

HIG

Horeca Industry Group



5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P.98

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería
Ustensiles à glace et pâtisserie



P.152

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme



P.194

8 Food delivery

Transporte de alimentos
Transport d'aliments



P.212

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla
Cassiers à vaisselle



P.230

10 Trolleys

Carros
Chariots



P.244

HIG

Horeca Industry Group

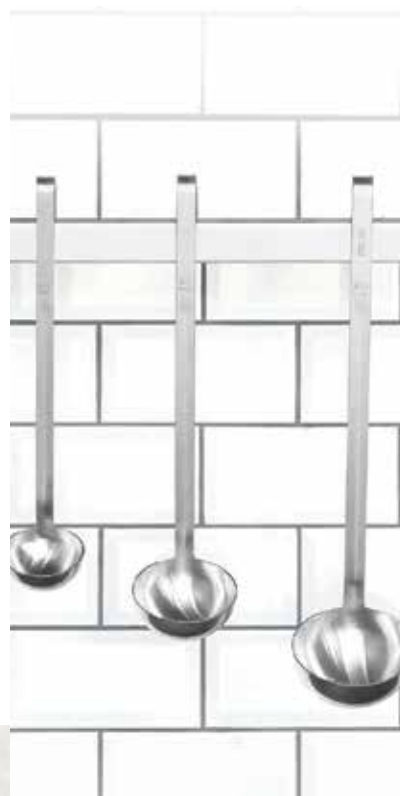
=

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

Partner

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



- 5.1 KITCHEN UTENSILS** 98
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE
- 5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS** 125
PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS
- 5.3 CUTTING BOARDS** 140
TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER
- 5.4 MEASURING UTENSILS** 143
ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE
- 5.5 MITT** 149
MANOPLA
GAN
- 5.6 NATURAL RUBBER MATS** 149
ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería
Ustensiles à glace et pâtisserie



- 6.1 ICE-CREAM UTENSILS** 152
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILES POUR GLACE
- 6.2 PASTRY UTENSILS** 154
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE
- 6.3 NON-STICK MOULDS** 163
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS
- 6.4 PASTRY CUTTER** 166
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS
- 6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS** 167
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX
- 6.6 BAGS AND TUBES** 170
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES
- 6.7 FLEXIPAN MOULDS** 175
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN
- 6.8 SILICONE MOULDS** 182
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme



- 7.1 GN PRO 18/10 ST / STEEL** 194
INOX 18/10
- 7.2 GASTRONORM ACCESSORIES** 198
COMPLEMENTOS GASTRONORM
ACCESSOIRES GASTRONORME
- 7.3 WITH SANDWICH BOTTOM** 199
CON FONDO DIFUSOR
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR
- 7.4 SUPER PAN 3** 200
- 7.5 POLYCARBONATE** 202
POLICARBONATO
POLYCARBONATE
- 7.6 BISPHENOL-A FREE** 204
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A
- 7.7 POLYPROPYLENE** 206
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE
- 7.8 VIOLET COLLECTION** 208

8 Food delivery

Transporte de alimentos
Transport d'aliments



- 8.1 EPP BOX** 212
CAJA PPE
BOÎTE PPE
- 8.2 INSULATED DELIVERY BAGS** 214
BOLSA DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES
- 8.3 TRAYS AND CONTAINERS** 220
BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET PLATS

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla
Cassiers à vaisselle



- 9.1 OPENED RACKS** 230
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS
- 9.2 OPENED ASSEMBLED RACKS** 232
CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERS MONTÉS OUVERTS
- 9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS** 234
CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERS MONTÉS FERMÉS
- 9.4 COMPLEMENTS** 236
COMPLEMENTOS
COMPLÈMENTS
- 9.5 PLATE RACKS** 238
CESTAS PARA PLATOS
CASIERS ASSIETTES

10 Trolleys

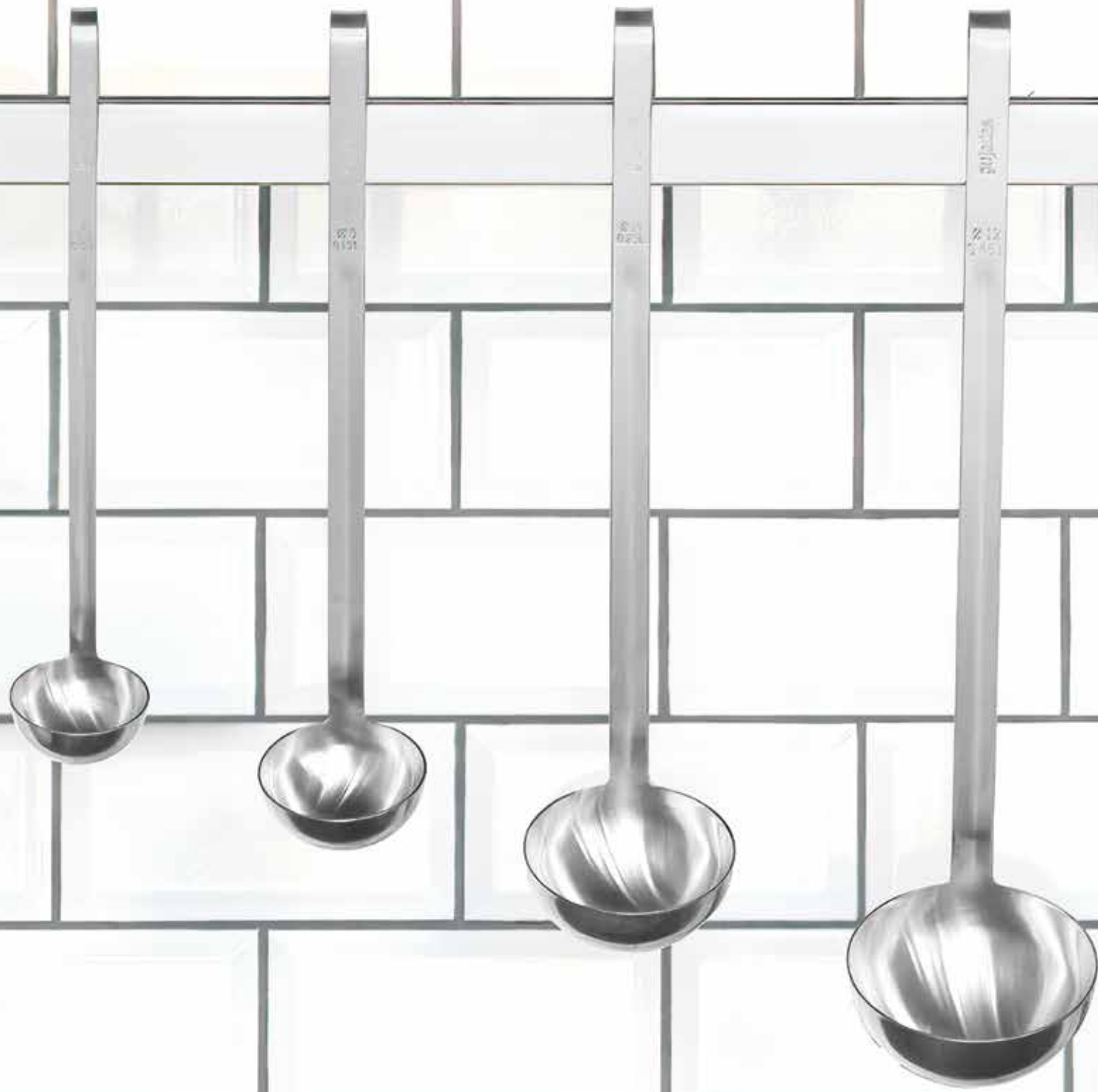
Carros
Chariots



- 10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS** 244
CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM
- 10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS** 246
CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE
- 10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS** 250
CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE
- 16.4 SPECIAL TROLLEYS** 257
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

5 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



5.1 KITCHEN UTENSILS

UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

98

5.2 MANUAL FOOD PROCESSORS

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS
APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

125

5.3 CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE
PLANCHES À DÉCOUPER

140

5.4 MEASURING UTENSILS

ELEMENTOS DE MEDIDA
USTENSILES DE MESURE

143

5.5 MITT

MANOPLA
GAN

149

5.6 NATURAL RUBBER MATS

ALFOMBRAS CAUCHO
TAPIS EN CAOUTCHOUC

149

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P3011 One piece ladle

Cacillo monobloc
Louche monobloc



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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	☐
P301165	6,5	31	0,07	8,25	120
P301108	8,0	32	0,13	9,15	80
P301109	9,0	33	0,20	10,20	60
P301110	10,0	37	0,25	11,15	40
P301112	12,0	42	0,45	13,00	30
P301114	14,0	43	0,75	16,45	20
P301116	16,0	45	1,00	17,45	20
P301118	18,0	48	1,50	27,05	20

P3012 Economical one piece ladle

Cacillo monobloc económico
Louche monobloc économique



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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	☐
P301206	6	27	0,05	5,50	120
P301208	8	31	0,12	7,45	100
P301210	10	33	0,25	9,20	60
P301212	12	36	0,42	11,00	50
P301214	14	39	0,75	13,75	40
P301216	16	43	1,20	16,65	20

P392 One piece sauce ladle with 2 spouts

Cacillo para salsas con 2 picos laterales
Cuillère à sauces monobloc avec 2 becs verseurs



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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	☐
P392065	6,5	31	0,08	12,65	120

P30326 One piece ladle short handle

Cacillo monobloc mango corto
Louche monobloc manche court



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



REF	Ø cm	L cm	Lts	€/u	☐
P303265	6,5	22	0,07	10,80	120

4980120 One-Piece ladle Kool-Touch® handle

Cacillo monobloc Kool-Touch®
Louche monobloc manche Kool-Touch®



Coated handle
Revestimiento mango
Revêtement queue

REF	Ø cm	L cm	ml	€/u	☐
4980120	4,5	25,0	30	16,70	12
4980230	6,0	25,0	60	19,30	12
4980335	7,5	32,0	90	22,95	12
4980445	8,5	32,0	120	24,10	12
4980655	9,0	31,5	175	26,25	12
4980865	10,0	32,0	235	27,25	12

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P3021 One piece skimmer

Espumadera monobloc
Écumoire monobloc



REF	Ø cm	L cm	€/u	☐
P302108	8	29	7,85	100
P302110	10	32	9,30	80
P302112	12	35	9,95	60
P302114	14	37	12,70	40
P302116	16	44	13,85	40
P302118	18	44	21,60	30
P302120	20	47	26,35	30

P3022 Economical one piece skimmer

Espumadera monobloc económica
Écumoire monobloc économique



REF	Ø cm	L cm	€/u	☐
P302210	10	33	8,00	100
P302212	12	36	9,05	50
P302214	14	39	11,35	40
P302216	16	42	12,65	40

P3141 One piece spatula

Espátula monobloc sin perforar
Spatule monobloc



REF	Ø cm	L cm	€/u	☐
P314110	10	36	11,75	50
P314112	12	39	12,60	50

P3142 One piece perforated spatula

Espátula monobloc perforada
Spatule monobloc perforée



REF	Ø cm	L cm	€/u	☐
P314210	10	36	12,30	50
P314212	12	39	12,80	50

P3143 One piece fish spatula

Pala pescado monobloc
Pelle à poisson monobloc



REF	cm	L cm	€/u	☐
P314300	16 x 12	42	16,15	1

P315 Mesh skimmer

Espumadera de alambre
Écumoire à friture



REF	Ø cm	L cm	€/u	☐
P315010	10	40,0	11,05	72
P315012	12	43,0	14,55	72
P315015	15	50,0	19,90	72
P315017	17	54,0	23,55	36
P315020	20	61,5	28,75	36

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P94101 Wire skimmer

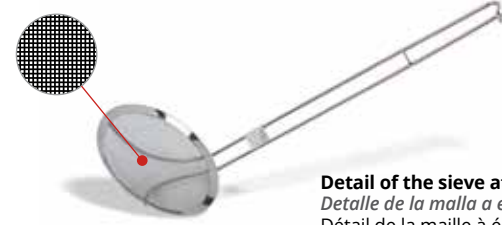
Araña
Araignée



REF	Ø cm	L cm	€/u	
P941013	13	47,5	9,95	60
P941015	15	49,5	11,15	60
P941018	18	52,5	12,05	40
P941020	20	54,5	14,10	40
P941022	22	67,0	15,45	40
P941024	24	69,0	16,60	40
P941028	28	69,0	18,70	40

P955 Mesh skimmer

Espumadera malla fina
Écumoire maillée

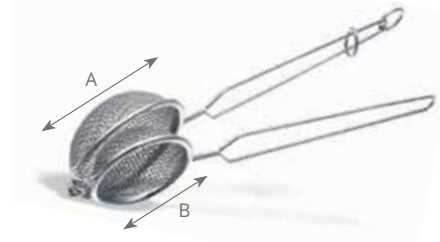


Detail of the sieve at real scale
Detalle de la malla a escala real
Détail de la maille à échelle réelle

REF	Ø cm	L cm	€/u	
P955010	10	40	7,20	72
P955012	12	43	9,60	72
P955015	15	50	11,40	72
P955017	17	54	17,00	36
P955020	20	61	19,50	36

P394 Bird nest mould

Molde nido
Moule à nid



REF	Ø A cm	Ø B cm	€/u	
P394008	10	8	18,75	72
P394012	12	10	22,15	72

P376 Professional one piece spoon

Cuchara monobloc profesional
Cuillère monobloc professionnelle



REF	Ø cm	€/u	
P376037	37	11,20	1

P3761 Professional one piece deep spoon

Cuchara honda monobloc profesional
Cuillère profonde monobloc professionnelle



REF	Ø cm	€/u	
P376137	37	11,35	100

P377 Professional one piece perforated spoon

Cuchara perforada monobloc profesional
Cuillère perforée monobloc professionnelle



REF	Ø cm	€/u	
P377037	37	11,40	1

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P3771 Professional one piece perforated deep spoon

Cuchara honda monobloc profesional perforada
Cuillère profonde monobloc professionnelle perforée



REF	Ø cm	€/u	
P377137	37	11,40	101

P3972 2 prongs one piece meat fork

Tenedor monobloc 2 púas
Fourchette monobloc 2 dents



2 prongs / 2 púas / 2 dents

REF	Ø cm	€/u	
P397247	47	19,45	1

P395 One piece crosswire spoon

Cuchara oblicua monobloc
Cuillère oblique monobloc



REF	L cm	BASE cm	Lts	€/u	
P395038	38	10 x 7	0,075	11,95	1

P3973 3 prongs one piece meat fork

Tenedor monobloc 3 púas
Fourchette monobloc 3 dents



3 prongs / 3 púas / 3 dents

REF	L cm	€/u	
P397347	47	20,25	1

64130 Solid spoons

Cuchara
Cuillères pleines



REF	Color	L cm	€/u	
64130	Black	35	17,45	12
6414015	White	35	17,45	12
6414030	Blue	35	17,45	12
6414040	Red	35	17,45	12
6414050	Yellow	35	17,45	12
6414070	Green	35	17,45	12

64132 Perforated spoons

Cuchara perforada
Cuillères perforées



REF	Color	L cm	€/u	
64132	Black	35	17,45	12
6414215	White	35	17,45	12
6414230	Blue	35	17,45	12
6414240	Red	35	17,45	12
6414250	Yellow	35	17,45	12
6414270	Green	35	17,45	12

64134 Slotted serving Spoon

Cuchara de servir ranurada
Cuillère de service fendue

NEW!



REF	Color	L cm	€/u	
64134	Black	35	17,10	12

Antimicrobial

Utensils with nature's antimicrobial

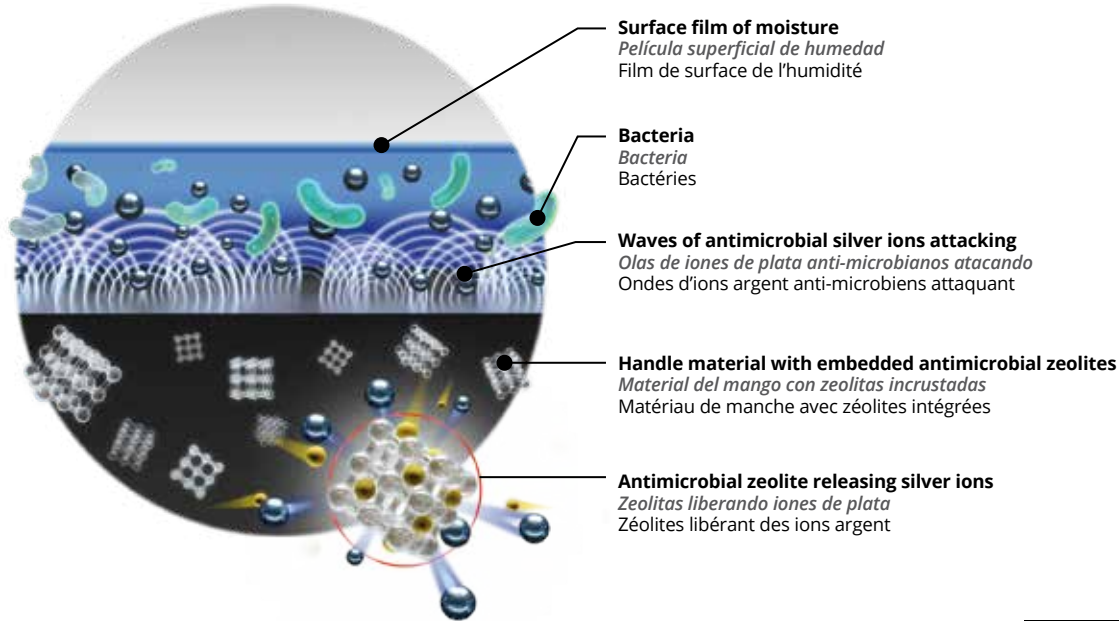
Utensilios con propiedades antimicrobiales naturales

Ustensiles avec traitement antimicrobien

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

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

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



JP LIFETIME GUARANTEE

SPOODLE®

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls resistant to corrosion

Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante resistente a la corrosión

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

Capacity marked on the handle

Capacidad marcada en el mango
Capacité marqué à la queue

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

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

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



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



NSF JP 232 °C



REF	Color	Ø cm	L cm	ml	€/u	Box
6433120	Black	5,0	31	29	13,40	12 NEW
6433220	Black	6,5	32	60	13,50	12 NEW
6433230	Blue	6,5	32	60	14,20	12
6433335	Yellow	7,4	33	90	14,20	12
6433445	Grey	8,2	34	120	14,80	12
6433480	Purple	3,2	33	118	18,75	12 NEW
6433620	Black	9,3	35	177	14,75	12 NEW
6433655	Green	9,3	35	175	15,40	12
6433865	Orange	10,2	36	235	15,95	12

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina

Ustensiles de cuisine

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



REF	Color	L cm	ml	€/u	Box
6412120	Black	32	29	13,40	12
6412230	Blue	33	59	13,90	12
6412335	Yellow	34	88	13,90	12
6412420	Black	34	88	14,10	12
6412445	Grey	35	118	14,55	12
6412520	Black	35	147	14,40	12
6412655	Green	36	177	15,15	12
6412865	Orange	37	236	15,60	12

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



REF	Color	L cm	ml	€/u	Box
6422220	Black	33	59	13,50	12
6422335	Yellow	34	88	13,75	12
6422655	Green	36	177	15,15	12
6422865	Orange	37	236	15,60	12

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



REF	Color	Ø cm	L cm	ml	€/u	Box
6432120	Black	5,2	31	29	13,40	12
6432220	Black	6,5	32	59	13,50	12
6432230	Blue	6,5	32	59	13,90	12
6432335	Yellow	7,4	33	88	13,90	12
6432420	Black	8,2	34	118	14,10	12
6432445	Grey	8,2	34	118	14,55	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

47390 Squeeze disher
Porcionador apretable
Cuillère-pression de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	ml	€ / u	12	NEW
47370	○	6	7,6	138	35,99	12	NEW
47390	○	6	7,3	139	27,70	12	
47371	○	8	7,3	109	35,99	12	NEW
47391	●	8	7,3	110	27,70	12	
47372	●	10	7,0	95	35,99	12	NEW
47392	●	10	7,0	96	27,70	12	
47393	●	12	6,4	84	27,70	12	
47394	●	14	6,0	71	27,70	12	NEW
47395	●	16	5,7	59	27,70	12	
47396	●	20	5,2	53	27,70	12	
47397	●	24	4,8	45	27,70	12	
47398	●	30	4,4	33	27,70	12	
47399	●	36	4,4	28	27,70	12	
47400	●	40	4,1	21	27,70	12	NEW
47401	●	50	3,8	19	27,70	12	NEW
47402	●	60	3,5	16	27,70	12	NEW
47403	●	70	3,2	14	24,15	12	
47404	●	100	2,9	10	27,70	12	NEW

47139 Thumb disher
Porcionador
Cuillère de service



REF	Color	Size Tamaño	Ø cm	ml	€ / u	12
47139	○	6	7,6	158	18,55	12
47140	●	8	7,3	118	18,55	12
47141	●	10	7,0	96	18,55	12
47142	●	12	6,4	79	18,55	12
47143	●	16	5,7	59	18,55	12
47144	●	20	5,2	48	18,55	12
47145	●	24	4,8	39	18,55	12
47146	●	30	4,4	30	18,55	12

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

5283520 Round black Spoodle
Spoodle redondo negro
Spoodle round noir



REF	Ø cm	L cm	ml	€ / u	12
5283520	7,1	30,7	88	12,80	12
5283720	8,4	31,4	118	12,85	12
5283920	9,1	31,9	177	14,55	12

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



REF	Ø cm	L cm	ml	€ / u	12
5283620	7,1	30,7	88	13,55	12

5292620 Black oval Spoodle
Spoodle ovalado negro
Spoodle ovale noir



REF	L cm	ml	€ / u	12
5292620	7,6	30,7	13,55	12

5284220 Nylon spoon
Cuchara nylon
Cuillère nylon



REF	Color	L cm	€ / u	12
5284220	■	34	9,55	12
5284320	■	34	9,55	12

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



+ 205°C

REF	Color	L cm	€ / u	12
4689760	■	21,6	6,05	12
4689815	■	30,5	6,05	12
4689830	■	30,5	6,05	12
4689840	■	30,5	6,05	12
4689850	■	30,5	6,05	12
4689860	■	30,5	6,05	12
4689960	■	38,1	8,45	12

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

P. 322



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



18/10
Stainless
steel

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



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

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



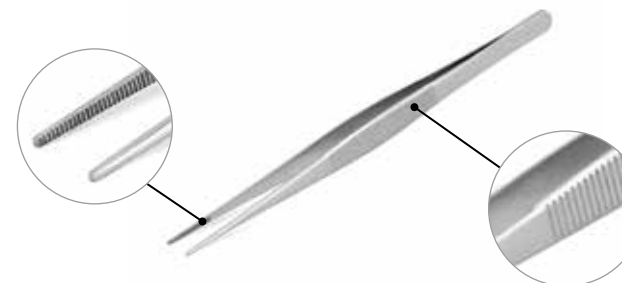
REF	L cm	€ / u	
P343400	30	11,45	72

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



REF	L cm	€ / u	
P343600	21	6,15	288

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



REF	L cm	€ / u	
P343700	16	3,90	288

P3438 Sushi tweezer
Pinza sushi
Pince à sushi



REF	L cm	€ / u	
P343800	16	5,05	288

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

P. 167

Ice cream cake ring
Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P358 INOX Utility tong
Pinza buffet
Pince buffet



REF	L cm	€ / u	📦
P358024	24	4,65	72
P358029	30	5,30	72
P358040	40	6,85	72

473 Heavy duty utility tongs
Pinzas inox servicio pesado
Pincas inox service lourd



REF	L cm	€ / u	📦
47309	24	5,85	12
47312	30	7,05	12
47316	40	8,50	12

P358 COLOR Utility tong coloured handle
Pinza buffet inox mango color
Pince buffet inox manche couleur



Made of one piece St/Steel. Handle with PVC coating for a better grip and insulation.

Fabricadas en acero inoxidable monobloc. Mango con revestimiento PVC aislante para una mejor sujeción.

Fabriquées en acier inoxydable monobloc. Manche avec revêtement PVC pour une meilleure préhension et isolation.

Ref : P358 + L + Colour / Color / Couleur

Ref	L cm	White Blanco Blanc	Red Rojo Rouge	Blue Azul Bleu	Yellow Amarillo Jaune	Green Verde Vert	Brown Marrón Marron	Black Negro Noir	€ / u	📦
P358	24	1	2	3	4	5	6	7	6,70	120
P358	30	1	2	3	4	5	6	7	7,40	120
P358	40	-	-	-	4	-	-	7	9,40	120

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



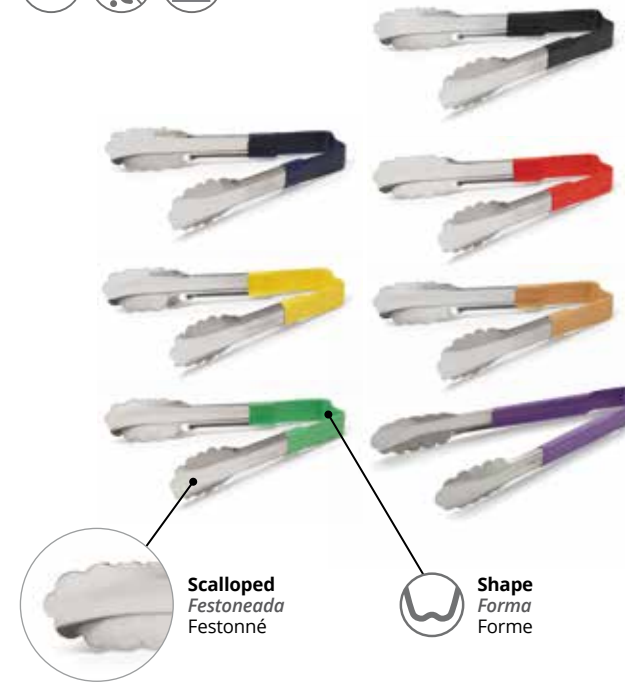
Made of a single piece of stainless steel, in a W form to ensure maximum resistance and durability.

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

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



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



REF	Color	L cm	€ / u	📦
4780920	Black	24	13,75	12
4781220	Black	30	14,55	12
4781620	Black	40	18,05	12
4780930	Blue	24	13,75	12
4781230	Blue	30	14,55	12
4781630	Blue	40	18,05	12
4780940	Red	24	13,75	12
4781240	Red	30	14,55	12
4781640	Red	40	18,05	12
4780950	Yellow	24	13,75	12
4781250	Yellow	30	14,55	12
4781650	Yellow	40	18,05	12
4780960	Orange	24	13,75	12
4781260	Orange	30	14,55	12
4781660	Orange	40	18,05	12
4780970	Green	24	13,75	12
4781270	Green	30	14,55	12
4781670	Green	40	18,05	12
4780980	Purple	24	13,75	12 NEW
4781280	Purple	30	14,55	12 NEW

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



Shorter utility tong for tight spaces or delicate food applications

Pinza más corta para espacios estrechos o comida delicada

Pince utilitaire courte pour espaces restreints ou aliments délicats à manipuler

REF	Color	L cm	€ / u	📦
4780620	Black	15	10,55	12
4780630	Blue	15	10,55	12
4780640	Red	15	10,55	12
4780650	Yellow	15	10,55	12
4780660	Orange	15	10,55	12
4780670	Green	15	10,55	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

4780610 Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable



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

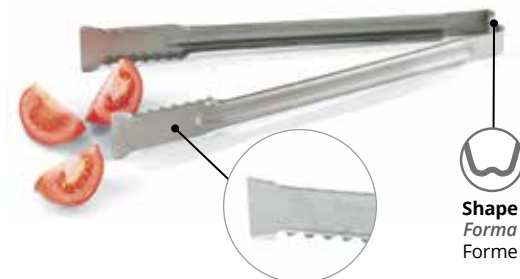
REF	L cm	€ / u	
4780610*	15,2	8,05	12
4780910	24,1	10,15	12
4781210	30,5	10,55	12
4781610	40,6	13,25	12

4780912 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon



REF	L cm	€ / u	
4780912	24	20,30	12
4781212	30	21,75	12
4781612	40	25,10	12

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



4781622 Utility tong with nylon end
Pinza con extremo de nylon
Pince utilitaire avec extrémité nylon



REF	L cm	€ / u	
4781622	40	34,20	12
4780922	24	26,90	12
4781222	30	28,95	12

47326 Kool-Touch® Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada Kool-Touch®
Pince ceinture renforcée Kool-Touch®



One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

REF	L cm	€ / u	
47326	15,2	9,80	12
47322	30,0	15,10	12

REF	L cm	€ / u	
4790910	24,0	9,55	12 NEW
4791210	30,5	10,55	12
4791610	40,6	13,15	12

VERSAGRIP®
Features flattened ends and gripper teeth.
Presenta extremos aplanados y dentados para mayor agarre.
Offre des extrémités aplaties et crantées pour une meilleure prise.

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

47046 Reinforced Pom Tong
Pinza dentada reforzada
Pince ceinture renforcée



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

REF	L cm	€ / u	
47046	15,2	4,85	36
47049	22,9	6,85	24

P611 Pom tong
Pinza dentada
Pince ceinture



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

REF	L cm	€ / u	
P611001	24	2,15	288

P620 Chip bagger
Pala chips
Pelle à frites



Right hand
Mano derecha
Main droite

REF	cm	€ / u	
P620001	23 x 21	22,10	1

P621 ABS chip bagger
Pala chips ABS
Pelle à frites en ABS



+ 80 °C



REF	cm	€ / u	
P621000	23 x 21	5,80	36

47325 Heavy-Duty scissor tongs
Pinza tipo tijeras de uso intensivo
Pincas type ciseaux à usage intensif



REF	Color	L cm	€ / u	
47325	Black	38	22,70	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

4808820 Solid Turner
Espátula reforzada
Palette renforcée



Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	cm	L cm	€ / u	📦
4808820	Black	21 x 7,5	42	14,80	12

4808920 Perforated Turner with
Espátula perforada reforzada
Palette perforée renforcée



REF	Color	cm	L cm	€ / u	📦
4808920	Black	21 x 7,5	42	14,80	12

5284120 Slotted reinforced nylon turner
Espátula nylon reforzada
Spatule renforcée à nylon



One-piece construction
Construcción de una sola pieza
Construction monobloc

Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Color	L cm	€ / u	📦
5284120	Black	34,5	10,55	12

P385 Baker spatula
Espátula pastelera
Palette



ABS Handle
Mango ABS
Man



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	📦
P385020	20,5	34,0	6,30	72
P385026	26	39,0	6,90	72
P385030	30	43,5	7,30	72

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P381 Cleaning spatula
Espátula triangular "pintor"
Palette triangle



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	€ / u	📦
P381008	8	24,5	5,30	120
P381010	10	25,0	5,60	120

P382 Spatula
Pala bar
Palette



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	€ / u	📦
P382000	7 x 16	29	7,30	144

P383 Fast-food and fish turner
Pala fast-food y pescado
Palette fast-food et poisson



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	€ / u	📦
P383000	7,3 x 25	38	8,60	144

P384 Perforated fast-food turner
Pala fast-food perforada
Palette fast-food perforée



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS

Flexibel
Flexible



REF	cm	L cm	€ / u	📦
P384000	7,3 x 25	38	8,75	144

P386 Dough scraper
Rasqueta
Raclette



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	€ / u	📦
P386000	15 x 7,5	4,60	144

P380 Pizza wheel
Ruleta cortapizzas
Roulette à pizza



ABS Handle
Mango ABS
Manche en ABS



REF	cm	L cm	€ / u	📦
P380000	10	23,5	5,45	12

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P3855 Butter spreader
Espátula para untar
Couteau à beurre



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	📦
P385500	10,4 x 3,4	23	2,35	144

P872 Cake server
Pala pasteles
Pelle à gâteau



Without saw
Sin sierra
Sans scie

REF	L cm	€ / u	📦
P872000	28	3,75	144

P37501 Triangle dough scraper. Wood handle
Rasqueta triangular. Mango madera
Raclette triangle. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	📦
P375010	10,2 x 10	21	4,85	144

P37506 Spatula. Wood handle
Pala bar. Mango madera
Palette. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	📦
P375061	15,2 x 7,6	29	4,65	144

P37507 Rectangular dough scraper. Wood handle
Rasqueta rectangular. Mango madera
Raclette rectang. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	📦
P375070	15,2 x 7,6	11,3	3,75	144

P37511 Butter spreader. Wood handle
Espátula para untar. Mango madera
Couteau à beurre. Manche en bois



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	📦
P375110	10,2 x 3,3	19,7	1,85	144

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

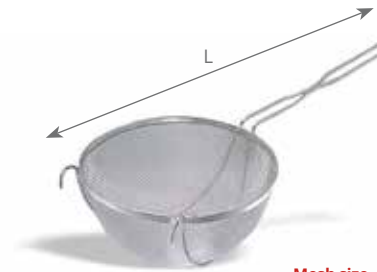
P374 St/Steel double mesh strainer
Colador doble malla en acero inoxidable
Passoire double maille en acier inox



Mesh size
Luz de malla
Maillage

REF	Ø cm	L cm	mm	€ / u	📦
P374013	13	30,0	1-3	5,85	72
P374015	15	32,0	1-3	7,00	72
P374018	18	34,0	1-3	7,85	72
P374020	20	38,0	1-3	8,85	72
P374026	26	58,5	1,6-3	23,95	72

P324 St/Steel reinforced 1/2 ball colander
Colador 1/2 bola reforzado en acero inox
Passoire ronde renforcé en acier inox



Mesh size
Luz de malla
Maillage

REF	Ø cm	L cm	mm	€ / u	📦
P324013	13	36,0	0,53	19,80	36
P324016	16	40,0	0,53	23,70	36
P324019	19	42,5	0,53	30,40	36
P324022	22	49,0	0,53	35,45	36
P324025	25	55,5	0,53	43,85	36

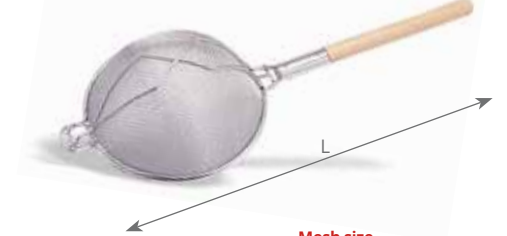
P325 St/Steel hemispherical strainer
Colador media bola en acero inox
Passoire demi-sphérique en acier inox



Mesh size
Luz de malla
Maillage

REF	Ø cm	L cm	mm	€ / u	📦
P325008	8	22,5	0,70	5,05	96
P325010	10	25,2	0,70	7,35	96
P325012	12	32,5	0,70	9,35	96
P325015	15	40,2	0,70	12,20	72
P325018	18	42,5	0,70	15,30	72
P325020	20	44,5	0,70	21,35	72

P375 St/Steel double mesh strainer. Reinforced
Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado
Passoire double maille en acier inox. Renforcé



Mesh size
Luz de malla
Maillage

REF	Ø cm	L cm	mm	€ / u	📦
P375030	30	79,0	1,04	75,70	12
P375035	35	86,5	1,04	81,40	12

P348 St/Steel conical strainer
Colador cónico en acero inoxidable
Passoire conique en acier inox



Mesh size
Luz de malla
Maillage

REF	Ø cm	L cm	mm	€ / u	📦
P348008	8	22,5	0,70	5,70	96
P348010	10	24,5	0,70	7,45	96
P348012	12	31,5	0,70	9,70	96
P348015	15	35,0	0,70	11,85	96
P348018	18	40,5	0,70	16,05	72

P373 Cotton strainer
Colador bayeta
Passe-bouillon



REF	L cm	€ / u	📦
P373020	21,5	25,95	1
P373024	26,0	32,50	1
P373028	29,0	52,00	1

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P303 Conical colander
Colador chino
Chinois



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P303016	17,2	15,9	17,30	24
P303018	18,6	17,9	17,90	24
P303020	21,1	20,6	18,50	24
P303022	23,2	23,0	21,45	24
P303024	25,1	25,2	22,90	24
P303026	27,2	28,1	23,90	24

P347 Conical colander with wire gauze
Colador chino con malla
Chinois à gaze



Mesh size
Luz de malla
Maillage

REF	Ø cm	mm	€/u	
P347020	20	0,70	29,25	12
P347024	24	0,70	37,20	12

P970 Stand for chinese colander or funnel
Soporte para chino o embudo
Support pour chinois ou entonnoir



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P970000	16	19	24,80	18

P3032 Triangle
Triángulo
Triangle



Equilateral triangle
Triángulo equilátero
Triangle équilatéral

REF	L cm	€/u	
P303200	29	13,75	24

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

P. 162

Confectionery funnel
Embudo dosificador
Entonnoir doseur



Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P308 Conical colander
Escurridera
Passoire conique



Heavy duty
Extra resistente
Extra résistant



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P308030	30	16,0	92,35	1
P308035	35	16,5	107,70	1
P308040	40	18,0	121,60	1
P308045	45	19,5	156,85	1
P308050	50	22,5	184,85	1

P109 Conical colander
Escurridera con aro
Passoire conique



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P109035	35	16,5	99,10	1
P109040	40	17,5	114,10	1
P109045	45	20,0	132,75	1
P109050	50	22,5	147,95	1

P300 St/steel colander with stand
Escurridera inox con base
Passoire inox sur pied



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P300024	24	11,50	18,95	48
P300030	30	13,50	28,35	24

P3003 Mesh conical colander
Escurridera de malla
Passoire à maille



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P300325	25	12	14,20	1
P300335	35	18	32,85	6
P300340	40	18	39,15	6

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

SS
Stainless
steel

P313 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupeurs inox interchangeables

REF	Ø cm	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	€/ u	📦
P313025	25	11,5	47,10	1
P313030	30	14,5	72,15	16

P3131 Vegetable sieve Pasapurés Moulin à légumes



With 2 St/Steel interchangeable cutters
Con 2 discos inox. intercambiables
Avec 2 coupeurs inox interchangeables

REF	Ø cm	Filter / Filtro / Filtre Ø cm	€/ u	📦
P313126	26	16,5	104,70	1
P313132	32	16,5	113,05	1

P945 Flour bin Harinero Tamis à farine



REF	W x D x H cm	€/ u	📦
P945037	37 x 26,5 x 18	132,40	4
P945050	50 x 26,5 x 18	137,85	3
P945051	50 x 33 x 18	149,55	1

P954 Funnel with removable filter Embudo con filtro extraíble Entonnoir avec filtre extractible



REF	Ø A cm	Ø B cm	€/ u	📦
P954013	13	2,6	20,80	30
P954015	15	2,6	22,55	20
P954020	20	3,2	24,25	20
P954025	25	3,2	27,55	8

P958 St/Steel hook 1p. Gancho acero inoxidable 1p. Crochet inox 1p.



REF	L cm	Ø mm	€/ u	📦
P958010	10	4	7,35	20
P958012	12	5	10,15	20
P958014	14	6	11,95	20
P958016	16	6	13,15	20
P958018	18	6	14,85	20

Products made of optimal quality stainless steel.
Precision and easy handling.

Productos fabricados en acero inoxidable de óptima calidad. Precisión y fácil manejo.

Produits en acier inoxydable de qualité. Précision et manipulation facile.

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P870 Round egg ring Molde huevo sandwich redondo Moule à oeuf rond

SS
Stainless
steel



REF	Ø cm	H cm	€/ u	📦
P870000	8,5	11,0	3,15	300

P871 Squared egg mould Molde huevo sandwich cuadrado Moule à oeuf carré

SS
Stainless
steel



REF	W x D x H cm	€/ u	📦
P871000	8,5 x 8,5 x 11	3,15	300

P905 Solid St/Steel meat beater Aplastacarnes inox forjado Aplatisseur inox forgé

SS
Stainless
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	€/ u	📦
P905015	10	1,5	14	51,50	10

P942 / P943 Meat tenderizer Aplastadora carne Aplatisseur à viande

SS
Stainless
steel



REF	Ø cm	Kg	L cm	€/ u	📦
P942000	9,5	0,750	28,5	29,45	20
P943000	9,5	0,750	28,5	29,45	20

Graters selection guide

Guía selección ralladores
Guide sélection rapêts

	RIBON DOBLE NAVAJA TRANCHANTS	LARGE SHAVER TIRAS LARGAS LARGE COUPE	FINE FINO FIN	MEDIUM MEDIO MOYEN	EXTRA COARSE GRUESO GROS GRAINS	DUAL DUAL DOUBLE
Carrot Zanahoria Carotte	✓	✓				✓
Onion Cebolla Oignon	✓			✓		✓
Garlic Ajo Ail			✓			
Chocolate	✓		✓	✓	✓	✓
Citrus Cítricos Citron		✓	✓	✓		
Potato Patata Pomme de Terre	✓	✓				
Apple Manzana Pomme	✓	✓			✓	
Hard Cheese Queso duro Fromage	✓		✓	✓	✓	✓
Soft Cheese Queso blando Fromage	✓			✓	✓	
Nut Nuez Noix			✓	✓		✓
Pepper Pimiento Poivron			✓	✓		✓
Tomato Tomate Tomato				✓	✓	

P328 Grater Rallador Râpe



P328600

REF	Sides / Caras / Facés	W x D x H cm	€/u	
P328020	4	9 x 6,5 x 20,8	6,85	144
P328023	4	10,5 x 8 x 23,3	8,40	72
P328600	6	14,5 x 11 x 22	17,20	72

P391 St/Steel nutmeg grater Rallador nuez moscada de acero inox Râpe à muscade en acier inox



REF	€/u	
P391000	6,80	50

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine



P3221 St/Steel "slim" grater with handle Rallador acero inoxidable "slim" con mango Râpe inoxydable "slim" avec queue



IDEA! Ideal for citrus
Especial cítricos
Idéal pour agrumes



P322104
Fine
Fino
Fin



P322103
Medium
Medio
Moyen



P322101
Dual
Dual
Double



P322102
Ribon
Doble navaja
Tranchants

REF	cm	€/u	
P322101	39,5 x 3,5	12,65	48
P322102	39,5 x 3,5	12,65	48
P322103	39,5 x 3,5	12,65	48
P322104	39,5 x 3,5	12,65	48

Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end / Mangos ergonómicos. Borde antideslizante / Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant

P3222 St/Steel "wide" grater with handle Rallador acero inoxidable "wide" con mango Râpe inoxydable "wide" avec queue



IDEA! Ideal for citrus
Especial cítricos
Idéal pour agrumes



P322204
Fine
Fino
Fin



P322202
Ribon
Doble navaja
Tranchants



P322201
Large shaver
Tiras largas
Large coupe



P322203
Extra coarse
Grueso
Gros grains

REF	cm	€/u	
P322201	31,5 x 7,3	12,95	48
P322202	31,5 x 7,3	12,95	48
P322203	31,5 x 7,3	12,95	48
P322204	31,5 x 7,3	12,95	48

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P868 Squeeze dispenser Dispensador a presión Distributeur à pression

PE
Polyethylene



BEST SELLER

REF	Color	ml	H cm	Ø cm	€/u	Box
P868001	Red	240	18,0	5	1,10	108
P868002	Red	360	21,0	5	1,35	72
P868003	Red	720	24,5	5	1,95	36
P868004	Yellow	240	18,0	5	1,10	108
P868005	Yellow	360	21,0	5	1,35	72
P868006	Yellow	720	24,5	5	1,95	36
P868007*	Clear	240	18,0	5	1,10	108
P868008*	Clear	360	21,0	5	1,35	72
P868009*	Clear	720	24,5	5	1,95	36

* Clear / Transparente / Transparent

2808-13 Squeeze dispenser Dispensador a presión Distributeur à pression

PE
Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



2808-13
2812-13

4916-13
4924-13
4932-13

Ref	Color	ml	H cm	Ø cm	€/u	Box
2808-13	Clear	240	18,4	5,0	2,35	12
2812-13	Clear	350	18,4	6,0	2,80	12
4916-13	Clear	470	18,7	7,5	3,60	12
4924-13	Clear	710	26,0	7,3	4,10	12
4932-13	Clear	950	26,4	8,3	5,15	12

IDEA! Ideal for dish presentation
Ideal para decoración
Idéal pour décoration

2208-13 Twin squeeze dispenser Dispensador a presión doble Distributeur à pression double

PE
Polyethylene



Clear
Transparente
Transparent

NEW!

2212-13

REF	Color	ml	H cm	Ø cm	€/u	Box
2208-13	Clear	240	18,4	5,1	2,65	12
2212-13	Clear	350	18,4	6,0	3,20	12
2224-13	Clear	710	24,8	7,5	4,80	12

Bottle color
Color de la botella
Couleur de la bouteille

01	44	02	54
08	191	13	

3316-13 Tri squeeze dispenser Dispensador a presión triple Distributeur à pression triple

PE
Polyethylene



Clear
Transparente
Transparent

NEW!

3332-13

REF	Color	ml	H cm	Ø cm	€/u	Box
3316-13	Clear	470	18,7	7,5	6,85	12
3324-13	Clear	710	24,8	7,5	7,35	12
3332-13	Clear	950	25,4	8,6	8,10	12

Top color
Colores del tapón
Couleurs de bouchon

01	44	02	54
08	191	13	

For more color combinations, contact your sales representative
Para más combinaciones de colores, contacte con su área manager
Pour plusieurs combinaisons de couleurs, contactez votre commercial de la zone

Kitchen utensils 5.1

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

2908 Squeeze dispenser with open-close system cap Dispensador a presión con tapón cierre rosca Distributeur pressurisation a/capuchon d'ouverture-fermeture

PE
Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



2908-13

5324-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€/u	Box
2908-13	240	18,4	5,1	2,35	12
2912-13	350	18,4	6,0	2,50	12
5324-13	710	24,4	7,3	3,35	12

26120 Squeeze dispenser with cap Dispensador a presión con tapón Distributeur pression avec capuchon

PE
Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



26120-13

26240-13

26320-13

REF	ml	H cm	Ø cm	€/u	Box
26120-13	350	16,2	6,2	2,70	12
26240-13	710	22,5	7,5	3,80	12
26320-13	950	22,9	8,6	5,45	12

4961 Dredgers Especieros Saupoudreuses

PE
Polyethylene

Clear
Transparente
Transparent



4961-13191

4961-1332

4961-1308

4961-1301

REF	ml	Ø cm Holes / Agujeros Trous	Ø cm	H cm	€/u	Box
4961-13191	470	0,14	7,3	16	5,60	12
4961-1332	470	0,25	7,3	16	5,45	12
4961-1308	470	0,46	7,3	16	5,45	12
4961-1301	470	0,94	7,3	16	5,45	12

P946 Dredgers Especieros Saupoudreuses

SS
Stainless steel



A

B

C

D

Dredger "A" with mesh
Especiero "A" con malla
Saupoudreuse "A" mailée

With plastic cover
Con tapón de plástico
Avec couvercle en plastique

REF	Ø cm Holes / Agujeros Trous	H cm	Ø cm	€/u	Box
A P946001	-	9,6	7	8,45	144
B P946002	0,2	9,6	7	6,95	144
C P946003	0,3	9,6	7	7,05	144
D P946004	0,4	9,6	7	6,95	144

5.1 Kitchen utensils

Utensilios de cocina
Ustensiles de cuisine

P334 Oil pourer
Alcuza
Huilière



REF	Lts	€ / u	
P334050	0,50	28,35	20
P334100	1,00	37,20	20

P94009 St/Steel mixing paddle
Remo acero inoxidable
Spatule géante inoxydable



REF	Peel / Pala / Pelle cm	L cm	€ / u	
P940090	12 x 19	90	42,75	12
P940120	12 x 19,5	120	52,30	12

P873 Aluminium check minder
Barra de notas de aluminio
Barre porte-bons en aluminium



REF	L cm	H cm	€ / u	
P873045	45	5,0	12,45	48
P873060	60	5,0	15,25	48
P873090	90	5,0	23,05	48

P940 Grill scraper aluminium
Rascador con mango aluminio
Raclette à plancha



REF	cm	€ / u	
P940000	44,5 x 12 x 12,7	43,35	6
RE940001	12,7 x 7,7	8,80	24

P8180 Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse métallique



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

REF	L cm	€ / u	
P818000	27	2,45	1

P944 Fish scaler
Escamador
Ecailleur



REF	L cm	€ / u	
P944000	23,5	3,55	1

REDCO® pujadas®
A VOLLRATH COMPANY

WIDE RANGE OF MANUAL FOOD PROCESSORS

Cuts both fruit and vegetables
Speed up your work 11 times faster than hand cutting
Easy-to-remove interchangeable blades
Easy to clean

AMPLIA GAMA DE PROCESADORES DE ALIMENTOS MANUALES

Corta verduras y frutas
Hasta 11 veces más rápido que el corte a mano
Fácil intercambio de las cuchillas
Limpieza rápida y fácil

LARGE GAMME D'APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Coupe les légumes et les fruits
Jusqu'à 11 fois plus rapide que lorsque vous coupez à la main
Couteaux facilement interchangeables
Nettoyage rapide et facile



DICE & STICKS
DADOS Y BASTONCILLOS
CUBES ET BÂTONNETS



SLICE
REBANADA
TRANCHES



WEDGE
GAJOS
QUARTIERS



CORE
SACACORAZONES
ÉVIDOIR



Which manual food processors do you need?

¿Qué procesador manual de alimentos necesitas?

Quel appareil manuel de transformation des aliments vous faut-il ?

TIME SAVING
Faster than cutting by hand.
AHORRO TIEMPO
Veces más rápido que cortar a mano.
GAIN DE TEMPS
Fois plus rapide qu'une coupe à la main.



3x



3x



5x



11x



2,5x



3x



3x



5x

-  **Lemons**
Limonas
Citrons
-  **Limes**
Limas
Citrons verts
-  **Oranges**
Naranjas
Oranges
-  **Tomatoes**
Tomates
Tomates
-  **Onions**
Cebollas
Oignons
-  **Celery**
Apio
Céleri
-  **Peppers**
Pimientos
Poivrons
-  **Potatoes**
Patatas
Pommes de terre
-  **Apples**
Manzanas
Pommes
-  **Pears**
Peras
Poires
-  **Lettuce**
Lechuga
Laitue
-  **Bell peppers**
Pimientos
Poivrons
-  **Cucumbers**
Pepino
Concombres





SS
Stainless
steel

Al
Aluminium

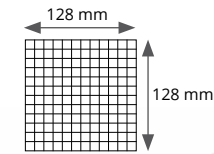
Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

55457 Big size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa grande Grand Coupe légumes en tranches et cubes



InstaCut™ 5.0
Tabletop
Sobremesa
À poser



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à

Inside / Dentro / Dans
1/3 100 mm
1/4 150 mm
1/6 150 mm

Outside / Fuera /
Extérieur (max)
1/1 200 mm

H cm*

28,2 cm

18 cm
25,4 cm

With suction base.
Con ventosas de agarre en la base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	u
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
55457		6,4 ●	407,50	1
55458		9,5 ●	406,75	1
55459		12,7 ●	406,50	1
SLICE / REBANADA / TRANCHES				
55460		6,4 ●	436,55	1

Items marked with the same coloured dot are compatible with each other
Los artículos marcados con cada punto de color son compatibles entre ellos
Les articles marqués d'un point de couleur sont compatibles



*H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 47 cm Closed / Cerrado / Fermé

3X Faster / Más rápido



4X Faster / Más rápido



T-handle, pusher block and blade
Asa en T, bloque de empuje y cuchilla
Poignée en T, bloc de poussée et lame

TIPO/TYPE	REF	mm	€ / u
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS			
	● 55483	6,4	289,55
	● 55484	9,5	291,75
	● 55485	12,7	281,45
SLICE / REBANADA / TRANCHES			
	● 55486	6,4	330,00
SECTION / SECCIONES / QUARTIERS			
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS			
	● 55490	6	270,65
	● 55491	8	270,30
	● 55492	10	270,65
	● 55493	12	270,65
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR			
	● 55494	6	273,95

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

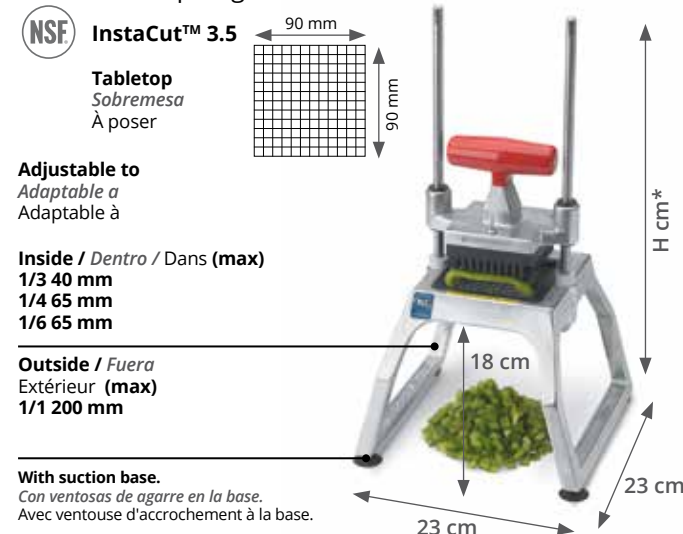
	REF	€ / u
	● 55470	171,65
	● 55471	169,20
	● 55472	175,80
	● 55473	199,65
	● 55477	167,20
	● 55478	167,50
	● 55479	167,50
	● 55480	167,50
	● 55481	206,35
	● 55482	206,60

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments



15000 Small size tabletop dicer & slicer Cortador-Rebanador de sobremesa pequeño Coupe légumes en tranches et cubes de table



With suction base.
Con ventosas de agarre en la base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.

15016 Wall mount dicer & slicer Cortador-Rebanador de pared Coupe légumes fixation murale



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	📦
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
15000		6,4	411,60	1
15001		9,5	411,60	1
15002		12,7	368,50	1

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	📦
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS				
15005		6	369,90	1
15006		8	411,60	1
15007		10	371,30	1

*H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	📦
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
15016		6,4	538,30	1
15017		9,5	538,15	1

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	€ / u
15062	138,80
15063	138,40
15064	138,40
15086	136,70
15081	217,35
15082	217,25
15083	217,50
15065	140,20
15067	142,15
15068	138,05
15069	135,15
15070	135,35

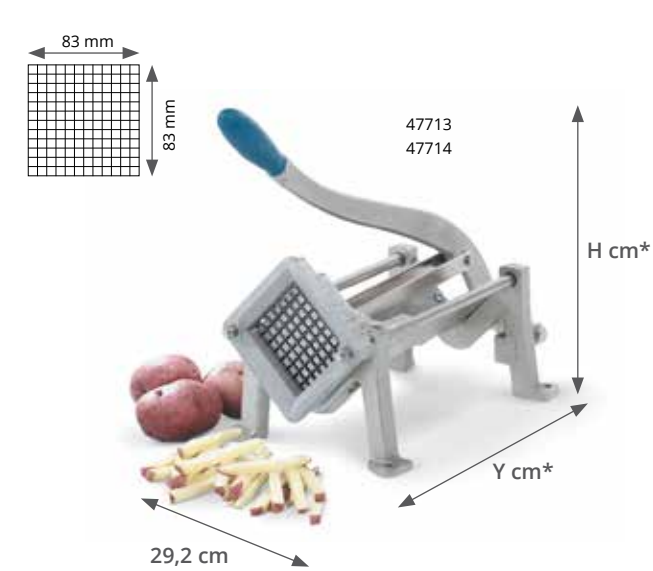
REF	€ / u
15072	139,80

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments



47713 Potato cutter Cortador de patatas Coupe-pommes de terre



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	📦
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
47713		9,5	360,20	1
47714		11,0	360,20	1
47715		7,0	417,30	1 NEW

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	📦
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS				
47703		8,0	426,30	1 NEW

*Y 87,6 cm H 58,4 cm
*Y 45,0 cm H 35,6 cm
Open / Abierto / Ouvert
Closed / Cerrado / Fermé

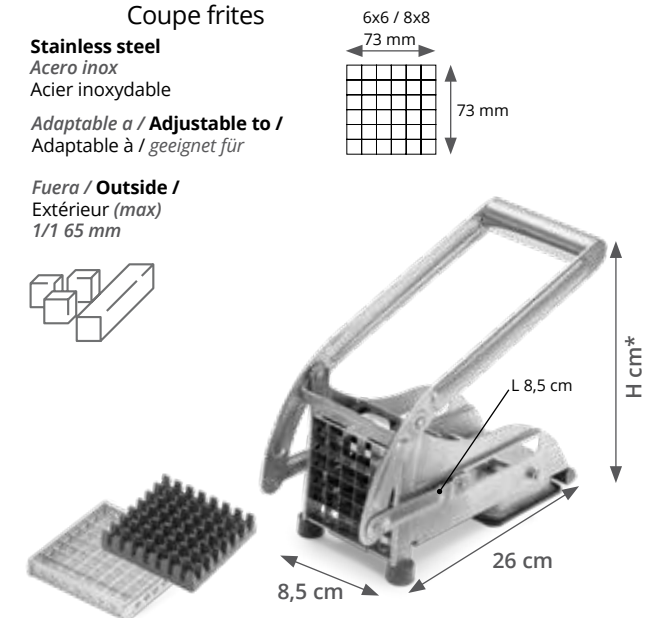


Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	📦
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
45749-1		9,5	51,95	1
45750-1		11,0	51,45	1
45751-1		7,0	51,95	1
SECTION / SECCIONES / QUARTIERS				
45603-1		8	65,71	1

Screw holes on base of legs for permanent mounting to table or wall.
Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes.
Trous à vis sur la base des pieds pour fixation permanente sur une table ou un mur.

P975 French fry cutter Cortador de patatas fritas Coupe frites



Stainless steel
Acero inox
Acier inoxydable
Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / geeignet für
Fuera / Outside /
Extérieur (max)
1/1 65 mm

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Troux	€ / u	📦
P975000	12 / 9	36 / 64	64,55	1

*H 30 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 13 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade only
Sólo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Troux	€ / u	📦
RE975001	12	36 (6 x 6)	9,40	1
RE975002	9	64 (8 x 8)	9,50	1

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments



400N Salad cutter
Cortador de lechuga
Coupe-Salade

LETTUCE KING® I



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Holes / Agujeros / Troues	€ / u	☐
400N		4,8	37	852,15	1
402NC		9,5	19	831,05	1
401N		19,0	10	1.247,20	1 NEW

*Y 48,3 cm H 45,7 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 59,1 cm H 43,5 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

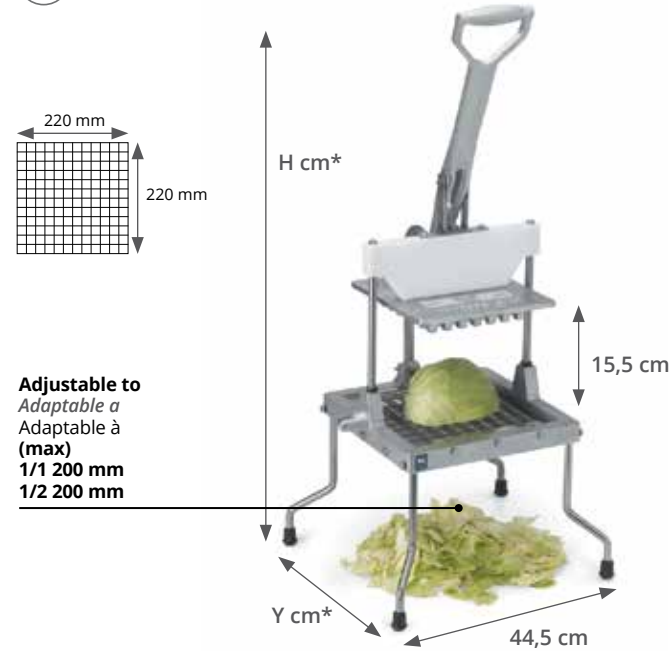
REF	For / Para / Pour	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS					
435	400N	4,8	37	141,55	1
484C	402NC	9,5	19	130,35	1
434	401N	19,0	10	131,30	1

Cut a quarter head of lettuce at a time.
Corte un cuarto de cabeza de lechuga a la vez.
Coupez un quart de tête de laitue à la fois.

5X Faster / Más rápido

4400N Salad cutter
Cortador de lechuga
Coupe-Salade

LETTUCE KING® IV



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à
(max)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	☐
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
4400N		25,4 x 25,4	1.001,10	1

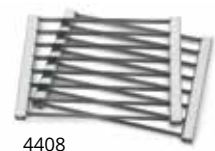
*Y 43,2 cm H 81,3 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 47 cm H 54,9 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	☐
DICE & STICKS / DADOS - BASTONCILLOS / CUBES ET BÂTONNETS				
4408		25,4 x 25,4	143,15	1

Does not bruise the lettuce.
No oscurece la lechuga.
N'abîme pas la laitue.

5X Faster / Más rápido



4408

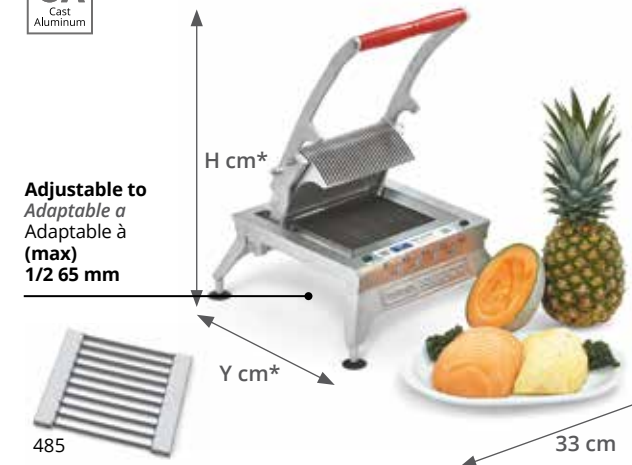
Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

403NH Fruit & vegetable slicer
Rebanadora de frutas y verduras
Coup-fruit et légumes



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à
(max)
1/2 65 mm



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR					
403NH		6,4	28	910,35	1

*Y 33,6 cm H 50,8 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 55,7 cm H 23,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade only
Solo cuchilla de reemplazo
Lame de rechange seule

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR					
485		6,4	28	131,60	1

Full 12.7 cm cutting area optimal for large fruits.
Área de corte completa de 12,7 cm para frutas grandes.
Longueur de coupe de 13 cm optimale pour les fruits volumineux.

Prevents bruising of fruit during cutting, reducing food waste.
No oscurece la fruta durante el corte, reduciendo así los desechos.
N'abîme pas le fruit durant la coupe, réduisant le gaspillage.

15604 Bloom onion cutter
Cortador cebollas en flor
Coupe onion en fleur



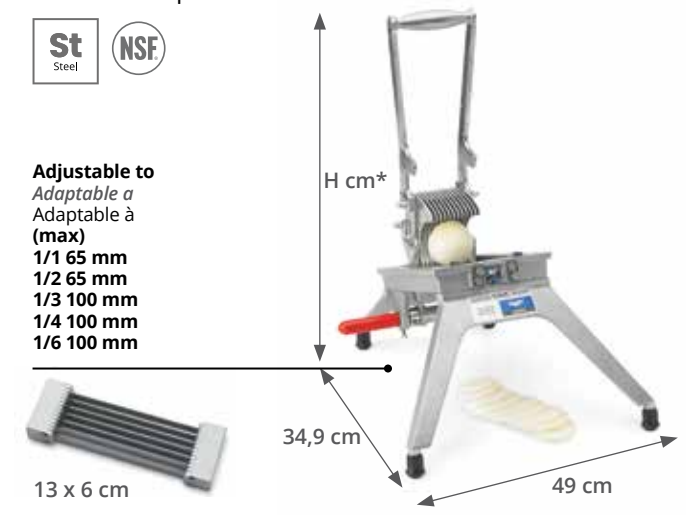
15604

500N Onion cutter
Cortador de cebollas
Coupe-onions

ONION KING®



Adjustable to
Adaptable a
Adaptable à
(max)
1/1 65 mm
1/2 65 mm
1/3 100 mm
1/4 100 mm
1/6 100 mm



REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
CORE / SACACORAZONES / ÉVIDOIR					
500N		4,8	13	752,55	1
501N		6,4	11	677,75	1

*H 49 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 39,4 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	FOR / PARA / POUR	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
509	500N	4,8	13	87,60	1
511	501N	6,4	11	84,05	1

Exact slice thickness / Espesor de rebanada exacto / Épaisseur de tranches exacte

2,5X Faster / Más rápido



INSTABLOOM® II

REF	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	☐
15604	24	1.534,70	1

*H 76,2 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 48,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

Blade assembly
Conjunto de cuchillas
Jeu de lames

REF	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	☐
15601	24	182,75	1

Constructed from heavy duty cast aluminum.
Fabricación de aluminio moldeado altamente resistente.
En aluminium coulé ultra-robuste.

Features precision edged stainless steel blades.
Tiene cuchillas de acero inoxidable con bordes de precisión.
Lames inox de précision.

With suction cup base.
Con ventosas de agarre en la base.
Avec ventouse d'accrochement à la base.

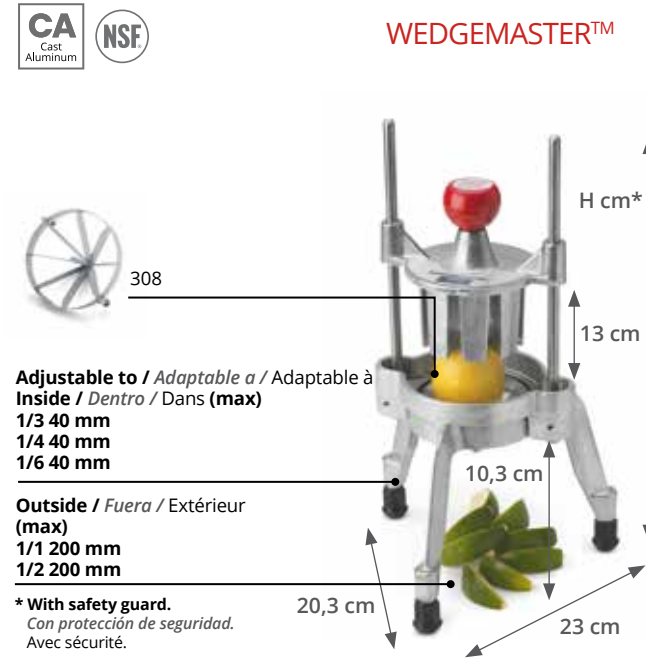


15601

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

606N Tomato and lemon wedger Cortador seccionador de tomates y cítricos Diviseur à tomates et agrumes



Adjustable to / Adaptable a / Adaptable à
Inside / Dentro / Dans (max)
1/3 40 mm
1/4 40 mm
1/6 40 mm

Outside / Fuera / Extérieur
(max)
1/1 200 mm
1/2 200 mm

*With safety guard.
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

REF	Section / Secciones / Quartiers	Ships with blades Se vende con cuchillas Description de la coupe	€ / u	☐
606N	6	306/336	333,35	1
808N	8	308/338	333,35	1

Blade assembly Conjunto de cuchillas Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	☐
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS				
306		6	59,90	1
308		8	63,90	1

*H 40,6 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 40,3 cm Closed / Cerrado / Fermé

3X Faster / Más rápido



700-1 Tomato and lemon wedger Cortador seccionador de tomates y cítricos Diviseur à tomates et agrumes



Outside / Fuera / Extérieur
(max)
1/1 200 mm

REF	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	☐
700-1	6	253,90	1
700-4	8	275,15	1

Blade assembly Conjunto de cuchillas Jeu de lames

REF	Type / Tipo	Section / Secciones / Quartiers	€ / u	☐
WEDGE / GAJOS / QUARTIERS				
704		4	60,15	1
706		6	59,55	1
708		8	61,15	1
712		12	62,40	1

*H 40,6 cm Open / Abierto / Ouvert
*H 38,7 cm Closed / Cerrado / Fermé
Constructed of dishwasher safe polycarbonate material.
Fabricación de material de policarbonato para lavavajillas.
En polycarbonate qui passe au lave-vaisselle.

Compatible



3X Faster / Más rápido



Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P937 Versatil machine Máquina multi-usos Machine universel



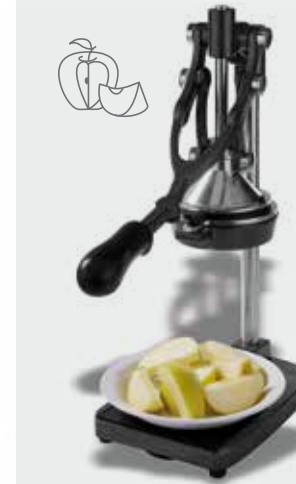
Juicer
Exprimidor zumos
Presse-fruits

REF	H cm	€ / u	☐
P937000	80	167,00	1

French fry cutter Cortador patatas Coupe frites

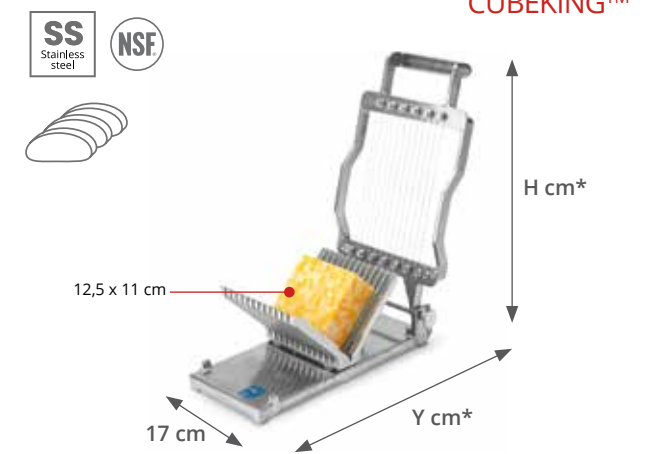


Apple cutter & corer Cortador manzanas Vide et coupe pommes



REF	H cm	€ / u	☐
RE937001	French fry cutter spare part Recambio cortador patatas Coupe frites (pièce rechange)	21,25	1
RE937002	Apple cutter spare part Recambio cortador manzanas Coupe pommes (pièce rechange)	21,25	1
RE937003	Juicer spare part Recambio exprimidor zumos Press fruits (pièce rechange)	21,25	1

1811 Cube cutter Cortador en cubos Coupe en cubes



REF	Cut / Corte / Coupe mm	€ / u	☐
1811	19,1	370,95	1
1812	9,5	376,75	1

*Y 33 cm *H 34 cm Open / Abierto / Ouvert
*Y 32 cm *H 11 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement wire kit Juego de alambres de repuesto Kit de fil de rechange

REF	€ / u	☐
1823	76,70	1

Produce uniform cheese cubes, sticks, and square or rectangular blocks.
Produce cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso.
Produisez des dés, bâtonnets et blocs carrés ou rectangulaires de fromage.



Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P9759 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Cut / Corte / Coupe mm	cm	€ / u	☐
P975900	6,4	39 x 21,5 x 20	226,60	1
RE975901	6,4	25 x 6,8	62,25	12



RE975901
Blade / Cuchilla / Lame

5X Faster
Más rápido

0644N Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
0644N**	6,4	11	698,55	1

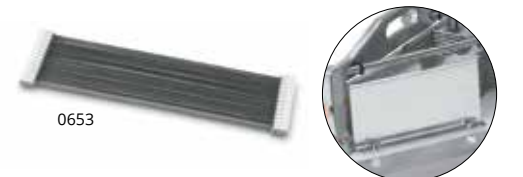
^ With safety guard.
Con protección de seguridad.
Avec sécurité.

Holds firmly on countertop.
Permite sujeción a la mesa.
Fixation ferme sur la table.

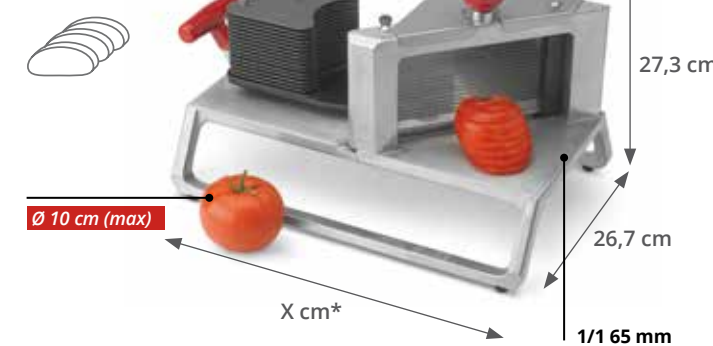
Replacement blade item Cuchilla de reemplazo Lame de recharge

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
**0654	6,4	11	65,50	1

5X Faster
Más rápido



15105 Tomatoes slicer Cortador de tomates Coupe tomates



16,5 x 7,5 cm
^ Scalloped
Festoneada
Festonné



16,5 x 7,5 cm
^ Straight
Recta
Droit

INSTASLICE™

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
15105^		4,8	16	697,05	1
15104^		9,5	8	753,50	1
15103^		6,4	12	696,10	1

*X 44,5 cm Open / Abierto / Ouvert
*X 40,6 cm Closed / Cerrado / Fermé

Replacement blade item Cuchilla de reemplazo Lame de recharge

REF	Type / Tipo	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ / u	☐
15115^		4,8	16	114,20	1
15209^^		4,8	16	111,20	1
15113^		6,4	12	112,75	1
15114^		9,5	8	113,65	1

^ Pop-in pop out blade assemblies for easy replacement.
Conjuntos de cuchillas encajables para facilitar el reemplazo.
Lames qui s'installent et se sortent par détente pour un remplacement facile.

5X Faster / Más rápido

Corrosion resistant.
Resistente a la corrosión.
Résistant à la corrosion.

5.2 Manual food processors

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P9640 St/Steel can opener
Abrelatas industrial acero inoxidable
Ouvre-boîtes professionnel en acier inoxydable



55 cm
Maximum height of cans.
Altura máxima de las latas.
Hauteur maximale des boîtes.

REF	H cm	€ /u	
P964001	60	162,35	6

Knife (spare part)
Cuchilla de recambio
Couteau (pièce de rechange)

REF	€ /u	
RE964100	12,35	8

Wheel (spare part)
Rodillo de recambio
Rouleau (pièce de rechange)

REF	€ /u	
RE964200	28,65	1

P938 Garlic Press
Prensa ajos
Presse-ail



REF	€ /u	
P938000	9,35	24

VOLLRATH

P390 St/Steel egg slicer
Cortahuevos guitarra de acero inox
Coupe-oeuf en acier inox



REF	cm	€ /u	
P390000	7,7 x 9,4	15,15	120

P3901 2 way egg cutter
Cortahuevos doble uso
Coupe-oeuf 2 utilisations



REF	W x D x H cm	€ /u	
P390100	11,5 x 9,5 x 3,5	14,70	48

P610 Apple cutter & corer
Cortador y descorazonador manzanas
Vide et coupe pommes



St/Steel blades with cast aluminium frame
Cuchilla en acero inoxidable y marco en aluminio de fundición
Lames inox et manche en aluminium foncé



REF	Ø cm	€ /u	
P610000	8,5	8,05	24

138

pujadas

Manual food processors 5.2

Procesadores manuales de alimentos
Appareils manuels de transformation des aliments

P9755 "V" shaped mandoline slicer
Mandolina corte "V"
"V" mandoline



Includes: 2 julienne blades + 3 thickness guides (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Incluye: 2 cuchillas + 3 guías plástico grosor (1 mm / 2 mm / 3 mm)
Comprend: 2 lames julienne + 3 guides épaisseur (1 mm / 2 mm / 3 mm)

Non-slip rubber feet.
Pies goma antideslizantes.
Pieds en caoutchouc antidérapants.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ /u	
P975501	4 / 7	24 / 12	39,65	8

1400 Tomato corer **TOMATO KING®**
Descorazonador de tomates
Permet d'ôter le coeur de la tomate



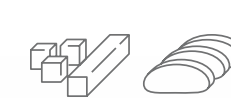
Stainless steel teeth.
Dientes de acero inoxidable.
Dents en inox.

Bulk pack
Paquete a granel
Paquet en vrac

REF	€ /u	
1400	3,15	144

VOLLRATH

P9756 Mandoline
Mandolina
Mandoline



Includes: rotating blades + thickness regulator (3, 6 and 9 mm)
Incluye: cuchilla giratoria + regulador de espesor corte (3, 6 y 9 mm)
Comprend: lames tournantes + regulateur épaisseur (3, 6 et 9 mm)

Slice, wavy slice and sticks.
Rebanada, rebanada ondulada y bastoncillos.
Tranches, ondulé tranches et bâtonnets.

REF	Cut / Corte / Coupe mm	Blades / Cuchillas / Lames	€ /u	
P975600	4 / 9	23 / 11	111,80	8

15149 Sanitary gel lubricant **PETROL GEL**
Gel lubricante sanitario
Gel lubrifiant sanitaire



REF	ml	€ /u	
15149	118	22,40	1

139

pujadas

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILIES

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILIES

Cutting boards 5.3

Tablas de corte

Planches à découper

UTENSILIOS
UTENSILS
USTENSILIES



RAW FISH
PESCADO CRUDO
POISSON CRU



RAW MEAT
CARNE CRUDA
VIANDE CRU



RAW POULTRY & CHIKEN
CARNE CRUDA DE AVE
VIANDE CRU ET VOLAILLES



ALLERGEN-FREE
ANTIALÉRGICO
ANTI ALLERGIQUE



BAKERY & DAIRY
PAN Y LÁCTEOS
PAIN ET PRODUITS LAITIERS



COOKED MEAT
CARNE GUISADA
VIANDE CUISINÉE



FRUIT & VEGETABLES
FRUTA Y VEGETALES
FRUIT ET LÉGUMES



PRESENTACIÓN
PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different patterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux différents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.



MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. approx. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento: 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C).

Conforme a las normativas siguientes: RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. approx. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004.

P9118 30 x 20 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	📦
P911801	White	30 x 20 x 2	14,60	1
P911802	Red	30 x 20 x 2	15,45	1
P911803	Blue	30 x 20 x 2	15,45	1
P911804	Yellow	30 x 20 x 2	15,45	1
P911805	Green	30 x 20 x 2	15,45	1
P911806	Brown	30 x 20 x 2	15,45	1
P911808	Black	30 x 20 x 2	15,45	1

P9112



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	📦
P911201	White	40 x 30 x 2	28,30	6
P911202	White	60 x 40 x 2	50,30	3

P9120 40 x 20 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	📦
P912001	White	40 x 20 x 2	19,45	1

P9113 GN 1/1



With groove With silicon feet
Con ranura Con pies silicona
Avec rigole Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	📦
P911301	White	53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911302	Red	53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911303	Blue	53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911304	Yellow	53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911305	Green	53 x 32,5 x 2	38,70	5
P911306	Brown	53 x 32,5 x 2	38,70	5

P9117 GN 1/2 320 x 265 x 20



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	📦
P911701	White	32 x 26,5 x 2	20,40	1

P9114 40 x 30 x 2



With silicon feet
Con pies silicona
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	📦
P911401	White	40 x 30 x 2	29,30	1
P911402	Red	40 x 30 x 2	30,80	1
P911403	Blue	40 x 30 x 2	30,80	1
P911404	Yellow	40 x 30 x 2	30,80	1
P911405	Green	40 x 30 x 2	30,80	1
P911406	Brown	40 x 30 x 2	30,80	1
P911408	Black	40 x 30 x 2	30,80	1

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

P. 198

Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN



5.3 Cutting boards

Tablas de corte
Planches à découper

P9119 50 x 30 x 2



With silicon feet
Con pies sílica
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	
P911901	White	50 x 30 x 2	36,75	1
P911902	Red	50 x 30 x 2	38,50	1
P911903	Blue	50 x 30 x 2	38,50	1
P911904	Yellow	50 x 30 x 2	38,50	1
P911905	Green	50 x 30 x 2	38,50	1
P911906	Brown	50 x 30 x 2	38,50	1
P911908	Black	50 x 30 x 2	38,50	1

P9115 GN 1/1 53 x 32,5 x 2



With silicon feet
Con pies sílica
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	
P911501	White	53 x 32,5 x 2	42,15	1
P911502	Red	53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911503	Blue	53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911504	Yellow	53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911505	Green	53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911506	Brown	53 x 32,5 x 2	44,20	1
P911508	Black	53 x 32,5 x 2	44,20	1

P9116 60 x 40 x 2



With silicon feet
Con pies sílica
Avec pieds en silicone

REF	Color	W x D x H cm	€/u	
P911601	White	60 x 40 x 2	58,70	1
P911602	Red	60 x 40 x 2	61,60	1
P911603	Blue	60 x 40 x 2	61,60	1
P911604	Yellow	60 x 40 x 2	61,60	1
P911605	Green	60 x 40 x 2	61,60	1
P911606	Brown	60 x 40 x 2	61,60	1
P911608	Black	60 x 40 x 2	61,60	1

P9135 Bar



Without feet
Sin pies
Sans pieds

REF	Color	W x D x H cm	€/u	
P913501	White	16 x 25 x 1	7,10	1
P913601	White	25 x 20 x 1	8,85	1
P913701	White	30 x 20 x 1	10,65	1
P913901	White	32 x 24 x 1	13,55	1

P911407



With silicon feet
Con pies sílica
Avec pieds en silicone

REF	W x D x H cm	€/u	
P911407	40 x 30 x 2	30,80	1
P911507	53 x 32,5 x 2 (1/1)	44,20	1
P911607	60 x 40 x 2	61,60	1

P9130 Cutting board table

Mesa de corte
Table de découpe



With groove
Con ranura
Avec rigole

Delivered without the GN container
No incluye contenedor Gastronorm
Livré sans le bac GN

Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3

REF	Color	W x D x H cm	€/u	
P913000	White	65 x 40 x 11	113,00	1

P901 St/Steel vegetable picker

Recogeverduras inox
Pelle à légumes inox



REF	cm	€/u	
P901014	14 x 10	11,05	1
P901018	18 x 12	12,05	1



5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

47058 Oval measuring scoop
Cuchara oval medidora
Cuillère à mesurer ovale



NEW!

REF	L cm	ml	€ / u	
47058	25,5	120	18,90	12

47054 Set 3 measuring oval scoops
Set de 3 cucharas ovas medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovas



NEW!

REF	ml	€ / u	
47054	30 / 60 / 120	56,20	5

4702 Long handle round measuring spoon
Cuchara medidora redonda mango largo
Cuillère à mesurer ronde à long manche



NEW!

REF	ml	€ / u	
47025	1	12,15	12
47026	2	12,65	12
47027	5	13,50	12
47028	15	14,95	12
47029	30	15,85	12

47031 5 piece round measuring spoon long handle
Set de 5 cucharas medidoras con mango
Set de 5 cuillères à mesurer avec poignée



NEW!

REF	ml	€ / u	
47031	30 / 15 / 5 / 2,5 / 1,25	64,35	12

44572 5-piece measuring ladle set
Set de 5 cucharones medidores
Set de 5 cuillères à mesurer



NEW!

REF	ml	€ / u	
44572	15 / 5 / 2,5 / 1 / 0,5	26,05	12

46588 6-piece oval measuring spoon set
Set de 6 cucharas ovas medidoras
Set de 6 cuillères à mesurer ovas



NEW!

REF	ml	€ / u	
46588	15 / 10 / 5 / 2,5 / 1,25 / 0,625	27,10	12

Measuring utensils 5.4

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

46589 4- straightside measuring spoon set.
Set de 4 cucharas medidoras
Set de 4 cuillères à mesurer



NEW!

REF	ml	€ / u	
46589	30 / 15 / 10 / 5	17,35	12

47119 4- piece measuring cup set
Set 4 tazas medidoras
Set de 4 tasses à mesurer



NEW!

REF	ml	€ / u	
47119	240 / 120 / 80 / 60	19,65	12

47118 4-piece round measuring spoon set
Set 4 cucharas medidoras redondas
Set de 4 cuillères à mesurer rondes



NEW!

REF	ml	€ / u	
47118	15 / 5 / 2,5 / 1,25	9,85	12

P6045 St/Steel 4 pcs set measuring cups
Juego 4 cazos de medidas inox
Set 4 casseroles doseur



REF	ml	€ / u	
P604500	59 - 78 - 118 - 236	10,60	12

466 Ramekins
Ramekin
Ramequin



NEW!

REF	Ø cm	ml	€ / u	
46654	5,7	59	4,95	12
46655	6,7	89	7,55	12
46661	7,6	118	8,35	12

4665 Measuring ramekins
Ramekin medidor
Ramequin à mesurer



NEW!

Capacities clearly stamped on product
Capacidades claramente indicadas en el producto
Capacités indiquées sur le produit

REF	Ø cm	ml	€ / u	
46656	7,9	118	8,95	12
46657	9,8	236	12,30	12
46658	11,2	354	18,15	12
46659	12,3	473	21,70	12

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

95160 Graduated measuring cup set Kit tazas medidoras Kit tasses à mesurer



REF	Ø cm	Lts	€/u	Box
95160	8,8	0,47	97,55	6
95320	11,7	0,90	102,15	6
95640	9,0	1,90	135,55	6

682-683 Aluminum measuring cups Tazas medidoras de aluminio Tasses à mesurer en aluminium



REF	H cm	Lts	€/u	Box
68297	10,6	0,5	97,90	6
68296	14,0	0,9	105,80	6
68351	18,0	1,9	123,95	6
68352	23,5	3,8	122,85	6

P604 Measuring jug Jarra de medidas Pot mesureur



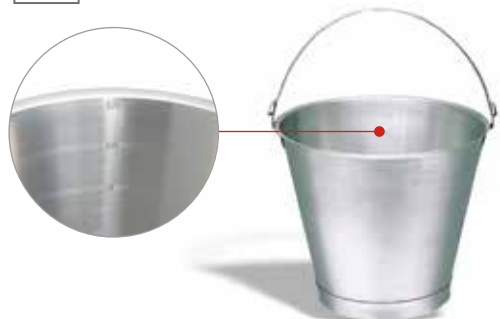
REF	Lts	€/u	Box
P604001	1,00	20,45	1
P604002	2,00	39,20	1

P846 Polypropylene measuring jug Jarra de medidas en polipropileno Pot mesureur en polypropylène



REF	Lts	€/u	Box
P846025	0,25	4,85	25
P846050	0,50	4,95	16
P846100	1,00	8,10	12
P846200	2,00	13,60	12
P846300	3,00	16,25	10

P603 Bucket with base Cubo con base Seau avec base



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	Box
P603012	31,0	28,50	12,00	133,35	1
P603015	32,5	32,50	15,00	145,70	1

Measuring utensils 5.4

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

P609 Electronic scale Balanza digital Balance électronique



Power cable not included. Battery powered
Cable de alimentación no incluido. Funciona con pilas
Câble d'alimentation non inclus. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	€/u	Box
P609010	10	20	147,60	6

P6097 Electronic kitchen scale Balanza electrónica Balance électronique



High accuracy
Multi-function weight and counting
Energy-saving system
Plastic Platform.

Gran precisión
Multifunción de peso
Contador de piezas
Sistema ahorro energía
Bandeja de plástico.

Haut précision
Multi-fonction des poids
Compteur des pièces
Système d'économie d'énergie
Plateau en plastique.



REF	kg	Grs	Surface / Plataforma Plateau Ø cm	€/u	Box
P609705	5	1	11	23,10	60

P611 Kitchen timer alarm Reloj de cocina digital Minuteur de cuisine



Battery not included
Pila no incluida
Pile non incluse



REF	W x D x H cm	€/u	Box
P611000	6,8 x 6,8 x 2,5	7,05	200

P6092 Digital kitchen scale Balanza digital Balance électronique



Surface made of St/Steel. LED Display. Battery powered
Plataforma en acero inoxidable. Pantalla LED. Funciona con pilas
Plateau fabriquée en acier inoxydable. Scran LED. Fonctionne avec des piles

REF	kg	min. g	d (g)	€/u	Box
P609200	15	40	1	101,30	10

P9804 Infrared thermometer with laser pointer Termómetro infrarrojos con mira laser Thermomètre infra-rouge à visée laser



LCD Display
Pantalla LCD
Écran LCD



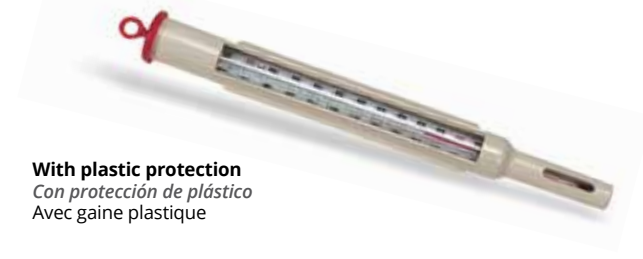
IDEAL!
Non-contact temperature measure food's surface.
Ideal para medir la temperatura de la superficie de los alimentos, sin contacto.
Ideal pour la mesure de température de surface de aliments, sans contact.

REF	L cm	Temp.	€/u	Box
P980400	17	-60 °C / +50 °C	172,15	1

P9802 Cooking thermometer Termómetro de cocción Thermomètre à cuisson



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique



REF	L cm	Temp. max.	€/u	Box
P980200	28	100 °C	25,60	1

5.4 Measuring utensils

Elementos de medida
Ustensiles de mesure

P9816 Cooking thermometer
Termómetro de cocción
Thermomètre à cuisson



With plastic protection
Con protección de plástico
Avec gaine plastique

REF	L cm	Temp.	€ / u	📦
P981600	17	-10 °C / +200 °C	26,60	1

P9815 Cooking thermometer with timer
Termómetro digital de cocción con temporizador
Thermomètre à cuisson avec temporisateur



P981650 Pocket thermometer with protection
Termómetro bolsillo con protección
Thermomètre de poche avec protection



REF	L cm	Temp.	€ / u	📦
P981650	14,3	-40 °C / +70 °C	7,75	72

REF	guage + cable sonda + cable sonde + câble L cm	Temp.	€ / u	📦
P981500	9	0 °C / +200 °C	53,20	1

White plastic.
Magnetic base for attachment on metal surface.
Programmable temperature/time, with alarm signal.
St/Steel probe and wire cable.

Plástico blanco.
Base magnética para sujeción en superficies de metal.
Temperatura/tiempo programable con señal de alarma.
Sonda de acero inoxidable y cable alambre.

Plastique blanc.
Base magnétique pour l'attacher à une surface métallique.
Température/temps programmable avec sonnette d'alarme.
Sonde inox et filet.

P9800 Cold storage thermometer
Termómetro nevera
Thermomètre congélateur



Enameled finish
Acabado esmaltado
Émaillé

REF	L cm	Temp.	€ / u	📦
P980000	28	-30 °C / +50 °C	12,30	1

P98005 Horizontal refrigerator thermometer
Termómetro nevera horizontal
Thermomètre congélateur horizontal



REF	cm	Temp.	€ / u	📦
P980050	13,5 x 3,5	-40 °C / +20 °C	11,10	72

Mitt 5.5

Manopla
Gan

P9473 Heat protection gloves
Guantes protección térmica
Gants protection thermique



Sold in pairs
Se venden por pares
Vendues par paires

- Resistant to contact heat. 100°C for 15 minutes.
- Great resistance to abrasion, greater durability.
- Resistant to grease, water, oil and dust.

- Resistente al calor por contacto. 100°C durante 15 minutos.
- Gran resistencia a la abrasión, mayor durabilidad.
- Resistente a grasa, agua, aceite y polvo

- Résistant à la chaleur par contact. 100°C pendant 15 minutes.
- Grande résistance à l'abrasion, plus grande durabilité.
- Résistant à la graisse, à l'eau, à l'huile et à la poussière

REF	Size / Talla / Taille	€ / u	📦
P947302	M	41,80	1
P947303	L	42,80	1

P9474 Silicone oven mitt
Manopla Silicona
Moufle en silicone



REF	L cm	€ / u	📦
P947400	30	20,85	1

P9477 Silicone oven glove with cotton cover
Manopla silicona con funda algodón
Gant silicone à fourreau coton



REF	L cm	€ / u	📦
P947700	42,5	34,45	1

P9476 Silicone pot-grabber
Paño de silicona
Torchon en silicone



REF	cm	€ / u	📦
P947600	17,5 x 17,5	6,95	12

Natural rubber mats

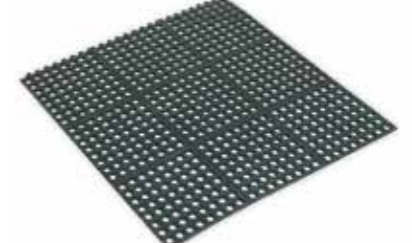
Alfombras caucho
Tapis en caoutchouc

P26000 Mat
Alfombra
Tapis



REF	W x D x H cm	€ / u	📦
P26000	90 x 150 x 1,20	53,30	1

P26001 Mat
Alfombra
Tapis



You can connect these mats forming bigger surfaces.

Estas alfombras se pueden conectar unas con otras formando mayores superficies.

Avec système de liaison pour composer une surface plus grande.

REF	W x D x H cm	€ / u	📦
P26001	90 x 90 x 1,20	31,20	1

6 Ice-cream utensils & pastry

Heladería y pastelería

Ustensiles à glace et pâtisserie



6.1 ICE-CREAM UTENSILS 152
UTENSILIOS HELADERÍA
USTENSILES POUR GLACE

6.2 PASTRY UTENSILS 154
UTENSILIOS DE PASTELERÍA
USTENSILES DE PÂTISSERIE

6.3 NON-STICK MOULDS 163
MOLDES ANTIADHERENTES
MOULES ANTI-ADHÉSIFS

6.4 PASTRY CUTTER 166
CORTAPASTAS
DÉCOUPOIRS

6.5 ST/STEEL PASTRY MOULDS 167
MOLDES ACERO INOXIDABLE
MOULES EN ACIER INOX

6.6 BAGS AND TUBES 170
MANGAS Y BOQUILLAS
POCHES ET DOUILLES

6.7 FLEXIPAN MOULDS 175
MOLDES FLEXIPAN
MOULES FLEXIPAN

6.8 SILICONE MOULDS 182
MOLDES SILICONA
MOULES SILICONE

6.1 Ice-cream utensils

Utensilios heladería
Ustensiles pour glace

47169 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



NEW!

REF	Size Tamaño	L cm	ml	€ / u	☐
47169	14	68,0	26	60,65	10
47170	20	46,0	46	60,15	10
47171	24	38,0	38	60,05	10
47172	30	28,0	28	59,10	10
47200	40	22,2	22	62,60	10

47150 Round squeeze disher Racionador helado Doseur à presser ronde



REF	Size Tamaño	L cm	ml	€ / u	☐
T7206	6	23,2	158	27,10	12
47150	8	23,2	118	19,30	12
47151	10	22,5	92	19,30	12
47152	12	22,5	81	19,65	12 NEW
47153	16	21,6	59	19,30	12
47154	20	21,6	44	18,35	12 NEW
47155	24	21,0	41	19,30	12
47156	30	21,0	37	17,95	12 NEW
47157	40	20,3	26	19,30	12
47158	50	20,0	18	17,75	12 NEW
47159	60	19,7	17	19,30	12
47160	70	19,7	14	19,30	12
47161	100	19,1	11	19,30	12

P331 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



REF	Ø cm	ml	€ / u	☐
P331039	3,9	15	13,50	120
P331044	4,4	22	13,50	120
P331050	5,0	32	13,50	120
P331056	5,6	46	13,50	120
P331059	5,9	54	13,75	120
P331066	6,6	75	13,75	120
P331070	7,0	90	13,95	120

P908 Ice cream scoop Racionador de helado Cuillère à glace



*Methacrylate

REF	Colour / Color / Couleur	L cm	€ / u	☐
P908000	White / Blanca / Blanc	26	8,95	50
P908001*	Clear / Transparente / Trasparente	26	8,95	100
P908002	Red / Roja / Rouge	26	8,95	100
P908003	Blue / Azul / Bleu	26	8,95	1
P908004	Yellow / Amarilla / Jaune	26	8,95	1

47274 Ice cream scoop Racionador helado Cuillère à glace

Bol cm



L cm

REF	Color	Size Tamaño	Bol cm	L cm	ml	€ / u	☐
47274	●	10	5,4	19,5	118,3	25,95	12
47275	●	12	5,2	19,5	88,7	25,95	12
47276	●	16	4,8	19,5	73,9	25,95	12
47277	●	20	4,4	19,0	59,1	25,95	12
47278	●	24	4,1	19,5	44,4	25,95	12
47279	●	30	3,7	19,0	29,6	25,95	12

Ice-cream utensils 6.1

Utensilios heladería
Ustensiles pour glace

P914 36 x 16,5 cm



REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	☐
P914080	36 x 16,5 x 8	3,4	22,35	10
P914120	36 x 16,5 x 12	5,0	28,10	10
P914150	36 x 16,5 x 15	7,0	34,10	10

P915 36 x 25 cm



REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	☐
P915080	36 x 25 x 8	5,4	27,45	10

P9161 360 x 165 mm



REF	cm	H cm	Lts	€ / u	☐
P916120	36 x 16,5	12	5	11,75	1

P917 360 x 250 mm



REF	W x D x H cm	Lts	€ / u	☐
P917080	36 x 25 x 8	3,4	12,80	1

P9160 Polycarbonate lid Tapa policarbonato Couvercle en polycarbonate



Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.

REF	cm	€ / u	☐
P916000	36 x 16,5	12,00	1

P332 Ice cream cup Copa helado Coupe à glace



P332010

P332095

REF	Ø cm	H cm	Lts	€ / u	☐
P332095	9,5	8,5	0,15	7,60	100
P332010	10,5	6,0	0,17	6,80	120

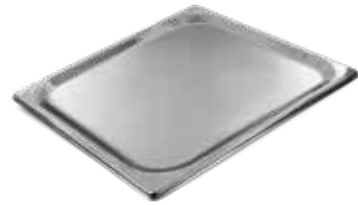
6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie



P120101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!



REF	GN	W x D x H cm	€/u	
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	13,85	1

P230101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!



REF	GN	W x D x H cm	€/u	
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	16,70	1

P110101 GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie

NEW!



REF	GN	W x D x H cm	€/u	
P110101	1/1	53 x 32,5 x 1	18,55	1

P306 Mixing boiler
Caldero timbal
Bol mixeur



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P306035	35	18	10	81,95	1

P3070 Boiler
Caldero fondo plano
Bassine à fond plat



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P307020	20	10,5	2,2	41,85	1
P307025	25	11,5	3,5	46,35	1
P307030	30	14,0	6,0	55,00	1
P307035	35	14,5	8,5	71,55	1
P307040	40	16,5	13,0	77,70	1
P307045	45	17,5	20,0	95,20	1
P307050	50	20,0	25,0	106,25	1
P307060	60	22,5	45,0	278,85	1
P307070	70	24,5	65,0	340,85	1

P3071 Conical boiler
Caldero fondo bombeado
Bassine à fond bombé / Kessel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P307125	25	13,0	3,8	53,30	1
P307130	30	16,0	6,5	64,25	1
P307140	40	19,0	13,0	88,55	1
P307150	50	23,5	25,0	132,20	1

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P356 Kitchen bowl
Fuente honda cónica
Bassine pâtissière



Outer sizes
Medidas exteriores
Dimensions extérieures

REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P356016	16	5,5	0,65	7,60	96
P356020	20	7,5	1,30	9,55	72
P356024	24	8,5	2,10	13,15	36
P356028	28	11,0	3,70	19,05	36
P356032	32	12,5	6,00	22,25	24

479 Stainless Steel mixing bowl
Bol inox. semi-esférico
Bassine inox demi-ronde



REF	Ø cm	Lts	€/u	
47933	24	2,8	7,90	12
47934	28	3,8	9,85	12
47935	30	4,7	11,95	12
47938	35	7,6	20,60	12
47943	40	12,0	29,05	6

P764 Hemispherical mould
Molde semiesférico
Demi-sphérique



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P764008	8	4,0	0,13	6,65	1
P764010	10	5,0	0,26	9,70	1
P764012	12	6,2	0,45	16,35	1

P951 St/Steel scoop
Librador de acero inox
Pelle à farine en acier inox



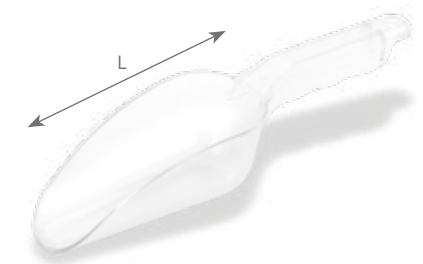
REF	L cm	Lts	€/u	
P951010	10	0,1	16,20	1
P951015	15	0,4	19,65	1
P951019	19	1,0	21,40	1
P951024	24	1,7	25,55	1

P953 Aluminum scoop
Librador aluminio
Pelle à farine aluminium



REF	L cm	Lts	€/u	
P953001	11,0	0,15	4,15	72
P953002	15,0	0,35	5,70	72
P953003	18,5	0,71	10,35	72
P953004	21,5	1,10	13,55	48
P953005	25,5	1,71	18,65	36

P952 Polycarbonate scoop
Librador policarbonato
Pelle à farine polycarbonate



REF	L cm	Lts	€/u	
P952001	13,0	0,17	3,50	72
P952002	15,5	0,35	4,25	72
P952003	17,5	0,71	6,05	48

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie



P316 Whisk (12 wires)
Batidor (12 varillas)
Fouet (12 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Épaisseur des fils
0,13 cm

REF	L cm	€/u	☐
P316025	25	7,45	120
P316030	30	8,70	120
P316035	35	9,80	120
P316040	40	9,95	120
P316045	45	12,00	120
P316050	50	12,05	120

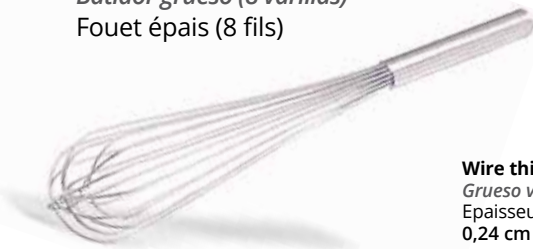
P3161 Whisk (10 wires)
Batidor (10 varillas)
Fouet (10 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Épaisseur des fils
0,18 cm

REF	L cm	€/u	☐
P316125	25	10,65	120
P316130	30	10,95	120
P316135	35	12,10	120
P316140	40	13,70	120
P316145	45	15,05	120
P316150	50	17,25	120

P354 Heavy whisk (8 wires)
Batidor grueso (8 varillas)
Fouet épais (8 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Épaisseur des fils
0,24 cm

REF	L cm	€/u	☐
P354025	25	8,65	120
P354030	30	8,80	120
P354035	35	9,45	120
P354040	40	10,85	120
P354045	45	11,30	120
P354050	50	12,45	120

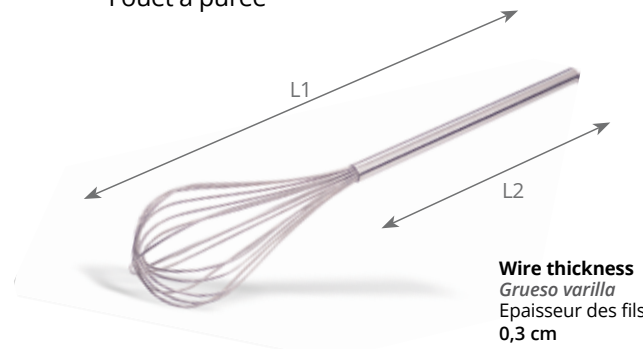
P959 Whisk with anti-slip ABS handle (8 wires)
Batidor mango ABS antideslizante (8 varillas)
Fouet avec poignée ABS anti-crispation (8 fils)



Wire thickness
Grueso varilla
Épaisseur des fils
0,2 cm

REF	L cm	€/u	☐
P959025	25	9,30	96
P959030	30	9,45	1
P959035	35	10,70	48
P959040	40	13,00	48
P959045	45	15,40	24
P959050	50	17,35	24

P393 Big whisk
Batidor gigante
Fouet à purée



Wire thickness
Grueso varilla
Épaisseur des fils
0,3 cm

REF	L1 cm	L2 cm	€/u	☐
P393080	80	45	55,60	12
P393100	100	65	69,30	12
P393125	125	90	74,95	12

47002 Whisk with anti-slip handle
Batidor con mango antiadherente
Fouet avec poignée anti-crispation



REF	L cm	L mango cm	€/u	☐
47002	26	12	17,55	12
47003	31	12	20,30	12
47004	36	12	22,95	12
47005	41	12	25,20	12

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P398 Rubber spatula
Espátula de goma
Spatule en caoutchouc



REF	L cm	€/u	☐
P398024	25,5	3,90	72
P398035	33,0	7,55	72
P398042	41,0	9,50	72

Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche.

P398290 Narrow rubber spatula
Espátula estrecha goma
Spatule étroite en caoutchouc



IDEA! Perfect to empty small jars
Perfecta para vaciar tarros
Parfait pour vider des petits pots

REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	€/u	☐
P398290	8,8 x 3,3	25,5	2,20	72

P3981 High heat silicone spatula. Bowl scraper
Espátula silicona alta temperatura
Spatule silicone haute température



Heat resistance to 260 °C
Resistente hasta 260 °C
Résistante à 260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	€/u	☐
P398125	9 x 6	25	10,55	72
P398135	11 x 7	35	13,55	72
P398140	11 x 7	40	13,75	72

P3982 High heat silicone spoon
Cuchara silicona alta temperatura
Cuillère silicone haute température



Heat resistance to 260 °C
Resistente hasta 260 °C
Résistante à 260 °C



REF	Peel Pala Pelle cm	L cm	€/u	☐
P398225	9 x 6	25	13,25	144
P398235	11 x 7	35	18,40	144
P398240	11 x 7	40	18,95	144

P9602 Multi-purpose spatula
Espátula multi-usos
Spatule multi-usage



-5 °C
+70 °C



REF	L cm	€/u	☐
P960225*	25	1,40	200
P960230*	30	1,80	200
P960235**	35	1,90	200

* Polyethylene / Polietileno / Polyéthylène
** Polyethylene / Polietileno / Polyéthylène

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P807 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes



7,5 cm

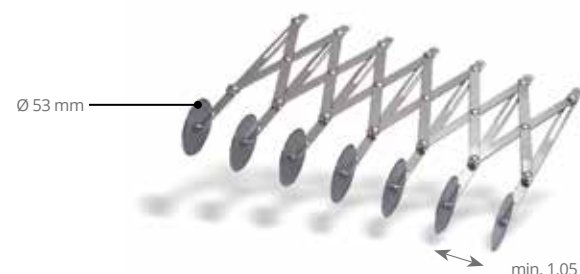
REF	€/u	
P807000	16,35	24

P840 Lattice cutting roller
Rodillo enrejado
Rouleau découpoir



REF	€/u	
P840000	19,35	1

P805 Extendable cutter roller 7 castors
Cortapastas extensible 7 ruedas
Rouleau extensible 7 roulettes



Ø 53 mm

min. 1,05 cm / máx. 11,7 cm

P839 Roller docker
Rodillo para perforar pasta
Rouleau pour piquer pâtes



REF	€/u	
P839000	12,75	12

P842 Double pastry cutter. Plain and serrated
Cortapastas doble. Liso y rizado
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée



Ø 55 mm

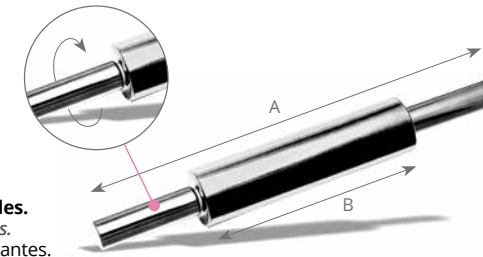
REF	€/u	
P842000	19,75	12

REF	€/u	
P805000	52,65	36

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P801 St/Steel rolling pin
Rodillo acero inox
Rouleau pâtissier acier inox



Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P801040	40	20	5,1	38,15	12
P801048	48	25	6,4	42,00	8

P803 Polyethylene rolling Pin without handles
Rodillo polietileno sin asas
Rouleau en polyéthylène Sans poignées

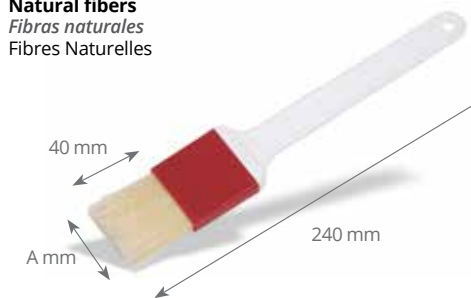


REF	L cm	Ø cm	€/u	
P803000	50	4,8	39,60	1

P845 Polyamide brush
Pincel de poliamida
Pinceau en polyamide



Natural fibers
Fibras naturales
Fibres Naturelles



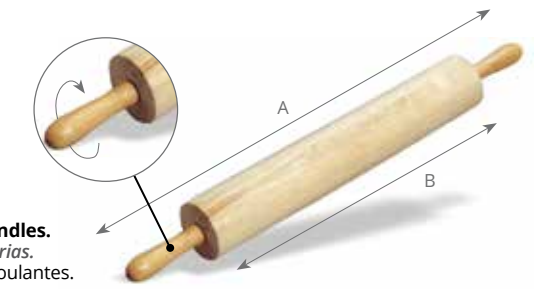
REF	A cm	€/u	
P845040	4,0	8,60	12
P845050	5,0	11,40	12
P845060	6,0	11,85	12
P845075	7,5	15,60	12

P802 Polyethylene rolling pin with handles
Rodillo polietileno con asas
Rouleau en polyéthylène avec poignées



REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P802000	60	40	4,8	67,00	1

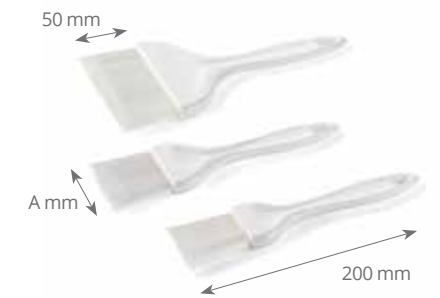
P804 Wooden rolling pin
Rodillo de madera
Rouleau en bois



Rolling handles.
Asas giratorias.
Poignées roulantes.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	
P804000	67,5	45,5	7,7	24,95	6

P8451 Plastic brush + nylon bristle
Cepillo plástico + cerdas nylon
Pinceau plastique + poils nylon



REF	A cm	€/u	
P845138	3,8	5,15	144
P845155	5,5	6,55	144
P845110	10,0	10,75	72

6.2 Pastry utensils

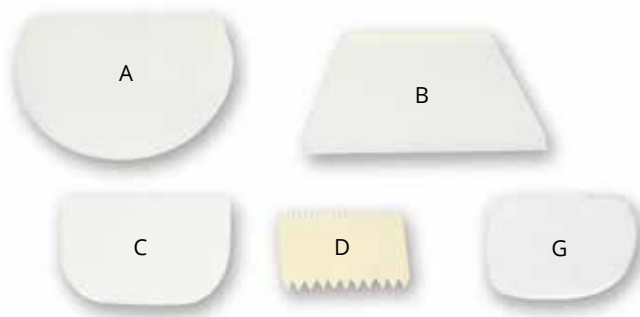
Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P8725 Scraper ABS handle Rasqueta mango ABS Raclette manche ABS



REF	cm	€/u	
P872500	21 x 14,5	9,75	144

P836 Polypropylene scrapers Rasquetas de polipropileno Raclettes en polypropylène



P848 Double cake divider Marcador de tartas doble Séparateur de portions double



Ø Total: 26,5 cm

REF	Portions / Porciones	€/u	
P848008	8 / 12	8,75	1
P848014	14 / 16	8,75	1

REF		cm	€/u	
P836200	A	20,4 x 15,1	3,85	1
P836215	B	22,1 x 13,0	3,90	100
P836147	C	15,1 x 10,2	1,65	100
P836110	D	11,2 x 7,8	1,25	100
P836120	G	12,8 x 9,0	1,25	100

REF	cm	€/u	
P979100	10 x 13,6	23,30	36
P979200	13 x 17,5	35,45	1
P979000	16,5 x 21	60,60	20

IDEA! Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization
Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation

P979 Pastry torch by gas Soplete cocina Torche à caraméliser



120 min.
Lenght / Duración / Durée



P979000
Super strong flame
Llama super fuerte
Flamme extra fort



P979200
Strong flame
Llama fuerte
Fort flamme



P979100
Standar flame
Llama normal
Flamme normal

Pastry utensils 6.2

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P350 St/Steel sieves Cedazos en acero inox Tamis en acier inox



REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	€/u	
P350330	30	14	0,14	32,65	6
P350335	34	14	0,14	47,75	6

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	€/u	
P350530	30	25	0,071	48,45	6
P350535	34	25	0,071	70,70	6

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	€/u	
P350630	30	35	0,05	53,00	6
P350635	34	35	0,05	74,50	6

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	€/u	
P350730	30	50	0,030	57,55	6
P350735	34	50	0,030	77,35	6

Detail of the 6 sieves at real scale.
Detalle de las 6 mallas a escala real.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	€/u	
P350230	30	10	0,2	32,20	6
P350235	34	10	0,2	47,95	6

REF	Ø cm	Num	Mesh size Luz de malla Maillage cm	€/u	
P350426	26	20	0,085	43,55	6
P350430	30	20	0,085	48,05	6
P350435	34	20	0,085	69,10	6
P350440	40	20	0,085	71,30	6

P837 Aluminium cake stand Expositor de tartas de aluminio Présentoir de tartes en aluminium



REF	H cm	H ₁ cm	Ø cm	€/u	
P837003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	119,30	1
P837005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	243,70	1
P837007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	336,00	1

6.2 Pastry utensils

Utensilios de pastelería
Ustensiles de pâtisserie

P830 Confectionery funnel

Embudo dosificador
Entonnoir doseur



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	€/u	
P830001	1	231,05	1
P830002	2	288,00	1

P830005 Basic confectionery funnel with stand

Embudo dosificador básico con soporte
Entonnoir doseur de base avec support



Funnel and stand sold together.
Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Entonnoir et support vendu ensemble.

REF	Lts	€/u	
P830005	1	33,90	6

2803 Portion control dispenser

Dispensador con control de porciones
Distributeur contrôle de la partie



Not recommended for chunky batters.
No se recomienda para batidos espesos.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.

8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.

REF	L	W x D x H cm	€/u	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6 x 19,1	139,30	1

P830003 Economic confectionery funnel and stand

Embudo dosificador económico y soporte
Entonnoir doseur économique et support



Tube Ø 0,4 and 0,6 cm included
Boquilla Ø 0,4 y 0,6 cm incluidas
Douille de Ø 0,4 et 0,6 cm incluse

REF	Lts	€/u	
P830003	1	85,85	12
P830004		8,25	12

See products on **P. 118**
Ver productos en / Voir produits en page

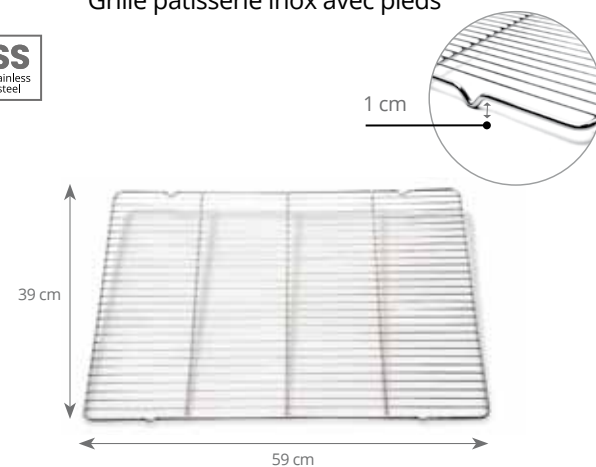
P970 Stand for funnel or chinese colander

Soporte para embudo o chino
Support pour entonnoir ou chinois



P9095 St/steel pastry grid with feet

Rejilla inox pastelería con pies
Grille pâtisserie inox avec pieds



REF	N. Cross-bars Travesaños Traverses	Ø mm Cross-bars Travesaños Traverses	N. Wires Varillas Fils	Ø mm Wires Varillas Fils	€/u	
P909559	3	5	29	2	35,85	10

Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs



P7022 Professional cake mould

Molde cake profesional
Cake embouti professionnel



REF	cm (int.)	H cm	Lts	€/u	
P702230	30 x 10,5	8,0	2,0	18,10	24

P702 Cake mould

Molde cake
Cake embouti



REF	W x D x H cm	€/u	
P702026	26 x 9,5 x 7,5	19,70	1
P702028	28 x 10 x 7,5	20,70	20

P704 Folding cake mould

Molde para paté o cake desmontable
Pâté ou cake démontable



REF	W x D x H cm	€/u	
P704024	24 x 9,5 x 7	36,40	1
P704030	30 x 10 x 7,5	36,80	20

P709 Baking mould w/removable base

Molde fondo desmontable
Tarte maison a/fond amovible



REF	W x D x H cm	€/u	
P709035	35 x 11 x 2,5	17,75	1

P707 Small madeleine sheet

Placa madalenas pequeñas
Plaque madeleinettes



2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.

REF	cm	€/u	
P707039	39,5 x 12,5	22,15	1

P706 Madeleine sheet

Placa madalenas
Plaque madeleines



2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.

REF	cm	€/u	
P706039	39,5 x 20	25,30	1

6.3 Non-stick moulds

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs

St
Steel

P723 Non-stick spring form
Molde desmontable Antiadherente
Moule rond démontable



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P723024	24	7,0	14,10	6
P723028	28	7,0	15,25	6

P703 High cake mould
Molde para tarta
Manqué rond uni



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P703020	20	4,5	13,30	1
P703024	24	5,0	16,50	36
P703028	28	5,0	18,20	30
P703032	32	5,5	26,10	1

P710 Round tart mould with fluted edges
Molde rizado para tarta
Tourtière ronde avec Bord cannelé



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P710020	20	2,5	8,20	50
P710024	24	2,5	10,95	40
P710028	28	2,5	13,30	36

P711 Fluted edge mould with removable base
Molde rizado fondo desmontable
Tourtière avec fond amovible



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P711010	10	1,8	5,40	240
P711012	12	2,0	6,00	144
P711020	20	2,5	13,30	50
P711024	24	2,5	18,90	40
P711028	28	2,5	24,80	36
P711032	32	2,5	26,90	30

P708 Savarin mould
Molde savarin
Moule savarin



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P708008	8	2,0	4,95	1
P708022	22	4,5	19,50	1
P708024	24	5,0	20,50	1

P712 "Trois frères" ring mould
Molde savarin "trois frères"
Moule savarin "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P712022	22	5,5	26,95	1

Non-stick moulds 6.3

Moldes antiadherentes
Moules anti-adhésifs

St
Steel

P713 Oval aspic mould
Molde ovalado para aspic
Moule aspic ovale



REF	cm	H cm	€/u	
P713075	7,5 x 5,5	3,8	4,20	240

P717 Plain oval boat mould
Molde barquita lisa
Moule Barquette unie



REF	cm	H cm	€/u	
P717008	8 x 3,3	1,2	1,95	1
P717010	10 x 4,3	1,3	2,20	1

P720 Round fluted tart mould
Molde tartaleta acanalada redonda
Moule tartelette ronde cannelée



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P720005	5	1,2	1,60	576
P720006	6	1,2	2,00	576
P720007	7	1,2	2,20	1
P720008	8	1,2	2,25	432
P720010	10	1,8	2,70	240
P720012	12	2,0	3,65	144

P722 60 "Petits fours" moulds set
Caja de 60 pequeños moldes "Petits Fours"
Boîte de 60 "petits fours"



P715 Baba mould
Molde redondo para bizcocho
Baba rond

Rolled edge
Borde vuelto
Bord roulé



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P715006	6,5	6,0	6,10	192

P718 10 Wide ribs brioche mould
Molde madalenas con 10 costados
Moule brioche 10 côtes



Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes

REF	Ø cm	H cm	€/u	
P718006	6	2,5	2,20	432
P718008	8	3,2	2,50	240
P718010	10	3,8	2,80	240
P718011	11	4,0	3,30	1

P721 Round plain tart mould
Molde tartaleta redonda lisa
Moule tartelette ronde unie



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P721005	5	1,2	1,45	1
P721006	6	1,2	1,95	1
P721007	7	1,2	2,20	1
P721008	8	1,2	2,50	1
P721010	10	1,2	2,95	1

5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".

REF	€/u	
P722000	77,50	1

6.4 Pastry cutter

Cortapastas
Découpoirs



P732 Set of 8 round plain cutters

Caja de 8 cortapastas redondos lisos
Boîte de 8 découpoirs ronds unis



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P732000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	47,70	1

P796 9 pcs set polyglass plain cutters

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P796000	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	36,90	1

P733 Set of 8 round fluted cutters

Caja de 8 cortapastas redondos rizados
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P733000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	60,30	1

P7961 9 pcs set polyglass fluted cutters

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P796100	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	36,90	1

St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox



P780 Tart ring

Aro redondo para tarta
Cercle à tarte



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P780006	6	2	3,90	1
P780008	8	2	4,05	100
P780010	10	2	4,15	100

P781 "Entremets" ring

Aro redondo para tarta
Cercle à entremets



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P781006	6	3,5	4,60	100
P781008	8	3,5	4,85	100
P781010	10	3,5	4,95	100

P782 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P782075	7,5	4,0	4,85	100
P782008	8,0	4,5	5,15	1
P782010	10,0	4,5	5,65	100
P782012	12,0	4,5	6,10	1
P782014	14,0	4,5	6,55	1
P782016	16,0	4,5	7,05	50
P782018	18,0	4,5	8,20	50
P782020	20,0	4,5	10,05	20
P782022	22,0	4,5	10,90	20
P782024	24,0	4,5	11,40	20
P782026	26,0	4,5	12,00	20
P782028	28,0	4,5	12,70	20

P783 Ice cream cake ring

Aro redondo para tarta
Cercle à vacherin



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P783006	6	6	7,85	100
P783008	8	6	7,95	100
P783010	10	6	7,95	50
P783012	12	6	8,00	1
P783014	14	6	9,00	50
P783016	16	6	9,55	50
P783018	18	6	10,85	50
P783020	20	6	12,90	20
P783022	22	6	13,95	20
P783024	24	6	15,00	20
P783026	26	6	15,80	20
P783028	28	6	16,75	20
P783030	30	6	22,85	6

P785 Mousse ring

Aro redondo para mousse
Cercle à mousse



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P785006	6	4	4,85	100
P785008	8	4	5,00	100
P785010	10	4	5,30	100



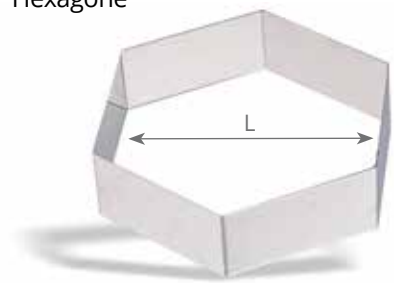
Perfect for dishes presentation
Perfecto para presentación de platos
Idéal pour la présentation de plats

6.5 St/steel pastry moulds

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

P765 Hexagon

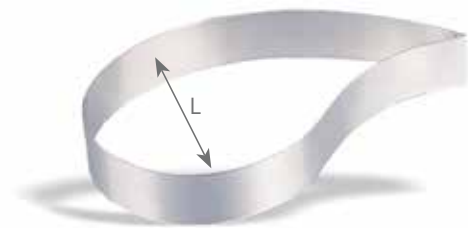
Molde hexagonal
Hexagone



REF	L cm	H cm	€/u	
P765020	20	4,5	13,30	1
P765024	24	4,5	15,35	1

P768 Tear

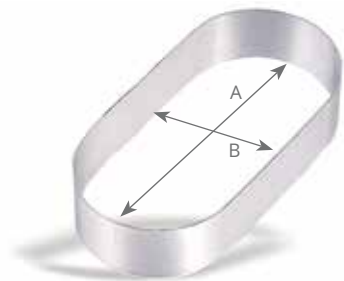
Molde forma lágrima
Larme



REF	L cm	H cm	€/u	
P768006	6	4,5	8,20	1
P768008	8	4,5	8,55	1

P771 Oval

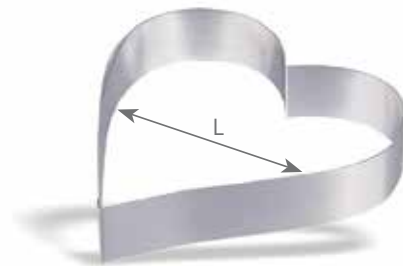
Molde forma oval
Ovale



REF	L cm	H cm	€/u	
P771025	25 x 11,2	4,5	16,65	1

P769 Heart

Molde forma corazón
Coeur



REF	L cm	H cm	€/u	
P769008	8	4,5	10,20	48
P769010	10	4,5	10,50	72
P769018	18	4,5	11,85	1
P769020	20	4,5	12,25	36
P769022	22	4,5	13,25	1

P992 PVC ribbon for mousse

Cinta PVC para mousse
Ruban pâtissier en PVC



REF	Length Longitud Longueur	H cm	€/u	
P992040	100 m	4,0	35,15	1
P992045	100 m	4,5	39,35	1
P992050	100 m	5,0	40,95	1

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

P. 107

Fine tip straight tweezer

Pinza chef precisión
Pince du chef précision



St/steel pastry moulds 6.5

Moldes acero inoxidable
Moules en acier inox

P355 Caramel cream mould

Flanero
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P355007	7,5	5,2	0,12	2,95	288
P355008	8,5	5,4	0,17	3,65	288

P136 Reinforced caramel cream mould

Molde industrial para flan
Moule à flan



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P136006	6	5,5	0,10	2,30	1
P136007	7	6,5	0,15	2,60	1
P136008	8	6,5	0,25	2,95	1

P789 Round cake mould

Molde 1/2 caña desmontable redondo
Gouttière ronde



REF	W x D x H cm	€/u	
P789025	25 x 9 x 6	38,45	1
P789050	50,5 x 9 x 9	46,35	1

P788 Triangle cake mould

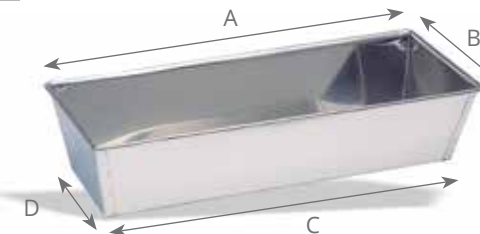
Molde 1/2 caña desmontable triangular
Gouttière triangulaire



REF	W x D x H cm	€/u	
P788025	25 x 9 x 6	38,45	1
P788050	50 x 9 x 6	46,35	1

P784 Cake mould

Molde cake
Moule à cake



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€/u	
P784020	20 x 13	18,0 x 10	8	15,80	50
P784025	25 x 13	22,0 x 10	8	17,55	50
P784030	30 x 13	27,0 x 10	8	23,80	25
P784035	35 x 13	32,0 x 10	8	27,10	1
P784040	40 x 13	36,5 x 10	8	28,40	1

6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P800 Nylon pastry bags

Mangas de nylon
Poches pâtisseries en nylon



REF	cm	Ø cm	€/u	📦
P800030	30	17,0	5,30	1
P800035	35	19,5	6,10	1
P800040	40	22,0	6,80	1
P800045	45	25,0	8,05	1
P800050	50	27,5	9,10	1
P800055	55	30,5	9,80	1
P800060	60	33,0	10,95	1
P800065	65	35,0	12,40	1
P800070	70	39,0	14,10	1

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.

Fabriquéées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.

P798 Disposable pastry bags

Mangas desechables
Poches jetables



REF	cm	Lts	€/u	📦
P798040	43	2,00	19,75	10
P798055	55	3,50	28,75	10
P798065	65	5,00	38,05	10

P851 Cotton pastry bag

Manga pastelera de algodón
Poches pâtisseries en cotton



REF	L cm	€/u	📦
P851040	40	8,55	1
P851046	46	10,15	1
P851050	50	11,55	1

P849 Support for pastry bags and tubes (nozzles)

Soporte para mangas pasteleras y boquillas
Support pour pochés pâtisseries et douilles



REF	€/u	📦
P849000	15,35	1

P798056 Green disposable pastry bags

Mangas desechables color verde
Poches jetables verdes



100 pieces set
Caja de 100 unidades
Boîte de 100 pièces

REF	cm	Lts	€/u	📦
P798056	55	3,50	30,20	1

Bags and tubes 6.6

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P810 Plain tube

Boquilla redonda
Douille unie



REF	Ø cm	€/u	📦
P810004	0,4	3,25	500
P810006	0,6	3,25	500
P810008	0,8	3,25	500
P810010	1,0	3,25	500
P810012	1,2	3,25	500
P810014	1,4	3,25	500

P812 Closed star tube

Boquilla estrella cerrada
Douille cannelée fermée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	€/u	📦
P812003	0,3	6	3,25	500
P812005	0,5	6	3,25	500
P812007	0,7	6	3,25	500
P812009	0,9	8	3,25	500
P812011	1,1	8	3,25	500

P816 Flower tube

Boquilla flor
Douille fleur



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	€/u	📦
P816011	1,1	6	3,25	500

P811 Star tube

Boquilla estrella
Douille cannelée



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	€/u	📦
P811004	0,4	6	3,25	500
P811006	0,6	6	3,25	500
P811008	0,8	6	3,25	500
P811010	1,0	7	3,25	500
P811012	1,2	7	3,25	500
P811014	1,4	8	3,25	500
P811016	1,6	9	3,25	500

P813 Yule log tube

Boquilla cinta estrella
Douille à bûche de Noël



REF	cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	€/u	📦
P813016	1,6 x 0,2	6	3,25	500
P813020	2,0 x 0,3	6	3,25	500

P817 Closed flower tube

Boquilla flor cerrada
Douille fleur fermée



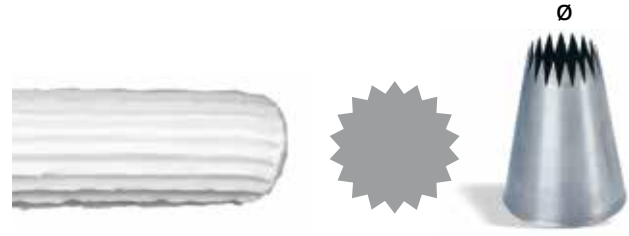
REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	€/u	📦
P817005	0,5	6	3,25	500
P817006	0,6	8	3,25	500
P817008	0,8	9	3,25	500

6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P815 "petits fours" tube Boquilla rizada Douille à "petits fours"



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	€/u	📦
P815006	0,6	9	3,25	500
P815009	0,9	12	3,25	500
P815012	1,2	15	3,25	500
P815015	1,5	16	3,25	500

P820 Set of 6 tubes nr. 0 Conjunto de 6 boquillas nº 0 Boîte de 6 douilles num. 0



REF	€/u	📦
P820000	18,95	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- **1 Plain tube 0,4 cm**
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm
- **1 Plain tube 0,8 cm**
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm
- ★ **1 Star tube 1,2 cm**
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,1 cm**
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm
- 🌲 **1 Yule log 2 x 0,3 cm**
1 Boquilla cinta estrella 2 x 0,3 cm
1 Douille à bûche de Noël 2 x 0,3 cm

P814 Bismark tube Boquilla para relleno Douille petit chou



REF	Ø cm	€/u	📦
P814000	0,4	4,95	25

P821 Set of 6 tubes nr. 1 Conjunto de 6 boquillas nº 1 Boîte de 6 douilles num. 1



REF	€/u	📦
P821000	18,95	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- **1 Plain tube 0,2 cm**
1 Boquilla redonda 0,2 cm
1 Douille unie 0,2 cm
- **1 Plain tube 0,4 cm**
1 Boquilla redonda 0,4 cm
1 Douille unie 0,4 cm
- **1 Plain tube 0,6 cm**
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm
- **1 Plain tube 0,8 cm**
1 Boquilla redonda 0,8 cm
1 Douille unie 0,8 cm
- **1 Plain tube 1 cm**
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm
- **1 Plain tube 1,2 cm**
1 Boquilla redonda 1,2 cm
1 Douille unie 1,2 cm

Bags and tubes 6.6

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P822 Set of 6 tubes nr. 2 Conjunto de 6 boquillas nº 2 Boîte de 6 douilles num. 2



REF	€/u	📦
P822000	18,95	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

- ★ **1 Star tube 0,2 cm**
1 Boquilla estrella 0,2 cm
1 Douille cannelée 0,2 cm
- ★ **1 Star tube 0,4 cm**
1 Boquilla estrella 0,4 cm
1 Douille cannelée 0,4 cm
- ★ **1 Star tube 0,6 cm**
1 Boquilla estrella 0,6 cm
1 Douille cannelée 0,6 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm
- ★ **1 Star tube 1 cm**
1 Boquilla estrella 1 cm
1 Douille cannelée 1 cm
- ★ **1 Star tube 1,2 cm**
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm

P824 Set of 12 tubes nr. 4 Conjunto de 12 boquillas nº 4 Boîte de 12 douilles num. 4



- **1 Plain tube 0,6 cm**
1 Boquilla redonda 0,6 cm
1 Douille unie 0,6 cm
- **1 Plain tube 1 cm**
1 Boquilla redonda 1 cm
1 Douille unie 1 cm
- ★ **1 Star tube 0,8 cm**
1 Boquilla estrella 0,8 cm
1 Douille cannelée 0,8 cm
- ★ **1 Star tube 1,2 cm**
1 Boquilla estrella 1,2 cm
1 Douille cannelée 1,2 cm
- ★ **1 Closed star tube 0,7 mm**
1 Boquilla estrella cerrada 0,7 mm
1 Douille cannelée fermée 0,7 mm
- ★ **1 Closed star tube 1,1 mm**
1 Boquilla estrella cerrada 1,1 mm
1 Douille cannelée fermée 1,1 mm
- 🌲 **1 Yule log tube 2 mm**
1 Boquilla cinta estrella 2 mm
1 Douille à bûche de Noël 2 mm
- ★ **1 "Petits fours" tube 0,9 mm**
1 Boquilla rizada 0,9 mm
1 Douille à "petits fours" 0,9 mm
- 🌸 **1 Flower tube 1,1 cm**
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,5 cm**
1 Boquilla flor 1,5 cm
1 Douille fleur 1,5 cm
- ★ **1 Closed flower tube 0,8 cm**
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
1 Douille fleur fermée 0,8 cm
- ★ **1 "Petits fours" tube 1,5 cm**
1 Boquilla rizada 1,5 cm
1 Douille à "petits fours" 1,5 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,1 cm**
1 Boquilla flor 1,1 cm
1 Douille fleur 1,1 cm
- 🌸 **1 Flower tube 1,5 cm**
1 Boquilla flor 1,5 cm
1 Douille fleur 1,5 cm
- ★ **1 Closed flower tube 0,8 cm**
1 Boquilla flor cerrada 0,8 cm
1 Douille fleur fermée 0,8 cm

REF	€/u	📦
P824000	37,15	1

Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle.

6.6 Bags and tubes

Mangas y boquillas
Poches et douilles



P853 Polycarbonate plain tube

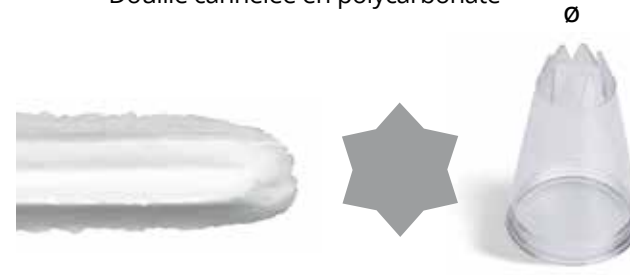
Boquilla redonda de polycarbonato
Douille unie en polycarbonate



REF	Ø cm	Num.	€/ u	
P853004	0,4	0	2,50	1
P853006	0,6	2	2,50	1
P853008	0,8	4	2,50	1
P853010	1,0	6	2,50	1
P853012	1,2	8	2,50	1
P853014	1,4	10	2,50	1

P854 Polycarbonate star tube

Boquilla estrella de polycarbonato
Douille cannelée en polycarbonate



REF	Ø cm	Nº Teeth Nº Puntas Nº Dents	Num.	€/ u	
P854006	0,6	7	2	2,50	1
P854008	0,8	7	4	2,50	1
P854010	1,0	7	6	2,50	1
P854012	1,2	7	8	2,50	1
P854014	1,4	8	10	2,50	1
P854016	1,6	8	12	2,50	1

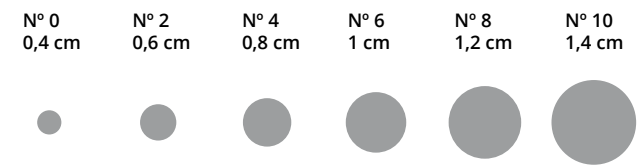
P855 Set of 6 polycarbonate tubes nº 5

Conjunto de 6 boquillas de polycarbonato nº 5
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5



Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie

REF	€/ u	
P855000	14,45	1



P857 Set of 12 polycarbonate tubes nº 12

Conjunto de 12 boquillas de polycarbonato nº 12
Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12



Plain tube
Boquilla redonda
Douille unie

Nº 0	Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10
0,4 cm	0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm



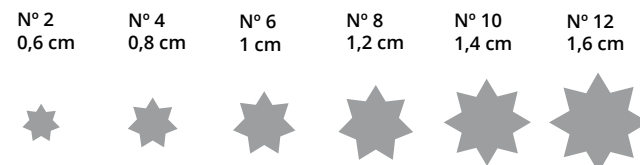
P856 Set of 6 polycarbonate tubes nº 6

Conjunto de 6 boquillas de polycarbonato nº 6
Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6



Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée

REF	€/ u	
P856000	14,45	1



REF	€/ u	
P857000	28,70	1

Star tube
Boquilla estrella
Douille cannelée

Nº 2	Nº 4	Nº 6	Nº 8	Nº 10	Nº 12
0,6 cm	0,8 cm	1 cm	1,2 cm	1,4 cm	1,6 cm



Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan



FLEXIPAN® ORIGINE



The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact.

This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing.

The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould.

According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise.

The FLEXIPAN can be used to bake (+280 °C) or freeze (-40 °C) the most sweet and savoury products.

- ADVANTAGES FLEXIPAN®
- No need to be greased for an easy and quick realise
 - Easy to clean
 - Between 2000 and 3000 times can be used
 - Professional pastry measures (60x40 cm)
 - Large range of moulds

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280 °C) como en congelación (-40 °C).

- VENTAJAS FLEXIPAN®
- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
 - Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
 - La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
 - Larga vida de la pieza (2.000-3.000 cocciones)
 - Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
 - Gama completa de formas.

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démolage facile et rapide.

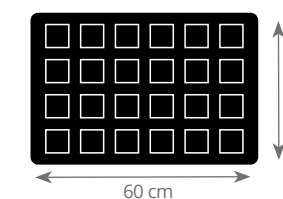
Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage.

Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280 °C) ou en congélation (-40 °C).

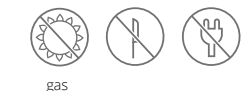
- AVANTAGES FLEXIPAN®
- Ne précise d'aucun graissage pour un démolage facile et rapide
 - Facile à nettoyer
 - De 2000 à 3000 cuissons par moule
 - Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
 - Large gamme de moules

Sizes
Medidas
Mesures

Pastry / Pastelería /
Pâtisserie



-40 °C / - 104 °F
+ 280 °C / + 539 °F



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan

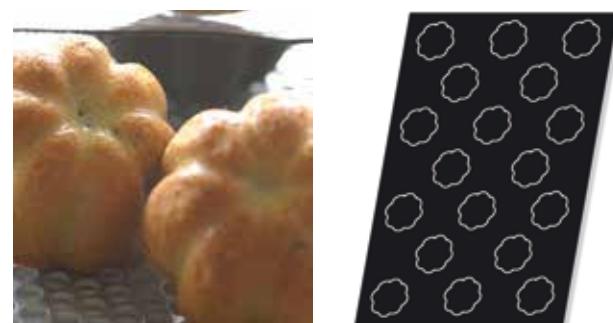


Cones / Conos / Cones



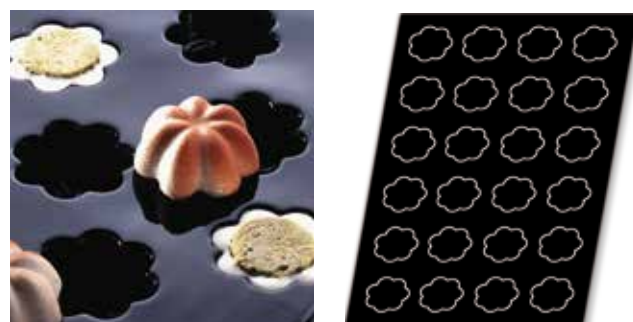
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859134		40	5	4	24	182,50	1
P859135		20	7	6	80	182,50	1

Rosace shape / Bavaois / Bavaois



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859139		18	7,8	3,5	100	182,50	1

Charlottes



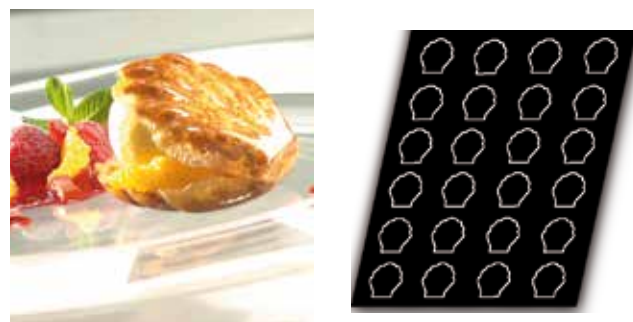
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859141		24	6,2	3,5	60	182,50	1
P859113		18	7,8	4,0	100	182,50	1

Madeleines/ Magdalenas / Madeleines



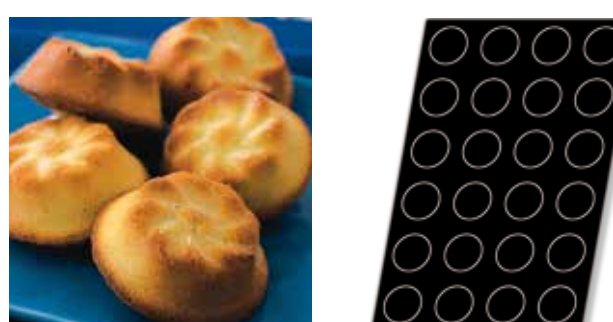
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859142		56	5,2 x 3,3	1,5	15	182,50	1
P859115		40	7,8 x 4,7	1,9	35	182,50	1

Saint Jacques shell / Conchas / Coquilles Saint-Jacques



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859132		24	8 x 7,5	2	70	182,50	1

Deep flower / Margaritas / Marguerites en relief



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859143		24	2,4	7	70	182,50	1

Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan

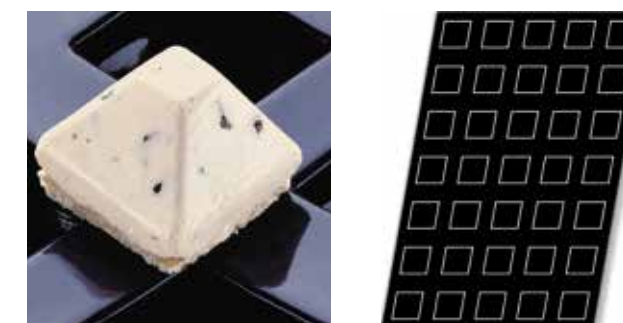


Flowers / Flores / Fleurs



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859144		24	7,8	2	80	182,50	1

Pyramids / Pirámides / Pyramides



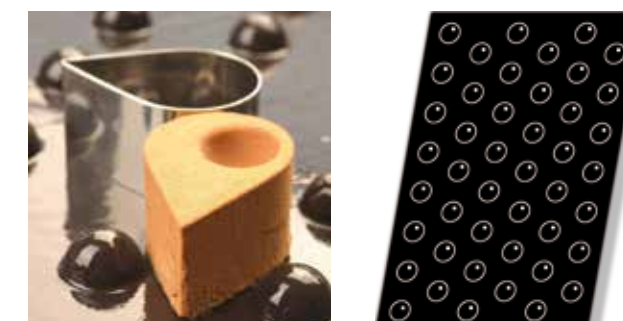
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859109		54	3,5 x 3,5	2,3	15	182,50	1
P859111		35	5,0 x 5,0	3,5	35	182,50	1
P859110		24	7,1 x 7,1	4,1	90	182,50	1

Half-spheres / Semi-esferas / Demi-sphères



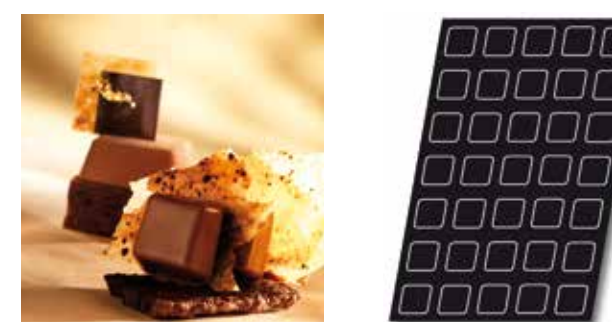
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859151		96	2,6	1,6	6	182,50	1
P859105		70	2,9	1,8	10	182,50	1
P859103		48	4,2	2,1	20	182,50	1
P859102		28	5,8	3,1	50	182,50	1
P859101		24	7,0	4,0	105	182,50	1
P859104		24	8,0	4,0	126	182,50	1

Half-spheres upside down / Semi-esferas invertidas / Demi-sphères inversées



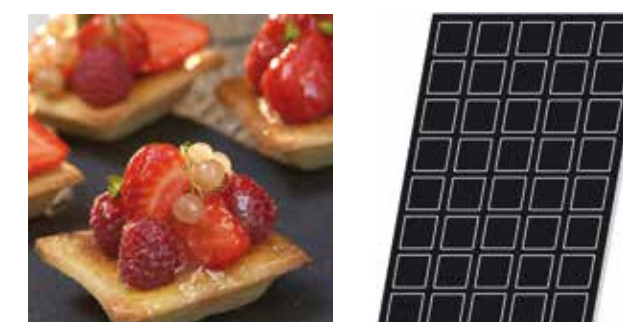
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859150		45	2,6	1,6	6	182,50	1

Squares / Cuadrados / Carrés



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859152		60	3,7 x 3,7	1,7	18	182,50	1
P859153		35	5,6 x 5,6	2,4	60	182,50	1

Square tartlet / Tartaletas cuadradas / Tartelettes carrées



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859154		60	4,5 x 4,5	1,2	20	182,50	1
P859155		40	6,0 x 6,0	1,5	40	182,50	1

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan



Square savarins / Savarins cuadradas / Savarins carrés



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859156		60	3,7 x 3,7	1,7	15	182,50	1
P859157		35	5,6 x 5,6	2,4	45	182,50	1
P859158		24	7,0 x 7,0	3,0	100	182,50	1

Round savarins / Savarins redondos / Savarins ronds



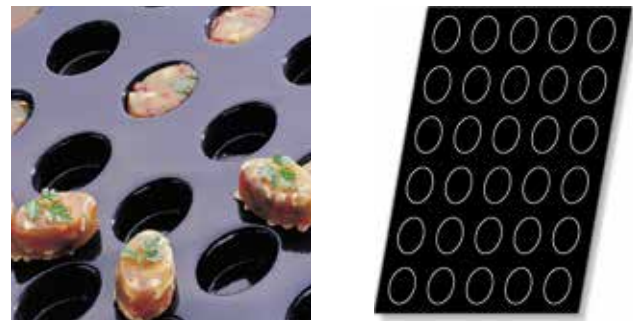
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859159		60	4,1	1,2	10	182,50	1
P859124		35	6,6	2,0	50	182,50	1
P859219		24	7,0	2,3	65	182,50	1
P859122		24	8,0	2,0	70	182,50	1

Oval savarins / Savarins ovalados / Savarins ovales



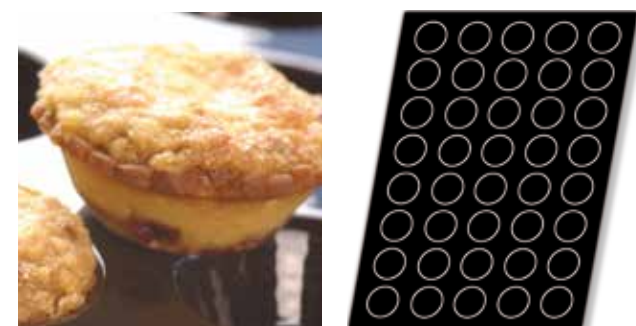
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859123		24	8 x 6	2,5	70	182,50	1

Oval / Óvalos / Ovales



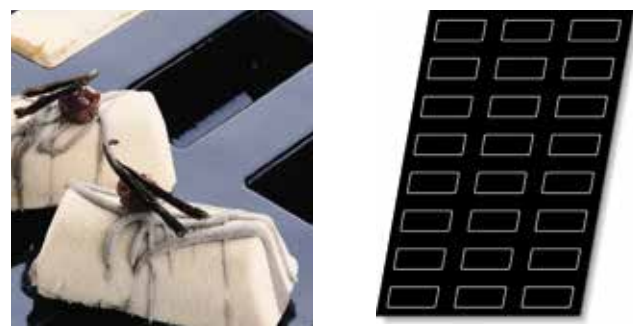
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859167		30	7,0 x 5,0	3	25	182,50	1
P859130		30	8,5 x 6,0	3	100	182,50	1

Round tartlets / Tartaletas redondas / Tartelettes ronds



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859114		60	42	10,0	13	182,50	1
P859171		48	48	15,0	20	182,50	1
P859172		40	58	20,0	35	182,50	1
P859126		24	77	20,0	65	182,50	1

Logs / Troncos / Bûche



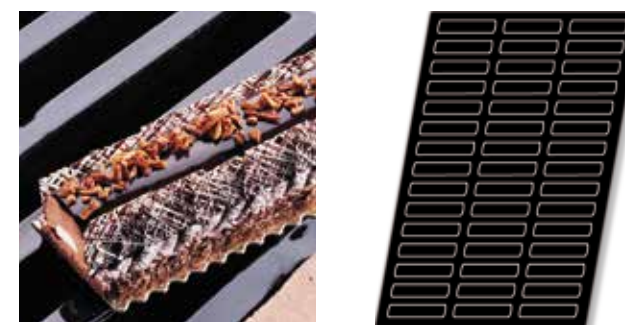
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859125		24	9,50 x 4	3,0	80	182,50	1
P859184		8	33,9 x 4	3,9	450	182,50	1
P859185		5	49,5 x 4	3,9	700	182,50	1

Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan

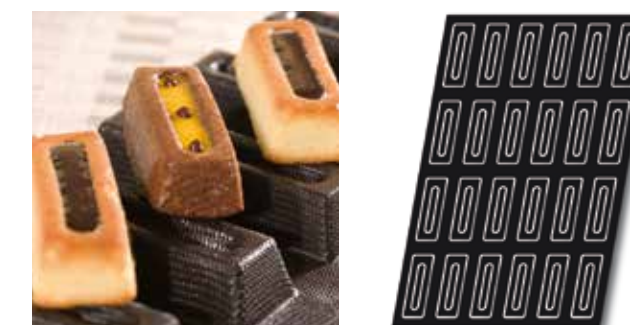


Cakes-Lady fingers / Cakes/Bizcochos / Cakes-Coudoirs



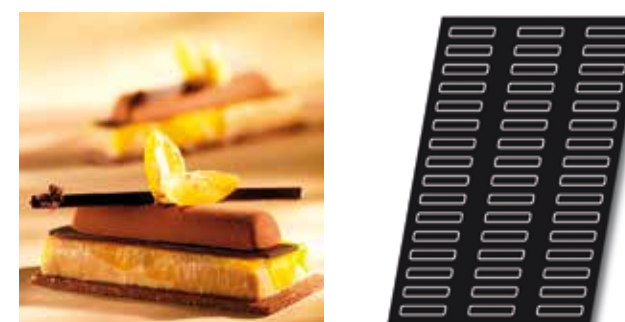
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859186		120	4,0 x 1,5	1,2	6	182,50	1

Lingots / Lingotes / Lingots



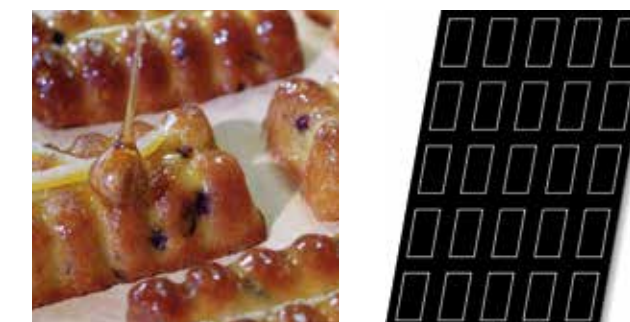
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859189		24	10 x 4	2,5	70	182,50	1
P859190		24	12 x 4	2,5	90	182,50	1

Half-Cylindres / Semi-cilindros / Demi-cylindres



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859191		48	8,5 x 1,7	1,5	20	182,50	1

Cakes



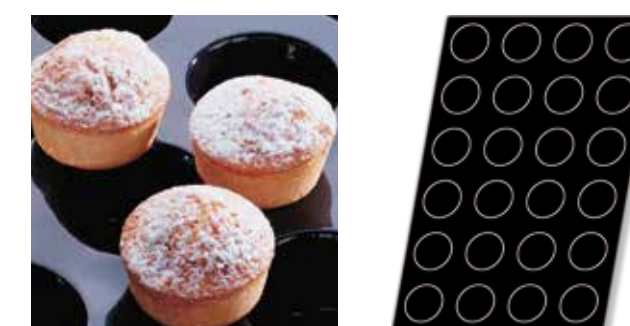
REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859192		24	8 x 3	3,0	55	182,50	1
P859195		16	11 x 6	2,5	105	182,50	1

Financiers



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	📦
P859196		84	5,0 x 2,6	11	10	182,50	1
P859197		24	8,6 x 4,6	14	45	182,50	1

Muffins



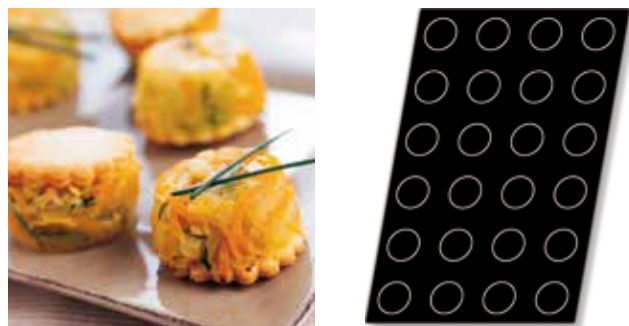
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	📦
P859106		40	5,1	2,9	45	182,50	1
P859107		24	7,3	4,0	125	182,50	1
P859198		15	8,2	5,0	220	182,50	1

6.7 Flexipan moulds

Moldes flexipan
Moules flexipan

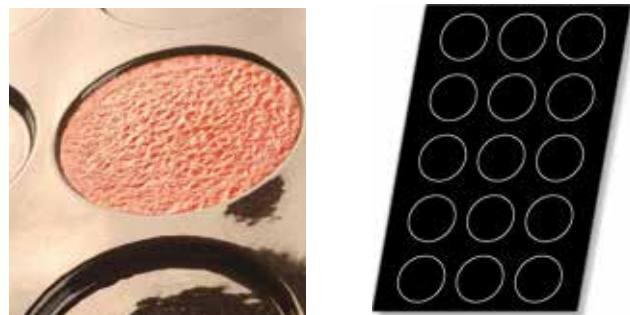


Cylinders / Cilindros / Cylindres



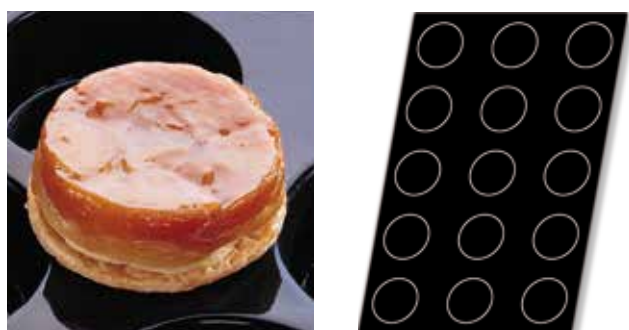
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859206		48	4,0	2,0	25	182,50	1
P859207		24	6,3	2,5	65	182,50	1
P859117		24	6,3	3,5	90	182,50	1

Florentiners / Florentina / Florentins



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859129		15	10,2	2	140	182,50	1

Tatin apple tarts / Tartas tatin / Tartes tatin



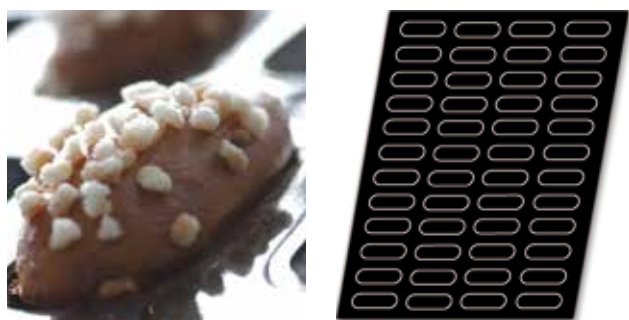
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859210		15	8,20	3,0	135	182,50	1
P859211		12	10,0	3,5	245	182,50	1
P859212		12	10,5	4,0	305	182,50	1

Round-Pizza-Quiches / Entremets-Pizzas-Quiches / Empreintes rondes-Pizza-Quiches



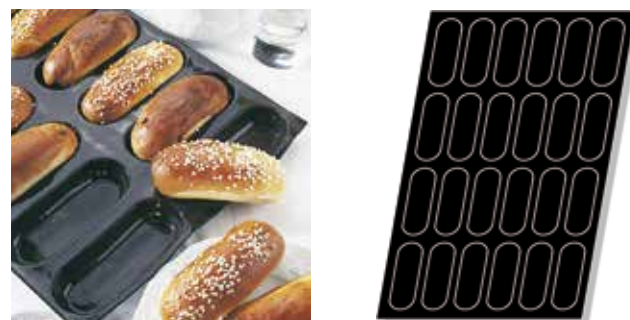
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859116		6	18,6	1,2	300	182,50	1

Mini-brioches / Lanzaderas / Navettes



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	
P859200		48	7 x 3	1	15	182,50	1

Long / Alargadas / Longues



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	
P859201		24	13 x 4,8	1,8	80	182,50	1

Flexipan moulds 6.7

Moldes flexipan
Moules flexipan



Rounds / Redondas / Ronds



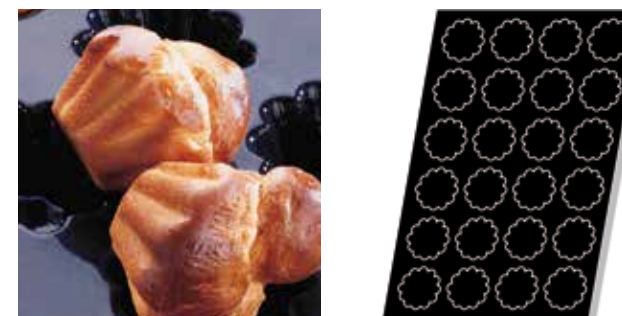
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859202		24	7,9	1,5	65	182,50	1

Flowers / Flores / Fleurs



REF	Forma	Fig	cm	H cm	ml	€/u	
P859203		24	6,2 x 4,9	2,6	60	182,50	1

Cannelées / Acanalda



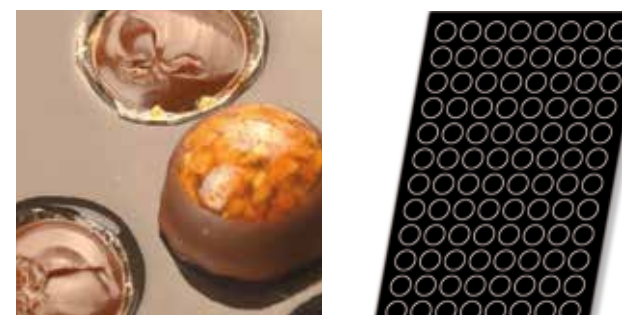
REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859204		24	6,8	2,5	60	182,50	1
P859205		24	7,8	3,0	105	182,50	1

Octagons / Octágonos / Octogones



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859119		40	4,3 x 4	2,6	28	182,50	1

Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø cm	H cm	ml	€/u	
P859120		96	3,6	1,7	14	182,50	1

6.8 Silicone moulds

Moldes silicona
Moules silicone



Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design
Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symétrie

P859900 Mini-cakes



600 x 400 mm

Ref	Fig	cm1	cm2	H cm	€/u	
P859900	20	10 x 5	8 x 3	30	91,85	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859901	24	7,9	3,7	91,85	1

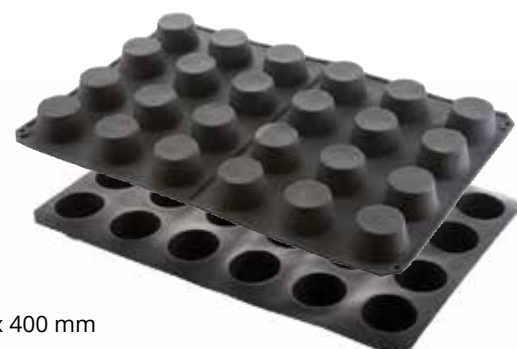
P859902 Half-spheres Semi-esferas Demi-sphères



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859902	24	7	3,5	91,85	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859903	24	7	4,2	91,85	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859904	20	5	2,8	91,85	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

Ref	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859905	24	7	3,6	91,85	1

Silicone moulds 6.8

Moldes silicona
Moules silicone



P859907 Mini madeleines Mini madalenas Mini madeleines



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859907	84	4,2 x 3	1,1	91,85	1

P859908 Tartalets Tartaletas Tartalettes



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859908	60	5	1,5	91,85	1

P859909 Cannelés Canalados



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859909	60	8,5	5	91,85	1

P859910 Pyramids Piramides Pyramides



600 x 400 mm

REF	Fig	cm	H cm	€/u	
P859910	30	7,1 x 7,1	4	91,85	1

P859911 Florentiners Florentinas Florentins



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø cm	H cm	€/u	
P859911	40	5,5	1,2	91,85	1

7 Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme




7.1  **GN PRO** 194
18/10 ST/STEEL
INOX 18/10

7.2  **GASTRONORM ACCESSORIES** 198
COMPLEMENTOS GASTRONORM
ACCESSOIRES GASTRONORME

7.3  **WITH SANDWICH BOTTOM** 199
CON FONDO DIFUSOR
AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

7.4  **SUPER PAN 3** 200

7.5  **POLYCARBONATE** 202
POLICARBONATO
POLYCARBONATE

7.6  **BISPHENOL-A FREE** 204
SIN BISFENOL-A
SANS BISPHÉNOL-A

7.7  **POLYPROPYLENE** 206
POLIPROPILENO
POLYPROPYLÈNE

7.8  **VIOLET COLLECTION** 208

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market.

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado.

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorm de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

Stainless Steel Acero Inoxidable Acier Inox

18/10

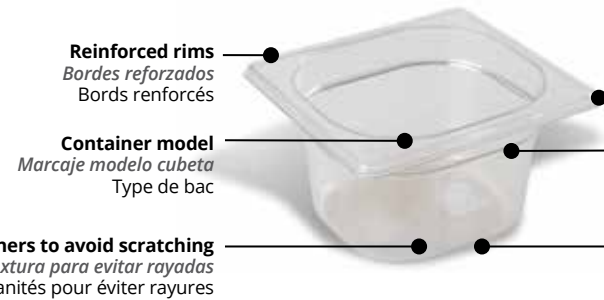


Reinforced edges
Bordes reforzados
Bords renforcés

Radii specially designed for: + capacity + cleaning
Geometría adaptada: + limpieza + capacidad
Géométrie adaptée: + propreté + capacité

Polycarbonate Policarbonato Polycarbonate

- 40 °C
+ 130 °C



Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caractéristiques marqués au fond

Bisphenol-A free Sin bisfenol-A Sans bisphénol-A

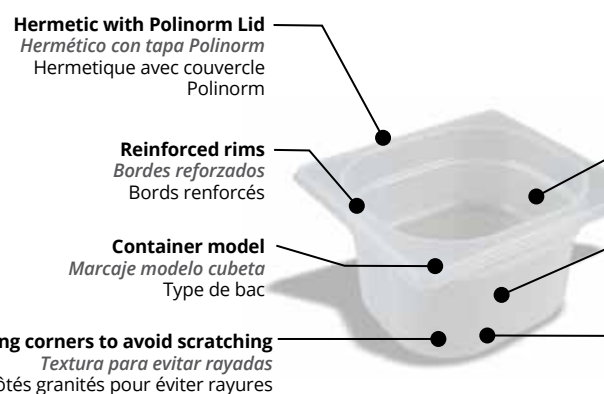
- 40 °C
+ 90 °C



Containers made of copolyester without Bisphenol-A (100% BPA FREE).
Cubetas en copoliéster sin Bisfenol-A (100% BPA FREE)
Bacs en copolyester sans Bisphénol-A (100% BPA FREE)

Polypropylene Polipropileno Polypropylène

- 40 °C
+ 110 °C



Hermetic with Polinorm Lid
Hermético con tapa Polinorm
Hermetique avec couvercle Polinorm

Reinforced rims
Bordes reforzados
Bords renforcés

Container model
Marcaje modelo cubeta
Type de bac

Texturing corners to avoid scratching
Textura para evitar rayadas
Côtés granités pour éviter rayures

Thicker
Mayor grosor
Plus épais

Graduations marked externally
Graduación externa de capacidad
Échelle de graduations à l'extérieur

Main features marked on the base
Características marcadas en el fondo
Caractéristiques marqués au fond

Gastronorm containers

Cubetas gastronorm
Bacs gastronorme

Cooking Cocción Cuisson

PATENTED EXCLUSIVE



GN Pan with sandwich base
GN con fondo difusor
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



Non-stick aluminium GN pan
GN aluminio antiadherente
Bac GN anti-adhésif en aluminium



Special Oven GN pans
Bandejas GN especial horno
PLAQUES spéciales GN pour four

Transport Transporte Transport



St/Steel GN + St/Steel hermetic lid
GN Inox + Tapa inox hermética
Bac GN Inox + Couvercle étanche inox

TEMP. 120°C
HERMÉTICO / HERMETIC / ÉTANCHE



Polycarbonate or BPA free + Polinorm lid
Policarbonato o cubeta sin Bisfenol-A + tapa polinorm
Polycarbonate ou sans BPA + couvercle Polinorm

TEMP. 100°C



Polypropylene + Polinorm® Lid
GN Polipropileno + Tapa Polinorm®
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm®

TEMP. 90°C

Storage Almacenamiento Stockage



Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid
GN Polycarbonato + Tapa polycarbonato
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate



Polycarbonate GN + Polinorm® Lid
GN Polycarbonato + Tapa Polinorm®
Polycarbonate + Couvercle Polinorm®



Polypropylene + Polinorm® Lid
GN Polipropileno + Tapa Polinorm®
GN Polypropylène + Couvercle Polinorm®

VIOLET
COLLECTION



Allergen-Free
Antialérgico
Anti allergique

Display Presentación Présentation



Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid
GN Polycarbonato + Tapa polycarbonato
GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate



St/Steel GN with sandwich base + Polycarbonate Lid
GN Inox con fondo Difusor + Tapa polycarbonato
GN Inox avec fond thermo-diffuseur + Polycarbonate



Melamine GN
GN Melamina
GN mélamine

See products on
Ver productos en
Voir produits en page

P. 380

GN containers selection

Selección cubetas gastronorm
Selection bacs gastronorme

18/10 St/steel
Inox 18/10
Inox 18/10

18/10 St/steel sandwich bottom
Inox 18/10 fondo difusor
Inox 18/10 fond thermo-diffuseur

Non-stick aluminium
Aluminio antiadherente
Aluminium anti-adhésif

Polycarbonate
Policarbonato
Polycarbonate

Bisphenol-A free
Sin bisfenol-A
Sans bisphénol-A

Polypropylene
Polipropileno
Polypropylène

Melamine*
Melamine*
Mélamine*



P. 194



P. 199



P. 401



P. 89



P. 202



P. 204



P. 206

VIOLET
COLLECTION



P. 374

APPEARANCE
PRESENTACIÓN
PRÉSENTATION



ROBUSNESS
RESISTENCIA
ROBUSTESSE



STORAGE
ALMACENAMIENTO
STOCKAGE



BAIN MARIE
BAÑO-MARIA
BAIN-MARIE



TEMPERATURE MAX
TEMPERATURA MAX
TEMPÉRATURE MAX.



130 °C

90 °C

110 °C

70 °C

OVEN
HORNO
FOUR



130 °C

MICRO-WAVE
MICROONDAS
MICRO-ONDES



COOKING
COCCIÓN
CUISSON



INDUCTION
INDUCCIÓN
INDUCTION



INDUCTION



INDUCTION

WARM TRANSPORTATION
TRANSPORTE EN CALIENTE
TRANSPORT CHAUD



130 °C

80 °C

70 °C

POLINORM LID
TAPA POLINORM
COUVERCLE POLINORM



✓ RECOMMENDED / RECOMENDADO / RECOMMANDÉ

● SUITABLE / ACCEPTABLE / ACCEPTABLE

* HUMID ENVIRONMENT / AMBIENTE HÚMEDO / ENVIRONNEMENT HUMIDE

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

GN CONTAINERS
CUBETAS GN
BACS GN

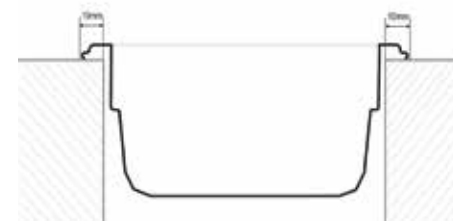
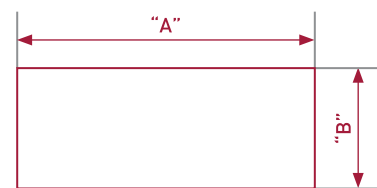
Sizes and combinations

Medidas y combinaciones
Mesures et combinaisons



Fitting measures / Medidas de encaste / Mesures d'emboîtement

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



GN polynorm® lid

Tapa GN polinorm®
GN couvercle polynorm®

PATENTED EXCLUSIVE



Not for SP3 range.
No aptas para la gama SP3.
Pas pour la gamme SP3.

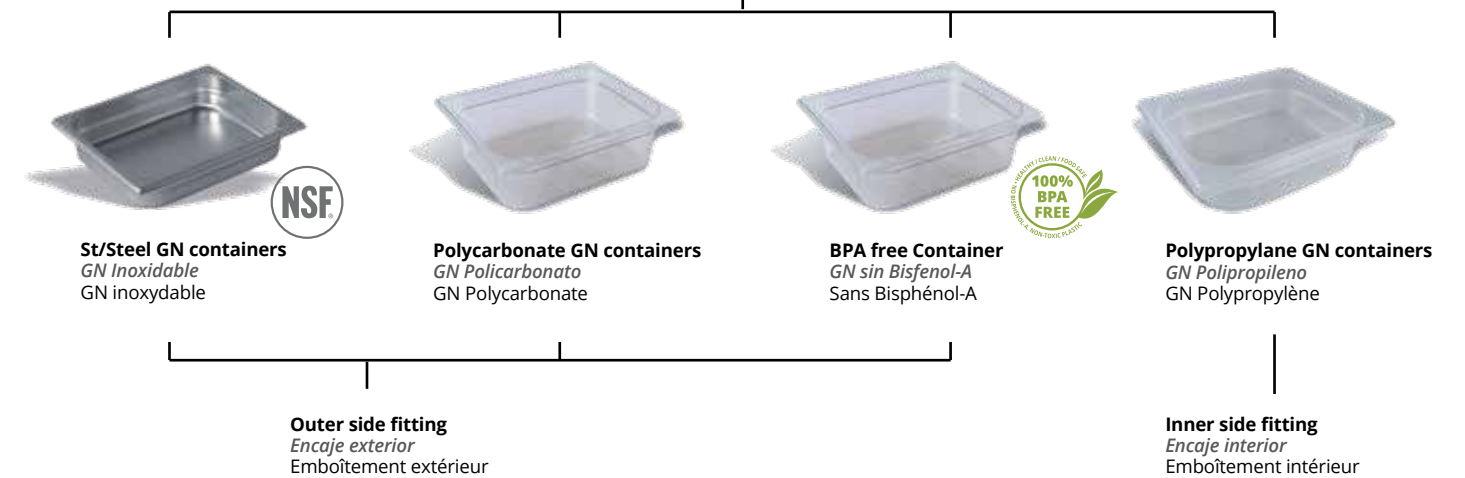


AVAILABLE IN SIX COLOURS
DISPONIBLE EN SEIS COLORES
DISPONIBLE EN SIX COULEURS

- P1
- P2
- P3
- P4
- P5
- P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6



ADJUSTABLES TO / ADAPTABLES A / ADAPTABLE À



Flaps to fit with GN inox and PC

Clips para cierre cubeta
inox y PC
Rainures pour clipser bacs
GN inox et PC

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Steel container / Polycarbonate
Cubeta inox / Policarbonato
Bac inox / Polycarbonate

Polinorm Lid
Tapa Polinorm
Couvercle Polinorm

Hermetical for PP containers
Cierre hermético
para cubetas de PP
Hermetique sur
bacs PP

Container polypropylene
Cubeta polipropileno
Bac polypropylène

7.1 GN PRO

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10



18/10
Stainless
steel

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P210201	20	6,2	40,10	6
P210401	40	11,5	45,15	6
P210651	65	18,8	51,45	6
P211001	100	28,9	63,60	6
P211501	150	43,1	78,20	3
P212001	200	52,0	99,45	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P110101	10	1,25	18,55	6 NEW
P110201	20	2,80	19,50	6
P110401	40	5,10	21,90	6
P110551	55	7,00	23,45	6
P110651	65	8,30	24,35	6
P111001	100	14,20	32,20	6
P111501	150	20,20	42,20	6
P112001	200	26,00	51,05	6

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P230101	10	1,5	16,70	6 NEW
P230201	20	1,7	17,00	6
P230401	40	3,1	22,35	6
P230651	65	5,6	25,45	6
P231001	100	8,8	30,95	6
P231501	150	13,2	44,10	6
P232001	200	18,3	58,45	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P120101	10	1,0	13,85	6 NEW
P120201	20	1,2	12,65	6
P120401	40	2,2	14,70	6
P120651	65	4,1	17,25	6
P121001	100	6,1	22,40	6
P121501	150	9,1	27,70	6
P122001	200	12,0	36,90	6

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P240401	40	1,80	22,40	12
P240651	65	4,00	24,00	6
P241001	100	6,00	30,00	6
P241501	150	10,00	40,20	6

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P130201	20	0,8	12,45	6
P130401*	40	1,5	12,90	6
P130651	65	2,5	14,05	6
P131001	100	3,8	18,25	6
P131501	150	5,6	27,85	6
P132001	200	7,3	32,20	6



* Special GN container for snack showcases.
* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
* Bac GN spécial pour vitrines snack.

18/10
Stainless
steel



1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P140201	20	0,5	9,85	6
P140651	65	1,7	12,45	6
P141001	100	2,8	15,85	6
P141501	150	4,1	22,40	6
P142001	200	5,0	30,05	6

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P190651	65	0,6	8,85	6
P191001	100	0,8	13,20	6

Falling handles

Asas móviles
Anses tombantes



Suitable for all GN sizes
Apta para todas las medidas de cubetas
Apte sur toutes les dimensions GN



1

Fixed handles

Asas fijas
Anses fijas



Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6



1

GN PRO 7.1

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P160651	65	1,0	12,20	6
P161001	100	1,6	14,60	6
P161501	150	2,2	22,15	6
P162001	200	2,9	27,30	6

Perforated bottoms for containers

Fondos perforados para cubetas
Egouttoirs pour bacs



Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adaptables à bacs SP3 jusqu'à 100 mm profondeur

REF	Mod	€/u	
P215000	2/1	82,70	1
P115000	1/1	40,70	1
P235000	2/3	35,95	1
P125000	1/2	27,40	1
P135000	1/3	20,70	1
P145000	1/4	17,40	1

Adaptable bars

Perfiles divisorios
Barrettes de composition



To arrange any composition with gastronorm containers.
Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorm.

REF	H mm	L cm	€/u	
P111111	1/1	53,0	8,15	1
P122222	1/2	32,5	5,95	1

7.1 GN PRO

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10



18/10
Stainless steel

2/1 650 x 530 mm



REF	H mm	€/u	
P210202	20*	53,45	6
P210402	40*	56,35	6
P210652	65*	71,60	6
P211002	100**	88,65	6
P211502	150**	124,80	3
P212002	200**	152,85	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P110202	20*	33,25	6
P110402	40*	36,75	6
P110552	55*	37,65	6
P110652	65*	41,35	6
P111002	100**	53,20	6
P111502	150**	80,55	6
P112002	200**	92,75	6

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
P230202	20*	25,40	6
P230402	40*	28,10	6
P230652	65*	34,45	6
P231002	100**	49,15	6
P231502	150**	66,05	6
P232002	200**	70,95	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	€/u	
P120652	65*	30,45	6
P121002	100**	37,50	6
P121502	150**	50,65	6
P122002	200**	72,45	6

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	€/u	
P130202	20*	21,15	6
P130402	40*	24,15	6
P130652	65*	26,10	6
P131002	100**	40,80	6
P131502	150**	45,50	6
P132002	200**	56,85	6

*Perforated bottom.
*Fondo perforado.
*Fond perforé.

**Perforated bottom and sides.
**Fondo y laterales perforados.
**Fonds et latéraux perforés.

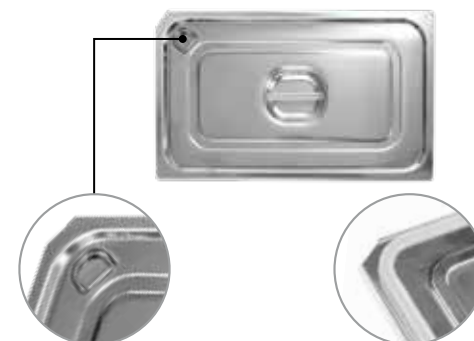
GN PRO 7.1

18/10 St/steel Gastronorm
Gastronorm inox 18/10

18/10
Stainless steel



Easy Open hermetic lid
Tapa hermética Easy Open
Couvercle hermétique Easy Open



* Lug for easy opening
Tirador para fácil apertura
Poignée pour une ouverture facile

Silicone gasket for hermetic closure
Junta de silicona para cierre hermético
Joint en silicone pour fermeture hermétique

REF	Mod	€/u	
P110004EO*	1/1	100,20	1
P120004EO	1/2	77,50	1

Hermetic lid
Tapa hermética
Couvercle étanche



Silicone joint
Detalle silicona
Joint silicone

REF	Mod	€/u	
P110004	1/1	75,35	1
P120004	1/2	55,60	1
P130004	1/3	46,05	1
P140004	1/4	41,15	1
P160004	1/6	41,15	1

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/u	
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	60

Lid
Tapa
Couvercle



REF	Mod	€/u	
P110000	1/1	22,75	1
P230000	2/3	19,45	1
P120000	1/2	13,20	1
P130000	1/3	11,70	1
P140000	1/4	9,20	1
P160000	1/6	7,70	1
P190000	1/9	6,80	1

Flat lid without handle
Tapa plana sin asa
Couvercle plat sans anse



REF	Mod	€/u	
P110005	1/1	27,50	1
P120005	1/2	19,50	1

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle



Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponibile para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

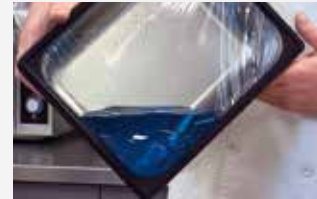
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.2 Gastronorm accessories

Complementos gastronorm
Accessoires gastronorme



Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

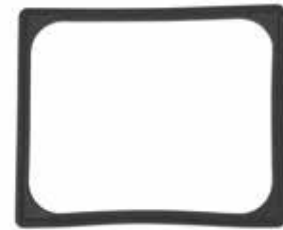
Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

N-0001B GN Pan Band. Black
Banda selladora silicona GN. Negra
Bande à silicone GN. Noir



PATENTED EXCLUSIVE

+232,2°C



REF	type / tipo	€ / u	📦
N-0001B	1/1	29,15	24
N-0002B	1/2	21,30	24
N-0003B	1/3	19,85	24
N-0006B	1/6	17,25	24

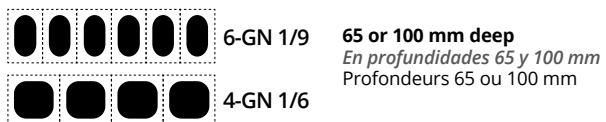
P100004P Stand for GN containers
Presentador cubetas GN
Support pour bacs GN



REF	Only stand / Soporte solo Support seul	€ / u	📦
P100004P		47,30	1

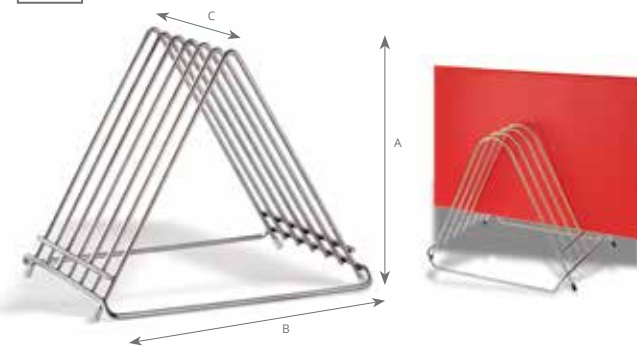
REF	Set / Conjunto / Lot	€ / u	📦
P100005P	6 - GN 1/9 65 mm	161,35	1
P100006P	6 - GN 1/9 100 mm	174,65	1
P100008P	4 - GN 1/6 100 mm	124,60	1

It can contain / Permiten sostener / Il peut contenir



Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène

P100003P Stand for GN lids
Soporte para tapas GN
Support pour couvercles GN



For 6 lids
Para 6 tapas
Pour 6 couvercles

Distance between wires 2,5 cm
Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm

IDEA! Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140
Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140

REF	A cm	B cm	C cm	€ / u	📦
P100003P	27	31	27	31,30	1

With sandwich bottom 7.3

Con fondo difusor
Avec fond thermo-diffuseur



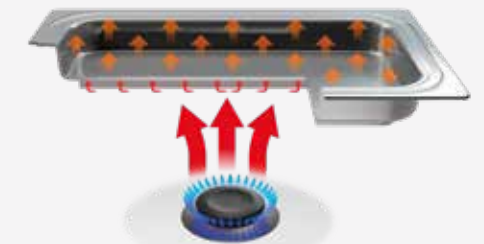
PATENTED EXCLUSIVE



GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.



Sandwich bottom GN container
Cubeta GN con fondo difusor
Bac GN avec fond thermo-diffuseur



PATENTED EXCLUSIVE



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	€ / u	📦
P1106F1	1/1	65	8,3	95,70	1
P1110F1	1/1	100	14,2	123,15	1
P1115F1	1/1	150	20,2	162,90	1
P1206F1	1/2	65	4,1	82,45	1

Sandwich bottom GN container with handles
Cubeta GN con fondo difusor y asas
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses



PATENTED EXCLUSIVE



REF	Tipo / Type	H mm	Lts	€ / u	📦
P1110F2	1/1	100	14,2	130,35	1
P1115F2	1/1	150	20,2	178,35	1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 401

Non-stick GN container
Cubeta GN antiadherente
Bac GN anti-adhésive



7.4 Super Pan 3

NEW!

SS
Stainless steel

Reinforced spouted-shape corners
Esquinas reforzadas con forma de pico
Coins renforcés en forme de bec

Anti-jam stacking lugs
Apilado antiatascos
Pointes d'empilage anti-coincement

Narrow radius
Radio estrecho
Rayon étroit

Bordes aplanados
Flattened pan edges
Bords de bacs gn aplatis



1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90002	20	-	47,15	6
90012	40	5,4	48,85	6
90052	55	7,3	51,30	6
90022	65	8,5	52,20	6
90042	100	13,4	69,50	6
90062	150	19,9	104,50	6
90082	200	26,1	120,40	3

2/3 353 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90102	20	-	53,75	6
90112	40	3,4	56,85	6
90122	65	5,4	58,65	6
90142	100	8,0	98,00	6
90162	150	11,9	119,45	3
90182	200	15,5	134,00	3

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90202	20	-	29,05	6
90212	40	2,4	30,00	6
90252	55	3,3	32,10	6
90222	65	3,8	32,50	6
90242	100	6,0	46,30	6
90262	150	8,9	64,65	6
90282	200	11,6	90,00	3

2/4 530 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90502	20	-	50,20	6
90512	30	2,4	54,10	6
90552	55	3,1	56,10	6
90522	65	3,7	57,20	6
90542	100	5,7	69,60	3
90562	150	8,2	126,85	3

Super Pan 3 7.4

NEW!

SS
Stainless steel

1/3 325 x 176 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90302	20	-	28,10	6
90312	40	1,6	28,50	6
90352	55	2,0	29,35	6
90322	65	2,4	29,80	6
90342	100	3,7	43,25	6
90362	150	5,5	61,90	6
90382	200	7,1	82,30	3

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90622	65	1,1	21,50	6
90642	100	1,6	26,85	6
90662	150	2,3	37,25	6
90682	200	3,0	65,70	3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	€/u	
90013	40*	68,30	6
90053	55*	80,00	6
90023	65*	82,10	6
90043	100**	103,15	6
90063	150**	133,90	6

93100 Lid Tapa Couvercle



Lids and false bottoms, use the same as our standard range.
False bottoms just to 100 mm depth.

Tapas y fondos perforados, se pueden utilizar los de la gama de cubetas inox.
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

Couvercles and egouttoirs, utiliser les memes que la gamme standard.
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90402	20	-	25,50	6
90412	40	1,1	29,45	6
90452	55	1,5	23,25	6
90422	65	1,7	25,05	6
90442	100	2,6	39,15	6
90462	150	3,8	55,70	6
90482	200	4,8	81,00	3

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
90922	65	0,60	23,80	6
90942	100	0,80	32,30	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	€/u	
90213	40*	52,85	6
90223	65*	54,65	6
90243	100**	67,60	6
90263	150**	99,45	6

REF	Mod	€/u	
93100	1/1	66,30	6
93110	2/3	68,55	6
93200	1/2	32,10	6
93500	2/4	46,85	6
93300	1/3	28,10	6
93400	1/4	23,25	6
93600	1/6	18,95	6
93900	1/9	17,05	6

*Perforated bottom.
*Fondo perforado.
*Fond perforé.

**Perforated bottom and sides.
**Fondo y laterales perforados.
**Fonds et latéraux perforés.

7.5 Polycarbonate gastronorm

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate



● - 40 °C
● + 130 °C

Use: storage of bulk products, various ingredients in refrigerators or cold rooms. For cold buffet presentation.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.

Utilisation : stockage de produits en vrac, divers ingrédients dans des réfrigérateurs ou des chambres froides. Pour présentation de buffets froids.



1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P1106C1	65	8,70	16,70	12
P1110C1	100	13,30	24,20	12
P1115C1	150	19,60	29,30	12
P1120C1	200	25,50	34,95	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P1206C1	65	4,00	11,15	24
P1210C1	100	6,00	13,80	24
P1215C1	150	8,70	17,80	24
P1220C1	200	11,20	22,70	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P1306C1	65	2,35	7,80	18
P1310C1	100	3,50	10,80	12
P1315C1	150	5,00	12,80	12
P1320C1	200	6,35	16,30	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P1406C1	65	1,65	7,80	18
P1410C1	100	2,46	9,15	18
P1415C1	150	3,47	10,60	12

Polycarbonate gastronorm 7.5

Gastronorm policarbonato
Gastronorme polycarbonate



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P1606C1	65	0,95	5,65	30
P1610C1	100	1,40	6,40	24
P1615C1	150	1,95	8,55	24

Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	€/u	📦
P1100C1	1/1	17,40	30
P1200C1	1/2	9,05	60
P1300C1	1/3	7,05	30
P1400C1	1/4	5,50	30
P1600C1	1/6	4,90	60
P1900C1	1/9	4,40	60

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/u	📦
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	60

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P1906C1	65	0,54	5,75	54
P1910C1	100	0,77	6,95	30

Perforated bottom
Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	€/u	📦
P1150C1	1/1	13,80	36
P1250C1	1/2	6,00	24
P1350C1	1/3	5,50	24
P1450C1	1/4	4,90	30

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

- P1 ● P2 ● P3 ● P4 ● P5
- P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.6 Gastronorm containers, Bisphenol-A free

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



- 40 °C
+ 90 °C



Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

Cubetas en copoliester sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/ u	☐
P1106BF	65	8,70	23,05	12
P1110BF	100	13,30	33,90	12
P1115BF	150	19,60	41,25	12
P1120BF	200	25,50	49,15	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/ u	☐
P1206BF	65	4,00	15,20	24
P1210BF	100	6,00	18,70	24
P1215BF	150	8,70	23,95	24
P1220BF	200	11,20	30,60	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	€/ u	☐
P1306BF	65	2,35	11,00	18
P1310BF	100	3,50	15,25	12
P1315BF	150	5,00	17,95	12

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/ u	☐
P1406BF	65	1,65	11,00	18
P1410BF	100	2,46	12,95	18
P1415BF	150	3,47	14,85	12

Gastronorm containers, Bisphenol-A free 7.6

Cubetas gastronorm sin Bisfenol-A
Bacs gastronorme sans Bisphénol-A



1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/ u	☐
P1606BF	65	0,95	7,95	30
P1610BF	100	1,40	9,05	24
P1615BF	150	1,95	12,05	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/ u	☐
P1906BF	65	0,54	8,15	54
P1910BF	100	0,77	9,70	30

Gastronorm lid

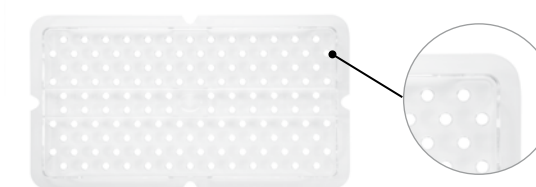
Tapa gastronorm
Couvercle gastronorme



REF	Mod	€/ u	☐
P1100BF	1/1	24,95	30
P1200BF	1/2	13,00	60
P1300BF	1/3	10,15	30
P1400BF	1/4	7,95	30
P1600BF	1/6	7,00	60
P1900BF	1/9	6,20	60

Perforated bottom

Fondo perforado
Fond perforé



REF	Mod	€/ u	☐
P1150BF	1/1	19,95	36
P1250BF	1/2	8,80	24
P1350BF	1/3	8,10	24
P1450BF	1/4	7,00	30
P1650BF	1/6	3,90	30

Polinorm® Lid

Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/ u	☐
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	60

Ref. colour lid

Ref. color tapa

Ref. couleur couvercle



Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6

Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers.
Not for SP3 range.

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP.
No aptas para la gama SP3.

Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP.
Pas pour la gamme SP3.

7.7 Polypropylene gastronorm

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène



PATENTED EXCLUSIVE

- 40 °C
+ 110 °C



Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking. Translucent plastic makes inventory easy. High resistance to chemicals.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas. El plástico translúcido facilita el inventario. Alta resistencia a productos químicos.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes. Le plastique translucide facilite l'inventaire. Haute résistance aux produits chimiques.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€ / u	
P1106P1	65	8,70	13,00	12
P1110P1	100	13,30	13,60	12
P1115P1	150	19,60	17,45	12
P1120P1	200	25,50	22,05	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€ / u	
P1206P1	65	4,00	7,85	24
P1210P1	100	6,00	8,70	24
P1215P1	150	8,70	10,55	24
P1220P1	200	11,20	12,35	18

Polypropylene gastronorm 7.7

Gastronorm polipropileno
Gastronorme polypropylène



1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	€ / u	
P1306P1	65	2,35	5,40	18
P1310P1	100	3,50	6,15	12
P1315P1	150	5,00	7,30	12
P1320P1	200	6,35	9,20	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€ / u	
P1406P1	65	1,65	4,50	18
P1410P1	100	2,46	4,90	18
P1415P1	150	3,47	5,55	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€ / u	
P1606P1	65	0,95	3,25	30
P1610P1	100	1,40	3,75	24
P1615P1	150	1,95	4,90	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€ / u	
P1906P1	65	0,54	4,40	54
P1910P1	100	0,77	4,80	30

Polycarbonate lid
Tapa policarbonato
Couvercle Polycarbonate



REF	Mod	€ / u	
P1100C1	1/1	17,40	30
P1200C1	1/2	9,05	60
P1300C1	1/3	7,05	30
P1400C1	1/4	5,50	30
P1600C1	1/6	4,90	60
P1900C1	1/9	4,40	60

Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€ / u	
P1100 + COLOR	1/1	11,25	30
P1200 + COLOR	1/2	6,85	60
P1300 + COLOR	1/3	5,85	30
P1400 + COLOR	1/4	4,85	30
P1600 + COLOR	1/6	4,30	60
P1900 + COLOR	1/9	3,75	60

Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle



P6 Available for 1/1, 1/2, 1/3 and 1/6
Disponible para 1/1, 1/2, 1/3 y 1/6
Disponible pour 1/1, 1/2, 1/3 et 1/6

7.8 Violet Collection



VIOLET COLLECTION

- 40 °C
 + 110 °C

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gastronorm containers
Cubetas Gastronorm
Bacs Gastronorme



Polinorm® Lid
Tapa Polinorm®
Couvercle Polinorm®



P6 Ref. colour lid
Ref. color tapa
Ref. couleur couvercle

Adjustable to St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range.

Adaptable a cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3.

Adaptable à bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3.

REF	Type / Tipo	H mm	Lts	€ / u	
P1115P6	1/1	150	19,60	18,90	12
P1215P6	1/2	150	8,70	11,45	24
P1315P6	1/3	150	5,00	10,00	12
P1615P6	1/6	150	1,95	5,30	24

REF	Mod	€ / u	
P1100P6	1/1	11,95	30
P1200P6	1/2	7,25	60
P1300P6	1/3	6,20	30
P1600P6	1/6	4,60	60



8 Food delivery

Transporte de alimentos
Transport d'aliments



8.1 EPP BOX 212
CAJA PPE
BOÎTE PPE

8.2 INSULATED DELIVERY BAGS 214
BOLSAS DE REPARTO
SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES

Pizza Bags / Bolsas para pizza / Sacs à pizzas 214
Catering Bags / Bolsas de catering / Sacs de traiteur / 216
Delivery Backpacks / Mochila de reparto / Sacs à dos de livraison 218

8.3 TRAYS AND CONTAINERS 220
BANDEJAS Y RECIPIENTES
PLATEAUX ET RÉCIPIENTS

EPP box 8.1

Caja PPE

Boîte PPE



Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frío y el calor durante horas

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures

Inner slot for easy insertion of containers

Ranura interior para fácil inserción de cubetas
Rainure intérieure pour une installation facile des bacs

Superior load, GN 1/1

Carga superior, 1/1 GN
Charge supérieure, 1/1 GN

Inset handles on the sides

Asas encastradas en los laterales
Anses encastrées sur les côtés

100% recyclable

100% reciclable
100 % recyclable

Foldable to make storage and transport easier

Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte
Pliable pour faciliter le stockage et le transport



P99001 Foldable EPP box

Caja plegable PPE

Boîte pliable EPP



REF	W x D x H cm	Inner sizes Dim int / Dim. int. cm	Lt	GN	€/u	
P99001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	42,55	1

FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTOS
TRANSPORT ALIMENTS

8.2 Pizza Bags

Bolsas para pizza
Sacs à pizzas

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température


Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Thick, sturdy and easy to clean material
Material grueso y resistente fácil de limpiar
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer



P9902 Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas



REF	W x D x H cm	€/u	
P99020	45 x 45 x 16	33,60	1
P99021	49,5 x 49,5 x 26	44,80	1

Pizza Bags 8.2

Bolsas para pizza
Sacs à pizzas

Transparent pocket with zipper
Bolsillo transparente con cremallera
Poche transparente avec fermeture Éclair

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

Band to be able hang the bag
Cinta para poder colgar la bolsa
Bande pour pouvoir accrocher le sac

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité



VPB Pizza Bags
Bolsas para pizza
Sacs à pizzas




VPB118
18" Pizza bag
Bolsa para pizza, 18"
Sac à pizzas, 18"



VPB116
16" Pizza bag
Bolsa para pizza, 16"
Sac à pizzas, 16"



REF	Serie	W x D x H cm	€/u	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	70,00	5
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	82,25	5

8.2 Catering Bags

Bolsas de catering
Sacs de traiteur



P9903 Catering bags


Bolsas de catering
Sacs de traiteur



P99031



P99030

REF	W x D x H cm	GN	€ / u	
P99030	38 x 30,5 x 38	1/2	36,35	1
P99031	56 x 36 x 36	1/1	49,30	1

Catering Bags 8.2

Bolsas de catering
Sacs de traiteur

Polyester lining easy to clean
Interior de poliéster fácil de limpiar
Intérieur en polyester facile à nettoyer

Reflective piping for safer night time delivery
Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit

Moisture-resistant outer shell
Carcasa exterior resistente a la humedad
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité

Thermal insulation to maintain the temperature
Aislamiento térmico para conservar la temperatura
Isolation thermique pour conserver la température

Transparent pocket
Bolsillo transparente
Poche transparente

Reinforced handles for ease of transport
Asas reforzadas para fácil transporte
Anses renforcées pour un transport facile

VCB Catering bags


Bolsas de catering
Sacs de traiteur



VCBL100



VCBM100

REF	Serie	W x D x H cm	€ / u	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	104,25	5
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	132,05	5



FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTOS
TRANSPORT D'ALIMENTS

Delivery Backpacks 8.2

Mochila de reparto
Sacs à dos de livraison

VTB Tower bags Bolsas torre Sacs-Tours

Tower bag with backpack straps and headrest strap
Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête



REF	Serie	W x D x H cm	€/u	📦
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	359,65	3
VTB50002	SERIE 5	45,7 x 55,9 x 43,2	554,80	1

VDBBM Food delivery backpack bags Mochila reparto de alimentos Sacs à dos de livraison d'aliments

Food delivery backpack bag with integrated frame
Bolsa mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée



REF	Serie	W x D x H cm	€/u	📦
VDBBM300	SERIE 3	40,6 x 40,6 x 33	247,50	3
VDBBM50002	SERIE 5	40,6 x 40,6 x 33	474,30	1

ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES

VTBWR-1 Wire insert Estructura metálica Structure métallique



REF	€/u	📦
VTBWR-1	143,65	1

Accessory not included
Accesorio no incluido
Accessoire non inclus



Bags & wire inserts fold easily for compact storage

Las bolsas y los insertos de alambre se pliegan fácilmente para un almacenamiento compacto

Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



Serie 3

The baseline of warmth ingenuity. The hot food generates heat in the bag while the high performance insulation helps retain the heat, keeping food as warm as it is delicious.
INCLUDES: Bag

La pauta de referencia del ingenio térmico.
La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.
INCLUYE: Bolsa

La référence en matière d'ingénierie. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant la conservent, tout en gardant les aliments aussi chauds que délicieux.
INCLUS: Housse de transport



Serie 5

The next step in our heating bag line features a heat pad that pre-heats the bag. Place your hot food into the pre-heated bag, unplug the heat pad and go. Or use the optional 12V in-car power cord to continually heat the bag during transport.
INCLUDES: Bag / Heat Pad / adaptor heat pad with plug
OPTIONAL: 12V In-car power cord

El siguiente nivel en nuestra línea de bolsas de reparto incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.
INCLUYE: Bolsa / Heat pad / Adaptador heat pad con enchufe
OPCIONAL: Cable conector coche 12V

Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs de livraison incorpore un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12V en option sur la prise du véhicule pour continuer à chauffer le sac pendant le transport.
INCLUS: Housse de transport / Corps de chauffe / Adaptateur prise corps de chauffe.
OPTION: Cordon d'alimentation 12V de voiture



FOOD DELIVERY
TRANSPORTE ALIMENTOS
TRANSPORT D'ALIMENTS

9 Dishwasher racks

Cestas para vajilla
Casiers à vaisselle



9.1 OPEN RACKS 230

CESTAS ABIERTAS
CASIERIS OUVERTS

9.2 OPEN ASSEMBLED RACKS 232

CESTAS MONTADAS ABIERTAS
CASIERIS MONTÉS OUVERTS

9.3 CLOSED ASSEMBLED RACKS 234

CESTAS MONTADAS CERRADAS
CASIERIS MONTÉS FERMÉS

9.4 COMPLEMENTS 236

COMPLEMENTOS
COMPLÉMENTS

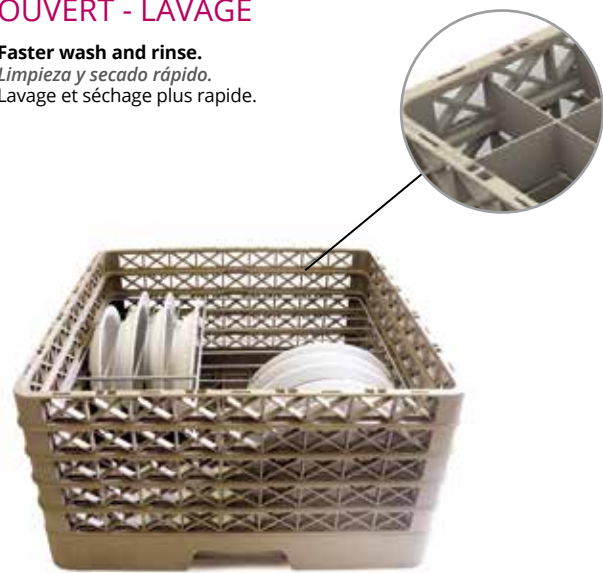
9.5 PLATE RACKS 238

CESTAS PARA PLATOS
CASIERIS ASSIETTES

Easy assembly and disassembly system.
Sistema de montaje y desmontaje fácil.
Système de montage et démontage facile.

OPEN - WASHING
ABIERTA - LAVADO
OUVERT - LAVAGE

Faster wash and rinse.
Limpeza y secado rápido.
Lavage et séchage plus rapide.



Stackable with other brands of racks, reinforced double-wall (anti-shock).

Apilables con otras cestas del mercado, refuerzo de doble pared (anti-golpes).

Empilables avec d'autres casiers du marché, renfort avec double paroi (anti-choc).

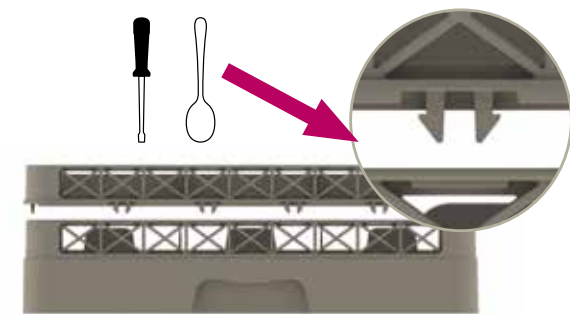
CLOSED - TRANSPORT
CERRADA - TRANSPORTE
FERMÉ - TRANSPORT

More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.



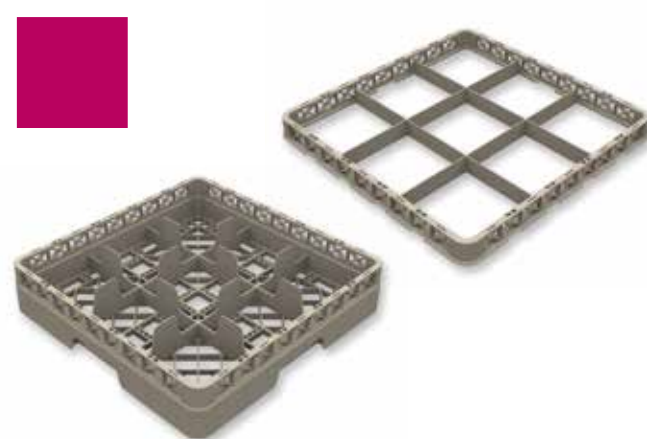
GET THE BEST OF BOTH WORLDS*
*ESCOGER LO BUENO Y LO MEJOR A LA VEZ**
*LE BON ET LE MEILLEUR À LA FOIS**

FLAP-RACK®: easy to assemble / disassemble
FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje
FLAP-RACK®: facile à monter / démonter



* Copolymer highly resistant to chemical products and temperatures up to 95 °C.
* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C.
* Copolymère très résistant aux produits chimiques et à températures jusqu'à 95 °C.

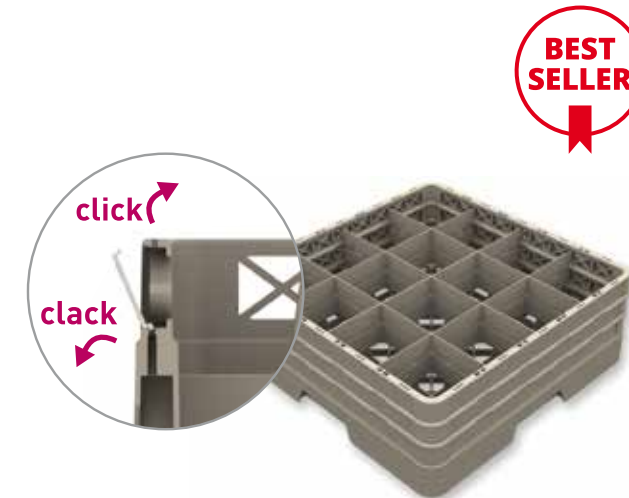
SQUARE COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS CUADRADOS
COMPARTIMENTS CARRÉS



System patented allows the walls on both bases and extenders to be closed or open easily

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente

Système breveté qui permet d'ouvrir ou de fermer facilement les parois des casiers et des réhausse



WASHING: Higher cleaning
LAVADO: Mayor limpieza
LAVAGE: Meilleur nettoyage



TRANSPORT: Higher security
TRANSPORTE: Mayor seguridad
TRANSPORT: Plus de sécurité



STORING: Higher hygiene
ALMACENAMIENTO: Mayor Higiene
STOCKAGE: Plus hygiénique

FLAP IDENTIFICADOR

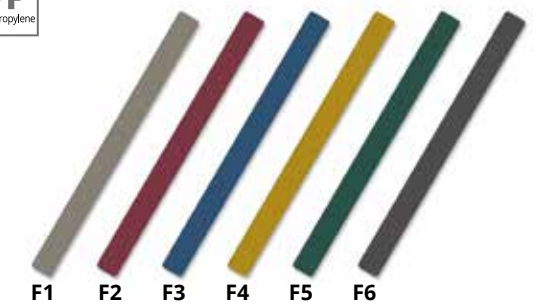
Colour identification for completely closed racks and extensions.
Available in 6 colours. Possible customization.

Identificador de colores para cestas y extensiones completamente cerradas. Disponible en 6 colores. Posibilidad de marcar logo cliente.

Identificateur en couleurs pour casiers et réhausse complètement fermés. Disponible en 6 couleurs. Personnalisation possible.

501F Flap

FLAP RACK®



REF	Colour / Color / Couleur	€ / U	📦
P501 F1	Brown / Marrón / Marron	1,45	24
P501 F2	Burgundy / Burdeos / Bordeaux	1,45	24
P501 F3	Blue / Azul / Bleu	1,45	24
P501 F4	Yellow / Amarillo / Jaune	1,45	24
P501 F5	Green / Verde / Vert	1,45	24
P501 F6	Dark brown / Marrón oscuro / Marron foncé	1,45	24



Printed logo or text / Logo o texto impreso / Logo ou texte imprimé



Hot stamped logo or text / Logo o texto estampado / Logo ou texte gravé

T-VERSION

DESIGNED TO HOLD 17-30% MORE GLASSWARE THAN A TRADITIONAL RACK

DISEÑADAS CON UN 17-30% MÁS DE CAPACIDAD PARA VASOS Y COPAS QUE LAS CESTAS TRADICIONALES

CONÇUS POUR CONTENIR DE 17 À 30 % DE VERRES EN PLUS QU'UN CASIER TRADITIONNEL

SNAP-FIT EXTENDERS
Will not loosen or come apart over time
Assembled racks can not be refunded

EXTENSORES A PRESIÓN
No se sueltan con el tiempo
No se aceptan devoluciones de cestas montadas

RÉHAUSSES CLIPSABLES
Sans détachements au fil du temps
Tout retour de casiers montés n'est pas accepté

SMALL SIDE COMPARTMENTS
hold flatware, salt shakers, ramekins, ...

LOS COMPARTIMENTOS LATERALES PEQUEÑOS aceptan cubiertos, saleros, potes, ...

PETITS COMPARTIMENTS LATÉRAUX pour couverts, salières, ramequins, ...

OPEN PROFILE DESIGN
Allows top-to-bottom and side-to-side washing and drying

DISEÑO DE PERFIL ABIERTO
Permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado

CONCEPT À PROFIL OUVERT
Permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre

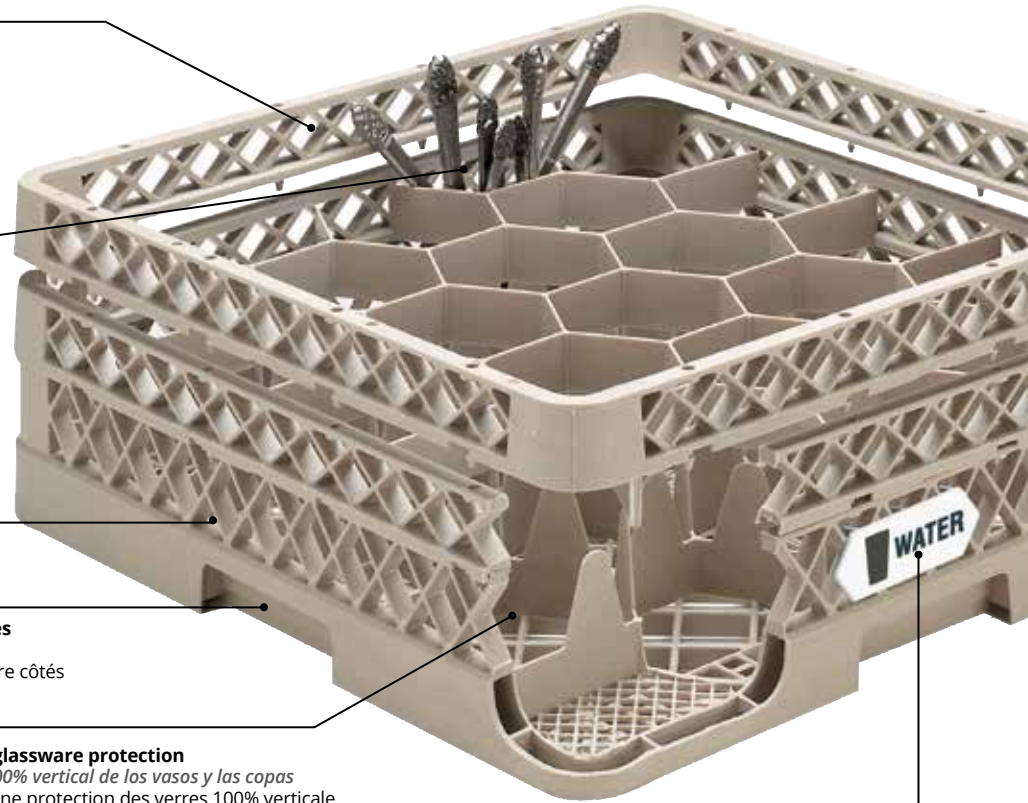
CONVENIENT HANDLING With handles in all four sides
MANEJO CÓMODO Con asas en los cuatro lados
MANIPULATION PRATIQUE Grâce aux poignées des quatre côtés

BUILT-IN BASE RACK DIVIDERS provide 100% vertical glassware protection
LOS DIVISORES INCORPORADOS brindan una protección 100% vertical de los vasos y las copas
LES PARTITIONS DE CASIER DE BASE INTÉGRÉES offrent une protection des verres 100% verticale

COLOUR IDENTIFICATION CLIP for easy identification
CLIPS DE IDENTIFICACIÓN DE COLORES para facilitar la identificación
CLIPS IDENTIFICATEURS EN COULEURS pour une identification plus facile

HEXAGONAL COMPARTMENTS

COMPARTIMENTOS HEXAGONALES
COMPARTIMENTS HEXAGONAUX



T-VERSION

CLIP Clip tags / Clip identificación / Clip d'identification

REF	Colour / Color	€ / u	
1009-01		2,80	12
1009-02		2,80	12
1009-03		2,80	12
1009-04		2,80	12
1009-05		2,80	12
1009-06		2,80	12
1009-08		2,80	12
1009-19		2,80	12
1009-32		2,80	12

01	Brown / Marrón Marron	06	Black / Negro Noir
02	Red / Rojo Rouge	08	Yellow / Amarillo Jaune
03	Orange / Naranja Orange	19	Green / Verde Vert
04	Blue / Azul Bleu	32	Beige / Beige Beige
05	White / Blanco Blanc		

Dishwasher racks selection

Selección cestas para vajilla
Sélection casiers à vaisselle

FLAP RACK®

T-VERSION

FLAPS



CLIP TAGS
CLIP IDENTIFICACIÓN
CLIP D'IDENTIFICATION



OPENED RACKS
CESTAS ABIERTAS
CASIERS OUVERTS



CLOSED RACKS
CESTAS CERRADAS
CASIERS FERMÉES



HALF-SIZE RACKS
CESTAS MEDIO TAMAÑO
CASIERS DEMI-TAILLE



DISASSEMBLY
DESMONTABLE
DÉMONTABLE



COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS
COMPARTIMENTS



COMPARTMENTS
COMPARTIMENTOS
COMPARTIMENTS



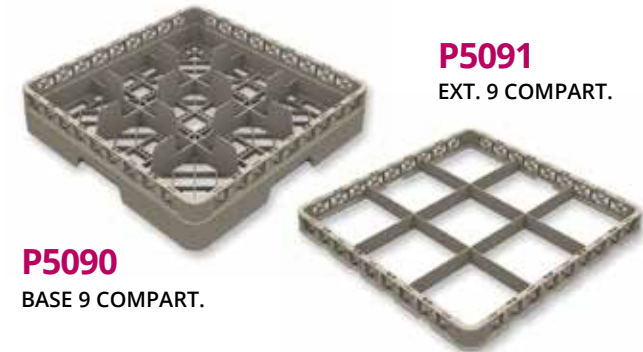
9.1 Open racks

Cestas abiertas
Casiers ouverts



∅ max. 151 mm

FLAP RACK



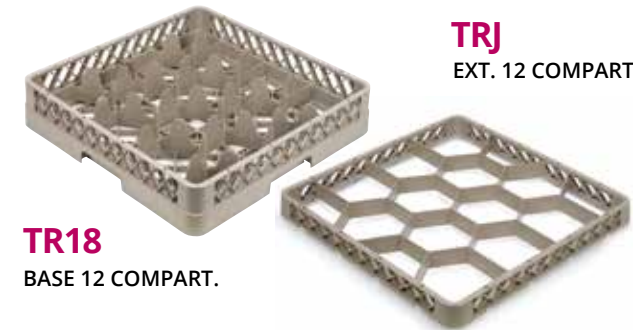
P5090
BASE 9 COMPART.

P5091
EXT. 9 COMPART.

REF	€/u	6	12
P5090	26,45	6	
P5091	12,45		12

∅ max. 122 mm

T-VERSION



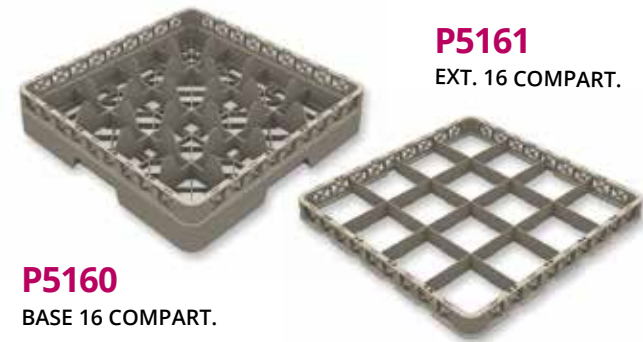
TR18
BASE 12 COMPART.

TRJ
EXT. 12 COMPART.

REF	€/u	6	12
TR18	32,65	6	
TRJ	13,90		12

∅ max. 113 mm

FLAP RACK



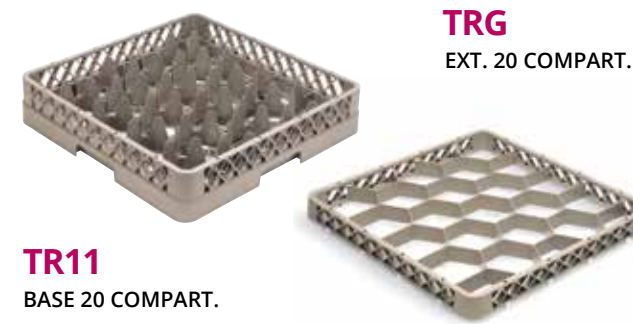
P5160
BASE 16 COMPART.

P5161
EXT. 16 COMPART.

REF	€/u	6	12
P5160	29,45	6	
P5161	12,60		12

∅ max. 100 mm

T-VERSION



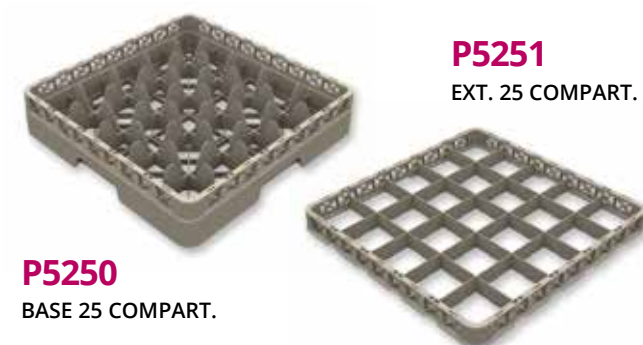
TR11
BASE 20 COMPART.

TRG
EXT. 20 COMPART.

REF	€/u	6	12
TR11	33,55	6	
TRG	14,45		12

∅ max. 89 mm

FLAP RACK



P5250
BASE 25 COMPART.

P5251
EXT. 25 COMPART.

REF	€/u	6	12
P5250	30,70	6	
P5251	13,35		12

Open racks 9.1

Cestas abiertas
Casiers ouverts



∅ max. 81 mm

T-VERSION



TR12
BASE 30 COMPART.

TRH
EXT. 30 COMPART.

REF	€/u	6	12
TR12	35,45	6	
TRH	15,20		12

∅ max. 73 mm

FLAP RACK



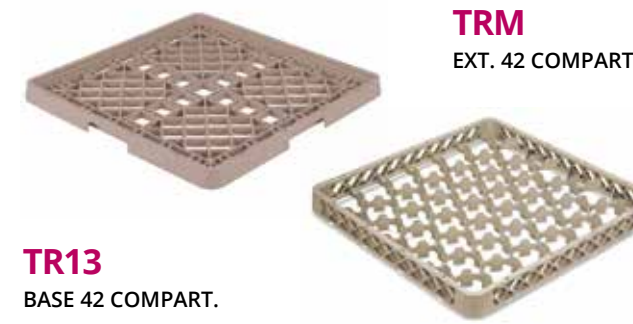
P5360
BASE 36 COMPART.

P5361
EXT. 36 COMPART.

REF	€/u	6	12
P5360	32,55	6	
P5361	13,80		12

∅ max. 70 mm

T-VERSION



TR13
BASE 42 COMPART.

TRM
EXT. 42 COMPART.

REF	€/u	6	12
TR13	38,55	6	
TRM	15,55		12

∅ max. 63 mm

FLAP RACK



P5490
BASE 49 COMPART.

P5491
EXT. 49 COMPART.

REF	€/u	6	12
P5490	33,70	6	
P5491	14,25		12

DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

DISHWASHER RACKS
CESTAS VAJILLA
CASIERS VAISSELLE

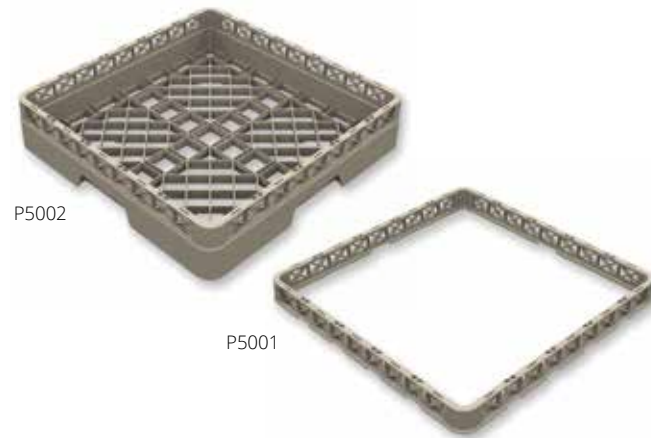
9.4 Complements

Complementos
Compléments



P5002 Open rack
Cesta universal
Panier universel

FLAP RACK®



P5001 Compatible only with FlapRack® dishwasher racks.
Compatible sólo con las cestas FlapRack®.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage FlapRack®.

TRA* Compatible only with T-Version dishwasher racks.
Compatible sólo con las cestas T-Version.
Compatible uniquement avec les casiers de lavage T-Version.

REF	€/u	
P5002	27,95	6
P5001	9,70	12
TRA*	14,20	12

TR33 Racks lid
Tapa para cestas
Couvercle pour paniers

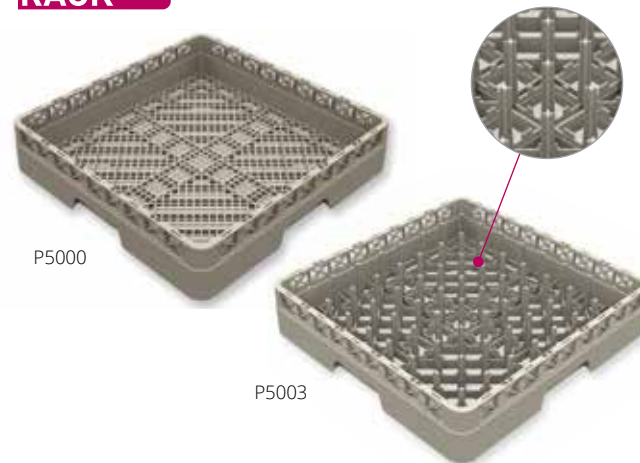
FLAP RACK®



REF	€/u	
TR33	35,10	6

P5000 Plate, tray and cutlery racks
Cesta para platos, bandejas y cubiertos
Paniers pour plats, plateaux et couverts

FLAP RACK®



P5000 Flatware rack
Cesta para cubiertos
Panier a couverts

P5003 Plates and trays rack
Cesta para platos y bandejas
Panier pour assiettes et plateaux

REF	€/u	
P5000	29,60	6
P5003	29,60	6

P5062 Rack for cutlery storage
Cesta para almacenar cubiertos
Panier pour rangement couverts

FLAP RACK®

* Total set height
Altura total del conjunto
Hauteur totale ensemble



REF	max. (mm)	H (mm)*	Cutlery capacity Capacidad cubiertos Capacité couverts	€/u	
P5062	23	26	400	126,95	1

Complements 9.4

Complementos
Compléments



52640 8-Compartment flatware basket
Cesta para cubiertos de 8 compartimentos
Panier pour couverts 8 compartiments



REF	W x D x H cm	€/u	
52640	46 x 19,6 x 18,5	46,80	4

52642 Plastic vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en plástico
Petit panier pour couverts en plastique



REF	Ø cm	H cm	€/u	
52642	11,18	14,3	9,50	12

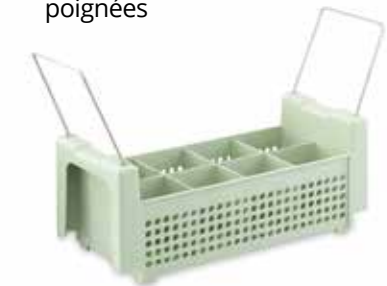
P5018 8-compartment flatware basket
Media cesta para cubiertos 8 compartimentos
Demi-panier pour couverts 8 compartiments

FLAP RACK®



REF	W x D x H cm	€/u		
P5018	With handle <i>Con asa</i> Avec anse	22 x 42,5 x 14,5	28,00	1
P5019	Without handle <i>Sin asa</i> Sans anse	22 x 42,5 x 14,5	17,75	6

52641 8-Comp. flatware basket with handles
Cesta para cubiertos de 8 compart. con asas
Panier pour couverts 8 compartiments avec poignées



REF	W x D x H cm	€/u	
52641	46 x 19,6 x 18,5	56,80	4

99710 Stainless steel vertical flatware cylinder
Cestilla para cubiertos en acero inoxidable
Petit panier pour couverts inox



REF	Ø cm	H cm	€/u	
99710	11,4	14,1	33,00	12

P5004 Flatware basket
Cestillo para cubiertos
Petit panier pour couverts



FLAP RACK®



REF	W x D x H cm	€/u	
P5004	10 x 10 x 14	2,85	52
52643	Ø 9,5 x 14,5	6,05	12

9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes



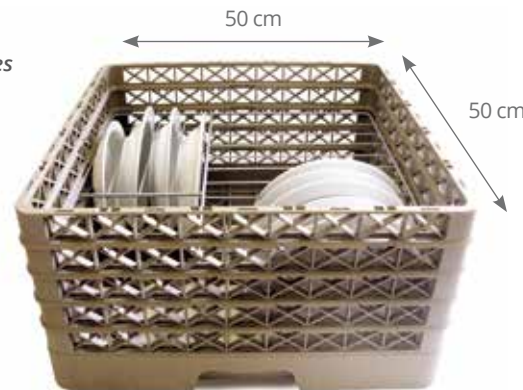
FLAP RACK®

Plate crate: Perfect dish washing, storing and transporting for banquets, hotels, institutions and catering equipment rental companies. They minimize the plate breakage, labour and handling cost.

Cestas especiales para platos: Ideales para el lavado, almacenamiento y transporte de platos. Perfectas para banquetes, hoteles, colectividades y empresas de alquiler de material para la hostelería. Reducen las roturas de platos, minimizan el coste del transporte y manipulación.

Casiers pour assiettes: Idéales pour le lavage, stockage et transport d'assiettes. Parfaits pour banquetes, hôtels, collectivités et sociétés de location de matériel pour l'hôtellerie. Ce type de casiers permet de réduire le nombre d'assiettes cassées ainsi qu'une diminution des coûts de transport et manipulation.

Two types
Dos modalidades
Deux modèles

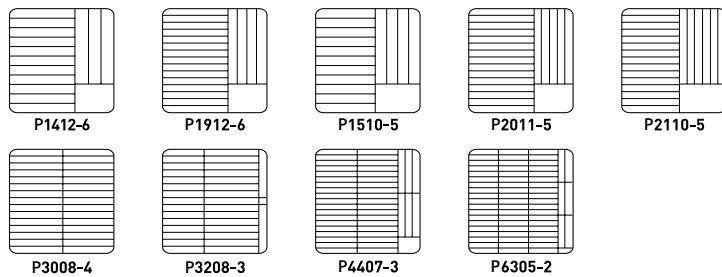


Faster wash and rinse.
Limpieza y secado rápido.
Nettoyage et séchage plus rapide.



More safety and hygienic storing and transporting.
Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.
Stockage et transport plus sûr et hygiénique.

Nine different grids
Nueve formatos de rejilla
Neuf grilles différentes



Extra protection, strength and durability.
Mayor protección, resistencia y durabilidad.
Plus grande protection, résistance et durabilité.

How to choose the appropriate plate crate: Measure the plate diameter and height. You have then to choose between the 9 different grids according to the measures you get previously.

Como elegir la cesta de platos adecuada: Debe medir el diámetro y altura del plato. Con estos datos escoger, de las 9 combinaciones posibles, aquella que se ajuste más a las medidas del plato.

Comment choisir le casier pour assiettes: Mesurer le diamètre et la hauteur de l'assiette. Selon ces mesures choisir entre les 9 possibles combinaisons de grille qui s'adapte au mieux.



Plate racks 9.5

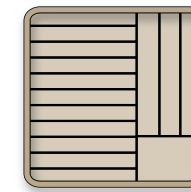
Cestas para platos
Casiers assiettes



P1412-6

Ø 27-31 cm

FLAP RACK

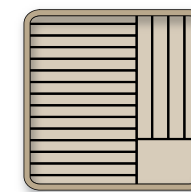


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P1412-6	3,5	14	178,45	1
P1412-6 F1*	3,5	14	215,25	1

P1912-6

Ø 28-30,5 cm

FLAP RACK

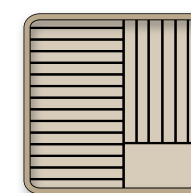


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P1912-6	2,5	19	178,75	1
P1912-6 F1*	2,5	19	222,50	1

P2110-5

Ø 23-25 cm

FLAP RACK

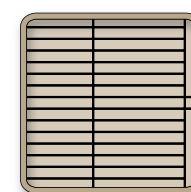


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P2110-5	2,5	21	139,35	1
P2110-5 F1*	2,5	21	154,75	1

P3208-3

Ø 12-19 cm

FLAP RACK

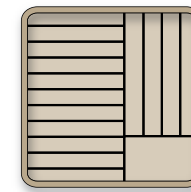


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P3208-3	2,5	32	132,15	1
P3208-3 F1*	2,5	32	151,65	1

P1510-5

Ø 23-28 cm

FLAP RACK

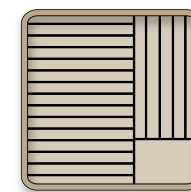


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P1510-5	3,5	15	168,40	1
P1510-5 F1*	3,5	15	198,00	1

P2011-5

Ø 25-28 cm

FLAP RACK

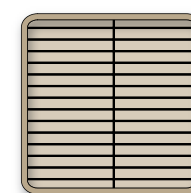


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P2011-5	2,5	20	169,35	1
P2011-5 F1*	2,5	20	201,05	1

P3008-4

Ø 20-22 cm

FLAP RACK

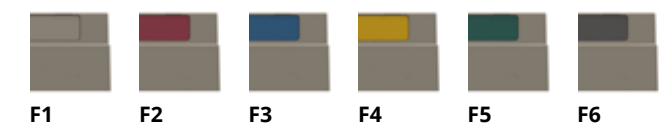


REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	
P3008-4	2,5	30	131,50	1
P3008-4 F1*	2,5	30	147,75	1

FLAP RACK

* Closed racks
* Cestas cerradas
* Casiers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.



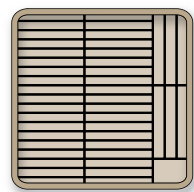
9.5 Plate racks

Cestas para platos
Casiers assiettes



P4407-3 Ø 15-18 cm

FLAP RACK



REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	☐
P4407-3	2	44	133,80	1
P4407-3 F1*	2	44	151,30	1

TR23 Open tray rack
TR30 Cesta para grandes bandejas
Panier pour grands plateaux

T-VERSION



* Capacity for 4 full-size extended trays and also for isothermal trays
Ref. 919000 (page 220)
Capacidad para 4 bandejas extendidas de tamaño completo y también para bandejas isotérmicas Ref. 919000 (pag 220)
Capacité pour 4 plateaux longs de grande taille et également pour des plateaux isothermes Réf. 919000 (page 220).

REF	H cm Inside Intérieur	H cm Outside Exterior	€/u	☐
TR23*	13,3	13,3	90,10	1
TR30	8,3	10,2	54,25	1

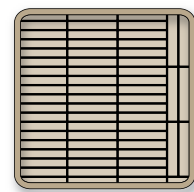
FLAP RACK

* Closed racks
* Cestas cerradas
* Paniers fermés

Indicate the colour code at the end of the reference.
Indicar el código de color al final de la referencia.
Indiquer le code de couleur a la fin de la référence.

P6305-2 Ø 10-12,8 cm

FLAP RACK



REF	max. (cm)	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	€/u	☐
P6305-2	2,5	63	133,25	1
P6305-2 F1*	2,5	63	151,65	1

TR21 GN, isothermal trays and plates rack
TR22 Cesta para bandejas isotérmicas, GN y platos
Panier pour plateaux isothermes, GN et assiettes

T-VERSION

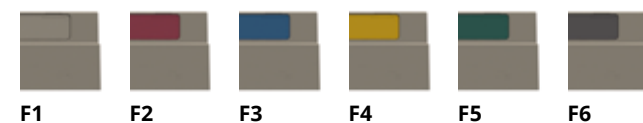


TR21
8 Compartments
Distance between compart.
No aptos para bandejas isotérmicas
Ref. 919000 (pag 220)

TR22
5 Compartments
Distance between compart.
No aptos para bandejas isotérmicas
Ref. 919000 (pag 220)

Open end rack / Cesta de extremo abierto / Casier ouvert à l'extrémité

REF	H cm Inside Intérieure	H cm Outside Exterior	€/u	☐
TR21	8,3	12,1	121,45	1
TR22	13,3	13,3	127,95	1

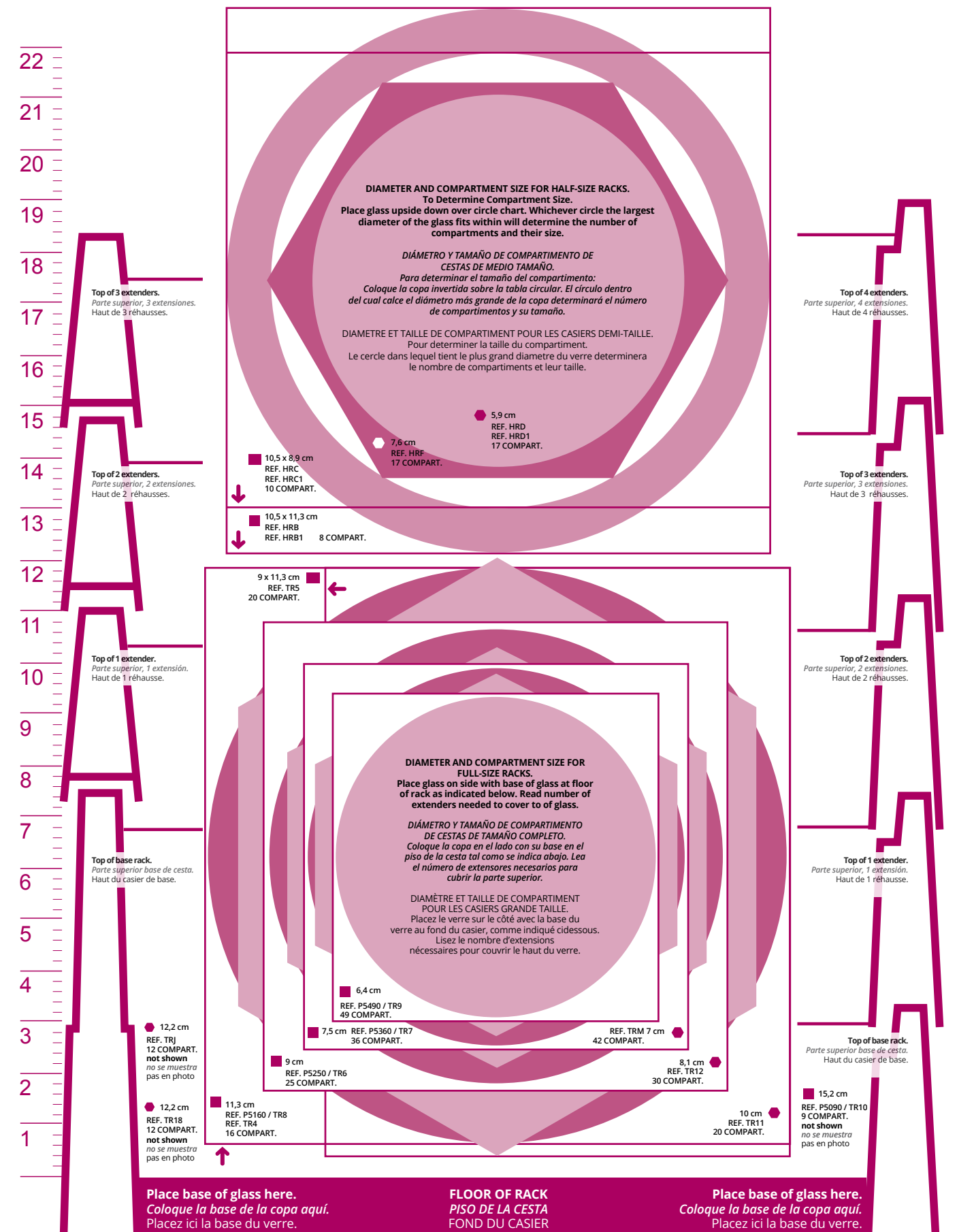


Reference guide for bases and extensions

Guía de selección para bases y extensiones
Guide de sélection pour bases et rehausses

HEIGHT OF FULL-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO
HAUTEUR DES CASIERS GRANDE TAILLE

HEIGHT OF HALF-SIZE RACKS
ALTURA DE LAS CESTAS DE MEDIO TAMAÑO
HAUTEUR DES CASIERS DEMI-TAILLE



10 Trolleys

Carros
Chariots



10.1 ALUMINIUM SERVING TROLLEYS 244

CARROS DE SERVICIO ALUMINIO
CHARIOTS DE SERVICE EN ALUMINIUM

10.2 ST/STEEL SERVING TROLLEYS 246

CARROS DE SERVICIO ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS DE SERVICE EN ACIER INOXYDABLE

10.3 ST/STEEL RAIL TROLLEYS 250

CARROS GUÍAS EN ACERO INOXIDABLE
CHARIOTS À GLISSIÈRES EN ACIER INOXYDABLE

16.4 SPECIAL TROLLEYS 257

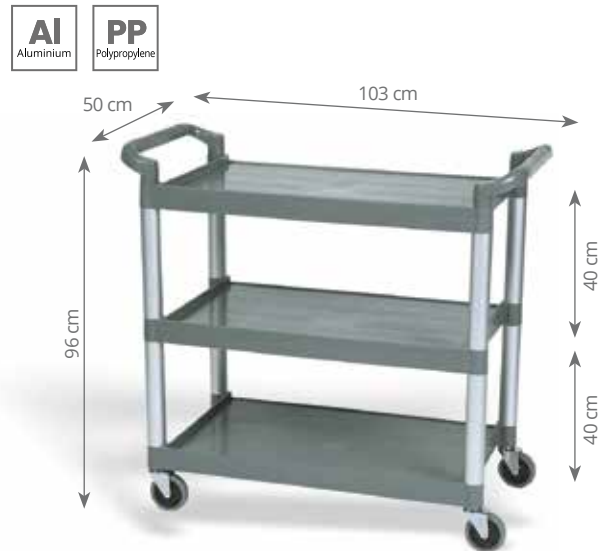
CARROS ESPECIALES
CHARIOTS SPÉCIAUX

10.1 Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium

P6411 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service



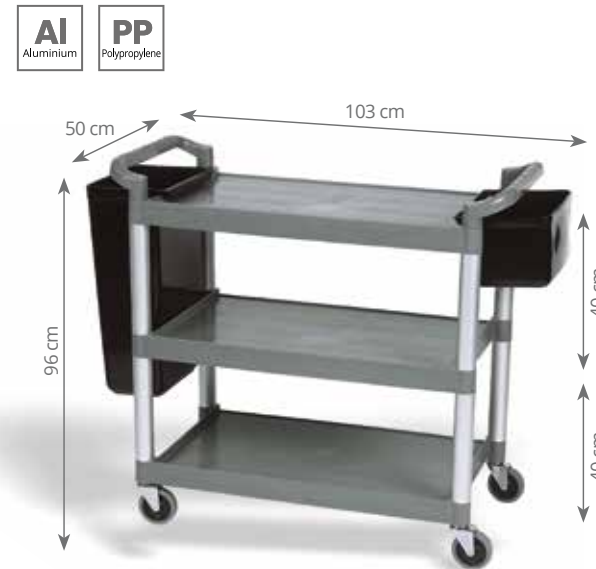
Maximum weight load 120 kgs
Carga máxima 120 kgs
Charge maximale 120 kgs

Aluminium supports
Soportes de aluminio
Supports en aluminium

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	€/u	
P641100	78 x 48,5	222,70	1

P640 Set trolley

Conjunto carro
Ensemble chariot



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	€/u	
P640000	78 x 48,5	317,25	1

P642 Silverware container

Contenedor para cubiertos
Conteneur pour couverts



REF	cm	Lts	€/u	
P642000	32 x 19,5 x 16,5	9	31,50	1

P643 Refuse container

Contenedor para desperdicios
Conteneur pour déchets



REF	cm	Lts	€/u	
P643000	33,5 x 23 x 56	80	63,05	1

Aluminium serving trolleys 10.1

Carros de servicio aluminio
Chariots de service en aluminium



97006 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service



Textured shelf surface reduces product shifting
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

Maximum weight load 135 kgs
Carga máxima 135 kgs
Charge maximale 135 kgs

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€/u	
97006	66 x 41,3	84 x 43 x 94	395,00	1
97007	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	575,00	1

97004 Multi purpose cart

Carro de servicio
Chariot de service



Textured shelf surface reduces product shifting
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

Maximum weight load 135 kgs
Carga máxima 135 kgs
Charge maximale 135 kgs

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€/u	
97004	66 x 41,3	84 x 43 x 94	395,00	1
97005	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	575,00	1

P8090 Aluminium clearing trolley

Carro aluminio desembarace
Chariot débarrasage en aluminium

EXCLUSIVE



Racks adjustable to 1/1 GN containers and FLAP-RACK® (500 x 500 mm).
Maximum load: 150 Kg and max. per level 75 Kg.

Medidas de estantes adaptables a cubetas GN 1/1 y cestas FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Carga máxima: total 150 Kg y con un máximo de 75 Kg por estante.

Clayettes adaptables à des bacs GN 1/1 et à casiers à vaisselle FLAP-RACK® (500 x 500 mm). Charge maximale: total 150 Kg et 75 Kg par niveau.

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	€/u	
P80900	87 x 55,5	409,25	1

10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



P8024 St/steel serving trolley

Carro servicio acero inox
Chariot service en acier inox



1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

Total maximum load 240 kg. Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 KG.
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg.
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratoires de 12 cm diam.
Deux avec freins



REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€/u	📦
P80240	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	430,55	1
P80250	2	90 x 50	98 x 58 x 101,5	503,60	1
P80260*	2	100 x 60	108 x 68 x 101,5	647,45	1
P80270	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	476,20	1
P80280	3	90 x 50	98 x 58 x 101,5	566,70	1
P80290*	3	100 x 60	108 x 68 x 101,5	681,30	1
P80300	4	80 x 50	88 x 58 x 130	722,35	1
P80310	4	90 x 50	98 x 58 x 130	800,10	1
P80320*	4	100 x 60	108 x 68 x 130	1.093,15	1

* Thicker shelves
Estantes de chapa de mayor espesor
Plateaux plus épais

Available also on polyamide castors.

Disponible también con ruedas poliamida.

Disponible aussi avec roulettes polyamide.



P80374 Cutlery dispenser for serving trolley

Cubertero para carro servicio
Ramasse-couverts pour chariot service



REF	Mod	H cm	€/u	📦
P80374	GN 1/3	15	48,65	1

P8068 St/Steel clearing trolley

Carro desembarace inox
Chariot de débarrasage en inox



Available also on polyamide castors.
Disponible también con ruedas poliamida.
Disponible aussi avec roulettes polyamide.

1/2 Gastronorm container not included.

No incluye cubeta Gastronorm 1/2.
Bac Gastronorme 1/2 non inclus.
Ø 165 mm

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau mm	€/u	📦
P80680	2	1.000 x 600	695,05	1

St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



P80282 Paneled serving trolley

Carro servicio panelado
Chariot service panelé



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	€/u	📦
P80282	90 x 50	1.032,70	1

1.5 mm thick St/Steel tubular frame

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor
Structure tubulaire en acier inoxydable 1.5 mm. épaisseur

Paneled Panelado Panelé

Total maximum load 240 kg. Max. load per level 80 kg

Carga máxima total 240 kg.
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg.
Charge maximale per niveau 80 kg

12 cm diam. Revolving casters. Two with brakes

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratoires de 12 cm diam.
Deux avec freins



97181 Bussing cart

Carro de transporte
Chariot de transport



REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	€/u	📦
97181	69 x 45	1.361,00	1

Bins not included
Cubetas no incluidas
Bacs non inclus.

Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.

La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.

La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.

Black vinyl finish creates an attractive appearance

El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo

La finition en vinyle noir crée un look attrayant

Strong swivel casters ensure swift maneuvering

Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida

Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide



10.2 St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



**Total maximum load 240 kg.
Max. load per level 80 kg**

Carga máxima total 240 KG.
Carga máxima por estante 80 kg
Charge maximale total 240 kg.
Charge maximale per niveau 80 kg

12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes
Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos
Roues giratoires de 12 cm diam. Deux avec freins



P8033 Disassembled trolley
Carro desmontable
Chariot démontable



ASSEMBLY
MONTAJE
MONTAGE



Muy robustos y sólidos
Very strong and resistant once assembled
Très robustes et solides une fois montés

Se entregan desmontados.
Delivered flatpacked.
Livrés démontés.

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€/u	📦
P80330	2	80 x 50	81 x 54,5 x 104	478,95	1
P80340	2	90 x 50	91 x 54,5 x 104	555,10	1
P80350	3	80 x 50	81 x 54,5 x 104	564,25	1
P80360	3	90 x 50	91 x 54,5 x 104	668,95	1

P8096 Light disassembled trolley
Carro desmontable ligero
Chariot démontable légère



Ruedas acero Ø 100 mm. Dos con freno.
Castors Ø 100 mm. Two with brakes.
Roulettes Ø 100 mm. Deux avec freins.

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€/u	📦
P80960	2	83 x 51	93 x 61 x 93,5	213,10	1
P80961	3	83 x 51	93 x 61 x 93,5	254,45	1

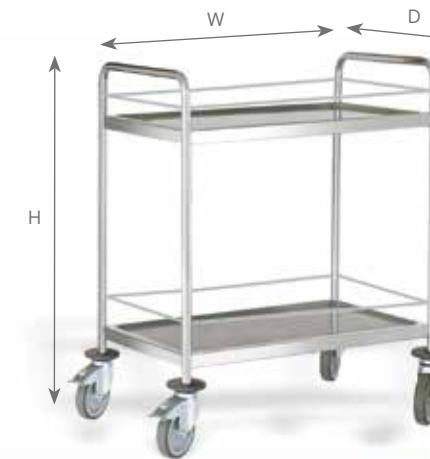
ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

St/steel serving trolleys 10.2

Carros de servicio acero inoxidable
Chariots de service en acier inoxydable



P8094 Serving trolley with guard-rail shelf
Carro servicio con barandilla
Chariot service avec galerie



Available also on polyamide castors. Please ask for price
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix

REF	Levels Estantes Niveaux	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	W x D x H cm	€/u	📦
P80940	2	80 x 50	88 x 58 x 101,5	480,80	1
P80941	3	80 x 50	88 x 58 x 101,5	632,75	1

97168 Three-shelf tubular cart
Carro tubular de 3 estantes
Chariot tubulaire à 3 étagères



97208 Three-shelf heavy-duty stainless steel cart
Carro de servicio de 3 niveles
Chariot service à trois étagères



400 kg capacity is distributed between the shelves. Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels ensure swift maneuvering. Extended-height stainless steel handles feature a comfort coating.

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías. Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	€/u	📦
97208	89 x 58,4	2.715,00	1

REF	Shelf dimension Dim. Estante Dim. Niveau cm	€/u	📦
97168	85 x 54	1.770,00	1

10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8043 17 rails trolley for GN pans
Carro 17 guías GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80430	32,5	662,60	1

P8067 Double rail trolley 17 x 2 for 1/1 GN pans
Carro doble 17 x 2 guías 1/1
Chariot double 17 x 2 glissières pour bacs GN 1/1



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80670	32,5	1.125,05	1

P80641 Disposable trolley covers dispenser
Dispensador para fundas de carro
Distributeur pour housses de chariot



REF	€ / u	
P80641	83,00	1

P8061 Disposable covers for trolleys
P8062 Fundas desechables de polietileno para carros
P8063 Housses jetables pour chariots



Pack / Rollo / Rouleau 100 u

Medium density polyethylene. Polietileno de densidad media. Poliéthylène de densité moyenne. For high trolleys. Para carros altos. Pour chariots hauts.

REF		€ / u	
P80610	for trolley 1/1 / para carro 1/1 / pour chariot 1/1	211,20	1
P80620	for trolley 2/1 / para carro 2/1 / pour chariot 2/1	237,80	1
P80630	for pastry trolley 600 x 400 / para carro pastelería 600 x 400 / pour chariot pâtisserie 600 x 400	214,55	1

St/steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8047 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80470	32,5	612,30	1

P8097 Light Disassembled trolley 15 rails for GN pans
Carro desmontable ligero 15 guías GN
Chariot démontable léger 15 glissières pour bacs GN



Castors Ø 120 mm. Two with brakes. Ruedas acero Ø 120 mm. Dos con freno. Roulettes Ø 120 mm. Deux avec freins.

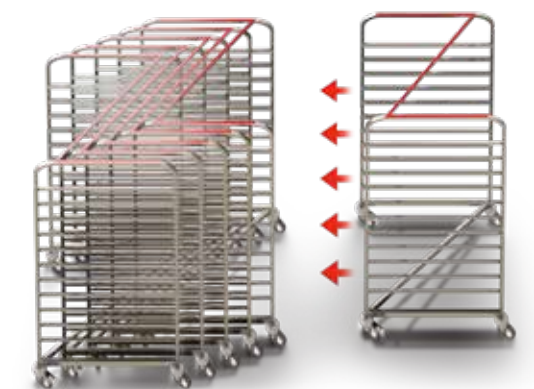
ECONOMIC LINE
GAMA ECONÓMICA
GAMME ECONOMIQUE

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80970	32,5	461,60	1

P8052 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboîtable 17 glissières pour bacs GN



Stackble
Encastrable
Emboîtable



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80520	32,5	751,55	1

10.3 St / steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8044 17 rails trolley for GN pans
Carro 17 guías GN
Chariot 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80440	53	677,10	1

P8048 Disassembled trolley 17 rails for GN pans
Carro desmontable 17 guías GN
Chariot démontable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80480	53	625,80	1

P8051 Stackable trolley 17 rails for GN pans
Carro encastrable 17 guías GN
Chariot emboïtable 17 glissières pour bacs GN



Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Entrance / Entrada / Entré cm	€ / u	
P80510	53	808,05	1

St / steel rail trolleys 10.3

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8084 Pastry trolley
P8085 Carro pastelería
P8046 Chariot pâtisserie



Entrance 400 mm
Entrada 400 mm
Entrée 400 mm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	€ / u	
P80840	15	60 x 40	8,5	669,85	1
P80850	20	60 x 40	7,0	689,50	1
P80460	30	60 x 40	4,5	729,85	1

P8087 Disassembled rail trolley for bakery
P8088 Carro desmontable bandejas pastelería
P8050 Chariots démontable pour plaques à pâtisserie



Entrance 400 mm
Entrada 400 mm
Entrée 400 mm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	Distance between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	€ / u	
P80870	15	60 x 40	8,5	636,45	1
P80880	20	60 x 40	7,0	655,05	1
P80500	30	60 x 40	4,5	693,45	1

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

P. 154

GN Pastry Pan
Cubeta GN Pastelería
Bac GN pâtisserie



10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8081 Defrost trolley 9 rails
Carro descongelación 9 guías
Chariot à dégivrage 9 glissières

PATENTED EXCLUSIVE



Drain in each shelf
Cada nivel tiene un desagüe
Chaque niveau est pourvu
d'une évacuation

Tray to collect thawing condensate
Cubeta para recoger el agua
de descongelación
Bac pour recueillir l'eau de
décongélation

Space saver while foodstuff defrost.
Ahorro de espacio en el proceso de descongelado de los alimentos.
Economie d'espace pendant le dégivrage des aliments.
Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Mod	W x D x H cm	Entrance Entrada Entré cm	€/u	
P80810	GN 2/1	66,5 x 75,5 x 171	53,0	1.207,80	1
P80813	GN 1/1	45,5 x 63,0 x 171	32,5	1.180,20	1

P80811 Special GN container for defrost trolley
Cubeta especial GN para carro descongelación
Bac GN spécial pour chariot dégivrage



Container with drainer hole.
Cubeta con desagüe.
Bac avec dégorgeement.

REF	Mod	cm	Lts	H cm	€/u	
P80811	GN 2/1	65 x 53	28,9	10	112,30	1
P80814	GN 1/1	53 x 32,5	14,2	10	55,85	1

P215 / P115 Perforated bottom
Fondo perforado para cubeta
Egouttoir pour bac



¹ Recommended for item code P80811
Recomendado para ref. P80811
Recommandé pour réf. P80811
² Recommended for item code P80814
Recomendado para ref. P80814
Recommandé pour réf. P80814

REF	Mod	€/u	
P215000 ¹	GN 2/1	82,70	1
P115000 ²	GN 1/1	40,70	1

St/steel rail trolleys 10.3

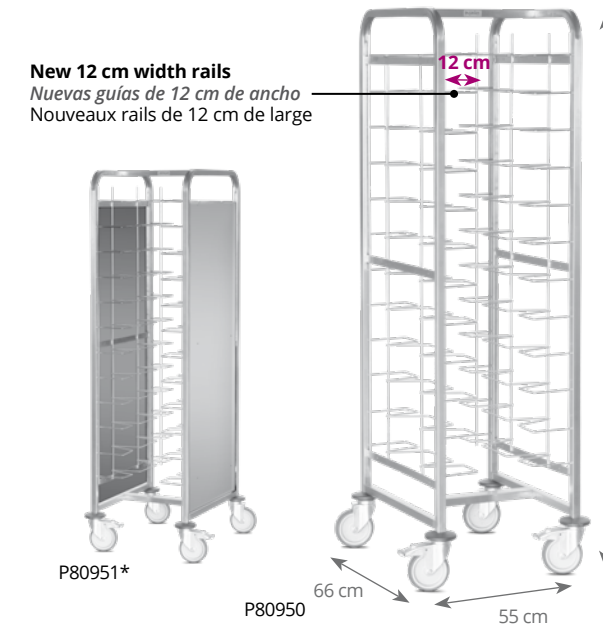
Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8095 Self-service trolley 12 rails
Carro self-service 12 guías
Chariot self-service 12 glissières

P8096 Self-service trolley 24 rails
Carro self-service 24 guías
Chariot self-service 24 glissières

NEW!



New 12 cm width rails
Nuevas guías de 12 cm de ancho
Nouveaux rails de 12 cm de large

* With two side panels made of aluminium+composite.
* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

REF	€/u	
P80950	740,20	1
P80951*	1.047,40	1

* With two side panels made of aluminium+composite.
* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.



REF	€/u	
P80965	1.244,45	1
P80966*	1.533,00	1

* With two side panels made of aluminium+composite.
* Con dos paneles laterales composite+aluminio.
* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

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

P. 222

Polypropylene fast food trays
Bandejas de polipropileno para comida rápida
Plateaux de restauration rapide en polypropylène



10.3 St/steel rail trolleys

Carros guías en acero inoxidable
Chariots à glissières en acier inoxydable



P8091 Double fast-food tray trolley 12 rails
Carro doble para bandejas fast-food 12 guías
Chariot double pour plateaux fast-food 12 glissières



Suitable for trays 480 x 370 mm
Ideal para bandejas 480 x 370 mm
Ideal pour plateaux 480 x 370 mm

Entrance 480 mm
Entrada 480 mm
Entrée 480 mm

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponibile también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails Medida guías Dimensions glissières cm	€/u	
P80910	48 x 80	803,70	1

P925 Transport trolley for isothermal trays
Carro transporte bandejas isotérmicas
Chariot transport plateaux isothermes



Trolley made of St/Steel and plastic rails. Perfect for many different size trays transport thanks to the special rail design. Soundproof revolving castors Ø 125 mm.

Carro fabricado en acero inoxidable y guías de plástico. Ideal para el transporte de bandejas de distintas medidas, gracias al diseño especial de sus guías. Ruedas giratorias insonoras de Ø 125 mm.

Chariot fabriqué en acier inoxydable et glissières en plastique. Idéal pour le transport des plateaux de différentes mesures, grâce au design spécial des glissières. Roulettes insonores de Ø 125 mm.

REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	€/u	
P925001	10	55 x 37,5	50 x 62 x 152	1.093,65	1
P925002	20	55 x 37,5	92 x 62 x 152	1.461,90	1

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

P. 220

Isothermal tray
Bandeja isotérmica
Plateau Isotherme



Special trolleys 10.4

Carros especiales
Chariots spéciaux



P80790 Plate trolley
Carro para platos
Chariot à vaisselle



REF	W x D x H cm	€/u	
P80790	58 x 71 x 177,5	980,00	1

The distance between levels is 5,8 cm
Distancia entre niveles 5,8 cm.
Distance entre les niveaux 5,8 cm.

Carbon steel with anti-corrosion coating

Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo

Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion

Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.

Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.

Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.

(Ø máx. 34,5cm)

Strong welded structure handle for easy transport

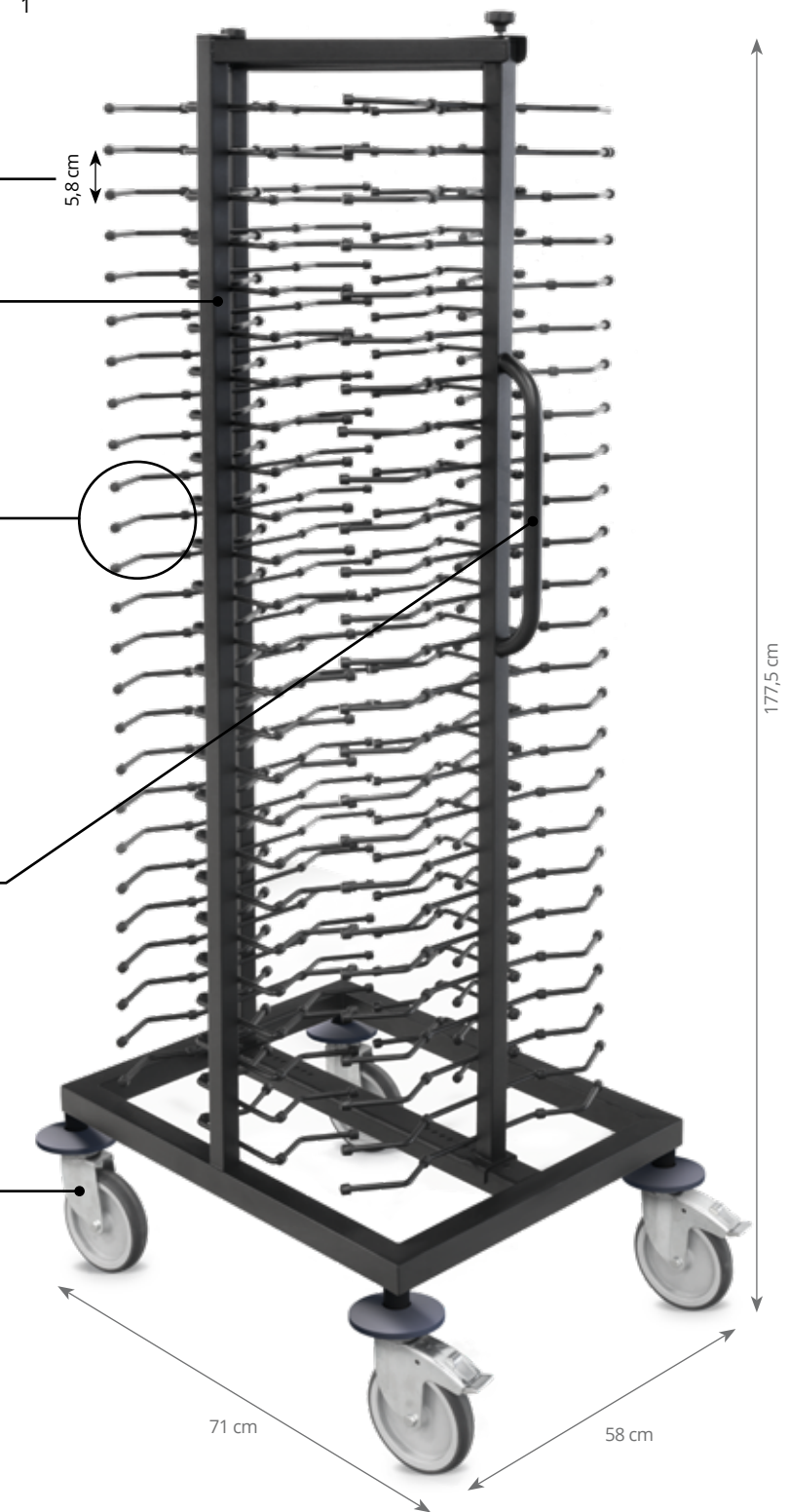
Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.

Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.

4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.

4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.

4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins



10.4 Special trolleys

Carros especiales
Chariots spéciaux



P8039 GN containers transport trolley
Carro porta cubetas GN
Chariot transport bacs GN



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	€ / u	
P80390	620,00	1

P8038 2/1 GN transport trolley
Carro porta cubeta GN 2/1
Chariot transport bac GN 2/1



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF. P80.390 / P80.380
Transport trolley for GN containers
Carro transporte para cubetas GN
Chariots de transport pour bacs GN

Made of St/Steel. Perfect for storing and transporting large quantities of prepared food and sauces.

Fabricados en acero inoxidable. Ideales para el almacenaje y transporte de alimentos preparados y salsas en grandes cantidades.

Fabriqués en acier inoxydable. Idéales pour le stockage et le transport d'aliments cuisinés et sauces en grandes quantités.

REF	€ / u	
P80380	559,10	1

P8074 Trolley cutlery dispenser GN 1/3
Carro portacubiertos GN 1/3 y porta bandejas
Chariot porte-ramasse couverts GN 1/3



GN containers not included.
No incluye cubetas GN.
Bacs GN non inclus.

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	€ / u	
P80740	508,80	1

P8054 Tray transport trolley 7 rails
Carro transporte bandejas 7 guías
Chariot transport plateaux 7 glissières



Ref. P80.540

Ref. P80.780

Available also on polyamide castors. Please ask for price.
Disponible también con ruedas poliamida. Consultar precio.
Disponible aussi avec roulettes polyamide. Consulter prix.

REF	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	Dist. between levels Distancia entre guías Espace entre niveaux cm	€ / u	
P80540	GN 1/1	45,5 x 63,5 x 90	7,5	526,90	1
P80550	GN 2/1	66 x 75 x 90	7,5	590,65	1
P80560	Pastry Pastelería Pâtisserie (60 x 40 cm)	52,5 x 70 x 90	8,5	574,70	1
P80780	GN 1/1 Doble	81 x 63,5 x 90	7,5	974,75	1

Special trolleys 10.4

Carros especiales
Chariots spéciaux



P8075 Dishwasher rack trolley
P8076 Carro para cestas Vajillas
P8077 Chariot casiers à vaisselle



REF	Nr. of Levels Nº Guías Num. Niveaux	Size of rails Medida guías Dim. glissières cm	W x D x H cm	€ / u	
P80750	5	50 x 50	64 x 63,3 x 116	506,80	1
P80760	9	50 x 50	64 x 63,3 x 171	774,30	1
P80770	9	50 x 50	118,5 x 63,3 x 171	1.034,20	1

(double / doble)

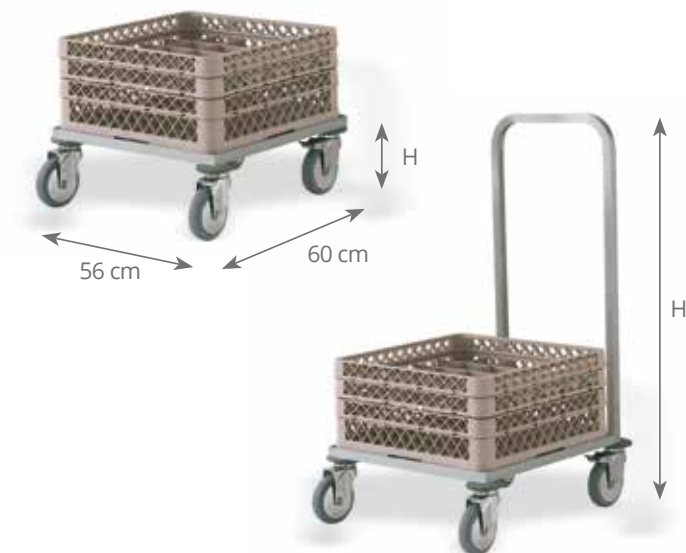
P8057 Trolley for heavy loads
Carro para cargas pesadas
Chariot à charges lourdes

Maximum load: 350 kg
Carga máxima: 350 kg
Charge maximale: 350 kg



REF	€ / u	
P80570	751,10	1

P8058 St/steel trolley for dishwasher racks
P8059 Carro inox para cestas
Chariot inox pour casiers à vaisselle



REF	H cm		€ / u	
P80590	16,5	without handle / sin asa / sans anse	287,75	1
P80580	106,5	with handle / con asa / avec anse	403,40	1

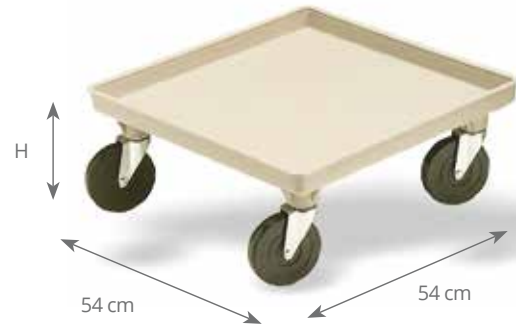
10.4 Special trolleys

Carros especiales
Chariots spéciaux



P5015 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	H cm	€ / u	
P5015	23	107,85	1

P5017 Plastic trolley with handle for dishwasher racks
Carro de plástico con asa para cestas
Chariot avec anse pour casiers à vaisselle

With handle
Con asa
Avec anse



REF	H cm	€ / u	
P5017	98	167,70	1

1697 Plastic trolley for dishwasher racks
Carro de plástico para cestas
Chariot pour casiers à vaisselle

Without handle
Sin asa
Sans anse



REF	Ø cm	H cm	€ / u	
1697	1,4	8,7	127,10	1

52291 Dishwasher rack insert or cover
Tapa o inserto para cestas
Couvercle or inserto pour casiers à vaisselle



REF	€ / u	
52291	109,00	1

Special trolleys 10.4

Carros especiales
Chariots spéciaux



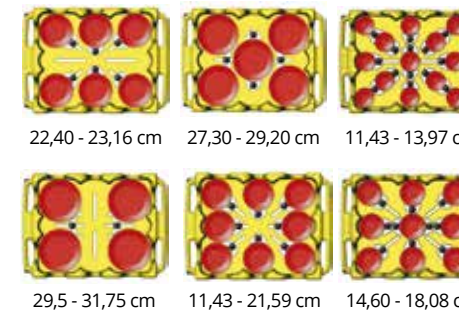
ADC-4 Adjustable dish caddy
Carro ajustable para platos
Chariot modulable pour assiettes



Delivered with 4 posts plus 1 protection cover.
Se sirve con 4 columnas separadoras más una funda protectora.
Livré avec 4 colonnes de séparation et 1 housse de protection.

Unique and easy adjustment from the top.
Ajuste único y fácil por la parte superior.
Reglage unique et facile de la partie supérieure.

COMBINATIONS
COMBINACIONES
COMBINATIONS
Size plates
Tamaño platos
Taille assiettes



REF	€ / u	
ADC-4	1.499,00	1

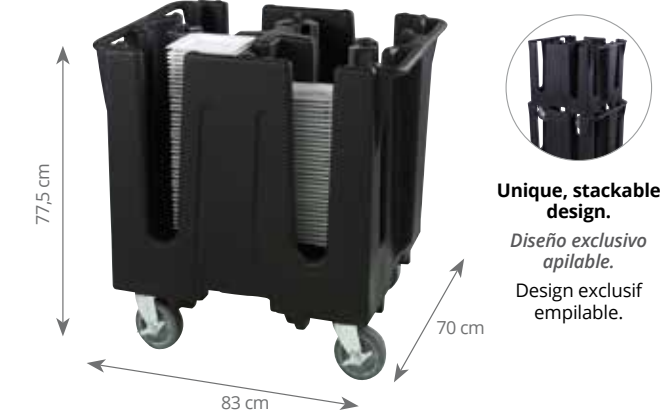
ADP Post for dish trolley
Columna separadora carro platos
Colonne séparation chariot assiettes



Compatible ref. ADC-4
Compatible ref. SAC-SQ5-06

REF	€ / u	
ADP	85,50	1

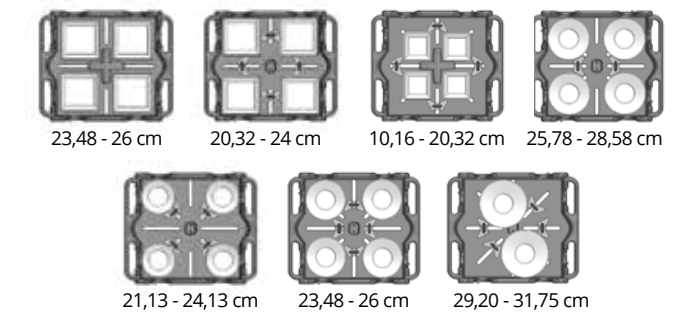
SAC-SQ5-06 Adjustable caddy for square & round dishes
Carro ajustable para platos cuadrados y redondos
Chariot modulable pour assiettes carrées et rondes



Unique, stackable design.
Diseño exclusivo apilable.
Design exclusif empilable.

Delivered with 5 posts, one of them in cross shape plus 1 protection cover.
Se sirve con 5 columnas separadoras una de ellas en forma de cruz más una funda protectora.

Livré avec 5 colonnes de séparation une desquelles en forme de croix plus 1 housse de protection.



REF	€ / u	
SAC-SQ5-06	1.298,00	1

SAVC Vinyl cover for dish trolley
Funda protectora de vinilo para carro platos
Housse protection en vynil pour chariot assiettes



Cover for item SAVC. Funda para ref. ADC-4
Housse pour réf. SAC-SQ5-06

REF	€ / u	
SAVC	116,45	1

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*

