





BUFFET

Chafing Dish

Buffet

▶ CHAFING DISH LUXE



Tapa con descenso amortiguado para un cierre suave.

Tapa extraíble verticalmente para su limpieza.

Visor de cristal.

Las gotas de condensación retornan a la cubeta.

Salsera lateral para la sujeción de cacillos o espumaderas.

Disponibilidad de aro complementario para el empleo de placa de inducción.

Couvercle avec descente amortie pour une fermeture en douceur.

Couvercle peut s'extraire verticalement pour un nettoyage aisé.

Écran en verre.

Les gouttelettes de condensation retombent dans la cuvette.

Saucière latérale pour la fixation de louches ou d'écumoirs.

Disponibilité d'anneaux complémentaires pour l'utilisation de plaques à induction.

Deckel mit gefederter Abwärtsbewegung für sanftes Schließen.

Deckel zwecks einfacher Reinigung vertikal abnehmbar.

Schauglas.

Rückfluss der Kondensstropfen in den Wasserbehälter.

Seitliche Sauciere für die Ablage von Schöpfkelle oder Schaumlöffel nach Gebrauch.

Zusatzringe für den Einsatz von Induktionsplatten verfügbar.

Cover with damping seal for smooth closure.

Cover can be removed vertically for easy cleaning.

Glass display.

The condensation droplets return to the receptacle.

Lateral sauceboat for holding scoops and skimmers.

Availability of additional rings for the use of induction hobs.

Tampa com descida amortecida que se fecha suavemente.

Tampa pode ser extraída verticalmente para facilitar a limpeza.

Visor de vidro.

As gotas de condensação regressam à cubete.

Molheira lateral para sujeitar as conchas ou escumadeiras.

Anéis complementares disponíveis para utilizar em placas de indução.





Chafing Dish GN 1/1 LUXE

Bain marie GN 1/1
Chafing Dish, GN-Einsatz 1/1
GN 1/1 chafing dish
Chafing dish GN 1/1 steel

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69091	837,90	47x59,5	43,0	9,0	1



Cuerpo Chafing Dish GN 1/1 LUXE

Corps bain marie GN 1/1
Chafing Dish Körpe, GN-Einsatz 1/1
GN 1/1 chafing dish body
Corpo chafing dish GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69099	674,20	59,5x47	25,0	9,0	1



Soporte Chafing Dish GN 1/1 LUXE

Support Bain marie GN 1/1
Gestell für Chafing Dish1/1
GN 1/1 chafing dish stand
Suporte chafing dish GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69089	163,70	41x55	17,0	1



Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	94,40	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69099B	15,50	26	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	13,20	12x23	4,0	0,40	1



Chafing Dish GN 2/3 LUXE

Bain marie GN 2/3
Chafing Dish, GN-Einsatz 2/3
GN 2/3 chafing dish
Chafing dish GN 2/3

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69092	667,20	43x46	58,5	5,5	1



Cuerpo Chafing Dish GN 2/3 LUXE

Corps bain marie GN 2/3
Chafing Dish Körpe, GN-Einsatz 2/3
GN 2/3 chafing dish body
Corpo chafing dish GN 2/3

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69095	527,00	46x43	25,5	5,5	1



Soporte Chafing Dish LUXE GN 2/3

Support Bain marie GN 2/3
Gestell für Chafing Dish 2/3
GN 2/3 chafing dish stand
Suporte chafing dish GN 2/3

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69087	140,20	40x37	17,0	1



Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	94,40	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69099B	15,50	26	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	13,20	12x23	4,0	0,40	1



Chafing Dish GN 1/2 LUXE

Bain marie GN 1/2
Chafing Dish, GN-Einsatz 1/2
GN 1/2 chafing dish
Chafing dish GN 1/2 steel

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69093	601,30	32,5x46	44,5	4,0	1



Cuerpo Chafing Dish LUXE GN 1/2

Corps bain marie GN 1/2
Chafing Dish Körpe, GN-Einsatz 1/2
GN 1/2 chafing dish body
Corpo chafing dish GN 1/2

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69094	485,60	46x32,5	25,5	4,0	1



Soporte Chafing Dish GN 1/2 LUXE

Support Bain marie GN 1/2
Gestell für Chafing Dish 1/2
GN 1/2 chafing dish stand
Suporte chafing dish GN 1/2

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69088	115,70	40x28	17,0	1



Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69139	93,90	700	Ø18x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69094A	15,70	18	1



Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	13,20	12x23	4,0	0,40	1





Chafing Dish SOPA LUXE

Bain marie soupiere
Suppen Chafing Dish
Soup chafing dish
Chafing dish sopa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
69098	531,40	45	57,0	11,0	1



Cuerpo Chafing Dish SOPA LUXE

Corps bain marie soupiere
Suppen Chafing Dish Körpe
Soup chafing dish body
Corpo chafing dish sopa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
69100	390,50	45	38,0	11,0	1



Soporte Chafing Dish SOPA LUXE

Support bain marie soupiere
Gestell für Suppen Chafing Dish
Soup chafing dish stand
Suporte chafing dish sopa

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69097	140,90	41x32	17,0	1



Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	94,40	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish



Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69100B	16,00	27	1

Contenedor Chafing Dish LUXE SOPA

SOUPIERE Bain marie Luxe
Suppenbehälter chafing Dish, Luxe
Luxe soup container chafing dish
Recipiente chafing dish Luxe sopa



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
R69100A	20,80	29	22,0	11,0	1

Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish



Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	13,20	12x23	4,0	0,40	1



Chafing Dish REDONDO LUXE

Bain marie ronde
Chafing Dish, rund
Round chafing dish
Chafing dish redondo steel

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69101	660,30	46,5x53	45,0	6,0	1



Cuerpo Chafing Dish REDONDO LUXE

Corps bain marie ronde
Chafing Dish Körper, rund
Round chafing dish body
Corpo chafing dish redondo

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69096	519,50	46,5x53	25,0	6,0	1



Soporte Chafing Dish SOPA LUXE

Support bain marie soupiere
Gestel für Suppen Chafing Dish
Soup chafing dish stand
Suporte chafing dish sopa

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
69097	140,90	41x32	17,0	1



Placa inducción con regulador

Plaque à induction avec regulateur
Induktionskochfeld mit regler
Round induction plate with power control
Placa de indução com regulador

Ref	€	W	cm	U.Venta
69131	94,40	1000	Ø24x8	1

Placa encastrable. Necesita agujero de Ø216 mm para introducirla.
Encastable plate. Need a Ø216 mm hole to insert the plate.



Fuente para Chafing Dish redondo

Plat rond pour Bain marie ronde
Einsatz für chafing-dish, rund
Food pan for round chafing-dish
travessa para chafing dish redondo

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
69019	49,20	35x7	1

Aro complemento Chafing Dish

Support plaque induction
Zusatzring chafing-dish
Chafing-dish heater holder
Aro complemento chafing dish

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
R69100B	16,00	27	1



Salsera Chafing Dish

Saucière chafing-dish Luxe
Sauciere Chafing Dish, Luxe
Gravy spoon holder
Molheira chafing dish

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
R69099C	13,20	12x23	4,0	0,40	1



▶ CHAFING DISH

Inox
18/10



Chafing Dish GN 1/1 Roll Top patas latón

Bain marie GN 1/1 roll top pieds en laiton
Chafing Dish, mit GN-Einsatz, Rolldeckel
Chafing dish GN 1/1 roll top brass legs
Chafing dish GN 1/1 roll top patas latão

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69015	625,40	53x32,5	6,50	9,0	1



Chafing Dish GN 1/1 Roll Top patas Inox

Bain marie GN 1/1 roll top pieds en inox
Chafing Dish, mit GN-Einsatz, Rolldeckel
Chafing dish GN 1/1 roll top st. steel legs
Chafing dish GN 1/1 roll top patas inox

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69034	561,20	53x32,5	6,50	9,0	1



Chafing Dish Roll Top GN 1/1

Bain marie roll top GN 1/1
Chafing Dish, mit GN-Einsatz 1/1, Rolldeckel
Chafing dish roll GN 1/1
Chafing dish roll top GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69001	580,20	53x32,5	6,50	9,0	1



Chafing Dish Standard GN1/1

Bain marie standard GN 1/1
Chafing Dish Standard, mit GN-Einsatz 1/1
Chafing dish Standard GN 1/1
Chafing dish Standard GN 1/1

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69004	285,60	53x32,5	6,50	9,0	1

Cubeta interior (66165)
Inside container



Chafing Dish BASIC GN1/1 con tapa

Bain marie BASIC GN 1/1 avec couvercle en inox
Chafing Dish, BASIC, mit GN-Einsatz 1/1 mit Deckel, Rostfrei
BASIC Chafing Dish GN 1/1 with st. steel lid
Chafing Dish BASIC GN 1/1 com tampa en .

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
69110	88,80	56x35	28,0	8,5	1



96°C
max



92°C
max

Adapt. a Ref
69015 - 69001 - 69004 - 69110

Calentador eléctrico para Chafing

Corp de chauffe pour bain marie
Elektro-Heizung für Chafing Dish
Electric heating unit for chafing dish
Aquecedor eléctrico para chafing dish

Ref	€	W	U.Venta
A 69002	153,90	700	1
B 69012	178,00	700	1

Con regulador - With regulator

▶ CHAFING DISH ELÉCTRICO



Cubeta GN 1/1 en Inox (H=65 mm / 8,50 L)
GN 1/1 st steel container (H=65 mm / 8,5 L)

Tapa y cubeta en inox incluidas
Stainless steel lid and bucket included



Chafing Dish eléctrico
Chafing Dish électrique
Elektrische Chafing Dish
Electric Chafing Dish
Chafing Dish eléctrico

Ref	€	W	U.Venta
69336	146,30	900	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Cubeta/Container	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69336	220-240 V / 50-60 Hz	900 W	8,50 L	85°C (+/-10°C)	1GN 1/1 H=65 mm	55x34,5x25 cm	3,90 Kg

Inox



Ideal para el sector de la hostelería, restauración y catering.
Mantiene la temperatura de los alimentos.
Más seguro al carecer de llama de los geles.
Tapa y cubeta extraíble GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) fabricados en acero inoxidable de alta calidad. Cuerpo fabricado en polipropileno.
Termostato regulable (85°C +/-10°C).
Interruptor de encendido y apagado. Indicador luminoso.
Protección contra sobrecalentamiento.
Fácil de transportar gracias a sus asas laterales.
6 pies antideslizantes y resistentes para mantener la estabilidad.

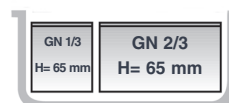
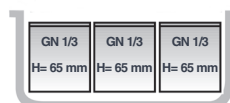
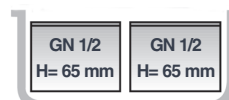
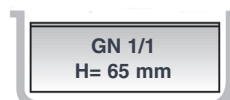
Parfait pour le secteur hôtelier, la restauration et le traiteur.
Conserve la température des aliments.
Plus sûr parce qu'il n'y a pas de flamme des gels.
Couvercle et bac amovible GN 1/1 H=65 mm (8,50 L) en acier inoxydable de haute qualité. Corps fabriqué en polypropylène.
Thermostat réglable (85 °C +/- 10 °C).
Interrupteur marche/arrêt. Indicateur lumineux.
Protection contre les surchauffes.
Facile à transporter grâce à ses poignées latérales.
6 pieds antidérapants et résistants pour maintenir la stabilité

Ideal für Hotel- und Gaststättengewerbe und Catering.
Temperatur der Nahrungsmittel bleibt erhalten.
Sicherer ohne Brennpaste/Brenngel.
Abnehmbarer Deckel und Speiseeinsatz aus hochwertigem Edelstahl (GN 1/1 H=65 mm (8,50 l)). Mit Gestell aus Polypropylen.
Einstellbarer Thermostat (85 °C +/-10 °C).
Mit Ein- und Ausschalter. Kontrollleuchte.
Schutz vor Überhitzung.
Einfach an Seitengriffen zu tragen.
6 widerstandsfähige Anti-Rutschfüße für festen Stand.

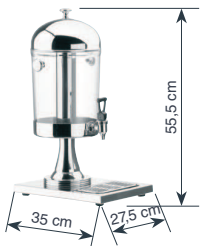
Ideal for the hospitality, restaurant and catering sectors.
Maintains temperature of food.
Safer than chafing dishes that use gel fuels.
Removable lid and tray GN 1/1 H=65 mm (8,5 L) manufactured in high-quality stainless steel. Body manufactured in polypropylene.
Adjustable thermostat (85°C +/-10°C).
On / Off switch. Light indicator.
Overheating protection.
Easily portable using the side handles.
6 non-slip resistant bases to ensure stability.

Ideal para o setor da hotelaria, restauração e catering.
Mantém a temperatura dos alimentos.
Mais seguro, ao não utilizar géis com chama.
Tampa e coveite extraível de aço GN 1/1 H= 65 mm (8,50 L) de aço inoxidável de alta qualidade. Corpo fabricado em polipropileno.
Termóstato regulável (85°C +/-10°C).
Interruptor de ligar/desligar. Indicador luminoso.
Proteção contra sobreaquecimento.
Fácil de transportar, graças às suas asas laterais.
6 patas antideslizantes e resistentes, para maior estabilidade.

Combinaciones posibles de cubetas - Possible tray options



SERVIDORES · CALENTADORES



Servidor de zumos pie cromado

Distributeur de jus en inox
Saftbehälter mit rostfreiem Fuss
Juice dispenser mirror stand
Distribuidor de zumos pé cromado

Ref	€	L	U.Venta
69027	275,10	8,70	1
A R69018	23,90	Grifo	1
B R69027	78,70	Contenedor	1



Servidor de zumos

Distributeur de jus
Saftbehälter
Juice dispenser
Distribuidor de zumos

Ref	€	L	U.Venta
69018	275,10	8,70	1
A R69018	23,90	Grifo	1
B 69020	68,00	Contenedor	1



Calentador de líquidos BUFFET

Chauffe-cafe
Getränkbehalter
Coffee urn
Aquecedor de líquidos

Ref	€	L	U.Venta
69028	309,10	11,0	1
A R69018	23,90	Grifo	1

Inox

Contenedor de combustible

Porte-bruleur
Brennpasten-Behälter
Burner holder
Recipiente de combustible



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Asa L (cm)	U.Venta
69006	19,80	9,0	6,0	7,0	1

Gel de origen orgánico. No produce emanaciones tóxicas. Encendido rápido y combustión silenciosa, limpia, inodora, sin humos y sin cenizas.
Organic gel fuel. Does not produce toxic fumes. Quick-lighting and quiet-burning, clean, odourless, smokeless and ash-free.



Gel combustible ETANOL

Gel chauffe ETHANOL
Brennpaste, ETHYALKOHOL
Fuel gel, ETHANOL
Gel combustível ETANOL

Ref	€	Kg	Horas	U.Venta
A 69108	2,20	0,225	3	72
B 69107	7,10	0,840	-	1
C 69109	32,70	4,00	-	1



AIRPOT



Fácil sist. de apertura
Easy open system



Nivel de indicador de líquido
Liquid level indicator



Sist. dispensador cómodo
Convenient dispensing system



Sensor de temperatura
Temperature sensor



Marcas de llenado
Fill lines



Posibilidad de graduar la temperatura
The temperature can be adjusted

Inox
18/10



CE

Ideal para agua, café y té
Perfect for water, coffee and tea

Fabricado en acero inoxidable resistente y de alta calidad.
Dispose de un grifo dispensador con indicador de nivel de líquido.
Temperatura controlada por termostato con un rango de 60°C a 100°C.
Dispone de asas laterales aislantes del calor para un desplazamiento seguro.
NO USAR CON LÁCTEOS por la posible contaminación, debido a restos fermentados.

Fabriqué en acier inoxydable résistant et de grande qualité.
Dispose d'un robinet de distribution avec indicateur du niveau de liquide.
Température contrôlée par thermostat dans une tranche de 60°C à 100°C.
Dispose de poignées latérales isolantes de la chaleur pour un déplacement sûr.
NE PAS UTILISER DES PRODUITS LAITIERS en raison de l'éventuelle contamination due aux restes fermentés.

Aus widerstandsfähigem, hochwertigem Edelstahl hergestellt.
Verfügt über einen Spenderhahn mit Flüssigkeitsfüllstandsanzeige.
Temperaturregelung mithilfe eines Thermostats zwischen 60 und 100 °C.
Mit seitlichen, wärmeisolierten Griffen für einen sicheren Transport.
Von der Verwendung von MILCHPRODUKTEN wird wegen möglicher vorhandener vergäarter Reste ABGERATEN.

Made of strong high quality stainless steel.
Includes a spigot with a level indicator.
Temperature controlled by a thermostat with a range from 60° C to 100° C.
Side mounted insulated handles for safe moving.
DO NOT USE WITH DAIRY PRODUCTS due to possible contamination from fermented residue.

Fabricado em aço inoxidável resistente e de alta qualidade.
Com torneira dispensadora com indicador de nível do líquido.
Temperatura controlada por termóstato regulável de 60 a 100° C.
Dispõe de asas laterais isoladoras do calor para uma deslocação segura.
NÃO UTILIZAR COM LÁCTEOS pela possível contaminação devido à existência restos fermentados.



Airpot eléctrico

Électrique Airpot
Elektrische Getrankenpender
Electric Airpot
Airpot eléctrico

Ref	€	L	U.Venta
69472	109,70	4	1
69476	118,50	6	1
69471	129,40	10	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69472	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	4 L	60°C - 100°C	28x28x35 cm	1,90 Kg
69476	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	6 L	60°C - 100°C	28x28x40 cm	2,00 Kg
69471	220-240 V / 50-60 Hz	1500 W	10 L	60°C - 100°C	28x28x48 cm	2,20 Kg

Chafing-Dish + Buffet
Chafing-Dish + Buffet



Mantiene las bebidas calientes o frías durante 24 horas.
Ligero e irrompible.
Boca ancha para cubos de hielo.
NO UTILIZAR CON BEBIDAS GASEOSAS NI LÁCTEOS.

Maintient les boissons chaudes ou froides pendant 24 heures.
Léger et incassable.
Bec large pour glaçons.
NE PAS UTILISER AVEC DES BOISSONS GAZEUSES NI DES PRODUITS LAITIERS.

Hält die Getränke 24 Stunden warm oder kalt.
Leicht und unzerbrechlich.
Breite Öffnung für Eiswürfel.
NICHT MIT GETRÄNKEN MIT KOHLENSÄURE ODER MILCHPRODUKTEN VERWENDEN.

Keeps drinks hot or cold for 24 hours.
Light and shatterproof.
Wide mouth for ice cubes.
Do NOT use with fizzy drinks or dairy.

Mantém as bebidas quentes e frias durante 24 horas.
Leve e inquebrável. Abertura larga para cubos de gelo.
NÃO UTILIZAR COM BEBIDAS GASOSAS NEM LÁCTEOS.

Inox
18/10

Air pot

Air pot
Getränkespender, isoliert
Air pot
Air pot

Ref	€	L	h (cm)	U.Venta
62472	56,70	2,50	32,5	1
62473	61,40	3,00	34,5	1
62475	82,40	4,00	39,0	1

▶ DISPENSADORES



Ideal para diversos tipos de alimentos como cereales, copos de avena, copos de maíz, pasta, café, frutos secos, etc.
Higiénico y con gran capacidad de almacenamiento.
Montaje en la pared, aprovecha el espacio de tu mostrador o encimera (62541-62542)

Idéal pour différents types d'aliments tels que les céréales, les flocons d'avoine, les copeaux de maïs, les pâtes, le café, les fruits secs, etc.
 Hygiénique et offrant une grande capacité
 Montage sur le mur, gain d'espace sur le comptoir ou le plan de travail (62541-62542)

Idéal für Frühstücksflocken, Haferflocken, Corn Flakes, Pasta, Kaffee, Dörrobst und andere Arten von Lebensmitteln
 Hygienisch und mit großem Fassungsvermögen
 Wandmontage – für mehr Platz auf Küchentheke oder Arbeitsfläche (62541-62542)

Idéal for various types of foods such as cereals, oatmeal, cornflakes, pasta, coffee, nuts, etc.
 Hygienic and with a large storage capacity
 Wall mounted so you can make the most of your countertop or worktop space (62541-62542)

Idéal para diversos tipos de alimentos, como: cereais, flocos de aveia, flocos de milho, pasta, café, frutos secos, etc.
 Higiénico e com grande capacidade de armazenamento
 Montagem na parede, para aproveitar o espaço do escaparate ou balcão (62541-62542)



Conserva la frescura y el sabor de los alimentos por más tiempo
 Conserve la fraîcheur et le goût des aliments plus longtemps
 Sorgt für länger anhaltenden Geschmack und Frische der Nahrungsmittel
 Preserves the freshness and taste of food for longer
 Conserva a frescura e o sabor dos alimentos durante mais tempo

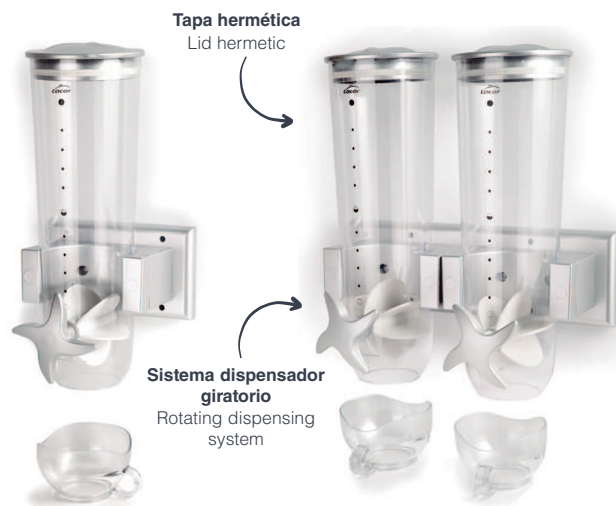


Sistema dispensador giratorio
 Rotating dispensing system

Base ancha, ofrece una mayor estabilidad
 Wide base for greater stability

Dispensador de cereales
 Distributeur de céréales
 Cerealienspender
 Cereal dispenser
 Dispensador de cereais

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
62545	18,70	16x20	40	3,50	1



Tapa hermética
 Lid hermetic

Sistema dispensador giratorio
 Rotating dispensing system

Dispensador de cereales de pared
 Distributeur de céréales mural
 Wandspender für Cerealien
 Wall-mounted cereal dispenser
 Dispensador de cereais de parede

Anclaje en pared
 Wall anchor

Ref	€	cm	h (cm)	L	U.Venta
62541	13,00	14,5x12,5	31	1,50	1
62542	21,70	28x12,5	31	1,50 x 2	1



Inox
18/10

Dispensador de cereales con base

Distributeur de Cereales sur Pied
Cerialenspender mit Fuss
Cereal Dispenser with Stand
Distribuidor de cereis com base

	Ref	€	Ø (cm)	cm	L	U.Venta
A	69022	244,00	18,5	24x34x70	10,0	1
B	69023	483,30	18,5	44x34x70	10,0	1



Inox
18/10

Dispensador de leche

Dispensateur de lait en inox 18/10
Milchkanne mit Fuß, Rostfrei 18/10
St. steel 18/10 milk dispenser with base
Distribuidor de leite

	Ref	€	cm	L	U.Venta
	69030	362,00	22x33x44	5,5	1



► ORGANIZADOR CAFÉ

New

ABS

plastic

Todo lo que necesitas para preparar un café. Todo en un solo lugar. Cuenta con varios compartimentos, en los que podrás guardar vasos, azúcar, cápsulas, servilletas, etc.

Tout ce dont vous avez besoin pour préparer un café. Tout en un seul endroit. Il dispose de plusieurs compartiments, dans lesquels vous pouvez stocker du des verres, sucre, des capsules, des serviettes, etc.

Alles was Sie brauchen, um einen Kaffee zu machen. Alles an einem Ort. Es hat mehrere Fächer, in denen Sie Gläser, Zucker, Kapseln, Servietten, usw.

Everything you need to make a coffee. All in one place. It has several compartments, in which you can store glasses, sugar, napkins, etc.

Tudo que você precisa para fazer um café. Tudo em um só lugar. Possui vários compartimentos, nos quais pode guardar copos, açúcar, cápsulas, guardanapos, etc.



Organizador de café

Organisateur de café
Kaffee Veranstalter
Coffee organizer
Organizador de café

	Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
A	62280	9,00	11,5x11,5	20	1
B	62281	32,60	35,5x26,5	18	1
C	62283	41,60	35,5x26,5	31	1

Conjunto · Set

▶ PLACAS DE INDUCCIÓN



Placas de inducción rápidas, eficaces, seguras, fiables y de gran capacidad de calentamiento.

Sus diseños portátiles y compactos resultan ideales para su uso en cualquier lugar .

Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.

40% ahorro de tiempo y energía respecto a otras placas convencionales.

Plaque à induction rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe.

Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où.

Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux.

40% de gain de temps et d'économies d'énergies par rapport à d'autres plaques conventionnelles.

Schnelles, sicheres, zuverlässiges Induktionskochfeld mit hervorragender Heizleistung.

Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar.

Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder.

40 % Zeit- und Energieersparnis verglichen mit anderen herkömmlichen Kochfeldern.

Fast, efficient, safe, reliable induction hob with high heating capacity.

Its portable and compact design is ideal for use anywhere.

Intuitive and easy to use soft touch buttons.

40% saving in time and energy compared to other conventional hobs.

Placa de indução rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência.

O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar.

Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque.

Poupança de 40% em tempo e energia, em comparação com as placas convencionais.

Superficie de calentamiento

Heating surface



Superficie de calentamiento

Heating surface



IPX3
proof



Placa Inducción Profesional

Plaque Induction Professionnelle

Profi-Induktionsplatte

Professional induction cooktop

Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69132	361,20	3500	1



Placa Inducción Profesional

Plaque Induction Professionnelle

Profi-Induktionsplatte

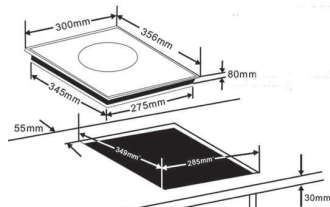
Professional induction cooktop

Placa de indução Profissional

Ref	€	W	U.Venta
69337	305,40	2700	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Temperatura/Temp.	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69132	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	17	35°C - 240°C	0 - 180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg
69337	220-240 V; 50/60 Hz	2700 W	10	60°C - 240°C	0 - 180 min	30x39x10 cm	5,40 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface



Posibilidad de encastrar
Encastrable option



Placa de Inducción

Table de cuisine à induction
Induktionskochfeld
Induction Cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69032	233,80	2000	1

Superficie de calentamiento
Heating surface



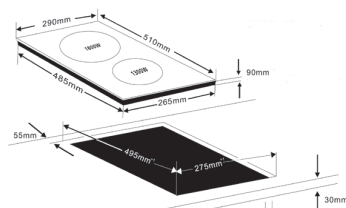
Placa de Inducción SLIM

Table de cuisine à Induktion
Induktionskochfeld
Induction cooker
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69332	132,60	2000	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	6	0 - 180 min	31x36x7,5 cm	2,90 Kg
69332	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W	8	0 - 180 min	30x37x4,5 cm	2,67 Kg

Superficie de calentamiento
Heating surface



Posibilidad de encastrar
Encastrable option

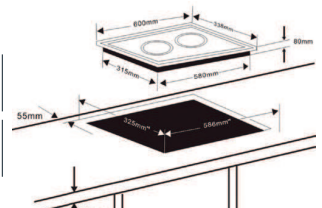
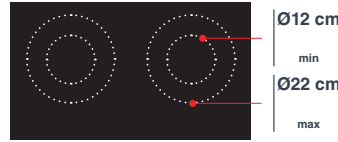


Placa Inducción doble

Plaque Induction double
Induktionskochfeld doppelt
Double induction cooktop
Placa de indução dupla

Ref	€	W	U.Venta
69033	382,80	1800+1300	1

Superficie de calentamiento
Heating surface



Posibilidad de encastrar
Encastrable option



Placa Inducción DUAL

Plaque Induction
Induktionskochfeld doppelt
Induction cooktop
Placa de indução

Ref	€	W	U.Venta
69333	226,20	2000+1500	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles Pot. /P. levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69033	220-240 V; 50/60 Hz	1800 +1300 W	8	0 - 99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69333	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W + 1500 W	7	0 - 180 min	60x34x7,5 cm	5,20 Kg



Cuerpo fabricado en 3 capas: acero inoxidable 18/10, aluminio, acero inoxidable 18%. La capa exterior, es de acero inoxidable con componentes ferríticos, lo que la convierte totalmente compatible con las cocinas de inducción. Los mango fabricado en acero inoxidable 18/10 y recubierto con un protector térmico de silicona

Body manufactured in a 3-layered: 18/19 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel. Exterior layer, of stainless steel with ferrite materials, making it completely compatible with induction cookers.

The grip are made in 18/10 stainless steel and covered in a silicon heat protection.



Wok Trimetal

Wok Trimetal
Wok, Trimetal
Trimetal wok
Wok Trimetal



Inox

Placa Inducción Wok Profesional

Plaque à induction wok Professionnelle
Induktionskochplatte Wok Profesional
Induction cooktop wok Professional
Placa indução wok Profissional

Ref	€	U.Venta
69138	375,10	1

Ref	€	Ø (cm)	L
53836	146,00	36	5,50

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp	Tiempo/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69138	220-240 V; 50/60 Hz	3500 W	60°C - 240°C	0 - 180 min	34x44,5x12,5 cm	7,50 Kg

▶ PLACA VITROCERÁMICA

Superficie de calentamiento
Heating surface



· Household use ·

Placa vitrocerámica VITRO

Plaque vitroceramique
Keramikkochfeld
Ceramic hob
Placa vitrocerámica

Ref	€	W	U.Venta
69232	94,10	2000	1



Placa vitrocerámica rápida, eficaz, segura, fiable y de gran capacidad de calentamiento.

Su diseño portátil y compacto resulta ideal para su uso en cualquier lugar.

Botones táctiles, intuitivos y fáciles de utilizar con un toque suave.

Indicadores luminosos. Regulable en potencia y temperatura.

Temporizador de 240 minutos con avisador acústico y auto desconexión.

Dispone de función de bloqueo de seguridad para niños.

Plaque vitroceramique rapide, efficace, sûre, fiable et d'une grande capacité de chauffe. Sa conception portable et compacte est idéale pour une utilisation n'importe où. Boutons tactiles, intuitifs et faciles à utiliser avec un toucher doux. Indicateurs lumineux. Réglable en puissance et en température. Minuteur de 240 minutes avec alerte sonore et arrêt automatique. Dispose d'une fonction de blocage de sécurité pour les enfants.

Schnelles, sicheres, zuverlässiges Keramikochfeld mit hervorragender Heizleistung. Aufgrund seines tragbaren und kompakten Designs ist es überall einsetzbar. Intuitive, bedienerfreundliche Soft-Touch-Tastfelder. Leuchtanzeigen. Regulierbare Leistung und Temperatur. Zeitschaltuhr bis 240 Minuten mit akustischem Warnsignal und automatischer Abschaltung. Kindersicherungsfunktion.

Fast, efficient, safe, reliable ceramic hob with high heating capacity. Its portable and compact design is ideal for use anywhere. Intuitive and easy to use soft touch buttons. Luminous indicators. Adjustable power and temperature. 240-minute timer with audible warning and auto-off. Includes a child safety lock function.

Placa vitrocerámica rápida, eficaz, segura, fiável e de grande potência. O seu design portátil e compacto permite a sua utilização em qualquer lugar. Botões tácteis, intuitivos e fáceis de utilizar, com um suave toque. Indicadores luminosos. Potência e temperatura reguláveis. Temporizador de 240 minutos com avisador acústico e desconexão automática. Função de bloqueio de segurança à prova de crianças.



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Temporizador/Timer	Ø cocción/Cooking Ø	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69232	220-240 V; 50/60 Hz	2000 W (8 levels)	60°C - 600°C (8 levels)	0 - 240 min (8 levels)	10 cm / 20 cm	39x32x5,5 cm	2,60 Kg

▶ PLACAS CALENTAMIENTO



Calentador BUFFET 3x GN 1/3

Chauffe
Warmer
Warmer
Aquecedor

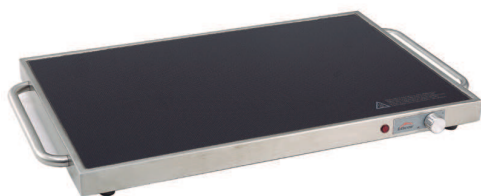
Ref	€	W	U.Venta
69445	81,80	300	1



Placa calentamiento

Plaque pour Chauffante
Warmhalteplatte
Warming Plate
Placa aquecimento

Ref	€	W	U.Venta
69045	77,50	300	1



Placa calentamiento Vitrocerámica

Plaque vitrocéramique chaleur
Glaskeramikheizplatte
Hob heating plate
Placa aquecimento vitrocerámica

Ref	€	W	U.Venta
69145	171,40	230	1



Platos y bandejas siempre calientes

Ensures dishes and trays are always warm

Una solución perfecta para profesionales de hostelería, buffet, eventos, catering, ferias...

Ideal para mantener los alimentos calientes antes de servirlos en la mesa a una temperatura perfecta.

Termostato regulable en temperatura.

Tres contenedores de calentamiento GN 1/3 de 2,5 L con tapas transparentes de policarbonato, ideales para albergar una gran variedad de alimentos.

Marco soporte de acero inoxidable (Ref.: 69445).

Puede usarlo como placa de calentamiento para calentar platos y preparados, quitando el soporte y los contenedores (Ref.: 69445).

NO cocinar sobre la misma placa. Asas aislantes de calor y patas antideslizantes.

Une solution parfaite pour les professionnels de l'hôtellerie, buffets, événements, traiteurs, salons, ...

Idéale pour garder au chaud d'aliments avant de les servir à table à une température parfaite.

Thermostat réglable en température.

Trois conteneurs de réchauffage GN 1/3 de 2,5 L avec couvercles transparents en polycarbonate, parfaits pour accueillir une grande variété d'aliments. Cadre support en acier inoxydable (Ref.: 69445).

Peut être utilisé en tant que plaque pour réchauffer des plats et des préparations culinaires, en retirant le support et les conteneurs (Ref.: 69445).

NE PAS cuisiner sur la même plaque. Poignées isolantes de la chaleur et pieds antidérapants.

Die perfekte Lösung für Gastgewerbe, Büffets, Veranstaltungen, Catering, Messen ... Ideal zum Warmhalten von Speisen, bevor sie bei perfekter Temperatur am Tisch serviert werden.

Thermostat mit Temperaturregelung.

Drei Heizbehälter GN 1/3 mit einem Volumen von 2,5 l und durchsichtigen Polycarbonat-Decke, ideal zum Aufbewahren vielfältiger Lebensmittel Tragrahmen aus Edelstahl (Ref.: 69445).

Kann bei Entfernen des Halters und der Behälter als Heizplatte zum Erwärmen von Speisen und Fertiggerichten verwendet werden (Ref.: 69445).

NICHT direkt auf der Platte kochen. Isolierte Griffe und rutschfeste Füße.

A perfect solution for hospitality, buffet, events, catering and trade show professionals...

Ideal for keeping the food warm before serving them at a perfect temperature.

Temperature-adjustable thermostat.

Three GN 1/3 2.5 L heating containers with transparent polycarbonate lids, perfect for storing a wide variety of food. Stainless steel support frame (Ref.: 69445).

It can be used as a heating plate to warm up food or prepared dishes if the support and the containers are taken off (Ref.: 69445).

DO NOT cook on the same tray. Heat-insulating handles and non-slip feet.

Uma solução perfeita para profissionais da hotelaria, buffets, eventos, catering, feiras... Ideal para manter quentes os alimentos, para os servir à mesa a uma temperatura perfeita.

Termostato de temperatura regulável.

Três recipientes de aquecimento GN 1/3 de 2,5 litros, com tampas transparentes de policarbonato, ideais para armazenar uma grande variedade de alimentos.

Marco de suporte em aço inoxidável (Ref.: 69445).

Pode utilizar-se como placa de aquecimento para aquecer pratos e preparados, retirando o suporte e os recipientes (Ref.: 69445).

NÃO cozinhar na própria placa. Asas isoladoras do calor e patas antideslizantes.

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Contenedor/Container	Temp. máx./ Max. temp.	Placa/Plate	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69445	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	GN 1/3 - 2,5 L (3)	80°C (max)	53x35,8 cm	65x38x15,4 cm	4,20 Kg
69045	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	-	80°C (max)	53x35,5 cm	65x38x6,2 cm	2,60 Kg
69145	220-240 V; 50/60 Hz	230 W	-	105°C (max)	55x36,5 cm	62x36,5x4,5 cm	4,10 Kg

▶ CALENTADORES



Mantiene caliente todo tipo de sopas, salsas, consomés y líquidos. Ideal para cantidades grandes.

Maintenir au chaud tout type de soupes, sauces, consommés, liquides, etc... Idéal pour de grandes quantités.

Warmhalten aller Arten von Suppen, Saucen, Konsommees, Flüssigkeiten, usw. Ideal für große Mengen.

Keep all kinds of soups, sauces, consommés, liquids etc hot. Ideal for large amounts.

Mantener quente todo o tipo de sopas, molhos, consomés, líquidos, etc. Ideal para grandes cantidades.

Inox
18/10

Calentador de sopa

Chauffe-soupe
Suppenwärmer
Soup heater
Aquecedor de sopa



Ref	€	U.Venta
69267	244,90	1

Olla calentador sopa

Marmite Buffet chaud
Suppen-und Speisenwärmer
Soup kettle
Panela aquecedora de sopa



Ref	€	U.Venta	
69037	144,20	1	Hierro esmaltado
69038	207,10	1	Inox



Inox
18/10

Contenedor sopa Inox 10 L

Bac pour soup en inox
Behälter für elektrischen Wärmer
St. Steel soup container
Recipiente sopa Inóx 10 L



Ref	€	Ø (cm)	L
69039	48,20	24x25	10

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69267	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	30°C - 90°C	11,0 L	Ø33x32 cm	4,50 Kg
69037	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30°C - 90°C	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg
69038	220-240 V; 50/60 Hz	400 - 475 W	30°C - 90°C	10,0 L	Ø34,5x36 cm	4,50 Kg

Inox
18/10

Fuente de chocolate

Fontaine chocolat
Schokoladen Fontäne
Chocolate fountain
Fonte chocolate



	Ref	€	Tower	U.Venta
A	69318	50,70	18 cm	1
B	69319	84,70	38 cm	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Torre/Tower	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69318	220-240 V; 50/60 Hz	35 W	40 -50°C	0,50 L (max)	18 cms (Height)	Ø16x30 cm	1,15 Kg
69319	220-240 V; 50/60 Hz	80 W	40 -50°C	1,80 L (max)	38 cms (Height)	Ø23x54,5 cm	2,05 Kg

▶ CALENTADOR BUFFET



Incluye bombillas infrarrojos (Ref.: R69061A)
Includes infrared heating bulbs



Calentador BUFFET DUAL

Plaque électrique
Warmhalteplatte
Electric warming plate
Placa aquecimento elétrico

Ref	€	W (Placa)	W (Lámp.)	U.Venta
69562	426,30	500	2 x 250	1



Ideal para grandes cocinas, buffet, catering o comedores.
Mantiene los platos a temperatura perfecta durante un tiempo prolongado.
Estructura de acero inoxidable de alta calidad y resistente.
Placa calentadora de acero inoxidable con regulación de temperatura entre 40°C - 90°C.
Lámparas halógenas para garantizar una temperatura homogénea con regulación independiente para cada una de ellas.
Pantalla protectora de plexiglás altamente resistente.

Idéal pour grandes cuisines, buffets, traiteurs ou cantines.
Maintient les plats à la température parfaite pendant un laps de temps prolongé.
Structure en acier inoxydable de grande qualité et résistant.
Plaque chauffante en acier inoxydable avec réglage de température de 40°C à 90°C.
Ampoules halogènes pour garantir une température homogène avec réglage indépendant pour chacune d'entre elles.
Écran de protection en plexiglas hautement résistant.

Ideal für Großküchen, Buffets, Catering oder Restaurants.
Hält Speisen über längere Zeit auf perfekter Temperatur.
Aus hochwertigem und widerstandsfähigem Edelstahl hergestellter Aufbau.
Heizplatte aus Edelstahl mit Temperaturreglung zwischen 40°C bis 90°C.
Individuell einstellbare Halogenlampen sorgen für gleich bleibende Temperatur.
Schutzschirm aus hoch widerstandsfähigem Plexiglas.

Perfect for large kitchens, buffets, catering or dining rooms.
It keeps food at the perfect temperature for an extended period.
Durable high quality stainless steel structure.
Stainless steel heating plate with adjustable temperature from 40° C to 90° C.
The halogen lamps guarantee even temperature and each one can be adjusted independently.
High impact perspex safety screen.

Ideal para cozinhas grandes, buffets, catering e refeitórios.
Mantém os pratos à temperatura perfeita durante um tempo prolongado.
Estrutura de aço inoxidável de alta qualidade e resistência.
Placa aquecedora em aço inoxidável com regulação de temperatura entre 40 - 90 °C.
Lâmpadas de halogéneo para garantir uma temperatura homogénea, com regulação individual e independente.
Placa protetora de metacrilato, altamente resistente.



Calentador BUFFET TRIPLE

Plaque électrique
Warmhalteplatte
Electric warming plate
Placa aquecimento elétrico

Ref	€	W (Placa)	W (Lámp.)	U.Venta
69563	561,80	650	3 x 250	1

Ref	Tensión/Voltage	Pot. Placa/Plate P.	Nº Lámp./Lamps	Pot. Lámp./Lamp P.	Temperatura/Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69562	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	2	250 W	40°C - 90°C	78x53x70 cm	12,5 Kg
69563	220-240 V; 50/60 Hz	650 W	3	250 W	40°C - 90°C	107x53x70 cm	16,5 Kg

▶ LÁMPARAS CALENTAMIENTO

Apta para todas nuestras lámparas de calentamiento
Suitable for all our heating lamps



Bombilla infrarrojos

Ampoule infrarouge
Infrarot Glühbirne
Infrared heating bulb
Lampada infravermelho



Ref	€	W	U.Venta
R69061A	8,10	275	1

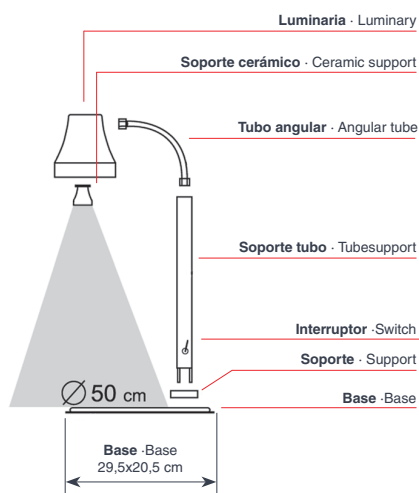
Para uso profesional en hostelería.
Mantiene calientes los platos. Calentamiento por infrarrojos.
Se aconseja mantener la lámpara a 50 - 60 cm de distancia de los platos.
Bombilla para todas nuestras lámparas de calentamiento.

Pour un usage professionnel en hôtellerie.
Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges.
Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats.
Ampoule pour toutes nos lampes chauffantes.

Für den Einsatz im Gastronomiebereich.
Hält die Speisen warm. Erwärmung durch Infrarotstrahlen.
Es wird empfohlen, einen Abstand von 50 bis 60 cm zwischen der Lampe und den Speisen einzuhalten.
Glühbirne für alle unsere Heizlampen.

For professional catering use.
Hält die Speisen warm. Infrared heating.
It is recommended that the lamp is kept at a distance of 50-60cm from the plates.
Bulb for all our heating lamps.

Para uso profissional em hotelaria.
Mantém os pratos quentes. Aquecimento por infravermelhos.
É recomendável manter as lâmpadas a uma distância de 50 a 60 cm dos pratos.
Bulbo para todas as nossas lâmpadas de aquecimento.



Incluye bombillas infrarrojos (Ref.: R69061A)
Includes infrared heating bulbs



AL
Aluminium

Lámpara calentamiento infrarrojos

Lampe de chauffage infrarouge
Infrarot Wärmelampe
Infrared heating lamp
Lâmpara calor infravermelho

	Ref	€	W	U.Venta
A	69361	87,10	275	1
B	69061	120,60	550	1



Regulable en altura
Height adjustable



Inox
18/10

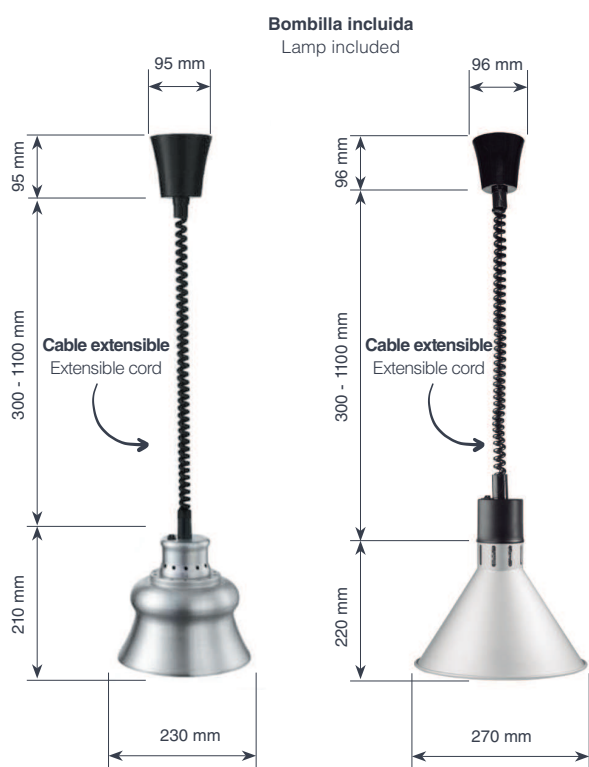
Lámpara de calentamiento infrarrojos

Lampe de chauffage infrarouge
Infrarot Wärmelampe
Infrared heating lamp
Lâmpara calor infravermelho

	Ref	€	W	U.Venta
A	69263	392,60	275	1
B	69264	510,30	550	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69361	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	34x33x56 - 71 cm	1,15 Kg
69061	220-240 V; 50/60 Hz	550 W	36x45x61 - 75 cm	1,58 Kg
69263	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	79x31x23 cm	6,0 Kg
69264	220-240 V; 50/60 Hz	550 W	76x36x36 cm	7,0 Kg

▶ LÁMPARAS CALENTAMIENTO EXTENSIBLES



Para uso profesional en hostelería.
Mantiene calientes los platos. Calentamiento por infrarrojos.
Se aconseja mantener la lámpara a 50 - 60 cm de distancia de los platos.
Bombilla para todas nuestras lámparas de calentamiento.

Pour un usage professionnel en hôtellerie.
 Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges.
 Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats.
 Ampoule pour toutes nos lampes chauffantes.

Für den Einsatz im Gastronomiebereich.
 Hält die Speisen warm. Erwärmung durch Infrarotstrahlen.
 Es wird empfohlen, einen Abstand von 50 bis 60 cm zwischen der Lampe und den Speisen einzuhalten.
 Glühbirne für alle unsere Heizlampen.

For professional catering use.
 Keeps the dishes warm. Infrared heating.
 It is recommended that the lamp is kept at a distance of 50-60cm from the plates.
 Bulb for all our heating lamps.

Para uso profissional em hotelaria.
 Mantém os pratos quentes. Aquecimento por infravermelhos.
 É recomendável manter as lâmpadas a uma distância de 50 a 60 cm dos pratos.
 Bulbo para todas as nossas lâmpadas de aquecimento.



Incluye bombillas infrarrojos (Ref.: R69061A)
 Includes infrared heating bulbs



Lámpara de calentamiento infrarrojos cable extensible

Lampe de chauffage infrarouge câble extensible
 Infrarot Wärmelampe Kabel ausziehbar
 Infrared heating lamp extensible
 Lâmpara calor infravermelho cabo extensível

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69266	99,50	275	1	Lijado · Sanding
B	69365	114,40	275	1	Cromado · Chrome
C	69367	114,40	275	1	Cobre · Copper



Lámpara de calentamiento extensible cónica

Lampe chauffante extensible conique
 Wärmelampe Kabel ausziehbar, konisch
 Conical heating lamp extensible
 Lâmpada de aquecimento ext. cônica

	Ref	€	W	U.Venta	
A	69564	103,10	275	1	Lijado · Sanding
B	69566	123,70	275	1	Cromado · Chrome
C	69565	125,80	275	1	Cobre · Copper

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Dist. lámp. alimentos Lamp-food distance	Peso/Weight
69266	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	2,00 Kg
69365	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	2,00 Kg
69367	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	2,00 Kg
69564	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	1,60 Kg
69566	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	1,60 Kg
69565	220-240 V; 50/60 Hz	275 W	50 - 60 cm	1,60 Kg

▶ FRUTEROS · PANERAS



FE

Steel

Originales fruteros muy decorativos fabricados en alambre de acero, acabado en negro mate. Resistentes y duraderos. Se pueden usar para almacenar fruta, pan, verduras, huevos, etc.

Corbeilles à fruits originales et très décoratives fabriquées en fil d'acier avec une finition noire mate. Résistantes et durables. Peuvent être utilisées pour y déposer des fruits, du pain, des légumes, des œufs, etc.

Originelle und sehr dekorative Drahtkörbe aus Stahldraht mit mattschwarzer Oberfläche. Haltbar und strapazierfähig. Körbe zum Aufbewahren von Obst, Brot, Gemüse, Eiern usw.

Highly decorative original fruit bowls made of steel wire with a matte black finish. Resistant and durable. Can be used for storing fruit, bread, vegetables, eggs, etc.

Originais fruteiros decorativos, fabricados em arame de aço. Acabamento preto mate. Resistentes e duráveis. Para armazenar fruta, pão, verduras, ovos, etc.

C



Frutero varillas

Corbeille à fruits
Obstschale aus Gitterstäben
Rod fruit bowl
Cesto de metal para fruta

	Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta
A	61126	18,70	23,4	25,4	4	2
B	61127	16,90	27,0	13,8	4	1
C	61128	17,90	34,0	9,5	4	1

B



A



Madera contrachapada color haya

Plywood beech color

A



B



Frutero varillas

Corbeille à fruits
Obstschale aus Gitterstäben
Square fruit bowl
Cesto de metal para fruta

	Ref	€	Cesta (cm)	h Total (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta
A	61137	28,00	26x26x18,3	27,8	4	1
B	61138	28,00	Ø25,2x17,7	28,9	4	1

Madera Aglomerada
Agglomerate Wood



Frutero varillas redondo bajo

Corbeille à fruits ronde basse
Obstschale aus Gitterstäben
Round low rod fruit bowl
Cesto de metal para fruta redondo baixo

	Ref	€	Cesta (cm)	h (cm)	Ø Base (mm)	ØVarilla (mm)	U.Venta
	61139	32,30	Ø39x6	7,6	31,3	4	1

Madera
Caucho
Rubber Wood



Frutero varillas DUAL

Corbeille à fruits
Obstschale aus Gitterstäben
Rod fruit bowl
Cesto de metal para fruta

Ref	€	Grande (cm)	Peq. (cm)	h (cm)	ØVarilla (mm)	U.Venta
61140	43,50	Ø40x10	Ø24x10	63	4	1

Inox



Panera abatible

Paniere rabattabile
Abfallen Brotkorb
Bread bin foldable lid
Cestonreclinável



Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
62944	33,80	44x29	19	1



Panera Marrón NATURA

Corbeille à pain en marron
Brotbeutel, braun
Brown bread basket
Cesto para o pão de Castanho

	Ref	€	cm	h max (cm)	h min (cm)	U.Venta
A	63476	11,50	10x10	25	8	1
B	63477	12,20	12x12	25	12	1
C	63478	13,80	15x15	25	12	1
D	63479	15,90	20x20	33	12	1



Panera Negra NATURA

Corbeille à pain en noire
Brotbeutel, schwarz
Black bread basket
Cesto para o pão de Preto

	Ref	€	cm	h max (cm)	h min (cm)	U.Venta
A	63486	11,50	10x10	25	8	1
B	63487	12,20	12x12	25	12	1
C	63488	13,80	15x15	25	12	1
D	63489	15,90	20x20	33	12	1



Fabricadas en fibra virgen natural.
Material ecológico y respetuoso con el medio ambiente.
Lavables, resistentes y duraderas.
Diseñadas y fabricadas en España.
Hechas a mano.
Tacto agradable y suave, similar a la piel.
Espesor 0,55 mm.

Fabriquéés en fibres vierges naturelles.
Matériau écologique et respectueux de l'environnement.
Lavables, résistantes et durables.
Conçues et fabriquées en Espagne.
Faites à la main.
Toucher agréable et doux, similaire au cuir.
Épaisseur de 0,55 mm.

Aus naturreiner Faser.
Umweltverträgliches Öko-Material.
Waschbar, robust und langlebig.
Design und Herstellung in Spanien.
Handgefertigt.
Weich und angenehm wie Leder.
0,55 mm dick.

Made of natural virgin fibre.
Ecological material respectful with the environment.
Washable, resistant and durable.
Designed and manufactured in Spain.
Handmade.
Nice soft feel, similar to leather.
Thickness 0.55 mm.

Fabricados em fibra virgem natural.
Material ecológico, respeitador do meio ambiente.
Laváveis, resistentes e duráveis.
Desenhados e fabricados em Espanha.
Fabricados à mão.
Tato agradável e suave, similar ao do couro.
Espessura 0,55 mm.

A**B****Cesta de pan redonda**

Corbeille a pain ronde
Brotkorb, rund
Round bread basket
Cesta de pão redonda

A		B				
Ref	€	Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
63471	6,40	63871	6,50	19	8	1
63472	7,10	63872	7,10	21	8	1
63473	7,60	63873	7,60	23	8	1
63474	8,10	63874	8,20	26	8	1



Diseñadas para uso intensivo.
Elaboradas a mano.
Acabado en mate.
Alta resistencia y durabilidad.
Apilables.

Conçu pour une utilisation intensive.
Fait à la main.
Fini mat.
Haute résistance et la durabilité.
Empilable.

Auswahl für den intensiven Gebrauch.
Handgemacht.
Matte Oberfläche entwickelt.
Hohe Festigkeit und Haltbarkeit.
Sapelbar.

Designed for intensive use.
Handmade.
Matte finish.
High strength and durability.
Stackable.

Projetado para uso intensivo.
Feito à mão.
Acabamento fosco.
Alta resistência e durabilidade.
Ampilhável.

A**B****Cesta de pan oval**

Corbeille a pain ovale
Brotkorb, Oval
Oval bread basket
Cesta de pão oval

A		B				
Ref	€	Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
63480	5,80	63880	5,80	19x14	8,0	1
63481	6,90	63881	6,80	24x17	8,0	1
63482	8,40	63882	8,40	28x16	8,5	1

A**A****B****B****Cesta de pan**

Corbeille a pain
Crotkorb
Bread basket
Cesta de pão

A		B			
Ref	€	Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
63494	24,80	63894	24,50	35x20	1

Cesta de pan cuadrada

Corbeille a pain carré
Crotkorb, vierekigl
Square bread basket
Cesta de pão quadrada

A		B			
Ref	€	Ref	€	cm	U.Venta
63490	28,50	63890	28,20	53x33,5x9	1

▶ TOSTADORAS



Tostado continuo de pan
Continuous bread toasting



Tostadora de cinta transportadora

Toasteur professionnel
Durchlauftoaster
Conveyor toaster
Torradeira de tapete rolante

Ref	€	W	U.Venta
69065	693,10	1340	1
69066	799,40	2240	1

Hueco útil entre parrillas 5,5 cm
Usable gap between racks 5.5 cm



Calentamiento infrarrojos
Lámparas infrarrojas
halógenas de cuarzo
Infrared heating
Quartz halogen infrared lamps

Bandeja recogemigas
Crumbs tray



Tostador horizontal

Grille-pain horizontal
Toaster horizontal
Horizontal toaster
Torradeira horizontal

Ref	€	W	U.Venta
A 69172	290,90	2400	1
B 69173	347,30	3150	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Producción/Product.	Lámp./Lamps	Parrilla/Grill	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69065	220-240 V; 50 Hz	1340 W	0,46 - 0,73 m/min.	150 h	-	-	53x37x40 cm	12,85 Kg
69066	220-240 V; 50 Hz	2240 W	0,46 - 0,73 m/min.	300 h	-	-	53x45x40 cm	15,50 Kg
69172	220-240 V; 50/60 Hz	2400 W	-	-	6 (3 + 3)	40x24 cm	50x25x28 cm	7,10 Kg
69173	220-240 V; 50/60 Hz	3150 W	-	-	9 (3 + 3 + 3)	40x24 cm	50x25x38cm	9,20 Kg



Ranuras de grandes dimensiones

Huge slots for toasting

Bandeja recogemigas
Crumbs tray



Tostadora Buffet Inox 4-6 ranuras

Grille-pain buffet pour 4-6 tranches
Buffet-Toaster für 4-6 Brotscheiben
4-6 slots st steel buffet toaster
Torradeira buffet 4-6 fatias de pão

Ref	€	Ranuras	U.Venta
69294	191,30	4	1
69296	254,10	6	1



Inox

Tostadora LUXE para 2-4 ranuras

Grille-pain LUXE pour 2-4 tranches
LUXE-Toaster für 2-4 Brotscheiben
LUXE 2-4 slots toaster
Torradeira LUXE para 2-4 fatias de pão

Ref	€	W	U.Venta
69164	86,90	1400	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Selector/Selector	Ranuras/Slots	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69294	220-240 V; 50/60 Hz	1800 W	2-4 ranuras · 2-4 groves	15x3 cm	37x21x22 cm	4,80 Kg
69296	220-240 V; 50/60 Hz	2500 W	2-4-6 ranuras · 2-4-6 groves	15x3 cm	46x22,5x22 cm	6,00 Kg
69164	220-240 V; 50/60 Hz	1400 W	2-4 ranuras · 2-4 grove	14x4 cm	32x26x19 cm	2,70 Kg