



HUEVO HILADO

› Molde huevo hilado. Inox 18/10.

Ref.	Descripción
35.138	Molde 5 picos
35.139	Molde 8 picos



TAMIZ HARINA

› Inox. 18/10

Ref.	cm
102.979	10,5 x 14
102.980	15,5 x 16



CEDAZOS - TAMIZADORES

› Acero Inox. El número de la malla se corresponde con el número de hilos por centímetro.

Ø 26*	Ø 30*	Ø 35*	Ø 40*	Malla
46.282	46.283	46.284	46.285	Nº 8
46.286	46.287	46.288	46.289	Nº 10
46.290	46.291	46.292	46.293	Nº 14
46.294	46.295	46.296	46.297	Nº 20
46.298	46.299	46.300	46.301	Nº 25
46.302	46.303	46.304	46.305	Nº 35
46.306	46.307	46.308	46.309	Nº 50

* cm



ESPECIEROS

› Inox. 18/10

Ref.	Descripción
48.004	Malla fina
48.005	Agujeros para queso
48.006	Agujeros grandes
48.007	Agujeros pequeños
48.008	Para hierbas



CALDEROS SEMIESFÉRICOS

› Inox 18/10.

Sin asas	C/asas	Ø x Alt. (cm)	L.
47.607	47.606	22 x 11	2,7
47.610	47.609	26 x 13	4
47.614	47.613	32 x 17	9,5
47.618	47.617	36 x 18	12
	47.621	40 x 21	14,5

Ref.	Descripción
47.601	Soporte calderos



› Exal Premium

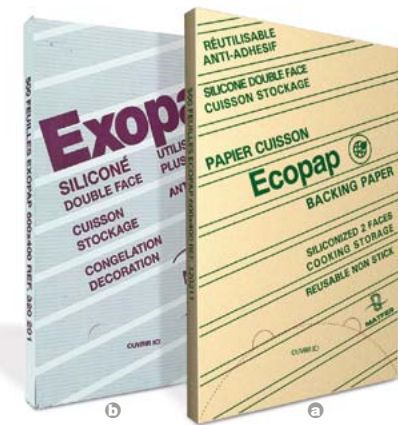


PLACAS ANTIADHERENTES EXAL

› Aluminio 17/10 inoxidable con los bordes inclinados. Ahorra al no usar papel de cocción. Fácil limpieza.

Tres modelos: (a) Exal, Exal Plus (2 mm espesor y antiadherente de 4 capas ideal para productos secos y delicados) y (b) Exal Premium (aspecto gofrado que favorece la circulación de aire, mejora la antiadherencia y permite que los productos tomen color en su parte inferior, ideal para tejas y productos congelados)

Exal	Plus	Prem.	Medida
130.567		142.119	1/2 Pastelera
51.325	198.340	142.120	Pastelera
51.326	198.341	142.121	GN 1/1



PAPEL COCCIÓN

› Siliconado antiadherente por los 2 lados. Reutilizable hasta 8 veces según cocción. Caja dispensadora con 500 hojas.

(a) ECOPAP. Papel Kraft 39 gr/m2 marrón, ideal para pastelería.

(b) EXOPAP. De 43 gr/m2 para cocinar, freír, congelar, decorar, almacenar o superponer.

Ecopap	Exopap	Medida
198.499	08.179	Pastelera
198.500	08.181	GN 1/1



› Al. perforado



› Acero Inox.



› Aluminio



› Al. Antiadherente



› Acero pavonado

PLACAS PASTELERAS

› Bordes inclinados.
*Modelos perforados: Ø 3mm.

1/2 Past.	Past.	GN 1/1	Material
08.077	51.160	51.162	Acero pavonado
	08.088	51.163	A. pavonado*
08.111	51.290	51.292	Aluminio
142.133	51.293	51.294	Aluminio*
08.114	51.547	51.549	Acero Inox.

› Bordes rectos altura 2 cm.
Ángulos redondeados sin soldadura.

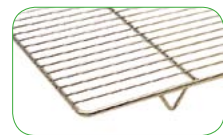
Past.	GN 1/1	Material
51.164	51.165	Acero pavonado
130.576		Aluminio
130.588		Al. antiadherente
51.550	51.551	Acero Inoxidable

Tabla de medidas

Medida	cm
Pastelera	60 x 40
1/2 Pastelera	40 x 30
GN 2/1	65 x 53
GN 1/1	53 x 32,5
GN 2/3	32,5 x 35,4
GN 1/2	26,5 x 32,5

+ utensilios horno

Más utensilios de horno en la sección COCINA. **Página 288.**



REJILLAS ALAMBRE INOX

› Rejillas hilo de acero inoxidable

Ref.	Modelo	Tipo
51.769	Pastelera	Estandar
51.771	GN 1/1	Estandar
198.114	GN 2/3	Estandar
51.770	GN 2/1	Reforzado
51.772	GN 1/1	Reforzado
198.115	GN 1/2	Reforzado
130.568	Pastelera	Con pies



HOJA COCCIÓN "EXOPAT"

› Utilización sin necesidad de aceites o grasas. Para mejores resultados usar sobre placas perforadas de aluminio. Para todo tipo de horneados: normal, ventilado, al vapor y con microondas o congelador. Resistente de -40°C a +300°C.

Ref.	Medida
08.184	1/2 Pastelera
08.185	GN 1/1
08.186	Pastelera