

# 1 Grill

Brasa  
Braise



## 1.1 CHARCOAL OVENS 28

HORNO DE BRASA  
FOUR À BRAISE

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

## 1.2 OPEN GRILLS 38

BRASAS ABIERTAS  
GRILLS OUVERTS

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

## 1.3 GRILLBOX 53

## 1.4 SMOKER 56

AHUMADOS  
FUMOIR

## 1.5 CHARCOAL 58

CARBÓN  
CHARBON

## 1.6 ACCESSORIES 60

ACCESORIOS  
ACCESSOIRES

## 1.7 GRILL COOKWARE AND PRESENTATION 62

MENAJE Y PRESENTACIÓN BRASA  
MATÉRIEL ET PRÉSENTATION À BRAISE

pujadas  
grill

OVEN 90

we  
grill

# Charcoal Ovens

*Hornos de brasa / Fours à braise*

# Charcoal Ovens

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Ash drawer.**

*Cajón recogecenizas.*  
*Tiroir à cendres.*

**Temperature maintaining drawer.**

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

**Storage space**

*Espacio de almacenaje*  
*Espace de stockage*

**Front wheels with brakes.**  
**Also available with adjustable foot.**

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



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

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

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



**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.*

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

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

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

# 1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa  
Fours à braise



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



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

# Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa  
Fours à braise

## Premium Charcoal oven

Horno de brasa Premium  
Four à braise Premium



REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	€ / u
P850501R			●	12.833,15
P850501B	Oven 50	69 x 57 x 163	●	12.833,15
P850501SS			●	12.833,15
P850901R			●	13.808,60
P850901B	Oven 90	69 x 66 x 173	●	13.808,60
P850901SS			●	13.808,60
P851401R			●	15.866,90
P851401B	Oven 140	87 x 86 x 179	●	15.866,90
P851401SS			●	15.866,90

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

## Classic Charcoal oven

Horno de brasa Classic  
Four à braise Classic



REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	€ / u
P850502R			●	11.094,30
P850502B	Oven 50	69 x 57 x 163	●	11.094,30
P850502SS			●	11.094,30
P850902R			●	12.013,25
P850902B	Oven 90	69 x 66 x 173	●	12.013,25
P850902SS			●	12.013,25
P851402R			●	14.062,80
P851402B	Oven 140	87 x 86 x 179	●	14.062,80
P851402SS			●	14.062,80



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



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 36



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 36



# 1.1 Charcoal ovens

Horno de brasa  
Fours à braise



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

## Functional Charcoal oven

Horno de brasa Funcional  
Four à braise Funcional



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

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	€ / u
P850503R			●	10.863,90
P850503B	Oven 50	69 x 57 x 163	●	10.863,90
P850503SS			●	10.863,90
P850903R			●	11.793,10
P850903B	Oven 90	69 x 66 x 173	●	11.793,10
P850903SS			●	11.793,10
P851403R			●	13.890,95
P851403B	Oven 140	87 x 86 x 179	●	13.890,95
P851403SS			●	13.890,95

GN not included  
GN no incluidas  
Bacs GN non inclus



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

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



# Charcoal ovens 1.1

Horno de brasa  
Fours à braise



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

## Essential Charcoal oven

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	€ / u
P850504R			●	10.299,05
P850504B	Oven 50	69 x 57 x 163	●	10.299,05
P850504SS			●	10.299,05
P850904R			●	11.230,60
P850904B	Oven 90	69 x 66 x 173	●	11.230,60
P850904SS			●	11.230,60
P851404R			●	13.272,60
P851404B	Oven 140	87 x 86 x 179	●	13.272,60
P851404SS			●	13.272,60

## Countertop Charcoal oven

Horno de brasa sobremesa  
Four à braise de table



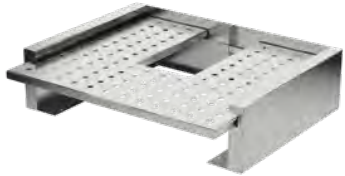
REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	€ / u
P850500R			●	8.803,80
P850500B	Oven 50	69 x 57 x 93	●	8.803,80
P850500SS			●	8.803,80
P850900R			●	9.706,90
P850900B	Oven 90	69 x 66 x 103	●	9.706,90
P850900SS			●	9.706,90
P851400R			●	11.719,50
P851400B	Oven 140	87 x 86 x 115	●	11.719,50
P851400SS			●	11.719,50

# 1.1 Charcoal ovens accessories

Complementos hornos brasa  
 Accessoires fours à braise



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



**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	📦	€/u
P85050CP	50	67,7 x 46,6 x 18,4	1	448,40
P85090CP	90	67,7 x 56,6 x 18,4	1	487,15
P85140CP	140	86 x 74,6 x 18,4	1	626,65

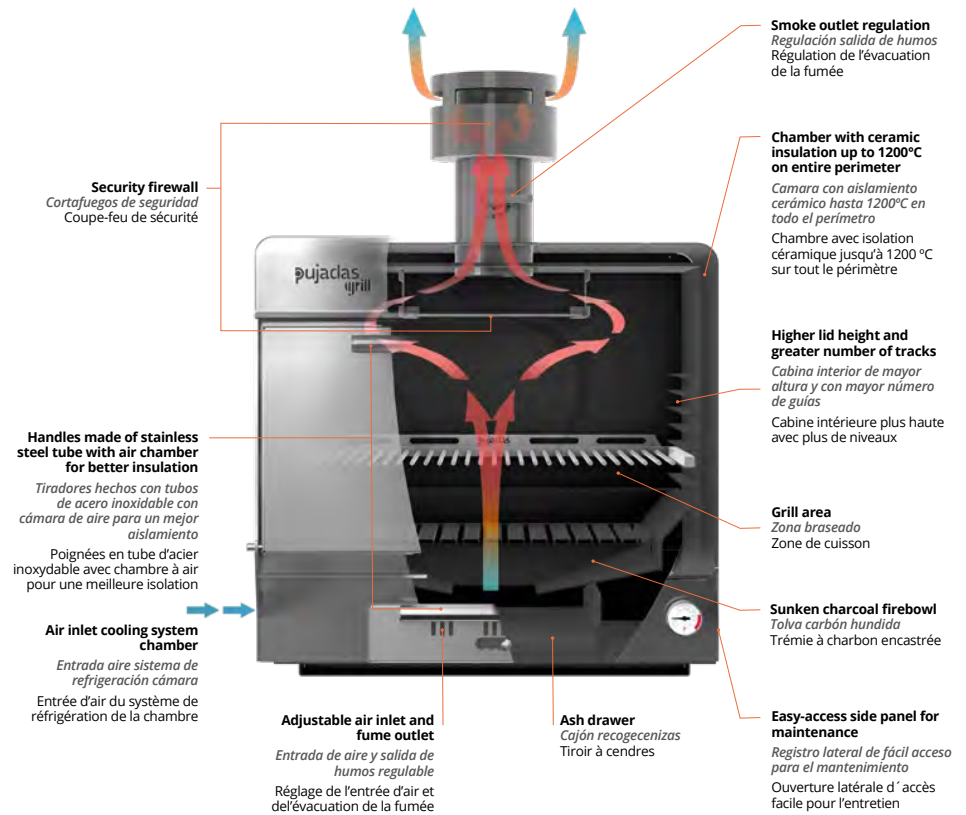
REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	📦	€/u
P8505004	50	58 x 36,7 x 2	1	393,70
P8509007	90	58 x 46,7 x 2	1	484,15
P8514007	140	76,6 x 64,8 x 2	1	514,85

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

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



# Oven operation





# Open Grills

*Brasas abiertas / Grills ouverts*



# Open grill

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

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

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

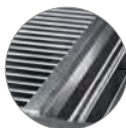
*Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.*

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

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

**Removable rack and tempering bar.**

*Parrilla extraíble y barra atemperadora. Grille amovible et barre pour remise en température.*



**Large cooking surface available with V-shaped and rod bar grills.**

*Amplia superficie de cocción, disponible con parrillas en V y con varillas. Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.*

**Refractory brick base.**

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

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

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

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

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

**Front wheels with brakes.**

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

**Available with adjustable feet.**

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



**Handwheel for easy elevation up to 400 mm.**

*Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm. Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.*

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

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

**Grease collector.**

*Recogedor de grasa. Collecteur de graisse.*

**GN 1/1 rails.**

*Guías GN 1/1. Glissières GN 1/1*



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

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



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



# 1.2 Open Grills

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

## Open grill

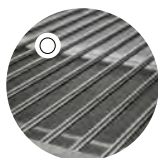
Brasa abierta  
Grill ouvert



REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	☐	€ / u
P8581010R	●	○	1	13.986,15
P8581011R	●	∇	1	13.986,15
P8581010B	●	○	1	13.986,15
P8581011B	●	∇	1	13.986,15
P8581010SS	●	○	1	13.986,15
P8581011SS	●	∇	1	13.986,15



V shape grill  
Parrilla 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



# Open Grills 1.2

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

## Countertop Open grill

Brasa abierta de sobremesa  
Grill ouvert de table

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	☐	€ / u
P8581000R	●	○	1	11.196,10
P8581001R	●	∇	1	11.196,10
P8581000B	●	○	1	11.196,10
P8581001B	●	∇	1	11.196,10
P8581000SS	●	○	1	11.196,10
P8581001SS	●	∇	1	11.196,10



## Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractoria  
Grill ouvert sans base réfractaire

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	☐	€ / u
P8581030R	●	○	1	8.210,25
P8581031R	●	∇	1	8.210,25
P8581030B	●	○	1	8.210,25
P8581031B	●	∇	1	8.210,25
P8581030SS	●	○	1	8.210,25
P8581031SS	●	∇	1	8.210,25



Anchors for fixing  
Anclajes para fijación  
Ancrages pour la fixation

Install on refractory brick base  
Instalar sobre base de ladrillo refractorio  
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.

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

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

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

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

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

**Available in black, red or stainless steel**  
*Disponibile 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.**  
*Disponibile con pies regulables.*  
*Disponible avec pieds réglables en hauteur.*



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

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

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



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

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

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

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

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

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

**GN 1/1 rails.**  
*Guías GN 1/1*  
*Glossières GN 1/1*

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

# 1.2 Open Grills

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

## Open grill lite

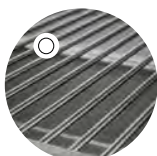
Brasa abierta lite  
Grill ouvert lite



REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	€ / u
P8583010R	●	2	○	11.628,65
P8583011R	●	2	∇	11.628,65
P8583010B	●	2	○	11.628,65
P8583011B	●	2	∇	11.628,65
P8583010SS	●	2	○	11.628,65
P8583011SS	●	2	∇	11.628,65
P8583110R	●	1	○	11.411,35
P8583111R	●	1	∇	11.411,35
P8583110B	●	1	○	11.411,35
P8583111B	●	1	∇	11.411,35
P8583110SS	●	1	○	11.411,35
P8583111SS	●	1	∇	11.411,35
P8583210R	●	0	○	11.194,05
P8583211R	●	0	∇	11.194,05
P8583210B	●	0	○	11.194,05
P8583211B	●	0	∇	11.194,05
P8583210SS	●	0	○	11.194,05
P8583211SS	●	0	∇	11.194,05



V shape grill  
Parrilla en V  
Grille en V



Rod bar grill  
Parrilla con varillas  
Grille ronde



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

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



# Open Grills 1.2

Brasas abiertas  
Grills ouverts



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL  
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD  
FABRIQUÉS EN ACIER INOXIDABLE 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	€ / u
P8583000R	●	2	○	9.030,25
P8583001R	●	2	∇	9.030,25
P8583000B	●	2	○	9.030,25
P8583001B	●	2	∇	9.030,25
P8583000SS	●	2	○	9.030,25
P8583001SS	●	2	∇	9.030,25
P8583100R	●	1	○	8.812,95
P8583101R	●	1	∇	8.812,95
P8583100B	●	1	○	8.812,95
P8583101B	●	1	∇	8.812,95
P8583100SS	●	1	○	8.812,95
P8583101SS	●	1	∇	8.812,95
P8583200R	●	0	○	8.595,65
P8583201R	●	0	∇	8.595,65
P8583200B	●	0	○	8.595,65
P8583201B	●	0	∇	8.595,65
P8583200SS	●	0	○	8.595,65
P8583201SS	●	0	∇	8.595,65



## 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	€ / u
P8583030SS	●	2	○	6.852,15
P8583031SS	●	2	∇	6.852,15
P8583130SS	●	1	○	6.634,85
P8583131SS	●	1	∇	6.634,85
P8583230SS	●	0	○	6.417,55
P8583231SS	●	0	∇	6.417,55



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



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



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



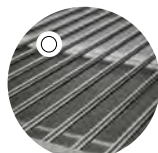
\* Suitable for firebasket  
\* Compatible con leñero  
\* Compatible avec brûleur à bois

REF	W x D x H cm	Grill Parrilla Grill	☐	€ / u
<b>P858100</b>	86,2 x 53,6 x 2	○	1	919,45
<b>P858101</b>	86,2 x 53,6 x 2	∇	1	919,45

REF	W x D x H cm	Grill Parrilla Grill	☐	€ / u
<b>P858300*</b>	44,6 x 46,4 x 2	○	1	806,70
<b>P858301*</b>	44,6 x 46,4 x 2	∇	1	806,70
<b>P858310</b>	58 x 46,4 x 2	○	1	812,85
<b>P858311</b>	58 x 46,4 x 2	∇	1	812,85



V shape grill  
Parilla en V  
Grille en V



Rod bar grill  
Parrilla con varillas  
Grille ronde



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

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

P. 402



# Robata

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

**Perfect for kitchens with limited space.**

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

*Perfecta para cocinas con espacio limitado.*

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

*Ideal pour cuisines avec un espace limité.*

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

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

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

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

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

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

**GN 1/1 rails**  
*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.*

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

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



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

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

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

## 1.2 Open Grills

Brasas abiertas  
Grills ouverts



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

### Robata

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	☐	€ / u
P8582010R	●	○	1	8.048,30
P8582010B	●	○	1	8.048,30
P8582010SS	●	○	1	8.048,30



# Grillbox

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

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

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

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

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

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



### Countertop Robata

Robata de sobremesa  
Robata de table

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	☐	€ / u
P8582000R	●	○	1	5.242,90
P8582000B	●	○	1	5.242,90
P8582000SS	●	○	1	5.242,90



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



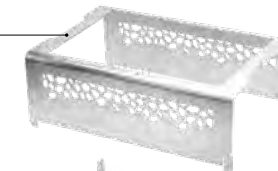
Charcoal container.  
Carbonera.  
Espace charbon.



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.



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



x5

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

# 1.3 Grillbox

# Grillbox 1.3

## Stainless steel tabletop barbecue

Barbacoa sobremesa acero inox  
Barbecue de table acier inox



REF	W x D x H cm		€ / u
P85200	37 x 26 x 15	1	260,70

## Stainless Steel tabletop barbecue Duo

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



REF	W x D x H cm		€ / u
P85220	66 x 26 x 15	1	406,95

## P85202 Enamelled cast iron reversible grill

Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado  
Grille réversible en fonte émaillée



REVERSIBLE

REF	W x D x H cm	Kg		€ / u
P85202	37 x 21,5 x 1,8	3,5	1	55,00

## P85203 Rod bar grill

Parrilla de varilla  
Grille ronde



REF	W x D x H cm	Kg		€ / u
P85203	29,7 x 21,5 x 1,2	1,2	1	69,00

## P2960001 Stainless steel tray

Llana inox  
Plaque inox



REF	W x D x H cm		€ / u
P2960001	29,3 x 19,3 x 2	1	19,65

## P85201 Basalt stone

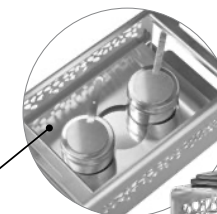
Piedra de basalto  
Pierre de basalte



REF	W x D x H cm		€ / u
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1	26,60

## P85204 Fuel holder base

Base para quemadores de combustible  
Base pour brûleurs à combustible



REF	W x D x H cm	Kg		€ / u
P85204	33 x 23 x 2,8	0,55	1	24,85

## P85222 GrillBox lid

Tapa GrillBox  
Couvercle GrillBox



REF	W x D x H cm		€ / u
P85222	29,7 x 19,6 x 11,2	1	110,00

## P85223 Gripper

Pala  
Pelle



REF	L cm		€ / u
P85223	30	12	20,00

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

## Burner holder for chafing dish

Contenedor para combustible de chafing dish  
Porte-brûleur pour chafing dish



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

## Skewer

Pincho  
Brochette



# Smoker 1.4

Ahumados  
Fumoir

# Smoker

## Highly resistant to large-scale work volumes

Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo

Très résistant aux grands volumes de travail



**Smoker**  
Ahumador  
Fumoir

**Smoking Valve**  
Válvula para aromatizar  
Vanne aromatisante

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

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

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

The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus. Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

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

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

## PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar

Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

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

Válvulas de silicona alimentaria con 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

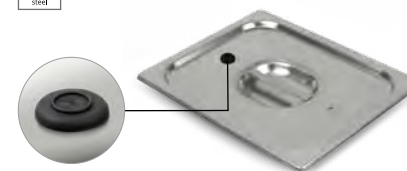
Ahumador  
Fumoir



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1	75,45



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



REF	GN	cm	📦	€/u
NEW P110000A	1/1	53 x 32,5	1	38,15
NEW P120000A	1/2	32,5 x 26,5	1	27,35

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

Idéal 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.

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



P85232  
Oak / Roble / Chêne

P85231  
Beech / Haya / Hêtre

REF	Ø cm	📦	€/u
P209020A	20	1	19,45
P209024A	24	1	20,50
P209028A	28	1	24,15
P209032A	32	1	26,35

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.

REF	Ø cm	H cm	gr	📦	€/u
P85231	7,5	9	80	1	5,60
P85232	7,5	9	80	1	6,25



# 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 raturado 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 sacs par pallet  
28 sacs par palette

### FEATURES / CARACTERÍSTICAS / CARACTÉRISTIQUES

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

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

REF	Tube weight Peso tubo Poids tube		€ / pack
P852000	205 g	1	122,40

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

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



REF	Kg		€ / u
P850101	± 4	1	42,50

## P850104 Whisky aromatic oak chips Astillas de roble con aroma whisky Copeaux de chêne à l'arôme de whisky



REF	Kg		€ / u
P850104	± 2	1	37,30

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

## P850102 Sherry aromatic oak chips Astillas de roble con aroma fino Copeaux de chêne à l'arôme de xérès



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

REF	Kg		€ / u
P850102	± 2	1	37,30

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

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

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

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

# 1.6 Accessories

Accesorios  
Accessoires



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



REF	L cm		€ / u
P851004	33,5	120	43,20

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



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

REF	L cm		€ / u
4791210	30,5	12	10,90
4791610	40,6	12	13,55

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



**Scalloped**  
*Festoneada*  
*Festonné*

REF	L cm		€ / u
4781210	30,5	12	10,90
4781610	40,6	12	13,65

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



REF	L cm		€ / u
P607100	18	120	18,65

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



REF	L cm		€ / u
P607000	19	10	13,15



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



REF	W x D x H cm		€ / u
P851005S	65 x 10 x 3,5	1	45,25
P851005L	85 x 10 x 3,5	1	47,90

# Accessories 1.6

Accesorios  
Accessoires

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



REF	W x D x H cm		€ / u
P851006S	35 x 15 x 12	1	47,25
P851006L	54 x 15 x 20	1	53,95

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



REF	L cm		€ / u
P851007	23,5	1	57,90
RE851008	23,5	1	16,55

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



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. Convient aux fours à charbon de bois et aux grills ouverts.

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

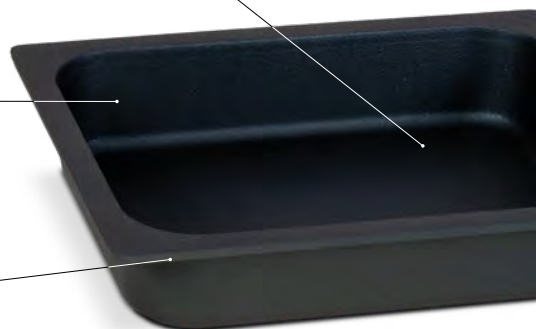
Con recubrimiento cerámico antiadherente de 3 capas que garantiza una larga durabilidad incluso con un uso intensivo

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

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

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

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



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



REF	W x D x H cm		€ / u
P851165	53 x 32,5 x 6,5	1	218,00

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



REF	W x D x H cm		€ / u
P851265	32,5 x 26,5 x 6,5	1	138,70

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



REF	W x D x H cm		€ / u
P851325	32,5 x 17,6 x 2,5	1	71,75

# Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 86

Black Series



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 110

Black Pro



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 518

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



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 519

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



## 1.7 Grill cookware and presentation

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise

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

**Steel Pro 1921 Series**



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

**Steel Classic**



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

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



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

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



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

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



## Grill cookware and presentation 1.7

Menaje y presentación brasa  
Matériel et présentation à braise

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

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



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

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



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

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



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



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



# 2 Cookware

Batería de Cocina  
Batterie de Cuisine





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

# Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?

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

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

# Which handle type should I choose?

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



## RIVET ATTACHMENT

FIJACIÓN CON REMACHE  
FIXATION AVEC RIVET



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

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

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

## DIRECT WELDING ATTACHMENT

FIJACIÓN CON SOLDADURA DIRECTA  
FIXATION AVEC SOUDURE DIRECTE



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

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

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

## INDIRECT WELDING ATTACHMENT

FIJACIÓN CON SOLDADURA INDIRECTA  
FIXATION AVEC SOUDURE INDIRECTE



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

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

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

# Which diffuser bottom type should I choose?

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

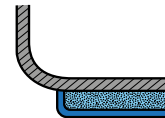


The bottom is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

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

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

## TECHNICAL TÉCNICO TECHNIQUE

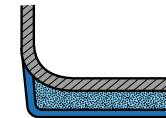


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

Aplicación de un sandwich 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

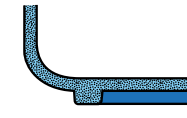


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body

Aplicación de un sandwich 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

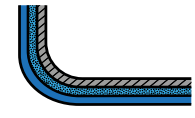


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

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 FONDOS SONT COMPATIBLES AVEC LES PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION.

Stainless steel 304  
Acero inoxidable 304  
Acier inoxydable 304

Aluminium  
Aluminio  
Aluminium

Ferritic stainless steel  
Acero inoxidable ferrítico  
Acier inoxydable ferritique

# Which cookware do you need?

¿Qué batería necesitas?

Quelle batterie de cuisine vous faut-il ?



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



# 2.1 INOX PRO



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

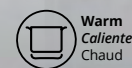
**Induction: technical sandwich base (stainless steel - aluminium - stainless steel)**

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

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



**Efficacy**  
*Eficacia*  
 Efficacité



## 2.1 Inox Pro



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P218016	16	16,0	3,0	1	46,45
P218018	18	18,0	4,5	1	55,35
P218020	20	20,0	6,2	1	57,25
P218024	24	24,0	10,0	1	72,05
P218028	28	28,0	16,5	1	104,65
P218030	30	30,0	21,2	1	139,15
P218032	32	32,0	24,0	1	146,40
P218035	35	35,0	33,6	1	177,20
P218040	40	40,0	50,0	1	213,65
P218045	45	45,0	72,0	1	271,80
P218050	50	50,0	98,0	1	433,35
P218060	60	55,0	155,0	1	604,70

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P216016	16	11,0	2,1	1	42,35
P216018	18	12,0	3,0	1	46,55
P216020	20	13,0	4,0	1	49,65
P216024	24	14,0	6,3	1	57,75
P216028	28	17,5	10,2	1	77,15
P216030	30	18,0	12,7	1	97,90
P216032	32	19,0	15,2	1	98,05
P216035	35	21,0	20,2	1	135,55
P216040	40	25,0	31,4	1	172,15
P216045	45	28,0	44,5	1	194,05
P216050	50	30,0	59,0	1	271,45
P216060	60	35,0	99,0	1	401,65

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P217016	16	7,5	1,5	1	40,20
P217018	18	8,0	2,0	1	44,60
P217020	20	8,0	2,5	1	46,45
P217024	24	9,50	4,3	1	51,00
P217028	28	11,0	6,7	1	71,30
P217030	30	12,0	8,4	1	93,30
P217032	32	12,5	10,0	1	96,60
P217035	35	14,0	13,6	1	126,80
P217040	40	15,5	19,5	1	145,50
P217045	45	17,0	27,0	1	163,70
P217050	50	20,0	39,0	1	235,40
P217060	60	23,0	65,0	1	341,60

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P205020	20	6,0	1,9	1	43,45
P205024	24	6,0	2,7	1	47,80
P205028	28	6,0	3,7	1	67,25
P205030	30	6,0	4,3	1	72,05
P205032	32	6,0	4,7	1	85,90
P205035	35	7,0	6,7	1	110,10
P205040	40	8,0	10,0	1	123,50
P205045	45	8,5	12,0	1	144,05
P205050	50	9,0	17,5	1	194,60
P205060	60	10,0	28,0	1	281,75



**P209** Lid  
*Tapa*  
Couvercle



REF	Ø cm	☐	€ / u
P209016	16	1	11,05
P209018	18	1	12,40
P209020	20	1	13,95
P209024	24	1	15,20
P209028	28	1	17,40
P209030	30	1	19,90
P209032	32	1	21,55
P209035	35	1	25,30
P209040	40	1	30,05
P209045	45	1	36,70
P209050	50	1	44,60
P209060	60	1	62,90

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P202016	16	11,0	2,1	1	37,30
P202018	18	12,0	3,0	1	40,30
P202020	20	13,0	4,0	1	44,45
P202024	24	14,0	6,3	1	53,15
P202028	28	17,5	10,2	1	74,40
P202032	32*	19,0	15,2	1	100,75

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P200116	16	7,5	1,5	1	37,65
P200120	20	10,0	3,1	1	44,25

## Inox Pro 2.1

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P201016	16	7,5	1,5	1	34,00
P201018	18	8,0	2,0	1	36,20
P201020	20	8,0	2,5	1	37,90
P201024	24	9,5	4,3	1	44,15
P201028	28	11,0	6,7	1	64,10
P201032	32*	12,5	10,0	1	95,25

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P200012	12	7,0	0,7	1	31,15
P200014	14	7,0	1,0	1	33,05
P200016	16	7,5	1,5	1	35,25
P200018	18	9,0	2,3	1	39,40
P200020	20	10,0	3,1	1	42,65
P200022	22	11,0	4,2	1	46,10
P200024	24	12,0	5,4	1	52,85
P200028	28	14,0	8,6	1	71,05

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P214016	16	6,0	1,0	1	41,15
P214018	18	6,0	1,2	1	44,30
P214020	20	6,5	1,6	1	47,00
P214022	22	7,0	2,1	1	48,95
P214024	24	7,5	2,7	1	53,45

## 2.1 Inox Pro



### P2003 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P200320	20	7,5	1,8	1	43,40
P200324	24	8,5	3,0	1	48,15

### P204 Sauté pan Sautex Sauteuse



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u	
P240040	A	40	20,0	20,0	1	276,70
	B	32	32,0	24,0		
P240050	A	50	25,0	40,0	1	390,95
	B	40	40,0	50,0		

### P203 Bain marie Baño maría Bain-marie



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P203016	16	16,0	3,0	1	42,15
P203018	18	18,0	4,5	1	49,45
P203020	20	20,0	6,2	1	53,75
P203024	24	24,0	10,0	1	67,35

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P204020	20	6,0	1,9	1	37,95
P204024	24	6,0	2,7	1	43,35
P204028	28	6,0	3,7	1	61,00
P204030	30	6,0	4,3	1	68,35
P204032	32	6,0	4,7	1	71,40
P204035	35	7,0	6,7	1	100,75
P204040*	40	8,0	10,0	1	114,45

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



With lid  
Con tapa  
Avec couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u	
P242024	A	24	14,0	6,3	1	154,85
	B	24	24,0	10,0		
P242028	A	28	17,5	10,0	1	207,75
	B	28	28,0	16,5		
P242032	A	32	19,0	15,0	1	251,00
	B	32	32,0	24,0		
P242035	A	35	21,0	20,0	1	308,25
	B	35	35,0	33,6		



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



Ø holes  
agujeros  
trous  
4 mm

Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P241040	40	20,0	20,0	1	106,95
P241050	50	25,0	40,0	1	158,15

### P244 Steam pot Conjunto vaporera Cuit vapeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u	
P244024	A	24	14,0	6,3	1	143,45
	B	24	14,0	6,3		
P244028	A	28	17,5	10,0	1	181,00
	B	28	17,5	10,0		
P244032	A	32	19,0	15,0	1	217,15
	B	32	19,0	15,0		
P244035	A	35	21,0	20,0	1	267,00
	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	☐	€/ u
P224023	A 23,0	12	74,65
P224026	B 26,0	6	91,10

## Inox Pro 2.1

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



Ø holes  
agujeros  
trous  
4 mm

Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P243024	24	14,0	6,3	1	67,30
P243028	28	17,5	10,0	1	86,35
P243032	32	19,0	15,0	1	96,55
P243035	35	21,0	20,0	1	125,20

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



Without lid  
Sin tapa  
Sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P223035	35	21,0	20,2	1	448,90
P223040	40	25,0	31,4	1	549,10

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

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P248028	28	28,0	16,5	1	257,35
P248032	32	32,0	24,0	1	304,85
P248035	35	35,0	33,6	1	345,90
P248040	40	40,0	50,0	1	383,65
P248045	45	45,0	72,0	1	517,95

# 2.2 TOP LINE



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

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

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

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

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

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

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

**Efficacy**  
*Eficacia*  
Efficacité



# Top Line 2.2



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P290120	20	20,0	6,20	1	62,70
P290124	24	24,0	10,00	1	77,95
P290128	28	28,0	16,50	1	113,35
P290130	30	30,0	21,20	1	139,80
P290132	32	32,0	24,00	1	147,40
P290135	35	35,0	33,60	1	178,30
P290140	40	40,0	50,00	1	214,70
P290145	45	45,0	72,00	1	264,40
P290150	50	50,0	98,00	1	436,45

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P292120	20	13,0	4,00	1	50,00
P292124	24	14,0	6,30	1	58,30
P292128	28	17,5	10,20	1	79,45
P292130	30	18,0	12,70	1	100,60
P292132	32	19,0	15,20	1	101,65
P292135	35	21,0	20,20	1	140,15
P292140	40	25,0	31,40	1	177,25
P292145	45	28,0	44,50	1	193,45
P292150	50	30,0	59,00	1	270,35
P292160	60	35,0	99,00	1	400,75

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P291120	20	8,0	2,50	1	49,55
P291124	24	9,5	4,30	1	56,35
P291128	28	11,0	6,70	1	74,25
P291130	30	12,0	8,40	1	93,70
P291132	32	12,5	10,00	1	94,45
P291135	35	14,0	13,60	1	127,75
P291140	40	15,5	19,50	1	146,25
P291145	45	17,0	27,00	1	162,65
P291150	50	20,0	39,00	1	234,45
P291160	60	23,0	65,00	1	340,90

**P299 Lid**  
*Tapa*  
Couvercle



REF	Ø cm	☐	€/u
P299020	20	1	13,15
P299024	24	1	15,40
P299028	28	1	19,00
P299030	30	1	20,40
P299032	32	1	22,35
P299035	35	1	26,50
P299040	40	1	29,80
P299045	45	1	36,15
P299050	50	1	44,70
P299060	60	1	58,35

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P293132	32	6,0	4,70	1	86,80
P293135	35	7,0	6,70	1	110,85
P293140	40	8,0	10,00	1	127,30

# 2.3 COOL LINE



**EXCLUSIVE**

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

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

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

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



Ref. colour  
Ref. color  
Ref. couleur

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P490620 + COLOR	20	13,0	3,7	1	111,05
P490624 + COLOR	24	14,0	5,8	1	128,25
P490628 + COLOR	28	17,5	9,5	1	156,05
P490632 + COLOR	32	19,0	14,0	1	172,60

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P490724 + COLOR	24	9,5	3,9	1	124,45
P490728 + COLOR	28	11,0	5,8	1	142,80
P490732 + COLOR	32	12,5	8,9	1	161,60

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P490928 + COLOR	28	6,0	3,7	1	142,80
P490932 + COLOR	32	6,0	4,7	1	161,60

**P4900CO** Saucepan  
Cazo recto  
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P490016 + COLOR	16	7,5	1,5	1	51,25

# 2.4 INOX FIRST



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

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

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

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

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

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



# Inox First 2.4



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P458024	24	20,0	9,00	1	75,80
P458028	28	24,0	14,50	1	101,90

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P456016	16	11,0	2,20	1	40,35
P456020	20	13,0	4,10	1	51,70
P456024	24	14,0	6,30	1	65,50
P456028	28	16,0	9,80	1	92,65

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P457016	16	7,5	1,50	1	35,80
P457020	20	8,0	2,50	1	45,70
P457024	24	9,5	4,30	1	60,10
P457028	28	11,0	6,70	1	82,10

**P454 Saucepan**  
*Cazo recto*  
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P454012	12	7,0	0,70	1	22,15
P454014	14	7,0	1,00	1	23,75
P454016	16	7,5	1,50	1	31,30
P454018	18	9,0	2,30	1	35,05

# 2.5 BLACK SERIES



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

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

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

**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.

**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.

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

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

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



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

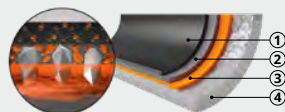
*Sistema de tres capas con una excelente resistencia a la abrasión un efecto antiadherente extremadamente duradero. DESARROLLADO PARA USO PROFESIONAL.*  
Système à trois couches avec une excellente résistance à l'abrasion et un effet antiadhésif extrêmement durable. DÉVELOPPÉ POUR UN USAGE PROFESSIONNEL.

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

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

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

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



## Black Series 2.5



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



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	☐	€ / u
P144116	16	5,0	0,80	0,35	4	17,95
P144120	20	6,0	1,50	0,48	4	22,65
P144124	24	7,0	2,65	0,70	4	28,90
P144128	28	7,5	3,95	0,96	4	36,95
P144132	32	8,0	5,40	1,12	2	46,90
P144136	36	8,5	7,25	1,56	2	56,90
P144140	40	8,5	8,60	1,66	2	69,40

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	☐	€ / u
P144324	24	18	6,9	1,22	4	36,95
P144328	28	20	10,3	1,68	4	46,90

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



REF	Ø cm	☐	€ / u
P144016	16	4	9,05
P144020	20	4	10,10
P144024	24	4	11,35
P144028	28	4	12,60
P144032	32	4	14,20
P144036	36	4	16,90
P144040	40	4	18,90



**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 BOITES COMPLETES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

# 2.6 CENTURY



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

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

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

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

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

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

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

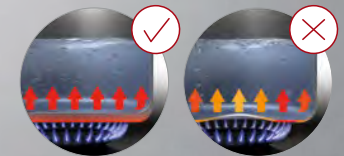
Poignées sous forme de tube en acier inoxydable : robustes et isolantes de la chaleur.

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

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

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

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



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

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

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



## 2.6 Century



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



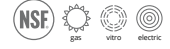
REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P118324	24	24,0	10,0	1	68,15
P118328	28	28,0	16,5	1	83,20
P118332	32	32,0	25,5	1	98,85
P118335	35	35,0	33,6	1	118,85
P118340	40	40,0	50,0	1	153,15
P118345	45	45,0	72,0	1	180,90
P118350	50	50,0	98,0	1	212,35
P118360	60	60,0	155,0	1	311,75

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P116324	24	14,0	6,3	1	57,40
P116328	28	17,5	10,2	1	67,05
P116332	32	19,0	15,2	1	87,40
P116335	35	21,0	20,2	1	92,10
P116340	40	25,0	31,4	1	121,50
P116345	45	28,0	44,5	1	138,00
P116350	50	31,0	60,8	1	178,35
P116360	60	37,0	104,6	1	241,85

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P117324	24	9,5	4,3	1	48,00
P117328	28	11,0	6,7	1	56,10
P117332	32	12,5	10,0	1	66,05
P117335	35	14,0	13,0	1	76,60
P117340	40	16,0	20,0	1	93,30
P117345	45	18,0	28,0	1	110,65
P117350	50	21,0	41,0	1	133,55
P117360	60	25,0	70,0	1	205,45

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P115320	20	5,5	1,75	1	31,95
P115324	24	6,0	2,75	1	37,25
P115340	40	8,0	10,00	1	73,25

## Century 2.6



**P1123** Lid  
*Tapa*  
Couvercle



REF	Ø cm	☐	€ / u
P112324	24	1	18,45
P112328	28	1	21,35
P112332	32	1	24,60
P112335	35	1	27,15
P112340	40	1	31,65
P112345	45	1	34,65
P112350	50	1	40,70
P112360	60	1	50,85

**P1043** Saucepan  
*Cazo recto*  
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P104318	18	9	2	1	35,25
P104320	20	10	3	1	37,95
P104324	24	12	5	1	45,05

**P1063** Sauté pan  
*Sautex*  
Sautéuse



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P106320	20	5,5	1,75	1	31,35
P106324	24	6,0	2,75	1	35,15

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P103322	22	11	3	1	43,85

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 113

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



# 2.7 TRIBUTE



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

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

*Couvercle en acier inoxydable avec poignée antimicrobienne naturelle complètement soudée.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

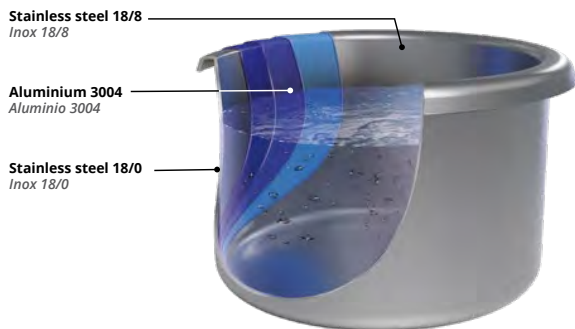


# Tribute by VOLLRATH



# Tribute 2.7

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

## 775 Stock pot Olla recta Marmite traiteur



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
77519	22	14,6	5,6	1	160,25
77520	24	15,2	7,5	1	201,35
77521	30	15,9	11,4	1	234,35
77522	30	21,6	15,1	1	494,30
77523	35	19,7	18,9	1	527,95

## 776 Sauce Pot Cacerola alta Braising



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
77760	12	13,7	9,4	1	237,55
77761	14	14,2	14,1	1	469,45

## 702111 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
702111	28	8,9	4,5	1	108,00

## 7021 Sauce Pan Cazo recto Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
702115	16	7,6	1,4	1	66,75
702125	18	8,9	2,4	1	76,40
702135	20	10,5	3,3	1	96,10
702145	22	10,5	3,3	1	111,25

## 693 Lid Tapa Couvercle



REF	Ø cm	☐	€/u
69325	16	1	47,25
69328	20	1	54,45
69329	22	1	52,95
69410	24	1	68,25
69412	30	1	75,35
69414	35	1	86,30

## P234 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P234020	20	7,5	1,8	1	76,25
P234024	24	8,5	3,0	1	84,60

# 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 ?



**STAINLESS STEEL**  
ACERO INOX  
ACIER INOX



**PRESSED ALUMINIUM**  
ALUMINIO  
ALUMINIUM

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



**CAST & FORGED ALUMINIUM**  
ALUMINIO FUNDICIÓN  
FONTE D' ALUMINIUM



**MULTI-PLY**  
MULTIMETAL  
MULTIMÉTAL



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

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

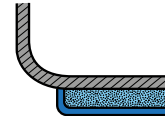


The bottom of a frying pan is the main component responsible for the exchange of heat between the heat source and food. The type of bottom applied will depend on the frying pan's material:

*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

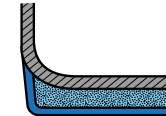


Application of a ferritic stainless steel sandwich with an aluminium diffuser inside. Perfect joint and seal with the base.

*Aplicación de un sandwich 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

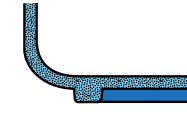


Application of a stainless steel and aluminium sandwich that covers the entire base. Closure on the curvature of the pan's body

*Aplicación de un sandwich 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

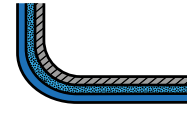


Designed for aluminium articles suitable for use with induction cookers, based on applying a ferritic stainless steel disc to the bottom of the product. There are different techniques used to complete this operation.

*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 FONDOS 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

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES



	Stainless Steel Acero Inoxidable Acier Inox					Multiply Multimetal Multi-metal
	INOX PRO	COOL LINE	INOX PRO CERAMIC	INOX PRO EXPERT	INOX FIRST	TRIBUTE
						
INDUCTION TYPE TIPO INDUCCION TYPE INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT				-		CERAMIGUARD® II
WALL/BASE THICKNESS GROSOR PARED/BASE 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 TIPO FONDO INDUCCION TYPE DE FOND INDUCTION	Technical Técnico Technique	Technical Técnico Technique	Technical Técnico Technique	Technical Técnico Technique	Encapsulated Encapsulado Encapsulé	Multi-ply Multimetal Multi-metal
NON-STICK ANTIADHERENCIA ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★★
MECH. STRENGTH* RESIST. MECÁNICA* RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** RESIST. ABRASION** RESIST. ABRASION**	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. TRANSM. TEMP. TRANSM. TEMP.	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE TEMP. EN LA BASE 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 Aluminio Aluminium					Carbon Steel Acero al carbono Acier au carbone	
	BLACK PRO	ALU PRO	ALU PRO CERAMIC	ALU PRO EXPERT	ALU FIRST	STEEL PRO	STEEL EXPERT
							
INDUCTION TYPE TIPO INDUCCION TYPE INDUCTION	 INDUCTION	 INDUCTION	 INDUCTION	-	 INDUCTION	 FULL INDUCTION	 FULL INDUCTION
COATING ANTIADHERENTE REVÊTEMENT				-			-
WALL/BASE THICKNESS GROSOR PARED/BASE 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 TIPO FONDO INDUCCION TYPE DE FOND INDUCTION	Induction disc Disco inducción Disque à induction	Induction disc Disco inducción Disque à induction	Induction disc Disco inducción Disque à induction	-	Induction disc Disco inducción Disque à induction	Carbon steel Acero al carbono Acier au carbone	Carbon steel Acero al carbono Acier au carbone
NON-STICK ANTIADHERENCIA ANTI-ADHÉRENCE	★★★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★
MECH. STRENGTH* RESIST. MECÁNICA* RES. MÉCANIQUE*	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
ABRASION RESIST.** RESIST. ABRASION** RESIST. ABRASION**	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★
TEMP. TRANSM. TRANSM. TEMP. TRANSM. TEMP.	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
TEMPER. ON BASE TEMP. EN LA BASE 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

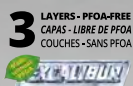


FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

Specially designed to achieve the best performance in the professional cooking

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

Conçue pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle



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

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

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

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

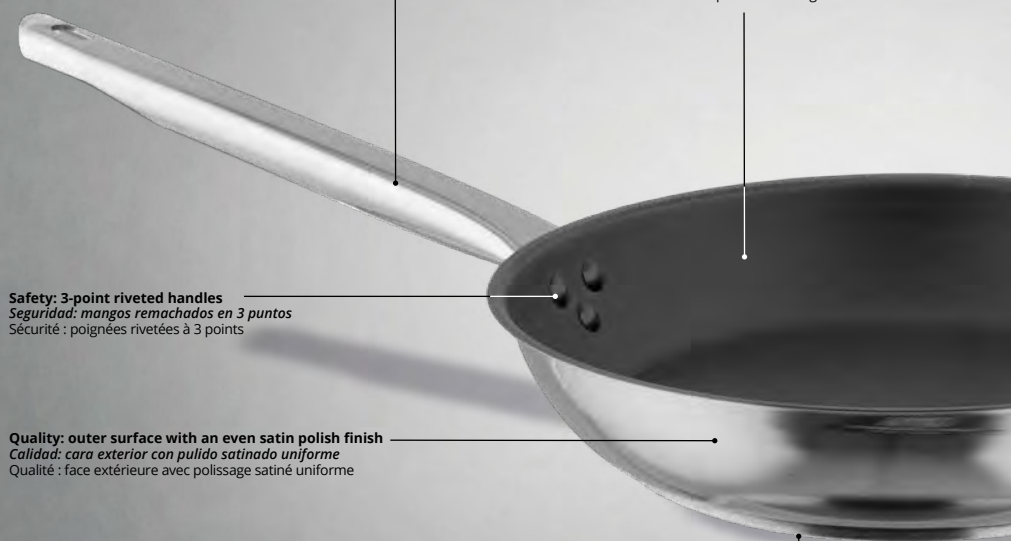
**Safety: 3-point riveted handles**  
*Seguridad: mangos remachados en 3 puntos*  
Sécurité : poignées rivetées à 3 points

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

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

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

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



# St/steel 3.1

Acero inoxidable  
Acier inoxydable

# INOX PRO



FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

## P220 Reinforced non-stick fry pan

*Sarten con antiadherente reforzado*

*Poêle avec antiadhésif renforcé*



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P220018	18	3,5	1	50,10
P220020	20	3,8	1	51,35
P220022	22	4,2	1	56,20
P220024	24	4,6	1	60,00
P220026	26	5,0	1	66,95
P220028	28	5,5	1	72,85
P220032	32	6,0	1	85,50
P220036	36	6,0	1	117,50
P220040	40	6,5	1	136,25

### Non-stick coating treatment

*Detalle tratamiento antiadherente*  
Détail application antiadhésif



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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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

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



## 3.1 St/steel

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## COOL LINE



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

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

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

Presentation: full-colour exterior finish for buffet use

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

Présentation : finition extérieure en couleur pour utilisation en buffet

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

Interior con 3 capas de recubrimiento antiadherente reforzado con tecnología Excalibur

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

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

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

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



### P4902CO Reinforced non-stick color fry pan

Sarten color con antiadherente reforzado  
Poêle couleur avec antiadhésif renforcé



REF	Color	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P490220A	Orange	20	3,8	1	58,05
P490224A	Orange	24	4,6	1	72,35
P490228A	Orange	28	5,5	1	86,55
P490220N	Black	20	3,8	1	58,05
P490224N	Black	24	4,6	1	72,35
P490228N	Black	28	5,5	1	86,55
P490220R	Red	20	3,8	1	58,05
P490224R	Red	24	4,6	1	72,35
P490228R	Red	28	5,5	1	86,55
P490220G	Grey	20	3,8	1	58,05
P490224G	Grey	24	4,6	1	72,35
P490228G	Grey	28	5,5	1	86,55

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 83



## St/steel 3.1

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX PRO CERAMIC



Ergos strong and durable tubular handle

Mango tubular Ergos sólido y robusto

Poignée tubulaire Ergos solide et robuste

Safety: 3-point riveted handles

Seguridad: mangos remachados en 3 puntos

Sécurité : poignées rivetées à 3 points

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

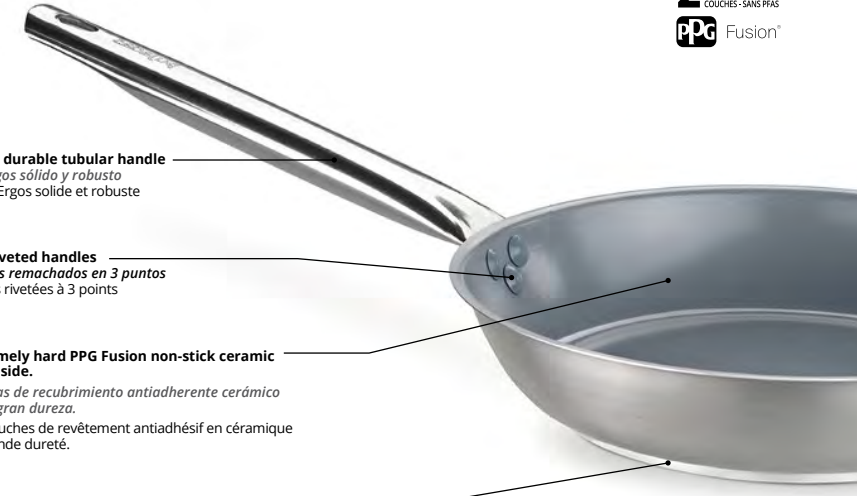
Interior con 2 capas de recubrimiento antiadherente cerámico Fusión de PPG de gran dureza.

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

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

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

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



### P2208 Ceramic non-stick fry pan

Sarten con antiadherente cerámico  
Poêle antiadhésive ceramique



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P220820	20	3,8	1	48,95
P220824	24	4,6	1	57,20
P220828	28	5,5	1	69,35
P220832	32	6,0	1	82,40

### 3.1 St/steel

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX PRO EXPERT



FRY PANS  
SARTÈNES  
POÈLES

WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

#### Ergos strong and durable tubular handle

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

#### Outstanding natural non-stick properties

Extraordinaria propiedad antiadherente natural  
Propriétés antiadhésives naturelles extraordinaires

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

Calidad: caras interior y exterior con pulido satinado uniforme

Qualité : faces intérieure et extérieure avec polissage satiné uniforme

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

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

#### P213 Fry pan

Sartén  
Poêle



REF	Ø cm	H cm		€/u
P213018	18	3,5	1	38,80
P213020	20	3,8	1	41,40
P213022	22	4,2	1	43,20
P213024	24	4,6	1	46,05
P213026	26	5,0	1	50,80
P213028	28	5,5	1	54,60
P213032	32	6,0	1	65,75
P213036	36	6,0	1	83,75
P213040	40	6,5	1	98,10

#### P2393 Round base wok

Wok con fondo redondo  
Wok à fond rond



REF	Ø cm	H cm	Lts		€/u
P239336	36	10,0	6,00	1	58,75

#### P2392 Flat base wok

Wok con fondo plano  
Wok à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts		€/u
P239236	36	9,0	5,50	1	58,75

### St/steel 3.1

Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX FIRST



FRY PANS  
SARTÈNES  
POÈLES



#### Riveted tubular cast handle

Mango de fundición tubular remachado  
Poignée en fonte tubulaire rivetée

#### 3 layers Quantanium coating

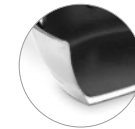
Antiadherente de 3 capas Quantanium  
Antiadhésif à 3 couches Quantanium

#### Full induction base

Base Full Induction  
Base Full Induction

#### Encapsulated diffuser bottom

Fondo difusor encapsulado  
Fond diffuseur encapsulé



#### P459 Non-stick fry pan

Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm		€/u
P459018	18	4,0	6	30,55
P459020	20	4,5	6	36,10
P459024	24	5,0	6	44,75
P459028	28	5,5	6	53,45
P459032	32	6,0	6	58,65



**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 COMPLETES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

# BLACK PRO



**NEW!**



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

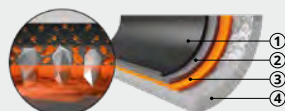
Grande base à induction très épaisse pour une transmission maximale de la chaleur.



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

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

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



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



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

**NEW!**



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P145020	20	4,5	4	30,40
P145022	22	5,0	4	32,40
P145024	24	5,0	4	35,45
P145026	26	5,5	4	39,35
P145028	28	6,0	4	43,85
P145030	30	6,0	4	47,35

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



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P145228	28	1,5	4	38,85

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



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P143043	43 x 25 x 5	4	57,95

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



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P145128	28	8	4	45,90

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



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P145328	28 x 28 x 5	4	54,90

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



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P143045	45 x 27 x 5	4	59,95



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.

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

# ALU PRO



FRY PANS  
SARTENES  
POÊLES

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 5 non-stick coating for intensive use.

Antiadherente de 3 capas Ilag Professional 5 para un uso intensivo.

Surface antiadhésive à 3 couches Ilag Professional 5 pour une utilisation intensive.

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

Cara exterior con pulido satinado uniforme y recubrimiento protector.

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

Stainless steel induction base for excellent performance in professional kitchens.

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

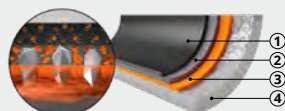
Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal de la cuisine professionnelle.



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

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

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



1. Surface sealing for highest abrasion resistance.

Sellado superficial para una máxima resistencia a la abrasión.  
Scellement de surface pour une résistance maximale à l'abrasion.

2. Highly reinforced mid coat for good wear resistance.

Capa intermedia reforzada para resistir al desgaste.  
Couche intermédiaire renforcée pour résister à l'usure.

3. Ceramic reinforced primer.

Imprimación reforzada con cerámico.  
Apprêt renforcé en céramique.

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

Sustrato especialmente preparado para una adhesión óptima del recubrimiento.  
Substrat spécialement préparé pour une adhérence optimale du revêtement.

# Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium



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



REF	Ø cm	H cm	Box	€/u
P128918	18	4,0	6	19,70
P128920	20	4,0	6	23,30
P128922	22	4,5	6	25,95
P128924	24	4,5	6	29,85
P128926	26	5,0	6	32,60
P128928	28	5,0	6	34,50
P128932	32	5,5	6	40,75
P128936	36	6,0	6	52,10



REF	Ø cm	H cm	Box	€/u
P128018	18	4,0	6	16,20
P128020	20	4,0	6	18,10
P128022	22	4,5	6	21,30
P128024	24	4,5	6	24,35
P128026	26	5,0	6	27,70
P128028	28	5,0	6	29,65
P128032	32	5,5	6	34,65
P128036	36	6,0	6	42,10
P128040	40	6,5	6	49,00

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



REF	Ø cm	H cm	Box	€/u
P120918	18	4,0	6	24,85
P120920	20	4,0	6	27,70
P120922	22	4,5	6	29,85
P120924	24	4,5	6	32,05
P120926	26	5,0	6	37,45
P120928	28	5,0	6	40,90
P120932	32	5,5	6	47,45
P120936	36	6,0	6	56,70



REF	Ø cm	H cm	Box	€/u
P120018	18	4,0	6	22,70
P120020	20	4,0	6	25,35
P120022	22	4,5	6	26,50
P120024	24	4,5	6	29,95
P120026	26	5,0	6	33,80
P120028	28	5,0	6	38,10
P120032	32	5,5	6	44,60
P120036	36	6,0	6	53,40
P120040	40	6,5	6	61,85



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

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



REF	Color	Ø cm	H cm	Box	€/u
P128124	Red	24	4,5	1	30,25
P128128	Red	28	5,0	1	36,30
P128132	Red	32	5,5	1	41,80
P128224	Yellow	24	4,5	1	30,25
P128228	Yellow	28	5,0	1	36,30
P128232	Yellow	32	5,5	1	41,80
P128324	Blue	24	4,5	1	30,25
P128328	Blue	28	5,0	1	36,30
P128332	Blue	32	5,5	1	41,80
P128424	Green	24	4,5	1	30,25
P128428	Green	28	5,0	1	36,30
P128432	Green	32	5,5	1	41,80



## 3.2 Aluminium

Aluminio  
Aluminium



### ALU PRO CERAMIC



**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 superficie, para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional.

Grande base à induction en acier inoxydable pour un rendement optimal dans une cuisine professionnelle.



#### P1208 Ceramic non-stick fry pan

Sartén con antiadherente cerámico  
Poêle antiadhésive céramique



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P120820	20	4,0	6	30,55
P120824	24	4,5	6	39,50
P120828	28	5,0	6	48,40
P120832	32	5,5	6	58,70



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

### ALU PRO EXPERT



WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

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

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

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

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

Cara exterior con pulido satinado uniforme con recubrimiento protector.

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



#### P127 Fry pan

Sartén  
Poêle



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P127024	24	4,5	1	28,10
P127028	28	5,0	1	35,45
P127032	32	5,5	1	41,90
P127040	40	6,5	1	56,85

## Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium



### ALU PRO SPECIAL



#### P124 Non-stick paella pan

Paellera antiadherente  
Plat à paella antiadhésif



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

REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P124024	24	4,5	1	32,65
P124028	28	5,0	1	41,60
P124032	32	5,5	1	48,60
P124036	36	6,0	1	58,10
P124040	40	6,5	1	67,15

#### P148 Non-stick sauté pan

Sartén honda antiadherente  
Sautese evasée antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P148020	20	6,5	1	34,70
P148024	24	7,0	1	39,10
P148028	28	7,5	1	44,45
P148032	32	8,0	1	56,75

#### P125 Non-stick squared fry pan

Sartén rectangular antiadherente  
Poêle rectangulaire antiadhésive



REF	cm	H cm	☐	€/ u
P125038	38 x 26	5	1	56,80

#### P131 Non-stick crêpe fry pan

Sartén para crêpes antiadherente  
Poêle à crêpes antiadhésive



**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS.**  
**VENDES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLETES.**

REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P131022	22	2,5	6	19,20
P131026	26	2,5	6	23,60

#### P139 Non-stick blinis fry pan

Sartén para blinis antiadherente  
Poêle à blinis antiadhésive



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

REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P139012	12	2	1	10,35



# Aluminium 3.2

Aluminio  
Aluminium

## ALU FIRST



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

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

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

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



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P193918	18	4,0	6	16,30
P193920	20	4,0	6	17,95
P193922	22	4,5	6	20,30
P193924	24	4,5	6	22,80
P193926	26	5,0	6	24,60
P193928	28	5,0	6	26,55
P193932	32	5,5	6	33,65
P193936	36	6,0	6	39,10

## EASY APOLO



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



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



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

REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P460018	18	4,0	12	11,45
P460020	20	4,0	12	12,80
P460024	24	4,0	12	15,75
P460026	26	4,5	12	16,80
P460028	28	4,5	12	18,25
P460030	30	4,5	12	20,50
P460032	32	5,0	12	22,70



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

### 3.3 Multi-ply

Multimetal  
Multi-metal



## TRIBUTE by VOLLRATH



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.

CERAMIGUARD® II



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.

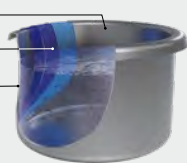
Recubrimiento antiadherente CeramiGuardII que ofrece una liberación de los alimentos excepcionalmente suave además de una fácil limpieza.

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



### Multi-ply 3.3

Multimetal  
Multi-metal



6924 Non-stick fry pan  
Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
692407	20	4	1	72,15
692408	24	4	1	76,25
692410	28	5	1	86,70
692412	32	5	1	124,90
692414	36	6	1	136,25

6914 Non-stick fry pan  
Sartén antiadherente  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
691407	20	4	1	65,95
691408	24	4	1	68,30
691410	28	5	1	79,10
691412	32	5	1	105,20
691414	36	6	1	131,95

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P239436	36	10	6	1	168,55

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P239536	36	9	5,5	1	168,55

P2390 Round base wok  
Wok fondo redondo  
Wok à fond rond



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P239036	36	10	6	1	133,80

WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

P2391 Flat base wok  
Wok fondo plano  
Wok à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P239136	36	9	5,5	1	133,80

WITHOUT COATING  
SIN RECUBRIMIENTO  
SANS REVÊTEMENT

### 3.4 Carbon steel

Acero al carbono  
Acier au carbone



## STEEL PRO 1921 SERIES

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

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

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

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

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

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

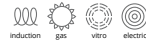


**P169 Non-stick fry pan**  
*Sarten antiadherente*  
Poêle antiadhésive



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P169020	20	4,5	1	40,70
P169024	24	4,5	1	44,20
P169028	28	5,5	1	51,70
P169030	30	5,5	1	55,20

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



Glass lid included  
*Tapa de cristal incluida*  
Couvercle en verre inclus

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P166032	32	8,0	4,40	1	79,00

### Carbon steel 3.4

Acero al carbono  
Acier au carbone



## STEEL EXPERT



WITHOUT COATING  
*SIN RECRUBRIMIENTO*  
SANS REVÊTEMENT

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

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

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

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

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

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

Outstanding heat storage capacity.

*Extraordinaria capacidad para acumular temperatura.*

Capacité extraordinaire d'accumulation de la chaleur.

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

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

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

**P1351 Fry pan**  
*Sartén*  
Poêle



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P135120	20	4,5	1	13,05
P135124	24	5,0	1	15,90
P135128	28	5,5	1	20,60
P135132	32	6,0	1	25,40
P135140	40	7,0	1	41,25

**P1353 Wok**



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P135330	30	9,5	1	44,55

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



REF	Ø cm	H cm	☐	€/u
P135424	24	2,0	1	23,30



## 3.5 Spanish paella pan

Paellera  
Plat à paella



**P994** Black steel spanish paella pan  
Paellera valenciana en acero pulido  
Plat à paella acier



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	€ / u
P994020	20	0,8	1/2	6,55
P994022	22	0,8	1/2	6,80
P994024	24	0,8	1	7,30
P994026	26	0,8	2	7,65
P994030	30	1,0	4	8,80
P994032	32	1,0	5	10,15
P994034	34	1,0	6	10,70
P994036	36	1,0	7	12,30
P994038	38	1,0	8	12,90
P994040	40	1,0	9	13,65
P994042	42	1,2	10	15,85
P994046	46	1,2	12	17,70
P994050	50	1,2	14	20,95
P994055	55	1,5	16	34,05
P994065	65	1,5	22	50,80
P994080	80	2,0	40	105,35
P994090	90	2,0	50	138,90
NEW P994150*	50	2,0	8	61,80
NEW P994155*	55	2,5	10	78,90
NEW P994165*	65	2,5	14	121,35
NEW P994180*	80	3,0	20	250,65
NEW P994190*	90	3,0	24	309,60

\* MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES  
MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS  
PLUS RÉSISTANT À HAUTES TEMPERATURES

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



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	€ / u
P995010 *	10	0,8	TAPA	5,80
P995016 *	15	0,8	TAPA	6,85
P995020	20	0,8	1/2	9,20
P995026	26	0,8	1/2	10,50
P995030	30	1,0	4	13,10
NEW P995032	32	1,0	5	17,60
P995034	34	1,0	6	16,00
P995036	36	1,0	7	19,40
P995038	38	1,0	8	20,70
P995040	40	1,0	9	23,30
P995042	42	1,2	10	23,55
P995050	50	1,2	14	35,95
P995060	60	1,5	19	55,35

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



REF	Ø cm	Lts	€ / u
P997014 *	14	0,35	6,15
P997016 *	16	0,45	6,70
P997028	28	3,70	11,15
P997032	32	5,00	14,05
P997036	36	7,40	18,90
P997040	40	8,90	23,90



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

## Burners Paelleros

**P998** Enamelled gas burner  
Paellera esmaltado gas  
Brûleur émaillé



**P998035**  
For paella pans from Ø 20 to 50 cm  
Para paelleras de 20 a 50 cm Ø  
Pour plats à paella de 20 à 50 cm Ø

**P998050**  
For paella pans from Ø 36 to 70 cm  
Para paelleras de 36 a 70 cm Ø  
Pour plats à paella de 36 à 70 cm Ø

**P998070**  
For paella pans from Ø 36 to 90 cm  
Para paelleras de 36 a 90 cm Ø  
Pour plats à paella de 36 à 90 cm Ø

Valid only for gas butane and propane  
Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad  
Valable uniquement pour gaz butane et propane

REF	Ø cm	Circles Círculos Cercles	Kw	€ / u
P998035	35	2	9,4	54,55
P998050	50	2	14,1	107,00
P998070	70	3	24,1	289,45

## Spanish paella pan 3.5

Paellera  
Plat à paella

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



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

REF	€ / u
P999000	46,65

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

RUSTIDERAS  
PLAQUES À RÔTIR

126

## 4.2 GASTRONORM SHEET PANS

BANDEJAS HORNO GASTRONORM  
PLAQUES FOUR GASTRONORME

128

## 4.3 PASTRY TRAYS

BANDEJAS PASTELERÍA  
PLAQUES À PÂTISSERIE

129

## 4.4 GRIDS

REJILLAS  
GRILLES

132

## 4.5 PIZZA PANS

BANDEJAS PARA PIZZA  
PLAQUES À PIZZA

133

## 4.6 OVEN ACCESSORIES

ACCESORIOS HORNO  
ACCESSOIRES FOUR

135

## 4.1 Roast pans

Rustideras  
Plaques à rôtir



**P144532** Non-stick deep roast pan  
Rustidera alta  
Plaque à rôtir fonde

NEW!



Rectangular induction bottom  
Fondo Inducción rectangular  
Fond induction rectangulaire



Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/u
P144532	32 x 20 x 10	5	4	53,90

**P144532T** Deep roast pan lid  
Tapa rustidera alta  
Couvercle plaque à rôtir fonde

NEW!



Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D cm	☐	€/u
P144532T	32 x 20	4	12,50

**P144535** Non-stick roast pan  
Rustidera  
Plaque à rôtir

NEW!



Rectangular induction bottom  
Fondo inducción rectangular  
Fond induction rectangulaire



Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/u
P144535	35 x 25 x 7	5,5	4	55,90

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



REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/u
P114540	40 x 30 x 6,5	6,3	1	106,55
P114545	45 x 32 x 6,5	7,6	1	115,15



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



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	☐	€/u
P309040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,5	1	100,70
P309050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,0	1	127,65
P309060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,0	1	155,35

**P122** Non-stick roast pan falling handles  
Rustidera antiadherente asas móviles  
Plaque à rôtir anti-adhésive anses tombantes



REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/u
P122040	40 x 30 x 6,5	6,3	1	74,10
P122050	50 x 35 x 7	10,8	1	94,30
P122060	60 x 40 x 9	19,0	1	135,40

## Roast pans 4.1

Rustideras  
Plaques à rôtir

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

BEST SELLER



REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/u
P113035	35 x 27 x 5,5	5,0	1	44,70
P113040	40 x 30 x 6,5	6,3	1	53,50
P113050	50 x 35 x 7	10,8	1	73,70
P113060	60 x 40 x 9	19,0	1	90,20
P113070	70 x 45 x 10	27,7	1	109,15

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



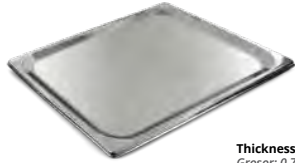
REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/u
P114040	40 x 30 x 6,5	6,3	1	53,50
P114050	50 x 35 x 7	10,8	1	73,70
P114060	60 x 40 x 9	19,0	1	98,25
P114070	70 x 45 x 10	27,7	1	108,95

## 4.2 Gastronorm sheet pans

Bandejas horno gastronorm  
Plaques four gastronorme



**P120101** GN Pastry Pan  
Bandeja gastronorm  
Bac GN pâtisserie

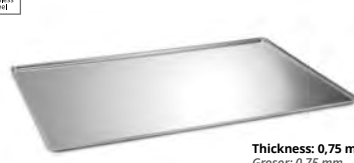


Thickness: 0,75 mm  
Grosor: 0,75 mm  
Épaisseur: 0,75 mm

Sold in whole boxes only  
Se vende por caja completa  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	GN	W x D x H cm	📦	€/u
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	6	15,00
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	6	17,15
P110101	1/1	53,0 x 32,5 x 1	6	20,05

**P3180** Gastronorm sheet  
Bandeja gastronorm  
Plaque gastronorme



Thickness: 0,75 mm  
Grosor: 0,75 mm  
Épaisseur: 0,75 mm

REF	Type / tipo	W x D x H cm	📦	€/u
P318005	1/1	53 x 32,5 x 0,8	1	29,00

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



Shiny finish  
Acabado brillante  
Finition brillante

Thickness: 0,8 mm  
Grosor: 0,8 mm  
Épaisseur: 0,8 mm

REF	Type / tipo	W x D x H cm	📦	€/u
P318211	1/1	53 x 32,5 x 2	1	24,80

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



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

REF	Type / tipo	W x D x H cm	Lts	📦	€/u
P132365	1/1	53 x 32,5 x 6,5	7,9	1	109,45

**P1325** Non-stick oven egg GN pan  
Bandeja GN antiadherente multiunidades  
Plaque à oeufs anti-adhésive pour four



REF	Type / tipo	W x D x H cm	📦	€/u
P132560	1/1	53 x 32,5 x 1,8	1	80,05



**P318** Baking sheet  
Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



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

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P318040	40 x 30 x 1,2	1	25,25
P318060	60 x 40 x 1,2	1	52,85

**P778** Baking sheet  
Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P778040	40 x 30 x 1	1	26,60
P778048	48 x 31 x 1	1	27,65
P778060	60 x 40 x 1	1	49,55

**P123** Baking sheet  
Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P123040	40 x 30 x 1,2	1	22,65
P123060	60 x 40 x 1,2	1	34,35

## Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie

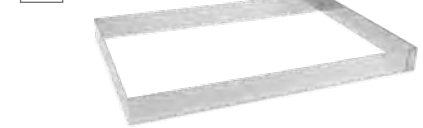
**P779** Baking sheet  
Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



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

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P779017	25,5 x 17,5 x 1	1	12,75
P779021	27,5 x 21 x 1	1	15,10
P779026	30 x 26 x 1	1	17,05
P779060	60 x 20 x 1	1	23,40

**P777** Rectangle for baking sheets  
Marcos para bandejas es cuadradas  
Rectangle pour plaques



Rectangles that are adaptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322  
Marcos adaptables a las bandejas es cuadradas 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	📦	€/u
P777540	39,5 x 29,5 x 5	1	23,90
P777548	47,5 x 30,5 x 5	1	25,45
P777560	59,5 x 39,5 x 5	1	36,75

**P1232** Baking sheet  
Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



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

## 4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie



## Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie



**P132 Non-stick baking sheet**  
Bandeja pastelería antiadherente  
Plaque à pâtisserie anti-adhésive



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P132040	40 x 30 x 1,2	1	33,35
P132060	60 x 40 x 1,2	1	47,60

**P1322 Non-stick baking sheet**  
Bandeja pastelería antiadherente  
Plaque à pâtisserie anti-adhésive



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P132260	60 x 40 x 1,2	1	60,60

**P1231 Perforated baking sheet**  
Bandeja perforada pastelería  
Plaque à pâtisserie perforée



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

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P123140	40 x 30 x 1,2	1	30,50
P123160	60 x 40 x 1,2	1	39,30

**P1321 Perforated non-stick baking sheet**  
Bandeja pastelería antiadherente perforada  
Plaque à pâtisserie anti-adhésive perforée



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

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P132140	40 x 30 x 1,2	1	36,60
P132160	60 x 40 x 1,2	1	56,40

## BAKING TRAY

**Multifunctional baking tray for pastry and oven**  
Bandeja multifuncional para horno y pastelería.  
Plateau multifonctionnel pour pâtisserie et four.

**With side handles, perfect for baking, serving and presenting.**

Con asas laterales, ideal para hornear, presentar, servir.  
Avec poignées latérales, idéal pour le service, la cuisson, et la présentation.

**Stackable, even with the product already presented, thanks to the handles' design.**

Apilables, incluso con producto ya presentado, gracias al diseño de las asas.

Empilables, même avec un produit déjà présenté, grâce au design des poignées.

**Compatible with baking trolleys.**

Compatible con carros de pastelería.  
Compatible avec les chariots de pâtisserie.

**Very robust, with a thickness of 2 mm.**

Gran robustez, con 2 mm de grosor.  
Grande robustesse, avec 2 mm d'épaisseur.

**Suitable for oven use up to 250°C.**

Apta para horno hasta 250°C.  
Convient au four jusqu'à 250°C.

**Anodised finish for improved strength, resistance and corrosion protection.**

Acabado anodizado para mayor dureza, resistencia y protección contra la corrosión.

Finition anodisée pour plus de dureté, de résistance et de protection contre la corrosion.



**P317600S Baking tray in anodized aluminium**

Bandeja servicio pastelería en aluminio anodizado  
Plateau service pâtisserie en aluminium anodisé



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P317600S	60 x 40 x 6,5	1	58,45

OVEN HORNADO FOUR

OVEN HORNADO FOUR

## 4.4 Grids

Rejillas  
Grilles



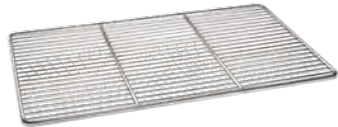
**9002** Baking sheet  
Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie



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

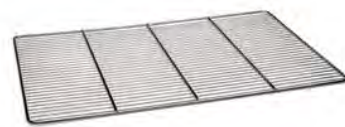
REF	W x D x H cm	☐	€/ u
<b>9002</b>	65,4 x 45,1 x 2,5	12	28,35
<b>5223</b>	53,3 x 38,1 x 2,5	12	22,70
<b>5303</b>	32,7 x 45,1 x 2,5	12	19,45
<b>5220</b>	33,0 x 24,1 x 2,5	12	15,80
<b>5228</b>	16,5 x 24,1 x 2,5	12	11,55

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



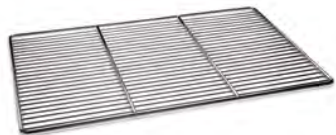
REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars Travesaños	Ø mm Cross-bars Travesaños	N. Wires Varillas	Ø mm Wires Varillas	☐	€/ u
<b>P909121</b>	2/1	65 x 53	3	5	32	2	10	32,45
<b>P909111</b>	1/1	53 x 32,5	2	5	20	2	10	24,05

**P9093** St/Steel pastry grid  
Rejilla pastelería acero inox  
Grille pâtisserie acier inoxydable



REF	cm	N. Cross-bars Travesaños	Ø mm Cross-bars Travesaños	N. Wires Varillas	Ø mm Wires Varillas	☐	€/ u
<b>P909340</b>	40 x 30	2	5	22	2	10	19,30
<b>P909360</b>	60 x 40	3	5	29	2	10	24,45

**P9094** St/Steel reinforced pastry grid  
Rejilla pastelería reforzada acero inox  
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée



REF	cm	N. Cross-bars Travesaños	Ø mm Cross-bars Travesaños	N. Wires Varillas	Ø mm Wires Varillas	☐	€/ u
<b>P909460</b>	60 x 40	2	6	24	3	10	35,20

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



REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars Travesaños	Ø mm Cross-bars Travesaños	N. Wires Varillas	Ø mm Wires Varillas	☐	€/ u
<b>P909221</b>	2/1	65 x 53	3	5	22	5	1	33,15
<b>P909211</b>	1/1	53 x 32,5	2	5	13	5	1	20,05

## Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza



240 °C



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

REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
<b>6706CC</b>	16	3,8	12	17,95
<b>6708CC</b>	20	3,8	12	21,70
<b>6709CC</b>	22	3,8	12	23,35
<b>6710CC</b>	25	3,8	12	28,00
<b>6712CC</b>	30	3,8	12	31,95
<b>6714CC</b>	35	3,8	12	38,25
<b>6716CC</b>	40	3,8	12	61,65
<b>PC07SCC</b>	18	1,9	12	13,15
<b>PC09SCC</b>	22	1,9	12	16,45
<b>PC10SCC</b>	25	1,9	12	18,95
<b>PC12SCC</b>	30	1,9	12	24,45
<b>PC15SCC</b>	38	1,9	12	33,00
<b>PC18SCC</b>	45	1,9	12	49,50

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

REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
<b>6706HC</b>	16	3,8	12	22,25
<b>6708HC</b>	20	3,8	12	23,20
<b>6714HC</b>	35	3,8	12	41,30
<b>6716HC</b>	40	3,8	12	71,00
<b>PC07SHC</b>	18	1,9	12	17,10
<b>PC08SHC</b>	20	1,9	12	12,95
<b>PC09SHC</b>	22	1,9	12	20,40
<b>PC10SHC</b>	25	1,9	12	22,90
<b>PC11SHC</b>	28	1,9	12	18,00
<b>PC13SHC</b>	32	1,9	12	19,10
<b>PC14SHC</b>	35	1,9	12	37,65
<b>PC16SHC</b>	40	1,9	12	43,65

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

REF	Ø cm	H cm	☐	€/ u
<b>6706N</b>	16	3,8	12	16,40
<b>6708N</b>	20	3,8	12	20,30
<b>6709N</b>	22	3,8	12	21,15
<b>6710N</b>	25	3,8	12	25,45
<b>6712N</b>	30	3,8	12	29,55
<b>6714N</b>	35	3,8	12	35,85
<b>6716N</b>	40	3,8	12	58,55
<b>PC07SN</b>	18	1,9	12	8,25
<b>PC08SN</b>	20	1,9	12	9,50
<b>PC10SN</b>	25	1,9	12	12,55
<b>PC11SN</b>	28	1,9	12	11,35
<b>PC12SN</b>	30	1,9	12	18,60
<b>PC13SN</b>	32	1,9	12	7,25
<b>PC15SN</b>	38	1,9	12	27,10
<b>PC18SN</b>	45	1,9	12	43,15

**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	☐	€/ u
<b>PC07PCC</b>	18	1,9	32	12	13,55
<b>PC08PCC</b>	20	1,9	52	12	15,10
<b>PC10PCC</b>	25	1,9	80	12	19,80
<b>PC11PCC</b>	28	1,9	112	12	20,95
<b>PC12PCC</b>	30	1,9	124	12	25,15
<b>PC13PCC</b>	33	1,9	156	12	27,10
<b>PC14PCC</b>	35	1,9	360	12	33,60
<b>PC15PCC</b>	38	1,9	208	12	34,75
<b>PC18PCC</b>	45	1,9	316	12	52,20

**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	☐	€/ u
<b>PC07PHC</b>	18	1,9	32	12	16,50
<b>PC10FPHC</b>	25	1,9	164	12	27,55
<b>PC11PHC</b>	28	1,9	112	12	26,30
<b>PC12FPHC</b>	30	1,9	256	12	32,95
<b>PC12PHC</b>	30	1,9	124	12	29,10
<b>PC13PHC</b>	33	1,9	156	12	29,45
<b>PC14FPHC</b>	35	1,9	360	12	37,10
<b>PC14PHC</b>	35	1,9	360	12	32,90
<b>PC15PHC</b>	38	1,9	208	12	35,05
<b>PC16FPHC</b>	40	1,9	468	12	45,45
<b>PC18FPHC</b>	45	1,9	616	12	53,65

**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	☐	€/ u
<b>PC08PN</b>	20	1,9	52	12	10,45
<b>PC10PN</b>	25	1,9	80	12	13,20
<b>PC11PN</b>	28	1,9	112	12	14,15
<b>PC12PN</b>	30	1,9	124	12	15,55
<b>PC14PN</b>	35	1,9	360	12	22,45
<b>PC15PN</b>	38	1,9	208	12	23,70
<b>PC16PN</b>	40	1,9	468	12	26,25
<b>PC18PN</b>	45	1,9	316	12	36,80

## 4.5 Pizza pans

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza

**P705** Non-stick deep pizza mould  
Molde hondo pizza antiadherente  
Moule haut pizza anti-adhésif



non-stick  
antiadherente  
antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P705024	24	2,5	50	11,25
P705028	28	2,5	30	14,10
P705032	32	2,5	24	16,75

**P736** Perforated non-stick pizza mould  
Molde pizza antiadherente perforado  
Moule à pizza anti-adhésif perforé



Ø 8 mm  
Holes  
Agujeros  
Trous



With feet  
Con pies  
Avec pieds

REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P736030	30	1,3	1	34,70
P736034	34	1,3	17	41,55

**P929** Aluminium pizza mould  
Base pizza aluminio  
Plaque à pizza aluminium



REF	Ø cm	📦	€/ u
P929025	25	100	9,10
P929028	28	1	11,15
P929030	30	50	12,30
P929036	36	50	15,60
P929040	40	50	19,60

**P949** Non-stick aluminium pizza grill  
Base rejilla aluminio antiadherente para pizza  
Base maillée aluminium anti-adhésive pour pizza



280 °C



REF	Ø cm	📦	€/ u
P949025	25,5	60	7,25
P949030	30,5	60	8,95
P949035	35,5	60	11,05
P949040	40,0	60	14,25

**P963** Aluminium pizza grill  
Base rejilla aluminio para pizza  
Base maillée aluminium pour pizza



200 °C



REF	Ø cm	📦	€/ u
P963025	25,0	144	6,65
P963030	30,5	144	7,65
P963035	35,5	72	9,50
P963040	40,0	72	12,20

## Oven accessories 4.6

Accesorios horno  
Accessoires four

**P833** Non-stick silicone mat  
Tapete de silicona  
Toile de cuisson



- 40 °C  
+ 260 °C

REF	cm	📦	€/ u
P833001	52 x 31,5	100	33,85
P833002	58,5 x 38,5	90	42,95
P833003	40 x 30	200	30,30

**P6071** Rost pan tong w/silicon protection  
Pinza rustidera c/proteccion silicona  
Pinze plaque a/protection silicone



REF	L cm	📦	€/ u
P607100	18	120	18,65

**P972** Siliconized baking release papers  
Papel siliconado  
Papier siliconé anti-adhésif



Set of 500 units both sides siliconized. Multiple uses.  
Grammage 41 gr/m<sup>2</sup>. Greaseproof. Bleached.

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos.  
Gramaje 41 gr/m<sup>2</sup>. Resistente a la grasa. Color blanco.  
Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations.  
Gramage 41 gr/m<sup>2</sup>. Résistant à la graisse. Couleur blanc.

REF	cm	Unit / Unidades	📦	€/ u
P972060	60 x 40	500	1	78,20
P972053	53 x 32,5	500	1	75,45

**P607** Roast pan tong  
Pinza fuente horno  
Pinze pour plaque à rôtir



REF	L cm	📦	€/ u
P607000	19	10	13,15

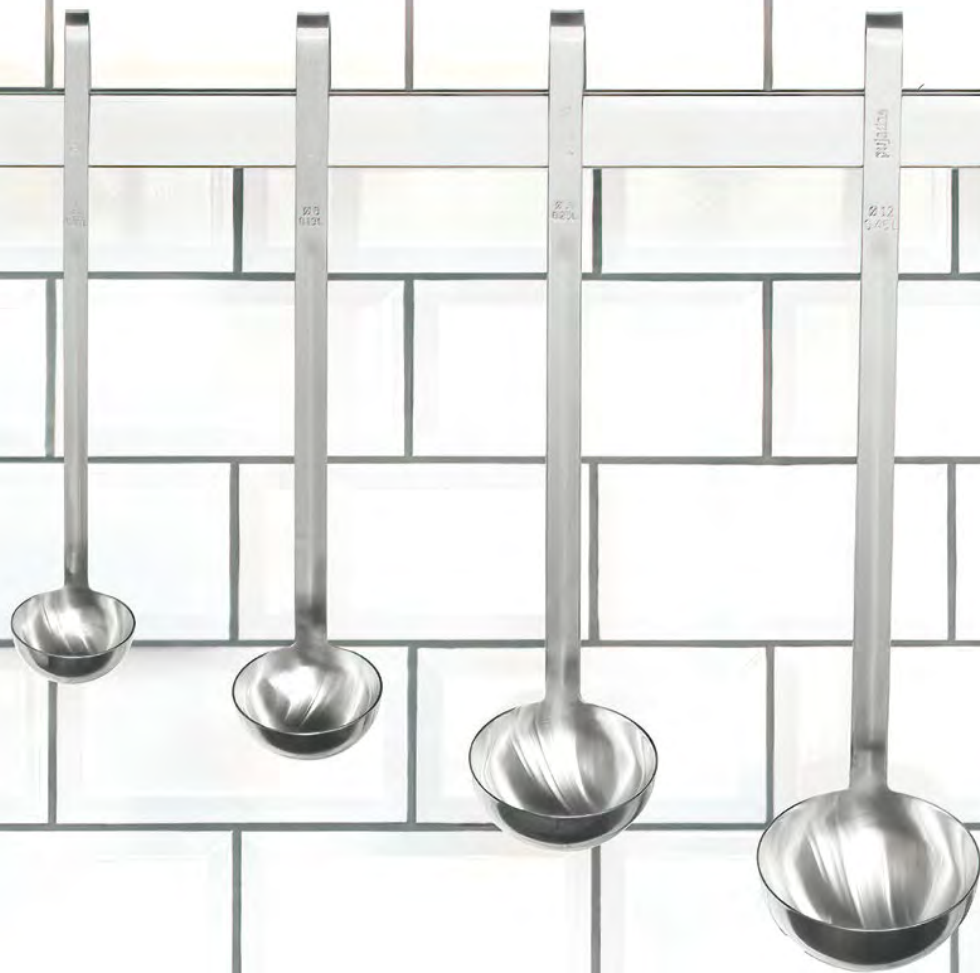
**P948** Aluminium pizza shovel  
Pala pizza de aluminio  
Pelle à pizza en aluminium



REF	Shovel / Pala / Pelle cm	L cm	📦	€/ u
P948066	31 x 35	66	24	37,20
P948090	31 x 35	90	24	40,10
P948132	31 x 35	132	24	42,95

# 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

UTENSILS  
UTENSILIOS  
USTENSILES



## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



### P3011 One piece ladle Cacillo monobloc Louche monobloc

Capacity marked on the handle  
Capacidad marcada en el mango  
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐	€/ u
P301165	6,5	31	0,07	120	8,50
P301108	8,0	32	0,13	80	9,40
P301109	9,0	33	0,20	60	10,50
P301110	10,0	37	0,25	40	11,45
P301112	12,0	42	0,45	30	13,35
P301114	14,0	43	0,75	20	16,90
P301116	16,0	45	1,00	20	17,90
P301118	18,0	48	1,50	20	27,75

### P392 One piece sauce ladle with 2 spouts Cacillo para salsas con 2 picos laterales Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs

Capacity marked on the handle  
Capacidad marcada en el mango  
Capacité marqué à la queue



REF	Ø cm	L cm	Lts	☐	€/ u
P392065	6,5	31	0,07	120	13,00

### 4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle Cacillo monobloc Kool-Touch® Louche monobloc manche Kool-Touch®



82 °C Coated handle  
Revestimiento mango  
Revêtement queue



REF	Ø cm	L cm	ml	☐	€/ u
4980120	4,5	25,0	30	12	17,25
4980230	6,0	25,0	59	12	19,90
4980280	6,0	25,0	59	12	25,10
4980335	7,5	32,0	90	12	23,65
4980445	8,5	32,0	118	12	24,85
4980480	8,6	32,0	118	12	32,65
4980655	9,0	31,5	175	12	27,05
4980865	10,0	32,0	235	12	28,10



### P3021 One piece skimmer Espumadera monobloc Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P302108	8	29	100	8,05
P302110	10	32	80	9,55
P302112	12	35	60	10,20
P302114	14	37	40	13,05
P302116	16	44	40	14,20
P302118	18	44	30	22,15
P302120	20	47	30	27,05

### P3141 One piece spatula Espátula monobloc sin perforar Spatule monobloc



REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P314110	10	36	50	12,05
P314112	12	39	50	12,95

### P3143 One piece fish spatula Pala pescado monobloc Pelle à poisson monobloc



REF	cm	L cm	☐	€/ u
P314300	16 x 12	42	1	16,60

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### P3022 Economical one piece skimmer Espumadera monobloc económica Écumoire monobloc économique



REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P302210	10	33	100	8,20
P302212	12	36	50	9,30
P302214	14	39	40	11,65
P302216	16	42	40	13,00

### P3142 One piece perforated spatula Espátula monobloc perforada Spatule monobloc perforée



REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P314210	10	36	50	12,65
P314212	12	39	50	13,15

### P315 Mesh skimmer Espumadera de alambre Écumoire à friture



REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P315010	10	40,0	72	11,35
P315012	12	43,0	72	14,95
P315015	15	50,0	72	20,40
P315017	17	54,0	36	24,15
P315020	20	61,5	36	29,50

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**P94101** Wire skimmer  
Araña  
Araignée



REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P941013	13	47,5	60	10,20
P941015	15	49,5	60	11,45
P941018	18	52,5	40	12,40
P941020	20	54,5	40	14,50
P941022	22	67,0	40	15,85
P941024	24	69,0	40	17,05
P941028	28	69,0	40	19,20

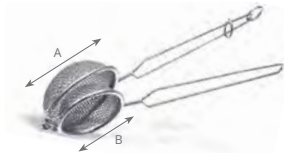
**P955** Mesh skimmer  
Espumadera malla fina  
Écumoire maillée



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

REF	Ø cm	L cm	☐	€/ u
P955010	10	40	72	7,40
P955012	12	43	72	9,85
P955015	15	50	72	11,70
P955017	17	54	36	17,45
P955020	20	61	36	20,00

**P394** Bird nest mould  
Molde nido  
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	☐	€/ u
P394008	10	8	72	19,25
P394012	12	10	72	22,75

**P3761** Professional one piece deep spoon  
Cuchara honda monobloc profesional  
Cuillère profonde monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐	€/ u
P376137	37	100	11,65

**P376** Professional one piece spoon  
Cuchara monobloc profesional  
Cuillère monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐	€/ u
P376037	37	1	11,50

**P377** Professional one piece perforated spoon  
Cuchara perforada monobloc profesional  
Cuillère perforée monobloc professionnelle



REF	Ø cm	☐	€/ u
P377037	37	1	11,70

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**P3771** Professional one piece perforated deep spoon  
Cuchara honda monobloc profesional perforada  
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée



REF	Ø cm	☐	€/ u
P377137	37	101	11,70

**P3972** 2 prongs one piece meat fork  
Tenedor monobloc 2 púas  
Fourchette monobloc 2 dents



2 prongs / 2 púas / 2 dents

REF	Ø cm	☐	€/ u
P397247	47	1	19,95

**64130** Solid spoons  
Cuchara  
Cuillères pleines



232 °C

REF	Color	L cm	☐	€/ u
64130	Black	35	12	18,00
6414015	White	35	12	18,00
6414030	Blue	35	12	18,00
6414040	Red	35	12	18,00
6414050	Yellow	35	12	18,00
6414070	Green	35	12	18,00
6414080	Purple	35	12	18,00

**64134** Slotted serving Spoon  
Cuchara de servir ranurada  
Cuillère de service fendue



232 °C

**P395** One piece crosswire spoon  
Cuchara oblicua monobloc  
Cuillère oblique monobloc



REF	L cm	BASE cm	Lts	☐	€/ u
P395038	38	10 x 7	0,075	1	12,25

**P3973** 3 prongs one piece meat fork  
Tenedor monobloc 3 púas  
Fourchette monobloc 3 dents



3 prongs / 3 púas / 3 dents

REF	L cm	☐	€/ u
P397347	47	1	20,80

**64132** Perforated spoons  
Cuchara perforada  
Cuillères perforées



232 °C

REF	Color	L cm	☐	€/ u
64132	Black	35	12	18,00
6414215	White	35	12	18,00
6414230	Blue	35	12	18,00
6414240	Red	35	12	18,00
6414250	Yellow	35	12	18,00
6414270	Green	35	12	18,00
6414280	Purple	35	12	18,00

REF	Color	L cm	☐	€/ u
64134	Black	35	12	17,65

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

# Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

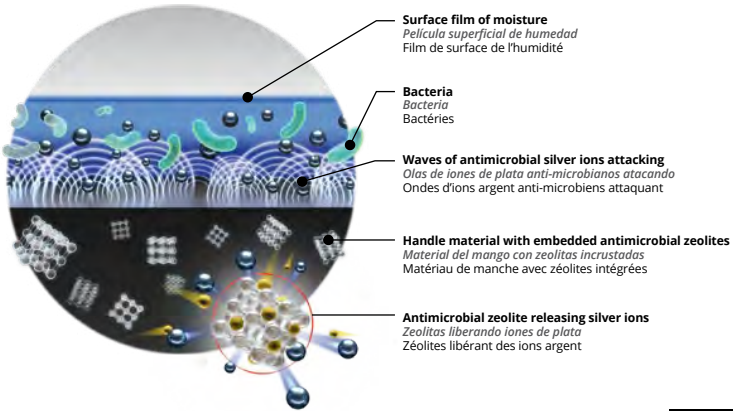
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales  
Ustensiles avec traitement antimicrobien



It is not difficult to imagine the large number of microbes and micro-organisms that can live on the handles of kitchen utensils. Vollrath Pujadas has launched a range of tools that prevent them from reproducing, thanks to AGIO technology, with silver ions that hold on to the bacteria and prevent them reproducing.

No es difícil imaginar la gran cantidad de microbios y micro-organismos que se pueden alojar en los mangos de los utensilios de cocina. Vollrath Pujadas lanza una gama de herramientas que evita que éstos se reproduzcan, gracias a la tecnología AGIO, con iones de plata que retienen las bacterias y evitan su reproducción.

Il n'est pas difficile d'imaginer le grand nombre de microbes et de microorganismes présents sur les manches des ustensiles de cuisine. Vollrath Pujadas lance une gamme d'ustensiles qui empêchent leur reproduction, grâce à la technologie AGIO, aux ions d'argent qui stoppent les bactéries et empêchent leur reproduction.



## SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

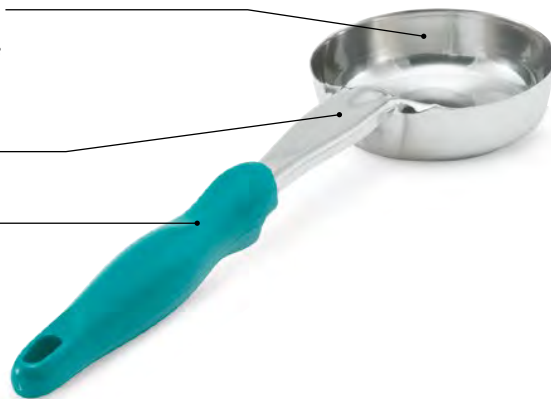
Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant résistant à la corrosion

Capacity marked on the handle  
Capacidad marcada en el mango  
Capacité marqué à la queue

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °C

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max. temp. 232 °C

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °C



**6433 One-piece round Spoodle®**  
Spoodle® monobloc redondo  
Spoodle® monobloc ronde



REF		Ø cm	L cm	ml	⊞	€/u
6433120	■	5,2	31	29	12	13,85
6433220	■	6,5	32	60	12	13,95
6433230	■	6,5	32	60	12	14,65
6433320	■	7,4	33	89	12	14,45
6433335	■	7,4	33	118	12	14,65
6433420	■	7,2	34	118	12	15,10
6433445	■	8,2	34	118	12	15,25
6433480	■	8,2	34	118	12	19,35
6433520	■	8,8	34	148	12	15,40
6433580	■	8,8	34	148	12	15,40
6433620	■	9,3	35	177	12	15,40
6433655	■	9,3	35	177	12	15,90
6433820	■	10,2	36	236	12	16,30
6433865	■	10,2	36	236	12	16,45

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



REF		L cm	ml	⊞	€/u
6422120	■	32	30	12	14,35
6422220	■	33	59	12	13,95
6422230	■	33	59	12	14,90
6422320	■	34	89	12	14,45
6422335	■	34	88	12	14,20
6422420	■	35	118	12	15,10
6422445	■	35	118	12	15,60
6422520	■	36	148	12	15,40
6422620	■	36	177	12	15,80
6422655	■	36	177	12	15,65
6422820	■	38	236	12	16,30
6422865	■	37	236	12	16,10

# Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



REF		L cm	ml	⊞	€/u
6412120	■	32	30	12	13,85
6412220	■	33	59	12	14,45
6412230	■	33	59	12	14,35
6412320	■	34	89	12	14,45
6412335	■	34	89	12	14,35
6412420	■	34	89	12	14,55
6412445	■	35	118	12	15,00
6412520	■	36	150	12	14,85
6412620	■	36	177	12	15,80
6412655	■	36	177	12	15,65
6412820	■	37	236	12	16,30
6412865	■	37	236	12	16,10

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



REF		Ø cm	L cm	ml	⊞	€/u
6432120	■	5,2	31	30	12	13,85
6432220	■	6,5	32	59	12	13,95
6432230	■	6,5	32	59	12	14,35
6432320	■	7,4	33	89	12	14,45
6432335	■	7,4	33	89	12	14,35
6432420	■	8,2	34	118	12	14,55
6432445	■	8,2	34	118	12	20,05
6432480	■	8,2	34	118	12	15,00
6432520	■	8,8	34	148	12	15,65
6432620	■	9,3	35	177	12	15,80
6432655	■	9,3	35	177	12	16,25
6432820	■	10,2	36	236	12	16,70
6432865	■	10,2	36	236	12	16,70

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	L cm	ml	€ / u
47370		6	7,6	27,6	139	12 29,60
47390		6	7,6	24,4	139	12 29,60
47371		8	7,3	27,0	110	12 29,60
47391		8	7,3	23,8	110	12 29,60
47372		10	7,0	26,7	96	12 29,60
47392		10	7,0	23,8	96	12 29,60
47373		12	6,4	26,4	84	12 29,60
47393		12	6,4	23,2	84	12 29,60
47374		16	5,7	25,5	60	12 29,60
47394		14	6,0	22,9	71	12 29,60
47375		20	5,7	25,4	53	12 29,60
47395		16	5,7	22,5	60	12 29,60
47376		20	5,1	25,1	45	12 29,60
47396		24	5,2	22,2	53	12 29,60
47377		30	4,8	24,4	33	12 29,60
47397		24	4,8	21,6	45	12 29,60
47398		30	4,4	20,8	33	12 29,60
47379		60	3,5	23,2	16	12 29,60
47399		36	4,4	20,8	28	12 29,60
47400		40	4,1	20,1	21	12 29,60
47401		50	3,8	20,0	19	12 29,60
47402		60	3,5	19,7	16	12 29,60
47403		70	3,2	19,7	14	12 29,60
47404		100	2,9	19,1	10	12 29,60

**47139 Thumb disher**  
Porcionador  
Cuillère de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	L cm	ml	€ / u
47139		6	7,9	25,0	158	12 19,15
47140		8	7,1	24,3	118	12 19,15
47141		10	6,7	23,8	96	12 19,15
47142		12	6,2	23,3	79	12 19,15
47143		16	5,6	22,8	59	12 19,15
47144		20	5,2	22,3	48	12 19,15
47145		24	4,8	22,0	39	12 19,15
47146		30	4,4	21,6	30	12 19,15

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



+ 245 °C



REF	Ø cm	L cm	ml	€ / u
5283520	7,1	30,7	88	12 13,20
5283720	8,4	31,4	118	12 13,25
5283920	9,1	31,9	177	12 15,00

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



+ 245 °C



REF	L cm	ml	€ / u
5292620	7,6	30,7	12 14,00

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



+ 245 °C



REF	Ø cm	L cm	ml	€ / u
5283620	7,1	30,7	88	12 14,00

**5284220 Nylon spoon**  
Cuchara nylon  
Cuillère nylon



+ 245 °C



REF	Color	L cm	€ / u
5284220		34	12 9,85
5284320		34	12 9,85

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



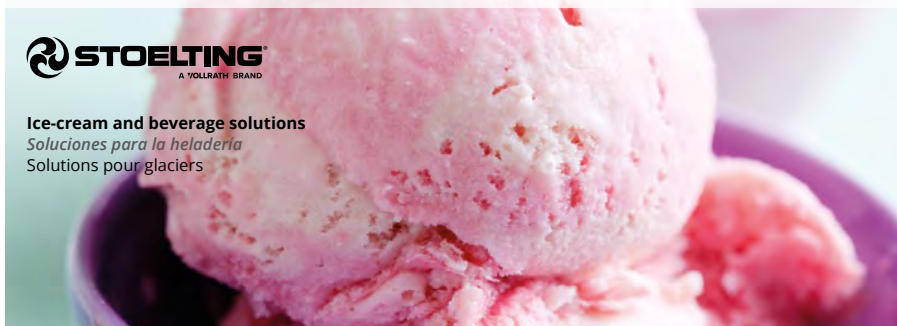
+ 205 °C



REF	Color	L cm	€ / u
4689760		21,6	12 6,20
4689815		30,5	12 6,25
4689830		30,5	12 6,25
4689840		30,5	12 6,25
4689850		30,5	12 6,25
4689860		30,5	12 6,25
4689960		38,1	12 8,75

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

P. 368





18/10  
Stainless  
steel

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



**IDEAL** Plating tongs for careful lifting, turning and decorating  
*Pinzas ideales para emplatar y decorar*  
*Pinces idéales pour la présentation et la décoration*

**P3434** Extra long fine tip straight tweezer (narrow)  
*Pinza chef precisión extra larga (fina)*  
*Pince du chef précision extra long (étroite)*



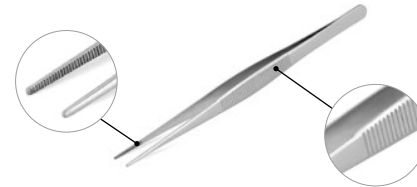
REF	L cm	📦	€/ u
P343400	30	72	11,75

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



REF	L cm	📦	€/ u
P343600	21	288	6,35

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



REF	L cm	📦	€/ u
P343700	16	288	4,00

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



REF	L cm	📦	€/ u
P343800	16	288	5,20

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

P. 209

**Ice cream cake ring**  
*Aro redondo para tarta*  
*Cercle à vacherin*



## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



### P358 INOX Utility tong Pinza buffet Pince buffet



REF	L cm		€/u
P358024	24	72	4,80
P358029	30	72	5,45
P358040	40	72	7,05

### 473 Heavy duty utility tongs Pinzas inox servicio pesado Pinces inox service lourd



REF	L cm		€/u
47309	24	12	6,05
47312	30	12	7,30
47316	40	12	8,80

### 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	Red Rojo	Blue Azul	Yellow Amarillo	Green Verde	Brown Marrón	Black Negro		€/u
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	120	6,90
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	120	7,60
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	120	9,65

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



Made of a single piece of stainless steel, in a W form to ensure maximum resistance and durability.

Fabricadas en acero inox, de una sola pieza, en forma de W que aseguran una máxima resistencia y durabilidad.

Fabriquées en acier inox, en une seule pièce, en forme de W, garantissant une résistance et une durabilité maximums.



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



REF	Color	L cm		€/u
4780920	Black	24	12	14,20
4781220	Black	30	12	15,00
4781620	Black	40	12	18,60
4780930	Blue	24	12	14,20
4781230	Blue	30	12	15,00
4781630	Blue	40	12	18,60
4780940	Red	24	12	14,20
4781240	Red	30	12	15,00
4781640	Red	40	12	18,60
4780950	Yellow	24	12	14,20
4781250	Yellow	30	12	15,00
4781650	Yellow	40	12	18,60
4780960	Orange	24	12	14,20
4781260	Orange	30	12	15,00
4781660	Orange	40	12	18,60
4780970	Green	24	12	14,20
4781270	Green	30	12	15,00
4781670	Green	40	12	18,60
4780980	Purple	24	12	14,20
4781280	Purple	30	12	15,00

### 4780620 One-Piece tong Kool-Touch® Pinza buffet monobloc Kool-Touch® Pince buffet inox Kool-Touch®



Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm		€/u
4780620	Black	15	12	10,90
4780630	Blue	15	12	10,90
4780640	Red	15	12	10,90
4780650	Yellow	15	12	10,90
4780660	Orange	15	12	10,90
4780670	Green	15	12	10,90
4780680	Purple	15	12	10,90

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### 4780610 Stainless steel tong

Pinza de acero inoxidable  
Pince inoxydable



\* Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications  
\* Pinza mas corta para espacios estrechos o comida delicada  
\* Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments delicats a manipuler

REF	L cm	☐	€/ u
4780610*	15,2	12	8,30
4780910	24,1	12	10,50
4781210	30,5	12	10,90
4781610	40,6	12	13,65

### 4780912 Utility tong with nylon end

Pinza con extremo de nylon  
Pince utilitaire avec extrémité nylon



REF	L cm	☐	€/ u
4780912	24	12	20,95
4781212	30	12	22,45
4781612	40	12	25,90

### 4791210 VERSAGRIP® Stainless steel tong

Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable  
Pince inox VERSAGRIP®



### 4781622 Utility tong with nylon end

Pinza con extremo de nylon  
Pince utilitaire avec extrémité nylon



REF	L cm	☐	€/ u
4781622	40	12	35,25
4780922	24	12	27,75
4781222	30	12	29,85

### 47326 Kool-Touch® Reinforced Pom Tong

Pinza dentada reforzada Kool-Touch®  
Pince ceinture renforcée Kool-Touch®



REF	L cm	☐	€/ u
47326	15,2	12	10,10
47322	30,0	12	15,60

REF	Color	L cm	☐	€/ u
4790910	Grey	24,0	12	9,85
4791210	Grey	30,5	12	10,90
4791610	Grey	40,6	12	13,55
4790960	Orange	24,0	12	12,25
4791260	Orange	30,5	12	13,65
4791660	Orange	40,6	12	15,95
4790970	Green	24,0	12	12,25
4791270	Green	30,5	12	13,65
4791670	Green	40,6	12	15,95

VERSAGRIP®  
Features flattened ends and gripper teeth.  
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.  
Offre des extrémités aplatées et crantées pour une meilleure prise.

### 47046 Reinforced Pom Tong

Pinza dentada reforzada  
Pince ceinture renforcée



REF	L cm	☐	€/ u
47046	15,2	36	5,00
47049	22,9	24	7,10

### P620 Chip bagger

Pala chips  
Pelle à frites



REF	cm	☐	€/ u
P620001	23 x 21	1	22,70

### 47325 Heavy-Duty scissor tongs

Pinza tipo tijeras de uso intensivo  
Pincas type ciseaux à usage intensif



## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### P611 Pom tong

Pinza dentada  
Pince ceinture



REF	L cm	☐	€/ u
P611001	24	288	2,25

### P621 ABS chip bagger

Pala chips ABS  
Pelle à frites en ABS



REF	cm	☐	€/ u
P621000	23 x 21	36	5,95

REF	Color	L cm	☐	€/ u
47325	Black	38	12	23,40

UTENSILIOS DE COCINA  
UTENSILES

UTENSILIOS DE COCINA  
UTENSILES

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### 4808820 Solid Turner Espátula reforzada Palette renforcée

SS Stainless steel Ny Nylon JP Ergo Grip®  
232 °C Handle / Mango / Queue

Heavy duty  
Extra resistente  
Extra résistant



REF	Color	cm	L cm	☐	€ / u
4808820	Black	21 x 7,5	42	12	16,50
4808815	White	21 x 7,3	42	12	16,50
4808880	Purple	21 x 7,3	42	12	16,50

### 5284120 Slotted reinforced nylon turner Espátula nylon reforzada Spatule renforcée à nylon

Ny Nylon NSF 245 °C

One-piece construction  
Construcción de una sola pieza  
Construction monobloc

Heavy duty  
Extra resistente  
Extra résistant



REF	Color	L cm	☐	€ / u
5284120	Black	34,5	12	10,90

### 4808920 Perforated Turner Espátula perforada reforzada Palette renforcée perforée

SS Stainless steel Ny Nylon JP Ergo Grip®  
232 °C Handle / Mango / Queue



REF	Color	cm	L cm	☐	€ / u
4808920	Black	21 x 7,5	42	12	15,60
4808915	White	21 x 7,3	42	12	15,60

### P385 Baker spatula Espátula pastelera Palette

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Man



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	☐	€ / u
P385020	20,5	34,0	72	6,50
P385026	26	39,0	72	7,10
P385030	30	43,5	72	7,50

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

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	L cm	☐	€ / u
P381008	8	24,5	120	5,45
P381010	10	25,0	120	5,75

### P383 Fast-food and fish turner Pala fast-food y pescado Palette fast-food et poisson

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Manche en ABS

Flexibel  
Flexible



REF	cm	L cm	☐	€ / u
P383000	7,3 x 25	38	144	8,85

### P386 Dough scraper Rasqueta Raclette

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	☐	€ / u
P386000	15 x 7,5	144	4,75

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### P382 Spatula Pala bar Palette

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	L cm	☐	€ / u
P382000	7 x 16	29	144	7,50

### P384 Perforated fast-food turner Pala fast-food perforada Palette fast-food perforée

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Manche en ABS

Flexibel  
Flexible



REF	cm	L cm	☐	€ / u
P384000	7,3 x 25	38	144	9,00

### P380 Pizza wheel Ruleta cortapizzas Roulette à pizza

SS Stainless steel PI Plastic

ABS Handle  
Mango ABS  
Manche en ABS



REF	cm	L cm	☐	€ / u
P380000	10	23,5	12	5,60



## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm		€ / u
<b>P385500</b>	10,4 x 3,4	23	144	2,45

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



Without saw  
Sin sierra  
Sans scie

REF	L cm		€ / u
<b>P872000</b>	28	144	3,85

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm		€ / u
<b>P375010</b>	10,2 x 10	21	144	5,00

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm		€ / u
<b>P375061</b>	15,2 x 7,6	29	144	4,80

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



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm		€ / u
<b>P375070</b>	15,2 x 7,6	11,3	144	3,85

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

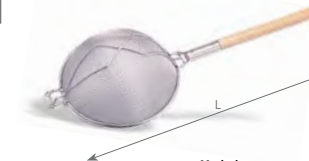


REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm		€ / u
<b>P375110</b>	10,2 x 3,3	19,7	144	1,90

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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



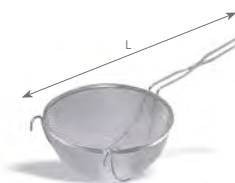
REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm		€ / u
<b>P375030</b>	30	79,0	1,04	12	77,60
<b>P375035</b>	35	86,5	1,04	12	83,45

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm		€ / u
<b>P374013</b>	13	30,0	1-3	72	6,00
<b>P374015</b>	15	32,0	1-3	72	7,20
<b>P374018</b>	18	34,0	1-3	72	8,05
<b>P374020</b>	20	38,0	1-3	72	9,10
<b>P374026</b>	26	58,5	1,6-3	72	24,55

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



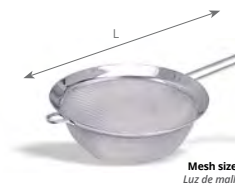
REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm		€ / u
<b>P324013</b>	13	36,0	0,53	36	20,30
<b>P324016</b>	16	40,0	0,53	36	24,30
<b>P324019</b>	19	42,5	0,53	36	31,20
<b>P324022</b>	22	49,0	0,53	36	36,35
<b>P324025</b>	25	55,5	0,53	36	44,95

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm		€ / u
<b>P348008</b>	8	22,5	0,70	96	5,85
<b>P348010</b>	10	24,5	0,70	96	7,65
<b>P348012</b>	12	31,5	0,70	96	9,95
<b>P348015</b>	15	35,0	0,70	96	12,15
<b>P348018</b>	18	40,5	0,70	72	16,50

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



REF	Ø cm	L cm	Mesh size Luz de malla Maillage mm		€ / u
<b>P325008</b>	8	22,5	0,70	96	5,20
<b>P325010</b>	10	25,2	0,70	96	7,55
<b>P325012</b>	12	32,5	0,70	96	9,60
<b>P325015</b>	15	40,2	0,70	72	12,55
<b>P325018</b>	18	42,5	0,70	72	15,70
<b>P325020</b>	20	44,5	0,70	72	21,90

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine



### P303 Conical strainer Colador chino Chinois



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P303016	17,2	15,9	24	17,75
P303018	18,6	17,9	24	18,35
P303020	21,1	20,6	24	19,00
P303022	23,2	23,0	24	22,00
P303024	25,1	25,2	24	23,50
P303026	27,2	28,1	24	24,50

### P347 Conical strainer with wire gauze Colador chino con malla Chinois à gaze



REF	Ø cm	Mesh size	📦	€/ u
		Luz de malla Maillage mm		
P347020	20	0,70	12	30,00
P347024	24	0,70	12	38,15

### P308 Conical colander Escurridera Passoire conique



Heavy duty  
Extra resistente  
Extra résistant

REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P308030	30	16,0	1	94,70
P308035	35	16,5	1	110,40
P308040	40	18,0	1	124,65
P308045	45	19,5	1	160,80
P308050	50	22,5	1	189,50

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### P109 Conical colander Escurridera con aro Passoire conique



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P109035	35	16,5	1	101,60
P109040	40	17,5	1	117,00
P109045	45	20,0	1	136,10
P109050	50	22,5	1	151,65

### P970 Stand for chinese colander or funnel Soporte para chino o embudo Support pour chinois ou entonnoir



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P970000	16	19	18	25,45

### P3032 Triangle Triángulo Triangle



Equilateral triangle  
Triángulo equilátero  
Triangle équilatéral

REF	L cm	📦	€/ u
P303200	29	24	14,10

### P300 St/steel colander with stand Escurridera inox con base Passoire inox sur pied



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P300024	24	11,50	48	19,45
P300030	30	13,50	24	29,10

### P3003 Mesh conical colander Escurridera de malla Passoire à maille



REF	Ø cm	H cm	📦	€/ u
P300325	25	12	1	14,60
P300335	35	18	6	33,70
P300340	40	18	6	40,15

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

P. 204

### Confectionery funnel Embudo dosificador Entonnoir doseur



## 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	⊞	€ / u
P313025	25	11,5	1	48,30
P313030	30	14,5	16	74,00

### 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	⊞	€ / u
P313126	26	16,5	1	107,35
P313132	32	16,5	1	115,90

### P945 Flour sieve Harinero Tamis à farine



REF	W x D x H cm	⊞	€ / u
P945037	37 x 26,5 x 18	4	135,75
P945050	50 x 26,5 x 18	3	141,30
P945051	50 x 33 x 18	1	153,30

### P958 St/Steel hook 10p. Gancho acero inoxidable 10p. Crochet inox 10p.



Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	⊞	€ / u
P958010	10	4	20	7,55
P958012	12	5	20	10,45
P958014	14	6	20	12,25
P958016	16	6	20	13,50
P958018	18	6	20	15,25

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



REF	Ø A cm	Ø B cm	⊞	€ / u
P954013	13	2,6	30	21,35
P954015	15	2,6	20	23,15
P954020	20	3,2	20	24,90
P954025	25	3,2	8	28,25

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	⊞	€ / u
P870000	8,5	11,0	300	3,25

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

SS  
Stainless  
steel



REF	W x D x H cm	⊞	€ / u
P871000	8,5 x 8,5 x 11	300	3,25

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

SS  
Stainless  
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	⊞	€ / u
P905015	10	1,5	14	10	52,80

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

SS  
Stainless  
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	⊞	€ / u
P942000	9,5	0,750	28,5	20	30,20
P943000	9,5	0,750	28,5	20	30,20

## 5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

### 4961 Dredgers Especieros Saupoudreuses

PE  
Polyethylene



4961-13191 4961-1332 4961-1308 4961-1301



REF	ml	Ø cm Holes / Agujeros Trous	Ø cm	H cm	☐	€ / u
4961-13191	470	0,14	7,3	16	12	5,65
4961-1332	470	0,25	7,3	16	12	5,65
4961-1308	470	0,46	7,3	16	12	5,65
4961-1301	470	0,94	7,3	16	12	5,65

### P334 Oil pouter Alcuza Huilière

SS  
Stainless steel



REF	Lts	☐	€ / u
P334050	0,50	20	29,10
P334100	1,00	20	38,15

### 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	☐	€ / u
<b>A P946001</b>	-	9,6	7	144	8,70
<b>B P946002</b>	0,2	9,6	7	144	7,15
<b>C P946003</b>	0,3	9,6	7	144	7,25
<b>D P946004</b>	0,4	9,6	7	144	7,15

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

SS  
Stainless steel



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	☐	€ / u
P940090	12 x 19	90	12	43,85
P940120	12 x 19,5	120	12	53,65

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

Al  
Aluminium



REF	L cm	H cm	☐	€ / u
P873045	45	5,0	48	12,80
P873060	60	5,0	48	15,65
P873090	90	5,0	48	23,65

### P8180 Metallic brush Cepillo metálico Brosse métallique

Wo  
Wood



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

REF	L cm	☐	€ / u
P818000	27	1	2,55

### P901 St/Steel vegetable picker Recogeverduras inox Pelle à légumes inox

SS  
Stainless steel



## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

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

Al  
Aluminium  
P940000



REF	cm	☐	€ / u
P940000	44,5 x 12 x 12,7	6	44,45
RE940001	12,7 x 7,7	24	9,05

### P944 Fish scaler Escamador Ecailleur

SS  
Stainless steel



St  
Steel  
RE940001

REF	L cm	☐	€ / u
P944000	23,5	1	3,65

REF	cm	☐	€ / u
P901014	14 x 10	1	11,35
P901018	18 x 12	1	12,40

## Graters selection guide

Guía selección ralladores  
Guide sélection rapê

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

### P328 Grater

Rallador  
Râpe



P328600

REF	Sides / Caras / Faces	W x D x H cm	📦	€/ u
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	144	7,05
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	72	8,65
P328600	6	14,5 x 11 x 22	72	17,65

### P391 St/Steel nutmeg grater

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



REF	📦	€/ u
P391000	50	7,00



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

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



P322104  
Fine  
Fino  
Fin



P322103  
Medium  
Medio  
Moyen



P322101  
Dual  
Doble  
Double



P322102  
Ribon  
Doble navaja  
Tranchants



REF	cm	📦	€/ u
P322101	39,5 x 3,5	48	13,00
P322102	39,5 x 3,5	48	13,00
P322103	39,5 x 3,5	48	13,00
P322104	39,5 x 3,5	48	13,00

## Kitchen utensils 5.1

Utensiles de cocina  
Ustensiles de cuisine

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

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



P322204  
Fine  
Fino  
Fin



P322202  
Ribon  
Doble navaja  
Tranchants



P322201  
Large shaver  
Tiras largas  
Large coupe



P322203  
Extra coarse  
Grueso  
Gros grains

REF	cm	📦	€/ u
P322201	31,5 x 7,3	48	13,30
P322202	31,5 x 7,3	48	13,30
P322203	31,5 x 7,3	48	13,30
P322204	31,5 x 7,3	48	13,30

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	☐	€ / u
P868001	●	240	18,0	5	96	1,15
P868002	●	360	21,0	5	72	1,40
P868003	●	720	24,5	5	36	2,00
P868004	●	240	18,0	5	96	1,15
P868005	●	360	21,0	5	72	1,40
P868006	●	720	24,5	5	36	2,00
P868007*	○	240	18,0	5	96	1,15
P868008*	○	360	21,0	5	72	1,40
P868009*	○	720	24,5	5	36	2,00

\* 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	☐	€ / u
2208-13	○	240	18,4	5,1	12	3,05
2208-1301	●	240	18,4	5,1	12	3,05
2208-1302	●	240	18,4	5,1	12	3,05
2208-1308	●	240	18,4	5,1	12	3,05
2208-1344	●	240	18,4	5,1	12	3,05
2208-1354	●	240	18,4	5,1	12	3,05
2208-13191	●	240	18,4	5,1	12	3,05
2212-13	○	350	18,4	6,0	12	3,35
2212-1301	●	350	18,4	6,0	12	3,35
2212-1302	●	350	18,4	6,0	12	3,35
2212-1308	●	350	18,4	6,0	12	3,35
2212-1344	●	350	18,4	6,0	12	3,35
2212-1354	●	350	18,4	6,0	12	3,35
2212-13191	●	350	18,4	6,0	12	3,35
2224-13	○	710	24,8	7,5	12	4,95
2224-1301	●	710	24,8	7,5	12	4,95
2224-1302	●	710	24,8	7,5	12	4,95
2224-1308	●	710	24,8	7,5	12	4,95
2224-1344	●	710	24,8	7,5	12	4,95
2224-1354	●	710	24,8	7,5	12	4,95
2224-13191	●	710	24,8	7,5	12	4,95

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

PE  
Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐	€ / u
3316-13	○	470	18,7	7,5	12	7,25
3316-1301	●	470	18,7	7,5	12	7,25
3316-1302	●	470	18,7	7,5	12	7,25
3316-1308	●	470	18,7	7,5	12	7,25
3316-1344	●	470	18,7	7,5	12	7,25
3316-1354	●	470	18,7	7,5	12	7,25
3316-13191	●	470	18,7	7,5	12	7,25
3324-13	○	710	24,8	7,5	12	7,60
3324-1301	●	710	24,8	7,5	12	7,60
3324-1302	●	710	24,8	7,5	12	7,60
3324-1308	●	710	24,8	7,5	12	7,60
3324-1344	●	710	24,8	7,5	12	7,60
3324-1354	●	710	24,8	7,5	12	7,60
3324-13191	●	710	24,8	7,5	12	7,60
3332-13	○	950	25,4	8,6	12	8,35
3332-1301	●	950	25,4	8,6	12	8,35
3332-1302	●	950	25,4	8,6	12	8,35
3332-1308	●	950	25,4	8,6	12	8,35
3332-1344	●	950	25,4	8,6	12	8,35
3332-1354	●	950	25,4	8,6	12	8,35
3332-13191	●	950	25,4	8,6	12	8,35

**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	☐	€ / u
49242-130101	●	710	28,45	7,57	12	6,10
49242-130202	●	710	28,45	7,57	12	6,10
49242-130808	●	710	28,45	7,57	12	6,10
49242-131313	○	710	28,45	7,57	12	6,10
49242-134444	●	710	28,45	7,57	12	6,10
49242-135454	●	710	28,45	7,57	12	6,10
49242-13191191	●	710	28,45	7,57	12	6,10

**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	☐	€ / u
33242-130101	●	710	28,45	7,57	12	8,30
33242-130202	●	710	28,45	7,57	12	8,30
33242-130808	●	710	28,45	7,57	12	8,30
33242-131313	○	710	28,45	7,57	12	8,30
33242-134444	●	710	28,45	7,57	12	8,30
33242-135454	●	710	28,45	7,57	12	8,30
33242-13191191	●	710	28,45	7,57	12	8,30

## Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina  
Ustensiles de cuisine

**23242-13** Double nozzle dispenser FIFO system  
Dispensador doble boquilla sistema FIFO  
Distributeur double système FIFO

PE  
Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐	€ / u
23242-130101	●	710	28,45	7,57	12	7,20
23242-130202	●	710	28,45	7,57	12	7,20
23242-130808	●	710	28,45	7,57	12	7,20
23242-131313	○	710	28,45	7,57	12	7,20
23242-134444	●	710	28,45	7,57	12	7,20
23242-135454	●	710	28,45	7,57	12	7,20
23242-13191191	●	710	28,45	7,57	12	7,20

**490242-13** Cap dispenser FIFO system  
Dispensador tapón sistema FIFO  
Distributeur bouchon système FIFO

PE  
Polyethylene



REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐	€ / u
490242-130501	●	710	28,45	7,57	12	10,80
490242-130502	●	710	28,45	7,57	12	10,80
490242-130508	●	710	28,45	7,57	12	10,80
490242-130513	○	710	28,45	7,57	12	10,80
490242-130544	●	710	28,45	7,57	12	10,80
490242-130554	●	710	28,45	7,57	12	10,80
490242-1305191	●	710	28,45	7,57	12	10,80

## 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	☐	€/ u
<b>2908-13</b>	240	18,4	5,1	12	2,45
<b>2912-13</b>	350	18,4	6,0	12	2,60
<b>5324-13</b>	710	24,4	7,3	12	3,50

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

PE  
Polyethylene

Clear  
Transparente  
Transparent



26120-13

26240-13

26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	☐	€/ u
<b>26120-13</b>	350	16,2	6,2	12	3,50
<b>26240-13</b>	710	22,5	7,5	12	4,75
<b>26320-13</b>	950	22,9	8,6	12	5,65

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

PE  
Polyethylene

Clear  
Transparente  
Transparent



2808-13  
2812-13

4916-13  
4924-13  
4932-13

REF	Color	ml	H cm	Ø cm	☐	€/ u
<b>2808-13</b>	○	240	18,4	5,0	12	2,45
<b>2812-13</b>	○	350	18,4	6,0	12	2,90
<b>4916-13</b>	○	470	18,7	7,5	12	3,75
<b>4924-13</b>	○	710	26,0	7,3	12	4,25
<b>4932-13</b>	○	950	26,4	8,3	12	5,35

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 ?

UTENSILIOS  
UTENSILS  
USTENSILES

**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.

-  **Lemons**  
Limonas  
Citrons
-  **Limes**  
Limas  
Citrons verts
-  **Oranges**  
Naranjas  
Oranges
-  **Tomatoes**  
Tomates  
Tomates
-  **Onions**  
Cebollas  
Oignons
-  **Celery**  
Apio  
Céleri
-  **Peppers**  
Pimientos  
Poivrons
-  **Potatoes**  
Patatas  
Pommes de terre
-  **Apples**  
Manzanas  
Pommes
-  **Pears**  
Peras  
Poires
-  **Lettuce**  
Lechuga  
Laitue
-  **Bell peppers**  
Pimientos  
Poivrons
-  **Cucumbers**  
Pepino  
Concombres



**3x**



**3x**



**5x**



**11x**



**2,5x**



**3x**



**3x**



**5x**



UTENSILIOS  
UTENSILS  
USTENSILES





# Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

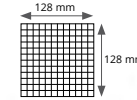
Appareils manuels de transformation des aliments



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



InstaCut™ 5.1  
Tabletop  
Sobremesa  
À poser



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
55457		6,4 ●	419,75
55458		9,5	419,00
55459		12,7	418,70
<b>SLICE / REBANADA / TRANCHES</b>			
55460		6,4 ●	449,65

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



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.

\*H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 47 cm Closed / Cerrado / Fermé

3X Faster / Más rápido



4X Faster / Más rápido



T-handle, pusher block and blade  
Asa en T, bloque de empuje y cuchilla  
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TIPO/TYPE	REF	mm	€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>			
	● 55483	6,4	298,25
	55484	9,5	300,55
	55485	12,7	289,90
<b>SLICE / REBANADA / TRANCHES</b>			
	+	● 55486	6,4
<b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>			
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>			
	● 55490	6	278,80
	55491	8	278,45
	55492	10	278,80
	● 55493	12	278,80
<b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b>			
	+	● 55494	6

Replacement blade only  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	€ / u
● 55470	176,80
55471	174,30
● 55472	181,10
<b>SLICE / REBANADA / TRANCHES</b>	
● 55473	205,65
<b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>	
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>	
● 55477	172,25
55478	172,55
55479	172,55
● 55480	172,55
<b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b>	
● 55481	212,55
55482	212,80

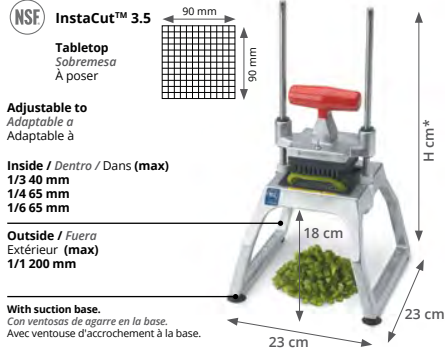
## 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments



### 15000 Small size tabletop dicer & slicer

Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño  
Coupe légumes en tranches et cubes de table



**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		€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>				
15000		6,4	1	423,95
15001		9,5	1	423,95
15002		12,7	1	379,60

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers		€ / u
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>				
15005		6	1	381,00
15006		8	1	423,95
15007		10	1	382,45

\*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

Ref. 15000 - 15010				Ref. 15016 - 15024	
TYPE / TIPO	REF	mm	€ / u	REF	€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>					
	15059	6,4	259,50	15081	223,90
	15060	9,5	259,40	15082	223,80
	15061	12,7	259,70	15083	224,05
	15085	6,4 x 12,7	260,55	-	-
<b>Section / Secciones / Quartiers</b>					
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>					
	15050	4	260,80	15073	225,10
	15052	6	264,20	-	-
	15053	8	264,80	15076	225,45
	15054	10	265,70	-	-
	15055	12	264,80	15078	226,00
<b>CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR</b>					
	15058	8	285,10	-	-

### 15016 Wall mount dicer & slicer

Cortador-Rebanador de pared  
Coupe légumes fixation murale



**InstaCut™ 3.5**  
**Wall mount**  
Pared  
Fixation murale

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm		€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>				
15016		6,4	1	554,45
15017		9,5	1	554,30

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers		€ / u
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>				
47703		8,0	1	439,10

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

**3X Faster / Más rápido** **4X Faster / Más rápido**

**Replacement blade only**  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	€ / u
15062	143,00
15063	142,60
15064	142,60
15086	140,85
<b>Section / Secciones / Quartiers</b>	
15065	144,45
15067	146,45
15068	142,20
15069	139,25
15070	139,45
15072	144,00

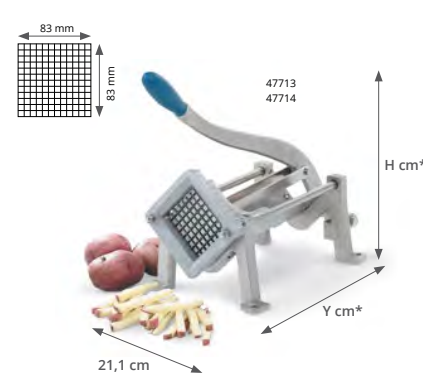


## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

### 47713 Potato cutter

Cortador de patatas  
Coupe-pommes de terre



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm		€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>				
47713		9,5	1	371,05
47714		11,0	1	371,05
47715		7,0	1	429,85

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers		€ / u
<b>WEDGE / GAJOS / QUARTIERS</b>				
47703		8,0	1	439,10

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



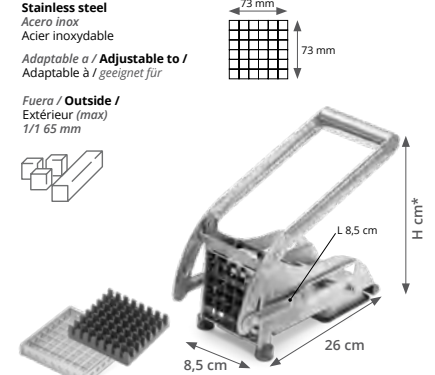
**Replacement blade only**  
Sólo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm		€ / u
<b>DICE &amp; STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS</b>				
45749-1		9,5	1	53,55
45750-1		11,0	1	53,00
45751-1		7,0	1	53,55
<b>SECTION / SECCIONES / QUARTIERS</b>				
45603-1		8	1	67,70

**Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.**  
Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.  
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

### P975 French fry cutter

Cortador de patatas fritas  
Coupe frites



**Stainless steel**  
Acero Inox  
Acier inoxydable

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / geeignet für

Fuera / Outside / Extérieur (max)  
1/1 65 mm

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Trous		€ / u
P975000	12 / 9	36 / 64	1	66,20

\*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		€ / u
RE975001	12	36 (6 x 6)	1	9,65
RE975002	9	64 (8 x 8)	1	9,75

## 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments



**400N** Salad cutter  
Cortador de lechuga  
Coupe-Salade



LETTUCE  
KING® I



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Troues	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
400N		4,8	37	1	877,75
402NC		9,5	19	1	856,00
401N		19,0	10	1	1.284,65

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

Blade assembly  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	For / Para / Pour	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
435	400N	4,8	37	1 145,80
484C	402NC	9,5	19	1 134,30
434	401N	19,0	10	1 135,25

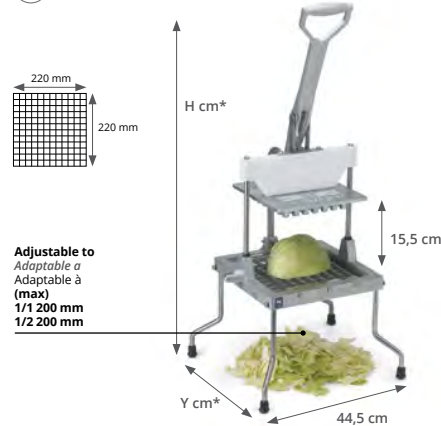
Cut a quarter head of lettuce at a time.  
Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.  
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.

5X Faster / Más rápido

**4400N** Salad cutter  
Cortador de lechuga  
Coupe-Salade



LETTUCE  
KING® IV



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
4400N		25,4 x 25,4	1	1.100,00

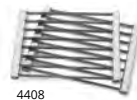
\*Y 43,2 cm H 81,3 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 47 cm H 54,9 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
4408		25,4 x 25,4	1	147,45

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

11X Faster / Más rápido



4408

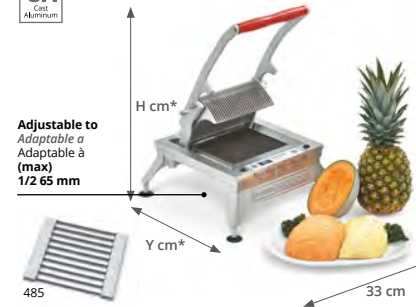
## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**403NH** Fruit & vegetable slicer  
Rebanadora de frutas y verduras  
Coup-fruit et légumes



Adjustable to  
Adaptable a  
Adaptable à  
(max)  
1/2 65 mm



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR				
403NH		6,4	28	1 937,70

\*Y 33,6 cm H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*Y 55,7 cm H 23,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade only  
Solo cuchilla de reemplazo  
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR				
485		6,4	28	1 135,55

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 osurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.  
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

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



VOLLRATH

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



Adjustable to  
Adaptable a  
Adaptable à  
(max)  
1/1 65 mm  
1/2 65 mm  
1/3 100 mm  
1/4 100 mm  
1/6 100 mm



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR				
500N		4,8	13	1 775,15
501N		6,4	11	1 698,10

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

Blade assembly  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	FOR / PARA / POUR	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u
509	500N	4,8	13	1 90,25
511	501N	6,4	11	1 86,60

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

2,5X Faster / Más rápido



INSTABLOOM® II

REF	Section / Secciones / Quartiers	€ / u
15604	24	1 2.111,00

\*H 76,2 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*H 48,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Section / Secciones / Quartiers	€ / u
15601	24	1 260,00

Constructed from heavy duty cast aluminium.  
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



pujadas

VOLLRATH

174

pujadas

175

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

UTENSILIOS  
UTENSILIOS  
UTENSILIOS

## 5.2 Manual food processors

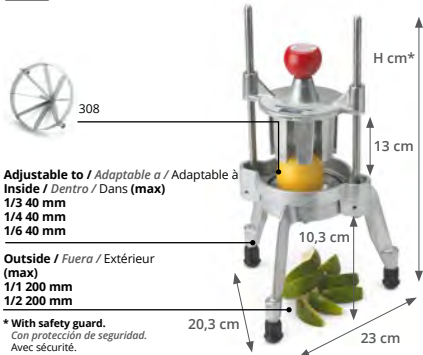
Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

### 606N Tomato and lemon wedger

Cortador seccionador de tomates y cítricos  
Diviseur à tomates et agrumes



WEDGEMASTER™



REF	Section / Secciones / Quarters	Ships with blades Se vende con cuchillas Description de la coupe	€ / u
606N	6	306/336	343,40
808N	8	308/338	343,40

Blade assembly  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quarters	€ / u
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
306		6	61,70
308		8	65,85

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

3X Faster / Más rápido



### 15149 Sanitary gel lubricant

Gel lubricante sanitario  
Gel lubrifiant sanitaire

PETROL GEL

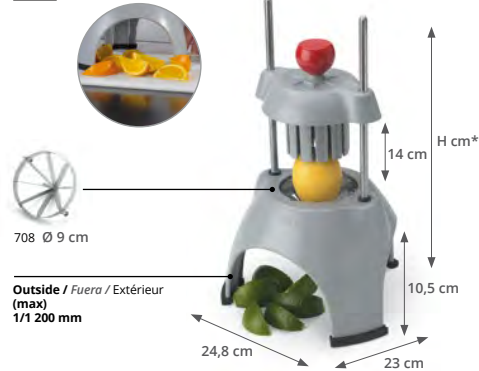


### 700-1 Tomato and lemon wedger

Cortador seccionador de tomates y cítricos  
Diviseur à tomates et agrumes



WEDGEMASTER™ II



REF	Section / Secciones / Quarters	€ / u
700-1	6	261,55
700-4	8	283,45

Blade assembly  
Conjunto de cuchillas  
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quarters	€ / u
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
704		4	62,00
706		6	61,35
708		8	63,00
712		12	64,30

\*H 40,6 cm Open / Abierta / Ouvert  
\*H 38,7 cm Closed / Cerrado / Fermé

Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.  
Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.  
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

Compatible



3X Faster / Más rápido



REF	ml	€ / u
15149	118	23,10

## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

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

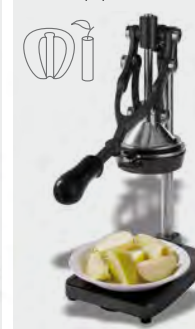


REF	H cm	€ / u
P937000	80	171,20

French fry cutter  
Cortador patatas  
Coupe frites



Apple cutter & core  
Cortador manzanas  
Vide et coupe pommes

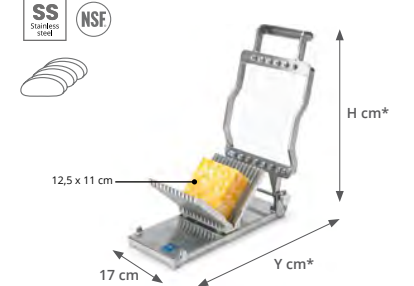


REF	H cm	€ / u
RE937001	French fry cutter spare part Recambio cortador patatas Coupe frites (pièce rechange)	21,80
RE937002	Apple cutter spare part Recambio cortador manzanas Coupe pommes (pièce rechange)	21,80
RE937003	Juicer spare part Recambio exprimidor zumos Press fruits (pièce rechange)	21,80

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



CUBEKING™



REF	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u
1811	19,1	382,10
1812	9,5	388,10

\*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	€ / u
1823	83,00

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.  
Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.  
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.



## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos

Appareils manuels de transformation des aliments

### P9759 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



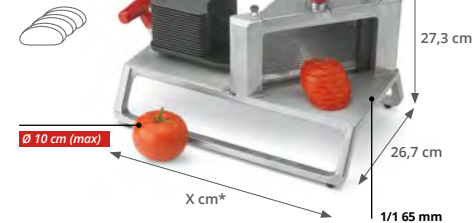
REF	Cut / Corte / Coupe mm	cm	Box	€ / u
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	1	232,30
RE975901	6,4	25 x 6,8	12	63,85



RE975901  
Blade / Cuchilla / Lame

**5X Faster**  
Más rápido

### 15105 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



16,5 x 7,5 cm  
^ Scalloped  
Festoneada  
Festonné



16,5 x 7,5 cm  
^^ Straight  
Recta  
Droit

**INSTASLICE™**

### 0644N Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates

**TOMATO PRO™**



REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box	€ / u
0644N**	6,4	11	1	719,55

**With safety guard.**  
Con protección de seguridad.  
Avec sécurité.

**Holds firmly on countertop.**  
Permite sujeción a la mesa.  
Fixation ferme sur la table.

**Replacement blade item**  
Cuchilla de reemplazo  
Lame de recharge

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	Box	€ / u
**0654	6,4	11	1	67,50

**5X Faster**  
Más rápido



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	Box	€ / u
15105^		4,8	16	1	718,00
15104^		9,5	8	1	776,15
15103^		6,4	12	1	717,00

\*X 44,5 cm Open / Abierto / Ouvert  
\*X 40,6 cm Closed / Cerrado / Fermé

**Replacement blade item**  
Cuchilla de reemplazo  
Lame de recharge

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas Lames	Box	€ / u
15115^		4,8	16	1	137,05
15209^^		4,8	16	1	114,55
15113^		6,4	12	1	122,05
15114^		9,5	8	1	117,10

**'Pop-in pop out' blade assemblies for easy replacement.**  
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.  
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

**5X Faster / Más rápido**



**Corrosion resistant.**  
Resistente a la corrosión.  
Résistant à la corrosion.

## 5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**P9640** **St/Steel can opener**  
Abrelatas industrial acero inoxidable  
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable



55 cm  
Maximum height of cans.  
Altura máxima de las latas.  
Hauteur maximale des boîtes.

REF	H cm	📦	€/u
P964001	60	6	166,45

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

REF	📦	€/u
RE964100	8	12,70

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

REF	📦	€/u
RE964200	1	29,40

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



REF	📦	€/u
P938000	24	9,60

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



REF	cm	📦	€/u
P390000	7,7 x 9,4	120	15,55

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



REF	W x D x H cm	📦	€/u
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	48	15,10

**P610** **Apple cutter & corer**  
Cortador y descorazonador manzanas  
Vide et coupe pommes



**St/Steel blades with cast aluminium frame**

Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición  
Lames inox et manche en aluminium foncé



REF	Ø cm	📦	€/u
P610000	8,5	24	8,30

VOLLRATH

180

pujadas

## Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos  
Appareils manuels de transformation des aliments

**P9755** **"V" shaped mandoline slicer**  
Mandolina corte "V"  
"V" mandoline



**Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)**  
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)  
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

**Non-slip rubber feet.**  
Pies goma antideslizantes.  
Pieds en caoutchouc antidérapants.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	📦	€/u
P975501	4 / 7	24 / 12	8	40,65

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



**P9756** **Mandoline**  
Mandolina  
Mandoline



**Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm)**  
Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm)  
Comprend: lames tournantes + régulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm)

**Slice, wavy slice and sticks.**  
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.  
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	📦	€/u
P975600	4 / 9	23 / 11	8	114,60

REF	📦	€/u
1400	144	3,25

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

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

VOLLRATH

181

pujadas



UTENSILIOS  
UTENSILS  
USTENSILES



**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 partners and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux différents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

**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 resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

\* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation.

**CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES**

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento: 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

\* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C).

Conforme a las normativas siguientes: RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004.

**CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES**

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

\* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la régulation 1935/2004.

# Cutting boards 5.3

Tablas de corte  
Planches à découper

## P9118 30 x 20 x 2



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

REF	Color	W x D x H cm	📦	€/u
P911801	White	30 x 20 x 2	1	15,00
P911802	Red	30 x 20 x 2	1	15,85
P911803	Blue	30 x 20 x 2	1	15,85
P911804	Yellow	30 x 20 x 2	1	15,85
P911805	Green	30 x 20 x 2	1	15,85
P911806	Brown	30 x 20 x 2	1	15,85
P911808	Black	30 x 20 x 2	1	15,85

## P9112



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

REF	Color	W x D x H cm	📦	€/u
P911201	White	40 x 30 x 2	6	29,05
P911202	White	60 x 40 x 2	3	51,60

## P9120 40 x 20 x 2



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

REF	Color	W x D x H cm	📦	€/u
P912001	White	40 x 20 x 2	1	19,95

## P9113 GN 1/1



**With groove**  
Con ranura  
Avec rigole

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

REF	Color	W x D x H cm	📦	€/u
P911301	White	53 x 32,5 x 2	5	39,70
P911302	Red	53 x 32,5 x 2	5	39,70
P911303	Blue	53 x 32,5 x 2	5	39,70
P911304	Yellow	53 x 32,5 x 2	5	39,70
P911305	Green	53 x 32,5 x 2	5	39,70
P911306	Brown	53 x 32,5 x 2	5	39,70

## P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20



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

REF	Color	W x D x H cm	📦	€/u
P911701	White	32 x 26,5 x 2	1	20,95

## P9114 40 x 30 x 2

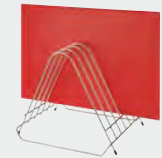


**With silicon feet**  
Con pies silícóna  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	📦	€/u
P911401	White	40 x 30 x 2	1	30,05
P911402	Red	40 x 30 x 2	1	31,60
P911403	Blue	40 x 30 x 2	1	31,60
P911404	Yellow	40 x 30 x 2	1	31,60
P911405	Green	40 x 30 x 2	1	31,60
P911406	Brown	40 x 30 x 2	1	31,60
P911408	Black	40 x 30 x 2	1	31,60

See products on **P. 245**  
Ver productos en / Voir produits en page

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



See products on **P. 161**  
Ver productos en / Voir produits en page

**St/Steel vegetable picker**  
Recogeverduras inox  
Pelle à légumes inox



## 5.3 Cutting boards

Tablas de corte  
Planches à découper

### P9119 50 x 30 x 2



With silicon feet  
Con pies silícóna  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	☐	€ / u
P911901	White	50 x 30 x 2	1	37,70
P911902	Red	50 x 30 x 2	1	39,50
P911903	Blue	50 x 30 x 2	1	39,50
P911904	Yellow	50 x 30 x 2	1	39,50
P911905	Green	50 x 30 x 2	1	39,50
P911906	Brown	50 x 30 x 2	1	39,50
P911908	Black	50 x 30 x 2	1	39,50

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



With silicon feet  
Con pies silícóna  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	☐	€ / u
P911501	White	53 x 32,5 x 2	1	43,25
P911502	Red	53 x 32,5 x 2	1	45,35
P911503	Blue	53 x 32,5 x 2	1	45,35
P911504	Yellow	53 x 32,5 x 2	1	45,35
P911505	Green	53 x 32,5 x 2	1	45,35
P911506	Brown	53 x 32,5 x 2	1	45,35
P911508	Black	53 x 32,5 x 2	1	45,35

### P9116 60 x 40 x 2



With silicon feet  
Con pies silícóna  
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	☐	€ / u
P911601	White	60 x 40 x 2	1	60,20
P911602	Red	60 x 40 x 2	1	63,15
P911603	Blue	60 x 40 x 2	1	63,15
P911604	Yellow	60 x 40 x 2	1	63,15
P911605	Green	60 x 40 x 2	1	63,15
P911606	Brown	60 x 40 x 2	1	63,15
P911608	Black	60 x 40 x 2	1	63,15

### P9135 Bar



Without feet  
Sin pies  
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	☐	€ / u
P913501	White	16 x 25 x 1	1	7,30
P913601	White	25 x 20 x 1	1	9,10
P913701	White	30 x 20 x 1	1	10,95
P913901	White	32 x 24 x 1	1	13,90

### P9130 Cutting board table

Mesa de corte  
Table de découpe



With groove  
Con ranura  
Avec rigole

Delivered without the GN container  
No incluye contenedor Gastronorm  
Livré sans le bac GN

Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan  
Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3  
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

REF	Color	W x D x H cm	☐	€ / u
P913000	White	65 x 40 x 11	1	115,85

### P911407



With silicon feet  
Con pies silícóna  
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	☐	€ / u
P911407	40 x 30 x 2	1	31,60
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	1	45,35
P911607	60 x 40 x 2	1	63,15





## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

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



REF	L cm	ml	☐	€/ u
NEW 47055	22,0	30	12	11,55
NEW 47056	23,0	60	12	16,05
NEW 47057	25,0	30	12	16,70
47058	25,5	120	12	19,50
NEW 47059	28,0	240	12	21,55

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



REF	ml	☐	€/ u
47025	1,25	12	12,55
47026	2,50	12	13,05
47027	5,00	12	13,95
47028	15,00	12	15,40
47029	30,00	12	16,35

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



REF	ml	☐	€/ u
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	12	26,85

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



REF	ml	☐	€/ u
47054	30 / 60 / 120	5	57,90

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



REF	ml	☐	€/ u
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	12	66,30

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



REF	ml	☐	€/ u
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	12	27,95

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



REF	ml	☐	€/ u
46589	30 / 15 / 10 / 5	12	17,90

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



REF	ml	☐	€/ u
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	12	10,15

**466** Ramekins  
Ramekin  
Ramequin



REF	Ø cm	ml	☐	€/ u
46654	5,7	59	12	5,10
46655	6,7	89	12	7,80
46661	7,6	118	12	8,65

## Measuring utensils 5.4

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

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



REF	ml	☐	€/ u
47119	240 / 120 / 80 / 60	12	20,25

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



REF	ml	☐	€/ u
P604500	59 - 78 - 118 - 236	12	10,90

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



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



REF	Ø cm	ml	☐	€/ u
46656	7,9	118	12	9,25
46657	9,8	236	12	12,70
46658	11,2	354	12	18,70
46659	12,3	473	12	22,40

## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

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



REF	Ø cm	Lts	☐	€/u
95160	8,8	0,47	6	100,50
95320	11,7	0,90	6	105,25
95640	9,0	1,90	6	139,65

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



REF	H cm	Lts	☐	€/u
68297	10,6	0,5	6	100,85
68296	14,0	0,9	6	109,00
68351	18,0	1,9	6	127,70
68352	23,5	3,8	6	126,55

### P604 Measuring jug Jarra de medidas Pot mesureur



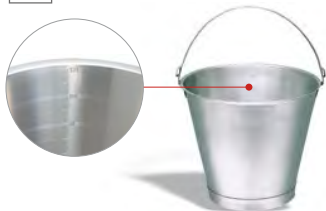
REF	Lts	☐	€/u
P604001	1,00	1	21,00
P604002	2,00	1	40,20

### P846 Polypropylene measuring jug Jarra de medidas en polipropileno Pot mesureur en polypropylène



REF	Lts	☐	€/u
P846025	0,25	25	5,00
P846050	0,50	16	5,10
P846100	1,00	12	8,35
P846200	2,00	12	13,95
P846300	3,00	10	16,70

### P603 Bucket with base Cubo con base Seau avec base



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P603012	31,0	28,50	12,00	1	136,70
P603015	32,5	32,50	15,00	1	149,35

## Measuring utensils 5.4

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

### P609 Digital kitchen scale Balanza digital Balance digital

NEW!



USB cable and battery included.  
Cable USB y batería incluida.  
Câble USB et batterie inclus

REF	kg	min. g	☐	€/u
P609011	15	20	1	82,80

### P6092 Digital kitchen scale Balanza digital Balance électronique



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered  
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas  
Plateau fabriqué en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	☐	€/u
P609200	15	40	1	10	60,05

### P6097 Electronic kitchen scale Balanza electrónica Balance électronique



High accuracy  
Multi-function  
weight and counting  
Energy-saving  
system  
Plastic Platform.

Gran precisión  
Multifunción de peso  
Contador de piezas  
Sistema ahorro  
energía  
Bandeja de plástico.

Haut précision  
Multi-fonction des  
poids  
Compteur des pièces  
Système d'économie  
d'énergie  
Plateau en plastique.

REF	kg	g	Surface / Plataforma Plateau Ø cm	☐	€/u
P609705	5	1	11	60	23,70

### P611 Kitchen timer alarm Reloj de cocina digital Minuteur de cuisine



Battery not included  
Pila no incluida  
Pile non incluse

REF	W x D x H cm	☐	€/u
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	200	7,25

### P981500 Digital thermometer with timer Termómetro digital con temporizador Thermomètre numérique avec minuterie



• -26 °C  
• 250 °C

Up to  
Hasta  
Jusqu'à  
99 min.



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	☐	€/u
P981500	6,4 x 7,0 x 7,7	200	54,55

## 5.4 Measuring utensils

Elementos de medida  
Ustensiles de mesure

**P9804** Infrared thermometer with laser pointer  
Termómetro infrarrojos con mira laser  
Thermomètre infra-rouge a visée laser



LCD Display  
Pantalla LCD  
Écran LCD



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.	☐	€ / u
P980400	17	-60 °C / +500 °C	1	176,50

**P9816** Cooking thermometer  
Termómetro de cocción  
Thermomètre à cuisson



With plastic protection  
Con protección de plástico  
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp.	☐	€ / u
P981600	17	-10 °C / +200 °C	1	27,30

**P9800** Cold storage thermometer  
Termómetro nevera  
Thermomètre congélateur



Enameled finish  
Acabado esmaltado  
Émaillé

REF	L cm	Temp.	☐	€ / u
P980000	28	-30 °C / +50 °C	1	12,65

**P9802** Cooking thermometer  
Termómetro de cocción  
Thermomètre à cuisson



With plastic protection  
Con protección de plástico  
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp. max.	☐	€ / u
P980200	28	100 °C	1	26,25

**P981650** Pocket thermometer with protection  
Termómetro bolsillo con protección  
Thermomètre de poche avec protection



REF	L cm	Temp.	☐	€ / u
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	72	7,95

**P98005** Horizontal refrigerator thermometer  
Termómetro nevera horizontal  
Thermomètre congélateur horizontal



REF	cm	Temp.	☐	€ / u
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	72	11,40

VOLLRATH

190

pujadas

## Mitt 5.5

Manopla  
Gan

**P9473** Heat protection gloves  
Guantes protección termica  
Gants protection thermique



Sold in pairs  
Se venden por pares  
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100°C for 15 minutes.  
- Great resistance to abrasion, greater durability.  
- Resistant to grease, water, oil and dust.

- Resistente al calor por contacto. 100°C durante 15 minutos.  
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.  
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo

- Résistant à la chaleur par contact. 100°C pendant 15 minutes.  
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.  
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / Talla / Taille	☐	€ / u
P947302	M	1	42,85
P947303	L	1	43,90

**P9474** Silicone oven mitt  
Manopla Silicona  
Moufle en silicone



REF	L cm	☐	€ / u
P947400	30	1	21,40

**P9477** Silicone oven glove with cotton cover  
Manopla silicona con funda algodón  
Gant silicone à fourreau coton



REF	L cm	☐	€ / u
P947700	42,5	1	35,35

**P9476** Silicone pot-grabber  
Paño de silicona  
Torchon en silicone

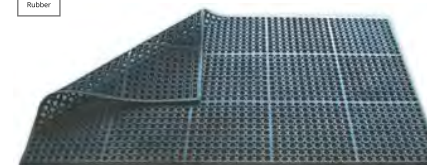


REF	cm	☐	€ / u
P947600	17,5 x 17,5	12	7,15

## Natural rubber mats

Alfombras caucho  
Tapis en caoutchouc

**P26000** Mat  
Alfombra  
Tapis



REF	W x D x H cm	☐	€ / u
P26000	90 x 150 x 1,20	1	54,65

VOLLRATH

**P26001** Mat  
Alfombra  
Tapis



You can connect these  
mats forming bigger  
surfaces.

Estas alfombras se  
pueden conectar unas  
con otras formando  
mayores superficies.

Avec système de liaison  
pour composer une  
surface plus grande.



REF	W x D x H cm	☐	€ / u
P26001	90 x 90 x 1,20	1	32,00

191

pujadas

# 6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie



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

## 6.1 Ice-cream utensils

Utensilios heladería  
Ustensiles pour glace

**47169** Ice cream scoop  
Racionador de helado  
Cuillère à glace



REF	Size Tamaño	L cm	ml	☐	€ / u
47169	14	68,0	26	1	62,50
47170	20	46,0	46	1	62,00
47171	24	38,0	38	1	61,90
47172	30	28,0	28	1	60,90
47200	40	22,2	22	1	64,50

**P331** Ice cream scoop  
Racionador de helado  
Cuillère à glace



REF	Ø cm	ml	☐	€ / u
P331039	3,9	15	1	13,85
P331044	4,4	22	1	13,85
P331050	5,0	32	1	13,85
P331056	5,6	46	1	13,85
P331059	5,9	54	1	14,10
P331066	6,6	75	1	14,10
P331070	7,0	90	1	14,30

**47274** Ice cream scoop  
Racionador helado  
Cuillère à glace



dishwasher



**47150** Round squeeze disher  
Racionador helado  
Doseur à presser ronde



REF	Size Tamaño	L cm	ml	☐	€ / u
T7206	6	23,2	158	1	27,95
47150	8	23,2	118	1	19,90
47151	10	22,5	92	1	19,90
47152	12	22,5	81	1	20,25
47153	16	21,6	59	1	19,90
47154	20	21,6	44	1	18,95
47155	24	21,0	41	1	19,90
47156	30	21,0	37	1	18,50
47157	40	20,3	26	1	19,90
47158	50	20,0	18	1	18,30
47159	60	19,7	17	1	19,90
47160	70	19,7	14	1	19,90
47161	100	19,1	11	1	19,90

**P908** Ice cream scoop  
Racionador de helado  
Cuillère à glace



\*Methacrylate

REF	Colour / Color / Couleur	L cm	☐	€ / u
P908000	White / Blanca / Blanc	26	1	9,20
P908001*	Clear / Transparente / Transparente	26	1	9,20
P908002	Red / Roja / Rouge	26	1	9,20
P908003	Blue / Azul / Bleu	26	1	9,20
P908004	Yellow / Amarilla / Jaune	26	1	9,20

REF	Color	Size Tamaño	Bol cm	L cm	ml	☐	€ / u
47274	●	10	5,4	19,5	118,3	1	26,75
47275	●	12	5,2	19,5	88,7	1	26,75
47276	●	16	4,8	19,5	73,9	1	26,75
47277	●	20	4,4	19,0	59,1	1	26,75
47278	●	24	4,1	19,5	44,4	1	26,75
47279	●	30	3,7	19,0	29,6	1	26,75

## Ice-cream utensils 6.1

Utensilios heladería  
Ustensiles pour glace

**P914** 36 x 16,5 cm



REF	W x D x H cm	Lts	☐	€ / u
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	1	22,95
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	1	28,85
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	1	35,00

**P9161** 360 x 165 mm



REF	cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P916120	36 x 16,5	12	5	1	12,05

**P9160** Polycarbonate lid  
Tapa policarbonato  
Couvercle en polycarbonate



Adjustable for St/Steel Ice cream containers.  
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.  
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	☐	€ / u
P916000	36 x 16,5	1	12,30

**P915** 36 x 25 cm



REF	W x D x H cm	Lts	☐	€ / u
P915080	36 x 25 x 8	5,4	1	28,15

**P917** 360 x 250 mm



REF	W x D x H cm	Lts	☐	€ / u
P917080	36 x 25 x 8	5,4	1	13,15

**P332** Ice cream cup  
Copa helado  
Coupe à glace



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€ / u
P332095	9,5	8,5	0,15	1	7,80
P332010	10,5	6,0	0,17	1	7,00

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie



**P3071 Conical boiler**  
Caldero fondo bombeado  
Bassine à fond bombé



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P307125	25	13,0	3,8	1	54,65
P307130	30	16,0	6,5	1	65,90
P307140	40	19,0	13,0	1	90,80
P307150	50	23,5	25,0	1	135,55

**P3070 Boiler**  
Caldero fondo plano  
Bassine à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P307020	20	10,5	2,2	1	48,15
P307025	25	11,5	3,5	1	53,65
P307030	30	14,0	6,0	1	61,10
P307035	35	14,5	8,5	1	82,30
P307040	40	16,5	13,0	1	89,40
P307045	45	17,5	20,0	1	97,60
P307050	50	20,0	25,0	1	108,95
P307060	60	22,5	45,0	1	285,85
P307070	70	24,5	65,0	1	349,40

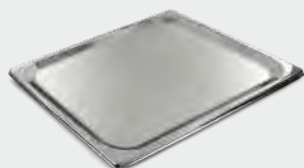
**P306 Mixing boiler**  
Caldero timbal  
Bol mixeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P306035	35	18	10	1	84,00

See products on **P. 128**  
Ver productos en / Voir produits en page

**GN Pastry Pan**  
Bandeja gastronorm  
Bac GN pâtisserie



**P356 Kitchen bowl**  
Fuente honda cónica  
Bassine pâtissière



Outer sizes  
Medidas exteriores  
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P356016	16	5,5	0,65	1	7,80
P356020	20	7,5	1,30	1	9,80
P356024	24	8,5	2,10	1	13,50
P356028	28	11,0	3,70	1	19,55
P356032	32	12,5	6,00	1	22,85

**P764 Hemispherical mould**  
Molde semiesférico  
Demi-sphérique



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P764008	8	4,0	0,13	1	6,85
P764010	10	5,0	0,26	1	9,95
P764012	12	6,2	0,45	1	16,80

**P953 Aluminum scoop**  
Librador aluminio  
Pelle à farine aluminium



REF	L cm	Lts	☐	€/u
P953001	11,0	0,15	1	4,30
P953002	15,0	0,35	1	5,85
P953003	18,5	0,71	1	10,65
P953004	21,5	1,10	1	13,90
P953005	25,5	1,71	1	19,15

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**479 Stainless Steel mixing bowl**  
Bol inox. semi-esférico  
Bassine inox demi-ronde



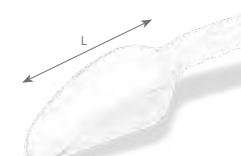
REF	Ø cm	Lts	☐	€/u
47933	24	2,8	1	8,15
47934	28	3,8	1	10,15
47935	30	4,7	1	12,35
47938	35	7,6	1	21,15
47943	40	12,0	1	29,95

**P951 St/Steel scoop**  
Librador de acero inox  
Pelle à farine en acier inox



REF	L cm	Lts	☐	€/u
P951010	10	0,1	1	16,65
P951015	15	0,4	1	20,15
P951019	19	1,0	1	21,95
P951024	24	1,7	1	26,20

**P952 Polycarbonate scoop**  
Librador policarbonato  
Pelle à farine polycarbonate



REF	L cm	Lts	☐	€/u
P952001	13,0	0,17	1	3,60
P952002	15,5	0,35	1	4,40
P952003	17,5	0,71	1	6,25

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

SS  
Stainless  
steel

**P316 Whisk (12 wires)**  
Batidor (12 varillas)  
Fouet (12 fils)

**BEST  
SELLER**



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,13 cm

REF	L cm	☐	€/ u
P316025	25	1	7,65
P316030	30	1	8,95
P316035	35	1	10,05
P316040	40	1	10,20
P316045	45	1	12,30
P316050	50	1	12,40

**P3161 Whisk (10 wires)**  
Batidor (10 varillas)  
Fouet (10 fils)



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,18 cm

REF	L cm	☐	€/ u
P316125	25	1	10,95
P316130	30	1	11,25
P316135	35	1	12,45
P316140	40	1	14,05
P316145	45	1	15,45
P316150	50	1	17,70

**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	☐	€/ u
P354025	25	1	8,90
P354030	30	1	9,05
P354035	35	1	9,70
P354040	40	1	11,15
P354045	45	1	11,60
P354050	50	1	12,80

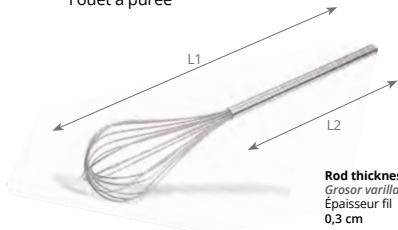
**P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)**  
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)  
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,2 cm

REF	L cm	☐	€/ u
P959025	25	1	9,55
P959030	30	1	9,70
P959035	35	1	11,00
P959040	40	1	13,35
P959045	45	1	15,80
P959050	50	1	17,80

**P393 Big whisk**  
Batidor gigante  
Fouet à purée



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	☐	€/ u
P393080	80	45	1	57,00
P393100	100	65	1	71,05
P393125	125	90	1	76,85

**47002 Whisk with anti-slip handle**  
Batidor con mango antiadherente  
Fouet avec poignée anti-crispation

246 °C

NSF JP



Rod thickness  
Grosor varilla  
Épaisseur fil  
1,4 mm

REF	L cm	L mango cm	☐	€/ u
47002	26	12	1	18,10
47003	31	12	1	20,95
47004	36	12	1	23,65
47005	41	12	1	26,00

**P398 Rubber spatula**  
Espátula de goma  
Spatule en caoutchouc

EVA

-10 °C  
+80 °C



REF	L cm	☐	€/ u
P398024	25,5	1	4,00
P398035	33,0	1	7,75
P398042	41,0	1	9,75

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

**P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper**  
Espátula silicona alta temperatura  
Spatule silicone haute température

Si  
Silicone

260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐	€/ u
P398125	9 x 6	26,8	1	10,85
P398135	11 x 7	35,5	1	13,90
P398140	11 x 7	42,5	1	14,10

**P398290 Narrow rubber spatula**  
Espátula estrecha goma  
Spatule étroite en caoutchouc

EVA

-10 °C  
+80 °C



**IDEAL** Perfect to empty small jars  
Perfecta para vaciar tarros  
Parfait pour vider des petits pots

REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐	€/ u
P398290	8,8 x 3,3	25,5	1	2,30

**P3982 High heat silicone spoon**  
Cuchara silicona alta temperatura  
Cuillère silicone haute température

Si  
Silicone

260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	☐	€/ u
P398225	9 x 6	26	1	13,60
P398235	11 x 7	36	1	18,90
P398240	11 x 7	41	1	19,45

**P9602 Multi-purpose spatula**  
Espátula multi-usos  
Spatule multi-usage

PS Polystyrene PE Polyethylene

-5 °C  
+70 °C



REF	L cm	☐	€/ u
P960225*	25	1	1,45
P960230*	30	1	1,85
P960235**	35	1	1,95

\* Polystyrene / Poliistireno / Polystyrène  
\*\* Polyethylene more resistant and durable  
Polietileno más resistente y durable  
Polyéthylène plus résistant et durable

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P807** Roller docker  
Rodillo para perforar pasta  
Rouleau pour piquer pâtes



REF		€ / u
<b>P807000</b>	1	16,80

**P839** Roller docker  
Rodillo para perforar pasta  
Rouleau pour piquer pâtes



REF		€ / u
<b>P839000</b>	1	13,10

**P840** Lattice cutting roller  
Rodillo enrejado  
Rouleau découpoir



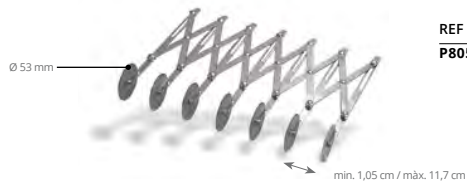
REF		€ / u
<b>P840000</b>	1	19,85

**P842** Double pastry cutter. Plain and serrated  
Cortapastas doble. Liso y rizado  
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée



REF		€ / u
<b>P842000</b>	1	20,25

**P805** Extendable cutter roller 7 castors  
Cortapastas extensible 7 ruedas  
Rouleau extensible 7 roulettes

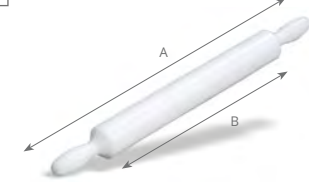


REF		€ / u
<b>P805000</b>	1	54,00

## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P802** Polyethylene rolling pin with handles  
Rodillo polietileno con asas  
Rouleau en polyéthylène avec poignées

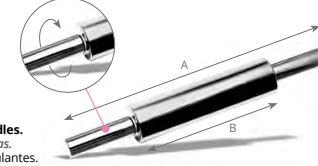


REF	A cm	B cm	Ø cm		€ / u
<b>P802000</b>	60	40	4,8	1	68,70

**P801** St/Steel rolling pin  
Rodillo acero inox  
Rouleau pâtissier acier inox



Rolling handles.  
Asas giratorias.  
Poignées roulantes.



REF	A cm	B cm	Ø cm		€ / u
<b>P801040</b>	40	20	5,1	1	39,15
<b>P801048</b>	48	25	6,4	1	43,05

**P803** Polyethylene rolling Pin without handles  
Rodillo polietileno sin asas  
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

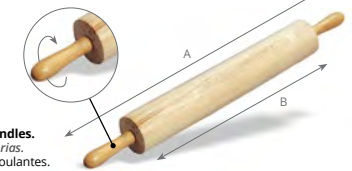


REF	L cm	Ø cm		€ / u
<b>P803000</b>	50	4,8	1	40,60

**P804** Wooden rolling pin  
Rodillo de madera  
Rouleau en bois



Rolling handles.  
Asas giratorias.  
Poignées roulantes.

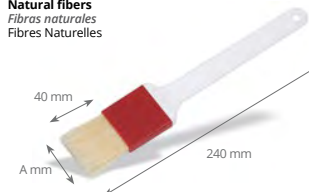


REF	A cm	B cm	Ø cm		€ / u
<b>P804000</b>	67,5	45,5	7,7	1	25,60

**P845** Polyamide brush  
Pincel de poliamida  
Pinceau en polyamide

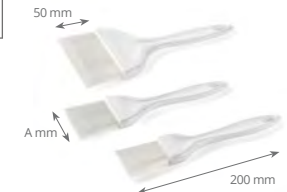


Natural fibers  
Fibras naturales  
Fibres Naturelles



REF	A cm		€ / u
<b>P845040</b>	4,0	1	8,85
<b>P845050</b>	5,0	1	11,70
<b>P845060</b>	6,0	1	12,15
<b>P845075</b>	7,5	1	16,00

**P8451** Plastic brush + nylon bristle  
Pincel plástico + cerdas nylon  
Pinceau plastique + poils nylon



REF	A cm		€ / u
<b>P845138</b>	3,8	1	5,30
<b>P845155</b>	5,5	1	6,75
<b>P845110</b>	10,0	1	11,05



## 6.2 Pastry utensils

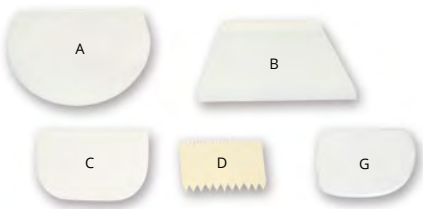
Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P8725** Scraper ABS handle  
Rasqueta mango ABS  
Raclette manche ABS



REF	cm	📦	€/u
P872500	21 x 14,5	1	10,00

**P836** Polypropylene scrapers  
Rasquetas de polipropileno  
Raclettes en polypropylène



**P848** Double cake divider  
Marcador de tartas doble  
Séparateur de portions double



Ø Total: 26,5 cm

REF	Portions / Porciones	📦	€/u
P848008	8 / 12	1	9,00
P848014	14 / 16	1	9,00

**P979** Pastry torch by gas  
Soplete cocina  
Torche à caraméliser



120 min.  
Lenght / Duración / Durée

Refilled with lighter fluid  
Se recargan con carga para mecheros.  
Se rechargent à l'aide de recharges pour briquets

REF	cm	📦	€/u
P979100	10 x 13,6	1	23,90
P979200	13 x 17,5	1	36,35
P979000	16,5 x 21	1	62,15

**Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization**



Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brûlée, caramelización  
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation



P979000  
Super strong flame  
Llama super fuerte  
Flamme extra fort



P979200  
Strong flame  
Llama fuerte  
Fort flamme



P979100  
Standar flame  
Llama normal  
Flamme normal

VOLLRATH

202

pujadas

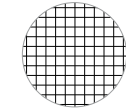
## Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P350** St/Steel sieves  
Cedazos en acero inox  
Tamis en acier inox



Detail of the 6 sieves at real scale.  
Detalle de las 6 mallas a escala real.  
Détail des 6 mailles à échelle réelle.



REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	📦	€/u
P350230	30	10	0,2	1	33,50
P350235	34	10	0,2	1	48,95

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	📦	€/u
P350330	30	14	0,14	1	33,05
P350335	34	14	0,14	1	49,15

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	📦	€/u
P350530	30	25	0,071	1	49,70
P350535	34	25	0,071	1	72,50

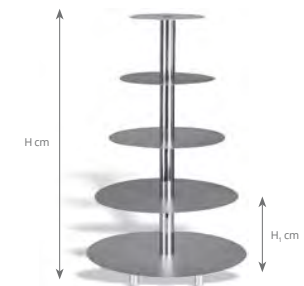
REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	📦	€/u
P350630	30	35	0,05	1	54,35
P350635	34	35	0,05	1	76,40

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	📦	€/u
P350730	30	50	0,030	1	59,00
P350735	34	50	0,030	1	79,30

VOLLRATH

203

**P837** Aluminium cake stand  
Expositor de tartas de aluminio  
Présentoir de tartes en aluminium



REF	H cm	H <sub>1</sub> cm	Ø cm	📦	€/u
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1	122,30
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1	249,80
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1	344,40

pujadas

## 6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

### P830 Confectionery funnel

Embudo dosificador  
Entonnoir doseur



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included  
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas  
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	☐	€/u
P830001	1	1	236,85
P830002	2	1	295,20

### P830005 Basic confectionery funnel with stand

Embudo dosificador básica con soporte  
Entonnoir doseur de base avec support



Funnel and stand sold together.  
Embudo y soporte se venden conjuntamente.  
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	☐	€/u
P830005	1	1	34,75

### 2803 Portion control dispenser

Dispensador con control de porciones  
Distributeur contrôle de la partie



Not recommended for chunky batters.  
No se recomienda para batidos espesos.  
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

8 portion control settings dispense from 30 to 90 ml.  
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.  
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	☐	€/u
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	1	143,50

### P830003 Economic confectionery funnel and stand

Embudo dosificador económico y soporte  
Entonnoir doseur économique et support



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included  
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas  
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	☐	€/u
P830003	1	1	88,00
P830004	1	1	8,50

See products on **P. 156**  
Ver productos en / Voir produits en page

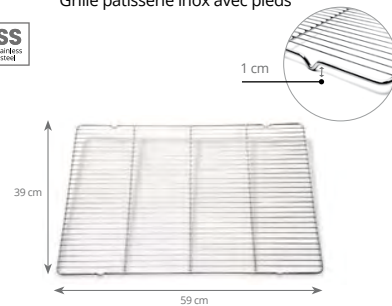
### P970 Stand for funnel or chinese colander

Soporte para embudo o chino  
Support pour entonnoir ou chinois



### P9095 St/steel pastry grid with feet

Rejilla inox pastelería con pies  
Grille pâtisserie inox avec pieds



REF	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	☐	€/u
P909559	3	5	29	2	1	36,75

## Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs



### P7022 Professional cake mould

Molde cake profesional  
Cake embouti professionnel



REF	cm (int.)	H cm	Lts	☐	€/u
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	1	18,60

### P704 Folding cake mould

Molde para paté o cake desmontable  
Pâté ou cake démontable



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P704024	24 x 9,5 x 7	1	37,35
P704030	30 x 10 x 7,5	1	37,75

### P707 Small madeleine sheet

Placa madalenas pequeñas  
Plaque madeleinettes



2 rows of 10 small madeleines of 4.2 cm.  
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.  
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	☐	€/u
P707039	39,5 x 12,5	1	22,75

### P702 Cake mould

Molde cake  
Cake embouti



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P702026	26 x 9,5 x 7,5	1	20,20
P702028	28 x 10 x 7,5	1	21,25

### P709 Baking mould w/removable base

Molde fondo desmontable  
Tarte maison a/fond amovible



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P709035	35 x 11 x 2,5	1	18,20

### P706 Madeleine sheet

Placa madalenas  
Plaque madeleines



2 rows of 6 madeleines of 8 cm.  
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.  
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	☐	€/u
P706039	39,5 x 20	1	25,95

## 6.3 Non-stick moulds

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs



**P723 Non-stick spring form**  
Molde desmontable Antiadherente  
Moule rond démontable



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P723024	24	7,0	1	14,50
P723028	28	7,0	1	15,65

**P703 High cake mould**  
Molde para tarta  
Manqué rond uni



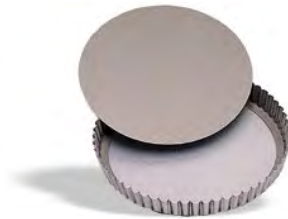
REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P703020	20	4,5	1	13,65
P703024	24	5,0	1	16,95
P703028	28	5,0	1	18,70
P703032	32	5,5	1	26,80

**P710 Round tart mould with fluted edges**  
Molde rizado para tarta  
Tourtière ronde avec Bord cannelé



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P710020	20	2,5	1	8,45
P710024	24	2,5	1	11,25
P710028	28	2,5	1	13,65

**P711 Fluted edge mould with removable base**  
Molde rizado fondo desmontable  
Tourtière avec fond amovible



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P711010	10	1,8	1	5,55
P711012	12	2,0	1	6,15
P711020	20	2,5	1	13,65
P711024	24	2,5	1	19,40
P711028	28	2,5	1	25,45
P711032	32	2,5	1	27,60

**P708 Savarin mould**  
Molde savarin  
Moule savarin



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P708008	8	2,0	1	5,10
P708022	22	4,5	1	20,00
P708024	24	5,0	1	21,05

**P712 "Trois frères" ring mould**  
Molde savarin "trois frères"  
Moule savarin "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P712022	22	5,5	1	27,65



**P713 Oval aspic mould**  
Molde ovalado para aspic  
Moule aspic ovale



REF	cm	H cm	📦	€/u
P713075	7,5 x 5,5	3,8	1	4,35

**P717 Plain oval boat mould**  
Molde barquita lisa  
Moule Barquette unie



REF	cm	H cm	📦	€/u
P717008	8 x 3,3	1,2	1	2,00
P717010	10 x 4,3	1,3	1	2,30

**P720 Round fluted tart mould**  
Molde tartaleta acanalada redonda  
Moule tartelette ronde cannelée



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P720005	5	1,2	1	1,65
P720006	6	1,2	1	2,05
P720007	7	1,2	1	2,30
P720008	8	1,2	1	2,35
P720010	10	1,8	1	2,80
P720012	12	2,0	1	3,75

**P722 60 "Petits fours" moulds set**  
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"  
Boîte de 60 "petits fours"



VOLLRATH

## Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes  
Moules anti-adhésifs

**P715 Baba mould**  
Molde redondo para bizcocho  
Baba rond



Rolled edge  
Borde vuelta  
Bord roulé

REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P715006	6,5	6,0	1	6,30

**P718 10 Wide ribs brioche mould**  
Molde madalenas con 10 costados  
Moule brioche 10 côtes



Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs  
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados  
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P718006	6	2,5	1	2,30
P718008	8	3,2	1	2,60
P718010	10	3,8	1	2,90
P718011	11	4,0	1	3,40

**P721 Round plain tart mould**  
Molde tartaleta redonda lisa  
Moule tartelette ronde unie



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P721005	5	1,2	1	1,50
P721006	6	1,2	1	2,00
P721007	7	1,2	1	2,30
P721008	8	1,2	1	2,60
P721010	10	1,2	1	3,05

5 Pieces of each 12 "Petits fours".  
5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".  
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

REF	📦	€/u
P722000	1	79,45

207

pujadas

## 6.4 Pastry cutter

Cortapastas  
Découpoirs



PASTRY  
PASTELERIA  
PATISSERIE

### P732 Set of 8 round plain cutters

Caja de 8 cortapastas redondos lisos  
Boîte de 8 découpoirs ronds unis



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P732000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1	48,90

### P733 Set of 8 round fluted cutters

Caja de 8 cortapastas redondos rizados  
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P733000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1	61,85

### P796 9 pcs set polyglass plain cutters

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas  
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P796000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1	37,85

### P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas  
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P796100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1	37,85

## St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox



### P780 Tart ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à tarte



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P780006	6	2	1	4,00
P780008	8	2	1	4,20
P780010	10	2	1	4,30

### P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à entremets



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P781006	6	3,5	1	4,75
P781008	8	3,5	1	5,00
P781010	10	3,5	1	5,10

### P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse  
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P782075	7,5	4,0	1	5,00
P782008	8,0	4,5	1	5,30
P782010	10,0	4,5	1	5,80
P782012	12,0	4,5	1	6,30
P782014	14,0	4,5	1	6,75
P782016	16,0	4,5	1	7,25
P782018	18,0	4,5	1	8,45
P782020	20,0	4,5	1	10,35
P782022	22,0	4,5	1	11,20
P782024	24,0	4,5	1	11,70
P782026	26,0	4,5	1	12,30
P782028	28,0	4,5	1	13,05

### P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta  
Cercle à vacherin



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P783006	6	6	1	8,05
P783008	8	6	1	8,15
P783010	10	6	1	8,15
P783012	12	6	1	8,20
P783014	14	6	1	9,25
P783016	16	6	1	9,80
P783018	18	6	1	11,15
P783020	20	6	1	13,25
P783022	22	6	1	14,30
P783024	24	6	1	15,40
P783026	26	6	1	16,20
P783028	28	6	1	17,20
P783030	30	6	1	23,45

### P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse  
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	📦	€/u
P785006	6	4	1	5,00
P785008	8	4	1	5,15
P785010	10	4	1	5,45

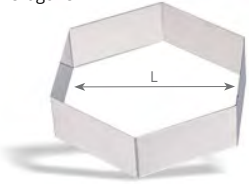


Perfect for dishes presentation  
Perfecto para presentación de platos  
Idéal pour la présentation de plats

## 6.5 St/steel pastry moulds

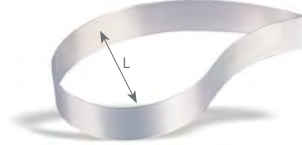
Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox

**P765** Hexagon  
Molde hexagonal  
Hexagone



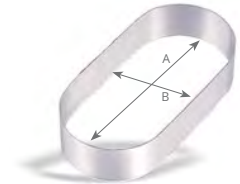
REF	L cm	H cm	☐	€/u
P765020	20	4,5	1	13,65
P765024	24	4,5	1	15,75

**P768** Tear  
Molde forma lágrima  
Larme



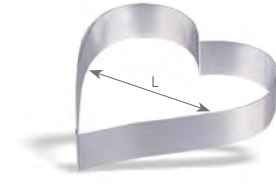
REF	L cm	H cm	☐	€/u
P768006	6	4,5	1	8,45
P768008	8	4,5	1	8,80

**P771** Oval  
Molde forma oval  
Ovale



REF	L cm	H cm	☐	€/u
P771025	25 x 11,2	4,5	1	17,10

**P769** Heart  
Molde forma corazón  
Coeur



REF	L cm	H cm	☐	€/u
P769008	8	4,5	1	10,50
P769010	10	4,5	1	10,80
P769018	18	4,5	1	12,15
P769020	20	4,5	1	12,60
P769022	22	4,5	1	13,60

**P992** PVC ribbon for mousse  
Cinta PVC para mousse  
Ruban pâtissier en PVC



REF	Length Longitud Longueur	H cm	☐	€/u
P992040	100 m	4,0	1	36,05
P992045	100 m	4,5	1	40,35
P992050	100 m	5,0	1	42,00

**P355** Caramel cream mould  
Flanero  
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P355007	7,5	5,2	0,12	1	3,05
P355008	8,5	5,4	0,17	1	3,75

**P136** Reinforced caramel cream mould  
Molde industrial para flan  
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P136006	6	5,5	0,10	1	2,40
P136007	7	6,5	0,15	1	2,70
P136008	8	6,5	0,25	1	3,05

**P789** Round cake mould  
Molde 1/2 caña desmontable redondo  
Gouttière ronde



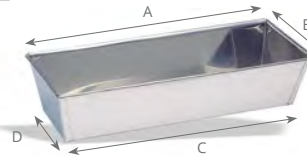
REF	W x D x H cm	☐	€/u
P789025	25 x 9 x 6	1	39,45
P789050	50,5 x 9 x 9	1	47,55

**P788** Triangle cake mould  
Molde 1/2 caña desmontable triangular  
Gouttière triangulaire



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P788025	25 x 9 x 6	1	39,45
P788050	50 x 9 x 6	1	47,55

**P784** Cake mould  
Molde cake  
Moule à cake



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	☐	€/u
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	1	16,20
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	1	18,00
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	1	24,40
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1	27,80
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1	29,15

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

P. 147

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



## St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable  
Moules en acier inox

**P355** Caramel cream mould  
Flanero  
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P355007	7,5	5,2	0,12	1	3,05
P355008	8,5	5,4	0,17	1	3,75

**P136** Reinforced caramel cream mould  
Molde industrial para flan  
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/u
P136006	6	5,5	0,10	1	2,40
P136007	7	6,5	0,15	1	2,70
P136008	8	6,5	0,25	1	3,05

**P789** Round cake mould  
Molde 1/2 caña desmontable redondo  
Gouttière ronde



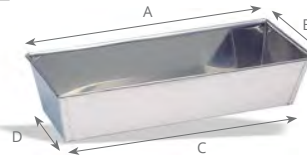
REF	W x D x H cm	☐	€/u
P789025	25 x 9 x 6	1	39,45
P789050	50,5 x 9 x 9	1	47,55

**P788** Triangle cake mould  
Molde 1/2 caña desmontable triangular  
Gouttière triangulaire



REF	W x D x H cm	☐	€/u
P788025	25 x 9 x 6	1	39,45
P788050	50 x 9 x 6	1	47,55

**P784** Cake mould  
Molde cake  
Moule à cake



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	☐	€/u
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	1	16,20
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	1	18,00
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	1	24,40
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	1	27,80
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	1	29,15

## 6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas  
Poches et douilles

**P800 Nylon pastry bags**  
Mangas de nylon  
Poches pâtisseries en nylon



80 °C



REF	cm	Ø cm	📦	€/u
P800030	30	17,0	1	5,45
P800035	35	19,5	1	6,30
P800040	40	22,0	1	7,00
P800045	45	25,0	1	8,30
P800050	50	27,5	1	9,35
P800055	55	30,5	1	10,05
P800060	60	33,0	1	11,25
P800065	65	35,0	1	12,75
P800070	70	39,0	1	14,50

Made in nylon and covered with polyurethane on one side.  
Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterilizable,  
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. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact.  
Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et  
avec l'embout ajustable.

**P798 Disposable pastry bags**  
Mangas desechables  
Poches jetables



45 °C

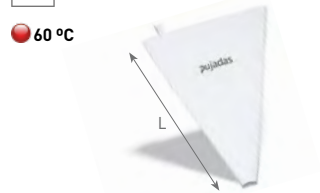


REF	cm	Lts	📦	€/u
P798040	43	2,00	1	20,25
P798055	55	3,50	1	29,50
P798065	65	5,00	1	39,05

**P851 Cotton pastry bag**  
Manga pastelera de algodón  
Poches pâtisseries en cotton



60 °C



REF	L cm	📦	€/u
P851040	40	1	8,80
P851046	46	1	10,45
P851050	50	1	11,85

**P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)**  
Soporte para mangas pasteleras y boquillas  
Support pour pochés pâtisseries et douilles



REF	📦	€/u
P849000	1	15,75

**P798056 Green disposable pastry bags**  
Mangas desechables color verde  
Poches jetables verdes



45 °C



100 pieces set  
Caja de 100 unidades  
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	📦	€/u
P798056	55	3,50	1	31,00



**P810 Plain nozzle**  
Boquilla redonda  
Douille unie



REF	Ø cm	📦	€/u
P810004	0,4	1	3,35
P810006	0,6	1	3,35
P810008	0,8	1	3,35
P810010	1,0	1	3,35
P810012	1,2	1	3,35
P810014	1,4	1	3,35

**P812 Closed star nozzle**  
Boquilla estrella cerrada  
Douille cannelée fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦	€/u
P812003	0,3	6	1	3,35
P812005	0,5	6	1	3,35
P812007	0,7	6	1	3,35
P812009	0,9	8	1	3,35
P812011	1,1	8	1	3,35

**P816 Flower nozzle**  
Boquilla flor  
Douille fleur



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦	€/u
P816011	1,1	6	1	3,35

## Bags and nozzles 6.6

Mangas y boquillas  
Poches et douilles

**P811 Star nozzle**  
Boquilla estrella  
Douille cannelée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦	€/u
P811004	0,4	6	1	3,35
P811006	0,6	6	1	3,35
P811008	0,8	6	1	3,35
P811010	1,0	7	1	3,35
P811012	1,2	7	1	3,35
P811014	1,4	8	1	3,35
P811016	1,6	9	1	3,35

**P813 Yule log nozzle**  
Boquilla cinta estrella  
Douille à bûche de Noël



REF	cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦	€/u
P813016	1,6 x 0,2	6	1	3,35
P813020	2,0 x 0,3	6	1	3,35

**P817 Closed flower nozzle**  
Boquilla flor cerrada  
Douille fleur fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	📦	€/u
P817005	0,5	6	1	3,35
P817006	0,6	8	1	3,35
P817008	0,8	9	1	3,35

## 6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas  
Poches et douilles

**P815** "petits fours" nozzle  
Boquilla rizada  
Douille à "petits fours"



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntos Nº Dents	1	€/ u
P815006	0,6	9	1	3,35
P815009	0,9	12	1	3,35
P815012	1,2	15	1	3,35
P815015	1,5	16	1	3,35

**P820** Set of 6 nozzles nr. 0  
Conjunto de 6 boquillas nº 0  
Boîte de 6 douilles num. 0



REF	1	€/ u
P820000	1	19,45

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 1 Plain nozzle 0,4 cm  
1 Boquilla redonda 0,4 cm  
1 Douille unie 0,4 cm
- 1 Star nozzle 0,8 cm  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- 1 Plain nozzle 0,8 cm  
1 Boquilla redonda 0,8 cm  
1 Douille unie 0,8 cm
- 1 Star nozzle 1,2 cm  
1 Boquilla estrella 1,2 cm  
1 Douille cannelée 1,2 cm
- 1 Flower nozzle 1,1 cm  
1 Boquilla flor 1,1 cm  
1 Douille fleur 1,1 cm
- 1 Yule log 2 x 0,3 cm  
1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm  
1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm

**P814** Bismark nozzle  
Boquilla para relleno  
Douille petit chou



REF	Ø cm	1	€/ u
P814000	0,4	1	5,10

**P821** Set of 6 nozzles nr. 1  
Conjunto de 6 boquillas nº 1  
Boîte de 6 douilles num. 1



REF	1	€/ u
P821000	1	19,45

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 1 Plain nozzle 0,2 cm  
1 Boquilla redonda 0,2 cm  
1 Douille unie 0,2 cm
- 1 Plain nozzle 0,4 cm  
1 Boquilla redonda 0,4 cm  
1 Douille unie 0,4 cm
- 1 Plain nozzle 0,6 cm  
1 Boquilla redonda 0,6 cm  
1 Douille unie 0,6 cm
- 1 Plain nozzle 0,8 cm  
1 Boquilla redonda 0,8 cm  
1 Douille unie 0,8 cm
- 1 Plain nozzle 1 cm  
1 Boquilla redonda 1 cm  
1 Douille unie 1 cm
- 1 Plain nozzle 1,2 cm  
1 Boquilla redonda 1,2 cm  
1 Douille unie 1,2 cm



**P822** Set of 6 nozzles nr. 2  
Conjunto de 6 boquillas nº 2  
Boîte de 6 douilles num. 2



REF	1	€/ u
P822000	1	19,45

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 1 Star nozzle 0,2 cm  
1 Boquilla estrella 0,2 cm  
1 Douille cannelée 0,2 cm
- 1 Star nozzle 0,4 cm  
1 Boquilla estrella 0,4 cm  
1 Douille cannelée 0,4 cm
- 1 Star nozzle 0,6 cm  
1 Boquilla estrella 0,6 cm  
1 Douille cannelée 0,6 cm
- 1 Star nozzle 0,8 cm  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- 1 Star nozzle 1 cm  
1 Boquilla estrella 1 cm  
1 Douille cannelée 1 cm
- 1 Star nozzle 1,2 cm  
1 Boquilla estrella 1,2 cm  
1 Douille cannelée 1,2 cm

**P824** Set of 12 nozzles nr. 4  
Conjunto de 12 boquillas nº 4  
Boîte de 12 douilles num. 4



- 1 Plain nozzle 0,6 cm  
1 Boquilla redonda 0,6 cm  
1 Douille unie 0,6 cm
- 1 Plain nozzle 1 cm  
1 Boquilla redonda 1 cm  
1 Douille unie 1 cm
- 1 Star nozzle 0,8 cm  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- 1 Star nozzle 1,2 cm  
1 Boquilla estrella 1,2 cm  
1 Douille cannelée 1,2 cm
- 1 Closed star nozzle 0,7 mm  
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm  
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm
- 1 Closed star nozzle 1,1 mm  
1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm  
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm
- 1 Yule log nozzle 2 mm  
1 Boquilla cinta estrella 2 mm  
1 Douille à bûche de Noël 2 mm
- 1 "Petits fours" nozzle 0,9 mm  
1 Boquilla rizada 0,9 mm  
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm
- 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

## Bags and nozzles 6.6

Mangas y boquillas  
Poches et douilles

**P823** Set of 6 nozzles nr. 3  
Conjunto de 6 boquillas nº 3  
Boîte de 6 douilles num. 3



REF	1	€/ u
P823000	1	19,45

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- 1 Closed flower nozzle 0,6 cm  
1 Boquilla flor cerrada 0,6 cm  
1 Douille fleur fermée 0,6 cm
- 1 Closed star nozzle 0,7 cm  
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 cm  
1 Douille cannelée fermée 0,7 cm
- 1 Star nozzle 0,8 cm  
1 Boquilla estrella 0,8 cm  
1 Douille cannelée 0,8 cm
- 1 Plain nozzle 1 cm  
1 Boquilla redonda 1 cm  
1 Douille unie 1 cm
- 1 "Petits fours" nozzle 1,2 cm  
1 Boquilla rizada 1,2 cm  
1 Douille à "petits fours" 1,2 cm
- 1 Flower nozzle 1,3 cm  
1 Boquilla flor 1,3 cm  
1 Douille fleur 1,3 cm

REF	1	€/ u
P824000	1	38,10

Diameter exit holes of the nozzles are drawn at real size.  
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.  
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

## 6.6 Bags and nozzles

Mangas y boquillas  
Poches et douilles



**P853 Polycarbonate plain nozzle**  
Boquilla redonda de policarbonato  
Douille unie en polycarbonate



REF	Ø cm	Num.	📦	€/ u
P853004	0,4	0	1	2,60
P853006	0,6	2	1	2,60
P853008	0,8	4	1	2,60
P853010	1,0	6	1	2,60
P853012	1,2	8	1	2,60
P853014	1,4	10	1	2,60

**P854 Polycarbonate star nozzle**  
Boquilla estrella de policarbonato  
Douille cannelée en polycarbonate



REF	Ø cm	N° Teeth N° Puntas N° Dents	Num.	📦	€/ u
P854006	0,6	7	2	1	2,60
P854008	0,8	7	4	1	2,60
P854010	1,0	7	6	1	2,60
P854012	1,2	7	8	1	2,60
P854014	1,4	8	10	1	2,60
P854016	1,6	8	12	1	2,60

**P855 Set of 6 polycarbonate nozzles n° 5**  
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato n° 5  
Boîte de 6 douilles en polycarbonate n° 5



**Plain nozzle**  
Boquilla redonda  
Douille unie

REF	📦	€/ u
P855000	1	14,85

N° 0	N° 2	N° 4	N° 6	N° 8	N° 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm



**P857 Set of 12 polycarbonate nozzles n° 12**  
Conjunto de 12 boquillas de policarbonato n° 12  
Boîte de 12 douilles en polycarbonate n° 12



**Plain nozzle**  
Boquilla redonda  
Douille unie

N° 0	N° 2	N° 4	N° 6	N° 8	N° 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm



VOLLRATH

**P856 Set of 6 polycarbonate nozzles n° 6**  
Conjunto de 6 boquillas de policarbonato n° 6  
Boîte de 6 douilles en polycarbonate n° 6



**Star nozzle**  
Boquilla estrella  
Douille cannelée

REF	📦	€/ u
P856000	1	14,85

N° 2	N° 4	N° 6	N° 8	N° 10	N° 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm



REF	📦	€/ u
P857000	1	29,45

**Star nozzle**  
Boquilla estrella  
Douille cannelée

N° 4	N° 6	N° 8	N° 10	N° 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm



pujadas



## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan

### FLEXIPAN® ORIGINE



The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

**ADVANTAGES FLEXIPAN®**

- No need to be greased for an easy and quick realisation.
- 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 combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

**VENTAJAS FLEXIPAN®**

- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas.

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériaux donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démolage facile et rapide.

Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

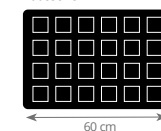
Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

**AVANTAGES FLEXIPAN®**

- Ne nécessite d'aucun graissage pour un démolage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

Sizes  
Medidas  
Mesures

Pastry / Pastelería /  
Pâtisserie



● - 40 °C / - 104 °F  
● + 280 °C / + 539 °F



H.A.C.C.P.  
NO PROBLEM

gms

VOLLRATH

217

pujadas



## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan



### Cones / Conos / Cones



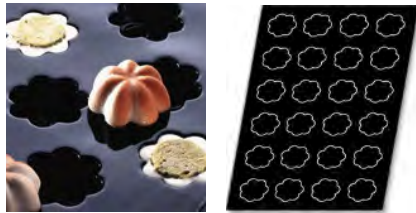
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859134		40	5	4	24	1 187,10
P859135		20	7	6	80	1 187,10

### Rosace shape / Bavaois / Bavaois



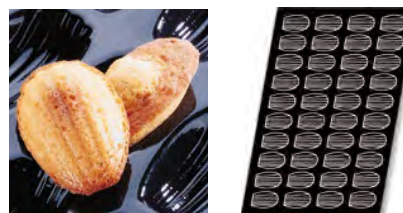
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859139		18	7,8	3,5	100	1 187,10

### Charlottes



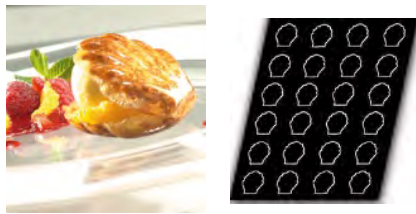
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859141		24	6,2	3,5	60	1 187,10
P859113		18	7,8	4,0	100	1 187,10

### Madeleines/ Magdalenas / Madeleines



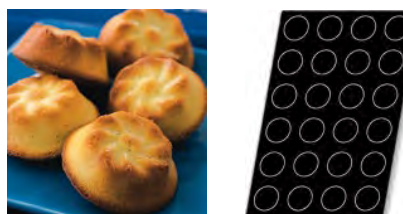
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	1 187,10
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	1 187,10

### Saint Jacques shell / Conchas / Coquilles Saint-Jacques



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859132		24	8 x 7,5	2	70	1 187,10

### Deep flower / Margaritas / Marguerites en relief



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859143		24	2,4	7	70	1 187,10



### Flowers / Flores / Fleurs



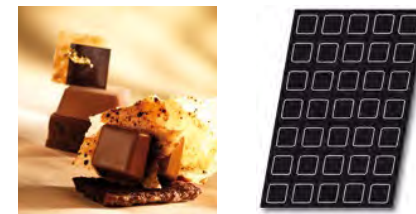
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859144		24	7,8	2	80	1 187,10

### Half-spheres / Semi-esferas / Demi-sphères



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859151		96	2,6	1,6	6	1 187,10
P859105		70	2,9	1,8	10	1 187,10
P859103		48	4,2	2,1	20	1 187,10
P859102		28	5,8	3,1	50	1 187,10
P859101		24	7,0	4,0	105	1 187,10
P859104		24	8,0	4,0	126	1 187,10

### Squares / Cuadrados / Carrés

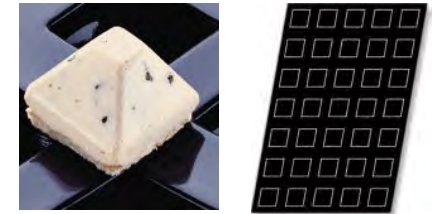


REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	1 187,10
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	1 187,10

## Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan  
Moules flexipan

### Pyramids / Pirámides / Pyramides



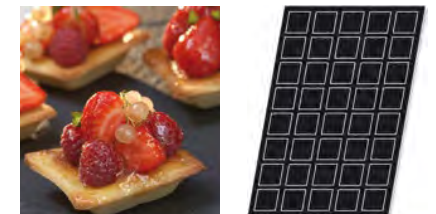
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	1 187,10
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	1 187,10
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	1 187,10

### Half-spheres upside down / Semi-esferas invertidas / Demi-sphères inversées



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859150		45	2,6	1,6	6	1 187,10

### Square tartlet / Tartaletas cuadradas / Tartelettes carrées



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	1 187,10
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	1 187,10

## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan



**Square savarins / Savarins cuadradas**  
Savarins carrées



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	1 187,10
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	1 187,10
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	1 187,10

**Round savarins / Savarins redondos / Savarins ronds**



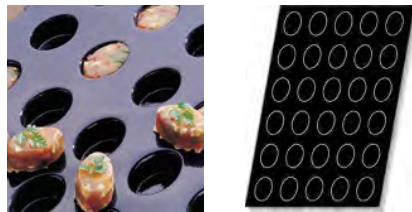
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859159		60	4,1	1,2	10	1 187,10
P859124		35	6,6	2,0	50	1 187,10
P859219		24	7,0	2,3	65	1 187,10
P859122		24	8,0	2,0	70	1 187,10

**Oval savarins / Savarins ovalados / Savarins ovales**



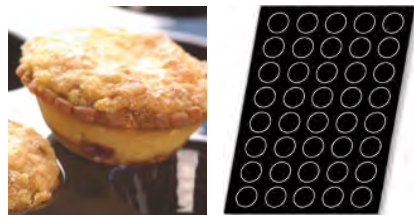
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859123		24	8 x 6	2,5	70	1 187,10

**Oval / Óvalos / Ovals**



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859167		30	7,0 x 5	3	25	1 187,10
P859130		30	8,5 x 6	3	100	1 187,10

**Round tartlets / Tartaletas redondas / Tartelettes ronds**



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859114		60	4,2	1,0	13	1 187,10
P859171		48	4,8	1,5	20	1 187,10
P859172		40	5,8	2,0	35	1 187,10
P859126		24	7,7	2,0	65	1 187,10

**Logs / Troncos / Bûche**



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859125		24	9,5 x 4,0	3,0	80	1 187,10
NEW P859183*		12	12,1 x 4,1	3,2	115	1 187,10
P859184		8	33,9 x 4,0	3,9	450	1 187,10
P859185		5	49,5 x 4,0	3,9	700	1 187,10

\* Silicone mould / Molde de silicona / Moule en silicone 40x30 cm

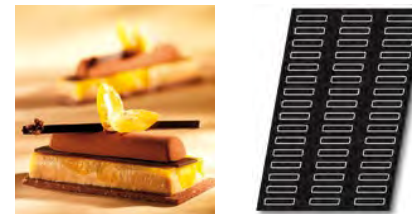


**Cakes-Lady fingers / Cakes/Bizcochos / Cakes-Coudoirs**



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	1 187,10

**Half-Cylindres / Semi-cilindros / Demi-cylindres**



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	1 187,10

**Financiers**

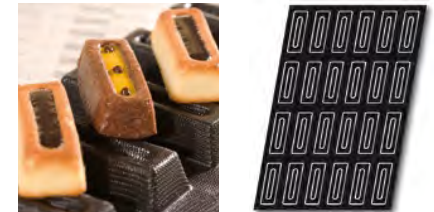


REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	1 187,10
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	1 187,10

## Flexipan moulds 6.7

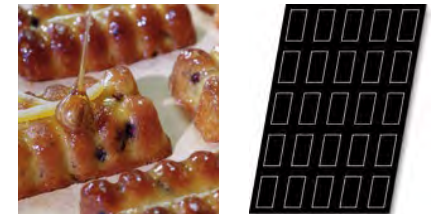
Moldes flexipan  
Moules flexipan

**Lingots / Lingotes / Lingots**



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859189		24	10 x 4	2,5	70	1 187,10
P859190		24	12 x 4	2,5	90	1 187,10

**Cakes**



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859192		24	8 x 3	3,0	55	1 187,10
P859195		16	11 x 6	2,5	105	1 187,10

**Muffins**



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859106		40	5,1	2,9	45	1 187,10
P859107		24	7,3	4,0	125	1 187,10
P859198		15	8,2	5,0	220	1 187,10

## 6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan  
Moules flexipan

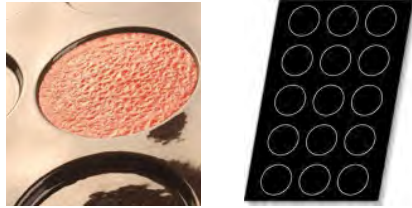


### Cylinders / Cilindros / Cylindres



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859206		48	4,0	2,0	25	1 187,10
P859207		24	6,3	2,5	65	1 187,10
P859117		24	6,3	3,5	90	1 187,10

### Florentiners / Florentina / Florentins



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859129		15	10,2	2	140	1 187,10



### Rounds / Redondas / Ronds

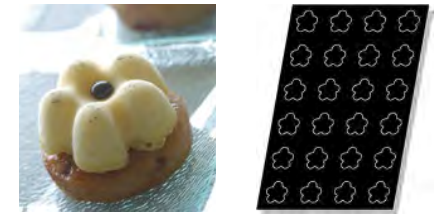


REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859202		24	7,9	1,5	65	1 187,10

## Flexipan moulds 6.7

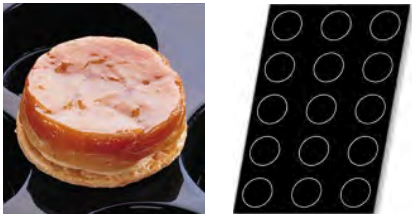
Moldes flexipan  
Moules flexipan

### Flowers / Flores / Fleurs



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	1 187,10

### Tatin apple tarts / Tartas tatin / Tartes tatin



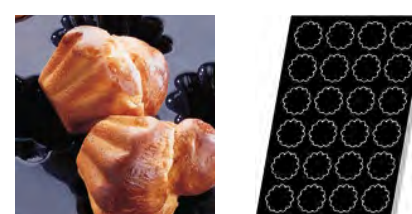
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859210		15	8,2	3,0	135	1 187,10
P859211		12	10,0	3,5	245	1 187,10
P859212		12	10,5	4,0	305	1 187,10

### Round-Pizza-Quiches / Entremets-Pizzas-Quiches / Empreintes rondes-Pizza-Quiches



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859116		6	18,6	1,2	300	1 187,10

### Cannelées / Acanalada



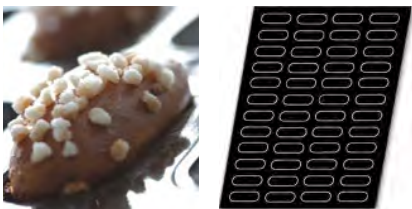
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859204		24	6,8	2,5	60	1 187,10
P859205		24	7,8	3,0	105	1 187,10

### Octagons / Octágonos / Octagones



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	1 187,10

### Mini-brioches / Lanzaderas / Navettes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859200		48	7 x 3	1	15	1 187,10

### Long / Alargadas / Longues



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€ / u
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	1 187,10

### Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€ / u
P859120		96	3,6	1,7	14	1 187,10

## 6.8 Silicone moulds

Moldes silicona  
Moules silicone



**P8504** Cake mould  
Molde cake  
Moule à cake



REF	W x D x H cm	Fig	€/u
P850424	24 x 10,5 x 6,5	1	23,25
P850426	26 x 10 x 7	1	24,10

**P8502** Gugelhoph  
Molde savarin alto  
Moule savarin haut



New shape  
Nueva forma  
Nouvelle forme

REF	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850222	22,5	11,5	1	25,00

**P8501** High cake mould  
Molde tarta  
Manqué rond uni



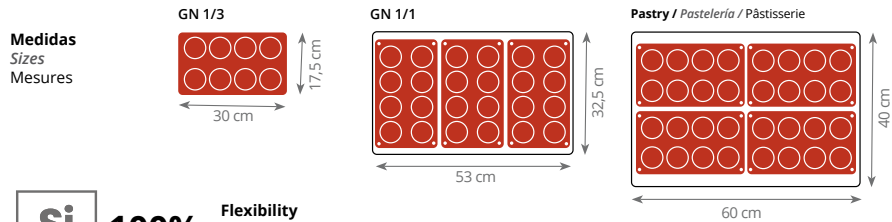
REF	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850124	24	4,2	1	23,25
P850128	28	4,7	1	25,20

**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	Fig	€/u
P850528	28	3	1	24,55



**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.



## Silicone moulds 6.8

Moldes silicona  
Moules silicone

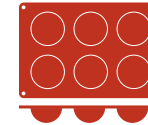


MEDIA BOLA



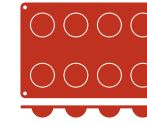
REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850001	5	8	4	1	16,65

MEDIA BOLA



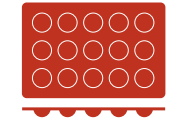
REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850002	6	7	3,5	1	16,65

MEDIA BOLA



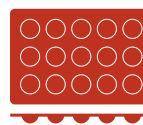
REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850003	8	6	3	1	16,65

MEDIA BOLA



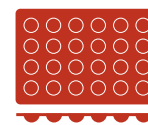
REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850004	15	5	2,5	12	16,65

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850005	15	4	2	1	16,65

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850006	24	3	1,5	12	16,65

PIRAMIDE



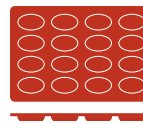
REF	Fig	cm	H cm	Fig	€/u
P850007	6	7,1x7,1	4	1	16,65

SAVARIN



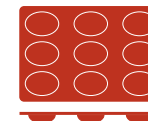
REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850012	6	7,2	2,3	1	16,65

OVAL



REF	Fig	cm	H cm	Fig	€/u
P850017	24	3	1,5	1	16,65

OVAL



REF	Fig	cm	H cm	Fig	€/u
P850018	9	7x5	2	1	16,65

MUFFIN



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850022	11	5	2,8	1	16,65

MUFFIN



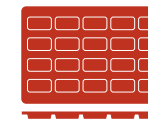
REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850023	6	7	3,7	12	16,65

MUFFIN



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850024	5	8	3,5	1	16,65

CAKE



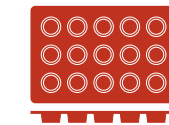
REF	Fig	cm	H cm	Fig	€/u
P850025	20	4,9x2,6	11	1	16,65

CAKE



REF	Fig	cm	H cm	Fig	€/u
P850026	12	8x3	3	1	16,65

PETIT FOUR



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850027	15	4	2	1	16,65

CILINDRO



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850028	8	6	3,5	1	16,65

MADALENA



REF	Fig	cm	H cm	Fig	€/u
P850031	20	3,8x3	1	1	16,65

BORDELAIS



REF	Fig	Ø cm	H cm	Fig	€/u
P850033	18	3,5	3,5	1	16,65

## 6.8 Silicone moulds

Moldes silicona  
Moules silicone



Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design  
Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico  
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symétrie

### P859900 Mini-cakes



REF	Fig	cm1	cm2	H cm		€ / u
P859900	20	10 x 5	8 x 3	3	1	94,15

### P859901 Briochette



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859901	24	7,9	3,7	1	94,15

### P859902 Half-spheres Semi-esferas Demi-sphères



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859902	24	7	3,5	1	94,15

### P859903 Muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859903	24	7	4,2	1	94,15

### P859904 Mini muffin



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859904	20	5	2,8	1	94,15

### P859905 Gugelhopf



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859905	24	7	3,6	1	94,15

## Silicone moulds 6.8

Moldes silicona  
Moules silicone



### P859907 Mini madeleines Mini madalenas Mini madeleines



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859907	84	4,2 x 3	1,1	1	94,15

### P859908 Tartalets Tartaletas Tartalettes



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859908	60	5	1,5	1	94,15

### P859909 Cannelés Canalados



REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859909	60	8,5	5	1	94,15

### P859910 Pyramids Piramides Pyramides



REF	Fig	cm	H cm		€ / u
P859910	30	7,1 x 7,1	4	1	94,15

### P859911 Florentiners Florentinas Florentins




REF	Fig	Ø cm	H cm		€ / u
P859911	40	5,5	1,2	1	94,15

# 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 / Couvertles** 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

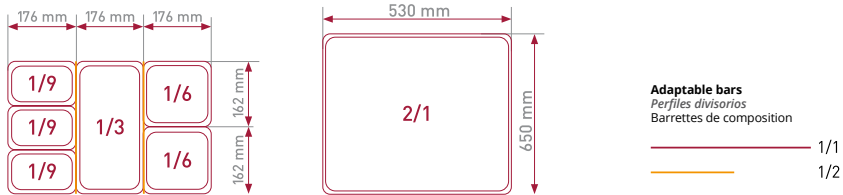
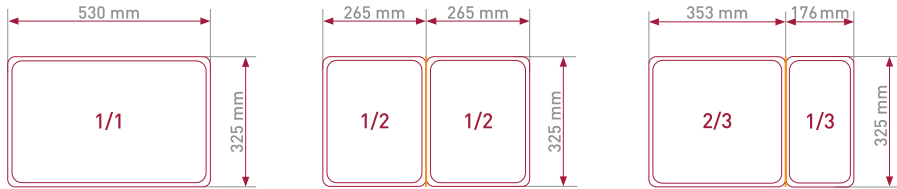
**7.6**  **VIOLET COLLECTION** 252

ALLERGENS MANAGEMENT  
GESTIÓN DE ALÉRGENOS  
GESTION DES ALLERGÈNES

GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN

# Sizes and combinations

Medidas y combinaciones  
Mesures et combinaisons



**Adaptable bars**  
Perfiles divisorios  
Barrettes de composition



## GN polynorm lid

Tapa GN polinorm  
GN couvercle polynorm

**EXCLUSIVE**



**Not for SP3 range.**  
No aptos para la gama SP3.  
Pas pour la gamme SP3.



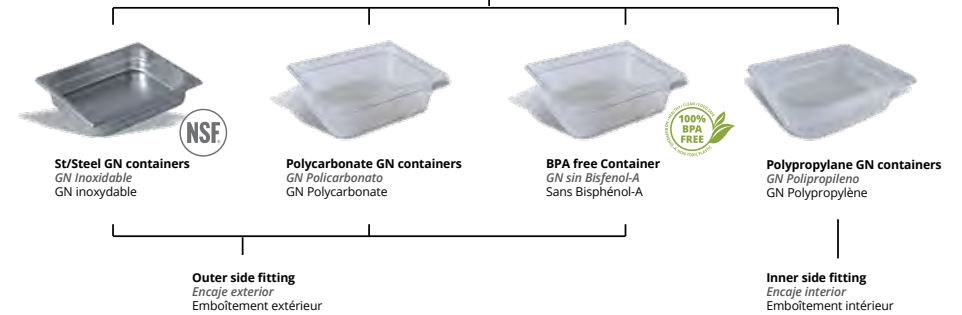
**AVAILABLE IN SIX COLOURS**  
DISPONIBLE EN SEIS COLORES  
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

- 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



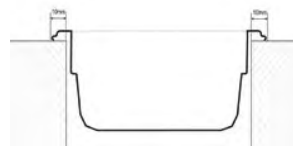
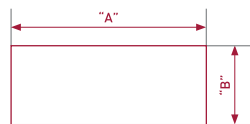
GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN

### ADJUSTABLES TO / ADAPTABLES A / ADAPTABLE À



### 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



**Flaps to fit with GN inox and PC**

Clips para cierre cubeta  
inox y PC  
Rainures pour clipser bacs  
GN inox et PC

**Polynorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polynorm

**Steel container / Polycarbonate**  
Cubeta inox / Policarbonato  
Bac inox / Polycarbonate

**Polynorm 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**  
Inox 18/10  
Inox 18/10

**18/10 st/steel sandwich bottom**  
Inox 18/10 fondo difusor  
Inox 18/10 fond thermo-diffuseur

**Non-stick aluminium**  
Aluminio antiadherente  
Aluminium anti-adhésif

**Polycarbonate**  
Policarbonato  
Polycarbonate

**Bisphenol-A free**  
Sin bisfenol-A  
Sans bisphénol-A

**Polypropylene**  
Polipropileno  
Polypropylène

**Melamine\***  
Melamine\*  
Mélamine\*



VIOLET  
COLLECTION



**APPEARANCE**  
PRESENTACIÓN  
PRÉSENTATION



**ROBUSNESS**  
RESISTENCIA  
ROBUSTESSE



**STORAGE**  
ALMACENAMIENTO  
STOCKAGE



**BAIN MARIE**  
BAÑO-MARIA  
BAIN-MARIE



**TEMPERATURE MAX**  
TEMPERATURA MAX  
TEMPÉRATURE MAX.



130 °C

90 °C

110 °C

70 °C

**OVEN**  
HORNO  
FOUR



**MICRO-WAVE**  
MICROONDAS  
MICRO-ONDES



**COOKING**  
COCCIÓN  
CUISSON



**INDUCTION**  
INDUCCIÓN  
INDUCTION



**WARM TRANSPORTATION**  
TRANSPORTE EN CALIENTE  
TRANSPORT CHAUD



130 °C

90 °C

110 °C

70 °C

**POLINORM LID**  
TAPA POLINORM  
COUVERCLE POLINORM



\* HUMID ENVIRONMENT / AMBIENTE HÚMEDO / ENVIRONNEMENT HUMIDE

✓ RECOMMENDED / RECOMENDADO / RECOMMANDÉ

● SUITABLE / ACCEPTABLE / ACCEPTABLE



# 7.1 SUPER PAN 3

Manufactured in the U. S. by Vollrath  
Fabricado en USA por Vollrath  
Fabriqué aux E.U.A par Vollrath

MADE IN USA

**Sturdy and rust resistant 300-Series stainless steel**  
Acero inoxidable de serie 300, robusto y resistente a la oxidación  
Fabriqué en acier inoxydable série 300, robuste et résistant à l'oxydation

**Industry-unique, anti-jam stacking lugs for easy unstacking**

Relieve antiatasco, único en la industria, para una fácil separación una vez apiladas

Relief anti-blocage, unique dans le secteur, pour une séparation facile une fois empilés

**Mirror finish polishing maintains hygiene and allows for easy cleaning**

Acabado pulido efecto espejo. Mantiene la higiene y permite una limpieza fácil

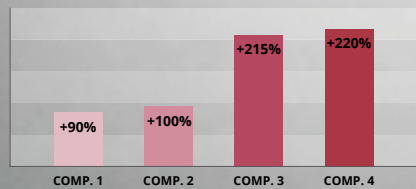
Finition polie effet miroir. Préserve la propreté et permet un nettoyage facile

**Industry-unique, reinforced, spouted-shape corners are twice as resistant than any competitor.**

Esquinas reforzadas con forma de pico, únicas en la industria, el doble de resistentes que las de cualquier competidor.

Coins renforcés en forme de bec, uniques dans le secteur, deux fois plus résistants que ceux de la concurrence.

**COMPARISON OF CORNER DEFORMATION VS COMPETITORS\***  
COMPARATIVA DE DEFORMACIÓN DE LA ESQUINA VS COMPETENCIA\*  
COMPARAISON DE LA DÉFORMATION DE L'ANGLE VS CONCURRENCE\*



\* Corner deformation (mm) of a 1/1 65 mm pan when a weight of 1.8 kg is dropped from a height of 90 cm. The corner deformation of the Vollrath SP3 tray is used as a reference.

\* Deformación (mm) de la esquina de una cubeta 1/1 65 mm al dejar caer un peso de 1,8 kg desde una distancia de 90 cm. Se toma como referencia la deformación de la esquina de la cubeta Vollrath SP3.

\* Déformation (mm) de l'angle d'un bac 1/1 65 mm en laissant tomber un poids de 1,8 kg d'une distance de 90 cm. La référence prise en compte est la déformation de l'angle du bac Vollrath SP3.

**Reduced edge for increased resistance and larger capacity**

Borde reducido para una mayor resistencia y capacidad

Bord réduit pour une plus grande résistance et capacité



## Super Pan 3 7.1

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/u
90002	20	-	6	48,60
90012	40	5,4	6	50,35
90052	55	7,3	6	52,85
90022	65	8,5	6	53,80
90042	100	13,4	6	71,60
90062	150	19,9	6	107,65
90082	200	26,1	3	124,05

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/u
90102	20	-	6	55,40
90112	40	3,4	6	58,60
90122	65	5,4	6	60,45
90142	100	8,0	6	100,95
90162	150	11,9	3	123,05
90182	200	15,5	3	138,05

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/u
90202	20	-	6	29,95
90212	40	2,4	6	30,90
90252	55	3,3	6	33,10
90222	65	3,8	6	33,50
90242	100	6,0	6	47,70
90262	150	8,9	6	66,60
90282	200	11,6	3	92,70

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/u
90502	20	-	6	51,75
90512	30	2,4	6	55,75
90552	55	3,1	6	57,80
90522	65	3,7	6	58,95
90542	100	5,7	3	71,70
90562	150	8,2	3	130,70

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/u
90302	20	-	6	28,95
90312	40	1,6	6	29,40
90352	55	2,0	6	30,25
90322	65	2,4	6	30,70
90342	100	3,7	6	44,55
90362	150	5,5	6	63,80
90382	200	7,1	3	84,80

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/u
90402	20	-	6	26,30
90412	40	1,1	6	30,35
90452	55	1,5	6	23,95
90422	65	1,7	6	25,85
90442	100	2,6	6	40,35
90462	150	3,8	6	57,40
90482	200	4,8	3	83,45

## 7.1 Super Pan 3



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
90622	65	1,1	6	22,15
90642	100	1,6	6	27,70
90662	150	2,3	6	38,40
90682	200	3,0	3	67,70

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
90922	65	0,60	6	24,55
90942	100	0,80	6	33,30

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	☐	€/ u
90013	40*	6	70,35
90053	55*	6	82,40
90023	65*	6	84,60
90043	100**	6	106,25
90063	150**	6	137,95

\*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	☐	€/ u
90213	40*	6	54,45
90223	65*	6	56,30
90243	100**	6	69,65
90263	150**	6	102,45

\*Perforated bottom.  
\*Fondo perforado.  
\*Fond perforé.

\*\*Perforated bottom and sides.  
\*\*Fondo y laterales perforados.  
\*\*Fonds et latéraux perforés.

**93100 Lid**  
Tapa  
Couvercle



Lids and false bottoms, use the same as our standard range.  
False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.  
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, sont les memes que la gamme standard.  
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

REF	Mod	☐	€/ u
93100	1/1	6	68,30
93110	2/3	6	70,65
93200	1/2	6	33,10
93500	2/4	6	48,30
93300	1/3	6	28,95
93400	1/4	6	23,95
93600	1/6	6	19,55
93900	1/9	6	17,60



# 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

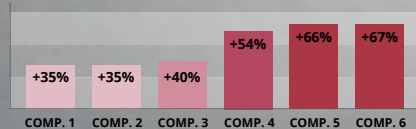
Option exclusive de fond sandwich pour une compatibilité avec l'induction et une chaleur uniforme

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

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.

**GREEN PACK** Carton-only packaging  
 Embalaje sólo de cartón  
 Emballage en carton uniquement



## GN PRO 7.2

18/10 St/steel Gastronom  
 Gastronom inox 18/10

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
P210201	20	6,2	6	41,15
P210401	40	11,5	6	46,30
P210651	65	18,8	6	52,75
P211001	100	28,9	6	65,20
P211501	150	43,1	3	80,20
P212001	200	52,0	3	101,95

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
P110101	10	1,25	6	20,05
P110201	20	2,80	6	20,00
P110401	40	5,10	6	22,45
P110551	55	7,00	6	24,05
P110651	65	8,30	6	25,00
P111001	100	14,20	6	33,05
P111501	150	20,20	6	43,30
P112001	200	26,00	6	52,35

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
P230101	10	1,5	6	17,15
P230201	20	1,7	6	17,45
P230401	40	3,1	6	22,95
P230651	65	5,6	6	26,10
P231001	100	8,8	6	32,50
P231501	150	13,2	6	45,25
P232001	200	18,3	6	59,95

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
P120101	10	1,0	6	15,00
P120201	20	1,2	6	13,00
P120401	40	2,2	6	15,10
P120651	65	4,1	6	17,70
P121001	100	6,1	6	23,00
P121501	150	9,1	6	28,40
P122001	200	12,0	6	37,85

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐	€/ u
P240401	40	1,80	6	23,00
P240651	65	4,00	6	24,60
P241001	100	6,00	6	30,75
P241501	150	10,00	6	41,25



**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 BOITES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

## 7.2 GN PRO

18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10



1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts		€ / u
P130201	20	0,8	6	12,80
P130401	40	1,5	6	13,25
P130651	65	2,5	6	14,45
P131001	100	3,8	6	18,75
P131501	150	5,6	6	28,55
P132001	200	7,3	6	33,05

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts		€ / u
P140201	20	0,5	6	10,10
P140651	65	1,7	6	12,80
P141001	100	2,8	6	16,25
P141501	150	4,1	6	23,00
P142001	200	5,0	6	30,85

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts		€ / u
P160651	65	1,0	6	12,55
P161001	100	1,6	6	15,00
P161501	150	2,2	6	22,75
P162001	200	2,9	6	28,00

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts		€ / u
P190651	65	0,6	6	9,10
P191001	100	0,8	6	13,55



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

**Falling handles**  
Asas móviles  
Anses tombantes



**Suitable for all GN, even perforated, except for:**  
- 20mm depth GN containers  
- 1/9 GN containers

*Apta para todas las medidas de cubetas, incluso las perforadas, excepto:*  
- cubetas de 20mm de profundidad  
- cubetas 1/9

Apte à tous les GN, même perforés, à l'exception de :  
- bacs GN de 20 mm de profondeur  
- bacs GN 1/9

**Fixed handles**  
Asas fijas  
Anses fixes



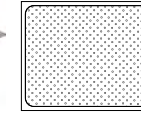
**Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6, perforated included. Welded handles.**

*Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6, incluidas las perforadas. Las asas van soldadas.*

Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6, même perforés. Anses soudées.

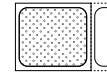


2/1 650 x 530 mm



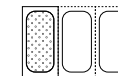
REF	H mm		€ / u
P210202	20*	6	54,80
P210402	40*	6	57,80
P210652	65*	6	73,40
P211002	100**	6	90,90
P211502	150**	3	127,95
P212002	200**	3	156,70

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm		€ / u
P230202	20*	6	26,05
P230402	40*	6	29,55
P230652	65*	6	35,35
P231002	100**	6	50,40
P231502	150**	6	67,75
P232002	200**	6	72,75

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm		€ / u
P130202	20*	6	23,30
P130402	40*	6	26,60
P130652	65*	6	28,75
P131002	100**	6	40,80
P131502	150**	6	45,50
P132002	200**	6	56,85

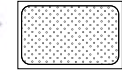
**\*Perforated bottom.**  
\*Fondo perforado.  
\*Fond perforé.

**\*\*Perforated bottom and sides.**  
\*\*Fondo y laterales perforados.  
\*\*Fonds et latéraux perforés.

## GN PRO 7.2

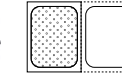
18/10 St/steel Gastronorm  
Gastronorm inox 18/10

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm		€ / u
P110202	20*	6	34,10
P110402	40*	6	37,70
P110552	55*	6	38,60
P110652	65*	6	42,40
P111002	100**	6	54,55
P111502	150**	6	82,60
P112002	200**	6	95,10

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm		€ / u
P120652	65*	6	31,25
P121002	100**	6	38,45
P121502	150**	6	51,95
P122002	200**	6	74,30

## 7.2 GN PRO lids

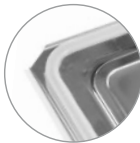
Tapas GN Pro  
Couvercles GN Pro



**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	☐	€/ u
<b>P110004EO*</b>	1/1	1	82,20
<b>P120004EO</b>	1/2	1	62,00

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

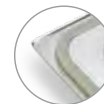
**EXCLUSIVE**



St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.  
Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.  
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

**P110004 Hermetic lid**  
Tapa hermética  
Couvercle étanche

● -40 °C  
● +200 °C



**Silicone joint**  
Detalle silicona  
Joint silicone

REF	Mod	☐	€/ u
<b>P110004</b>	1/1	1	77,25
<b>P120004</b>	1/2	1	57,00
<b>P130004</b>	1/3	1	47,25
<b>P140004</b>	1/4	1	42,20
<b>P160004</b>	1/6	1	42,20

REF	Mod	☐	€/ u
<b>P1100 + COLOR</b>	1/1	30	11,55
<b>P1200 + COLOR</b>	1/2	60	7,05
<b>P1300 + COLOR</b>	1/3	30	6,00
<b>P1400 + COLOR</b>	1/4	30	5,00
<b>P1600 + COLOR</b>	1/6	60	4,45
<b>P1900 + COLOR</b>	1/9	60	3,85

Ref. colour lid  
Ref. color tapa  
Ref. couleur couvercle

P1 P2 P3 P4 P5  
P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

## GN PRO lids 7.2

Tapas GN Pro  
Couvercles GN Pro



**P110000 Lid**  
Tapa  
Couvercle



REF	Mod	☐	€/ u
<b>P110000</b>	1/1	6	18,85
<b>P230000</b>	2/3	6	15,25
<b>P120000</b>	1/2	6	12,10
<b>P130000</b>	1/3	6	10,15
<b>P140000</b>	1/4	6	8,80
<b>P160000</b>	1/6	6	7,90
<b>P190000</b>	1/9	6	6,70

**P110000 Flat lid without handle**  
Tapa plana sin asa  
Couvercle plat sans anse



REF	Mod	☐	€/ u
<b>P110005</b>	1/1	6	28,20
<b>P120005</b>	1/2	6	20,00



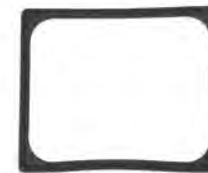
**SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.**  
**SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.**  
**VENDES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.**

**N-0001B GN Pan Band. Black**  
Banda selladora silicona GN. Negra  
Bande à silicone GN. Noir



● +232,2°C

**PATENTED EXCLUSIVE**



REF	type / tipo	☐	€/ u
<b>N-0001B</b>	1/1	24	30,05
<b>N-0002B</b>	1/2	24	21,95
<b>N-0003B</b>	1/3	24	20,45
<b>N-0006B</b>	1/6	24	17,80

**Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.**

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

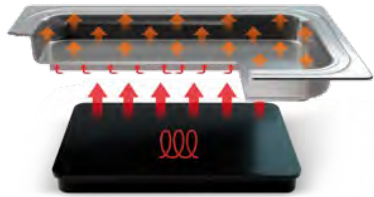


## 7.2 GN PRO sandwich bottom

GN PRO fondo difusor  
GN PRO FOND thermo-diffuseur



**PATENTED EXCLUSIVE**



GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.



**P1106F1** Sandwich bottom GN container  
Cubeta GN con fondo difusor  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	☐	€ / u
P1106F1	1/1	65	8,3	1	98,10
P1110F1	1/1	100	14,2	1	126,25
P1115F1	1/1	150	20,2	1	167,00
P1206F1	1/2	65	4,1	1	84,55

**P1110F2** Sandwich bottom GN container with handles  
Cubeta GN con fondo difusor y asas  
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	☐	€ / u
P1110F2	1/1	100	14,2	1	133,65
P1115F2	1/1	150	20,2	1	182,85

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

P. 455



## GN PRO accessories 7.2

Accesorios GN PRO  
Accessoires GN PRO

**P215000** Perforated bottoms for containers  
Fondos perforados para cubetas  
Egouttoirs pour bacs



Adjustable to SP3 upto 100 mm depth  
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad  
Adaptables à bacs SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	☐	€ / u
P215000	2/1	1	84,80
P115000	1/1	1	41,75
P235000	2/3	1	36,85
P125000	1/2	1	28,10
P135000	1/3	1	21,25
P145000	1/4	1	17,85

**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 gastronorm.

REF	H mm	L cm	☐	€ / u
P111111	1/1	53,0	1	8,40
P122222	1/2	32,5	1	6,10

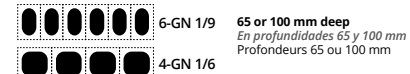
**P10004P** Stand for GN containers  
Presentador cubetas GN  
Support pour bacs GN



REF	Only stand / Soporte solo Support seul	☐	€ / u
P10004P		1	48,50

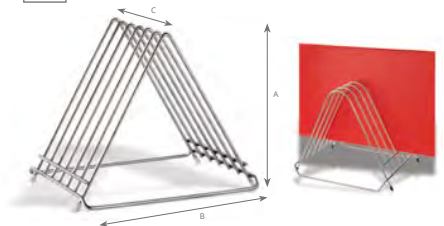
REF	Set / Conjunto / Lot	☐	€ / u
P10005P	6 - GN 1/9 65 mm	1	165,40
P10006P	6 - GN 1/9 100 mm	1	179,05
P10008P	4 - GN 1/6 100 mm	1	127,75

It can contain / Permiten sostener / Il peut contenir



Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene  
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno  
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

**P10003P** Stand for GN lids  
Soporte para tapas GN  
Support pour couvercles GN



For 6 lids  
Para 6 tapas  
Pour 6 couvercles

Distance between wires 2,5 cm  
Distancia entre varillas 2,5 cm  
Distance entre fils 2,5 cm

**IDEAL!** Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140  
Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140  
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

REF	A cm	B cm	C cm	☐	€ / u
P10003P	27	31	27	1	32,10

## 7.3 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato  
Gastronorme polycarbonate



● - 40 °C  
● + 130 °C

**Reinforced rims**  
Bordes reforzados  
Bords renforcés

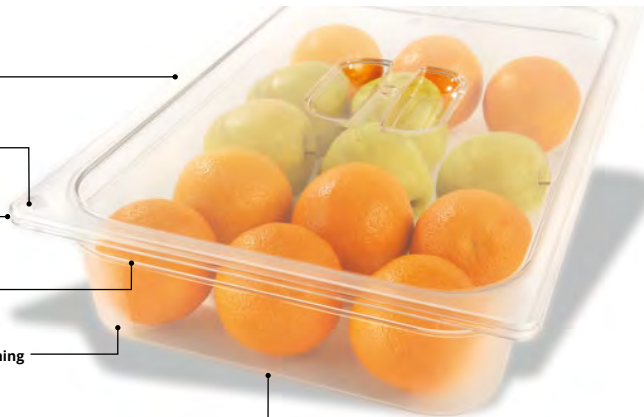
**Container model**  
Marcaje modelo cubeta  
Type de bac

**Thicker**  
Mayor grosor  
Plus épais

**Graduations marked externally**  
Graduación externa de capacidad  
Échelle de graduations à l'extérieur

**Texturing corners to avoid scratching**  
Textura para evitar rayadas  
Côtés granités pour éviter rayures

**Main features marked on the base**  
Características marcadas en el fondo  
Caractéristiques marquées au fond



**1/1 530 x 325 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1106C1	65	8,70	12	17,15
P1110C1	100	13,30	12	24,85
P1115C1	150	19,60	12	30,05
P1120C1	200	25,50	6	35,85

**1/2 325 x 265 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1206C1	65	4,00	24	11,45
P1210C1	100	6,00	24	14,15
P1215C1	150	8,70	24	18,25
P1220C1	200	11,20	18	23,30

**1/3 325 x 175 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1306C1	65	2,35	18	8,00
P1310C1	100	3,50	12	11,10
P1315C1	150	5,00	12	13,15
P1320C1	200	6,35	6	16,75

**1/4 265 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1406C1	65	1,65	18	8,00
P1410C1	100	2,46	18	9,40
P1415C1	150	3,47	12	10,90

## Polycarbonate gastronorm 7.3

Gastronorm policarbonato  
Gastronorme polycarbonate



**1/6 176 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1606C1	65	0,95	30	5,80
P1610C1	100	1,40	24	6,60
P1615C1	150	1,95	24	8,80

**1/9 176 x 108 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1906C1	65	0,54	54	5,90
P1910C1	100	0,77	30	7,15

**P1100C1 Polycarbonate lid**  
Tapa policarbonato  
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	☐	€ / u
P1100C1	1/1	30	17,85
P1200C1	1/2	60	9,30
P1300C1	1/3	30	7,25
P1400C1	1/4	30	5,65
P1600C1	1/6	60	5,05
P1900C1	1/9	60	4,55

**P1150C1 Perforated bottom**  
Fondo perforado  
Fond perforé



REF	Mod	☐	€ / u
P1150C1	1/1	36	14,15
P1250C1	1/2	24	6,15
P1350C1	1/3	24	5,65
P1450C1	1/4	30	5,05

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

**EXCLUSIVE**



REF	Mod	☐	€ / u
P1100 + COLOR	1/1	30	11,55
P1200 + COLOR	1/2	60	7,05
P1300 + COLOR	1/3	30	6,00
P1400 + COLOR	1/4	30	5,00
P1600 + COLOR	1/6	60	4,45
P1900 + COLOR	1/9	60	3,85

**Ref. colour lid**  
Ref. color tapa  
Ref. couleur couvercle



**P6** Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

**St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.**  
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.  
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.  
Pas pour la gamme SP3.

## 7.4 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A  
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



● - 40 °C  
● + 90 °C

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1106BF	65	8,70	12	23,65
P1110BF	100	13,30	12	34,75
P1115BF	150	19,60	12	42,30
P1120BF	200	25,50	6	50,40

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1206BF	65	4,00	24	15,60
P1210BF	100	6,00	24	19,20
P1215BF	150	8,70	24	24,55
P1220BF	200	11,20	18	31,40

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1306BF	65	2,35	18	11,30
P1310BF	100	3,50	12	15,65
P1315BF	150	5,00	12	18,40

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1406BF	65	1,65	18	11,30
P1410BF	100	2,46	18	13,30
P1415BF	150	3,47	12	15,25

## 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	☐	€ / u
P1606BF	65	0,95	30	8,15
P1610BF	100	1,40	24	9,30
P1615BF	150	1,95	24	12,40

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	☐	€ / u
P1906BF	65	0,54	54	8,40
P1910BF	100	0,77	30	9,95

P1100BF Gastronorm lid  
Tapa gastronorm  
Couvercle gastronorme



REF	Mod	☐	€ / u
P1100BF	1/1	30	25,60
P1200BF	1/2	60	13,35
P1300BF	1/3	30	10,45
P1400BF	1/4	30	8,15
P1600BF	1/6	60	7,20
P1900BF	1/9	60	6,40

P1150BF Perforated bottom  
Fondo perforado  
Fond perforé



REF	Mod	☐	€ / u
P1150BF	1/1	36	20,45
P1250BF	1/2	24	9,05
P1350BF	1/3	24	8,35
P1450BF	1/4	30	7,20
P1650BF	1/6	30	4,00

Polinorm Lid  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm

EXCLUSIVE



REF	Mod	☐	€ / u
P1100 + COLOR	1/1	30	11,55
P1200 + COLOR	1/2	60	7,05
P1300 + COLOR	1/3	30	6,00
P1400 + COLOR	1/4	30	5,00
P1600 + COLOR	1/6	60	4,45
P1900 + COLOR	1/9	60	3,85

Ref. colour lid  
Ref. color tapa  
Ref. couleur couvercle



Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.  
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.  
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.  
Pas pour la gamme SP3.



# 7.5 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno  
Gastronorme polypropylène



**PATENTED EXCLUSIVE**

● - 40 °C  
● + 110 °C

**Hermetic with Polinorm Lid**  
Hermético con tapa Polinorm  
Hermetique avec couvercle Polinorm

**Reinforced rims**  
Bordes reforzados  
Bords renforcés

**Container model**  
Marcaje modelo cubeta  
Type de bac

**Texturing corners to avoid scratching**  
Textura para evitar rayadas  
Côtés granités pour éviter rayures

**Thicker**  
Mayor grosor  
Plus épais

**Graduations marked externally**  
Graduación externa de capacidad  
Échelle de graduations à l'extérieur

**Main features marked on the base**  
Características marcadas en el fondo  
Caractéristiques 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	☐	€/u
P1106P1	65	8,70	12	13,35
P1110P1	100	13,30	12	13,95
P1115P1	150	19,60	12	17,90
P1120P1	200	25,50	6	22,65

**1/2 325 x 265 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€/u
P1206P1	65	4,00	24	8,05
P1210P1	100	6,00	24	8,95
P1215P1	150	8,70	24	10,85
P1220P1	200	11,20	18	12,70

# Polypropylene gastronorm 7.5

Gastronorm polipropileno  
Gastronorme polypropylène



**1/3 325 x 175 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€/u
P1306P1	65	2,35	18	5,55
P1310P1	100	3,50	12	6,35
P1315P1	150	5,00	12	7,50
P1320P1	200	6,35	6	9,45

**1/4 265 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€/u
P1406P1	65	1,65	18	4,65
P1410P1	100	2,46	18	5,05
P1415P1	150	3,47	12	5,70

**1/6 176 x 162 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€/u
P1606P1	65	0,95	30	3,35
P1610P1	100	1,40	24	3,85
P1615P1	150	1,95	24	5,05

**1/9 176 x 108 mm**



REF	H mm	Lts	☐	€/u
P1906P1	65	0,54	54	4,55
P1910P1	100	0,77	30	4,95

**Polinorm Lid**  
Tapa Polinorm  
Couvercle Polinorm



**EXCLUSIVE**



REF	Mod	☐	€/u
P1100 + COLOR	1/1	30	11,55
P1200 + COLOR	1/2	60	7,05
P1300 + COLOR	1/3	30	6,00
P1400 + COLOR	1/4	30	5,00
P1600 + COLOR	1/6	60	4,45
P1900 + COLOR	1/9	60	3,85

Ref. colour lid

Ref. color tapa

Ref. couleur couvercle



**P6** Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6  
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6  
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

**Hermetic with polypropylene pans**  
Hermético con cubetas de polipropileno  
Hermetique avec bacs en polypropylène

## 7.6 Violet Collection



- 40 °C  
+ 110 °C



GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN

GN CONTAINERS  
CUBETAS GN  
BACS GN

### 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



REF	Type / Tipo	H mm	Lts	☐	€ / u
P1115P6	1/1	150	19,60	12	19,40
P1215P6	1/2	150	8,70	24	11,75
P1315P6	1/3	150	5,00	12	10,25
P1615P6	1/6	150	1,95	24	5,45

#### P1100P6 Polinorm Lid Tapa Polinorm Couvercle Polinorm



**Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.**  
*Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.*  
*Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.*

REF	Mod	☐	€ / u
P1100P6	1/1	30	11,55
P1200P6	1/2	60	7,05
P1300P6	1/3	30	6,00
P1600P6	1/6	60	4,45

#### Food storage box Caja almacenaminto Boîte de stockage



REF	W x D x H cm	☐	€ / u
1527-C80	box/caja/boîte 55'1x39'5x17'9	1	20,05
1500-C80	cover/tapa/couv. 57'2x39'7x6'4	1	18,00

#### 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**

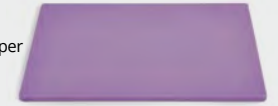
#### One-Piece utility tong Kool-Touch® Pinza buffet monobloc Kool-Touch® Pince buffet Kool-Touch®



## Violet Collection 7.6

#### 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



# 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

FOOD DELIVERY  
TRANSPORTE ALIMENTOS  
TRANSPORT ALIMENTS

# EPP box 8.1

Caja PPE  
Boîte PPE

## Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours

*Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas*

*Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures*

## Inner slot for easy insertion of containers

*Ranura interior para fácil inserción de cubetas*  
*Rainure intérieure pour une installation facile des bacs*

## Superior load, GN 1/1

*Carga superior, 1/1 GN*  
*Charge supérieure, 1/1 GN*

## Inset handles on the sides

*Asas encastradas en los laterales*  
*Anses encastrées sur les côtés*

## 100% recyclable

*100% reciclable*  
*100 % recyclable*

## Foldable to make storage and transport easier

*Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte*  
*Pliable pour faciliter le stockage et le transport*



## P99001 Foldable EPP box

*Caja plegable PPE*  
*Boîte pliable EPP*



REF	W x D x H cm	Inner sizes Dim int / Dim. int. cm	Lt	GN	€ / u
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	5 42,55

FOOD DELIVERY  
TRANSPORTE ALIMENTO  
TRANSPORT ALIMENTS

pujadas

FOOD DELIVERY  
TRANSPORTE ALIMENTO  
TRANSPORT ALIMENTS

## 8.2 Pizza Bags

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas

**Transparent pocket**  
Bolsillo transparente  
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**  
Asas reforzadas para fácil transporte  
Anses renforcées pour un transport facile

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
Aislamiento térmico para conservar la temperatura  
Isolation thermique pour conserver la température

**Band to be able hang the bag**  
Cinta para poder colgar la bolsa  
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Thick, sturdy and easy to clean material**  
Material grueso y resistente fácil de limpiar  
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer



## Pizza Bags 8.2

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas

**Transparent pocket with zipper**  
Bolsillo transparente con cremallera  
Poche transparente avec fermeture Éclair

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
Aislamiento térmico para conservar la temperatura  
Isolation thermique pour conserver la température

**Reinforced handles for ease of transport**  
Asas reforzadas para fácil transporte  
Anses renforcées pour un transport facile

**Band to be able hang the bag**  
Cinta para poder colgar la bolsa  
Bande pour pouvoir accrocher le sac

**Reflective piping for safer night time delivery**  
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro  
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

**Moisture-resistant outer shell**  
Carcasa exterior resistente a la humedad  
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité



### P9902 Pizza Bags

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas



P99021



P99020

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P99020	45 x 45 x 16	1	34,45
P99021	49,5 x 49,5 x 26	1	45,95

### VPB Pizza Bags

Bolsas para pizza  
Sacs à pizzas



VPB118  
**18" Pizza bag**  
Bolsa para pizza, 18"  
Sac à pizzas, 18"



VPB116  
**16" Pizza bag**  
Bolsa para pizza, 16"  
Sac à pizzas, 16"



REF	Serie	W x D x H cm	📦	€/u
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	5	77,00
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	5	94,60

## 8.2 Catering Bags

Bolsas de catering  
Sacs de traiteur

**Waterproof, easy to clean interior**  
*Interior impermeable muy fácil de limpiar*  
Intérieur imperméable très facile à nettoyer

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*  
Isolation thermique pour conserver la température

**Thick, sturdy material**  
*Material grueso y resistente*  
Matériau épais et résistant

**Transparent pocket**  
*Bolsillo transparente*  
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**  
*Asas reforzadas para fácil transporte*  
Anses renforcées pour un transport facile


**P9903 Catering bags**  
*Bolsas de catering*  
Sacs de traiteur



P99031



P99030

REF	W x D x H cm	GN		€ / u
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	10	37,30
P99031	56 x 36 x 36	1/1	5	50,55

## Catering Bags 8.2

Bolsas de catering  
Sacs de traiteur

**Polyester lining easy to clean**  
*Interior de poliéster fácil de limpiar*  
Intérieur en polyester facile à nettoyer

**Reflective piping for safer night time delivery**  
*Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro*  
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

**Moisture-resistant outer shell**  
*Carcasa exterior resistente a la humedad*  
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

**Thermal insulation to maintain the temperature**  
*Aislamiento térmico para conservar la temperatura*  
Isolation thermique pour conserver la température

**Transparent pocket**  
*Bolsillo transparente*  
Poche transparente

**Reinforced handles for ease of transport**  
*Asas reforzadas para fácil transporte*  
Anses renforcées pour un transport facile


**VCB Catering bags**  
*Bolsas de catering*  
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm		€ / u
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	5	114,70
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	5	145,30



FOOD DELIVERY  
TRANSPORTE ALIMENTOS  
TRANSPORT ALIMENTS

The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.  
INCLUDES: Bag

La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.  
INCLUYE: Bolsa

La référence en matière d'ingénierie. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conserve, 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	📦	€/u
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	3	413,60

### VDBBM Food delivery backpack bags Mochila reparto de alimentos Sacs à dos de livraison d'aliments

Food delivery backpack bag with integrated frame  
Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos  
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée



REF	Serie	W x D x H cm	📦	€/u
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	3	272,25

### ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

#### VTBWR-1 Wire insert Estructura metálica Structure métallique



REF	📦	€/u
VTBWR-1	1	148,00

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



FOOD DELIVERY  
TRANSPORTE ALIMENTOS  
TRANSPORT ALIMENTS

## 8.3 Trays and containers

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

**P919001** Polycarbonate tray with 5 compartments  
Bandeja policarbonato de 5 compartimentos  
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments



**Stackable**  
Apilable  
Empilable

**\* For use with Polycarbonate tray only**  
Solo usar con bandeja de Polycarbonato  
Utiliser uniquement plateau en Polycarbonate

**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	☐	€/ u
P919001	33 x 33 x 3,5	1	18,90
P919002*	cover / tapa / couvercle	1	20,10

**P919003** Polypropylene tray with 5 compartments  
Bandeja polipropileno de 5 compartimentos  
Plateau polypropylène avec 5 compartiments



**Stackable**  
Apilable  
Empilable

**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

REF	W x D x H cm	☐	€/ u
P919003	33 x 33 x 3,5	1	12,30

**P919** Isothermal tray  
Bandeja isotérmica  
Plateau Isotherme



**Made of polypropylene with insulating polyurethane without CFC interior.**  
Fabricada en polipropileno con interior aislante de poliuretano. Sin CFC.  
Fabriqué en polypropylène avec intérieur isolant de polyuréthane sans CFC.

**Suitable for flat plate, soup plate, bowl, salad bowl on polycarbonate, chinaware or melamine.**  
Adaptado para plato llano, hondo, bol, fuente rectangular en policarbonato, porcelana o melamina.  
Apte pour assiettes plates, à soupe, bols, ravers, soit en polycarbonate, porcelaine ou melamine.

**Complements not included / Complementos no incluidos**  
Compléments non-inclus

REF	W x D x H cm	☐	€/ u
P919000	53 x 37 x 11	3	215,05

**See products on**  
Ver productos en / Voir produits en page **P. 301**

**Tray transport trolley**  
Carro transporte bandejas  
Chariot transport plateaux



## Trays and containers 8.3

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

**P920** Polycarbonate plates  
Platos policarbonato  
Assiettes en polycarbonate



P920001

**Dishwasher and microwave safe**  
Apto para lavavajillas y microondas  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

REF	Type / Tipo	Ø cm	H cm	☐	€/ u
P920001	Flat / Llano / Plat	20,6	2,9	126	6,80
P920002	Soup / Hondo / À soupe	18,5	4,5	50	6,65
P920003	Breakfast / Desayuno / Petit déjeuner	17,5	2,5	40	4,75

**P922** Polycarbonate rectangular bowl  
Fuente rectangular policarbonato  
Ravier rectangulaire en polycarbonate



**Dishwasher and microwave safe**  
Apto para lavavajillas y microondas  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**\*Rigid lid**  
\*Tapa rígida  
\*Couvercle rigide

REF	W x D x H cm	Lts	☐	€/ u
P922000	9,5 x 13,8 x 4,5	0,25	144	6,65
P922100*	9,6 x 13,9 x 2,4	-	288	3,95

**P924** Polycarbonate glass  
Vaso policarbonato  
Verre en polycarbonate



**P921** Double wall polycarbonate bowl with lid  
Bol doble pared policarbonato con tapa  
Bol polycarbonate double paroi avec couvercle



**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Utilisable au lave-vaisselle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P921001	12,5	6,8	0,45	1	13,80

**P923** Polycarbonate breakfast cup  
Taza desayuno policarbonato  
Tasse petit déjeuner polycarbonate



P923000 P923001



**Dishwasher and microwave safe**  
Apto para lavavajillas y microondas  
Utilisable au lave-vaisselle et micro-ondes

**\*Lid**  
\*Tapa  
\*Couvercle

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P923000	9,4	6,8	0,325	50	4,35
P923001*	10,0	-	-	100	1,30

REF	Couleur Color	Ø cm	H cm	Lts	☐	€/ u
P924001	White	7	10,2	0,25	50	2,30
P924002	White	7	7,0	0,17	50	2,30
P924002A	Blue	7	7,0	0,17	50	2,30
P924002R	Red	7	7,0	0,17	50	2,30
P924002V	Green	7	7,0	0,17	50	2,30

**-30 °C** Dishwasher safe  
Apto para lavavajillas  
**+130 °C** Utilisable au lave-vaisselle



## 8.3 Trays and containers

Bandejas y recipientes  
Plateaux et récipients

### P8610 Fiberglass fast - food tray

Bandeja fast - food fibra de vidrio  
Plateau fast - food fibre de verre



dishwasher



Grey color  
Color gris  
Couleur gris

REF	cm	📦	€/u
P861045	45,5 x 35,5	12	20,35
P861053	53,0 x 32,5	12	21,35

### P340 St/steel self - service tray

Bandeja auto - servicio acero inox  
Plateau self - service acier inox



6 Compartments  
6 Compartimentos  
6 Compartiments

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P340000	46 x 28,5 x 2	1	22,80

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 300

### Self-service trolley 12 rails

Carro self-service 12 guías  
Chariot self-service 12 glissières



### 86100 Polypropylene fast - food trays

Bandejas fast - food de polipropileno  
Plateaux fast - food en polypropylène



+ 86 °C

Recyclable  
Reciclable  
Recyclable



REF	cm	📦	€/u
86100	25,4 x 35,6	24	3,80
86101	25,4 x 35,6	24	3,80
86104	25,4 x 35,6	24	3,80
86105	25,4 x 35,6	24	3,80
86106	25,4 x 35,6	24	3,80
86107	25,4 x 35,6	24	3,80
86108	25,4 x 35,6	24	3,80
86109	25,4 x 35,6	24	3,80
86110	30,5 x 40,6	24	5,10
86111	30,5 x 40,6	24	5,10
86114	30,5 x 40,6	24	5,10
86115	30,5 x 40,6	24	5,10
86116	30,5 x 40,6	24	5,10
86117	30,5 x 40,6	24	5,10
86118	30,5 x 40,6	24	5,10
86119	30,5 x 40,6	24	5,10
86120	35,6 x 45,7	12	6,45
86121	35,6 x 45,7	12	6,45
86124	35,6 x 45,7	12	6,45
86125	35,6 x 45,7	12	6,45
86126	35,6 x 45,7	12	6,45
86127	35,6 x 45,7	12	6,45
86128	35,6 x 45,7	12	6,45
86129	35,6 x 45,7	12	6,45

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 entretelado semibrillante que aporta una superficie menos resbaladiza.

Rebord reforcé épais avec nervures aux angles pour accroître la résistance aux chocs. Les quatre cales d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux. La texture tissée semibrillante apporte une surface moins glissante.

### P8070 Counter - top cutlery dispenser

Soporte para bandejas porta - cubiertos  
Support porte - couverts



Compatible: P900000

Cutterly bin not included  
No incluye bandeja porta-cubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P80700	52,6 x 51 x 32,8	1	183,15

### P8072 Counter - top dispenser for 4 GN containers 1/3

Soporte para 4 cubetas GN 1/3  
Support pour 4 bacs GN 1/3



Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P80720	73,8 x 31 x 43	1	157,35

### P900 1/1 gastronorm cutlery bin

Bandeja porta - cubiertos gastronorm 1/1  
Bac ramasse - couverts gastronorme 1/1



### P8071 Double counter - top cutlery dispenser

Soporte doble para bandejas porta - cubiertos  
Support double porte - couverts



Compatible: P900000

Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P80710	52,6 x 51 x 58	1	301,90

### P8073 Counter - top dispenser for 8 GN containers 1/3

Soporte para 8 cubetas GN 1/3  
Support pour 8 bacs GN 1/3



Cutterly bin not included  
No incluye bandeja portacubiertos  
Bac ramasse - couverts non inclus

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P80730	73,8 x 46,5 x 60	1	258,85

REF	W x D x H cm	📦	€/u
P900000	53 x 32,5 x 10	10	13,85

Food contact polypropylene  
Polipropileno alimentario  
Polypropylène alimentaire

# 9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla  
Casiers à vaisselle

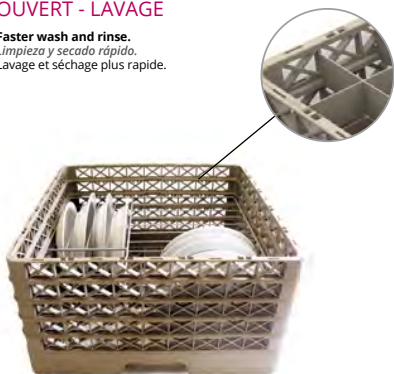


<b>9.1 OPEN RACKS</b> CESTAS ABIERTAS CASIERS OUVERTS	274
<b>9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS</b> CESTAS MONTADAS ABIERTAS CASIERS MONTÉS OUVERTS	276
<b>9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS</b> CESTAS MONTADAS CERRADAS CASIERS MONTÉS FERMÉS	278
<b>9.4 COMPLEMENTS</b> COMPLEMENTOS COMPLÉMENTS	280
<b>9.5 PLATE RACKS</b> CESTAS PARA PLATOS CASIERS ASSIETTES	282

**Easy assembly and disassembly system.**  
Sistema de montaje y desmontaje fácil.  
Système de montage et démontage facile.

**OPEN - WASHING**  
ABIERTA - LAVADO  
OUVERT - LAVAGE

Faster wash and rinse.  
Limpieza y secado rápido.  
Lavage et séchage plus rapide.



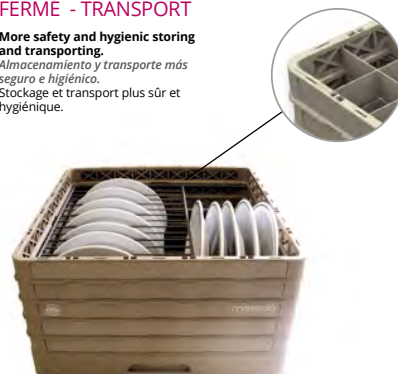
**Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).**

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

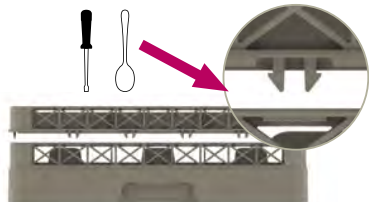
**CLOSED - TRANSPORT**  
CERRADA - TRANSPORTE  
FERMÉ - TRANSPORT

More safety and hygienic storing and transporting.  
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.  
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



**GET THE BEST OF BOTH WORLDS\***  
ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ\*  
LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS\*

FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble  
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje  
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter

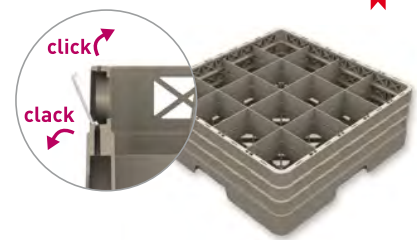


\* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.  
\* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.  
\* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.

**System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily**

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausses



**WASHING: Higher cleaning**  
LAVADO: Mayor limpieza  
LAVAGE: Meilleur nettoyage



**TRANSPORT: Higher security**  
TRANSPORTE: Mayor seguridad  
TRANSPORT: Plus de sécurité



**STORING: Higher hygiene**  
ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene  
STOCKAGE: Plus hygiénique

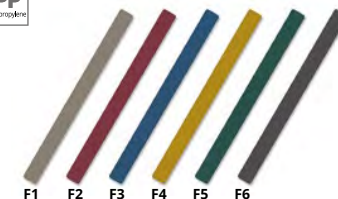
**FLAP IDENTIFICADOR**

**Colour identification for completely closed racks and extensions. Available in 6 colours. Possible customization.**

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausses complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

**501F Flap FLAP RACK®**



REF	Colour / Color / Couleur	QTY	€/u
P501 F1	Brown / Marrón / Marron	24	1,50
P501 F2	Burgundy / Burdeos / Bordeaux	24	1,50
P501 F3	Blue / Azul / Bleu	24	1,50
P501 F4	Yellow / Amarillo / Jaune	24	1,50
P501 F5	Green / Verde / Vert	24	1,50
P501 F6	Dark brown / Marrón oscuro / Marron foncé	24	1,50



Printed logo or text / Logo o texto impreso / Logo ou texte imprimé



Hot stamped logo or text / Logo o texto estampado / Logo ou texte gravé

# T-VERSION

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

**SNAP-FIT EXTENDERS**  
Will not loosen or come apart over time  
Assembled racks can not be refunded

EXTENSORES A PRESIÓN  
No se sueltan con el tiempo  
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

RÉHAUSSES CLIPSABLES  
Sans détachements au fil du temps  
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

**SMALL SIDE COMPARTMENTS**  
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS  
aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX  
pour couverts, salières, ramequins, ...

**OPEN PROFILE DESIGN**  
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO  
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

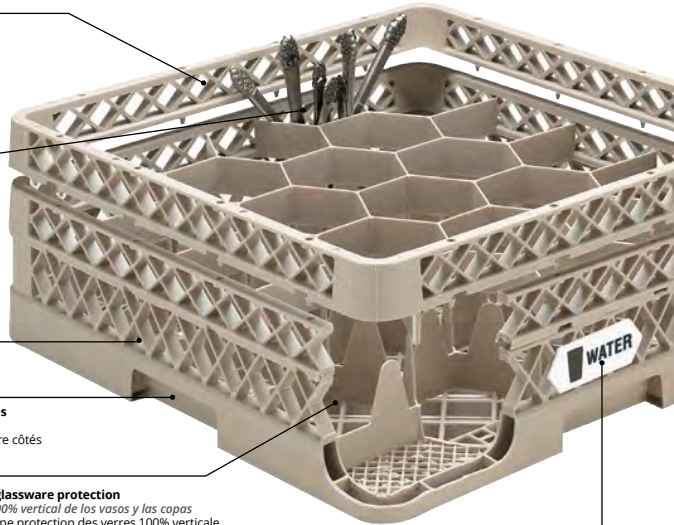
CONCEPT À PROFIL OUVERT  
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

**CONVENIENT HANDLING** With handles in all four sides  
MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados  
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

**BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS** provide 100% vertical glassware protection  
LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas  
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

**COLOUR IDENTIFICATION CLIP** for easy identification  
CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación  
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identification plus facile

HEXAGONAL COMPARTMENTS  
COMPARTIMENTOS HEXAGONALES  
COMPARTIMENTS HEXAGONAUX



## T-VERSION

**CLIP** Clip tags / Clip identificación / Clip d'identification

REF	Colour / Color	📦	€/u
1009-01	Brown / Marrón	12	2,90
1009-02	Red / Rojo	12	2,90
1009-03	Orange / Naranja	12	2,90
1009-04	Blue / Azul	12	2,90
1009-05	White / Blanco	12	2,90
1009-06	Black / Negro	12	2,90
1009-08	Yellow / Amarillo	12	2,90
1009-19	Green / Verde	12	2,90
1009-32	Beige / Beige	12	2,90

01	Brown / Marrón	06	Black / Negro
02	Red / Rojo	08	Yellow / Amarillo
03	Orange / Naranja	19	Green / Verde
04	Blue / Azul	32	Beige / Beige
05	White / Blanco		



# Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla  
Sélection casiers à vaisselle

## FLAP RACK®

## T-VERSION

FLAPS



CLIP TAGS  
CLIP IDENTIFICACIÓN  
CLIP D'IDENTIFICATION



OPENED RACKS  
CESTAS ABIERTAS  
CASIERS OUVERTS



CLOSED RACKS  
CESTAS CERRADAS  
CASIERS FERMÉES



HALF-SIZE RACKS  
CESTAS MEDIO TAMAÑO  
CASIERS DEMI-TAILLE



DISASSEMBLY  
DESMONTABLE  
DÉMONTABLE



COMPARTMENTS  
COMPARTIMENTOS  
COMPARTIMENTS



COMPARTMENTS  
COMPARTIMENTOS  
COMPARTIMENTS



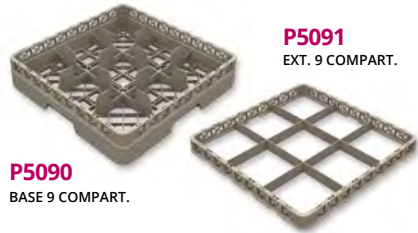
## 9.1 Open racks

Cestas abiertas  
Casiers ouverts



∅ max. 151 mm

**FLAP RACK**



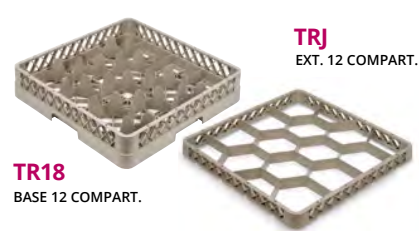
**P5090**  
BASE 9 COMPART.

**P5091**  
EXT. 9 COMPART.

REF	∅	€/u
P5090	6	27,15
P5091	12	12,80

∅ max. 122 mm

**T-VERSION**



**TR18**  
BASE 12 COMPART.

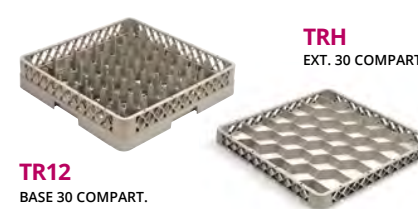
**TRJ**  
EXT. 12 COMPART.

REF	∅	€/u
TR18	6	33,65
TRJ	12	14,35



∅ max. 81 mm

**T-VERSION**



**TR12**  
BASE 30 COMPART.

**TRH**  
EXT. 30 COMPART.

REF	∅	€/u
TR12	6	36,55
TRH	12	15,70

## Open racks 9.1

Cestas abiertas  
Casiers ouverts

∅ max. 73 mm

**FLAP RACK**



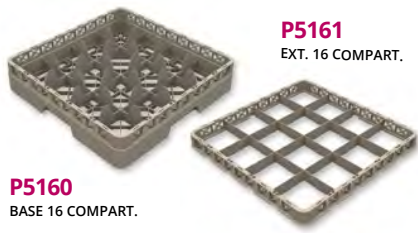
**P5360**  
BASE 36 COMPART.

**P5361**  
EXT. 36 COMPART.

REF	∅	€/u
P5360	6	33,40
P5361	12	14,15

∅ max. 113 mm

**FLAP RACK**



**P5160**  
BASE 16 COMPART.

**P5161**  
EXT. 16 COMPART.

REF	∅	€/u
P5160	6	30,20
P5161	12	12,95

∅ max. 100 mm

**T-VERSION**



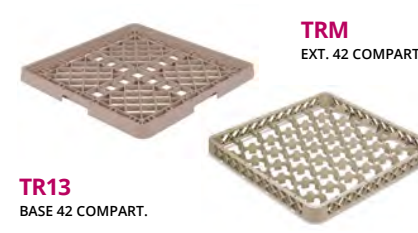
**TR11**  
BASE 20 COMPART.

**TRG**  
EXT. 20 COMPART.

REF	∅	€/u
TR11	6	34,60
TRG	12	14,90

∅ max. 70 mm

**T-VERSION**



**TR13**  
BASE 42 COMPART.

**TRM**  
EXT. 42 COMPART.

REF	∅	€/u
TR13	6	39,75
TRM	12	16,05

∅ max. 63 mm

**FLAP RACK**



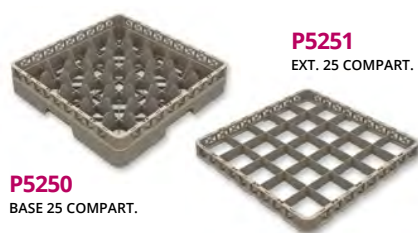
**P5490**  
BASE 49 COMPART.

**P5491**  
EXT. 49 COMPART.

REF	∅	€/u
P5490	6	34,55
P5491	12	14,65

∅ max. 89 mm

**FLAP RACK**



**P5250**  
BASE 25 COMPART.

**P5251**  
EXT. 25 COMPART.

REF	∅	€/u
P5250	6	31,50
P5251	12	13,70

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

P. 305

**GN containers transport trolley**  
Carro porta cubetas GN  
Chariot transport bacs GN



## 9.2 Open assembled racks

Cestas montadas abiertas  
Casiers montés ouverts



∅ max. 151 mm 9 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5090 E1	120	140	1	40,40
P5090 E2	160	180	1	53,25
P5090 E3	200	220	1	66,20
P5090 E4	240	260	1	79,10
P5090 E5	280	300	1	91,95

∅ max. 122 mm 12 COMPART.

**T-VERSION**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
TR18 J	122	140	2	48,90
TR18 JJ	162	181	2	63,95
TR18 JJJ	200	222	2	78,65
TR18 JJJJ	240	262	2	91,65
TR18 JJJJJ	279	302	2	107,40

∅ max. 113 mm 16 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5160 E1	120	140	1	45,00
P5160 E2	160	180	1	58,60
P5160 E3	200	220	1	72,10
P5160 E4	240	260	1	85,50
P5160 E5	280	300	1	99,00

∅ max. 100 mm 20 COMPART.

**T-VERSION**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
TR11 G	122	140	2	51,15
TR11 GG	162	181	2	66,95
TR11 GGG	200	222	2	82,35
TR11 GGGG	240	262	2	97,55
TR11 GGGGG	279	302	2	114,70

∅ max. 89 mm 25 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5250 E1	120	140	1	45,80
P5250 E2	160	180	1	59,40
P5250 E3	200	220	1	73,15
P5250 E4	240	260	1	87,00
P5250 E5	280	300	1	100,85

## Open assembled racks 9.2

Cestas montadas abiertas  
Casiers montés ouverts



∅ max. 81 mm 30 COMPART.

**T-VERSION**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
TR12 H	122	140	2	53,75
TR12 HH	162	181	2	69,00
TR12 HHH	200	222	2	84,70
TR12 HHHH	240	262	2	100,45
TR12 HHHHH	279	302	2	117,00

∅ max. 73 mm 36 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5360 E1	120	140	1	46,65
P5360 E2	160	180	1	60,10
P5360 E3	200	220	1	73,60
P5360 E4	240	260	1	87,10
P5360 E5	280	300	1	101,75

∅ max. 70 mm 42 COMPART.

**T-VERSION**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
TR13 M	52	73	2	55,10
TR13 MM	91	114	2	70,85
TR13 MMM	130	156	2	87,10
TR13 MMMM	172	194	2	103,30

∅ max. 63 mm 49 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∆max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5490 E1	120	140	1	48,45
P5490 E2	160	180	1	62,90
P5490 E3	200	220	1	77,20
P5490 E4	240	260	1	91,65
P5490 E5	280	300	1	108,05

\* Total set height  
\* Altura total del conjunto  
\* Hauteur totale ensemble

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 306

Trolley for dishwasher racks  
Carro para cestas  
Chariot pour casiers à vaisselle



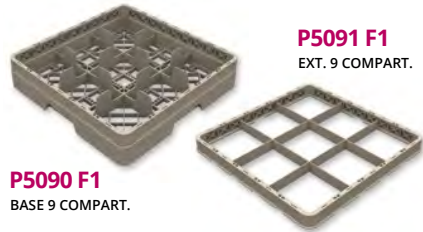
## 9.3 Closed assembled racks

Cestas montadas cerradas  
Casiers montés fermés



∅ max. 151 mm

**FLAP RACK**



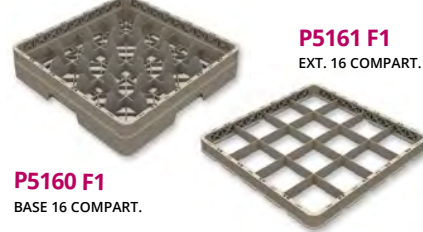
**P5091 F1**  
EXT. 9 COMPART.

**P5090 F1**  
BASE 9 COMPART.

REF	∅	€/u
P5090 F1	6	28,00
P5091 F1	12	14,25

∅ max. 113 mm

**FLAP RACK**



**P5161 F1**  
EXT. 16 COMPART.

**P5160 F1**  
BASE 16 COMPART.

REF	∅	€/u
P5160 F1	6	31,05
P5161 F1	12	14,35

∅ max. 89 mm

**FLAP RACK**



**P5251 F1**  
EXT. 25 COMPART.

**P5250 F1**  
BASE 25 COMPART.

REF	∅	€/u
P5250 F1	6	32,05
P5251 F1	12	15,05

∅ max. 73 mm

**FLAP RACK**



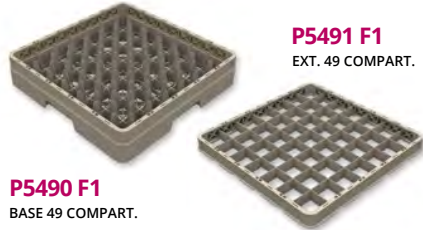
**P5361 F1**  
EXT. 36 COMPART.

**P5360 F1**  
BASE 36 COMPART.

REF	∅	€/u
P5360 F1	6	33,20
P5361 F1	12	14,65

∅ max. 63 mm

**FLAP RACK**



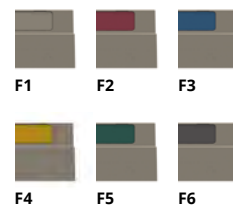
**P5491 F1**  
EXT. 49 COMPART.

**P5490 F1**  
BASE 49 COMPART.

REF	∅	€/u
P5490 F1	6	34,40
P5491 F1	12	15,40

**FLAP RACK**

Indicate the colour code at the end of the reference.  
Indicar el código de color al final de la referencia.  
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



F1 F2 F3  
F4 F5 F6

## Closed assembled racks 9.3

Cestas montadas cerradas  
Casiers montés fermés



∅ max. 151 mm 9 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5090 E1F1	120	140	1	45,50
P5090 E2F1	160	180	1	58,95
P5090 E3F1	200	220	1	71,90
P5090 E4F1	240	260	1	86,75
P5090 E5F1	280	300	1	101,55

∅ max. 113 mm 16 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5160 E1F1	120	140	1	45,30
P5160 E2F1	160	180	1	60,10
P5160 E3F1	200	220	1	75,10
P5160 E4F1	240	260	1	89,90
P5160 E5F1	280	300	1	101,60

∅ max. 89 mm 25 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5250 E1F1	120	140	1	45,20
P5250 E2F1	160	180	1	61,90
P5250 E3F1	200	220	1	75,15
P5250 E4F1	240	260	1	89,80
P5250 E5F1	280	300	1	102,25

∅ max. 73 mm 36 COMPART.

**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5360 E1F1	120	140	1	44,75
P5360 E2F1	160	180	1	60,35
P5360 E3F1	200	220	1	74,10
P5360 E4F1	240	260	1	86,05
P5360 E5F1	280	300	1	102,50

∅ max. 63 mm 49 COMPART.

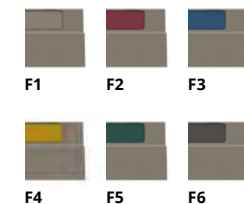
**FLAP RACK**



REF	∅ max. (mm)	H (mm)*	∅	€/u
P5490 E1F1	120	140	1	45,00
P5490 E2F1	160	180	1	58,15
P5490 E3F1	200	220	1	71,45
P5490 E4F1	240	260	1	86,75
P5490 E5F1	280	300	1	103,90

\* Total set height  
\* Altura total del conjunto  
\* Hauteur totale ensemble

Indicate the colour code at the end of the reference.  
Indicar el código de color al final de la referencia.  
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



F1 F2 F3  
F4 F5 F6

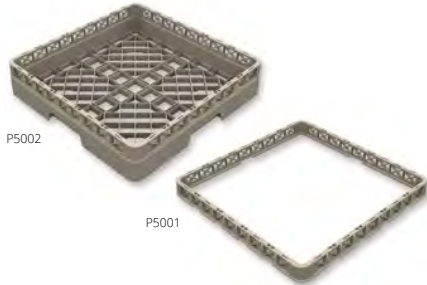
## 9.4 Complements

Complementos  
Compléments



**P5002** Open rack  
Cesta universal  
Panier universel

**FLAP RACK**



**P5001** Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.  
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.  
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

**TRA\*** Compatible only with T-Version dishwasher racks.  
Compatible sólo con las cestas T-Version.  
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF		€ / u
P5002	6	28,65
P5001	12	9,95
TRA*	12	14,65

**TR33** Racks lid  
Tapa para cestas  
Couvercle pour paniers

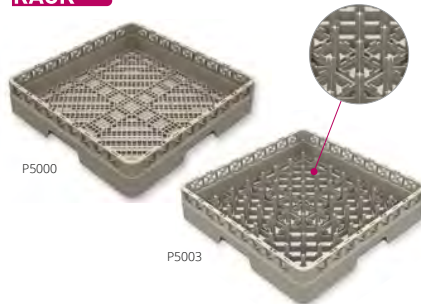
**FLAP RACK**



REF		€ / u
TR33	6	36,20

**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		€ / u
P5000	6	30,35
P5003	6	30,35

**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		€ / u
P5062		23	26	400	1	130,15

## Complements 9.4

Complementos  
Compléments



**52640** 8-Compartment flatware basket  
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos  
Panier pour couverts 8 compartiments



REF	W x D x H cm		€ / u
52640	46 x 19,6 x 18,5	4	48,25

**52642** Plastic vertical flatware cylinder  
Cestilla para cubiertos en plástico  
Petit panier pour couverts en plastique



REF	Ø cm	H cm		€ / u
52642	11,18	14,3	12	9,80

**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		€ / u
P5018	With handle con asa Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	1 28,70
P5019	Without handle sin asa Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	6 18,20

**52641** 8-Comp. flatware basket with handles  
Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas  
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



REF	W x D x H cm		€ / u
52641	46 x 19,6 x 18,5	4	58,55

**99710** Stainless steel vertical flatware cylinder  
Cestilla para cubiertos en acero inoxidable  
Petit panier pour couverts inox



REF	Ø cm	H cm		€ / u
99710	11,4	14,1	12	34,00

**P5004** Flatware basket  
Cestillo para cubiertos  
Petit panier pour couverts



**FLAP RACK**



REF	W x D x H cm		€ / u
P5004	10 x 10 x 14	52	2,95
52643	Ø 9,5 x 14,5	12	6,25



## 9.5 Plate racks

Cestas para platos  
Casiers assiettes

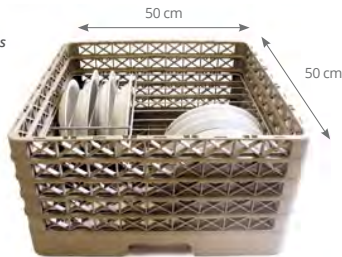
### FLAP RACK®

**Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.**

*Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.*

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquetes, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

Two types  
Dos modalidades  
Deux modèles

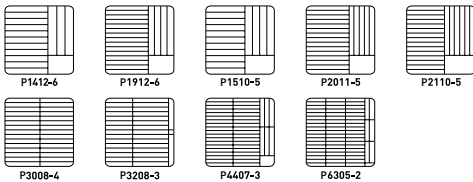


**Faster wash and rinse.**  
*Limpeza y secado rápido.*  
Nettoyage et séchage plus rapide.



**More safety and hygienic storing and transporting.**  
*Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.*  
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

Nine different grids  
Nueve formatos de rejilla  
Neuf grilles différentes



Extra protection, strength and durability.  
*Mayor protección, resistencia y durabilidad.*  
Plus grande protection, résistance et durabilité.

**How to 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.



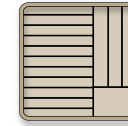
## Plate racks 9.5

Cestas para platos  
Casiers assiettes

P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK

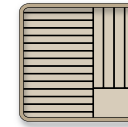


REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P1412-6	3,5	14	1	182,95
P1412-6 F1*	3,5	14	1	220,65

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK

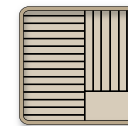


REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P1912-6	2,5	19	1	183,25
P1912-6 F1*	2,5	19	1	228,10

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK

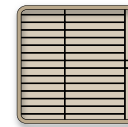


REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P2110-5	2,5	21	1	142,85
P2110-5 F1*	2,5	21	1	158,65

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK

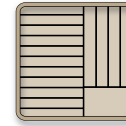


REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P3208-3	2,5	32	1	135,50
P3208-3 F1*	2,5	32	1	155,45

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK

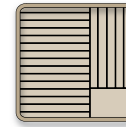


REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P1510-5	3,5	15	1	172,65
P1510-5 F1*	3,5	15	1	202,95

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK



REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P2011-5	2,5	20	1	173,60
P2011-5 F1*	2,5	20	1	206,10

P3008-4

Ø 20-22 cm

FLAP RACK

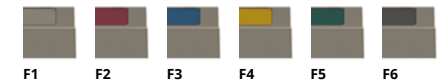


REF	I max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	☐	€/u
P3008-4	2,5	30	1	134,80
P3008-4 F1*	2,5	30	1	151,45

FLAP RACK

\* Closed racks  
\* Cestas cerradas  
\* Casiers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.  
*Indicar el código de color al final de la referencia.*  
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



## 9.5 Plate racks



Cestas para platos  
Casiers assiettes



**P4407-3**  Ø 15-18 cm

**FLAP RACK**



REF	 max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes		€ / u
P4407-3	2	44	1	137,15
P4407-3 F1*	2	44	1	155,10

**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 Inside Intérieure	H cm Outside Exterérieure		€ / u
TR23*	13,3	13,3	1	92,85
TR30	8,3	10,2	1	55,90

**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 à la fin de la référence.

**P6305-2**  Ø 10-12,8 cm

**FLAP RACK**



REF	 max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes		€ / u
P6305-2	2,5	63	1	136,60
P6305-2 F1*	2,5	63	1	155,45

**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

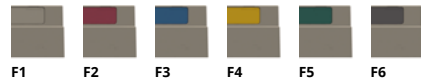
TR22

**TR21**  
**8** Compartments  
Compartimentos  
Compartiments  
**80 mm** Distance between compartment.  
Distancia entre compart.  
Distance entre compart.  
Not suitable for isothermal trays  
No aptos para bandejas isotérmicas  
Ne convient pas aux bacs isothermiques  
Ref. 919000 (pag 220)

**TR22**  
**5** Compartments  
Compartimentos  
Compartiments  
**75 mm** Distance between compartment.  
Distancia entre compart.  
Distance entre compart.  
Not suitable for isothermal trays  
No aptos para bandejas isotérmicas  
Ne convient pas aux bacs isothermiques  
Ref. 919000 (pag 220)

Open end rack / Cesta de extrema abierta / Casier ouvert à l'extrémité

REF	H cm Inside Intérieure	H cm Outside Exterérieure		€ / u
TR21	8,3	12,1	1	125,10
TR22	13,3	13,3	1	131,80



F1

F2

F3

F4

F5

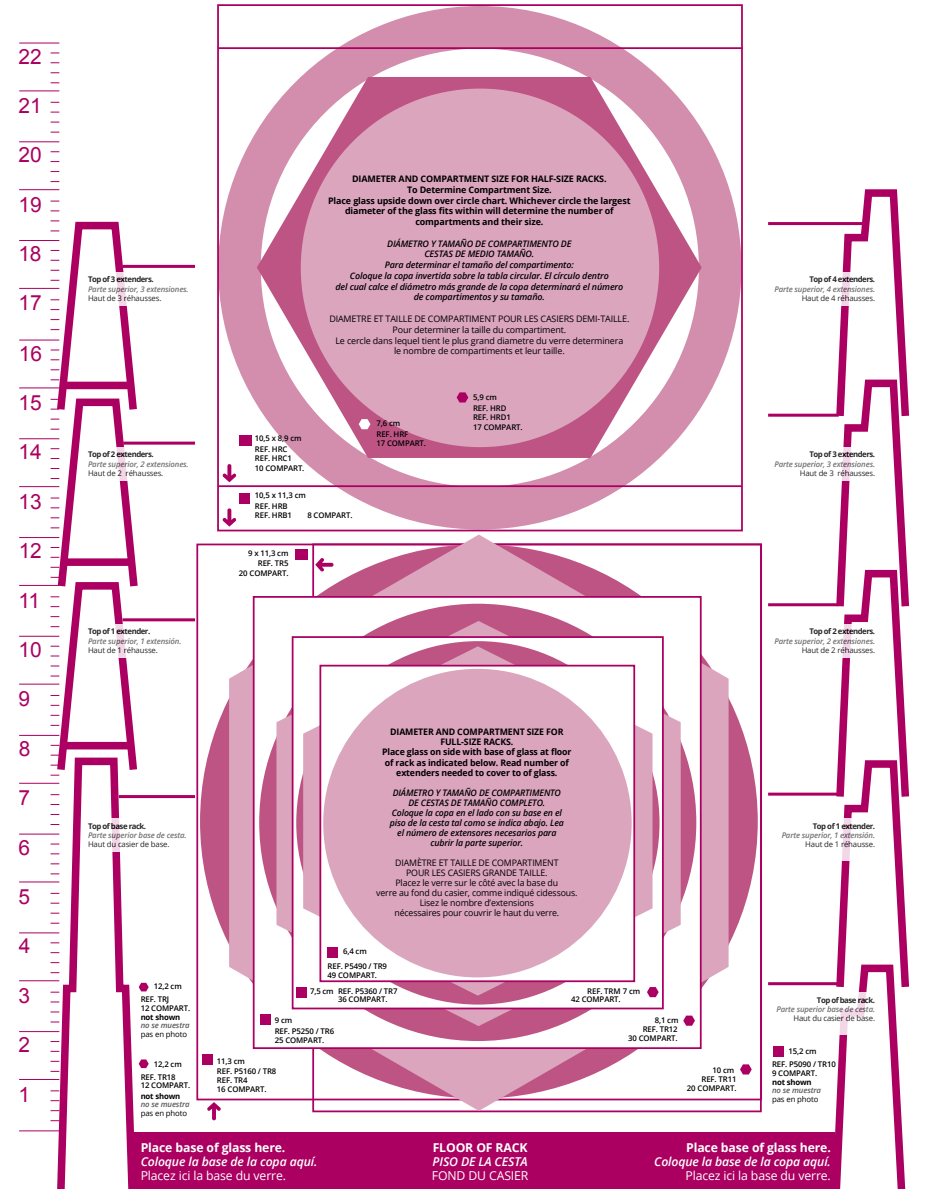
F6

## Reference guide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones  
Guide de sélection pour bases et rehausse

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS  
ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO  
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS  
ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO  
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE



# 10 Trolleys

Carros  
Chariots



## 10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS 288

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO  
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

## 10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS 290

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

## 10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 295

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE  
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

## 10.4 DISH TROLLEYS 302

CARROS PARA PLATOS  
CHARIOTS À VAISSELLE

## 10.5 SPECIAL TROLLEYS 305

CARROS ESPECIALES  
CHARIOTS SPÉCIAUX

## 10.1 Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio  
Chariots de service en aluminium

**P642100** Foldable service trolley  
Carro de servicio plegable  
Chariot de service pliable



**EASILY COLLAPSIBLE** in half with a safety latch.  
FACILMENTE PLEGABLE por la mitad con pestillo de seguridad.  
FACILEMENT PLIABLE en deux avec loquet de sécurité.



**4 revolving casters, 2 with brakes**  
4 ruedas giratorias 2 de las cuales con freno  
4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



**Total maximum load 150 kg. Max. load per level 50 kg**  
Carga máxima total 150 KG. Carga máxima por estante 50 kg  
Charge maximale total 150 kg. Charge maximale par niveau 50 kg

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1	€ / u
P642100	82,5 x 50	1	380,00

## Aluminium serving trolleys 10.1

Carros de servicio aluminio  
Chariots de service en aluminium

**P6411** Multi purpose cart  
Carro de servicio  
Chariot de service



**Maximum weight load 120 kgs**  
Carga máxima 120 kgs  
Charge maximale 120 kgs

**Aluminium supports**  
Soportes de aluminio  
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1	€ / u
P641100	78 x 48,5	1	228,30

**P642** Silverware container

Contenedor para cubiertos  
Conteneur pour couverts



REF	cm	Lts	1	€ / u
P642000	32 x 19,5 x 16,5	8	1	32,30

**P8090** Aluminium clearing trolley  
Carro aluminio desembarace  
Chariot débarrasage en aluminium



VOLLRATH

**P640** Set trolley  
Conjunto carro  
Ensemble chariot



**Maximum weight load 120 kgs**  
Carga máxima 120 kgs  
Charge maximale 120 kgs

**Aluminium supports**  
Soportes de aluminio  
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1	€ / u
P640000	78 x 48,5	1	325,20

**P643** Refuse container

Contenedor para desperdicios  
Conteneur pour déchets



REF	cm	Lts	1	€ / u
P643000	33,5 x 23 x 56	30	1	64,65

**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	1	€ / u
P80900	87 x 55,5	1	419,50

289

## 10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



### P8024 St/steel serving trolley

Carro servicio acero inox  
Chariot service en acier inox



1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor  
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

Total maximum load 240 kg.  
Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 KG.  
Carga máxima por estante 80 kg  
Charge maximale total 240 kg.  
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos  
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	📦	€/u
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1	441,35
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1	516,20
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1	663,65
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1	488,15
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	1	580,90
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	1	698,35
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	1	740,45
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	1	820,15
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1	1.120,50

\*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

Cubitero para carro servicio  
Ramasse-couverts pour chariot service



REF	Mod	H cm	📦	€/u
P80374	GN 1/3	15	1	49,90

### 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	📦	€/u
P80680	2	100 x 60	1	712,45

## St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



Total maximum load 240 kg  
Max. load per level 80 kg  
Carga máxima total 240 kg  
Carga máxima por estante 80 kg  
Charge maximale total 240 kg  
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes  
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos  
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



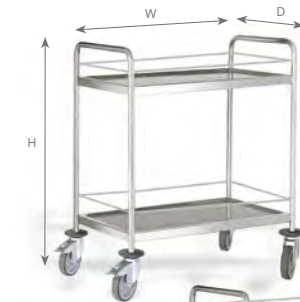
### P8033 Disassembled trolley

Carro desmontable  
Chariot démontable



### P8094 Serving trolley with guard-rail shelf

Carro servicio con barandilla  
Chariot service avec galerie



Muy robustos y sólidos  
Very strong and resistant once assembled  
Très robustes et solides une fois montés

Se entregan desmontados.  
Delivered flatpacked.  
Livrés démontés.

Available also on polyamide castors. Please ask for price  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	📦	€/u
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1	490,95
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1	569,00
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	1	578,40
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	1	685,70

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	📦	€/u
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1	492,85
P80941	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	1	648,60

## 10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



**P80980** Service trolley in black  
Carro de servicio en color negro  
Chariot de service de couleur noire



**Total maximum load 150 kg.  
Max. load per level 50 kg.**  
Carga máxima total 150 KG.  
Carga máxima por estante 50 kg.  
Charge maximale total 150 kg.  
Charge maximale per niveau 50 kg.



**4 revolving casters,  
2 with brakes**  
4 ruedas giratorias  
2 de las cuales con freno  
4 roues pivotantes,  
dont 2 avec frein

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1	€ / u
P80980	82,5 x 50	1	274,00

## St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



**97208** Three-shelf heavy-duty stainless steel cart  
Carro de servicio de 3 niveles  
Chariot service à trois étagères



**400 kg capacity is distributed between the shelves.  
Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels  
ensure swift maneuvering.  
Extended-height stainless steel handles feature a comfort  
coating.**

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías.  
Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20  
cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero  
inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de  
confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux  
roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm  
garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier  
inoxidable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de  
confort.

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	1	€ / u
97208	89 x 58,4	1	2.796,45

**P8096** Light disassembled trolley  
Carro desmontable ligero  
Chariot démontable légère



**ECONOMIC LINE  
GAMA ECONÓMICA  
GAMME ÉCONOMIQUE**

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	1	€ / u
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1	213,10
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	1	254,45

**Castors Ø 10 cm. Two with brakes.**  
Ruedas acero Ø 10 cm. Dos con freno.  
Roulettes Ø 10 cm. Deux avec freins.



**Total maximum load 150 kg.  
Max. load per level 50 kg**  
Carga máxima total 150 KG.  
Carga máxima por estante 50 kg  
Charge maximale total 150 kg.  
Charge maximale per niveau 50 kg

**97168** Three-shelf tubular cart  
Carro tubular de 3 estantes  
Chariot tubulaire à 3 étagères



**Total maximum load 225 kg.**  
Carga máxima total 225 KG.  
Charge maximale total 225 kg.

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	1	€ / u
97168	85 x 54	1	1.823,10

## 10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



### P80282 Paneled serving trolley

Carro servicio panelado  
Chariot service panelé



#### 1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor  
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

#### Paneled

Panelado  
Panelé

**Total maximum load 240 kg**  
**Max. load per level 80 kg**  
Carga máxima total 240 kg  
Carga máxima por estante 80 kg  
Charge maximale total 240 kg  
Charge maximale per niveau 80 kg

#### 12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro.  
Dos con frenos  
Roues giratoires de 12 cm diam.  
Deux avec freins



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1	€ / u
P80282	90 x 50	1	1058,55

### 97181 Bussing cart

Carro de transporte  
Chariot de transport



#### Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.

La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.

La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.



**Total maximum load 135 kg**  
Carga máxima total 135 kg  
Charge maximale total 135 kg

#### Black vinyl finish creates an attractive appearance

El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo  
La finition en vinyle noir crée un look attrayant

#### Strong swivel casters ensure swift maneuvering

Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida  
Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	1	€ / u
97181	69 x 45	1	1.401,85

## St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



### P8043 17 rails trolley for GN pans

Carro 17 guías GN  
Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	1	€ / u
P80430	32,5	1	679,20

### P80641 Disposable trolley covers dispenser

Dispensador para fundas de carro  
Distributeur pour housses de chariot



REF	W x D x H cm	1	€ / u
P80641	91,5 x 16 x 10	1	85,10

### P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans

Carro doble 17 x 2 guías 1/1  
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1



Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	1	€ / u
P80670	32,5	1	1.153,20

### P8061 Disposable covers for trolleys

P8062 Fundas desechables de polietileno para carros  
P8063 Housses jetables pour chariots



#### Pack / Rollo / Rouleau 100 u

Medium density polyethylene.  
Polietileno de densidad media.  
Polyéthylène de densité moyenne.

For high trolleys.  
Para carros altos.  
Pour chariots hauts.

REF	1	€ / u
P80610 for trolley 1/1 / para carro 1/1 / pour chariot 1/1	1	216,50
P80620 for trolley 2/1 / para carro 2/1 / pour chariot 2/1	1	243,75
P80630 for pastry trolley 600 x 400 / para carro pastelería 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400	1	219,95

## 10.3 St / steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8047** Disassembled trolley 17 rails for GN pans  
*Carro desmontable 17 guías GN*  
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm		€ / u
P80470	32,5	1	627,65

**P8097** Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans  
*Carro desmontable ligero 15 guías GN*  
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN

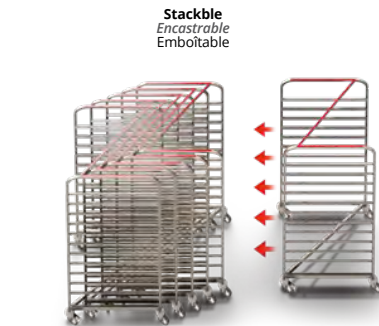


Castors Ø 120 mm. Two with brakes.  
Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno.  
Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

ECONOMIC LINE  
GAMA ECONÓMICA  
GAMME ECONOMIQUE

REF	Entrance / Entrada / Entré cm		€ / u
P80970	32,5	1	473,15

**P8052** Stackable trolley 17 rails for GN pans  
*Carro encastrable 17 guías GN*  
Chariot emboîtable 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		€ / u
P80520	32,5	1	770,35

## St / steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8044** 17 rails trolley for GN pans  
*Carro 17 guías GN*  
Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

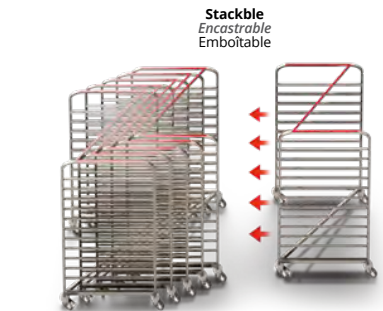
REF	Entrance / Entrada / Entré cm		€ / u
P80440	53	1	694,05

**P8051** Stackable trolley 17 rails for GN pans  
*Carro encastrable 17 guías GN*  
Chariot emboîtable 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		€ / u
P80480	53	1	641,45



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		€ / u
P80510	53	1	828,30



## 10.3 St / steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



- P8084** Pastry trolley
- P8085** Carro pastelería
- P8046** Chariot pâtisserie



**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 Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	€ / u
<b>P80840</b>	15	60 x 40	8,5	1 686,60
<b>P80850</b>	20	60 x 40	7,0	1 706,75
<b>P80460</b>	30	60 x 40	4,5	1 748,10

- P8087** Disassembled rail trolley for bakery
- P8088** Carro desmontable bandejas pastelería
- P8050** Chariots démontable pour plaques à 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 Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	€ / u
<b>P80870</b>	15	60 x 40	8,5	1 652,40
<b>P80880</b>	20	60 x 40	7,0	1 671,45
<b>P80500</b>	30	60 x 40	4,5	1 710,80



- P8081** Defrost trolley 9 rails
- Carro descongelación 9 guías
- Chariot à dégivrage 9 glissières



REF	Mod	W x D x H cm	Entrance Entrada Entré cm	€ / u
<b>P80810</b>	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1 1.238,00
<b>P80813</b>	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1 1.209,75

- 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 dégorgeant.

REF	Mod	cm	Lts	H cm	€ / u
<b>P80811</b>	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	1 115,15
<b>P80814</b>	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	1 57,25

## St / steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable

**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.**  
Ahorra 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



<sup>1</sup> Recommended for item code P80811  
Recomendada para ref. P80811  
Recommandé pour ref. P80811

<sup>2</sup> Recommended for item code P80814  
Recomendada para ref. P80814  
Recommandé pour ref. P80814

REF	Mod	€ / u
<b>P215000<sup>1</sup></b>	GN 2/1	1 84,80
<b>P115000<sup>2</sup></b>	GN 1/1	1 41,75

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

P. 129 - 130

**Pastry trays**  
Bandejas Pastelería  
Plaques à pâtisserie

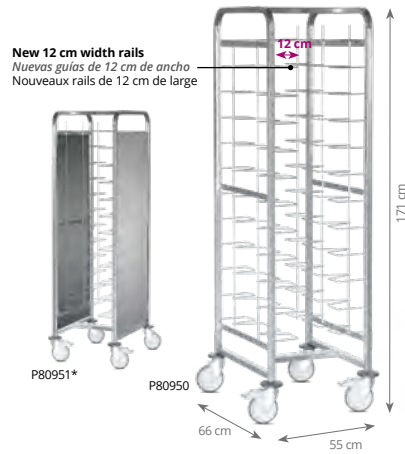


## 10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8095 Self-service trolley 12 rails**  
Carro self-service 12 guías  
Chariot self-service 12 glissières



Suitable for trays from 32,5 to 52,5 cm.  
Compatible con bandejas de 32,5 a 52,5 cm.  
Adaptable pour plaques de 32,5 à 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		€ / u
P80950	1	799,45
P80951*	1	1.131,20

\* 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 à 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		€ / u
P80965	1	1.344,05
P80966*	1	1.655,65

\* 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



VOLLRATH

300

pujadas

## St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable  
Chariots à glissières en acier inoxydable



**P8091 Double fast-food tray trolley 12 rails**  
Carro doble para bandejas fast-food 12 guías  
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières



Suitable for trays 48 x 37 cm  
Ideal para bandejas 48 x 37 cm  
Ideal pour plateaux 48 x 37 cm

Entrance 48 cm  
Entrada 48 cm  
Entrée 48 cm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails Medida guías Dimensions glissières cm		€ / u
P80910	48 x 80	1	823,80

**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 fabricada 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		€ / u
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1	1.121,00
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1	1.498,45

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

P. 264

### Isothermal tray

Bandeja isotérmica  
Plateau Isotherme



VOLLRATH

301

pujadas

## 10.4 Dish trolleys

Carros para platos  
Chariots à vaisselle



### P80790 Dish trolley

Carro para platos  
Chariot à vaisselle

REF	W x D x H cm		€/u
P80790	58 x 71 x 177,5	1	1.029,00

The distance between levels is 5,8 cm.  
Distancia entre niveles 5,8 cm.  
Distance entre les niveaux 5,8 cm.

#### Carbon steel with anti-corrosion coating

Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo  
Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion

#### Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.

Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.

Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.

(Ø máx. 34,5cm)

#### Strong welded structure handle for easy transport

Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.  
Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.

#### 4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.  
4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



## Dish trolleys 10.4

Carros para platos  
Chariots à vaisselle



Robust, resistant structure.  
Estructura robusta y resistente.  
Structure robuste et résistante.

Includes two plate panels (dividers) made from stainless steel, which can be adjusted as required.

Se incluyen 2 paneles (separadores) de platos fabricados en acero inoxidable y ajustables según las necesidades.

2 panneaux (séparateurs) d'assiettes en acier inoxydable sont inclus et peuvent être réglés selon les besoins.

Base tilted inwards to prevent plates falling.

Base inclinada hacia el interior para evitar la caída de los platos.

Base inclinée vers l'intérieur pour éviter que les assiettes ne tombent.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins

### P80791 Dish trolley

Carro para platos  
Chariot à vaisselle



Can hold 150 plates of up to Ø 32 cm.  
Permite una carga de 150 platos de hasta Ø 32 cm.  
Permet une charge de 150 assiettes jusqu'à Ø 32 cm.

REF	W x D x H cm		€/u
P80791	105 x 50 x 85	1	995,00



### 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		€/u
P80792	105 x 78 x 85	1	1.195,00

## 10.4 Dish trolleys

Carros para platos  
Chariots à vaisselle

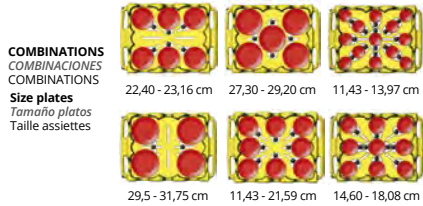


**ADC-4** Adjustable dish caddy  
Carro ajustable para platos  
Chariot modulable pour assiettes



Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.  
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.  
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

Unique and easy adjustment from the top.  
Ajuste único y fácil por la parte superior.  
Reglage unique et facile de la partie supérieure.



REF	Icon	€ / u
ADC-4	1	1.544,00

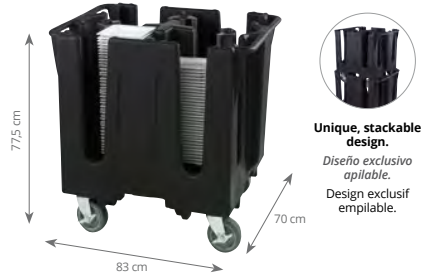
**ADP** Post for dish caddy  
Columna separadora carro platos  
Colonne séparation chariot assiettes



Compatible ref. **ADC-4**  
Compatible ref. **SAC-SQ5-06**

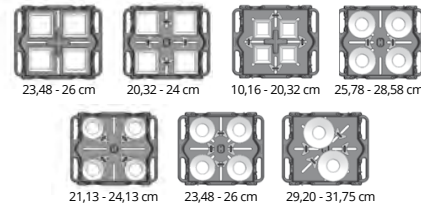
REF	Icon	€ / u
ADP	1	88,10

**SAC-SQ5-06** Adjustable caddy for square & round dishes  
Carro ajustable para platos cuadrados y redondos  
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes



Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.  
Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.

Delivered with 5 columns of separation one desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.  
Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.



REF	Icon	€ / u
SAC-SQ5-06	1	1.336,95

**SAVC** Vinyl cover for dish caddy  
Funda protectora de vinilo para carro platos  
Housse protection en vinyle pour chariot assiettes



Cover for item **ADC-4**  
SAVC. Funda para ref. **SAC-SQ5-06**  
Housse pour ref.

REF	Icon	€ / u
SAVC	1	119,95



**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	Icon	€ / u
P80390	1	635,50

**P8054** Tray transport trolley 7 rails  
Carro transporte bandejas 7 guías  
Chariot transport plateaux 7 glissières



Ref. P80.540 Ref. P80.780

Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	Dist. between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	Icon	€ / u
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	1	540,10
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	1	605,45
P80560	Pastry Pastelería Pâtisserie (60 x 40 cm)	52,5 x 70 x 90	8,5	1	589,10
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	1	999,15

VOLLRATH

## Special trolleys 10.5

Carros especiales  
Chariots spéciaux

**P8038** 2/1 GN transport trolley  
Carro porta cubeta GN 2/1  
Chariot transport bac GN 2/1



GN containers not included.  
No incluye cubetas GN.  
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.  
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.  
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF. P80.390 / P80.380  
Transport trolley for GN containers  
Carro transporte para cubetas GN  
Chariots de transport pour bacs GN

Made of SS/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	Icon	€ / u
P80380	1	573,10

**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	Icon	€ / u
P80740	1	521,55

TROLLEYS  
CARROS  
CHARIOTS

TROLLEYS  
CARROS  
CHARIOTS

VOLLRATH

304

pujadas

305

pujadas

## 10.5 Special trolleys

Carros especiales  
Chariots spéciaux



- P8075** Dishwasher rack trolley
- P8076** Carro para cestas Vajillas
- P8077** Chariot casiers à vaisselle



REF	Nr. of Levels Nº. Góves Num. Niveaux	Size of rails Medida góves Dim. glissières cm	W x D x H cm		€ / u
<b>P80750</b>	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	1	519,50
<b>P80760</b>	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	1	793,70
<b>P80770</b>	9	50 x 50	118,5 x 63,3 x 171	1	1.060,10

(double / doble)



- P5017** Plastic trolley with handle for dishwasher racks
- Carro de plástico con asa para cestas
- Chariot avec anse pour casiers à vaisselle

With handle  
Con asa  
Avec anse



REF	H cm		€ / u
<b>P5017</b>	98	1	171,90

TROLLEYS  
CARROS  
CHARIOTS

- 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		€ / u
<b>P80570</b>	1	769,90

- P8058** St/steel trolley for dishwasher racks
- P8059** Carro inox para cestas
- Chariot inox pour casiers à vaisselle



REF	H cm			€ / u
<b>P80590</b>	16,5	without handle / sin asa / sans anse	1	294,95
<b>P80580</b>	106,5	with handle / con asa / avec anse	1	413,50

- 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		€ / u
<b>P5015</b>	23	1	110,55

- 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		€ / u
<b>1697</b>	1,4	8,7	1	130,95

TROLLEYS  
CARROS  
CHARIOTS

# 11 Shelving

Estanterías  
Rayonnages



## 11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 314

ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES  
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

## 11.2 SHELVING WITH WHEELS 320

ESTANTERÍAS CON RUEDAS  
RAYONNAGES AVEC ROUES

## 11.3 BENCH 320

BANCADAS  
BANCS

## 11.4 PARTS 321

COMPONENTES  
COMPOSANTS

## 11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 324

DESGLÓSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS  
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

# Modular shelving

Estanterías modulares  
Rayonnages modulables



-30 °C  
+75 °C

Easy and quick assembly  
Facilidad y rapidez de montaje  
Montage facile et rapide



**ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium**

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado

ANTI-CORROSION - Fabriquéés avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

**Robustness and resistance**

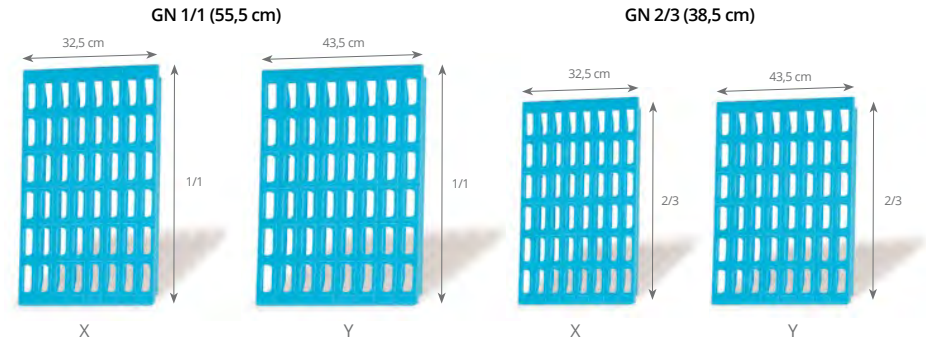
Robustez y resistencia  
Robustesse et résistance



**Compatibility**  
Compatible  
Compatibilité  
GN 1/1 & 2/3



**Rack shelves**  
Parrillas  
Clayettes



**Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)**



**Dishwasher safe**  
Apto para lavavajillas  
Apte pour lave-vaisselle

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

**Support for crossbars**  
Pieza soporte travesaños  
Support pour longerons

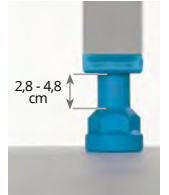


**Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.**

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

**Adjustable feet**  
Pies regulables  
Pieds réglables



**Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.**

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



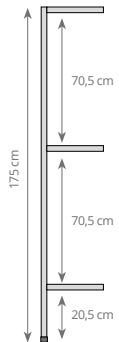
# Modular shelving

Estanterías modulares  
Rayonnages modulaires

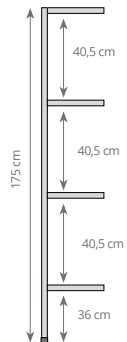
Standard heights of levels  
Alturas estándar de los niveles  
Hauteur standard des niveaux

Higher than 200 cm please ask  
Más de 200 cm altura consultar  
Hauteur supérieure à 200 cm veuillez nous consulter

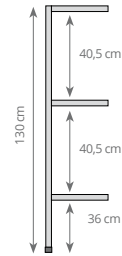
Height 175 cm / 3 levels  
Altura 175 cm / 3 niveles  
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



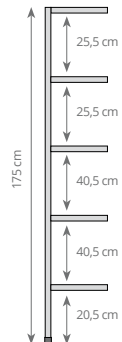
Height 175 cm / 4 levels  
Altura 175 cm / 4 niveles  
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



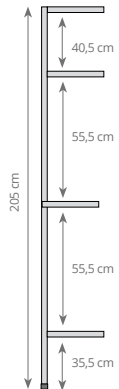
Height 130 cm / 3 levels  
Altura 130 cm / 3 niveles  
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



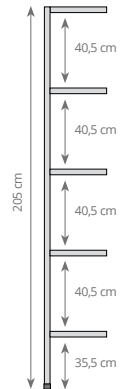
Height 175 cm / 5 levels  
Altura 175 cm / 5 niveles  
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



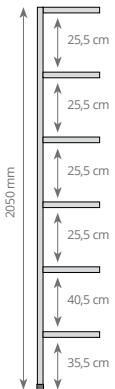
Height 205 cm / 4 levels  
Altura 205 cm / 4 niveles  
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



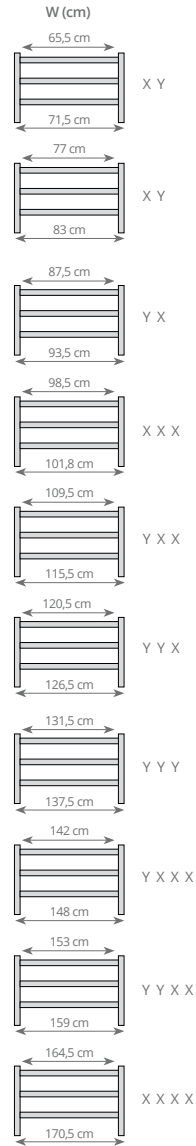
Height 205 cm / 5 levels  
Altura 205 cm / 5 niveles  
Hauteur 205 cm / 5 niveaux



Height 205 cm / 6 levels  
Altura 205 cm / 6 niveles  
Hauteur 205 cm / 6 niveaux



Combinations  
Combinaciones  
Combinaisons



# Complete and angular shelving

Estanterías completas y angulares  
Rayonnages complets et angulaires



SHELVING  
ESTANTERÍAS  
ÉTAGÈRES

SHELVING  
ESTANTERÍAS  
ÉTAGÈRES



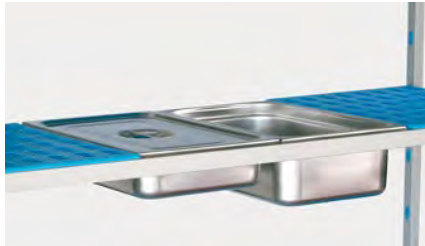
# 11.1 Full shelf

Estantería completa  
Rayonnage complet

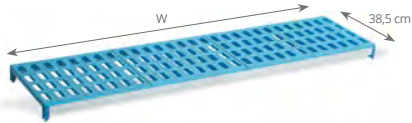
**3 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Complete kits**  
Kits completos  
Kits complets

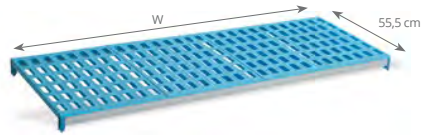
**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



**Compatible with 2/3 containers**  
Compatible con cubetos 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



**Compatible with 1/1 containers**  
Compatible con cubetos 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



**3 Levels**  
Niveles  
Niveaux

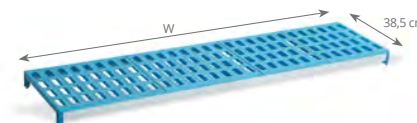
**Shelvings for angle**  
Estanterías angulares  
Rayonnages angulaires

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



**Included / Includo / Compris :**  
**Hooks to form angles**  
Ganchos para formar ángulos  
Crochets pour faire les angles

**Compatible with 2/3 containers**  
Compatible con cubetos 2/3  
Compatible avec bacs 2/3

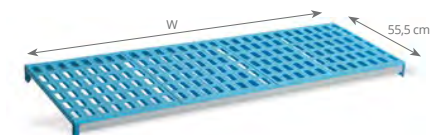


# Shelving for angle 11.1

Estantería angular  
Rayonnage angulaire



**Compatible with 1/1 containers**  
Compatible con cubetos 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7000	71,5	295,00
P7001	83,0	309,45
P7002	93,5	321,10
P7003	104,5	334,15
P7004	115,5	350,75
P7005	126,5	366,95
P7006	137,5	385,25
P7007	148,0	400,45
P7008	159,0	417,30
P7009	170,5	434,15
P7010	184,0	560,70
P7011	195,0	573,80
P7012	206,0	586,75
P7013	217,0	603,60
P7014	228,0	620,35
P7015	238,8	636,50
P7016	249,6	652,70
P7017	260,8	671,05
P7018	272,0	689,55
P7019	282,5	704,70
P7020	293,0	719,70
P7021	304,0	736,45
P7022	315,0	753,15
P7023	326,5	769,95

REF	W cm	€ / u
P7024	338,0	786,60
P7025	351,3	905,95
P7026	362,1	922,20
P7027	372,9	938,50
P7028	384,1	956,85
P7029	395,3	975,25
P7030	406,5	993,65
P7031	417,0	1.008,60
P7032	427,5	1.023,80
P7033	438,0	1.039,00
P7034	449,0	1.055,60
P7035	460,0	1.072,25
P7036	471,0	1.089,05
P7037	482,5	1.105,85
P7038	494,0	1.122,40
P7039	505,5	1.139,15
P7040	518,6	1.261,05
P7041	529,8	1.279,25
P7042	541,0	1.297,75
P7043	551,5	1.312,75
P7044	562,0	1.327,90
P7045	572,5	1.343,00
P7046	583,0	1.357,95

REF	W cm	€ / u
P7141	71,5	327,90
P7142	83,0	341,50
P7143	93,5	356,70
P7144	104,5	374,30
P7145	115,5	396,65
P7146	126,3	418,10
P7147	137,5	431,05
P7148	148,0	451,45
P7149	159,0	466,65
P7150	170,5	488,20
P7151	184,0	623,40
P7152	195,0	641,20
P7153	206,0	658,80
P7154	217,0	681,00
P7155	228,0	703,50
P7156	238,8	724,90
P7157	249,6	746,15
P7158	260,8	759,10
P7159	272,0	772,25
P7160	282,5	792,65
P7161	293,0	813,15
P7162	304,0	828,15
P7163	315,0	843,30
P7164	326,5	864,85

REF	W cm	€ / u
P7165	338,0	886,60
P7166	351,3	1.031,60
P7167	362,1	1.053,05
P7168	372,9	1.074,40
P7169	384,1	1.087,40
P7170	395,3	1.100,35
P7171	406,5	1.113,45
P7172	417,0	1.133,80
P7173	427,5	1.154,25
P7174	438,0	1.174,75
P7175	449,0	1.189,90
P7176	460,0	1.204,90
P7177	471,0	1.219,85
P7178	482,5	1.241,60
P7179	494,0	1.263,05
P7180	505,5	1.284,80
P7181	518,6	1.428,55
P7182	529,8	1.441,55
P7183	541,0	1.454,60
P7184	551,5	1.474,95
P7185	562,0	1.495,45
P7186	572,5	1.515,75
P7187	583,0	1.536,25

REF	W cm	€ / u
P7282	68,5	246,30
P7283	80,0	260,85
P7284	90,5	272,30
P7285	101,5	285,15
P7286	112,5	302,15
P7287	123,3	318,35
P7288	134,5	336,75
P7289	145,0	351,85
P7290	156,0	368,60
P7291	167,5	385,20
P7292	181,0	512,00
P7293	192,0	524,90
P7294	203,0	538,00
P7295	214,0	554,75
P7296	225,0	571,55
P7297	235,8	587,75
P7298	246,6	603,95
P7299	257,8	622,30
P7300	269,0	640,70
P7301	279,5	655,75
P7302	290,0	670,90
P7303	301,0	687,60
P7304	312,0	704,45
P7305	323,5	721,20

REF	W cm	€ / u
P7306	335,0	737,80
P7307	348,3	857,40
P7308	359,1	873,60
P7309	369,9	889,85
P7310	381,1	908,15
P7311	392,3	926,50
P7312	403,5	944,70
P7313	414,0	959,90
P7314	424,5	975,00
P7315	435,0	990,15
P7316	446,0	1.006,85
P7317	457,0	1.023,50
P7318	468,0	1.040,25
P7319	479,5	1.056,85
P7320	491,0	1.073,85
P7321	502,5	1.090,35
P7322	515,6	1.212,10
P7323	526,8	1.230,60
P7324	538,0	1.248,80
P7325	548,5	1.263,95
P7326	559,0	1.279,00
P7327	569,5	1.294,05
P7328	580,0	1.309,25

REF	W cm	€ / u
P7423	68,5	270,60
P7424	80,0	284,25
P7425	90,5	299,45
P7426	101,5	317,05
P7427	112,5	339,30
P7428	123,3	360,70
P7429	134,5	373,90
P7430	145,0	394,15
P7431	156,0	409,30
P7432	167,5	430,85
P7433	181,0	566,25
P7434	192,0	583,95
P7435	203,0	601,55
P7436	214,0	624,00
P7437	225,0	646,10
P7438	235,8	667,55
P7439	246,6	688,75
P7440	257,8	701,80
P7441	269,0	714,85
P7442	279,5	735,30
P7443	290,0	755,80
P7444	301,0	770,85
P7445	312,0	786,10
P7446	323,5	807,55

REF	W cm	€ / u
P7447	335,0	829,30
P7448	348,3	974,30
P7449	359,1	995,65
P7450	369,9	1.017,05
P7451	381,1	1.030,05
P7452	392,3	1.043,10
P7453	403,5	1.056,10
P7454	414,0	1.076,35
P7455	424,5	1.096,90
P7456	435,0	1.117,50
P7457	446,0	1.132,55
P7458	457,0	1.147,50
P7459	468,0	1.162,70
P7460	479,5	1.184,35
P7461	491,0	1.206,05
P7462	502,5	1.227,40
P7463	515,6	1.371,15
P7464	526,8	1.384,10
P7465	538,0	1.397,30
P7466	548,5	1.417,60
P7467	559,0	1.438,20
P7468	569,5	1.458,50
P7469	580,0	1.479,00

**IDEAL** \* 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)

**IDEAL** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

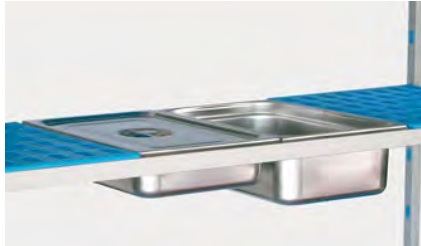
# 11.1 Full shelf

Estantería completa  
Rayonnage complet

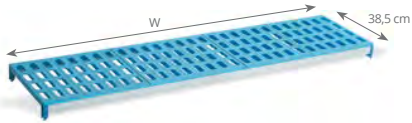
**4 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Complete kits**  
Kits completos  
Kits complets

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



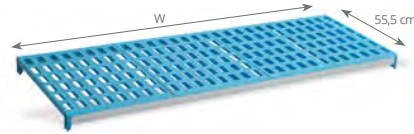
Compatible with 2/3 containers  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



**IDEAL**  
175\* cm



Compatible with 1/1 containers  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7047	71,5	346,95
P7048	83,0	366,25
P7049	93,5	381,65
P7050	104,5	398,95
P7051	115,5	421,25
P7052	126,3	442,95
P7053	137,5	467,40
P7054	148,0	487,65
P7055	159,0	509,80
P7056	170,5	532,15
P7057	184,0	592,85
P7058	195,0	695,30
P7059	206,0	712,70
P7060	217,0	734,95
P7061	228,0	771,30
P7062	238,8	779,00
P7063	249,6	800,70
P7064	260,8	825,10
P7065	272,0	849,60
P7066	282,5	869,70
P7067	293,0	889,95
P7068	304,0	912,25
P7069	315,0	934,55
P7070	326,5	956,70

REF	W cm	€ / u
P7071	338,0	979,10
P7072	351,3	1.115,05
P7073	362,1	1.136,65
P7074	372,9	1.158,50
P7075	384,1	1.182,90
P7076	395,3	1.207,20
P7077	406,5	1.231,95
P7078	417,0	1.251,95
P7079	427,5	1.272,05
P7080	438,0	1.292,30
P7081	449,0	1.314,45
P7082	460,0	1.336,85
P7083	471,0	1.359,25
P7084	482,5	1.381,55
P7085	494,0	1.403,75
P7086	505,5	1.426,10
P7087	518,6	1.564,90
P7088	529,8	1.589,65
P7089	541,0	1.614,10
P7090	551,5	1.634,10
P7091	562,0	1.654,30
P7092	572,5	1.674,50
P7093	583,0	1.694,50

REF	W cm	€ / u
P7188	71,5	383,55
P7189	83,0	401,70
P7190	93,5	421,90
P7191	104,5	445,45
P7192	115,5	475,25
P7193	126,3	503,75
P7194	137,5	520,95
P7195	148,0	548,30
P7196	159,0	568,40
P7197	170,5	597,10
P7198	184,0	750,80
P7199	195,0	774,20
P7200	206,0	797,90
P7201	217,0	827,60
P7202	228,0	857,55
P7203	238,8	885,90
P7204	249,6	914,35
P7205	260,8	931,65
P7206	272,0	949,15
P7207	282,5	976,35
P7208	293,0	1.003,55
P7209	304,0	1.023,60
P7210	315,0	1.043,80
P7211	326,5	1.072,45

REF	W cm	€ / u
P7212	338,0	1.101,40
P7213	351,3	1.268,05
P7214	362,1	1.296,55
P7215	372,9	1.325,10
P7216	384,1	1.342,30
P7217	395,3	1.359,70
P7218	406,5	1.377,05
P7219	417,0	1.404,35
P7220	427,5	1.431,70
P7221	438,0	1.458,90
P7222	449,0	1.479,00
P7223	460,0	1.499,10
P7224	471,0	1.519,30
P7225	482,5	1.548,20
P7226	494,0	1.576,85
P7227	505,5	1.605,60
P7228	518,6	1.770,50
P7229	529,8	1.787,70
P7230	541,0	1.805,25
P7231	551,5	1.832,45
P7232	562,0	1.859,45
P7233	572,5	1.886,95
P7234	583,0	1.914,20

**IDEAL** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

# Shelving for angle 11.1

Estantería angular  
Rayonnage angulaire

**4 Levels**  
Niveles  
Niveaux

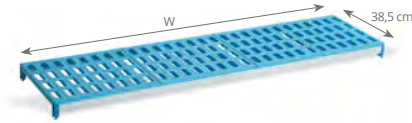
**Shelving for angle**  
Estanterías angulares  
Rayonnages angulaires

**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



**Included / Includo / Compris :**  
Hooks to form angles  
Ganchos para formar ángulos  
Crochets pour faire les angles

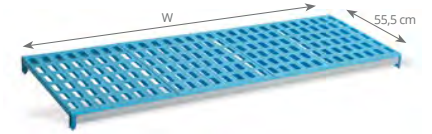
Compatible with 2/3 containers  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



**IDEAL**  
175\* cm



Compatible with 1/1 containers  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7329	68,5	294,25
P7330	80,0	313,50
P7331	90,5	329,00
P7332	101,5	346,30
P7333	112,5	368,70
P7334	123,3	390,25
P7335	134,5	414,80
P7336	145,0	434,90
P7337	156,0	457,20
P7338	167,5	479,55
P7339	181,0	625,40
P7340	192,0	642,65
P7341	203,0	660,15
P7342	214,0	682,35
P7343	225,0	704,70
P7344	235,8	726,50
P7345	246,6	747,95
P7346	257,8	772,55
P7347	269,0	797,05
P7348	279,5	817,05
P7349	290,0	837,20
P7350	301,0	859,45
P7351	312,0	881,90
P7352	323,5	892,05

REF	W cm	€ / u
P7353	335,0	899,40
P7354	348,3	1.031,50
P7355	359,1	1.052,45
P7356	369,9	1.073,70
P7357	381,1	1.097,30
P7358	392,3	1.121,15
P7359	403,5	1.144,70
P7360	414,0	1.164,30
P7361	424,5	1.219,55
P7362	435,0	1.239,50
P7363	446,0	1.261,85
P7364	457,0	1.284,10
P7365	468,0	1.306,55
P7366	479,5	1.328,85
P7367	491,0	1.351,00
P7368	502,5	1.373,35
P7369	515,6	1.512,35
P7370	526,8	1.536,95
P7371	538,0	1.561,20
P7372	548,5	1.581,45
P7373	559,0	1.601,60
P7374	569,5	1.621,75
P7375	580,0	1.641,90

REF	W cm	€ / u
P7470	68,5	323,15
P7471	80,0	341,30
P7472	90,5	361,65
P7473	101,5	385,10
P7474	112,5	414,80
P7475	123,3	443,35
P7476	134,5	460,60
P7477	145,0	487,95
P7478	156,0	507,95
P7479	167,5	536,80
P7480	181,0	690,00
P7481	192,0	713,95
P7482	203,0	737,45
P7483	214,0	767,25
P7484	225,0	797,05
P7485	235,8	825,65
P7486	246,6	854,00
P7487	257,8	871,25
P7488	269,0	888,70
P7489	279,5	915,95
P7490	290,0	941,85
P7491	301,0	963,25
P7492	312,0	983,40
P7493	323,5	1.012,25

REF	W cm	€ / u
P7494	335,0	1.041,10
P7495	348,3	1.207,65
P7496	359,1	1.236,15
P7497	369,9	1.264,60
P7498	381,1	1.282,05
P7499	392,3	1.299,20
P7500	403,5	1.316,70
P7501	414,0	1.344,05
P7502	424,5	1.371,15
P7503	435,0	1.398,50
P7504	446,0	1.418,65
P7505	457,0	1.438,70
P7506	468,0	1.458,90
P7507	479,5	1.487,65
P7508	491,0	1.516,65
P7509	502,5	1.545,15
P7510	515,6	1.710,10
P7511	526,8	1.727,45
P7512	538,0	1.744,55
P7513	548,5	1.772,05
P7514	559,0	1.799,35
P7515	569,5	1.826,50
P7516	580,0	1.853,80

**IDEAL** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

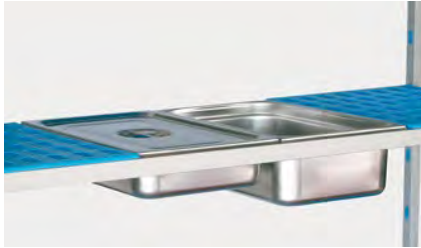
# 11.1 Full shelf

Estantería completa  
Rayonnage complet

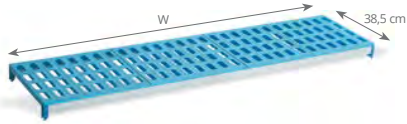
**5 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Complete kits**  
Kits completos  
Kits complets

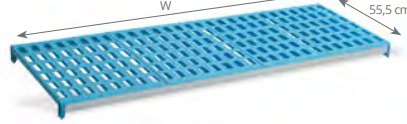
**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7094	71,5	397,95
P7095	83,0	423,95
P7096	93,5	443,35
P7097	104,5	464,95
P7098	115,5	492,90
P7099	126,3	519,95
P7100	137,5	550,45
P7101	148,0	575,60
P7102	159,0	603,60
P7103	170,5	631,45
P7104	184,0	796,85
P7105	195,0	818,60
P7106	206,0	840,20
P7107	217,0	868,25
P7108	228,0	895,95
P7109	238,8	923,15
P7110	249,6	950,25
P7111	260,8	980,85
P7112	272,0	1.011,40
P7113	282,5	1.036,50
P7114	293,0	1.061,65
P7115	304,0	1.089,65
P7116	315,0	1.117,60
P7117	326,5	1.145,35

REF	W cm	€ / u
P7118	338,0	1.173,15
P7119	351,3	1.326,35
P7120	362,1	1.353,45
P7121	372,9	1.380,40
P7122	384,1	1.411,15
P7123	395,3	1.441,70
P7124	406,5	1.472,30
P7125	417,0	1.497,50
P7126	427,5	1.522,65
P7127	438,0	1.547,90
P7128	449,0	1.575,75
P7129	460,0	1.603,65
P7130	471,0	1.631,35
P7131	482,5	1.659,30
P7132	494,0	1.687,20
P7133	505,5	1.715,05
P7134	518,6	1.872,10
P7135	529,8	1.902,55
P7136	541,0	1.933,30
P7137	551,5	1.958,20
P7138	562,0	1.983,45
P7139	572,5	2.008,70
P7140	583,0	2.033,75

REF	W cm	€ / u
P7235	71,5	439,00
P7236	83,0	461,95
P7237	93,5	487,15
P7238	104,5	516,60
P7239	115,5	553,75
P7240	126,3	589,25
P7241	137,5	611,00
P7242	148,0	645,05
P7243	159,0	670,25
P7244	170,5	706,25
P7245	184,0	878,15
P7246	195,0	907,60
P7247	206,0	937,05
P7248	217,0	974,20
P7249	228,0	1.011,25
P7250	238,8	1.046,80
P7251	249,6	1.082,55
P7252	260,8	1.104,20
P7253	272,0	1.125,90
P7254	282,5	1.159,95
P7255	293,0	1.194,10
P7256	304,0	1.219,30
P7257	315,0	1.244,40
P7258	326,5	1.280,30

REF	W cm	€ / u
P7259	338,0	1.316,40
P7260	351,3	1.504,65
P7261	362,1	1.540,15
P7262	372,9	1.575,85
P7263	384,1	1.597,35
P7264	395,3	1.619,05
P7265	406,5	1.640,70
P7266	417,0	1.674,95
P7267	427,5	1.709,05
P7268	438,0	1.743,15
P7269	449,0	1.768,20
P7270	460,0	1.793,30
P7271	471,0	1.818,65
P7272	482,5	1.854,65
P7273	494,0	1.890,55
P7274	505,5	1.926,60
P7275	518,6	2.112,35
P7276	529,8	2.134,10
P7277	541,0	2.155,65
P7278	551,5	2.189,85
P7279	562,0	2.224,00
P7280	572,5	2.258,00
P7281	583,0	2.292,05

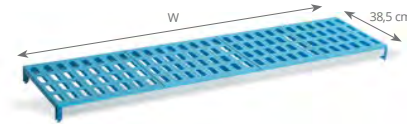
**5 Levels**  
Niveles  
Niveaux

**Shelving for angle**  
Estanterías angulares  
Rayonnages angulaires

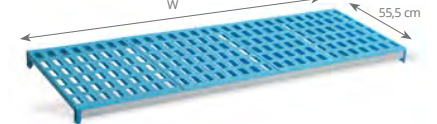
**Diferent combinations**  
Distintas combinaciones  
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers  
Compatible con cubetas 2/3  
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers  
Compatible con cubetas 1/1  
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u
P7376	68,5	342,85
P7377	80,0	366,85
P7378	90,5	386,35
P7379	101,5	407,85
P7380	112,5	435,70
P7381	123,3	462,90
P7382	134,5	493,45
P7383	145,0	518,65
P7384	156,0	546,50
P7385	167,5	574,35
P7386	181,0	739,95
P7387	192,0	761,60
P7388	203,0	783,15
P7389	214,0	811,25
P7390	225,0	838,90
P7391	235,8	866,05
P7392	246,6	893,30
P7393	257,8	923,80
P7394	269,0	954,30
P7395	279,5	979,50
P7396	290,0	1.004,70
P7397	301,0	1.032,55
P7398	312,0	1.060,35
P7399	323,5	1.088,25

REF	W cm	€ / u
P7400	335,0	1.116,10
P7401	348,3	1.269,20
P7402	359,1	1.296,25
P7403	369,9	1.323,35
P7404	381,1	1.354,10
P7405	392,3	1.384,55
P7406	403,5	1.415,10
P7407	414,0	1.440,15
P7408	424,5	1.465,50
P7409	435,0	1.490,80
P7410	446,0	1.518,60
P7411	457,0	1.546,50
P7412	468,0	1.574,30
P7413	479,5	1.602,25
P7414	491,0	1.630,20
P7415	502,5	1.658,00
P7416	515,6	1.814,90
P7417	526,8	1.845,50
P7418	538,0	1.876,00
P7419	548,5	1.901,20
P7420	559,0	1.926,25
P7421	569,5	1.951,60
P7422	580,0	1.976,75

REF	W cm	€ / u
P7517	68,5	375,55
P7518	80,0	398,35
P7519	90,5	423,65
P7520	101,5	453,15
P7521	112,5	490,15
P7522	123,3	525,80
P7523	134,5	547,40
P7524	145,0	581,55
P7525	156,0	606,75
P7526	167,5	642,65
P7527	181,0	814,55
P7528	192,0	844,00
P7529	203,0	873,60
P7530	214,0	910,65
P7531	225,0	947,90
P7532	235,8	983,40
P7533	246,6	1.018,95
P7534	257,8	1.040,80
P7535	269,0	1.062,40
P7536	279,5	1.096,55
P7537	290,0	1.130,65
P7538	301,0	1.155,30
P7539	312,0	1.181,00
P7540	323,5	1.216,90

REF	W cm	€ / u
P7541	335,0	1.252,85
P7542	348,3	1.441,05
P7543	359,1	1.476,70
P7544	369,9	1.512,20
P7545	381,1	1.533,90
P7546	392,3	1.555,55
P7547	403,5	1.577,25
P7548	414,0	1.611,40
P7549	424,5	1.645,50
P7550	435,0	1.679,50
P7551	446,0	1.704,65
P7552	457,0	1.729,95
P7553	468,0	1.755,00
P7554	479,5	1.790,95
P7555	491,0	1.827,00
P7556	502,5	1.863,05
P7557	515,6	2.048,95
P7558	526,8	2.070,65
P7559	538,0	2.092,15
P7560	548,5	2.126,45
P7561	559,0	2.160,50
P7562	569,5	2.194,60
P7563	580,0	2.228,55


**IDEA!** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)

**IDEA!** \* For others heights, see the table (p. 278 - 281)  
\* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)  
\* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p 278 - 281)


## 11.2 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

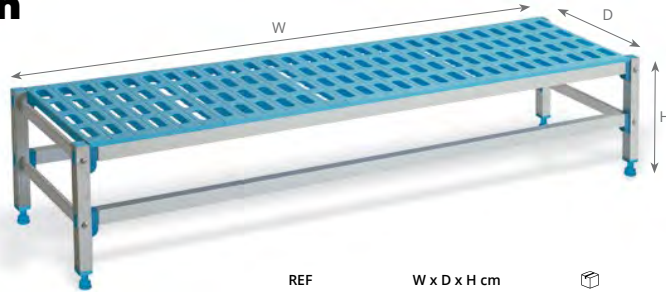
Peso máximo por nivel 150 kg  
Peso máximo por estantería 400 kg  
Poids maximum par niveau 150 kg  
Poids maximum par rayonnage 400 kg


REF	W x D x H cm	Type tipo	Levels Niveles Niveaux		€/ u
P7145R	114,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1	645,90
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1	611,00
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1	667,45
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1	627,45
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	1	680,45
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	1	693,05



## 11.3 Bench

Bancadas  
Bancs



REF	W x D x H cm		€/ u
P7603	71,5 x 55,5 x 28	1	147,95
P7604	83,0 x 55,5 x 28	1	166,85
P7605	93,5 x 55,5 x 28	1	174,50
P7606	104,5 x 55,5 x 28	1	180,50
P7607	115,5 x 55,5 x 28	1	184,90
P7608	126,5 x 55,5 x 28	1	192,90
P7609	137,5 x 55,5 x 28	1	201,50
P7610	148,0 x 55,5 x 28	1	206,75
P7611	71,5 x 38,5 x 28	1	145,25
P7612	83,0 x 38,5 x 28	1	151,10
P7613	93,5 x 38,5 x 28	1	157,85
P7614	104,5 x 38,5 x 28	1	170,90
P7615	115,5 x 38,5 x 28	1	173,65
P7616	126,5 x 38,5 x 28	1	186,80
P7617	137,5 x 38,5 x 28	1	189,80
P7618	148,0 x 38,5 x 28	1	202,15

Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.


Diseñadas para su uso en lugares donde se prohíbe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Conçus pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds réglables pour sols irréguliers.

Shelf support fixing  
Soporte fijación estantería  
Support fixation rayonnage




Two pieces kit  
Conjunto de 2 soportes  
Kit deux pièces

REF		€/ u
P76430	1	26,05


Crossbars  
Travesaños  
Longerons



REF	W cm		€/ u
P7632	65,5	1	13,45
P7633	77,0	1	14,90
P7634	87,5	1	16,45
P7635	98,5	1	17,40
P7636	109,5	1	18,35
P7637	120,5	1	21,05
P7638	131,5	1	22,15
P7639	142,0	1	22,95
P7640	153,0	1	23,50
P7641	164,5	1	26,00

Hooks to form angles  
Ganchos para formar ángulos  
Crochets pour faire les angles



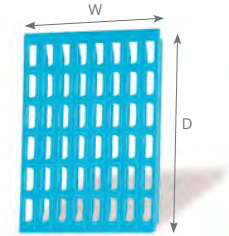
REF		€/ u
P7642	1	5,50


## Parts 11.4

Componentes  
Composants




Rack-shelves  
Parrillas  
Clayettes



REF	Type / Tipo	W x D cm	GN For / Para / Pour		€/ u
P7628	Y	55,5 x 43,5	1/1	1	13,25
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	1	11,35
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	1	10,65
P7631	X	38,5 x 32,5	2/3	1	9,70

Support for crossbars  
Pieza soporte para travesaños  
Support pour longerons



REF		€/ u
P7643	1	3,05

# 11.4 Parts

Componentes  
Composants

**Lateral supports**  
*Soportes laterales*  
Suports latéraux



2 Available depths:  
55,5 cm, 1/1 gastronorm  
38,5 cm, 2/3 gastronorm

2 Fondos disponibles :  
55,5 cm, gastronorm 1/1  
38,5 cm, gastronorm 2/3

2 profondeurs disponibles:  
55,5 cm, gastronorm 1/1  
38,5 cm, gastronorm 2/3

**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.

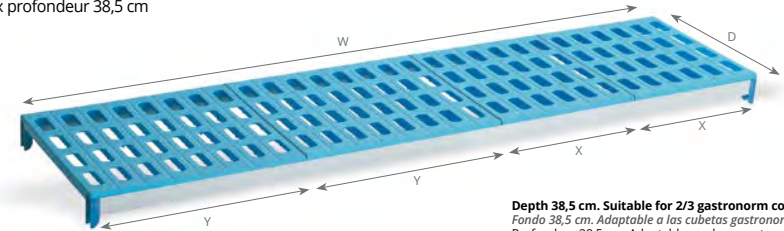
REF	MOD	D x H cm	Levels Niveles Niveaux	€ / u
P7585	S1	55,5 x 175	3	89,85
P7586	S2	55,5 x 175	4	92,95
P7587	S3	55,5 x 175	5	96,15
P7646	S0	55,5 x 200	4	102,85
P7588	S4	55,5 x 200	5	117,75
P7589	S5	55,5 x 200	6	120,90
P7590	S6	55,5 x 130	3	73,70
P7591	S7	38,5 x 175	3	81,40
P7592	S8	38,5 x 175	4	85,30
P7593	S9	38,5 x 175	5	89,60
P7647	S13	38,5 x 200	4	100,85
P7594	S10	38,5 x 200	5	114,60
P7595	S11	38,5 x 200	6	118,40
P7596	S12	38,5 x 130	3	69,85

REF	D x H cm	Levels Niveles Niveaux	€ / u
P7597	55,5 x 188	3	214,55
P7598	55,5 x 188	4	235,70
P7599	55,5 x 188	5	242,25

# Parts 11.4

Componentes  
Composants

**Shelves depth 38,5 cm**  
*Estantes fondo 38,5 cm*  
Niveaux profondeur 38,5 cm



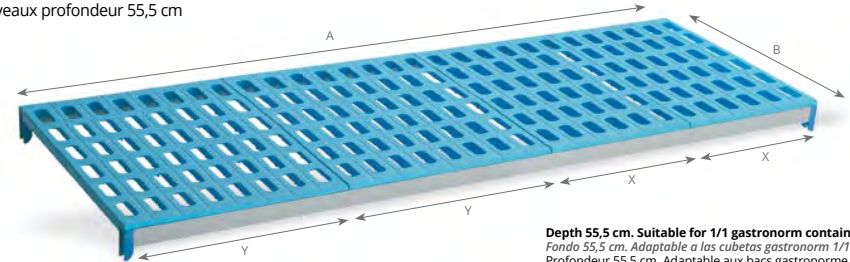
Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers  
*Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3*  
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorm 2/3

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	€ / u
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	44,30
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	49,05
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	52,90
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	57,35
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	62,70
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	68,10
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	74,25
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	79,40
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	85,00
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	90,50

**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 gastronorm 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	€ / u
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	49,45
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	54,05
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	59,00
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	65,00
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	72,35
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	79,50
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	83,75
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	90,65
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	95,70
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	102,85

## 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 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 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

## Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías  
Décomposition kits rayonnages

### DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 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 + 5 T8 + 5 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 + 5 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 + 5 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 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 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 + 8 T151	P7398	2 S9 + 10 T151
P7305	2 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7306	2 S7 + 6 T161	P7353	2 S8 + 8 T161	P7400	2 S9 + 10 T161
P7307	3 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7309	3 S7 + 9 T111	P7356	3 S8 + 12 T111	P7403	3 S9 + 15 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7312	3 S7 + 9 T131	P7359	3 S8 + 12 T131	P7406	3 S9 + 15 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7315	3 S7 + 9 T141	P7362	3 S8 + 12 T141	P7409	3 S9 + 15 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7318	3 S7 + 9 T151	P7365	3 S8 + 12 T151	P7412	3 S9 + 15 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7321	3 S7 + 9 T161	P7368	3 S8 + 12 T161	P7415	3 S9 + 15 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7324	4 S7 + 12 T131	P7371	4 S8 + 16 T131	P7418	4 S9 + 20 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7328	4 S7 + 12 T141	P7375	4 S8 + 16 T141	P7422	4 S9 + 20 T141

## Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías  
Décomposition kits rayonnages

### DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 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  
Équipement



## 12.1 COOKING 330

COCCIÓN / CUISSON

<b>Induction units / Placas inducción / Plaque induction</b>	334
<b>Cooking / Cocción / Cuisson</b>	340
<b>Ovens &amp; micro-waves / Hornos y micro-ondas / Fours et micro-ondes</b>	341
<b>Fryers / Freidoras / Friteuses</b>	342

## 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 344

TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO

TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

<b>Toasters / Tostadoras / Toasteurs</b>	344
<b>Contact grill / Grill de contacto / Grill de contact</b>	349

## 12.3 FOOD PROCESSORS 350

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

<b>Mixers / Batidoras planetarias / Mélangeurs</b>	350
<b>Slicing machines / Corta fiambres / Trancheurs</b>	351

## 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 352

MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA

APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE

<b>Rethermalizers / Retermalizadores / Appareil de remise en température</b>	354
<b>Bain marie / Baños maría / Bain-marie</b>	357
<b>Heating lamps / Lámparas mantenedoras / Lampe chauffante</b>	360
<b>Warming equipment / Mantenedores de temperatura / Maintenance de température</b>	365
<b>Hot banquet trolleys / Armarios calientes / Armoires chaudes</b>	366

## 12.5 ICE-CREAM MACHINES 368

MAQUINARIA HELADERÍA / TURBINES À GLACE



## Induction hobs

Placas inducción  
Plaques induction

**The new way of cooking: more efficient, faster, safer and more precise.**

*La nueva forma de cocinar: más eficiente, más rápida, más segura y más precisa.*

La nouvelle manière de cuisiner : plus efficace, plus rapide, plus sûre et plus précise.

### Energy efficient

*Eficiencia energética*  
Efficacité énergétique

The electromagnetic field produced by induction hobs transmits the heat directly to the pan, avoiding the dispersal of energy that happens when cooking with gas.

*El campo electromagnético producido por las placas de inducción transmite el calor directamente a la pieza evitando la dispersión de energía que se genera cocinando con gas.*

Le champ électromagnétique produit par les plaques à induction transmet la chaleur directement à la pièce en évitant la déperdition d'énergie générée quand on cuisine au gaz.

### Speed / Rapidez / Rapidité

As heat is directly transmitted to the pan, it will be concentrated where it is needed, saving both energy and time.

*Siendo transmitido directamente a la olla, el calor, se concentra donde se necesita ahorrando energía y, obviamente, tiempo.*

La chaleur étant transmise directement à la casserole, elle se concentre là où elle est nécessaire en économisant de l'énergie et, bien sûr, du temps.

### Precision / Precisión / Précision

Thanks to their sensitivity, induction hobs give the chef an unbeatable ability to control the heat when compared to traditional hobs.

*Gracias a su sensibilidad, las placas de inducción conceden al cocinero una capacidad de control incomparable con las cocinas tradicionales.*

Grâce à leur sensibilité, les plaques à induction offrent au cuisinier une capacité de contrôle sans comparaison avec les cuisinières traditionnelles.

### Safety / Seguridad / Sécurité

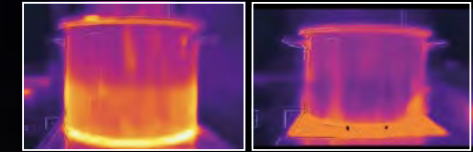
Without anything on the hob to activate the magnetic field, the induction hobs do not heat up.

*Sin una pieza específica que active el campo magnético, las placas de inducción no se calientan.*

À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.

## Induction hobs

Placas inducción  
Plaques induction



Induction hob  
Cocina de inducción  
Cuisinière à induction

Gas hob  
Cocina de gas  
Cuisinière à gaz

















# Which induction unit do you need?

¿Qué placa de inducción necesita?  
Quel plaque induction vous faut-il ?



**VOLLRATH**

**pujadas**  
A VOLLRATH COMPANY

														
<b>MOD. / REF.</b>	<b>4-SERIES</b> HP14	<b>ULTRA</b> 6954702	<b>WOK</b> 6958302	<b>MIRAGE</b> 59650	<b>MIRAGE</b> 69601	<b>MIRAGE</b> 69641	<b>MIRAGE</b> 595027502	<b>MIRAGE</b> 595087502	<b>IP PRO 35 XL</b> P157921	<b>IP PRO 35</b> P157922	<b>IP PRO 35 WOK</b> P157923	<b>IP FIRST 35 D</b> P157924	<b>IP FIRST 35 M</b> P157925	<b>IP FIRST 20 D</b> P15077
<b>INSTAL.</b>	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Built-in Encastrable	Built-in Encastrable	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table	Countertop Sobremesa De table
<b>DESIGNED FOR</b> DISEÑADO PARA CONÇUE POUR	Intensive cooking Cocina intensiva Cuisine intensive	Intensive cooking Cocina intensiva Cuisine intensive	Intensive cooking Cocina intensiva Cuisine intensive	Buffet & catering light cooking Cocina ligera buffet y cáterings Cuisine légère buffet et traiteur	Buffet light cooking station Estación de cocina ligera en buffet Appareil de cuisine légère buffet	Buffet maintenance Mantenimiento buffet Mantien de température	Buffet maintenance Mantenimiento buffet Mantien de température	Buffet maintenance Mantenimiento buffet Mantien de température	Intensive cooking Cocina intensiva Cuisine intensive	Intensive cooking Cocina intensiva Cuisine intensive	Intensive cooking Cocina intensiva Cuisine intensive	Semi-intensive cooking Semi-intensive cooking Cuisine semi-intensive	Semi-intensive cooking Semi-intensive cooking Cuisine semi-intensive	Buffet & catering light cooking Cocina ligera buffet y cáterings Cuisine légère buffet et traiteur
<b>POWER</b> POTENCIA PUISSANCE	2600/3000/3800 W	3800 W (2x1900 W)	3000 W	1800 W	1800 W	650 W	300 W	375 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	3500 W	2000 W
<b>MAX DIAMETER</b> MAX DIÁMETRO MAX DIAMÈTRE	36 CM	30 CM (x2)	35 CM (WOK)	28 CM	30 CM	36 CM	40 X 40 CM	60 X 40 CM	33 CM	28 CM	36/40 CM	28 CM	28 CM	26 CM
<b>POWER LEVELS</b> NIVELES DE POTENCIA NIVEAUX DE PUISSANCE	100	100	100	100	100	5	4	4	20	20	20	13	10	8
<b>TEMPERATURE LEVELS</b> NIVELES DE TEMPERATURA NIVEAUX DE TEMPÉRATURE	27-232°C	40-210°C	NO	60-210°C	60-210°C	NO	NO	NO	50 - 240°C	50 - 240°C	50 - 240°C	60 - 240°C	NO	60 - 240°C
<b>TIMER</b> TEMPORIZADOR 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  
MAGAZINARIA  
EQUIPEMENT

EQUIPMENT  
MAGAZINARIA  
EQUIPEMENT

## 12.1 Induction units

Placas de inducción  
Plaque induction

# 4-Series by VOLLRATH

**93 %**  
Efficiency  
Eficiencia  
Efficacité

**100**  
Power levels  
Niveles de potencia  
Niveaux de puissance

**27-232 °C**  
Temperature levels  
Niveles de temperatura  
Niveaux de température

**24 h**  
Timer  
Temporizador  
Minuterie

  
Heavy-duty usage  
Uso intensivo  
Intensif usage

Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.

New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.

Four customizable programs deliver repeatable results with the touch of a button.

El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.

La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.

Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

**37x37 cm vitroc ceramic cooking surface**  
Superficie de cocción vitrocerámica de 37x37 cm  
Surface de cuisson vitrocéramique 37x37 cm

**Improved control knob with power and temperature level adjustment**

Nuevo y mejorado mando de control de temperatura y potencia

Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré

**Touch screen control panel**

Panel de control con pantalla táctil  
Panneau de commande à écran tactile

**Sturdy stainless steel case with optimized ventilation for continuous heavy-duty usage**

Robusta carcasa de acero inoxidable con ventilación optimizada para un uso intensivo continuo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable avec ventilation optimisée pour un usage intensif continu

**Temperature control probe**  
Sonda de control de temperatura  
Sonde de contrôle de température

**Probe included**  
Sonda incluida  
Sonde incluse



### HPI4 High power induction

Placa de inducción control temperatura  
Plaque à induction contrôle température



REF	Ø Mm cm	V	W	A	⚡	Hz	📦	€/u
HPI4-380002	36	230	3.800	16,5	EU	50/60	1	3.923,10
HPI4-380003	36	230	3.800	16	UK16A	50/60	1	3.923,10
HPI4-380004	36	230	3.800	16,5	CH	50/60	1	3.923,10
HPI4-300002	36	230	3.000	13	EU	50/60	1	3.288,80
HPI4-300003	36	230	3.000	13	UK	50/60	1	3.288,80
HPI4-300004	36	230	3.000	13	CH	50/60	1	3.288,80
HPI4-260002	36	230	2.600	11,3	EU	50/60	1	2.636,40
HPI4-260003	36	230	2.600	11,3	UK	50/60	1	2.636,40
HPI4-260004	36	230	2.600	11,3	CH	50/60	1	2.636,40

## Induction units 12.1

Placas de inducción  
Plaque induction

**69547** Double induction plate  
Placa inducción doble  
Plaque à induction double



1.900W x2



REF	Ø cm	V	W	A	⚡	Hz	📦	€/u
6954702	30x2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1	2.374,65
6954703	30x2	208-240	3.800	15,8	UK16A	50/60	1	2.374,65

**69523** Double induction plate  
Placa inducción doble  
Plaque à induction double



2.900W x2



Not CE  
No CE  
Non CE



REF	Ø cm	V	W	A	⚡	Hz	📦
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60	1

**6958302** Induction wok range 35cm  
Placa de inducción wok 35cm  
Plaque à induction wok 35cm



Ø 35 cm



REF	V	W	A	⚡	Hz	📦	€/u
6958302	208-240	3000	14,6	EU	50/60	1	5.793,75
6958303	208-240	3000	14,6	UK	50/60	1	5.793,75

Includes a 35cm carbon steel wok  
100 power levels and display for precise cooking  
Turbo button provides immediate heat

Incluye un wok de acero al carbono de 35cm  
100 niveles de potencia y display para una cocción precisa  
El botón turbo ofrece calor inmediato

Livré avec un wok en acier au carbone de 35cm  
100 niveaux de puissance et écran pour une cuisson précise  
Bouton turbo pour une chaleur immédiate

**6958301-DI** Induction Wok Range Drop-In  
Accessory Kit  
Kit accesorio de encastre para placa de inducción wok  
Kit d'accessoires pour encastrer plaque à induction wok

NEW!



REF	📦	€/u
6958301-DI	1	452,75

Enables the countertop induction wok range to be installed as a drop-in appliance  
Includes 5" 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

## 12.1 Induction units

Placas de inducción  
Plaque induction

**mirage**® by VOLLRATH  
INDUCTION

### BUFFET COOKING STATION ESTACIÓN DE COCCIÓN BUFFET APPAREIL DE CUISINE BUFFET

**90 %**  
Efficiency  
Eficiencia  
Efficacité

**100**  
Power levels  
Niveles de potencia  
Niveaux de puissance

**60-210 °C**  
Temperature levels  
Niveles de temperatura  
Niveaux de température

**1-180 min**  
Timer  
Temporizador  
Minuterie



Medium-duty usage  
Uso semi-intensivo  
Semi-intensif usage

**28x28 cm vitroc ceramic glass cooking surface**  
Superficie de cocción vitrocerámica de 28x28 cm  
Surface de cuisson vitrocéramique de 28x28 cm

**Soft-touch control panel**  
Panel de control táctil  
Panneau de commande tactile

**Compact and easy to transport. Ideal for warming stations or commercial sautés.**

Compacta y fácil de transportar. Ideal para calentar y saltar.  
Compacte et facile à transporter. Idéale pour chauffer et sauter.

**Sleek design is ideal to use at front of the house and catering**

Diseño atractivo para uso en buffet y cáterings  
Design attrayant pour usage en buffets et en restauration

**Control knob with power and temperature level adjustment**

Mando de selección de temperatura y potencia  
Cadran de réglage de température et de puissance



## Induction units 12.1

Placas de inducción  
Plaque induction

**mirage**® by VOLLRATH  
INDUCTION



### BUFFET MAINTENANCE STATION ESTACIÓN MANTENEDORA DE BUFFET APPAREIL DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE DE BUFFET

**Low wattage to keep food warm during serving.**  
Mantener la comida caliente durante el servicio.  
Faible puissance pour garder les aliments au chaud pendant le service.

**With less than 400W, it is the most efficient and eco-friendly system on the market.**

Con menos de 400W son el sistema más eficiente y eco-friendly del mercado.

Avec moins de 400 W c'est le système le plus efficace et eco-friendly du marché.

**Tempered, black glass top.**  
Parte superior de cristal templado negro.  
Plateau en verre noir trempé.

**Touch control, 4 power settings.**  
**LED indicator lights on control panel & glass.**  
Con 4 ajustes de potencia.  
Indicadores luminosos LED en el panel de control.  
Contrôle tactile, 4 réglages de puissance.  
Voyants LED lumineux sur le panneau de commande et verre.

**Connect up to 3 units together with interconnect cords.**  
Conecte hasta 3 placas a la vez.  
Connectez jusqu'à 3 unités avec des cordons d'interconnexion.

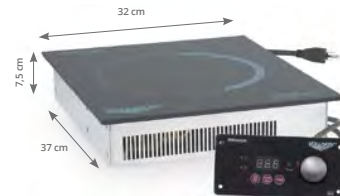


### 59650 Induction cooker Placa inducción Plaque induction



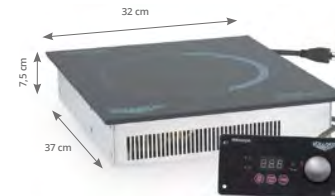
REF	Ø Mx cm	V	W	A	Hz	⊞	Hz	⊞	€ / u
59650	28	230	1.800	7,8	EU	50/60	1	1.035,50	
59651	28	230	1.800	7,8	UK	50/60	1	1.035,50	

### 59601 Drop in induction cooker Placa inducción encastrable Plaque induction encastrable



REF	Ø Mx cm	V	W	A	Hz	⊞	Hz	⊞	€ / u
59601	30	230	1.800	7,8	EU	50/60	1	1.129,95	
59602	30	230	1.800	7,8	UK	50/60	1	1.136,95	

### 59641 Drop in induction cooker Placa inducción encastrable Plaque induction encastrable



REF	Ø Mx cm	V	W	A	Hz	⊞	Hz	⊞	€ / u
59641	36	230	650	2,8	EU	50/60	1	1.129,80	
59642	36	230	650	2,8	UK	50/60	1	1.129,80	

### 595027502 Buffet induction warmer Placa inducción mantenadora de temp. Plaque induction de maintien temp.



REF	WxDxH cm	V	W	A	⊞	Hz	⊞	€ / u
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60	1	1.110,90
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60	1	1.110,90
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60	1	1.386,00
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60	1	1.386,00

## 12.1 Induction units

Placas de inducción  
Plaques induction

# Pujadas IP PRO

### Continuous Power

tecnología de potencia continua  
Technologie de puissance continue

### 20 Power levels

Niveles de potencia  
Niveaux de puissance

### 50-240 °C Temperature levels

Niveles de temperatura  
Niveaux de température

### 24 h Timer

Temporizador  
Minuterie

 Heavy-duty usage  
Uso intensivo  
Intensif usage



33x33 cm  
**XL vitroceraamic cooking surface**  
Superficie de cocción vitrocerámica XL  
Surface de cuisson vitrocéramique XL

Continuous power technology allows for steady and precise cooking at lower power

La tecnología de potencia continua permite una cocción estable a baja potencia

La technologie de puissance continue permet une cuisson stable à faible puissance

Touch control panel with LCD indicator

Panel de control táctil con indicador LCD  
Panneau de commande tactile avec indicateur LC

Sturdy 1 mm thickness case with optimized refrigeration and air inlet grease filter for heavy duty usage

Robusta carcasa de acero inoxidable de 1 mm de grosor con refrigeración optimizada y filtro de grasa en la entrada de aire para uso intensivo

Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l'entrée pour un usage intensif



### P157921 IP PRO 35 XL



REF	Ø Måx cm	V	W	Hz	Hz	€ / u
P157921	33	220-240	3.500	EU	50/60	1 558,35

## Induction units 12.1

Placas de inducción  
Plaques induction

**NEW!**

### P157922 IP PRO 35



REF	Ø Måx cm	V	W	Hz	Hz	€ / u
P157922	28	220-240	3.500	EU	50/60	1 417,70

20 power levels with continuous power technology.  
Temperature range 50-240°C.  
LCD touch control with 0-24h timer.  
Sturdy stainless steel case with grease filter for heavy-duty usage.

20 niveles de potencia con tecnología de potencia continua.  
Rango temperatura 50-240°C.  
Panel de control táctil LCD con temporizador 0-24h.  
Robusta carcasa de acero inoxidable con filtro de grasa para uso intensivo.

20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.  
Plage de température 60-240°C.  
Panneau de commande tactile LCD et minuteur 0-24h.  
Structure extérieure robuste en acier inoxydable pour usage intensif.

### P157923 IP PRO 35 WOK



REF	V	W	Hz	Hz	€ / u
P157923	220-240	3.500	EU	50/60	1 417,70

### P157924 IP FIRST 35 D



REF	Ø Måx cm	V	W	Hz	Hz	€ / u
P157924	28	220-240	3.500	EU	50/60	1 368,25

13 power levels. Temperature range 60-240°C.  
LED touch control with 0-180 min timer.  
Stainless Steel case. For mid-duty usage.

13 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.  
Panel de control LED táctil con temporizador 0-180min.  
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

13 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.  
Panneau de commande tactile LED et minuteur 0-180min.  
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

### P157925 IP FIRST 35 M



REF	Ø Måx cm	V	W	Hz	Hz	€ / u
P157925	28	220-240	3.500	EU	50/60	1 316,55

10 power levels.  
Mechanical control with LED display.  
Stainless Steel case. For mid-duty usage.

10 niveles de potencia.  
Control mecánico con indicador LED.  
Carcasa de acero inoxidable. Para uso semi-intensivo.

10 niveaux de puissance.  
Commande mécanique avec indicateur LED.  
Structure extérieure en acier inoxydable. Usage semi-intensif.

## 12.1 Cooking

Cocción  
Cuisson

### P15077 IP FIRST 20 D



REF	Ø Mm cm	V	W	Hz	€ / u
P15077	26	230	2.000	50/60	216,75

8 power levels. Temperature range 60-240°C.  
LED touch control with 0-180min timer.  
Plastic housing. For light duty usage.

Carcasa de plástico con panel de control táctil y temporizador 0-180min.  
8 niveles de potencia. Rango temperatura 60-240°C.  
Para un uso moderado.

Structure extérieure en plastique avec panneau de commande tactile et minuteur 0-180min.  
8 niveaux de puissance. Plage de température 60-240°C.  
Usage modéré.

### P15075 Crêpe maker Crêpera Crêpière



REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	€ / u
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	933,55

St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas.  
Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon.  
Témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

### P688085 Rice cooker Hervidor de arroz Cuisneur à riz



REF	Lts	V	W	Hz	€ / u
P688085	5,40	220-230	1950	50/60	430,70

### P15035 Convection oven Horno multifuncional de convección Four à air pulse



VOLLRATH

### P688087 Rice cooker Hervidor de arroz Cuisneur à riz



REF	Lts	V	W	Hz	€ / u
P688087	8,20	220-240	2500	50/60	623,70

REF	Grill Rejilla Grille	V	W	Hz	€ / u
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1.109,90

4 grids included / 4 rejillas incluidas / 4 grilles incluses  
Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

pujadas



## Ovens & micro-waves 12.1

Hornos y micro-ondas  
Fours et micro-ondes

### P158121 25L Professional microwave Microondas profesional 25L Four micro-ondes professionnel 25L



REF	Lts	V	W	Hz	€ / u
P158121	25	230	1000	50	548,45

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	€ / u
P158122	25	230	1000	50	466,55

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



VOLLRATH

REF	Lts	V	W	Hz	€ / u
P158123	20	230	700	50	138,25

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

pujadas

## 12.1 Fryers

Freidoras  
Friteuses

Freidoras equipadas con un termostato EGO, un termostato de seguridad, luces piloto indicadores y zona fría. Las unidades de calentamiento se quitan y ponen fácilmente para facilitar la limpieza. Temperatura variable hasta 190 °C. Las cubas llevan asas entrantes móviles (15070, 15071, 15000, 15001).

The deep fat fryers equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone. The heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning. Variable temperature control up to 190 °C. Removable inner pan with recessed handles (15070, 15071, 15000, 15001).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, des voyants lumineux et une zone froide. Résistance amovible pour faciliter le nettoyage. Température variable jusqu'à 190 °C. Les cuves, avec anses pliables, sont amovibles (15070, 15071, 15000, 15001).



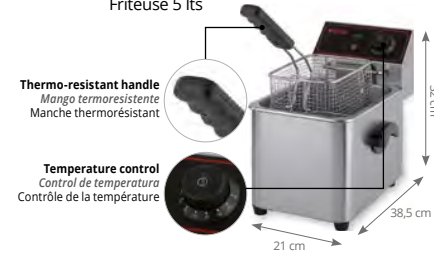
EQUIPMENT  
AMQUIVARIA  
EQUIPEMENT

## Fryers 12.1

Freidoras  
Friteuses

18/10  
Stainless  
steel

**P15070 5 Lts fryer**  
Freidora 5 Lts  
Friteuse 5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐	€/u
P15070	5,00	230	2.000	50/60	1	315,00

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	☐	€/u
P15000	8,00	230	3.250	50/60	1	394,55

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	☐	€/u
P15002	8,00	230	3.250	50/60	1	575,00

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

CE

**P15071 5+5 Lts fryer**  
Freidora 5+5 Lts  
Friteuse 5+5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐	€/u
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	1	635,95

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

**P15001 8+8 Lts Fryer**  
Freidora 8+8 Lts  
Friteuse 8+8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	☐	€/u
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1	795,95

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	☐	€/u
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	1	1.020,60

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

EQUIPMENT  
AMQUIVARIA  
EQUIPEMENT

## 12.2 Toasters

Tostadoras  
Toaster



**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	☐	€/u
CT4-230DUAL	220-240	4.950	19,8	50/60	1	5.741,95

**Save up to 75% energy\***  
Ahorre hasta un 75% de energía\*  
Économisez jusqu'à 75% d'énergie\*

**CONVEYOR TOASTERS**  
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

\* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

**TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA**  
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

\*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

**GRILLE-PAIN CONVOYEURS**  
La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

\*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

**CT4H-230950** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Pain à convoyeur



Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**36,8 cm**

Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

**950**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	V	W	A	Hz	☐	€/u
CT4H-230950	220-240	3.600	14,4	50/60	1	3.179,95



**CT4-3600W** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Grille - pain à convoyeur



**Speed control**  
Control de velocidad  
Contrôle de vitesse

**Stand-by system**  
Sistema stand-by  
Système stand-by

**Temperature control**  
Control de temperatura  
Contrôle de la température

Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**35,6 cm**

Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

Replaceable quartz resistance.  
Resistencias de cuarzo reemplazables.  
Résistances à quartz remplaçables.

**1.000**  
Rebanadas por hora  
Slices per hour  
Tranches heure

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	☐	€/u
CT4-2301000	35x46x35,6	230	3.600	15	50/60	1	2.618,20

**CT2-1500W** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Grille - pain à convoyeur



Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**26,7 cm**



VOLLRATH

## Toasters 12.2

Tostadoras  
Toaster

**CT4-2800W** Conveyor toaster  
Tostadora continua  
Grille - pain à convoyeur



**Speed and temperature control.**  
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad y temperatura.  
Resistencias de cuarzo reemplazables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Conveyor width  
Ancho de cinta  
Largeur de bande  
**26,7 cm**

**450-800**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	☐	€/u
CT4-23080002	35x36x60	230	2.800	12,7	EU 50/60	1	2.162,65
CT4-23080003	35x36x60	230	2.800	12,7	UK 50/60	1	2.162,65

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	☐	€/u
CT2-23035002	35x36x41	230	1.500	12,5	EU 50/60	1	1.884,40
CT2-23035003	35x36x41	230	1.500	12,5	UK 50/60	1	1.884,40

**350**  
Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

**Speed control.**  
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad.  
Resistencias de cuarzo reemplazables.

Avec contrôle de la vitesse.  
Résistances à quartz remplaçables.

345

pujadas

VOLLRATH

344

pujadas



## 12.2 Toasters

Tostadoras  
Toaster



### Conveyor heating oven / Horno de cinta / Four chauffant à bande

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

#### SO2-2800W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



**26,7 cm**

Belt width / Ancho de cinta  
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**

Adjustable entrance height  
Altura entrada ajustable  
Hauteur de l'entrée réglable

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	€ / u
SO2-23010.5	34x104x41	230	2.800	13,3	EU 50	1 3.040,20

#### SO2-3600W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



Delivered without plug  
(stripped ends).  
Entregado sin clavija.  
Livré sans prise.

**36,8 cm**

Belt width / Ancho de cinta  
Largeur de la bande

**3,8 - 7,6 cm**

Adjustable entrance height  
Altura entrada ajustable  
Hauteur de l'entrée réglable

REF	WxDxH cm	V	W	A	Hz	€ / u
SO2-23014.5	39x103,5x51	230	3.600	13,3	EU 50	1 3.492,80

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 439

**Cutting board**

Tabla de cortar  
Planche à découper



VOLLRATH

346

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 500

**Wooden bread spoon**

Pinza de pan de madera  
Pinçe à pain en bois



Ideal for handling toast  
Ideal para manipular las tostadas  
Idéal pour manipuler le pain grillé

pujadas



### 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



39 cm

37 cm

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows of toast, 200 type.

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

#### P15038 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



29 cm

44 cm

25 cm

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  
Livrés avec 3 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	€ / u
P15038	230	1.700	50/60	1 416,40

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

VOLLRATH

347

## Toasters 12.2

Tostadoras  
Toaster

### Standard Toasters / Tostadoras Estándar / Toasteurs Standard

REF	V	W	Hz	€ / u
P15042	230	2.240	50/60	1 1.430,35

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows of toast, 200 type.

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

#### P15039 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



44 cm

44 cm

25 cm

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  
Livrés avec 6 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	€ / u
P15039	230	3.000	50/60	1 488,65

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quartz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

VOLLRATH

pujadas

## 12.2 Toasters

Tostadoras  
Toaster

**P15040 Toaster**  
Tostadora  
Toasteur



**120**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	⊞	€/u
P15040	4	230	1.800	50/60	1	309,40

With manual pop up  
Con expulsión manual  
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.  
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4  
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.  
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4  
Con temporizador.  
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.  
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4  
Avec minuterie.  
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 500

**Serving tong**

Pinza de servicio  
Pince de service



**Ideal for handling toast**  
Ideal para manipular las tostadas  
Idéal pour manipuler le pain grillé

VOLLRATH

348

**P15041 Toaster**  
Tostadora  
Toasteur



**180**

Slices per hour  
Rebanadas por hora  
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	⊞	€/u
P15041	6	230	2.500	50/60	1	383,65

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



pujadas

## 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.  
Bordure 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	⊞	€/u
P15004	22 x 23	230	1.800	50/60	1	572,90

**P15005 "Solo grande" Contact grill**  
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



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	⊞	€/u
P15005	32 x 21	230	2.200	50/60	1	617,45
P15006	32 x 21	230	2.200	50/60	1	617,45

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	⊞	€/u
P15007	47 x 23	230	3.600	50/60	1	942,50
P15008	47 x 23	230	3.600	50/60	1	942,50

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

P. 161

**Included on the price metallic brush**  
Cepillo metálico incluido en el precio  
Brosse métallique inclus dans le prix



P818000

VOLLRATH

349

pujadas

## 12.3 Mixers

Batidoras planetarias  
Mélangeurs

### Mixers

Batidoras planetarias  
Mélangeurs

**Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation**

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

**Planetary mixing action**  
Acción de batido elíptico  
Mélangeur planétaire



**Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage**  
Paro automático por sobre calentamiento  
Arrêt automatique par la surchauffe

**30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal**

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica  
Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

**Consistent mixing speeds regardless of volume**

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen  
Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

**Safety guard**  
Protección Seguridad  
Protecteur de sécurité

**Heavy-duty construction**  
Construcción extra robusta  
Construction robuste

Comes with / Incluye / Livré avec



**Wire Wishk**  
Batidor varilla  
Fouet à fil



**Dough hook**  
Gancho para masa  
Crochet de pâte



**Spatula**  
Espátula  
Spatule



**S/Steel mixing bowl**  
Bol acero inoxidable  
Bol mélangeur en acier inoxydable



### 4075502 Countertop Mixers

Amasadora sobre mesa  
Mélangeurs de comptoir

1/3 HP  
250 W  
3 A  
50 Hz



4075503

**Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.**  
Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.  
Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	V	⏏	⊞	€ / u
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	1	2.197,80
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	1	2.197,80
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	1	2.414,45
4075603	9,5	33,5x45x54	5	220-230	UK	1	2.414,45

REF	For / Para / Pour (Lts)	⊞	€ / u
<b>Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil</b>			
XMIX0705	6,6	1	163,50
40762	9,5	1	163,50
<b>Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte</b>			
XMIX0704	6,6	1	141,45
40763	9,5	1	141,45
<b>Spatula / Espátula / Spatule</b>			
XMIX0703	6,6	1	132,55
40764	9,5	1	132,55
<b>Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur</b>			
XMIX0702	6,6	1	352,95
40761	9,5	1	274,85



## Slicing machines 12.3

Corta fiambres  
Trancheurs

### 4075702 Floor-Bench mixers

Amasadora de pié  
Mélangeurs au sol-sur plan de travail



220-230 V  
50 Hz



4075702

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	HP	W	A	⏏	⊞	€ / u
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	1	4.780,60
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	1	4.780,60
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	1	7.508,95
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	1	7.508,95
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	1	10.050,75
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	1	10.050,75

REF	For / Para / Pour (Lts)	⊞	€ / u
<b>Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil</b>			
40766	19	1	206,35
40770	28	1	640,25
40774	38	1	904,30
<b>Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte</b>			
40767	19	1	191,15
40771	28	1	567,40
40775	38	1	663,60
<b>Spatula / Espátula / Spatule</b>			
40768	19	1	191,15
40772	28	1	485,70
40776	38	1	663,60
<b>Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur</b>			
40765	19	1	438,95
40769	28	1	1.651,05
40773	38	1	1.853,70

### P15089 / P15090 / P15091 Electric slicing machine

Cortadora eléctrica de fiambres  
Trancheur électrique



**Body: painted aluminium.**  
Cuerpo: aluminio pintado.  
Corps: aluminium peint.

REF	V	Hz	Ø Blade Cuchilla Lame	Slicer thickness Espesor corte Épaisseur de coupe	W x D x H cm	Kg	⊞	€ / u
P15089	230	50	120	22	48 x 40 x 37	14,8	1	632,25
P15090	230	50	150	25	48 x 40 x 37	16,0	1	720,45
P15091	230	50	250	30	59 x 38 x 43	22,6	1	1.154,55



P15089  
Ø 22 cm Blade / Cuchilla / Lame



P15090  
Ø 25 cm Blade / Cuchilla / Lame



P15091  
Ø 30 cm Blade / Cuchilla / Lame

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

P. 176

**Sanitary gel lubricant**  
Gel lubricante sanitario  
Gel lubrifiant sanitaire



# Which warming equipment do you need?

¿Qué mantenedor de temperatura necesitas?  
 Quel appareil maintenance de température vous faut-il ?



**Rethermalizers** Application: Retherm Chilled Food. Hold Heated Food.  
**Retermalizadores** Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.  
**Ap. de remise en température** Application: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.

**Warmers** Application: Hold Heated Food.  
**Calentadores** Aplicación: Mantiene calientes los alimentos.  
**Chaud** Application: Tenir les aliments chauffés.

	INDUCTION 3D	RETRO	CAYENNE	CAYENNE
				
<b>Warmer and rethermalizer</b> Calentadores y retermalizadores Ap. de remise à température et ap. de maintien à température	✓	✓	✓	✓
<b>Warmer only</b> Solo calentador Chauffant seulement				
<b>Power (W)</b> Potencia (W) Puissance (W)	800	1.400	800	1.000
<b>Direct contact heating system</b> Calentamiento a través de contacto directo Système de chauffage par contact direct			✓	✓
<b>Water</b> Agua Eau		✓	✓	✓
<b>Low water light</b> Luz indicadora nivel de agua bajo Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux			✓	✓
<b>Induction</b> Inducción Induction	✓			
<b>Capacity (L)</b> Capacidad (L) Capacité (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
<b>Temperature control</b> Control de temperatura Contrôle de température	✓	✓	✓	✓

	SOUP KETTLE OLLA ELÉCTRICA / MARMITE CHAUD	BAIN MARIE BAÑO MARÍA / BAIN MARIE		CHAFING DISH
				
	✓	✓	✓	✓
	400	1200	500	0
	✓	✓	✓	✓
	10	20	10	9
	✓	✓	✓	

EQUIPMENT  
 AMPLIARÍA  
 EQUIPEMENT

EQUIPMENT  
 AMPLIARÍA  
 EQUIPEMENT

✓ INCLUDED / INCLUIDO / INCLUS

## 12.4 Rethermalizers

Retermalizadores  
Appareil de remise en température

# INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®



EQUIPMENT  
MAQUINARIA  
EQUIPEMENT

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 rápida (50-60 min).  
Los alimentos no necesitan ser precalentados.  
Directamente del congelador al Retermalizador.  
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.  
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).  
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.  
Directement du congélateur au rethermalisateur.  
Menu de présélection et régulateur de température précis.

## Rethermalizers 12.4

Retermalizadores  
Appareil de remise en température

747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers  
Retermalizador de inducción Mirage®  
Appareil de remise en température à induction Mirage®

CE



800 W  
3,5 A  
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V	Icon	Icon	€/u
7470210	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1	1.064,65
7470240	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1	1.064,65
7470310	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1	1.064,65
7470340	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1	1.064,65
74110210	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1	1.092,05
74110240	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1	1.092,05
74110310	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1	1.092,05
74110340	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1	1.092,05

Natural / Naturel  
Red / Rojo / Rouge



747D-7411D Mirage® Drop-In Induction Rethermalizer de inducción Mirage® encastrable  
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage®

1,8 m

CE



800 W  
3,5 A  
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	V	Icon	Icon	€/u
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1	1.121,65
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1	1.121,65
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1	1.158,85
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1	1.158,85

Drop-In / Encastr.



88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers  
Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D  
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



REF	L	Fits opening Para abertura cm	Prof. cm	Icon	€/u
88184	6,6	21,6	20,8	6	82,95
88204	10,4	26,7	20,8	6	92,35

47488 Lid with hinge  
Tapa con visagra y orificio  
Couvercle

CE



REF	For / Para	Ø cm	Icon	€/u
47488	78184 / 88184	24,0	6	56,15
47490	78204 / 88204	28,7	6	66,20

EQUIPMENT  
MAQUINARIA  
EQUIPEMENT

## 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



REF	L	V	W	A	Hz	€ / u
7217810	6,6	230	1400	6,1	EU 50/60	1 969,95
7217910	6,6	230	1400	6,1	UK 50/60	1 969,95
7217850	6,6	230	1400	6,1	EU 50/60	1 969,95
7217950	6,6	230	1400	6,1	UK 50/60	1 969,95
7217855	6,6	230	1400	6,1	EU 50/60	1 969,95
7217955	6,6	230	1400	6,1	UK 50/60	1 969,95
7217860	6,6	230	1400	6,1	EU 50/60	1 969,95
7217960	6,6	230	1400	6,1	UK 50/60	1 969,95
7217310	10,4	230	1400	6,1	EU 50/60	1 988,00
7217410	10,4	230	1400	6,1	UK 50/60	1 988,00
7217350	10,4	230	1400	6,1	EU 50/60	1 988,00
7217450	10,4	230	1400	6,1	UK 50/60	1 988,00
7217355	10,4	230	1400	6,1	EU 50/60	1 988,00
7217455	10,4	230	1400	6,1	UK 50/60	1 988,00
7217360	10,4	230	1400	6,1	EU 50/60	1 988,00
7217460	10,4	230	1400	6,1	UK 50/60	1 988,00

**46527 Lid with hinge**  
Tapa con visagra y orificio  
Couvercle



**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	€ / u
4980422	118,3	7,9	33,3	27,6	6 32,25
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	6 33,50

\*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.

REF	Ø cm	€ / u
46527	24	75,45



## 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	Hz	€ / u
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	1 532,05

With inset, hinged cover  
Con recipiente interior y tapa con visagra  
Avec conteneur et couvercle

**47488 / 47490 Lid with hinge**  
Tapa con visagra y orificio  
Couvercle



**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	€ / u
78204	72522	28,7	20,8	10,4	6 78,80

\*Not induction-ready insert  
\*Cubeta no apta para Inducción  
\*Conteneur non Induction

REF	For / Para	Ø cm	€ / u
47488	78184 / 88184	24,0	6 56,15
47490	78204 / 88204	28,7	6 66,20

## 12.4 Bain marie

Baños maría  
Bain-marie

**72630 Rethermalizer Cayenne® 1/1 GN**  
Retermalizador Cayenne® 1/1 GN  
Appareils remise temp. Cayenne® 1/1 GN



Without pans  
Sin cubetas  
Sans bacs

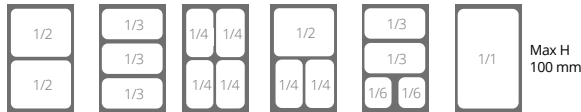
REF	Well depth Profundidad cm			€ / u
72630	16,8	EU	1	498,25
72550	16,8	UK	1	498,25

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

Compartment en résine thermodurcie renforcée - isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire

Compatible with  
Compatible con  
Compatible avec



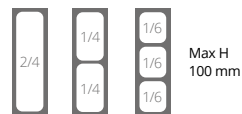
**72013 Bain-marie 2/4 GN**  
Baño maría 2/4 GN  
Bain-marie 2/4 GN



**NEW!**

REF	V	W	A	Hz	€ / u
72013CE	230	500	2,2	EU 50/60	1 444,15
72013CE-UK	230	500	2,2	UK 50/60	1 444,15

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



Without pans  
Sin cubetas  
Sans bacs

REF	V	W	Hz	€ / u
P15020	230	1.200	50/60	353,70

**P688130 Vacuum sealer**  
Envasadora al vacío  
Machine sous vide



REF	V	W	Hz	Kg	€ / u
P688130	230	200	50	7,5	857,65

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 vacío compacta.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- 400mm de banda de soldadura
- Función de vacío para cubetas
- Función marinado / Líquidos
- Función vacío parcial
- 20 L/min bomba vacío
- Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

Machine sous vide com-acte.

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.

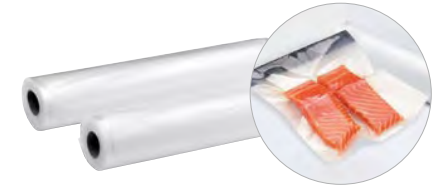
Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- 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

## Bain marie 12.4

Baños maría  
Bain-marie

**P688133 Vacuum bags**  
Bolsas vacío  
Sachets sous vide



REF	L m	W cm	€ / u
P688133	6	30	29,00
P688134	6	40	38,20

**P910008 Soup kettle**  
Olla eléctrica para buffet  
Marmite buffet chaud



External aluminium  
body with epoxy  
coating.

Cuerpo de aluminio con  
baño epoxy.  
Corps en aluminium  
laque epoxy.



REF	cm	L	€ / u
P910008	34,5 x 36	10,0	173,90

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. Couverture en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

## 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

# CLASSIC

MADE IN ITALY

**Robust, lasting construction**

Construcción robusta y duradera  
Construction robuste et durable



**Real copper**

Cobre auténtico  
Cuivre authentique

Made from 100% copper for a distinctive touch and great durability

Fabricada 100% en cobre para un toque distintivo y gran durabilidad

Fabrication 100% cuivre pour une touche de distinction et une grande durabilité



**Matt aluminium**  
Aluminio mate  
Aluminium mate

**Anodized matt black**  
Negro mate anodizado  
Noir mate anodisé

REF	V	W	Hz	☐	€/u
P156521	220-240	250	50/60	1	371,05
P156522	220-240	250	50/60	1	338,60
P156523	220-240	250	50/60	1	371,00



**Top-quality white PHILLIPS bulb included**  
Bombilla blanca PHILLIPS de primera calidad incluida  
Ampoule blanche PHILIPS de qualité supérieure incluse



## MINIMAL



## RETRO



## STYLE



## Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante



**Matt black**  
Negro mate  
Noir mate



REF	V	W	Hz	☐	€/u
P156524	220-240	250	50/60	1	165,00
P156525	220-240	250	50/60	1	155,00
P156526	220-240	250	50/60	1	155,00

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise



**Space gray**



REF	V	W	Hz	☐	€/u
P156527	220-240	250	50/60	1	135,00
P156528	220-240	250	50/60	1	135,00
P156529	220-240	250	50/60	1	140,00

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise



**Chromed**  
Cromado  
Chromé



REF	V	W	Hz	☐	€/u
P156530	220-240	250	50/60	1	150,00
P156531	220-240	250	50/60	1	145,00
P156532	220-240	250	50/60	1	145,00

White bulb included / Bombilla blanca incluida / Ampoule blanche comprise



## 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante



**P156550 Heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora con base  
Lampe chauffante avec support



White bulb included  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	€ / u
P156550	220-240	250	EU 50/60	1	555,10
P156551	220-240	250	EU 50/60	1	555,10

**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	⊞	€ / u
P156552	220-240	250	EU 50/60	1	955,70
P156553	220-240	250	EU 50/60	1	955,70

**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	⊞	€ / u
P156554	220-240	250	EU 50/60	1	811,50

**P15033 Bulb only**  
**P15034 Bombilla**  
Ampoule seule



PHILIPS



REF	W	⊞	€ / u
P15033	175	1	37,05
P710205	250	1	53,50
P15034	175	1	37,05
P710206	250	1	53,50



NEW!

**P156555 Simple heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora simple con base  
Lampe chauffante simple avec support



Suitable for 1/1 GN  
Compatible with GN 1/1  
Adaptable pour GN 1/1

White bulb included  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	€ / u
P156555	220-240	250	EU 50/60	1	140,00
P156556	220-240	250	EU 50/60	1	165,00

## Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

**P156557 Double heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora doble con base  
Lampe chauffante double avec support



Suitable for 1/1 GN  
Compatible with GN 1/1  
Adaptable pour GN 1/1

White bulb included  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	€ / u
P156557	220-240	2x250	EU 50/60	1	200,00
P156558	220-240	2x250	EU 50/60	1	216,00

**P156559 Triple heating lamp with base**  
Lámpara mantenedora triple con base  
Lampe chauffante triple avec support



Suitable for three 1/1 GN  
Compatible with tres GN 1/1  
Adaptable pour trois GN 1/1

White bulb included  
Bombilla blanca incluida  
Ampoule blanche comprise

REF	V	W	Hz	⊞	€ / u
P156559	220-240	3x250	EU 50/60	1	280,00
P156560	220-240	3x250	EU 50/60	1	340,00

## 12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras  
Lampe chauffante

### Contoured carving station

Estación buffet trinchante  
Station de découpage concave

Attractive Carving Station with lamps for additional heat while serving.  
On/off lighted switch on base.

Atractiva estación trinchante (para carnes) con lámparas calentadoras. Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base.

Station de découpage attrayante disposant de lampes pour plus de chaleur durant le service. Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base.

2 x 175 W (Ref. P15033)

**Dual heat lamps.**  
Lámparas calentadoras dobles.  
Deux lampes chauffantes

**Spun aluminum shades for heat dissipation**

Pantallas de aluminio para disipar el calor  
Abat-jour en aluminium repoussé pour dissiper la chaleur

**Clear tempered glass customer breath guard**

Protección contra aliento con vidrio templado transparente  
Pare-haleine en verre trempé transparent

**Heavy-duty steel frame, chrome-plated**

Marco de acero cromado altamente resistente  
Cadre en acier chromé extra-robuste

**Rubber feet provide stability and protect tabletop**

Piés antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad  
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table



**Stylish solid surface base & top**  
Base y parte superior elegantes con superficie lisa  
Surface pleine esthétique (base et dessus)

**Knife-friendly, dishwasher safe NSF Certified cutting board included**

Incluye tabla de corte, apta para Certificación NSF  
Planche à découper certifiée NSF incluse; apte pour le lave-vaisselle

**Recessed base channels liquids into removable drip pan**  
La base empotrada canaliza los líquidos hacia una cubeta para goteo retirable  
La base renforcée conduit les liquides dans un plateau ramasse-gouttes

### 4667 Contoured Carving Station

Estación buffet trinchante  
Station de découpage concave



**Cord**  
Cable  
Cordon  
L: 1,8 m.



REF	W x D x H cm	CA/AC Volt.	Hz	Hz	⊞	€ / u
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	1	2.861,55
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	1	2.861,55

**Infrared bulb**  
Bombilla de infrarrojos  
Ampoule infrarouge

**2 Infrared bulb included**  
Incluye 2 bombillas de infrarrojos  
Inclus 2 ampoules infrarouges

P15033

## Warming equipment 12.4

Mantenedores de temperatura  
Maintenance de température

### P15073 Heating plate

P15074 Placa caliente  
Plaque chauffante



(gastronorm 1/1)



**Temperature control**  
Control de temperatura  
Contrôle de la température

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Fabricada en inox 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	⊞	€ / u
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	1	354,85
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	1	309,25

### P15096 Chocolate fountain

P15097 Fuente Fondue chocolate  
Fontaine à chocolat



H cm

P15 096

P15 097

**St/Steel body and parts.**  
Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

REF	Levels Niveles Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	⊞	€ / u
P15096	700 3	230	50	21	38,0	250	1	110,15
P15097	1200 4	230	50	23	45,0	250	1	138,55

### 46110 Universal electric chafing heater

Elemento eléctrico universal para chafing dish  
Résistance électrique pour chauffers



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	⊞	⊞	€ / u
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	1	434,95
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	1	434,95

### 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	⊞	€ / u
P950000	240	50/60	1	220,00

### P151010 Chocolate warmer

Baño maría chocolate  
Chauffe-chocolat



Max temp. 40 °C



**IDEA!** Special chocolate  
Especial chocolate  
Spécial chocolat

REF	Units Unidades Unités	Lts	V	W	Hz	⊞	€ / u
P151010	1	3,50	230	250	50/60	1	612,85

## 12.4 Hot banquet trolleys

Armarios calientes  
Armoires chaudes

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquets et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

### EVEN CIRCULATION OF HOT AIR

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.



1

#### ROCKWOOL INSULATION AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

- **LONG LASTING** Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.
- **ENERGY SAVING** Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.
- **HYGIENE** With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ **DURADERO** Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ **AHORRO ENERGÉTICO** Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ **HIGIÉNICO** Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+ **DURABLE** Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+ **HYGIÉNIQUE** Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2

#### CAPACITY / CAPACIDAD / CAPACITÉ

Monoblock guides (without welds) for *St/Steel* trays and *Gastronorm* containers 2/1 and 1/1.

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas *Gastronorm* 2/1 y 1/1.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs *Gastronorm* 2/1 et 1/1.

**EASY HANDLING / FÁCIL MANEJO / MANIPULATION AISÉE**  
Back side handles / Rotating wheels 360° / Front wheels with brakes.  
Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360° / Dos con frenos  
Poignées postérieures / Roues pivotantes 360° / Roues avant avec freins

3

#### HEAT BLOCK / BLOQUE CALÓRICO / BLOC CHAUFFANT

Extractable without the need of tools.  
Working temperature up to 80°C.  
Provided with humidification container.

Extraíble sin necesidad de herramientas.  
Temperatura de trabajo hasta 80°C.  
Recipiente humidificador integrado.

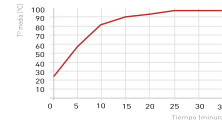
Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80°C. Bac humidification intégré.

## Hot banquet trolleys 12.4

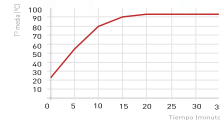
Armarios calientes  
Armoires chaudes

NEW!

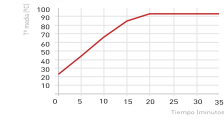
P81001



P81011 / P81012

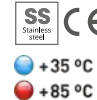


P81021 / P81022



REF	Rails Dim. Medidas Guías Dim. Glissières	Capacity Capacidad Capacité	Max GN height Altura máx. GN Hauteur max. GN	W	V	Hz	⊞	€ / u
P81001	GN 2/1	11 GN 2/1 - 22 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1	4.214,70
P81011	GN 2/1	22 GN 2/1 - 44 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1	5.462,50
P81012	GN 2/1	17 GN 2/1 - 34 GN 1/1	65mm	3000	230	50/60	1	5.462,50
P81021	GN 2/1	44 GN 2/1 - 88 GN 1/1	55mm	4000	230	50/60	1	7.840,50
P81022	GN 2/1	34 GN 2/1 - 68 GN 1/1	65mm	4000	230	50/60	1	7.840,50

### P15027 / P15028 Hot cupboards Calentador de platos Chauffe - assiettes



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	⊞	€ / u
P15027	60	230	750	50/60	1	921,70
P15028	120	230	1.250	50/60	1	1.643,50

Hot cupboards. *St/Steel*, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.

# 12.5 **STOELTING**<sup>®</sup>

A VOLLRATH BRAND

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



## Soft ice-cream & frozen yogurt








*Helado soft y yogur helado*  
 Glace à l'italienne



Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.

*Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.*

Stoelting offre la possibilità di commercializzare 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
<b>CONES CAPACITY</b> 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, such as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities. Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad. Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda. Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas. Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

# 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 continuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series  
Serie  
Série

**112**



**122**



**O212**



**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

VOLLRATH

370

pujadas

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

VOLLRATH

371

pujadas

EQUIPMENT  
AMQUIBARRA  
EQUIPMENT

EQUIPMENT  
AMQUIBARRA  
EQUIPMENT

# 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.**

# Accessories

Accesorios  
Accessoires



**Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a minimum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.**

*Stoelting también ofrece accesorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezclables para conseguir las mejores mezclas.*

**Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.**

Series Serie Série	VB1	VB9	VB25
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol
<b>CAPACITY L/H</b>	9-10	9-10	20
<b>Work Cycle (min)</b> Ciclo trabajo (min) Cycle de travail (min)	14-18	14-18	12-15

Series Serie Série	Mixing blender	CW5	CW2
<b>Power supply</b> Control Alimentación	Foot Switch	-	-
<b>Model 521030</b>	-	-	-
<b>Model 521035</b>	Mounted Speed Control	-	-
<b>Revolution per minut</b> RPM Type	0-3000	-	-
<b>Capacity</b> Capacidad Capacité (L)	-	5	2

EQUIPMENT  
MAGAZINARIA  
EQUIPMENT

EQUIPMENT  
MAGAZINARIA  
EQUIPMENT

# Cold & frozen Beverage dispensers

Bebidas frías y granizadoras  
Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

## VCBF

Series Serie Série	118-37	128	168
			
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	3
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
<b>Capacity per bowl</b> Capacidad por bol Capacité par bol (L)	10	10	10
<b>BTU/Hr</b>	1100	2550	3630

## VCBA

Series Serie Série	118-37	128	168
			
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	3
<b>Type</b> Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
<b>Capacity per bowl</b> Capacidad por bol Capacité par bol (L)	6	6	6
<b>BTU/Hr</b>	830	1900	2550

\*Check with your salesteam for larger capacity machines.

\*Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad

\*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité