

# HIG

Horeca Industry Group



## **N** **New** Novedades Nouveauté



P.16

## **1** **Grill** Brasa Braise



P.22

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



P.42

## **3** **Fry pans** Sartenes Poêles



P.68

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



P.88

# HIG

Horeca Industry Group

=

**pujadas**  
A VOLLRATH COMPANY

# Partner

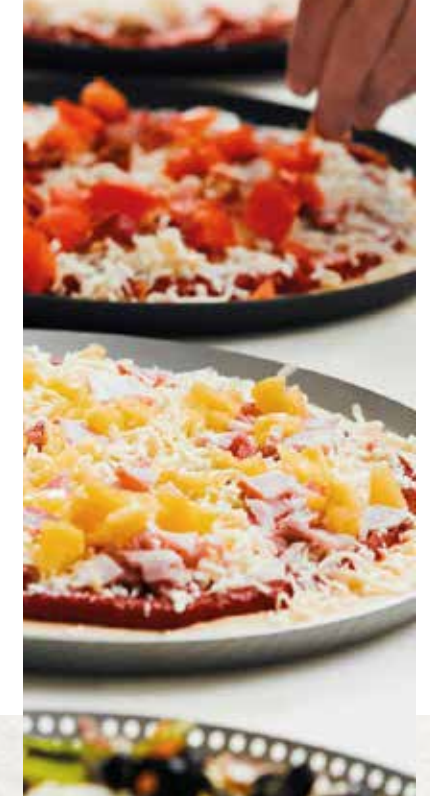
**N** **New**  
 Novedades  
 Nouveauté

**1 Grill**  
 Brasa  
 Braise

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

**3 Fry pans**  
 Sartenes  
 Poêles

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



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

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

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

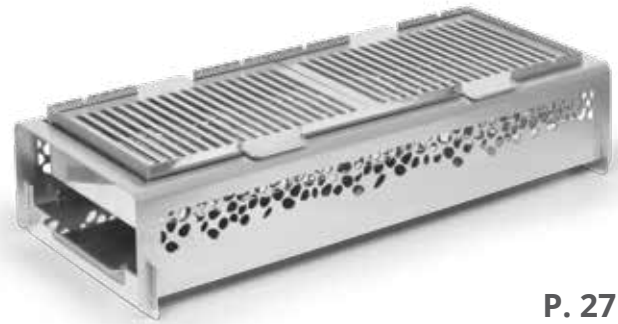
<b>4.1 ROAST PANS</b> <i>RUSTIDERAS      PLAQUES À RÔTIR</i>	88
<b>4.2 GASTRONORM    SHEET PANS</b> <i>BANDEJAS HORNO GASTRONORM    PLAQUES FOUR GASTRONORME</i>	89
<b>4.3 PASTRY TRAYS</b> <i>BANDEJAS PASTELERÍA    PLAQUES À PÂTISSERIE</i>	90
<b>4.4 GRIDS</b> <i>REJILLAS    GRILLES</i>	92
<b>4.5 PIZZA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

# Index



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

**p** Grill



P. 27



P. 28



P. 32



P. 33



P. 30



P. 29



# Tribute



P. 42

## 4-Series



P. 289

## Easy open



P. 197

**STOELTING**  
 A VOLLRATH BRAND

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



P. 322



P. 255



P. 257



# Melamine



P. 336



P. 337



P. 338



P. 335



P. 334



P. 341



P. 340



P. 339



P. 342





P. 462

**Buffet**



P. 398



P. 386



P. 388



P. 459



P. 458

**Beverage trolley**



P. 470



P. 357



P. 490



P. 488



P. 480



P. 454



P. 491



# 1 Grill

Brasa  
Braise



**1.1 GRILLBOX** 26

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

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

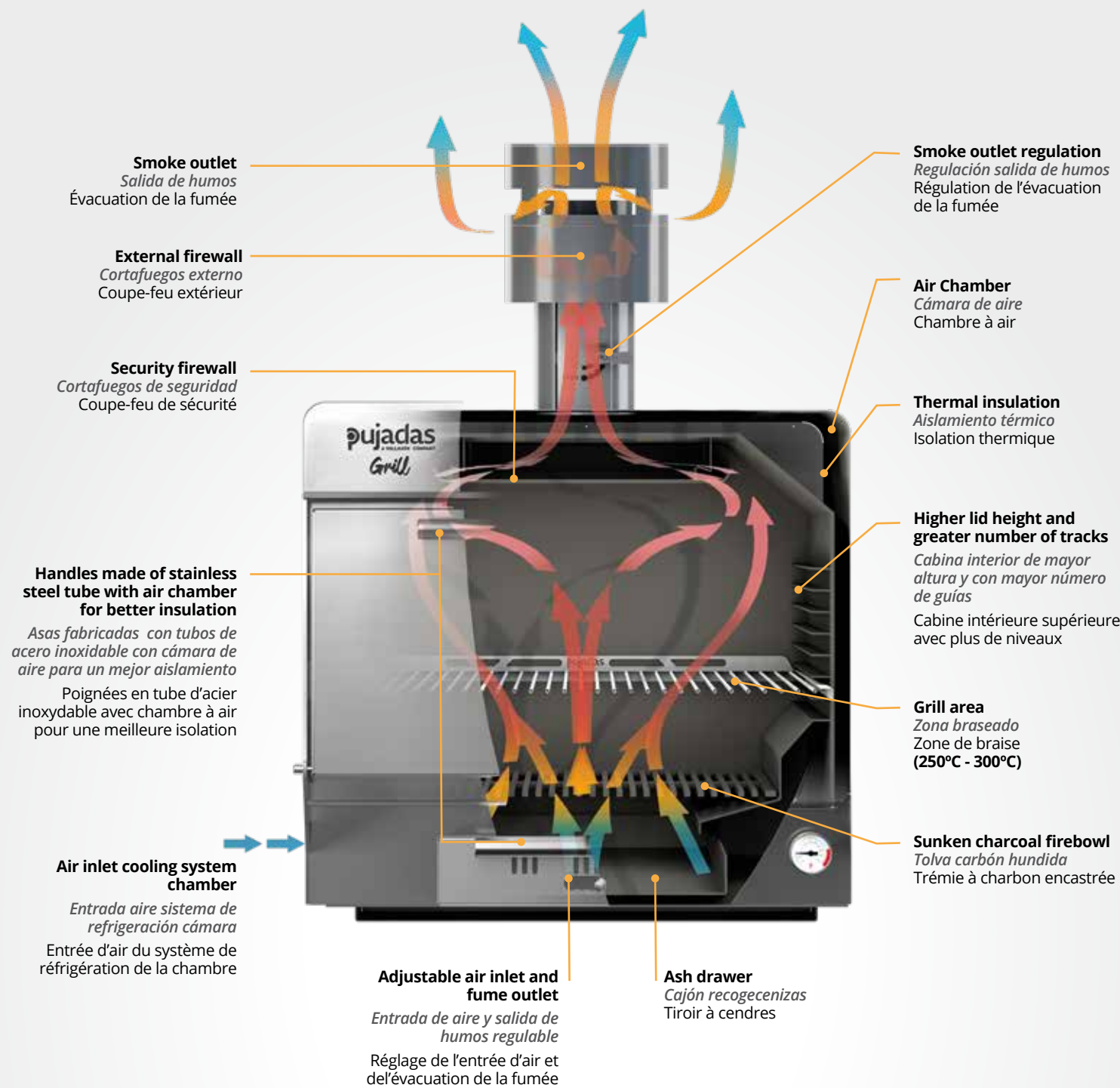
**1.4 ACCESSORIES** 34  
*ACCESORIOS*  
*ACCESSOIRES*

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



# Oven operation

Funcionamiento horno  
Fonctionnement du four



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

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

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



## Comparison of consumption according to energy source

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

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

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



# 1.1 GRILLBOX



**Just the way you like it**

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

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

Charcoal container  
 Carbonera  
 Espace charbon

High-quality stainless steel reinforced casing.  
 Prevents heat leakage during preparation.  
 Carcasa reforzada acero inox de alta calidad.  
 Impide la fuga de calor durante la preparación.  
 Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité.  
 Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.

High-quality stainless-steel base.  
 Low weight for easy transport.  
 Base de acero inox de alta calidad.  
 Peso reducido para facilitar su transporte.  
 Base en acier inoxydable de haute qualité.  
 Poids léger pour faciliter son transport.

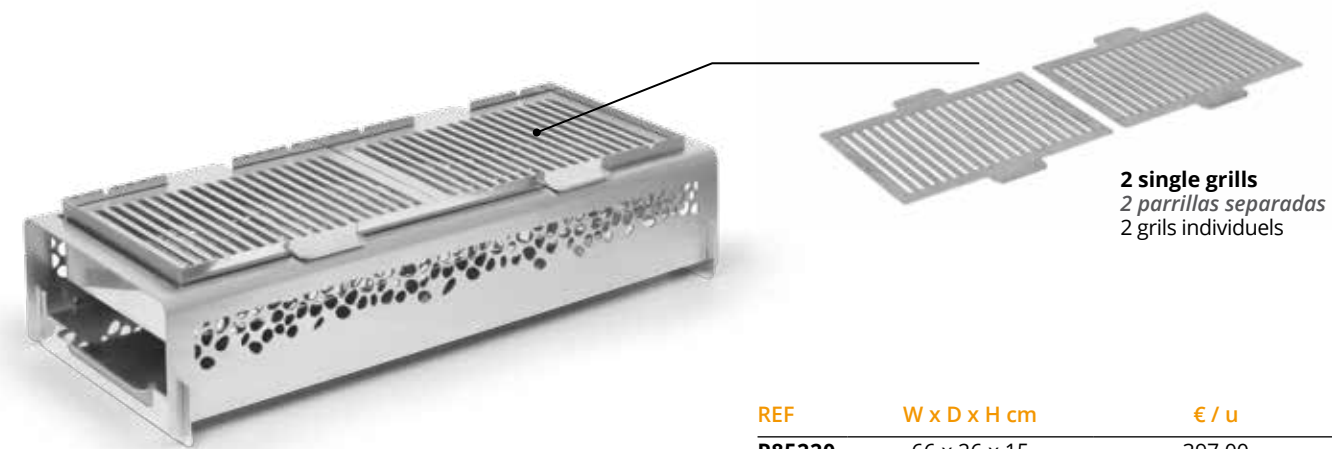


**P85200** Stainless steel tabletop barbecue  
 Barbacoa sobremesa acero inox  
 Barbecue de table acier inox



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

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



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

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



# 1.1 GrillBox

**Optional accessories**  
Complementos opcionales  
Accessoires en option



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



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

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



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

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



12 units box  
Caja 12 unidades  
Colis 12 unités

REF	L cm	€/u	
P968130	30	8,05	12

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



REF	L cm	€/u	
P85223	30	19,50	12

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



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

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

# Charcoal ovens 1.2

Horno brasa  
Four à braise



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

**OVEN50**



**40 - 50**  
diners  
comensales  
couverts

**OVEN90**



**80 - 90**  
diners  
comensales  
couverts

**OVEN140**



**130-140**  
diners  
comensales  
couverts

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

Each oven comes with

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



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

• 1 tong  
• 1 pinza  
• 1 pince

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

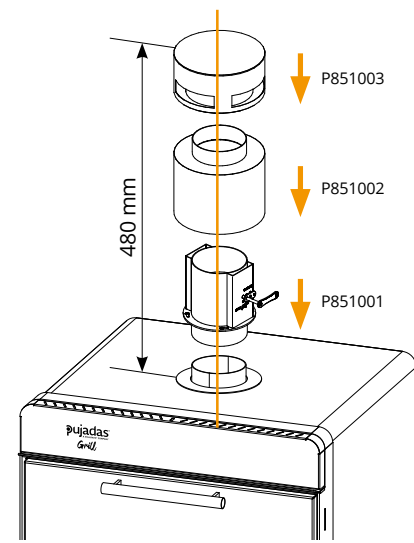
• 1 charcoal poker  
• 1 atizador de carbón  
• 1 tisonnier à charbon

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



# 1.2 Charcoal ovens

Horno brasa  
Four à braise



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



REF	€/u	📦
P851003	232,80	1

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



REF	€/u	📦
P851002	372,30	1

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



REF	€/u	📦
P851001	368,50	1

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



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

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



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

# Charcoal ovens 1.2

Horno brasa  
Four à braise



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



P85090MP



P85090MT



Available with wheels  
Disponible con ruedas  
Disponible avec roues

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

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



P85140MP



P85140MT



Available with wheels  
Disponible con ruedas  
Disponible avec roues

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



# 1.3 SMOKER

The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus.

Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones.

Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cocktails de manera fácil, rápida y eficaz.

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.

Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

**Smoker**  
Ahumador  
Fumoir

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

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

**Smoking Valve**  
Válvula para aromatizar  
Vanne aromatisante

**Burner**  
Quemador  
Brûleur

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



## PUJADAS KITCHENWARE FOR SMOKING AND FLAVOUR MENAJE PUJADAS PARA AHUMAR Y AROMATIZAR USTENSILES DE CUISINE PUJADAS POUR FUMER ET AROMATISER



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

Válvulas de silicona alimentaria con autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.

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

# Smoker 1.3

Ahumados  
Fumoir

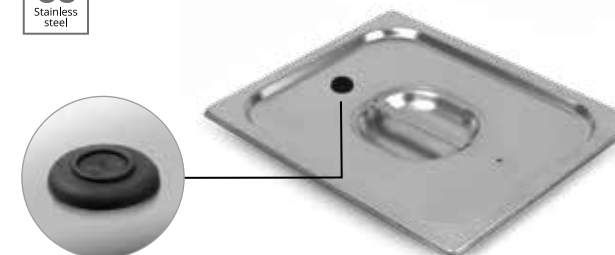


**P85230 Smoker**  
Ahumador  
Fumoir



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

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



REF	GN	cm	€ / u	📦
P110004A	1/1	53 x 32,5	68,10	1
P120004A	1/2	32,5 x 26,5	59,55	1

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

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

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

**P209020A Cookware inox lid for smoke**  
Tapa batería inox para ahumar  
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer



REF	Ø cm	€ / u	📦
P209020A	20	18,95	1
P209024A	24	20,00	1
P209028A	28	23,55	1
P209032A	32	25,70	1

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

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

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

**P85231 Chips beech and oak**  
Chips aroma haya y roble  
Chips d'arôme de hêtre et de chêne



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



# 1.4 Accessories

Accesorios  
Accessoires

## P850000 Charcoal top quality Marabú Carbón vegetal Marabú primera calidad Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

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

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

- Puissance calorifique élevée.
- Bonne proportion de roturado et canelino.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
- Sac de 10 kg avec poignée pour un transport et une manipulation faciles.
- Sac fabriqué en raphia plastifié pour éviter la perte de suie.



Sale unit: 1 pallet including 28 10Kg charcoal bags

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

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

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

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



REF	Kg	€ / u	
P850101	± 4	41,45	1

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



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

REF	Kg	€ / u	
P850102	± 2	36,35	1

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



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

REF	Kg	€ / u	
P850104	± 2	36,35	1

100% natural  
100% natural / 100 % naturel

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

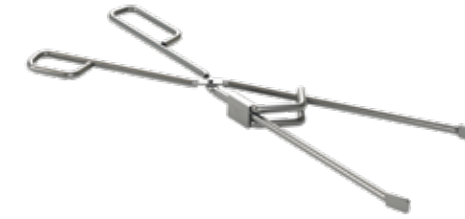
Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

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

# Accessories 1.4

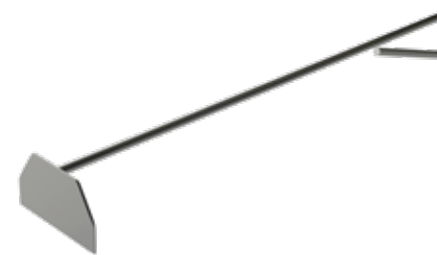
Accesorios  
Accessoires

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



REF	cm	€ / u	
P851004	33,5	42,10	120

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



REF	cm	€ / u	
P851005	64,5	44,10	1

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



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

## P968 Carry-skewers Porta pinchos Porte-brochettes



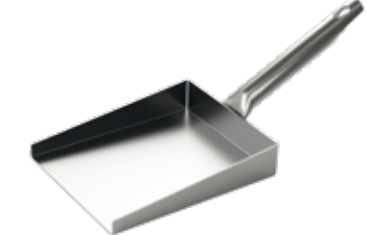
REF	Ø cm	H cm	€ / u	
P968000	22	46	37,05	1

## P851007 Metallic brush Cepillo metálico Brosse métallique



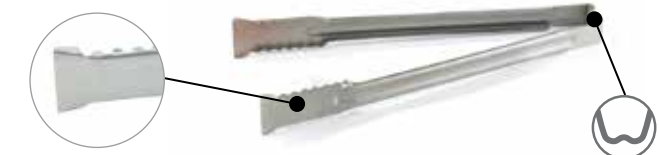
REF	L cm	€ / u	
P851007	23,5	56,45	1
RE851008	23,5	16,10	1

## P851006 Collect ashes shovel Pala recogecenizas Pelle à cendres



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

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



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

## P9681 Skewer Pincho Brochette



12 units box  
Caja 12 unidades  
Colis 12 unités

REF	L cm	€ / u	
P968135	35	9,05	12



# 1.5 Grill cookware

Menaje brasa  
Matériel à braise

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 60

## Black Series



# Grill cookware 1.5

Menaje brasa  
Matériel à braise

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 460

## Cast iron miniatures Miniaturas hierro fundido Miniatures fonte émaillée



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 78

## Black Pro



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 88

## Roast pan Rustidera Plaque à rôtir



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 465

## Tin plates display Llaunas presentación Plateaux inox présentation



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 81

## Steel Pro 1921 Series



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 83

## Steel Classic



See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 84

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





# 2 Cookware

Batería de Cocina  
Batterie de Cuisine



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



# Which cookware do you need?

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

**Stainless Steel** Acero Inoxidable Acier Inox

**Stainless Steel**  
Acero Inoxidable  
Acier Inox

**Aluminium** Aluminio Aluminium

COMPATIBLE WITH  
COMPATIBLE CON  
COMPATIBLE AVEC

PRICE  
PRECIO  
PRIX

WARRANTY YEARS  
GARANTÍA AÑOS  
GARANTIE ANNÉES

CERTIFICATION  
CERTIFICACIÓN  
CERTIFICATION

HANDLES  
ASAS  
ANSES

RESTAURANT  
RESTAURANTE  
RESTAURANT

MEASURES Ø  
MEDIDAS Ø  
MESURES Ø

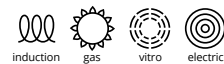
## TRIBUTE



P. 42



INDUCTION



1,5



WIRE  
VARILLA  
FILS

ANY KIND  
TODO TIPO  
TOUS TYPOS

12-35

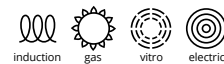
## INOX-PRO



P. 46



INDUCTION



5



WIRE  
VARILLA  
FILS

ANY KIND  
TODO TIPO  
TOUS TYPOS

12-60

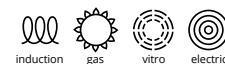
## IDEA



P. 53



INDUCTION



3



DESIGN  
DISEÑO  
DESIGN

MODERN  
MODERNA  
MODERNE

12-32

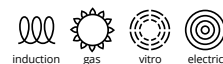
## COOL • LINE



P. 54



INDUCTION



4



CAST  
FUNDICIÓN  
FONTE

GOURMET

14-32

## CENTURY



P. 56



NO INDUCTION



1



TUBULAR  
TUBULAR  
TUBULAIRE

TRADITIONAL  
TRADICIONAL  
TRADITIONNEL

16-60

## BLACK SERIES



P. 60



NO INDUCTION



2



INTEGRATED  
INTEGRADO  
INTÉGRÉ

TRADITIONAL AND PRESENTATION  
TRADICIONAL Y PRESENTACIÓN  
TRADITIONNEL ET PRESENTATION

16-40

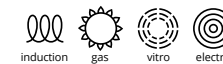
## BLACK FORGED



P. 61



INDUCTION



2



INTEGRATED  
INTEGRADO  
INTÉGRÉ

TRADITIONAL  
TRADICIONAL  
TRADITIONNEL

16-28



# 2.1 TRIBUTE



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

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

Couvercle en acier inoxydable avec poignée antimicrobienne naturelle complètement soudée.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Tribute by VOLLRATH

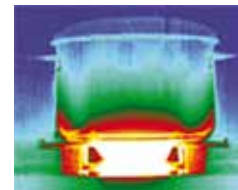
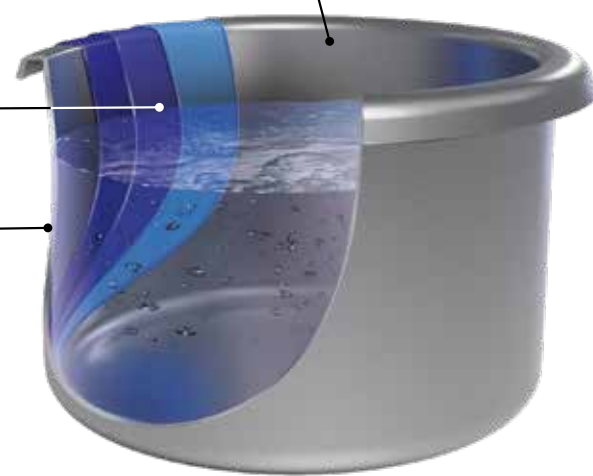
## 3-ply cookware body Cuerpo tricapa Corps triple couche



Stainless steel 18/8  
Inox 18/8

Aluminium 3004  
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0  
Inox 18/0



Others



Multimetal

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



# Tribute 2.1

## 775 Stock pot Olla recta Marmite traiteur



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

## 7776 Sauce Pot Cacerola alta Braisière



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

## 702111 Rounded saucepan Cazo bombeado Casserole bombée



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

## 7021 Sauce Pan Cazo recto Casserole



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

## 693 Lid Tapa Couvercle



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

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 69

## Tribute fry pan Sartén Tribute Poêl Tribute





# 2.2 INOX-PRO

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

**SS**  
 Stainless steel



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



**Efficacy**  
*Eficacia*  
 Efficacité



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

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



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

*Solide et robuste : anses en fil inox ultrarésistantes, 500kg.*

**Warranty: control of all production processes**

*Garantía: control de todos los procesos de fabricación*  
 Garantie : contrôle de tous les processus de production

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

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

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

**Radius specially designed for easy and fast cleaning**

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

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

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

**Unique: origin identification and type of cooking system**

*Única: identificación de origen y tipo fuente de calor*  
 Unique : identification de l'origine et type de système de cuisson

**Efficient: lids designed to save energy**

*Eficiente: tapas diseñadas para el ahorro de energía*  
 Efficent : couvercles conçus pour économiser de l'énergie

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

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

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



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



## 2.2 Inox-Pro



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



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

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



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

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



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

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



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



**P209** Lid  
*Tapa*  
Couvercle



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

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



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

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



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

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



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

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

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



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

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



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



## 2.2 Inox-Pro



**P2003** Rounded saucepan  
Cazo bombeado  
Casserole bombée



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

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

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



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

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

**P204** Sauté pan  
Sautex  
Sauteuse



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

\* With counterhandle / Con contraasa / Avec contre anse

## Multimetal

Stainless steel 18/8  
Inox 18/8

Aluminium 3004  
Aluminio 3004

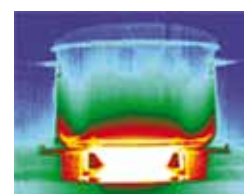
Stainless steel 18/0  
Inox 18/0



**P234** Rounded saucepan  
Cazo bombeado  
Casserole bombée



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



st/steel - Inox



Multimetal

## Inox-Pro 2.2



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



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

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



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

With lid / Con tapa / Avec couvercle

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



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

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

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



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

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



## 2.2 Inox-Pro



### P244 Steam pot Conjunto vaporera Cuit vapeur



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

With lid / Con tapa / Avec couvercle

### P224 Pasta colander Colapasta Cuit-pâtes



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

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

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

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



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

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

Without lid / Sin tapa / Sans couvercle

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



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

## 2.3 IDEA



St/steel  
Inox

Aluminium  
Aluminio

Magnetic st/steel  
Inox magnético  
Inox magnétique

### ALL OVER TECHNOLOGY

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

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

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

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



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

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



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

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



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

### P454 Saucepan Cazo recto Casserole



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



# 2.4 COOL-LINE

EXCLUSIVE

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



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

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

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

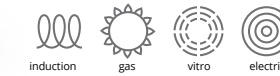


SS  
Stainless  
steel

## Cool-line 2.4



Ref. colour  
Ref. color  
Ref. couleur couvercle



**P4906CO** Sauce pot with lid  
Cacerola alta con tapa  
Braising pot with cover



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

**P4907CO** Casserole with lid  
Cacerola baja con tapa  
Faitout with cover



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

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



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

**P4900CO** Saucepan  
Cazo recto  
Casserole



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



# 2.5 CENTURY

COOKWARE  
BATERIA  
BATTERIE

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



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

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

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

COOKWARE  
BATERIA  
BATTERIE

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

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

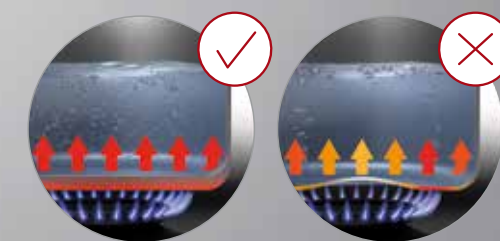
**Highly resistant and safe riveting**  
*Remache de alta resistencia y seguridad*  
Rivet à haute résistance et sécurité

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

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

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

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



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

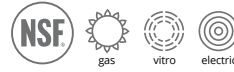
*Espesor del fondo que evita la deformación, en contacto total con la fuente de calor que permite un mayor rendimiento energético.*

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

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

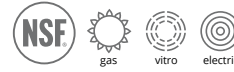


**P1183 Stock pot without lid**  
*Olla sin tapa*  
 Marmite traiteur sans couvercle



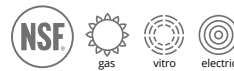
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P118324	24	24,0	10,0	66,45	1
P118328	28	28,0	16,5	81,15	1
P118332	32	32,0	25,5	96,40	1
P118335	35	35,0	33,6	115,95	1
P118340	40	40,0	50,0	149,40	1
P118345	45	45,0	72,0	176,45	1
P118350	50	50,0	98,0	207,15	1
P118360	60	60,0	155,0	304,10	1

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



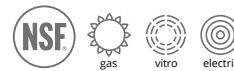
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P117324	24	9,5	4,3	46,80	1
P117328	28	11,0	6,7	54,70	1
P117332	32	12,5	10,0	64,40	1
P117335	35	14,0	13,0	74,70	1
P117340	40	16,0	20,0	91,00	1
P117345	45	18,0	28,0	107,95	1
P117350	50	21,0	41,0	130,25	1
P117360	60	25,0	70,0	200,40	1

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



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

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



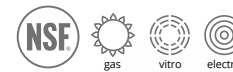
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P115320	20	5,5	1,75	31,15	1
P115324	24	6,0	2,75	36,30	1
P115340	40	8,0	10,00	71,45	1

**P1123 Lid**  
*Tapa*  
 Couvercle



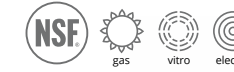
REF	Ø cm	€/u	☐
P112324	24	18,00	1
P112328	28	20,80	1
P112332	32	24,00	1
P112335	35	26,45	1
P112340	40	30,85	1
P112345	45	33,80	1
P112350	50	39,70	1
P112360	60	49,60	1

**P1043 Saucepan**  
*Cazo recto*  
 Casserole



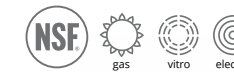
REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	☐
P104318	18	9	2	34,35	1
P104320	20	10	3	37,00	1
P104324	24	12	5	43,95	1

**P1063 Sauté pan**  
*Sautex*  
 Sauteuse



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

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



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

See products on  
 Ver productos en / Voir produits en page

P. 74

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





# 2.6 BLACK SERIES



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

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

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

Exterior: black, high temperature resistant paint

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas

Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées

Highly resistant non-stick surface

Antiadherente de alta resistencia

Antiadhésif très résistant



## P141 Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa

Cocotte sans couvercle



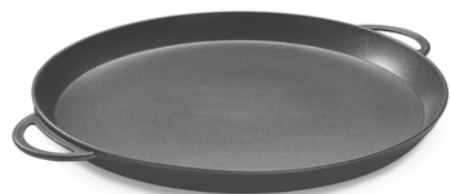
Ground base  
Fondo torneado  
Fond dressé

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

## P161 Paella pan without lid

Paella sin tapa

Plat à paella sans couvercle



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



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

## P151 Deep casserole without lid

Cazuela alta sin tapa

Braisière sans couvercle



Ground base  
Fondo torneado  
Fond dressé

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

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 399



\*MINI-SIZE

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

# 2.7 BLACK FORGED



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

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

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

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

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

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

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

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

Plaque en acier inoxydable ferritique qui couvre tout le fond.

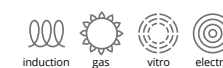


Glass lid  
Tapa de cristal  
Couvercle en verre

## P170 Saucepot with lid

Cacerola alta con tapa

Braisière avec couvercle



Silicone handles included  
Asas de silicona incluidas  
Anses en silicone incluses

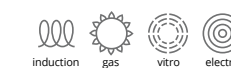


REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	☐
P170020	20	8,5	2,5	40,70	2
P170024	24	9,0	4,0	49,30	2
P170028	28	12,5	7,5	60,40	2

## P171 Casserole with lid

Cacerola baja con tapa

Faitout avec couvercle



Silicone handles included  
Asas de silicona incluidas  
Anses en silicone incluses

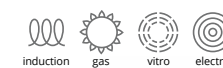


REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	☐
P171024	24	7,5	3,0	42,50	2
P171028	28	7,5	4,5	53,00	2

## P173 Saucepan

Cazo

Casserole



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

See products on

Ver productos en / Voir produits en page

P. 80



Black forged fry pan  
Sartén black forged  
Poêle black forged

Bakelite handle / Mango baquelita / Queue en bakélite



# 3 Fry pans

Sartenes  
Poêles



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

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

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

INOX PRO 70  
INOX FIRST 72  
ALU FIRST 76

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

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

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

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

BLACK PRO 78  
BLACK FORGED 80  
BLACK FIRST 80

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

STEEL PRO 81  
STEEL EXPERT 82

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



# Which material should I choose?

¿Qué material debo elegir?  
Quel matériau choisir ?



MATERIAL  
MATERIAL  
MATÉRIAU

THERMAL  
CONDUCTIVITY  
CONDUCTIVIDAD  
TÉRMICA  
CONDUCTIVITÉ  
THERMIQUE

USE  
USO  
UTILISER

MAINTENANCE  
AND HYGIENE  
MANTENIMIENTO  
E HIGIENE  
ENTRETIEN ET  
HYGIÈNE

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

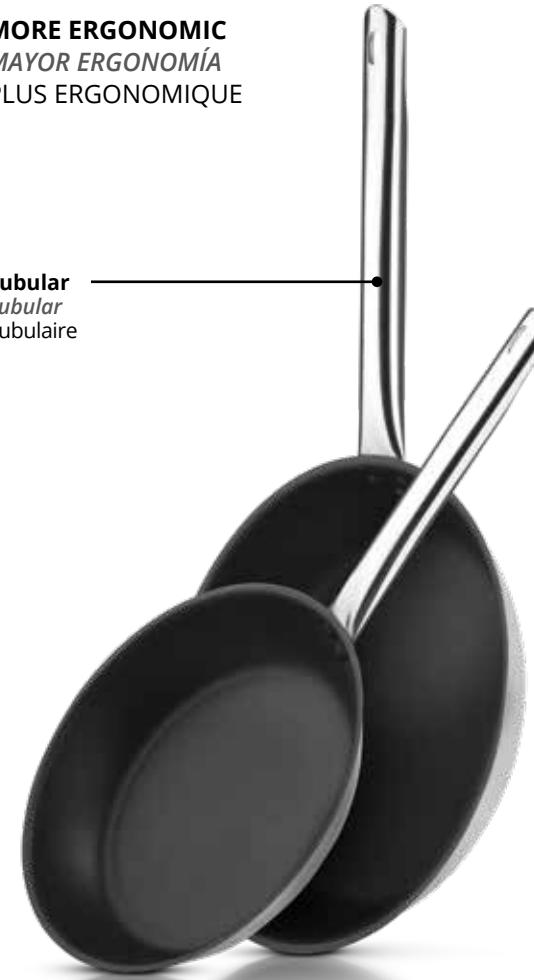
# Handles

Mangos  
Manches

## ERGOS

MORE ERGONOMIC  
MAYOR ERGONOMÍA  
PLUS ERGONOMIQUE

Tubular  
Tubular  
Tubulaire



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

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

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

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

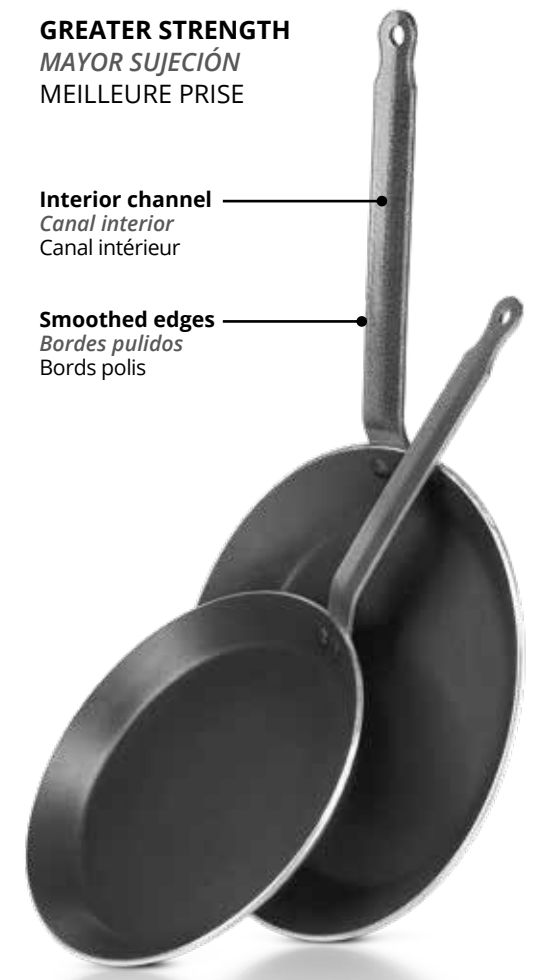
**Ces manches sont présentés avec deux trous aux deux extrémités intérieures, pour qu'aucune goutte d'eau ne reste à l'intérieur pendant le processus de lavage et que celle-ci sorte sous forme de vapeur lors du chauffage de la poêle.**

## HÉRCULES

GREATER STRENGTH  
MAYOR SUJECIÓN  
MEILLEURE PRISE

Interior channel  
Canal interior  
Canal intérieur

Smoothed edges  
Bordes pulidos  
Bords polis



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

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

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

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

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

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

# Which fry pan do you need?

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

FRY PANS  
SARTÈNES  
POÊLES

FRY PANS  
SARTÈNES  
POÊLES

## Stainless Steel

Acero Inoxidable  
Acier Inox

## Aluminium

Aluminio  
Aluminium

## Cast aluminium

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium

## Steel

Acero  
Acier

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



# 3.1 WEAR EVER



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

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

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



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

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

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



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

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

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

High-quality non-stick coating for longer life.

Antiadherente de gran calidad para una mayor vida útil.

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

Heavy-duty, impact-resistant aluminum construction.

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

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



# TRIBUTE 3.2

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

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

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



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

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



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

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

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

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

Durable 3-ply construction provides exceptional heat distribution.

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

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



### 3.3 St/steel

Acero inoxidable  
Acier inoxydable

SS  
Stainless  
steel

FRY PANS  
SARTÈNS  
POÈLES

## INOX PRO

INDUCTION

FCA  
FOOD CONTACT  
APPROVED



BEST  
SELLER

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



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

Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif

Sandwich bottom  
Fondo sandwich  
Fond sandwich

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

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

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

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



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

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

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



Then, the most important part: White-hot particles of a special stainless steel (Whitford's patented alloy) are sprayed onto the roughened surface.

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

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



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

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

Ces particules se refroidissent, forment des crêtes et des vallées constituant une excellente base permanente d'accrochage et de renforcement de l'anti-adhésif.



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

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

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

### St/steel 3.3

Acero inoxidable  
Acier inoxydable

SS  
Stainless  
steel

FRY PANS  
SARTÈNS  
POÈLES

## COOL-LINE

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



Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif



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

Sandwich bottom / Fondo sandwich / Fond sandwich

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



See products on P. 54  
Ver productos en / Voir produits en page



## INOX CERAMIC

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



Non-stick coating  
Antiadherente  
Anti-adhésif



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

## INOX EXPERT

**P213** Fry pan  
Sartén  
Poêle



Sandwich bottom  
Fondo sandwich  
Fond sandwich

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



### 3.3 St/steel

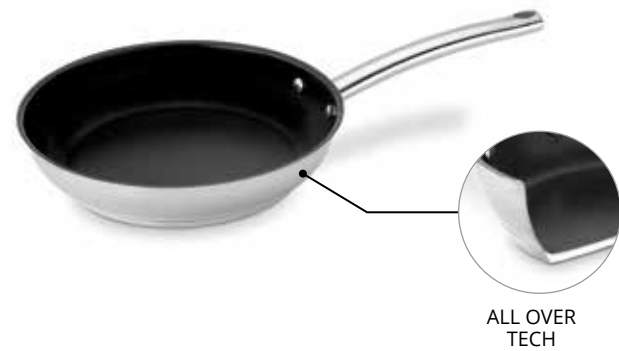
Acero inoxidable  
Acier inoxydable



## INOX FIRST

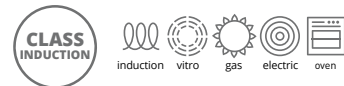


**P459** Fry pan  
Sartén  
Poêle



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

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



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

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



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

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

P. 291

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



### Aluminum 3.4

Aluminio  
Aluminium





# 3.4 Aluminum

Aluminio  
Aluminium



## ALU PRO

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



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



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

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

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



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



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

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

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



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



Plain base  
Fondo plano  
Fond plain

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

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



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



Plain base  
Fondo plano  
Fond plain

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

# Aluminum 3.4

Aluminio  
Aluminium



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



● Red meat / Carnes rojas / Viande rouge  
● White meat and eggs / Carnes blancas y huevos / Volaille et oeufs  
● Fish / Pescado / Poisson  
● Vegetables / Verdura / Legumes  
Ref: P128 + (Colour / Color / Couleur) + Ø

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

## ALU CERAMIC

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



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



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

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

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



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

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

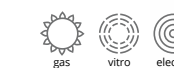
## ALU EXPERT

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



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

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



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



## 3.4 Aluminum

Aluminio  
Aluminium



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



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

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



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

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



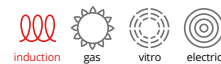
**IDEA!** Specially for fried egg  
Especial para huevo frito  
Spécialement pour œuf frit

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

## ALU FIRST

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

**NEW!**



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

3,5 mm  
Thickness  
Espesor  
Épaisseur



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

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

## EASY APOLO

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



2,5 mm  
Thickness  
Espesor  
Épaisseur



Bakelite handle  
Mango baquelita  
Queue en bakélite

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



## Multi-ply 3.5

Multimetal  
Multi-metal



## MULTI-PLY

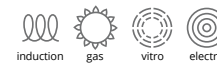


It gets all advantages of the aluminium and the st/steel just in one

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

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

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



P239036



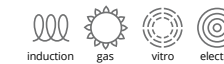
P239436\*



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

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

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



P239136



P239536\*



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

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

## 3.6 Cast aluminum

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium



### BLACK PRO

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

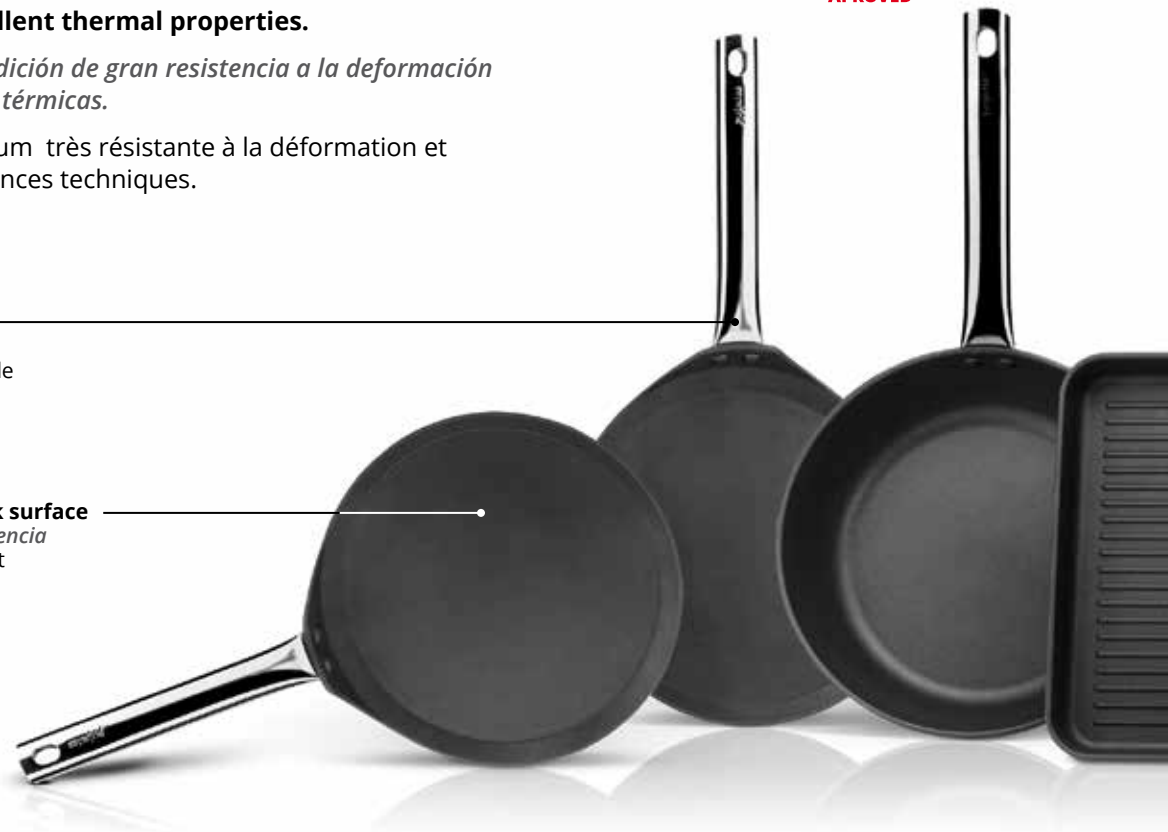
Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

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

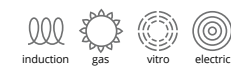


**Tubular stainless steel handle**  
Mango tubular de acero inoxidable  
Manche tubulaire en acier inoxydable

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

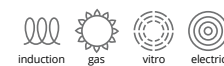


**P1491 Fry pan st/steel handle**  
Sartén mango inox  
Poêle manche inox



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

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



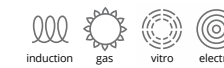
REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P149228	28	7,5	73,65	4

## Cast aluminum 3.6

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium

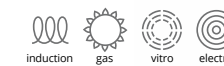


**P1493 Wok st/steel handle**  
Wok mango inox  
Wok manche inox



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

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



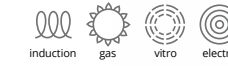
REF	W x D x H cm	€/u	📦
P142100	28 x 28 x 4	77,05	1

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



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

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



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

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



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

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



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



## 3.6 Cast aluminum

Aluminio fundición  
Fonte d'aluminium



### BLACK FORGED



FULL INDUCTION



Full induction base  
Fondo inducción completo  
Fond à induction complet

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

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

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

#### P1495 Forged aluminium frying pan

Sartén aluminio forjado  
Poêle en aluminium revêtu

FULL INDUCTION



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



### BLACK FIRST

#### P150 Crêpe fry pan bakelite handle

Sartén crêpes mango baquelita  
Poêle à crêpes manche bakélite



Cast aluminium  
Aluminio de fundición  
Fonte d'aluminium



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

NO INDUCTION

#### P142 Grill wooden handle

Asador grill mango madera  
Grill queue en bois



Cast aluminium  
Aluminio de fundición  
Fonte d'aluminium



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

## Steel 3.7

Acero  
Acier



### STEEL PRO 1921 SERIES



FULL INDUCTION

#### Heatproof ergonomic handle

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

#### Light cast steel fry pan easy to use

Sartén de acero de fundición ligero de fácil manejo  
Poêle en fonte d'acier léger, facile à manipuler

40%

#### Less weight than traditional iron pans

Menos de peso que las sartenes tradicionales de hierro

De poids en moins par rapport aux poêles en fer traditionnelles

#### Extraordinary calorific properties.

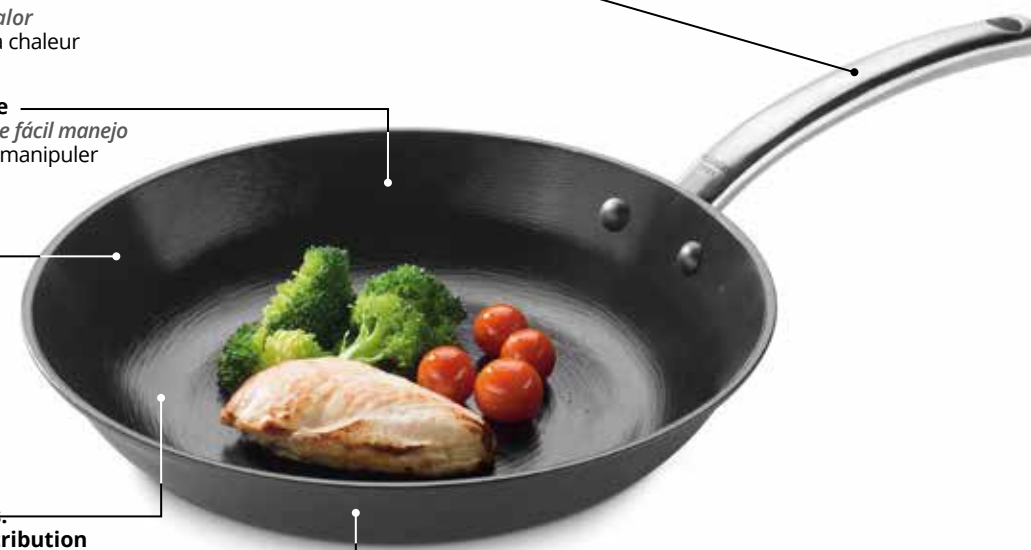
#### Excellent and uniform heat distribution

Extraordinarias propiedades calóricas.  
Excelente y homogénea distribución del calor

Propriétés calorifiques extraordinaires.  
Excellent et homogène distribution de la chaleur

#### Last generation three layers non-stick coating. PFOA FREE

Tres capas de antiadherente de última generación, libre de PFOA  
Trois couche anti-adhésive de dernière génération. Libre de PFOA



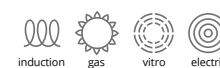
For a quick and healthy cooking, it enables you to cook meats, fish, vegetables using high heat and very little oil.

Para una cocina rápida y sana, permite cocinar carnes, pescados y verduras a fuego alto, usando muy poco aceite.

Pour une cuisine rapide et saine, permettant de cuisiner les viandes, poissons et légumes à feu vif, en utilisant très peu d'huile.

#### P169 Fry pan

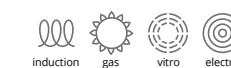
Sartén  
Poêle



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

#### P166 Wok with lid

Wok con tapa  
Wok avec couvercle



Glass lid included  
Tapa de cristal incluida  
Couvercle en verre inclus

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





St  
Steel

**Steel 3.7**

Acero  
Acier

# STEEL EXPERT



**Hercules long handle**  
Mango hércules  
Manche hercules

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

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



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



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

**P1353 Wok**



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

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



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

FRY PANS  
SARTÉNS  
POÊLES



## 3.8 Spanish paella pan

Paellera  
Plat à paella



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



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

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

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



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

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



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

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



## Spanish paella pan 3.8

Paellera  
Plat à paella

**Burners**  
Paelleros

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



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

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

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

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

REF	Ø cm	Circles Circulos Cercles	Kw	€/u	📦
P998035	35	2	9,4	53,20	1
P998050	50	2	14,1	104,35	1
P998070	70	3	24,1	282,35	1

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



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

REF	€/u	📦
P999000	45,50	1

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

P. 465





# 4 Oven and roast pans

*Horno y rustideras*

Four et plaques à rôtir



## 4.1 ROAST PANS

*RUSTIDERAS*

PLAQUES À RÔTIR

88

## 4.2 GASTRONORM SHEET PANS

*BANDEJAS HORNO GASTRONORM*

PLAQUES FOUR GASTRONORME

89

## 4.3 PASTRY TRAYS

*BANDEJAS PASTELERÍA*

PLAQUES À PÂTISSERIE

90

## 4.4 GRIDS

*REJILLAS*

GRILLES

92

## 4.5 PIZZA PANS

*BANDEJAS PARA PIZZA*

PLAQUES À PIZZA

93

## 4.6 OVEN ACCESSORIES

*ACCESORIOS HORNO*

ACCESSOIRES FOUR

95



## 4.1 Roast pans

Rustideras  
Plaques à rôtir



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



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts	€ / u	
P309040	40 x 30	43 x 33	6,5	6,5	98,20	1
P309050	50 x 35	54 x 39	7,0	11,0	124,50	1
P309060	60 x 40	64 x 44	9,0	19,0	151,55	1

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



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

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



REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	
P122040	40 x 30 x 6,5	6,3	72,25	1
P122050	50 x 35 x 7	10,8	92,00	1
P122060	60 x 40 x 9	19,0	132,05	1

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



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

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



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

**P152** Roast pan  
Rustidera  
Plaque à rôtir



Ideal for food presentation  
Ideal para presentación  
Idéal pour présentation

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

## Gastronorm sheet pans 4.2

Bandejas horno gastronorm  
Plaques four gastronorme

**P3180** Gastronorm sheet  
Bandeja gastronorm  
Plaque gastronorme



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

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

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



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

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

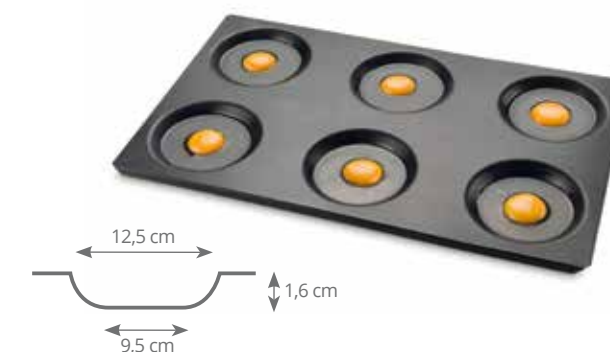
**P1323** Non-stick GN pan tray  
Bandeja GN antiadherente  
Plaque GN anti-adhésive



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

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

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



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



## 4.3 Pastry trays

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie



18/10  
Stainless steel

### P318 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

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

### P779 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

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

### P778 Baking sheet

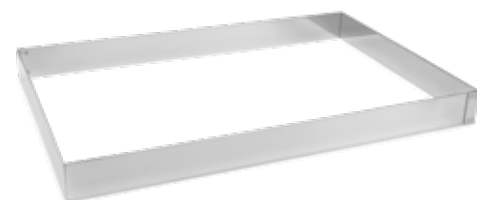
Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

### P777 Rectangle for baking sheets

Marcos para bandejas escuadradas  
Rectangle pour plaques



Rectangles that are adaptable to the baking sheets of ref. P778, P1232 and P1322  
Marcos adaptables a las bandejas escuadradas de la ref. P778, P1232 y P1322  
Rectangles pour adapter aux plaques inox des refs. P778, P1232 et P1322

REF	W x D x H cm	€/u	
P777540	39,5 x 29,5 x 5	23,30	1
P777548	47,5 x 30,5 x 5	24,80	1
P777560	59,5 x 39,5 x 5	35,85	1

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

P. 154

### GN Pastry Pan

Cubeta GN Pastelería  
Bac GN pâtisserie



## Pastry trays 4.3

Bandejas pastelería  
Plaques à pâtisserie

Al  
Aluminium

### P123 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

### P1232 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaques à pâtisserie



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

### P1321 Perforated non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente perforada  
Plaques à pâtisserie anti-adhésive perforée



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

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

### P1231 Perforated baking sheet

Bandeja perforada pastelería  
Plaques à pâtisserie perforée



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

### P132 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente  
Plaques à pâtisserie anti-adhésive



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

### P1322 Non-stick baking sheet

Bandeja pastelería antiadherente  
Plaques à pâtisserie anti-adhésive



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



## 4.4 Grids

Rejillas  
Grilles



### 9002 Baking sheet

Bandeja pastelería  
Plaque à pâtisserie

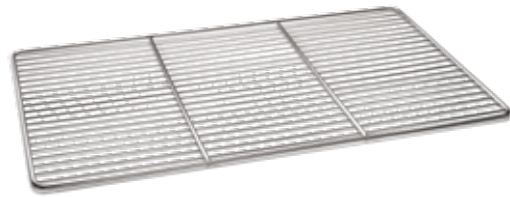


**IDEA!** 5220 / 5228  
Ideal for food presentation  
Ideal para presentación  
Idéal pour présentation

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

### P9091 St/Steel gastronorm grid

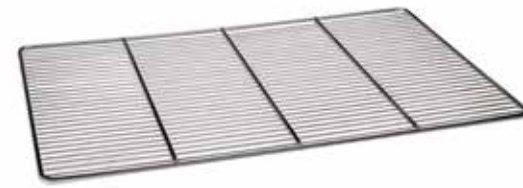
Rejilla gastronorm acero inox  
Grille acier inoxydable gastronorm



REF	Type tipo	cm	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	€/u	☐
P909121	2/1	65 x 53	3	5	32	2	31,65	10
P909111	1/1	53 x 32,5	2	5	20	2	23,45	10

### P9093 St/Steel pastry grid

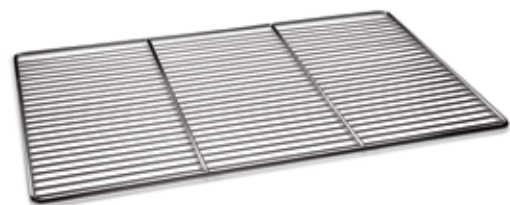
Rejilla pastelería acero inox  
Grille pâtisserie acier inoxydable



REF	cm	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	€/u	☐
P909340	40 x 30	2	5	22	2	18,80	10
P909360	60 x 40	3	5	29	2	23,85	10

### P9094 St/Steel reinforced pastry grid

Rejilla pastelería reforzada acero inox  
Grille pâtisserie acier inoxydable renforcée



REF	cm	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	€/u	☐
P909460	60 x 40	2	6	24	3	34,30	10

### P9092 White rilsan steel gastronorm grid

Rejilla gastronorm con rilsan blanco  
Grille gastronorm en acier et rilsan blanc



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

## Pizza pans 4.5

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza



### 6706CC Pizza pan with Clear Coat® finish

Bases pizza con acabado Clear Coat®  
Bases pizza finition Clear Coat®

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

### 6706HC Pizza pan with Hard Coat® finish

Bases pizza con acabado Hard Coat®  
Bases pizza finition Hard Coat®

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

### 6706N Pizza pan with natural finish

Bases pizza con acabado natural  
Bases pizza finition naturel

REF	Ø cm	H cm	€/u	☐
6706N	16	3,8	15,90	12
6708N	20	3,8	19,70	12
6709N	22	3,8	20,50	12
6710N	25	3,8	24,70	12
6712N	30	3,8	28,65	12
6714N	35	3,8	34,80	12
6716N	40	3,8	56,80	12
PC07SN	18	1,9	7,15	12
PC08SN	20	1,9	9,20	12
PC10SN	25	1,9	10,90	12
PC11SN	28	1,9	11,00	12
PC12SN	30	1,9	18,05	12
PC13SN	32	1,9	7,00	12
PC15SN	38	1,9	26,30	12
PC18SN	45	1,9	41,85	12

### PC07PCC Perforated pizza pan with Clear Coat® finish

Bases pizza perforadas con acabado Clear Coat®  
Bases pizza perforées finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	Holes Agujeros Trous	€/u	☐
PC07PCC	18	1,9	32	13,15	12
PC08PCC	20	1,9	52	14,65	12
PC10PCC	25	1,9	80	19,20	12
PC11PCC	28	1,9	112	20,30	12
PC12PCC	30	1,9	124	24,40	12
PC13PCC	33	1,9	156	26,30	12
PC14PCC	35	1,9	360	32,60	12
PC15PCC	38	1,9	208	33,70	12
PC18PCC	45	1,9	316	50,65	12

### PC07PHC Perforated pizza pan with Hard Coat® finish

Bases pizza perforadas con acabado Hard Coat®  
Bases pizza perforées finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	Holes Agujeros Trous	€/u	☐
PC07PHC	18	1,9	32	16,00	12
PC10FPHC	25	1,9	164	26,70	12
PC11PHC	28	1,9	112	25,50	12
PC12FPHC	30	1,9	256	31,95	12
PC12PHC	30	1,9	124	28,25	12
PC13PHC	33	1,9	156	28,55	12
PC14FPHC	35	1,9	360	36,00	12
PC14PHC	35	1,9	360	31,90	12
PC15PHC	38	1,9	208	34,00	12
PC16FPHC	40	1,9	468	44,10	12
PC18FPHC	45	1,9	616	52,05	12

### PC08PN Perforated pizza pan with natural finish

Bases pizza perforadas con acabado natural  
Bases pizza perforées finition naturel

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

## 4.5 Pizza pans

Bandejas para pizza  
Plaques à pizza

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



non-stick  
antiadherente  
antiadhésif



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P705024	24	2,5	10,95	50
P705028	28	2,5	13,75	30
P705032	32	2,5	16,30	24

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



Ø 8 mm  
Holes  
Agujeros  
Trous



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

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



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

**P929 Aluminium pizza pan**  
Base pizza aluminio  
Plaques à pizza aluminium



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

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



REF	Ø cm	€/u	
P963025	25,0	6,45	144
P963030	30,5	7,45	144
P963035	35,5	9,25	72
P963040	40,0	11,90	72

## Oven accessories 4.6

Accesorios horno  
Accessoires four

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



- 40 °C  
+ 260 °C

REF	cm	€/u	
P833001	52 x 31,5	33,00	100
P833002	58,5 x 38,5	41,90	90
P833003	40 x 30	29,55	200

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



REF	L cm	€/u	
P607100	18	18,15	120

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



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



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

Caja de 500 unidades. Siliconado por las dos caras. Múltiples usos.  
Gramaje 41 gr/m<sup>2</sup>. Resistente a la grasa. Color blanco.

Boîte de 500 unités. Deux faces siliconées. Multiples utilisations.  
Grammage 41 gr/m<sup>2</sup>. Résistant à la graisse. Couleur blanc.

REF	cm	Unit / Unidades	€/u	
P972060	60 x 40	500	76,25	1
P972053	53 x 32,5	500	73,60	1

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



REF	L cm	€/u	
P607000	19	12,80	10

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



## **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*

