

## \*SERIE CHEF CLASSIC

Cuerpo de acero inoxidable 18/10. Fondo termomodificador sándwich (inoxidable-aluminio-inoxidable). Fácil limpieza.



## Cacerola baja con tapa.



Ref.	cm	L
47.554	Ø16×18	1,6
47.556	Ø20×19	2,8
47.558	Ø24×19	4,3
47.560	Ø28×111	6,8
47.562	Ø32×112	10
47.564	Ø36×114	14,2
47.566	Ø40×115	19,4
47.568	Ø45×117	27
47.570	Ø50×120	38,2
47.572	Ø60×125	70

## Cacerola alta con tapa.



Ref.	cm	L
47.555	Ø16×111	2,2
47.557	Ø20×113	4
47.559	Ø24×114	6,8
47.561	Ø28×117	10
47.563	Ø32×118	14,4
47.565	Ø36×121	21,8
47.567	Ø40×124	30,7
47.569	Ø45×127	43,7
47.571	Ø50×130	58,8
47.573	Ø60×135	98

## Olla recta con tapa.



Ref.	cm	L
47.574	Ø16×116	3,2
47.575	Ø20×120	6,2
47.576	Ø24×124	10,5
47.577	Ø28×128	17,2
47.578	Ø32×132	25,7
47.579	Ø36×136	36,6
47.580	Ø40×140	50
47.581	Ø45×145	68,3
47.582	Ø50×150	98
47.583	Ø60×150	141

## Olla baja con tapa.



Ref.	cm	L
83.993	Ø20×115	4,7
83.994	Ø24×120	9
83.995	Ø28×122	13,5
83.996	Ø32×126	20,8
83.997	Ø36×129	29,5
83.998	Ø40×132	40

## Paellera con tapa.



Ref.	cm	L
47.638	Ø24×16	2,7
47.640	Ø28×16	3,6
47.642	Ø32×16	5
47.644	Ø36×17	7,1
47.646	Ø40×18	10
47.647	Ø45×18	13,5
47.648	Ø50×19	17,6
47.649	Ø60×19	25,4

## Sautex.



Ref.	cm	L
47.639	Ø24×16	2,7
47.641	Ø28×17	4
47.643	Ø32×18	4,7
47.645	Ø36×110	7

## Cazo recto.



Ref.	cm	L	Modelo
47.584	Ø12×17	0,8	Bajo
47.585	Ø14×17	1,1	Bajo
47.586	Ø16×18	1,6	Bajo
47.589	Ø18×19	2,2	Bajo
47.592	Ø20×19	2,8	Bajo
47.595	Ø24×110	4,3	Bajo
47.598	Ø28×111	6,8	Bajo
47.588	Ø16×111	2,1	Alto
47.591	Ø18×112	3	Alto
47.594	Ø20×113	4	Alto
47.596	Ø24×114	6,3	Alto
47.599	Ø28×117	10,2	Alto

## Cazo cónico.



Ref.	cm	L
47.684	Ø16×16	1
47.685	Ø18×16	1,2
47.686	Ø20×16	1,6
47.687	Ø22×17	2,1
47.688	Ø24×17	2,7

## Tapas.



Ref.	Øcm	Ref.	Øcm
47.673	16	47.679	36
47.674	18	47.680	40
47.675	20	47.681	45
47.676	24	47.682	50
47.677	28	47.683	60
47.678	32		

**\*SERIE INOX-PRO**

Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional. Cuerpo Inox. 18/10 con triple fondo difusor (inox-alu-inox). Acabado satinado. Asas resistentes al calor. Fácil limpieza.



**Cacerola baja.**

Ref.	cm	L
45.733	Ø16×↑7	1,5
45.734	Ø18×↑8	2
45.735	Ø20×↑8	2,5
45.736	Ø24×↑9	4,3
45.737	Ø28×↑11	6,7
45.738	Ø30×↑12	8,4
45.739	Ø32×↑12	10
45.740	Ø35×↑14	13,6
45.741	Ø40×↑15	19,5
45.742	Ø45×↑17	27
45.743	Ø50×↑20	39
45.744	Ø60×↑23	65



**Cacerola alta.**

Ref.	cm	L
45.745	Ø16×↑11	2,1
45.746	Ø18×↑12	3
45.747	Ø20×↑13	4
45.748	Ø24×↑14	6,3
45.749	Ø28×↑17	10,2
45.750	Ø30×↑18	12,7
45.751	Ø32×↑19	15,2
45.752	Ø35×↑21	20,2
45.753	Ø40×↑25	31,4
45.754	Ø45×↑28	44,5
94.566	Ø50×↑30	59
94.567	Ø60×↑35	99



**Olla recta.**

Ref.	cm	L
45.721	Ø16×↑16	3
45.722	Ø18×↑18	4,5
45.723	Ø20×↑20	6,2
45.724	Ø24×↑24	10
45.725	Ø28×↑28	16,5
45.726	Ø30×↑30	21,2
45.727	Ø32×↑32	24
45.728	Ø35×↑35	33,6
45.729	Ø40×↑40	50
45.730	Ø45×↑45	72
45.731	Ø50×↑50	98
45.732	Ø60×↑55	155



**Paellera.**

Ref.	cm	L	Ref.	cm	L
45.755	Ø20×↑6	1,9	45.762	Ø45×↑8	12
45.760	Ø35×↑7	6,7	45.758	Ø30×↑6	4,3
45.756	Ø24×↑6	2,7	94.560	Ø50×↑9	17,5
45.761	Ø40×↑8	10	45.759	Ø32×↑6	4,7
45.757	Ø28×↑6	3,7	94.561	Ø60×↑10	28



**Cazo recto bajo.**

Ref.	cm	L	
45.763	Ø16×↑7	1,5	
45.764	Ø18×↑8	2	
45.765	Ø20×↑8	2,5	
45.766	Ø24×↑9	4,3	
45.767	Ø28×↑11	6,7	
45.768	Ø32×↑12	10	Dos asas



**Cazo francés.**

Ref.	cm	L
94.557	Ø12×↑7	0,7
45.787	Ø14×↑7	1
45.788	Ø16×↑7	1,5
45.789	Ø18×↑9	2,3
45.790	Ø20×↑10	3,1
45.791	Ø22×↑11	4,2
45.792	Ø24×↑12	5,4
45.794	Ø28×↑14	8,6



**Cazo recto alto.**

Ref.	cm	L	
45.769	Ø16×↑11	2,1	
45.770	Ø18×↑12	3	
45.771	Ø20×↑13	4	
45.772	Ø24×↑14	6,3	
45.773	Ø28×↑17	10,2	
45.774	Ø32×↑19	15,2	Dos asas



**Sautex.**

Ref.	cm	L	
45.775	Ø20×↑6	1,9	
45.776	Ø24×↑6	2,7	
45.777	Ø28×↑6	3,7	
45.778	Ø30×↑6	4,3	
45.779	Ø32×↑6	4,7	
45.780	Ø35×↑7	6,7	
45.781	Ø40×↑8	10	Dos asas



**Tapas.**

Ref.	Øcm	Ref.	Øcm
61.181	14	45.834	30
45.829	16	45.835	32
45.830	18	45.836	35
45.831	20	45.837	40
61.182	22	45.838	45
45.832	24	45.839	50
45.833	28	45.840	60



COMPLEMENTOS INOX PRO

Complementos serie INOX PRO\*.

Marca: Pujadas

Cazos.

Ref. Modelo cm L



45.782	Cónico	Ø16×16	1
45.783	Cónico	Ø18×16	1,2
45.784	Cónico	Ø20×16	1,6
45.785	Cónico	Ø22×17	2,1
45.786	Cónico	Ø24×17	2,7



262.139	Abombado	Ø20×17	1,8
262.142	Abombado	Ø24×18	3



94.558	Picos laterales	Ø16×17	1,5
94.559	Picos laterales	Ø20×110	3,1



Olla con grifo y tapa.

Ref.	cm	L
94.579	Ø28×128	16,5
94.580	Ø32×132	24
94.581	Ø35×135	33,6
94.582	Ø40×140	50
94.583	Ø45×145	72



Baño maría inducción con mango.

Ref.	cm	L
45.809	Ø16×116	3
45.810	Ø18×118	4,5
45.811	Ø20×120	6,2
45.812	Ø24×124	10



HERVIDOR PESCADO

Acero inox 18/10.

Marca: Lacor

Ref.	cm	L
47.625	40×19×111	10,1
47.627	50×19×111	13,8
47.630	60×19×111	20,8



Vaporera con tapa. Parte superior e inferior con las mismas medidas

Ref.	cm	L
227.878	Ø20×113	4
227.879	Ø24×114	6,3
61.196	Ø28×117	10
61.197	Ø32×119	15
61.198	Ø35×121	20



Cuscusera abombada con tapa.

Ref.	Modelo	cm	L
61.186	Parte superior	Ø40×120	20
	Parte inferior	Ø32×132	24
61.187	Parte superior	Ø50×125	40
	Parte inferior	Ø40×140	50



Cacerola + 4 colapastas.

Ref.	cm	L
45.841	Ø35×121	20,2
45.842	Ø40×125	31,4



Sector colapastas.

Ref.	↑cm	Para
45.843	23	Ø35
45.844	26	Ø40



HERVIDOR EXTENSIBLE

Acero inox 18/10.

Marca: Lacor

Ref.	ØMín. (cm)	ØMáx. (cm)
144.394	14	24
144.393	18	28



**\*CUECEPASTA SPEEDY PASTA**

Hasta 6 tipos de pasta para 12 personas a la vez. Fondo termodifusor para inducción. También puede ser utilizado para freír.

Marca: Pintinox

Ref.	Descripción
288.550	Cuecepasta 2 sectores (olla, tapa y 2 coladores grandes)
288.551	Cuecepasta 4 sectores (olla, tapa, 1 colador grande y 3 coladores pequeños)
288.552	Cuecepasta 6 sectores (1 olla, 1 tapa y 6 coladores pequeños)
288.553	Olla cuadrada 22 litros
288.555	Set 3 coladores pequeños



288.556	Tapa cuadrada
288.554	Colador grande

**\*CUECE ESPECIAS**

Acero inox 18/10.

Marca: Lacor

Ref.	cm
265.696	Ø4×115



**\*OLLA A PRESIÓN CLASSIC**

Acero inox 18/10 con fondo sándwich difusor. Apta para inducción. Marcas de llenado con escala en litros. Ollas de Ø26cm incluyen cestillo y trípode para cocinar al vapor.

Marca: Lacor

Ref.	cm	L
199.889	Ø22×11	4
199.890	Ø22×17	6
199.891	Ø24×19	8
199.888	Ø24×23	10
280.168	Ø26×23	12
280.169	Ø26×29	15



**\*OLLA A PRESIÓN CHEF-LUXE**

Acero inoxidable 18/10. Fondo difusor tipo sándwich. El selector de presión permite adecuar la cocción a cada producto.

Marca: Lacor

Ref.	Descripción	cm	L
144.341	Tapa+cuerpo	Ø32×118	15
144.343	Tapa+cuerpo	Ø32×123	18
144.345	Tapa+cuerpo	Ø32×132	23
144.342	Cuerpo	Ø32×118	15
144.344	Cuerpo	Ø32×123	18
144.346	Cuerpo	Ø32×132	23
193.340	Sólo tapa	Ø32	



**\*INDUCTION**

Aluminio fundido de gran espesor. Distribución homogénea del calor. Indefornable. Mango Inox desmontable. Ideal para cocinar sin grasas. Resistente al horno hasta 250°C (sin el mango).

Marca: Castey



**Sartén.**

Ref.	cm	L
330.270	Ø16	0,7
330.271	Ø18	1
93.633	Ø20	1,2
147.999	Ø22	1,5
93.634	Ø24	2
93.635	Ø26	2,2
93.636	Ø28	2,7
148.000	Ø30	3,2



**Asador / grill.**

Ref.	Modelo	cm
93.644	Liso	22×22
93.645	Liso	27×27
93.642	Grill	22×22
93.643	Grill	27×27

**Parrilla plana.** Longitud de superficie de cocción de 25 y 32cm respectivamente. Asas de silicona. Recubrimiento antiadherente.



Ref.	cm
93.594	43×23
93.595	49×28

**Cacerolas.** Asas desmontables de silicona y tapa de cristal.



Ref.	Modelo	cm	L
93.584	Baja	Ø24	2,3
93.585	Baja	Ø28	3,5
93.586	Baja	Ø30	4,2
93.587	Baja	Ø32	5,2
93.588	Baja	Ø36	6,7
93.589	Baja	Ø40	9
93.590	Alta	Ø20	2,5
93.591	Alta	Ø24	4
3.592	Alta	Ø28	5,7



## \*SERIE EFFICIENT

Fabricadas en aluminio fundido indeformable de 6mm de espesor, con un fondo difusor de dos capas de acero inoxidable. Recubrimiento interior antiadherente Teflón Platinum Plus.



## Olla alta.

Ref.	cm	L
233.617	Ø20	4,1
233.618	Ø24	6,8
233.619	Ø28	11,1



## Cacerola baja.

Ref.	cm	L
190.660	Ø20	1,5
190.661	Ø20	2,3
190.662	Ø28	3,1
190.663	Ø30	4,1
190.664	Ø32	5
190.665	Ø36	7,1
190.666	Ø40	9
190.667	Ø45	12 Sin tapa



## Cacerola alta.

Ref.	cm	L
190.669	Ø20	3
190.670	Ø24	4
190.671	Ø28	5,7
190.672	Ø32	8,3
190.673	Ø36	11,2

Cacerola cóncava / wok.  
Incluye tapa y rejilla.

Ref.	cm	L
190.678	Ø24	3
190.679	Ø28	4,2
190.680	Ø32	5,5



## Paellera.

Ref.	cm	Raciones
59.589	Ø32	5
59.590	Ø36	7
190.695	Ø40	9



## Bandeja horno.

Ref.	cm	L
233.620	41×29	5 Sin tapa
190.676	41×29	5



## Sartenes.

Ref.	cm
190.681	Ø16
190.682	Ø18
190.683	Ø20
190.684	Ø22
190.685	Ø24
190.686	Ø26
190.687	Ø28
205.844	Ø30



## Creperas.

Ref.	cm
190.677	Ø26



## Grill.

Ref.	cm	Modelo
190.688	22×22	Lisa
190.689	28×28	Lisa
190.690	22×22	Rayada
190.691	28×28	Rayada



## Cazo.

Ref.	cm
190.692	Ø16



## Parrilla plana.

Ref.	cm
190.674	35
190.675	45



**AIRE / CHEF**

Aluminio fundido indeformable. Mangos de tacto frío. Apto para uso en horno. Antiadherente reforzado multicapa libre de PFOA.  
Marca: Valira

**Colección AIRE antiadherente.**

Ref. Modelo cm



359.797	Sartén	Ø18	Inducción
234.976	Sartén	Ø20	Inducción
275.325	Sartén	Ø22	Inducción
221.956	Sartén	Ø24	Inducción
221.957	Sartén	Ø26	Inducción
221.958	Sartén	Ø28	Inducción
247.686	Sartén	Ø30	Inducción
388.968	Sartén	Ø18	
388.969	Sartén	Ø20	
388.970	Sartén	Ø22	
388.971	Sartén	Ø24	
388.972	Sartén	Ø26	
388.973	Sartén	Ø28	
388.974	Sartén	Ø30	

247.689 S. honda 4 L. Ø28

221.959 Crepera Ø28

221.960 Wok 4,5 L. Ø30 Inducción

388.975 Wok 4,5 L. Ø30

275.313 Grill rayado 23×23

247.687 Grill rayado 28×28

359.800 Grill pescado 26×41

**Espátula poliamida.** Ideal para sartenes con antiadherente.

Ref. cm

247.699 28×10

**Colección Aire PREMIUM.** Planchas con superficie inclinada para separar los líquidos y grasas de los alimentos. Apta para todos los fuegos.

Ref. Modelo cm



319.177	CON asas	23×23
297.441	CON asas	28×28
275.322	CON asas	34×25
341.867	CON asas*	34×25



275.311	CON mango	23×23
275.310	CON mango	28×28

\* No inducción.

**Colección CHEF.**

Inducción Normal Modelo cm



247.681	234.977	Sartén	Ø20
247.682	234.978	Sartén	Ø24
247.683	221.964	Sartén	Ø28
247.684	234.979	Sartén	Ø30



208.670 93.210 Parrilla 28×21



117.321	Cazuela 1,5L	Ø20
117.332	Cazuela 2,5L	Ø24
117.333	Cazuela 3,5L	Ø28
117.334	Cazuela 5,5L	Ø32
117.335	Cazuela 7L	Ø36
117.336	Cazuela 9L	Ø40

Cazuela baja inducción



117.337	Cazuela alta	Ø20
117.338	Cazuela alta	Ø24
117.339	Cazuela alta	Ø28

Cazuela alta inducción

**\*SARTÉN CHOC 5 CAPAS**

Aluminio grueso. 5 capas sin PFOA. Fondo ranurado para una mejor distribución del calor. Distribución de calor uniforme en todo el utensilio. Consultar mangos de colores y otros modelos Choc.

Marca: de Buyer

Ref. Modelo cm E.(mm)

	147.397	Redonda	Ø20×13	4
	147.399	Redonda	Ø24×13,5	4
	147.400	Redonda	Ø26×13,7	4
	147.401	Redonda	Ø28×13,8	4
	147.402	Redonda	Ø30×14,5	4
	147.403	Redonda	Ø32×14,5	4
	147.404	Redonda	Ø36×14,7	5
	147.405	Redonda	Ø40×15,3	5
	78.543	Blinis	Ø12×11,5	3,3
	78.544	Blinis	Ø14×11,7	4
	147.416	Crepera	Ø22×11,5	3
	147.417	Crepera	Ø26×11,5	3,3
	147.418	Crepera	Ø30×11,5	3,3
	147.411	Oval	36×26×14,3	5
	147.412	Oval	40×28×14,5	5
	147.415	Rect.	38×26×14,2	5

**\*SARTÉN DE HIERRO CARBONE PLUS**

Mango especial cocción al horno en alta temperatura. Todo tipo de fuegos.

Marca: de Buyer

Ref. Modelo cm E.(mm)

	343.750	Ø20×13,2	2,5
	343.751	Ø24×13,5	2,5
	343.752	Ø28×14	3

**\*SARTÉN CLASSE CHEF 4 CAPAS**

Aluminio grueso. Revestimiento 4 capas cruzadas, especial uso intensivo. Mango de acero, revestimiento Epoxy. Fondo radial.

Marca: Bourgeat

Ref. Modelo cm E.(mm)

	198.504	Redonda	Ø16×13,5	3
	198.506	Redonda	Ø20×14	4
	198.508	Redonda	Ø22×14	4
	198.510	Redonda	Ø24×14	4
	259.039	Redonda	Ø26×14,5	4
	198.512	Redonda	Ø28×14,5	4
	198.514	Redonda	Ø32×15	4
	198.516	Redonda	Ø36×15	5
	198.518	Redonda	Ø40×15,5	5
	198.565	Sautex	Ø20×16	4
	198.532	Sautex	Ø24×16,5	4
	198.534	Sautex	Ø28×18	4
	198.950	Sautex	Ø32×18,5	4
	198.520	Blinis	Ø12×12	3
	198.522	Crepera	Ø25×12	3
	198.524	Crepera	Ø28×12	3
	198.526	Oval	36×26×15	5
	198.528	Oval	40×28×15	5
	198.530	Rect.	38×26	5

**\*SARTÉN IGNIS PRO**

Sartén de aluminio. 2 capas. Antiadherente. Mango de acero inoxidable. Espesor 4mm.

Marca: Ignis Pro

Ref. Modelo cm

	368.345	Ø18
	368.338	Ø20
	368.339	Ø22
	368.340	Ø24
	368.341	Ø26
	368.342	Ø28
	368.344	Ø32

## \*SARTÉN EXCALIBUR

Fabricadas en acero inoxidable 18/10, adaptadas a todo tipo de cocinas incluidas la de inducción.  
Marca: Pujadas



Ref.	cm
45.802	Ø18×13,5
45.803	Ø20×13,8
45.804	Ø22×14,2
45.805	Ø24×14,6
45.806	Ø26×15
45.807	Ø28×15,5
45.808	Ø32×16
62.101	Ø36×16
62.102	Ø40×16,5



## \*SARTENES HONDAS

Pulida (con asas. Para fuego, eléctricos y vitrocerámica) o esmaltada (esmalte vitrificado). Para horno, fuego, eléctricos y vitrocerámica).  
Marca: Garcima

Pulida	Esmaltada	cm	L
147.677	147.728	Ø14	0,35
147.678	147.729	Ø16	0,45
147.679	147.730	Ø18	0,75
147.680	147.731	Ø20	1
147.681	147.732	Ø22	1,20
147.682	147.733	Ø24	1,70
147.683	147.734	Ø26	2
147.684	147.735	Ø28	3,70
147.685	147.736	Ø30	4,25
147.686	147.737	Ø32	5
147.687	147.738	Ø34	5,85
147.688	147.739	Ø36	7,40
147.689	147.740	Ø38	7,95
147.690	147.741	Ø40	8,90
147.691	147.742	Ø45	12,15
147.692	147.743	Ø50	17
147.693	147.744	Ø55	23,70
147.694	147.745	Ø60	28,75

## \*SARTÉN ERGOS 120

Sartén de aluminio con antiadherente sin PFOA. Espesor 4mm. Fondo plano. Versión inducción con fondo chapa inox.  
Marca: Pujadas



	Normal	Inducción	cm
45.993			Ø18×14
45.994	227.473		Ø20×14
45.995			Ø22×14,5
45.996	227.474		Ø24×14,5
45.997			Ø26×15
45.998	227.475		Ø28×15
45.999	227.476		Ø32×15,5
46.000			Ø36×16
46.001			Ø40×16,5



## \*SARTENES ESMALTADAS

Con mango. Aptas para vitrocerámica e inducción. Esmalte vitrificado.  
Marca: Garcima

## Sarten llana esmaltada.

Ref.	cm	Ref.	cm
147.761	Ø18	147.767	Ø30
147.762	Ø20	147.768	Ø32
147.763	Ø22	147.769	Ø34
147.764	Ø24	147.770	Ø36
147.765	Ø26	147.771	Ø38
147.766	Ø28	147.772	Ø40

## Sartén honda esmaltada.

Ref.	cm	L	Ref.	cm	L
147.747	Ø14	0,4	147.754	Ø28	3,9
147.748	Ø16	0,5	147.755	Ø30	4,5
147.749	Ø18	0,8	147.756	Ø32	5,3
147.750	Ø20	1,1	147.757	Ø34	6,2
147.751	Ø22	1,3	147.758	Ø36	7,8
147.752	Ø24	1,8	147.759	Ø38	8,4
147.753	Ø26	2,2	147.760	Ø40	9,4

## \*SARTÉN HERCULES 128

Aluminio con antiadherente sin PFOA. Espesor 4mm. Fondo plano. Versión inducción con fondo chapa inox.  
Marca: Pujadas



	Normal	Inducción	cm
46.002			Ø18×14
46.003	227.477		Ø20×14
46.004			Ø22×14,5
46.005	227.478		Ø24×14,5
46.006			Ø26×15
46.007	227.479		Ø28×15
46.008	227.480		Ø32×15,5
46.009			Ø36×16
46.010			Ø40×16,5



## \*TAPA ALUMINIO

Con desparvaporadores (CDes.) o sin desparvaporadores (SDes.).

Marca: Garcima

CDes.	cm	SDes.	cm
147.945	Ø20	147.950	Ø42
147.946	Ø24	147.951	Ø46
147.947	Ø28	147.952	Ø50
147.948	Ø32	147.953	Ø55
147.949	Ø36	147.954	Ø60
		226.509	Ø70
		226.510	Ø80



**\*PAELLERAS**

Pulida: Remaches de acero. Fuego y leña.  
Esmaltada: Esmalte vitrificado. Horno, fuego y leña.  
Inoxidable: Acero Inox 18/8. Asas bañadas en oro. Horno, fuego y leña.  
Marca: Garcima

**Pulida.**

Ref.	Raciones	cm	Ref.	Raciones	cm
147.576	Degust.	Ø20	147.588	12	Ø46
147.577	1/2	Ø22	147.589	14	Ø50
147.578	1	Ø24	147.590	16	Ø55
147.579	2	Ø26	147.591	19	Ø60
147.580	3	Ø28	147.592	22	Ø65
147.581	4	Ø30	147.593	25	Ø70
147.582	5	Ø32	147.594	40	Ø80
147.583	6	Ø34	147.595	50	Ø90 <sup>4</sup>
147.584	7	Ø36	147.596	85	Ø100 <sup>4</sup>
147.585	8	Ø38	147.597	120	Ø115 <sup>4</sup>
147.586	9	Ø40	147.598	200	Ø130 <sup>16</sup>
147.587	10	Ø42	147.599	250	Ø150 <sup>16</sup>

4: 4 asas.  
6: 6 asas.

**Esmaltada.**

Ref.	Raciones	cm	Ref.	Raciones	cm
147.613	Degust.	Ø20	147.622	9	Ø40
226.504	1/2	Ø22	147.623	10	Ø42
147.614	1	Ø24	147.624	12	Ø46
147.615	2	Ø26	147.625	14	Ø50
147.616	3	Ø28	147.626	16	Ø55
147.617	4	Ø30	147.627	19	Ø60
147.618	5	Ø32	147.628	22	Ø65
147.619	6	Ø34	147.629	25	Ø70
147.620	7	Ø36	147.630	40	Ø80
147.621	8	Ø38	147.631	50	Ø90 <sup>4</sup>

4: 4 asas.

**Inox.**

Ref.	Raciones	cm	Ref.	Raciones	cm
147.632	1/2	Ø22	147.642	10	Ø42
147.633	1	Ø24	147.643	12	Ø46
147.634	2	Ø26	147.644	14	Ø50
147.635	3	Ø28	147.645	16	Ø55
147.636	4	Ø30	147.646	19	Ø60
147.637	5	Ø32	147.647	22	Ø65
147.638	6	Ø34	147.648	25	Ø70
147.639	7	Ø36	147.649	40	Ø80
147.640	8	Ø38	147.650	50	Ø90 <sup>4</sup>
147.641	9	Ø40			

4: 4 asas.

**\*PARRILLAS INOX**

Marca: Alexalo

Ref.	Modelo	cm
------	--------	----



205.771 Rodaballo 61×32



205.770 Pescado 54×20



**\*SOPORTES**

No incluyen paelleras.  
Marca: Garcima

Ref.	Modelo	↑cm
------	--------	-----

147.872 3 patas 75  
Paelleras de Ø20, Ø30 y Ø35cm



147.873 Reforzado 75  
Paelleras de Ø40, Ø45, Ø50, Ø60 y Ø70cm



147.870 Universal<sup>P</sup> 70



147.871 Sobremesa<sup>P</sup> 8

P: Plegable y regulable en altura.

**\*PAELLERAS GAS**

Exteriores. Butano/propano o gas natural  
Marca: Garcima

**Paellero de gas.**

But/Pro	Gas Nat.	cm	Nº aros
147.833	147.841	Ø20	1
147.834	147.842	Ø30	1
147.835	147.843	Ø35	2
147.836	147.844	Ø40	2
147.837	147.845	Ø45	2
147.838	147.846	Ø50	2
147.839	147.847	Ø60	3
147.840	147.848	Ø70	3

**Salida de gas lateral.**

Válvula con mínimo.

But/Pro	Gas Nat.	cm	Nº aros
147.850	147.856	Ø20	2
147.851	147.857	Ø30	2
147.852	147.858	Ø40	3
147.853	147.859	Ø50	3
147.854	147.860	Ø60	4
147.855	147.861	Ø70	4



**\*PAELLERO TERMOPAR PROF.**

Uso interiores. Butano /propano / gas natural.  
Soporte 3 patas reforzado (excepto Ø30 y Ø40cm)

Marca: Garcima

Ref.	cm	Nº aros
------	----	---------

147.862 Ø30 1  
147.863 Ø40 2  
147.864 Ø60 3  
147.865 Ø80 3  
147.866 Ø90 3



## \*BATERÍA DE COCINA DE BARRO

Resistente al fuego y al hielo.

Marca: Fansa

## Cazuela ovalada.



Ref.	cm	L
25.166	35×20×5,5	1,74
25.167	40×22×5	1,36
25.168	44×25×6	2
25.169	55×32×6,5	2,86

## Cazuela circular.



Ref.	Descripción	cm	L
25.153	Sin asas	Ø12×13	0,22
25.154	Sin asas	Ø15×13,5	0,26
25.155	Sin asas	Ø17×14	0,47
25.156	Sin asas	Ø19×14,5	0,70
25.157	Sin asas	Ø21×15	0,98
25.158	Con asas	Ø27×15,5	1,58
25.159	Con asas	Ø29×16,5	2
25.160	Con asas	Ø32×16,5	2,55
25.161	Con asas	Ø36×17,5	4,30
25.162	Con asas	Ø37,5×18,5	5,20
25.163	Con asas	Ø38×19,0	6,35
25.164	Con asas	Ø43×16,5	5,55
25.165	Con asas	Ø43,5×19,0	7,90

## Cazuela rectangular.



Ref.	cm	L
25.170	29,5×20,5×15	1,74
25.171	30,5×21,5×16	2,34
25.172	36,5×23×17	3,12
25.173	42×29×16,5	4,70



## \*GUANTES HORNO UNIVERSAL

Algodón y silicona Hasta 200°C.

Marca: Lacor

Ref.	Protección	→cm
280.047	Hasta muñeca	32
280.048	Hasta codo	48



## \*GUANTES HORNO ORKA

Silicona Profesional. Hasta 300°C. Impermeable, antideslizante.

Marca: Lacor

Ref.	Protección	→cm
84.108	Hasta muñeca	29
84.109	Hasta codo	42



## Cocote.

Ref.	cm	L
25.180	Ø29,5×111,5	4,68
25.181	Ø33×113	6,50



## Chata fina.

Ref.	cm	L
25.174	Ø22,5×116	4,70
25.175	Ø19×115,5	3,42
25.177	Ø16×113	2



## Jarro rioja.

Ref.	cm	L
25.186	15×115,5	0,5
25.187	16×118	1
25.188	18×120	1,5
25.189	21×122	2



## Plato asador.

Ref.	cm
25.182	Ø24×12,5
25.183	Ø26,5×13
25.184	Ø29×13



## \*GUANTES HORNO ALUMINIZADO

Algodón aluminizado. Hasta 200°C.

Marca: Lacor

Ref.	Protección	→cm
117.743	Hasta muñeca	24
117.744	Hasta brazo	30
117.745	Hasta codo	36



## \*GUANTES / MANOPLAS

Guantes/manoplas de cuero interior de lana doblado. Resistente hasta 300°C. Cumple normativa EN 420, EN 388 y EN 407.

Marca: Matfer

Ref.	Descripción
10.413	Par de manoplas manguito 10 cm
10.414	Par de manoplas manguito 20 cm
10.414	Par de guantes manguito 10 cm
10.416	Par de guantes manguito 20 cm



**\*RUSTIDERAS CHEF**

Marca: Lacor

**Serie CHEF INOX.**

- Classic: Asas abatibles. Inox 18/10.
- Honda: Asas abatibles. Inox 18/10.
- Inox Cr (Inox 18% Cr): Asas abatibles.
- Inox (Inox 18/10): Sin asas.

Ref.	Modelo	cm	L
47.631	Classic	40×30×18	9,5
47.633	Classic	50×40×18	15,8
47.635	Classic	60×45×18	21,4
47.637	Classic	70×45×19,5	30,2

60.551	Honda	30×22×17,5	4,9
60.552	Honda	35×26×17,8	7
60.553	Honda	40×28×18,5	9,4
60.554	Honda	45×32×19	12,8

47.806	Inox Cr.	30×22×15	3,3
47.808	Inox Cr.	35×26×15,3	4,8
47.810	Inox Cr.	40×28×15,6	6,2
47.812	Inox Cr.	45×32×17,5	10,7
47.813	Inox Cr.	50×36×18,5	15,1

47.933	Inox	30×21×15,5	3,4
47.935	Inox	35×26×15,5	5,1
47.936	Inox	40×31×16	7,4

**Serie CHEF ALUMINIO.**

- AB: Asas abatibles.
- AF: Asas y mangos atórmicos en tubo de Acero Inox 18/10.
- ROBUST: Chef Robust. Rustidera de aluminio antiadherente. Asas abatibles.

Ref.	Modelo	cm	L
47.214	AB	40×30×16,2	7,4
47.216	AB	45×32×16,2	10,4
47.218	AB	50×35×17	12,6
47.221	AB	55×37×17,7	16,3
47.223	AB	60×40×17,7	18,9
47.226	AB	65×43×17,9	24,3
47.228	AB	70×45×19	28,6

47.215	AF	40×30×16,2	7,4
47.217	AF	45×32×16,2	10,4
47.219	AF	50×35×17	12,6
47.222	AF	55×37×17,7	16,3
47.224	AF	60×40×17,7	18,9
47.227	AF	65×43×17,9	24,3
47.229	AF	70×45×19	28,6

60.668	ROBUST	40×30×16	7,1
60.669	ROBUST	50×35×18	13,8



**\*RUSTIDERA FORTE INDUCCIÓN**

Para toda clase de fuegos.

Marca: Lacor

Ref. cm L

280.001 34×28×18 7,5

**\*RUSTIDERA ALUMINIO BLACK ELEGANCE**

Rustidera aluminio antiadherente.

Marca: Pujadas

Ref. cm L

295.792 40×30×16,5 6,3

295.793 45×32×16,5 7,6



**\*REJILLAS RECTANGULARES**

Marca: Matfer

Ref. Modelo / (Hilos/Trav.) cm

142.454 Cromada (28/5)<sup>1</sup> 60×40

146.557 Inox (22/2) 40×30

08.149 Inox (29/3) 60×40

292.873 Inox (22/2) 80×60

292.738 Inox (6/1) 26,5×32,5

199.055 Inox (15/1) 35,4×32,5

199.054 Inox (20/1) 53×32,5

199.053 Inox (20/3) 65×53

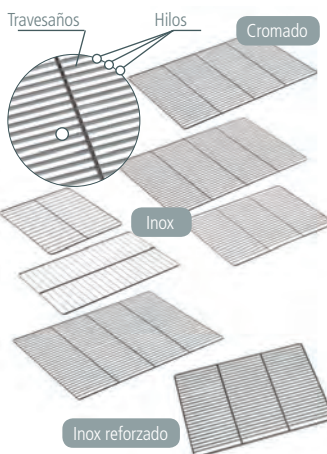
198.568 Inox (32/3) 65×53

141.775 Inox (24/2)<sup>2</sup> 60×40

292.737 Inox (20/1)<sup>2</sup> 53×32,5

1: Pack de 5

2: Reforzado



**\*REJILLAS REDONDAS CON PIES**

Acero cromado.

Marca: Matfer

Ref. cm

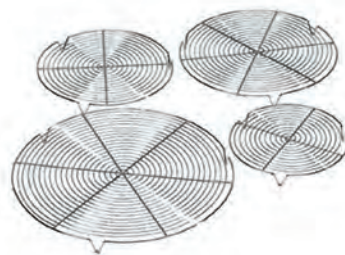
08.156 Ø20

08.157 Ø24

08.158 Ø28

08.159 Ø32

142.850 Ø36



**\*PINZAS BANDEJA HORNO**

Marca: Lacor

Ref. Descripción

84.178 Inox 18/10 y silicona. Hasta 200°C. Evita el rallado de artículos antiadherentes.



**\*PINZA PLATOS CALIENTES**

Inox 18/10 y silicona. Hasta 200°C.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

144.475 Pinza platos calientes.





## \*PLACAS PASTELERAS

Marca: Matfer

## Borde inclinado.

Ref. Material cm



08.077	Acero pavonado	40×30
08.079	Acero pavonado	60×40
08.081	Acero pavonado	53×32,5
08.082	Acero pavonado	65×53



08.111	Aluminio	40×30
51.290	Aluminio	60×40
141.440	Aluminio	53×32,5



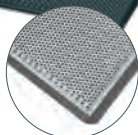
142.133	Aluminio <sup>1</sup>	40×30
51.293	Aluminio <sup>1</sup>	60×40
141.437	Aluminio <sup>1</sup>	53×32,5



08.114	Acero Inoxidable	40×30
51.547	Acero Inoxidable	60×40
198.458	Acero Inoxidable	53×32,5
292.855	Acero Inoxidable	65×53



08.088	Acero pavonado <sup>1</sup>	60×40
08.089	Acero pavonado <sup>1</sup>	53×32,5



1: Perforado

## Borde recto.

Ref. Material cm



142.140	Acero pavonado	60×40
259.575	Acero pavonado	53×32,5



141.439	Aluminio	60×40
141.441	Aluminio <sup>1</sup>	60×40



142.125	Acero inoxidable	60×40
292.739	Acero inoxidable	53×32,5

1: Antiadherente

Estanterías para placas: En página 9999.

## \*PLACAS ANTIADHERENTES

Aluminio 17/10. Bordes inclinados. Fácil limpieza.

- EXAL: Espesor 1,7mm
- EXAL PLUS: Espesor 2mm. 4 capas antiadherentes.
- EXAL PREMIUM: Espesor 1,7mm. Superficie gofrada.

Marca: Matfer

Ref. Modelo cm



08.090	Exal	40×30
08.091	Exal	60×40
08.092	Exal	53×32,5



198.340	Exal Plus	60×40
198.341	Exal Plus	53×32,5



142.119	Exal Premium	40×30
142.120	Exal Premium	60×40
142.121	Exal Premium	53×32,5

## \*HOJA COCCIÓN EXOPAT

Tela de cocción antiadherente. Tejido de vidrio impregnado de silicona.

Marca: Matfer

Ref. cm



259.193	40×30
259.194	52×31,5
259.195	60×40
08.188	62×42

## \*PAPEL COCCIÓN

Papel antiadherente doble cara. Caja dispensadora de 500 hojas. Colecciones ECOPAP (Kraft marrón, reutilizable hasta 8 veces) y EXOPAP (reutilizable hasta 10 veces). Marca: Matfer

Ref. Modelo cm



198.499	ECOPAP	60×40
198.500	ECOPAP	53×32
08.179	EXOPAP	60×40
08.181	EXOPAP	53×32



Paletinas

Palas

Paletinas

Palas

**\*PALETINAS Y PALAS AURORA**

Económica. Medidas estándares más requeridas. Mango ovalado que garantiza estabilidad. Mangos de 150cm de largo (consultar mangos de 120cm de largo en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com)).  
 Marca: GI-METAL

**Paletinas.** Cabeza y mango inox. Empuñadura intermedia deslizante aislante de alta resistencia.

Lisa	Perfor.	cm
141.004	141.005	Ø17
141.006	141.007	Ø20
141.008	141.009	Ø23
266.293	266.295	Ø26

**Palas.** Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado negro.

Lisa	Perfor.	cm
266.187	266.189	32×32
266.191	266.193	37×37
266.195	266.197	41×41
266.199	266.201	45×45

**\*PALETINAS Y PALAS AZZURRA**

Gama completa de alta calidad. Ligeras y robustas. Mangos de 150cm (consultar mangos 120, 180 y 200cm en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com)).  
 Marca: GI-METAL

**Paletinas.** Cabezas y mangos Inox. Empuñadura intermedia deslizante aislante de alta temperatura.

Lisa	Perfor.	cm
141.177	140.812	Ø17
140.821	140.825	Ø20
140.829	140.833	Ø23
140.837	140.841	Ø26

**Palas redondas.** Mango anodizado azul. Cabezas Inox. o aluminio anodizado neutro.

Lisa	Perfor.	Cabeza	cm
141.136	141.268	Aluminio	Ø33
141.144	141.276	Aluminio	Ø36
141.250	140.930	Aluminio	Ø41
141.256	140.936	Aluminio	Ø45
141.262	140.942	Aluminio	Ø50
140.948		Inox	Ø33
141.153		Inox	Ø36

**Palas rectangulares.** Cabezas en acero inoxidable o aluminio anodizado. Mango anodizado azul.

Lisa	Perfor.	Cabeza	cm
141.140	141.272	Aluminio	33×33
141.148	140.926	Aluminio	36×36
141.253	140.933	Aluminio	41×41
141.259	140.939	Aluminio	45×45
141.265	140.945	Aluminio	50×50
140.952		Inox	33×33
141.157		Inox	36×36



**\*COLGADOR/SOPORTE PALAS**

Colgador de palas de pared en aluminio anodizado o soporte suelo en Inox.  
 Marca: GI-METAL

Ref. Modelo

266.138	SopORTE paletinas (máx. Ø26cm)
266.139	SopORTE palas (máx. Ø36cm)
266.140	SopORTE palas (máx. Ø50cm)



141.205 Colgador para 2 palas



**\*DOSIFICADOR INOX TOMATE**

Marca: GI-METAL

Ref. cm Capacidad

141.231	Ø9×35	17g
---------	-------	-----



**\*CORTAPIZZAS**

Mango de polipropileno. Hoja de acero inox.  
 Marca: Arcos

Ref. Hoja Øcm

250.322	10
---------	----



**\*CORTAPIZZAS ECO**

Mango de polipropileno. Hoja de acero inox.  
 Marca: Lacor

Ref. Hoja Øcm

144.400	10
---------	----



**\*CEPILLO REJILLA**

Marca: GI-METAL

Ref. Cepillo (cm)

250.199	14×4,5
---------	--------

**\*CEPILLO CON RASPADOR**

Cepillo ajustable con cerdas de latón y rascador. Mango de aluminio anodizado. Cepillo reemplazable.  
 Marca: GI-METAL

Ref. Mango (cm) Cepillo (cm)

141.016	120	20×6,5
141.017	150	20×6,5
141.181	120	27×7
141.182	150	27×7





## \*PORTARREJILLAS

Hasta 15 rejillas de Ø 36cm.  
3,5cm entre niveles.  
Marca: Pujadas

Ref.	cm
190.115	30,5×30,5×170



## \*REJILLAS ALUMINIO

Cocción más rápida que en las placas.  
Marca: GI-METAL

Ref.	cm <sup>1</sup>	Ref.	cm <sup>1</sup>
140.889	Ø28	140.893	Ø40
140.890	Ø30	140.894	Ø45
140.891	Ø33	140.895	Ø50
140.892	Ø36	140.898	40×60

1: Más medidas en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com)



## \*MOLDE PIZZA

Altura de molde 2,5cm.  
Marca: GI-METAL

Ref.	cm	Ref.	cm
141.242	Ø26×12,5	141.246	Ø34×12,5
141.243	Ø28×12,5	141.247	Ø36×12,5
141.244	Ø30×12,5	141.248	Ø40×12,5
141.245	Ø32×12,5	141.089	Ø45×14



## \*CUBETAS MASA PIZZA

Medidas pastelería 60×40cm  
en polietileno alimentario.  
Marca: GI-METAL

Ref.	Modelo	↑cm
140.882	Tapa	1
140.879	Caja	7
140.880	Caja	10
140.881	Caja	13

Más cubetas y cajas pizza: En página 9999 de la sección TRANSPORTE Y ALMACENAJE.



## \*BANDEJA SERVICIO PIZZA

Bandejas apilables de aluminio con asas.  
Marca: GI-METAL

Ref.	Modelo	cm
266.153	Liso	Ø32
266.154	Liso	Ø36
266.155	Liso	Ø41
266.156	Liso	Ø45
266.158	Liso	Ø50



266.157	6 div.	Ø45
266.159	8 div.	Ø50



## \*BOLSAS TÉRMICAS

Marca: GI-METAL

**Bolsa Térmica Blanda.** Correa y bolsillo transparente para el recibo. Alto aislamiento.

Ref.	Capacidad
141.061	5×Ø33
141.062	4×Ø40
141.063	3×Ø45
141.064	3×Ø50



**Clásica.** Semirrígida. Apertura lateral. Plegable.

Ref.	Capacidad
141.065	5×Ø33
141.066	4×Ø40
141.067	3×Ø45
141.068	3×Ø50



**Bolsa Térmica Rígida.** Con cremallera. Correa para el transporte y bolsillo transparente para el recibo.

Ref.	Capacidad
141.072	5×Ø33
141.073	4×Ø40
141.074	3×Ø45



## \*CAJÓN MOTO PIZZA

En aluminio pre-barnizado amarillo, ligero y resistente, impermeables. Con separador para dos bolsas térmicas (No isotérmico) o con guías para las cajas sueltas (Isotérmico).  
Marca: GI-METAL

**No isotérmico.**

Ref.	Bolsas
141.080	2×Ø33
141.083	2×Ø40
141.086	2×Ø45
141.090	2×Ø50

**Isotérmico.**

Ref.	Cajas pizza
141.081	12×Ø33
141.084	10×Ø40
141.087	8×Ø45
141.091	8×Ø50



**Complementos.**

Ref.	Descripción
141.094	Kit universal fijación
141.095	Kit fijación. 6 amortiguadores







\*ESCURRIDOR CON BASE

Acero Inox.  
Marca: Lacor

Ref.	cm	L
47.612	Ø32×118	9,5
47.616	Ø36×119	12
47.620	Ø40×121	14,5



\*ESCURRIDERA ECONÓMICA

Acero Inox.  
Marca: Lacor

Ref.	cm
83.945	Ø22
83.948	Ø25
83.953	Ø30



\*ESCURRIDERA CÓNICA

Acero Inox.  
Marca: Pujadas

Ref.	cm
46.215	Ø30×116
46.216	Ø35×116,5
46.217	Ø40×118
46.218	Ø45×119,5
46.219	Ø50×122,5



\*ESCURRIDERA CÓNICA

Aluminio.  
Marca: Pujadas

Ref.	cm
45.928	Ø30×114,5
45.929	Ø35×116,5
45.930	Ø40×117,5
45.931	Ø45×120
45.932	Ø50×122,5



\*ESCURRIDOR CON BASE

Acero Inox 18/10.  
Marca: Inoxibar

Ref.	cm	L
139.144	Ø20×110	2,5
59.160	Ø22×111	2,5
59.161	Ø24×112	3
59.162	Ø28×114	5



\*CUBO INOX 18% CR

Marca: Lacor

Ref.	cm	L
83.938	Ø14×112	1,1
83.942	Ø20×117	3
83.947	Ø24×120,5	6
83.951	Ø28×125,5	12



\*ESCURREVERDURAS PROFESIONAL

Uso intensivo.  
Antibacteriano incorporado. 500rpm.  
Marca: Dynamic

Ref.	Modelo	cm	L
399.524	E5	Ø28	5
61.435	E10	Ø33	10
61.436	E20	Ø43	20
161.481	E20 SC Hermético	Ø43	20
61.437	EM98 Eléctrico	Ø43	20



\*ESCURREVERDURAS SWING

Cuerpo y cesta de polipropileno. Tapa transparente de policarbonato. Incluye tubo evacuación.

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	cm	L
259.141	XS	Ø38	10
248.450	XL	Ø46	20



\*PALA FRITOS

Exoglass.  
Marca: Matfer

Ref.	Pala (cm)
142.927	13,5×10



\*ESCURREFRITOS RECTANGULAR

Acero Inox 18/10.  
Marca: Lacor

Ref.	cm
47.632	40×29×18
47.634	50×39×18
47.636	60×39×18



\*ESCURRIDOR FRITOS

Aluminio. Fondo desmontable. Con asa.  
Marca: APS

Ref.	cm
185.406	Ø39×119



\*ESCURRIDOR FREGADERO

Acero Inox. Extensible.  
Marca: Lacor

Ref.	cm	Máx.
84.170	34×24	55×24

**\*PASASALSAS**

Acero Inox y mango baquelita.  
Marca: Inoxibar

Ref. .... cm L

59.163 Ø20×17 1,75

**\*PEROL CÓNICO**

Acero Inox 18/10.  
Marca: Pujadas

Ref. .... cm L

46.170 Ø16×15,5 0,65

46.171 Ø20×17,5 1,30

46.172 Ø24×18,5 2,10

46.173 Ø28×111 3,70

46.174 Ø32×112,5 6,00

**\*CALDEROS SEMIESFÉRICOS**

Acero Inox 18/10.

Marca: Lacor

Sin Asas Con Asas ..... cm

47.607 47.606 Ø22×111

47.610 47.609 Ø26×113

47.614 47.613 Ø32×117

47.618 47.617 Ø36×118

47.621 Ø40×121

47.601 Soporte calderos

**\*CALDERO FONDO PLANO**

Acero Inox 18/10.

Marca: Pujadas

Ref. .... cm L

46.147 Ø20×10,5 2,2

46.148 Ø25×11,5 3,5

46.149 Ø30×14,0 6,0

46.150 Ø35×14,5 8,5

46.151 Ø40×16,5 13,0

46.152 Ø45×17,5 20,0

46.153 Ø50×20,0 25,0

46.155 Ø60×22,5 45,0

46.157 Ø70×24,5 65,0

**\*KIT DESCONGELACIÓN**

Marca: Araven

Ref. .... L ..... cm

375.594 35 53×40×129

**\*ESCURRIDOR REDONDO**

Polipropileno. Borde ergonómico.  
Compatibles con boles cocina Araven  
(pág. 263).

Marca: Araven

Ref. .... cm L

18.433 Ø24×111 2,5

18.435 Ø28×112 4,5

89.384 Ø38×117 11

**\*BOLES DE COCINA**

Polipropileno. Su espesor dota a la pieza  
de una gran robustez. Compatibles con  
escurridores Araven (pág. 9999).

Marca: Araven

Ref. .... cm L

18.422 Ø13×16 0,5

18.424 Ø17×18 1

18.426 Ø23×111 2,5

18.428 Ø28×114 4,5

18.429 Ø32×116 7

18.430 Ø38×118 11

**\*HARINERO GN 1/1 CON TAPA**

Marca: Araven

Ref. Material ..... cm

130.367 Polipropileno 53×32,5×110

**\*HARINERO**

Acero Inox 18/10.

Marca: Lacor

Ref. .... cm

88.862 18×37×126,5

88.863 18×50×126,5

**\*ENSALADERA ARC**

Apilable. Tensionada.

Marca: Arcoroc

Ref. .... cm Ref. .... cm

70.464 Ø6×13 70.460 Ø17×18

70.465 Ø7×14 70.451 Ø20×19

70.466 Ø9×14 70.461 Ø23×110

248.986 Ø10×15 70.462 Ø26×112

248.987 Ø12×16 70.463 Ø29×113

**\*ENSALADERA MR CHEF**

Apilable. Tensionada.

Marca: Bormioli

Ref. .... cm Ref. .... cm

81.093 Ø8,8×14 81.091 Ø22×110

81.095 Ø11,2×15 189.707 Ø26×111

81.094 Ø14×16 81.089 Ø30×113

81.092 Ø17×18



**\*COLADOR EXOGLASS®**  
Estructura de Exoglass. Ø20cm.  
Malla de acero inoxidable.  
Marca: Matfer

Ref.	Malla (mm)
198.262	0,7
198.263	1



**\*PASASALSAS EXOGLASS®**  
Uso intensivo. Para tamizar ingredientes,  
rellenos finos, para colar las salsas.  
Marca: Matfer

Ref.	cm	Mango (cm)
142.260	Ø20×↑22	41
334.033	Ø25×↑27	49
06.627	Soporte + colador	



**\*COLADORES INOX 18/10**  
Marca: Inoxibar

Ref.	Modelo	cm
139.128	Varilla	Ø8
139.113	Varilla	Ø10
139.114	Varilla	Ø12
139.116	Varilla	Ø14
139.118	Varilla	Ø16
139.121	Varilla	Ø18
139.124	Varilla	Ø20
139.125	Varilla	Ø22
139.126	Varilla	Ø25



139.127	Pletina pulida	Ø8
139.112	Pletina pulida	Ø10
204.628	Pletina pulida	Ø12
139.115	Pletina pulida	Ø14
262.994	Pletina pulida	Ø16
139.120	Pletina pulida	Ø18
139.123	Pletina pulida	Ø20



243.614	Varilla refuerzo doble	Ø14
243.615	Varilla refuerzo doble	Ø16
204.659	Varilla refuerzo doble	Ø20
204.660	Varilla refuerzo doble	Ø22
204.661	Varilla refuerzo doble	Ø25



204.635	Colador fuerte	Ø14
204.636	Colador fuerte	Ø16
204.637	Colador fuerte	Ø18
204.638	Colador fuerte	Ø20
204.639	Colador fuerte	Ø23
204.640	Colador fuerte	Ø25
204.641	Colador fuerte	Ø31
204.642	Colador fuerte	Ø36

**\*COLADOR PRENSAFRUTAS**  
Marca: Tellier

Ref.	Modelo	→cm	Øcm
102.914	Estañado	35	18
102.915	Inox	34	18



Estándar



Malla



Varilla

**\*COLADOR CHINO**  
Acero Inox 18/10. Modelos estándar,  
de malla, y con mango varilla.  
Marca: Lacor

Estándar	Malla	Varilla	cm
47.730			Ø10
47.732			Ø12
47.734			Ø14
47.737		138.326	Ø16
47.738	138.178	138.327	Ø18
47.740	47.741	138.328	Ø20
47.742	138.179	138.329	Ø22
47.743	47.744	138.330	Ø24
47.745			Ø26



**\*SOPORTE PARA COLADOR CHINO**  
Acero inoxidable. No incluye colador.  
Marca: Tellier

Ref.	cm
102.924	Ø18×↑28



**\*MANO CHINO**  
Marca: Lacor

Ref.	Material	cm
47.722	Madera de haya	25



**\*TRIÁNGULO POLIETILENO**  
Marca: Lacor

Ref.	cm
88.885	40×↑2



**\*MORTERO/MANO POLIETILENO**  
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
117.755	Mortero	Ø18
88.884	Mano	Ø4,8×25







**PASAPURÉS X5 INOX**  
Acero Inox 18/10 de gran capacidad.  
Producción: 5kg de puré/min.  
Marca: Tellier

Ref.	Modelo	cm
103.520	Sin rejillas	Ø37×↑32
103.532	Rejilla 3mm	Ø37×↑32



**Rejillas X5.** Inox de Ø18×↑15cm

Ref.	mm <sup>l</sup>
103.524	Ø1
103.525	Ø1,5
103.526	Ø2
103.527	Ø3
103.528	Ø4

1: Paso de la rejilla.



**PASAPURÉS**  
Acero Inox 18/10.  
Marca: Inoxibar

**Pequeño.**

Ref.	Modelo	cm	L
96.937	Disco fijo	Ø15×↑8,5	1
96.936	2 Discos	Ø15×↑8,5	1



**Reforzado. 3 discos.**

Ref.	cm	L
59.442	Ø26×↑15	5
59.443	Ø32×↑15	8



**EMBUDO INOX 18/10**  
Marca: Lacor

Ref.	Descripción	cm
47.926	Embudo	Ø12
47.929	Embudo	Ø16
47.931	Embudo	Ø20
47.932	Embudo	Ø24



47.934	Con filtro	Ø10
47.927	Con filtro	Ø12
47.928	Con filtro	Ø14



**APLASTADORAS CARNE**  
Aplastadora ablandadora.  
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	Øcm	→cm
------	--------	-----	-----

94.789 Lisa 9,5 28,5

94.790 Dentada 9,5 28,5



**PRENSAPATATAS**  
Acero inox.  
Marca: Lacor

Ref.	Modelo
------	--------

342.134 Prensapatatas



**PRENSAPATATAS ELITE**  
Acero Inox.  
Marca: Inoxibar

Ref.	Modelo
------	--------

243.576 ÉLITE. Incluye 3 discos



243.577 Cónico

\*MONOBLOC PUJADAS

Monobloc Inox.  
Marca: Pujadas

Cacillos. Capacidad marcada en el mango.

Ref.	Modelo	Øcm	→cm	cl
190.072	Corto	6,5	22	7
46.048	Estándar	6,5	31	7
46.049	Estándar	8	32	13
46.050	Estándar	9	33	20
46.051	Estándar	10	37	25
46.052	Estándar	12	42	45
46.053	Estándar	14	43	75
46.054	Estándar	16	45	100
118.143	Estándar	18	48	150

145.641	Económico	6	27	7
145.642	Económico	8	31	12
145.643	Económico	10	33	25
145.644	Económico	12	36	50
145.645	Económico	14	39	75
145.646	Económico	16	43	120

46.070	Perforado	9	33	20
46.071	Perforado	10	37	25
46.072	Perforado	12	42	45

46.065	Salsas	6,5	31	7
--------	--------	-----	----	---

Cucharas.

Ref.	Modelo	→cm
46.062	Lisa	37

46.063	Perforada	37
--------	-----------	----

94.594	Honda lisa	37
--------	------------	----

94.595	Honda perforada	37
--------	-----------------	----

46.064	Oblicua	38
--------	---------	----

\*ESPUMADERA ARAÑA INOX

Marca: Supreminox

Ref.	cm
111.395	Ø15
111.396	Ø18
111.397	Ø21
111.398	Ø23
111.399	Ø27
111.400	Ø30

Espumaderas.

Ref.	Modelo	Øcm	→cm
46.055	Inox	8	29
46.056	Inox	10	32
46.057	Inox	12	35
46.058	Inox	14	37
46.059	Inox	16	44
46.060	Inox	18	44
46.061	Inox	20	47

145.648	Inox <sup>1</sup>	10	33
145.649	Inox <sup>1</sup>	12	36
145.650	Inox <sup>1</sup>	14	39
145.651	Inox <sup>1</sup>	16	42

46.124	Malla alambre	10	40
46.125	Malla alambre	12	43
46.126	Malla alambre	15	50
46.127	Malla alambre	17	54
46.128	Malla alambre	20	62

108.592	Malla fina	10	40
108.593	Malla fina	12	43
108.594	Malla fina	15	50
108.595	Malla fina	17	54
108.596	Malla fina	20	61

1: Económicas.

Espátulas.

Ref.	Modelo	cm
46.066	Lisa	10×36
46.067	Lisa	12×39

46.068	Perforada	10×36
46.069	Perforada	12×39

Tenedores carne.

Ref.	Modelo	→cm
46.074	3 púas	47

46.073	2 púas	47
--------	--------	----

Pala pescado.

Ref.	cm	→cm
108.619	16×12	42

\*PALA PESCADO PROFESIONAL

Marca: Lacor

Ref.	cm	→cm
138.229	20,5×8	37

\*PALA CHIPS ABS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm
228.088	Dual	23×21
228.089	Mano derecha	23×21

## \*ESPÁTULAS ARCOS

Acero Inox. Mango polipropileno.  
Marca: Arcos

**Pastelera.** Acero Inox NITRUM®.

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
250.318	Acodada	20
250.319	Acodada	25

12.360	Recta	20,5
12.361	Recta	25
12.362	Recta	30

**Plancha.** Acero Inox NITRUM®.

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
12.363	Estándar	12,5×9

88.372 Ancha 12,5×12

**Lasaña.** Acero Inox NITRUM®.

Ref.	Hoja (cm)
88.373	16

**Servir.**

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
250.320	Dentada	16

250.321 Estándar 17,5

**Acodada.**

Ref.	Hoja (cm)
250.293	9×2

## \*RASPADOR CON MANGO

Acero templado. Mango acero Epoxy.  
Marca: Matfer

Ref.	Descripción
293.331	Mango 25cm. Hoja 10cm.
293.332	Mango 40cm. Hoja 15cm.

## \*CEPILLO CON MANGO LARGO

Marca: Matfer

Ref.	Descripción
198.835	Mango 74cm. Cepillo de 20cm.

## Cazos y espátulas

## \*ESPÁTULAS ATLANTIC CHEF

Espátulas acodadas. Hojas duraderas realizadas con acero alemán de alta calidad. Ergonómicas y fáciles de sujetar.  
Marca: Atlantic Chef

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
140.560	Recta	15×7,5
140.561	Recta	10×6,3

140.557 Reforzada 12×8

140.558 Perforada 20×8

140.559 Lisa 20×8

## \*ESPÁTULAS PASTELERAS

Hoja flexible Acero Inox.  
Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Pala (mm)	→cm
142.246	Lisa	31×150	28
06.432	Lisa	31×200	33
06.433	Lisa	39×250	38
06.434	Lisa	45×300	43
06.435	Lisa	51×350	48
06.439	Acodada	31×155	31,5
06.440	Acodada	39×205	37
06.441	Acodada	45×260	42
06.442	Acodada	51×310	47

## \*PINCELES

Marca: Matfer

**Fibras poliamida.**

Cerdas fibra sintética.

Ref.	mm	→mm
142.307	30	240
142.308	40	250
142.309	50	265
142.305	60	265
142.306	70	265

**Fibras naturales.**

Cerdas seda natural.

Ref.	Modelo	mm	→mm
06.555	Plano	25	240
06.556	Plano	30	250
06.557	Plano	35	255
06.558	Plano	40	260
06.559	Plano	45	265
06.560	Plano	50	275
06.561	Plano	60	275
06.562	Plano	70	275
06.563	Redondo	Ø15	210



## \*UTENSILIOS NAILON "BLACK"

Nailon. Máx. 210°C.  
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
253.079	Cacillo 125ml	30×9×17
253.080	Espumadera	33×11×16
253.081	Cuchara salsa	25×7×12
253.082	Espátula perforada	32×9×14
253.083	Cuchara lisa	30×7×15
253.084	Cuchara perforada	32×8×12
253.085	Paleta pescado	32×8×12
253.086	Cacillo salsa	27×8×15
253.087	Servidor espaguetis	28×6×15
253.088	Espátula corta	28×8×13
253.089	Espátula larga	31×4×12
253.090	Batidor nailon	30×7×17

## \*ESPÁTULAS EXOGLASS®

Esterilizables. Resisten hasta 220°C.  
Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Paleta (mm)	→cm
06.474	Estándar	40	25
06.475	Estándar	48	30
06.476	Estándar	55	35
06.477	Estándar	64	40
06.478	Estándar	71	45
06.479	Estándar	79	50
06.489	Biselada	64	35
216.597	Acodada <sup>1</sup>	200×40	33
216.596	Acodada <sup>1</sup>	250×40	38
199.295	Acodada <sup>1</sup>	300×40	43

1: Ángulo recto que alisa los postres dentro del molde.  
Flexible, ergonómica.

## \*ESPÁTULAS "PELTON"

Exoglass®. Esterilizables. Hasta 220°C.  
Marca: Matfer

Ref.	Paleta (mm)	→cm	Color
06.407	150×90	30	Gris
146.573	150×90	30	Azul
146.574	150×90	30	Roja
334.047	150×90	30	Violeta

## \*CUCHARAS REMOVER

Exoglass®. Esterilizables. Hasta 220°C.  
Marca: Matfer

Ref.	Paleta (mm)	→cm	Color
06.486	49	30	Beige
146.454	49	30	Azul
146.455	49	30	Roja
334.048	49	30	Violeta
06.487	58	38	Beige
06.488	71	45	Beige

## \*ESPÁTULAS "ELVÉO"

Con paleta flexible de silicona.

· Espátulas-Termómetro: -20° a +200°C.  
Precisión 0,1°C

· Espátula/Lengua: Flexibles. Resistente hasta 260°C. Mango Exoglass®

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Paleta (mm)	→cm
259.061	Termómetro		38,5
141.637	Lengua	83×52	25
142.739	Lengua	115×70	35
141.636	Lengua	115×70	45
142.738	Lengua <sup>1</sup>	83×30	25

1: Rebañar

## \*ESPÁTULA TERMÓMETRO

Exoglass®. Esterilizables. Hasta 220°C.  
Termómetro desmontable de -20° a +200°C.

Precisión 0,1°C

Marca: Matfer

Ref.	→cm
143.746	38,5

## \*ESPÁTULA RASCADORA SILVEO

Paleta silicona flexible, redondeada y mango robusto Exoglass®. Resistente hasta 260°C

Marca: Matfer

Ref.	Ancho (mm)	→cm
06.501	120	21,5

## \*ESPÁTULAS ELASTÓMERO

Mango Exoglass®. Resiste hasta 70°C.

Elvea: Paleta estándar.

Spatulon: Paleta ligeramente cóncava, ideal para llenar las mangas pasteleras.

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Paleta (mm)	→cm
06.490	Elvea	83×52	25
06.491	Elvea	115×70	35
06.492	Elvea	115×70	45
06.496	Spatulon	100×70	25
06.497	Spatulon	100×70	33

**\*BATIDORES MATFER**

Alambres con memoria de forma.  
Mangos Exoglass® (hasta 220°C).

- Clásico.
  - Claras: Cabeza ancha. Más flexible.
  - Rígido: Especial para mayonesas y similares.
- Marca: Matfer

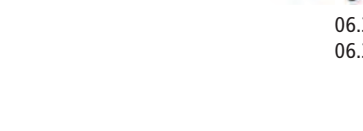
Ref. Modelo →cm



06.332	Clásico	25
06.333	Clásico	30
06.334	Clásico	35
06.335	Clásico	40
06.336	Clásico	45
06.337	Clásico	50



06.340 Claras 45



06.338	Rígido	40
06.339	Rígido	45

**\*BATIDOR ESPIRAL ESPECIAL LÍQUIDOS**

Garantiza unas salsas homogéneas y ligadas.  
Forma adaptada para llegar a todos los bordes.

Marca: Matfer

Ref. Descripción

387.214 Batidor líquidos

**\*BATIDOR FIBERGLASS**

Mangos de fibra de vidrio resistentes hasta 250°C. Varillas indeformables.

Marca: Lacor

Ref. Modelo →cm

84.131	Acero inoxidable	25
84.132	Acero inoxidable	30
84.135	Acero inoxidable	35
84.136	Acero inoxidable	40
84.137	Acero inoxidable	45
84.138	Acero inoxidable	50



265.674	Silicona	25
265.675	Silicona	30
265.676	Silicona	35
265.677	Silicona	40

**\*BATIDORES SILICONA**

Marca: Lacor

Ref. →cm

228.393	20
228.399	25
228.400	30

**\*BATIDORES PUJADAS**

- 12 varillas: Grosor varillas: 1,3mm.
- 10 varillas: Grosor varillas: 1,8mm.
- 8 varillas: Grosor varillas: 2,4mm.

Marca: Pujadas

Ref. Varillas →cm



46.103	12	25
46.104	12	30
46.105	12	35
46.106	12	40
46.107	12	45
46.108	12	50



46.109	10	25
46.110	10	30
46.111	10	35
46.112	10	40
46.113	10	45
46.114	10	50



46.115	8	25
46.116	8	30
46.117	8	35
46.118	8	40
46.119	8	45
46.120	8	50

**\*BATIDOR GIGANTE**

Grosor de varillas: 3mm.

Marca: Pujadas

Ref. Mango (cm) →cm

46.121	45	80
46.122	65	100
46.123	90	125

**\*REMO INOX**

Marca: Pujadas

Ref. Pala (cm) →cm

94.781	12×19	90
94.782	16×19,5	120

**\*ESPÁTULA POLIETILENO**

Paleta y 2 asas de PE, mango inox. No dejar dentro de la cacerola durante la cocción.  
Soporta una temperatura de hasta 85°C.

Marca: Matfer

Ref. Paleta (mm) →cm

334.045	100×25	100
334.046	100×25	120



**\*RACIONADOR HELADO INOX 18/10**

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	Bola (mm)
48.421	Económico	Ø39
48.422	Económico	Ø44
48.423	Económico	Ø46
48.424	Económico	Ø48
48.425	Económico	Ø50
48.426	Económico	Ø53
48.427	Económico	Ø56
48.428	Económico	Ø59
48.429	Económico	Ø63
48.430	Económico	Ø66
48.431	Económico	Ø70



84.261	Profesional	Ø39
84.262	Profesional	Ø44
84.263	Profesional	Ø46
84.264	Profesional	Ø48
84.265	Profesional	Ø50
84.266	Profesional	Ø53
84.267	Profesional	Ø56
84.268	Profesional	Ø59
84.269	Profesional	Ø63
84.270	Profesional	Ø66
84.271	Profesional	Ø70



84.272	Oval	53×41
84.273	Oval	58×46
84.274	Oval	63×48



**\*RACIONADOR ALUMINIO**

Marca: Lacor

Ref.	Bola (mm)	→cm
253.014	Ø50	18

Copas helado: En páginas 9999 de la sección CRISTAL.



**\*SOPORTE 4 CONOS HELADO**

Metacrilato 4mm. Agujeros Ø2,6cm. 25×10×19cm.

Marca: Alexalo

Ref.	Descripción
329.133	Negro
329.134	Transparente



**\*LIBRADOR ALUMINIO**

Pala ingredientes monobloc.

Marca: Matfer

Ref.	Ancho (mm)	→cm	cl
82.832	65	18,5	11
82.833	70	21	17,5
82.839	89	25	30
82.834	100	26,5	41
82.835	108	31	65
82.836	120	35	110
82.837	150	40	187
82.838	180	43	258



**\*CAZOS MEDIDAS**

Set 4 cazos Inox 18% de 60/80/125/250ml.

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
48.412	Set cazos



**\*CUCHARAS MEDIDAS**

Set 5 cucharas Inox 18/10

de 0,62 / 1,25 / 2 / 5 / 15ml.

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
48.406	Set 5 cucharas Inox



**\*CUCHARA MEDIDORA DIGITAL**

Marca: Lacor

Ref.	Rango	Precisión	→cm
252.988	0-300 gr.	0,1g	28



**\*JARRA MEDIDAS**

Acero Inox 18/10. Con visor lateral.

Marca: Inoxibar

Ref.	L
216.224	1



**\*SET 3 JARRAS MEDIDAS**

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
228.425	Jarras de 250, 500 y 1000ml



**\*LIBRADOR POLICARBONATO**

Marca: Cambro

Ref.	Ancho (mm)	→cm	g
31.326	61	25	170
31.327	76	28	340
31.328	100	30	680
31.329	153	37	1814



## \*PINZAS MULTIUSO INOX

Marca: Tellier

Ref. Modelo →cm

102.939	Primer precio	23
102.940	Primer precio	30
102.941	Primer precio	40

102.934	Calidad superior	24
102.935	Calidad superior	30
102.936	Calidad superior	40

## \*PINZA JUMBO

Marca: Lacor

Ref. Modelo →cm

48.020	Inox 18/10	24
48.022	Inox 18/10	30
48.024	Inox 18/10	40

117.771	Nailon <sup>1</sup>	24
117.770	Nailon <sup>1</sup>	30
117.772	Nailon <sup>1</sup>	40

1: Resistente hasta 200°C

## \*PINZA REPOSTERÍA ANILLAS

Marca: Lacor

Ref. Modelo →cm

48.450	Inox 18/10	16
--------	------------	----

## \*PINZA COCINA DENTADA

Inox 18/8 electropulido. Varilla 6mm.

Marca: Alexalo

Ref. →cm

205.723	26
205.724	34

## \*PINZA CON PALA

Inox 18/8 electropulido. Varilla 6mm.

Marca: Alexalo

Ref. Modelo →cm

205.725	Tenacilla con pala	27
205.726	Tenacilla con pala	36

205.728	Tenacilla barbacoa	30
205.727	Tenacilla barbacoa	50

## \*SET 3 PINZAS DE PRECISIÓN

Pinzas inox para pastelería y para emplatar.

Marca: Tellier

Ref. Pinzas →cm

316.047	Recta, acodada y curvada	15
---------	--------------------------	----

## \*PINZA SERVIR

Marca: Tellier

Ref. Descripción →cm

138.665	Pinza Inox servir	30,5
---------	-------------------	------



## \*PINZAS EMPLATAR PRECISIÓN

Acero Inox 18/10.

Marca: Pujadas

Ref. Modelo →cm

295.361	A Extralarga	30
295.362	B Extralarga	30
295.363	C Larga	21
295.364	D Corta	16
295.365	E Sushi	16



## \*PLUMA DE CUCHARA

Para decorar platos con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas.

Marca: Tellier

Ref. Descripción

385.980	2 cucharas (punta fina y ancha)
---------	---------------------------------



## \*CASCANUECES CROMADO

Marca: Boj

Ref. Descripción

33.951	Acero forjado
--------	---------------

33.949	Acero estampado
--------	-----------------



## \*MOLDES HUEVOS

Acero Inox 18/10.

Marca: Lacor

Ref. Modelo cm

48.447	Redondo	Ø8,5
48.448	Cuadrado	8,5x8,5



## \*MOLDE HUEVOS FANTASÍA

Inox 18%.

Marca: Inoxibar

Ref. Modelo cm

275.260	Nube	Ø8
275.259	Corazón	Ø8



## \*SET 5 PIEZAS EMPLATAR INOX

Juegos de 4 aros más pulsador. Altura 4,5cm.

Marca: APS

Ref. cm Ref. cm

226.266	Ø6	200.083	Ø8
---------	----	---------	----



## \*SET 4 AROS EMPLATAR PLÁSTICO

Altura 4,5cm. Aptos para microondas.

Marca: Supreminox

Ref. cm Ref. cm

263.994	Ø7	263.996	Ø8
---------	----	---------	----



\*MOLDE EMPANADILLAS

Inox 18/10.  
 Marca: Lacor  
 Ref. cm  
 280.132 Ø10  
 280.133 Ø12



\*QUEMADOR MANUAL

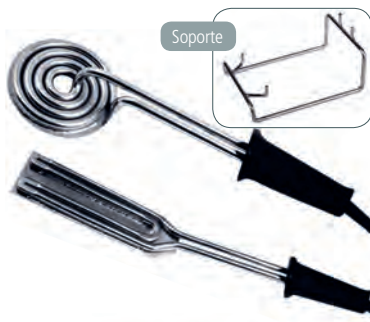
Hierro fundido  
 Marca: Alexalo  
 Ref. cm  
 116.771 Ø10,5



\*FLANEROS INOX

· Inox 18/10: pulido exterior.  
 · Inox 18%: pulido exterior, satinado interior.  
 Marca: Inoxibar

Ref.	Material	cm	cl
96.941	Inox 18/10	Ø6×5	16
59.209	Inox 18/10	Ø7×5,5	18
59.210	Inox 18/10	Ø8×5,5	20
204.623	Inox 18%	Ø7×5,7	20
204.624	Inox 18%	Ø8×5,7	22



\*QUEMADOR ELÉCTRICO

Inox 18/10. Placa 4mm de espesor.  
 Marca: Alexalo  
 Ref. Modelo cm w  
 117.164 Redondo Ø10 650  
 117.167 Redondo Ø12 1000  
 117.170 Rectangular 23×7,5 1500  
 139.964 Soporte inox 18/10



\*MÁQUINA CROQUETAS

Medidas: 28×15×122cm,  
 Marca: Millicroquettes  
 Ref. Descripción  
 265.375 Máquina para croquetas



\*CABEZAL SOPLETE GAS

1,65 W. 120 g/h.  
 Marca: Lacor  
 Ref. Descripción  
 280.143 Cabeza soplete



\*CALORIBAC C3 CHOCOLATE

Derretir y mantener la temperatura de chocolates fondants, recubrimientos, salsas, gelatinas, etc.  
 Marca: Matfer  
 Ref. Descripción Rango  
 316.795 Caloribac 3,5 L. +25/+90°C



\*SOPLETE PROFESIONAL

Recargable. Llama graduable. 120 minutos de autonomía 120 minutos. Temperatura 1500°C.  
 Marca: Hotery  
 Ref. Descripción  
 139.449 Soplete



\*PLACA FRÍO COOL DÉCOR

Placa de Acero Inox rellena de líquido eutéctico que se congela a -21°C.  
 Marca: Matfer  
 Ref. cm  
 142.110 60×40



\*SOPLETES MATFER

· Profesional: Botón piezoeléctrico y botón de ajuste. Ideal para caramizar.  
 · Gas: Para caramizar y para dorar.  
 Marca: Matfer  
 Ref. Modelo  
 199.204 Soplete profesional  
 09.955 Cartucho soplete profesional  
 292.577 Soplete gas  
 09.955 Cartucho soplete gas



\*MALETÍN CHOCOLATE

10 piezas: 7 brochetas (4 redondas, 1 ovalada, 1 pera y 1 espiral) y 3 tenedores (2, 3 y 4 dientes).  
 5 piezas: 2 brochetas (1 redonda de Ø16mm y 1 espiral) y 3 tenedores (2,3 y 4 dientes).  
 Marca: Matfer  
 10 piezas 5 piezas  
 07.921 143.137



\*SIFÓN CREMA INOX

Marca: Lacor  
 Ref. Modelo L  
 144.569 Inox<sup>1</sup> 0,50  
 144.570 Inox<sup>1</sup> 1  
 253.031 Aluminio 0,25  
 253.029 Aluminio 0,50  
 253.030 Aluminio 1  
 144.567 Pack 10 cargas N<sub>2</sub>O 8 gr.  
 144.568 Pack 24 cargas N<sub>2</sub>O 8 gr.  
 1: Cabezal aluminio





## \*TAMIZ HARINA INOX

Marca: Tellier

Ref. .... cm

102.979 Ø10,5×114,5



## \*CEDAZOS TAMIZADORES

Inox. Número de malla se corresponde con número de hilos por pulgada.

Marca: Pujadas

Ø30cm Ø35cm Malla

46.287 46.288 N°10

46.291 46.292 N°14

46.295 46.296 N°20

46.299 46.300 N°25

46.303 46.304 N°35

46.307 46.308 N°50



## \*CEDAZO 4 EN 1

Con 4 mallas intercambiables de 8, 12, 22 y 40 orificios/pulgada.

Marca: Lacor

Ø20cm Ø23cm Ø25cm

280.134 280.135 280.136



## \*ESPECIEROS INOX

Capacidad 300 gr. Incluyen tapa plástico.

Marca: Lacor

Ref. Modelo ..... cm

48.004 Malla fina Ø7×19,5

48.007 Agujeros pequeños Ø7×19,5

48.006 Agujeros grandes Ø7×19,5

48.005 Agujeros para queso Ø7×19,5



## \*ESPECIERO MULTIUSO TAPA GIRATORIA

5 posiciones: cerrado, especias, palillos, pimienta, sal.

Marca: Lacor

Ref. .... cm ml

88.900 Ø4,2×17,5 80



## \*GRASERA INOX

Inox 18%. Ø10×12. 75cl.

Marca: Inoxibar

Pescado Carne

59.218 59.219



## \*PIPETA PARA SALSA

Acero Inox.

Marca: Lacor

Ref. →cm

138.196 30



## \*PULVERIZADOR ACEITE

Marca: Lacor

Ref. .... cm ml

138.200 Ø7×118 100



## \*DISPENSADORES SALSA

Acrílico y polietileno.

Marca: APS

Ref. Modelo L ..... cm

190.410 Redondo 1,35 Ø11×127

190.411 Rectangular 1,25 13×8×127



## \*BOTELLA BIBERÓN

Con tape. Doble lector de medidas.

Marca: Supreminox

Ref. Amarillo Transparente cl

183.974 183.977 183.980 24

183.975 183.978 183.981 36

183.976 183.979 183.982 72

263.917 100



## \*DOSIFICADOR SALSAS

Antigoteo. Boquillas de colores. Escalas de medición. Polietileno. -40°C +90°C.

Marca: Araven

Rojo Amarillo Blanco ..... cl

234.914 234.915 234.913 35

234.917 234.918 234.916 50

234.920 234.921 234.919 75

234.923 234.924 234.922 100



\*Tubo. Marcas a 2, 4 y 8mm. Con tapón.

Ref. .... cl ..... mm

258.591 35 Ø60×1203

258.592 50 Ø60×1261

258.593 75 Ø75×1241

258.594 100 Ø75×1311



\*Organizador GN 1/2 y GN 1/3.

Ref. GN Capacidad

375.587 1/2 3×Ø75mm + 8×Ø60mm

375.588 1/3 8×Ø60mm

375.589 1/3 3×Ø75mm



## \*DOSIFICADOR 3 BOQUILLAS

Dispensador de triple presión. Fabricados en plástico. Transparentes.

Marca: Supreminox

Ref. .... cl

302.882 36

302.883 72





**\*ABRELATAS ELÉCTRICO**

Latas 5 a 27cm altura. 2 velocidades.  
 Marca: Tellier

Ref.	Modelo	w
103.437	Abrelatas eléctrico	75



**\*ABRELATAS SEGURIDAD**

Abrelatas de seguridad, sin bordes cortantes.  
 Acero inoxidable. Longitud caña 55cm.  
 Marca: Tellier.

Ref.	Fijación
385.842	Tornillos
385.843	Brida



**\*PRENSABOTES MANUAL**

Reduce un 80% el volumen.  
 Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.245	Para botes de 3 y 5kg



**\*ABRELATAS TENAZA**

Ref.	Descripción
33.922	Cromado



**\*ABRELATAS MANUALES**

Ref.	Tipo	Acabado
33.911	Montañero	Niquelado
146.174	Montañero	Pavonado



33.917	Mariposa
--------	----------



**\*ABRELATAS PROFESIONAL**

Caña: 49,5cm. Modelos JFA: normativa NSF (totalmente desmontable sin herramientas).  
 Marca: Boj

Ref.	Modelo
33.919	Acero inox
33.920	Aluminio
33.921	Niquelado
324.852	JFA Niquelado
324.853	JFA Acero Inox



**\*ABRELATAS PROFESIONALES**

Ref.	Modelo	Descripción
138.640	Palm	Abrelatas seguridad



103.033	Titan	Profesional.
---------	-------	--------------

**\*BOQUILLAS INOX<sup>1</sup>**

Marca: Pujadas



**Redonda (RD) / cinta (C) 6 puntas.**

Redonda mm	Redonda mm	Cinta mm
61.246 Ø4	61.249 Ø10	61.269 16×2
61.247 Ø6	61.250 Ø12	61.270 20×3
61.248 Ø8	61.251 Ø14	61.271 28×4

**Estrella (E) / estrella cerrada (EC).**



Estrella Puntas mm	EC Puntas mm
61.254 6 Ø4	61.262 6 Ø3
61.255 6 Ø6	61.263 6 Ø5
61.256 6 Ø8	61.264 6 Ø7
61.257 7 Ø10	61.265 8 Ø9
61.258 7 Ø12	61.266 8 Ø11
61.259 8 Ø14	
61.260 9 Ø16	
61.261 10 Ø18	



**Flor (F) / flor cerrada (FC).**

Flor Puntas mm	FC Puntas mm
61.279 6 Ø11	61.282 6 Ø5
61.280 8 Ø13	61.283 8 Ø6
61.281 9 Ø15	61.284 9 Ø8



**Rizada (RZ).**

Ref.	Puntas mm	Ref.	Puntas mm
61.273 9	Ø4	61.276 15	Ø12
61.274 9	Ø6	61.277 16	Ø15
61.275 12	Ø9	61.278 18	Ø18



**Boquilla de relleno.**

Ref.	mm
61.272	Ø4

1: Consultar para sets de boquillas.

**\*BOQUILLAS POLICARBONATO**

Marca: Pujadas



Redonda mm	Estrella Puntas mm
108.534 Ø4	108.541 6 Ø6
108.535 Ø6	108.542 6 Ø8
108.536 Ø8	108.543 7 Ø10
108.537 Ø10	108.544 7 Ø12
108.538 Ø12	108.545 8 Ø14
108.539 Ø14	108.546 9 Ø16

1: Consultar para sets de boquillas.

**\*EMBUDO DOSIFICADOR**

Mango ergonómico de plástico con 3 boquillas (2, 4 y 6mm). Incluido pie de alambre y bandeja recogegotas. Marca: APS

Ref.	cm	L
200.388	Ø20×↑34	1,5



**\*EMBUDO AUTOMÁTICO**

Transparente. Precisión de relleno, mango ergonómico, caudal regulable gracias a boquillas intercambiables. Desmontable para facilitar limpieza.

- E75: incluye boquilla de Ø4mm y soporte alambre cromado.
- E150: incluye boquillas de Ø2,5mm, 4mm, 5,5mm, 8mm y soporte alambre Acero Inox.

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	cm	cl
198.597	E75	Ø14×↑27	75
216.593	E150	Ø21x↑31	150



**\*DOSIFICADOR AUTOMÁTICO**

Contenedor de Acero Inox 18/10. Base de gran estabilidad, desmontaje rápido y fácil limpieza. Incluye boquillas de Ø 4, 6 y 8mm.

Marca: Lacor

Ref.	Descripción	L
------	-------------	---

84.259	Con base	2
--------	----------	---



**\*EMBUDO AUTOMÁTICO INOX**

Desmontable para una fácil limpieza. Salida de Ø 8mm sin tubo. Incluye 2 tubos de Ø 3mm y 6mm. Soporte InoxØ8mm opcional. Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm	L
------	-------------	----	---

142.727	Embudo	18,5×18	1,90
06.627	Soporte	14×21,5	

**\*MANGAS DESECHABLES**

Interior liso, exterior antideslizante. Film de 3 capas resistente hasta 100°C.

Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm	→cm
------	-------------	----	-----

259.103	Rollo 100 u.	46	26
143.544	Rollo 100 u.	59	28



**\*SECADOR MANGAS/BOQUILLAS**

Para 4 mangas y 31 boquillas.

Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm
------	-------------	----

07.364	Hilo plastificado	50×50
--------	-------------------	-------



## \*RODILLOS AMASAR

Marca: Lacor

Ref.	Material	→cm (útil)
48.432	Inox 18/10	40 (20)
48.433	Inox 18/10	48 (25)
88.938	Inox 18/10	56 (33)

144.557	Antiadherente	40 (20)
144.558	Antiadherente	48 (25)

117.782	Nailon antiadherente	43 (43)
48.511	Nailon antiadherente	50 (50)

## \*RODILLO PICADOR ALUMINIO

Marca: Lacor

Ref.	cm
48.517	13

## \*CORTAPASTAS EXTENSIBLE

Modelo 6 cuchillas: Anchura plegado 6,2cm, extendido 61cm. Largo 24cm.

Marca: Tellier

Ref.	Modelo
203.893	5 cuchillas
102.972	6 cuchillas
203.894	7 cuchillas

## \*MAQUINA PASTA ATLAS 150

4 funciones estándar: laminador, lasaña, fettuccini y tagliolini. 2 accesorios extraíbles incluidos: Fettuccini (6mm) y Tagliolini (1,5mm). Ancho de masa 150mm. Espesor ajustable en 10 posiciones (de 0,6 a 4,8mm). Máquina de acero cromado con rodillos en acero niquelado. Medidas 34,5 x 29 x h23 cm.

Marca: Marcato

Ref.	Descripción
61.138	ATLAS 150 manual
103.242	ATLAS 150 eléctrica 100W

**Multipasta 150.** 7 funciones: 4 estándar + ravioli (4 por línea. 30x30mm) + reginette (12mm) + espagueti (Ø2mm).

Ref.	Descripción
204.138	ATLAS 150

## Accesorios

Ref.	Accesorio	mm
103.236	Motor 100W	
61.141	Ravioli 3/línea	45×45
103.240	Ravioli 4/línea	30×30
103.237	Reginette dentadas	12
316.007	Pappardele dentada	50
61.139	Mafaldine dentadas	8
103.239	Cabello de ángel	1×1
316.009	Espagueti cuadrado	2×2
103.238	Trenette cuadrado	3,5×3,5
316.010	Vermicelle	Ø1
61.140	Espagueti	Ø2
316.008	Lingüini plano	3
316.006	Lasañeta plano	10



## \*SECADOR PASTA

Permite colgar más de 2kg de pasta fresca. Ø43cm, altura 47,5cm.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.234	Secador pasta

Artículos pizza: En página 9999.



## \*MEDIDOR ESPAGUETI

Acero Inox. De 1 a 4 raciones de espagueti. 15×6,1cm.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción
204.129	Medidor espagueti

## \*CORTAPASTAS NAILON

Redondos: Caja con 9 cortapastas.

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	↑cm
265.785	Redondo liso	3,5
265.786	Redondo rizado	3,5

Placas y hojas de cocción: En página 9999.



## \*CORTAPASTAS INOX 18/10

Redondos: Caja con 9 (Ø4 a Ø12cm).

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	↑cm
48.486	Redondo liso	4,2
48.487	Redondo rizado	4,2



## \*RASQUETA INOX

Marca: Lacor

Ref.	cm
228.424	16,5×11



## \*ESPÁTULA INOX

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	cm
102.986	Recta	15×12





Concha

## \*MOLDES GOURMET MULTICAVIDADES

Colectión de 13 moldes que incluyen las formas tradicionales de la pastelería francesa. Molde 100% silicona. Flexible, antiadherente y muy fácil de desmoldar. Soporta desde -60°C a 220°C. Libre de BPA. Pensados tanto para postres caseros como para recetas saladas. Medidas: 17'5x30cm  
Marca: Lékúé

Ref.	Modelo	Cavidades
395.928	Concha	9
395.930	Concha	20
395.929	Tartaleta	15
213.142	Financiero	20
213.140	Financiero	9
395.931	Mini cake	9
395.932	Muffins	6
395.933	Muffins	11
213.144	Bordelais acanalado	8
395.934	Bordelais acanalado	18
213.154	Savarin	6
395.935	Semiesfera	6
213.116	Semiesfera	24

Tartaleta

Financiero

Mini cake

Muffins

Bordelais

Savarin

Semiesfera

Semiesfera

Briochette

Bordelais

Florentina

Concha

Mini cake

Muffins

Tartaleta

Pirámide

Savarin

Disco

Tronco

## \*MOLDES INDUSTRIALES BAKENORM

Gama PRO. Fabricados en 100% silicona. Flexible, antiadherente y fácil de desmoldar. Soporta de -60°C a 300°C. Apto para horno y microhondas. Lavable en lavavajillas. Medidas: 60x40cm.  
Marca: Lékúé

Ref.	Modelo	Cavidades
151.865	Semiesfera	28
151.863	Briochette	24
151.864	Bordelais acanalado	54
151.866	Florentina	40
151.867	Concha	44
151.868	Mini cake	30
151.869	Muffins	70
151.871	Muffins	24
151.870	Tartaleta	60
151.872	Pirámide	35
151.873	Savarin	35
151.874	Disco Ø16cm	6
151.875	Disco Ø12cm	12
395.936	Tronco 51x8cm	4

## \*MOLDES TRADICIONALES

Molde 100% silicona. Flexible, antiadherente y muy fácil de desmoldar. Soporta desde -60°C a 220°C. Libre de BPA.  
Marca: Lékúé

Ref.	Modelo	cm
395.922	Redondo	Ø26
392.923	Rectangular	→24
395.924	Lasaña	25x20
395.925	Quiche	Ø28
395.927	Savarin hondo	Ø22x110

Redondo

Rectangular

Lasaña

Quiche

Savarin

## \*UTENSILIOS DE COCINA

Silicona 100% higiénico, funcional y duradero. Disponible en verde o rojo.  
Marca: Lékúé

Rojo	Verde	Modelo	cm
395.938	395.939	Espátula	20,5
395.940	395.941	Espátula	27,5
395.942	395.943	Pincel	25
395.944	395.945	Pincel	35
395.946	395.947	Pincel	45
395.948	395.949	Cuchara	

395.937 Pinza/manopla

**\*MOLDES PUJADAS**

Moldes con calidad profesional. Antiadherente PTFE de doble capa, que asegura una mayor resistencia a la abrasión. Fácil limpieza.

Marca: Pujadas

**Tartas.**

Ref.	Modelo	cm
108.469	Redonda <sup>1</sup>	Ø24×17
108.470	Redonda <sup>1</sup>	Ø28×17



46.378	Redonda	Ø20×14,5
46.380	Redonda	Ø24×15,0
46.382	Redonda	Ø28×15,0
46.383	Redonda	Ø32×15,5



46.384	Redonda rizada	Ø20×12,5
46.386	Redonda rizada	Ø24×12,5
46.388	Redonda rizada	Ø28×12,5
262.319	Redonda rizada <sup>1</sup>	Ø10×11,8
262.320	Redonda rizada <sup>1</sup>	Ø12×12,0
46.391	Redonda rizada <sup>1</sup>	Ø20×12,5
46.393	Redonda rizada <sup>1</sup>	Ø24×12,5
46.395	Redonda rizada <sup>1</sup>	Ø28×12,5
46.397	Redonda rizada <sup>1</sup>	Ø32×12,5



46.367	Rectangular <sup>1</sup>	35×11×12,5
--------	--------------------------	------------

1: Desmontable



**Bizcochos y magdalenas.**

Ref.	Modelo	cm
46.404	Savarín ondas	Ø22×15,5
46.401	Savarín liso	Ø8×12,0
46.402	Savarín liso	Ø22×14,5
46.403	Savarín liso	Ø24×15,0



46.362	Cake	26×9,5×17,5
46.363	Cake	28×10×17,5
46.364	Cake <sup>1</sup>	26×9,5×17,0
46.366	Cake <sup>1</sup>	30×10×17,5



46.405	Bizcocho	Ø6×16
--------	----------	-------

1: Desmontable



**Aspic liso.**

Ref.	cm
46.406	7,5×5,5×13,8



**Magdalenas.**

Ref.	Modelo	cm
46.369	16 de 8cm	39,5×20
46.368	20 de 4,2cm	39,5×12,5



46.410	10 lados	Ø6×12,5
46.412	10 lados	Ø8×13,2
46.414	10 lados	Ø10×13,8
262.321	10 lados	Ø11×14

**Flanero Rizado 14 lados.**

Ref.	cm	L
46.370	Ø14×15,5	0,40
46.372	Ø18×16,5	0,65
46.373	Ø20×18,3	1



**Barquitas.**

Ref.	cm
46.420	8×3,3×11,2
46.422	10×4,3×11,3

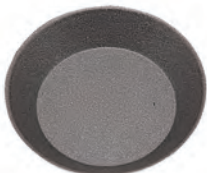


**Tartaletas.**

Ref.	Modelo	cm
262.322	Acanalada	Ø5×11,2
46.425	Acanalada	Ø6×11,2
46.426	Acanalada	Ø7×11,2
46.427	Acanalada	Ø8×11,2
46.429	Acanalada	Ø10×11,8
46.430	Acanalada	Ø12×12



46.431	Lisa	Ø6
46.432	Lisa	Ø7
46.433	Lisa	Ø8
46.435	Lisa	Ø10



**\*MARCADOR TARTAS PP**

Marca: Lacor

Ref.	cm	Divisiones
280.137	Ø27	10/12
280.138	Ø27	14/16







## \*MOLDES SILICON® FLEX

Moldes aptos para medida pastelería (60×40cm) o gastronorm. Silicona alimentaria -60/+230°C.

Marca: Silikomart

Ref.	Modelo	cm	ml
281.829	6x Media esfera	Ø7×13,5	80
281.832	15x Media esfera	Ø4×12	20
281.833	24x Media esfera	Ø3×11,5	10



281.853	12x Mini cake	8×3×13	70
---------	---------------	--------	----



281.849	11x Mini Muffin	Ø5×13	50
---------	-----------------	-------	----



281.850	6x Medium Muffin	Ø7×13,5	100
---------	------------------	---------	-----



281.851	5x Big Muffin	Ø8×13	135
---------	---------------	-------	-----



281.717	12x Cilindro	Ø5×15	83
---------	--------------	-------	----



281.562	6x Gugelhopf	Ø7×14	80
---------	--------------	-------	----



281.550	6x Flan	Ø7×12	52
---------	---------	-------	----



281.563	15x Bordelais	Ø4,5×14,5	60
---------	---------------	-----------	----

Consultar más moldes en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com).

## \*MOLDES 6040

Moldes de 60×40cm en silicona alimentaria -60/+230°C. Profesional.

Marca: Silikomart

Ref.	Modelo	cm	ml
281.891	70x Mini muffin	Ø4,5×13	40
281.894	24x Muffin	Ø7×14	122

281.824	28x Media esfera	Ø7×13,5	90
---------	------------------	---------	----

281.827	30x Mini cake	10×5×13	110
---------	---------------	---------	-----

281.895	35x Pirámide	6,5×6,5×13,5	61
---------	--------------	--------------	----

281.896	35x Gugelhopf	Ø7×13,5	90
---------	---------------	---------	----

Consultar más moldes en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com).

## \*MOLDES UNI® FLEX

Individuales en silicona alimentaria -60/+230°C con aro de seguridad.

Marca: Silikomart

Ref.	Modelo	cm	ml
282.214	Tarta	Ø18×14	1,00
282.520	Tarta	Ø18×16,5	1,50
282.215	Tarta	Ø20×14	1,05
282.334	Tarta	Ø22×14	1,40
282.517	Tarta	Ø24×14	1,70
282.518	Tarta	Ø26×14,5	2,20
282.530	Tarta	Ø26×15,5	2,50
282.519	Tarta	Ø28×15	2,50



282.604	Plum Cake	24×11×16,5	1,50
---------	-----------	------------	------

282.605	Plum Cake	26×10×17	1,55
---------	-----------	----------	------

282.606	Plum Cake	30×10×17	1,70
---------	-----------	----------	------



282.529	Savarin ondas	Ø24×16	1,25
---------	---------------	--------	------

282.526	Savarin liso	Ø24×15,5	1,55
---------	--------------	----------	------

Consultar más moldes en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com).

Cloud

Matelassé

Paradise

Armonia

Vague

Eclipse



## \*MOLDES TOP WHITE

Moldes de silicona alimentaria adecuados para diferentes creaciones. Versátiles, elegantes y minimalistas. Ver más modelos y tamaños en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com).

Marca: Silikomart

## Grandes.

Ref.	Modelo	cm	L
346.087	Cloud	20×20×15,5	1,6
310.441	Matelassé	16×10×15	1
310.452	Paradise	Ø22×16	1,5
281.767	Armonia	Ø18×15	1
321.174	Vague	Ø20×14,5	1,1
281.766	Eclipse	Ø18×14,5	1

Consultar más moldes en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com).

## Minis.

Ref.	Modelo	cm	ml
321.209	Truffels	Ø6×15	120

310.471	Parfun	Ø7,5×14	110
---------	--------	---------	-----

346.147	Samurai	Ø7×13,5	110
---------	---------	---------	-----

346.148	4Kuardo	6×6×15	150
---------	---------	--------	-----

Consultar más moldes en [www.grupocrisol.com](http://www.grupocrisol.com).

## \*AROS MICROPERFORADOS

Anillo microperforado para crear una base de tarta de masa corta. Altura 20mm.

Marca: Silikomart

Ref.	Aros	mm
399.533	1	265×105
399.532	6	80×80
399.531	6	120×35
365.577	6	Ø80
365.578	2	Ø150
365.579	1	Ø190







**\*RELOJ DIGITAL COCINA**

Base magnética. 10,5x7cm.  
Marca: Lacor

Ref. Descripción

138.191 Alarma acústica programable



**\*TERMÓMETRO ALARMA**

Alarma sonido/luz roja. Doble pantalla nevera y congelador. Base magnética.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

117.858 Rango nevera +0°/+70°C  
Rango congelador -0°/-40°C



**\*TERMÓMETRO HORNO**

Marca: Lacor

Ref. Descripción

88.904 Con base. Rango +50° a +300°C



**\*TERMÓMETRO REFRIGERADOR**

Marca: Lacor

Ref. Descripción

84.160 Con base. Rango -30°/+30°C



**\*TERMÓMETRO PINCHO CARNE**

-40°/+150°C. Sonda de acero Inox.

Marca: Lacor

Ref. Descripción →cm

88.903 Termómetro carne 15



**\*TERMÓMETRO BOLÍGRAFO**

Rango -40°/+230°C. Sonda Inox.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

144.446 Termómetro bolígrafo



**\*TERMÓMETRO DIGITAL HORNO**

Rango 0°/+320°C. Base magnética. Pantalla abatible. 12x7,5cm. Sonda Inox para introducir en el horno.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

144.454 Termómetro horno c/sonda



**\*TERMÓMETRO SONDA**

0/300°C. La sonda permite medir la temperatura en el centro de la comida. Alarma de temperatura programable. Parte posterior magnética

Marca: Tellier

Ref. Descripción

291.658 Termómetro sonda



**\*TERMÓMETROS FUNDA**

Fundas Nailon o Inox. Escala 1°C.

Marca: Tellier

Ref. Modelo Funda Rango

146.089 Congelador Nailon -50/+50°C

146.079 Charcutero Nailon -10/+120°C

146.084 Confitero Nailon +80/+200°C

146.087 Panadero Nailon -10°/+60°C

146.086 Confitero Inox +80/+200°C



**\*TERMÓMETRO JAMÓN**

Sonda de vidrio

Marca: Tellier

Ref. Rango Escala

146.091 +30/+100°C 1g



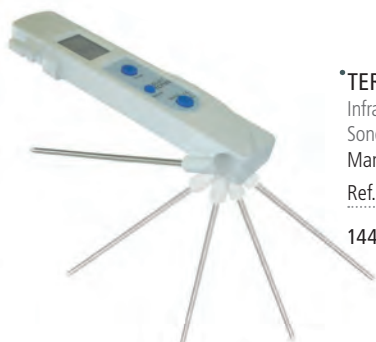
**\*TERMÓMETRO DIGITAL SONDA ABATIBLE**

Modelo HACCP, Rango entre -50/300°C. Sonda inoxidable. Rotación 180°. Se entrega con certificado de precisión y 1 pila AAA.

Marca: Matter

Ref. Descripción

334.093 Termómetro sonda abatible.



## \*TERMÓMETRO DUAL

Infrarrojos: -33/+220°C. Sonda: -55/+330°C.  
Sonda Acero Inox.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

144.445 Dual: infrarrojos/sonda



## \*TERMÓMETRO INFRARROJOS

Marca: Tellier

Ref. Modelo Rango Precisión

261.907 Económico -50/+260°C 0,1°C



## \*BÁSCULA SOBREMESA 5KG

Plato extraíble cristal. Escala 1g.

Función tara.

Marca: Lacor

Ref. Tara Escala

144.428 5Kg 1g



## \*BÁSCULA DIGITAL BOL INOX

Bol Inox Ø21cm y 1,5 L extraíble y con marcas de llenado.

Marca: Lacor

Ref. Tara Escala

280.069 5Kg 1g



## \*TERMÓMETRO INFRARROJOS

Termómetro profesional con puntero láser. Incluye estuche.

Marca: Tellier

Ref. C.C.\* Rango Precisión

146.098 No -50+400°C 1°C

221.122 Sí -50+400°C 1°C

\* Certificado de calibración.



## \*BALANZA ELECTRÓNICA

Plataforma de acero inoxidable.

N3693: Precisión 0,5g.

N3694: Precisión 1g.

Marca: Tellier

Ref. Modelo Tara Escala

108.460 N3693 5kg 10g

108.461 N3694 10kg 20g



## \*TERMÓMETRO SALINÓMETRO

Rango de salinidad: 0% - 5%. Rango temperatura: 0/+100°C. Precisión 0,1°C. Medidas 30×30×215mm.

Marca: Tellier

Ref. Descripción

129.673 Termómetro Salinómetro



## \*BÁSCULA ELECTRÓNICA 15/30KG

Plataforma extraíble inoxidable 30×24cm. Batería interna recargable (Autonomía 15 días). Doble display. CERT.: OIML R76 Clase III, 90/384/ECC.

Marca: Lacor

Ref. Tara Escala

138.199 15Kg 5g

252.947 30Kg 10g



## \*MEDIDOR PH Y TEMPERATURA

Estanco IP65. Escala de PH de 0 a 14.

Marca: Matfer

Ref. Precisión

198.777 Precisión 0,1ph y 0,5°C.



## \*BÁSCULA MECÁNICA 5-15KG

Marca: Lacor

Ref. Modelo Tara Escala

84.139 Bol Ø20,5×4cm 5kg 20g

144.425 Bol Ø26×5,5cm 10kg 5g

84.140 Plato llano 15kg 50g



## \*BÁSCULA ELECTRÓNICA 150KG

Plataforma inoxidable 53×44cm. Batería interna recargable (Autonomía 15 días). Cabezal orientable y abatible. CERT.: 89/336/ECC, 91/263/EEC, 92/31/ECC, 93/68/EEC en 50 082 - 1:1992

Marca: Lacor

Ref. Tara Escala

138.197 150Kg. 20g



**\*ESTANTERÍA MURAL**  
 Multiusos. Superficie en parte alta para almacenar artículos voluminosos. Barras de suspensión (directamente o con ganchos) en la parte inferior.  
 Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción	Ancho(cm)
82.891	Estantería mural	80
82.892	Estantería mural	120



**\*ESTANTERÍA DE ALMACENAJE PLEGABLE**  
 Sistema de bloqueo de posiciones abierta y cerrada. 5 niveles GN 1/1 (espacio entre niveles: 7,5cm). Acero inoxidable. 4 patas antideslizantes.  
 Marca: Matfer

Ref.	Carga (kg)	cm
333.991	40	38×55×145

Cuelga copas: Ver en la página 9999 de la sección COMPLEMENTOS DE MESA.



**\*ESTANTERÍA MURAL MODULAR**  
 Permite instalación en paredes con conductos vistos. Modular: altura (9 posiciones); Lateral (16,5cm para desplazar la cremallera); Profundidad (espacio hasta pared de 2,5 a 7cm). Cremalleras de 1 m.  
 Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción	Ancho(cm)
93.754	Estantería 2 niveles	80
93.755	Estantería 2 niveles	120
93.756	Estante adicional	80
93.757	Estante adicional	120
93.758	Cremallera	
93.759	Soporte estante	



**\*ESTANTERÍA BOTELLAS**  
 Espacio interior: 640×95mm. Con tornillería inox para fijación mural.  
 Marca: Bourgeat

Ref.	cm
198.208	65×10,5×111



**\*ESTANTERÍA MURAL**  
 Acero Inox 1,2mm espesor. Incluye tornillería inox para fijación mural.  
 Marca: Bourgeat

Ref.	cm
51.959	100×37,5×116,5
51.960	160×37,5×116,5



**\*PORTA UTENSILIOS MURAL**  
 Acero Inox. Agujeros de Ø6mm. Con tornillería inox para fijación.  
 Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm
216.468	Panel sin ganchos	60×75,6
216.469	Pack 3 ganchos	30
216.470	Pack 3 ganchos	20



**\*ESTANTERÍA PLEGABLE**  
 Acero Inox. Para placas. Fondo plegado 53mm, desplegado 380mm. Hasta 10Kg. por nivel. 10 niveles con separaciones de 90mm.  
 Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción	cm
198.207	Soporte placas	45,5×99,7



**\*BARRA COCINA**  
 Inox monobloc. Ganchos y orificios.  
 Marca: Bourgeat

Ref.	Ancho(cm)	Ganchos
93.742	50	5
93.743	100	8



**\*COLGADOR Y GANCHOS**  
 Acero Inox 18/10  
 Marca: Lacor

Ref.	Ancho(cm)	Ganchos
47.768	40	6
47.769	60	8
47.767	100	12
47.766	Juego 6 ganchos	





°PORTAPLATOS MESA/MURAL

10 Niveles. 4kg máximo por nivel. Espacio entre niveles 7cm. Con tornillería inox para fijación mural. Marca: Bourgeat

Ref.	cm	Fondo(cm)
51.956	57,5×85,5	32

Carros portaplatos: Ver en la página 9999 de la sección TRANSPORTE Y ALMACENAJE.



°PRESENTADOR CUBETAS INOX

Ancho 68cm. Altura posterior 15cm. Altura frontal 11,5cm. Marca: Pujadas

Ref.	Descripción
146.048	Soporte sin cubetas
346.965	Soporte + 6 x GN 1/9 65mm
346.966	Soporte + 6 x GN 1/9 100mm
346.967	Soporte + 4 x GN 1/6 100mm

Cajas de condimentos: En las páginas 9999 de COMPLEMENTOS DE MESA.



°CLASIFICADOR TABLAS

Para tapas de cocina o tablas cortar. Espacio entre varillas 25mm. Marca: Pujadas

Ref.	cm
146.047	27×31×27



°BARRA CUELGANOTAS BOLITAS

Aluminio. Marca: Lacor

Ref.	→cm
138.185	30,5
138.186	46
138.187	61
138.188	76
138.189	91,5

Blocs de comandas: En la página 9999 de la sección COMPLEMENTOS DE MESA.



°CUBERTERO INOX

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
138.164	Cubertero 4 vasos	29×22×26
138.166	Cubertero 6 vasos	29×22×38
138.165	Vaso Inox suelto	12×14



°CUELGANOTAS PINZA

Acero Inox. Marca: Tellier

Ref.	Modelo	↑cm	Muelles
103.248	Barra 62,5cm	9,5	8
103.249	Barra 100cm	9,5	13



°ESCURRIDOR CUBIERTOS

Acero Inox. Marca: Inoxibar

Ref.	cm
204.749	Ø6×↑10
204.750	Ø9×↑11,7
204.751	Ø10×↑12,5
204.752	Ø11×↑14



°PINCHO NOTAS INOX

Marca: Pujadas

Ref.	cm
94.746	Ø9×↑22



°CAMPANILLA TIMBRE PULSADOR

Marca: Lacor

Ref.	Øcm
265.880	10



°PINCHO COMANDAS MADERA

Marca: APS

Ref.	cm	Pinchos
226.477	9×5,5	1