



UTENSILIOS MEDIDAS

►Cazos

Ref	Descripción
48.412	Juego de 4 cazos medidas inox 18/10. 60 - 80 - 125 - 250 ml

►Cucharas

Ref	Descripción
48.406	Juego de 5 cucharas medidas inox 18/10. 0,62 - 1,25 - 2 - 5 - 15 ml



JARRAS POLICARBONATO

Ref	Litros
31.321	0,25
31.322	0,5
31.323	1
31.324	2
31.325	4



LIBRADOR

►Inox 18/10

Ref	Medidas (cm)
35.553	10
35.554	12
35.555	16
35.556	20
35.557	24
35.558	28



FLANEROS

Ref	Descripción	Ø cm
97.595	Inox 18/10	6
59.209	Inox 18/10	7
59.210	Inox 18/10	8
144.898	Inox 18/10	9
34.892	Inox 18/10	10
34.893	Aluminio	5
47.120	Aluminio	6
47.121	Aluminio	7
47.122	Aluminio	8
34.898	Aluminio	9



LIBRADOR

►Policarbonato

Ref	Mililitros
31.326	180
31.327	360
31.328	720
31.329	1.900



UTENSILIOS CHOCOLATE

►Caloribac. Aparato polivalente para las fuentes de chocolate y el mantenimiento del chocolate en su temperatura óptima, así como para fondues, salsas, helados, etc. Distribuye el calor uniformemente gracias a su resistencia especial. Termostato electrónico de 25 a 90°C. Capacidad de 3,5 L.

Ref	Descripción
146.513	Caloribac

►Maletines chocolate. Maletines con utensilios para decorar con chocolate fabricados en acero inoxidable y mangos de polipropileno.

Ref	Descripción
07.921	Maletín 10 piezas
143.137	Maletín 5 piezas

►Fuente de chocolate. Una cascada de chocolate para su buffet. La fuente mantiene la temperatura del chocolate. Motor silencioso. Fácil de limpiar. Carcasa en acero inox y cascada de policarbonato. Capacidad 2 Kg de chocolate.

Ref	Descripción
142.836	Fuente chocolate



SOPLETE

►Soplete HOTERY®. Para trabajos en cocina y pastelería que requieren un cierto grado de precisión. Depósito recargable para gas butano. Llama graduable. Cierre de seguridad. Empuñadura metálica. Base de apoyo. Autonomía 120 minutos. Temperatura 1500° C.

Ref	Descripción
101.280	SOPLETE HOTERY®

QUEMADORES

►Manuales

Ref	Placa
35.446	Ø 8 cm.
35.447	Ø 10 cm.

►Eléctricas

Ref	Placa
35.529	Ø 12 cm
35.530	Ø 10 cm



SIFONES

►Sifón GORMETWHIP. A partir de un montador de nata convencional y debidamente modificado para permitir nuevas aplicaciones, Ferran Adrià de El Bulli, ha desarrollado una técnica con la que mejorar las espumas y preparar salsas, tanto frías como calientes. Fabricado enteramente en acero inoxidable. Junta de silicona resistente al calor. Pistón fijo para un servicio más fácil. Tres decoradores con rosca metálica. Palanca antigoteo y aislante del calor. Apto para el lavavajillas. Sistema cerrado y sellado HACCP.

Ref	Descripción
101.244	Sifón Gourmet 1/2 L
101.245	Sifón Gourmet 1 L
101.250	Recetario Espumas

►Sifón CREAMPROFI. Ideal para montar nata fresca al instante. Para preparar también todo tipo de elaboraciones frías.

Ref	Descripción
101.242	Sifón Creamprofi 1/2 L
101.243	Sifón Creamprofi 1 L

►Cargas para GourmetWhip y CreamProfi. Fabricadas en acero reciclable lacado en plateado. Contienen 8 g de N2O puro y no son rellenables.

Ref	Descripción
101.247	Cargas (caja 24u)
101.248	Cargas (caja 10u)

