 | 60 |
| **P100882** | 28 x 14,5 x 7,5 | 36 |

## P10089 Oval basket
*Cesta oval*
Corbeille ovale



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100890** | 19 x 13 x 7 | 48 |
| **P100891** | 25 x 15 x 8 | 60 |
| **P100892** | 29 x 19 x 10 | 60 |





*Paneras y cestas*
Paniers et corbeilles

PP Polypropylene

## P10093 Cutlery dispenser
*Cesta para cubiertos*
Corbeille à couverts




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P100931** | 30 x 11 x 7 | 96 |
| **P100932** | 30 x 11 x 7 | 96 |

## P10094 Cutlery dispenser
*Cesta para cubiertos*
Corbeille à couverts



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100940** | 13 | 14 | 36 |

## P10095 Rectangular buffet basket
*Cesta buffet rectangular*
Corbeille rectangulaire buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate

GN 1/1



*** Lid**
*Tapa*
Couvercle

| REF | | cm | Total H cm | Base H cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P100950** | | 53 x 31,5 | 26,0 | 8,5 | 12 |
| **P100951** | | 53 x 31,5 | 26,0 | 8,5 | 12 |
| **P100955*** | | | | | 6 |

## P10096 Round buffet basket
*Cesta buffet redonda*
Corbeille ronde buffet

PE Polyethylene PC Polycarbonate



*** Lid**
*Tapa*
Couvercle

| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P100960** | 40 | 30 | 24 |
| **P100965*** | | | 6 |

# 15.2 Place mats

*Manteles individuales*
Sets de table

PVC

**Place mats made of PVC + polyester. To clean please use a damp sponge or cloth.**

*Manteles individuales fabricados en PVC + poliester. Para su limpieza se aconseja usar una esponja o trapo húmedo.*

Sets de table fabriqués en PVC + polyester. Nettoyer à l'aide d'une éponge ou un chiffon humide.

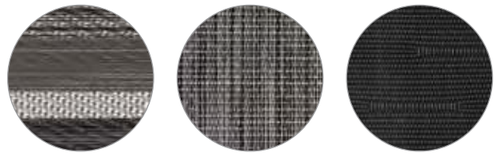
## P92605 DECO place mats

*Manteles individuales DECO*
Sets de table DECO

PVC

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P926051** | 45 x 30 | 20 |
| **P926052** | 45 x 30 | 20 |
| **P926053** | 45 x 30 | 20 |

**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



**Brown&Black Lines**
*Líneas marrones-negras*
Lignes marrons et noirs
P926051

**Brown&Black**
*Marrón-negro*
Marron et noir
P926052

**Black**
*Negro*
Noir
P926053

## P9260 Place mat fine band

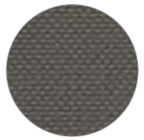
*Mantel individual trama fina*
Set de table maille fine

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P926006** | 45 x 30 | 20 |
| **P926007** | 45 x 30 | 20 |
| **P926008** | 45 x 30 | 20 |
| **P926009** | 45 x 30 | 20 |

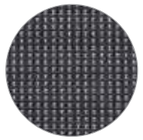
**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



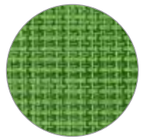
**Brown**
*Marrón*
Marron
P926006



**Coffee**
*Café*
Café
P926007



**Black&White**
*Negro-Blanco*
Noir et blanc
P926008



**Green**
*Verde*
Vert
P926009

## P926 Place mat wide band

*Mantel individual trama gruesa*
Set de table maille épaisse

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P926002** | 45 x 30 | 20 |
| **P926003** | 45 x 30 | 20 |
| **P926004** | 45 x 30 | 20 |
| **P926005** | 45 x 30 | 20 |
| **P926010** | 45 x 30 | 20 |
| **P926011** | 45 x 30 | 20 |
| **P926012** | 45 x 30 | 20 |

**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 6 u.**



**Orange**
*Naranja*
P926002



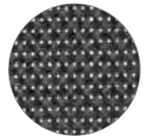
**Brown&Silver**
*Marrón-Plata*
Marron et Argent
P926010



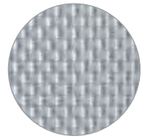
**Burgundy**
*Burdeos*
Bordeuaux
P926003



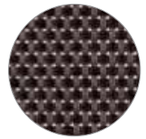
**Brown&Gold**
*Marrón-Dorado*
Marron et Doré
P926011



**Black**
*Negro*
Noir
P926004



**Silver**
*Plateado*
Argent
P926012



**Brown&Black**
*Marrón-Negro*
Marron et noir
P926005







# Flared sauce cups 15.3

*Salseras*
Saucières

## P4100 Ramekin / Sauce container

*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces

SS Stainless steel



**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

| REF | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| **P41005** | 6,2 | 2,75 | 45 | 12 |
| **P41006** | 5,8 | 4,50 | 75 | 12 |
| **P41007** | 7,4 | 5,20 | 135 | 12 |

## P4101 Ramekin / Sauce container

*Recipiente para salsas*
Récipient pour sauces

PET



**Price /** *Precio /* Prix : **Pack 12 u.**

| REF | | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P41012** | white | 6,0 | 3,5 | 45 | 12 |
| **P41013** | *blanco* | 7,0 | 3,5 | 60 | 12 |
| **P41014** | blanc | 7,5 | 4,0 | 90 | 12 |
| **P41015** | black | 6,0 | 3,5 | 45 | 12 |
| **P41016** | *negro* | 7,0 | 3,5 | 60 | 12 |
| **P41017** | noir | 7,5 | 4,0 | 90 | 12 |
| **P41018** | transparent | 6,0 | 3,5 | 45 | 12 |
| **P41019** | *transparente* | 7,0 | 3,5 | 60 | 12 |
| **P41020** | transparent | 7,5 | 4,0 | 90 | 12 |

## P623 Snack bowl set or sauce bowl set

*Portasalados o portasalsas*
Ensemble bols pour snacks ou sauces

SS Stainless steel



| REF | UNI. | Ø cm/u | ml/u | |
|---|---|---|---|---|
| **P623003** | 3 | 9 | 200 | 25 |

## P333 Gravy boat

*Salsera*
Saucière

SS Stainless steel



| REF | L | |
|---|---|---|
| **P333010** | 0,10 | 12 |
| **P333020** | 0,20 | 12 |
| **P333035** | 0,35 | 12 |

# 15.3 Table accessories

*Complementos de mesa*
Accessoires de table

## P639001 Table caddy with handle

*Caddy de mesa con asa*
Caddy de table avec manche

Wood
dishwasher

NEW!



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P639001** | 20 x 15,5 x 18 | 1 |

## P639002 Table caddy

*Caddy de mesa*
Caddy de table

Wood
dishwasher

NEW!



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P639002** | 15,5 x 17 x 14 | 1 |

## P638003 Table caddy. 3 Compartments

*Caddy de mesa. 3 Compartimentos*
Caddy de table. 3 compartiments

dishwasher

**Galvanised steel**
*Acero galvanizado*
Acier galvanisé

**Wooden handle**
*Asa de madera*
Manche en bois



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P638003** | 26 x 10 x 12 | 6 |

## P638004 Table caddy. 4 Compartments

*Caddy de mesa. 4 Compartimentos*
Caddy de table. 4 compartiments

dishwasher

**Galvanised steel**
*Acero galvanizado*
Acier galvanisé

**Wooden handle**
*Asa de madera*
Manche en bois



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P638004** | 26 x 18 x 12 | 6 |







## P96700 Pepper mill-salt mill. Wooden

*Molinillos pimienta y sal. Madera*
Moulins à poivre et sel. Bois

Wood




| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P967007** | 12,5 | 1 |
| **P967008** | 15,0 | 1 |
| **P967009** | 19,5 | 1 |

## P967 Pepper mill-salt mill. Acrylic

*Molinillos pimienta y sal. Acrílico*
Moulins à poivre et sel. Acrylique

Acrylic



A
**Pepper**
*Pimienta*
Poivre

B
**Salt**
*Sal*
Sel

| | REF | Type / *Tipo* | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| A | **P967001** | A | 15,5 | 48 |
| A | **P967002** | A | 20,0 | 48 |
| A | **P967003** | A | 23,0 | 48 |
| B | **P967004** | B | 15,5 | 48 |
| B | **P967005** | B | 20,0 | 48 |
| B | **P967006** | B | 23,0 | 48 |

## P630 Number card holder

*Soporte para número "banquete"*
Support numéro "banquet"

SS Stainless steel

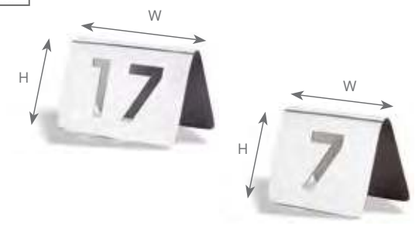


| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P630010** | 10 | 50 |
| **P630020** | 20 | 50 |
| **P630030** | 30 | 50 |
| **P630040** | 40 | 50 |

## P632 Table number

*Número de mesa*
Numéro de table

SS Stainless steel



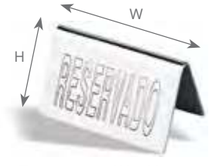

N. 1 - N. 30
**** number with 2 digits.**
*** número de 2 dígitos.*
** numero de 2 chiffres.
*** number with 1 digit.**
** número de 1 dígito.*
* numero d'un seul chiffre.

| REF | W x H cm | |
|---|---|---|
| **P63200 + NUM*** | 6,4 x 5,6 | 200 |
| **P6320 + NUM**** | 7,6 x 5,6 | 100 |

## P633 "Reserved" table sign

*Placa "Reservado"*
Plaque "reserve"

SS Stainless steel




| | REF | Text | W x H cm | |
|---|---|---|---|---|
| ES | **P633000** | RESERVADO | 10 x 5 | 300 |
| GB | **P633002** | RESERVED | 10 x 5 | 200 |
| FR | **P633003** | RESERVE | 10 x 5 | 310 |

## P634 "Non-smoking" sign

*Placa "Prohibido fumar"*
Plaque "Défense de fumer"

SS Stainless steel




| REF | W x H cm | |
|---|---|---|
| **P634000** | 7,6 x 5,6 | 100 |

## P969 Stand for tray
*Soporte elevador*
Support pour plateau

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P969000** | 25 / 20 | 19,0 | 12 |

## P9681 Skewer
*Pincho*
Brochette

SS Stainless steel



**Price 12 units box.**
*Precio caja 12 unidades.*
Prix colis 12 unités.

| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P968125** | 25 | 60 |
| **P968130** | 30 | 60 |
| **P968135** | 35 | 60 |

## P968 Carry-skewers
*Porta pinchos*
Porte-brochettes

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P968000** | 22 | 46 | 1 |

## P874 Bill spike
*Pinchanotas*
Epingle porte-tickets

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P874000** | 9 | 22 | 10 |

## P8621 Non slip oval serving tray
*Bandeja oval antideslizante*
Plateau antidérapant forme ovale



**Black color**
*Color negro*
Couleur noir

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P862100** | 68 x 56 | 6 |

## P863 Large tray holder
*Soporte para bandejas de gran tamaño*
Support pour grands plateaux

SS Stainless steel



**Serving tray not included.**
*No icluye bandeja.*
Plateau non inclus.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P863000** | 47 x 47 x 76,5 | 6 |





SS Stainless steel

## P650 St/Steel table-tidy
*Papelera sobremesa acero inox*
Receptacle à déchets de table



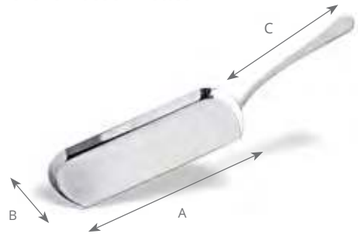
| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P650000** | 12 | 21 | 36 |

## P638 Water ashtray
*Cenicero de agua*
Cendrier à eau



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P638000** | 11 | 5,5 | 100 |

## P625 Table crumber
*Pala recogemigas*
Pelle ramasse-miettes




| REF | A x B x C cm | |
|---|---|---|
| **P625000** | 18 x 7 x 12,5 | 12 |

## P357 Napkin holder
*Servilletero*
Porte-serviettes



| REF | H x W x D cm | |
|---|---|---|
| **P357000** | 13 x 9,8 x 10 | 72 |

## P639 Deep ashtray
*Cenicero hondo*
Cendrier profond



| REF | H x W x D cm | |
|---|---|---|
| **P639000** | 2,5 x 12,5 x 12,5 | 10 |

**See products on**
***Ver productos en*** / Voir produits en page **P. 433**

**Melamine**
*Melamina*
Mélamine



# 15.3 Menu holders

*Portamenús*
Porte-menus

- **Made of PVC.**
- **Pockets on each back cover.**
- **For DIN A4 and DIN A5 sheets.**

- *Fabricado en PVC.*
- *Bolsillos en contratapa interior.*
- *Para hojas DIN A4 y DIN A5.*

- Fabriqué en PVC.
- Poches avec couverture intérieure.
- Pour feuilles DIN A4 et DIN A5.

## P2004 Elegance menu holder
*Portamenús Elegance*
Porte-Menus Elegance

PVC



**Up to 10 pages: cover back + 4 double inner pages + back cover front.**

*Para 10 pàginas: 4 fundas dobles + 2 laterales.*

Pour 10 pages: 4 feuilles plastiques doubles + 2 latérales.

| REF | cm | Colour / *Color* | |
|---|---|---|---|
| **P20041** | 33 x 24 | **Burdeos /** *Burgundy /* Bordeaux | 1 |
| **P20042** | 33 x 24 | **Negro /** *Black /* Noir | 1 |

## P20050 Elegance Bill holder
*Porta blocs Elegance*
Porte-addition Elegance

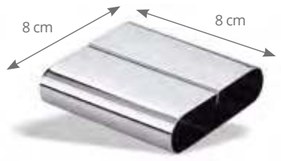
PVC



| REF | cm | Colour / *Color* | |
|---|---|---|---|
| **P20050** | 23 x 13 | **Negro /** *Black /* Noir | 72 |

## P636 Menu holder
*Portamenús*
Porte-menu de table

SS Stainless steel




| REF | H cm | |
|---|---|---|
| **P636000** | 2 | 10 |

## P637 Bill holder
## P6371 *Platillo cambio*
Porte-addition

SS Stainless steel



| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P637000** | 15,5 x 11 | 10 |
| **P637100** | 21,5 x 12,5 | 10 |

## P20066 Bill Holder
*Porta facturas*
Porte-addition




| REF | W x H cm | Colour / *Color* | |
|---|---|---|---|
| **P20066** | 24,5 x 17 | **Negro /** *Black /* Noir | 1 |
| **P20069** | 20 x 13,5 | **Negro /** *Black /* Noir | 1 |

## P635 Card holder
*Portatarjetas*
Porte-cartes

SS Stainless steel




| REF | W x H cm | |
|---|---|---|
| **P635000** | 6,2 x 5,2 | 25 |





# Plate covers 15.3

*Tapas para platos*
Couvercles à assiette

## Plate Covers
*Tapas para platos*
Couvercles à assiette

**Plate covers keep food at its ideal serving temperature for improved customer satisfaction. Hemmed finger hole.**

*Las tapas para platos mantienen la comida a la temperatura ideal para servir. Se ofrecen con orificio central.*

*Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client. Trou ourlé pour passer le doigt.*



## 62300 Stainless Steel Plate Covers
*Tapas Acero inoxidable para platos*
Inox couvercles à assiette

SS Stainless steel



**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**Satin-finish keeps covers looking better longer**
*El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas*
Fini satin pour un attrait durable

| REF | For / *Para /* Pour Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **62300** | 22,9 - 23,2 | 5,9 | 12 |
| **62301** | 23,3 - 23,5 | 5,9 | 12 |
| **62303** | 24,0 - 24,1 | 5,9 | 12 |
| **62305** | 24,6 - 24,8 | 5,9 | 12 |
| **62309** | 25,9 - 26,0 | 5,9 | 12 |
| **62311** | 26,5 - 26,7 | 5,9 | 12 |
| **62312** | 26,8 - 27,0 | 5,9 | 12 |
| **62313** | 27,1 - 27,3 | 5,9 | 12 |
| **62314** | 27,5 - 27,6 | 5,9 | 12 |
| **62315** | 27,8 - 27,9 | 5,9 | 12 |
| **62318** | 28,1 - 28,3 | 5,9 | 12 |
| **62321** | 29,1 - 29,2 | 5,9 | 12 |
| **62322** | 29,4 - 29,5 | 7,1 | 12 |
| **62323** | 29,7 - 29,8 | 7,1 | 12 |
| **62325** | 30,3 - 30,5 | 7,1 | 12 |
| **62326** | 30,6 - 30,8 | 5,9 | 12 |
| **62327** | 31,0 - 31,11 | 7,1 | 12 |
| **62328** | 31,3 - 31,4 | 7,1 | 12 |

## 918 Plastic Plate Covers
*Tapa plástico para platos*
Plastique couvercles à assiette

PC Polycarbonate

+ 93°C

**Stackable**
*Apilable*
Empilable

**Clear**
*Transparente*
Transparent

**Dishwasher**
*Lavavajillas*
Lave-vaisselle



| REF | For / *Para /* Pour Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **918-13** | 21,6 - 23,2 | 6,7 | 12 |
| **1078-13** | 26,7 - 27,0 | 7,0 | 12 |
| **1100-13** | 28 | 7,2 | 12 |
| **1200-13** | 30,50 | 7,2 | 12 |

**Ask about other available sizes**
*Consultar otras medidas disponibles*
Consulter autres dimensions disponibles

# 16 Bar & coffee

*Bar y cafetería*

Bar et cafétéria




**16.1 BEVERAGE TROLLEY** 542

*CARRO BEBIDAS* / CHARIOT BOISSONS

**Cocktail trolley /** *Carro cocktail* / Chariot cocktail 542
**Liquor trolley /** *Carro licor* / Chariot à liqueurs 544

**16.2 BAR** 545

**Wine Buckets /** *Cubiteras* / *Seaux à champagne* 545
**Cocktail Service /** *Cocteleria* / Cocktail 550
**Bar Mats /** *Alfombras para bar* / Tapis de bar 554
**Condiment Dispensers /** *Dispensador de condimentos* Distributeur de condiments 555
**Wine Complements /** *Complementos de vino* / Accessoires de vin 556
**Trays /** *Bandejas* / Plateaux 557

**16.3 TEA & COFFEE SERVICE** 558

*TÉ Y CAFETERÍA* / THÉ ET CAFÉTÉRIA

**Planet** 558
**Cosmos** 560
**Atlantis** 560
**Tea Pots /** *Teteras* / Théières 561

**16.4 BEVERAGE SERVICE** 562

*SERVICIO DE BEBIDAS* / SERVICE À BOISSONS

**Servers /** *Servidores* / Verseuses 562
**Pitchers /** *Jarras* / Pichets 564

**16.5 LIDSAVERS AND CUPDISPENSERS** 566

*DISPENSADORES DE TAPAS Y VASOS*
*DISTRIBUTEUR DE COUVERCLES ET GOBELETS*

# 16.1 Cocktail trolley

*Carro cocktail* / Chariot cocktail

**Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.**

***Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una ámplia zona de trabajo.***

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.

**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.**

***Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.***

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.




**It can be customized with a logo.**
***Se puede personalizar con logo.***
Personnalisable avec logo.




**Elements of the work area in stainless steel.**
***Elementos del área de trabajo en acero inoxidable.***
Éléments de la zone de travail en acier inoxydable.

**Solid anti-humidity board with oak finish.**
***Tablero macizo antihumedad acabado roble.***
Panneau massif anti-humidité finition chêne.

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



**Revolving casters, two with brakes**
***Ruedas giratorias, dos con frenos***
Roues giratoires, deux avec freins



**5 rails for hanging glasses**
***5 raíles para colgar copas***
5 rails pour suspendre les verres



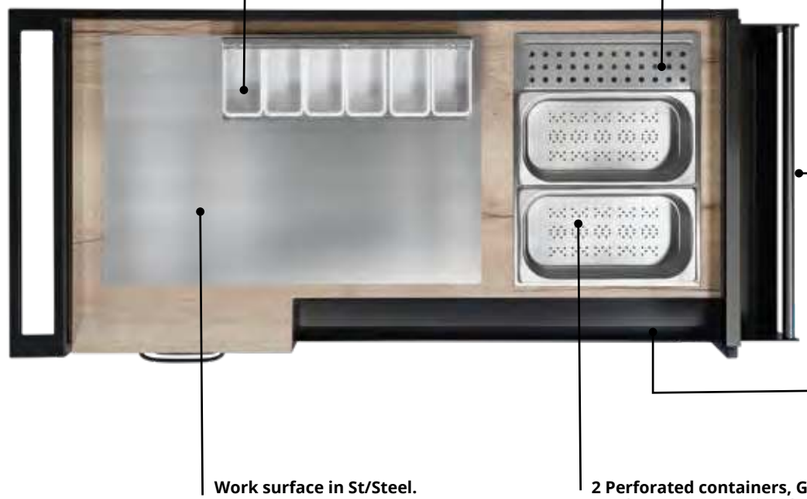
# Cocktail trolley 16.1

*Carro cocktail*
Chariot cocktail

**Elements included:**
***Elementos incluidos:***
Éléments inclus :

**Container with 6 compartments for condiments.**
***Caja de 6 compartimenos para condimentos.***
Boîte 6 compartiments pour condiments.

**Area for emptying liquids**
***Zona de vaciado de líquidos***
Zone d'écoulement de liquides




**Work surface in St/Steel.**
***Superfície de trabajo en acero inoxidable.***
Surface de travail en acier inoxydable.

**2 Perforated containers, GN 1/3, for ice**
***2 Cubetas GN 1/3 perforadas para hielo***
2 Bacs GN 1/3 perforés pour glace

## P90910 Cocktail trolley with stainless steel work module

***Carro cocltail con área de trabajo***
Chariot à cocktails avec zone de travail



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P90910** | 132,5 x 63 x 98,5 | 1 |

## P90911 Hanging bottle rack

***Botellero colgante***
Porte-bouteilles suspendu



**Maximum 3 per trolley**
***Máximo 3 por carro.***
Maximum 3 par chariot.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P90911** | 59,5 x 12 x 23,5 | 1 |



# 16.1 Liquor trolley

*Carro licor*
Chariot à liqueurs

**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.**

*Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.*

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P90930** | 91,5 x 63 x 98 | 1 |








SS Stainless steel

**P972** **Champagne bucket**
*Cubo champán*
Seau à champagne

dishwasher



| REF | | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P972201** | | 21 | 20 | 1 |
| **P972202** | | 21 | 20 | 1 |
| **P972203** | | 21 | 20 | 1 |

**P976** **Hammered champagne bucket with handles**
*Cubo champán hammered con asas*
Seau à champagne martelé avec poignées



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P976210** | 21 | 20 | 1 |

# Wine Buckets 16.2

*Cubiteras*
Seaux à champagne



**Sophistication and durability**
*Sofisticación y durabilidad*
Sophistication et durabilité

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

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

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

**47620** **Champagne bucket with fixed handles**
*Cubo champán con asas fijas*
Seau à champagne à poignées fixes



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **47620** | 21 | 19,7 | 1 |

SS Stainless steel

## P311F71 Conical champagne bucket with rings
*Cubo champán cónico con anillas*
Seau à champagne conique à anneaux



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P311071** | 20 | 19,5 | 1 |

## P311F2 Champagne bucket with fixed handles
*Cubo champán con asas fijas*
Seau à champagne à poignées fixes



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P311002** | 18 | 19 | 1 |

## P311F6 Champagne bucket with rings
*Cubo champán con anillas*
Seau à champagne à anneaux



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P311006** | 18 | 19 | 1 |

## P326 Champagne bucket two bottles
*Cubo champán dos botellas*
Seau à champagne deux bouteilles



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P326000** | 25 | 22 | 1 |

## P9762 Conical champagne bucket with handles
*Cubo champán cónico con asas*
Seau à champagne conique avec poignées



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P976200** | 21 | 20 | 24 |

## P9763 Conical champagne bucket with rings
*Cubo champán cónico con anillas*
Seau à champagne conique à anneaux



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P976300** | 19 | 19 | 24 |





SS Stainless steel

## P312 Ice bucket with separative disk
*Cubo para hielo con disco separador*
Seau à glaçons avec disque de séparation



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P312000** | 11 | 13 | 50 |

## P974 Double wall insulated cooler
*Enfriador isotérmico doble pared*
Rafraîchisseur isotherme double paroi



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P974000** | 10,5 | 20 | 24 |

## P310 Ice cube bowl
*Cubitera tipo ensaladera*
Vasque



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P310000** | 40 | 24,5 | 13 | 1 |

## P327 Ice cube bowl
*Cubitera tipo ensaladera*
Vasque



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| **P327000** | 35 | 25 | 10 | 1 |

## P3110 St/Steel bucket-holder stand
*Pie portacubos acero inox*
Pied porte-seau

*** Suitable for references**
*Compatible con los modelos*
Compatible avec les réferences
**P311.F2, P311.F6, P311.F71**

**** For 2 bottles bucket**
*Para cubitera 2 botellas*
Pour seau à champagne
2 bouteilles




| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P311004*** | 18 | 67,5 | 1 |
| **P311020**** | 22 | 69,0 | 1 |

## 47611 St/Steel bucket-holder stand
*Pie portacubos acero inox*
Pied porte-seau



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **47611** | 19,5 | 60 | 1 |

# 16.2 Wine Buckets

*Cubiteras*
Seaux à champagne



dishwasher

## P988400 Plastic champagne bucket

*Cubitera de plástico*
Seau à champagne

Pl Plastic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P988400** | 21 | 21,5 | 6 |

## P988500 Bi-color plastic champagne bucket

*Cubitera bicolor plástico*
Seau à champagne bicolore

Pl Plastic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P988500** | 19 | 21 | 1 |

## P988600 Oval plastic champagne bucket

*Cubitera ovalada plástico*
Seau à champagne ovale

Pl Plastic



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P988600** | 32,5 x 23,5 x 22 | 1 |

## P988700 Plastic champagne bucket

*Cubitera de plástico*
Seau à champagne

Pl Plastic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P988700** | 19,5 | 21 | 1 |





## P988900 Oval plastic champagne bucket

*Cubitera ovalada plástico*
Seau à champagne ovale

Pl Plastic



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P988900** | 44,5 x 41,5 x 25 | 1 |

## P9881 Conical acrylic champagne bucket

*Cubitera cónica acrílica*
Seau à champagne conique

Ac Acrylic



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P988100** | 20 | 18,5 | 12 |

## P9882 Oval acrylic champagne bucket

*Cubitera ovalada acrílica*
Seau à champagne ovale

Ac Acrylic



***3 BOTTLES**
**3 BOTELLAS*
*3 BOUTEILLES

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P988200** | 27 x 20 x 20 | 12 |
| **P988300*** | 35 x 26 x 27 | 6 |

## P990 Wine cooler

*Manta enfriadora*
Rafraichisseur



**Reversible:**
**burgundy and silver**
*Reversible:*
*burdeos y plata*
Réversible:
bordeaux et argenté

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **P990000** | 35 x 18 | 55 |

## P646 Champagne bucket holder

*Soporte de mesa para cubo champán*
Support de table pour seau à champagne

SS Stainless steel



**Suitable with all champagne bucket but:**
*Compatible con todos los modelos de cubos champán excepto con:*
Compatible avec tous les modèles sauf :
**ref. P326**

| REF | Ø cm | cm | |
|---|---|---|---|
| **P646000** | 18 | 52 x 17 | 4 |

# 16.2 Cocktail Service

*Cocteleria*
Cocktail



## P24418 Moscow mule mug

*Moscow mule taza*
Moscow mule gobelet

SS Stainless steel



P24419
P24420

dishwasher

| REF | | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| P24418 | | 9 | 10 | 0,5 | 48 |
| P24420 | | 9 | 10 | 0,5 | 48 |
| P24419 | | 9 | 10 | 0,5 | 48 |
| | antique copper | | | | |

## P24421 Diamont moscow mule mug

*Diamont moscow mule taza*
Diamont Moscow mule gobelet

SS Stainless steel



dishwasher

| REF | | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| P24421 | | 9 | 10 | 0,5 | 48 |
| P24422 | | 9 | 10 | 0,5 | 48 |
| | antique copper | | | | |

See products on
*Ver productos en /* Voir produits en page
P. 511







SS Stainless steel

## P24425 Boston shacker set

*Set cocktelera boston*
Set cocktelera boston

NEW!

SS Stainless steel

**800 ml stainless steel cup + 450 ml glass cup**
*Vaso inoxidable 800 ml + vaso vidrio 450 ml*
Verre en inox 800 ml + verre en verre 450 ml

P24426

dishwasher



**Reinforced base**
*Base reforzada*
Base renforcée

| REF | | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|---|
| P24425 | | 9 | 30 | 0,8/0,45 | 20 |
| P24426 | | 9 | 30 | 0,8/0,45 | 20 |
| | antique copper | | | | |

## P24427 Glass

*Vaso de vidrio*
Verre

Cr Crystal

NEW!



| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| P24427 | 8,5 | 14,5 | 0,45 | 20 |

## 46793 Cocktail cup

*Vaso cocktail*
Verre cocktail

SS Stainless steel




**Mirror-finished stainless steel. Reinforced bases**
*Acero inoxidable brillante. Bases reforzadas*
Acier inoxydable ultra-brillant. Bases renforcées

| REF | Ø cm | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|---|
| 46793 | 9,2 | 17,8 | 0,90 | 12 |
| 46791 | 8,64 | 11,4 | 0,45 | 12 |

## P330 Shaker

*Coctelera*
Shaker

SS Stainless steel



| REF | H cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| P330035 | 18,0 | 0,35 | 72 |
| P330050 | 20,5 | 0,50 | 72 |
| P330070 | 23,5 | 0,70 | 48 |

## P388 Ice tong

*Pinza hielo*
Pince à glace



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| P388018 | 18,5 | 100 |

## 47104 Ice tong

*Pinza hielo*
Pince à glace



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| 47104 | 15,9 | 12 |

## 46790 Bar scoop
*Cuchara de bar*
Pelle à bar



**Sturdy handle provides a comfortable, reliable grip.**
*El mango resistente proporciona un agarre cómodo y fiable.*
La poignée robuste offre une prise en main confortable et fiable.

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **46790** | 24 x 6,5 x 3 | 24 |

## P3181 Cocktail strainer
*Colador gusanillo*
Passoire à cocktail



| REF | Ø cm | W x D cm | |
|---|---|---|---|
| **P318100** | 7,6 | 11,7 x 15 | 144 |

## P24423 Cocktail strainer
*Colador gusanillo*
Passoire à cocktail

NEW!



| REF | Ø cm | H | |
|---|---|---|---|
| **P24423** | 8,5 | **5** | 12 |

## P24432 Cocktail strainer
*Colador de coctel*
Tamis cocktail

NEW!

P24433
dishwasher



**Handle 9 cm**
*Mango 9 cm*
Manche 9 cm

| REF | | Ø cm | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **P24432** | | 9 | 18,5 | 25 |
| **P24433** | | 9 | 18,5 | 25 |
| | antique copper | | | |

## 46787 Cocktail strainer
*Colador para cócteles*
Passoire à cocktail



| REF | W x D cm | |
|---|---|---|
| **46787** | 11,5 x 15,7 | 12 |

## P616 Lemon squeezer
*Exprime limones*
Presse citron



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P616000** | 17 | 12 |





## P24428 Cocktail spoon trident
*Cuchara de cocktail trident*
Cuillère à cocktail trident

NEW!

P24429
dishwasher



| REF | | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P24428** | | 30 | 25 |
| **P24429** | | 30 | 25 |
| | antique copper | | |

## P319 Cocktail spoon
*Cuchara batidora*
Cuillère à cocktail




| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **P319000** | 26,5 | 300 |
| **P319100** | 28,0 | 12 |

## P24436 Jigger
*Dosificador licor*
Mesure à cocktail

NEW!

P24437
dishwasher



| REF | | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24436** | | 4,5 | 11,5 | 25/50 | 25 |
| **P24437** | | 4,5 | 11,5 | 25/50 | 25 |
| | antique copper | | | | |

## P24430 Cocktail spoon
*Cuchara de cocktail*
Cuillère à cocktail

NEW!

P24431
dishwasher



| REF | | L cm | |
|---|---|---|---|
| **P24430** | | 40 | 25 |
| **P24431** | | 40 | 25 |
| | antique copper | | |

## P24434 Jigger
*Dosificador licor*
Mesure à cocktail

NEW!

P24435
dishwasher



| REF | | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|---|
| **P24434** | | 4,5 | 9 | 20/40 | 25 |
| **P24435** | | 4,5 | 9 | 20/40 | 25 |
| | antique copper | | | | |

## P399 Jigger
*Dosificador licor*
Mesure à cocktail



| REF | Ø cm | H cm | ml | |
|---|---|---|---|---|
| **P399000** | 4 | 8,5 | 25/50 | 200 |



BAR & COFFEE
BAR Y CAFETERÍA
BAR ET CAFÉTERIA

# 16.2 Bar mats

*Alfombras para bar*
Tapis de bar

## P26100 Bar mat

*Alfombra de bar para escurrido de copas*
Tapis égouttoir pour verres



**They can be connected with each other forming bigger surfaces**
*Se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies*
Avec système de liaison pour composer une surface plus grande

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P26100** | 30 x 30 x 1,20 | 1 |

## 2331 Service mat

*Alfombra bar rectangular*
Tapis de service



**Flexible thermoplastic rubber**
*Caucho termoplástico flexible*
Caoutchouc thermoplastique flexible

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **2331-99** | 45,7 x 30,5 x 1,3 | 6 |

## 3616 Bar keep

*Botella bar*
Bouteille de bar

PI Plastic






**Includes:**
**1 neck + 1 jar + 1 lid + 6 assorted colored spouts.**

*El juego incluye:*
*1 cuello + 1 jarra + 1 tapa + 6 picos estándar de diversos colores.*

Le kit comprend:
1 goulot + 1 récipient + 1 couvercle
+ assortiment de 6 becs verseurs standard en couleurs.

| REF | Lts | cm | |
|---|---|---|---|
| **3616** | 0,47 | 25,7 x 9,20 | 12 |
| **3632** | 0,95 | 34,0 x 9,50 | 12 |
| **3648** | 1,40 | 38,1 x 16,5 | 6 |
| **3664** | 1,90 | 34,90 x 12,7 | 6 |
| **3628** | 3,80 | 43,2 x 14,0 | 6 |



# Condiment dispensers 16.2

*Dispensador de condimentos*
Distributeur de condiments

## 4741-06 Condiment Bar Dispenser. Black

*Caja condimentos negra*
Boîte à condiments

PI Plastic NSF







| REF | W x D x H cm | Lts | Compart. | |
|---|---|---|---|---|
| **4741-06** | 30,5 x 15,2 x 11,4 | 1,9 | 4 | 1 |
| **4743-06** | 45,7 x 15,2 x 15,6 | 2,8 | 6 | 1 |

- **Not dishwasher safe.**
- **Transparent polycarbonate lid with automatic closure.**
- **The lid design increases the capacity and allows the item to be filled.**
- **Lids with holes allow utensils to be stored inside with the lid closed.**
- **Chiller plates are located on the bottom, keeping the condiments cool.**

- *No aptos para lavavajillas.*
- *Tapa policarbonato transparente con cierre automático.*
- *El diseño de la tapa aumenta la capacidad y permite llenar el artículo.*
- *Las tapas con orificios permiten mantener el utensilio dentro con la tapa cerrada.*
- *Las placas enfriadoras se colocan en la parte inferior, manteniendo los condimentos fríos.*

- Pas adapté pour lave-vaisselle.
- Couvercle en polycarbonate transparent avec fermeture automatique.
- La conception du couvercle augmente la capacité et permet de remplir l'article.
- Les couvercles avec orifices permettent de garder l'ustensile à l'intérieur avec le couvercle fermé.
- Les plaques de refroidissement sont placées sur la partie inférieure, en conservant les condiments froids.

## 4747 Cooling plate for condiment holder

*Placa enfriadora para caja condimentos*
Plaque réfrigérante pour Boîte à condiments

PE Polyethylene



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **4747** | 13,2 x 11,4 x 2,9 | 6 |

## P3994 Condiment holder

*Caja condimentos*
Condiments

SS Stainless steel PS Polystyrene



| REF | W x D x H cm | L / Compart. | |
|---|---|---|---|
| **P399400** | 30 x 14 x 8,5 | 0,45 x 4 | 12 |
| **P399500** | 38 x 14 x 8,5 | 0,45 x 5 | 12 |
| **P399600** | 45 x 14 x 8,5 | 0,45 x 6 | 12 |

# 16.2 Wine complements

*Complementos de vino*
Accessoires de vin

## P985 Bottle stopper
*Tapón botella*
Bouchon bouteille

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P985000** | 3 | 5,5 | 200 |

## 46622 Bottle coaster
*Base para botellas*
Sous-bouteille

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **46622** | 15,6 | 24 |

## 46789 Waiter's corkscrew
*Sacacorchos camarero*
Tire-bouchon limonadier

SS Stainless steel



| REF | L cm | |
|---|---|---|
| **46789** | 11,7 | 12 |

## P983 Ring stop drop
*Anillo anti-goteo*
Stop gouttes

SS Stainless steel



| REF | Ø cm | H cm | |
|---|---|---|---|
| **P983000** | 4 | 2 | 1 |

## P9845 Wall-mounted corkscrew
*Sacacorchos de pared*
Tire-bouchon mural

ZA Zinc Alloy · Wo Wood



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **P984500** | 8 x 26 x 32 | 6 |

## 47602 Pulltap's™ Kellnermesser corkscrew
*Sacacorchos camarero Pulltap's™*
Tire-bouchon de serveur Pulltap's™

SS Stainless steel



PATENTED

**Double lever**
*Palanca doble*
Double levier

**Five turn Teflon® coated forged steel. Internal cutting blade.**
*Acero forjado revestido de Teflon®. Hoja de corte interior.*
Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours. Lame coupante intérieure.

| REF | Spirale / *Espiral* cm | L cm | |
|---|---|---|---|
| **47602** | 5,1 | 11,7 | 10 |





## P619 St/Steel round serving tray
*Bandeja camarero en acero inox*
Plateau limonadier en acier inox

SS Stainless steel

**Mirror finished**
*Pulido brillante*
Polissage brillant



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **P619002** | 35 | 1 |
| **P619000** | 40 | 1 |

## 1474 Non-Skid Trays
*Bandeja camarero antideslizante*
Plateau de service antidérapant

**Non-slip**
*Antideslizante*
Antidérapant

**Black**
*Negro*
Noir



| REF | Ø cm | |
|---|---|---|
| **1474-0606** | 35,6 | 12 |
| **1476-0606** | 40,6 | 12 |

## P956 Non slip serving tray
*Bandeja camarero antideslizante*
Plateau de service antidérapant

PP Polypropylene

**Black and brown colour**
*Color Negro i marrón*
Couleur noir et marron



| REF | | Ø cm | |
|---|---|---|---|
| **P956035** | | 35 | 12 |
| **P956040** | | 40 | 12 |
| **P956135** | | 35 | 12 |
| **P956140** | | 40 | 12 |

## 1612 Anti-Skid Mat Tray Accessories
*Mantel antideslizante*
Tapis antidérapant

1612-06



1420-01

**Black**
*Negro*
Noir

| REF | cm | |
|---|---|---|
| **1612-06** | 41 x 31,8 | 12 |
| **1420-01** | Ø 31,8 | 12 |



SS Stainless steel

## P8920B White creamer
*Lechera blanca*
Crémière blanche



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P892015B** | 0,15 | 72 |
| **P892035B** | 0,35 | 36 |
| **P892060B** | 0,60 | 36 |

## P8920N Black creamer
*Lechera negra*
Crémière noire



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P892015N** | 0,15 | 72 |
| **P892035N** | 0,35 | 36 |
| **P892060N** | 0,60 | 36 |

## P8920R Red creamer
*Lechera roja*
Crémière rouge



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P892015R** | 0,15 | 72 |
| **P892035R** | 0,35 | 36 |
| **P892060R** | 0,60 | 36 |







SS Stainless steel

## P890 Tea pot with filter
*Tetera con filtro*
Théière avec filtre



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P890025** | 0,25 | 72 |
| **P890035** | 0,35 | 36 |
| **P890060** | 0,60 | 36 |

## P891 Coffee pot with filter
*Cafetera con filtro*
Cafetière avec filtre

BEST SELLER



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P891035** | 0,35 | 36 |
| **P891060** | 0,60 | 36 |
| **P891100** | 1,00 | 36 |

## P892 Creamer
*Lechera*
Crémière



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P892015** | 0,15 | 72 |
| **P892025** | 0,25 | 72 |
| **P892035** | 0,35 | 36 |
| **P892060** | 0,60 | 36 |
| **P892100** | 1,00 | 36 |
| **P892150** | 1,50 | 24 |
| **P892200** | 2,00 | 24 |

## P893 Sugar bowl with lid
*Azucarero con tapa*
Sucrier avec couvercle



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P893025** | 0,25 | 72 |
| **P893035** | 0,35 | 72 |

# 16.3 Cosmos Atlantis

SS Stainless steel

## P885 Tea pot with filter
*Tetera con filtro*
Théière avec filtre



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P885025** | 0,25 | 36 |
| **P885040** | 0,40 | 36 |
| **P885060** | 0,60 | 36 |

## P886 Coffee pot with filter
*Cafetera con filtro*
Cafetière avec filtre



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P886035** | 0,35 | 36 |

## P887 Creamer
*Lechera*
Crémière



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P887015*** | 0,15 | 72 |
| **P887025*** | 0,25 | 72 |
| **P887060** | 0,60 | 36 |
| **P887100** | 1,00 | 24 |

*** Special handle design for refs. P887015 and P887025 for a better handling.**
*Diseño especial asas refs. P887015 y P887025 para facilitar el manejo.*
Spécial design pour anses ref. P887015 et P887025 des améliorer la prise en main.

## P880 Tea pot with filter
*Tetera con filtro*
Théière avec filtre



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P880035** | 0,35 | 50 |
| **P880050** | 0,50 | 50 |

## P881 Coffee pot with filter
*Cafetera con filtro*
Cafetière avec filtre



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P881100** | 1,00 | 1 |

## P882 Creamer
*Lechera*
Crémière



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P882015** | 0,15 | 50 |
| **P882035** | 0,35 | 50 |
| **P882100** | 1,00 | 50 |







# Tea pots 16.3
*Teteras*
Théières

## P23003 "Japan" tea pot
*Tetera "Japón"*
Théière "Japon"

CI Cast Iron



**Cast iron.**
*Hierro fundido.*
Fonte en fer.

**Enameled inside.**
*Esmaltado interior.*
Intérieur émaillé.



**With St/Steel filter.**
*Con filtro de acero inoxidable.*
Avec filtre en acier inoxydable.

| REF | Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P23003** | 7,0 | 0,35 | 12 |
| **P23004** | 8,0 | 0,80 | 8 |

## P23008 "Nipon" tea pot
*Tetera "Nipon"*
Théière "Nipon"

CI Cast Iron



**Cast iron.**
*Hierro fundido.*
Fonte en fer.

**Enameled inside.**
*Esmaltado interior.*
Intérieur émaillé.



**With St/Steel filter.**
*Con filtro de acero inoxidable.*
Avec filtre en acier inoxydable.

| REF | Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P23008** | 7,0 | 0,30 | 12 |
| **P23009** | 8,0 | 0,60 | 8 |

## P23015 "Kenya" tea pot
*Tetera "Kenya"*
Théière "Kenya"

CI Cast Iron



**Cast iron.**
*Hierro fundido.*
Fonte en fer.

**Enameled inside.**
*Esmaltado interior.*
Intérieur émaillé.



**With St/Steel filter.**
*Con filtro de acero inoxidable.*
Avec filtre en acier inoxydable.

| REF | Filter / *Filtro* / Filtre Ø cm | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P23015** | 7,0 | 0,30 | 12 |

## P896 Coffee maker - herbal tea jug
*Jarra para infusiones*
Pot à infusions

SS Stainless steel
Cr Crystal

+100ºC



**To remove the glass it is necessary to unscrew.**
*Para sacar el cristal es necesario desatornillar.*
Pour enlever le verre il est nécessaire de dévisser.

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P896003** | 0,35 | 30 |
| **P896008** | 0,80 | 24 |



# 16.4 Servers

*Servidores*

Verseuses

## P894 Airpot thermo inox with feeder

*Termo con dosificador*

Verseuse à pompe



**Rotative base.**
*Base rotativa.*
Fond rotatif.

**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P894003** | 3,00 | 6 |
| **P894004** | 4,00 | 6 |
| **P894005** | 5,00 | 6 |

## P896 Airpot thermo inox with feeder

*Termo inox con dosificador*

Verseuse à pompe thermo inox



**Rotative base.**
*Base rotativa.*
Fond rotatif.

**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P896001** | 1,9 | 1 |
| **P896002** | 3,0 | 1 |





## P337 Luxe insulated coffee pot

*Jarra termo luxe*

Pichet isolant luxe




**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

IDEA!

**Ideal for dishwasher.**
*Ideal para lavavajillas.*
Ideal pour lave-vaiselle.

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P337030** | 0,30 | 12 |
| **P337060** | 0,60 | 12 |
| **P337090** | 0,90 | 12 |
| **P337150** | 1,50 | 12 |
| **P337200** | 2,00 | 12 |

## P895 Vacuum jug

*Servidor termo*

Verseuse thermo

BEST SELLER



**Inner side in St/Steel**
*Interior en acero inoxidable*
Intérieur en acier inoxydable

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P895006** | 0,60 | 6 |
| **P895010** | 1,00 | 6 |
| **P895015** | 1,50 | 6 |
| **P895020** | 2,00 | 6 |

## P898 Thermo jug

*Jarra termo*

Pichet isotherme

Pl Plastic · Cr Crystal · dishwasher



**Inner side in glass**
*Interior en vidrio*
Intérieur en veurre

| REF | Colour / *Color* | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P898001** | | 1 | 1 |
| **P898002** | | 1 | 1 |

## 52172 Hot-N-Cold

SWIRLSERVE®

*Servidor termo Hot-N-Cold*

Pichet isotherme Hot-N-Cold

ABS · PP Polypropylene · dishwasher · microwave



**Looks like porcelain**
*Aspecto cerámico*
Ressemble à la porcelaine

**With orange, brown, and white tabs allow easy differentiation.**
*Con pestañas de color naranja, marrón o blanca que permiten diferenciar fácilmente.*
Avec poussoirs orange, marron ou blanc pour une meilleure différenciation.

| REF | Colour / *Color* | Lts | |
|---|---|---|---|
| **52172** | | 0,60 | 12 |
| **52162** | | 0,60 | 12 |
| **52170** | | 1,25 | 12 |
| **52160** | | 1,25 | 12 |
| **52174** | | 1,90 | 6 |
| **52164** | | 1,90 | 6 |



# 16.4 Pitchers

*Jarras*
Pichets

## Pitchers
*Jarras*
Pichets

### 46599 Server without lid
*Jarra bombada con retén*
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **46599** | 1,8 | 1 |

### P335 Server without lid
*Jarra bombada con retén*
Pichet bombé avec retenu

SS Stainless steel



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P335002** | 1,8 | 20 |







### P6464 Server
*Jarra*
Pichet

PC Polycarbonate



**Tube for ice**
*Tubo para hielo*
Tube pour les glaçons

IDEA!

**Ideal for juices.**
*Ideal para zumos.*
Idéal pour des jus.

| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P646400** | 1,9 | 6 |

### P649 Carafe tritan
*Jarra agua tritan*
Carafe en tritan

EXCLUSIVE

Tr Tritan

100% BPA FREE



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P649050** | 0,50 | 1 |
| **P649100** | 1,00 | 1 |

### P6442 Server
*Jarra*
Pichet

EXCLUSIVE

100% BPA FREE

**Made of SAN.**
*Fabricada en SAN.*
Fabriquée en SAN.

+80°C



| REF | Lts | |
|---|---|---|
| **P644200** | 1,00 | 12 |
| **P644240** | 1,40 | 12 |
| **P644275** | 1,75 | 12 |

### P646 Stackable polycarbonate server without lid
*Jarra policarbonato apilable sin tapa*

PC Polycarbonate

Pichet polycarbonate empilable sans couvercle



| REF | Color / Colour | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P646100** | | 1 | 24 |
| **P646103** | | 1 | 24 |
| **P646105** | | 1 | 24 |
| **P646200** | | 2 | 24 |

### P6463 Polypropylene lid for stackable Server
*Tapa polipropileno para jarra apilable*

PC Polycarbonate

Couvercle polypropylène pour pichet empilable

| REF | Color / Colour | Lts | |
|---|---|---|---|
| **P646300** | | 1 | 24 |
| **P646310** | | 1 | 24 |
| **P646301** | | 2 | 12 |



**Fits only on the stackable polycarbonate servers P646.**
*Sólo para jarra policarbonato apilable sin tapa P646.*
Adaptables uniquement sur les pichets polycarbonate empilables P646.




# 16.5 Lidsavers and cupdispensers

*Dispensadores de tapas y vasos*

Distributeur de couvercles et gobelets

**SANITARY SOLUTIONS**

- **Sanitary dispensing system helps eliminate contamination from excess handling.**
- **Keeps operations clean and tidy, addressing major consumer concerns about health and well-being.**

*SOLUCIONES HIGIÉNICAS*

- *El sistema de dispensado higiénico previene la contaminación por manipulación excesiva.*
- *Mantiene las operaciones limpias y ordenadas y responde a las inquietudes de los consumidores en cuanto a salud y bienestar.*

SOLUTIONS HYGIÉNIQUES

- Ce système de distribution hygiénique empêche la contamination causée par une manipulation excessive.
- Maintient les locaux propres et ordonnés, répondant ainsi aux principaux soucis des clients en ce qui concerne la santé et le bien-être.

**CUSTOMER BENEFITS**

- **A welcome environment that is clean and tidy.**
- **Noticeably more hygienic service fosters customer goodwill.**
- **Simple-to-use design allows customers to fill beverages and put on a lid using only one hand.**

*BENEFICIOS PARA LOS CLIENTES*

- *Un ambiente agradable, limpio y ordenado.*
- *Un servicio notablemente más higiénico fomenta la buena voluntad de los clientes.*
- *El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y poner la tapa usando una sola mano.*

AVANTAGES POUR LE CLIENT

- Un cadre accueillant, propre et ordonné.
- Un service de toute évidence plus hygiénique dope les ventes.
- Utilisation simple et facile qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de mettre le couvercle d'une seule main.

**COST SAVINGS**

- **Fewer wasted lids adds up to more savings.**
- **Counters are kept free of stacks of new lids and messy rejected lids, requiring less labor for cleanup.**

*AHORROS*

- *Menos pérdidas de tapas significan más ahorro.*
- *Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas, desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza.*

ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, ce qui se traduit par plus d'économies.
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés et sales, ce qui demande moins de main-d'oeuvre pour le nettoyage.



**UP TO 30% COST SAVINGS**

*AHORRAR HASTA UN 30% DE LOS COSTES*

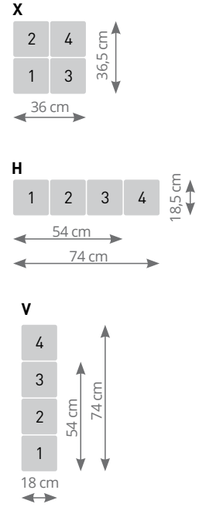
ÉCONOMISEUR DE 30% DES COÛTS





## Lidsaver™ 3

**Assembly**
*Montaje*
Montage




**T1 (L)**

**Lids /** *Tapas /* Couvercles
LS03 K / LS03 M

| Model / *Modelo* | Code *Código* |
|---|---|
| Berry™ DLTI310 Domed | AB |
| Berry™ DLTI310SS | AC |
| Berry™ DLTI402 Domed | AD |
| Berry™ DLTI402SS | AE |
| Berry™ DLTI408 Domed | AF |
| Berry™ DLTI408SS | AG |
| Dart® 16EL | AJ |
| Dart® 16LCDH | AK |
| Dart® 16RCL | AL |
| Dart® 16SL | AM |
| Dart® 20SL | AN |
| Dart® 20SLR | AO |
| Dart® 32SL | AP |
| Dart® 32SLR | AQ |
| Dixie® 9542 | AR |
| Dixie® 955 | JY |
| Dixie® TP9542 | AS |
| Dixie® TP9550 | JZ |
| International Paper LCRS 32 | AT |
| International Paper LCTS 44 | AU |
| Sweetheart® LGX12R | AY |
| Solo® 626 | AZ |
| Solo® DL626 | BB |
| Solo® DLR642 | BC |
| Solo® LD16A | BD |

**T2 (C)**

**Cup dispenser**
*Dispensador vaso*
Distributeur de gobelets

| REF | Code *Código* | Type / *Tipo* |
|---|---|---|
| **INC-80** | A | **Plastic** *Plástico* Plastique |
| **CADJ-3** | D | **St/Steel** *Inox* |

**T3 (S)**

**Straw dispenser**
*Dispensador de pajitas*
Distributeur de pailles

| REF | Code / *Código* |
|---|---|
| **S1** | S |

**T4 (P)**

**Condiment pocket**
*Apartado para condimentos*
Casier à condiments

| REF | Code / *Código* |
|---|---|
| **P1** | P |



**For other lid models, consult your dealer.**
*Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.*
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

### LS03 K Lids and cups dispenser display

*Mueble dispensador tapas y vasos*
Meuble distributeur couvercles et gobelets

REF + TYPE + CODE K4V-LLCC-AB-AD-A-A




| REF | *Tipo /* Type | Code / *Código* |
|---|---|---|
| **K1** | L | T1 |
| **K2H** | LL | T1 + T1 |
| | LC | T1 + T2 |
| **K2V** | LP | T1 + T4 |
| **K3H** | LLL | T1 + T1 + T1 |
| | LCC | T1 + T2 + T2 |
| **K3V** | LCS | T1 + T2 + T3 |
| | LCP | T1 + T2 + T4 |
| **K4H** | LCCC | T1 + T2 + T2 + T2 |
| | LCCS | T1 + T2 + T2 + T3 |
| **K4V** | LCCP | T1 + T2 + T2 + T4 |
| | LLCC | T1 + T1 + T2 + T2 |
| **K4X** | LCCC | T1 + T2 + T2 + T2 |
| | LCCS | T1 + T2 + T2 + T3 |
| | LCCP | T1 + T2 + T2 + T4 |
| | LLCC | T1 + T1 + T2 + T2 |

### LS03 M Vertical lids dispenser display

*Mueble dispensador tapas vertical*
Meuble distributeur couvercles vertical

REF + CODE M2V-LL-AB-AE




| REF | Code / *Código* | H cm |
|---|---|---|
| **M1-L** | +T1 | 18,5 |
| **M2V-LL** | +T1 + T1 | 36,5 |
| **M3V-LLL** | +T1 + T1 +T1 | 54,0 |
| **M4V-4L** | +T1 + T1 +T1 +T1 | 74,0 |

## KDS Lids and cups dispenser organizer display
*Mueble dispensador tapas y vasos con organizador*
Meuble distributeur couvercles et gobelets avec organisateur




| REF | Code / *Código* | H cm | |
|---|---|---|---|
| **K1LLDS** | T1 | 42,5 | 1 |
| **K2VLCLDS** | T1 + T2 | 60,5 | 1 |
| **K2VLLLDS** | T1 + T1 | 60,5 | 1 |
| **K3VLCCLDS** | T1 + T2 + T2 | 78,5 | 1 |

## Lidsaver™ 3 MINI

**T5 (L)**

**Lids /** *Tapas /* Couvercles
LS03 J / LS03 M

| Type / *Tipo* | Code / *Código* |
|---|---|
| Dart® Solo® P150 | M9 |
| Dart®/Solo® PL2 | N1 |
| Natureworks Inego PLA 3.085/.310 | YQ |
| International Paper LCM-12S | D9 |
| International Paper LCWS12 | XE |
| International Paper LCRS 12 | EQ |
| International Paper LHSL-8 | XK |
| Pactiv YLP10C | ZD |
| Solo® L10BL | ST |
| Solo® PL4 | ZN |
| Solo® TL3-8 | IT |
| Solo®TLRN38 | ZM |
| Sweetheart® DLX8R | GV |
| SUP-10D | YT |
| Quick 6 Oz. BIS-H | YH |
| WinCup® 6L STYROLID | VG |

**For other lid models, consult your dealer.**
*Para otros modelos de tapa, consultar a su comercial.*
Pour d'autres modèles de couvercles, consulter votre agent.

## LS03 J Mini lid dispenser display
*Mueble dispensador mini tapas*
Meuble distributeur mini couvercles



REF + TYPE + CODE
J2V-LL-M9-N1

| REF | Type / *Tipo* | Code / *Código* | B x H cm |
|---|---|---|---|
| **J1** | L | T5 | 13,5 x 19,1 |
| **J2V** | LL | T5 + T5 | 13,5 x 36,0 |
| **J2H** | LL | T5 + T5 | 28,5 x 19,1 |
| **J3V** | LLL | T5 + T5 + T5 | 13,5 x 52,5 |

## LS03 M Mini lid In-counter dispenser
*Dispensador encastrable mini tapas*
Distributeur encastrable mini couvercles




REF + CODE
LS03MS18B-M9

| REF | Code / *Código* | Positions *Posiciones* Positions | L cm | |
|---|---|---|---|---|
| **LS03MS18B** | T5 | H | 45,5 | 1 |
| **LS03MVS18B** | T5 | V | 45,5 | 1 |

**For /** *Para /* Pour : **4,4 - 8,3 cm**





## LS03 Lids In-counter dispenser
*Dispensador encastrable tapas*
Distributeur encastrable couvercles




| REF | Code *Código* | Positions *Posiciones* Positions | L cm | For / *Para /* Pour cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| **LS03IB** | T1 | H | 58,5 | 8,3 - 9,5 | 1 |
| **LS03IVB** | T1 | V | 58,5 | 8,3 - 9,5 | 1 |
| **LS03PB** | T1 | H | 58,5 | 9,7 - 12,1 | 1 |
| **LS03PVB** | T1 | V | 58,5 | 9,7 - 12,1 | 1 |
| **LS03IS18B** | T1 | H | 45,5 | 8,3 - 9,5 | 1 |
| **LS03PS18B** | T1 | H | 45,5 | 9,7 - 12,1 | 1 |

## INC / CADJ Cup dispenser
*Dispensador vaso*
Distributeur de gobelets




| REF | L cm | Ø cm | For / *Para /* Pour cm | |
|---|---|---|---|---|
| **INC-80** | 58,5 | 13,5 | 5,7 - 12,1 | 1 |
| **INC-80S18** | 46,0 | 13,5 | 5,7 - 12,1 | 1 |
| **CADJ-1** | 56,0 | 13,5 | 6,4 - 8,9 | 1 |
| **CADJ-2** | 56,0 | 14,5 | 7,6 - 9,8 | 1 |
| **CADJ-3** | 56,0 | 17,5 | 7,6 - 11,7 | 1 |

## 3825 Straw dispenser
*Dispensador de pajitas*
Distributeur de pailles




| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **3805-06** | 31 x 36,7 x 17,8 | 1 |
| **3820-28** | 32 x 14 x 18 | 1 |

# 16.5 Lidsavers and cupdispensers

*Dispensadores de tapas y vasos*
Distributeur de couvercles et gobelets

## G58807 Countertop dispenser
*Dispensador de mostrador*
Distributeur de comptoir



**4 adjustable cup dispenser**
**4 T-lid holder**
**1 straw holder**

*Dispensador ajustable de 4 tazas*
*Soporte para 4 tapas en T*
*1 portapajillas*

4 distributeurs de gobelets réglables
4 porte-couvercle en T
1 porte-pailles

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **G58807** | 36,2 x 62,5 x 80,5 | 1 |

## CTCL-4B Four-compartment countertop cup and lid organizer
*Organizador de sobremesa de vasos y tapas con cuatro compartimentos*
Présentoir de comptoir à quatre compartiments pour gobelets et couvercles



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **CTCL-4B** | 15,4 x 57,2 x 53,3 | 1 |

## 4830-06 Three-tier self-serve dispenser
*Dispensador autoservicio de tres niveles*
Distributeur libre-service à trois niveaux



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **4830-06** | 14,3 x 30 x 35 | 1 |

## CTFWH-8B Eight compartment flatware organizer
*Organizador de cubiertos de 8 compartimentos*
Range-couverts à 8 compartiments



| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **CTFWH-8B** | 25,6 x 46 x 43,7 | 1 |

## 4842 Self-Serve dispenser system
*Dispensador auto-servicio*
Système distributeur libre-service



4842-01



4806-06

**Ideal for flatware, tea, condiment packets, salt, pepper, and products with high-volume usage.**

*Ideal para cubiertos, te, condimentos, sal, pimienta y para todo tipo de productos de mucha rotación.*

Idéal pour couverts, thé, condiments, sel, poivre et toute sorte de produits à usage intensif.

| REF | Color / Colour | W x D x H cm | |
|---|---|---|---|
| **4806-01** | | 13 x 28,5 x 11 | 1 |
| **4806-06** | | 13 x 28,5 x 11 | 1 |
| **4842-01** | | 14,3 x 40,6 x 35,2 | 1 |





## CTNO Condiment dispensers
*Dispensadores de condimentos*
Distributeurs de condiments



CTNO-06

***Adjustable compartments**
*Divisores ajustables*
Compartiments réglables

| REF | W x D x H cm | Capacity / *Capacidad* / Capacité | Napkin / *Servilletas* / Serviettes cm | |
|---|---|---|---|---|
| **CTNO-06*** | 24,5 x 49,0 x 38,5 | 100 | 12,5 x 16,5<br>11,5-12,5 x 16,5 | 1 |

## 7512-06 Napkin holder
*Servilletero*
Porte-serviettes



7512-06



6512-06



6535-13

| REF | W x D x H cm | Capacity / *Capacidad* / Capacité | Napkin / *Servilletas* / Serviettes cm | |
|---|---|---|---|---|
| **7512-06** | 30,0 x 20,5 x 15,5 | 175 | 12,5 x 16,5 | 1 |
| **6512-06** | 29,7 x 20,3 x 15,2 | 176 | 13,5 x 16,5 | 1 |

## LDS Condiment dispensers
*Dispensador de condimentos*
Distributeur de condiments



CFIFO-4



CTC-3X2V



LDS-3



LDS-4CUP

| REF | W x D x H cm | |
|---|---|---|
| **CFIFO-4** | 42,2 x 25,6 x 42 | 1 |
| **LDS-4CUP*** | 29,5 x 53,5 x 51,5 | 1 |
| **CTC-3X2V**** | 29 x 27 x 41,5 | 1 |
| **LDS-3** | 18,4 x 61 x 24,4 | 1 |

*** For lids and cups**
*Para tapas y vasos*
Pour couvercles et gobelets
**Ø 12 cm**

****Adjustable dividers**
*Divisores ajustables*
Séparateurs réglables

# Index

*Índice*

Index

## english


| ITEM | PAGE |
|---|---|
| ADAPTOR BAR | 192, 195 |
| ADJUSTABLE DISH CADDY | 261 |
| AIR POT | 506 |
| ANGLED ADAPTOR PLATE | 329 |
| ANTIMICROBIAL | 102, 103 |
| ANTI-SKID MAT TRAY ACCESSORIES | 501 |
| APPLE CORER | 138 |
| ASHTRAY | 383, 483 |
| BAIN MARIE | 50, 313, 318, 433 |
| BAKERY DISPLAY CASES | 396, 397 |
| BAR KEEP | 498, 500 |
| BAR KEEP® | 498 |
| BAR MATS | 498 |
| BAR SCOOP | 497 |
| BARRIER | 450 |
| BASE FOR BURNER | 85 |
| BASKET, BREAD | 473-477 |
| BASKET, WIRE | 390 |
| BEVERAGE TROLLEY | 489, 490 |
| BILL SPIKE | 482 |
| BIRD NEST MOULD | 100 |
| BLACK PRO | 78-79 |
| BLACK SERIES | 60 |
| BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN | 84 |
| BLACKBOARDS | 451 |
| BOILER | 154 |
| BOWL | 221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437 |
| BOWLS, ANGLED BEEHIVE | 437 |
| BOWLS, DOUBLE WALL INSULATED SERVING | 221, 437 |
| BPA FREE GASTRONORM PAN | 204, 205 |
| BREATH GUARDS, MOBILE | 394 |
| BREATH GUARDS, MOBILE ACRYLIC | 394 |
| BRONZE COOKWARE | 400 |
| BRUSH | 159 |
| BUCKET WITH BASE | 146 |
| BUCKET-HOLDER STAND | 495 |
| BUCKET-HOLDER STAND | 493 |
| BUFFET CUBIC. BUFFET TROLLEY | 425-427 |
| BUFFET CUBIC. CUBES & SHELVES | 421 |
| BUFFET CUBIC. DISPLAY CASE | 419, 422, 423 |
| BUFFET DISPLAY | 339, 340, 395 |
| BUFFET FUEL | 432 |
| BUFFET STATION | 317 |
| BUFFET WINE COOLER. CUBIC | 418 |
| BUTTER SPREADER | 114 |
| CAKE DIVIDER | 160 |
| CAKE MOULD | 163-165, 169, 182 |
| CAKE SERVER | 114, 442, 444 |
| CAKE STAND | 161 |
| CAN OPENER | 138 |
| CARAMEL CREAM MOULD | 169 |
| CARAMELIZER | 160 |
| CARD HOLDER | 484 |
| CARRY-SKEWERS | 35, 482 |
| CASSEROLE | 60 |
| CASSEROLE BLACK SERIES | 60 |
| CAST IRON MINIATURE | 460-461 |
| CATERING BAGS | 216, 217 |
| CAYENNE® | 312-313 |
| CAYENNE® WARMERS & RETHERMALIZERS | 310-314 |
| CENTURY | 58, 59 |
| CEREAL DISPENSER | 435 |
| CHAFERS | 428-431 |
| CHAFERS ACCESSORIES | 429, 432, 434 |
| CHAFERS, ECONOMY | 431 |
| CHAFERS, INTRIGUE® | 429 |
| CHALKMARKERS | 451 |
| CHAMPAGNE BUCKET | 491, 492, 494, 495 |
| CHAMPAGNE STOPPER | 500 |
| CHARCOAL OVEN | 29-31 |
| CHECK MINDER | 124 |
| CHIMNEY | 28 |
| CHINESE COLANDER | 116 |
| CHIP BAGGER | 111 |
| CHOCOLATE FOUNTAIN | 318 |
| CLEAR GN LIDS | 341, 397 |
| CLEARING TROLLEY | 245, 246 |
| CLIP TAGS | 228, 234, 235, 239, 240 |
| COCKTAIL SERVICE | 496, 497 |
| COCKTAIL SPOON | 497 |
| COCKTAIL STRAINER | 497 |
| COFFE MAKER | 505 |
| COFFE POT | 502-505 |
| COLANDER | 115-116 |
| COLANDER | 117 |
| COLORED COOKWARE | 55 |
| COMPLETE KITS OF SHELVING | 268-277 |
| CONDIMENT HOLDER | 499 |
| CONFECTIONERY FUNNEL | 162 |
| CONICAL SAUCEPAN | 46, 50, 59 |
| CONTACT GRILL | 301 |
| COOL • LINE | 55, 71 |
| COOLING PLATE | 433 |
| CORKSCREW | 500, 502 |
| COUNTER-TOP DISPENSER | 258, 427 |
| COUNTERTOP MIXERS | 302 |
| COUSCUS SET | 51 |
| COVERS, PLASTIC PLATE | 485 |
| COVERS, PLATE | 485 |
| CREAMER | 502-504 |
| CRÊPE MAKER | 294 |
| CUBE CUTTER | 135 |
| CUBED-GLASS DISPLAY CASES | 321 |
| CUP | 221, 369 |
| CUTLERY BIN | 223 |
| CUTLERY DISPENSER FOR SERVING TROLLEY | 246 |
| CUTTING BOARD | 140-142 |
| CUTTING BOARD TABLE | 140-142 |
| CUTTING BOARD VIOLET | 142 |
| DELIVERY BACKPACKS | 218-219 |
| DICER & SLICER | 129, 130 |
| DISHES | 221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370 |
| DISHES, COLORED | 336, 357 |
| DISPENSER AND DISPOSABLE COVERS | 250 |
| DISPENSERS | 162, 434, 435 |
| DISPENSING SOLUTIONS | 510-515 |
| DISPLAY CABINET | 402 |
| DISPLAY COOKWARE | 408-411 |
| DISPLAY SLATES | 466-467 |
| DISPLAY STANDS | 386, 391-393 |
| DISPLAY TRAY | 335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467 |
| DISPLAYER MELAMINE BOWLS. CUBIC | 421 |
| DOUBLE CUTTER | 158, 166-168 |
| DOUBLE FAST-FOOD TRAY TROLLEY | 256 |
| DOUBLE WALL INSULATED COOLER | 493 |
| DREGDERS | 123 |
| DROP-IN | 289, 293 |
| EGG RING | 119 |
| EGG SLICER | 138 |
| ELECTRIC HEATING UNIT FOR CHAFING DISH | 432 |
| ELECTRIC SLICING MACHINE | 303 |
| ELEGANCE | 355 |
| ENAMELLED GAS BURNIER | 85 |
| ENAMELLED STEEL MINATURES | 458 |
| ENAMELLED STEEL PAELLA PAN | 84 |
| EPP BOX | 213 |
| FAST-FOOD TURNER | 113 |
| FISH SCALER | 124 |
| FISH TURNER | 99, 113 |
| FLAP IDENTIFICATION | 227 |
| FLAP-RACK® | 227, 228 |
| FLARED SAUCE CUPS | 479 |
| FLATWARE BASKET | 237 |
| FOOD PAN | 155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461 |
| FOOD-PROCESSORS | 302-303 |
| FORK | 101, 103, 441-443, 446 |
| FRENCH FRY CUTTER | 131 |
| FRENCH STYLE SAUCEPAN | 49 |
| FRUIT & VEGETABLE SLICER | 133 |
| FRY PAN “LYONNAISE” | 83 |
| FRY PAN ALUMINIUM | 73-76 |
| FRY PAN BLACK SERIES | 78 |
| FRY PAN BLINIS | 76 |
| FRY PAN CAST ALUMINIUM | 78-80 |
| FRY PAN COOL • LINE | 71 |
| FRY PAN CRÊPE | 79, 80 |
| FRY PAN DEEP ENAMELLED WITH HANDLES | 84 |
| FRY PAN IDEA | 72 |
| FRY PAN MULTIMETAL | 69 |
| FRY PAN PUJADAS 1921 | 81 |
| FRY PAN ST/STEEL | 70-72 |
| FRY PANS | 62-83, 408 |
| FRYER | 295 |
| FUNNEL | 118, 162 |
| GASTRONORM CONTAINERS (MELAMINE) | 374-378 |
| GASTRONORM CONTAINERS (POLYCARBONATE) | 202-203 |
| GASTRONORM CONTAINERS (POLYPROPYLENE) | 206-207 |
| GASTRONORM ENAMELLED STEEL | 399 |
| GASTRONORM FOR DEFROST TROLLEY | 254 |
| GASTRONORM SANDWICH BOTTOM | 189, 199, 401 |
| GASTRONORM ST/STEEL | 194-197 |
| GASTRONORM STAND | 198, 223, 379, 417 |
| GASTRONORM VIOLET | 208 |
| GLASS | 221, 356, 457, 496 |
| GLOVES | 149 |
| GN BAMBOO BOX | 391 |
| GN HERMETIC LID | 33, 197 |
| GN HERMETIC LID EASY OPEN | 197 |
| GN PASTRY PAN | 154 |
| GN TRANSPORT TROLLEY | 250-252, 258 |
| GRANITE-SLATE DISPLAYER | 373 |
| GRATER | 120-121 |
| GRAVY BOAT | 479 |
| GRID GN | 92 |
| GRID PASTRY | 88 |
| GRILL | 79, 80 |
| GRILL | 27-37 |
| GRILLBOX LID | 28 |
| GRIPPER | 28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497 |
| HEART RING MOULD | 168 |
| HEATING LAMPS | 315-317 |
| HEATING PLATE | 318 |
| HEMISPHERICALD MOULD | 155 |
| HEXAGON MOULD | 168 |
| HOOK | 118 |
| HOT CUPBOARD | 321 |
| HOT TRAY WARMER | 257, 321 |
| HOT-PLATE WITH HANDLES | 79 |
| ICE BUCKET | 493 |
| ICE CREAM CONTAINERS | 153 |
| ICE CREAM CUP | 153 |
| ICE CREAM SCOOP | 152 |
| ICE-CREAM CHURN | 326 |
| ICE-CREAM PARLOUR | 150-151, 322-327 |
| INDUCTION HOBS | 284-293 |
| INFORMATION SIGN | 450 |
| INOX-PRO | 46-53 |
| INSTITUTIONS | 220-223 |
| INSULATED COFFE POT | 507 |
| ISOTHERMAL TRAY | 256 |
| JIGGER | 497 |
| JUICE DISPENSER | 435 |
| KITCHEN BOWL | 155 |
| KITCHEN TIMER ALARM | 147 |
| KITS. CUBIC | 415-417 |
| KNIFE | 441, 443, 446 |
| KNIVE / WHEEL (SPARE PART) | 138 |
| LADLE | 98, 369, 441-445 |
| LARGE TRAY HOLDER | 482 |
| LEMON SQUEEZER | 497 |
| LID FOR BREAKFAST CUP | 221 |
| LID FOR COOKWARE | 33, 49, 399 |
| LID GN | 33, 197, 203, 205, 207-208 |
| LID INOX-PRO | 49 |
| LID RACKS | 236 |
| LIDSAVER® | 510-515 |
| LOBSTER CRACKER | 449 |
| MANDOLINES | 139 |
| MANUAL FOOD PROCESSORS | 129-139 |
| MARBLE OBLONG DISPLAY PLATE | 373 |





# Index

*Índice*

Index

## english

# Index

*Índice*

Index

## english


| ITEM | PAGE |
|---|---|
| MATS | 149 |
| MEASURING CUP | 145, 146 |
| MEASURING CUPS | 145 |
| MEASURING JUG | 146 |
| MEASURING JUG | 146 |
| MEASURING SCOOP | 144 |
| MEASURING SPOON | 144, 145 |
| MEAT BEATER | 119 |
| MEDITERRANEAN | 356 |
| MELAMINE FOR PRESENTATION | 334-383 |
| MELAMINE MINIATURES | 380-382 |
| MELAMINE SLIM | 376-377 |
| MENU HOLDER | 484 |
| METAL WIRE BASKET | 471 |
| METALLIC BRUSH | 124 |
| MICRO-WAVES | 294 |
| MILK DISPENSER | 434, 435 |
| MINIATURE CAST ALUMINIUM | 459 |
| MIRAGE® | 292-293, 306-309 |
| MIRAGE® 3D INDUCTION | 306-307 |
| MIRAGE® INDUCTION WARMER | 293 |
| MIRAMAR® | 408-411 |
| MIRAMAR® DISPLAY COOKWARE | 406-409 |
| MIXERS | 302, 303 |
| MIXING PADDLE | 124 |
| MOULDS "FLEXIPAN" | 175-181 |
| MULTIMETAL | 50, 77 |
| NAPKIN HOLDER | 419, 483, 515 |
| NAPKIN HOLDER. CUBIC | 419 |
| NATURAL BAMBOO & WOOD | 468, 469 |
| NON SLIP SERVING TRAY | 482, 501 |
| NON-SMOKING SING | 481 |
| NON-STICK SILICONE MAT | 95 |
| NUMBER CARD HOLDER | 481 |
| NUT CRACKER | 449 |
| OIL POURER | 124 |
| ONION CUTTER | 133 |
| OVAL MOULD | 165, 168 |
| OVAL SERVING DISH | 345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461 |
| OVAL SERVING TRAY | 482 |
| OVEN MITT | 149 |
| OVENS | 29-31, 294 |
| PAELLA PAN ALUMINIUM | 73 |
| PAELLA PAN INOX-PRO ST/STEEL | 48 |
| PAN BAND | 198 |
| PASTA COLANDER | 52 |
| PASTRY BAGS | 170 |
| PASTRY MOULDS | 163-165, 167-169, 177-189 |
| PASTRY TORCH | 160 |
| PEPPER MILL | 481 |
| PERFORATED BOTTOMS GASTRONORM | 195, 196, 203, 205, 254 |
| PIZZA BAGS | 214, 215 |
| PIZZA BAKING SHEETS | 93 |
| PIZZA MOULD | 93 |
| PIZZA PAN | 93, 94 |
| PIZZA PEEL | 95 |
| PIZZA WHEEL | 113 |
| PLACE MATS | 478 |
| PLASTIC CHAMPAGNE BUCKET | 494-495 |
| PLATE COVERS | 485 |
| PLATING TONGS | 107 |
| POLINORM® LID | 197, 203, 205, 207 |
| POLYCARBONATE TUBE | 174 |
| POLYPROPYLENE BASKETS | 474-477 |
| PORTION CONTROL DISPENSER | 162 |
| POT-GRABBER | 149 |
| PUJADAS 1921. ULTRALIGHT WEIGHT CAST IRON INDUCTION | 81 |
| PVC RIBBON | 168 |
| RACK (BIG TRAYS) | 240 |
| RACK (CLOSED SYSTEM) | 234, 235 |
| RACK (DISHES) | 238-240 |
| RACK (FLATWARE) | 236, 237, 477 |
| RACK (ISOTHERMAL TRAYS) | 240 |
| RACK (OPENED SYSTEM) | 230-233 |
| RACK (UNIVERSAL) | 236 |
| RAMEKIN | 145, 337, 380, 463, 477, 479, 480 |
| RECTANGLE FOR BAKING SHEETS | 90 |
| RETHERMALIZER RETRO | 308-309 |
| RETHERMALIZERS | 306-313 |
| RICE COOKER | 294 |
| RING | 167 |
| RING STOP DROP | 500 |
| ROAST PAN | 88 |
| ROLLING PIN | 158-159 |
| SALAD BOWL | 439 |
| SALAD CUTTER | 132 |
| SALT MILL | 481 |
| SANITARY GEL LUBRICANT | 139, 303 |
| SAUCE PAN ALUMINIUM | 59 |
| SAUCE PAN COOL • LINE | 55 |
| SAUCE PAN INOX-PRO ST/STEEL | 49-50 |
| SAUCE POT ALUMINIUM | 58 |
| SAUCE POT COOL • LINE | 55 |
| SAUCE POT ST/STEEL INOX-PRO | 48 |
| SAUTÉ PAN ALUMINIUM | 59 |
| SAUTÉ PAN INOX-PRO | 50 |
| SCALE | 147 |
| SCOOP | 152, 155, 497 |
| SCRAPER | 113-114 |
| SERVER | 507 |
| SERVER, POLICARBONATE | 509 |
| SERVING PADDLE | 342, 465 |
| SERVING BOARD | 342 |
| SERVING TOOLS | 440-449 |
| SERVING TRAY | 388, 389, 501 |
| SERVING TRAY. CUBIC | 416-418, 420 |
| SHAKER | 496 |
| SHELVING | 268-277 |
| SIEVES | 161 |
| SILICONE MOULDS | 182-185 |
| SILICONE MOULDS 600 X 400 | 184-185 |
| SKEVER | 28, 482 |
| SKEWER SERVING SUPPORT. CUBIC | 418 |
| SKEWER SUPPORT. CUBIC | 419 |
| SKIMMER | 99, 100, 441-444 |
| SNACK BOWL SET | 344, 352, 360, 380, 382, 479 |
| SOUP KETTLE | 314 |
| SOUP TOUREEN | 439 |
| SPATULA | 99, 112, 113, 157, 441-446 |
| SPECIAL TROELLYS | 257-261 |
| SPOODLE® | 102-103, 105 |
| SPOON | 100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446 |
| SPOONS | 441-443, 444-446 |
| SQUEEZE DISHER | 104 |
| SQUEZZE DISPENSER | 122, 123 |
| ST/STEEL SELF-SERVICE TRAY | 222 |
| STAINLESS STEEL MINIATURES | 454-456 |
| STAINLESS STEEL PLATE COVERS | 485 |
| STAND FOR CHINESE COLANDER OR FUNN | 116 |
| STAND FOR CUTTING BOARDS | 202 |
| STAND FOR GN CONTAINERS | 198, 379 |
| STAND FOR GN LIDS | 202 |
| STEAM POT INOX-PRO | 52 |
| STOCK POT ALUMINIUM | 56-59 |
| STOCK POT COOL • LINE | 52 |
| STOCK POT INOX-PRO | 48, 44 |
| STOCK POT WITH TAP | 52 |
| STONE | 354 |
| SUGAR BOWL | 503 |
| SUPER PAN® 3 | 201 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 200-201 |
| SUPPORT FOR CUTLERY DISPENSER | 223, 237, 257, 420, 427 |
| SUPPORT FOR PASTRY BAGS | 170 |
| TABLE CADDY | 480 |
| TABLE CRUMBER | 483 |
| TABLE NUMBER | 481 |
| TABLE SING "RESERVED" | 481 |
| TABLE-TIDY | 483 |
| TEA POT | 503, 504-505 |
| TEA POT WITH FILTER | 504 |
| TEA&SUGAR BAGS DISPENSER. CUBIC | 419 |
| TEAR MOULD | 168 |
| TEMPLATES | 41, 410-411 |
| TERRACOTA | 352-353 |
| THERMOMETER | 147-148 |
| THREE LEVELS STAND. CUBIC | 417 |
| TIN PLATES DISPLAY | 464-465 |
| TOASTER | 296-300 |
| TOMATOES SLICER | 137 |
| TONG | 35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497 |
| TONG. BUTCHER'S | 449 |
| TONG. CAKE | 448 |
| TONG. UTILITY | 108-109, 447 |
| TONGS, SERVING | 447 |
| TRAY | 89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382 |
| TRAY (FAST-FOOD) | 222 |
| TRAY (GASTRONORM) | 89, 367, 465 |
| TRAY (NON-STICK ALUMINIUM) | 89, 91 |
| TRAY (PASTRY) | 90-92, 351 |
| TRAYS, FIBERGLASS | 222 |
| TRIANGLE CAKE MOULD | 169 |
| TRIBUTE | 45, 69 |
| TROLLEY (ALUMINIUM SERVING) | 245 |
| TROLLEY (DEFROST WITH RAIL) | 254 |
| TROLLEY (DISASSEMBLED SERVING TROLLEY) | 248 |
| TROLLEY (DISASSEMBLED WITH RAIL) | 251-253 |
| TROLLEY (GUERIDON) | 426 |
| TROLLEY (INOX SERVING) | 246-249, 255 |
| TROLLEY (PLASTIC) | 244, 245, 260, 261 |
| TROLLEY (RAIL) | 250-257 |
| TROLLEY (STACKABLE) | 251, 252 |
| TROLLEY (WOODEN) | 425-427 |
| TROLLEY FOR DISHWASER RACKS | 259-260 |
| TROLLEY FOR HEAVY LOADS | 259 |
| TROLLEY WITH WORKING TOP | 258 |
| TUBE | 171-174 |
| T-VERSION | 228-233 |
| UNIVERSAL STOPPER | 500 |
| VEGETABLE SCRAPER | 140 |
| VEGETABLE SIEVE | 118 |
| VERSATIL MACHINE | 135 |
| VERSATILE MANUAL PROCESSOR | 137 |
| VINYL RACK COVER | 261 |
| VIOLET COLLECTION | 208 |
| WALL-MOUNTED COWKSCREW | 502 |
| WARMERS | 313, 314 |
| WATER PITCHER | 508-509 |
| WEDGER | 134 |
| WHISK | 156 |
| WHITE WOOD SERVING TRAY | 371 |
| WINE BUCKETS | 491, 492, 494, 495 |
| WINE COMPLEMENTS | 500 |
| WINE COOLER | 495 |
| WIRE SKIMMER | 100 |
| WOK (ST/STEEL) | 72 |
| WOK BLAC SERIES | 79 |
| WOK MULTIMETAL | 77 |
| WOK STEEL | 83 |
| WOK STEEL PRO | 81 |
| WOOD SERVING BOARDS | 462 |
| WOODEN BOX | 387 |





# Index

*Índice*

Index

## english

# Index

*Índice*

Index

## español


| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| ABRELATAS INDUSTRIAL | 138 |
| ALCUZA | 124 |
| ALFOMBRA DE BAR PAR ESCURRIR COPAS | 498 |
| ALFOMBRAS | 149 |
| ANILLO ANTI-GOTEO | 500 |
| ANTIMICROBIAL | 102, 103 |
| APLASTACARNES | 119 |
| ARAÑA | 100 |
| ARMARIO CALIENTE | 321 |
| ARO | 167 |
| ASADOR GRILL | 79, 80 |
| AZUCARERO | 503 |
| BALANZA | 147 |
| BAMBÚ NATURAL & MADERA | 468, 469 |
| BANDA SELLADORA SILICONA | 198 |
| BANDEJA | 89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382 |
| BANDEJA ALUMINIO ANTIADHERENTE | 89, 91 |
| BANDEJA AUTO-SERVICE ACERO INOX | 222 |
| BANDEJA FAST-FOOD | 222 |
| BANDEJA GASTRONORM | 89, 367, 465 |
| BANDEJA ISOTÉRMICA | 256 |
| BANDEJA OVAL | 482 |
| BANDEJA PASTELERÍA | 90-92, 351 |
| BANDEJA PORTACUBIERTOS | 223 |
| BANDEJA PRESENTACIÓN | 335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467 |
| BANDEJA SERVICIO | 388, 389, 501 |
| BANDEJAS ANTI-DESLIZANTES | 482, 501 |
| BANDEJAS FIBRA DE VIDRIO | 222 |
| BANDEJAS PARA PIZZA | 93 |
| BANDEJAS. CUBIC | 416-418, 420 |
| BAÑO MARÍA | 50, 313, 318, 433 |
| BAR KEEP® | 498 |
| BARRA DE NOTAS | 124 |
| BASE PIZZA | 93, 94 |
| BATERÍA BRONCE | 400 |
| BATERIA COLOR | 55 |
| BATERÍA MIRAMAR® | 406-409 |
| BATERIA PRESENTACIÓN | 408-411 |
| BATIDOR | 156 |
| BATIDORA SOBRE MESA | 302 |
| BATIDORAS PLANETARIAS | 302, 303 |
| BLACK PRO | 78-79 |
| BLACK SERIES | 60 |
| BOL | 221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437 |
| BOL DOBLE PARED | 221, 437 |
| BOL ESTRIDADO INCLINADO | 437 |
| BOLSAS DE CATERING | 216, 217 |
| BOLSAS PARA PIZZAS | 214, 215 |
| BOQUILLA | 171-174 |
| BOQUILLA POLICARBONATO | 174 |
| BOTELLA BAR | 498, 500 |
| BRASA | 27-37 |
| BUFFET CUBIC. CARRO BUFFET | 425-427 |
| BUFFET CUBIC. CUBOS Y ESTANTES | 421 |
| BUFFET CUBIC. MUEBLE EXPOSITOR | 419, 422, 423 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CACEROLA ALUMINIO | 58 |
| CACEROLA COOL • LINE | 55 |
| CACEROLA INOX-PRO | 48 |
| CACILLO | 98, 369, 441-445 |
| CADDY DE MESA | 480 |
| CAFETERA | 502-505 |
| CAJA CONDIMENTOS | 499 |
| CAJA DE MADERA | 387 |
| CAJA GN BAMBU | 391 |
| CAJA PPE | 213 |
| CALDERO | 154 |
| CALENTADOR DE PLATOS | 257, 321 |
| CALENTADOR INDUCCIÓN MIRAGE | 293 |
| CALENTADORES | 313, 314 |
| CARRO BEBIDAS | 489, 490 |
| CARRO CON GUIAS | 250-257 |
| CARRO CON GUIAS, DESMONTABLE | 251-253 |
| CARRO CON GUIAS, ENCASTRABLE | 251, 252 |
| CARRO CON SUPERFÍCIE DE TRABAJO | 258 |
| CARRO DE MADERA | 425-427 |
| CARRO DE PLÁSTICO | 244, 245, 260, 261 |
| CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE | 248 |
| CARRO DE SERVICIO EN ALUMINIO | 245 |
| CARRO DE SERVICIO INOXIDABLE | 246-249, 255 |
| CARRO DESCONGELACIÓN | 254 |
| CARRO DESEMBARACE | 245, 246 |
| CARRO DOBLE PARA BANDEJAS FAST-FOOD | 256 |
| CARRO GASTRONORM DESCONGELACIÓN | 254 |
| CARRO GUERIDON | 426 |
| CARRO PARA CARGAS PESADAS | 259 |
| CARRO PARA CESTAS | 259-260 |
| CARRO PARA PLATOS AJUSTABLE | 261 |
| CARRO PORTA CUBETAS GASTRONORM | 250-252, 258 |
| CARRO PORTACUBIERTOS | 258, 427 |
| CARROS ESPECIALES | 257-261 |
| CASCANUECES | 449 |
| CAYENNE® | 312-313 |
| CAZO ALUMINIO | 59 |
| CAZO BOMBEADO | 46, 50, 59 |
| CAZO COOL • LINE | 55 |
| CAZO INOX-PRO | 49-50 |
| CAZO TIPO FRANCÉS | 49 |
| CAZOS DE MEDIDAS | 145 |
| CAZUELA ALUMINIO FUNDICIÓN | 60 |
| CAZUELA BLACK SERIES | 60 |
| CEDAZO | 161 |
| CENICERO | 383, 483 |
| CENTURY | 58, 59 |
| CEPILLO METÁLICO | 124 |
| CESTA GRANDES BANDEJAS | 240 |
| CESTA METAL | 471 |
| CESTA PAN | 473-477 |
| CESTA PARA BANDEJAS ISOTÉRMICAS | 240 |
| CESTA PARA CUBIERTOS | 236, 237, 477 |
| CESTA REJADA | 390 |
| CESTA UNIVERSAL | 236 |
| CESTAS ABIERTAS | 230-233 |
| CESTAS CERRADAS | 234, 235 |





# Index

*Índice*

Index

## español



| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| CESTAS PARA PLATOS | 238-240 |
| CESTAS POLIPROPILENO | 474-477 |
| CESTILLO PARA CUBIERTOS | 237 |
| CHAFING , ACCESORIOS | 429, 432, 434 |
| CHAFING DISH | 428-431 |
| CHAFING DISHEES ECONOMICOS | 431 |
| CHAFING DISHES INTRIGUE | 429 |
| CHAMPAÑERA | 491, 492, 494, 495 |
| CHAMPAÑERA, COMPLEMENTOS | 500 |
| CHIMENEA | 28 |
| CINTA PVC PARA MOUSSE | 168 |
| CLIP DE IDENTIFICACIÓN | 228, 234, 235, 239, 240 |
| COCTEL | 496, 497 |
| COCTELERA | 496 |
| COLADOR | 115-116 |
| COLADOR CHINO | 116 |
| COLADOR GUSANILLO | 497 |
| COLAPASTAS | 52 |
| COLECTIVIDADES | 220-223 |
| CONJUNTOS COMPLETOS DE ESTANTERIAS | 268-277 |
| CONJUNTOS. CUBIC | 415-417 |
| COOL • LINE | 55, 71 |
| COPA HELADO | 153 |
| CORTADOR / DESCORAZONADOR MANZANAS | 138 |
| CORTADOR DE CEBOLLAS | 133 |
| CORTADOR DE LECHUGA | 132 |
| CORTADOR DE PATATAS FRITAS | 131 |
| CORTADOR EN CUBOS | 135 |
| CORTADOR SECCIONADOR | 134 |
| CORTADOR TOMATES | 137 |
| CORTADORA ELÉCTRICA DE FIAMBRES | 303 |
| CORTADOR-REBANADOR | 129, 130 |
| CORTAHUEVOS | 138 |
| CORTAPASTAS | 158, 166-168 |
| CRÊPERA | 294 |
| CUBERTERO PARA CARRO SERVICIO | 246 |
| CUBETA GASTRONORM SIN BPA | 204, 205 |
| CUBETAS HELADERÍA | 153 |
| CUBITERA DE PLÁSTICO | 494-495 |
| CUBO CHAMPÁN | 491, 492, 494, 495 |
| CUBO CON BASE | 146 |
| CUBO HIELO | 493 |
| CUCHARA | 100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446 |
| CUCHARA BATIDORA | 497 |
| CUCHARA MEDIDORA | 144, 145 |
| CUCHARA SERVICIO | 441-443, 444-446 |
| CUCHILLA/RODILLO DE RECAMBIO | 138 |
| CUCHILLO | 441, 443, 446 |
| CUSCUSERA | 51 |
| DISPENSADOR A PRESIÓN | 122, 123 |
| DISPENSADOR BOLSAS TE Y AZÚCAR. CUBIC | 419 |
| DISPENSADOR CON CONTROL DE PORCIONES | 162 |
| DISPENSADOR DE CEREALES | 435 |
| DISPENSADOR DE ZUMOS | 435 |
| DISPENSADOR LECHE | 434, 435 |
| DISPENSADOR Y FUNDAS DESECHABLES | 250 |
| DISPENSADORES | 162, 434, 435 |
| DOSIFICADOR LICOR | 497 |

| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| ELEGANCE | 355 |
| ELEMENTO ELÉCTRICO CHAFING DISH | 432 |
| EMBUDO | 118, 162 |
| EMBUDO DOSIFICADOR | 162 |
| ENFRIADOR BOTELLAS BUFFET. CUBIC | 418 |
| ENFRIADOR ISOTÉRMICO | 493 |
| ENSALADERA ACRÍLICA | 439 |
| ESCAMADOR | 124 |
| ESCURRIDERA | 117 |
| ESPÁTULA | 99, 112, 113, 157, 441-446 |
| ESPÁTULA PARA UNTAR | 114 |
| ESPECIEROS | 123 |
| ESPUMADERA | 99, 100, 441-444 |
| ESTACION BUFFET TRINCHANTE | 317 |
| ESTANTERÍAS | 268-277 |
| EXPOSITOR BOLLERIA | 396, 397 |
| EXPOSITOR BUFFET | 339, 340, 395 |
| EXPOSITOR DE TARTAS | 161 |
| EXPOSITOR GASTRONORM | 198, 223, 379, 417 |
| EXPOSITOR TRES NIVELES. CUBIC | 417 |
| EXPOSITORES | 386, 391-393 |
| EXPRIME LIMONES | 497 |
| FLANERO | 169 |
| FLAP IDENTIFICACIÓN | 227 |
| FLAP-RACK® | 227, 228 |
| FONDOS PERFORADOS GASTRONORM | 195, 196, 203, 205, 254 |
| FREIDORA | 295 |
| FUEL PARA CHAFING DISH | 432 |
| FUENTE | 155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461 |
| FUENTE FONDUE CHOCOLATE | 318 |
| FUENTE HONDA CÓNICA | 155 |
| FUENTE OVAL | 345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461 |
| FUNDA PROTECTORA DE VINILO | 261 |
| GANCHO | 118 |
| GASTRONORM ACERO ESMALTADO | 399 |
| GASTRONORM FONDO DIFUSOR | 189, 199, 401 |
| GASTRONORM INOXIDABLE | 194-197 |
| GASTRONORM MELAMINA | 374-378 |
| GASTRONORM POLICARBONATO | 202-203 |
| GASTRONORM POLIPROPILENO | 206-207 |
| GASTRONORM VIOLET | 208 |
| GEL LUBRICANTE SANITARIO | 139, 303 |
| GN PASTRY PAN | 154 |
| GRILL DE CONTACTO | 301 |
| GUANTES PROTECCIÓN | 149 |
| HELADERÍA | 150-151, 322-327 |
| HERVIDOR DE ARROZ | 294 |
| HORNOS | 29-31, 294 |
| HORNOS DE BRASA | 29-31 |
| INDUCCIÓN 3-D MIRAGE | 306-307 |
| INOX-PRO | 46-53 |
| INSERTOS | 289, 293 |
| JARRA | 507 |
| JARRA AGUA | 508-509 |
| JARRA DE MEDIDAS | 146 |
| JARRA MEDIDORA | 146 |
| JARRA PARA INFUSIONES | 505 |
| JARRA POLICARBONATO | 509 |

# Index

*Índice*

Index

## español


| ARTÍCULO | PÁGINA |
|---|---|
| JARRA TERMO | 507 |
| LÁMPARAS MANTENEDORAS | 315-317 |
| LECHERA | 502-504 |
| LIBRADOR | 152, 155, 497 |
| LIDSAVER® | 510-515 |
| LLAUNAS PRESENTACIÓN | 464-465 |
| MANDOLINAS | 139 |
| MANGAS PASTELERAS | 170 |
| MANOPLA | 149 |
| MANTA ENFRIADORA | 495 |
| MANTECADORA | 326 |
| MANTEL ANTIDESLIZANTE PARA BANDEJA | 501 |
| MANTELES INDIVIDUALES | 478 |
| MARCADOR DE TARTAS | 160 |
| MARCADORES TIZA | 451 |
| MARCOS PARA BANDEJAS | 90 |
| MEDITERRANEAN | 356 |
| MELAMINA PRESENTACIÓN | 334-383 |
| MELAMINA SLIM | 376-377 |
| MESA DE CORTE | 140-142 |
| MICRO-ONDAS | 294 |
| MINIATURAS ACERO ESMALTADO | 458 |
| MINIATURAS ALUMINIO FUNDICIÓN | 459 |
| MINIATURAS HIERRO FUNDIDO | 460-461 |
| MINIATURAS INOXIDABLE | 454-456 |
| MINIATURAS MELAMINA | 380-382 |
| MIRAGE® | 292-293, 306-309 |
| MIRAMAR® | 408-411 |
| MOCHILA DE REPARTO | 218-219 |
| MOLDE CAKE | 163-165, 169, 182 |
| MOLDE FORMA CORAZÓN | 168 |
| MOLDE FORMA LÁGRIMA | 168 |
| MOLDE HEXAGONAL | 168 |
| MOLDE HUEVO | 119 |
| MOLDE MEDIA CAÑA | 169 |
| MOLDE NIDO | 100 |
| MOLDE OVAL | 165, 168 |
| MOLDE PARA PIZZA | 93 |
| MOLDE SEMIESFÉRICO | 155 |
| MOLDES "FLEXIPAN" | 175-181 |
| MOLDES DE SILICONA | 182-185 |
| MOLDES PASTELERÍA | 163-165, 167-169, 177-189 |
| MOLDES SILICONA 600 X 400 | 184-185 |
| MOLINILLO PIMIENTA | 481 |
| MOLINILLO SAL | 481 |
| MULTIMETAL | 50, 77 |
| NÚMERO MESA | 481 |
| OLLA ALUMINIO | 56-59 |
| OLLA CON GRIFO | 52 |
| OLLA COOL • LINE | 52 |
| OLLA ELÉCTRICA | 314 |
| OLLA INOX-PRO | 48, 44 |
| PAELLERA ACERO ESMALTADO | 84 |
| PAELLERA ALUMINIO | 73 |
| PAELLERA INOX-PRO | 48 |
| PAELLERA VALENCIANA | 84 |
| PAELLERO ESMALTADO GAS | 85 |
| PALA | 28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497 |
| PALA CHIPS | 111 |
| PALA FAST-FOOD | 113 |
| PALA HIELO | 497 |
| PALA MEDIDORA | 144 |
| PALA PASTELES | 114, 442, 444 |
| PALA PESCADO | 99, 113 |
| PALA PIZZA | 95 |
| PALA PRESENTACIÓN | 342, 465 |
| PANEL INFORMACIÓN | 450 |
| PAÑO SILICONA | 149 |
| PAPELERA SOBREMESA | 483 |
| PARRILLA PLANA CON ASAS ALUMINIO | 79 |
| PASAPURÉS | 118 |
| PERFILES DIVISORIOS | 192, 195 |
| PIE CON PORTACUBOS | 493 |
| PINCEL | 159 |
| PINCHANOTAS | 482 |
| PINCHO / BROCHETA | 28, 482 |
| PINCHOS. SOPORTE PRESENTACIÓN. CUBIC | 418 |
| PINZA | 35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497 |
| PINZA BUFFET | 108-109, 447 |
| PINZA CHARCUTERÍA | 449 |
| PINZA PARA MARISCO | 449 |
| PINZA REPOSTERÍA | 448 |
| PINZA SERVICIO | 447 |
| PINZAS PARA EMPLATAR | 107 |
| PIZARRAS | 451 |
| PIZARRAS PRESENTACIÓN | 466-467 |
| PLACA "RESERVADO" | 481 |
| PLACA ADAPTADORA ANGULAR | 329 |
| PLACA CALIENTE | 318 |
| PLACA ENFRIADORA | 433 |
| PLACA PROHIBIDO FUMAR | 481 |
| PLACAS INDUCCIÓN | 284-293 |
| PLANTILLAS | 41, 410-411 |
| PLATOS | 221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370 |
| PLATOS COLORES | 336, 357 |
| PORCIONADOR APRETABLE | 104 |
| PORTA CUBIERTOS | 223, 237, 257, 420, 427 |
| PORTA PINCHOS | 35, 482 |
| PORTAMENÚS | 484 |
| PORTASALADOS / PORTASALSAS | 344, 352, 360, 380, 382, 479 |
| PORTATARJETAS | 484 |
| POSTE SEPARACIÓN | 450 |
| PRESENTADOR BOLS MELAMINA. CUBIC | 421 |
| PRESENTADOR CUBETAS GN | 198, 379 |
| PROCESADOR DE ALIMENTOS | 302-303 |
| PROCESADOR VERSÁTIL MANUAL | 137 |
| PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS | 129-139 |
| PROTECTOR ACRÍLICO ANTI-ALIENTO | 394 |
| PROTECTOR ANTI-ALIENTO | 394 |
| PUJADAS 1921. HIERRO DE FUNDICIÓN ULTRALIGERO INDUCCIÓN | 81 |
| QUEMADOR ELÉCTRICO | 160 |
| RACIONADOR DE HELADO | 152 |
| RALLADOR | 120-121 |
| RASQUETA | 113-114 |
| REBANADORA DE FRUTAS Y VERDURAS | 133 |
| RECIPIENTE PARA SALSAS | 145, 337, 380, 463, 477, 479, 480 |
| RECOGEMIGAS | 483 |
| RECOGEVERDURAS | 140 |
| REJILLAS GN | 92 |
| REJILLAS PASTELERÍA | 88 |
| RELOJ DE COCINA DIGITAL | 147 |
| REMO | 124 |
| RETERMALIZADOR | 306-313 |
| RETERMALIZADOR RETRO | 308-309 |
| RETERMALIZADORES / CALENTADORES ALIMENTOS | 310-314 |
| RODILLO | 158-159 |
| RULETA CORTAPIZZAS | 113 |
| RUSTIDERA | 88 |
| SACACORCHOS | 500, 502 |
| SACACORCHOS DE PARED | 502 |
| SALSERA | 479 |
| SALSERA BORDE ONDULADO | 479 |
| SARTÉN "LIONESA" | 83 |
| SARTÉN ACERO INOXIDABLE | 70-72 |
| SARTÉN ALUMINIO | 73-76 |
| SARTÉN ALUMINIO FUNDICIÓN | 78-80 |
| SARTÉN BLACK PRO | 78 |
| SARTÉN CRÊPES | 79, 80 |
| SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS | 84 |
| SARTÉN IDEA | 72 |
| SARTÉN MULTIMETAL | 69 |
| SARTÉN PARA BLINIS | 76 |
| SARTÉN STEEL PRO | 81 |
| SARTENES | 62-83, 408 |
| SARTENES COOL • LINE | 71 |
| SAUTEX ALUMINIO | 59 |
| SAUTEX INOX-PRO | 50 |
| SERVILLETERO | 419, 483, 515 |
| SERVILLETERO. CUBIC | 419 |
| SOLUCIONES DE DISPENSADO | 510-515 |
| SOPERA | 439 |
| SOPLETE COCINA | 160 |
| SOPORTE MÁRMOL EXHIBICIÓN | 373 |
| SOPORTE PARA BANDEJAS DE GRAN TAMAÑO | 482 |
| SOPORTE PARA CHINO O EMBUDO | 116 |
| SOPORTE PARA CUBO CHAMPÁN | 495 |
| SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS | 170 |
| SOPORTE PARA NÚMEROS | 481 |
| SOPORTE PARA PINCHOS. CUBIC | 419 |
| SOPORTE PARA TABLAS DE CORTE | 202 |
| SOPORTE PRESENTACIÓN MADERA BLANCA | 371 |
| SOPORTE PRESENTACIÓN PIZARRA-MÁRMOL | 373 |
| SOPORTE TAPAS GN | 202 |
| SPOODLE® | 102-103, 105 |
| STONE | 354 |
| SUPER PAN® 3 | 201 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 200-201 |
| TABLA DE CORTE | 140-142 |
| TABLA DE CORTE VIOLET | 142 |
| TABLA PRESENTACIÓN | 342 |
| TABLAS DE MADERA | 462 |
| TAPA BATERIA | 33, 49, 399 |
| TAPA GN | 33, 197, 203, 205, 207-208 |
| TAPA GRILLBOX | 28 |
| TAPA HERMÉTICA GN | 33, 197 |
| TAPA HERMÉTICA GN EASY OPEN | 197 |
| TAPA INOX PARA PLATOS | 485 |
| TAPA INOX-PRO | 49 |
| TAPA PARA CESTA | 236 |
| TAPA PLATOS | 485 |
| TAPA PLATOS PLÁSTICO | 485 |
| TAPA POLINORM® | 197, 203, 205, 207 |
| TAPA TAZA DESAYUNO | 221 |
| TAPAS GN TRANSPARENTES | 341, 397 |
| TAPAS PARA PLATOS | 485 |
| TAPETE DE SILICONA | 95 |
| TAPÓN CHAMPÁN | 500 |
| TAPÓN UNIVERSAL | 500 |
| TAZA | 221, 369 |
| TAZA MEDIDORA | 145, 146 |
| TENEDOR | 101, 103, 441-443, 446 |
| TERMO CON DOSIFICADOR | 506 |
| TERMÓMETRO | 147-148 |
| TERRACOTA | 352-353 |
| TETERA | 503, 504-505 |
| TETERA CON FILTRO | 504 |
| TOSTADORA | 296-300 |
| TRIBUTE | 45, 69 |
| TRÍPODE PAELLERO | 85 |
| T-VERSION | 228-233 |
| UTENSILIOS DE SERVICIO | 440-449 |
| VAPORERA INOX-PRO | 52 |
| VASO | 221, 356, 457, 496 |
| VERSATIL MACHINE | 135 |
| VIOLET COLLECTION | 208 |
| VITRINAS DE VIDREO | 321 |
| VITRINAS PRESENTACIÓN | 402 |
| WOK ACERO | 83 |
| WOK BLACK SERIES | 79 |
| WOK INOX | 72 |
| WOK MULTIMETAL | 77 |
| WOK STEEL PRO | 81 |




Index

*Índice*

Index

español

# Index

*Índice*

Index

# français


| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| ANTIMICROBIEN | 102, 103 |
| APLATISSEUR | 119 |
| APPAREILS ET DE MAINTIEN EN TEMP. | 313, 314 |
| APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS . | 129-139 |
| ARAIGNÉE | 100 |
| ARDOISES PRÉSENTATION | 466-467 |
| ARMOIRE CHAUD | 321 |
| ASSIETTES | 221, 334-336, 338, 344-350, 353-357, 360-361, 368, 370 |
| ASSIETTES, COULEUR | 336, 357 |
| BAC À ALIMENTS | 155, 201, 318, 345, 349-350, 355, 365, 370, 409, 429, 438, 461 |
| BAC GASTRONORME SANS BPA | 204, 205 |
| BAC GN ACIER ÉMAILLÉ | 400 |
| BAIN-MARIE | 50, 313, 318, 433 |
| BALANCE | 147 |
| BAMBOU NATUREL & BOIS | 468, 469 |
| BANDE À SILICONE | 198 |
| BAR KEEP® | 498 |
| BARRE INTERMÉDIAIRE | 192, 195 |
| BARRE PORTE-BONS | 124 |
| BASSINE | 154 |
| BASSINE PÂTISSIÈRE | 155 |
| BATTERIE À COULEURS | 55 |
| BATTERIE BRONZE | 399 |
| BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION | 408-411 |
| BLACK PRO | 78-79 |
| BLACK SERIES | 60 |
| BOIS BLANVC, PLATEAU | 371 |
| BOÎTE À CONDIMENT | 499 |
| BOÎTE EN BOIS | 387 |
| BOÎTE PPE | 213 |
| BOL | 221, 334, 337-339, 344-346, 348, 353-354, 356, 359-360, 362-363, 365-370, 380, 395, 437 |
| BOL POUR SNACKS | 344, 352, 360, 380, 382, 479 |
| BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI | 221, 437 |
| BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE | 437 |
| BOUCHON À CHAMPAGNE | 500 |
| BOUCHON UNIVERSEL | 500 |
| BOUTEILLE DE BAR | 498, 500 |
| BRAISE | 27-37 |
| BROCHETTE | 28, 482 |
| BROSSE METALLIQUE | 124 |
| BRÛLER ÉMAILLÉ | 85 |
| BUFFET CUBIC. CHARIOT BUFFET | 425-427 |
| BUFFET CUBIC. CUBES ET TABLETTES | 421 |
| BUFFET CUBIC. MEUBLE PRÉSENTOIR | 419, 422, 423 |
| CADDY DE TABLE | 480 |
| CAFETIÈRE | 502-505 |
| CANNETTE ISOLANTE | 507 |
| CARAMÉLISER | 160 |
| CASSE-NOIX | 449 |
| CASSE-PATTES | 449 |
| CASSEROLE ALUMINIUM | 59 |
| CASSEROLE BOMBÉE | 46, 50, 59 |
| CASSEROLE COOL • LINE | 55 |
| CASSEROLE FORME FRANÇAISE | 49 |
| CASSEROLE INOX-PRO | 49-50 |
| CASSEROLES DOSEUR | 145 |
| CAYENNE® | 312-313 |
| CAYENNE® RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE | 310-314 |
| CENDRIER | 383, 483 |
| CENTURY | 58, 59 |
| CERCLE | 167 |
| CHAFERS | 428-431 |
| CHAFERS INTRIGUE | 429 |
| CHAFERS, ACCESSOIRES POUR | 429, 432, 434 |
| CHAFING DISH ECONOMIQUE | 431 |
| CHARIOT À CHARGES LOURDES | 259 |
| CHARIOT À DÉGIVRAGE | 254 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES | 250-257 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES, DÉMONTABLE | 251-253 |
| CHARIOT À GLISSIÈRES, EMBOÎTABLE | 251, 252 |
| CHARIOT À PLASTIQUE | 244, 245, 260, 261 |
| CHARIOT AJUSTABLE | 261 |
| CHARIOT AVEC PLAN DE TREVALL | 258 |
| CHARIOT DE DÉBARASSAGE | 245, 246 |
| CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE | 248 |
| CHARIOT DE SERVICE EN ALUMINIUM | 245 |
| CHARIOT DOUBLE POUR PLATEAUX FAST-FOOD | 256 |
| CHARIOT EN BOIS | 425-427 |
| CHARIOT GUERIDON | 426 |
| CHARIOT POUR PANIERS À VAISSELLE | 259-260 |
| CHARIOT TRANSPORT BAC GN | 250-252, 258 |
| CHARIOTS DE SERVICE INOXYDABLE | 246-249, 255 |
| CHARIOTS SPÉCIAUX | 257-261 |
| CHEMINÉE | 28 |
| CHINOIS À GAZE | 116 |
| CLIP D'IDENTIFICATION | 228, 234, 235, 239, 240 |
| COCKTAIL | 496, 497 |
| COCOTTE | 60 |
| COCOTTE BLACK SERIES | 60 |
| COCOTTES FONTE ALUMINIUM | 459 |
| COLLECTIVITÉS | 220-223 |
| CONTENEUR POUR SERVIETTES | 419, 483, 515 |
| COOL • LINE | 55, 71 |
| CORBEILLE PAIN | 473-477 |
| CORBEILLES POLYPROPYLÈNE | 474-477 |
| CORPS DE CHAUFFE POUR CHAFING DISH | 432 |
| COUPE À GLACE | 153 |
| COUPE EN CUBES | 135 |
| COUPE FRITES | 131 |
| COUPE TOMATES | 137 |
| COUPE-OEUF | 138 |
| COUPE-ONIONS | 133 |
| COUPE-SALADE | 132 |
| COUP-FRUIT ET LÉGUMES | 133 |
| COUSCOUSSIER | 51 |
| COUTEAU | 441, 443, 446 |
| COUTEAU / ROULEAU (PIÈCE DE RECHNGE) | 138 |
| COUTEAU À BEURRE | 114 |
| COUVER-ASSIETTES EN PLASTIQUE | 485 |
| COUVERCLE BATTERIE | 33, 49, 399 |
| COUVERCLE GN | 33, 197, 203, 205, 207-208 |
| COUVERCLE GRILLBOX | 28 |
| COUVERCLE HERMET | 33, 197 |
| COUVERCLE HERMET EASY OPEN | 197 |
| COUVERCLE INOX-PRO | 49 |
| COUVERCLE POLINORM® | 197, 203, 205, 207 |
| COUVERCLE POUR COUPELLE DESSERT | 221 |
| COUVERCLE POUR PANIER | 236 |
| COUVERCLES À ASSIETTE | 485 |
| COUVERCLES À ASSIETTE | 485 |
| COUVERCLES GN TRANSPARENTS | 341, 397 |
| COUVRE-ASSIETTES INOX | 485 |
| CREMIÈRE | 502-504 |
| CRÊPIÈRE | 294 |
| CROCHET | 118 |
| CUILLÈRE | 100, 101, 103-105, 157, 369, 380, 441-446 |
| CUILLÈRE À COCKTAIL | 497 |
| CUILLÈRE À GLACE | 152 |
| CUILLÈRES À MESURER | 144, 145 |
| CUILLÈRES À SERVIR | 441-443, 444-446 |
| CUISEUR À RIZ | 294 |
| CUIT-PÂTES | 52 |
| CUIT-VAPEUR INOX-PRO | 52 |
| DEMI-SPÉRIQUE | 155 |
| DISTRIBUTER À JUS | 435 |
| DISTRIBUTEUR À LAIT | 434, 435 |
| DISTRIBUTEUR À PRESSION | 122, 123 |
| DISTRIBUTEUR CONTRÔLE DE LA PARTIE | 162 |
| DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES | 435 |
| DISTRIBUTEUR DES SAQUETTES THÉ & SUCRE. CUBIC | 419 |
| DISTRIBUTEUR ET HOUSSES JETABLES | 250 |
| DISTRIBUTEUR SERVIETTES. CUBIC | 419 |
| DISTRIBUTEURS | 162, 434, 435 |
| DIVISEUR | 134 |
| DOSEUR À PRESSER | 104 |
| DOUILLE | 171-174 |
| ECAILEUR | 124 |
| ECUMOIRE | 99, 100, 441-444 |
| EGOUTTOIRS POUR BACS GASTRONORME | 195, 196, 203, 205, 254 |
| ELEGANCE | 355 |
| ENCASTRÉE | 289, 293 |
| ENTONNOIR | 118, 162 |
| ENTONNOIR DOSEUR | 162 |
| EPINGLE PORTE-TICKETS | 482 |
| ETAGÈRES | 268-277 |
| FAITOUT ALUMINIUM | 58 |
| FAITOUT COOL • LINE | 55 |
| FAITOUT INOX-PRO | 48 |
| FLAP IDENTIFICATION | 227 |
| FLAP-RACK® | 227, 228 |
| FONTAIN À CHOCOLAT | 318 |
| FOUET | 156 |
| FOUR À BRAISE | 29-31 |
| FOUR À MICRO-ONDES | 294 |
| FOURCHETTE | 101, 103, 441-443, 446 |
| FOURS | 29-31, 294 |
| FRITEUSE | 295 |
| FUEL POR CHAFING DISH | 432 |
| GABARITS | 41, 410-411 |
| GANT À FOUR | 149 |
| GANTS | 149 |
| GARTRONORME POUR CHARIOT DÉGIVRAGE | 254 |
| GASTRONORM INOXYDABLE | 194-197 |
| GASTRONORME (MELAMINE) | 374-378 |
| GASTRONORME (POLYCARBONATE) | 202-203 |
| GASTRONORME (POLYPROPYLÈNE) | 206-207 |
| GASTRONORME AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR | 189, 199, 401 |
| GASTRONORME VIOLET | 208 |
| GEL LUBRIFIANT SANITAIRE | 139, 303 |
| GLACES | 150-151, 322-327 |
| GN PASTRY PAN | 154 |
| GOUTTIÈRE | 169 |
| GRILL | 79, 80 |
| GRILL DE CONTACT | 301 |
| GRILL PLAT AVEC POIGNÉES | 79 |
| GRILLE GN | 92 |
| GRILLE PÂTISSERIE | 88 |
| HUILIÈRE | 124 |
| INOX-PRO | 46-53 |
| KITS PREPARÉS DE ÉTEGÉRE | 268-277 |
| KITS. CUBIC | 415-417 |
| LAMPE CHAUFFANTE | 315-317 |
| LIDSAVER® | 510-515 |
| LOUCHE | 98, 369, 441-445 |
| MANDOLINES | 139 |
| MARMITE ALUMINIUM | 56-59 |
| MARMITE BUFFET | 314 |
| MARMITE COOL • LINE | 52 |
| MARMITE INOX-PRO | 48, 44 |
| MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET | 52 |
| MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE | 306-313 |
| MARMITES DE REMISE EN TEMPÉRATURE RÉTRO | 308-309 |
| MARQUEURS | 451 |
| MEDITERRANEAN | 356 |
| MELAMINE POUR PRÉSENTATION | 334-383 |
| MÉLAMINE SLIM | 376-377 |
| MÉLANGEURS | 302, 303 |
| MÉLANGEURS DE COMPTOIR | 302 |
| MESURE À COCKTAIL | 497 |
| MINIATURE FONTE ÉMAILLÉE | 460-461 |
| MINIATURES ACIER ÉMAILLÉ | 458 |
| MINIATURES ACIER INOXYDABLE | 454-456 |
| MINIATURES MÉLAMINE | 380-382 |
| MINUTEUR DE CUISINE | 147 |
| MIRAGE® | 292-293, 306-309 |
| MIRAGE® 3D INDUCTION | 306-307 |
| MIRAGE® INDUCTION WARMER | 293 |
| MIRAMAR® | 408-411 |
| MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE / PRÉSENTATION | 406-409 |
| MOULE À CAKE | 163-165, 169, 182 |
| MOULE À FLAN | 169 |
| MOULE À FLAN ÉVASSÉ | 479 |
| MOULE À NID | 100 |
| MOULE À OEUF | 119 |
| MOULE À PIZZA | 93 |
| MOULE COEUR | 168 |
| MOULE HEXAGONE | 168 |
| MOULE LARME | 168 |
| MOULE OVALE | 165, 168 |





# Index

*Índice*

Index

# français

# Index

*Índice*

Index

# français


| ARTICLE | PAGE |
|---|---|
| MOULES “FLEXIPAN” | 175-181 |
| MOULES À SILICONE 600 X 400 | 184-185 |
| MOULES DE SILICONE | 182-185 |
| MOULES PÂTISSERIE | 163-165, 167-169, 177-189 |
| MOULIN À LÉGUMES | 118 |
| MOULINS À POIVRE | 481 |
| MOULINS À SEL | 481 |
| MULTIMETAL | 50, 77 |
| NUMÉRO DE TABLE | 481 |
| OICHET À EAU | 508-509 |
| OUVRE-BOÎTES | 138 |
| PALETTE | 99, 112, 113, 157, 441-446 |
| PALETTE À FISH | 99, 113 |
| PALETTE FAST-FOOD | 113 |
| PANIER EN MÉTAL | 471 |
| PANIER FERMÉES | 230-233 |
| PANIER OUVERTS | 234, 235 |
| PANIER POUR ASSITTES | 238-240 |
| PANIER POUR COUVERTS | 236, 237, 477 |
| PANIER POUR PLATEAUX | 240 |
| PANIER POUR PLATEAUX ISOTHERMES | 240 |
| PANIER UNIVERSEL | 236 |
| PANIER, METALIQUE | 390 |
| PANNEAU INFORMATION | 450 |
| PARE-HALEINE MOBILES | 394 |
| PARE-HALEINE MOBILES EN ACRYLIQUE | 394 |
| PASSOIRE À COCKTAIL | 497 |
| PASSOIRE À POIGNÉES | 117 |
| PASSOIRE À QUEUE | 115-116 |
| PELLE | 28, 95, 99, 111, 113-114, 144, 342, 442, 444, 465, 497 |
| PELLE À ENFOURNER | 95 |
| PELLE À FARINE | 152, 155, 497 |
| PELLE À FRITES | 111 |
| PELLE À GÂTEAU | 114, 442, 444 |
| PELLE À LEGUMES | 140 |
| PELLE GLAÇON | 497 |
| PELLE MESURE | 144 |
| PELLE PRÉSENTATION | 342, 465 |
| PETIT PANIER POUR LES COUVERTS | 237 |
| PICHET | 507 |
| PICHET GRADUÉ | 146 |
| PICHET POLYCARBONATE | 509 |
| PIED PORTE-SEAU | 493 |
| PIED POUR BRÛLEUR | 85 |
| PINCE | 35, 95, 107-110, 168, 446, 447-449, 469, 497 |
| PINCE À GÂTEAU | 448 |
| PINCE À VIANDE | 449 |
| PINCE BUFFET | 108-109, 447 |
| PINCE DE SERVICE | 447 |
| PINCEAU | 159 |
| PINCES POUR PRÉSENTATION | 107 |
| PIQUES SUPPORT PRÉSENTATION. CUBIC | 418 |
| PLANCHE À DÉCOUPER | 140-142 |
| PLANCHE À DÉCOUPER VIOLET | 142 |
| PLAQUE “DÉFENSE DE FUMER” | 481 |
| PLAQUE “RESERVÉ” | 481 |
| PLAQUE À PÂTISSERIE | 90-92, 351 |
| PLAQUE À PIZZA | 93, 94 |
| PLAQUE À RÔTIR | 88 |
| PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF | 89, 91 |
| PLAQUE CHAUFFANTE | 318 |
| PLAQUE GASTRONORME | 89, 367, 465 |
| PLAQUE INTERMÉDIAIRE INCLINÉE | 329 |
| PLAQUE RÉFRIGÉRANTE | 433 |
| PLAQUES À PIZZA | 93 |
| PLAQUES INDUCTION | 284-293 |
| PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ | 84 |
| PLAT À PAELLA ALUMINIUM | 73 |
| PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER | 84 |
| PLAT À PAELLA INOX-PRO | 48 |
| PLAT OVALE | 345, 349-350, 355, 365, 370, 438, 461 |
| PLATEAU | 89-92, 220, 222-223, 335, 340-341, 343-344, 350-355, 360, 362, 364-367, 371-372, 380, 382 |
| PLATEAU DE PRESENTATION | 342 |
| PLATEAU DE SERVICE | 388, 389, 501 |
| PLATEAU DE SERVICE ANTI-DÉRRAPANT | 482, 501 |
| PLATEAU FAST-FOOD | 222 |
| PLATEAU FORME OVALE | 482 |
| PLATEAU ISHOTHERMIC | 256 |
| PLATEAU MARBRES NOIR | 373 |
| PLATEAU PRÉSENTATION | 335, 340, 341, 345, 351, 371, 380, 395, 420, 467 |
| PLATEAU PRÉSENTATION. CUBIC | 416-418, 420 |
| PLATEAU SELF-SERVICE ACIER INOX | 222 |
| PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE | 222 |
| PLATEAUX INOX PRÉSENTATION | 464-465 |
| POCHES PÂTISSIÈRES | 170 |
| POÊLE “LYONNAISE” | 83 |
| POÊLE À BLINIS | 76 |
| POÊLE À CRÊPES | 79, 80 |
| POÊLE ACIER INOXYDABLE | 70-72 |
| POÊLE ALUMINIUM | 73-76 |
| POÊLE ALUMINIUM FONTÉ | 78-80 |
| POÊLE BLACK SERIES | 78 |
| POÊLE COOL • LINE | 71 |
| POÊLE HAUTE AVEC ANSES | 84 |
| POÊLE IDEA | 72 |
| POÊLE MULTIMETAL | 69 |
| POÊLE PUJADAS 1921 | 81 |
| POÊLES | 62-83, 408 |
| POLUCARBONATE DOUILLE | 174 |
| PORTE-BROCHETTES | 35, 482 |
| PORTE-CARTES | 484 |
| PORTE-MENU | 484 |
| POT À INFUSIONS | 505 |
| POT MESUREUR | 146 |
| POTEAU | 450 |
| PRÉSENTOIR | 386, 391-393 |
| PRÉSENTOIR 3 NIVEAUX. CUBIC | 417 |
| PRÉSENTOIR BACS GASTRONORME | 198, 223, 379, 417 |
| PRÉSENTOIR BOLS MÉLAMINE. CUBIC | 421 |
| PRÉSENTOIR BUFFET | 339, 340, 395 |
| PRÉSENTOIR DE TARTES | 161 |
| PRÉSENTOIR GN BAMBOU | 391 |
| PRÉSENTOIR GRANITE-ARDOISE | 373 |
| PRESSE CITRON | 497 |
| PROCESSEUR VERSATILE ET MANUEL | 137 |
| PROTECTRICE EN VINYLE | 261 |
| PUJADAS 1921. FONTE ULTRALÉGER INDUCTION | 81 |
| RACLETTE | 113-114 |
| RAMASSE-COUVERTS | 223 |
| RAMASSE-COUVERTS POUR CHARIOT SERVICE | 246 |
| RAMASSE-MIETTES | 483 |
| RAMEQUIN | 145, 337, 380, 463, 477, 479, 480 |
| RÂPE | 120-121 |
| RECEPTALBE À DÉCHETS | 483 |
| RÉCHAUD | 257, 321 |
| RÉCIPIENT À GLACE | 153 |
| RECTANGLE POUR PLAQUES INOX | 90 |
| REFRAÎCHISSEUR | 495 |
| REFRAÎCHISSEUR BOUTEILLES. CUBIC | 418 |
| REFRAÎCHISSEUR ISOTHERME | 493 |
| ROBOT MULTIFUNCTION | 302-303 |
| ROULEAU | 158-159 |
| ROULETTE À PÂTES | 158, 166-168 |
| ROULETTE À PIZZA | 113 |
| RUBAN PÂTISSIER | 168 |
| SACS À DOS DE LIVRAISON | 218-219 |
| SACS À PIZZAS | 214, 215 |
| SACS DE TRAITEUR | 216, 217 |
| SALADIER | 439 |
| SAUCIÈRE | 479 |
| SAUPOUDREUSES | 123 |
| SAUTEUSE ALUMINIUM | 59 |
| SAUTEUSE INOX-PRO | 50 |
| SEAU À CHAMPAGNE | 491, 492, 494, 495 |
| SEAU Á CHAMPAGNE EN PLASTIQUE | 494-495 |
| SEAU À CHAMPAGNE, COMPLEMENTS | 500 |
| SEAU À GLAÇONS | 493 |
| SEAU AVEC BASE | 146 |
| SEAUX À VIN | 491, 492, 494, 495 |
| SÉPARATEUR DE PORTIONS | 160 |
| SETS DE TABLE | 478 |
| SHAKER | 496 |
| SOLUTIONS DE DISTRIBUTION | 510-515 |
| SOUPIÈRE | 439 |
| SPATULE GÉANTE | 124 |
| SPOODLE® | 102-103, 105 |
| STATIONS POUR BUFFET | 317 |
| STONE | 354 |
| STOP GOUTTES | 500 |
| SUCRIER | 503 |
| SUPER PAN® 3 | 201 |
| SUPER PAN® SUPER SHAPES | 200-201 |
| SUPPORT À PIQUES. CUBIC | 419 |
| SUPPORT DE TABLE POU SEAUX | 495 |
| SUPPORT NUMÉRO | 481 |
| SUPPORT POUR BACS GN | 258, 427 |
| SUPPORT POUR BACS GN | 198, 379 |
| SUPPORT POUR COUVERCLES GN | 202 |
| SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS | 116 |
| SUPPORT POUR GRANDS PLATEAUX | 482 |
| SUPPORT POUR PLANCHES À DÉCOUPER | 202 |
| SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIER | 170 |
| SUPPORT RAMASSE-COUVERTS | 223, 237, 257, 420, 427 |
| TABLE À DÉCOUPER | 140-142 |
| TABLE EN BOIS | 462 |
| TABLEAUX | 451 |
| TAMIS | 161 |
| TAPIS | 149 |
| TAPIS ANTIDÉRAPANT | 501 |
| TAPIS DE BAR | 498 |
| TASSE | 221, 369 |
| TASSE GRADUÉE | 145, 146 |
| TCHARIOT BOISSON | 489, 490 |
| TERRACOTA | 352-353 |
| THÉIÈRE | 503, 504-505 |
| THÉIÈRE AVEC FILTRE | 504 |
| THERMOMÈTRE | 147-148 |
| TIRE-BOUCHONS | 500, 502 |
| TIRE-BOUCHONS MUR | 502 |
| TOASTEUR | 296-300 |
| TOILE DE CUISSON | 95 |
| TORCHE À CARAMÉLISER | 160 |
| TORCHON EN SILICONE | 149 |
| TRANCHES ET CUBES | 129, 130 |
| TRANCHEUR ELÈCTRIQUE | 303 |
| TRIBUTE | 45, 69 |
| TURBINE À GLACE | 326 |
| T-VERSION | 228-233 |
| USTENSILS DE SERVICE | 440-449 |
| VERRE | 221, 356, 457, 496 |
| VERSATIL MACHINE | 135 |
| VERSEUSE À POMPE | 506 |
| VIDE / COUPE POMMES | 138 |
| VIOLET COLLECTION | 208 |
| VITRINES À PÂSTISSERIES | 396, 397 |
| VITRINES EN VERRE | 321 |
| VITRINES PRÉSENTATION | 402 |
| WOK ACIER | 83 |
| WOK BLACK SERIES | 79 |
| WOK INOX | 72 |
| WOK MULTIMETAL | 77 |
| WOK STEEL PRO | 81 |





# Index

*Índice*

Index

# français

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. |
|---|---|
| 0644N | 179 |
| 0654 | 179 |
| 1009-01 | 272 |
| 1009-02 | 272 |
| 1009-03 | 272 |
| 1009-04 | 272 |
| 1009-05 | 272 |
| 1009-06 | 272 |
| 1009-08 | 272 |
| 1009-19 | 272 |
| 1009-32 | 272 |
| 1078-13 | 539 |
| 1100-13 | 539 |
| 1200-13 | 539 |
| 1400 | 181 |
| 1420-01 | 557 |
| 1474-0606 | 557 |
| 1476-0606 | 557 |
| 15000 | 172 |
| 15001 | 172 |
| 15002 | 172 |
| 15005 | 172 |
| 15006 | 172 |
| 15007 | 172 |
| 1500-C80 | 253 |
| 15016 | 172 |
| 15017 | 172 |
| 15050 | 172 |
| 15052 | 172 |
| 15053 | 172 |
| 15054 | 172 |
| 15055 | 172 |
| 15058 | 172 |
| 15059 | 172 |
| 15060 | 172 |
| 15061 | 172 |
| 15062 | 172 |
| 15063 | 172 |
| 15064 | 172 |
| 15065 | 172 |
| 15067 | 172 |
| 15068 | 172 |
| 15069 | 172 |
| 15070 | 172 |
| 15072 | 172 |
| 15073 | 172 |
| 15076 | 172 |
| 15078 | 172 |
| 15081 | 172 |
| 15082 | 172 |
| 15083 | 172 |
| 15085 | 172 |
| 15086 | 172 |
| 15103 | 179 |
| 15104 | 179 |
| 15105 | 179 |
| 15113 | 179 |
| 15114 | 179 |
| 15115 | 179 |
| 15149 | 176 |
| 15209 | 179 |
| 1527-C80 | 253 |
| 15601 | 175 |
| 15604 | 175 |
| 1612-06 | 557 |
| 1697 | 307 |
| 1811 | 177 |
| 1812 | 177 |
| 1823 | 177 |
| 19196 | 448 |
| 2208-13 | 164 |
| 2208-1301 | 164 |
| 2208-1302 | 164 |
| 2208-1308 | 164 |
| 2208-13191 | 164 |
| 2208-1344 | 164 |
| 2208-1354 | 164 |
| 2212-13 | 164 |
| 2212-1301 | 164 |
| 2212-1302 | 164 |
| 2212-1308 | 164 |
| 2212-13191 | 164 |
| 2212-1344 | 164 |
| 2212-1354 | 164 |
| 2224-13 | 164 |
| 2224-1301 | 164 |
| 2224-1302 | 164 |
| 2224-1308 | 164 |
| 2224-13191 | 164 |
| 2224-1344 | 164 |
| 2224-1354 | 164 |
| 23242-130101 | 165 |
| 23242-130202 | 165 |
| 23242-130808 | 165 |
| 23242-131313 | 165 |
| 23242-13191191 | 165 |
| 23242-134444 | 165 |
| 23242-135454 | 165 |
| 2331-99 | 554 |
| 26120-13 | 166 |
| 26240-13 | 166 |
| 26320-13 | 166 |
| 2803-18 | 204 |
| 2808-13 | 166 |
| 2812-13 | 166 |
| 2908-13 | 166 |
| 2912-13 | 166 |
| 306 | 176 |
| 308 | 176 |
| 3100020 | 457 |
| 3100040 | 457 |
| 3100220 | 457 |
| 3100240 | 457 |
| 3100320 | 457 |
| 3100321 | 457 |
| 3100340 | 457 |
| 3100341 | 457 |
| 3101015 | 456 |
| 3101020 | 456 |
| 3101040 | 456 |
| 3101120 | 456 |
| 3101220 | 456 |
| 3101240 | 456 |
| 3102015 | 456 |
| 3102020 | 456 |
| 3102040 | 456 |
| 3102120 | 457 |
| 3102220 | 456 |
| 3316-13 | 164 |
| 3316-1301 | 164 |
| 3316-1302 | 164 |
| 3316-1308 | 164 |
| 3316-13191 | 164 |
| 3316-1344 | 164 |
| 3316-1354 | 164 |
| 3324-13 | 164 |
| 3324-1301 | 164 |
| 3324-1302 | 164 |
| 3324-1308 | 164 |
| 3324-13191 | 164 |
| 3324-1344 | 164 |
| 3324-1354 | 164 |
| 33242-130101 | 165 |
| 33242-130202 | 165 |
| 33242-130808 | 165 |
| 33242-131313 | 165 |
| 33242-13191191 | 165 |
| 33242-134444 | 165 |
| 33242-135454 | 165 |
| 3332-13 | 164 |
| 3332-1301 | 164 |
| 3332-1302 | 164 |
| 3332-1308 | 164 |
| 3332-13191 | 164 |
| 3332-1344 | 164 |
| 3332-1354 | 164 |
| 3616 | 554 |
| 3628 | 554 |
| 3632 | 554 |
| 3648 | 554 |
| 3664 | 554 |
| 3805-06 | 569 |
| 3820-28 | 569 |
| 4747 | 555 |
| 400N | 174 |
| 401N | 174 |
| 402NC | 174 |
| 403NH | 175 |
| 4075502 | 350 |
| 4075503 | 350 |
| 4075602 | 350 |
| 4075603 | 350 |
| 4075702 | 351 |
| 4075703 | 351 |
| 4075802 | 351 |
| 4075803 | 351 |
| 4075902 | 351 |
| 4075903 | 351 |
| 40761 | 350 |
| 40762 | 350 |
| 40763 | 350 |
| 40764 | 350 |
| 40765 | 351 |
| 40766 | 351 |
| 40767 | 351 |
| 40768 | 351 |
| 40769 | 351 |
| 40770 | 351 |
| 40771 | 351 |
| 40772 | 351 |
| 40773 | 351 |
| 40774 | 351 |
| 40775 | 351 |
| 40776 | 351 |
| 434 | 174 |
| 435 | 174 |
| 4400N | 174 |
| 4408 | 174 |
| 44572 | 186 |
| 45603-1 | 173 |
| 45749-1 | 173 |
| 45750-1 | 173 |
| 45751-1 | 173 |
| 46009 | 448 |
| 4600960 | 448 |
| 46093 | 488 |
| 46094 | 488 |
| 46110 | 365 |
| 46110 | 487 |
| 46115 | 365 |
| 46115 | 487 |
| 46125 | 484 |
| 46131 | 484 |
| 46132 | 484 |
| 46134 | 484 |
| 46137 | 484 |
| 46221 | 492 |
| 46285 | 488 |
| 4635110 | 488 |
| 4635210 | 489 |
| 4635810 | 488 |
| 46527 | 356 |
| 46569 | 491 |
| 46582 | 491 |
| 46584 | 491 |
| 46585 | 491 |
| 46586 | 491 |
| 46587 | 491 |
| 46588 | 186 |
| 46589 | 187 |
| 46590 | 491 |
| 4659015 | 491 |
| 4659050 | 491 |
| 4659060 | 491 |
| 46591 | 491 |
| 4659115 | 491 |
| 4659150 | 491 |
| 4659160 | 491 |
| 46592 | 491 |
| 4659215 | 491 |
| 4659250 | 491 |
| 4659260 | 491 |
| 46599 | 564 |
| 46622 | 556 |
| 46654 | 187 |
| 46655 | 187 |
| 46656 | 187 |
| 46657 | 187 |
| 46658 | 187 |
| 46659 | 187 |
| 46661 | 187 |
| 46665 | 491 |
| 46666 | 491 |
| 46667 | 491 |
| 46671 | 364 |
| 46672 | 364 |
| 46787 | 552 |
| 46789 | 556 |
| 46790 | 552 |
| 46791 | 551 |
| 46793 | 551 |
| 46861 | 484 |
| 4689760 | 145 |
| 4689815 | 145 |
| 4689830 | 145 |
| 4689840 | 145 |
| 4689850 | 145 |
| 4689860 | 145 |
| 4689960 | 145 |
| 46905 | 498 |
| 46907 | 498 |
| 46909 | 498 |
| 46926 | 501 |
| 46928 | 502 |
| 46929 | 503 |
| 46936 | 498 |
| 46938 | 501 |
| 46952 | 498 |
| 46960 | 498 |
| 46988 | 501 |
| 46989 | 501 |
| 47002 | 198 |
| 47003 | 198 |
| 47004 | 198 |
| 47005 | 198 |
| 47025 | 186 |
| 47026 | 186 |
| 47027 | 186 |
| 47028 | 186 |
| 47029 | 186 |
| 47031 | 186 |
| 47046 | 151 |
| 47049 | 151 |
| 47054 | 186 |
| 47055 | 186 |
| 47056 | 186 |
| 47057 | 186 |
| 47058 | 186 |
| 47059 | 186 |
| 47104 | 551 |
| 47118 | 187 |
| 47119 | 187 |
| 47139 | 144 |
| 47140 | 144 |
| 47141 | 144 |
| 47142 | 144 |
| 47143 | 144 |
| 47144 | 144 |
| 47145 | 144 |
| 47146 | 144 |
| 47150 | 194 |
| 47151 | 194 |
| 47152 | 194 |
| 47153 | 194 |
| 47154 | 194 |
| 47155 | 194 |
| 47156 | 194 |
| 47157 | 194 |
| 47158 | 194 |
| 47159 | 194 |
| 47160 | 194 |
| 47161 | 194 |
| 47169 | 194 |
| 47170 | 194 |
| 47171 | 194 |
| 47172 | 194 |
| 47200 | 194 |
| 47274 | 194 |
| 47275 | 194 |
| 47276 | 194 |
| 47277 | 194 |
| 47278 | 194 |
| 47279 | 194 |
| 47309 | 148 |
| 47312 | 148 |
| 47316 | 148 |
| 47322 | 150 |
| 47325 | 151 |
| 47326 | 150 |
| 47370 | 144 |
| 47371 | 144 |
| 47372 | 144 |
| 47373 | 144 |
| 47374 | 144 |
| 47375 | 144 |
| 47376 | 144 |
| 47377 | 144 |
| 47379 | 144 |
| 47390 | 144 |
| 47391 | 144 |
| 47392 | 144 |
| 47393 | 144 |
| 47394 | 144 |
| 47395 | 144 |
| 47396 | 144 |
| 47397 | 144 |
| 47398 | 144 |
| 47399 | 144 |
| 47400 | 144 |
| 47401 | 144 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. |
|---|---|
| 47402 | 144 |
| 47403 | 144 |
| 47404 | 144 |
| 4741-06 | 555 |
| 4743-06 | 555 |
| 47488 | 355 |
| 47488 | 357 |
| 47490 | 355 |
| 47490 | 357 |
| 47602 | 556 |
| 47611 | 547 |
| 47619 | 491 |
| 47620 | 545 |
| 47632 | 491 |
| 4763215 | 491 |
| 4763250 | 491 |
| 4763260 | 491 |
| 47634 | 491 |
| 4763415 | 491 |
| 4763450 | 491 |
| 4763460 | 491 |
| 47635 | 491 |
| 4763515 | 491 |
| 4763550 | 491 |
| 4763560 | 491 |
| 47637 | 491 |
| 47703 | 173 |
| 47713 | 173 |
| 47714 | 173 |
| 47715 | 173 |
| 4780610 | 150 |
| 4780620 | 149 |
| 4780630 | 149 |
| 4780640 | 149 |
| 4780650 | 149 |
| 4780660 | 149 |
| 4780670 | 149 |
| 4780680 | 149 |
| 4780910 | 150 |
| 4780912 | 150 |
| 4780920 | 149 |
| 4780922 | 150 |
| 4780930 | 149 |
| 4780940 | 149 |
| 4780950 | 149 |
| 4780960 | 149 |
| 4780970 | 149 |
| 4780980 | 149 |
| 4781210 | 60 |
| 4781210 | 150 |
| 4781212 | 150 |
| 4781220 | 149 |
| 4781222 | 150 |
| 4781230 | 149 |
| 4781240 | 149 |
| 4781250 | 149 |
| 4781260 | 149 |
| 4781270 | 149 |
| 4781280 | 149 |
| 4781610 | 60 |
| 4781610 | 150 |
| 4781612 | 150 |
| 4781620 | 149 |
| 4781622 | 150 |
| 4781630 | 149 |
| 4781640 | 149 |
| 4781650 | 149 |
| 4781660 | 149 |
| 4781670 | 149 |
| 4790910 | 150 |
| 4790960 | 150 |
| 4790970 | 150 |
| 4791210 | 60 |
| 4791210 | 150 |
| 4791260 | 150 |
| 4791270 | 150 |
| 4791610 | 60 |
| 4791610 | 150 |
| 4791660 | 150 |
| 4791670 | 150 |
| 47933 | 197 |
| 47934 | 197 |
| 47935 | 197 |
| 47938 | 197 |
| 47943 | 197 |
| 4806-01 | 570 |
| 4806-06 | 570 |
| 4808815 | 152 |
| 4808820 | 152 |
| 4808880 | 152 |
| 4808915 | 152 |
| 4808920 | 152 |
| 48144 | 497 |
| 48148 | 497 |
| 4830-06 | 570 |
| 4842-01 | 570 |
| 484C | 174 |
| 485 | 175 |
| 490242-130501 | 165 |
| 490242-130502 | 165 |
| 490242-130508 | 165 |
| 490242-130513 | 165 |
| 490242-1305191 | 165 |
| 490242-130544 | 165 |
| 490242-130554 | 165 |
| 4916-13 | 166 |
| 4924-13 | 166 |
| 49242-130101 | 165 |
| 49242-130202 | 165 |
| 49242-130808 | 165 |
| 49242-131313 | 165 |
| 49242-13191191 | 165 |
| 49242-134444 | 165 |
| 49242-135454 | 165 |
| 4932-13 | 166 |
| 49410 | 460 |
| 49411 | 460 |
| 49412 | 461 |
| 49412C | 461 |
| 49413 | 460 |
| 49414 | 460 |
| 49416 | 460 |
| 49417 | 460 |
| 49418 | 460 |
| 49419 | 461 |
| 49420 | 461 |
| 49420C | 461 |
| 49423 | 461 |
| 49424 | 460 |
| 49425 | 460 |
| 49426 | 461 |
| 49427 | 461 |
| 49428 | 460 |
| 49429 | 461 |
| 49430 | 460 |
| 49431 | 461 |
| 49432 | 461 |
| 49432C | 461 |
| 49433W | 461 |
| 49434 | 461 |
| 49434C | 461 |
| 49435W | 461 |
| 49441 | 460 |
| 49442 | 461 |
| 49442C | 461 |
| 49445 | 461 |
| 4961-1301 | 160 |
| 4961-1308 | 160 |
| 4961-13191 | 160 |
| 4961-1332 | 160 |
| 4980120 | 138 |
| 4980230 | 138 |
| 4980280 | 138 |
| 4980335 | 138 |
| 4980422 | 356 |
| 4980445 | 138 |
| 4980480 | 138 |
| 4980622 | 356 |
| 4980655 | 138 |
| 4980865 | 138 |
| 500N | 175 |
| 501N | 175 |
| 509 | 175 |
| 511 | 175 |
| 52160 | 563 |
| 52162 | 563 |
| 52164 | 563 |
| 52170 | 563 |
| 52172 | 563 |
| 52174 | 563 |
| 5220 | 132 |
| 5223 | 132 |
| 5228 | 132 |
| 52640 | 281 |
| 52641 | 281 |
| 52642 | 281 |
| 52643 | 281 |
| 5283520 | 145 |
| 5283620 | 145 |
| 5283720 | 145 |
| 5283920 | 145 |
| 5284120 | 152 |
| 5284220 | 145 |
| 5284320 | 145 |
| 5292620 | 145 |
| 5303 | 132 |
| 5324-13 | 166 |
| 55457 | 171 |
| 55458 | 171 |
| 55459 | 171 |
| 55460 | 171 |
| 55470 | 171 |
| 55471 | 171 |
| 55472 | 171 |
| 55473 | 171 |
| 55477 | 171 |
| 55478 | 171 |
| 55479 | 171 |
| 55480 | 171 |
| 55481 | 171 |
| 55482 | 171 |
| 55483 | 171 |
| 55484 | 171 |
| 55485 | 171 |
| 55486 | 171 |
| 55490 | 171 |
| 55491 | 171 |
| 55492 | 171 |
| 55493 | 171 |
| 55494 | 171 |
| 595027502 | 337 |
| 595027503 | 337 |
| 595087502 | 337 |
| 595087503 | 337 |
| 59601 | 336 |
| 59602 | 336 |
| 59641 | 337 |
| 59642 | 337 |
| 59650 | 336 |
| 59651 | 336 |
| 606N | 176 |
| 62300 | 539 |
| 62301 | 539 |
| 62303 | 539 |
| 62305 | 539 |
| 62309 | 539 |
| 62311 | 539 |
| 62312 | 539 |
| 62313 | 539 |
| 62314 | 539 |
| 62315 | 539 |
| 62318 | 539 |
| 62321 | 539 |
| 62322 | 539 |
| 62323 | 539 |
| 62325 | 539 |
| 62326 | 539 |
| 62327 | 539 |
| 62328 | 539 |
| 6412120 | 143 |
| 6412220 | 143 |
| 6412230 | 143 |
| 6412320 | 143 |
| 6412335 | 143 |
| 6412420 | 143 |
| 6412445 | 143 |
| 6412520 | 143 |
| 6412620 | 143 |
| 6412655 | 143 |
| 6412820 | 143 |
| 6412865 | 143 |
| 64130 | 141 |
| 64132 | 141 |
| 64134 | 141 |
| 6414015 | 141 |
| 6414030 | 141 |
| 6414040 | 141 |
| 6414050 | 141 |
| 6414070 | 141 |
| 6414080 | 141 |
| 6414215 | 141 |
| 6414230 | 141 |
| 6414240 | 141 |
| 6414250 | 141 |
| 6414270 | 141 |
| 6414280 | 141 |
| 6422120 | 143 |
| 6422220 | 143 |
| 6422230 | 143 |
| 6422320 | 143 |
| 6422335 | 143 |
| 6422420 | 143 |
| 6422445 | 143 |
| 6422520 | 143 |
| 6422620 | 143 |
| 6422655 | 143 |
| 6422820 | 143 |
| 6422865 | 143 |
| 6432120 | 143 |
| 6432220 | 143 |
| 6432230 | 143 |
| 6432320 | 143 |
| 6432335 | 143 |
| 6432420 | 143 |
| 6432445 | 143 |
| 6432480 | 143 |
| 6432520 | 143 |
| 6432620 | 143 |
| 6432655 | 143 |
| 6432820 | 143 |
| 6432865 | 143 |
| 6433120 | 143 |
| 6433220 | 143 |
| 6433230 | 143 |
| 6433320 | 143 |
| 6433335 | 143 |
| 6433420 | 143 |
| 6433445 | 143 |
| 6433480 | 143 |
| 6433520 | 143 |
| 6433580 | 143 |
| 6433620 | 143 |
| 6433655 | 143 |
| 6433820 | 143 |
| 6433865 | 143 |
| 64403 | 498 |
| 64404 | 498 |
| 64406 | 498 |
| 64407 | 498 |
| 6512-06 | 571 |
| 6706CC | 133 |
| 6706HC | 133 |
| 6706N | 133 |
| 6708CC | 133 |
| 6708HC | 133 |
| 6708N | 133 |
| 6709CC | 133 |
| 6709N | 133 |
| 6710CC | 133 |
| 6710N | 133 |
| 6712CC | 133 |
| 6712N | 133 |
| 6714CC | 133 |
| 6714HC | 133 |
| 6714N | 133 |
| 6716CC | 133 |
| 6716HC | 133 |
| 6716N | 133 |
| 68296 | 188 |
| 68297 | 188 |
| 68351 | 188 |
| 68352 | 188 |
| 691407 | 119 |
| 691408 | 119 |
| 691410 | 119 |
| 691412 | 119 |
| 691414 | 119 |
| 692407 | 119 |
| 692408 | 119 |
| 692410 | 119 |
| 692412 | 119 |
| 692414 | 119 |
| 69325 | 95 |
| 69328 | 95 |
| 69329 | 95 |
| 69410 | 95 |
| 69412 | 95 |
| 69414 | 95 |
| 69523 | 335 |
| 6954702 | 335 |
| 6954703 | 335 |
| 6958301-DI | 335 |
| 6958302 | 335 |
| 6958303 | 335 |
| 700-1 | 176 |
| 700-4 | 176 |
| 702111 | 95 |
| 702115 | 95 |
| 702125 | 95 |
| 702135 | 95 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique


| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 702145 | 95 | 8242714 | 462 | 90412 | 235 | P100004P | 245 | P100960 | 531 |
| 704 | 176 | 8242814 | 463 | 90422 | 235 | P100005P | 245 | P100965 | 531 |
| 706 | 176 | 8242914 | 463 | 90442 | 235 | P100006P | 245 | P103322 | 91 |
| 708 | 176 | 8243014 | 463 | 90452 | 235 | P100008P | 245 | P104318 | 91 |
| 712 | 176 | 8243114 | 463 | 90462 | 235 | P100511 | 522 | P104320 | 91 |
| 72013CE | 358 | 8243210 | 463 | 90482 | 235 | P100512 | 522 | P104324 | 91 |
| 72013CE-UK | 358 | 8243214 | 463 | 90502 | 235 | P100520 | 522 | P106320 | 91 |
| 7217310 | 356 | 8243314 | 463 | 90512 | 235 | P100521 | 522 | P106324 | 91 |
| 7217350 | 356 | 86100 | 266 | 90522 | 235 | P100522 | 522 | P109035 | 157 |
| 7217355 | 356 | 86101 | 266 | 90542 | 235 | P100530 | 523 | P109040 | 157 |
| 7217360 | 356 | 86104 | 266 | 90552 | 235 | P100531 | 523 | P109045 | 157 |
| 7217410 | 356 | 86105 | 266 | 90562 | 235 | P100540 | 523 | P109050 | 157 |
| 7217450 | 356 | 86106 | 266 | 90622 | 236 | P100541 | 523 | P110000 | 243 |
| 7217455 | 356 | 86107 | 266 | 90642 | 236 | P100542 | 523 | P110000A | 57 |
| 7217460 | 356 | 86108 | 266 | 90662 | 236 | P100543 | 523 | P110004 | 242 |
| 7217810 | 356 | 86109 | 266 | 90682 | 236 | P100544 | 523 | P110004EO | 242 |
| 7217850 | 356 | 86110 | 266 | 90922 | 236 | P100550 | 523 | P110005 | 243 |
| 7217855 | 356 | 86111 | 266 | 90942 | 236 | P100551 | 523 | P1100BF | 249 |
| 7217860 | 356 | 86114 | 266 | 918-13 | 539 | P100552 | 523 | P1100C1 | 247 |
| 7217910 | 356 | 86115 | 266 | 93100 | 236 | P100553 | 523 | P1100P1 | 242 |
| 7217950 | 356 | 86116 | 266 | 93110 | 236 | P100554 | 523 | P1100P1 | 247 |
| 7217955 | 356 | 86117 | 266 | 93200 | 236 | P100570 | 523 | P1100P1 | 249 |
| 7217960 | 356 | 86118 | 266 | 93300 | 236 | P100571 | 523 | P1100P1 | 251 |
| 72522 | 357 | 86119 | 266 | 93400 | 236 | P100572 | 523 | P1100P2 | 242 |
| 72550 | 358 | 86120 | 266 | 93500 | 236 | P100600 | 522 | P1100P2 | 247 |
| 72630 | 358 | 86121 | 266 | 93600 | 236 | P100601 | 522 | P1100P2 | 249 |
| 74110210 | 355 | 86124 | 266 | 93900 | 236 | P100740 | 528 | P1100P2 | 251 |
| 74110240 | 355 | 86125 | 266 | 95160 | 188 | P100741 | 528 | P1100P3 | 242 |
| 741102D | 355 | 86126 | 266 | 95320 | 188 | P100742 | 528 | P1100P3 | 247 |
| 74110310 | 355 | 86127 | 266 | 95640 | 188 | P100754 | 528 | P1100P3 | 249 |
| 74110340 | 355 | 86128 | 266 | 97168 | 293 | P100755 | 528 | P1100P3 | 251 |
| 741103D | 355 | 86129 | 266 | 97181 | 294 | P100760 | 528 | P1100P4 | 242 |
| 7470210 | 355 | 88184 | 355 | 97208 | 293 | P100761 | 528 | P1100P4 | 247 |
| 7470240 | 355 | 88204 | 355 | 99710 | 281 | P100770 | 528 | P1100P4 | 249 |
| 74702D | 355 | 90002 | 235 | ADC-4 | 304 | P100780 | 528 | P1100P4 | 251 |
| 7470310 | 355 | 90012 | 235 | ADP | 304 | P100792 | 529 | P1100P5 | 242 |
| 7470340 | 355 | 90013 | 236 | CADJ-1 | 569 | P100803 | 529 | P1100P5 | 247 |
| 74703D | 355 | 9002 | 132 | CADJ-2 | 569 | P100804 | 529 | P1100P5 | 249 |
| 75013 | 457 | 90022 | 235 | CADJ-3 | 567 | P100805 | 529 | P1100P5 | 251 |
| 75015 | 457 | 90023 | 236 | CADJ-3 | 569 | P100807 | 527 | P1100P6 | 252 |
| 7512-06 | 571 | 90042 | 235 | CFIFO-4 | 571 | P100808 | 527 | P110101 | 128 |
| 77519 | 95 | 90043 | 236 | CT2-23035002 | 345 | P100813 | 529 | P110101 | 239 |
| 77520 | 95 | 90052 | 235 | CT2-23035003 | 345 | P100814 | 529 | P110201 | 239 |
| 77521 | 95 | 90053 | 236 | CT4-2301000 | 345 | P100816 | 527 | P110202 | 241 |
| 77522 | 95 | 90062 | 235 | CT4-23080002 | 345 | P100817 | 527 | P110401 | 239 |
| 77523 | 95 | 90063 | 236 | CT4-23080003 | 345 | P100820 | 529 | P110402 | 241 |
| 77760 | 95 | 90082 | 235 | CT4-230DUAL | 344 | P100821 | 529 | P110551 | 239 |
| 77761 | 95 | 90102 | 235 | CT4H-230950 | 344 | P100826 | 527 | P110552 | 241 |
| 78204 | 357 | 90112 | 235 | CTC-3X2V | 571 | P100827 | 527 | P110651 | 239 |
| 78710 | 486 | 90122 | 235 | CTCL-4B | 570 | P100836 | 527 | P110652 | 241 |
| 78720 | 486 | 90142 | 235 | CTFWH-8B | 570 | P100837 | 527 | P1106BF | 248 |
| 78725 | 486 | 90162 | 235 | CTNO-06 | 571 | P100838 | 527 | P1106C1 | 246 |
| 78730 | 486 | 90182 | 235 | G58807 | 570 | P100840 | 530 | P1106F1 | 244 |
| 78740 | 486 | 90202 | 235 | HPI4-260002 | 334 | P100841 | 530 | P1106F3 | 455 |
| 78760 | 486 | 90212 | 235 | HPI4-260003 | 334 | P100851 | 530 | P1106F3A | 455 |
| 808N | 176 | 90213 | 236 | HPI4-260004 | 334 | P100860 | 530 | P1106F3G | 455 |
| 82093 | 492 | 90222 | 235 | HPI4-300002 | 334 | P100861 | 530 | P1106F3N | 455 |
| 82094 | 492 | 90223 | 236 | HPI4-300003 | 334 | P100862 | 530 | P1106F3R | 455 |
| 82095 | 492 | 90242 | 235 | HPI4-300004 | 334 | P100871 | 530 | P1106P1 | 250 |
| 8230210 | 461 | 90243 | 236 | HPI4-380002 | 334 | P100880 | 530 | P111001 | 239 |
| 8230720 | 461 | 90252 | 235 | HPI4-380003 | 334 | P100881 | 530 | P111002 | 241 |
| 8231420 | 461 | 90262 | 235 | HPI4-380004 | 334 | P100882 | 530 | P1110BF | 248 |
| 8231810 | 461 | 90263 | 236 | INC-80 | 567 | P100890 | 530 | P1110C1 | 246 |
| 8240016 | 463 | 90282 | 235 | INC-80 | 569 | P100891 | 530 | P1110F1 | 244 |
| 8242014 | 462 | 90302 | 235 | INC-80S18 | 569 | P100892 | 530 | P1110F2 | 244 |
| 8242310 | 462 | 90312 | 235 | LDS-3 | 571 | P100900 | 529 | P1110P1 | 250 |
| 8242314 | 462 | 90322 | 235 | LDS-4CUP | 571 | P100931 | 531 | P111111 | 245 |
| 8242414 | 462 | 90342 | 235 | N-0001B | 243 | P100932 | 531 | P111501 | 239 |
| 8242514 | 462 | 90352 | 235 | N-0002B | 243 | P100940 | 531 | P111502 | 241 |
| 8242610 | 462 | 90362 | 235 | N-0003B | 243 | P100950 | 531 | P1115BF | 248 |
| 8242614 | 462 | 90382 | 235 | N-0006B | 243 | P100951 | 531 | P1115C1 | 246 |
| 8242710 | 462 | 90402 | 235 | P100003P | 245 | P100955 | 531 | P1115F1 | 244 |





# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique



| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P1115F2 | 244 | P1200BF | 249 | P123140 | 130 | P130401 | 240 | P1400P5 | 251 |
| P1115P1 | 250 | P1200C1 | 247 | P123160 | 130 | P130402 | 241 | P140201 | 240 |
| P1115P6 | 252 | P1200P1 | 242 | P123260 | 129 | P130651 | 240 | P140651 | 240 |
| P112001 | 239 | P1200P1 | 247 | P124024 | 115 | P130652 | 241 | P1406BF | 248 |
| P112002 | 241 | P1200P1 | 249 | P124028 | 115 | P1306BF | 248 | P1406C1 | 246 |
| P1120BF | 248 | P1200P1 | 251 | P124032 | 115 | P1306C1 | 246 | P1406P1 | 251 |
| P1120C1 | 246 | P1200P2 | 242 | P124036 | 115 | P1306P1 | 251 | P141001 | 240 |
| P1120P1 | 250 | P1200P2 | 247 | P124040 | 115 | P131001 | 240 | P141024B | 453 |
| P112324 | 91 | P1200P2 | 249 | P125000 | 245 | P131002 | 241 | P141028B | 453 |
| P112328 | 91 | P1200P2 | 251 | P125038 | 115 | P131022 | 115 | P141032B | 453 |
| P112332 | 91 | P1200P3 | 242 | P1250BF | 249 | P131026 | 115 | P1410BF | 248 |
| P112335 | 91 | P1200P3 | 247 | P1250C1 | 247 | P1310BF | 248 | P1410C1 | 246 |
| P112340 | 91 | P1200P3 | 249 | P127024 | 114 | P1310C1 | 246 | P1410P1 | 251 |
| P112345 | 91 | P1200P3 | 251 | P127028 | 114 | P1310P1 | 251 | P14126 | 283 |
| P112350 | 91 | P1200P4 | 242 | P127032 | 114 | P131120 | 454 | P14126F1 | 283 |
| P112360 | 91 | P1200P4 | 247 | P127040 | 114 | P131165 | 454 | P141501 | 240 |
| P113035 | 127 | P1200P4 | 249 | P128018 | 113 | P131220 | 454 | P1415BF | 248 |
| P113040 | 127 | P1200P4 | 251 | P128020 | 113 | P131265 | 454 | P1415C1 | 246 |
| P113050 | 127 | P1200P5 | 242 | P128022 | 113 | P131501 | 240 | P1415P1 | 251 |
| P113060 | 127 | P1200P5 | 247 | P128024 | 113 | P131502 | 241 | P142001 | 240 |
| P113070 | 127 | P1200P5 | 249 | P128026 | 113 | P1315BF | 248 | P143043 | 111 |
| P114040 | 127 | P1200P5 | 251 | P128028 | 113 | P1315C1 | 246 | P143045 | 111 |
| P114050 | 127 | P1200P6 | 252 | P128032 | 113 | P1315P1 | 251 | P144016 | 87 |
| P114060 | 127 | P120101 | 128 | P128036 | 113 | P1315P6 | 252 | P144020 | 87 |
| P114070 | 127 | P120101 | 239 | P128040 | 113 | P132001 | 240 | P144024 | 87 |
| P114540 | 126 | P120201 | 239 | P128124 | 113 | P132002 | 241 | P144028 | 87 |
| P114545 | 126 | P120401 | 239 | P128128 | 113 | P132040 | 130 | P144032 | 87 |
| P115000 | 245 | P120651 | 239 | P128132 | 113 | P132060 | 130 | P144036 | 87 |
| P115000 | 299 | P120652 | 241 | P128224 | 113 | P1320C1 | 246 | P144040 | 87 |
| P1150BF | 249 | P1206BF | 248 | P128228 | 113 | P1320P1 | 251 | P144116 | 87 |
| P1150C1 | 247 | P1206C1 | 246 | P128232 | 113 | P132140 | 130 | P144116 | 513 |
| P115320 | 90 | P1206F1 | 244 | P128324 | 113 | P132160 | 130 | P144120 | 87 |
| P115324 | 90 | P1206F3 | 455 | P128328 | 113 | P132260 | 130 | P144120 | 513 |
| P115340 | 90 | P1206F3A | 455 | P128332 | 113 | P132365 | 128 | P144124 | 87 |
| P116324 | 90 | P1206F3G | 455 | P128424 | 113 | P132560 | 128 | P144128 | 87 |
| P116328 | 90 | P1206F3N | 455 | P128428 | 113 | P135000 | 245 | P144132 | 87 |
| P116332 | 90 | P1206F3R | 455 | P128432 | 113 | P1350BF | 249 | P144136 | 87 |
| P116335 | 90 | P1206P1 | 250 | P128918 | 113 | P1350C1 | 247 | P144140 | 87 |
| P116340 | 90 | P120820 | 114 | P128920 | 113 | P135120 | 121 | P144216 | 87 |
| P116345 | 90 | P120824 | 114 | P128922 | 113 | P135124 | 121 | P144216 | 513 |
| P116350 | 90 | P120828 | 114 | P128924 | 113 | P135128 | 121 | P144220 | 87 |
| P116360 | 90 | P120832 | 114 | P128926 | 113 | P135132 | 121 | P144224 | 87 |
| P117324 | 90 | P120918 | 113 | P128928 | 113 | P135140 | 121 | P144228 | 87 |
| P117328 | 90 | P120920 | 113 | P128932 | 113 | P135330 | 121 | P144232 | 87 |
| P117332 | 90 | P120922 | 113 | P128936 | 113 | P135424 | 121 | P144236 | 87 |
| P117335 | 90 | P120924 | 113 | P130000 | 243 | P136006 | 211 | P144240 | 87 |
| P117340 | 90 | P120926 | 113 | P130004 | 242 | P136007 | 211 | P144324 | 87 |
| P117345 | 90 | P120928 | 113 | P1300BF | 249 | P136008 | 211 | P144328 | 87 |
| P117350 | 90 | P120932 | 113 | P1300C1 | 247 | P139012 | 115 | P144420 | 87 |
| P117360 | 90 | P120936 | 113 | P1300P1 | 242 | P140000 | 243 | P144420T | 87 |
| P118324 | 90 | P121001 | 239 | P1300P1 | 247 | P140004 | 242 | P144424 | 87 |
| P118328 | 90 | P121002 | 241 | P1300P1 | 249 | P1400BF | 249 | P144424T | 87 |
| P118332 | 90 | P1210BF | 248 | P1300P1 | 251 | P1400C1 | 247 | P144428 | 87 |
| P118335 | 90 | P1210C1 | 246 | P1300P2 | 242 | P1400P1 | 242 | P144428T | 87 |
| P118340 | 90 | P1210P1 | 250 | P1300P2 | 247 | P1400P1 | 247 | P144532 | 126 |
| P118345 | 90 | P121501 | 239 | P1300P2 | 249 | P1400P1 | 249 | P144532T | 126 |
| P118350 | 90 | P121502 | 241 | P1300P2 | 251 | P1400P1 | 251 | P144535 | 126 |
| P118360 | 90 | P1215BF | 248 | P1300P3 | 242 | P1400P2 | 242 | P145000 | 245 |
| P120000 | 243 | P1215C1 | 246 | P1300P3 | 247 | P1400P2 | 247 | P145020 | 111 |
| P120000A | 57 | P1215P1 | 250 | P1300P3 | 249 | P1400P2 | 249 | P145022 | 111 |
| P120004 | 242 | P1215P6 | 252 | P1300P3 | 251 | P1400P2 | 251 | P145024 | 111 |
| P120004EO | 242 | P122001 | 239 | P1300P4 | 242 | P1400P3 | 242 | P145026 | 111 |
| P120005 | 243 | P122002 | 241 | P1300P4 | 247 | P1400P3 | 247 | P145028 | 111 |
| P120018 | 113 | P122040 | 127 | P1300P4 | 249 | P1400P3 | 249 | P145030 | 111 |
| P120020 | 113 | P122050 | 127 | P1300P4 | 251 | P1400P3 | 251 | P1450BF | 249 |
| P120022 | 113 | P122060 | 127 | P1300P5 | 242 | P1400P4 | 242 | P1450C1 | 247 |
| P120024 | 113 | P1220BF | 248 | P1300P5 | 247 | P1400P4 | 247 | P145128 | 111 |
| P120026 | 113 | P1220C1 | 246 | P1300P5 | 249 | P1400P4 | 249 | P145228 | 111 |
| P120028 | 113 | P1220P1 | 250 | P1300P5 | 251 | P1400P4 | 251 | P145328 | 111 |
| P120032 | 113 | P122222 | 245 | P1300P6 | 252 | P1400P5 | 242 | P148020 | 115 |
| P120036 | 113 | P123040 | 129 | P130201 | 240 | P1400P5 | 247 | P148024 | 115 |
| P120040 | 113 | P123060 | 129 | P130202 | 241 | P1400P5 | 249 | P148028 | 115 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P148032 | 115 | P157921 | 338 | P1900P5 | 242 | P203016 | 78 | P214020 | 77 |
| P15000 | 343 | P157922 | 339 | P1900P5 | 247 | P203018 | 78 | P214022 | 77 |
| P15001 | 343 | P157923 | 339 | P1900P5 | 249 | P203020 | 78 | P214024 | 77 |
| P15002 | 343 | P157924 | 339 | P1900P5 | 251 | P203024 | 78 | P215000 | 245 |
| P15003 | 343 | P157925 | 339 | P190651 | 240 | P204020 | 78 | P215000 | 299 |
| P15004 | 349 | P158121 | 341 | P1906BF | 249 | P204024 | 78 | P216016 | 76 |
| P15005 | 349 | P158122 | 341 | P1906C1 | 247 | P204028 | 78 | P216018 | 76 |
| P15006 | 349 | P158123 | 341 | P1906P1 | 251 | P204030 | 78 | P216020 | 76 |
| P15007 | 349 | P160000 | 243 | P19100 | 504 | P204032 | 78 | P216024 | 76 |
| P15008 | 349 | P160004 | 242 | P191001 | 240 | P204035 | 78 | P216028 | 76 |
| P15010 | 365 | P1600BF | 249 | P19101 | 504 | P204040 | 78 | P216030 | 76 |
| P15020 | 358 | P1600C1 | 247 | P19103 | 504 | P205020 | 76 | P216032 | 76 |
| P15027 | 367 | P1600P1 | 242 | P19104 | 504 | P205024 | 76 | P216035 | 76 |
| P15028 | 367 | P1600P1 | 247 | P19105 | 504 | P205028 | 76 | P216040 | 76 |
| P15033 | 362 | P1600P1 | 249 | P19106 | 504 | P205030 | 76 | P216045 | 76 |
| P15034 | 362 | P1600P1 | 251 | P19107 | 504 | P205032 | 76 | P216050 | 76 |
| P15035 | 340 | P1600P2 | 242 | P1910BF | 249 | P205035 | 76 | P216060 | 76 |
| P15038 | 347 | P1600P2 | 247 | P1910C1 | 247 | P205040 | 76 | P217016 | 76 |
| P15039 | 347 | P1600P2 | 249 | P1910P1 | 251 | P205045 | 76 | P217018 | 76 |
| P15040 | 348 | P1600P2 | 251 | P19114A | 504 | P205050 | 76 | P217020 | 76 |
| P15041 | 348 | P1600P3 | 242 | P19114N | 504 | P205060 | 76 | P217024 | 76 |
| P15042 | 347 | P1600P3 | 247 | P19114R | 504 | P209016 | 77 | P217028 | 76 |
| P15070 | 343 | P1600P3 | 249 | P19115A | 504 | P209018 | 77 | P217030 | 76 |
| P15071 | 343 | P1600P3 | 251 | P19115N | 504 | P209020 | 77 | P217032 | 76 |
| P15073 | 365 | P1600P4 | 242 | P19115R | 504 | P209020A | 57 | P217035 | 76 |
| P15074 | 365 | P1600P4 | 247 | P19116 | 504 | P209024 | 77 | P217040 | 76 |
| P15075 | 340 | P1600P4 | 249 | P19117 | 504 | P209024A | 57 | P217045 | 76 |
| P15077 | 340 | P1600P4 | 251 | P19118 | 504 | P209028 | 77 | P217050 | 76 |
| P15089 | 351 | P1600P5 | 242 | P19120 | 450 | P209028A | 57 | P217060 | 76 |
| P15090 | 351 | P1600P5 | 247 | P19126 | 283 | P209030 | 77 | P218016 | 76 |
| P15091 | 351 | P1600P5 | 249 | P19126F1 | 283 | P209032 | 77 | P218018 | 76 |
| P15096 | 365 | P1600P5 | 251 | P193918 | 117 | P209032A | 57 | P218020 | 76 |
| P15097 | 365 | P1600P6 | 252 | P193920 | 117 | P209035 | 77 | P218024 | 76 |
| P151020B | 453 | P160651 | 240 | P193922 | 117 | P209040 | 77 | P218028 | 76 |
| P151024B | 453 | P1606BF | 249 | P193924 | 117 | P209045 | 77 | P218030 | 76 |
| P151028B | 453 | P1606C1 | 247 | P193926 | 117 | P209050 | 77 | P218032 | 76 |
| P15105 | 283 | P1606P1 | 251 | P193928 | 117 | P209060 | 77 | P218035 | 76 |
| P15105F1 | 283 | P161001 | 240 | P193932 | 117 | P21000 | 505 | P218040 | 76 |
| P151100 | 513 | P1610BF | 249 | P193936 | 117 | P21001 | 505 | P218045 | 76 |
| P151200 | 513 | P1610C1 | 247 | P195000 | 520 | P21003 | 505 | P218050 | 76 |
| P151300 | 513 | P1610P1 | 251 | P200012 | 77 | P21005 | 505 | P218060 | 76 |
| P151400 | 513 | P161501 | 240 | P200014 | 77 | P21015 | 505 | P22000 | 417 |
| P152035 | 453 | P1615BF | 249 | P200016 | 77 | P21016 | 505 | P22001 | 417 |
| P152035B | 453 | P1615C1 | 247 | P200018 | 77 | P21017 | 505 | P220018 | 105 |
| P152935 | 453 | P1615P1 | 251 | P200020 | 77 | P21020 | 505 | P22002 | 416 |
| P154020 | 453 | P1615P6 | 252 | P200022 | 77 | P210201 | 239 | P220020 | 105 |
| P154024 | 453 | P162001 | 240 | P200024 | 77 | P210202 | 241 | P220021 | 416 |
| P154028 | 453 | P1650BF | 249 | P200028 | 77 | P21027 | 505 | P220022 | 105 |
| P154032 | 453 | P166032 | 120 | P200116 | 77 | P21028 | 505 | P220023 | 416 |
| P156521 | 360 | P169020 | 120 | P200120 | 77 | P210401 | 239 | P220024 | 105 |
| P156522 | 360 | P169024 | 120 | P200320 | 78 | P210402 | 241 | P220026 | 105 |
| P156523 | 360 | P169028 | 120 | P200324 | 78 | P210651 | 239 | P220028 | 105 |
| P156524 | 361 | P169030 | 120 | P20041 | 538 | P210652 | 241 | P22003 | 415 |
| P156525 | 361 | P190000 | 243 | P20042 | 538 | P211001 | 239 | P220031 | 415 |
| P156526 | 361 | P1900BF | 249 | P20050 | 538 | P211002 | 241 | P220032 | 105 |
| P156527 | 361 | P1900C1 | 247 | P20066 | 538 | P21105 | 283 | P220033 | 415 |
| P156528 | 361 | P1900P1 | 242 | P20069 | 538 | P21105F1 | 283 | P220036 | 105 |
| P156529 | 361 | P1900P1 | 247 | P20072 | 471 | P211501 | 239 | P22004 | 417 |
| P156530 | 361 | P1900P1 | 249 | P201016 | 77 | P211502 | 241 | P220040 | 105 |
| P156531 | 361 | P1900P1 | 251 | P201018 | 77 | P212001 | 239 | P22005 | 417 |
| P156532 | 361 | P1900P2 | 242 | P201020 | 77 | P212002 | 241 | P22006 | 428 |
| P156550 | 362 | P1900P2 | 247 | P201024 | 77 | P213018 | 108 | P22007 | 428 |
| P156551 | 362 | P1900P2 | 249 | P201028 | 77 | P213020 | 108 | P22008 | 428 |
| P156552 | 362 | P1900P2 | 251 | P201032 | 77 | P213022 | 108 | P22009 | 425 |
| P156553 | 362 | P1900P3 | 242 | P20115 | 283 | P213024 | 108 | P22010 | 425 |
| P156554 | 362 | P1900P3 | 247 | P20115F1 | 283 | P213026 | 108 | P22011 | 425 |
| P156555 | 363 | P1900P3 | 249 | P202016 | 77 | P213028 | 108 | P22012 | 417 |
| P156556 | 363 | P1900P3 | 251 | P202018 | 77 | P213032 | 108 | P22013 | 417 |
| P156557 | 363 | P1900P4 | 242 | P202020 | 77 | P213036 | 108 | P22014 | 417 |
| P156558 | 363 | P1900P4 | 247 | P202024 | 77 | P213040 | 108 | P22015 | 417 |
| P156559 | 363 | P1900P4 | 249 | P202028 | 77 | P214016 | 77 | P22016 | 417 |
| P156560 | 363 | P1900P4 | 251 | P202032 | 77 | P214018 | 77 | P22019 | 420 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P22020 | 420 | P22150 | 417 | P22314 | 398 | P22371R | 409 | P22447 | 383 |
| P22022 | 420 | P22151 | 417 | P22315 | 398 | P22372 | 387 | P22448 | 383 |
| P22023 | 420 | P22154 | 429 | P22316 | 398 | P22373 | 391 | P22449 | 382 |
| P22030 | 433 | P22156 | 429 | P22317 | 398 | P22374 | 391 | P22450 | 382 |
| P22031 | 433 | P22158 | 429 | P22318 | 397 | P22375 | 391 | P22451 | 382 |
| P22033 | 419 | P22160 | 429 | P22319 | 397 | P22376 | 391 | P22452 | 382 |
| P22034 | 419 | P22161 | 422 | P22320 | 397 | P22377 | 384 | P22453 | 382 |
| P22035 | 433 | P22162 | 422 | P22321 | 397 | P22378 | 384 | P22454 | 380 |
| P22036 | 433 | P22164 | 414 | P22322 | 393 | P22379 | 384 | P22456 | 425 |
| P22037 | 414 | P22165 | 414 | P22323 | 393 | P22380 | 384 | P22457 | 425 |
| P22038 | 414 | P22166 | 414 | P22324 | 393 | P22381 | 384 | P22470 | 383 |
| P22039 | 425 | P22167 | 415 | P22325 | 393 | P22382 | 384 | P22501 | 415 |
| P22040 | 428 | P22168 | 415 | P22326 | 393 | P22384 | 384 | P22502 | 415 |
| P22041 | 425 | P22169 | 413 | P22327 | 393 | P22385 | 384 | P22600 | 421 |
| P22042 | 428 | P22170 | 413 | P22328 | 393 | P22386 | 384 | P22601 | 421 |
| P22043 | 425 | P22171 | 413 | P22329 | 396 | P22387 | 384 | P22602 | 421 |
| P22044 | 428 | P22172 | 413 | P22330 | 396 | P22388 | 384 | P22603 | 421 |
| P22045 | 425 | P22173 | 413 | P22331 | 396 | P22389 | 384 | P22604 | 421 |
| P22046 | 428 | P22174 | 420 | P22332 | 397 | P22390 | 384 | P22610B | 421 |
| P22047 | 425 | P22175 | 420 | P22333 | 396 | P22391 | 384 | P22610N | 421 |
| P22048 | 428 | P22176 | 420 | P22334 | 396 | P22393 | 384 | P22611B | 421 |
| P22049 | 425 | P22177 | 415 | P22335 | 396 | P22394 | 384 | P22611N | 421 |
| P22050 | 428 | P22178 | 419 | P22336 | 400 | P22399 | 389 | P22614B | 421 |
| P22051 | 425 | P22179 | 419 | P22337 | 400 | P22400 | 389 | P22614N | 421 |
| P22052 | 428 | P22180 | 419 | P22338 | 400 | P22401 | 389 | P22620 | 421 |
| P22053 | 425 | P22181 | 419 | P22339 | 400 | P22402 | 389 | P22621 | 421 |
| P22054 | 428 | P22182 | 418 | P22340 | 400 | P224023 | 79 | P22622 | 421 |
| P22079 | 428 | P22183 | 418 | P22341 | 400 | P224026 | 79 | P22640N | 422 |
| P22080 | 425 | P22184 | 418 | P22342 | 400 | P22403 | 389 | P22641N | 422 |
| P22081 | 428 | P22185 | 433 | P22343 | 400 | P22404 | 388 | P22642N | 422 |
| P22082 | 425 | P22200 | 416 | P22344 | 399 | P22405 | 388 | P22650 | 392 |
| P220820 | 107 | P22200A | 416 | P22345 | 399 | P22406 | 388 | P22651 | 392 |
| P220824 | 107 | P22200AM | 416 | P22346 | 399 | P22407 | 388 | P22652 | 392 |
| P220828 | 107 | P22200N | 416 | P22347 | 399 | P22408 | 388 | P22660 | 421 |
| P22083 | 428 | P22200R | 416 | P22348 | 399 | P22409 | 385 | P22661 | 421 |
| P220832 | 107 | P22200V | 416 | P22349 | 412 | P22410 | 385 | P22662 | 421 |
| P22084 | 425 | P22201 | 416 | P22350 | 412 | P22411 | 385 | P22663 | 421 |
| P22085 | 417 | P22202 | 416 | P22351 | 412 | P22412 | 385 | P22664 | 421 |
| P22086 | 417 | P22202A | 416 | P22352 | 412 | P22413 | 386 | P22680 | 438 |
| P22087 | 428 | P22202AM | 416 | P22353 | 412 | P22414 | 386 | P22681 | 438 |
| P22088 | 430 | P22202N | 416 | P22354 | 411 | P22415 | 386 | P22682 | 438 |
| P22090 | 420 | P22202R | 416 | P22355 | 411 | P22416 | 386 | P22683 | 438 |
| P22094 | 428 | P22202V | 416 | P22356 | 411 | P22417 | 386 | P22690 | 422 |
| P22099 | 417 | P22203 | 416 | P22357 | 411 | P22418 | 386 | P22691 | 422 |
| P22100 | 415 | P22203A | 416 | P22358 | 411 | P22419 | 383 | P22692 | 422 |
| P22101 | 415 | P22203AM | 416 | P22359 | 412 | P22420 | 412 | P22695 | 423 |
| P22102 | 415 | P22203N | 416 | P22360 | 412 | P22421 | 412 | P22696 | 423 |
| P22103 | 414 | P22203R | 416 | P22361 | 390 | P22422 | 395 | P22697 | 423 |
| P22104 | 430 | P22203V | 416 | P22361 | 448 | P22423 | 395 | P22698 | 423 |
| P22105 | 430 | P22204 | 416 | P22362 | 390 | P22424 | 392 | P22700 | 403 |
| P22106 | 430 | P22211 | 416 | P22362 | 448 | P22425 | 392 | P22701 | 403 |
| P22108 | 430 | P22220 | 415 | P22363 | 390 | P22426 | 392 | P22702 | 403 |
| P22109 | 430 | P22221 | 415 | P22363 | 448 | P22427 | 392 | P22703 | 403 |
| P22110 | 430 | P22222 | 415 | P22364 | 420 | P22428 | 395 | P22704 | 403 |
| P22111 | 418 | P22223 | 408 | P22364 | 448 | P22429 | 380 | P22705 | 403 |
| P22112 | 418 | P22250 | 419 | P22365 | 420 | P22430 | 380 | P22710 | 403 |
| P22113 | 418 | P22251 | 419 | P22365 | 448 | P22431 | 380 | P22711 | 403 |
| P22114 | 418 | P22301 | 395 | P22366 | 390 | P22432 | 380 | P22712 | 403 |
| P22115 | 418 | P22302 | 395 | P22366 | 448 | P22433 | 380 | P22720 | 406 |
| P22116 | 418 | P22303 | 395 | P22367 | 390 | P22434 | 380 | P22725 | 406 |
| P22117 | 419 | P223035 | 79 | P22367 | 448 | P22435 | 381 | P22726 | 406 |
| P22118 | 419 | P22304 | 395 | P22368 | 387 | P22436 | 381 | P22727 | 406 |
| P22119 | 430 | P223040 | 79 | P22369 | 387 | P22437 | 380 | P22728 | 406 |
| P22120 | 432 | P22305 | 395 | P22370 | 387 | P22438 | 381 | P22729 | 406 |
| P22124 | 423 | P22306 | 395 | P22370A | 409 | P22439 | 381 | P22740 | 402 |
| P22125 | 423 | P22307 | 395 | P22370G | 409 | P22440 | 381 | P22741 | 402 |
| P22126 | 423 | P22308 | 394 | P22370N | 409 | P22441 | 381 | P22742 | 402 |
| P22127 | 392 | P22309 | 394 | P22370R | 409 | P22442 | 381 | P22743 | 402 |
| P22128 | 392 | P22310 | 398 | P22371 | 387 | P22443 | 381 | P22744 | 402 |
| P22129 | 392 | P22311 | 398 | P22371A | 409 | P22444 | 383 | P22745 | 402 |
| P22144 | 423 | P22312 | 398 | P22371G | 409 | P22445 | 383 | P22746 | 402 |
| P22145 | 423 | P22313 | 398 | P22371N | 409 | P22446 | 383 | P22750 | 402 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P22751 | 402 | P22888 | 394 | P23507 | 515 | P24433 | 552 | P292160 | 81 |
| P22752 | 402 | P22889 | 394 | P23508 | 515 | P24434 | 553 | P293132 | 81 |
| P22755 | 402 | P22890 | 430 | P23509 | 515 | P24435 | 553 | P293135 | 81 |
| P22756 | 402 | P22891 | 394 | P23800 | 431 | P24436 | 553 | P293140 | 81 |
| P22758 | 406 | P22892 | 394 | P23800A | 408 | P24437 | 553 | P29600 | 519 |
| P22759 | 406 | P22893 | 394 | P23800G | 408 | P24704 | 509 | P2960001 | 54 |
| P22760 | 402 | P22894 | 394 | P23800N | 408 | P24705 | 509 | P2960001 | 519 |
| P22770 | 403 | P22895 | 395 | P23800R | 408 | P24706 | 509 | P29610 | 519 |
| P22772 | 403 | P22896 | 394 | P23810 | 431 | P24707 | 509 | P2961001 | 519 |
| P22775 | 401 | P22897 | 394 | P23824 | 431 | P24708 | 509 | P29620 | 519 |
| P22778 | 401 | P22898 | 394 | P23825 | 431 | P24709 | 509 | P2962001 | 519 |
| P22779 | 401 | P22899 | 394 | P23830 | 431 | P24710 | 509 | P29630 | 519 |
| P22780 | 405 | P22901 | 410 | P23835 | 431 | P24711 | 509 | P2963001 | 519 |
| P22781 | 405 | P22902 | 410 | P23836 | 431 | P24712 | 509 | P296415 | 518 |
| P22782 | 405 | P22911 | 410 | P23840 | 431 | P24713 | 509 | P296430 | 518 |
| P22783 | 405 | P22912 | 410 | P23841 | 431 | P24714 | 508 | P296515 | 518 |
| P22784 | 405 | P22920 | 432 | P23842 | 432 | P24715 | 508 | P296530 | 518 |
| P22800 | 404 | P22930 | 432 | P23843 | 432 | P24716 | 508 | P296615 | 518 |
| P22801 | 404 | P22940 | 410 | P23844 | 432 | P24717 | 508 | P296630 | 518 |
| P22802 | 404 | P22950 | 410 | P23845 | 432 | P24718 | 508 | P296715 | 518 |
| P22803 | 404 | P22960 | 410 | P239036 | 119 | P24719 | 508 | P296730 | 518 |
| P22815 | 404 | P22971 | 410 | P239136 | 119 | P248028 | 79 | P29680 | 520 |
| P22816 | 404 | P22972 | 410 | P239236 | 108 | P248032 | 79 | P299020 | 81 |
| P22817 | 404 | P22973 | 413 | P239336 | 108 | P248035 | 79 | P299024 | 81 |
| P22823 | 404 | P22974 | 413 | P239436 | 119 | P248040 | 79 | P299028 | 81 |
| P22824 | 404 | P22975 | 413 | P239536 | 119 | P248045 | 79 | P299030 | 81 |
| P22825 | 404 | P22999 | 403 | P23990 | 401 | P26000 | 191 | P299032 | 81 |
| P22830 | 407 | P230000 | 243 | P23991 | 401 | P26001 | 191 | P299035 | 81 |
| P22833 | 407 | P23003 | 561 | P23992 | 401 | P26100 | 554 | P299040 | 81 |
| P22834 | 407 | P23004 | 561 | P23993 | 401 | P28202 | 521 | P299045 | 81 |
| P22835 | 407 | P23008 | 561 | P240040 | 78 | P28252 | 521 | P299050 | 81 |
| P22838 | 407 | P23009 | 561 | P240050 | 78 | P28302 | 521 | P299060 | 81 |
| P22839 | 407 | P230101 | 128 | P240401 | 239 | P28303 | 521 | P300024 | 157 |
| P22844 | 407 | P230101 | 239 | P240651 | 239 | P28403 | 521 | P300030 | 157 |
| P22845 | 407 | P23015 | 561 | P241001 | 239 | P28501 | 521 | P300325 | 157 |
| P22850 | 404 | P230201 | 239 | P241040 | 79 | P28502 | 521 | P300335 | 157 |
| P22851 | 404 | P230202 | 241 | P241050 | 79 | P28503 | 521 | P300340 | 157 |
| P22852 | 404 | P23030 | 427 | P241501 | 239 | P28504 | 521 | P30084 | 283 |
| P22860 | 424 | P23031 | 427 | P242024 | 78 | P28505 | 521 | P30084F1 | 283 |
| P22861 | 424 | P23032 | 427 | P242028 | 78 | P28506 | 521 | P301108 | 138 |
| P22862 | 424 | P23033 | 427 | P242032 | 78 | P28600 | 520 | P301109 | 138 |
| P22863 | 424 | P23034 | 427 | P242035 | 78 | P28610 | 520 | P301110 | 138 |
| P22864 | 424 | P23036 | 427 | P243024 | 79 | P28620 | 520 | P301112 | 138 |
| P22865 | 424 | P23037 | 427 | P243028 | 79 | P28621 | 520 | P301114 | 138 |
| P22866 | 424 | P23038 | 427 | P243032 | 79 | P290120 | 81 | P301116 | 138 |
| P22867 | 424 | P23039 | 427 | P243035 | 79 | P290124 | 81 | P301118 | 138 |
| P22868 | 424 | P23040 | 427 | P244024 | 79 | P290128 | 81 | P301165 | 138 |
| P22869 | 424 | P230401 | 239 | P244028 | 79 | P290130 | 81 | P301206 | 138 |
| P22870 | 424 | P230402 | 241 | P244032 | 79 | P290132 | 81 | P301208 | 138 |
| P22871 | 424 | P23042 | 427 | P244035 | 79 | P290135 | 81 | P301210 | 138 |
| P22872 | 424 | P23043 | 427 | P24407 | 510 | P290140 | 81 | P301212 | 138 |
| P22873 | 424 | P23044 | 427 | P24409 | 510 | P290145 | 81 | P301214 | 138 |
| P22874 | 424 | P23045 | 427 | P24410 | 510 | P290150 | 81 | P301216 | 138 |
| P22875 | 424 | P23046 | 427 | P24411 | 510 | P291120 | 81 | P302108 | 139 |
| P22876 | 424 | P230651 | 239 | P24412 | 511 | P291124 | 81 | P302110 | 139 |
| P22877 | 424 | P230652 | 241 | P24413 | 511 | P291128 | 81 | P302112 | 139 |
| P22878 | 424 | P231001 | 239 | P24414 | 511 | P291130 | 81 | P302114 | 139 |
| P22879 | 424 | P231002 | 241 | P24415 | 511 | P291132 | 81 | P302116 | 139 |
| P22880 | 424 | P231501 | 239 | P24418 | 550 | P291135 | 81 | P302118 | 139 |
| P22881 | 424 | P231502 | 241 | P24419 | 550 | P291140 | 81 | P302120 | 139 |
| P22882 | 424 | P232001 | 239 | P24420 | 550 | P291145 | 81 | P302210 | 139 |
| P22883 | 424 | P232002 | 241 | P24421 | 550 | P291150 | 81 | P302212 | 139 |
| P22884 | 399 | P234020 | 95 | P24422 | 550 | P291160 | 81 | P302214 | 139 |
| P22884A | 408 | P234024 | 95 | P24423 | 552 | P292120 | 81 | P302216 | 139 |
| P22884B | 408 | P23500 | 514 | P24425 | 551 | P292124 | 81 | P303016 | 156 |
| P22884G | 408 | P235000 | 245 | P24426 | 551 | P292128 | 81 | P303018 | 156 |
| P22884N | 408 | P23501 | 514 | P24427 | 551 | P292130 | 81 | P303020 | 156 |
| P22884NE | 408 | P23502 | 514 | P24428 | 553 | P292132 | 81 | P303022 | 156 |
| P22884R | 408 | P23503 | 514 | P24429 | 553 | P292135 | 81 | P303024 | 156 |
| P22885 | 399 | P23504 | 515 | P24430 | 553 | P292140 | 81 | P303026 | 156 |
| P22886 | 399 | P23505 | 515 | P24431 | 553 | P292145 | 81 | P303200 | 156 |
| P22887 | 399 | P23506 | 515 | P24432 | 552 | P292150 | 81 | P303265 | 138 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P306035 | 196 | P317400S | 445 | P33801 | 500 | P358302 | 148 | P390009 | 483 |
| P307020 | 196 | P317425 | 492 | P33802 | 500 | P358303 | 148 | P390010 | 481 |
| P307025 | 196 | P317430 | 492 | P33803 | 500 | P358304 | 148 | P390011 | 482 |
| P307030 | 196 | P317435 | 492 | P33804 | 500 | P358305 | 148 | P390012 | 483 |
| P307035 | 196 | P317440 | 492 | P33805 | 500 | P358306 | 148 | P390100 | 180 |
| P307040 | 196 | P317445 | 492 | P33806 | 500 | P358307 | 148 | P391000 | 162 |
| P307045 | 196 | P317450 | 492 | P33807 | 500 | P358404 | 148 | P392065 | 138 |
| P307050 | 196 | P317500B | 444 | P33808 | 500 | P358407 | 148 | P393080 | 198 |
| P307060 | 196 | P317500G | 444 | P33809 | 500 | P359000 | 502 | P393100 | 198 |
| P307070 | 196 | P317500S | 444 | P340000 | 266 | P361000 | 495 | P393125 | 198 |
| P307125 | 196 | P317600S | 131 | P341000 | 497 | P361100 | 496 | P394008 | 140 |
| P307130 | 196 | P318005 | 128 | P342000 | 497 | P362000 | 495 | P394012 | 140 |
| P307140 | 196 | P318040 | 129 | P343000 | 497 | P362100 | 496 | P395038 | 141 |
| P307150 | 196 | P318060 | 129 | P343400 | 157 | P363000 | 495 | P397247 | 141 |
| P308030 | 157 | P318100 | 552 | P343600 | 157 | P363100 | 496 | P397347 | 141 |
| P308035 | 157 | P318211 | 128 | P343700 | 157 | P364000 | 495 | P398024 | 199 |
| P308040 | 157 | P319000 | 553 | P343800 | 157 | P364100 | 496 | P398035 | 199 |
| P308045 | 157 | P319100 | 553 | P344000 | 497 | P365000 | 495 | P398042 | 199 |
| P308050 | 157 | P32083 | 283 | P345000 | 497 | P365100 | 496 | P398125 | 199 |
| P309040 | 127 | P32083F1 | 283 | P347020 | 156 | P366000 | 495 | P398135 | 199 |
| P309050 | 127 | P322101 | 163 | P347024 | 156 | P367000 | 495 | P398140 | 199 |
| P309060 | 127 | P322102 | 163 | P348008 | 155 | P367100 | 496 | P398225 | 199 |
| P310000 | 547 | P322103 | 163 | P348010 | 155 | P368000 | 495 | P398235 | 199 |
| P311002 | 546 | P322104 | 163 | P348012 | 155 | P369000 | 495 | P398240 | 199 |
| P311004 | 547 | P322201 | 163 | P348015 | 155 | P369100 | 496 | P398290 | 199 |
| P311006 | 546 | P322202 | 163 | P348018 | 155 | P372200 | 487 | P399000 | 553 |
| P311020 | 547 | P322203 | 163 | P350230 | 203 | P373020 | 155 | P399400 | 555 |
| P311071 | 546 | P322204 | 163 | P350235 | 203 | P373024 | 155 | P399500 | 555 |
| P312000 | 547 | P324013 | 155 | P350330 | 203 | P373028 | 155 | P399600 | 555 |
| P313025 | 158 | P324016 | 155 | P350335 | 203 | P374013 | 155 | P41001 | 516 |
| P313030 | 158 | P324019 | 155 | P350426 | 203 | P374015 | 155 | P41002 | 516 |
| P313126 | 158 | P324022 | 155 | P350430 | 203 | P374018 | 155 | P41003 | 516 |
| P313132 | 158 | P324025 | 155 | P350435 | 203 | P374020 | 155 | P41004 | 516 |
| P314110 | 139 | P325008 | 155 | P350440 | 203 | P374026 | 155 | P41005 | 533 |
| P314112 | 139 | P325010 | 155 | P350530 | 203 | P375010 | 154 | P41006 | 533 |
| P314210 | 139 | P325012 | 155 | P350535 | 203 | P375030 | 155 | P41007 | 533 |
| P314212 | 139 | P325015 | 155 | P350630 | 203 | P375035 | 155 | P41008 | 516 |
| P314300 | 139 | P325018 | 155 | P350635 | 203 | P375061 | 154 | P41009 | 516 |
| P315010 | 139 | P325020 | 155 | P350730 | 203 | P375070 | 154 | P41010 | 516 |
| P315012 | 139 | P326000 | 546 | P350735 | 203 | P375110 | 154 | P41011 | 516 |
| P315015 | 139 | P327000 | 547 | P351000 | 502 | P376037 | 140 | P41012 | 533 |
| P315017 | 139 | P328020 | 162 | P352000 | 502 | P376137 | 140 | P41013 | 533 |
| P315020 | 139 | P328023 | 162 | P353000 | 502 | P377037 | 140 | P41014 | 533 |
| P316025 | 198 | P328600 | 162 | P354025 | 198 | P377137 | 141 | P41015 | 533 |
| P316030 | 198 | P330035 | 551 | P354030 | 198 | P379065 | 486 | P41016 | 533 |
| P316035 | 198 | P330050 | 551 | P354035 | 198 | P379500 | 486 | P41017 | 533 |
| P316040 | 198 | P330070 | 551 | P354040 | 198 | P380000 | 153 | P41018 | 533 |
| P316045 | 198 | P331039 | 194 | P354045 | 198 | P381008 | 153 | P41019 | 533 |
| P316050 | 198 | P331044 | 194 | P354050 | 198 | P381010 | 153 | P41020 | 533 |
| P316125 | 198 | P331050 | 194 | P355007 | 211 | P382000 | 153 | P44073 | 284 |
| P316130 | 198 | P331056 | 194 | P355008 | 211 | P383000 | 153 | P44073F1 | 284 |
| P316135 | 198 | P331059 | 194 | P356016 | 197 | P384000 | 153 | P454012 | 85 |
| P316140 | 198 | P331066 | 194 | P356020 | 197 | P385020 | 152 | P454014 | 85 |
| P316145 | 198 | P331070 | 194 | P356024 | 197 | P385026 | 152 | P454016 | 85 |
| P316150 | 198 | P332010 | 195 | P356028 | 197 | P385030 | 152 | P454018 | 85 |
| P317025 | 492 | P332095 | 195 | P356032 | 197 | P385500 | 154 | P456016 | 85 |
| P317030 | 492 | P333010 | 533 | P357000 | 537 | P386000 | 153 | P456020 | 85 |
| P317035 | 492 | P333020 | 533 | P358024 | 148 | P387065 | 486 | P456024 | 85 |
| P317040 | 492 | P333035 | 533 | P358029 | 148 | P387100 | 487 | P456028 | 85 |
| P317045 | 492 | P334050 | 160 | P358040 | 148 | P387200 | 487 | P457016 | 85 |
| P317050 | 492 | P334100 | 160 | P358230 | 501 | P387500 | 485 | P457020 | 85 |
| P317100B | 445 | P335002 | 564 | P358231 | 501 | P388018 | 551 | P457024 | 85 |
| P317100G | 445 | P33621 | 499 | P358232 | 501 | P389000 | 503 | P457028 | 85 |
| P317100S | 445 | P33622 | 499 | P358237 | 501 | P390000 | 180 | P458024 | 85 |
| P317200B | 445 | P33623 | 499 | P358241 | 148 | P390001 | 481 | P458028 | 85 |
| P317200G | 445 | P33624 | 499 | P358242 | 148 | P390002 | 482 | P459018 | 109 |
| P317200S | 445 | P33625 | 499 | P358243 | 148 | P390003 | 483 | P459020 | 109 |
| P317300B | 445 | P337030 | 563 | P358244 | 148 | P390004 | 481 | P459024 | 109 |
| P317300G | 445 | P337060 | 563 | P358245 | 148 | P390005 | 482 | P459028 | 109 |
| P317300S | 445 | P337090 | 563 | P358246 | 148 | P390006 | 483 | P459032 | 109 |
| P317400B | 445 | P337150 | 563 | P358247 | 148 | P390007 | 481 | P460018 | 117 |
| P317400G | 445 | P337200 | 563 | P358301 | 148 | P390008 | 482 | P460020 | 117 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique


| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P460024 | 117 | P5062 | 280 | P590002 | 450 | P603015 | 188 | P638004 | 534 |
| P460026 | 117 | P5090 | 274 | P590003 | 450 | P604001 | 188 | P639000 | 537 |
| P460028 | 117 | P5090E1 | 276 | P590004 | 450 | P604002 | 188 | P639001 | 534 |
| P460030 | 117 | P5090E1F1 | 279 | P590005 | 450 | P604500 | 187 | P639002 | 534 |
| P460032 | 117 | P5090E2 | 276 | P590006 | 450 | P605000 | 502 | P640000 | 289 |
| P490016A | 83 | P5090E2F1 | 279 | P590007 | 409 | P606000 | 502 | P641100 | 289 |
| P490016G | 83 | P5090E3 | 276 | P590008 | 448 | P607000 | 60 | P642000 | 289 |
| P490016N | 83 | P5090E3F1 | 279 | P590009 | 448 | P607000 | 135 | P642100 | 288 |
| P490016R | 83 | P5090E4 | 276 | P590010 | 448 | P607100 | 60 | P643000 | 289 |
| P490220A | 106 | P5090E4F1 | 279 | P590011 | 448 | P607100 | 135 | P644200 | 565 |
| P490220G | 106 | P5090E5 | 276 | P590012 | 448 | P609011 | 189 | P644240 | 565 |
| P490220N | 106 | P5090E5F1 | 279 | P590110 | 451 | P609200 | 189 | P644275 | 565 |
| P490220R | 106 | P5090F1 | 278 | P590120 | 451 | P609705 | 189 | P646000 | 548 |
| P490224A | 106 | P5091 | 274 | P590130 | 451 | P610000 | 180 | P646100 | 565 |
| P490224G | 106 | P5091F1 | 278 | P590240 | 451 | P611000 | 189 | P646103 | 565 |
| P490224N | 106 | P5160 | 274 | P591001 | 525 | P611001 | 151 | P646105 | 565 |
| P490224R | 106 | P5160E1 | 276 | P591002 | 525 | P615000 | 503 | P646200 | 565 |
| P490228A | 106 | P5160E1F1 | 279 | P591003 | 525 | P616000 | 552 | P646300 | 565 |
| P490228G | 106 | P5160E2 | 276 | P591004 | 525 | P617017 | 502 | P646301 | 565 |
| P490228N | 106 | P5160E2F1 | 279 | P591005 | 525 | P618000 | 503 | P646310 | 565 |
| P490228R | 106 | P5160E3 | 276 | P591006 | 441 | P619000 | 557 | P646400 | 565 |
| P490620A | 83 | P5160E3F1 | 279 | P591007 | 441 | P619002 | 557 | P649050 | 565 |
| P490620G | 83 | P5160E4 | 276 | P595001 | 441 | P620001 | 151 | P649100 | 565 |
| P490620N | 83 | P5160E4F1 | 279 | P595002 | 441 | P621000 | 151 | P650000 | 537 |
| P490620R | 83 | P5160E5 | 276 | P595003 | 441 | P623003 | 533 | P685004 | 487 |
| P490624A | 83 | P5160E5F1 | 279 | P595004 | 441 | P625000 | 537 | P688085 | 340 |
| P490624G | 83 | P5160F1 | 278 | P595005 | 436 | P630010 | 535 | P688087 | 340 |
| P490624N | 83 | P5161 | 274 | P595006 | 436 | P630020 | 535 | P688130 | 359 |
| P490624R | 83 | P5161F1 | 278 | P595007 | 436 | P630030 | 535 | P688133 | 359 |
| P490628A | 83 | P5250 | 274 | P595008 | 439 | P630040 | 535 | P688134 | 359 |
| P490628G | 83 | P5250E1 | 276 | P595009 | 439 | P63052 | 284 | P7000 | 314 |
| P490628N | 83 | P5250E1F1 | 279 | P595010 | 437 | P63052F1 | 284 | P7001 | 314 |
| P490628R | 83 | P5250E2 | 276 | P595011 | 437 | P632001 | 535 | P7002 | 314 |
| P490632A | 83 | P5250E2F1 | 279 | P595012 | 439 | P632002 | 535 | P7003 | 314 |
| P490632G | 83 | P5250E3 | 276 | P595013 | 438 | P632003 | 535 | P7004 | 314 |
| P490632N | 83 | P5250E3F1 | 279 | P595014 | 438 | P632004 | 535 | P7004R | 320 |
| P490632R | 83 | P5250E4 | 276 | P595015 | 438 | P632005 | 535 | P7005 | 314 |
| P490724A | 83 | P5250E4F1 | 279 | P595016 | 438 | P632006 | 535 | P7005R | 320 |
| P490724G | 83 | P5250E5 | 276 | P595017 | 437 | P632007 | 535 | P7006 | 314 |
| P490724N | 83 | P5250E5F1 | 279 | P595019 | 437 | P632008 | 535 | P7006R | 320 |
| P490724R | 83 | P5250F1 | 278 | P595100 | 443 | P632009 | 535 | P7007 | 314 |
| P490728A | 83 | P5251 | 274 | P595110 | 443 | P632010 | 535 | P7008 | 314 |
| P490728G | 83 | P5251F1 | 278 | P595111 | 443 | P632011 | 535 | P7009 | 314 |
| P490728N | 83 | P5360 | 275 | P595120 | 443 | P632012 | 535 | P7010 | 314 |
| P490728R | 83 | P5360E1 | 277 | P595121 | 443 | P632013 | 535 | P7011 | 314 |
| P490732A | 83 | P5360E1F1 | 279 | P595130 | 443 | P632014 | 535 | P7012 | 314 |
| P490732G | 83 | P5360E2 | 277 | P595131 | 443 | P632015 | 535 | P7013 | 314 |
| P490732N | 83 | P5360E2F1 | 279 | P595200 | 443 | P632016 | 535 | P7014 | 314 |
| P490732R | 83 | P5360E3 | 277 | P595300 | 443 | P632017 | 535 | P7015 | 314 |
| P490928A | 83 | P5360E3F1 | 279 | P596110 | 442 | P632018 | 535 | P7016 | 314 |
| P490928G | 83 | P5360E4 | 277 | P596111 | 442 | P632019 | 535 | P7017 | 314 |
| P490928N | 83 | P5360E4F1 | 279 | P596120 | 442 | P632020 | 535 | P7018 | 314 |
| P490928R | 83 | P5360E5 | 277 | P596121 | 442 | P632021 | 535 | P7019 | 314 |
| P490932A | 83 | P5360E5F1 | 279 | P596130 | 442 | P632022 | 535 | P7020 | 314 |
| P490932G | 83 | P5360F1 | 278 | P596131 | 442 | P632023 | 535 | P702026 | 205 |
| P490932N | 83 | P5361 | 275 | P597110 | 447 | P632024 | 535 | P702028 | 205 |
| P490932R | 83 | P5361F1 | 278 | P597120 | 447 | P632025 | 535 | P7021 | 314 |
| P5000 | 280 | P5490 | 275 | P597130 | 447 | P632026 | 535 | P7022 | 314 |
| P5001 | 280 | P5490E1 | 277 | P597140 | 447 | P632027 | 535 | P702230 | 205 |
| P5002 | 280 | P5490E1F1 | 279 | P597150 | 447 | P632028 | 535 | P7023 | 314 |
| P5003 | 280 | P5490E2 | 277 | P597160 | 447 | P632029 | 535 | P7024 | 314 |
| P5004 | 281 | P5490E2F1 | 279 | P597170 | 448 | P632030 | 535 | P7025 | 314 |
| P5015 | 307 | P5490E3 | 277 | P597180 | 446 | P633000 | 535 | P7026 | 314 |
| P5017 | 307 | P5490E3F1 | 279 | P597190 | 446 | P633002 | 535 | P7027 | 314 |
| P5018 | 281 | P5490E4 | 277 | P597200 | 446 | P633003 | 535 | P7028 | 314 |
| P5019 | 281 | P5490E4F1 | 279 | P597210 | 446 | P634000 | 535 | P7029 | 314 |
| P501F1 | 271 | P5490E5 | 277 | P598001 | 440 | P635000 | 538 | P7030 | 314 |
| P501F2 | 271 | P5490E5F1 | 279 | P598002 | 440 | P636000 | 538 | P703020 | 206 |
| P501F3 | 271 | P5490F1 | 278 | P598003 | 440 | P637000 | 538 | P703024 | 206 |
| P501F4 | 271 | P5491 | 275 | P598700 | 450 | P637100 | 538 | P703028 | 206 |
| P501F5 | 271 | P5491F1 | 278 | P598800 | 450 | P638000 | 537 | P703032 | 206 |
| P501F6 | 271 | P590001 | 450 | P603012 | 188 | P638003 | 534 | P7031 | 314 |





# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique



| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P7032 | 314 | P7093 | 316 | P7149 | 314 | P7208 | 316 | P7272 | 318 |
| P7033 | 314 | P7094 | 318 | P7150 | 314 | P7209 | 316 | P7273 | 318 |
| P7034 | 314 | P7095 | 318 | P715006 | 207 | P7210 | 316 | P7274 | 318 |
| P7035 | 314 | P7096 | 318 | P7151 | 314 | P721005 | 207 | P7275 | 318 |
| P7036 | 314 | P7097 | 318 | P7152 | 314 | P721006 | 207 | P7276 | 318 |
| P7037 | 314 | P7098 | 318 | P7153 | 314 | P721007 | 207 | P7277 | 318 |
| P7038 | 314 | P7099 | 318 | P7154 | 314 | P721008 | 207 | P7278 | 318 |
| P7039 | 314 | P7100 | 318 | P7155 | 314 | P721010 | 207 | P7279 | 318 |
| P7040 | 314 | P710020 | 206 | P7156 | 314 | P7211 | 316 | P7280 | 318 |
| P704024 | 205 | P710024 | 206 | P7157 | 314 | P7212 | 316 | P7281 | 318 |
| P704030 | 205 | P710028 | 206 | P7158 | 314 | P7213 | 316 | P7282 | 315 |
| P7041 | 314 | P7101 | 318 | P7159 | 314 | P7214 | 316 | P7283 | 315 |
| P7042 | 314 | P7102 | 318 | P7160 | 314 | P7215 | 316 | P7284 | 315 |
| P7043 | 314 | P710205 | 362 | P7161 | 314 | P7216 | 316 | P7285 | 315 |
| P7044 | 314 | P710206 | 362 | P7162 | 314 | P7217 | 316 | P7286 | 315 |
| P7045 | 314 | P7103 | 318 | P7163 | 314 | P7218 | 316 | P7287 | 315 |
| P7046 | 314 | P7104 | 318 | P7164 | 314 | P7219 | 316 | P7288 | 315 |
| P7047 | 316 | P7105 | 318 | P7165 | 314 | P7220 | 316 | P7289 | 315 |
| P7048 | 316 | P7106 | 318 | P7166 | 314 | P722000 | 207 | P7290 | 315 |
| P7049 | 316 | P7107 | 318 | P7167 | 314 | P7221 | 316 | P7291 | 315 |
| P7050 | 316 | P7108 | 318 | P7168 | 314 | P7222 | 316 | P7292 | 315 |
| P705024 | 134 | P7109 | 318 | P7169 | 314 | P7223 | 316 | P7293 | 315 |
| P705028 | 134 | P7110 | 318 | P7170 | 314 | P7224 | 316 | P7294 | 315 |
| P705032 | 134 | P711010 | 206 | P717008 | 207 | P7225 | 316 | P7295 | 315 |
| P7051 | 316 | P711012 | 206 | P717010 | 207 | P7226 | 316 | P7296 | 315 |
| P7052 | 316 | P711020 | 206 | P7171 | 314 | P7227 | 316 | P7297 | 315 |
| P7053 | 316 | P711024 | 206 | P7172 | 314 | P7228 | 316 | P7298 | 315 |
| P7054 | 316 | P711028 | 206 | P7173 | 314 | P7229 | 316 | P7299 | 315 |
| P7055 | 316 | P711032 | 206 | P7174 | 314 | P7230 | 316 | P7300 | 315 |
| P7056 | 316 | P7111 | 318 | P7175 | 314 | P723024 | 206 | P7301 | 315 |
| P7057 | 316 | P7112 | 318 | P7176 | 314 | P723028 | 206 | P7302 | 315 |
| P7058 | 316 | P7113 | 318 | P7177 | 314 | P7231 | 316 | P7303 | 315 |
| P7059 | 316 | P7114 | 318 | P7178 | 314 | P7232 | 316 | P7304 | 315 |
| P7060 | 316 | P7115 | 318 | P7179 | 314 | P7233 | 316 | P7305 | 315 |
| P706039 | 205 | P7116 | 318 | P7180 | 314 | P7234 | 316 | P7306 | 315 |
| P7061 | 316 | P7117 | 318 | P718006 | 207 | P7235 | 318 | P7307 | 315 |
| P7062 | 316 | P7118 | 318 | P718008 | 207 | P7236 | 318 | P7308 | 315 |
| P7063 | 316 | P7119 | 318 | P718010 | 207 | P7237 | 318 | P7309 | 315 |
| P7064 | 316 | P7120 | 318 | P718011 | 207 | P7238 | 318 | P7310 | 315 |
| P7065 | 316 | P712022 | 206 | P7181 | 314 | P7239 | 318 | P7311 | 315 |
| P7066 | 316 | P7121 | 318 | P7182 | 314 | P7240 | 318 | P7312 | 315 |
| P7067 | 316 | P7122 | 318 | P7183 | 314 | P7241 | 318 | P7313 | 315 |
| P7068 | 316 | P7123 | 318 | P7184 | 314 | P7242 | 318 | P7314 | 315 |
| P7069 | 316 | P7124 | 318 | P7185 | 314 | P7243 | 318 | P7315 | 315 |
| P7070 | 316 | P7125 | 318 | P7186 | 314 | P7244 | 318 | P7316 | 315 |
| P707039 | 205 | P7126 | 318 | P7187 | 314 | P7245 | 318 | P7317 | 315 |
| P7071 | 316 | P7127 | 318 | P7188 | 316 | P7246 | 318 | P7318 | 315 |
| P7072 | 316 | P7128 | 318 | P7189 | 316 | P7247 | 318 | P7319 | 315 |
| P7073 | 316 | P7129 | 318 | P7190 | 316 | P7248 | 318 | P7320 | 315 |
| P7074 | 316 | P7130 | 318 | P7191 | 316 | P7249 | 318 | P732000 | 208 |
| P7075 | 316 | P713075 | 207 | P7192 | 316 | P7250 | 318 | P7321 | 315 |
| P7076 | 316 | P7131 | 318 | P7193 | 316 | P7251 | 318 | P7322 | 315 |
| P7077 | 316 | P7132 | 318 | P7194 | 316 | P7252 | 318 | P7323 | 315 |
| P7078 | 316 | P7133 | 318 | P7195 | 316 | P7253 | 318 | P7324 | 315 |
| P7079 | 316 | P7134 | 318 | P7196 | 316 | P7254 | 318 | P7325 | 315 |
| P7080 | 316 | P7135 | 318 | P7197 | 316 | P7255 | 318 | P7326 | 315 |
| P708008 | 206 | P7136 | 318 | P7198 | 316 | P7256 | 318 | P7327 | 315 |
| P708022 | 206 | P7137 | 318 | P7199 | 316 | P7257 | 318 | P7328 | 315 |
| P708024 | 206 | P7138 | 318 | P7200 | 316 | P7258 | 318 | P7329 | 317 |
| P7081 | 316 | P7139 | 318 | P720005 | 207 | P7259 | 318 | P7330 | 317 |
| P7082 | 316 | P7140 | 318 | P720006 | 207 | P7260 | 318 | P733000 | 208 |
| P7083 | 316 | P7141 | 314 | P720007 | 207 | P7261 | 318 | P7331 | 317 |
| P7084 | 316 | P7142 | 314 | P720008 | 207 | P7262 | 318 | P7332 | 317 |
| P7085 | 316 | P7143 | 314 | P720010 | 207 | P7263 | 318 | P7333 | 317 |
| P7086 | 316 | P7144 | 314 | P720012 | 207 | P7264 | 318 | P7334 | 317 |
| P7087 | 316 | P7145 | 314 | P7201 | 316 | P7265 | 318 | P7335 | 317 |
| P7088 | 316 | P7145R | 320 | P7202 | 316 | P7266 | 318 | P7336 | 317 |
| P7089 | 316 | P7146 | 314 | P7203 | 316 | P7267 | 318 | P7337 | 317 |
| P7090 | 316 | P7146R | 320 | P7204 | 316 | P7268 | 318 | P7338 | 317 |
| P709035 | 205 | P7147 | 314 | P7205 | 316 | P7269 | 318 | P7339 | 317 |
| P7091 | 316 | P7147R | 320 | P7206 | 316 | P7270 | 318 | P7340 | 317 |
| P7092 | 316 | P7148 | 314 | P7207 | 316 | P7271 | 318 | P7341 | 317 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. |
|---|---|
| P7342 | 317 |
| P7343 | 317 |
| P7344 | 317 |
| P7345 | 317 |
| P7346 | 317 |
| P7347 | 317 |
| P7348 | 317 |
| P7349 | 317 |
| P7350 | 317 |
| P7351 | 317 |
| P7352 | 317 |
| P7353 | 317 |
| P7354 | 317 |
| P7355 | 317 |
| P7356 | 317 |
| P7357 | 317 |
| P7358 | 317 |
| P7359 | 317 |
| P7360 | 317 |
| P736030 | 134 |
| P736034 | 134 |
| P7361 | 317 |
| P7362 | 317 |
| P7363 | 317 |
| P7364 | 317 |
| P7365 | 317 |
| P7366 | 317 |
| P7367 | 317 |
| P7368 | 317 |
| P7369 | 317 |
| P7370 | 317 |
| P7371 | 317 |
| P7372 | 317 |
| P7373 | 317 |
| P7374 | 317 |
| P7375 | 317 |
| P7376 | 319 |
| P7377 | 319 |
| P7378 | 319 |
| P7379 | 319 |
| P7380 | 319 |
| P7381 | 319 |
| P7382 | 319 |
| P7383 | 319 |
| P7384 | 319 |
| P7385 | 319 |
| P7386 | 319 |
| P7387 | 319 |
| P7388 | 319 |
| P7389 | 319 |
| P7390 | 319 |
| P7391 | 319 |
| P7392 | 319 |
| P7393 | 319 |
| P7394 | 319 |
| P7395 | 319 |
| P7396 | 319 |
| P7397 | 319 |
| P7398 | 319 |
| P7399 | 319 |
| P7400 | 319 |
| P7401 | 319 |
| P7402 | 319 |
| P7403 | 319 |
| P7404 | 319 |
| P7405 | 319 |
| P7406 | 319 |
| P7407 | 319 |
| P7408 | 319 |
| P7409 | 319 |
| P7410 | 319 |
| P7411 | 319 |
| P7412 | 319 |
| P7413 | 319 |
| P7414 | 319 |
| P7415 | 319 |
| P7416 | 319 |
| P7417 | 319 |
| P7418 | 319 |
| P7419 | 319 |
| P7420 | 319 |
| P7421 | 319 |
| P7422 | 319 |
| P7423 | 315 |
| P7424 | 315 |
| P7425 | 315 |
| P7426 | 315 |
| P7427 | 315 |
| P7428 | 315 |
| P7429 | 315 |
| P7430 | 315 |
| P7431 | 315 |
| P7432 | 315 |
| P7433 | 315 |
| P7434 | 315 |
| P7435 | 315 |
| P7436 | 315 |
| P7437 | 315 |
| P7438 | 315 |
| P7439 | 315 |
| P7440 | 315 |
| P7441 | 315 |
| P7442 | 315 |
| P7443 | 315 |
| P7444 | 315 |
| P7445 | 315 |
| P7446 | 315 |
| P7447 | 315 |
| P7448 | 315 |
| P7449 | 315 |
| P7450 | 315 |
| P7451 | 315 |
| P7452 | 315 |
| P7453 | 315 |
| P7454 | 315 |
| P7455 | 315 |
| P7456 | 315 |
| P7457 | 315 |
| P7458 | 315 |
| P7459 | 315 |
| P7460 | 315 |
| P7461 | 315 |
| P7462 | 315 |
| P7463 | 315 |
| P7464 | 315 |
| P7465 | 315 |
| P7466 | 315 |
| P7467 | 315 |
| P7468 | 315 |
| P7469 | 315 |
| P7470 | 317 |
| P7471 | 317 |
| P7472 | 317 |
| P7473 | 317 |
| P7474 | 317 |
| P7475 | 317 |
| P7476 | 317 |
| P7477 | 317 |
| P7478 | 317 |
| P7479 | 317 |
| P7480 | 317 |
| P7481 | 317 |
| P7482 | 317 |
| P7483 | 317 |
| P7484 | 317 |
| P7485 | 317 |
| P7486 | 317 |
| P7487 | 317 |
| P7488 | 317 |
| P7489 | 317 |
| P7490 | 317 |
| P7491 | 317 |
| P7492 | 317 |
| P7493 | 317 |
| P7494 | 317 |
| P7495 | 317 |
| P7496 | 317 |
| P7497 | 317 |
| P7498 | 317 |
| P7499 | 317 |
| P7500 | 317 |
| P7501 | 317 |
| P7502 | 317 |
| P7503 | 317 |
| P7504 | 317 |
| P7505 | 317 |
| P7506 | 317 |
| P7507 | 317 |
| P7508 | 317 |
| P7509 | 317 |
| P7510 | 317 |
| P7511 | 317 |
| P7512 | 317 |
| P7513 | 317 |
| P7514 | 317 |
| P7515 | 317 |
| P7516 | 317 |
| P7517 | 319 |
| P7518 | 319 |
| P7519 | 319 |
| P7520 | 319 |
| P7521 | 319 |
| P7522 | 319 |
| P7523 | 319 |
| P7524 | 319 |
| P7525 | 319 |
| P7526 | 319 |
| P7527 | 319 |
| P7528 | 319 |
| P7529 | 319 |
| P7530 | 319 |
| P7531 | 319 |
| P7532 | 319 |
| P7533 | 319 |
| P7534 | 319 |
| P7535 | 319 |
| P7536 | 319 |
| P7537 | 319 |
| P7538 | 319 |
| P7539 | 319 |
| P7540 | 319 |
| P7541 | 319 |
| P7542 | 319 |
| P7543 | 319 |
| P7544 | 319 |
| P7545 | 319 |
| P7546 | 319 |
| P7547 | 319 |
| P7548 | 319 |
| P7549 | 319 |
| P7550 | 319 |
| P7551 | 319 |
| P7552 | 319 |
| P7553 | 319 |
| P7554 | 319 |
| P7555 | 319 |
| P7556 | 319 |
| P7557 | 319 |
| P7558 | 319 |
| P7559 | 319 |
| P7560 | 319 |
| P7561 | 319 |
| P7562 | 319 |
| P7563 | 319 |
| P7565 | 323 |
| P7566 | 323 |
| P7567 | 323 |
| P7568 | 323 |
| P7569 | 323 |
| P7570 | 323 |
| P7571 | 323 |
| P7572 | 323 |
| P7573 | 323 |
| P7574 | 323 |
| P7575 | 323 |
| P7576 | 323 |
| P7577 | 323 |
| P7578 | 323 |
| P7579 | 323 |
| P7580 | 323 |
| P7581 | 323 |
| P7582 | 323 |
| P7583 | 323 |
| P7584 | 323 |
| P7585 | 322 |
| P7586 | 322 |
| P7587 | 322 |
| P7588 | 322 |
| P7589 | 322 |
| P7590 | 322 |
| P7591 | 322 |
| P7592 | 322 |
| P7593 | 322 |
| P7594 | 322 |
| P7595 | 322 |
| P7596 | 322 |
| P7597 | 322 |
| P7598 | 322 |
| P7599 | 322 |
| P7603 | 320 |
| P7604 | 320 |
| P7605 | 320 |
| P7606 | 320 |
| P7607 | 320 |
| P7608 | 320 |
| P7609 | 320 |
| P7610 | 320 |
| P7611 | 320 |
| P7612 | 320 |
| P7613 | 320 |
| P7614 | 320 |
| P7615 | 320 |
| P7616 | 320 |
| P7617 | 320 |
| P7618 | 320 |
| P7628 | 321 |
| P7629 | 321 |
| P7630 | 321 |
| P7631 | 321 |
| P7632 | 321 |
| P7633 | 321 |
| P7634 | 321 |
| P7635 | 321 |
| P7636 | 321 |
| P7637 | 321 |
| P7638 | 321 |
| P7639 | 321 |
| P7640 | 321 |
| P764008 | 197 |
| P764010 | 197 |
| P764012 | 197 |
| P7641 | 321 |
| P7642 | 321 |
| P7643 | 321 |
| P76430 | 321 |
| P7646 | 322 |
| P7647 | 322 |
| P765020 | 210 |
| P765024 | 210 |
| P768006 | 210 |
| P768008 | 210 |
| P769008 | 210 |
| P769010 | 210 |
| P769018 | 210 |
| P769020 | 210 |
| P769022 | 210 |
| P771025 | 210 |
| P777540 | 129 |
| P777548 | 129 |
| P777560 | 129 |
| P778040 | 129 |
| P778048 | 129 |
| P778060 | 129 |
| P779017 | 129 |
| P779021 | 129 |
| P779026 | 129 |
| P779060 | 129 |
| P780006 | 209 |
| P780008 | 209 |
| P780010 | 209 |
| P781006 | 209 |
| P781008 | 209 |
| P781010 | 209 |
| P782008 | 209 |
| P782010 | 209 |
| P782012 | 209 |
| P782014 | 209 |
| P782016 | 209 |
| P782018 | 209 |
| P782020 | 209 |
| P782022 | 209 |
| P782024 | 209 |
| P782026 | 209 |
| P782028 | 209 |
| P782075 | 209 |
| P783006 | 209 |
| P783008 | 209 |
| P783010 | 209 |
| P783012 | 209 |
| P783014 | 209 |
| P783016 | 209 |
| P783018 | 209 |
| P783020 | 209 |
| P783022 | 209 |
| P783024 | 209 |
| P783026 | 209 |
| P783028 | 209 |
| P783030 | 209 |
| P784020 | 211 |
| P784025 | 211 |
| P784030 | 211 |
| P784035 | 211 |
| P784040 | 211 |
| P785006 | 209 |
| P785008 | 209 |
| P785010 | 209 |
| P788025 | 211 |
| P788050 | 211 |
| P789025 | 211 |
| P789050 | 211 |



# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique

| REF. | PAG. |
|---|---|
| P796000 | 208 |
| P796100 | 208 |
| P798040 | 212 |
| P798055 | 212 |
| P798056 | 212 |
| P798065 | 212 |
| P800030 | 212 |
| P800035 | 212 |
| P800040 | 212 |
| P800045 | 212 |
| P800050 | 212 |
| P800055 | 212 |
| P800060 | 212 |
| P800065 | 212 |
| P800070 | 212 |
| P801040 | 201 |
| P801048 | 201 |
| P802000 | 201 |
| P80216 | 478 |
| P80219 | 478 |
| P80220 | 478 |
| P80240 | 290 |
| P80250 | 290 |
| P80260 | 290 |
| P80270 | 290 |
| P80280 | 290 |
| P80282 | 294 |
| P80290 | 290 |
| P80300 | 290 |
| P803000 | 201 |
| P80310 | 290 |
| P80320 | 290 |
| P80330 | 291 |
| P80340 | 291 |
| P80350 | 291 |
| P80360 | 291 |
| P80374 | 290 |
| P80380 | 305 |
| P80390 | 305 |
| P804000 | 201 |
| P80430 | 295 |
| P80440 | 297 |
| P80460 | 298 |
| P80470 | 296 |
| P80480 | 297 |
| P80500 | 298 |
| P805000 | 200 |
| P80510 | 297 |
| P80520 | 296 |
| P80540 | 305 |
| P80550 | 305 |
| P80560 | 305 |
| P80570 | 306 |
| P80580 | 306 |
| P80590 | 306 |
| P80610 | 295 |
| P80620 | 295 |
| P80630 | 295 |
| P80641 | 295 |
| P80670 | 295 |
| P80680 | 290 |
| P80700 | 267 |
| P807000 | 200 |
| P80710 | 267 |
| P80720 | 267 |
| P80730 | 267 |
| P80740 | 305 |
| P80750 | 306 |
| P80760 | 306 |
| P80770 | 306 |
| P80780 | 305 |
| P80790 | 302 |
| P80791 | 303 |
| P80792 | 303 |
| P80810 | 299 |
| P80811 | 299 |
| P80813 | 299 |
| P80814 | 299 |
| P80840 | 298 |
| P80850 | 298 |
| P80870 | 298 |
| P80880 | 298 |
| P80900 | 289 |
| P80910 | 301 |
| P80940 | 291 |
| P80941 | 291 |
| P80950 | 300 |
| P80951 | 300 |
| P80960 | 292 |
| P80961 | 292 |
| P80965 | 300 |
| P80966 | 300 |
| P80970 | 296 |
| P80980 | 292 |
| P810004 | 213 |
| P810006 | 213 |
| P810008 | 213 |
| P81001 | 367 |
| P810010 | 213 |
| P810012 | 213 |
| P810014 | 213 |
| P81011 | 367 |
| P81012 | 367 |
| P81021 | 367 |
| P81022 | 367 |
| P811004 | 213 |
| P811006 | 213 |
| P811008 | 213 |
| P811010 | 213 |
| P811012 | 213 |
| P811014 | 213 |
| P811016 | 213 |
| P812003 | 213 |
| P812005 | 213 |
| P812007 | 213 |
| P812009 | 213 |
| P812011 | 213 |
| P813016 | 213 |
| P813020 | 213 |
| P814000 | 214 |
| P815006 | 214 |
| P815009 | 214 |
| P815012 | 214 |
| P815015 | 214 |
| P816011 | 213 |
| P817005 | 213 |
| P817006 | 213 |
| P817008 | 213 |
| P818000 | 161 |
| P820000 | 214 |
| P821000 | 214 |
| P822000 | 215 |
| P823000 | 215 |
| P824000 | 215 |
| P830001 | 204 |
| P830002 | 204 |
| P830003 | 204 |
| P830004 | 204 |
| P830005 | 204 |
| P833001 | 135 |
| P833002 | 135 |
| P833003 | 135 |
| P834000 | 451 |
| P835000 | 451 |
| P836110 | 202 |
| P836120 | 202 |
| P836147 | 202 |
| P836200 | 202 |
| P836215 | 202 |
| P837003 | 203 |
| P837005 | 203 |
| P837007 | 203 |
| P839000 | 200 |
| P840000 | 200 |
| P842000 | 200 |
| P845040 | 201 |
| P845050 | 201 |
| P845060 | 201 |
| P845075 | 201 |
| P845110 | 201 |
| P845138 | 201 |
| P845155 | 201 |
| P846025 | 188 |
| P846050 | 188 |
| P846100 | 188 |
| P846200 | 188 |
| P846300 | 188 |
| P848008 | 202 |
| P848014 | 202 |
| P849000 | 212 |
| P850000 | 58 |
| P850001 | 225 |
| P850002 | 225 |
| P850003 | 225 |
| P850004 | 225 |
| P850005 | 225 |
| P850006 | 225 |
| P850007 | 225 |
| P850012 | 225 |
| P850017 | 225 |
| P850018 | 225 |
| P850022 | 225 |
| P850023 | 225 |
| P850024 | 225 |
| P850025 | 225 |
| P850026 | 225 |
| P850027 | 225 |
| P850028 | 225 |
| P850031 | 225 |
| P850033 | 225 |
| P850101 | 58 |
| P850102 | 58 |
| P850104 | 58 |
| P850124 | 224 |
| P850128 | 224 |
| P850222 | 224 |
| P850424 | 224 |
| P850426 | 224 |
| P8505004 | 36 |
| P850500B | 35 |
| P850500R | 35 |
| P850500SS | 35 |
| P850501B | 32 |
| P850501R | 32 |
| P850501SS | 32 |
| P850502B | 33 |
| P850502R | 33 |
| P850502SS | 33 |
| P850503B | 34 |
| P850503R | 34 |
| P850503SS | 34 |
| P850504B | 35 |
| P850504R | 35 |
| P850504SS | 35 |
| P85050CP | 36 |
| P850528 | 224 |
| P8509007 | 36 |
| P850900B | 35 |
| P850900R | 35 |
| P850900SS | 35 |
| P850901B | 32 |
| P850901R | 32 |
| P850901SS | 32 |
| P850902B | 33 |
| P850902R | 33 |
| P850902SS | 33 |
| P850903B | 34 |
| P850903R | 34 |
| P850903SS | 34 |
| P850904B | 35 |
| P850904R | 35 |
| P850904SS | 35 |
| P85090CP | 36 |
| P851004 | 60 |
| P851005L | 61 |
| P851005S | 61 |
| P851006L | 61 |
| P851006S | 61 |
| P851007 | 61 |
| P851040 | 212 |
| P851046 | 212 |
| P851050 | 212 |
| P851165 | 62 |
| P851265 | 62 |
| P851325 | 62 |
| P8514007 | 36 |
| P851400B | 35 |
| P851400R | 35 |
| P851400SS | 35 |
| P851401B | 32 |
| P851401R | 32 |
| P851401SS | 32 |
| P851402B | 33 |
| P851402R | 33 |
| P851402SS | 33 |
| P851403B | 34 |
| P851403R | 34 |
| P851403SS | 34 |
| P851404B | 35 |
| P851404R | 35 |
| P851404SS | 35 |
| P85140CP | 36 |
| P85200 | 54 |
| P852000 | 58 |
| P85201 | 54 |
| P85202 | 55 |
| P85203 | 55 |
| P85204 | 55 |
| P85220 | 54 |
| P85222 | 54 |
| P85223 | 54 |
| P85230 | 57 |
| P85231 | 57 |
| P85232 | 57 |
| P853004 | 216 |
| P853006 | 216 |
| P853008 | 216 |
| P853010 | 216 |
| P853012 | 216 |
| P853014 | 216 |
| P854006 | 216 |
| P854008 | 216 |
| P854010 | 216 |
| P854012 | 216 |
| P854014 | 216 |
| P854016 | 216 |
| P855000 | 216 |
| P856000 | 216 |
| P857000 | 216 |
| P858100 | 48 |
| P8581000B | 43 |
| P8581000R | 43 |
| P8581000SS | 43 |
| P8581001B | 43 |
| P8581001R | 43 |
| P8581001SS | 43 |
| P858101 | 48 |
| P8581010B | 42 |
| P8581010R | 42 |
| P8581010SS | 42 |
| P8581011B | 42 |
| P8581011R | 42 |
| P8581011SS | 42 |
| P8581030B | 43 |
| P8581030R | 43 |
| P8581030SS | 43 |
| P8581031B | 43 |
| P8581031R | 43 |
| P8581031SS | 43 |
| P8582000B | 52 |
| P8582000R | 52 |
| P8582000SS | 52 |
| P8582010B | 52 |
| P8582010R | 52 |
| P8582010SS | 52 |
| P858300 | 48 |
| P8583000B | 47 |
| P8583000R | 47 |
| P8583000SS | 47 |
| P8583001B | 47 |
| P8583001R | 47 |
| P8583001SS | 47 |
| P858301 | 48 |
| P8583010B | 46 |
| P8583010R | 46 |
| P8583010SS | 46 |
| P8583011B | 46 |
| P8583011R | 46 |
| P8583011SS | 46 |
| P8583030SS | 47 |
| P8583031SS | 47 |
| P858310 | 48 |
| P8583100B | 47 |
| P8583100R | 47 |
| P8583100SS | 47 |
| P8583101B | 47 |
| P8583101R | 47 |
| P8583101SS | 47 |
| P858311 | 48 |
| P8583110B | 46 |
| P8583110R | 46 |
| P8583110SS | 46 |
| P8583111B | 46 |
| P8583111R | 46 |
| P8583111SS | 46 |
| P8583130SS | 47 |
| P8583131SS | 47 |
| P8583200B | 47 |
| P8583200R | 47 |
| P8583200SS | 47 |
| P8583201B | 47 |
| P8583201R | 47 |
| P8583201SS | 47 |
| P8583210B | 46 |
| P8583210R | 46 |
| P8583210SS | 46 |
| P8583211B | 46 |
| P8583211R | 46 |
| P8583211SS | 46 |
| P8583230SS | 47 |

# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique


| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P8583231SS | 47 | P859902 | 226 | P892200 | 559 | P905300 | 468 | P911806 | 183 |
| P859101 | 219 | P859903 | 226 | P893025 | 559 | P905310 | 469 | P911808 | 183 |
| P859102 | 219 | P859904 | 226 | P893035 | 559 | P905320 | 469 | P911901 | 184 |
| P859103 | 219 | P859905 | 226 | P894003 | 562 | P905340 | 469 | P911902 | 184 |
| P859104 | 219 | P859907 | 227 | P894004 | 562 | P905400 | 468 | P911903 | 184 |
| P859105 | 219 | P859908 | 227 | P894005 | 562 | P905410 | 468 | P911904 | 184 |
| P859106 | 221 | P859909 | 227 | P895006 | 563 | P905504 | 467 | P911905 | 184 |
| P859107 | 221 | P859910 | 227 | P895010 | 563 | P905506 | 467 | P911906 | 184 |
| P859109 | 219 | P859911 | 227 | P895015 | 563 | P905508 | 467 | P911908 | 184 |
| P859110 | 219 | P861045 | 266 | P895020 | 563 | P905516 | 467 | P912001 | 183 |
| P859111 | 219 | P861053 | 266 | P896001 | 562 | P905518 | 468 | P913000 | 184 |
| P859113 | 218 | P862100 | 536 | P896002 | 562 | P907024 | 493 | P913501 | 184 |
| P859114 | 220 | P863000 | 536 | P896003 | 561 | P907026 | 493 | P913601 | 184 |
| P859115 | 218 | P867030 | 430 | P896008 | 561 | P908000 | 194 | P913701 | 184 |
| P859116 | 222 | P867060 | 430 | P897500 | 485 | P908001 | 194 | P913901 | 184 |
| P859117 | 222 | P867090 | 430 | P898001 | 563 | P908002 | 194 | P914080 | 195 |
| P859119 | 223 | P867120 | 430 | P898002 | 563 | P908003 | 194 | P914120 | 195 |
| P859120 | 223 | P868001 | 164 | P899200 | 488 | P908004 | 194 | P914150 | 195 |
| P859122 | 220 | P868002 | 164 | P899300 | 488 | P90813 | 479 | P915080 | 195 |
| P859123 | 220 | P868003 | 164 | P899400 | 489 | P908132 | 479 | P916000 | 195 |
| P859124 | 220 | P868004 | 164 | P899500 | 489 | P90814 | 479 | P916120 | 195 |
| P859125 | 220 | P868005 | 164 | P899600 | 489 | P908142 | 479 | P917080 | 195 |
| P859126 | 220 | P868006 | 164 | P900000 | 267 | P90910 | 543 | P919000 | 264 |
| P859129 | 222 | P868007 | 164 | P901014 | 161 | P90911 | 543 | P919001 | 264 |
| P859130 | 220 | P868008 | 164 | P901018 | 161 | P909111 | 132 | P919002 | 264 |
| P859132 | 218 | P868009 | 164 | P902000 | 503 | P909121 | 132 | P919003 | 264 |
| P859134 | 218 | P870000 | 159 | P903001 | 486 | P909211 | 132 | P920001 | 265 |
| P859135 | 218 | P871000 | 159 | P903002 | 486 | P909221 | 132 | P920002 | 265 |
| P859139 | 218 | P872000 | 154 | P904113 | 474 | P90930 | 545 | P920003 | 265 |
| P859141 | 218 | P872500 | 202 | P904120 | 474 | P909340 | 132 | P921001 | 265 |
| P859142 | 218 | P873045 | 161 | P904140 | 474 | P909360 | 132 | P922000 | 265 |
| P859143 | 218 | P873060 | 161 | P904142 | 475 | P909460 | 132 | P922100 | 265 |
| P859144 | 219 | P873090 | 161 | P904145 | 475 | P909559 | 204 | P923000 | 265 |
| P859150 | 219 | P874000 | 536 | P904146 | 475 | P910008 | 359 | P923001 | 265 |
| P859151 | 219 | P876001 | 524 | P904155 | 470 | P911201 | 183 | P924001 | 265 |
| P859152 | 219 | P876002 | 524 | P904160 | 475 | P911202 | 183 | P924002 | 265 |
| P859153 | 219 | P876003 | 524 | P904165 | 474 | P911301 | 183 | P924002A | 265 |
| P859154 | 219 | P880035 | 560 | P904200 | 474 | P911302 | 183 | P924002R | 265 |
| P859155 | 219 | P880050 | 560 | P904300 | 451 | P911303 | 183 | P924002V | 265 |
| P859156 | 220 | P881100 | 560 | P904350 | 470 | P911304 | 183 | P925001 | 301 |
| P859157 | 220 | P882015 | 560 | P904400 | 475 | P911305 | 183 | P925002 | 301 |
| P859158 | 220 | P882035 | 560 | P904500 | 475 | P911306 | 183 | P926002 | 532 |
| P859159 | 220 | P882100 | 560 | P904600 | 473 | P911401 | 183 | P926003 | 532 |
| P859167 | 220 | P885025 | 560 | P904610 | 473 | P911402 | 183 | P926004 | 532 |
| P859171 | 220 | P885040 | 560 | P904612 | 473 | P911403 | 183 | P926005 | 532 |
| P859172 | 220 | P885060 | 560 | P904650 | 473 | P911404 | 183 | P926006 | 532 |
| P859183 | 220 | P886035 | 560 | P904652 | 473 | P911405 | 183 | P926007 | 532 |
| P859184 | 220 | P887015 | 560 | P904660 | 473 | P911406 | 183 | P926008 | 532 |
| P859185 | 220 | P887025 | 560 | P904680 | 473 | P911407 | 184 | P926009 | 532 |
| P859186 | 221 | P887060 | 560 | P904682 | 473 | P911408 | 183 | P926010 | 532 |
| P859189 | 221 | P887100 | 560 | P904711 | 472 | P911501 | 184 | P926011 | 532 |
| P859190 | 221 | P890025 | 559 | P904720 | 471 | P911502 | 184 | P926012 | 532 |
| P859191 | 221 | P890035 | 559 | P904721 | 471 | P911503 | 184 | P926051 | 532 |
| P859192 | 221 | P890060 | 559 | P904725 | 471 | P911504 | 184 | P926052 | 532 |
| P859195 | 221 | P891035 | 559 | P904740 | 472 | P911505 | 184 | P926053 | 532 |
| P859196 | 221 | P891060 | 559 | P904760 | 472 | P911506 | 184 | P926300 | 518 |
| P859197 | 221 | P891100 | 559 | P904780 | 472 | P911507 | 184 | P926301 | 518 |
| P859198 | 221 | P892015 | 559 | P904790 | 469 | P911508 | 184 | P926400 | 518 |
| P859200 | 222 | P892015B | 558 | P904804 | 470 | P911601 | 184 | P926401 | 518 |
| P859201 | 222 | P892015N | 558 | P904809 | 470 | P911602 | 184 | P926500 | 518 |
| P859202 | 223 | P892015R | 558 | P904810 | 470 | P911603 | 184 | P926501 | 518 |
| P859203 | 223 | P892025 | 559 | P904820 | 470 | P911604 | 184 | P926600 | 518 |
| P859204 | 223 | P892035 | 559 | P904850 | 470 | P911605 | 184 | P926601 | 518 |
| P859205 | 223 | P892035B | 558 | P90490 | 477 | P911606 | 184 | P927000 | 493 |
| P859206 | 222 | P892035N | 558 | P90492 | 477 | P911607 | 184 | P928000 | 493 |
| P859207 | 222 | P892035R | 558 | P90493 | 477 | P911608 | 184 | P928001 | 493 |
| P859210 | 222 | P892060 | 559 | P904937 | 473 | P911701 | 183 | P929025 | 134 |
| P859211 | 222 | P892060B | 558 | P904950 | 473 | P911801 | 183 | P929028 | 134 |
| P859212 | 222 | P892060N | 558 | P904975 | 473 | P911802 | 183 | P929030 | 134 |
| P859219 | 220 | P892060R | 558 | P904980 | 473 | P911803 | 183 | P929036 | 134 |
| P859900 | 226 | P892100 | 559 | P904990 | 473 | P911804 | 183 | P929040 | 134 |
| P859901 | 226 | P892150 | 559 | P905015 | 159 | P911805 | 183 | P937000 | 177 |





# Numerical index

*Índice numérico*

Index numérique



| REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. | REF. | PAG. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P938000 | 180 | P960230 | 199 | P994032 | 122 | PC12PCC | 133 | TRG | 274 |
| P940000 | 161 | P960235 | 199 | P994034 | 122 | PC12PHC | 133 | TRH | 275 |
| P940090 | 160 | P962002 | 487 | P994036 | 122 | PC12PN | 133 | TRJ | 274 |
| P940120 | 160 | P962003 | 487 | P994038 | 122 | PC12SCC | 133 | TRM | 275 |
| P941013 | 140 | P963025 | 134 | P994040 | 122 | PC12SN | 133 | VCBL100 | 261 |
| P941015 | 140 | P963030 | 134 | P994042 | 122 | PC13PCC | 133 | VCBM100 | 261 |
| P941018 | 140 | P963035 | 134 | P994046 | 122 | PC13PHC | 133 | VDBBM300 | 263 |
| P941020 | 140 | P963040 | 134 | P994050 | 122 | PC13SHC | 133 | VPB116 | 259 |
| P941022 | 140 | P964001 | 180 | P994055 | 122 | PC13SN | 133 | VPB118 | 259 |
| P941024 | 140 | P967001 | 535 | P994065 | 122 | PC14FPHC | 133 | VTB300 | 263 |
| P941028 | 140 | P967002 | 535 | P994080 | 122 | PC14PCC | 133 | VTBWR-1 | 263 |
| P942000 | 159 | P967003 | 535 | P994090 | 122 | PC14PHC | 133 | XMIX0702 | 350 |
| P943000 | 159 | P967004 | 535 | P994150 | 122 | PC14PN | 133 | XMIX0703 | 350 |
| P944000 | 161 | P967005 | 535 | P994155 | 122 | PC14SHC | 133 | XMIX0704 | 350 |
| P945037 | 158 | P967006 | 535 | P994165 | 122 | PC15PCC | 133 | XMIX0705 | 350 |
| P945050 | 158 | P967007 | 535 | P994180 | 122 | PC15PHC | 133 | | |
| P945051 | 158 | P967008 | 535 | P994190 | 122 | PC15PN | 133 | | |
| P946001 | 160 | P967009 | 535 | P995010 | 122 | PC15SCC | 133 | | |
| P946002 | 160 | P968000 | 536 | P995010 | 512 | PC15SN | 133 | | |
| P946003 | 160 | P968125 | 536 | P995016 | 122 | PC16FPHC | 133 | | |
| P946004 | 160 | P968130 | 536 | P995016 | 512 | PC16PN | 133 | | |
| P947302 | 191 | P968135 | 536 | P995020 | 122 | PC16SHC | 133 | | |
| P947303 | 191 | P969000 | 536 | P995026 | 122 | PC18FPHC | 133 | | |
| P947400 | 191 | P970000 | 156 | P995030 | 122 | PC18PCC | 133 | | |
| P947600 | 191 | P972053 | 135 | P995032 | 122 | PC18PN | 133 | | |
| P947700 | 191 | P972060 | 135 | P995034 | 122 | PC18SCC | 133 | | |
| P948066 | 135 | P972201 | 545 | P995036 | 122 | PC18SN | 133 | | |
| P948090 | 135 | P972202 | 545 | P995038 | 122 | RE851008 | 61 | | |
| P948132 | 135 | P972203 | 545 | P995040 | 122 | RE937001 | 177 | | |
| P949025 | 134 | P974000 | 547 | P995042 | 122 | RE937002 | 177 | | |
| P949030 | 134 | P975000 | 173 | P995050 | 122 | RE937003 | 177 | | |
| P949035 | 134 | P975501 | 181 | P995060 | 122 | RE940001 | 161 | | |
| P949040 | 134 | P975600 | 181 | P997014 | 122 | RE964100 | 180 | | |
| P950000 | 365 | P975900 | 179 | P997014 | 512 | RE964200 | 180 | | |
| P950000 | 487 | P976200 | 546 | P997016 | 122 | RE975001 | 173 | | |
| P951010 | 197 | P976210 | 545 | P997016 | 512 | RE975002 | 173 | | |
| P951015 | 197 | P976300 | 546 | P997028 | 122 | RE975901 | 179 | | |
| P951019 | 197 | P979000 | 202 | P997032 | 122 | SAC-SQ5-06 | 304 | | |
| P951024 | 197 | P979100 | 202 | P997036 | 122 | SAVC | 304 | | |
| P952001 | 197 | P979200 | 202 | P997040 | 122 | SO2-23010.5 | 346 | | |
| P952002 | 197 | P980000 | 190 | P998010 | 512 | SO2-23014.5 | 346 | | |
| P952003 | 197 | P980050 | 190 | P998012 | 512 | T3660 | 489 | | |
| P953001 | 197 | P980200 | 190 | P998014 | 512 | T7206 | 194 | | |
| P953002 | 197 | P980400 | 190 | P998035 | 123 | TR11 | 274 | | |
| P953003 | 197 | P981500 | 189 | P998050 | 123 | TR11G | 276 | | |
| P953004 | 197 | P981600 | 190 | P998070 | 123 | TR11GG | 276 | | |
| P953005 | 197 | P981650 | 190 | P999000 | 123 | TR11GGG | 276 | | |
| P954013 | 158 | P983000 | 556 | P999012 | 512 | TR11GGGG | 276 | | |
| P954015 | 158 | P984500 | 556 | P999014 | 512 | TR11GGGGG | 276 | | |
| P954020 | 158 | P985000 | 556 | PC07PCC | 133 | TR12 | 275 | | |
| P954025 | 158 | P988100 | 548 | PC07PHC | 133 | TR12H | 277 | | |
| P955010 | 140 | P988200 | 548 | PC07SCC | 133 | TR12HH | 277 | | |
| P955012 | 140 | P988300 | 548 | PC07SHC | 133 | TR12HHH | 277 | | |
| P955015 | 140 | P988400 | 548 | PC07SN | 133 | TR12HHHH | 277 | | |
| P955017 | 140 | P988500 | 548 | PC08PCC | 133 | TR12HHHHH | 277 | | |
| P955020 | 140 | P988600 | 548 | PC08PN | 133 | TR13 | 275 | | |
| P956035 | 557 | P988700 | 548 | PC08SHC | 133 | TR13M | 277 | | |
| P956040 | 557 | P988900 | 548 | PC08SN | 133 | TR13MM | 277 | | |
| P956135 | 557 | P990000 | 548 | PC09SCC | 133 | TR13MMM | 277 | | |
| P956140 | 557 | P99001 | 257 | PC09SHC | 133 | TR13MMMM | 277 | | |
| P958010 | 158 | P99020 | 258 | PC10FPHC | 133 | TR18 | 274 | | |
| P958012 | 158 | P99021 | 258 | PC10PCC | 133 | TR18J | 276 | | |
| P958014 | 158 | P99030 | 260 | PC10PN | 133 | TR18JJ | 276 | | |
| P958016 | 158 | P99031 | 260 | PC10SCC | 133 | TR18JJJ | 276 | | |
| P958018 | 158 | P992040 | 210 | PC10SHC | 133 | TR18JJJJ | 276 | | |
| P959025 | 198 | P992045 | 210 | PC10SN | 133 | TR18JJJJJ | 276 | | |
| P959030 | 198 | P992050 | 210 | PC11PCC | 133 | TR21 | 284 | | |
| P959035 | 198 | P994020 | 122 | PC11PHC | 133 | TR22 | 284 | | |
| P959040 | 198 | P994022 | 122 | PC11PN | 133 | TR23 | 284 | | |
| P959045 | 198 | P994024 | 122 | PC11SHC | 133 | TR30 | 284 | | |
| P959050 | 198 | P994026 | 122 | PC11SN | 133 | TR33 | 280 | | |
| P960225 | 199 | P994030 | 122 | PC12FPHC | 133 | TRA | 280 | | |




**Алматы** (727)345-47-04
**Ангарск** (3955)60-70-56
**Архангельск** (8182)63-90-72
**Астрахань** (8512)99-46-04
**Барнаул** (3852)73-04-60
**Белгород** (4722)40-23-64
**Благовещенск** (4162)22-76-07
**Брянск** (4832)59-03-52
**Владивосток** (423)249-28-31
**Владикавказ** (8672)28-90-48
**Владимир** (4922)49-43-18
**Волгоград** (844)278-03-48
**Вологда** (8172)26-41-59
**Воронеж** (473)204-51-73
**Екатеринбург** (343)384-55-89
**Иваново** (4932)77-34-06
**Ижевск** (3412)26-03-58
**Иркутск** (395)279-98-46
**Казань** (843)206-01-48
**Калининград** (4012)72-03-81
**Калуга** (4842)92-23-67
**Кемерово** (3842)65-04-62
**Киров** (8332)68-02-04
**Коломна** (4966)23-41-49
**Кострома** (4942)77-07-48
**Краснодар** (861)203-40-90
**Красноярск** (391)204-63-61
**Курск** (4712)77-13-04
**Курган** (3522)50-90-47
**Липецк** (4742)52-20-81
**Магнитогорск** (3519)55-03-13
**Москва** (495)268-04-70
**Мурманск** (8152)59-64-93
**Набережные Челны** (8552)20-53-41
**Нижний Новгород** (831)429-08-12
**Новокузнецк** (3843)20-46-81
**Ноябрьск** (3496)41-32-12
**Новосибирск** (383)227-86-73
**Омск** (3812)21-46-40
**Орел** (4862)44-53-42
**Оренбург** (3532)37-68-04
**Пенза** (8412)22-31-16
**Петрозаводск** (8142)55-98-37
**Псков** (8112)59-10-37
**Пермь** (342)205-81-47
**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15
**Рязань** (4912)46-61-64
**Самара** (846)206-03-16
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40
**Саратов** (845)249-38-78
**Севастополь** (8692)22-31-93
**Саранск** (8342)22-96-24
**Симферополь** (3652)67-13-56
**Смоленск** (4812)29-41-54
**Сочи** (862)225-72-31
**Ставрополь** (8652)20-65-13
**Сургут** (3462)77-98-35
**Сыктывкар** (8212)25-95-17
**Тамбов** (4752)50-40-97
**Тверь** (4822)63-31-35
**Тольятти** (8482)63-91-07
**Томск** (3822)98-41-53
**Тула** (4872)33-79-87
**Тюмень** (3452)66-21-18
**Ульяновск** (8422)24-23-59
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51
**Уфа** (347)229-48-12
**Хабаровск** (4212)92-98-04
**Чебоксары** (8352)28-53-07
**Челябинск** (351)202-03-61
**Череповец** (8202)49-02-64
**Чита** (3022)38-34-83
**Якутск** (4112)23-90-97
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70 **Казахстан** +7(727)345-47-04 **Беларусь** +(375)257-127-884 **Узбекистан** +998(71)205-18-59 **Киргизия** +996(312)96-26-47

**https://pujadas.nt-rt.ru/ || pag@nt-rt.ru**