CUCHILLERÍA

Knives • Couteaux • Coltelli • Messer



Clásica

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).



	Referencia	Descripción	<—> mm
1	255300	Cocinero	260
	255200	Cocinero	230
	255100	Cocinero	210
	255500	Cocinero	160
2	256800	Jamonero	300
	256700	Jamonero	250
3	256000	Filetear	210
	255900	Filetear	160
4	256600	Santoku	180
	256900	Santoku	140
5	256500	Deshuesar	160
	256200	Deshuesar	140
6	256400	Pan	180
7	256300	Tenedor	160
8	255600	Tomatero	130
9	255800	Chuletero	120
10	255700	Puntilla	100



Kyoto

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).



	Referencia	Descripción	<—> mm
1	178400	Cocinero	240
2	178300	Cocinero	210
3	178600	Jamonero	250
4	178800	Santoku	185
5	178500	Deshuesar	145
6	178700	Pan	220
7	179000	Cocina Sierra	160
8	178900	Cocina	160
9	178200	Verduras	125
10	178000	Mondador	100



Hoterali@

Riviera

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).



	Referencia	Descripción	<—> mm
	233800	Cocinero	300
1	233700	Cocinero	250
	233600	Cocinero	200
	233400	Cocinero	150
2	231100	Jamonero	300
3	231000	Jamonero	250
4	233000	Filetear	200
	232900	Filetear	170
5	233500	Santoku	180
	233200	Santoku	140
6	231500	Deshuesar	130
7	231300	Pan	200
8	233300	Tenedor	180
9	232800	Queso	145
10	232000	Tomatero	130
11	230600	Cocinero	150
	230500	Cocinero	130
12	230200	Mondador	100



Tango

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polipropileno.



	Referencia	Descripción	<—> mm
1	220600	Cocinero	200
2	221800	Jamonero	240
3	220500	Filetear	170
4	221500	Santoku	180
5	221300	Pan	200
6	220400	Cocinero	160
7	221200	Verduras	120
8	220100	Mondador	100



Universal

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).

	Referencia	Descripción	<—> mm
	280804	Cocinero	300
	280704	Cocinero	250
1	280604	Cocinero	200
	280504	Cocinero	175
	280804	Cocinero	155
	283304	Carnicero	300
2	283204	Carnicero	250
	283104	Carnicero	200
3	282604	Deshuesar	160
	282504	Deshuesar	130
4	282204	Panero	250
	282104	Panero	200
5	284304	Pastelero	300
6	283904	Pastelero	250
7	281604	Queso	145
8	280304	Puntilla	120
	280204	Puntilla	100
9	282004	Jamón P/redonda	290
10	284004	Salmón P/redonda	290
11	283804	Jamón Ancho	300
12	283704	Salmón Ancho	300
13	281904	Jamón Punta	280
	281804	Jamón Punta	240
14	281901	Salmón Punta	280
	281801	Salmón Punta	240
15	286400	Espátula	125x90
16	286500	Espátula	125x120
17	286600	Espátula Codo	160
	286304	Espátula Pastelero	300
18	286204	Espátula Pastelero	250
	286104	Espátula Pastelero	205





Universal

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Polioximetileno (POM).







	Referencia	Descripción	<—> mm
1	288300	Macheta	180
	288200	Macheta	160
2	287900	Macheta	280
	287800	Macheta	220
3	287400	Cuchilla Filetear	280
	287800	Cuchilla Filetear	260
4	286800	Cuchillo Carnicero	300
5	286700	Cuchillo Carnicero	275
6	287000	Pescadero Redondo	300
7	287200	Pescadero Punta	320
	287100	Pescadero Punta	290
8	790900	Queso 2 Mangos	400





Hoterali@

2900

HOJA: Acero inoxidable Forjado NITRUM®.
MANGO: Inyectado Polipropileno.

Gracias al color del mango del cuchillo podemos saber para qué tipo de alimento se va a utilizar, permitiendo así un control higiénico-sanitario exhaustivo y el cumplimiento de las normas europeas sanitarias de control de la alimentación.


ALIMENTOS COCINADOS


VERDURAS Y FRUTAS


CARNE


PESCADO


PASTELERÍA Y LÁCTEOS


MULTIUSOS


LEGUMBRES Y VERDURAS

	Referencia	Descripción	<—> mm	00	21	22	23	24	25	28	31
	2923	Cocinero	300	x	x	x	x		x		
1	2922	Cocinero	250	x	x	x	x	x	x	x	
	2921	Cocinero	200	x	x	x	x	x	x	x	x
2	2904	Puntilla	130	x	x	x	x		x		x
	2938	Jamonero	400	x		x			x		
3	2935	Jamonero	350	x		x			x		
	2934	Jamonero	300	x		x		x	x		
	2988	Fiambre	410	x					x		
4	2987	Fiambre	360	x					x		
	2957	Fiambre	300	x					x		
5	2914	Pan	200	x				x	x		x
6	2997	Espátula	125x120	x					x		
	2996	Espátula	125x90	x					x		
	2992	Espátula Pastelero	300	x				x	x		
7	2991	Espátula Pastelero	250	x				x	x		x
	2990	Espátula Pastelero	200	x				x	x		



NUEVO COLOR ALÉRGENOS
Propuesta color fucsia para facilitar la identificación de los cuchillos a utilizar en las preparaciones para personas con algún tipo de alérgia.



	Referencia	Descripción	<—> mm	00	22	23	25
	2964	Macheta	270	x	x		x
1	2963	Macheta	250	x	x		x
	2962	Macheta	220	x	x		x
	2983	Cuchilla 3 mm	280	x	x		x
2	2981	Cuchilla 3 mm	260	x	x		x
	2982	Cuchilla 2 mm	280	x	x		x
	2980	Cuchilla 2 mm	260	x	x	x	x
3	2924	Carnicero	350	x	x	x	x
4	2925	Pescadero	350	x	x	x	x
5	2971	Cuchilla Pescadero	320	x		x	x
	2970	Cuchilla Pescadero	290	x		x	x
6	2969	Carnicero	300	x	x		x
7	2968	Pollero	275	x			x
8	2979	Golpe	255	x			x



Hoterali@

Global

Los cuchillos GLOBAL están hechos con el más fino acero inoxidable. A la hora de confeccionar las hojas se utiliza el CROMOVA 18, siendo 18% el porcentaje de Cromo que hay en el acero. Este hecho le da una dureza suficiente al acero para que el cuchillo permanezca más tiempo afilado que la competencia, pero a su vez ésta no es excesiva para que no sea muy difícil de afilar.

El filo es de forma cóncava y no en forma de "V", ya que de esta forma se consigue que dure más tiempo afilado y también que el cuchillo se deslice mejor a través del alimento. Es importante resaltar que el afilado del cuchillo GLOBAL es artesanal.

Los cuchillos GLOBAL están templados al hielo y endurecidos con el proceso,"Rockwell", que somete la hoja a una temperatura de 56°C-58°C, lo que dota a los cuchillos de un filo cortante de más duración que el filo hecho con cualquier otro acero. Lo hace muy resistente a la herrumbre, a todo tipo de manchas y, en especial, a la corrosión.

	Referencia	Descripción	<—> mm
	G17	Cocinero	270
1	G16	Cocinero	240
	G2	Cocinero	200
	G19	Filetear flexible	270
2	G18	Filetear flexible	240
	G20	Filetear flexible	210
3	G5	Vegetales	180
	G56	Vegetales alveolado	180
4	G46	Santoku	180
	G48	Santoku alveolado	180
5	G09	Pan	220
6	G10	Jamonero flexible	310
7	G14	Yanagi sashimi	300
	G11	Yanagi sashimi	250
8	G7	Deba	180
9	G15	Tako sashimi	300
	GS2110	Espatula	250
10	GS2108	Espatula	200
	GS2106	Espatula	150
	GS2104	Espatula	110
11	GS38	Puntilla	90





Classic

PEtec: ¡La nueva tecnología de WÜSTHOF para una agudeza superior!

Tecnología:
- El láser mide las hojas antes del afilado.
- Los ordenadores calculan de forma individual para cada hoja el ángulo de afilado exacto.
- Unos robots de precisión afilan las hojas en una piedra húmeda.
- Finalmente, los cuchillos reciben la pasada difinitiva de pulido mediante una muela especial.

Ventajas:
- Capacidad de corte inicial extrema.
- Duración del filo extraordinariamente larga.
- Geometría del filo óptima en toda la longitud de la hoja.
- Calidad incomparable, reproducible y siempre del mismo nivel.

WÜSTHOF

	Referencia	Descripción	<—> mm
	1522087	Chef hoja ancha	360
1	1522086	Chef hoja ancha	320
	1522082	Chef hoja ancha	260
	1522080	Chef hoja ancha	200
	1522078	Chef	320
	1522075	Chef	260
2	1522074	Chef	230
	1522073	Chef	200
	0505105	Cocinero flexible	200
3	152035	Cocinero flexible	160
4	0542010	Jamonero largo	320
5	0509100	Jamonero P. redonda	260
	1575067	Santoku	170
6	1575063	Santoku	140
7	1522027	Cuchillo trinchar	200
8	16580320	Tenedor trinchar	200
	1522024	Puntilla	120
9	1522022	Puntilla	100
	1522020	Puntilla	90





Shun Damasco

Los productos Kai tienen desde hace tiempo prestigio y culto en Japón, junto con una alto grado de reconocimiento internacional. Grandes chefs de los cinco continentes utilizan sus cuchillos, junto a los buenos aficionados a la cocina.

Fundada en Seki en 1908, la compañía lleva más de 100 años fabricando cuchillos de las más altas gamas, con la serie Shun en acero damasco, como protagonista.

	Referencia	Descripción	<—> mm
	1577207	Chef	250
1	1577205	Chef	200
	1577203	Chef	150
	1577201	Chef	105
	1577104	Chef hoja estrecha	225
2	1577102	Chef hoja estrecha	180
3	1577195	Jamonero	300
4	1577661	Santoku	180
5	1577190	Cuchillo trinchar	200
6	1580025	Tenedor trinchar	200
7	1577000	Puntilla	85





Gen Series

La cerámica se encuentra cada vez más a menudo entre los utensilios de nuestra cocina. En el caso de los cuchillos, ha demostrado tener beneficios: Un filo inalterable, impermeabilidad a los colores, oxidaciones y una mejor higiene.

La cerámica es un material resistente que mantiene su capacidad de corte hasta diez veces más que el acero. Además, los cuchillos Kyocera no transfieren su sabor u olor a los alimentos, no se oxidan con los ácidos de las frutas y vegetales y evitan que estos se pongan negros al manipularlos.

Sin embargo, la dureza implica fragilidad. Es fundamental evitar los golpes contra superficies duras. Deben usarse sobre tablas de madera o de plástico y jamás para cortar huesos, espinas o alimentos congelados.

KYOCERA

	Referencia	Descripción	<—> mm
	2681122	Chef blanco	200
1	2681124	Chef blanco	180
	2681123	Chef blanco	160
	2681122	Chef blanco	140
2	2681120	Usos varios blanco	110
3	2681109	Puntilla blanco	75
	2681018	Chef negro	180
4	2681019	Chef negro	160
	2681018	Chef negro	140
5	2681014	Usos varios negro	110
6	2681008	Puntilla negro	75





Tijeras



Multiuso
Cód. 400 - Tijera 8″
Cód. 401 - Tijera 8″ Azul



Master
Cód. 410 - Tijera Pulida 8″



Suprema
Cód. 416 - Tijera Pulida 9″



Profesional
Cód. 425 - Tijera Pulida 8″
Cód. 426 - Tijera Pulida 9″



Pescadero
Cód. 441 - Tijera Pulida 9,5″



Tijera Aves
Cód. 435 - 9,5″

3 Claveles
1930



Masticador
Cód. 432 -7″

Soportes magnéticos



Código	(mm)
692700	500x45
692600	450x45
692500	300x45

Bolsas



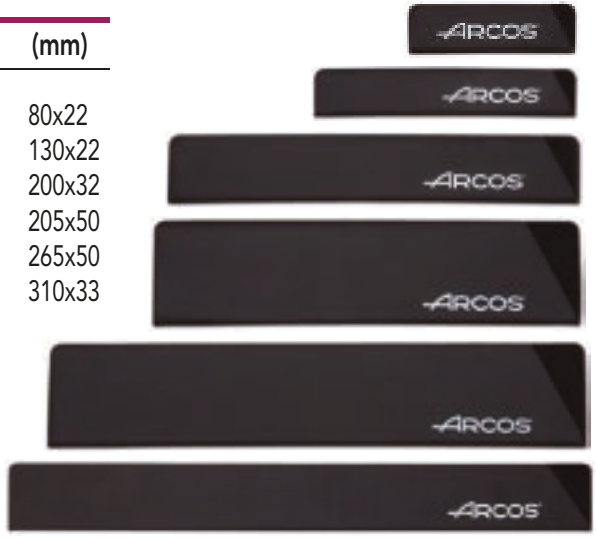




Código	(mm)	Capacidad
690200	460x275	4 Piezas
690400	500x510	8 Piezas
690500	730x510	12 Piezas
691400	520x920	17 Piezas

Fundas protectoras

Código	(mm)
694000	80x22
694100	130x22
694200	200x32
694300	205x50
694400	265x50
694500	310x33



Polietileno



Consultar para otras medidas y colores.

Certificado ISO 9001-2008.
Inscripción registro sanitario.
Certificado Garantía Sanitaria.

Tablas Polietileno

Tamaño	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm
300x200	322000	323000	424000	425000
400x200	422000	423000	424000	425000
500x300	532000	533000	534000	645000
600x400	442000	443000	444000	445000
400x400	442000	443000	444000	445000
500x500	552000	553000	554000	555000

Disponible en:



Reparador Tablas
Cod. NPPR1
177x64x87 mm



Cuchilla repuesto NPPR01



Soporte Tablas

Código	(mm)
NC016	300x280x263; 6 Tablas
NC016-1	310x230x270; 5 Tablas

Guantes malla



Cod. 615000
210 mm
Talla XXS



Cod. 615100
230 mm
Talla XS



Cod. 615200
240 mm
Talla S



Cod. 615300
250 mm
Talla M



Cod. 615400
270 mm
Talla L

Corte y decoración



	Referencia	Descripción
1	7201425	Vaciador Melón 25 mm Ø
2	7201510	Vaciador Patata 10 mm Ø
	7201515	Vaciador Patata 15 mm Ø
	7201518	Vaciador Patata 18 mm Ø
	7201522	Vaciador Patata 22 mm Ø
	7201525	Vaciador Patata 25 mm Ø
	7201530	Vaciador Patata 30 mm Ø
3	7201210	Decorador Fruta
4	7200516	Descorazonador Manzana 16 mm
	7200620	Descorazonador Manzana 20 mm
5	7201800	Vaciador Melón Oval
6	7203010	Pelador Uvas
7	7204005	Pelador Patatas
8	7209003	Rallador Limón
9	7209504	Acanalador Rectangular
10	7209704	Acanalador Redondo
11	7207507	Ruleta Lisa 7 cm Ø
12	7207007	Ruleta Rizada 7 cm Ø
13	7209312	Cortador Juliana
14	7211911	Espátula Queso
	7251912	Espátula Lisa 12 cm
15	7250915	Espátula Lisa 15 cm
	7250120	Espátula Lisa 20 cm
	7252309	Espátula Codo 9 cm
16	7251312	Espátula Codo 12 cm
	7250220	Espátula Codo 20 cm

Afilado



Chaira redonda

Código	(mm)
278100	230x10 Ø
278200	250x13 Ø
278510	300x13 Ø



Chaira Oval

Código	(mm)
279010	300x20 Ø



Chaira Oval Diamante

Código	(mm)
279200	280x17 Ø



Afilador Manual Minosharp
Cod. 220/GB



Afilador eléctrico Waring
Cod. WKS800E
318x146x108 mm
2 piedras afilar + 1 rueda pulir

COCINA

Kitchen • Cuisine • Cucina • Küche



Batería profesional



Chef Classic

- Toda la pieza está fabricada en Acero Inoxidable 18/10
- Fondo Termodifusor (Inox 18/10 - Aluminio - Inox)
- Espesor 0,7 - 1,2 mm.
- Apta para todos los tipos de cocina (incluida indicción y horno)
- Acabado mate interior y exterior.
- Máxima garantia en cuanto a resitencia, durabilidad e higiene.



Cacerola

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50016	16	8,0	1,60
50020	20	9,0	2,80
50024	24	9,5	4,25
50028	28	11,0	6,75
50032	32	12,5	10,00
50036	36	14,0	14,20
50040	40	15,5	19,40
50045	45	17,0	27,00
50050	50	20,0	38,20
50060*	60	25,0	70,00

* NO inducción · NOT induction



Cacerola alta

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50017	16	11,0	2,20
50021	20	13,0	4,00
50025	24	14,0	6,75
50029	28	17,5	10,00
50033	32	18,0	14,40
50037	36	21,5	21,80
50044	40	24,5	30,70
50046	45	27,5	43,70
50051	50	30,0	58,80
50061*	60	35,0	98,00

* NO inducción · NOT induction



Olla

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50116	16	16,0	3,20
50120	20	20,2	6,20
50124	24	24,0	10,50
50128	28	28,0	17,20
50132	32	32,0	25,70
50136	36	36,0	36,60
50140	40	40,0	50,00
50145	45	45,0	68,30
50150	50	50,0	98,00
50160*	60	50,0	141,00

* NO inducción · NOT induction



Olla baja

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50119	20	15,0	4,70
50123	24	20,0	9,00
50127	28	22,5	13,50
50131	32	26,0	20,80
50135	36	29,0	29,50
50139	40	32,0	40,00



Tapa

Ref.	Ø (cm)
50916	16
50918	18
50920	20
50924	24
50928	28
50932	32
50936	36
50940	40
50945	45
50950	50
50960	60



Paellera

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50624	24	6,0	2,70
50628	28	6,0	3,60
50632	32	6,0	5,00
50636	36	7,0	7,10
50640	40	8,0	10,00
50645	45	8,5	13,50
50650	50	9,0	17,60
50660*	60	9,0	25,40

*** NO inducción · NOT induction**



Cazo Recto

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50212	12	7,0	0,75
50214	14	7,5	1,10
50216	16	8,0	1,60
50218	18	9,0	2,20
50220	20	9,0	2,80
50224	24	9,5	4,25
50228	28	11,0	6,75



Cazo Recto Alto

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50217	16	11,0	2,10
50219	18	12,0	3,00
50221	20	13,0	4,00
50225	24	14,0	6,30
50229	28	17,5	10,20



Cazo Francés

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50225N	24	12,0	5,50
50229N	28	14,0	8,50



Cazo Cónico

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
51216	16	6,0	1,00
51218	18	6,0	1,20
51220	20	6,5	1,60
51222	24	7,0	2,10
51224	28	7,5	2,70



Sautex

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50625	24	6,5	2,70
50629	28	7,0	4,00
50633	32	8,5	4,70
50637	36	10,0	7,00



Baño María

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50717	16	16,0	3,20
50721	20	20,0	6,20

Batería cocina

pujadas
A VOLLRATH COMPANY
PROFESSIONAL COOKWARE

Inox-Pro

- Cuerpo Acero Inoxidable 18/10
- Asas soldadas de varilla matizada.
- Espesor 0,7 - 1,2 mm.
- Soldadura artesanal.
- Fondo Sandwich.



Cacerola

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
207.116	16	7,5	1,50
207.018	18	8,0	2,00
207.020	20	8,0	2,50
207.024	24	9,5	4,30
207.028	28	11,0	6,70
207.030	30	12,0	8,40
207.032	32	12,5	10,00
207.035	35	14,0	13,60
207.040	40	15,5	19,50
207.045	45	17,0	27,00
207.050	50	20,0	39,00
207.060	60	23,0	65,00



Olla

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
208.016	16	16,0	3,00
208.018	18	18,0	4,50
208.020	20	20,0	6,20
208.024	24	24,0	10,00
208.028	28	28,0	16,50
208.030	30	30,0	21,20
208.032	32	32,0	24,00
208.035	35	35,0	33,60
208.040	40	40,0	50,00
208.045	45	45,0	72,00
208.050	50	50,0	98,00
208.060	60	55,0	155,00



Cacerola alta

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
206.016	16	11,0	2,10
206.016	18	12,0	3,00
206.016	20	13,0	4,00
206.016	24	14,0	6,30
206.016	28	17,5	10,20
206.016	30	18,0	12,70
206.016	32	19,0	15,20
206.016	35	21,0	20,20
206.016	40	25,0	31,40
206.016	45	28,0	44,50
206.016	50	30,0	59,00
206.016	60	35,0	99,00



Paellera

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
215.020	20	6,0	1,90
215.024	24	6,0	2,70
215.028	28	6,0	3,70
215.030	30	6,0	4,30
215.032	32	6,0	4,70
215.035	35	7,0	6,70
215.040	40	8,0	10,00
215.045	45	8,5	12,00
215.050	50	9,0	17,50
215.060	60	10,0	28,00



Cazo Francés

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
200.012	12	7,0	0,70
200.014	14	7,0	1,00
200.016	16	7,5	1,50
200.018	18	9,0	2,30
200.020	20	10,0	3,10
200.022	22	11,0	4,20
200.024	24	12,0	5,40
200.028	28	14,0	8,60



Cazo Recto

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
201.016	16	7,5	1,50
201.018	18	8,0	2,00
201.020	20	8,0	2,50
201.024	24	9,5	4,30
201.028	28	11,0	6,70
201.032*	32	12,5	10,00

*Con contraasa



Cazo Recto Alto

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
202.016	16	11,0	2,10
202.018	18	12,0	3,00
202.020	20	13,0	4,00
202.024	24	14,0	6,30
202.028	28	17,5	10,20
202.032*	32	19,0	15,20

*Con contraasa



Cazo Cónico

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
214.016	16	6,0	1,00
214.018	18	6,0	1,20
214.020	20	6,5	1,60
214.022	22	7,0	2,10
214.024	24	7,5	2,70



Cazo con Picos

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
200.116	16	7,5	1,50
200.120	20	10,0	3,10



Cazo Bombado

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
200.320	20	7,5	1,80
200.324	24	8,5	3,00



Pote

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
210.016	16	16,0	3,00
210.018	18	18,0	4,50
210.020	20	20,0	6,20



Baño María

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
203.016	16	16,0	3,00
203.018	18	18,0	4,50
203.020	20	20,0	6,20
203.024	24	24,0	10,00



Sautex

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
204.020	20	6,0	1,90
204.024	24	6,0	2,70
204.028	28	6,0	3,70
204.030	30	6,0	4,30
204.032	32	6,0	4,70
204.035	35	7,0	6,70
204.040*	40	8,0	10,00

*Con contraasa

Ollas presión



Chef

- Acero Inoxidable 18/10

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
71815	28	25,0	15,00
71821	28	33,0	20,00



Robust

- Aluminio 99,55% pureza
- Triple sistema de seguridad

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
20830	42	31,0	30,00
20840	42	39,0	40,00
20850	42	46,0	50,00



Pro-classic

- Uso profesional
- Aluminio 99,55% pureza

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
20518	32	23,0	18,00
20522	34	23,0	22,00



Pro-classic alta

- Uso profesional
- Aluminio 99,55% pureza

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
20615	27	27,5	15,00
20618	27	32,5	18,00



Classic

- Uso doméstico
- Acero inoxidable 18/10

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
71874	22	11,5	4,00
71876	22	17,0	6,00
71878	24	19,0	8,00
71871	24	23,0	10,00
71872	26	23,0	12,00
71875	26	29,0	15,00



Rustideras



Rustidera Chef-inox

• Acero Inoxidable 18/10

Ref.	cm	h (cm)
50540	40x30	8,0
50550	50x40	8,0
50560	60x45	8,0
50570	70x45	9,5



Rustidera s/asas

• Acero Inoxidable 18/10

Ref.	cm	h (cm)
62530	30x21	5,5
62535	35x26	5,5
62540	40x31	6,0



Rustidera a/abatible

• Acero Inoxidable 18% Cr

Ref.	cm	h (cm)
61530	30x22	5,0
61535	35x26	5,3
61540	40x28	5,6
61545	45x32	7,5
61550	50x36	8,5



Rustidera Honda a/abatible

• Acero Inoxidable 18/10

Ref.	cm	h (cm)
62530A	30x22	7,5
62535A	35x26	7,8
62540A	40x28	8,5
62545A	45x32	9,0



Rustidera Robust

• Aluminio antiadherente

Ref.	cm	h (cm)
23540A	40x30	6,0
23550A	50x35	8,0



Rustidera a/abatible

• Aluminio

Ref.	cm	h (cm)	e (cm)	L
20540A	40x30	6,2	2,5	7,45
20545A	45x32	6,2	2,5	10,40
20550A	50x35	7,0	3,0	12,60
20555A	55x37	7,7	3,0	16,30
20560A	60x40	7,7	3,0	18,95
20565A	65x43	7,9	3,0	24,30
20570A	70x45	9,0	3,0	28,65



Rustidera a/fija

• Aluminio

Ref.	cm	h (cm)	e (cm)	L
20540F	40x30	6,2	2,5	7,45
20545F	45x32	6,2	2,5	10,40
20550F	50x35	7,0	3,0	12,60
20555F	55x37	7,7	3,0	16,30
20560F	60x40	7,7	3,0	18,95
20565F	65x43	7,9	3,0	24,30
20570F	70x45	9,0	3,0	28,65

Utensilios



Escurridera cónica

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50829	28	17,0	13,20
50833	32	20,0	14,50
50837	36	23,0	16,00
50841	40	26,0	18,00
50846	45	29,0	20,00
50851	50	33,0	22,00



Escurridera c/base

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50332	32	18,0	9,50
50336	36	19,0	12,00
50340	40	21,0	14,50



Escurrefritos

Ref.	cm	h (cm)
50541	40x29	8,0
50551	50x39	8,0
50561	60x39	8,0



Harinero

Ref.	cm
50438	18x37x26,5
50450	18x50x26,5



Colador 4 sectores

- Combinables con cacerola alta de 36,40 cm.

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
50335	36	23,0
50339	40	26,0



Utensilios



Hervidor pescado

Ref.	(cm)	h (cm)	L
50440	40x19	11	10,05
50445	50x17	11	13,80
50460	60x19	11	20,80



Vaporera

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
50428	28	11,0
50432	32	12,5



Cuscusera

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50437	30x16,5	28	15,0
50441	40x22	32	22,0

Batidores



Batidor universal

Ref.	L (cm)
2610.25	26,5
2610.30	32,0
2610.35	37,0
2610.40	41,5
2610.45	46,5
2610.50	50,0



Batidor fiberglass

Ref.	L (cm)
61624	25
61629	30
61634	35
61639	40
61644	45
61649	50



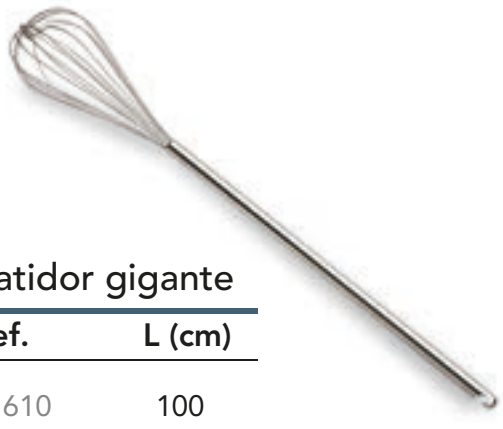
Batidor extra

Ref.	L (cm)
61626	25
61631	30
61636	35
61641	40
61646	45
61651	50



Batidor mini

Ref.	L (cm)
61615	15
61620	20



Batidor gigante

Ref.	L (cm)
61610	100
61612	129

Hoterali@

Utensilios cocina



Cacillo

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
60306	6,50	33,50	0,07
60308	8,00	33,50	0,12
60309	9,00	44,50	0,20
60310	10,00	44,50	0,25
60312	12,00	49,00	0,50
60314	14,00	54,00	0,75
60316	16,00	55,50	1,00



Cuchara lisa

Ref.	Ø (cm)	L (cm)
60507	7,50	47



Espátula lisa

Ref.	(cm)	L (cm)
61410	10	49,50
61412	12	50,50



Espumadera

Ref.	Ø (cm)	L (cm)
60408	8	34,00
60410	10	48,00
60412	12	49,50
60414	14	55,00
60416	16	57,00



Cuchara oblicua

Ref.	Ø (cm)	ml
60509	7,5x34	70



Cacillo perforado

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
61308	8	39	0,12
61310	10	46	0,25
61312	12	47	0,50



Cuchara perforada

Ref.	Ø (cm)	L (cm)
60508	7,50	47



Espátula perforada

Ref.	(cm)	L (cm)
61411	10	49,50
61413	12	50,50



Paleta pescado

Ref.	(cm)	L (cm)
62988	20,5x8	37,00



Tenedor

Ref.	Puntas	L (cm)	cm
60002	2	57	7x7
60003	3	57	7x7

Espumadera alambre

Ref.	Ø (cm)	L (cm)
60409	10	47,50
60411	12	50,00
60413	14	51,00
60415	16	53,00
60417	18	62,00
60419	20	62,00
60423	24	73,00
60427	28	73,00



Rasera alambre

Ref.	Ø (cm)	L (cm)
67410	10	37,00
67412	12	44,00
67415	15	55,50
67417	17	56,00
67420	20	58,00



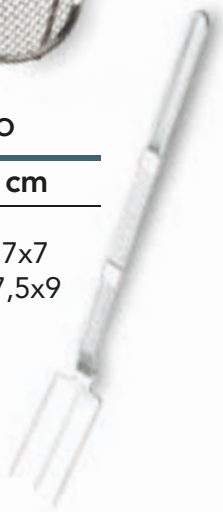
Espumadera alambre estaño

Ref.	Ø (cm)	L (cm)
63514	14	54,00
63516	16	56,50
63518	18	56,50
63520	20	67,00
63524	24	70,50
63528	28	76,00



Tenedor estaño

Ref.	L (cm)	cm
64040	40,50	7x7
64060	60,50	7,5x9



Super Mono Block



Cacillo

Ref.	ml	L (cm)
62603	100	31,00



Espumadera

Ref.	L (cm)
62604	36,50



Tenedor

Ref.	L (cm)
62605	33,50



Espátula

Ref.	L (cm)
62606	33,50



Cuchara lisa

Ref.	L (cm)
62607	32,00



Cuchara perforada

Ref.	L (cm)
62608	32,00



Cacillo salsa

Ref.	ml	L (cm)
62609	30	31,00



Cacillo spaghetti

Ref.	L (cm)
62811	31,00

Hoterali@

Batería aluminio fundido

Efficient

- Apto para lavavajillas.
- Apto para todo tipo de fuegos.
- Recubrimiento antiadherente Teflón® Platinum Plus.
- Tecnología Eco+: 100% libro PFOA.
- Asas silicona desmontables.
- 6 mm. espesor.





Cacerola alta

Ref.	Ø (cm)	L
270320	20	3,0
270324	24	4,0
270328	28	5,7
270332	32	8,3
270336	36	11,2



Cacerola baja

Ref.	Ø (cm)	L
270516	16	0,8
270520	20	1,5
270524	24	2,3
270528	28	3,1
270530	30	4,1
270532	32	5,0
270536	36	7,1
270540	40	9,0
270545*	45	12,0
274345**	45	

*Sin Tapa

** Tapa Inox Ø45



Olla alta

Ref.	Ø (cm)	L
273903	20	4,1
273905	24	6,8
273907	28	11,1



Wok

Ref.	Ø (cm)	L
272024	24	3,0
272028	28	4,2
272032	32	5,5



Parrilla

Ref.	Ø (cm)
271535*	35
271545*	45

* Las asas de silicona se venden por separado.



Paellera

Ref.	Ø (cm)	raciones
271632	32	5
271636	36	7
271640	40	9

Asas de silicona parrilla (blister 2 und.)

Ref.	Ø (cm)
284008	35-45



Cazo

Ref.	Ø (cm)
273816	16



Crepera

Ref.	Ø (cm)
272526	26



Sartén

Ref.	Ø (cm)
271216	16
271218	18
271220	20
271222	22
271224	24
271226	26
271228	28
271230	30



Grill

Ref.	Ø (cm)
271322	22
271328	28



Grill c/rayas

Ref.	Ø (cm)
271422	22
271428	28

Batería cobre



- Apto para lavavajillas.
- Apto para todo tipo de fuegos.
- Recubrimiento antiadherente Teflón® Platinum Plus.
- Tecnología Eco+: 100% libro PFOA.
- Asas silicona desmontables.
- 6 mm. espesor.

de BUYER
DEPUIS 1830



Cacerola baja

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6446.20	20	6	1,8
6446.24	24	7	3,2
6446.28	28	9	5,5



Cacerola

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6447.16	16	8	1,6
6447.20	20	10	3,5
6447.24	24	11,5	5,2



Sartén

Ref.	Ø (cm)	L
6449.12	12	2
6449.16	16	3
6449.20	20	4
6449.24	24	4



Sartén c/asas

Ref.	Ø (cm)	L
6450.20	20	4
6450.24	24	4
6450.28	28	4



Sarten oval

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6451.32	23	32	4,5
6451.36	26,2	36	4,5



Cazo recto

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6445.10	10	5,5	
6445.12	12	6	0,8
6445.14	14	7	1
6445.16	16	8,5	1,6
6445.18	18	9	2,5
6445.20	20	10	3,5



Cazo recto bajo

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6448.16	16	5	1
6448.20	20	6	1,8
6448.24	24	6,5	3



Work

Ref.	Ø (cm)	L
6432.32	30,9	8,5



Perol esférico

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6580.26N	26	13	4,5
6580.30N	30	15	7
6580.40N	40	20	16,7
6581.30N	30	15	7



Perol plano

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6200.38N	38	15	9
6202.40N	40	14,4	11

Mini utensilios



Cacillo para salsa con tapadera

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6453.09	9	4,5	0,3



Cacillo para salsa

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6445.09	9	4,5	0,3
6445.10	10	5,5	



Mini cacerola con monturas

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6447.10	10	5,5	



Mini sarten

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
6445.09	9,3	3,2	

Sartenes



Ergos

Aluminio 4/5 mm.
Antiadherente

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
120.018	18	4,0
120.020	20	4,0
120.022	22	4,5
120.024	24	4,5
120.026	26	5,0
120.028	28	5,0
120.032	32	5,5
120.036	36	6,0
120.040	40	6,5



Ergos Excalibur

Acero inoxidable 18/10
Antiadherente
Fondo sandwich

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
220.018	18	3,5
220.020	20	3,8
220.022	22	4,2
220.024	24	4,6
220.026	26	5,0
220.028	28	5,5
220.032	32	6,0
220.036	36	6,0
220.040	40	6,5



Chef tricapa

Aluminio 2,5/4 mm.
Antiadherente 3 capas

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
21618	18	3,8
21620	20	4,0
21622	22	4,0
21624	24	4,5
21626	26	4,5
21628	28	4,5
21632	32	4,7
21636	36	5,5
21640	40	5,5



Choc

Aluminio 4/5 mm.
Antiadherente 5 capas

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
8180.20	20	3
8180.24	24	3,5
8180.26	26	3,7
8180.28	28	3,8
8180.30	30	4,5
8180.32	32	4,5
8180.36	36	4,7
8180.40	40	5,3



Aire

Marca: Yalira
Fundición aluminio
Antiadherente

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
4641.25	20	4,0
4649.25	22	4,0
4642.25	24	4,5
4643.25	26	4,5
4644.25	28	4,5
4645.25	30	5,0



Dynamic

Fundición aluminio
Antiadherente

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
23420	20	4,0
23424	24	4,5
23428	28	4,5
23432	32	4,7
23436	36	5,5



Mineral

Hierro 2,5/3 mm
Protección anti-oxidación

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
5610.20	20	3,3
5610.24	24	3,5
5610.26	26	4
5610.28	28	4
5610.32	32	4,5
5610.36	36	5



Lyonesa

Hierro azul 1/1,5 mm
Rápida difusión de calor

Ref.	Ø (cm)	h (cm)
5020.14	14	3,3
5020.16	16	3,3
5020.18	18	3,6
5020.20	20	4
5020.22	22	4
5020.24	24	4,5
5020.26	26	4,5
5020.28	28	4,7
5020.30	30	5
5020.32	32	5,5
5020.36	36	6
5020.40	40	6,5
5020.45	45	7,5

Paellas



Paella pulida

Ref.	Ø (cm)	raciones	asas
0124	24	1	2
0126	26	2	2
0128	28	3	2
0130	30	4	2
0132	32	5	2
0134	34	6	2
0136	36	7	2
0138	38	8	2
0140	40	9	2
0142	42	10	2
0146	46	12	2
0150	50	13	2
0155	55	16	2
0160	60	20	2
0165	65	25	2
0170	70	30	2
0180	80	40	4
0190	90	50	4
01100	100	85	4
01115	115	120	4
01130	130	200	6



Paella esmaltada

Ref.	Ø (cm)	raciones	asas
0224	24	1	2
0226	26	2	2
0228	28	3	2
0230	30	4	2
0232	32	5	2
0234	34	6	2
0236	36	7	2
0238	38	8	2
0240	40	9	2
0242	42	10	2
0246	46	12	2
0250	50	13	2
0255	55	16	2
0260	60	20	2
0265	65	25	2
0270	70	30	2
0280	80	40	4
0290	90	50	4
02100	100	85	4
02115	115	120	4



Sarten esmaltada honda

Ref.	Ø (cm)	asas
0622	22	2
0624	24	2
0626	26	2
0628	28	2
0630	30	2
0632	32	2
0634	34	2
0636	36	2
0638	38	2
0640	40	2
0645	45	2
0650	50	2
0655	55	2
0660	60	2
0665	65	2









Tripode

Ref.	unidades
1800	5

Paellas

Ref.	Ø (cm)
0210	10
0212	12
0215	15
0220	20

Sartenes

Ref.	Ø (cm)
0614	14
0616	16
0618	18
0620	20



Paellero gas

Ref.	Ø (cm)	fuegos	paella (cm)
1320	20	1	26/36
1430	30	1	36/42
2635	35	2	20/50
2540	40	2	26/60
1550	50	2	36/70
1660	60	3	26/80
1770	70	3	36/90

Coladores



Cazo colador

Marca: Lacor
Acero inoxidable 18/10

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
50320	20	12	3,5
50324	24	14	6,5
50328	28	15	9,3



Colador doble malla

Ref.	Ø (cm)
61316	16
61318	18
61320	20
61323	23
61326	26
61330	30
61335	35

Marca: Lacor
Acero estañado



Colador 1/2 bola

Ref.	Ø (cm)
62680	8
62610	10
62612	12
62614	14
62616	16
62618	18
62620	20
62623	23

Marca: Lacor
Acero inoxidable 18/10



Colador chino

Ref.	Ø (cm)
60311	10
60313	12
60315	14
60317	16
60318	18
60320	20
60322	22
60324	24
60326	26

Marca: Lacor
Acero inoxidable 18/10



Colador chino malla

Ref.	Ø (cm)
60319	18
60321	20
60323	22
60325	24

Marca: Lacor
Acero inoxidable 18/10



Colador fuerte

Ref.	Ø (cm)
53514	14
53516	16
53518	18
53520	20
53523	23
53525	25
53531	31
53536	36

Marca: Inoxibar
Acero inoxidable 18/10



Mano chino

Ref.	cm	U.E.
60400	28x6,5	6

Marca: Lacor
Polietileno



Soporte chino

Ref.	cm
N3020	18x28

Marca: Tellier
Acero inoxidable

Pasapures



Pasapures profesional

Ref.	Ø (cm)
60026	26
60031	32

Marca: Lacor



Pasapures

Ref.	Ø (cm)
N3002X	20
N3004X	24

Marca: Tellier



Pasapures eléctrico

Ref.	cm	Potencia W
EXT5T100	37x108	600

Marca: Tellier



Pasapures industrial

Ref.	Ø (mm)	
X500		sin rejilla
X510	1	con rejilla
X515	1,5	con rejilla
X520	2	con rejilla
X530	3	con rejilla
X540	4	con rejilla

Marca: Tellier



Rejillas pasapures industrial

Ref.	Ø (mm)
X510	1
X515	1,5
X520	2
X530	3
X540	4

Marca: Tellier

Morteros



Mortero granito

Ref.	Ø (cm)
60512	12x8
60514	14x10
60516	16x12

Marca: Lacor



Mortero granito

Ref.	Ø (cm)
60517	12x8
60518	11x11

Marca: Lacor

Dosificadores



Mini kwik

Marca: De Buyer

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
3353.00	15	15,5	0,8



Kwik pro

Marca: De Buyer

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
3354.00	19	18	1,9
3354.02	19	18	1,9
3354.10	17,5	16,5	1,5
3354.12	17,5	16,5	1,5



Kwik maxi

Marca: De Buyer

Ref.	Ø (cm)	h (cm)	L
3354.50	20	38	3,3



Embudo

Marca: Lacor

Ref.	cm	U.E.
62512	12	1
62514	14	1
62516	16	1
62518	18	1
62521	20	1
62524	24	1



Dosificador

Marca: Lacor

Ref.	Lts
67000	2





Dosificador: Le tube

Marca: De Buyer

Ref.	L (cm)	L
3358.00	38,4	0,75



Ralladores



a b c d

Ref.	descripción	medida	
322104	Fino	39,5x3,5	a
322101	Dual	39,5x3,5	b
322102	Doble navaja	39,5x3,5	c
322103	Medio	39,5x3,5	d



a b c d

Ref.	descripción	medida	
322204	Fino	31,5x7,3	a
322201	Tiras largas	31,5x7,3	b
322202	Doble navaja	31,5x7,3	c
322203	Grueso	31,5x7,3	d





pujadas
A VOLLRATH COMPANY
PROFESSIONAL COOKWARE

Rallador 4 caras

Ref.	cm
328023	10,5x8x23,3

Rallador nuez moscada

Ref.	cm
391000	

Sopletes



Ref.	descripción
786600	Cabezal soplete profesional
727060	Recambio gas profesional



Ref.	descripción
704500	Soplete gourmet
727020	Recambio gas butano

Hoterali@

Pinzas



Pinza Multiusos

Marca: APS

Ref.	descripción	<—> mm
00685	Pinza ensalada	250
00688	Pinza multiusos	250
00687	Pinza Pan	250
00686	Pinza bollería	250



Marca: Lacor

Pinza Multiusos Luxe

Ref.	<—> mm
62334	250



Marca: Lacor

Pinza Repostería

Ref.	<—> mm
62317	200



Marca: Lacor

Pinza Servir

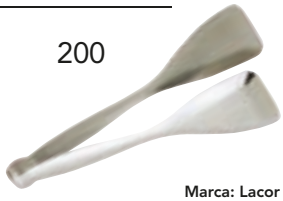
Ref.	<—> mm
68009	240



Marca: Lacor

Pinza Pasta Luxe

Ref.	<—> mm
62981	200



Marca: Lacor

Pinza Pan

Ref.	<—> mm
62982	230



Marca: Lacor

Pinza Hielo

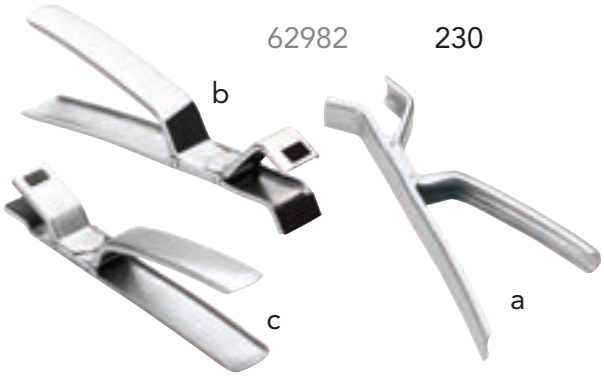
Ref.	<—> mm
62306	185



Marca: Lacor

Pinza Repostería Anillas

Ref.	<—> mm
68008	160



Pinza Multiusos

Marca: APS

Ref.	descripción	<—> mm	
62989	Pinza horno	200	a
62998	Pinza horno c/silicona	200	b
00686	Pinza platos	250	c



Pinza Karu

Marca: Lacor

Ref.	<—> mm	Ref.	<—> mm	
63060	240	63070	300	Rojo
63061	240	63071	300	Negro
63062	240	63072	300	Azul
63063	240	63073	300	Amarillo
63064	240	63074	300	Verde
63065	240	63075	300	Marrón



Pinza Jumbo

Ref.	<—> mm
62924	240
62930	300
62940	400



Pinza Jumbo Nylon

Ref.	<—> mm
62926	240
62929	300
62939	400



Pinza Servir

Ref.	<—> mm
62353	240







Pinza Silicona

Ref.	<—> mm	
64432	180	Naranja
64433	180	Rojo
64436	180	Azul
64437	180	Verde
64439	180	Morada



Pinza Emplatar

Ref.	<—> mm
62956	210
62955	155



Pinza Grill

Ref.	<—> mm
62933	300



Pinza Emplatar Precisión

Ref.	<—> mm
62821	210
62954	160



Bandejas Horno



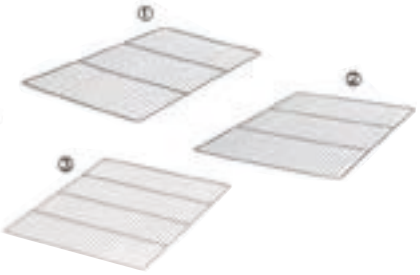
Bandeja hierro borde recto

Ref.	<—> mm	Alt mm
532053	530x325	20
536240	400x300	20
536260	600x400	20



Bandeja hierro borde redondo

Ref.	<—> mm	Alt mm
532132	325x265	10
532153	530x325	10
532165	650x530	10
536340	400x300	10
536360	600x400	10



Rejilla Acero

Ref.	<—> mm	Alt mm
333053N	530x325	
333060N	600x400	
333065N	650x530	



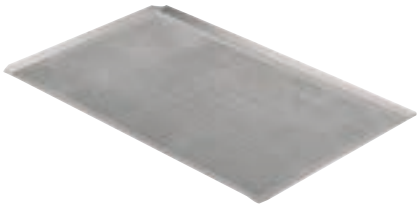
Bandeja aluminio borde recto

Ref.	<—> mm	Alt mm
736260	600x400	20



Bandeja aluminio borde redondo

Ref.	<—> mm	Alt mm
736040	400x300	10
736053	530x325	10
736060	600x400	10



Bandeja aluminio perforada

Ref.	<—> mm	Alt mm
736740	400x300	10
736753	530x325	10
736760	600x400	10

de BUYER
DEPUIS 1830



Bandeja acero borde recto

Ref.	<—> mm	Alt mm
332032	325x265	7
332053	530x325	15
332065	650x530	15
336040	400x300	15
336060	600x400	17



Bandeja acero borde redondo

Ref.	<—> mm	Alt mm
332153	530x325	10
332165	650x530	10
336140	400x300	10
336160	600x400	10



Taete Silicona

Ref.	<—> mm
493140N	400x300
493158N	600x400
493151N	530x325

Preparación



Caldero cónico c/asas

Ref.	<—> cm	lts
50828	28 Øx13,2 h	5,00
50832	32 Øx14,5 h	7,00
50836	36 Øx16,0 h	11,00
50840	40 Øx18,0 h	15,00
50845	45 Øx20,0 h	22,00
50850	50 Øx21,0 h	30,00



Caldero semiesférico s/asas

Ref.	<—> cm	lts
50323S	22 Øx11,0 h	2,70
50327S	26 Øx13,0 h	4,00
50333S	32 Øx17,0 h	9,50
50337S	36 Øx18,0 h	12,00
50341S	40 Øx21,0 h	14,50



Caldero semiesférico c/asas

Ref.	<—> cm	lts
50323	22 Øx11,0 h	2,70
50327	26 Øx13,0 h	4,00
50333	32 Øx17,0 h	9,50
50337	36 Øx18,0 h	12,00
50341	40 Øx21,0 h	14,50



Fuente cónica honda

Ref.	<—> cm	lts
60013	13 Øx6,1 h	0,55
60016	16 Øx9,1 h	1,00
60020	20 Øx11,7 h	2,12
60024	24 Øx12,6 h	3,50
60028	28 Øx13,4 h	5,25
60032	32 Øx15,0 h	7,65
60036	36 Øx16,0 h	11,00
60040	40 Øx18,0 h	15,00



Soporte caldero semiesférico

Ref.
50300



Bol cónico inox 18% Cr

Ref.	<—> cm	lts
14016	16 Øx6,5 h	0,90
14019	20 Øx7,5 h	1,40
14025	24 Øx9,0 h	2,50
14029	30 Øx11,0 h	4,30
14033	34 Øx13,5 h	7,50

Guantes



Guante algodón+silicona

Ref.	<—> cm
61033	33,0



Guante algodón alumizado

Ref.	<—> cm
61024	24,0
61030	30,0
61036	36,0



Guante silicona

Ref.	<—> cm
60010	29,0
60011	42,0

Aros-Moldes



Marca: Lacor

Aro redondo

Ø cm	3,5 cm h	4 cm h	4,5 cm h	6 cm h
6		68406	68506	
7				86807
7,5		68407		
8	68308	68408	68508	68608
9			68509	68609
10	68310	68410	68510	68610
12		68412	68512	68612
14		68414	68514	68614
16		68416	68516	68616
18		68418	68518	68618
20		68420	68520	68620
22		68422	68522	68622
24		68424	68524	68624
26			68526	68626
28				68628



Marca: Lacor

Molde cuadrado

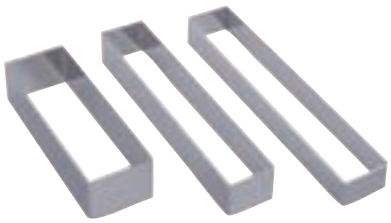
Ref.	<—> cm
68460	6x6x4
68480	8x8x4
68411	10x10x4
68441	14x14x4
68240	20x20x4



Marca: De Buyer

Molde triangular

Ref.	<—> cm
393716	20x4,5 h
393720	25x4,5 h
393724	30x4,5 h



Marca: De Buyer

Molde rectangular

Ref.	<—> cm
394305	5x2,5x2,5 h
394308	8x2,5x2,5 h
394310	10x2,5x2,5 h
394312	12x4x3 h
394313	12x4x4 h
394216	16x3x2,5 h
394118	18x3x2 h



Marca: De Buyer

Molde piramidal

Ref.	<—> cm
302306N	6x6x4 h
302307N	7,5x7,5x5,2 h
302309N	9x9x6 h
302312N	12x12x8 h
302315N	15x15x10 h
302317N	17x17x12 h
302319N	19x19x13 h



Marca: De Buyer

Molde semiesférico

Ref.	<—> cm
313304N	4 Øx2 h
313300N	6 Øx2,7 h
313307N	7 Øx3,5 h
313308N	8 Øx4 h
313309N	9 Øx4,2 h
313310N	10 Øx4,8 h
313312N	12 Øx5,9 h
313314N	14 Øx6,7 h
313316N	16 Øx8 h
313318N	18 Øx8,7 h
313320N	20 Øx10 h

Medida



Marca: Lacor

Juego cucharas medida

Ref.	ml
67001	0,62/1,25/2/5/15



Marca: Lacor

Jarra medidora

Ref.	<—> cm	lts
62750	17 Øx22,5 h	5,00



Marca: Lacor

Jarra medidora cónica

Ref.	lts
67010	1,00



Marca: Lacor

Juego cazos medida

Ref.	ml
67007	60/80/125/250



Marca: Lacor

Librador inox

Ref.	<—> cm	ml
67012	19,0	60
67013	21,5	110
67014	24,0	200
67016	25,5	260
67017	29,0	360
67018	31,0	470
67019	35,0	640
67020	38,0	860



Marca: Lacor

Librador PC

Ref.	ml
67021	170
67022	900
67023	1800

Espátulas-pinceles



Marca: Lacor

Espátula silicona mango inox

Ref.	cm
67421	20
67427	26
67433	32



Marca: Lacor

Espátula silicona

Ref.	cm
64460	25
64461	35



Marca: Lacor

Espátula-cuchara silicona

Ref.	cm
64450	25
64451	35



Marca: Lacor

Pincel silicona inox 18/10

Ref.	cm
64418	22
64422	24
64438	24



Marca: Lacor

Pincel silicona mango inox

Ref.	cm
64425	24x6
64431	24x8

Hoterali@

Mangas-decoración



Marca: De Buyer

Manga pastelera poliuretano

Ref.	<—> mm
434735	350
434745	450
434750	500



Marca: De Buyer

Soporte mangas

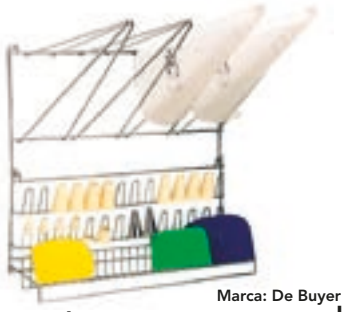
Ref.	<—> mm
434710N	195x230 h



Marca: Lacor

Manga pastelera nylon

Ref.	<—> mm
68930	30
68935	35
68940	40
68945	45
68950	50
68955	55
68960	60
68965	65
68970	70



Marca: De Buyer

Soporte mangas mural

Ref.	<—> mm
434720N	500x500



Marca: Ibili

Set boquillas policarbonato 23 ud

Ref.	783800



Marca: Lacor

Manga pastelera desechable

- Galga 280
- Paquete 100 ud

Ref.	<—> mm
68939	40
68954	55
68964	65







Marca: Ibili

Set boquillas rusas

Ref.	252000



Marca: Ibili

Set boquillas rusas XL

Ref.	252001



Corte

Mandolina kobra con pulsador

Ref.	<—> mm
201101	365x122x80



Marca: De Buyer

Marca: De Buyer

Rasqueta plástico fléxible

Ref.	<—> mm
485800N	15x11x0,2



Marca: Tellier

Mandolina japonesa N4291

• ABS

<—> cm
34,5x14,5x2,3



Extractor manual frutas

Ref.	<—> mm
261201	12 Ø
261202	20 Ø
261203	30 Ø

Marca: De Buyer







Marca: Tellier

Sacabocado turn up

Ref.	<—> mm
N7103	30 Ø
N7101	40 Ø
N7102	50 Ø

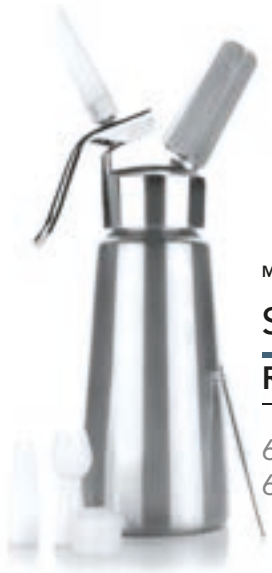


Marca: De Buyer

Rodillo cortapasta extensible

Ref.	<—> mm
478100N	5,5 Ø
478102	10,0 Ø

Sifones-cedazos



Marca: Lacor

Sifón crema inox

Ref.	lts
68404	0,50
68405	1,00



Marca: Lacor

Carga sifón N20

Ref.	Pack
68402	10
68403	24



Marca: Lacor

Cedazo acero

Ø cm	Paso 50	Paso 35	Paso 25	Paso 20
12	68052			
16	68056			
18	68058			
20	68050	68350	68250	
26	68057	68357	68252	68026
30	68053	68351	68253	68023
40	68054	68354	68254	68024



Marca: Lacor

Cribador harina

Ref.	Ø
67011	10
67015	12

Especiero 7 cm Ø x 11 cm h

Ref.	Descripción
62906	Especiero agujeros pequeños
62905	Especiero agujeros grandes
62904	Especiero agujeros queso
62907	Especiero hierbas
62903	Especiero malla fina



Marca: Lacor

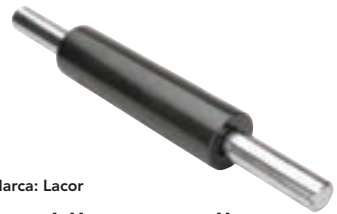
Rodillos



Marca: Lacor

Rodillo inox 18/10

Ref.	<—> mm
67140	400/200
67148	480/250
67156	560/330



Marca: Lacor

Rodillo antiadherente

Ref.	<—> mm
67141	400/200
67149	480/250



Marca: Lacor

Rodillo madera haya

Ref.	<—> mm
68153	500/300
68154	600/400

Medición



Marca: Lacor

Báscula

Ref.	Kg
61703	5 kg / 1 gr



Marca: Lacor

Báscula precisión

Ref.	gr
61709	650 / 0,1



Marca: Lacor

Termómetro laser

Ref.	T
62457	-80°C / 400°C



Marca: Lacor

Termómetro horno

Ref.	T
62454	50°C / 300°C



Marca: Lacor

Termómetro refrigerador

Ref.	T
62450	-30°C / 30°C



Marca: Lacor

Termómetro carne

Ref.	T
62452	-54°C / 88°C



Marca: Lacor

Termómetro digital c/sonda

Ref.	T
62498	0°C / 300°C



Marca: De Buyer

Termómetro digital

Ref.	T
488100	-50°C / 200°C

Aceiteras



Marca: Ibili

Aceitera

Ref.	lts
709703	0,30
709705	0,50
709710	1,00



Marca: Lacor

Aceitera cónica

Ref.	lts
62525	0,25
62555	0,50
62551	1,00

Moldes silicona black

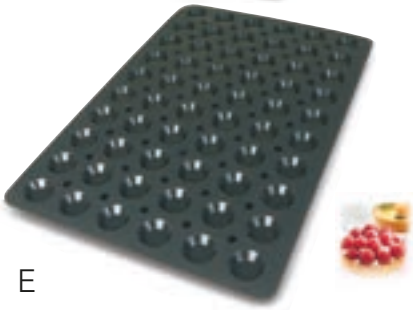
- Silicona 60x40 cm.
- 60°C / +230°C


A


B


C

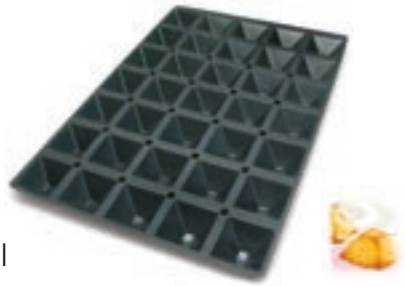

D


E


F


G


H


I


J

Ref.		Descripción	Ø mm	(h) mm	ml
66760	A	Briochette 24 cavidades	79	35	84
66760	B	Semiesférico 28 cavidades	70	35	90
66760	C	Mini semiesférico 96 cavidades	35	11	11
66760	D	Madalena 44 cavidades	77x44	18	32
66760	E	Florentina 40 cavidades	60	11	25
66760	F	Mini muffin 70 cavidades	45	30	40
66760	G	Muffin 24 cavidades	69	39	122
66760	H	Tartaleta 60 cavidades	44	10	10
66760	I	Piramide 35 cavidades	65x65	35	61
66760	J	Mini cake 30 cavidades	99x49	30	110

Moldes silicona

- -40°C / +260°C
- Con anillo de refuerzo



Molde cake

Ref.	<—> mm
66733	240x100x65
66742	260x100x70



Molde savarin bajo

Ref.	<—> mm
66734	230 Ø x 60 h



Molde savarin alto

Ref.	<—> mm
66735	230 Ø x 105 h



Molde redondo

Ref.	<—> mm
66737	240 Ø x 45 h
66738	260 Ø x 45 h



Molde tarta

Ref.	<—> mm
66739	290 Ø x 35 h

Moldes silicona pastryflex

- Silicona 175x300 mm.
- -40°C / +260°C

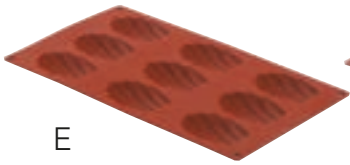

A


B


C


D

Ref.		Descripción	Ø mm	(h) mm
66812	A	Cilindro 11 cavidades	45	48
66813	B	Cilindro 8 cavidades	55	60
66807	C	Cilindro 6 cavidades	60	35
66816	D	Madalena 15 cavidades	42x30	11,5
66817	E	Madalena 9 cavidades	78x45	17
66819	F	Briochette 6 cavidades	103	20
66820	G	Briochette 6 cavidades	79	30
66800	H	Semiesfera 24 cavidades	30	17
66801	I	Semiesfera 15 cavidades	40	20
66802	J	Semiesfera 6 cavidades	70	35
66821	K	Piramide 15 cavidades	36	22
66822	L	Piramide 6 cavidades	71	41


E


F


G


H


I


J


K


L

Ref.		Descripción	Ø mm	(h) mm
66823	A	Oval 16 cavidades	53x33	20
66805	B	Muffin 6 cavidades	70	40
66804	C	Mini muffin 11 cavidades	50	28
66824	D	Corazón 8 cavidades	65x60	35
66825	E	Rectángulo 20 cavidades	49x26	11
66826	F	Cake 12 cavidades	80x30	30
66827	G	Petit four 15 cavidades	40	20
66828	H	Pomponette 24 cavidades	34	16
66808	I	Mini savarin 15 cavidades	41	12
66830	J	Base esponjosa 3 cavidades	103	20
66844	K	Mini bordelais 18 cavidades	25	30


A

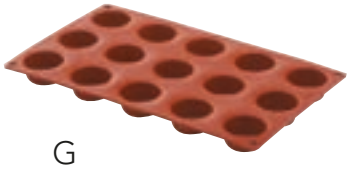

B

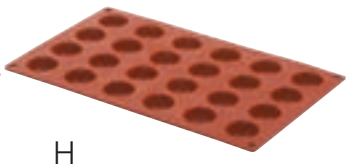

C

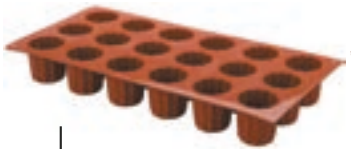

D


E


F


G


H


I


J


K

Hoterali@

Moldes



Molde cake antiadherente

Ref.	<—> mm
68714	240Ø x 70 h
68716	260Ø x 70 h
68718	280Ø x 70 h



Molde savarin antiadherente

Ref.	<—> mm
68724	240Ø x 65 h
68862	260Ø x 65 h
68863	280Ø x 65 h



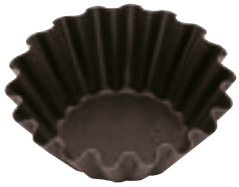
Molde rizado antiadherente

Ref.	<—> mm
68842	240 Ø
68882	280 Ø
68823	320 Ø



Tartaleta rizada

Ref.	<—> mm
68104	40 Ø
68105	50 Ø
68109	90 Ø
68110	100 Ø
68112	120 Ø
68113	140 Ø



Madalena rizada

Ref.	<—> mm
68015	50 Ø
68016	60 Ø
68019	90 Ø



Tartaleta lisa

Ref.	<—> mm
68119	90 Ø



Cornete

Ref.	<—> mm
68936	120



Flanero aluminio

Ref.	<—> mm
60006	240 Ø x 65 h
60007	70 Ø x 50 h
60008	80 Ø x 53 h



Molde cake inox

Ref.	<—> mm
65925	250x120x85
65930	300x120x85
65935	350x120x85



Molde cake antiadherente

Ref.	<—> mm
68725	250x120x85
68730	300x120x85
68735	350x120x85



Flanero inox

Ref.	<—> mm
12406	60 Ø x 49 h
12407	70 Ø x 49 h
12408	80 Ø x 50 h



Marco rectangular inox

Ref.	<—> mm
68043	300x400x30
68048	310x480x30
68060	400x600x30
68041	300x400x50
68049	310x480x50
68061	400x600x50



Bandeja rectangular inox

Ref.	<—> mm
68030	300x400x10
68031	310x480x10
68040	400x600x10

Máquinas





Corta-patatas

Ref.	Descripción
CX06	Cuchilla y empujador 6 mm
CX08	Cuchilla y empujador 8 mm
CX10	Cuchilla y empujador 10 mm
CX13	Cuchilla y empujador 13 mm



Corta-patatas con pié

Ref.	Descripción
CP06	Cuchilla y empujador 6 mm
CP08	Cuchilla y empujador 8 mm
CP10	Cuchilla y empujador 10 mm
CP13	Cuchilla y empujador 13 mm

Cortador tomates secciones

Ref.	Descripción
CAX104	4 Secciones
CAX106	6 Secciones
CAX108	8 Secciones
CAX112	12 Secciones



Cortadora tomates CTX55

- 48X20X32 cm
- Espesor rodaja 5,5 mm



Cortadora tomates CTXM55

- 30X14X18 cm
- Espesor rodaja 5,5 mm



Pelador manzanas N4230

- 39X12,5X21 cm
- Espesor rodaja 4 mm



Multi cortadora MCX

- Corte en rodajas: 5,5 mm
- Corte en sectores: 6/8 ud
- Corte en bastoncillos: 8/10 mm



Pelador-descorazonador piña EA

- Diámetro: 74/89/95/102 mm
- 45x39x72 cm



Cortador lechuga CSA

- 39X42X120 cm

Línea antialérgica

NUEVO

pujadas

Prepare y sirva comida que no contengan alérgenos. Determine los utensilios que va a usar para preparar y servir comidas que no contengan alérgenos, color morado para una rápida identificación por parte de los empleados y clientes.



Gastronorm poliporpileno

Ref.	tipo	Hmm	lts.
P111.5P6	1/1	150	19,60
P121.5P6	1/2	150	8,70
P131.5P6	1/3	150	5,00
P161.5P6	1/6	150	5,00



Tapa Polinorm

Ref.	Mod.	U.
P110.0P6	1/1	30
P120.0P6	1/2	60
P130.0P6	1/3	30
P160.0P6	1/6	60



Caja de almacenamiento

Ref.	<—>	L cm	U
1527-C80cj		38,1x50,8x17,8	6
1500-C80tp		39,7x57,2x6,4	6
1522-C80tp		10,3x54,9x2,5	6



Bol servicio doble redondo

Ref.	cms	lts.	U
4658765	14,4x7.6	0,7	6
4659065	18,4x10,3	1,6	6
4659165	24,1x12.9	3,2	6
4659265	30x16,5	6,6	3
4656965	35x17.5	9,6	2



Bol servicio doble cuadrado

Ref.	cms	lts.	U
4761965	14,4x7.6	0,7	6
4763265	18,4x10,3	1,6	6
4763465	24,1x12.9	3,2	6
4763565	30x16,5	6,6	3
4656965	35x17.5	9,6	2



Tabla de corte

Ref.	L cm	U
5200080	30,5x45,7x1,3	6



Accesorios

Ref.	<—>	cms
Batidor 47003		12
Cacillo 4980280		25 (60ml)
Pinzas 4780980		24
Cuchara 6414080		35
Espátula 4808880		42 (21x7,5)





Sartén antiadherente

Ref.	Ø cm	Hcm	U
T400780	18	4,0	6
T400880	20	5,0	6
T401080	25	5,0	6
T401280	30	5,5	2

ALMACENAJE

Storage • Stockage • Stoccaggio • Storage



Cesta Cristalería

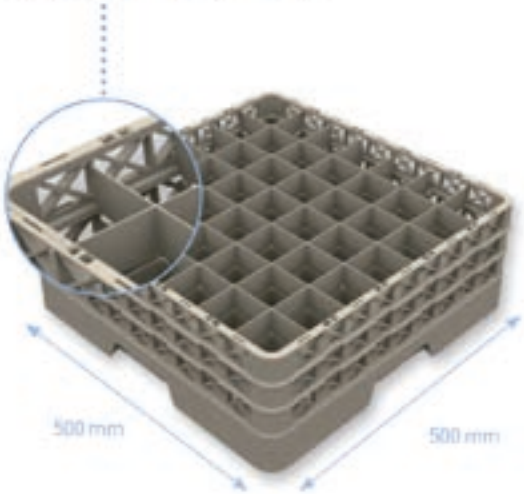
FLAP-RACK®

PATENTED EXCLUSIVE

SISTEMA DE MONTAJE Y DESMONTAJE FÁCIL , SEGURO Y SENCILLA PERSONALIZACIÓN /

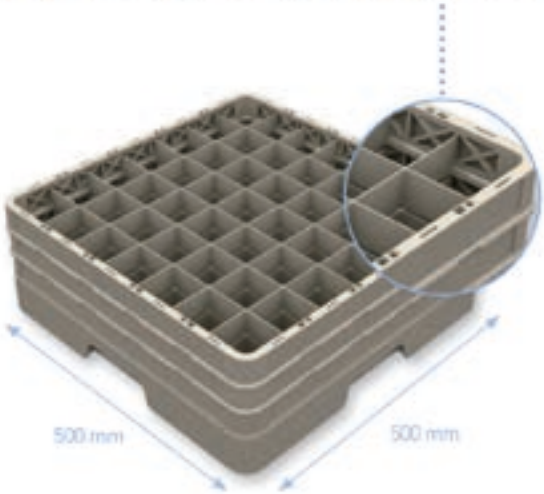
ABIERTA

APERTURAS PARA MÁXIMA LIMPIEZA

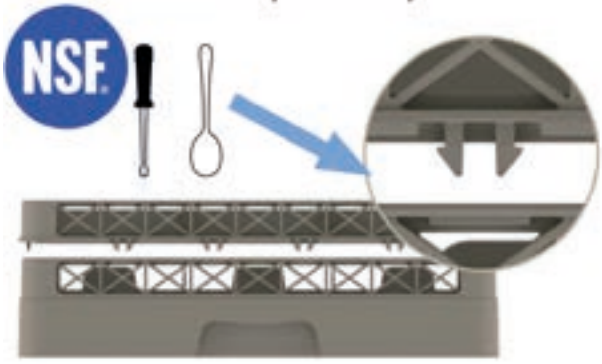


CERRADA

IDEALES PARA EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO



FLAP-RACK®: fácil montaje / desmontaje



* Copolímero altamente resistente a sustancias químicas y temperaturas de hasta 95 °C



LAVADO: Mayor limpieza



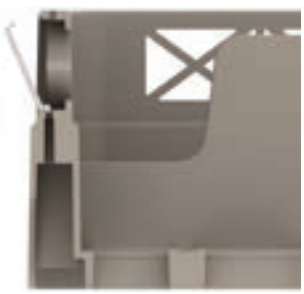
TRANSPORTE: Mayor seguridad



Almacenamiento: Mayor higiene

pujadas
PROFESSIONAL COOKWARE

Sistema patentado que permite cerrar y abrir las paredes de las cestas y extensiones fácilmente.







Ø max 151 mm



Código	Modelo
5090	Cesta Base 9 Dptos
5091	Altura 9 Dptos

Ø max 113 mm



Código	Modelo
5160	Cesta Base 16 Dptos
5161	Altura 16 Dptos

Ø max 89 mm



Código	Modelo
5250	Cesta Base 25 Dptos
5251	Altura 25 Dptos

Ø max 73 mm

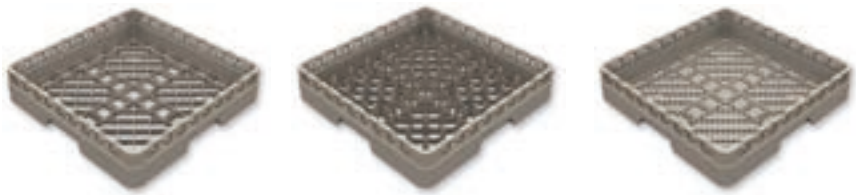


Código	Modelo
5360	Cesta Base 36 Dptos
5361	Altura 36 Dptos

Ø max 63 mm



Código	Modelo
5490	Cesta Base 49 Dptos
5491	Altura 49 Dptos



Código	Modelo
5002	Cesta Universal
5003	Cesta Platos
5000	Cesta Cubiertas

Cestas Vajilla



Limpieza y secado rápido.



Almacenamiento y transporte más seguro e higiénico.

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.

Ø 27-31 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
1412-6	3,5	14
1412-6F1*	3,5	14

Ø 23-28 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
1510-5	3,5	15
1510-5F1*	3,5	15

Ø 28-30,5 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
1912-6	2,5	19
1912-6F1*	2,5	19

Ø 25-28 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
2011-5	2,5	20
2011-5F1*	2,5	20

Ø 23-25 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
2110-5	2,5	21
2110-5F1*	2,5	21

Ø 20-22 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
3008-4	2,5	30
3008-4F1*	2,5	30

Ø 12-19 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
3208-3	2,5	32
3208-3F1*	2,5	32

Ø 15-18 cm



Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
4407-3	2	44
4407-3F1*	2	44

Ø 10-13 cm

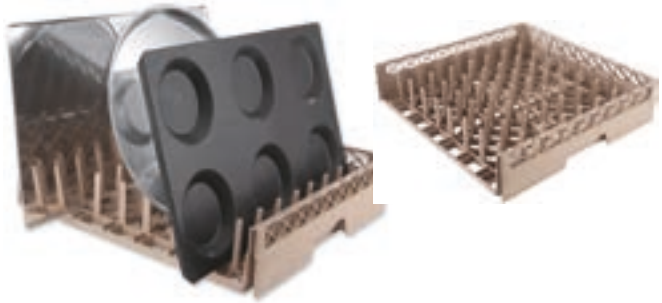


Código	Altura Máx cm	Capacidad Platos
6305-2	2,5	63
6305-2F1*	2,5	63

Cestas Bandejas



Cesta Bandejas isotérmicas Ref. 5050



Cesta Grandes Bandejas Ref. 5030

Carros Cestas

Carro Plástico





Código	Dimensiones (mm)
5015	540x540x230
5017	540x540x980

Carro Inox





Código	Dimensiones (mm)
8058	640x640x165
8059	640x640x1065





Código	Dimensiones (mm)
8075	640x633x1160
8076	640x633x1710
8077	1185x633x1710

Cubetas herméticas



Hermético
Hermético

GASTRONORM

Etiqueta Permanente
Etiqueta Permanente

ColorClip

Fácil limpieza
Fácil limpeza

Regleta de medición
Régua de medição

Translúcido
Translúcido

-40° +95°

HACCP APPCC

NSF

BPA FREE

Cubetas herméticas de Polipropileno

GN-1/9



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
3020	176x108x65	0,6
3021	176x108x100	1,0
3022	176x108x150	1,5

GN-1/6



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
3023	176x162x65	1,1
3024	176x162x100	1,8
3025	176x162x150	2,6

GN-1/4



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
3026	265x162x65	1,8
3027	265x162x100	2,8
3028	265x162x150	4,3

GN-1/3



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
3029	325x176x65	2,5
3030	325x176x100	4,0
3031	325x176x150	6,0

GN-1/2



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
3032	325x265x65	4,0
3033	325x265x100	6,5
3034	325x265x150	10,0
3035	325x265x200	12,5

GN-2/3



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
470	354x325x150	13,5
471	354x325x200	19,0

GN-1/1



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
3044	530x325x65	8,3
3036	530x325x100	13,7
3037	530x325x150	21,0
3038	530x325x200	28,0

Herméticos alérgenos

GN-1/6



GN-1/4



Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
61390	176x162x150	2,6
61392	265x162x150	4,3
61393	325x175x150	6,0
61391	325x265x150	10,0

GN-1/3



GN-1/2



El color morado del hermético Araven identifica y diferencia el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo del resto de contenedores y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Cubetas policarbonato gn

Cubetas de policarbonato herméticas, con alta resistencia al impacto y medidas gastronorm para una perfecta modularidad.







GN-1/6

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
09796	176x162x65	1,0
09797	176x162x100	1,5
09798	176x162x150	2,1



GN-1/4

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
09816	265x162x65	1,2
09817	265x162x100	2,2
09818	265x162x150	3,3



GN-1/3

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
09808	325x176x65	1,6
09819	325x176x100	3,0
09820	325x176x150	4,7
09831	325x176x200	6,0



GN-1/2

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
09821	325x265x65	3,9
09822	325x265x100	6,0
09823	325x265x150	9,5
09834	325x265x200	11,3



GN-1/1

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
09826	530x325x65	8,3
09827	530x325x100	13,0
09828	530x325x150	19,6
09835	530x325x200	24,0



Tapas

Código	Modelo
09852	GN-1/6
09853	GN-1/4
09854	GN-1/3
09855	GN-1/2
09856	GN-1/1



Cubetas sin BPA

Cubetas de ABS libres de BPA para cumplir la normativa europea respecto al uso de Bisfenoles.

GN-1/6

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
07796	176x162x65	0,75
07797	176x162x100	1,25
07798	176x162x150	1,90



GN-1/4

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
07816	265x162x65	1,20
07817	265x162x100	2,20
07818	265x162x150	3,30



GN-1/3

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
07808	325x176x65	1,65
07819	325x176x100	3,70
07820	325x176x150	4,70
07831	325x176x200	6,00



GN-1/2

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
07821	325x265x65	3,90
07822	325x265x100	4,85
07823	325x265x150	7,90
07834	325x265x200	10,25



GN-1/1

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
07826	530x325x65	6,25
07827	530x325x100	13,00
07828	530x325x150	19,60
07835	530x325x200	24,00



Tapas

Código	Modelo
09852	GN-1/6
09853	GN-1/4
09854	GN-1/3
09855	GN-1/2
09856	GN-1/1



Hermético de silicona



Directo al horno desde el congelador.

Código	Dimensiones (mm)	Capacidad (lt)
01802	GN-1/3 (325x175x100)	3,6
01803	GN-1/3 (325x175x150)	5,2
01804	GN-1/2 (325x265x100)	6,0
01805	GN-1/2 (325x265x150)	8,7
01806	GN-1/1 (530x325x100)	13,00
01807	GN-1/1 (530x325x150)	19,3

GN-1/2 (325x265x100)



GN-1/3 (325x175x150)



No usar la tapa en el horno

GN-1/1 (530x325x150)



Antiadherente

Conservación

araven

Tapas de silicona

Adaptables a herméticos de poliporpileno, cubetas policarbonato y cubetas libres de BPA.

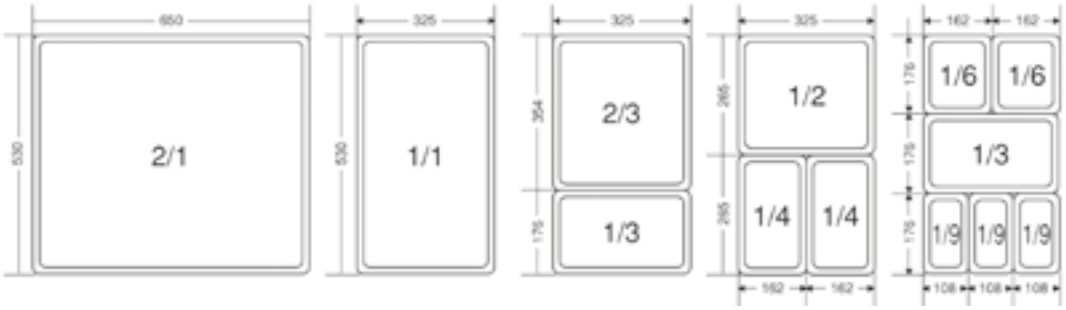


Código	Tipo	(mm)
91811	1/9	167x103
91812	1/6	167x154
91813	1/4	252x154
91814	1/3	109x167
91815	1/2	109x252
91816	2/3	336x309
91817	1/1	503x309

Cubetas gn - Inoxidables

pujadas
PROFESSIONAL COOKWARE

– Ángulos y bordes reforzados.
– Apilables.
– Higiene y facilidad de almacenamiento.
– Totalmente modulares.



GN 2/1 - 650x530 mm



Código	h (mm)	(lt)
210201	65	6,25
210401	40	13,00
210651	62	19,60
211001	100	24,00
211501	150	43,10
212001	200	52,00

GN 1/1 - 530x325 mm



Código	h (mm)	(lt)
110201	20	2,80
110401	40	5,10
110551	55	7,00
110651	65	8,30
111001	100	14,20
111501	150	20,20
112001	200	26,00

GN 2/3 - 353x325 mm



Código	h (mm)	(lt)
230201	20	1,70
230401	40	3,10
230651	65	5,60
231001	100	8,80
231501	150	13,20
232001	200	18,30

GN 1/2 - 325x265 mm



Código	h (mm)	(lt)
120201	20	1,20
120401	40	2,20
120651	65	4,10
121001	100	6,10
121501	150	9,10
122001	200	12,00

GN 2/4 - 530x165 mm



Código	h (mm)	(lt)
240401	40	1,80
240651	65	4,00
241001	100	6,00
241501	150	10,00

GN 1/3 - 325x176 mm



Código	h (mm)	(lt)
130201	20	0,80
130401	40	1,50
130651	65	2,50
131001	100	3,80
131501	150	5,60
132001	200	7,30

GN 1/4 - 265x162 mm



Código	h (mm)	(lt)
140201	20	0,50
140651	65	1,80
141001	100	2,80
141501	150	4,10
142001	200	5,00

GN 1/6 - 176x162 mm



Código	h (mm)	(lt)
160651	65	1,00
161001	100	1,60
161501	150	2,20
162001	200	2,90

GN 1/9 - 176x108 mm



Código	h (mm)	(lt)
190651	65	0,60
191001	100	0,80

Cubetas gn perforadas

GN 2/1 - 650x530 mm



Código	h (mm)
210202	65*
210402	40*
210652	65*
211002	100**
211502	150**
212002	200**

GN 1/1 - 530x325 mm



Código	h (mm)
110202	20*
110402	40*
110552	55*
110652	65**
111002	100**
111502	150**
112002	200**

GN 2/3 - 353x325 mm



Código	h (mm)
230202	20*
230402	40*
230652	65*
231002	100**
231502	150**
232002	200**

GN 1/2 - 325x265 mm



Código	h (mm)
120652	65*
121002	100*
121502	150*
122002	200**

GN 1/3 - 325x176 mm



Código	h (mm)
130202	20*
130402	40*
130652	65*
131002	100**
131502	150**
132002	200**

OPCIÓN ASAS

Móvil



Fija



* Fondo perforado
** Fondo y laterales perforados

Cubetas gn fondo difusor

Sin asas



Código	Tipo	h (mm)	(lt)
1104F1	1/1	40	5,10
1106F1	1/1	65	8,30
1110F1	1/1	100	14,20
1115F1	1/1	150	20,20
1204F1	1/2	40	2,20
1206F1	1/2	65	4,10
1210F1	1/2	100	6,10
1215F1	1/2	150	9,10

Con asas



Código	Tipo	h (mm)	(lt)
1110F2	1/1	100	14,20
1115F2	1/1	150	20,20
1210F2	1/2	100	6,10
1215F2	1/2	150	9,10

Cubetas con fondo difusor adaptadas para la cocción en placa de inducción mediante fondo sandwich.



Tapas gn

Tamaño - Modelo	A	B	C	D	E
GN-1/1	110000	110004	110001	110002	1100P
GN-2/3	230000	–	230001	–	–
GN-1/2	120000	120004	120001	120002	1200P
GN-1/3	130000	130004	130001	130002	1300P
GN-1/4	140000	140004	140001	140002	1400P
GN-1/6	160000	160004	160001	160002	1600P
GN-1/9	190000	–	–	–	1900P



E - Tapa policarbonato Adaptable



A - Tapa normal



B - Tapa hermética



C - Tapa c/orificio asas



D - Tapa c/orificio asas y cucharón

pujadas
A VOLLRATH COMPANY
PROFESSIONAL COOKWARE

Fondos perforados

Código	Tamaño
215000	GN-2/1
115000	GN-1/1
235000	GN-2/3
125000	GN-1/2
135000	GN-1/3
145000	GN-1/4



Perfiles divisorios

Código	Modelo	Tamaño	Longitud
111111	Perfil divisorio	GN-1/1	53,0 cm
122222	Perfil divisorio	GN-1/2	32,5 cm



Presentador cubetas

Código	Modelo	Tamaño
100004	Soporte sólo	680x150x115 mm
100005	Conjunto cubetas	6 GN-1/9 - 65 mm
100006	Conjunto cubetas	6 GN-1/9 - 100 mm
100007	Conjunto cubetas	4 GN-1/6 - 65 mm
100008	Conjunto cubetas	4 GN-1/6 - 100 mm



Contenedores cuadrados



Policarbonato

Código	Dimensiones (mm)	(lt)
91851	180x180x100h	2,0
91852	180x180x190h	4,0
91853	225x225x190	6,0
91854	225x225x230	8,0
91855	285x285x210	12,0
91856	285x285x320	18,0
91857	285x285x400	22,0



Polipropileno

araven

Código	Dimensiones (mm)	(lt)
91860	180x180x100h	2,0
91861	180x180x190h	4,0
91862	225x225x190	6,0
91863	225x225x230	8,0
91864	285x285x210	12,0
91865	285x285x320	18,0
91866	285x285x400	22,0



Cubetas sin tapa



1171 - 530x396x205 mm - 35 lts



1134 - 440x350x160 mm - 20 lts





1170 - 530x396x139 mm - 25 lts

Código	Dimensiones (mm)	(lt)
1134	440x350x160	20,0
1170	530x396x139	25,0
1171	530x396x205	35,0

Código	Dimensiones (mm)	(lt)
01133	540x365x80	10
01132	485x335x80	8
01131	435x285x80	5
01130	345x235x75	3
01129	300x205x60	2

Fondos perforados

Código	Dimensiones (mm)	Cubeta
01178	432x332x12	1170-1171
01182	375x300x12	1134-1133
01180	416x262x10	1132
01179	370x215x10	1131





Cubetas con tapa



01172 - 530x396x159 mm - 30 lt
Rejilla adaptable 01178



01173 - 530x396x225 mm - 40 lt
Rejilla adaptable 01178



01183 - 530x396x378 mm - 60 lt
Rejilla adaptable 01180
Con ruedas

Food Bacs



01850 - 600x395x410 mm - 50 lt



01870 - 655x435x455 mm - 70 lt
Con ruedas



01890 - 705x465x480 mm - 90 lt
Con ruedas

Contenedores accesibles



GN 1/3
09146
395x200x200 mm
7 lt



GN 2/3
09145
415x340x200 mm
16 lt

Contenedores accesibles FIFO

Sistema FIFO

First In ...
El primer alimento en almacenarse



First Out ...
El primer alimento en consumirse

GN 1/1



Código	Dimensiones (mm)	(lt)
00918	565x340x400	50,00
09144	565x340x200	22,65



Contenedores accesibles con ruedas





araven

Código	Dimensiones (mm)	(lt)
00919	655x435x560	80
00920	705x465x580	100



09469 - 140x100x250 mm - 190 cl



09459 - 330x160x140 mm - 95 cl



09455 - 250x80x70 mm - 18 cl



09265 - 280x120x116 mm - 60 cl

Carros

Carro servicio

Código	Medidas (mm)	Medidas estante (mm)	N° estantes
F0260401	895x595x950	800x500	2
F0260402	995x595x950	900x500	2
F0260403	1095x595x950	1000x600	2
F0260404	895x595x950	800x500	3
F0260405	995x595x950	900x500	3
F0260406	1095x595x950	1000x600	3
F0260407	995x595x950	900x500	4
F0260408	1095x595x950	1000x600	4





Carro cestas

Código	Modelo	Tamaño (mm)
F0260001	Carro Cestas	520x520x250
F0260101	Carro Cestas C/Asa	731x634x1050
F0261701	Carro Cestas Guías	700x630x1700







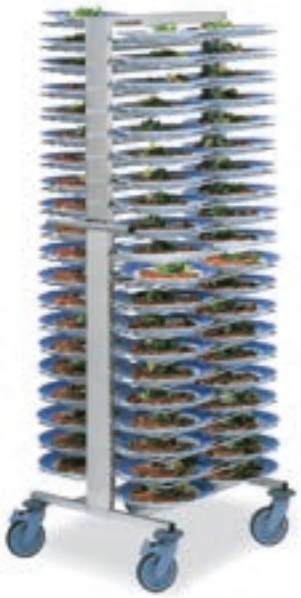
- Construidos en acero inox AISI 304 18/10.
- 4 ruedas 125 mm ø.
- 7 niveles.
- Espacio entre nivele: 201 mm.

Carro emplatar



Sobremesa

- Capacidad:
  - 20 platos ø 200-320 mm.
  - 30 platos ø inferior 200 mm.
- Construido en acero inox ANSI 304 18/10.
- 10 niveles.
- Dimensiones: 575x320x855 mm.



- Capacidad:
  - 80 platos ø 200-320 mm.
  - 120 platos ø inferior 200 mm.
- Construido en acero inox ANSI 304 18/10.
- 4 ruedas giratorias 125 mm ø (2 con freno).
- 20x2 niveles.
- Espacio entre niveles: 70 mm.
- Dimensiones: 630x665x1750 mm.
- Rejillas de medidas 540x273 mm en acero inox.



funda carro

Carro bandeja

Código	Modelo	Medidas estante	Medidas bandeja
F0260601	GN-1/1	460x630x1700	530x325 (GN-1/1)
F0260901	GN-2/1	660x750x1700	650x530 (GN-2/1)
F0261001	Pastelero	540x700x1700	600x400 (Pastelera)



Modelo GN



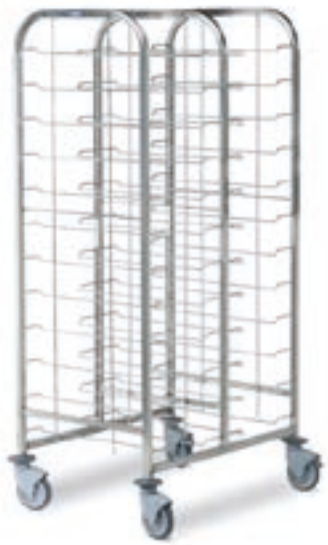
Modelo Pastelero

- Construido en acero inox ANSI 304 18/10.
- Desmontable.
- 4 ruedas giratorias 125 mm ø (2 con freno).
- 15 niveles con 89 mm de separación.

Carro universal

Código	Modelo	Medidas (mm)	Niveles
F0261201	SIMPLE	510x640x1690	12 niveles
F0261101	DOBLE	930x640x1690	12+12 niveles





- Construido en acero inox ANSI 304 18/10.
- 4 ruedas giratorias 125 mm ø (2 con freno).
- Dimensión máxima de bandeja: 530x370 mm.
- Espacio entre niveles: 112 mm.

Estanterías modulares



Sin tornillería, sistema de montaje con anclajes que permite ahorrar tiempo de instalación

- Homologadas con la certificación NF de higiene alimentaria.
- Facilidad de montaje mediante anclajes.
- Diseñadas especialmente para su colocación en cámaras frigoríficas.
- Parrillas autoventiladas y lavables en lavavajillas.
- 2 profundidades: 370 y 470 mm. Medida gastronorm.
- 2 alturas:
  - 1700 mm (10 alturas regulables cada 150 mm).
  - 2000 mm (12 alturas regulables cada 150 mm).

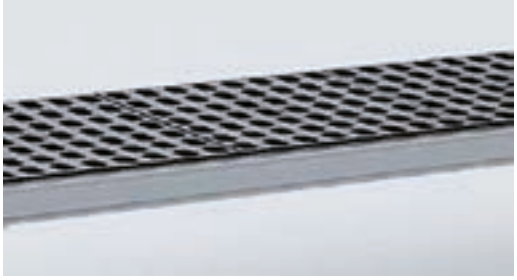


Detalle pieza anclaje



Ruedas opcionales con freno

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY



- Construidas totalmente en polipropileno alimenticio de alta densidad.
- Fácil montaje.
- Parrillas de ancho 370 y 470 mm.

VESTUARIO COCINA

Clothing · Vêtements
Abbigliamento · Kleidung



Vestuario

chaqueta cocinero



Ref. 908- Manga Corta
Color blanco
Sarga 200 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex
Boton Forrado





Ref. 907 - Manga Larga
Color blanco
Sarga 200 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex
Boton Forrado

Ref. 917M
Color negro
Popelin 120 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XXS-XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex
Boton Cosido

Ref. 916
Color blanco
Popelin 120 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XXS-XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex
Boton Cosido













Ref. 9307 Teramo
9 colores
Sarga 200 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex
Botón Chupete



Rojo - 105
Fucsia - 125
Malva - 119
Morado - 136
Turquesa- 115
Verde - 121
Albero - 128
Gris Perla - 117
Gris Marengo - 139

Ref. 9191 - Catania
9 colores
Sarga 200 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Chica
Botón Chupete





pantalon cocinero



Ref. 770
Color Raya Luto
Vichy 118 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: 36-64
Unisex



Ref. 771
Color Cuadro Marino
Vichy 118 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XXS-XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex



Pantalón microfibra
Antibacterias. Repelente a los líquidos. Alta transpirabilidad. No necesita planchar. No se alteran los colores. Tolerancia a salpicaduras de lejía. Seca muy rápido. Lavable a 90°.

Ref. 7006
Goma y cordón
5 Colores
Microfibra 148 gr/m²
100% poliéster
Tallas: XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Unisex

Morado - 119
Turquesa- 115
Marino - 104
Negro - 001
Blanco - 101

Gorros







GORRO GRAN CHEF

Ref. 4481V
16 colores
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: Única
Regulable con velcro
Unisex







Ref. 4482V
17 diseños
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: Única
Regulable con velcro
Unisex









Bandanas







Ref. 4471
Múltiples colores y diseños
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: Única
Unisex



Camisas




Blanco - 101


Negro - 001


Celeste - 704


Caldera - 755


Burdeos - 700


Turquesa- 115


Marrón - 751


Pistacho - 75


Naranja - 752


Gris Perla - 117


Gris Marengo- 139


Malva - 119

Ref. 2658
Popelin 120 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: 38-50
Chico

Ref. 2481
Popelin 120 gr/m²
65% poliéster - 35% algodón
Tallas: XS-S-M-L-XL-XXL-YL
Chica



pantalones





Ref. 2035
Sarga Bioelástica 225 gr/m²
96% poliéster - 4% elastano
Tallas: 36-56
Negro-Marino-Gris Marengo
Chica

Ref. 7779
Micofibra 135 gr/m²
100 % poliéster
Tallas: 36-60
Negro
Chico

chaqueta cocinero gama alta



Hermes - 9320
Blanco
100 % algodón - 170 gr/m²
Tallas: XS-YL
Chico



Galatea - 9334
Blanco
100 % algodón - 170 gr/m²
Tallas: XS-XXL
Chica





Zeus - 9323
Blanco/Negro
100 % algodón - 170 gr/m²
Tallas: XS-YL
Chico



Icaro - 9330
Blanco/Negro
100 % algodón - 170 gr/m²
Tallas: XS-YL
Chico





GASTRO CHEF



Carites - 9346
Negro
65 Poliester - 35 % algodón 210 gr/m²
Tallas: XS-YL
Chico



Artemisa - 9355
Blanco
65 Poliester - 35 % algodón 210 gr/m²
Tallas: XS-XXL
Chica

codeor

Calzado pensado para actividades que requieren estar mucho y tiempo de pié, con una durabilidad, ergonomía y diseño del más alto nivel.

- Antideslizante.
- Lavable.
- Absorción de energía en el talón.
- Confort articular y térmico (elimina casi el 90% del calor que genera el pié).
- Impermeable.
- Resistente a químicos.

mycodeor



Diseño original y sencillo. Ligero y flexible.
Colores: Blanco-Negro
Tallas: de 34 a 48

Negro Blanco

Planeta



Destinado especialmente para uso femenino. Perfecto para uso en sala, recepción o congresos.
Colores: Negro
Tallas: de 35 a 42

Negro

sírio



Perfecta ergonomía y ajuste al pié. Atractivo diseño indicado para actividades de cara al público. Extremada sensación de comodidad y ligereza.
Colores: Negro-Marrón
Tallas: de 34 a 48

Negro Marrón

velcro



Sistema de cierre mediante solapa de velcro. Gran sujeción. Ligero y flexible, adecuado para cocinas, office y personal sanitario.
Colores: Negro-Blanco
Tallas: de 35 a 46

Negro Blanco

seguridad



Protección en puntera. Destaca por su extraordinaria ligereza, inusual en zapatos de este nivel de protección. Su comodidad contrasta con la rigidez del zapato tradicional de seguridad.
Colores: Negro-Blanco
Tallas: de 35 a 48

Negro Blanco