

HIG

Horeca Industry Group



11 Shelving

Estanterías
Rayonnages



P.267

12 Equipment

Maquinaria
Equipement



P.288

13 Melamine

Melamina y
presentación
Melamine et
présentation



P.330

HIG

Horeca Industry Group

=

pujadas
A YOLLRATH COMPANY

Partner

11 Shelving

Estanterías
Rayonnages



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

12 Equipment

Maquinaria
Équipement



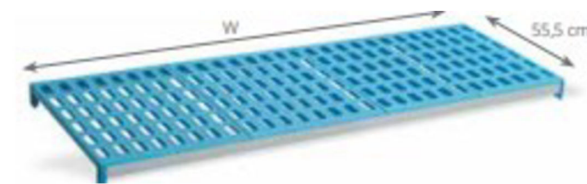
- 12.1 COOKING** 288
COCCIÓN
COUSSION
- 12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS** 296
TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO
TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT
- 12.3 FOOD PROCESSORS** 302
PROCESADORES DE ALIMENTOS
ROBOTS MULTIFONCTION
- 12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT** 304
MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA
APPAREILS DE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

13 Melamine

Melamina y presentación
Melamine et présentation



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



11 Shelving

Estanterías
Rayonnages



11.1 COMPLETE AND ANGULAR SHELVING 267

ESTANTERÍAS COMPLETAS Y ANGULARES
RAYONNAGES COMPLETS ET ANGULAIRES

11.2 SHELVING WITH WHEELS 274

ESTANTERÍAS CON RUEDAS
RAYONNAGES AVEC ROUES

11.3 BENCH 274

BANCADAS
BANCS

11.4 PARTS 275

COMPONENTES
COMPOSANTS

11.5 BREAKDOWN OF SHELVING SETS 278

DESGLOSE CONJUNTOS DE ESTANTERÍAS
DÉCOMPOSITION KITS RAYONNAGES

Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables



-30 °C
+75 °C

Easy and quick assembly
Facilidad y rapidez de montaje
Montage facile et rapide



ANTICORROSIVE - Manufactured with special anodised aluminium

ANTICORROSIÓN - Fabricadas con estructura de aluminio anodizado

ANTI-CORROSION - Fabriquées avec une structure fabriquée en aluminium anodisé

Robustness and resistance

Robustez y resistencia
Robustesse et résistance

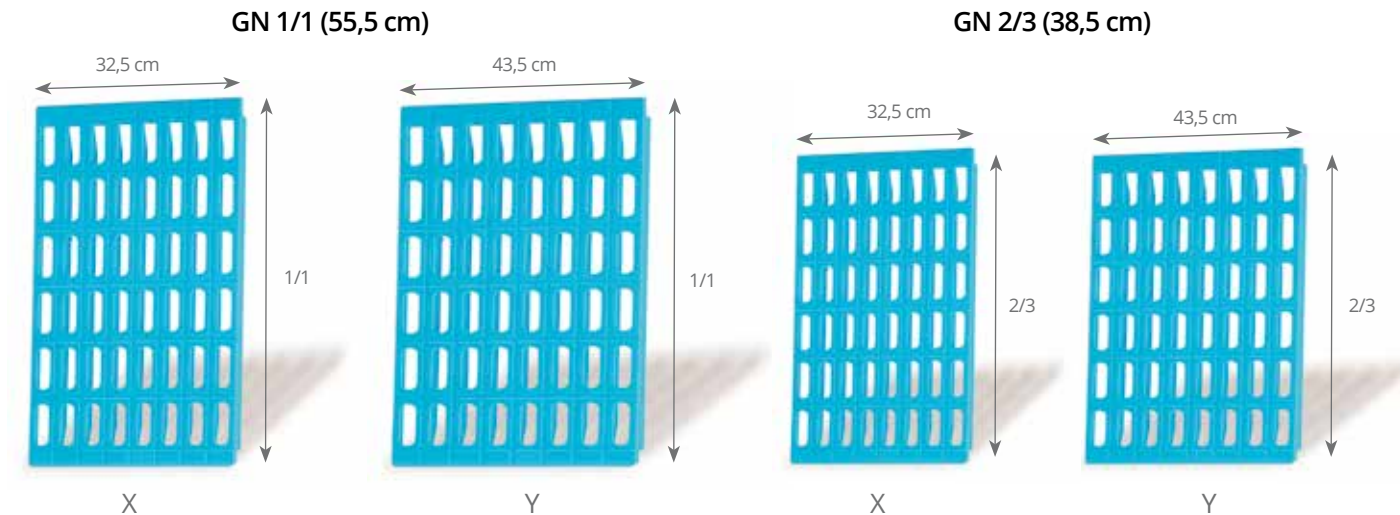


Compatibility
Compatible
Compatibilité
GN 1/1 & 2/3



Rack shelves

Parrillas
Clayettes



Dishwasher safe
Apto para lavavajillas
Apte pour lave-vaisselle

Combining rack shelves among the same group (X/Y) allows to personalize the lengths of each shelf. (Refer to next page for proposed combinations)

Combinando parrillas de la misma profundidad (X/Y) permite personalizar las longitudes de las estanterías a cada una de las necesidades. (Ver en página siguiente combinaciones propuestas)

En combinant des clayettes de la même profondeur (X/Y) permet de personnaliser les longueurs des rayonnages à tout besoin. (Voir page suivante pour des combinaisons proposées)

Support for crossbars
Pieza soporte travesaños
Support pour longerons

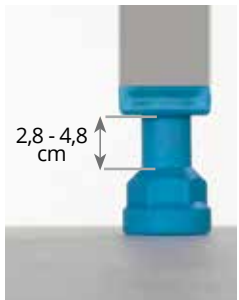


Special fixing system support for crossbars which offers the highest security, reliability and robustness.

Sistema especial de fijación de soporte para travesaños que ofrece la máxima seguridad, fiabilidad y robustez.

Système spécial de fixation des supports pour longerons qui offre la sécurité, fiabilité et robustesse maximale.

Adjustable feet
Pies regulables
Pieds réglables



Levelling feet with hidden thread, for gradient floors. It is also possible to adapt Ø 12,5 cm wheels.

Pies regulables con rosca oculta para suelos con desniveles. Con la posibilidad de adaptar ruedas de Ø 12,5 cm.

Pieds réglables avec filetage caché pour sols irréguliers. Il est aussi possible d'y adapter des roues de Ø 12,5 cm.



Modular shelving

Estanterías modulares
Rayonnages modulables

Standard heights of levels

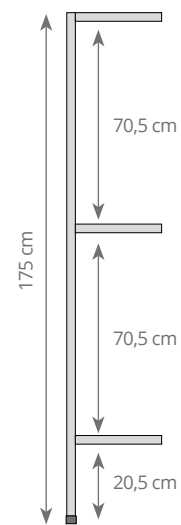
Alturas estándar de los niveles
Hauteur standard des niveaux

Higher than 200 cm please ask

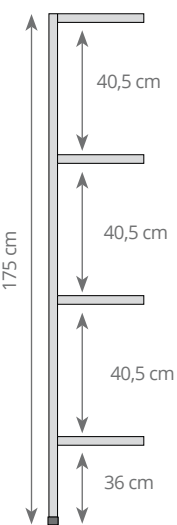
Más de 200 cm altura consultar

Hauteur supérieure à 200 cm veuillez nous consulter

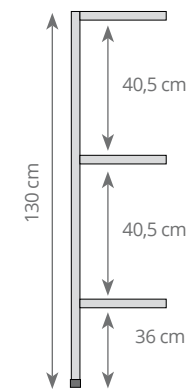
Height 175 cm / 3 levels
Altura 175 cm / 3 niveles
Hauteur 175 cm / 3 niveaux



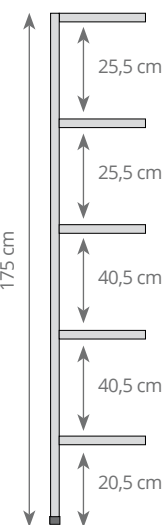
Height 175 cm / 4 levels
Altura 175 cm / 4 niveles
Hauteur 175 cm / 4 niveaux



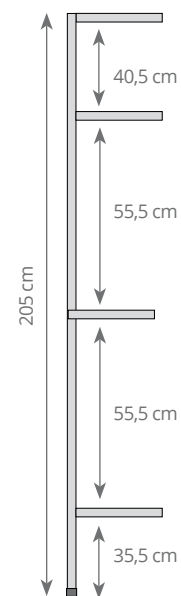
Height 130 cm / 3 levels
Altura 130 cm / 3 niveles
Hauteur 130 cm / 3 niveaux



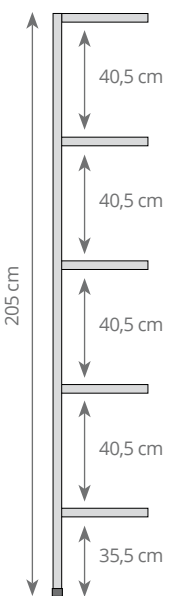
Height 175 cm / 5 levels
Altura 175 cm / 5 niveles
Hauteur 175 cm / 5 niveaux



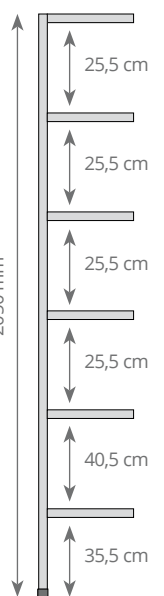
Height 205 cm / 4 levels
Altura 205 cm / 4 niveles
Hauteur 205 cm / 4 niveaux



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

W (cm)	Combinaciones
65,5	X Y
71,5	X Y
77	X Y
83	X Y
87,5	Y X
93,5	X X X
98,5	X X X
101,8	X X X
109,5	Y X X
115,5	Y X X
120,5	Y Y X
126,5	Y Y X
131,5	Y Y Y
137,5	Y Y Y
142	Y X X X
148	Y X X X
153	Y Y X X
159	Y Y X X
164,5	X X X X
170,5	X X X X

Complete and angular shelving

Estanterías completas y angulares
Rayonnages complets et angulaires



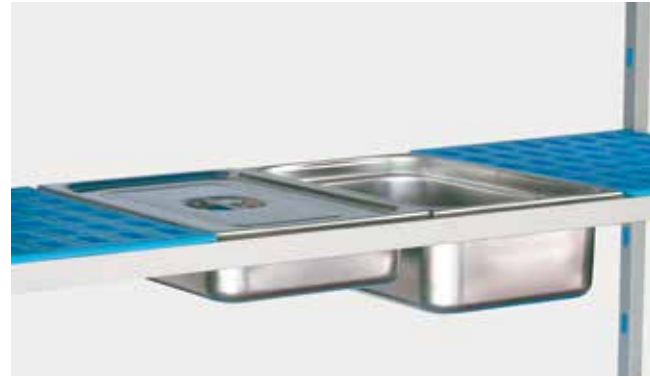
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

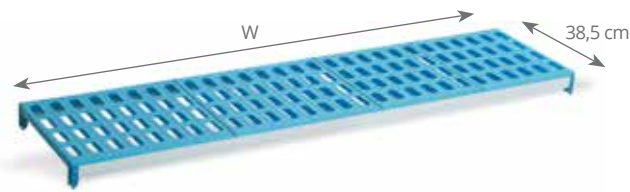
3 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

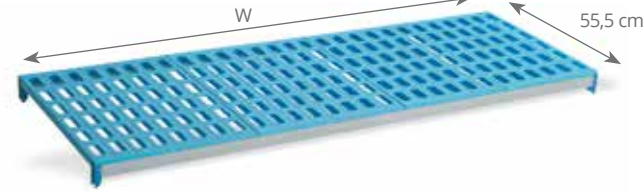
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons



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
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

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

3 Levels
Niveles
Niveaux

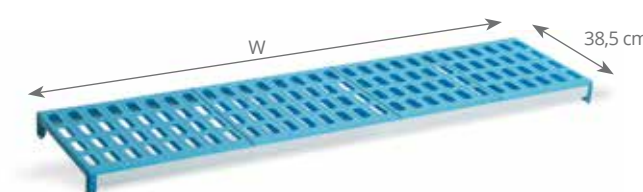
Shelving for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons

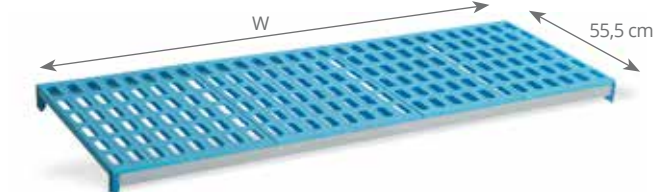


Included / Incluido / Compris :
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles

Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€/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	640,75
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

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p. 278 - 281)

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p. 278 - 281)

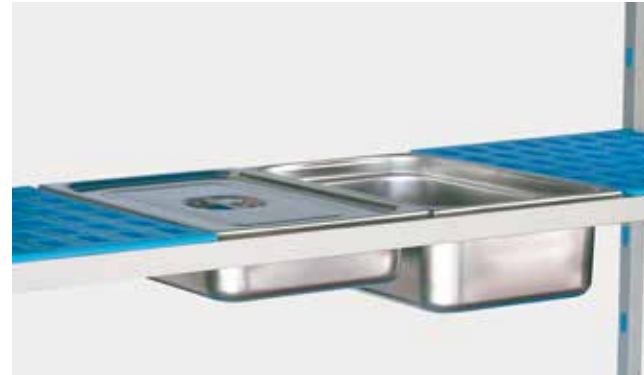
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

4 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

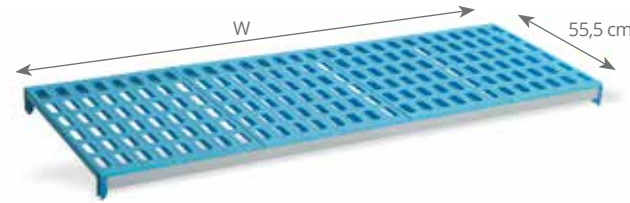
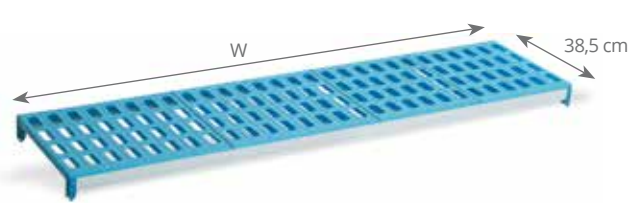
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u	REF	W cm	€ / u
P7047	71,5	346,95	P7071	338,0	979,10
P7048	83,0	366,25	P7072	351,3	1.115,05
P7049	93,5	381,65	P7073	362,1	1.136,65
P7050	104,5	398,95	P7074	372,9	1.158,50
P7051	115,5	421,25	P7075	384,1	1.182,90
P7052	126,3	442,95	P7076	395,3	1.207,20
P7053	137,5	467,40	P7077	406,5	1.231,95
P7054	148,0	487,65	P7078	417,0	1.251,95
P7055	159,0	509,80	P7079	427,5	1.272,05
P7056	170,5	532,15	P7080	438,0	1.292,30
P7057	184,0	592,85	P7081	449,0	1.314,45
P7058	195,0	695,30	P7082	460,0	1.336,85
P7059	206,0	712,70	P7083	471,0	1.359,25
P7060	217,0	734,95	P7084	482,5	1.381,55
P7061	228,0	771,30	P7085	494,0	1.403,75
P7062	238,8	779,00	P7086	505,5	1.426,10
P7063	249,6	800,70	P7087	518,6	1.564,90
P7064	260,8	825,10	P7088	529,8	1.589,65
P7065	272,0	849,60	P7089	541,0	1.614,10
P7066	282,5	869,70	P7090	551,5	1.634,10
P7067	293,0	889,95	P7091	562,0	1.654,30
P7068	304,0	912,25	P7092	572,5	1.674,50
P7069	315,0	934,55	P7093	583,0	1.694,50
P7070	326,5	956,70			

REF	W cm	€ / u	REF	W cm	€ / u
P7188	71,5	383,55	P7212	338,0	1.101,40
P7189	83,0	401,70	P7213	351,3	1.268,05
P7190	93,5	421,90	P7214	362,1	1.296,55
P7191	104,5	445,45	P7215	372,9	1.325,10
P7192	115,5	475,25	P7216	384,1	1.342,30
P7193	126,3	503,75	P7217	395,3	1.359,70
P7194	137,5	520,95	P7218	406,5	1.377,05
P7195	148,0	548,30	P7219	417,0	1.404,35
P7196	159,0	568,40	P7220	427,5	1.431,70
P7197	170,5	597,10	P7221	438,0	1.458,90
P7198	184,0	750,80	P7222	449,0	1.479,00
P7199	195,0	774,20	P7223	460,0	1.499,10
P7200	206,0	797,90	P7224	471,0	1.519,30
P7201	217,0	827,60	P7225	482,5	1.548,20
P7202	228,0	857,55	P7226	494,0	1.576,85
P7203	238,8	885,90	P7227	505,5	1.605,60
P7204	249,6	914,35	P7228	518,6	1.770,50
P7205	260,8	931,65	P7229	529,8	1.787,70
P7206	272,0	949,15	P7230	541,0	1.805,25
P7207	282,5	976,35	P7231	551,5	1.832,45
P7208	293,0	1.003,55	P7232	562,0	1.859,45
P7209	304,0	1.023,60	P7233	572,5	1.886,95
P7210	315,0	1.043,80	P7234	583,0	1.914,20
P7211	326,5	1.072,45			

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p. 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

4 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

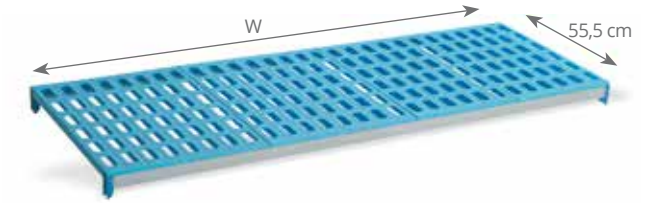
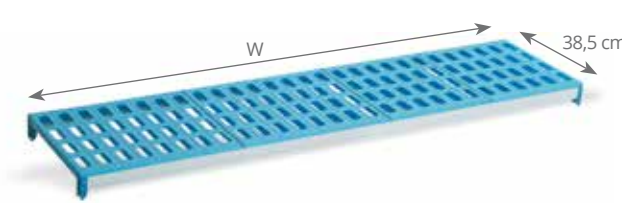
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons



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	REF	W cm	€ / u
P7329	68,5	294,25	P7353	335,0	899,40
P7330	80,0	313,50	P7354	348,3	1.031,50
P7331	90,5	329,00	P7355	359,1	1.052,45
P7332	101,5	346,30	P7356	369,9	1.073,70
P7333	112,5	368,70	P7357	381,1	1.097,30
P7334	123,3	390,25	P7358	392,3	1.121,15
P7335	134,5	414,80	P7359	403,5	1.144,70
P7336	145,0	434,90	P7360	414,0	1.164,30
P7337	156,0	457,20	P7361	424,5	1.219,55
P7338	167,5	479,55	P7362	435,0	1.239,50
P7339	181,0	625,40	P7363	446,0	1.261,85
P7340	192,0	642,65	P7364	457,0	1.284,10
P7341	203,0	660,15	P7365	468,0	1.306,55
P7342	214,0	682,35	P7366	479,5	1.328,85
P7343	225,0	704,70	P7367	491,0	1.351,00
P7344	235,8	726,50	P7368	502,5	1.373,35
P7345	246,6	747,95	P7369	515,6	1.512,35
P7346	257,8	772,55	P7370	526,8	1.536,95
P7347	269,0	797,05	P7371	538,0	1.561,20
P7348	279,5	817,05	P7372	548,5	1.581,45
P7349	290,0	837,20	P7373	559,0	1.601,60
P7350	301,0	859,45	P7374	569,5	1.621,75
P7351	312,0	881,90	P7375	580,0	1.641,90
P7352	323,5	892,05			

REF	W cm	€ / u	REF	W cm	€ / u
P7470	68,5	323,15	P7494	335,0	1.041,10
P7471	80,0	341,30	P7495	348,3	1.207,65
P7472	90,5	361,65	P7496	359,1	1.236,15
P7473	101,5	385,10	P7497	369,9	1.264,60
P7474	112,5	414,80	P7498	381,1	1.282,05
P7475	123,3	443,35	P7499	392,3	1.299,20
P7476	134,5	460,60	P7500	403,5	1.316,70
P7477	145,0	487,95	P7501	414,0	1.344,05
P7478	156,0	507,95	P7502	424,5	1.371,15
P7479	167,5	536,80	P7503	435,0	1.398,50
P7480	181,0	690,00	P7504	446,0	1.418,65
P7481	192,0	713,95	P7505	457,0	1.438,70
P7482	203,0	737,45	P7506	468,0	1.458,90
P7483	214,0	767,25	P7507	479,5	1.487,65
P7484	225,0	797,05	P7508	491,0	1.516,65
P7485	235,8	825,65	P7509	502,5	1.545,15
P7486	246,6	854,00	P7510	515,6	1.710,10
P7487	257,8	871,25	P7511	526,8	1.727,45
P7488	269,0	888,70	P7512	538,0	1.744,55
P7489	279,5	915,95	P7513	548,5	1.772,05
P7490	290,0	941,85	P7514	559,0	1.799,35
P7491	301,0	963,25	P7515	569,5	1.826,50
P7492	312,0	983,40	P7516	580,0	1.853,80
P7493	323,5	1.012,25			

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p. 278 - 281)

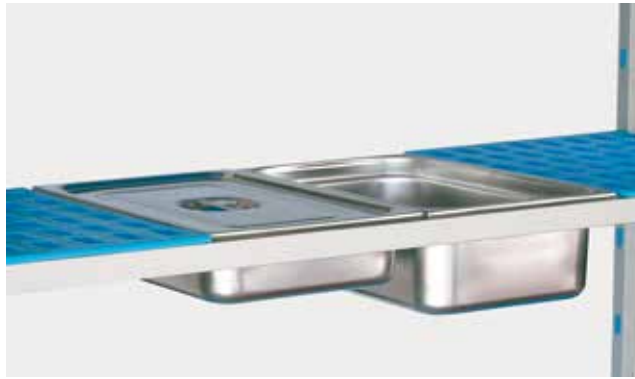
11.1 Full shelf

Estantería completa
Rayonnage complet

5 Levels
Niveles
Niveaux

Complete kits
Kits completos
Kits complets

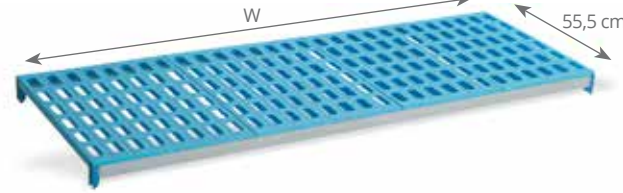
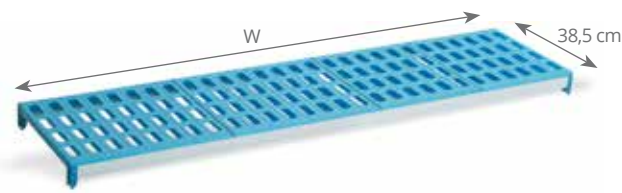
Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons



Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1



REF	W cm	€ / u	REF	W cm	€ / u
P7094	71,5	397,95	P7118	338,0	1.173,15
P7095	83,0	423,95	P7119	351,3	1.326,35
P7096	93,5	443,35	P7120	362,1	1.353,45
P7097	104,5	464,95	P7121	372,9	1.380,40
P7098	115,5	492,90	P7122	384,1	1.411,15
P7099	126,3	519,95	P7123	395,3	1.441,70
P7100	137,5	550,45	P7124	406,5	1.472,30
P7101	148,0	575,60	P7125	417,0	1.497,50
P7102	159,0	603,60	P7126	427,5	1.522,65
P7103	170,5	631,45	P7127	438,0	1.547,90
P7104	184,0	796,85	P7128	449,0	1.575,75
P7105	195,0	818,60	P7129	460,0	1.603,65
P7106	206,0	840,20	P7130	471,0	1.631,35
P7107	217,0	868,25	P7131	482,5	1.659,30
P7108	228,0	895,95	P7132	494,0	1.687,20
P7109	238,8	923,15	P7133	505,5	1.715,05
P7110	249,6	950,25	P7134	518,6	1.872,10
P7111	260,8	980,85	P7135	529,8	1.902,55
P7112	272,0	1.011,40	P7136	541,0	1.933,30
P7113	282,5	1.036,50	P7137	551,5	1.958,20
P7114	293,0	1.061,65	P7138	562,0	1.983,45
P7115	304,0	1.089,65	P7139	572,5	2.008,70
P7116	315,0	1.117,60	P7140	583,0	2.033,75
P7117	326,5	1.145,35			

IDEA! * For others heights, see the table (p. 278 - 281)
* Para otras alturas, consultar el desglose (p. 278 - 281)
* Pour autres hauteurs, consulter le tableau de décomposition (p. 278 - 281)

Shelving for angle 11.1

Estantería angular
Rayonnage angulaire

5 Levels
Niveles
Niveaux

Shelvings for angle
Estanterías angulares
Rayonnages angulaires

Diferent combinations
Distintas combinaciones
Differentes combinaisons

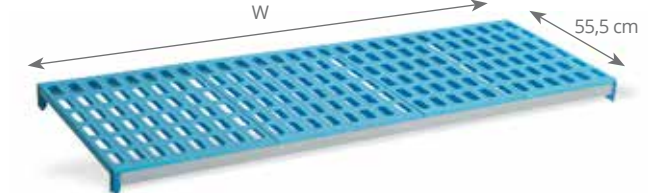
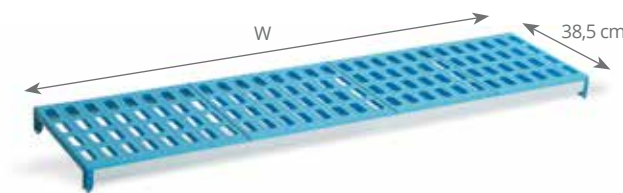


Compatible with 2/3 containers
Compatible con cubetas 2/3
Compatible avec bacs 2/3



Compatible with 1/1 containers
Compatible con cubetas 1/1
Compatible avec bacs 1/1

Included / Includo / Compris :
Hooks to form angles
Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



REF	W cm	€ / u	REF	W cm	€ / u
P7376	68,5	342,85	P7400	335,0	1.116,10
P7377	80,0	366,85	P7401	348,3	1.269,20
P7378	90,5	386,35	P7402	359,1	1.296,25
P7379	101,5	407,85	P7403	369,9	1.323,35
P7380	112,5	435,70	P7404	381,1	1.354,10
P7381	123,3	462,90	P7405	392,3	1.384,55
P7382	134,5	493,45	P7406	403,5	1.415,10
P7383	145,0	518,65	P7407	414,0	1.440,15
P7384	156,0	546,50	P7408	424,5	1.465,50
P7385	167,5	574,35	P7409	435,0	1.490,80
P7386	181,0	739,95	P7410	446,0	1.518,60
P7387	192,0	761,60	P7411	457,0	1.546,50
P7388	203,0	783,15	P7412	468,0	1.574,30
P7389	214,0	811,25	P7413	479,5	1.602,25
P7390	225,0	838,90	P7414	491,0	1.630,20
P7391	235,8	866,05	P7415	502,5	1.658,00
P7392	246,6	893,30	P7416	515,6	1.814,90
P7393	257,8	923,80	P7417	526,8	1.845,50
P7394	269,0	954,30	P7418	538,0	1.876,00
P7395	279,5	979,50	P7419	548,5	1.901,20
P7396	290,0	1.004,70	P7420	559,0	1.926,25
P7397	301,0	1.032,55	P7421	569,5	1.951,60
P7398	312,0	1.060,35	P7422	580,0	1.976,75
P7399	323,5	1.088,25			


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 castors

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

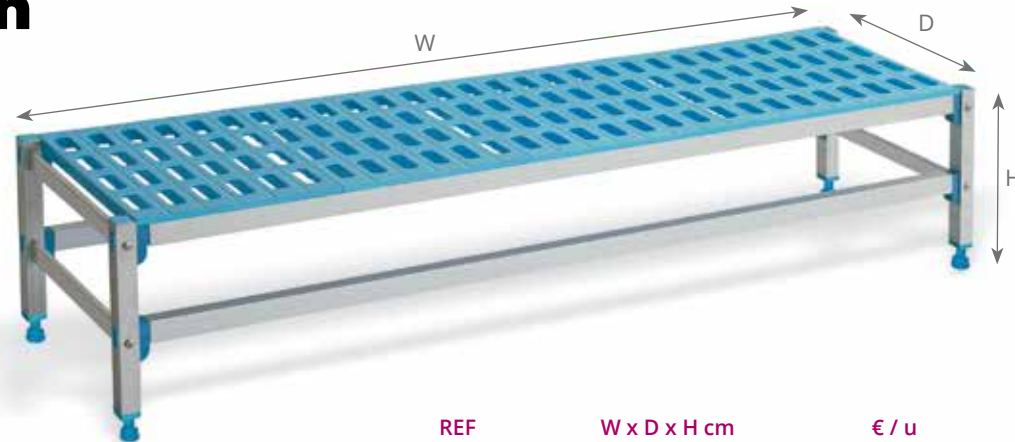
Peso máximo por nivel 150 kg
Peso máximo por estantería 400 kg
Poids maximum par niveau 150 kg
Poids maximum par rayonnage 400 kg



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	645,90	1
P7004R	114,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	611,00	1
P7146R	126,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	667,45	1
P7005R	126,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	627,45	1
P7147R	137,5 x 55,5 x 188	GN 1/1	3	680,45	1
P7006R	137,5 x 38,5 x 188	GN 2/3	3	693,05	1

11.3 Bench


Bancadas
Bancs



Designed to be used in places where it is forbidden to put boxes directly on the floor. Maximum load charge 175 Kg per bench, distributed weight throughout the bench. Leveling feet for gradient floors.

Diseñadas para su uso en lugares donde se prohíbe depositar cajas directamente en el suelo. Capacidad de carga de hasta 175 Kg por bancada, repartidos a lo largo de la bancada. Pie regulable para suelos desnivelados.

Conçus pour être utilisés quand il est interdit de poser les boîtes directement par terre. Charge maximale 175 Kg, distribués tout au long du banc. Pieds réglables pour sols irréguliers.

REF	W x D x H cm	€/u	
P7603	71,5 x 55,5 x 28	147,95	1
P7604	83,0 x 55,5 x 28	166,85	1
P7605	93,5 x 55,5 x 28	174,50	1
P7606	104,5 x 55,5 x 28	180,50	1
P7607	115,5 x 55,5 x 28	184,90	1
P7608	126,5 x 55,5 x 28	192,90	1
P7609	137,5 x 55,5 x 28	201,50	1
P7610	148,0 x 55,5 x 28	206,75	1
P7611	71,5 x 38,5 x 28	145,25	1
P7612	83,0 x 38,5 x 28	151,10	1
P7613	93,5 x 38,5 x 28	157,85	1
P7614	104,5 x 38,5 x 28	170,90	1
P7615	115,5 x 38,5 x 28	173,65	1
P7616	126,5 x 38,5 x 28	186,80	1
P7617	137,5 x 38,5 x 28	189,80	1
P7618	148,0 x 38,5 x 28	202,15	1

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelf support fixing

Soporte fijación estantería
Support fixation rayonnage



Two pieces kit
Conjunto de 2 soportes
Kit deux pièces


REF	€/u	
P76430	26,05	1



Crossbars

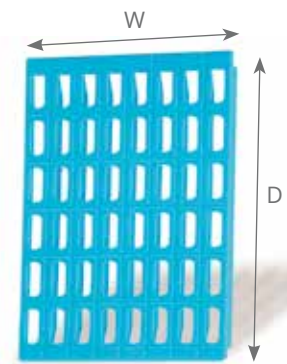
Travesaños
Longerons




REF	W cm	€/u	
P7632	65,5	13,45	1
P7633	77,0	14,90	1
P7634	87,5	16,45	1
P7635	98,5	17,40	1
P7636	109,5	18,35	1
P7637	120,5	21,05	1
P7638	131,5	22,15	1
P7639	142,0	22,95	1
P7640	153,0	23,50	1
P7641	164,5	26,00	1

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	13,25	1
P7629	X	55,5 x 32,5	1/1	11,35	1
P7630	Y	38,5 x 43,5	2/3	10,65	1
P7631	X	38,5 x 32,5	2/3	9,70	1

Hooks to form angles

Ganchos para formar ángulos
Crochets pour faire les angles



REF	€/u	
P7642	5,50	1

Support for crossbars

Pieza soporte para travesaños
Support pour longerons



REF	€/u	
P7643	3,05	1

11.4 Parts

Componentes
Composants

Lateral supports Soportes laterales Suports latéraux



2 Available depths:
55,5 cm, 1/1 gastronorm
38,5 cm, 2/3 gastronorm

2 Fondos disponibles :
55,5 cm, gastronorm 1/1
38,5 cm, gastronorm 2/3

2 profondeurs disponibles:
55,5 cm, 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.

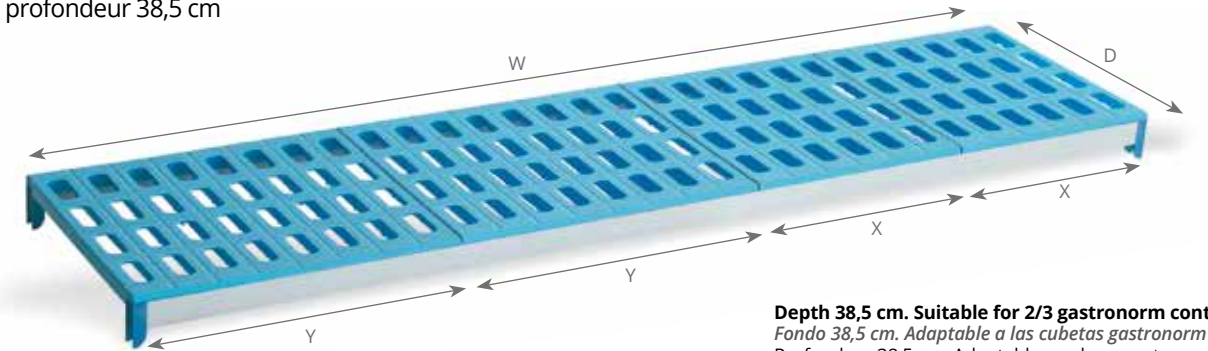
REF	MOD	D x H cm	Niveles Levels Niveaux	€/ u	📦
P7585	S1	55,5 x 175	3	89,85	1
P7586	S2	55,5 x 175	4	92,95	1
P7587	S3	55,5 x 175	5	96,15	1
P7646	S0	55,5 x 200	4	102,85	1
P7588	S4	55,5 x 200	5	117,75	1
P7589	S5	55,5 x 200	6	120,90	1
P7590	S6	55,5 x 130	3	73,70	1
P7591	S7	38,5 x 175	3	81,40	1
P7592	S8	38,5 x 175	4	85,30	1
P7593	S9	38,5 x 175	5	89,60	1
P7647	S13	38,5 x 200	4	100,85	1
P7594	S10	38,5 x 200	5	114,60	1
P7595	S11	38,5 x 200	6	118,40	1
P7596	S12	38,5 x 130	3	69,85	1

REF	D x H cm	Niveles Levels Niveaux	€/ u	📦
P7597	55,5 x 188	3	214,55	1
P7598	55,5 x 188	4	235,70	1
P7599	55,5 x 188	5	242,25	1

Parts 11.4

Componentes
Composants

Shelves depth 38,5 cm Estantes fondo 38,5 cm Niveaux profondeur 38,5 cm



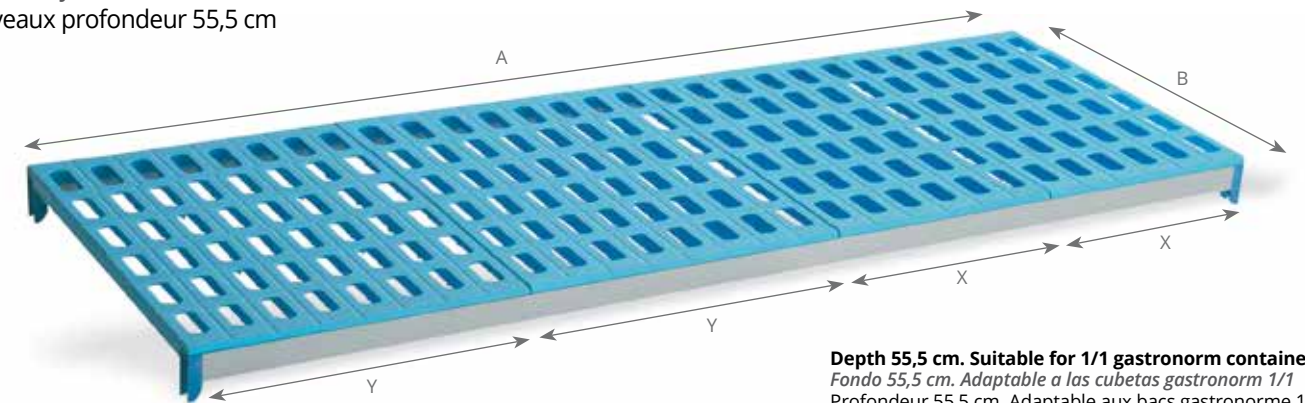
Depth 38,5 cm. Suitable for 2/3 gastronorm containers
Fondo 38,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 2/3
Profondeur 38,5 cm. Adaptable aux bacs gastronorm 2/3

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	Combinación Combinaison	W x D cm	€/ u	📦
P7575	T61	X + X	65,5 x 38,5	44,30	1
P7576	T71	X + Y	77,0 x 38,5	49,05	1
P7577	T81	Y + Y	87,5 x 38,5	52,90	1
P7578	T91	X + X + X	98,5 x 38,5	57,35	1
P7579	T101	Y + X + X	109,5 x 38,5	62,70	1
P7580	T111	Y + Y + X	120,5 x 38,5	68,10	1
P7581	T131	Y + Y + Y	131,5 x 38,5	74,25	1
P7582	T141	Y + X + X + X	142,0 x 38,5	79,40	1
P7583	T151	Y + Y + X + X	153,0 x 38,5	85,00	1
P7584	T161	Y + Y + Y + X	164,5 x 38,5	90,50	1

Shelves depth 55,5 cm Estantes fondo 55,5 cm Niveaux profondeur 55,5 cm



Depth 55,5 cm. Suitable for 1/1 gastronorm containers
Fondo 55,5 cm. Adaptable a las cubetas gastronorm 1/1
Profondeur 55,5 cm. Adaptable aux bacs 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	Combinación Combinaison	W x D cm	€/ u	📦
P7565	T6	X + X	65,5 x 55,5	49,45	1
P7566	T7	X + Y	77,0 x 55,5	54,05	1
P7567	T8	Y + Y	87,5 x 55,5	59,00	1
P7568	T9	X + X + X	98,5 x 55,5	65,00	1
P7569	T10	Y + X + X	109,5 x 55,5	72,35	1
P7570	T11	Y + Y + X	120,5 x 55,5	79,50	1
P7571	T13	Y + Y + Y	131,5 x 55,5	83,75	1
P7572	T14	Y + X + X + X	142,0 x 55,5	90,65	1
P7573	T15	Y + Y + X + X	153,0 x 55,5	95,70	1
P7574	T16	Y + Y + Y + X	164,5 x 55,5	102,85	1

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7000	2 S7 + 3 T61	P7047	2 S8 + 4 T61	P7094	2 S9 + 5 T61
P7001	2 S7 + 3 T71	P7048	2 S8 + 4 T71	P7095	2 S9 + 5 T71
P7002	2 S7 + 3 T81	P7049	2 S8 + 4 T81	P7096	2 S9 + 5 T81
P7003	2 S7 + 3 T91	P7050	2 S8 + 4 T91	P7097	2 S9 + 5 T91
P7004	2 S7 + 3 T101	P7051	2 S8 + 4 T101	P7098	2 S9 + 5 T101
P7005	2 S7 + 3 T111	P7052	2 S8 + 4 T111	P7099	2 S9 + 5 T111
P7006	2 S7 + 3 T131	P7053	2 S8 + 4 T131	P7100	2 S9 + 5 T131
P7007	2 S7 + 3 T141	P7054	2 S8 + 4 T141	P7101	2 S9 + 5 T141
P7008	2 S7 + 3 T151	P7055	2 S8 + 4 T151	P7102	2 S9 + 5 T151
P7009	2 S7 + 3 T161	P7056	2 S8 + 4 T161	P7103	2 S9 + 5 T161
P7010	3 S7 + 6 T81	P7057	3 S8 + 8 T81	P7104	3 S9 + 10 T81
P7011	3 S7 + 3 T81 + 3 T91	P7058	3 S8 + 4 T81 + 4 T91	P7105	3 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7012	3 S7 + 6 T91	P7059	3 S8 + 8 T91	P7106	3 S9 + 10 T91
P7013	3 S7 + 3 T91 + 3 T101	P7060	3 S8 + 4 T91 + 4 T101	P7107	3 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7014	3 S7 + 6 T101	P7061	3 S8 + 8 T101	P7108	3 S9 + 10 T101
P7015	3 S7 + 3 T101 + 3 T111	P7062	3 S8 + 4 T101 + 4 T111	P7109	3 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7016	3 S7 + 6 T111	P7063	3 S8 + 8 T111	P7110	3 S9 + 10 T111
P7017	3 S7 + 3 T111 + 3 T131	P7064	3 S8 + 4 T111 + 4 T131	P7111	3 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7018	3 S7 + 6 T131	P7065	3 S8 + 8 T131	P7112	3 S9 + 10 T131
P7019	3 S7 + 3 T131 + 3 T141	P7066	3 S8 + 4 T131 + 4 T141	P7113	3 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7020	3 S7 + 6 T141	P7067	3 S8 + 8 T141	P7114	3 S9 + 10 T141
P7021	3 S7 + 3 T141 + 3 T151	P7068	3 S8 + 4 T141 + 4 T151	P7115	3 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7022	3 S7 + 6 T151	P7069	3 S8 + 8 T151	P7116	3 S9 + 10 T151
P7023	3 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7070	3 S8 + 4 T151 + 4 T161	P7117	3 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7024	3 S7 + 6 T161	P7071	3 S8 + 8 T161	P7118	3 S9 + 10 T161
P7025	4 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7072	4 S8 + 8 T101 + 4 T111	P7119	4 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7026	4 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7073	4 S8 + 4 T101 + 8 T111	P7120	4 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7027	4 S7 + 9 T111	P7074	4 S8 + 12 T111	P7121	4 S9 + 15 T111
P7028	4 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7075	4 S8 + 8 T111 + 4 T131	P7122	4 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7029	4 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7076	4 S8 + 4 T111 + 8 T131	P7123	4 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7030	4 S7 + 9 T131	P7077	4 S8 + 12 T131	P7124	4 S9 + 15 T131
P7031	4 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7078	4 S8 + 8 T131 + 4 T141	P7125	4 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7032	4 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7079	4 S8 + 4 T131 + 8 T141	P7126	4 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7033	4 S7 + 9 T141	P7080	4 S8 + 12 T141	P7127	4 S9 + 15 T141
P7034	4 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7081	4 S8 + 8 T141 + 4 T151	P7128	4 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7035	4 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7082	4 S8 + 4 T141 + 8 T151	P7129	4 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7036	4 S7 + 9 T151	P7083	4 S8 + 12 T151	P7130	4 S9 + 15 T151
P7037	4 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7084	4 S8 + 8 T151 + 4 T161	P7131	4 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7038	4 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7085	4 S8 + 4 T151 + 8 T161	P7132	4 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7039	4 S7 + 9 T161	P7086	4 S8 + 12 T161	P7133	4 S9 + 15 T161
P7040	5 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7087	5 S8 + 8 T111 + 8 T131	P7134	5 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7041	5 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7088	5 S8 + 4 T111 + 12 T131	P7135	5 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7042	5 S7 + 12 T131	P7089	5 S8 + 16 T131	P7136	5 S9 + 20 T131
P7043	5 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7090	5 S8 + 4 T141 + 12 T131	P7137	5 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7044	5 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7091	5 S8 + 8 T131 + 8 T141	P7138	5 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7045	5 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7092	5 S8 + 4 T131 + 12 T141	P7139	5 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7046	5 S7 + 12 T141	P7093	5 S8 + 16 T141	P7140	5 S9 + 20 T141

Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7141	2 S1 + 3 T6	P7188	2 S2 + 4 T6	P7235	2 S3 + 5 T6
P7142	2 S1 + 3 T7	P7189	2 S2 + 4 T7	P7236	2 S3 + 5 T7
P7143	2 S1 + 3 T8	P7190	2 S2 + 4 T8	P7237	2 S3 + 5 T8
P7144	2 S1 + 3 T9	P7191	2 S2 + 4 T9	P7238	2 S3 + 5 T9
P7145	2 S1 + 3 T10	P7192	2 S2 + 4 T10	P7239	2 S3 + 5 T10
P7146	2 S1 + 3 T11	P7193	2 S2 + 4 T11	P7240	2 S3 + 5 T11
P7147	2 S1 + 3 T13	P7194	2 S2 + 4 T13	P7241	2 S3 + 5 T13
P7148	2 S1 + 3 T14	P7195	2 S2 + 4 T14	P7242	2 S3 + 5 T14
P7149	2 S1 + 3 T15	P7196	2 S2 + 4 T15	P7243	2 S3 + 5 T15
P7150	2 S1 + 3 T16	P7197	2 S2 + 4 T16	P7244	2 S3 + 5 T16
P7151	3 S1 + 6 T8	P7198	3 S2 + 8 T8	P7245	3 S3 + 10 T8
P7152	3 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7199	3 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7246	3 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7153	3 S1 + 6 T9	P7200	3 S2 + 8 T9	P7247	3 S3 + 10 T9
P7154	3 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7201	3 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7248	3 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7155	3 S1 + 6 T10	P7202	3 S2 + 8 T10	P7249	3 S3 + 10 T10
P7156	3 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7203	3 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7250	3 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7157	3 S1 + 6 T11	P7204	3 S2 + 8 T11	P7251	3 S3 + 10 T11
P7158	3 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7205	3 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7252	3 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7159	3 S1 + 6 T13	P7206	3 S2 + 8 T13	P7253	3 S3 + 10 T13
P7160	3 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7207	3 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7254	3 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7161	3 S1 + 6 T14	P7208	3 S2 + 8 T14	P7255	3 S3 + 10 T14
P7162	3 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7209	3 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7256	3 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7163	3 S1 + 6 T15	P7210	3 S2 + 8 T15	P7257	3 S3 + 10 T15
P7164	3 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7211	3 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7258	3 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7165	3 S1 + 6 T16	P7212	3 S2 + 8 T16	P7259	3 S3 + 10 T16
P7166	4 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7213	4 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7260	4 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7167	4 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7214	4 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7261	4 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7168	4 S1 + 9 T11	P7215	4 S2 + 12 T11	P7262	4 S3 + 15 T11
P7169	4 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7216	4 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7263	4 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7170	4 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7217	4 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7264	4 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7171	4 S1 + 9 T13	P7218	4 S2 + 12 T13	P7265	4 S3 + 15 T13
P7172	4 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7219	4 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7266	4 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7173	4 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7220	4 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7267	4 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7174	4 S1 + 9 T14	P7221	4 S2 + 12 T14	P7268	4 S3 + 15 T14
P7175	4 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7222	4 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7269	4 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7176	4 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7223	4 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7270	4 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7177	4 S1 + 9 T15	P7224	4 S2 + 12 T15	P7271	4 S3 + 15 T15
P7178	4 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7225	4 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7272	4 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7179	4 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7226	4 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7273	4 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7180	4 S1 + 9 T16	P7227	4 S2 + 12 T16	P7274	4 S3 + 15 T16
P7181	5 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7228	5 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7275	5 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7182	5 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7229	5 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7276	5 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7183	5 S1 + 12 T13	P7230	5 S2 + 16 T13	P7277	5 S3 + 20 T13
P7184	5 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7231	5 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7278	5 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7185	5 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7232	5 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7279	5 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7186	5 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7233	5 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7280	5 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7187	5 S1 + 12 T14	P7234	5 S2 + 16 T14	P7281	5 S3 + 20 T14

11.5 Breakdown of shelving sets

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 38,5 cm. Suitable for 2/3 GASTRONORM

FONDO 38,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 2/3

PROFONDEUR 38,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 2/3

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7282	1 S7 + 3 T61	P7329	1 S8 + 4 T61	P7376	1 S9 + 5 T61
P7283	1 S7 + 3 T71	P7330	1 S8 + 4 T71	P7377	1 S9 + 5 T71
P7284	1 S7 + 3 T81	P7331	1 S8 + 4 T81	P7378	1 S9 + 5 T81
P7285	1 S7 + 3 T91	P7332	1 S8 + 4 T91	P7379	1 S9 + 5 T91
P7286	1 S7 + 3 T101	P7333	1 S8 + 4 T101	P7380	1 S9 + 5 T101
P7287	1 S7 + 3 T111	P7334	1 S8 + 4 T111	P7381	1 S9 + 5 T111
P7288	1 S7 + 3 T131	P7335	1 S8 + 4 T131	P7382	1 S9 + 5 T131
P7289	1 S7 + 3 T141	P7336	1 S8 + 4 T141	P7383	1 S9 + 5 T141
P7290	1 S7 + 3 T151	P7337	1 S8 + 4 T151	P7384	1 S9 + 5 T151
P7291	1 S7 + 3 T161	P7338	1 S8 + 4 T161	P7385	1 S9 + 5 T161
P7292	2 S7 + 6 T81	P7339	2 S8 + 8 T81	P7386	2 S9 + 10 T81
P7293	2 S7 + 3 T81 + 3 T91	P7340	2 S8 + 4 T81 + 4 T91	P7387	2 S9 + 5 T81 + 5 T91
P7294	2 S7 + 6 T91	P7341	2 S8 + 8 T91	P7388	2 S9 + 10 T91
P7295	2 S7 + 3 T91 + 3 T101	P7342	2 S8 + 4 T91 + 4 T101	P7389	2 S9 + 5 T91 + 5 T101
P7296	2 S7 + 6 T101	P7343	2 S8 + 8 T101	P7390	2 S9 + 10 T101
P7297	2 S7 + 3 T111 + 3 T111	P7344	2 S8 + 4 T101 + 4 T111	P7391	2 S9 + 5 T101 + 5 T111
P7298	2 S7 + 6 T111	P7345	2 S8 + 8 T111	P7392	2 S9 + 10 T111
P7299	2 S7 + 3 T111 + 3 T131	P7346	2 S8 + 4 T111 + 4 T131	P7393	2 S9 + 5 T111 + 5 T131
P7300	2 S7 + 6 T131	P7347	2 S8 + 8 T131	P7394	2 S9 + 10 T131
P7301	2 S7 + 3 T131 + 3 T141	P7348	2 S8 + 4 T131 + 4 T141	P7395	2 S9 + 5 T131 + 5 T141
P7302	2 S7 + 6 T141	P7349	2 S8 + 8 T141	P7396	2 S9 + 10 T141
P7303	2 S7 + 3 T141 + 3 T151	P7350	2 S8 + 4 T141 + 4 T151	P7397	2 S9 + 5 T141 + 5 T151
P7304	2 S7 + 6 T151	P7351	2 S8 + 8 T151	P7398	2 S9 + 10 T151
P7305	2 S7 + 3 T151 + 3 T161	P7352	2 S8 + 4 T151 + 4 T161	P7399	2 S9 + 5 T151 + 5 T161
P7306	2 S7 + 6 T161	P7353	2 S8 + 8 T161	P7400	2 S9 + 10 T161
P7307	3 S7 + 6 T101 + 3 T111	P7354	3 S8 + 8 T101 + 4 T111	P7401	3 S9 + 10 T101 + 5 T111
P7308	3 S7 + 3 T101 + 6 T111	P7355	3 S8 + 4 T101 + 8 T111	P7402	3 S9 + 5 T101 + 10 T111
P7309	3 S7 + 9 T111	P7356	3 S8 + 12 T111	P7403	3 S9 + 15 T111
P7310	3 S7 + 6 T111 + 3 T131	P7357	3 S8 + 8 T111 + 4 T131	P7404	3 S9 + 10 T111 + 5 T131
P7311	3 S7 + 3 T111 + 6 T131	P7358	3 S8 + 4 T111 + 8 T131	P7405	3 S9 + 5 T111 + 10 T131
P7312	3 S7 + 9 T131	P7359	3 S8 + 12 T131	P7406	3 S9 + 15 T131
P7313	3 S7 + 6 T131 + 3 T141	P7360	3 S8 + 8 T131 + 4 T141	P7407	3 S9 + 10 T131 + 5 T141
P7314	3 S7 + 3 T131 + 6 T141	P7361	3 S8 + 4 T131 + 8 T141	P7408	3 S9 + 5 T131 + 10 T141
P7315	3 S7 + 9 T141	P7362	3 S8 + 12 T141	P7409	3 S9 + 15 T141
P7316	3 S7 + 6 T141 + 3 T151	P7363	3 S8 + 8 T141 + 4 T151	P7410	3 S9 + 10 T141 + 5 T151
P7317	3 S7 + 3 T141 + 6 T151	P7364	3 S8 + 4 T141 + 8 T151	P7411	3 S9 + 5 T141 + 10 T151
P7318	3 S7 + 9 T151	P7365	3 S8 + 12 T151	P7412	3 S9 + 15 T151
P7319	3 S7 + 6 T151 + 3 T161	P7366	3 S8 + 8 T151 + 4 T161	P7413	3 S9 + 10 T151 + 5 T161
P7320	3 S7 + 3 T151 + 6 T161	P7367	3 S8 + 4 T151 + 8 T161	P7414	3 S9 + 5 T151 + 10 T161
P7321	3 S7 + 9 T161	P7368	3 S8 + 12 T161	P7415	3 S9 + 15 T161
P7322	4 S7 + 6 T111 + 6 T131	P7369	4 S8 + 8 T111 + 8 T131	P7416	4 S9 + 10 T111 + 10 T131
P7323	4 S7 + 3 T111 + 9 T131	P7370	4 S8 + 4 T111 + 12 T131	P7417	4 S9 + 5 T111 + 15 T131
P7324	4 S7 + 12 T131	P7371	4 S8 + 16 T131	P7418	4 S9 + 20 T131
P7325	4 S7 + 3 T141 + 9 T131	P7372	4 S8 + 4 T141 + 12 T131	P7419	4 S9 + 5 T141 + 15 T131
P7326	4 S7 + 6 T131 + 6 T141	P7373	4 S8 + 8 T131 + 8 T141	P7420	4 S9 + 10 T131 + 10 T141
P7327	4 S7 + 3 T131 + 9 T141	P7374	4 S8 + 4 T131 + 12 T141	P7421	4 S9 + 5 T131 + 15 T141
P7328	4 S7 + 12 T141	P7375	4 S8 + 16 T141	P7422	4 S9 + 20 T141

Breakdown of shelving sets 11.5

Desglose conjuntos de estanterías
Décomposition kits rayonnages

DEPTH 55,5 cm. Suitable for 1/1 GASTRONORM

FONDO 55,5 cm. Adaptable a GASTRONORM 1/1

PROFONDEUR 55,5 cm. Adaptable aux GASTRONORME 1/1

REF. 3 levels 3 niveles 3 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 4 levels 4 niveles 4 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition	REF. 5 levels 5 niveles 5 niveaux	Breakdown Desglose Décomposition
P7423	1 S1 + 3 T6	P7470	1 S2 + 4 T6	P7517	1 S3 + 5 T6
P7424	1 S1 + 3 T7	P7471	1 S2 + 4 T7	P7518	1 S3 + 5 T7
P7425	1 S1 + 3 T8	P7472	1 S2 + 4 T8	P7519	1 S3 + 5 T8
P7426	1 S1 + 3 T9	P7473	1 S2 + 4 T9	P7520	1 S3 + 5 T9
P7427	1 S1 + 3 T10	P7474	1 S2 + 4 T10	P7521	1 S3 + 5 T10
P7428	1 S1 + 3 T11	P7475	1 S2 + 4 T11	P7522	1 S3 + 5 T11
P7429	1 S1 + 3 T13	P7476	1 S2 + 4 T13	P7523	1 S3 + 5 T13
P7430	1 S1 + 3 T14	P7477	1 S2 + 4 T14	P7524	1 S3 + 5 T14
P7431	1 S1 + 3 T15	P7478	1 S2 + 4 T15	P7525	1 S3 + 5 T15
P7432	1 S1 + 3 T16	P7479	1 S2 + 4 T16	P7526	1 S3 + 5 T16
P7433	2 S1 + 6 T8	P7480	2 S2 + 8 T8	P7527	2 S3 + 10 T8
P7434	2 S1 + 3 T8 + 3 T9	P7481	2 S2 + 4 T8 + 4 T9	P7528	2 S3 + 5 T8 + 5 T9
P7435	2 S1 + 6 T9	P7482	2 S2 + 8 T9	P7529	2 S3 + 10 T9
P7436	2 S1 + 3 T9 + 3 T10	P7483	2 S2 + 4 T9 + 4 T10	P7530	2 S3 + 5 T9 + 5 T10
P7437	2 S1 + 6 T10	P7484	2 S2 + 8 T10	P7531	2 S3 + 10 T10
P7438	2 S1 + 3 T10 + 3 T11	P7485	2 S2 + 4 T10 + 4 T11	P7532	2 S3 + 5 T10 + 5 T11
P7439	2 S1 + 6 T11	P7486	2 S2 + 8 T11	P7533	2 S3 + 10 T11
P7440	2 S1 + 3 T11 + 3 T13	P7487	2 S2 + 4 T11 + 4 T13	P7534	2 S3 + 5 T11 + 5 T13
P7441	2 S1 + 6 T13	P7488	2 S2 + 8 T13	P7535	2 S3 + 10 T13
P7442	2 S1 + 3 T13 + 3 T14	P7489	2 S2 + 4 T13 + 4 T14	P7536	2 S3 + 5 T13 + 5 T14
P7443	2 S1 + 6 T14	P7490	2 S2 + 8 T14	P7537	2 S3 + 10 T14
P7444	2 S1 + 3 T14 + 3 T15	P7491	2 S2 + 4 T14 + 4 T15	P7538	2 S3 + 5 T14 + 5 T15
P7445	2 S1 + 6 T15	P7492	2 S2 + 8 T15	P7539	2 S3 + 10 T15
P7446	2 S1 + 3 T15 + 3 T16	P7493	2 S2 + 4 T15 + 4 T16	P7540	2 S3 + 5 T15 + 5 T16
P7447	2 S1 + 6 T16	P7494	2 S2 + 8 T16	P7541	2 S3 + 10 T16
P7448	3 S1 + 6 T10 + 3 T11	P7495	3 S2 + 8 T10 + 4 T11	P7542	3 S3 + 10 T10 + 5 T11
P7449	3 S1 + 3 T10 + 6 T11	P7496	3 S2 + 4 T10 + 8 T11	P7543	3 S3 + 5 T10 + 10 T11
P7450	3 S1 + 9 T11	P7497	3 S2 + 12 T11	P7544	3 S3 + 15 T11
P7451	3 S1 + 6 T11 + 3 T13	P7498	3 S2 + 8 T11 + 4 T13	P7545	3 S3 + 10 T11 + 5 T13
P7452	3 S1 + 3 T11 + 6 T13	P7499	3 S2 + 4 T11 + 8 T13	P7546	3 S3 + 5 T11 + 10 T13
P7453	3 S1 + 9 T13	P7500	3 S2 + 12 T13	P7547	3 S3 + 15 T13
P7454	3 S1 + 6 T13 + 3 T14	P7501	3 S2 + 8 T13 + 4 T14	P7548	3 S3 + 10 T13 + 5 T14
P7455	3 S1 + 3 T13 + 6 T14	P7502	3 S2 + 4 T13 + 8 T14	P7549	3 S3 + 5 T13 + 10 T14
P7456	3 S1 + 9 T14	P7503	3 S2 + 12 T14	P7550	3 S3 + 15 T14
P7457	3 S1 + 6 T14 + 3 T15	P7504	3 S2 + 8 T14 + 4 T15	P7551	3 S3 + 10 T14 + 5 T15
P7458	3 S1 + 3 T14 + 6 T15	P7505	3 S2 + 4 T14 + 8 T15	P7552	3 S3 + 5 T14 + 10 T15
P7459	3 S1 + 9 T15	P7506	3 S2 + 12 T15	P7553	3 S3 + 15 T15
P7460	3 S1 + 6 T15 + 3 T16	P7507	3 S2 + 8 T15 + 4 T16	P7554	3 S3 + 10 T15 + 5 T16
P7461	3 S1 + 3 T15 + 6 T16	P7508	3 S2 + 4 T15 + 8 T16	P7555	3 S3 + 5 T15 + 10 T16
P7462	3 S1 + 9 T16	P7509	3 S2 + 12 T16	P7556	3 S3 + 15 T16
P7463	4 S1 + 6 T11 + 6 T13	P7510	4 S2 + 8 T11 + 8 T13	P7557	4 S3 + 10 T11 + 10 T13
P7464	4 S1 + 3 T11 + 9 T13	P7511	4 S2 + 4 T11 + 12 T13	P7558	4 S3 + 5 T11 + 15 T13
P7465	4 S1 + 12 T13	P7512	4 S2 + 16 T13	P7559	4 S3 + 20 T13
P7466	4 S1 + 3 T14 + 9 T13	P7513	4 S2 + 4 T14 + 12 T13	P7560	4 S3 + 5 T14 + 15 T13
P7467	4 S1 + 6 T13 + 6 T14	P7514	4 S2 + 8 T13 + 8 T14	P7561	4 S3 + 10 T13 + 10 T14
P7468	4 S1 + 3 T13 + 9 T14	P7515	4 S2 + 4 T13 + 12 T14	P7562	4 S3 + 5 T13 + 15 T14
P7469	4 S1 + 12 T14	P7516	4 S2 + 16 T14	P7563	4 S3 + 20 T14

12 Equipment

Maquinaria
Equipement



12.1 COOKING 288

COCCIÓN / COUSSION

Induction units / Placas inducción / Plaque induction 288

Warming induction units / Placas inducción mantenedoras 292
Plaque induction de maintien température

Ovens & micro-waves / Hornos y micro-ondas / Fours et micro-ondes 294

Fryers / Freidoras / Friteuses 295

12.2 TOASTERS & CONTACT GRILLS 296

TOSTADORAS Y GRILL DE CONTACTO

TOASTEURS ET GRILL DE CONTACT

Toasters / Tostadoras / Toasteurs 296

Contact grill / Grill de contacto / Grill de contact 301

12.3 FOOD PROCESSORS 302

PROCESADORES DE ALIMENTOS / ROBOTS MULTIFONCTION

Mixers / Batidoras planetarias / Mélangeurs 302

Slicing machines / Corta fiambres / Trancheurs 303

12.4 FOOD WARMING EQUIPMENT 304

MAQUINARIA MANTENEDORA DE TEMPERATURA

APPAREILS DE MAINTEN DE TEMPEÉRATURE

Rethermalizers / Retermalizadores / Appareil de remise en température 304

Bain marie / Baños maría / Bain-marie 310

Heating lamps / Lámparas mantenedoras / Lampe chauffante 315

Warming equipment / Mantenedores de temperatura 318
Maintenance de température

Hot banquet trolleys / Armarios calientes / Armoires chaudes 319

12.5 ICE-CREAM MACHINES 322

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.

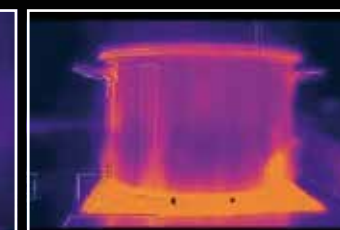
À défaut d'une pièce adaptée capable d'activer le champ magnétique, les plaques ne chauffent pas.

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 ?



Cooking
Cocinado
Cuisson

Temperature maintenance
Mantenimiento temperatura
Maintien en température

BRAND
MARCA
MARQUE

VOLLRATH

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

VOLLRATH

	VOLLRATH						pujadas					VOLLRATH		
MODEL MODELO MODÈLE	HPI4	59650	59601	6954702	69523	6958302	P15078	P15072	P15079	P15077	P688065	595027502	595087502	59641
POWER POTENCIA PUISSANCE (W)	3.800 W	1.800 W	1.800 W	3.800 W	5.800 W	3.000 W	3.500 W	3.500 W	3.500 W	2.000 W	3.100 W	300 W	375 W	650 W
MAX. DIAM. DIÁMETRO MÁX. DIAMÈTRE MAX.	35,6 cm	26 cm	30,5 cm	30 x 2 cm	30 x 2 cm	35 cm	26 cm	26 cm	26 cm	26 cm	40 cm	40 cm	60 cm	36 cm
HEAT DISSIP. DISIP. CALOR DISSIP. CHALEUR														
TYPE TIPO TYPE	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Be built-in Encastrable Encastrable	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Counter-top Sobremesa À poser sur table	Be built-in Encastrable Encastrable
SUITABLE APTO CONVIENT	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Wok	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Pots / Pans Ollas / Sartenes Casserolles / Poêles	Wok	Pots / Chaffing dishes Ollas / Chaffing Casserolles / Chauffe-plats	Pots / Chaffing dishes Ollas / Chaffing Casserolles / Chauffe-plats	Pots / Chaffing dishes Ollas / Chaffing Casserolles / Chauffe-plats
USE USO USAGE	Intensive Intensivo Intensif	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Intensive Intensivo Intensif	Intensive Intensivo Intensif	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Moderate Moderado Modéré	Semi-intensive Semi-intensivo Semi-intensif	Intensive Intensivo Intensif	Intensive Intensivo Intensif	Intensive Intensivo Intensif

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

4-Series

IT'S LIKE COOKING WITH GAS, ONLY BETTER!

Es como cocinar con gas, ¡solo que mejor!
Comme la cuisine au gaz, mais en mieux!

- 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 with audible alarm**
Temporizador con alarma sonora
Minuterie avec alarme sonore
- 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.

Ceramic glass cooking surface
Superficie de cocción de cristal vitrocerámica
Surface de cuisson vitrocéramique

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

Redesigned sleek heavy-duty stainless steel case with improved ventilation
Nueva caja de acero inoxidable para uso intensivo con ventilación mejorada
Nouveau boîtier en acier inoxydable pour usage intensif avec ventilation améliorée.

Temperature control probe
Sonda de control de temperatura
Sonde de contrôle de température



HPI4 High power induction
Placa de inducción control temperatura
Plaque à induction contrôle température



REF	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	☐
HPI4-260002	230	2.600	11.3	EU	50/60	2.441,10	1
HPI4-260003	230	2.600	11.3	UK	50/60	2.441,10	1
HPI4-260004	230	2.600	11.3	CH	50/60	2.441,10	1
HPI4-300002	230	3.000	13	EU	50/60	3.193,00	1
HPI4-300003	230	3.000	13	UK	50/60	3.193,00	1
HPI4-300004	230	3.000	13	CH	50/60	3.193,00	1
HPI4-380002	230	3.800	16.5	EU	50/60	3.808,80	1
HPI4-380003	230	3.800	16	UK	50/60	3.808,80	1
HPI4-380004	230	3.800	16.5	CH	50/60	3.808,80	1

Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction

mirage® INDUCTION

- 90 % Efficiency**
Eficiencia
Efficacité
- 100 Power levels**
Niveles de potencia
Niveaux de puissance
- 60-205 °C Temperature levels**
Niveles de temperatura
Niveaux de température
- 1-180 min Timer**
Temporizador
Minuterie
- Medium-duty usage**
Uso semi-intensivo
Semi-intensif usage

Temperature memory — powers up to the last used temperature setting.

Memoria de temperatura — permite usar el último ajuste de temperatura programado.

Mémoire de température — offre la possibilité d'utiliser le dernier réglage de température.

Ceramic glass cooking surface
Superficie de cocción de cristal vitrocerámico
Surface de cuisson vitrocéramique

Control knob with power and temperature level adjustment
Mando de selección de temperatura y potencia
Cadran de réglage de température et de puissance

Soft-touch control panel
Panel de control táctil
Panneau de commande tactile

Tough stainless steel case
Resistente caja de acero inoxidable
Boîtier inox solide

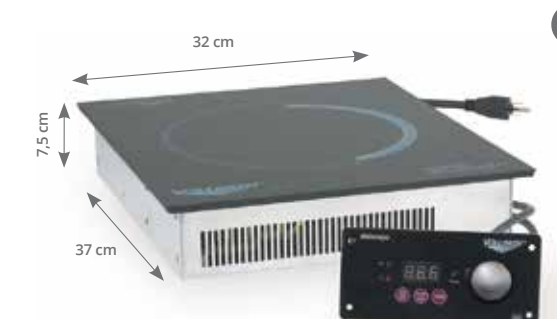


59650 Induction cooker
Placa inducción
Plaque induction



REF	Ø Mâx cm	V	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	☐
59650	26	230	1.800	7,8	EU	50/60	1.005,30	1
59651	26	230	1.800	7,8	UK	50/60	1.005,30	1

59601 Drop in induction cooker
Placa inducción encastrable
Plaque induction encastrable

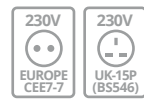


REF	Ø Mâx cm	V	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	☐
59601	30,5	230	1.800	7,8	EU	50/60	1.103,80	1
59602	30,5	230	1.800	7,8	UK	50/60	1.103,80	1

12.1 Induction units

Placas de inducción
Plaque induction

69547 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double



1.900W x 2



REF	Ø cm	V	W	A	Plug Ench.	Hz	€/u	⊠
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	2.305,45	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	2.305,45	1

69523 Double induction plate
Placa inducción doble
Plaque à induction double



2.900W x 2



REF	Ø cm	V	W	A	Plug Ench.	Hz	⊠
69523	30 x 2	208-240	5.800	24,1	NEMA	50/60	1

P15078 Induction cooker
Placa de inducción
Plaque à induction



REF	Ø Mx cm	V	W	Hz	€/u	⊠
P15078	26	220 - 240	3.500	50/60	528,30	1

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Touch control. 1-10 Power level (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Four fans.

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED con control táctil. Regulador de temperatura 1-10 (500-3500W). Rango temperatura 60-240 °C. Cuatro ventiladores de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Tactile. 1-10 Niveau de puissance (500-3500W). Temperatures: 60-240 °C. Quatre ventilateurs.

P15072 Induction cooker
Placa de inducción
Plaque à induction



REF	Ø Mx cm	V	W	Hz	€/u	⊠
P15072	26	230	3.500	50/60	558,40	1

St/Steel housing. Digital regulation of time 0-180 minutes. Thermostat 60-240 °C and power 500-3500 W. 4 Fans.

Cuerpo en acero inoxidable. Mando digital de tiempo de 0-180 minutos. Temperatura de 60-240 °C. Potencia de 500-3500 W. 4 Ventiladores.

Corps en acier inoxydable. Minuterie digitale de 0-180 minutes. Température de 60-240 °C. Puissance: 500-3500 W. 4 Ventilateurs.

Induction units 12.1

Placas de inducción
Plaque induction

P15079 Induction cooker
Placa de inducción
Plaque à induction



REF	Ø Mx cm	V	W	Hz	€/u	⊠
P15079	26	230	3.500	50/60	452,00	1

St/steel housing. Timer. LED display (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. One fan.

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Rango temperatura 60-240 °C. Un ventilador de refrigeración.

Corps en acier inoxydable. Minuteur. Ecran LED (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C. Un ventilateur.

P688065 Wok induction cooker
Placa de inducción wok
Plaque à induction wok



REF	Ø cm	V	W	Plug Ench.	Hz	€/u	⊠
P688065	36/40	220-240	3.100	EU	50/60	628,10	1

St/steel housing. Timer (0-180 minutes). LED display. Temperatures: 60-240 °C. 4 fans.

Cuerpo en acero inoxidable. Reloj temporizador (0-180 minutos). Pantalla LED. Temperatura 60-240 °C. 4 ventiladores.

Corps en acier inoxydable. Minuteur (0-180 minutes). Ecran LED. Temperatures: 60-240 °C. 4 ventilateurs.

P15077 Induction cooker
Placa de inducción pequeña
Plaque induction petite



REF	Ø Mx cm	V	W	Hz	€/u	⊠
P15077	26	230	2.000	50/60	211,45	1

Plastic housing with touch control LCD panel. Timer (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

Cuerpo en plástico con panel control táctil LCD. Reloj temporizador (0-180 minutos). Rango temperaturas: 60-240 °C.

Corps en plastique avec écran LCD tactile. Minuteur (0-180 minutes). Temperatures: 60-240 °C.

6958302 Placa de inducción control wok 35 cm
Placa de inducción wok 35 cm
Plaque à induction contrôle wok35 cm



REF	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	€/u	⊠
6958302	208-240	3000	14.6	EU	50/60	5.625,00	1
6958303	208-240	3000	14.6	UK	50/60	5.625,00	1

Includes a carbon steel wok. High efficiency of induction to provide gas-like performance. 100 power settings for precise cooking control.

Incluye un wok de acero al carbono. Alta eficiencia de inducción para proporcionar un rendimiento similar al del gas. 100 configuraciones de potencia para un control preciso de la cocción.

Comprend une poêle wok en acier au carbone. Haute efficacité d'induction pour fournir des performances similaires à celles d'un gaz. 100 réglages de puissance pour un contrôle précis de la cuisson.

12.1 Warming induction units

Placas inducción mantenedoras
Plaque induction de maintien température

mirage[®]
INDUCTION



BUFFET INDUCTION WARMER BUFET CALENTADORES INDUCCIÓN BUFFET RECHAUD INDUCTION

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.

Warming induction units 12.1

Placas inducción mantenedoras
Plaque induction de maintien température

595027502 Buffet induction warmer Placa inducción mantenedora de temperatura Plaque induction de maintien température



595087502
595087503



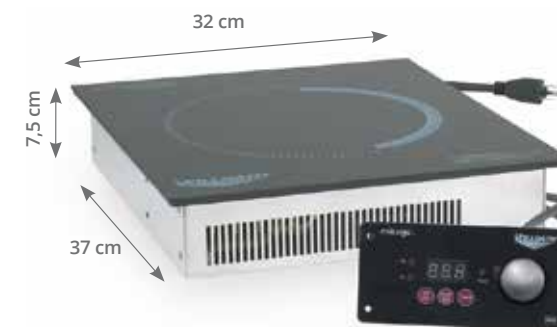
595027502
595027503

REF	WxDxH cm	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	u
595027502	40x40x8	230	300	1,30	EU	50/60	1.078,50	1
595027503	40x40x8	230	300	1,30	UK	50/60	1.078,50	1
595087502	60x40x8	230	375	1,63	EU	50/60	1.345,60	1
595087503	60x40x8	230	375	1,63	UK	50/60	1.345,60	1

59641 Drop in warmer Placa inducción mantenedora de temperatura encastrable Plaque induction de maintien température encastrable



* Drop in
Encastrable
Encastrable



REF	Ø Màx cm	cm*	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	u
59641	36	34 x 30	230	650	2,8	EU	50/60	1.096,85	1
59642	36	34 x 30	230	650	2,8	UK	50/60	1.096,85	1

12.1 Ovens & micro-waves

Hornos y micro-ondas
Fours et micro-ondes

P15035 Convection oven
Horno multifuncional de convección
Four à air pulse



REF	Grill Rejilla Grille	V	W	Hz	€/u	☐
P15035	43 x 32	230	2.670	50/60	1.027,65	1

4 grids included
4 rejillas incluidas
4 grilles incluses

Timer, indicator lights, thermostat, (max. 300 °C) thermal cut-out and double glass.

Temporizador, pilotos luminosos, termostato (max. 300 °C), termostato de seguridad y doble vidrio anti-quemaduras.

Avec minuterie, voyants lumineux, thermostat (max. 300 °C), thermostat de sécurité et avec double vitre. mostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

P688085 Rice cooker
Hervidor de arroz
Cuiseur à riz



REF	Ø cm	Rice cap. Cap. arroz Riz cap. Kg	Lts	H cm	V	W	Hz	€/u	☐
P688085	46	3,0	5,40	40	220-230	1950	50/60	420,15	1
P688087	56	6,1	8,20	40	220-240	2500	50/60	577,50	1

P15081 Combi micro - wave
Microondas combi
Four micro - ondas



10 Power levels
Niveles de potencia
Niveaux de puissance



REF	Lts	Inner sizes Dim int Dim. int. cm	V	Max W	Hz	€/u	☐
P15081	25,0	33,5 x 33,5 x 17	230	1.950	50	472,55	1

Input: 1.400 W
Output: 900 W
Convection / Convección: 1.950 W

Glass round dish 27 cm diameter
Plato giratorio 27 cm diametro
Plateau tournant 27 cm diametre

Functions: defrosting, baking and heating
Funciones: descongelar, gratinar y calentar
Fonctions: décongeler, gratiner et chauffer

P15075 Crêpe maker
Crêpera
Crêpière

Thermostat
Termostato
Thermostat:
Temp. Max 300 °C



St/Steel with cast iron teflon coated plates. Indicator light, drawer/warming tray and batter spreader.

Acero inoxidable con planchas de hierro fundido teflonadas.
Indicador temperatura, cajón y espátula.

Acier inoxydable avec plaques en fonte avec revêtement en téflon.
Témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte.

REF	Ø cm	cm	V	W	Hz	€/u	☐
P15075	40	45 x 49	230	3.000	50/60	910,75	1

Fryers 12.1

Freidoras
Friteuses

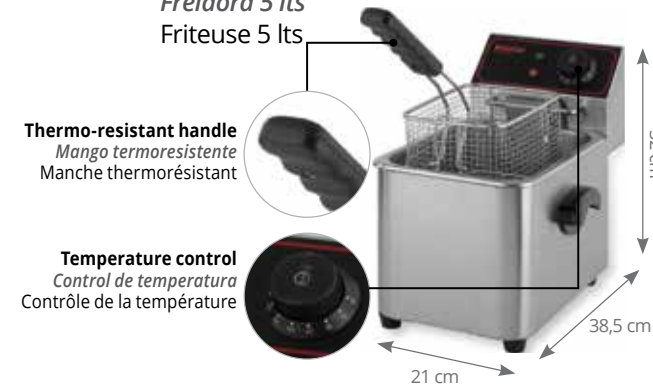
18/10
Stainless
steel

Temperature control up to 190°C
Temperatura variable hasta 190°C
Température variable jusqu'à 190°C

P15070 5 Lts fryer
Freidora 5 Lts
Friteuse 5 Lts

Thermo-resistant handle
Mango termoresistente
Manche thermorésistant

Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15070	5,00	230	2.000	50/60	307,30	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

P15000 8 Lts Fryer
Freidora 8 Lts
Friteuse 8 Lts



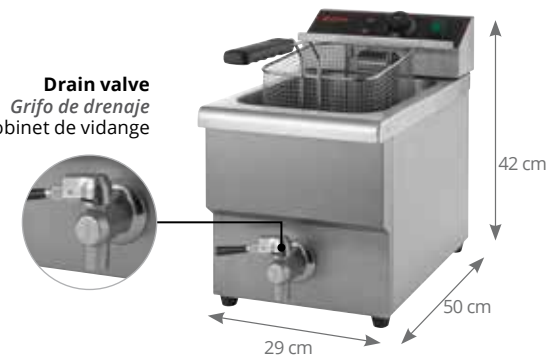
REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15000	8,00	230	3.250	50/60	384,90	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

P15002 8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8 Lts avec robinet vidange



Drain valve
Grifo de drenaje
Robinet de vidange



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15002	8,00	230	3.250	50/60	560,95	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

P15071 5+5 Lts fryer
Freidora 5+5 Lts
Friteuse 5+5 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15071	5,00+5,00	2 x 230	2 x 2.000	50/60	620,40	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 21 x 14 x 12,5 cm

P15001 8+8 Lts Fryer
Freidora 8+8 Lts
Friteuse 8+8 Lts



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15001	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	776,50	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

P15003 8+8 Lts fryer with drainage tap
Freidora 8+8 Lts con grifo de vaciado
Friteuse 8+8 Lts avec robinet vidange



REF	Lts	V	W	Hz	€/u	☐
P15003	8,00+8,00	2 x 230	2 x 3.250	50/60	972,00	1

Basket size / Medida cesta / Mesure panier 24 x 18 x 14 cm

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster



CT4-230DUAL Dual conveyor toaster
Tostadora transportadora doble
Pain double à convoyeur



NEW!



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	Hz	A	€/u	☐
CT4-230DUAL	220-240	4.950	50/60	19,8	5.574,70	1

Save up to 75% energy*
Ahorre hasta un 75% de energía*
Économisez jusqu'à 75% d'énergie*

CONVEYOR TOASTERS
Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA
La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

GRILLE-PAIN CONVOYEURS
La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

CT4H-230950 Conveyor toaster
Tostadora continua
Pain à convoyeur



NEW!



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	Hz	A	€/u	☐
CT4H-230950	220-240	3.600	50/60	14,4	3.087,30	1

18/10
Stainless
steel

CT4-3600W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur



Speed control
Control de velocidad
Contrôle de vitesse

Stand-by system
Sistema stand-by
Système stand-by

Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
35,6 cm

Delivered without plug
(stripped ends).
Entregado sin clavija.
Livré sans prise.

Replaceable quartz resistance.
Resistencias de cuarzo recambiables.
Résistances à quartz remplaçables.

1.000
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	WxDxH cm	Plug Ench.	€/u	☐
CT4-2301000	230	3.600	50/60	15	35x46x35,6	2.541,90	1	

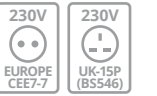
CT2-1500W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur



Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm



CT4-2800W Conveyor toaster
Tostadora continua
Grille - pain à convoyeur



Speed and temperature control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad y temperatura.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse et température. Résistances à quartz remplaçables.

Conveyor width
Ancho de cinta
Largeur de bande
26,7 cm

450-800
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	WxDxH cm	Plug Ench.	€/u	☐
CT4-23080002	230	2.800	50/60	12,7	35x36x60	EU	2.099,65	1
CT4-23080003	230	2.800	50/60	12,7	35x36x60	UK	2.099,65	1

REF	V	W	Hz	A	WxDxH cm	Plug Ench.	€/u	☐
CT2-23035002	230	1.500	50/60	12,5	35x36x41	EU	1.829,50	1
CT2-23035003	230	1.500	50/60	12,5	35x36x41	UK	1.829,50	1

350
Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Speed control.
Replaceable quartz resistance.

Dispone de control de velocidad.
Resistencias de cuarzo recambiables.

Avec contrôle de la vitesse.
Résistances à quartz remplaçables.

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster

SS
Stainless
steel

Conveyor heating oven / Horno de cinta / Four chauffant à bande

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

SO2-2800W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



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	V	W	Hz	A	WxDxH cm	Plug Ench.	€/u	⊞
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34x104x41	EU	2.951,45	1

SO2-3600W Conveyor heating oven Horno calentador de cinta Four chauffant à bande



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	V	W	Hz	A	WxDxH cm	Plug Ench.	€/u	⊞
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39x103,5x51	EU	3.391,05	1

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

P. 446

Wooden bread spoon
Pinza de pan de madera
Pince à pain en bois



Idea! Ideal for handling toast
Ideal para manipular las tostadas
Idéal pour manipuler le pain grillé

Toasters 12.2

Tostadoras
Toaster

SS
Stainless
steel

Standard Toasters / Tostadoras Estándar / Toasteurs Standard

P15042 Conveyor toaster Tostadora continua Toasteur convoyeur



500

Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

P15038 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



80-100

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 3 sandwich tongs
Se entregan con 3 pinzas para sandwich
Livrées avec 3 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	€/u	⊞
P15038	230	1.700	50/60	406,20	1

Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 4 quartz heating elements.

Las resistencias se pueden controlar por separado. Con temporizador y bandeja limpieza recoge migas. 4 tubos de cuarzo.

Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 4 tubes quartz.

REF	V	W	Hz	€/u	⊞
P15042	230	2.240	50/60	1.395,45	1

Toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Main switch with extra standby position. The toasters can be used for bread as well as for buns. The toasting belt is suitable for 2 rows for toast, 200 type.

El color de las tostadas puede determinarse por la velocidad de la banda transportadora, así como por las resistencias superior e inferior que se controlan independientemente. El aparato está completamente aislado para que emita un calor mínimo a su alrededor. El interruptor encendido-apagado contempla la posición extra de standby. La longitud de la banda transportadora permite 2 hileras de tostadas (tipo 200).

La couleur du pain se détermine par la vitesse de la bande de transport ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Interrupteur marche-arrêt qui inclut le mode veille standby. La Largeur de la bande de transport permet 2 rangées de tranches, type 200.

P15039 Sandwich toaster Tostadora Toasteur



120-130

Slices per hour
Rebanadas por hora
Tranches heure

Delivered with 6 sandwich tongs
Se entregan con 6 pinzas para sandwich
Livrées avec 6 pinces à sandwich

REF	V	W	Hz	€/u	⊞
P15039	230	3.000	50/60	465,35	1

2 levels. Heating elements separately controllable. With timer, drip tray and 9 quartz heating elements.

2 niveles. Las resistencias funcionan por separado. Con temporizador, bandeja recoge migas. 9 tubos de cuarzo.

2 niveaux. Les résistances se contrôlent séparément. Avec minuterie, tiroir ramasse miettes et 9 tubes quartz.

12.2 Toasters

Tostadoras
Toaster

P15040 Toaster
Tostadora
Toasteur



120
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	€/u	
P15040	4	230	1.800	50/60	301,85	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4.
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

P15041 Toaster
Tostadora
Toasteur



180
Rebanadas por hora
Slices per hour
Tranches heure

REF	Slots Ranuras Fentes	V	W	Hz	€/u	
P15041	6	230	2.500	50/60	374,25	1

With manual pop up
Con expulsión manual
Avec éjection automatique

All St/Steel construction.
With energy-saving switch to decide how many slices to toast. With timer: 2 or 4 or 6
Slot: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Fabricada en acero inoxidable.
Con conmutador ahorro energía para decidir la cantidad de rebanadas a tostar: 2 ó 4 ó 6
Con temporizador.
Ranura: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Habillage en acier inoxydable.
Avec commutateur économiseur pour choisir le nombre de tranches à griller: 2 ou 4 ou 6
Avec minuterie.
Fente: 2,5 x 14,5 x 14,5 cm.

Contact grill 12.2

Grill de contacto
Grill de contact



CAST IRON GRIDDLE PLATES ENAMELED.
Large drip tray.
High turned-up spatter rim.
Indicator lights.
Adjustable thermostat to 300 °C.

PLANCHAS DE FUNDICIÓN ESMALTADAS.
Bandeja y recoge jugos.
Borde antisalpicaduras.
Luces piloto.
Termostato ajustable hasta 300 °C.

PLAQUE EN FONTE EMAILLÉES.
Tiroir de propreté.
Bourdre anti projections haute.
Voyants lumineux.
Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

P15004 "Solo compact" Contact grill
Grill de contacto "Solo compact"
Grill de contact "Solo compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas



Temperature control
Control de temperatura
Contrôle de la température



Fat collection tray
Bandeja recoge grasa
Bac de récupération de graisse

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	€/u	
P15004	22 x 23	230	1.800	50/60	558,90	1

P15005 "Solo grande" Contact grill
P15006 Grill de contacto "Solo grande"
Grill de contact "Solo grande"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15005



Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15006

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	€/u	
P15005	32 x 21	230	2.200	50/60	602,35	1
P15006	32 x 21	230	2.200	50/60	602,35	1

P15007 "Duetto compact" Contact grill
P15008 Grill de contacto "Duetto compact"
Grill de contact "Duetto compact"



Upper and lower grooves
Ranura arriba y abajo
Quadrillage en haut et en bas
P15007



Upper groove
Ranura arriba
Quadrillage en haut
P15008

REF	Cooking surface Superficie de cocción Surface de cuisson cm	V	W	Hz	€/u	
P15007	47 x 23	230	3.600	50/60	919,50	1
P15008	47 x 23	230	3.600	50/60	919,50	1

Included on the price
Incluido en el precio
Inclus dans le prix



P818000

12.3 Mixers

Batidoras planetarias
Mélangeurs

Mixers Batidoras planetarias Mélangeurs

Gears and shafts are made of heat-treated alloy steel for long life and quieter operation

Engranajes y ejes de acero de fundición permiten alargar la vida del producto y proporcionan un funcionamiento más silencioso

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

Planetary mixing action

Acción de batido elíptico
Mélangeur planétaire



Thermal overload protection automatically shuts off mixer to protect from damage

Paro automático por sobre calentamiento
Arrêt automatique par la surchauffe

30 minute digital timer with automatic stop and audible shutoff signal

Temporizador digital 30 minutos, con paro automático con señal acústica

Minuterie numérique (30 minutes) à arrêt automatique et signal d'arrêt sonore

Consistent mixing speeds regardless of volume

Velocidades de mezcla constantes independientemente del volumen

Vitesses de mélange uniformes, quel que soit le volume

Safety guard

Protección Seguridad
Protecteur de sécurité

Heavy-duty construction

Construcción extra robusta
Construction robuste

Comes with / Incluye / Livré avec



Wire Wishk
Batidor varilla
Fouet à fil



Dough hook
Gancho para masa
Crochet de pâte



Spatula
Espátula
Spatule



S/Steel mixing bowl
Bol acero inoxidable
Bol mélangeur en acier inoxydable



4075502 Countertop Mixers Amasadora sobre mesa Mélangeurs de comptoir

1/3 HP
250 W
3 A
50 Hz



4075503

Digital control panel to make easy speed shifts while unit is running.
Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando.

Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	V	Plug Ench.	€ / u	☐
4075502	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	EU	2.093,10	1
4075503	6,6	33,5x45x51,5	5	220-230	UK	2.093,10	1
4075602	9,5	33,5x45x54	5	220-230	EU	2.344,10	1
4075603	9,5	33,5x45x54	5	220-230	UK	2.344,10	1

REF	For / Para / Pour (Lts)	€ / u	☐
Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil			
XMIX0705	6.6	158,70	1
40762	9.5	136,05	1
Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte			
XMIX0704	6.6	137,30	1
40763	9.5	137,30	1
Spatula / Espátula / Spatule			
XMIX0703	6.6	128,65	1
40764	9.5	128,65	1
Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur			
XMIX0702	6.6	342,65	1
40761	9.5	266,80	1

Slicing machines 12.3

Corta fiambres
Trancheurs

4075702 Floor-Bench mixers Amasadora de pié Mélangeurs au sol-sur plan de travail



220-230 V
50 Hz



4075702

REF	Lts.	W x D x H cm	Speed Velocidad Vitesse	HP	W	A	Plug Ench.	€ / u	☐
4075702	19	52x52x91	3	0,5	370	4	EU	4.552,95	1
4075703	19	52x52x91	3	0,5	370	4	UK	4.552,95	1
4075802	28	64x62x122	3	1,0	750	8	EU	7.151,35	1
4075803	28	64x62x122	3	1,0	750	8	UK	7.151,35	1
4075902	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	EU	9.758,00	1
4075903	38	68x68x120	3	1,5	1.120	11	UK	9.758,00	1

REF	For / Para / Pour (Lts)	€ / u	☐
Wire Wishk / Batidor varilla / Fouet à fil			
40766	19	200,30	1
40770	28	621,60	1
40774	38	877,95	1
Dough hook / Gancho para masa / Crochet de pâte			
40767	19	185,55	1
40771	28	550,85	1
40775	38	644,25	1
Spatula / Espátula / Spatule			
40768	19	185,55	1
40772	28	471,55	1
40776	38	644,25	1
Mixing bowl / Bol acero / Bol mélangeur			
40765	19	426,15	1
40769	28	1.602,95	1
40773	38	1.799,70	1

P15089 / P15090 / P15091 Electric slicing machine Cortadora eléctrica de fiambres Tranchar électrique



Body: painted aluminium.
Cuerpo: aluminio pintado.
Corps: aluminium peint.

REF	V	Hz	W	Ø Blade Cuchilla /Lame	Slicer thickness Espesor corte /Épaisseur de coupe	W x D x H cm	Kg	€ / u	☐
P15089	230	50	120	22	0-9	48 x 40 x 37	14,8	585,40	1
P15090	230	50	150	25	0-9	48 x 40 x 37	16,0	702,85	1
P15091	230	50	250	30	0-11	59 x 38 x 43	22,6	1.126,35	1



P15089
Ø 22 cm Blade / Cuchilla /Lame



P15090
Ø 25 cm Blade / Cuchilla /Lame



P15091
Ø 30 cm Blade / Cuchilla /Lame

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

P. 141

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.*
Rethermalizadores *Aplicación: Retermaliza alimentos fríos. Mantiene calientes los alimentos.*
Ap. de remise en température *Aplicación: 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
				
Warmer and rethermalizer <i>Calentadores y rethermalizadores</i> Ap. de remise à température et ap. de maintien à température	✓	✓	✓	✓
Warmer only <i>Solo calentador</i> Chauffant seulement				
Power (W) <i>Potencia (W)</i> Puissance (W)	800	1.400	800	1.000
Direct contact heating system <i>Calentamiento a través de contacto directo</i> Système de chauffage par contact direct			✓	✓
Water <i>Agua</i> Eau		✓	✓	✓
Low water light <i>Luz indicadora nivel de agua bajo</i> Contrôle du niveau d'eau par voyant lumineux			✓	✓
Induction <i>Inducción</i> Induction	✓			
Capacity (L) <i>Capacidad (L)</i> Capacité (L)	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	6,6 - 10,4	20
Temperature control <i>Control de temperatura</i> Contrôle de température	✓	✓	✓	✓

	SOUP KETTLE <i>OLLA ELÉCTRICA / MARMITE CHAUD</i>	BAIN MARIE <i>BAÑO MARÍA / BAIN MARIE</i>	CHAFING DISH
			
	✓	✓	✓
	400	1200	0
	✓	✓	✓
	10	20	9
	✓	✓	

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

12.4 Rethermalizers

Retermalizadores
Appareil de remise en température

INDUCTION 3D

RETHERMALIZER

MIRAGE®



Low power, 3D induction, without the need to use water.
Rapid heating time (50-60 min).
Food does not need to be pre-heated.
Directly from the freezer to the Rethermalizer.
Pre-selection menu and precise temperature regulator.

Inducción 3D de bajo consumo, sin necesidad de utilizar agua.
Tiempo de rethermalización rápido (50-60 min).
Los alimentos no necesitan ser precalentados.
Directamente del congelador al Retermalizador.
Menú de preselección y regulador de temperatura preciso.

Induction 3D basse consommation, sans nécessité d'utiliser de l'eau.
Temps de rethermalisation rapide (50-60 min).
Les aliments n'ont pas besoin d'être préchauffés.
Directement du congélateur au rethermalisateur.
Menu de présélection et régulateur de température précis.

Rethermalizers 12.4

Retermalizadores
Appareil de remise en température

747-7411 Mirage® Induction Rethermalizers
Retermalizador de inducción Mirage®
Appareil de remise en température à induction Mirage®



800 W
3,5 A
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	Volt. CA / AC	Plug Ench.	€ / u	☐
7470210	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1.033,60	1
7470240	6,6	30,3	34,2	17,6	230	EU	1.033,60	1
7470310	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1.033,60	1
7470340	6,6	30,3	34,2	17,6	230	UK	1.033,60	1
74110210	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1.060,20	1
74110240	10,4	35,3	34,2	17,6	230	EU	1.060,20	1
74110310	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1.060,20	1
74110340	10,4	35,3	34,2	17,6	230	UK	1.060,20	1

Natural / Naturel
 Red / Rojo / Rouge



88184 Induction ready inserts for Mirage® 3D Induction Rethermalizers
Cubetas aptas para Retermalizadores Mirage® 3D
Conteneur pour Appareil de remise de température Mirage® 3D



REF	L	Fits opening Para abertura cm	Prof. cm	€ / u	☐
88184	6,6	21,6	20,8	80,50	6
88204	10,4	26,7	20,8	89,65	6

747D-7411D Mirage® Drop-In Induction Rethermalizer
Retermalizador de inducción Mirage® encastrable
Appareil de remise en température à induction encastrable Mirage®

1,8 m



800 W
3,5 A
50/60Hz



REF	L	Ø cm	H cm	Prof. cm	Volt. CA / AC	Plug Ench.	€ / u	☐
74702D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	EU	1.088,95	1
74703D	6,6	30,3	31,3	17,6	230	UK	1.088,95	1
741102D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	EU	1.125,05	1
741103D	10,4	35,3	31,3	17,6	230	UK	1.125,05	1

Drop-In / Encast.



47488 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle



REF	For / Para	Ø cm	€ / u	☐
47488	78184 / 88184	24,0	54,50	6
47490	78204 / 88204	28,7	64,25	6

12.4 Rethermalizers

Retermalizadores
Appareil de remise en température

Retro



Retro Rethermalizer unit heats products with water, like any bain marie. Heats food from a chilled state to a temperature in less than 90 minutes.

Ceramic base element ensures a fast start-up and consistent performance. Heavy duty exterior body ensures the unit remains cool to the touch while operating. Ladles sold separately.

El Retermalizador Retro calienta los productos con agua, como cualquier baño maría. Calienta la comida fría hasta una temperatura deseada en menos de 90 minutos.

El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme. El cuerpo exterior no se calienta durante el uso del Retermalizador. Los cacillos se venden por separado.

L'unité de remise à la température Retro chauffe les produits avec de l'eau, comme tout bain marie. Chauffe les aliments d'un état réfrigéré à une température en moins de 90 minutes.

L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène. L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher tout en fonctionnant.

Rethermalizers 12.4

Retermalizadores
Appareil de remise en température

7217 Retro Stock Pot Kettle Rethermalizers
Retermalizadores Estilo Retro
Marmite de remise en température Rétro

CE

Retro

Natural
Naturel

Red
Rojo
Rouge

Blanc cassé
Blanco perla
Pearl white

Black
Negro
Noir



REF	L	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	€ / u	☐
7217810	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217910	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217850	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217950	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217855	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217955	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217860	6,6	230	1400	6,1	EU	50/60	923,75	1
7217960	6,6	230	1400	6,1	UK	50/60	923,75	1
7217310	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217410	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1
7217350	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217450	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1
7217355	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217455	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1
7217360	10,4	230	1400	6,1	EU	50/60	940,95	1
7217460	10,4	230	1400	6,1	UK	50/60	940,95	1

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	31,30	6
4980622	177,4	8,6	33,6	27,6	32,50	6

*Length from bowl bottom to bend in handle
*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del asa
*Longueur du fond du bol à la courbure dans le manche

One-piece construction. Stainless steel. Plastic-coated handles are heat resistant to 82° C.

Construcción de una sola pieza en acero inoxidable. Asas revestidas de plástico que resisten el calor hasta 82 °C.

Construction monobloc Inox. Manches plastifiés résistant à 82 °C.

46527 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle

CE

Retro



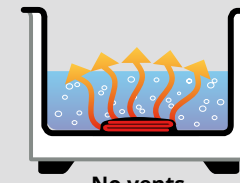
REF	Ø cm	€ / u	☐
46527	24	73,25	6

Bain Maries
Baño maría
Bain-marie

Thermoset Fiber-Reinforced Resin Well
Selfinsulating. Maximum energy efficiency. Easy to clean.

Cuerpo de resina reforzada con fibra termofijada auto aislante. Máxima eficiencia energética. Fácil de limpiar.

Compartiment en résine thermodurcie renforcée Isotherme. Rendement énergétique maximal. Nettoyage facile.



No vents
Sin ventilaciones
Sans ventilation

High efficiency
Alta eficiencia
Très écoénergétique

DIRECT CONTACT HEATING SYSTEM - The ultimate in performance and efficiency
The heating element is in direct contact with the water for the most efficient heat transfer possible. This is coupled with Vollrath's exclusive Thermoset fiber-reinforced resin well, which provides superior insulation for maximum energy efficiency. So much heat is saved that there is no need for vents.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE CONTACTO DIRECTO - Lo último en rendimiento y eficiencia
La resistencia está en contacto directo con el agua, transfiriendo el calor de una forma más eficiente. Esto se combina con el exclusivo cuerpo de resina reforzada, permitiendo un máximo aislamiento y máxima eficiencia energética. No necesita ventilación.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT - Performance et efficacité maximales
L'élément chauffant est en contact direct avec l'eau afin de permettre un transfert de la chaleur le plus efficace possible. De plus, le compartiment exclusif de Vollrath en résine thermodurcie renforcée offre une insolation supérieure rendant possible un rendement écoénergétique maximum. La conservation de chaleur est telle qu'il est inutile d'utiliser des évents.

Upper rim designed to prevent drips and to drain off the moisture.

Borde superior diseñado para evitar goteos y drenar la humedad.

Bordure supérieure conçue pour éviter l'égouttement et drainer l'humidité.

Dome Heater. Uses up to 25% less energy. Non-stick surface prevents scale build-up for easy cleaning and longer operating life. Cast-in heating element for longer service life and greater energy transfer. Concentrates energy into the well – producing steam quickly.

Calentador con cúpula usa hasta un 25% menos de energía. La superficie antiadherente evita la acumulación de comida, facilitando la limpieza y prolongando la vida útil. Resistencia incrustada que alarga la vida útil y ayuda a difundir mejor el calor. Concentra la energía dentro del recipiente; produce vapor rápidamente.

Élément chauffant avec dôme qui utilise jusqu'à 25 % d'énergie en moins La surface anti-adhésive empêche l'accumulation de dépôts calcaires pour faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie Élément chauffant moulé pour prolonger la durée de service et augmenter le transfert d'énergie Concentre l'énergie dans le compartiment; produit rapidement de la vapeur.

Capillary tube thermostat, provides energy only when it is required to reach the desired temperature.

Termostato de tubo capilar, suministra energía solamente cuando es necesario, para alcanzar la temperatura deseada.

Thermostat à tube capillaire, il fournit de l'énergie que lorsque c'est nécessaire pour atteindre la température souhaitée.

Non-skid Feet

Pies antideslizantes
Pieds antidérapants

Increased Water Capacity. Reduce labor costs. Improve food quality by maintaining maximum moist heat.

Mayor capacidad de agua reducen los costes de mano de obra. Mejoran la calidad de la comida manteniendo el máximo calor húmedo.

Capacité d'eau supérieure ayant pour conséquence une diminution des frais de main-d'oeuvre Amélioration de la qualité des aliments grâce au maintien d'un maximal de chaleur humide.

Cooler Exterior Concentrates heat inside the well, not to the outside surface and rim.

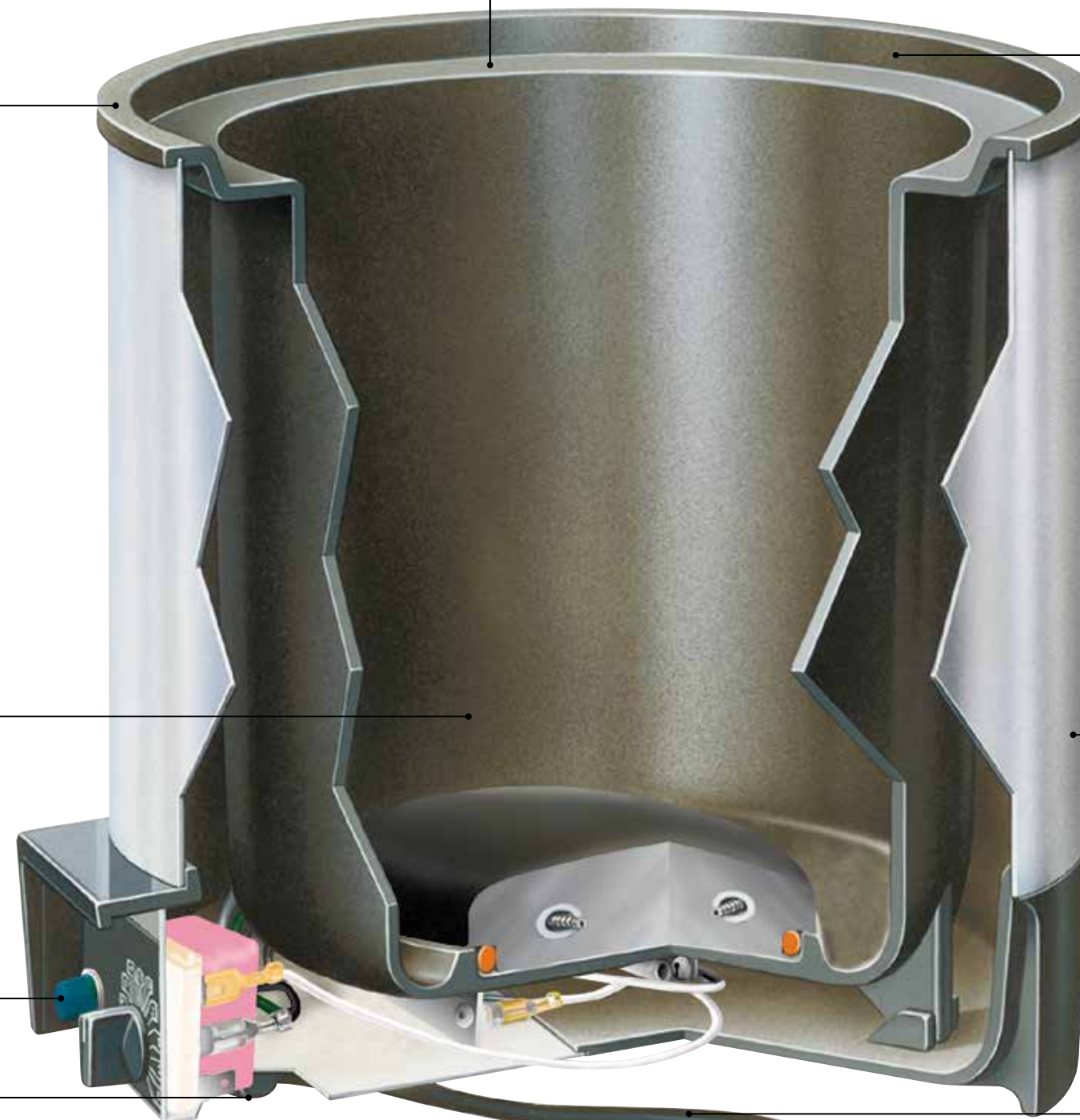
Exterior más fresco concentra el calor dentro del receptáculo, no en la superficie exterior ni en el reborde.

Extérieur plus frais qui concentre la chaleur à l'intérieur du compartiment et non sur la surface extérieure ou sur le rebord.

Low positioning of electrical cord outlet adapts to the location of the power socket for safe installation. Allows the location to be controlled 360°. Standard cable length of 183 cm.

Cable eléctrico con salida inferior se adapta a la ubicación de la toma de corriente para una instalación segura. Permite controlar la ubicación en 360°. Largo estándar del cable de 183 cm.

Câble d'alimentation muni d'une sortie située à la base S'adapte à la prise de courant pour une installation sûre. Permet le positionnement des commandes à 360 degrés. Câble d'une longueur standard de 183 cm.



EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

12.4 Bain marie

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	Plug Ench.	€ / u	📦
72522	32,0 x 24,5	10,4	230	800	EU	492,60	1

With inset, hinged cover
Con recipiente interior y tapa con visagra
Avec conteneur et couvercle

47488 / 47490 Lid with hinge
Tapa con visagra y orificio
Couvercle

CE



78204 Insert container
Recipiente interior
Conteneur pour appareil de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®

CE



REF	For / Para	Ø cm	AL cm	L	€ / u	📦
78204	72522	28,7	20,8	10,4	76,50	6

*Not induction-ready insert
*Cubeta no apta para Inducción
*Conteneur non Induction

REF	For / Para	Ø cm	€ / u	📦
47488	78184 / 88184	24,0	54,50	6
47490	78204 / 88204	28,7	64,25	6

Bain marie 12.4

Baños maría
Bain-marie

72630 Rethermalizer Cayenne® Heat'N'Serve
72550 full size
Retermalizador Cayenne® Heat'N'Serve
1/1 Gastronorm
Appareils de remise en temp. Cayenne®
Heat'N Serve 1/1 Gastronorme

1.000 W
4,3 A
230 V
50/60 Hz



REF	Well depth Profundidad cm	Plug Ench.	€ / u	📦
72630	16,8	EU	433,25	1
72550	16,8	UK	433,25	1

Thermoset fiber reinforced well — self-insulating with maximum energy efficiency. Capillary Tube Thermostat Control

Recipiente de resina reforzada con fibra termofijada aislante. Máxima eficiencia energética. Control de termostato

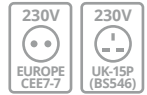
Compartment en résine thermodurcie renforcée - isotherme pour un rendement énergétique maximal. Thermostat à tube capillaire



P15020 Bain-marie 1/1 Gastronorm / Bain-marie 1/1 Gastronorm with drain valve
Baño maría 1/1 Gastronorm / Baño maría 1/1 Gastronorm con grifo drenaje
Bain-marie 1/1 Gastronorme / Bain-marie 1/1 Gastronorm avec robinet de drainage

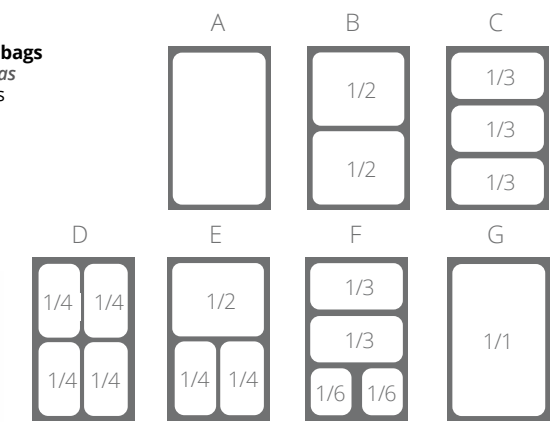
CE

+30 °C
+90 °C



REF	TIPO TYPE	V	W	Hz	€ / u	📦
P15020	A	230	1.200	50/60	345,05	1

Without bags
Sin cubetas
Sans bacs



Max H 100 mm

12.4 Bain marie

Baños maría
Bain-marie

P688130 Vacuum sealer
Envasadora al vacío
Machine sous vide



REF	V	W	Hz	Kg	€ / u	☐
P688130	230	200	50	7,5	836,70	1

Compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condition for later use.

- 400mm sealing width
- Vacuum function for table pans
- Marinated / Liquids function
- Partial vacuum function
- 20 L/min vacuum pump
- Possibility of using as bag sealer only

Envasadora al vacío compacta.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- 400mm de banda de soldadura
- Función de vacío para cubetas
- Función marinado / Líquidos
- Función vacío parcial
- 20 L/min bomba vacío
- Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas

Machine sous vide compacte.

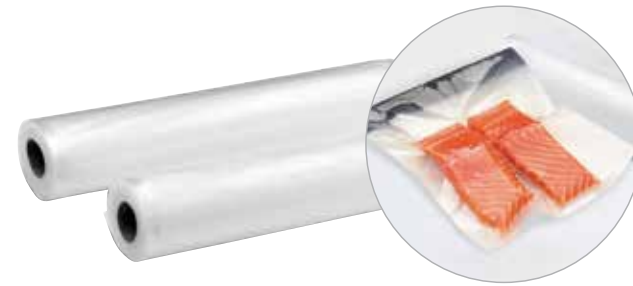
Les durées de conservation des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites conditions pour une consommation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

P688133 Vacuum bags
P688134 Bolsas vacío
Sachets sous vide



REF	L m	W cm	€ / u	☐
P688133	6	30	28,25	1
P688134	6	40	37,25	1

P910008 Soup kettle
Olla eléctrica para buffet
Marmite buffet chaud



External aluminium body with epoxy coating.

Cuerpo de aluminio con baño epoxy.

Corps en aluminium laque epoxy.



REF	cm	L	€ / u	☐
P910008	34,5 x 36	10,0	169,65	1

Thermostat to regulate the temperature. Resistance 400 W, 1,9 amperes, 230 V single phase, 50/60 Hz. St/Steel lid. Inside pool St/Steel, 10 lts. capacity.

Termostato regulador de temperatura. Resistencia 400 W, 1,9 amperios, 230 V monofase, 50/60 Hz. Tapa de acero inox. Cuba interior de acero inox. con capacidad para 10 litros.

Thermostat pour le réglage de la température. Résistance 400 W, 1,9 ampères, 230 V monophasée, 50/60 Hz. Couverture en acier inox. Cuve intérieure en acier inox. capacité 10 lts.

Heating lamps 12.4

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

P15029 Heat shade with lamp
P15030 Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante infra-rouge



REF	Ø cm	V	W	Hz	€ / u	☐
P15029	23	230	250	50/60	338,60	1
P15030	23	230	250	50/60	371,05	1

Rise&fall cable
Cable extensible
Cable extensible

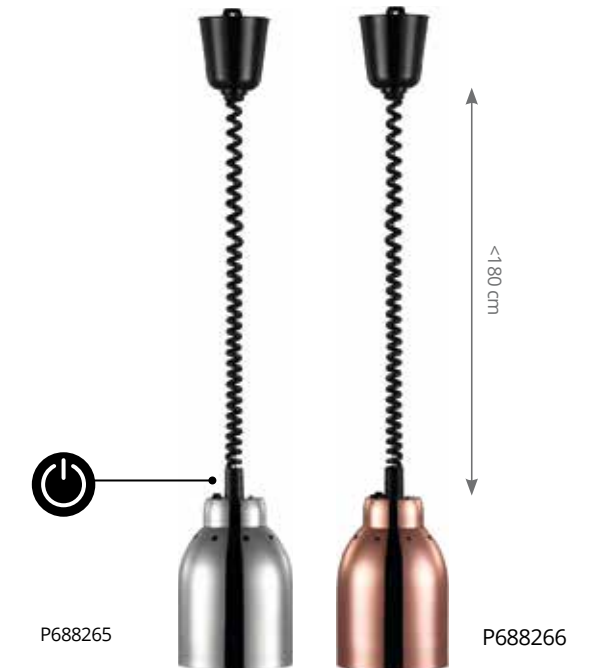
Delivered with red bulb
Se entrega con bombilla roja
Livraison avec ampoule rouge

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

P688265 Heat shade
Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante



REF	Ø cm	V	W	Hz	€ / u	☐
P688265 St/Steel / Inox	16	230	250	50/60	309,50	1
P688266 Copper / Cobre / Cuivre	16	230	250	50/60	309,50	1

Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.
Cable extensible hasta 180 cm.
Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.

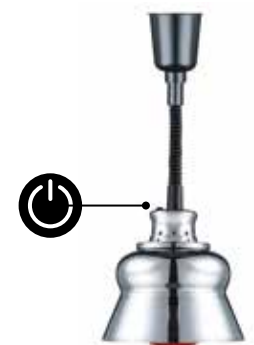
P688045 Heat shade
Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante



Iron chrome plated with on/off switch. Delivered without bulb. Cable with rise and fall mechanism upto 180 cm.

Acero acabado brillante con interruptor. Se entrega sin bombilla. Cable extensible hasta 180 cm.

Acier fini brillant avec interrupteur. Livraison sans ampoule. Avec cable extensible jusqu'à 180 cm.



REF	Ø cm	V	W	Hz	€ / u	☐
P688045	23	230	250	50/60	217,80	4

12.4 Heating lamps

Lámparas mantenedoras
Lampe chauffante

P688250 Heat shade
Lámpara mantenedora de comida caliente
Abat - jour pour lampe chauffante



Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

REF		Ø cm	V	W	Hz	€/u	
P688250	St/Steel / Inox	24	230	250	50/60	555,10	1
P688251	Copper / Cobre / Cuivre	24	230	250	50/60	555,10	1

P508015 Heat shade with table support
Lámpara mantenimiento comida caliente
con soporte mesa
Lampe chauffante avec support



REF	W x D x H cm	V	W	Hz	€/u	
P508015	22 x 22 x 65	230	250	50/60	811,50	1

Appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals.
Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base. Delivered with red bulb (250 W).

Lámpara adaptada para mantener caliente todos platos. Estructura compuesta de lámpara infrarrojos con base en acero inoxidable. Bombilla roja (250 W) incluida en el precio.

Lampe adaptée pour maintenir au chaud tous vos plats. Structure composée par lampe infrarouge avec base en inoxydable. Livrée avec ampoule rouge (250 W).

P688260 Heat shade with marble
Lámpara mantenedora de comida caliente con mármol
Abat - jour pour lampe chauffante avec marbre



Bulb not included.
Bombilla no incluida.
Ampoule non comprise.

REF		cm	V	W	Hz	€/u	
P688260	St/Steel / Inox	50 x 45	70	230	250	955,70	50/60
P688261	Copper / Cobre / Cuivre	50 x 45	70	230	250	955,70	50/60

P15033 Bulb only
P15034 Bombilla
Ampoule seule

CE



REF	Color / Colour / Couleur	W	€/u	
P15033	Red / Rojo / Rouge	175	36,10	1
P710205	Red / Rojo / Rouge	250	52,15	1
P15034	White / Blanco / Blanc	175	36,10	1
P710206	White / Blanco / Blanc	250	52,15	1

Heating lamps 12.4

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 / P15034)

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

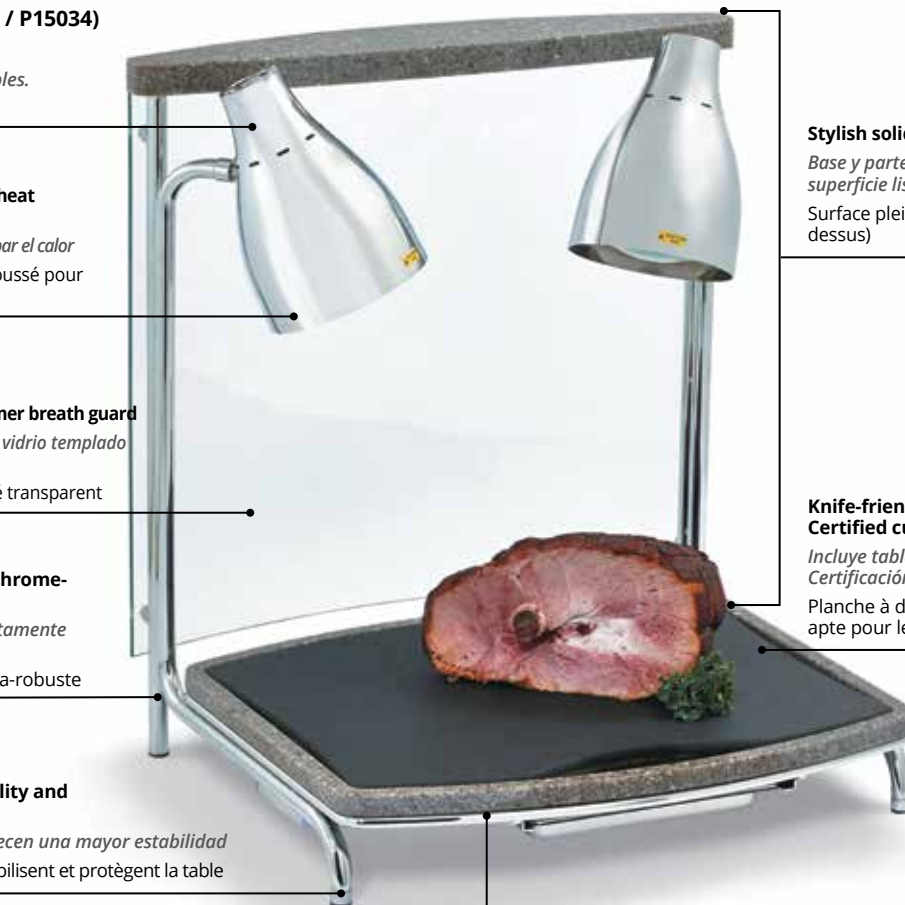
Heavy-duty steel frame, chrome-plated
Marco de acero cromado altamente resistente
Cadre en acier chromé extra-robuste

Rubber feet provide stability and protect tabletop
Pies antideslizantes que ofrecen una mayor estabilidad
Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table

4667 Contoured Carving Station
Estación buffet trinchante
Station de découpage concave



Cord
Cable
Cordon
L: 1,8 m.



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

REF	W x D x H cm	CAVAC Volt.	Plug Ench.	Hz	€/u	
46671	61 x 55,9 x 68,6	230	EU	50/60	2.601,40	1
46672	61 x 55,9 x 68,6	230	UK	50/60	2.601,40	1

Infrared bulb
Bombilla de infrarrojos
Ampoule infrarouge

2 Infrared bulb included
Incluye 2 bombillas de infrarrojos
Inclus 2 ampoules infrarouges

P15033



12.4 Warming equipment

Mantenedores de temperatura
Maintenance de température

P15073 Heating plate
P15074 Placa caliente
Plaque chauffante



18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and indicator light.

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C. Con interruptor central y piloto de control.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur central et voyant de contrôle.

REF	cm	V	W	Hz	€ / u	☐
P15073	60 x 40,0	230	600	50/60	328,55	1
P15074	53 x 32,5	230	600	50/60	301,70	1

P15096 Chocolate fountain
P15097 Fuente Fondue chocolate
Fontaine à chocolat



REF	ml	Levels Niveles Niveaux	V	Hz	Ø cm	H cm	W	€ / u	☐
P15096	700	3	230	50	21	38,0	250	107,45	1
P15097	1200	4	230	50	23	45,0	250	135,15	1

46110 Universal electric chafer heater
Elemento eléctrico universal para chafing dish
Résistance électrique pour chafers



Sized to fit standard fuel opening.
Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.

REF	For Para	V	W	A	Hz	Plug Ench.	€ / u	☐
46110	EU	230	120/230	1.0	50/60	EU	378,20	1
46115	UK	230	120/230	1.0	50/60	UK	378,20	1

P950000 Electric heating unit for chafing dish
Elemento eléctrico para chafing dish
Corps de chauffe pour chafing dish



REF	W	Hz	€ / u	☐
P950000	240	50/60	214,60	1

P15010 Chocolate warmer
Baño maría chocolate
Chauffe-chocolat



REF	Units Unidades Unités	Lts	V	W	Hz	€ / u	☐
P15010	1	3,50	230	250	50/60	597,90	1

Hot banquet trolleys 12.4

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 acercarse a 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.



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 período 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 roca 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 souhaitée s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

12.4 Hot banquet trolleys

Armarios calientes
Armoires chaudes

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 freno

Poignées postérieures.
Roues pivotantes 360°.
Roues avant avec freins

3

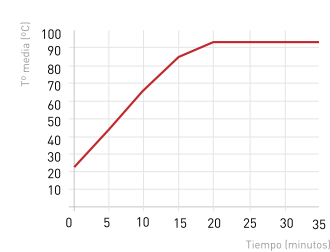
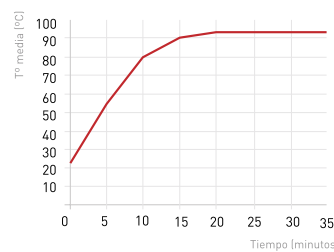
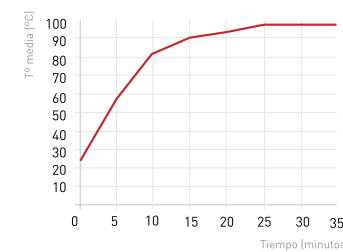
HEAT BLOCK / BLOQUE CALÓRICO / BLOC CHAUFFANT

Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 90 °C. Provided with humidification container.

Extraíble sin necesidad de herramientas.
Termostato regulador temperatura 0 °C a 90 °C. Recipiente humidificador integrado.

Amovible sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 °C - 90 °C. Bac humidification intégré.

P810



REF	Rails Medidas Guías Dimensions Glissières	Capacity Capacidad Capacité	W	V	Hz	€/u	☐	
P81000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230	V II	50/60	4.111,90	1
P81010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230	V II	50/60	5.329,25	1
P81020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230	V II	50/60	7.649,25	1



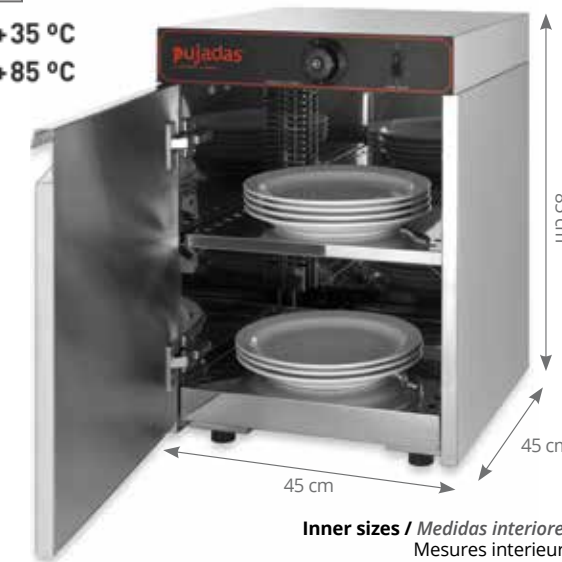
Hot banquet trolleys 12.4

Armarios calientes
Armoires chaudes

P15027 / P15028 Hot cupboards Calentador de platos Chauffe - assiettes



+35 °C
+85 °C



Inner sizes / Medidas interiores /
Mesures interieures
41 x 38 x 66,5 cm



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	899,20	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1.603,40	1

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.

40862 Cubed-glass refrigerated display case Vitrina de vidrio sobre encimera Vitrine en verre sur plan de travail.



NEW!



REF	W x D x H cm	V	A	Hz	Plug Ench.	☐
40862	89,9 x 54 x 93,98	120	3,9	60	USA	1
40863	120 x 54 x 94	120	24,1	60	USA	1

- Digitally controlled thermostat on heated units for precise and consistent settings.
- Dual fans circulate air throughout unit to ensure even temperature control.
- Double-glaze front for added strength and insulation.

- Termostato con control digital par ajustes precisos y consistentes.
- Los ventiladores dobles permiten la circulación del aire por toda la unidad para garantizar un control uniforme de la temperatura.
- Frente de doble acristalamiento para mayor resistencia y aislamiento.

- Thermostat avec commande numérique pour des réglages précis et cohérents.
- Les doubles ventilateurs permettent la circulation de l'air dans toute l'unité pour assurer un contrôle uniforme de la température.
- Double vitrage pour plus de résistance et d'isolation.

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

Soft ice-cream & frozen yogurt

Helado soft y yogur helado
Glace à l'italienne



Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.

Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.

Stoelting offre la possibilità di commercializzare le gelato dolci attraverso un'alimentazione per gravità e pressione. Il propone delle macchine a yogurt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

Series Serie Série	111	131	231	411	431	144	421
Power supply <i>Alimentación</i> Alimentation	Gravity <i>Gravedad</i> Gravité	Gravity <i>Gravedad</i> Gravité	Gravity <i>Gravedad</i> Gravité	Pump <i>Bomba</i> Pompe	Pump <i>Bomba</i> Pompe	Gravity <i>Gravedad</i> Gravité	Pump <i>Bomba</i> Pompe
Flavours <i>Sabores</i> Parfums	1	2+1	2+1	1	2+1	Soft + Milshake	2
Type <i>Tipo</i> Type	Countertop <i>Sobremesa</i> De comptoir	Countertop <i>Sobremesa</i> De comptoir	Floor <i>Suelo</i> Au sol	Floor <i>Suelo</i> Au sol	Floor <i>Suelo</i> Au sol	Countertop <i>Sobremesa</i> De comptoir	Floor <i>Suelo</i> Au sol
CONES CAPACITY <i>CAPACIDAD CONOS</i> CAPACITÉ CONES							
Model <i>Modelo</i> Model	E						
	150-180	290-310	-	-	-	-	-
Model <i>Modelo</i> Model	F / SF						
	275-300	400-420	400-420	-	-	220-240	-
Model <i>Modelo</i> Model	O						
	380-420	-	780-820	-	675-700	-	675-700
Model <i>Modelo</i> Model	U						
	-	-	-	640-660	1.350-1.400	-	1.350-1.400

*The production capacity may vary depending on the ambient temperature
 *La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiente utilizada
 *La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation

Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados
Frappés & smoothies glacés



Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, such as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities. Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad. Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda. Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas. Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

Series Serie Série	112	122	O212	SU412
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	2	1	1
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol	Floor Suelo Au sol
LITRES/HOUR LITROS/HORA LITRES/HOUR				
Model Modelo Model	E 45-68	90-136	-	-
Model Modelo Model	F 68-91	136-182	-	-
Model Modelo Model	SO -	-	98	-
Model Modelo Model	SU -	-	-	114

Frozen custard

Heladora custard
Glaces custard



Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.

Las máquinas congeladoras de flujo continuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series Serie Série	101	202	303
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

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

Batch equipment

Mantecadoras
Turbines à glace



Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices. Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.

Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium. Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

Series Serie Série	VB1	VB9	VB25
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol
CAPACITY L/H	9-10	9-10	20
Work Cycle (min) Ciclo trabajo (min) Cycle de travail (min)	14-18	14-18	12-15

Accesorios

Accesorios
Accessoires



Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a minimum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.

Stoelting también ofrece accesorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezclables para conseguir las mejores mezclas.

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

Series Serie Série	Mixing blender	CW5	CW2
Power supply Control Alimentation			
Model 521030	Foot Switch	-	-
Model 521035	Mounted Speed Control	-	-
Revolution per minut RPM Type	0-3000	-	-
Capacity Capacidad (L) Capacité	-	5	2

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

EQUIPMENT
MAQUINARIA
EQUIPEMENT

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	D118-37	128	168
				
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	1	2	3
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
Capacity per bowl Capacidad por bol (L) Capacité par bol	10	18,93	10	10
BTU/Hr	1100	8000	2550	3630

VCBA

118-37	A118	128	168	257
				
Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
1	1	2	3	1
Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Floor Suelo Au sol
6	7,57	6	6	37,85
830	4500	1900	2550	2600

*Check with your salesteam for larger capacity machines.

*Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad

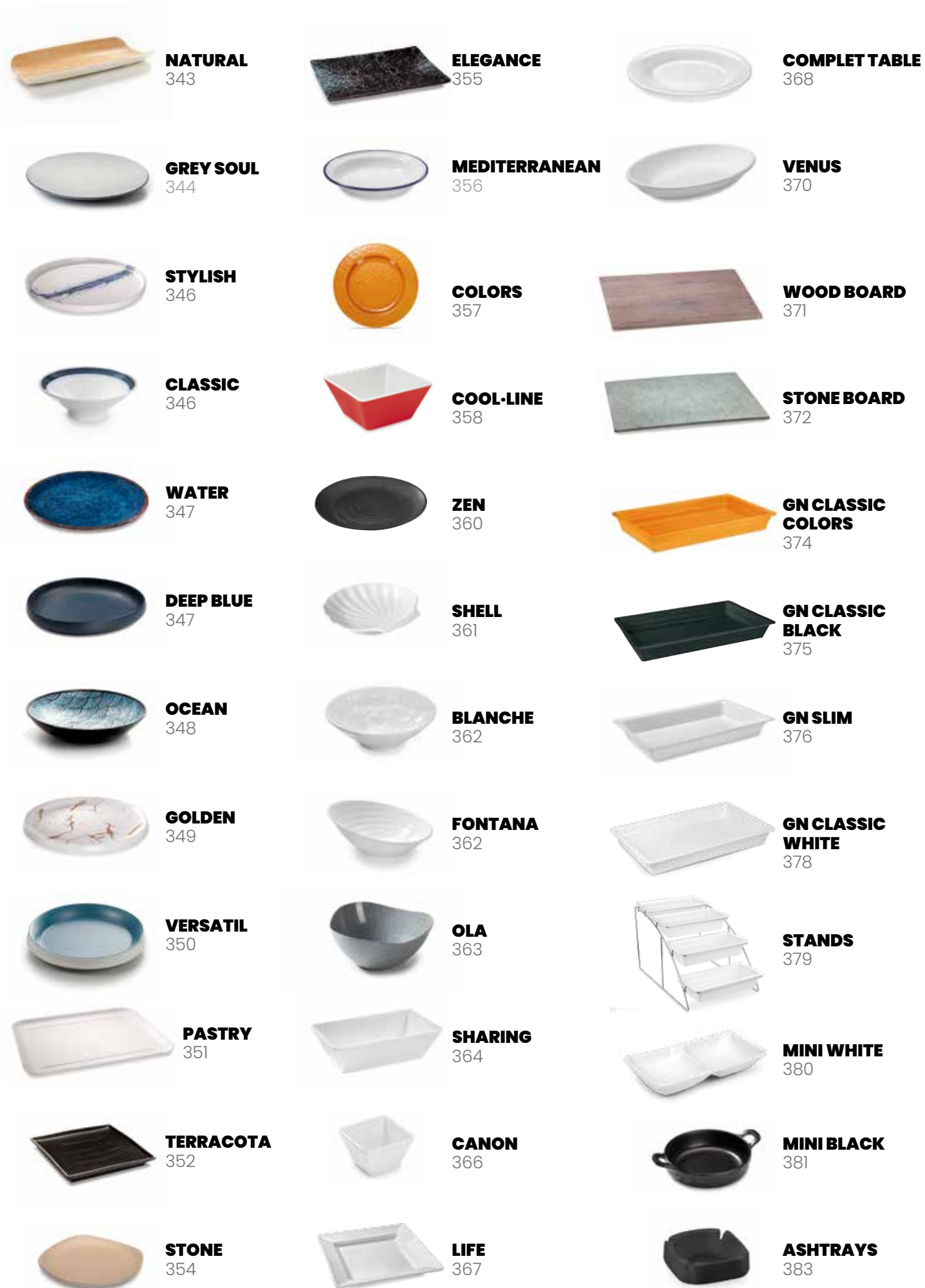
*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité

13 Melamine

Melamina y presentación
Melamine et présentation



-  **VOLCANO** 334
-  **STONEHENGE** 335
-  **SIENA** 336
-  **BIANCA** 337
-  **SAHARA** 338
-  **MOON** 339
-  **BUFFET DISPLAY** 340
-  **HIDRAULICA** 341
-  **WOOD** 342



It is highly recommended for table & buffet service for its properties.

Es un material muy utilizado en el servicio de mesa y presentación por sus propiedades.

Très utilisée dans le service de table et buffet par ses propriétés.



Melamine is a synthetic resin which becomes harden and Formed after heating

La melamina es una resina sintética que se endurece y toma forma después de un proceso de calentamiento

La mélamine est une résine Synthétique qui se durcit et prend-forme après un processus spécial de Chauffage

MAIN FEATURES CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

SGS Food contact approved: certified by SGS
Contacto con alimentos: certificado por SGS
Contact avec aliments: certifié par SGS

+70°C
-20°C Withstands temperatures: -20°C & +70°C
Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C
Températures entre: -20°C et +70°C

USES USOS USAGES

Not recommended: Microwave
No recomendada: Microondas
Non recommandée: Micro-ondes

Not recommended: Oven
No recomendada: Horno
Non recommandée: Four

Not recommended: Direct flame
No recomendada: Directo al fuego
Non recommandée; Direct au feu

Not recommended: Oil and chemical products
No recomendada: Aceite y productos químicos
Non recommandée: Huile ou produits chimiques

PROPERTIES PROPIEDADES PROPRIÉTÉS

Heat resistant
Resistente al calor
Résistante à la chaleur

Corrosion resistant
Resistente a la corrosión
Résistante à la corrosion

Non-toxic
No tóxico
Non-toxique

Non-odorous
Inodoro
Inodore

Light weight
Ligero
Légère

Free form deformation
Indeformable
Indéformable

Low heat conductivity
Poco conductor del calor
Baisse conductivité de la chaleur

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Volcano



Me
Melamine

Me
Melamine

Stonehenge 13



NEW!

NEW!

P22377 Plate
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	€/u	📦
P22377	Grey	23	2,0	10,75	12
P22378	Grey	26	2,2	14,05	12
P22386	Blue	23	2,0	10,75	12
P22387	Blue	26	2,2	14,05	12

P22379 Bowl
Bol
Bol



REF		Ø cm	H cm	€/u	📦
P22379	Grey	14	3,5	4,80	12
P22380	Grey	18	4,5	8,60	12
P22388	Blue	14	3,5	4,80	12
P22389	Blue	18	4,5	8,60	12

P22409 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22409	39,1 x 16,5 x 3,2	13,05	1

P22410 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22410	24,1 x 17,2 x 3,5	6,30	1

P22381 Deep plate
Plato hondo
Assiette creuse



REF		Ø cm	H cm	€/u	📦
P22381	Grey	25	5,7	16,90	6
P22390	Blue	25	5,7	16,90	6

P22382 Plate
Plato
Assiette



REF		Ø cm	H cm	€/u	📦
P22382	Grey	15,2	2,7	5,30	6
P22384	Grey	21,5	3,1	10,45	6
P22385	Grey	24,0	3,4	13,05	4
P22391	Blue	15,2	2,7	5,30	6
P22393	Blue	21,5	3,1	10,45	6
P22394	Blue	24,0	3,4	13,05	4

P22411 Display tray
Bandeja presentación
Plateau de présentation



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22411	54 x 27 x 2	33,70	1

P22412 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22412	40 x 30 x 2,15	34,55	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE



NEW!

P22413 Gray plate
Plato gris
Assiette grise



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22413	22	1,5	6,20	1
P22414	27	1,6	9,90	1

P22415 Blue plate
Plato azul
Assiette bleue



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22415	22	1,5	6,20	1
P22416	27	1,6	9,90	1

P22417 White plate
Plato blanco
Assiette blanche



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22417	22	1,5	6,20	1
P22418	27	1,6	9,90	1

See products on **P. 357**
Ver productos en / Voir produits en page



NEW!

P22368 Ripple ramekin
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	ml	€/u	
P22368	Ø 6,2	3,5	60	1,25	48

P22369 Ripple ramekin
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	ml	€/u	
P22369	Ø 7,8	4,3	120	1,85	48

P22370 Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	€/u	
P22370	Ø 14	9	5,15	12

P22371 Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	€/u	
P22371	Ø 20	7	8,25	12

P22372 Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



REF	cm	H cm	€/u	
P22372	Ø 25	15	18,65	6

13 Sahara

Me
Melamine



NEW!

P22404 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	€ / u	
P22404	21,5 x 11 x 4,5	4,40	12

P22405 Oval bowl
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	€ / u	
P22405	16,5 x 10 x 5,7	3,75	12
P22406	20 x 15,5 x 10	12,70	12
P22407	26 x 16 x 13,3	22,95	6

P22408 Oval bowl
Bol ovalado
Bol ovale



REF	W x D x H cm	€ / u	
P22408	32,5 x 26,5 x 18	47,35	3



Moon 13

Me
Melamine



NEW!

P22399 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22399	22,5	7	10,95	3
P22400	29,0	10	17,70	3

P22401 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22401	34,5	7	20,10	3

P22402 Buffet display
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con P22399, P22400 y P22401
Compatible avec

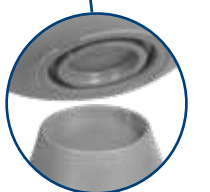
REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22402	16,5	10	9,90	6
P22403	16,5	18	14,80	6



Fitting system with the base
that provides stability

*Sistema de encaje con la base
que aporta estabilidad*

*Système d'assemblage avec la
base qui assure la stabilité*



13 Buffet display

Expositor buffet
Présentoir buffet



NEW!

P22338 Buffet display
Expositor buffet
Présentoir buffet



Compatible with
Compatible con **P22361 P22362 y P22363**
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22366	16,5	10	10,30	6
P22367	16,5	18	15,35	6

P22338 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22361	22,7	1,5	8,00	1
P22362	27,8	1,5	10,15	1
P22363	32,7	1,5	14,30	1

The three pieces are sold separately
Las tres piezas se venden por separado
Les trois pièces sont vendues séparément

See products on **P. 395**
Ver productos en / Voir produits en page

Dome cover
Tapa campana
Couvercle cloche



Fitting system with the base that provides stability
Sistema de encaje con la base que aporta estabilidad
Système d'assemblage avec la base qui assure la stabilité

Hidraulica 13



NEW!

P22373 Display tray 1/1
Bandeja presentación 1/1
Plateau présentation 1/1



REF	GN	W x D x H cm	€/u	📦
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	29,90	1

P22375 Display tray 1/3
Bandeja presentación 1/3
Plateau présentation 1/3



REF	GN	W x D x H cm	€/u	📦
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	11,45	1

P22374 Display tray 1/2
Bandeja presentación 1/2
Plateau présentation 1/2



REF	GN	W x D x H cm	€/u	📦
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	14,85	1

P22376 Display tray 2/4
Bandeja presentación 2/4
Plateau présentation 2/4



REF	GN	W x D x H cm	€/u	📦
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	18,15	1

See products on **P. 397**
Ver productos en / Voir produits en page

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparents de présentation



13 Wood



Me
Melamine

NEW!

P22424 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22424	37,5 x 14 x 1,5	12,80	1

P22426 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22426	28 x 15,5 x 1,5	12,70	1

P22127 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22127	23,0	1,5	11,90	1
P22128	28,0	1,5	16,45	1
P22129	32,5	1,5	21,40	1

P22425 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22425	42 x 18 x 1,6	17,50	1

P22427 Serving board
Tabla presentación
Table de présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55	20,00	1

P2265 Oven oak peel
Pala horno roble
Pelle four chêne



REF	cm	€/u	
P22650	Ø 30	34,30	6
P22651	53 x 20	38,75	6
P22652	61 x 20	46,00	6

Natural 13



Me
Melamine

P22324 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	€/u	
P22324	32,5 x 26,5 x 4	1/2	20,40	1
P22328	32,5 x 26,5 x 4	1/2	20,40	1

P22323 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	€/u	
P22323	32,5 x 17,6 x 4	1/3	15,85	1
P22327	32,5 x 17,6 x 4	1/3	15,85	1

P22322 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	GN	€/u	
P22322	53 x 16,5 x 4	2/4	21,80	1
P22326	53 x 16,5 x 4	2/4	21,80	1

P22325 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	€/u	
P22325	37,5 x 15 x 2	13,45	1

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

13 Grey Soul



Me
Melamine

P22888 Square plate
Plato cuadrado
Assiette carrée



REF	W x D x H cm	€/u	
P22888	15 x 15 x 2,00	3,60	1
P22889	18 x 18 x 2,00	5,00	1
P22891	21 x 21 x 2,05	6,40	1

P22893 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22893	21,6 x 11 x 2,5	4,40	1
P22894	29 x 11 x 2,5	6,05	1

P22896 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	€/u	
P22896	6,5 x 6,5 x 2,8	1,25	1
P22897	11,5 x 6,5 x 2,8	2,20	1

P22892 Triangular plate
Plato triangular
Assiette triangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22892	20 x 20 x 6,8	6,20	1

P22898 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22898	14,5	10,5	6,20	1
P22899	17,5	12,2	8,80	1

P22308 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22308	14,0	2,5	2,80	1
P22309	16,5	2,8	4,25	1

Grey Soul 13

Me
Melamine

P22306 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22306	19,0	2,0	4,55	1
P22307	21,5	2,5	7,05	1

P22303 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22303	14,5	5,5	6,50	1
P22304	24,0	6,0	9,70	1

P22895 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22895	11	4,5	2,15	1

P22422 Rectangular plate
Plato rectangular
Assiette rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22422	32,7 x 9 x 5,8	3,60	1

P22305 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22305	12	6,5	3,85	1

P22301 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22301	29,5 x 18 x 3,5	6,40	1
P22302	34,5 x 22 x 4	9,80	1

P22423 Oval plate
Plato ovalado
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	5,60	1

13 Stylish



P22333 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22333	20	2,0	8,05	1
P22334	27	2,5	15,45	1
P22335	31	3,0	19,40	1

Water 13



P22318 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22318	25,0	1,5	10,70	1
P22319	27,5	1,5	12,05	1
P22320	30,0	1,5	15,95	1

P22321 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22321	23 x 17,5 x 6,5	13,90	1

Classic

P22329 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22329	17	6	8,00	1
P22330	22	8	15,35	1
P22331	25	9	19,45	1

Deep Blue

P22332 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22332	30 x 28,5 x 4,5	25,85	1

13 Ocean



P22316 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22316	17	5	7,25	1

P22317 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22317	22,5	5	11,25	1

P22314 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22314	22	2	8,00	1
P22315	27	2	12,25	1

P22313 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	cm	H cm	GN	€/u	
P22313	53,0 x 32,5	2	1/1	35,80	1
P22312	32,5 x 26,5	2	1/2	18,40	1
P22310	32,5 x 17,6	2	1/3	12,10	1
P22311	53,0 x 16,5	2	2/4	17,20	1

Golden 13



P22344 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22344	23,0	3,0	11,10	1
P22345	27,5	3,5	17,25	1
P22346	32,0	4,0	21,45	1

P22347 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22347	29 x 26,5 x 1,5	12,65	1

P22886 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22886	25,9 x 16,7 x 2	11,00	1

P22348 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22348	30,5 x 11 x 3	7,70	1
P22884	35,5 x 12,8 x 3	9,35	1
P22885	40,6 x 14,7 x 3	11,80	1

P22887 Plate 2 compartments
Plato 2 compartimentos
Assiette 2 compartiments



REF	W x D x H cm	€/u	
P22887	28,4 x 11 x 2,5	10,20	1

13 Versatil



P22339 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	W x D x H cm	€/u	
P22339	13 x 15,5 x 4	4,65	1
P22341	15 x 15 x 2,5	4,50	1

P22336 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22336	25,5	5,5	16,45	1

P22342 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



P22340 Plate
Plato
Assiete



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22340	19,5	3	9,10	1

P22337 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22337	23 x 16,5 x 3	9,30	1
P22338	28 x 20 x 3	13,45	1

REF	W x D x H cm	€/u	
P22342	31,5 x 23 x 3	20,40	1
P22343	33,5 x 13 x 3	19,10	1

Pastry 13



P23990 Display tray
Bandeja presentación
Plateau présentation



REF	Mod	L mm	H cm	€/u	
P23990	1/1	530 x 325	1,8	33,20	12
P23991	1/2	325 x 265	1,8	14,85	24
P23992	1/3	325 x 176	1,8	11,45	36
P23993	2/4	530 x 162	1,8	18,15	24

P22775 Confectionery tray
Bandeja repostería
Plateau à pâtisserie



REF	H cm	cm	H cm	€/u	
P22775	2	36,5 x 29,5	2	19,15	1
P22778	2	36,5 x 29,5	2	19,15	1
P22779	2	36,5 x 29,5	2	19,15	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 397

Clear GN lids for presentation
Tapas GN transparentes presentación
Couvercles GN transparentes de présentation



13 Terracota



Terracota 13

P22740 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22740	19,0	4,0	7,75	1
P22741	24,0	5,1	11,95	1
P22742	28,5	6,5	17,25	1
P22743	35,5	6,5	23,15	1

P22744 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22744	10,5	3,5	3,70	1
P22745	13,0	4,0	5,45	1
P22746	15,5	4,5	7,75	1

P22700 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22700	9,5	5,5	3,35	1
P22701	11,5	5,5	4,20	1
P22702	15,0	6,0	5,60	1
P22703	18,0	9,5	8,50	1
P22704	20,5	7,5	11,95	1
P22705	23,0	8,0	14,85	1

P22710 Tapas dish
Plato tapas
Plat à tapas



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22710	10,5	3,5	3,70	1
P22711	15,5	4,5	7,75	1
P22712	18,0	4,5	9,00	1

P22750 Square tray
Bandeja cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	€/u	
P22750	20,5 x 20,5 x 3	9,45	1
P22751	25,5 x 25,5 x 3,5	15,30	1
P22752	29 x 29 x 4	20,80	1

P22755 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22755	21 x 11 x 2	6,80	1
P22756	26 x 13 x 3	10,00	1

P22760 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	€/u	
P22760	29,5 x 9,5 x 3	7,15	1

P22770 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P22770	22 x 18,5 x 1	5,15	1
P22772	44,5 x 35 x 1,5	25,65	1

P22999 Black melamine wok
Wok negro de melamina
Wok noir en mélamine



REF	W x D x H cm	€/u	
P22999	38 x 30 x 10	23,05	1

P22419 6 compartment tray
Bandeja 6 compartimentos
Plateau 6 compartiments



REF	W x D x H cm	€/u	
P22419	41 x 7 x 3,8	5,55	1

13 Stone



P22824 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22824	11,5	4,0	2,60	1
P22823	14,0	5,5	3,50	1
P22825	19,0	6,5	7,05	1

P22815 Plate
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22815	22,5	3,0	6,60	1
P22816	25,0	3,0	8,45	1
P22817	27,5	3,5	12,35	1

P22850 Curved board
Tabla presentación curvada
Planche incurvée présentaion



REF	W x D x H cm	€/u	
P22850	20 x 14 x 2	4,90	1
P22851	25 x 17,5 x 2,5	10,60	1
P22852	30 x 20 x 2,5	12,70	1

P22800 Serving board
Tabla presentación
Planche de service



REF	W x D x H cm	€/u	
P22800	21 x 12 x 2,5	7,45	1
P22801	24 x 14 x 2,5	9,30	1
P22802	27 x 18 x 2,5	14,70	1
P22803	33 x 19 x 2,5	18,65	1

Elegance 13



P22782 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22782	35 x 25 x 4	27,60	1

P22780 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22780	25 x 16 x 3	12,70	1

P22781 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22781	32 x 12 x 2,5	10,95	1

P22783 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22783	35 x 15 x 2,5	14,50	1

P22784 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	€/u	
P22784	34,5 x 13,5 x 3	11,75	1

13 Mediterranean



P22725 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22720	22,0	2,0	4,95	1
P22725	27,0	2,0	8,50	1

P22726 Deep dish
Plato hondo
Assiette creuse



REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22726	20,0	3,5	4,75	1

P22727 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	H cm	€/ u	
P22727	20 x 14,5 x 4,5	4,5	3,10	1
P22728	23 x 17,5 x 4,5	4,5	4,60	1
P22729	27 x 20 x 4,5	4,5	7,15	1

P22758 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22758	12,5	7,0	2,90	1

P22759 Glass
Vaso
Verre



REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22759	8,0	9,5	2,65	1

Colors 13



P22830 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Yellow / Amarillo / Jaune

REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22830	22	2,5	4,50	1
P22833	28	2,5	6,75	1

P22834 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Grey / Gris / Gris

REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22834	22	2,5	4,50	1
P22835	28	2,5	6,75	1

P22838 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Orange / Naranja

REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22838	22	2,5	4,50	1
P22839	28	2,5	6,75	1

P22844 Serving plate
Plato presentación
Assiette présentation



Red / Rojo / Rouge

REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22844	22	2,5	4,50	1
P22845	28	2,5	6,75	1

13 Cool-line



Me
Melamine

P22884 Glass

Vaso
Verre



REF	Ø cm	H cm	ml	€/ u	📦
P22884A	8,5	9	30	2,80	1
P22884N	8,5	9	30	2,80	1
P22884G	8,5	9	30	2,80	1
P22884R	8,5	9	30	2,80	1
P22884B	8,5	9	30	2,60	1
P22884NE	8,5	9	30	2,80	1

P23800 Mini round casserole with lid

Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	€/ u	📦
P23800A	10	6,5	11,65	1
P23800N	10	6,5	11,65	1
P23800G	10	6,5	11,65	1
P23800R	10	6,5	11,65	1

P22223 Wood base for 3 mini casseroles

Base de madera para 3 mini cacerolas
Base en bois pour 3 mini cocottes

Wo
Wood



REF	W x D x H cm	€/ u	📦
P22223	43 x 15,5 x 5,1	24,30	1



IDEA! Suitable for P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Compatible con P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.
Adaptable pour P23800, P23800A, P23800N, P23800G, P23800R.

Cool-line 13



Me
Melamine

P22370 Two tones deep squared bowl

Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	€/ u	📦
P22370A	9 x 9 x 5,5	4,65	1
P22370N	9 x 9 x 5,5	4,65	1
P22370G	9 x 9 x 5,5	4,65	1
P22370R	9 x 9 x 5,5	4,65	1

P22371 Two tones deep squared bowl

Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	€/ u	📦
P22371A	18 x 18 x 8,5	14,25	1
P22371N	18 x 18 x 8,5	14,25	1
P22371G	18 x 18 x 8,5	14,25	1
P22371R	18 x 18 x 8,5	14,25	1

P590007 Lid

Tapa
Couvercle

PP
Polypropylene



Price / Precio / Prix : Pack 6 u

Non-hermetic closure
Cierre no hermético
Fermeture non hermétique

Minimum purchase: pack of 6 units
Compra mínima: pack 6u
Achat minimum : pack de 6 unités

REF	W x D x H cm	€/ u	📦
P590007	18 x 18 x 2,5	14,45	6



IDEA! Suitable for 18 x 18 deep squared bowl.
Compatible con bol cuadrado hondo 18x18.
Adaptable pour bol carré 18 x 18.

13 Zen



Me
Melamine

P2290 Dish
Plato
Assiette



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22901	19,5	2,8	8,20	12
P22902	28,0	2,9	17,65	12

P2291 Bowl
Bol
Bol



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22911	10,1	4,0	4,25	12
P22912	11,5	5,8	5,10	12

P2294 Rectangular Tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22940	23,4 x 14,7 x 2,5	13,70	12

P2297 Noodles bowl
Bol para noodels
Bol pour nouilles



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22971	17,3	7,6	12,45	12
P22972	25,0	8,7	22,00	6

P2296 Sauce bowl
Bol para salsas
Bol pour sauces



Suitable for P22950.
Compatible con P22950.
Adaptable pour P22950.



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22960	11,5	5,5	4,60	20

P2295 Dish for bowl
Plato para bol
Assiette pour bol



Suitable for P22960.
Compatible con P22960.
Adaptable pour P22960.



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22950	15,9 x 12,7 x 2,3	5,25	12

Shell 13



Me
Melamine

P22354 Plate
Fuente
Plateau



P22354

REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22354	25 x 23,5 x 3	6,80	1
P22355	40 x 38,5 x 6,5	18,50	1

P22356 Plate
Fuente
Plateau



P22355

REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22356	35 x 26,5 x 3,5	7,80	1
P22357	46 x 35 x 5	13,90	1

P22358 Plate
Fuente
Plateau



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22358	28,5 x 27,5	13,40	1

13 Blanche



Ola 13



P22420 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22420	26,5 x 11 x 2,3	5,50	1
P22421	37 x 11 x 2,5	8,45	1

P22349 Rectangular tray
Bandeja rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P22349	25 x 18 x 3,5	11,45	1
P22350	30 x 21,5 x 4	17,30	1
P22351	35 x 25 x 4	24,60	1

P2297 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22973	25	11	21,45	1
P22974	28	12	24,15	1
P22975	35	15	41,95	1

P22170 Leaf plate
Bandeja forma hoja
Plateau forme feuille



REF	W x D x H cm	€/u	
P22170	50,5 x 24 x 7	29,60	3

P22352 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22352	17,5	5,5	6,60	1
P22353	24,0	8,0	12,85	1

Fontana

P22359 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	€/u	
P22359	35,5 x 32 x 14,5	19,70	1
P22360	46 x 40,5 x 18,5	36,95	1

P22169 Oval bowl
Bol oval
Bol ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22169	29 x 16,5 x 15	26,90	6

P2217 Spin round bowl
Bol torneado
Bol tourné



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22171	20,5	9,5	12,70	3
P22172	24,5	10,5	19,20	3
P22173	28,0	12,0	29,60	3

13 Sharing



Me
Melamine

P22037 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	€/u	
P22037	50 x 20 x 5	35,10	3

P22038 High oblong plate
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	€/u	
P22038	35 x 25 x 5	31,50	3

P22164 High oblong serving dish
Fuente rectangular alta
Plateau rectangular haut



REF	W x D x H cm	€/u	
P22164	25 x 15 x 7	12,85	3
P22165	35 x 25 x 7	26,70	3
P22166	45 x 30 x 7	34,40	2

P22103 5 - Compartment bowl
Bandeja 5 compartimentos
Bol 5 compartiments



IDEA! Central space ideal for sauces and dips.
Espacio central ideal para salsas y dips.
Espace central idéal pour sauces et tartiner.

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22103	38	6,5	32,40	3

Sharing 13

Me
Melamine

P22501 Oval serving dish
Fuente oval
Plat ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P22501	32,5 x 20 x 4	13,00	1
P22502	43,5 x 26,5 x 4	21,25	1

P2210 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22100	16	9	6,55	6
P22101	26	10	15,30	6
P22102	36	13	26,70	3

P2222 Bamboo displayer with 3 bowls
Expositor bambú con 3 bols
Présentoir bambou avec 3 bols

Wo
Wood

Me
Melamine



REF	L cm	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P22220	29,0	11	3,5	0,20	39,70	6
P22221	40,0	13	6,0	0,50	49,15	6
P22222	49,5	16	8,5	1,10	80,00	6

P2216 Conical bowl
Bol cónico
Bol conique



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22167	13	8,5	5,55	6
P22168	16	10,8	11,15	6

P22003 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	€/u	
P220031	31 x 31 x 4	16,15	3
P22003	35 x 35 x 4	29,10	3
P220033	42 x 42 x 5	38,35	3

P22177 Round plate
Bandeja redonda
Plateau rond



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22177	35	3,5	27,20	3

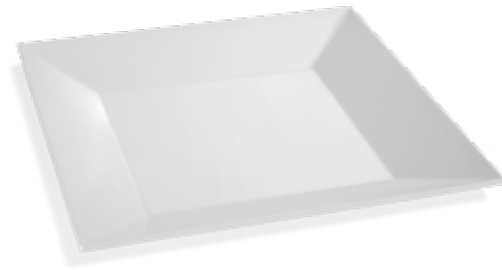


Me
Melamine



Me
Melamine

P22002 Squared display plate
Bandeja exhibición cuadrada
Plateau carré présentation



REF	W x D x H cm	€/ u	
P220021	30,5 x 30,5 x 3,5	23,95	3
P22002	35,5 x 30,5 x 4	27,50	3
P220023	40,5 x 40,5 x 4,5	35,50	3

P222 Deep squared bowl
Bol cuadrado hondo
Bol carré



REF	W x D x H cm	€/ u	
P22211	7 x 7 x 4,2	3,00	24
P22200	9 x 9 x 5,5	3,95	12
P22201	13 x 13 x 7	7,20	6
P22202*	18 x 18 x 8,5	11,95	6
P22203	24 x 24 x 10	18,20	3
P22204	30 x 30 x 11,5	25,65	3

P2200 Squared tray
Fuente cuadrada
Plateau carré



REF	W x D x H cm	€/ u	
P22001	33,5 x 33,5 x 5,5	28,20	3
P22000	37,3 x 37,3 x 2,8	32,20	3

P2201 Oblong plate
Fuente rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/ u	
P22012	35,8 x 20,5 x 3,8	18,90	3
P22013	44,3 x 22,1 x 4,4	23,15	3
P22014	49,5 x 27,2 x 5,6	31,20	3
P22015	55,7 x 32,2 x 5,2	34,70	3
P22016	71 x 40,5 x 5,3	48,60	3

P2220 Two tones deep squared bowl
Bol cuadrado hondo dos colores
Bol carré deux couleurs



REF	W x D x H cm	Red Rojo	Blue Azul	Yellow Amarillo	Green Verde	Black Negro	€/ u	
P22200	9 x 9 x 5,5	R	A	AM	V	N	4,65	12
P22202	18 x 18 x 8,5*	R	A	AM	V	N	14,25	6
P22203	24 x 24 x 10	R	A	AM	V	N	21,65	3

REF + Color code / REF + Código color / REF + Code couleur

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 415

- * Fits in CUBIC display.
- * Encaja en expositores CUBIC.
- * Adaptable aux présentoirs CUBIC.



P2208 Oblong display tray
Bandeja exhibición rectangular
Plateau rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/ u	
P22085	39 x 15 x 1,5	6,70	6
P22086	50 x 18 x 1,8	9,20	6

P22099 Bowl - plate
Plato - bol
Plat - bol



REF	Ø cm	H cm	€/ u	
P22099	38	9	24,55	6

P2215 Gastronorm tray
Bandeja gastronorm
Plateau gastronorme



REF	W x D x H cm	€/ u	
P22150	53 x 32,5 x 2	25,20	3
P22151	32,5 x 26,5 x 2	19,90	6

P22004 Deep squared bowl
Bol cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	€/ u	
P22004	25 x 25 x 8,8	20,80	3
P22005	37,5 x 37,5 x 9	37,45	3

13 Complet Table



Me
Melamine

P2211 Round dish
Plato
Assiette plate



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22111	16,0	2,3	4,10	12
P22112	20,0	2,3	6,25	12
P22113	23,0	2,3	7,70	6
P22114	26,5	2,3	8,80	6

P22115 Soup plate
Plato sopa
Assiette à soupe



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22115	24	3,7	8,05	6

P22116 Big salad bowl
Bol grande
Saladier grand



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22116	19	5	6,25	6

P22182 Oval dish
Plato oval
Assiette ovale



REF	W x D x H cm	€/u	📦
P22182	24,3 x 18,2 x 2,1	6,80	6
P22183	30,5 x 23,2 x 2,5	9,80	6
P22184	34,2 x 26,8 x 2,7	11,80	6

Complet Table 13

Me
Melamine

P2225 Stackable bowl
Bol cereales encastable
Bol empilable



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22250	12	4,5	4,65	12
P22251	14	5,5	6,90	12

P22117 Small salad bowl
Bol pequeño
Saladier petit



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P22117	14	6	4,90	12

P22178 Cup - Plate
Taza - Plato
Tasse - Assiette



	REF	Size	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
Cup / Taza Tasse	P22178	S	7,0	4,8	0,10	3,60	12
	P22180	L	9,8	6,5	0,25	6,80	12
Plate / Plato Assiette	P22179	S	10,3	-	-	1,95	12
	P22181	L	14,4	-	-	3,70	12

P22118 Stackable mug
Taza apilable
Tasse empilable



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P22118	7,5	10	0,30	5,40	6

P22033 Slotted spoon
Cuchara perforada
Cuillère ajourée



REF	L cm	€/u	📦
P22033	30	2,90	24

P22034 Soup ladle
Cacillo
Louche



REF	L cm	Lts	€/u	📦
P22034	17	0,08	2,90	24

13 Venus



P22023 Oval plate
Fuente oval honda
Plateau ovale



REF	W x D x H cm	€ / u	
P22023	50 x 36 x 6,7	25,40	3

P22022 Round bowl
Fuente redonda
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22022	36	7	24,75	3

P22019 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22019	20	9,0	15,65	3
P22020	28	12,5	29,25	3

P22174 Slanted round bowl
Bol redondo inclinado
Bol rond incliné



REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P22174	21,2 x 20,8 x 10,4	0,60	16,60	6
P22175	30 x 29,1 x 13,7	1,60	28,50	3
P22176	36 x 34,9 x 16,3	2,85	40,60	3

P22090 Round plate presentation
Plato redondo de presentación
Plateau rond présentation



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22090	31	2	16,50	4

P22364 Round bowl
Bol redondo
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22364	22,5	11,5	10,35	3
P22365	26,0	14,0	17,20	3

Wood board 13



P2260 Oak display plate
Soporte presentación roble
Présentoir chêne



With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	€ / u	
P22600	1/1	53,0 x 32,5	61,75	3
P22601	1/2	32,5 x 26,5	32,70	6
P22602	1/3	32,5 x 17,6	23,10	6
P22603	1/4	26,5 x 16,2	19,10	6
P22604	2/4	53,0 x 16,5	30,55	6

P2262 Oak serving tray
Bandeja presentación roble
Plateau présentation bois

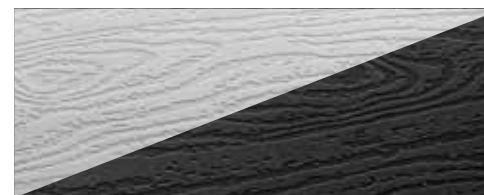


REF	W x D x H cm	€ / u	
P22620	30 x 15 x 1,8	14,00	12
P22621	30 x 20 x 1,8	16,75	12
P22622	40 x 30 x 1,8	24,55	6

P2261 Display plate
Soporte presentación
Présentoir



With non-slip feet
Con pies antideslizantes
Avec pieds antidérapants



REF	Mod.	cm	Blanco White Blanc	Negro Black Noir	€ / u	
P22610	1/1	53,0 x 32,5	B	N	61,75	3
P22611	1/2	32,5 x 26,5	B	N	32,70	4
P22614	2/4	53,0 x 16,5	B	N	30,55	6

REF + color code / REF + código color / REF + code couleur

P22664 White wood serving tray
Soporte presentación madera blanca
Plateau présentation bois blanc



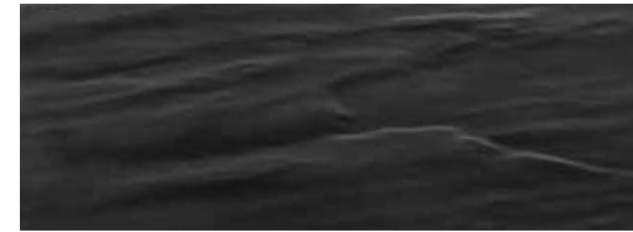
REF	Mod.	W x D x H cm	€ / u	
P22660	1/1	53 x 32,5 x 1	60,20	6
P22661	1/2	32,5 x 26,5 x 1	31,80	24
P22662	1/3	32,5 x 17,6 x 1	22,50	24
P22663	1/4	26,5 x 16,2 x 1	18,65	24
P22664	2/4	53 x 16,3 x 1	29,85	12

P22690 Slate display plate
Soporte presentación pizarra
Présentoir base ardoise



REF	Mod.	W x D x H cm	€ / u	
P22690	1/2	32,5 x 26,5 x 1	24,55	24
P22691	1/3	32,5 x 17,5 x 1	16,60	24
P22692	1/4	26,5 x 16,0 x 0	13,55	24

P2264 Slate display plate
Bandeja base pizarra
Présentoir base ardoise

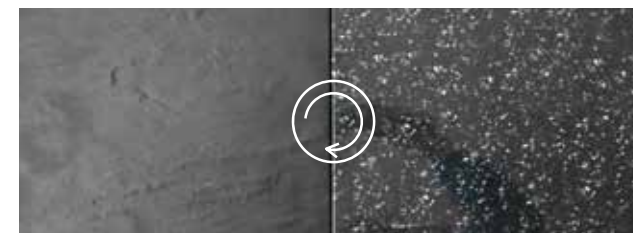


REF	Mod.	cm	€ / u	
P22640N	1/2	32,5 x 26,5	33,10	6
P22641N	1/3	32,5 x 17,5	23,10	6
P22642N	1/4	26,5 x 16,0	19,10	6

P22161 Slate - granite Display plate
Soporte presentación Pizarra - granito
Presentoir Ardoise - granite



Reversible: 1 slate side - 1 granite side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara granito
Réversible: 1 face ardoise - 1 face granite



REF	Mod.	W x D x H cm	€ / u	
P22161	1/1	53,0 x 32,5 x 0,7	50,60	3
P22162	1/2	32,5 x 26,5 x 0,7	26,30	3

P22124 Display plate
Soporte presentación
Présentoir

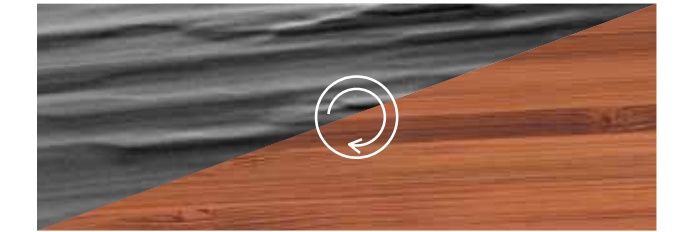


REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22124	23,0	1,5	11,90	1
P22125	28,0	1,5	16,45	1
P22126	32,5	1,5	21,40	1

P22144 Double face slate - bamboo display plate
P22145 Soporte presentación doble cara pizarra - bambú
Présentoir double face bambou - ardoise



Reversible: 1 slate side - 1 bamboo side
Reversible: 1 cara pizarra - 1 cara bambú
Réversible: 1 face ardoise - 1 face bambou



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P22144	33	1	44,70	3
P22145	43	1	65,55	3

P22695 Marble display plate
Soporte presentación mármol
Présentoir base marbre



REF	Mod.	W x D x H cm	€ / u	
P22695	1/1	53,0 x 32,5 x 2	49,25	9
P22696	1/2	32,5 x 26,5 x 2	23,30	12
P22697	1/3	32,5 x 17,6 x 2	16,60	24
P22698*		15 x 15 x 9,5	8,05	48

13 GN Classic Colors



GN 1/1 530 x 325 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	€ / u	
P22866	20	21,80	6
P22867	40	33,15	3
P22868	65	49,25	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	€ / u	
P22863	20	21,80	6
P22864	40	33,15	3
P22865	65	49,25	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	€ / u	
P22869	20	21,80	6
P22870	40	33,15	3
P22871	65	49,25	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	€ / u	
P22860	20	21,80	6
P22861	40	33,15	3
P22862	65	49,25	2

GN 1/2 325 x 265 mm

Yellow
Amarillo
Jaune



REF	H mm	€ / u	
P22878	20	11,65	6
P22879	40	21,20	3
P22880	65	26,00	2

Orange
Naranja
Orange



REF	H mm	€ / u	
P22875	20	11,65	6
P22876	40	21,20	3
P22877	65	26,00	2

Red
Rojo
Rouge



REF	H mm	€ / u	
P22881	20	11,65	6
P22882	40	21,20	3
P22883	65	26,00	2

Grey
Gris
Gris



REF	H mm	€ / u	
P22872	20	11,65	6
P22873	40	21,20	3
P22874	65	26,00	2

GN Classic Black 13



GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€ / u	
P22051	20	20,45	6
P22053	40	29,05	3
P22009	65	44,75	2

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	€ / u	
P22047	65	48,10	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	€ / u	
P22049	65	26,70	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	€ / u	
P22011	65	17,45	3
P22080	100	23,20	3

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	€ / u	
P22039	20	11,00	6
P22041	40	19,95	3
P22010	65	23,50	3
P22084	100	29,90	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	€ / u	
P22043	65	16,75	3

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	€ / u	
P22045	65	12,00	6
P22082	100	16,40	6



GN Slim 13

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P23030	20	19,10	12
P23031	65	41,65	6
P23032	100	51,75	6

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	€/u	
P23033	20	10,20	24
P23034	65	21,90	12

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P23044	20	20,35	12
P23045	65	24,80	12
P23046	100	29,25	12

GN 1/3 325 x 176 mm



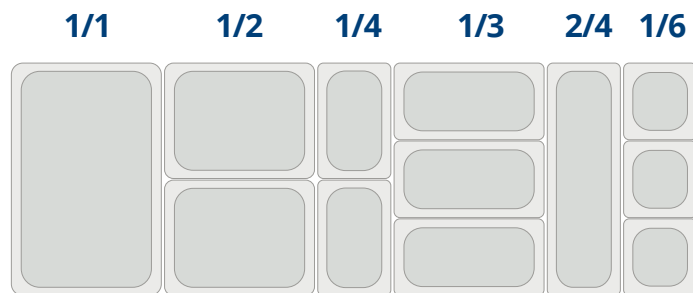
REF	H mm	€/u	
P23036	20	9,65	24
P23037	65	16,25	24
P23038	100	21,60	12

GN SLIM SLIM PAN CUBETA LIGERA BAC LÉGER

ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

IDEA! Ideal for cold buffets.
Ideal buffets fríos.
Idéal pour buffets froids

Stackable
Apilable
Empilable



GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P23039	20	11,95	48
P23040	65	18,10	24

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P23042	65	11,15	24
P23043	100	15,35	24

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

GN 1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P22052	20	20,45	6
P22054	40	29,05	3
P22006	65	44,75	2

GN 1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	€/u	
P22040	20	11,00	6
P22042	40	19,95	3
P22007	65	23,50	3
P22083	100	29,90	3

GN 2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P22048	65	35,75	3

GN 1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	€/u	
P22094	20	12,30	6
P22008	65	17,45	3
P22079	100	23,20	3

GN 2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22087	20	21,95	6
P22050	65	26,70	3

GN 1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22044	65	16,75	3

GN 1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	€/u	
P22046	65	12,00	6
P22081	100	16,40	6

P22154 1/1 Gastronorm buffet displayer Expositor buffet para cubetas GN 1/1 Présentoir buffet pour bacs GN 1/1



REF	tipo/type	W x D x H cm	€/u	
P22154	1/1	56,5 x 52,5 x 32,5	39,90	6

P22156 1/3 Gastronorm buffet displayer Expositor buffet para cubetas GN 1/3 Présentoir buffet pour bacs GN 1/3



Containers not included
Cubetas no incluidas
Bacs non inclus

REF	tipo/type	W x D x H cm	€/u	
P22156	1/3	36 x 52,5 x 32,5	46,50	6

P22158 4 Crocks system stand Expositor 4 vasijas Présentoir 4 cruches



P22160
Crocks not included
Vasijas no incluidas
Cruches pas incluses

REF	W x D x H cm	€/u	
P22158	19 x 52,5 x 32,5	42,15	6

P22160 1l crock Vasija 1l Cruche 1l



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22160	13	10,5	8,15	6

13 Mini White



P22108 Squared bowl
Platillo cuadrado
Bol carré



REF	W x D x H cm	Lts	€/u	
P22108	10 x 10 x 3,3	0,10	1,95	24
P22109	12,5 x 12,5 x 3,5	0,18	2,35	24

P22088 Egg cup
Platillo para huevo
Coquetier



REF	W x D x H cm	€/u	
P22088	11,5 x 11,5 x 2	2,65	24

P22119 Snack or sauce melamine tray
Bandeja melamina snacks o salsas
Plateaux mélamine snacks ou sauces



NEW!

2 compartments
2 compartimentos
2 compartiments

REF	W x D x H cm	€/u	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	3,90	1

P867 Ramekin
Recipiente para salsas
Récipient pour sauces



P22104 Mini square plate
Mini bandeja presentación
Plateau miniature



REF	W x D x H cm	€/u	
P22104	12,5 x 10,5 x 2	2,40	24
P22105	14 x 13 x 2	3,20	24
P22106	17 x 14 x 2,5	4,90	24

P22890 Small tray
Fuente rectangular
Ravier rectangulaire



Stackable
Apilable
Empilable

REF	W x D x H cm	€/u	
P22890	13 x 9 x 2	4,75	24

P22110 Party spoon
Cuchara degustación
Cuillère amuse bouche



REF	W x D x H cm	€/u	
P22110	14,5 x 4,5 x 5	0,95	60

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P867030	5,8	2,7	2,25	12
P867060	7,0	3,7	2,70	12
P867090	7,8	4,0	3,40	12
P867120	8,5	4,5	4,15	12



Mini Black 13

P23840 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	L cm	€/u	
P23840	12 x 8 x 3,5	15,5	2,80	96
P23841	21 x 14 x 3,5	26,5	7,55	96

P23830 Mini hot plate with handles
Mini parrilla con asas
Mini grill avec poignées



REF	W x D x H cm	L cm	€/u	
P23830	26 x 16 x 2	32	13,60	96

P23825 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23825	11	16	3,0	3,70	96

P23836 Mini round casserole
Mini cacerola redonda
Mini cocotte ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23835	11,5	15	3,5	3,70	96
P23836	14,5	19	3,5	5,60	96

P23824 Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	€/u	
P23824	12,5 x 10,5 x 2	16	4,60	96

P23800 Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	L cm	€/u	
P23800	10	6,5	0,25	11,65	1
P23810	14	8,0	0,75	16,20	1

See colors on
Ver colores en
Voir couleurs
en page

P. 358

13 Mini Black



P23842 Mini casserole
Mini cacerola
Mini cocotte



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P23842	9	4,5	2,65	1

P23843 Mini oval casserole
Mini cacerola oval
Mini cocotte ovale



REF	W x D x H cm	€/u	
P23843	18 x 13 x 4	4,45	1

P23844 Mini rectangular casserole
Mini cacerola rectangular
Mini casserole rectangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P23844	19,5 x 10 x 5	4,55	1

P23845 Mini round fry pan
Mini sartén redonda
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	€/u	
P23845	21,5	30,5	3,0	11,00	1

P22120 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	€/u	
P22120	17,5 x 8,5 x 3,5	3,90	1

P2293 Snacks or sauce tray
Bandeja snacks o salsas
Plateaux sauces



REF	W x D x H cm	€/u	
P22920	19 x 8 x 3	7,35	12
P22930	9,2 x 6,9 x 3,1	3,80	24

Ashtrays 13

Ceniceros
Cendriers



P22035 Squared ashtray. Black
Cenicero cuadrado. Negro
Cendrier carré. Noir



REF	W x D x H cm	€/u	
P22035	9 x 9 x 3	1,50	1

P22036 Round ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22036	10	4,5	1,70	1

P22030 Windproof ashtray round with lid. Black
Cenicero redondo con tapa. Negro
Cendrier pour l'exterieur avec couvercle. Noir



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22030	14,5	6,0	8,00	6

P22031 Round dinner ashtray. Black
Cenicero redondo. Negro
Cendrier rond. Noir



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22031	10	5,0	1,30	12

P22185 Conical melamine ashtray. Black
Cenicero cónico melamina. Negro
Cendrier conique. Noir



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P22185	10	2,7	1,85	24

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

MELAMINE
MELAMINA
MELAMINE

VENTA

Precio: Los precios se reflejan en el P.V.P. **Impuestos:** Se cargarán en la factura (IVA-I.G.I.C.- etc.).

Transporte: Los costes de transporte se calculan siempre por transporte.

Pago: Se debe realizar un pago del 100% con cada pedido, también los gastos de transporte se deben pagar antes del envío del pedido, al recibir la factura.

Entrega: se realiza en la dirección indicada en la entrada, en la planta baja.

Embalaje: Cualquier embalaje especial se facturará junto con la cotización.

Pedidos: Se confirman por escrito con cualquier tipo de gas y voltaje.

Reserva de dominio: La venta está sujeta a reserva de dominio hasta el pago total del importe correspondiente. **Cancelación de Pedidos:** Los costos derivados de la cancelación o modificación de pedidos son responsabilidad del comprador; No se aceptarán cancelaciones de pedidos especiales una vez iniciada la producción.

GARANTIA

HIG ofrece a sus clientes una garantía de 12 meses en todos sus dispositivos.

1. Los costes laborales no están cubiertos en ningún caso.
2. La garantía es de doce meses a partir de la fecha de factura y cubre las piezas defectuosas, cuya sustitución corre a cargo del comprador.
3. La garantía no cubre piezas eléctricas, accesorios u otros componentes separables.
4. Los posibles daños debidos al transporte o a una instalación o mantenimiento inadecuados no se consideran motivo válido a efectos de garantía.
6. La garantía se aplica únicamente al comprador original y no cubre el reemplazo del dispositivo.
5. El mantenimiento normal y las reparaciones debidas a una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
6. La garantía se aplica únicamente al comprador original y no cubre el reemplazo del dispositivo.

DEVOLUCIÓN DE BIENES

1. No se aceptarán devoluciones sin nuestra aprobación previa, que incluirá un número de referencia que se incluirá en el albarán de entrega y etiquetas de envío.
2. Las devoluciones se realizan siempre de forma gratuita.
3. En caso de devolución por error de envío o por causas imputables a Bonast, los gastos de envío adeudados serán aceptados por la agencia que le indicaremos previa aprobación.
4. Las devoluciones deberán indicar el número de factura y la fecha de acuerdo con el Real Decreto 1496/2003, de 28 de noviembre.
5. No se realizará ningún pago por máquinas que no estén en condiciones de reventa o que no estén en la caja o embalaje original. Así como máquinas especiales personalizadas.
6. No se aceptarán devoluciones de ningún tipo de máquina dentro del mes siguiente a la fecha de compra.
7. Por cada envío de devolución (por error del cliente), se debitará de la mercancía el 15% del valor neto de la factura, como contribución a nuestros costes de revisión y embalaje.
8. En ningún caso se aceptarán devoluciones masivas de máquinas (liquidación de stock, cambios de almacén, etc.).
9. Importante: La mercancía sale de nuestros almacenes en perfecto estado, por lo que si llega dañada deberás presentar una reclamación a la empresa de transporte en un plazo de 24 horas para reclamar el desperfecto.

Los precios, características técnicas y fotografías de los artículos de este catálogo están sujetos a cambios sin previo aviso.



CONDITIONS DE VENTE GARANTIES ET POLITIQUE DE RETOUR



VENTE

Prix : Les prix sont reflétés dans le P.V.P. Taxes : Celles-ci seront facturées sur la facture (TVA-I.G.I.C.- etc.).

Transport : Les frais de transport sont toujours calculés par transport.

Paiement : Le 100% doit être versé à chaque commande, ainsi que les frais de transport doivent être réglés avant l'expédition de la ou des commande(s), à réception de la facture.

Livraison : s'effectue à l'adresse indiquée, à l'entrée, au rez-de-chaussée.

Emballage : Tout emballage particulier sera facturé avec le devis. Pièces de rechange et accessoires : toujours contre remboursement et les frais d'expédition sont dus. Production spéciale : 60% seront facturés lors de la commande.

Commandes : Elles sont confirmées par écrit avec tout type de gaz et toute tension.

Réserve de propriété : La vente est soumise à réserve de propriété jusqu'au paiement intégral du montant correspondant. Annulation de commandes : Les frais résultant de l'annulation ou de la modification des commandes sont à la charge de l'acheteur ; Les annulations de commandes spéciales ne seront pas acceptées une fois la production commencée.

GARANTIE

HIG offre à ses clients une garantie de 12 mois sur tous ses appareils.

1. Les frais de main d'œuvre ne sont en aucun cas couverts.
2. La garantie est de douze mois à compter de la date de facture et couvre les pièces défectueuses dont le remplacement est à la charge de l'acheteur.
3. La garantie ne couvre pas les pièces électriques, accessoires ou autres composants séparables.
4. Les dommages possibles dus au transport ou à une installation ou un entretien inappropriés ne sont pas considérés comme une raison valable aux fins de la garantie. 6. La garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et ne couvre pas le remplacement de l'appareil.
5. L'entretien normal et les réparations dues à une mauvaise installation ne sont pas couverts par la garantie.
6. La garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et ne couvre pas le remplacement de l'appareil.

RETOUR DES MARCHANDISES

1. Aucun retour ne sera accepté sans notre accord préalable, qui comportera un numéro de référence à inclure sur le bon de livraison et les étiquettes d'expédition.
2. Les retours sont toujours effectués gratuitement.
3. En cas de retour dû à une erreur d'expédition ou pour des raisons imputables à Bonast, les frais d'expédition dus seront acceptés par l'agence que nous indiquerons avec accord préalable.
4. Les retours doivent indiquer le numéro et la date de la facture conformément au décret royal 1496/2003 du 28 novembre.
5. Aucun paiement ne sera effectué pour les machines qui ne sont pas dans un état revendable ou qui ne sont pas dans leur boîte ou emballage d'origine. Ainsi que des machines spéciales personnalisées.
6. Les retours de tout type de machine ne seront pas acceptés dans le mois suivant la date d'achat.
7. Pour chaque retour (en raison d'une erreur du client), la marchandise sera débitée de 15 % de la valeur nette de la facture, à titre de contribution à nos frais de révision et d'emballage.
8. En aucun cas les retours massifs de machines ne seront acceptés (règlement de stock, changement d'entrepôt, etc.).
9. Important : Les marchandises quittent nos entrepôts en parfait état, donc si elles arrivent endommagées, vous devez déposer une réclamation auprès du transporteur dans les 24 heures pour réclamer les dommages.

Les prix, caractéristiques techniques et photographies des articles de ce catalogue sont sujets à changement sans préavis.

SALE

Price: Prices are reflected in the P.V.P. Taxes: These will be charged on the invoice (VAT-I.G.I.C.- etc.).

Transport: Transport costs are always calculated per transport.

Payment: A payment of 100% must be made with each order and the transport costs must be paid before the order(s) are shipped, upon receipt of the invoice.

Delivery: takes place at the address indicated, at the entrance, on the ground floor.

Packaging: Any special packaging will be invoiced with the quotation.

Orders: These are confirmed in writing with any gas type and voltage.

Retention of title: The sale is subject to retention of title until full payment of the corresponding amount. Cancellation of Orders: Costs resulting from cancellation or modification of orders are the responsibility of the buyer; Cancellations of special orders will not be accepted once production has begun..

GUARANTEE

HIG offers its customers a 12-month warranty on all its devices.

1. Labor costs are not covered under any circumstances.
2. The warranty is twelve months from the date of invoice and covers defective parts, the replacement of which is at the expense of the buyer
3. The warranty does not cover electrical parts, accessories or other separable components.
4. Possible damage due to transportation or improper installation or maintenance is not considered a valid reason for warranty purposes. . The warranty applies to the original purchaser only and does not cover the replacement of the device.
5. Normal maintenance and repairs due to improper installation are not covered by the warranty.
6. The warranty applies to the original purchaser only and does not cover the replacement of the device.

RETURN OF GOODS

1. No returns will be accepted without our prior consent, which will include a reference number

which must be stated on the delivery note and shipping labels.

2. Returns are always made free of charge.

3. In the event of a return due to a shipping error or for reasons attributable to Bonast the shipping costs due will be accepted by the agency that we will indicate with prior approval.

4. Returns must indicate the invoice number and date in accordance with Royal Decree 1496/2003 of November 28.

5. No payment will be made for machines that are not in resalable condition or not in the original box or packaging.

As well as special personalized machines.

6. Returns of any type of machine will not be accepted within one month of the date of purchase.

7. With each return shipment (due to a customer error), the goods will be debited by 15% of the net invoice value, if

contribution to our overhaul and packaging costs.

8. Under no circumstances will mass returns of machines be accepted (stock settlement, warehouse changes, etc.).

9. Important: The goods leave our warehouses in perfect condition, so if they arrive damaged, please contact us within 24 hours

file a claim with the transport company to claim the damage.

Prices, technical characteristics and photographs of items in this catalog are subject to change without notice

Read and approved

HIG

Horeca Industry *Group*

HIG

Horeca Industry *Group*

