



Cocina

La sección preferida de los chefs y reposteros en la que hemos incluido todo lo necesario para elaborar las recetas de su carta.

ÍNDICE

244 Baterías de cocina

244 Cobre

246 Inox

252 Fundición

254 Sartenes

256 Parrillas y paelleras

257 Barro y guantes

258 Rustideras y placas

260 Pizza

262 Boles y escurridores

264 Coladores y pasapurés

266 Cazos y espátulas

270 Batidores

271 Racionadores

272 Pinzas

273 Emplatado

274 Preparación

277 Abrelatas

278 Boquillas

279 Embudos y mangas

280 Masa y pasta

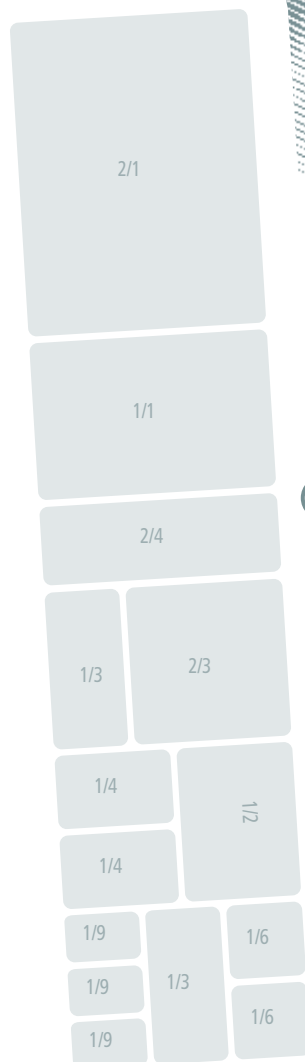
281 Aros y cortapastas

282 Moldes

284 Medición

286 Ordenación

Más información en www.grupocrisol.com.



Medidas gastronorm

Medidas estandarizadas que facilitan el intercambio profesional de contenedores y el tratamiento de los alimentos.

A partir del formato **GN 1/1**, se obtiene la siguiente lista:

GN 2/1 (530×650 mm)

GN 1/1 (530×325 mm)

GN 2/3 (354×325 mm)

GN 1/2 (265×325 mm)

GN 1/3 (176×325 mm)

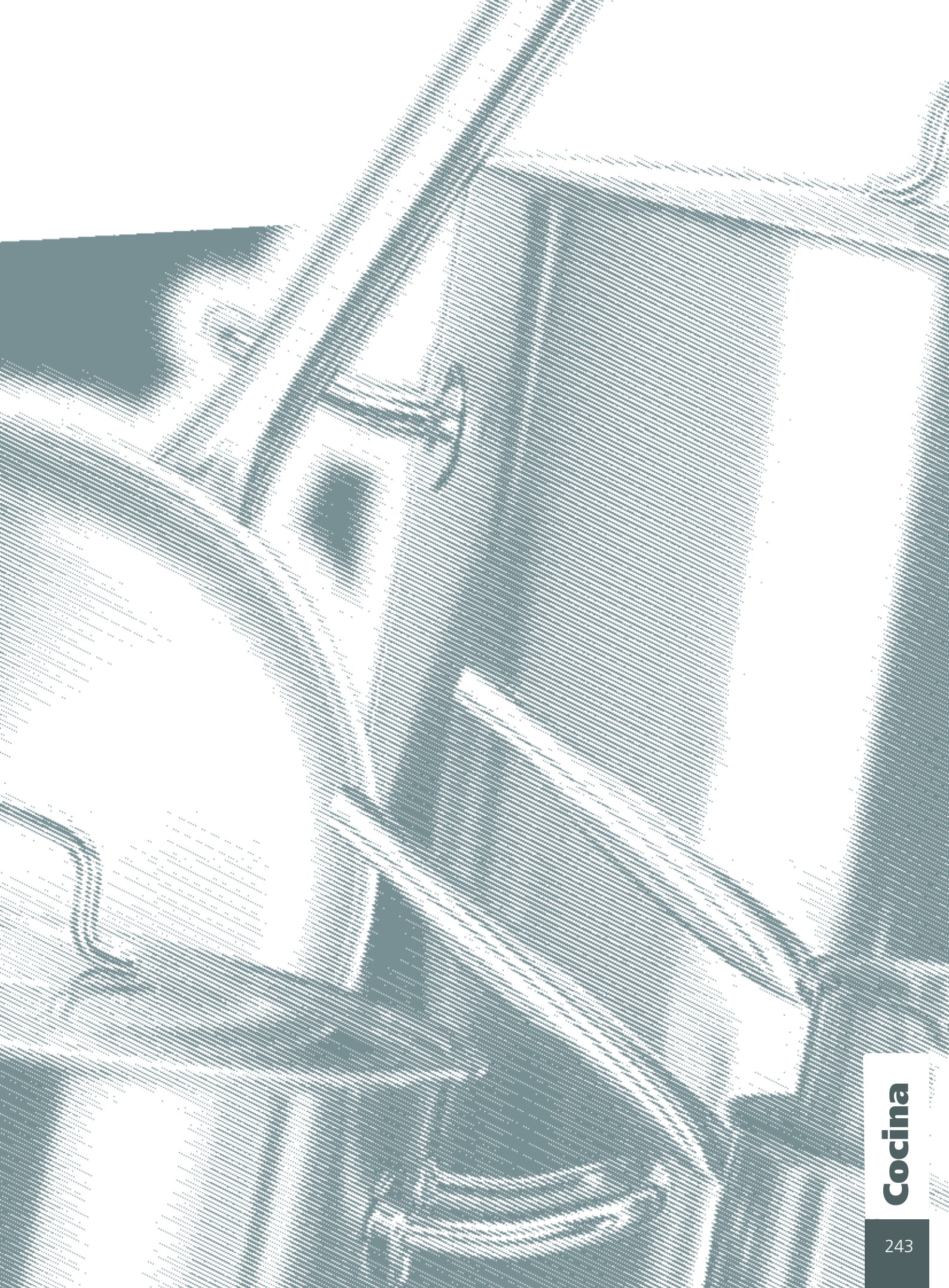
GN 2/4 (530×162 mm)

GN 1/4 (265×162 mm)

GN 1/6 (176×162 mm)

GN 1/9 (176×108 mm)

Las profundidades GN también están estandarizadas:
10 mm, 20 mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm y 200 mm.



***PRIMA MATERA®**

Única batería de cocina del mundo de cobre, apta para inducción. 90% Cobre, 10% Inox. Espesor 2mm. Mangos ergonómicos en Acero Inoxidable.



Cazo bajo.

Ref.	cm	L
221.021	Ø16×15	1
221.022	Ø20×16	1,8
221.023	Ø24×17	3



Cazo recto.

Ref.	cm	L
221.014	Ø14×17	1,2
221.015	Ø16×18	1,8
221.016	Ø18×19	2,5
221.017	Ø20×110	3,3
221.018	Ø24×112	6



Cazo Cónico.

Ref.	cm	L
221.024	Ø20×17	1,7
247.493	Ø24×18	3,1

Sartenes.

Ref.	cm
247.490	Ø20×14
221.019	Ø24×14
221.020	Ø28×14
247.491	Ø32×14



Wok con 2 asas.

Ref.	cm	L
263.864	Ø32×112	4
207.312	Rejilla para wok	



Cacerola abombada con tapa.

Ref.	cm	L
247.492	Ø28×110	4,9



Cacerola alta con tapa.

Ref.	cm	L
267.924	Ø16×19	1,8
221.026	Ø20×110	3,3
221.027	Ø24×112	5,4
221.028	Ø28×113	8



Cacerola baja con tapa.

Ref.	cm	L
221.025	Ø24×7	3,1
247.494	Ø28×9	4,9

***INOUCUIVRE FIRST CLASSE**

90% Cobre, 10% Inox. Distribución del calor de manera uniforme y rápida en fondo y paredes. Espesor 2mm. Mangos de hierro fundido.

Cazo recto.

Ref.	cm	L
146.960	Ø12×↑7	0,8
146.961	Ø14×↑7	1,2
146.962	Ø16×↑9	1,8
146.963	Ø18×↑9	2,5
146.964	Ø20×↑10,5	3,3
146.959	Set 5 cazos Ø12-20cm	

Cazo bajo.

Ref.	cm	L
326.634	Ø16×↑5,8	1L
146.967	Ø20×↑6	1,8
146.968	Ø24×↑7	3,1
146.969	Ø28×↑8,5	4,9

Cazo cónico.

Ref.	cm	L
146.977	Ø16×↑6	0,9
146.978	Ø20×↑7	1,7
146.979	Ø24×↑8	2,9

Sartenes.

Ref.	cm
326.635	Ø20
326.636	Ø24
326.637	Ø28
326.638	Ø32

Cacerola con tapa.

Ref.	cm	L
326.639	Ø20×↑10,5	3,3
146.983	Ø24×↑12	5,4
146.984	Ø28×↑13	8

Tapas.

Ref.	cm
146.970	Ø12
146.971	Ø14
146.972	Ø16
146.973	Ø18
146.974	Ø20
146.975	Ø24
146.976	Ø28

*SERIE CHEF LUXE

Inox 18/10. Borde reforzado. Acabado interior y exterior satinado. Reborde pulido espejo. Fondo termodifusor sándwich (inox-aluminio-inox) y fondo encapsulado. Fácil limpieza. Certificación alimentaria europea: RGS 3901841/SS.

Cacerola baja con tapa.

Ref.	cm	L
84.044	Ø20×↑10	2,9
84.046	Ø24×↑10	4,3
84.048	Ø28×↑11	6,7
84.050	Ø32×↑12	10
84.052	Ø36×↑14	14,2
84.054	Ø40×↑15	19,4
84.056	Ø45×↑17	27
84.058	Ø50×↑20	38,2

Cacerola alta con tapa.

Ref.	cm	L
84.045	Ø20×↑13	4
84.047	Ø24×↑14	6,7
84.049	Ø28×↑17	10,7
84.051	Ø32×↑18	14,6
84.053	Ø36×↑21	21,8
84.055	Ø40×↑24	30
84.057	Ø45×↑27	43,7
84.059	Ø50×↑30	58,8

Olla recta con tapa.

Ref.	cm	L
84.063	Ø20×↑20	6,2
84.065	Ø24×↑24	10,5
84.067	Ø28×↑28	17,2
84.069	Ø32×↑32	25,7
84.071	Ø36×↑36	36,5
84.073	Ø40×↑40	50
84.074	Ø45×↑45	71,5
84.075	Ø50×↑50	98

Olla baja con tapa.

Ref.	cm	L
84.062	Ø20×↑15	4,7
84.064	Ø24×↑20	9
84.066	Ø28×↑22	13,5
84.068	Ø32×↑26	20
84.070	Ø36×↑29	29,5
84.072	Ø40×↑32	40

Paellera con tapa.

Ref.	cm	L
84.092	Ø36×↑7	7
84.094	Ø40×↑8	10
84.095	Ø45×↑8	12
84.096	Ø50×↑9	17

Sautex.

Ref.	cm	L
97.842	Ø20×↑6	1,8
84.087	Ø24×↑6	2,7
84.089	Ø28×↑7	4
84.091	Ø32×↑8	4,7
84.093	Ø36×↑10	7

Cazo recto bajo.

Ref.	cm	L
93.969	Ø12×↑7	0,8
93.970	Ø14×↑7	1,1
84.076	Ø16×↑8	1,6
84.078	Ø18×↑9	2,3
84.080	Ø20×↑10	2,9
84.082	Ø24×↑10	4,3
84.084	Ø28×↑11	6,7

Cazo recto alto.

Ref.	cm	L
84.077	Ø16×↑11	2,2
84.079	Ø18×↑12	3
84.081	Ø20×↑13	4
84.083	Ø24×↑14	6,7
84.085	Ø28×↑17	10,7

Cazo cónico.

Ref.	cm	L
97.789	Ø16×↑6	1
97.790	Ø20×↑6	1,6
97.791	Ø24×↑7	2,7

Tapas.

Ref.	Øcm
84.099	Ø16
84.100	Ø20
84.101	Ø24
84.102	Ø28
84.103	Ø32
84.104	Ø36
84.105	Ø40
84.106	Ø45
84.107	Ø50

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

*SERIE TOP LINE

La batería más exclusiva para la alta cocina. Cuerpo Inox 18/10 con fondo extra difusor +20% espesor Aluminio. Vertido fácil gracias al ángulo de curvatura de los bordes. Acabado satinado con bordes y asas en pulido espejo. Fácil limpieza.

Cacerola baja con tapa.

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



227.906	Ø20×18	2,5
227.907	Ø24×19	4,3
227.908	Ø28×111	6,7
262.228	Ø30×112	8,4
227.909	Ø32×112	10
227.910	Ø35×114	13,6
227.911	Ø40×115	19,5
262.229	Ø45×117	27
262.230	Ø50×120	39
262.231	Ø60×123	65

Cacerola alta con tapa.

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



227.919	Ø16×111	2,1
227.920	Ø20×113	4
227.921	Ø24×114	6,3
227.922	Ø28×117	10,2
262.236	Ø30×118	12,7
227.923	Ø32×119	15,2
227.924	Ø35×121	20,2
227.925	Ø40×125	31,4
262.237	Ø45×128	44,5
262.238	Ø50×130	59
262.239	Ø60×135	99

Olla recta con tapa.

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



227.892	Ø20×120	6,2
227.893	Ø24×124	10
227.894	Ø28×128	16,5
262.220	Ø30×130	21,2
227.895	Ø32×132	24
227.896	Ø35×135	33,6
227.897	Ø40×140	50
262.221	Ø45×145	72
262.222	Ø50×150	98

Paellera con tapa.

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



227.934	Ø28×16	3,7
227.935	Ø32×16	4,7
227.936	Ø35×17	6,7
227.937	Ø40×18	10

Tapas.

Ref.	Øcm	Ref.	Øcm
------	-----	------	-----



227.966	16	227.967	20
227.968	24	227.969	28
262.250	30	227.970	32
227.971	35	227.972	40
262.251	45	262.252	50
262.253	60		



•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 con tapa.



Ref.	cm	L
45.691	Ø16×17	1,5
45.692	Ø18×18	2
45.693	Ø20×18	2,5
45.694	Ø24×19	4,3
45.695	Ø28×11	6,7
45.696	Ø30×12	8,4
45.697	Ø32×12	10
45.698	Ø35×14	13,6
45.699	Ø40×15	19,5
45.700	Ø45×17	27
45.701	Ø50×20	39
45.702	Ø60×23	65

Cacerola alta con tapa.



Ref.	cm	L
45.703	Ø16×11	2,1
45.704	Ø18×12	3
45.705	Ø20×13	4
45.706	Ø24×14	6,3
45.707	Ø28×17	10,2
45.708	Ø30×18	12,7
45.709	Ø32×19	15,2
45.710	Ø35×21	20,2
45.711	Ø40×25	31,4
45.712	Ø45×28	44,5
94.562	Ø50×30	59
94.563	Ø60×35	99

Olla recta con tapa.



Ref.	cm	L
45.679	Ø16×16	3
45.680	Ø18×18	4,5
45.681	Ø20×20	6,2
45.682	Ø24×24	10
45.683	Ø28×28	16,5
45.684	Ø30×30	21,2
45.685	Ø32×32	24
45.686	Ø35×35	33,6
45.687	Ø40×40	50
45.688	Ø45×45	72
45.689	Ø50×50	98
45.690	Ø60×55	155

Paellera con tapa.



Ref.	cm	L	Ref.	cm	L
45.713	Ø20×16	1,9	45.718	Ø35×17	6,7
45.714	Ø24×16	2,7	45.719	Ø40×18	10
45.715	Ø28×16	3,7	45.720	Ø45×18	12
45.716	Ø30×16	4,3	94.564	Ø50×19	17,5
45.717	Ø32×16	4,7	94.565	Ø60×10	28

Cazo recto bajo.



Ref.	cm	L
45.763	Ø16×17	1,5
45.764	Ø18×18	2
45.765	Ø20×18	2,5
45.766	Ø24×19	4,3
45.767	Ø28×11	6,7
45.768	Ø32×12*	10

Cazo francés.



Ref.	cm	L
94.557	Ø12×17	0,7
45.787	Ø14×17	1
45.788	Ø16×17	1,5
45.789	Ø18×19	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

Sautex.



Ref.	cm	L
45.775	Ø20×16	1,9
45.776	Ø24×16	2,7
45.777	Ø28×16	3,7
45.778	Ø30×16	4,3
45.779	Ø32×16	4,7
45.780	Ø35×17	6,7
45.781	Ø40×18*	10

Tapas.



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

*Contraasa.

*COMPLEMENTOS INOX PRO

Complementos serie INOX PRO*.

Marca: Pujadas

Pote.



Ref.	cm	L
45.826	Ø16×↑16	3
45.827	Ø18×↑18	4,5
45.828	Ø20×↑20	6,2

Baño maría inducción con mango.



Ref.	cm	L
45.809	Ø16×↑16	3
45.810	Ø18×↑18	4,5
45.811	Ø20×↑20	6,2
45.812	Ø24×↑24	10

Baño maría no inducción con mango.



Ref.	cm	L
45.813	Ø16×↑16	3
45.814	Ø18×↑18	4,5
45.815	Ø20×↑20	6,2

Baño maría no inducción con asas.



Ref.	cm	L
45.816	Ø16×↑16	3
45.817	Ø18×↑18	4,5
45.818	Ø20×↑20	6,2

Cazo cónico.



Ref.	cm	L
45.782	Ø16×↑6	1
45.783	Ø18×↑6	1,2
45.784	Ø20×↑6	1,6
45.785	Ø22×↑7	2,1
45.786	Ø24×↑7	2,7

Cazo abombado.



Ref.	cm	L
262.139	Ø20×↑7	1,8
262.142	Ø24×↑8	3

Cazo picos laterales.



Ref.	cm	L
94.558	Ø16×↑7	1,5
94.559	Ø20×↑10	3,1



Olla con grifo y tapa.

Olla	Rejilla	cm	L
94.579	94.584	Ø28×↑28	16,5
94.580	94.585	Ø32×↑32	24
94.581	94.586	Ø35×↑35	33,6
94.582	94.587	Ø40×↑40	50
94.583	94.588	Ø45×↑45	72



Rejilla



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

Ref.	cm	L
227.878	Ø20×↑13	4
227.879	Ø24×↑14	6,3
61.196	Ø28×↑17	10
61.197	Ø32×↑19	15
61.198	Ø35×↑21	20

Cuscusera abombada con tapa.



Ref.	Modelo	cm	L
61.186	Parte superior	Ø40×↑20	20
	Parte inferior	Ø32×↑32	24
61.187	Parte superior	Ø50×↑25	40
	Parte inferior	Ø40×↑40	50
189.958	Parte superior	Ø70×↑25	65
	Parte inferior	Ø50×↑50	98



Cacerola + 4 colapastas.

Ref.	cm	L
45.841	Ø35×↑21	20,2
45.842	Ø40×↑25	31,4



Sector colapastas.

Ref.	↑cm	Para
45.843	23	Ø35
45.844	26	Ø40

*CAZO FREIDOR MALLA

Malla acero inox 18/10 electropulida.
Marca: Chef Service



Ref. cm

263.765	Ø16×19,5
34.570	Ø18×110
34.571	Ø20×110
34.572	Ø22×112
34.573	Ø24×113
34.574	Ø26×114
34.575	Ø28×115
34.576	Ø30×116
34.577	Ø32×117
34.578	Ø34×118
34.579	Ø36×119
34.580	Ø38×120

*CESTILLO FREIDOR CON ASAS

Malla acero inox 18/10 electropulida.
Marca: Chef Service



Ref. cm

297.575	Ø30
297.576	Ø34
297.577	Ø36
297.578	Ø38
297.579	Ø43
297.580	Ø48

*HERVIDOR MARISCO

Acero inox 18/10. Con asas. Malla.
Marca: Chef Service



Ref. cm

97.557	Ø28×128
61.446	Ø33×133
61.447	Ø38×138
61.448	Ø43×143
61.449	Ø48×148
61.450	Ø53×153
61.451	Ø58×158

*HERVIDOR PESCADO

Acero inox 18/10.
Marca: Lacor



Ref. cm L

47.625	40×19×11	10,1
47.627	50×19×11	13,8
47.630	60×19×11	20,8

*HERVIDOR EXTENSIBLE

Acero inox 18/10.
Marca: Lacor



Ref. ØMín. (cm) ØMáx. (cm)

144.394	14	24
144.393	18	28



4 sectores



6 sectores



Tapa

*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
288.556	Tapa cuadrada
288.554	Colador grande
288.555	Set 3 coladores pequeños

*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	Ø22×111	4
199.890	Ø22×117	6
199.891	Ø24×119	8
199.888	Ø24×123	10
280.168	Ø26×123	12
280.169	Ø26×129	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 y cuerpo	Ø32×118	15
144.343	Tapa y cuerpo	Ø32×123	18
144.345	Tapa y 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	



*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.	Modelo	cm	L
233.620	Sin tapa	41×29	5
190.676	Con tapa	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
234.976	a Sartén	Ø20
275.325	a Sartén	Ø22
221.956	a Sartén	Ø24
221.957	a Sartén	Ø26
221.958	a Sartén	Ø28
247.686	a Sartén	Ø30
247.689	b S. honda 4 L.	Ø28
221.959	c Crepera	Ø28
221.960	d Wok 4,5 L.	Ø30
275.313	e Grill rayado	23×23
247.687	e Grill rayado	28×28



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

Ref.	Modelo	cm
275.311	a Con mango	23×23
275.310	a Con mango	28×28
319.177	b Con asas	23×23
297.441	b Con asas	28×28
275.322	b Con asas	34×25
341.867	b Con asas*	34×25

*No inducción.



Colección CHEF.

Normal	Inducción	Modelo	cm
234.977	247.681	a Sartén	Ø20
234.978	247.682	a Sartén	Ø24
221.964	247.683	a Sartén	Ø28
234.979	247.684	a Sartén	Ø30
93.210	208.670	b Parrilla	28×21
69.693	117.321	c Cazuela 1,5L	Ø20
69.694	117.332	c Cazuela 2,5L	Ø24
69.695	117.333	c Cazuela 3,5L	Ø28
69.696	117.334	c Cazuela 5,5L	Ø32
69.697	117.335	c Cazuela 7L	Ø36
93.209	117.336	c Cazuela 9L	Ø40
275.308		Set 2 asas silicona para cazuelas	



Con tapa



•CLASSIC INDUCTION

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

Marca: Castey

Sartén.

Normal	Inducción	cm
	330.270	Ø16
	330.271	Ø18
93.629	93.633	Ø20
147.967	147.999	Ø22
93.630	93.634	Ø24
93.631	93.635	Ø26
93.632	93.636	Ø28
147.968	148.000	Ø30



Asador / grill.

Normal	Inducción	Modelo	cm
93.639	93.644	Liso	22×22
93.640	93.645	Liso	27×27
93.641		Liso	40×25
93.637	93.642	Grill	22×22
93.638	93.643	Grill	27×27



Normal

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

Normal	Inducción	cm
93.665	93.594	35
93.666	93.595	47



Inducción

Cacerolas. Asas desmontables de silicona y tapa de cristal.

Normal	Inducción	Modelo	cm	L
93.647	93.584	Baja	Ø24	2,3
93.648	93.585	Baja	Ø28	3,5
93.649	93.586	Baja	Ø30	4,2
93.650	93.587	Baja	Ø32	5,2
93.651	93.588	Baja	Ø36	6,7
93.652	93.589	Baja	Ø40	9
93.653	93.590	Alta	Ø20	2,5
93.654	93.591	Alta	Ø24	4
93.655	93.592	Alta	Ø28	5,7
93.656		Alta	Ø32	8,6



*CHOC 5 CAPAS

Sartenes de aluminio grueso. Calidad profesional. Revestimiento 5 capas sin PFOA. Fondo ranurado para una mejor distribución del calor y una superficie de calentamiento más grande. Distribución de calor uniforme en todo el utensilio.

Marca: de Buyer



Ref.	Modelo	cm	E. (mm)
147.397	a Redonda	Ø20×13	4
147.399	a Redonda	Ø24×13,5	4
147.400	a Redonda	Ø26×13,7	4
147.401	a Redonda	Ø28×13,8	4
147.402	a Redonda	Ø30×14,5	4
147.403	a Redonda	Ø32×14,5	4
147.404	a Redonda	Ø36×14,7	5
147.405	a Redonda	Ø40×15,3	5
78.543	b Blinis	Ø12×11,5	3,3
78.544	b Blinis	Ø14×11,7	4
147.416	c Crepera	Ø22×11,5	3
147.417	c Crepera	Ø26×11,5	3,3
147.418	c Crepera	Ø30×11,5	3,3
147.411	d Oval	36×26×14,3	5
147.412	d Oval	40×28×14,5	5
147.415	e Rectangular	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.	cm	E. (mm)
343.750	Ø20×13,2	2,5
343.751	Ø24×13,5	2,5
343.752	Ø28×14	3

*SARTÉN ANTIADHERENTE CHOC

Sartén de aluminio grueso antiadherente. Revestimiento 5 capas. Mango especial cocción al horno en alta temperatura. Todo tipo de fuegos, excepto inducción.

Marca: de Buyer



Ref.	cm	E. (mm)
343.755	Ø20×13	4
343.756	Ø24×13,5	4
343.757	Ø28×13,8	4

*SARTÉN CHOC MANGO DE COLOR

Aluminio grueso antiadherente. Mango revestido con pintura en polvo de color resistente al calor. Permite distinguir entre las categorías de alimentos durante la cocción: rojo (carnes), verde (verduras), amarillo (carnes blandas), y azul (pescado). Espesor de 5mm.

Marca: de Buyer



Ref.	cm	Mango
147.274	Ø20×13	Rojo
147.275	Ø24×13,5	Rojo
147.276	Ø28×13,8	Rojo
147.277	Ø32×14,5	Rojo
147.278	Ø20×13	Verde
147.279	Ø24×13,5	Verde
147.280	Ø28×13,8	Verde
147.281	Ø32×14,5	Verde
147.282	Ø20×13	Amarillo
147.283	Ø24×13,5	Amarillo
147.284	Ø28×13,8	Amarillo
147.285	Ø32×14,5	Amarillo
147.270	Ø20×13	Azul
147.271	Ø24×13,5	Azul
147.272	Ø28×13,8	Azul
147.273	Ø32×14,5	Azul



*CHOC RESTO INDUCTION

Aluminio. Fondo forjado para inducción con nido de abeja. Revestimiento PTFE sin PFOA.

Marca: de Buyer

Ref.	Modelo	cm	E. (mm)
267.957	Redonda	Ø20×13	5
267.958	Redonda	Ø24×13,5	5
267.959	Redonda	Ø28×13,8	5
267.960	Redonda	Ø32×14,5	5



267.961	Crepera	Ø26×11,5	4
---------	---------	----------	---

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

*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

*ALUMINIO PROF. 3MM

Aluminio 3mm. Antiadherente multicapa sin PTFE/PFOA. Mango acero tubular sellado. Profesional. Apto lavavajillas.
Marca: SupremInox



Ref.	cm
204.446	Ø18
204.447	Ø20
204.448	Ø22
204.449	Ø24
204.450	Ø26
204.451	Ø28
204.452	Ø32
204.453	Ø36

*SARTÉN PUJADAS 1921

Acero de fundición ligero. Sin PFOA. Antiadherente cerámico resistente a la abrasión y altas temperaturas.
Marca: Pujadas



Ref.	cm
276.003	Ø20×14,5
276.004	Ø24×14,5
276.005	Ø28×15,5
276.006	Ø30×15,5

*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 HONDAS

· Pulida: Con asas. Para fuego, eléctricos y vitrocerámica.
· 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

*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	Esmaltada	Inox.	Raciones	cm
147.576	147.613		Degust.	Ø20
147.577	226.504	147.632	1/2	Ø22
147.578	147.614	147.633	1	Ø24
147.579	147.615	147.634	2	Ø26
147.580	147.616	147.635	3	Ø28
147.581	147.617	147.636	4	Ø30
147.582	147.618	147.637	5	Ø32
147.583	147.619	147.638	6	Ø34
147.584	147.620	147.639	7	Ø36
147.585	147.621	147.640	8	Ø38
147.586	147.622	147.641	9	Ø40
147.587	147.623	147.642	10	Ø42
147.588	147.624	147.643	12	Ø46
147.589	147.625	147.644	14	Ø50
147.590	147.626	147.645	16	Ø55
147.591	147.627	147.646	19	Ø60
147.592	147.628	147.647	22	Ø65
147.593	147.629	147.648	25	Ø70
147.594	147.630	147.649	40	Ø80
147.595	147.631	147.650	50	Ø90*
147.596			85	Ø100*
147.597			120	Ø115*
147.598			200	Ø130**
147.599			250	Ø150**

* 4 asas
** 6 asas

*SOPORTES

No incluyen paelleras.
Marca: Garcima

3 patas.

Ref.	↑cm	Paelleras (Øcm)
147.872	75	20, 30 y 35

Reforzado.

Ref.	↑cm	Paelleras (Øcm)
147.873	75	40, 45, 50, 60, 70

Universal*.

Ref.	↑cm
147.870	70

*Plegable y regulable en altura.

Sobremesa*.

Ref.	↑cm
147.871	8

*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.
Con 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

*PARRILLAS INOX

Marca: Chef Service

Ref.	Modelo	cm
144.824	a Chuletón	26×21×18

119.495	b Pescado	38×18
---------	-----------	-------

144.827	c Rodaballo	43×32
---------	-------------	-------

35.455	d Besuguera	35×19
--------	-------------	-------

*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

Cocote.

Ref.	cm	L
25.180	Ø29,5×11,5	4,68
25.181	Ø33×13	6,50

Chata fina.

Ref.	cm	L
25.174	Ø22,5×11,6	4,70
25.175	Ø19×11,5	3,42
25.177	Ø16×11,3	2

Jarro rioja.

Ref.	cm	L
25.186	15×11,5	0,5
25.187	16×11,8	1
25.188	18×12,0	1,5
25.189	21×12,2	2

Plato asador.

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

*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

*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

*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
280.003	Tapa de cristal	

Tapa de cristal

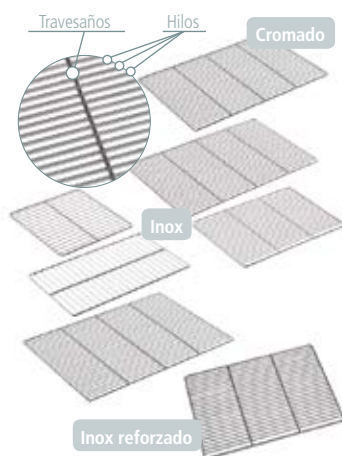


*RUSTIDERA ALUMINIO BLACK ELEGANCE

Rustidera aluminio presentación antiadherente.

Marca: Pujadas

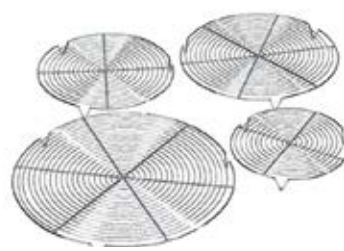
Ref.	cm	L
295.792	40×30×16,5	6,3
295.793	45×32×16,5	7,6
295.794	50×35×17	10,8



*REJILLAS

Marca: Matfer

Ref.	Modelo / (Hilos/Trav.)	cm
142.454	Cromada (28/5) ¹	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) ²	60×40
292.737	Inox (20/1) ²	53×32,5

¹ Pack de 5² Reforzado

*REJILLAS CON PIES

Acero cromado. Ref. 08.154 en acero inox.

Marca: Matfer

Ref.	cm	Ref.	cm
08.156	Ø20	08.157	Ø24
08.158	Ø28	08.159	Ø32
142.850	Ø36	08.154	60×40*

*Acero inoxidable.



*PINZAS BANDEJA HORNO

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
------	-------------

138.230	Inox 18/10. Bandejas horno y cubetas gastronorm.
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	a Acero pavonado	40×30
08.111	b Aluminio	40×30
142.133	b Aluminio*	40×30
08.114	c Acero Inoxidable	40×30
08.079	a Acero pavonado	60×40
08.088	d Acero pavonado*	60×40
51.290	b Aluminio	60×40
51.293	e Aluminio*	60×40
51.547	c Acero Inoxidable	60×40
08.081	a Acero pavonado	53×32,5
08.089	d Acero pavonado*	53×32,5
141.440	b Aluminio	53×32,5
141.437	e Aluminio*	53×32,5
198.458	c Acero Inoxidable	53×32,5
08.082	a Acero pavonado	65×53
292.855	c Acero Inoxidable	65×53

*Perforado

Borde recto.

Ref.	Material	cm
142.140	a Acero pavonado	60×40
141.439	b Aluminio	60×40
141.441	b Aluminio*	60×40
142.125	c Acero inoxidable	60×40
259.575	a Acero pavonado	53×32,5
292.739	c Acero Inoxidable	53×32,5

*Antiadherente

i Estanterías para placas: En página 286.

*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

Exal

198.340	EXAL PLUS	60×40
198.341	EXAL PLUS	53×32,5

E. Plus

142.119	EXAL PREMIUM	40×30
142.120	EXAL PREMIUM	60×40
142.121	EXAL PREMIUM	53×32,5

E. Premium

*HOJA COCCIÓN EXOPAT

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

Marca: Matfer

Ref.	cm	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	mm
198.499	ECOPAP	600×400
198.500	ECOPAP	530×320
08.179	EXOPAP	600×400
08.181	EXOPAP	530×320

*LATA PASTELERA

Marca: Rodenes Manrique

Borde alambre.

Hojalata	Inox.	cm
232.152	232.158	24×34
232.153	232.159	27×40
232.154	232.160	30×40
232.155	232.161	34×40
232.156	232.162	34×48
232.157	232.163	40×60

Borde recto.

Aluminio	Inox.	cm
232.078	232.083	23×31×11
232.079	232.084	26×36×11
232.080	232.085	30×40×11
232.081	232.086	31×48×11
232.088		32,5×53×11
232.082	232.087	40×60×11

*MARCO PASTELERÍA

Marca: Rodenes Manrique

Aluminio	Inox.	cm
232.090	232.100	23×31×15
232.091	232.101	26×36×15
232.092	232.102	30×40×15
232.093	232.103	31×48×15
232.094	232.104	40×60×15
232.095	232.105	23×31×17
232.096	232.106	26×36×17
232.097	232.107	30×40×17
232.098	232.108	31×48×17
232.099	232.109	40×60×17

i Aros tarta: En página 281.



Paletinas



Palas



Paletinas



Palas



*PALETINAS Y PALAS AURORA

Versión económica. Medidas estándares más requeridas. Mango ovalado que garantiza estabilidad, con espesores aligerados y reforzados. Mangos de 150cm de largo (consultar mangos de 120cm de largo en www.grupocrisol.com).

Marca: GI-METAL

Paletinas. Cabeza y mango de acero 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).

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 inox. 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





*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

i Más cubetas y cajas pizza: En página 235
de la sección TRANSPORTE Y ALMACENAJE.



*REJILLAS ALUMINIO

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

Ref.	cm*
140.889	Ø28
140.890	Ø30
140.891	Ø33
140.892	Ø36
140.893	Ø40
140.894	Ø45
140.895	Ø50
140.898	40×60

*Más medidas en www.grupocrisol.com



*PORTARREJILLAS

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

Ref.	cm
190.115	30,5×30,5×↑70



*MOLDE PIZZA

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

Ref.	cm
141.242	Ø26×↑2,5
141.243	Ø28×↑2,5
141.244	Ø30×↑2,5
141.245	Ø32×↑2,5
141.246	Ø34×↑2,5
141.247	Ø36×↑2,5
141.248	Ø40×↑2,5
141.089	Ø45×↑4



*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. Alto aislamiento.
Correa y bolsillo transparente para el recibo.

Ref.	Capacidad
141.061	5xØ33
141.062	4xØ40
141.063	3xØ45
141.064	3xØ50



Clásica. Semirrígida. Apertura lateral.
Plegable.

Ref.	Capacidad
141.065	5xØ33
141.066	4xØ40
141.067	3xØ45
141.068	3xØ50



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

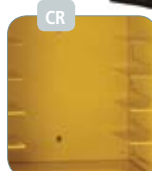
Ref.	Capacidad
141.072	5xØ33
141.073	4xØ40
141.074	3xØ45



*CAJÓN MOTO PIZZA

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

R	CR	Bolsas	Cajas pizza
141.080	141.081	2x Ø33	12x Ø33
141.083	141.084	2x Ø40	10x Ø40
141.086	141.087	2x Ø45	8x Ø45
141.090	141.091	2x Ø50	8x Ø50
141.094	Kit universal fijación al ciclomotor		
141.095	Kit fijación con 6 amortiguadores		



Kit fijación

*ESCURRIDOR CON BASE

Acero Inox.
Marca: Lacor



Ref.	cm	L
47.612	Ø32×↑18	9,5
47.616	Ø36×↑19	12
47.620	Ø40×↑21	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×↑16
46.216	Ø35×↑16,5
46.217	Ø40×↑18
46.218	Ø45×↑19,5
46.219	Ø50×↑22,5

*ESCURRIDERA CÓNICA

Aluminio.
Marca: Pujadas



Ref.	cm
45.928	Ø30×↑14,5
45.929	Ø35×↑16,5
45.930	Ø40×↑17,5
45.931	Ø45×↑20
45.932	Ø50×↑22,5

*ESCURRIDOR CON BASE

Acero Inox 18/10.
Marca: Inoxibar



Ref.	cm	L
139.144	Ø20×↑10	2,5
59.160	Ø22×↑11	2,5
59.161	Ø24×↑12	3
59.162	Ø28×↑14	5

*ESCURRIDOR REDONDO

Polipropileno. Borde ergonómico. Compatibles con bolsos cocina Araven (pág. 263).
Marca: Araven



Ref.	cm	L
18.433	Ø24×↑11	2,5
18.435	Ø28×↑12	4,5
89.384	Ø38×↑17	11



*ESCURREVERDURAS PROFESIONAL

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

Ref.	Modelo	cm	L
61.435	E10	Ø33	10
61.436	E20	Ø43	20
161.481	E20 SC Hermético	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



*ESCURREFRITOS REDONDO

Acero Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Øinf.cm	Øsup.cm	L
45.823	16	32,5	7
45.824	18	37,5	7,5
45.825	20	38	7,5



*ESCURREFRITOS RECTANGULAR

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	cm
47.632	40×29×↑8
47.634	50×39×↑8
47.636	60×39×↑8



*ESCURRIDOR FRITOS

Aluminio. Fondo desmontable. Con asa.
Marca: APS

Ref.	cm
185.406	Ø39×↑19



*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



*PASASALSAS EXOGLASS®

Uso intensivo. Para tamizar ingredientes, rellenos finos, para colar las salsas.
Marca: Matfer

Ref.	cm	L
142.260	Ø20×122	41
334.033	Ø25×127	49



*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	Ø22×11
47.610	47.609	Ø26×13
47.614	47.613	Ø32×17
47.618	47.617	Ø36×18
47.621	47.621	Ø40×121
47.601	Soporte calderos	



Inox



Aluminio

*CALDERO FONDO PLANO

Acero Inox 18/10 o aluminio.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	L
46.147	Inox	Ø20×110,5	2,2
46.148	Inox	Ø25×111,5	3,5
46.149	Inox	Ø30×114,0	6,0
46.150	Inox	Ø35×114,5	8,5
46.151	Inox	Ø40×116,5	13,0
46.152	Inox	Ø45×117,5	20,0
46.153	Inox	Ø50×120,0	25,0
46.155	Inox	Ø60×122,5	45,0
46.157	Inox	Ø70×124,5	65,0
45.950	Aluminio	Ø40×116,5	13
45.952	Aluminio	Ø50×119,5	25
45.954	Aluminio	Ø60×123,5	45



*CUBO INOX 18% CR

Marca: Lacor

Ref.	cm	L
83.938	Ø14×12	1,1
83.942	Ø20×17	3
83.947	Ø24×20,5	6
83.951	Ø28×25,5	12



*BOLES DE COCINA

Polipropileno. Su espesor dota a la pieza de una gran robustez. Compatibles con escurridores Araven (pág. 262).
Marca: Araven

Ref.	cm	L
18.422	Ø13×16	0,5
18.424	Ø17×18	1
18.426	Ø23×11	2,5
18.428	Ø28×14	4,5
18.429	Ø32×16	7
18.430	Ø38×18	11



*HARINERO

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	cm
88.862	18×37×126,5
88.863	18×50×126,5



*HARINERO GN 1/1 CON TAPA

Marca: Araven

Ref.	Material	cm
130.367	Polipropileno	53×32,5×110



*ENSALADERA MR CHEF

Apilable. Tensionada.
Marca: Bormioli

Ref.	cm	Ref.	cm
81.093	Ø8,8×13,7	81.095	Ø11,2×14,8
81.094	Ø14×16,1	81.092	Ø17×17,5
81.091	Ø22×19,7	189.707	Ø26×111,2
81.089	Ø30×12,7		



*ENSALADERA ARC

Apilable. Tensionada.
Marca: Arcoroc

Ref.	cm	Ref.	cm
70.464	Ø6×12,7	70.465	Ø7×13,5
70.466	Ø9×14,1	248.986	Ø10×14,9
248.987	Ø12×15,5	248.985	Ø14×16,5
70.460	Ø17×17,8	70.451	Ø20×19,2
70.461	Ø23×110,5	70.462	Ø26×111,9
70.463	Ø29×113,3		



Varilla

*COLADORES INOX 18/10

- Varilla (CV)
 - Pletina pulida (CP)
 - Varilla refuerzo doble (CD)
- Marca: Inoxibar



Pletina



Refuerzo doble

CV	CP	CD	cm
139.128	139.127		Ø8
139.113	139.112		Ø10
139.114	204.628		Ø12
139.116	139.115	243.614	Ø14
139.118	262.994	243.615	Ø16
139.121	139.120		Ø18
139.124	139.123	204.659	Ø20
139.125		204.660	Ø22
139.126		204.661	Ø25



*COLADOR FUERTE

Acero Inox 18/10
Marca: Inoxibar

Ref. cm

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



*COLADOR PRENSAFRUTAS

Marca: Tellier

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



*COLADOR BAYETA

Aro y asa de Acero Inox 18/10
o Acero estañado.
Marca: Chef Service

Ref.	cm	Material
34.643	Ø18	Estañado
34.644	Ø20	Estañado
61.174	Ø20	Acero inox.
34.645	Ø22	Estañado
34.646	Ø24	Estañado
61.175	Ø24	Acero inox.
34.647	Ø28	Estañado
61.176	Ø28	Acero inox.



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 Ø18×128



*MANO CHINO

Marca: Lacor

Ref.	Material	cm
47.722	Madera de haya	25
88.883	Polietileno	Ø6,5×28



*TRIÁNGULO POLIETILENO

Marca: Lacor

Ref. cm

88.885 40×12



*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	Ø37×132
103.532	Rejilla 3mm	Ø37×132

Rejillas X5. Inox de Ø18×15cm



Ref.	mm*
103.524	Ø1
103.525	Ø1,5
103.526	Ø2
103.527	Ø3
103.528	Ø4

*Paso de la rejilla.



*PASAPURÉS

Acero Inox 18/10.
Marca: Inoxibar

Pequeño.

Ref.	Modelo	cm	L
96.937	Disco fijo	Ø15×18,5	1
96.936	2 Discos	Ø15×18,5	1



Brillo. Mango baquelita.

Ref.	Modelo	cm	L
59.437	Disco fijo	Ø20×18,5	1,75
59.436	3 Discos	Ø20×18,5	1,75
204.619	Disco fijo	Ø24×112	2,75
204.620	3 Discos	Ø24×112	2,75



Reforzado. 3 discos.

Ref.	cm	L
59.442	Ø26×115	5
59.443	Ø32×115	8



*PASAPURÉS X3 INOX

Acero Inox 18/10. Incluye 3 rejillas (1,5, 2,5 y 4mm). Ø rejillas 14cm. Producción: 1 a 1,5kg de puré/min.
Marca: Tellier

Ref.	cm
103.514	Ø31×125



Embudo

Con filtro

*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



Élite

Cónico

*PRENSAPATATAS ELITE

Acero Inox.
Marca: Inoxibar

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

243.576 ÉLITE. Incluye 3 discos
243.577 Cónico

*GANCHO CARNICERO

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref.	cm	Ref.	cm	Ref.	cm
144.964	10	34.918	12	34.919	14
34.920	16	34.921	18		

*CACILLOS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Capacidad marcada en el mango.
Marca: Pujadas

Corto

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

190.072	Corto	6,5	22	7
---------	-------	-----	----	---

Estándar

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

Económico

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

Perforado

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

*CACILLO SALSAS 2 PICOS

Monobloc Inox.
Capacidad marcada en el mango.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	→cm	cl
------	-----	-----	----

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

Lisa

*CUCHARAS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	→cm
------	--------	-----

46.062	Lisa	37
--------	------	----

Perforada

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

Honda lisa

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

Honda perforada

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

*CUCHARA OBLICUA

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	→cm
------	-----

46.064	38
--------	----

*TENEDORES CARNE

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	→cm
------	--------	-----

46.074	3 púas	47
46.073	2 púas	47

*ESPUMADERAS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

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

46.055	Estándar	8	29
46.056	Estándar	10	32
46.057	Estándar	12	35
46.058	Estándar	14	37
46.059	Estándar	16	44
46.060	Estándar	18	44
46.061	Estándar	20	47

145.648	Económica	10	33
145.649	Económica	12	36
145.650	Económica	14	39
145.651	Económica	16	42

*ESPUMADERAS DE MALLA

Marca: Pujadas

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

46.124	Alambre	10	40
46.125	Alambre	12	43
46.126	Alambre	15	50
46.127	Alambre	17	54
46.128	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



*ESPUMADERA ARAÑA

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref. cm

34.853	Ø13
34.854	Ø15
34.855	Ø18
34.856	Ø20
34.857	Ø22
34.858	Ø24
34.860	Ø28
34.861	Ø30



*ESPÁTULA PASTELERA

Acero Inox. Mango polipropileno.
Acero Inox NITRUM®
Marca: Arcos

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



*ESPÁTULAS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

46.066	Lisa	10×36
46.067	Lisa	12×39

46.068	Perforada	10×36
46.069	Perforada	12×39



*ESPÁTULA PLANCHA

Acero Inox NITRUM®
Marca: Arcos

Ref. Modelo Hoja (cm)

12.363	Estándar	12,5×9
--------	----------	--------

88.372	Ancha	12,5×12
--------	-------	---------



*PALA PESCADO MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref. cm →cm

108.619	16×12	42
---------	-------	----



*ESPÁTULA LASAÑA

Acero Inox NITRUM®
Marca: Arcos

Ref. Hoja (cm)

88.373	16
--------	----



*PALA PESCADO PROFESIONAL

Marca: Lacor

Ref. cm →cm

138.229	20,5×8	37
---------	--------	----



*ESPÁTULA SERVIR

Acero Inox. Mango polipropileno
Marca: Arcos

Ref. Modelo Hoja (cm)

250.320	Dentada	16
250.321	Estándar	17,5



*PALA CHIPS ABS

Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

228.088	Dual	23×21
228.089	Mano derecha	23×21

*ESPÁTULA ACODADA

Acero Inox. Mango polipropileno
Marca: Arcos

Ref. Hoja (cm)

250.293	9×2
---------	-----

*ESPÁTULAS ATLANTIC CHEF

Hojas duraderas realizadas con acero alemán de alta calidad. Ergonómicos y fáciles de sujetar.

Marca: Atlantic Chef

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
------	--------	-----------

140.560	Acodada recta	15×7,5
---------	---------------	--------

140.561	Acodada recta	10×6,3
---------	---------------	--------

140.557	Acodada reforzada	12×8
---------	-------------------	------

140.558	Acodada perforada	20×8
---------	-------------------	------

140.559	Acodada lisa	20×8
---------	--------------	------

*ESPÁTULAS PASTERAS

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
--------	---------	--------	----

*PALAS RECOGEDORAS

Acero Inox 18/10.

Marca: Chef Service

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

144.918	Pequeño	14×10
---------	---------	-------

144.917	Grande	14×12
---------	--------	-------

252.043	Con bordes	14×10
---------	------------	-------

*UTENSILIOS NAILON "BLACK"

Nailon. Máx. 210°C.

Marca: Lacor

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

253.079	Cacillo 125ml	30×9×7
---------	---------------	--------

253.080	Espumadera	33×11×6
---------	------------	---------

253.081	Cuchara salsa	25×7×2
---------	---------------	--------

253.082	Espátula perforada	32×9×4
---------	--------------------	--------

253.083	Cuchara lisa	30×7×5
---------	--------------	--------

253.084	Cuchara perforada	32×8×2
---------	-------------------	--------

253.085	Paleta pescado	32×8×2
---------	----------------	--------

253.086	Cacillo salsa	27×8×5
---------	---------------	--------

253.087	Servidor espaguetis	28×6×5
---------	---------------------	--------

253.088	Espátula corta	28×8×3
---------	----------------	--------

253.089	Espátula larga	31×4×2
---------	----------------	--------

253.090	Batidor nailon	30×7×7
---------	----------------	--------



*ESPÁTULAS "PELTON"

Exoglass®: Esterilizables. Resisten 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



*ESPÁTULA RASCADORA

Modelo Silveo: Paleta silicona flexible, redondeada y mango robusto Exoglass®. Resistente hasta 260°C.
Marca: Matfer

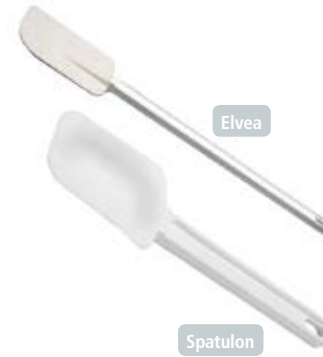
Ref.	Ancho (mm)	→cm
06.501	120	21,5



*CUCHARAS REMOVER

Exoglass®: Esterilizables. Resisten 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 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



*ESPÁTULAS "ELVÉO"

Con paleta flexible de silicona.

· Espátulas-Termómetro: desmontable de -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*	83×30	25

*Rebañar



*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



*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*	200×40	33
216.596	Acodada*	250×40	38
199.295	Acodada*	300×40	43

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



*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



*ESPÁTULA TERMÓMETRO

Exoglass®: Esterilizables. Resisten hasta 220°C. Termómetro desmontable de -20° a +200°C. Precisión 0,1°C
Marca: Matfer

Ref.	→cm
143.746	38,5

*BATIDORES MATFER

Alambres con memoria de forma.

Mangos Exoglass® (resistente 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

*BATIDORES PUJADAS

· 12 varillas: Grosor varillas: 1,3mm.

· 10 varillas: Grosor varillas: 1,8mm.

· 8 varillas: Grosor varillas: 2,4mm.

Marca: Pujadas

Ref. Modelos →cm

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

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

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

*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

*REMO INOX

Marca: Pujadas

Ref. Pala (cm) →cm

94.781	12×19	90
94.782	16×19,5	120

*BATIDOR GIGANTE

Grosor de varillas: 3mm.

Marca: Pujadas

Ref. Mango (cm) →cm

46.121	45	80
46.122	65	100
46.123	90	125

*BATIDOR MANGO ABS

Batidor con mango ABS antideslizante (8 varillas).

Marca: Pujadas

Ref. →cm

108.673	25
108.674	30
108.675	35
108.676	40
108.677	45
108.678	50

*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	Ø9
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
---------	-----	----

i Copas helado: En páginas 118-119 de la sección CRISTAL.

*SOPORTE 4 CONOS HELADO

Metacrilato de 4mm. Agujeros de Ø2,6cm. 25×10×9cm.

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

*CUCHARAS Y CAZOS MEDIDAS

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
------	-------------

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

48.406	Set 5 cucharas Inox 18/10 de 0,62 / 1,25 / 2 / 5 / 15ml
--------	---

*CUCHARA MEDIDORA DIGITAL

Marca: Lacor

Ref.	Rango	Precisión	→cm
------	-------	-----------	-----

252.988	0-300 gr.	0,1 gr	28
---------	-----------	--------	----

*JARRA MEDIDAS

Acero Inox 18/10. Con visor lateral.

Marca: Lacor

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	gr
------	------------	-----	----

31.326	61	25	170
31.327	76	28	340
31.328	100	30	680
31.329	153	37	1814

*LIBRADOR INOX

Acero Inox 18/10

Marca: Chef Service

Ref.	Pala (cm)	cl
------	-----------	----

35.553	10×5,5	10
35.554	12×7,5	25
35.555	16×9	50
35.556	20×11	100
35.557	24×12,5	150
35.558	28×15,5	200



*PINZAS MULTIUSO INOX

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	→cm
102.934	Calidad superior	24
102.935	Calidad superior	30
102.936	Calidad superior	40



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



*PINZA JUMBO

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	→cm
252.996	Inox 18/10	18
48.020	Inox 18/10	24
48.022	Inox 18/10	30
48.024	Inox 18/10	40



117.771	Nailon*	24
117.770	Nailon*	30
117.772	Nailon*	40

*Resistente hasta 200°C



*PINZA REPOSTERÍA ANILLAS

Marca: Lacor

Ref.	Material	→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



*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



*PINZA SERVIR

Marca: Tellier

Ref.	Descripción	→cm
138.665	Pinza Inox servir	30,5



*CASCANUECES 3 EN 1

Cascanueces, descapsulador y abrebotellas cava.

Zamak.

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
48.042	Cascanueces 3 en 1



*CASCANUECES CROMADO

Marca: Boj

Ref.	Descripción
33.951	Acero forjado

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

*AGUJA MECHAR CON TOPE

Acero Inox. Mango madera.
Marca: Chef Service

Ref.	Material	Øcm	→cm
34.253	Inox 18/10	1,5	28
34.250	Inox 18%	1	23



*MOLDES NIDO

Acero Inox 18/10.
Marca: Chef Service

Ref.	Modelo	cm
35.172	Araña	Ø8,5
35.173	Araña	Ø10,5

35.188	Malla	Ø9
35.189	Malla	Ø11

144.887	Cazo	Ø9,5
---------	------	------



*MOLDE HUEVOS REDONDO

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
48.447	Redondo	Ø8,5



*MOLDE HUEVOS CUADRADO

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
48.448	Cuadrado	8,5×8,5



*MOLDE HUEVOS FANTASÍA

Inox 18%.
Marca: Inoxibar

Ref.	Modelo	cm
275.260	Nube	Ø8

275.259	Corazón	Ø8
---------	---------	----



*AROS EMPLATAR

Inox 18/10.
Marca: Chef Service

Cuadrados. Altura 4,5cm. Medidas 20×20 a 40×40cm en aros tarta. Pág. 281.

Ref.	cm
97.536	4×4
97.537	5×5
97.538	6×6
97.539	7×7
97.540	8×8
97.541	9×9
97.542	10×10
144.975	12×12
97.543	15×15



Redondos. Altura 4,5cm y 6cm. Medidas Ø18 a Ø40cm en aros tarta. Pág. 281.

Alt. 4,5	Alt. 6	cm
119.399		Ø3
97.529		Ø4
34.326	34.347	Ø5
34.327	34.348	Ø6
34.328	34.349	Ø7
34.329	34.350	Ø8
34.330	34.351	Ø9
34.331	34.352	Ø10
34.332	34.353	Ø12
34.333	34.354	Ø14
34.334	34.355	Ø16



*SET 5 PIEZAS EMPLATAR

Acero Inox satinado. Juegos de 4 aros más 1 pulsador, para dar forma. Altura 4,5cm.
Marca: APS

Ref.	Modelo	cm
226.266	Redondo	Ø6
200.083	Redondo	Ø8
200.084	Redondo	Ø10



*SET 4 AROS EMPLATAR PLÁSTICO

Packs de 4 aros redondos, altura 4,5cm. Aptos para microondas.
Marca: Supreminox

Ref.	Descripción	cm
263.994	Pack 4 aros	Ø7
263.996	Pack 4 aros	Ø8





***PRENSA HAMBURGUESAS**
Aluminio fundido. Pisador, muelle y pala en Acero Inox.
Marca: Chef Service

Ref. Descripción

35.137 Prensa Ø 10cm redonda
78.813 Pack 500 celofán redondo



***MOLDE EMPANADILLAS**
Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref. cm



280.132 Ø10
280.133 Ø12



***PINZA ALBÓNDIGAS**
Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref. Bola (mm)

35.810 Ø40



***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



***TOCINILLOS**
Aluminio. Pack de 6 unidades.
Marca: Chef Service

Ref. mm Base (mm)

35.725 Ø30×↑30 Ø22
35.726 Ø35×↑35 Ø24
35.727 Ø40×↑40 Ø28
231.094 Ø45×↑44 Ø32



***MÁQUINA CROQUETAS**
Medidas: 28×15×↑22cm,
Marca: Millecroquettes

Ref. Descripción

265.375 Máquina para croquetas



***QUEMADOR MANUAL**
Hierro fundido
Marca: Alexalo

Ref. cm

116.771 Ø10,5



***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



***CABEZAL SOPLETE GAS**
1,65 W. 120 g/h.
Marca: Lacor

Ref. Descripción

280.143 Cabeza soplete



***SOPLETE PROFESIONAL**
Recargable. Llama graduable.
Autonomía 120 minutos. Temperatura 1500° C.
Marca: Hotery

Ref. Descripción

139.449 Soplete





*MOLDE PARA HILAR HUEVO

Inox 18/10. 75cl.
Marca: Chef Service

Ref. Modelo

35.138 5 picos
35.139 8 picos



*TAMIZ HARINA INOX

Marca: Tellier

Ref. Modelo cm

102.979 Pequeño Ø10,5×114,5



*CEDAZOS TAMIZADORES

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

Marca: Pujadas

Ø26cm Ø30cm Ø35cm Ø40cm Malla

	46.287	46.288		Nº10
	46.291	46.292		Nº14
46.294	46.295	46.296	46.297	Nº20
46.298	46.299	46.300	46.301	Nº25
46.302	46.303	46.304	46.305	Nº35
46.306	46.307	46.308	46.309	Nº50



*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
48.008	Para hierbas	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



*ACEITERAS

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref. Modelo L

34.234	a	Cónica clásica	0,25
34.235	a	Cónica clásica	0,50
34.236	a	Cónica clásica	0,75
34.237	a	Cónica clásica	1,00
34.238	a	Cónica clásica	1,50
34.239	a	Cónica clásica	2,00
34.231	b	Cilíndrica	1
34.232	b	Cilíndrica	1,5
34.233	b	Cilíndrica	2
61.453	c	Hotel extra fuerte	0,75
61.454	c	Hotel extra fuerte	1,25
119.393	d	Antigoteo	0,25
119.394	d	Antigoteo	0,50
119.395	d	Antigoteo	0,75



*GRASERA INOX

Inox 18%. Ø10×112. 75cl.

Marca: Inoxibar

Pescado Carne

59.218 **59.219**



*DOSIFICADOR-MEDIDOR ACEITE

25 cl. Inox 18/10. Pulsar, Medir, Verter.

Marca: Inoxibar

Ref. ↑cm L

216.300 19 0,25



*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	13×7,5×127



*BOTELLA BIBERÓN

Con tape. Doble lector de medidas.

Marca: Supreminox

Rojo	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

Marca: Araven

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

Rojo	Amarillo	Blanco	cl	mm
234.914	234.915	234.913	35	Ø60×1203
234.917	234.918	234.916	50	Ø60×1261
234.920	234.921	234.919	75	Ø75×1251
234.923	234.924	234.922	100	Ø75×1311

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: 12 dosificadores. Rellenando la cubeta con hielo permite mantener refrigeradas las salsas

Ref.	mm
258.619	325×265×1100



*PIPETA PARA SALSA

Acero Inox.

Marca: Lacor

Ref.	→cm
138.196	30



*DOSIFICADOR 3 BOQUILLAS

Dispensador de triple presión. Fabricados en plástico. Transparentes.

Marca: Supreminox

Ref.	cl
302.882	36
302.883	72



*SIFÓN CREMA INOX

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	L	cm
144.569	Inox*	0,50	
144.570	Inox*	1	
253.031	Aluminio	0,25	Ø9×127
253.029	Aluminio	0,50	Ø9×137
253.030	Aluminio	1	Ø11×136

*Cabezal aluminio

Cargas N₂O.

Ref.	Descripción
------	-------------

144.567	Pack 10 cargas 8 gr.
144.568	Pack 24 cargas 8 gr.



*CALORIBAC C3 CHOCOLATE

Para 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



*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



*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

Ref.	Piezas
07.921	10



143.137	5
----------------	---

*ABRELATAS TENAZA

Marca: Boj

Ref.	Descripción
------	-------------

33.922	Cromado
--------	---------



33.908	Mariposa cromado. Descapsulador
--------	---------------------------------

*ABRELATAS MANUALES

Marca: Boj

Ref.	Tipo	Acabado
33.911	Montañero	Niquelado
146.174	Montañero	Pavonado



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



*ABRELATAS PROFESIONALES

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	Descripción
138.640	Palm	Abrelatas seguridad



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



*ABRELATAS ELÉCTRICO

Latas 5 a 27cm altura. 2 velocidades.

Marca: Tellier

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

103.437	Abrelatas eléctrico	75
---------	---------------------	----

*PRENSABOTES MANUAL

Reduce un 80% el volumen.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción
------	-------------

103.245	Para botes de 3 y 5kg
---------	-----------------------



*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



*BOQUILLAS INOX

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción	mm
61.245	Redonda	Ø2
61.246	Redonda	Ø4
61.247	Redonda	Ø6
61.248	Redonda	Ø8
61.249	Redonda	Ø10
61.250	Redonda	Ø12
61.251	Redonda	Ø14
61.252	Redonda	Ø16

61.253	Estrella 6 puntas	Ø2
61.254	Estrella 6 puntas	Ø4
61.255	Estrella 6 puntas	Ø6
61.256	Estrella 6 puntas	Ø8
61.257	Estrella 7 puntas	Ø10
61.258	Estrella 7 puntas	Ø12
61.259	Estrella 8 puntas	Ø14
61.260	Estrella 9 puntas	Ø16
61.261	Estrella 10 puntas	Ø18

61.262	Estrella cerrada 6 puntas	Ø3
61.263	Estrella cerrada 6 puntas	Ø5
61.264	Estrella cerrada 6 puntas	Ø7
61.265	Estrella cerrada 8 puntas	Ø9
61.266	Estrella cerrada 8 puntas	Ø11

61.279	Flor 6 puntas	Ø11
61.280	Flor 8 puntas	Ø13
61.281	Flor 9 puntas	Ø15

61.282	Flor Cerrada 6 puntas	Ø5
61.283	Flor Cerrada 8 puntas	Ø6
61.284	Flor Cerrada 9 puntas	Ø8

61.273	Rizada 9 puntas	Ø4
61.274	Rizada 9 puntas	Ø6
61.275	Rizada 12 puntas	Ø9
61.276	Rizada 15 puntas	Ø12
61.277	Rizada 16 puntas	Ø15
61.278	Rizada 18 puntas	Ø18

61.269	Cinta 6 puntas	16×2
61.270	Cinta 6 puntas	20×3
61.271	Cinta 6 puntas	28×4

*BOQUILLA RELLENO

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción	mm
61.272	Boquilla relleno	Ø4

*SET BOQUILLAS INOX

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción
61.285	Redonda (4, 8); estrella (8, 12); cinta(20×3); flor(11).
94.724	Redondas (2, 4, 6, 8, 10, 12)
94.725	Estrella (2, 4, 6, 8, 10, 12)
94.726	Rizada (12); flor (13); estrella cerrada (7); flor cerrada (6); estrella (8); redonda (10).
94.727	Redonda (6, 10); cinta (20); estrella (8, 2); rizada (9, 15); estrella cerrada (7, 13); flor cerrada (8); flor (11, 15).

*BOQUILLAS POLICARBONATO

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción	mm
108.534	Redonda	Ø4
108.535	Redonda	Ø6
108.536	Redonda	Ø8
108.537	Redonda	Ø10
108.538	Redonda	Ø12
108.539	Redonda	Ø14
108.540	Redonda	Ø16

108.541	Estrella 6 puntas	Ø6
108.542	Estrella 6 puntas	Ø8
108.543	Estrella 7 puntas	Ø10
108.544	Estrella 7 puntas	Ø12
108.545	Estrella 8 puntas	Ø14
108.546	Estrella 9 puntas	Ø16

*SET BOQUILLAS PC

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción
108.547	Set 6 redondas (4 a 14mm)
108.548	Set 6 estrella (6 a 16mm)
108.549	Set 6 redondas + 6 estrella



*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 Ø20x134 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 Ø14x127 75



216.593 E150 Ø21x131 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 Inox Ø8mm opcional.

Marca: Matfer

Ref. Descripción cm L

142.727 Embudo 18,5x18 1,90

06.627 Soporte inox 14x21,5



*MANGAS PROFESIONALES

Algodón (muy poroso), nailon (poroso) o tela plastificada (impermeable).

Marca: Chef Service

Algodón Nailon Tela P. Nº cm

35.039 35.050 35.061 4 25

35.040 35.051 35.062 5 28

35.041 35.052 35.063 6 31

35.042 35.053 35.064 7 37

35.043 35.054 35.065 8 41

35.044 35.055 35.066 9 47

35.045 35.056 35.067 10 50

35.046 35.057 35.068 11 58

35.047 35.058 35.069 12 62

35.048 35.059 35.070 13 65



*MANGAS DESECHABLES ECO

Plástico alimentario.

Marca: Chef Service

Ref. Descripción cm

275.782 Caja 50 u. 40

119.522 Caja 100 u. 40

35.609 Caja 200 u. 40

275.783 Caja 50 u. 55

97.584 Caja 100 u. 55

35.610 Caja 200 u. 55

119.523 Caja 100 u. 65

35.611 Caja 200 u. 65



*MANGAS "COMFORT"

Desechables. Interior liso, exterior aterciopelado 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 50x50

*SOPORTE MANGAS/BOQUILLAS

Marca: Pujadas

Ref. Modelo

108.512 Sobremesa



*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

*RODILLOS ABS

Marca: Chef Service

Ref.	Descripción	cm
35.591	Picar pasta	12
35.596	Enrejado	12
78.841	Corta pasta	6,5

*CORTA CROISSANTS

Acero Inox 18/10.
Corta 4 triángulos por vuelta.
Marca: Chef Service

Ref. cm

35.594 11×15
35.595 18×14
35.592 18×20

*CORTAPASTAS EXTENSIBLE

Modelo 6 cuchillas: Anchura replegado 6,2cm, extendido 61cm. Largo 24cm.
Marca: Tellier

Ref. Modelo

203.893 5 cuchillas
102.972 6 cuchillas
203.894 7 cuchillas

Eléctrica



Manual



*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 123 cm.
Marca: Marcato

Ref. Descripción

61.138 ATLAS 150 manual
103.242 ATLAS 150 eléctrica 100W

ATLAS PASTA SET. 6 funciones: 4 estándar + ravioli (3 por línea. 45×45mm) + espagueti (Ø2mm).

Ref. Descripción

204.138 ATLAS 150 PASTA SET

MULTIPASTA 150. 7 funciones: 4 estándar + ravioli (4 por línea. 30×30mm) + reginette (12mm) + espagueti (Ø2mm).

Ref. Descripción

316.005 ATLAS 150 MULTIPASTA

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 Linguini plano 3
316.006 Lasaña plano 10

Accesorios



*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 260.



*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

i Placas y hojas de cocción: En página 259.

*AROS TARTA REDONDOS

Inox.
Marca: Rodenes Manrique



↑4cm	↑4,5cm	↑6cm	cm
232.542	232.630	232.645	Ø6
232.543	232.631	232.646	Ø7
232.544	232.632	232.647	Ø8
232.545	232.633	232.648	Ø9
232.546	232.634	232.649	Ø10
232.547	232.635	232.650	Ø12
232.548	232.636	232.651	Ø14
232.549	232.637	232.652	Ø16
232.550	232.638	232.653	Ø18
232.551	232.639	232.654	Ø20
232.625	232.640	232.655	Ø22
232.626	232.641	232.656	Ø24
232.627	232.642	232.657	Ø26
232.628	232.643	232.658	Ø28
232.629	232.644	232.659	Ø30



*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
261.600	Redondeada	35×9

*AROS INOX TARTA

Altura 4,5cm.
Marca: Rodenes Manrique

Ref.	Modelo	cm
232.660	Cuadrado	6×6
232.697	Cuadrado	7×7
232.698	Cuadrado	8×8
232.699	Cuadrado	9×9
232.700	Cuadrado	10×10
232.701	Cuadrado	12×12
231.969	Rectangular	10×6
231.970	Rectangular	12×6
231.949	Triangular	6
231.950	Triangular	7
231.951	Triangular	8
231.952	Triangular	9
231.953	Triangular	10
231.954	Triangular	12
231.955	Triangular	14
231.956	Triangular	16
231.957	Triangular	18
231.958	Triangular	20
231.959	Triangular	25
232.735	Hexagonal	6
232.736	Hexagonal	8
232.737	Hexagonal	10
232.738	Hexagonal	12
232.739	Hexagonal	14
232.740	Hexagonal	16
232.741	Hexagonal	18
232.742	Hexagonal	20
232.743	Hexagonal	22
232.744	Hexagonal	24
232.763	Oval	8×4
232.764	Oval	18×11
232.765	Oval	22×11
232.766	Oval	25×11
232.767	Oval	30×11

Fantasia.

Ref.	Modelo	cm
232.293	Corazón	6
232.294	Corazón	8
232.332	Corazón	10
232.333	Corazón	12
232.334	Corazón	14
232.335	Corazón	16
232.336	Corazón	18
232.337	Corazón	20
232.338	Corazón	22
232.339	Corazón	24
232.745	Gota	6×10
232.746	Gota	8×13
232.747	Gota	10×16
232.748	Gota	12×20
232.749	Gota	14×22
232.750	Gota	16×26
232.751	Gota	18×30
232.752	Gota	20×33
232.753	Gota	22×38
232.754	Lágrima	6×10
232.755	Lágrima	8×13
232.756	Lágrima	10×16
232.757	Lágrima	12×20
232.758	Lágrima	14×22
232.759	Lágrima	16×26
232.760	Lágrima	18×30
232.761	Lágrima	20×33
232.762	Lágrima	22×38



*MOLDES DESMONTABLES

Marca: Pujadas

Ref. cm

108.469 Ø24×17

108.470 Ø28×17

*TARTAS

Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

46.378 a Redonda Ø20×14,5

46.380 a Redonda Ø24×15,0

46.382 a Redonda Ø28×15,0

46.383 a Redonda Ø32×15,5

46.384 b Redonda rizada Ø20×12,5

46.386 b Redonda rizada Ø24×12,5

46.388 b Redonda rizada Ø28×12,5

46.390 b Redonda rizada Ø32×12,5

262.319 b Redonda rizada* Ø10×11,8

262.320 b Redonda rizada* Ø12×12,0

46.391 b Redonda rizada* Ø20×12,5

46.393 b Redonda rizada* Ø24×12,5

46.395 b Redonda rizada* Ø28×12,5

46.397 b Redonda rizada* Ø32×12,5

46.367 c Rectangular* 35×11×12,5

*Desmontable

*ASPIC

Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

46.406 Aspic liso 7,5×5,5×13,8

*FLANERO RIZADO 14 LADOS

Marca: Pujadas

Ref. cm L

46.370 Ø14×15,5 0,40

46.371 Ø16×16,5 0,55

46.372 Ø18×16,5 0,65

46.373 Ø20×18,3 1

46.374 Ø22×110,0 1,50

*BARQUITAS

Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

46.415 Acanalada 8×4×1

46.417 Acanalada 10×4,5×1

46.419 Acanalada 12×5×1,4

46.420 Lisa 8×3,3×1,2

46.422 Lisa 10×4,3×1,3

*TARTELETAS

Marca: Pujadas

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

*BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

46.404 a Savarín ondas Ø22×15,5

46.401 b Savarín liso Ø8×12,0

46.402 b Savarín liso Ø22×14,5

46.403 b Savarín liso Ø24×15,0

46.362 c Cake 26×9,5×17,5

46.363 c Cake 28×10×17,5

46.364 d Cake desmontable 26×9,5×17,0

46.366 d Cake desmontable 30×10×17,5

46.405 e Bizcocho Ø6×16

*MARCADOR TARTAS PP

Marca: Lacor

Ref. cm Divisiones

280.137 Ø27 10/12

280.138 Ø27 14/16



*MAGDALENAS

Marca: Pujadas

Ref. Modelo cm

46.369 a 16 de 8cm 39,5×20

46.368 b 20 de 4,2cm 39,5×12,5

46.410 c 10 lados Ø6×12,5

46.412 c 10 lados Ø8×13,2

46.414 c 10 lados Ø10×13,8

262.321 c 10 lados Ø11×14





a

b

d

f

h

j

l

c

e

g

i

k

a

b

d

f

c

e

*MOLDES SILICON® FLEX

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

Ref.	Modelo	cm	ml
281.555	a 8x Bavarese	Ø6×16	130
281.538	b 6x Briochette	Ø8×14	110
282.973	b 12x Mini-Briochette	Ø6×12	33
281.829	c 6x Media esfera	Ø7×13,5	80
281.832	c 15x Media esfera	Ø4×12	20
281.833	c 24x Media esfera	Ø3×11,5	10
281.853	d 12x Mini cake	8×3×13	70
281.849	e 11x Mini Muffin	Ø5×13	50
281.850	e 6x Medium Muffin	Ø7×13,5	100
281.851	e 5x Big Muffin	Ø8×13	135
281.847	f 11x Baba	Ø4,5×15	50
281.717	g 12x Cilindro	Ø5×15	83
281.835	h 15x Mini Pirámide	4×4×12	20
281.834	h 6x Pirámide	7×7×14	90
281.562	i 6x Gugelhopf	Ø7×14	80
281.550	j 6x Flan	Ø7×12	52
281.563	k 15x Bordelais	Ø4,5×14,5	60
281.836	l 24x Pomponnetes	Ø3,5×11,5	18.

*MOLDES 6040

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

Ref.	Modelo	cm	ml
281.891	a 70x Mini muffin	Ø4,5×13	40
281.894	a 24x Muffin	Ø7×14	122
281.822	b 24x Briochette	Ø8×13,5	84
281.824	c 28x Media esfera	Ø7×13,5	90
281.827	d 30x Mini cake	10×5×13	110
281.895	e 35x Pirámide	6,5×6,5×13,5	61
281.896	f 35x Gugelhopf	Ø7×13,5	90

*MOLDES UNI® FLEX

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

Ref.	Modelo	cm	ml
282.214	a Tarta	Ø18×14	1,00
282.520	a Tarta	Ø18×16,5	1,50
282.215	a Tarta	Ø20×14	1,05
282.334	a Tarta	Ø22×14	1,40
282.517	a Tarta	Ø24×14	1,70
282.518	a Tarta	Ø26×14,5	2,20
282.530	a Tarta	Ø26×15,5	2,50
282.519	a Tarta	Ø28×15	2,50
282.609	b Flan	Ø24×13	1,25
282.610	b Flan	Ø26×13	1,30
282.611	b Flan	Ø28×13	1,75
282.604	c Plum Cake	24×11×16,5	1,50
282.605	c Plum Cake	26×10×17	1,55
282.606	c Plum Cake	30×10×17	1,70
282.529	d Savarin ondas	Ø24×16	1,25
282.526	e Savarin liso	Ø24×15,5	1,55



Cloud

*MOLDES TOP WHITE

Moldes de silicona alimentaria adecuados para diferentes creaciones. Versátiles, elegantes y minimalistas. Ver más modelos y tamaños en 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
321.222	Zen	15,5×11×16	0,6
321.166	Magia	Ø18×16	1
281.766	Eclipse	Ø18×145	1

Matelassé

Paradise

Armonia

Vague

Zen

Magia

Eclipse

Moldes minis.

Ref.	Modelo	mm	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

Truffels

Samurai

Parfun

4Kuardo



*RELOJ DIGITAL COCINA

Base magnética. 10,5×7cm.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

138.191 Alarma acústica programable

*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 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 DIGITAL HORNO

Rango 0°/+320°C. Base magnética. Pantalla abatible. 12×7,5cm. Sonda Inox para introducir en el horno.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

144.454 Termómetro horno c/sonda

*TERMÓMETRO REFRIGERADOR

Marca: Lacor

Ref. Descripción

84.160 Con base. Rango -30°/+30°C

*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 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: Matfer

Ref. Descripción

334.093 Termómetro sonda abatible.

*TERMÓMETRO JAMÓN

Sonda de vidrio

Marca: Tellier

Ref. Rango Escala

146.091 +30/+100°C 1 gr.



*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 1 gr.
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 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
---------	--------	-----



*BÁSCULA MECÁNICA 5-15KG

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	Tara	Escala
------	--------	------	--------

84.139	Bol Ø 20,5×4cm	5kg	20 gr
--------	----------------	-----	-------

144.425	Bol Ø 26×5,5cm	10kg	5 gr
---------	----------------	------	------

84.140	Plato llano	15kg	50 gr
--------	-------------	------	-------

*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
---------	----	-----------

i Cuelga copas: Ver en la página 147 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	65×10,5×11
---------	------------

*ESTANTERÍA MURAL

Acero Inox 1,2mm espesor. Incluye tornillería inox para fijación mural.

Marca: Bourgeat

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

51.959	100×37,5×16,5
--------	---------------

51.960	160×37,5×16,5
--------	---------------

*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
---------	----------------	-----------

*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	
--------	-----------------	--

*BARRA COCINA

Inox monobloc. Ganchos y orificios.

Marca: Bourgeat

Ref.	Ancho(cm)	Ganchos
------	-----------	---------

93.742	50	5
--------	----	---

93.743	100	8
--------	-----	---



*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

i Carros portaplatos: Ver en la página 239 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 + 6x GN 1/9 65mm
346.966	Soporte + 6x GN 1/9 100mm
346.967	Soporte + 4x GN 1/6 100mm

i Cajas de condimentos: En las páginas 158-159 de la sección 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

i Blocs de comandas: En la página 176 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
226.478	20×5,5	3