Crisol grupo
equipamiento hostelero

7

Catálogo Profesional de **Hostelería**

Crisol

Catálogo Profesional de **Hostelería**

7

Coordinación: Sergio Coscolín **Diseño y realización**: Oscar Ríos **Impresión**: GRÁFICAS ESTELLA, S.A. **©** Grupo Crisol. **2012**

7

Catálogo Profesional
de **Hostelería**

Crisol

Juntos te ofrecemos el mejor servicio

Crisol grupo
equipamiento hostelero

EL PRIMER Y MAYOR GRUPO DE ALMACENISTAS
AL SERVICIO INTEGRAL DE LA HOSTELERÍA

Con 36 empresas asociadas, el GRUPO CRISOL es el mayor grupo de almacenistas al servicio integral de la hostelería de España y Portugal.

Nacido en Mayo de 1994, el grupo supera los 100 millones de Euros de facturación a través de 60 puntos de venta especializados.

La vocación del GRUPO CRISOL es ofrecer las mejores marcas al mejor precio, y sobretodo brindar a sus clientes un servicio óptimo. Para ello contamos con 82.000 m² de almacenes repartidos por toda España, Portugal y Andorra, y un equipo de más de 660 profesionales.

Cada día nuestros 160 comerciales recorren toda nuestra geografía para atenderles personalmente.

En este nuevo catálogo y en nuestra web encontrará una amplia selección de los productos que les podemos ofrecer y que seguro responderán a sus necesidades.

60 puntos de venta en España, Andorra y Portugal.

+ información y catálogo online en

www.grupocrisol.com

Sumario

2. Presentación

8. PORCELANA

88. CRISTAL

134. CUBERTERÍA

160. COMPLEMENTOS DE MESA

202. BUFFET Y CATERING

258. TRANSPORTE Y ALMACENAJE

COCINA .278

CUCHILLERÍA Y CORTE .314

PASTELERÍA .342

MAQUINARIA .360

CONSUMIBLES .384

LIMPIEZA .406

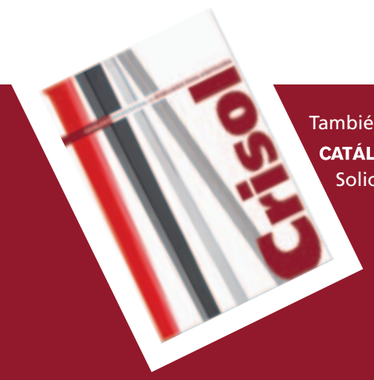
Índice de referencias .422

Índice alfabético .438

Índice por familias .440

Encontrará más información y referencias en nuestro catálogo online:

www.grupocrisol.com



También puede disponer de nuestro **CATÁLOGO PROFESIONAL de MOBILIARIO PARA HOSTELERÍA**
Solicítelo a nuestros comerciales.

Porcelana de mesa 10 - 67
Presentaciones originales y tapas 68 - 77
Platos de presentación 78 - 81
Cafetería 82 - 85
Complementos 86 - 87

PORCELANA

HISTORIA DE LA PORCELANA

La porcelana es el más duro de todos los productos cerámicos, esto supone muchas aplicaciones para la ciencia, pero sin embargo es principalmente conocida como el mejor material para adornos decorativos y es el tipo de material más probable que encontraríamos en el mercado a la hora de buscar una vajilla fina ya que su textura, resistencia y delicadeza le confieren una situación de privilegio entre las cosas fabricadas por el hombre.

Su nombre procede de una confusión que se produjo a raíz de que **Marco Polo** comentaba, en su famoso Libro de las Maravillas, la belleza de la cerámica china y al mismo tiempo explicaba que los chinos sacaban muchas conchas de un molusco llamado *cauri* o *porcellana* en italiano.

Las primeras evidencias de su fabricación datan de la dinastía china *Han* (206 a.C.-200 d.C.). Un viajero árabe llamado **Suleiman** hace la primera descripción de la porcelana en el año 851 d.C., en plena dinastía *Tang*. Cuando se inició su elaboración, los secretos de su producción se mantenían herméticamente guardados por lo que se llegó a conocer como el *oro blanco*.

La porcelana china es del tipo conocido como *porcelana dura*, también conocida como *porcelana auténtica*. Su descubrimiento se originó al intentar reproducir una arcilla que imitara al jade. Este tipo de porcelana es altamente resistente a la temperatura. Se distingue por su dureza, por su fácil limpieza y su color blanco crudo y resplandeciente. Su característica negativa con respecto a otras porcelanas es que debido a su naturaleza vidriosa se puede astillar más.

La porcelana llegó a Europa en plena Edad Media a través de los mercaderes. Su rápida aceptación hace que su comercio sea visto como una manera rápida de enriquecerse por lo que no es raro que los diferentes países europeos trataron, en vano y de manera enfermiza, de copiar la fórmula y técnicas de fabricación hasta que en 1575 a través de los alfareros de Florencia, que trabajaban bajo el mecenazgo de **Francisco de Médicis**, se consiguió el primer experimento parecido a la porcelana china: la *porcelana blanda* o *falsa porcelana*.

La porcelana blanda contiene muy pocas cantidades de caolín. No resiste temperaturas tan altas como la porcelana dura. No vitrifica de manera completa después de la cocción, haciendo que la porcelana sea aún porosa. Puede ser rayada por el acero y las sustancias impregnables la penetran siendo más difícil de limpiar. Su color no es del blanco resplandeciente que tiene la dura, sino que es un tono parecido al marfil.

El descubrimiento de la fórmula de la porcelana dura no se produjo en Europa hasta 1709 a través del químico y alquimista alemán **Johann Böttger** casi de forma accidental y retenido por el rey Augusto de Sajonia hasta que "fabricara" oro.

En 1808, el artista inglés **Josiah Spode** descubrió la posibilidad de mezclar la porcelana con cenizas de huesos de animales. Así nació la porcelana *Bone Chine*, una porcelana fosfática, de tipo cerámico. Está dentro de la clasificación de porcelana blanda con la característica especial de que contiene cenizas de huesos de animales. Sin duda una de las más conocidas de las producidas en Inglaterra.

DasSchöne

Belleza y calidad al servicio de la mesa

Somos una marca jóven que en poco tiempo ha sabido consolidarse en el mercado de la hostelería.

Los productos de alta gama **DasSchöne** ofrecen soluciones versátiles y funcionales capaces de integrarse en todo tipo de ambientes, pudiéndose usar tanto en la hostelería tradicional como en la alta gastronomía.

La gama de productos **DasSchöne** fusiona la funcionalidad con diseños elegantes utilizando los mejores materiales. El resultado es un producto resistente y funcional a la altura de otras marcas de reconocido prestigio.

La filosofía de **DasSchöne** está basada en un buen servicio al cliente ofreciéndo calidad y belleza a precios asequibles, buscando por encima de todo, la satisfacción del cliente.

¡Nos gusta gustarte!.

PORCELANA BONE CHINA: Uno de los materiales más elegantes creados por el ser humano. Desarrollada por el alfarero inglés Josiah Spode en el siglo XVIII, está compuesta por ceniza de hueso, feldespato y caolín. El resultado es material **extremadamente resistente** con unos altos índices de **blancura** y **transparencia**.

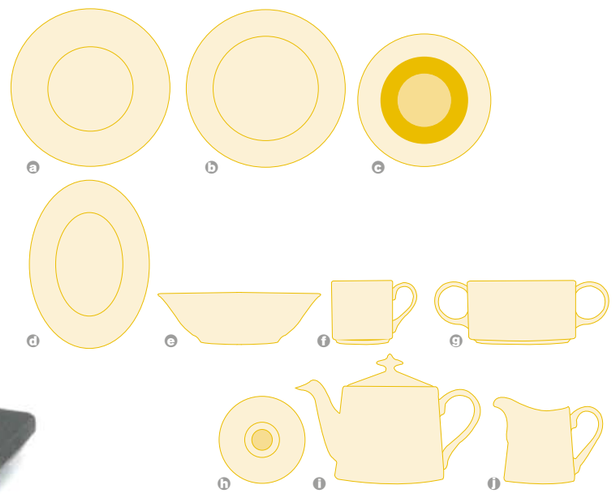
Tazas Miracle

Tazas apilables.

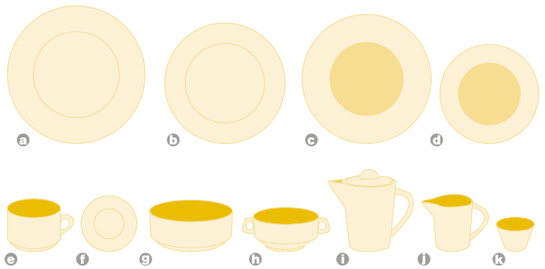
MIRACLE

› La Bone China es uno de los grandes productos clásicos universalmente admirado y utilizado en la fabricación de las vajillas más selectas. Como DasSchöne siempre emplea los mejores materiales para sus productos, ha escogido la Bone China para desarrollar el modelo MIRACLE. Una de las cualidades que más resaltan de esta colección es su alto valor estético, al que se unen unas importantes cualidades ténicas que hacen que sólo haga falta probar éste producto para apreciar lo que le hace diferente.

Ref.		Descripción	cm	cl
191.631	a	Plato llano degustación	31	
191.629	a	Plato hondo degustación	27	
191.630	a	Plato hondo degustación	23	
166.790	b	Plato llano	31	
166.791	b	Plato llano	27	
166.792	b	Plato postre	20	
166.793	b	Plato pan	16	
166.794	c	Plato hondo	23	
166.795	c	Plato pasta	28	
166.796	d	Fuente oval	32	
166.797	d	Fuente oval	36	
166.798	d	Fuente oval	40	
166.799	e	Bowl	15	
166.800	f	Taza espresso		10
166.801	h	Platillo espresso	11	
166.802	f	Taza café		15
166.803	h	Platillo café	13	
166.804	f	Taza te		20
166.805	h	Platillo te	15	
166.806	g	Taza consomé		25
166.807	h	Platillo consomé	16	
166.808	i	Cafetera		40
166.809	j	Lechera		12



DasSchöne



APICIUS

› Porcelana de Limoges. Con su relieve fundido en el esmalte, esta colección combina un diseño agradable a su lado práctico, con sus tazas y tazones apilables que son el rasgo distintivo de esta colección.

Ref.		Descripción	cm	cl
106.612	a	Plato llano ala ancha	32	
106.613	a	Plato llano ala ancha	28	
106.614	a	Plato llano ala ancha	24	
106.615	a	Plato llano ala ancha	16	
230.829	b	Plato llano ala estrecha	28	
230.830	b	Plato llano ala estrecha	26	
230.831	b	Plato llano ala estrecha	21	
230.832	c	Plato degustación	30	
106.616	c	Plato degustación	28	
119.541	d	Plato hondo ala estrecha	23	
230.833	e	Taza café apilable		9
230.834	e	Taza café apilable		13
230.835	f	Platillo café	13	
230.836	e	Taza té apilable		20
230.837	f	Platillo té	16	
230.838	g	Bol apilable		15
230.839	h	Taza consomé		26
230.840	h	Taza desayuno		25
230.841	f	Platillo desayuno	16	
230.842	i	Tetera		30
230.843	j	Cremera		30
119.542	j	Cremera		15
106.622	k	Cuenco cónico		19
106.621	k	Cuenco cónico		7
106.620	k	Cuenco cónico		5

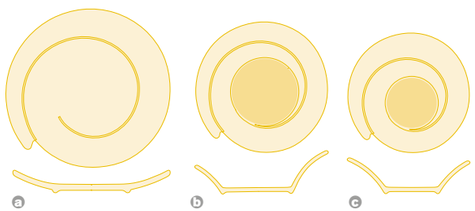
ALCHEMY®
fine china

¿Por qué elegir Alchemy?

Las arcillas utilizadas en la fabricación del cuerpo cerámico de Alchemy son especialmente seleccionadas por su capacidad de producir un cuerpo cerámico de **gran blancura.** Esta blancura excepcional permite a Alchemy distinguirse del resto de los cuerpos cerámicos disponibles y crear un lienzo perfecto para la presentación de los alimentos.

Características principales de la porcelana Alchemy:

* **Apto para microondas y lavavajillas**.
* Acabado **vitrificado superior**.
* **Alta temperatura de cocción**.
* **Apilabilidad.**
* **Pies esmaltados**.
* Pasta Alchemy con **alto contenido en Alúmina**.
* **Resistencia** al desportillamiento.



ATLANTIC

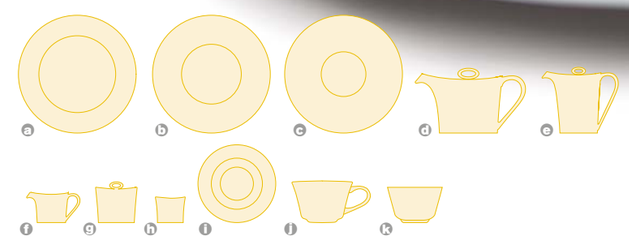
› Inspirada en el océano, esta serie se caracteriza por sus formas suaves y orgánicas creadas para añadir un toque especial a los establecimientos más refinados. Diseñada por el diseñador Alemán, Bodo Sperlein, esta colección se caracteriza por los perfiles esculturales que enmarcan cada pieza con gran belleza para ofrecer un elemento de dinamismo a la mesa. El diseño en espiral de los platos y boles terminan elegantemente en una suave curva elevada que ofrece múltiples opciones de presentación. La colección única consiste en 5 piezas ideales para entradas o como platos acompañantes.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.572	a	Plato grande	31	
166.575	a	Plato mediano	27	
166.571	a	Plato pequeño	18	
166.573	b	Bol grande	25	85
166.574	c	Bol pequeño	23	54

AMBIENCE

› Ambience es una nueva colección refinada que proyecta estilo y elegancia en sus piezas diseñadas para la gastronomía de alto nivel. Cada plato posee un perfil ultra bajo con un centro pronunciado y un borde interior elevado para enmarcar los alimentos y facilitar el uso de salsas, terminando así perfectamente la presentación de cada plato. Las piezas Ambience se pueden complementar con las teteras y cafeteras de la línea Alchemy White.

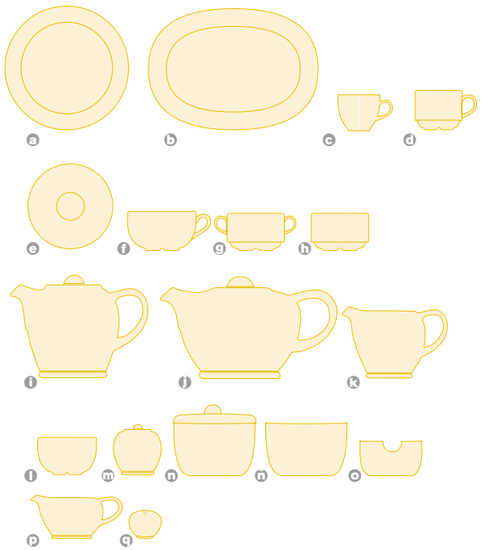
Ref.		Descripción	cm	cl
224.123	a	Plato ala estandar	17	
166.589	a	Plato ala estandar	18	
166.590	a	Plato ala estandar	22	
166.586	a	Plato ala estandar	28	
189.095	a	Plato ala estandar	32	
166.587	b	Plato ala mediana	28	
166.588	c	Plato ala ancha	28	
224.122	a	Bol ala estandar	22	28
189.096	a	Bol ala estandar	28	51
224.121	a	Bol ala estandar	31	85
189.097	b	Bol ala mediana	30	28
166.670	d	Tetera oval		43
166.671	d	Tetera oval		71
166.672	e	Cafetera oval		51
166.593	f	Jarra oval		7
166.594	f	Jarra oval		14
166.592	f	Jarra oval		28
189.098	j	Taza té		23
224.119	j	Taza café		9
189.099	i	Platillo té	16	
224.120	i	Platillo taza café	14	
224.230	k	Azucarero sin tapa		23
166.591	g	Azucarero oval c/tapa		17
166.585	h	Salero oval		
166.584	h	Pimentero oval		
227.153	k	Mantequillera		3



Decorado Rush

Serie de cafetería decorada con la forma Ambience. **P. 83**

ALCHEMY®
fine china



ALCHEMY WHITE

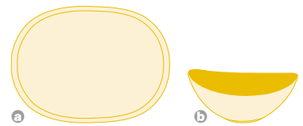
› Una colección refinada, diseñada para realzar la presentación, que incluye una variedad de formas innovadoras y contemporáneas, al igual que piezas de autor que aportan un elemento de teatralidad a la mesa. Alchemy White es una vajilla clásica con un toque contemporáneo diseñada para ofrecer flexibilidad e ilimitadas posibilidades para realzar las creaciones del Chef. Bordes reforzados para una mayor resistencia contra el desportillado.

Ref.		Descripción	cm	cl
78.648	a	Plato llano	17	
78.658	a	Plato llano	20	
78.663	a	Plato llano	23	
78.664	a	Plato llano	25	
78.673	a	Plato llano	27	
78.693	a	Plato llano	30	
78.696	a	Plato llano	33	
78.705	a	Plato de presentación	33	
78.690	a	Plato mediterráneo	28	
78.670	b	Fuente oval	21	
78.691	b	Fuente oval	29	
78.702	b	Fuente oval	34	
166.582	a	Bol	14	14
78.650	a	Bol	17	22
166.578	a	Bol	20	34
78.686	a	Bol	23	63
78.665	a	Plato hondo	25	50
78.695	a	Plato pasta	31	80
78.688	b	Bol oval	23	
78.700	b	Bol de spaghetti oval	34	
94.080	c	Taza espresso		8
78.644	d	Taza moka apilable		8
78.638	e	Platillo espresso / moka	13	
78.647	d	Taza café apilable		17
78.649	d	Taza té apilable		21
166.583	d	Taza desayuno apil.		28
78.652	c	Taza elegante		21
78.654	f	Taza capuccino		22
131.332	f	Taza capuccino		33
78.661	g	Consomme con asas		28
78.656	h	Consomme sin asas		28
94.085	c	Taza Té		22
78.640	e	Platillo Té	15	
78.704	i	Cafetera		50
94.077	i	Cafetera		100
78.697	j	Tetera		41
78.703	j	Tetera		69
94.084	j	Tetera		100
78.668	k	Jarra		14
78.679	k	Jarra		28
78.651	l	Azucarero sin tapa		22
78.683	m	Azucarero con tapa		22
78.692	n	Bol cuadrado sin tapa		62
78.701	ñ	Bol cuadrado con tapa		62
78.674	o	Azucarero sobres	11 x 7	
78.682	p	Salsera pequeña		14
78.694	p	Salsera		33
78.666	q	Pimentero		6
78.667	q	Salero	6	

MOONSTONE

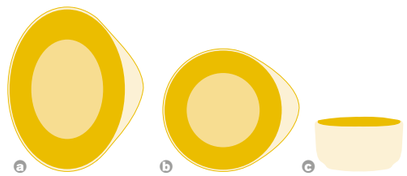
› Añade estilo y creatividad a la mesa con una hermosa gama de boles y platos inspirados en las suaves curvas orgánicas de la naturaleza. Moonstone ofrece una gran flexibilidad y funciona en diferentes tipos de restaurantes adaptándose a cualquier tendencia de presentación de los alimentos.

Ref.		Descripción	cm	cl
227.162	a	Plato oval	15 x 19	
227.163	a	Plato oval	17 x 23	
227.160	a	Plato oval	22 x 29	
227.161	a	Plato oval	27 x 36	
227.156	b	Bol oval	11 x 14	28
227.157	b	Bol oval	14 x 17	57
227.158	b	Bol oval	18 x 20	85
227.159	b	Bol oval	21 x 23	114



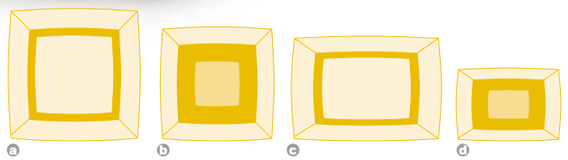
COOK & SERVE

› Estas modernas piezas han sido diseñadas para ahorrar espacio vital de almacenamiento. El asa permite crear más espacio en el horno, mientras que el pie pulido permite que las piezas se introduzcan y retiren del horno con facilidad. Todas las piezas son apilables, simples de manipular y fáciles de limpiar al no tener tener relieves innecesarios.



Ref.		Descripción	cm	cl
94.090	a	Fuente oval	17	20
94.091	a	Fuente oval	20	28
94.089	a	Fuente oval	26	41
94.095	b	Fuente redonda	15	28
94.096	b	Fuente redonda	17	41
94.092	c	Ramequi		6
94.093	c	Ramequi		11
94.094	c	Ramequi		17

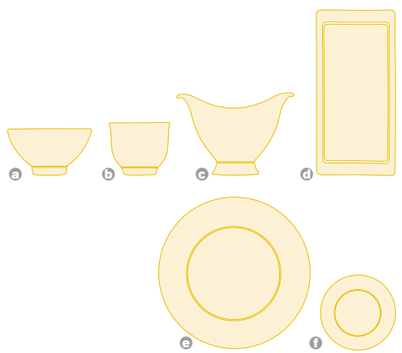
ALCHEMY®
fine china



ALCHEMY ENERGY

› La profundidad de los platos los convierten en ideales para servir salsas y la altura de los boles permite presentar los alimentos de una manera muy atractiva.

Batik	Blanco		Descripción	cm	cl
118.529	88.788	a	Plato cuadrado	29	
	131.336	a	Plato cuadrado	23	
118.533	88.789	a	Plato cuadrado	18	
	131.335	a	Plato cuadrado	13	
118.531	88.790	b	Bol pasta cuadrado	25	71
118.530	88.791	b	Bol cuadrado	20	50
118.532	88.792	b	Bol cuadrado	14	28
	131.337	b	Bol cuadrado	10	6
	131.334	d	Bol cuadrado buffet	28	119
	166.579	c	Plato rectangular	33 x 23	
	166.581	c	Plato rectangular	22 x 14	
	166.580	d	Bol rectangular	23 x 16	45



ALCHEMY BALANCE

› Todas las variedades gastronómicas de la cocina contemporánea se pueden complementar y realzar con la línea Balance.

Batik	Blanco		Descripción	cm	cl
118.534	105.394	b	Taza sin asa		9
118.526	105.395	a	Bol arroz		12
118.527	105.396	a	Bol arroz		26
118.525	105.397	a	Bol arroz		44
118.524	105.398	c	Bol sopa con pie		33
118.528	105.399	d	Bandeja rect.	30 x 15	
118.521	105.400	e	Plato coupe	31	
	166.596	e	Plato coupe	26	
	166.597	e	Plato coupe	17	
118.523	105.401	e	Plato coupe	23	
118.520	105.402	e	Bol coupe	27	
118.522	105.403	e	Bol coupe	20	
118.519	78.641	f	Platillo mantequilla	10	

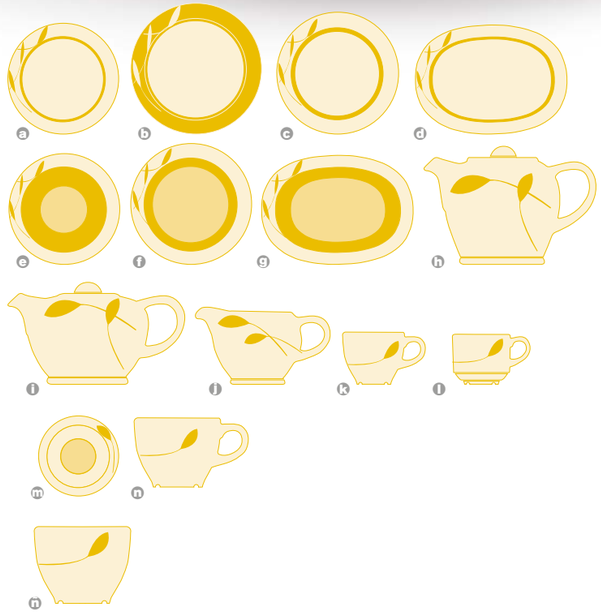
ALCHEMY BUFFET

Complementos a la gama ALCHEMY BALANCE.
Pág. 204.

ALCHEMY BATIK

› El motivo de una hoja granate que se posiciona delicadamente en el borde del plato realza cualquier deleite culinario. La simplicidad de su diseño se enlaza a la perfección con las tendencias de interiores más actuales.

Ref.		Descripción	cm	cl
94.117	a	Plato	17	
94.118	a	Plato	20	
94.119	a	Plato	23	
94.113	a	Plato	25	
94.116	a	Plato	28	
94.114	a	Plato	30	
94.115	a	Plato	33	
94.121	b	Plato presentación	33	
94.106	c	Plato mediterráneo	28	
94.109	d	Fuente oval	21	
94.107	d	Fuente oval	29	
94.108	d	Fuente oval	34	
94.097	e	Bol	17	22
94.098	e	Bol	23	63
94.099	f	Plato hondo	25	50
94.120	e	Bol spaghetti red.	31	80
94.111	g	Bol spaghetti oval	34	
94.100	h	Cafetera		50
94.101	h	Cafetera		100
94.127	i	Tetera		41
94.128	i	Tetera		100
94.105	j	Jarra		14
94.104	j	Jarra		28
94.102	k	Taza espresso		8
94.124	l	Taza café apilable		8
94.122	m	Platillo café	13	
94.125	l	Taza café apilable		17
94.126	l	Taza té apilable		21
94.103	n	Taza elegante		21
94.123	m	Platillo té	15	
94.112	ñ	Azucarero sin tapa		22



Energy y Balance

Batik: Gama completa con las formas de Energy y Balance.
Pág. 18.

Make sure it's rak !

RAK Porcelain, filial de RAK Ceramics, se ha especializado en la producción de porcelana de gama alta. Dotada de un equipo de producción ultramoderno, dispone de una capacidad de producción de 18 millones de piezas de porcelana para la hostelería con el sello de Certificaciones Internacionales.

Una maestría reconocida, la precisión de las temperaturas de cocción, la vitrificación de la materia o la constitución de los elementos de la porcelana permiten reforzar el esmalte, limitar los riesgos de desportillamiento y resistir mejor a la agresividad del lavado en lavavajillas.

Características principales de la porcelana Rak:

* **Resiste temperaturas en el horno** de más de 300ºC.
* Apto para su uso en microondas y lavavajillas.
* **Alto mantenimiento de la temperatura**.
* **Máxima resistencia al choque térmico** (del congelador al microondas sin problemas).
* **Gran resistencia al desportillamiento y golpes**.
* **Piezas 100% esmaltadas, 100% higiénicas**.

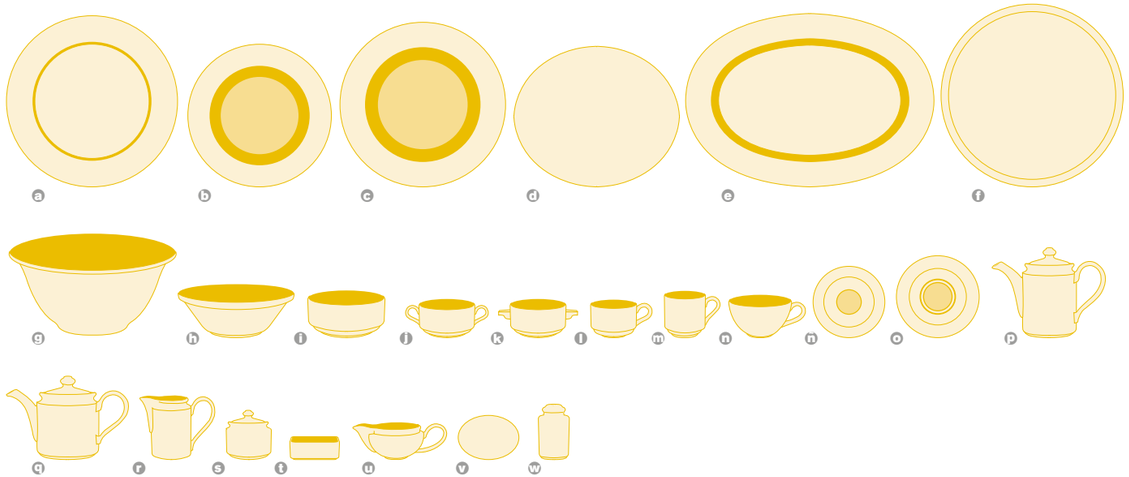
Make sure it's rak !

FINE DINE

› De formas totalmente contemporáneas, esta colección responde a las expectativas de los restauradores más exigentes, ya sean puristas o creativos. Encontrará su lugar en todas las mesas, gracias a su diseño puro y a sus líneas claras, que le otorgan un estilo de una elegancia atemporal. Diseño: Alain Vavro es una referencia en términos de diseño culinario y arte de la mesa.

Ref.		Descripción	cm	cl
191.606	a	Plato llano	16	
191.607	a	Plato llano	22	
191.608	a	Plato llano	27	
191.609	a	Plato llano	29	
191.610	a	Plato llano	31	
191.611	a	Plato llano	33	
191.604	b	Plato hondo	23	36
191.605	b	Plato hondo	31	77
191.614	c	Plato llano gourmet	29	
191.612	d	Plato hondo gourmet	26	125
191.613	d	Plato hondo gourmet	29	165
191.589	e	Cloche para 191.612	14	
191.590	e	Cloche para 191.613	16	
191.616	f	Plato ovalado	30 x 8	
191.617	g	Fuente oval	34	
191.618	g	Fuente oval	36	
191.619	g	Fuente oval	40	
191.620	g	Fuente oval	46	
191.588	h	Ensaladera redonda	23	140
191.585	i	Ensaladera oval	16 x 11	32
191.586	i	Ensaladera oval	24 x 16	111
191.587	i	Ensaladera oval	27 x 19	107
191.542	j	Bol	8	11
191.543	j	Bol	11	22
191.544	j	Bol	12	28
191.545	j	Bol	14	45
191.599	k	Bol consomé 2 asas		35
191.600	l	Taza		9
191.601	l	Taza		20
191.602	l	Taza		25
191.603	m	Taza		30
191.615	l	Mug		30
190.759	n	Platillo taza 9 cl	13	
190.795	n	Platillo tazas 20 y 25 cl	15	
190.796	n	Platillo tazas 30 cl	17	
190.797	ñ	Platillo consomé	19	

Ref.		Descripción	cl
197.593	o	Taza sin asas	30
190.801	p	Tetera con tapa	40
190.802	p	Tetera con tapa	80
191.591	q	Cafetera con tapa	35
191.592	q	Cafetera con tapa	70
191.595	r	Lechera	5
191.596	r	Lechera	15
191.597	r	Lechera	25
197.592	r	Lechera	40
190.799	s	Azucarero con tapa	22
190.798	t	Salero	
191.621	t	Pimentero	



BANQUET

› Compuesta por más de 100 piezas, esta colección se ha desarrollado para satisfacer las importantes necesidades de la restauración. Con su diseño sobrio, sus formas sencillas pero refinadas, la línea Banquet presenta una elegancia minimalista combinada a la perfección con un estilo clásico y detallista.

Ref.		Descripción	cm	cl
191.011	a	Plato llano	13	
191.012	a	Plato llano	15	
191.013	a	Plato llano	17	
191.014	a	Plato llano	19	
191.015	a	Plato llano	20	
191.016	a	Plato llano	21	
191.017	a	Plato llano	23	
191.018	a	Plato llano	24	
191.019	a	Plato llano	25	
191.057	a	Plato llano	27	
191.059	a	Plato llano	29	
191.060	a	Plato llano	30	
191.061	a	Plato llano	31	
191.005	b	Plato hondo	23	48
191.006	b	Plato hondo	26	77
191.007	c	Plato pasta	30	128
191.079	d	Plato steak	30	
191.077	e	Fuente oval	22	
191.078	e	Fuente oval	26	
191.080	e	Fuente oval	32	
191.081	e	Fuente oval	38	
191.082	e	Fuente oval	45	
191.083	f	Plato pizza	31	
191.084	f	Plato pizza	33	
197.698	g	Ensaladera	12	31
197.699	g	Ensaladera	14	60
191.134	g	Ensaladera	16	67
191.135	g	Ensaladera	20	105
191.136	g	Ensaladera	25	200
191.137	g	Ensaladera	31	590

Ref.		Descripción	cm	cl
191.088	h	Ensaladera apilable	12	25
191.089	h	Ensaladera apilable	16	60
191.090	h	Ensaladera apilable	18	72
191.091	h	Ensaladera apilable	21	118
197.640	i	Bol	10	30
190.985	i	Bol	12	48
190.986	i	Bol	14	63
197.642	j	Tazón consomé 2 asas		18
190.999	j	Tazón consomé 2 asas		30
190.998	k	Bol consomé		30
191.000	l	Taza espresso apilable		9
191.001	l	Taza café baja apilable		18
191.002	m	Taza café alta apilable		20
191.003	l	Taza té baja apilable		23
191.004	l	Taza desayuno alta ap.		28
191.070	l	Taza espresso		9
191.071	l	Taza café		15
191.072	l	Taza té		22
191.073	n	Taza desayuno		28
191.086	ñ	Platillo taza 9 cl y salsera 15 cl	13	
191.087	ñ	Platillo tazas 15, 18, 20, 22 y salsera 35 cl	15	
191.139	o	Platillo para bol consomé	17	
190.990	p	Cafetera con tapa		35
190.991	p	Cafetera con tapa		70
191.143	q	Tetera con tapa		40
191.144	q	Tetera con tapa		80
190.994	r	Lechera		5
190.995	r	Lechera		15
190.996	r	Lechera		25
190.997	r	Lechera		35
191.140	s	Azucarero con tapa		27
191.092	t	Azucarero sobres	9 x 3 x 2	
191.063	u	Salsera		15
191.064	u	Salsera		35
190.942	v	Plato mantequilla	11 x 8	
191.138	w	Salero		
191.085	w	Pimentero		

Decorados BANQUET

Decorados LEON y RONDO.
P. 24-25

Modelo BANQUET

Despiece del modelo BANQUET en **P. 22-23**

A

LEON / RONDO (Decoración sobre BANQUET)

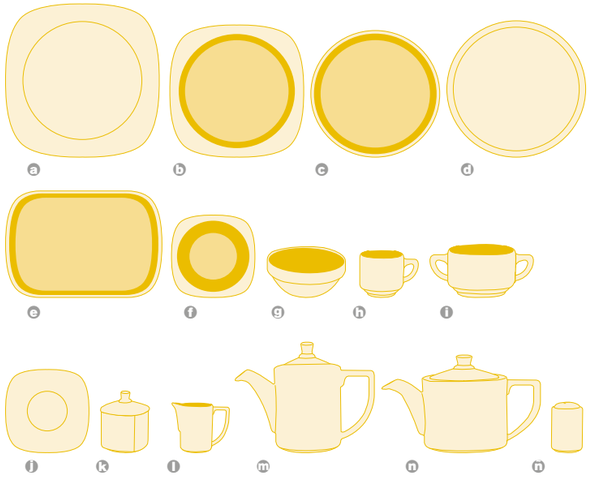
› **A. LEON**. Adorna las colecciones con un relieve compuesto de líneas geométricas muy actuales. Los productos se visten así con un toque de dinamismo y de modernidad.

LEON	RONDO		Descripción	cm	cl
190.826		a	Plato llano	13	
190.827	191.417	a	Plato llano	15	
190.828	191.418	a	Plato llano	17	
190.829	191.419	a	Plato llano	19	
190.830		a	Plato llano	20	
190.831	191.420	a	Plato llano	21	
190.833		a	Plato llano	23	
190.871	191.421	a	Plato llano	24	
190.872		a	Plato llano	25	
190.873	191.422	a	Plato llano	27	
190.874	191.423	a	Plato llano	29	
190.875	191.424	a	Plato llano	30	
190.876	191.425	a	Plato llano	31	
190.822	191.414	b	Plato hondo	23	48
190.823		b	Plato hondo	26	77
190.824	191.415	c	Plato hondo pasta	30	128
190.883		d	Plato para filetes	30	
190.882		e	Fuente oval	22	
190.884	191.427	e	Fuente oval	32	
190.885	191.428	e	Fuente oval	38	
190.886		f	Plato pizza	32	
190.895	191.473	g	Ensaladera	16	67
190.896	191.474	g	Ensaladera	20	105
190.897		g	Ensaladera	25	200
190.898		g	Ensaladera	31	590
190.890		h	Ensaladera apilable	12	25
190.891	191.470	h	Ensaladera apilable	16	60
190.892	197.695	h	Ensaladera apilable	18	72
190.893	191.471	h	Ensaladera apilable	21	118
190.807	191.402	i	Bol	12	48
190.808	191.403	i	Bol	14	63
190.817	197.641	j	Bol consomé con asas		30
190.818	191.410	l	Taza		9
190.819	191.411	l	Taza		18

› **B. RONDO**. Relive compuesto de líneas redondeadas. Los productos están así decorados con una nota cálida y clásica, que les confiere un estilo atemporal.

LEON	RONDO		Descripción	cm	cl
190.820	191.412	m	Taza		20
190.821	191.413	l	Taza		23
190.888	191.430	ñ	Platillo	13	
190.889	191.431	ñ	Platillo	15	
190.900	191.476	ñ	Platillo	17	
190.810	191.404	p	Cafetera con tapa		35
190.811	191.405	p	Cafetera con tapa		70
190.904	191.479	q	Tetera con tapa		40
190.905	191.480	q	Tetera con tapa		80
190.814	191.406	r	Lechera		15
190.815	191.407	r	Lechera		25
190.816	191.408	r	Lechera		35
190.901	191.477	s	Azucarero con tapa		27
190.894	191.472	t	Azucarero sobres	9 x 3 x 2	
190.878		u	Salsera		15
190.879		u	Salsera		35
190.887	191.429	w	Pimentero		
190.899	191.475	w	Salero		

B



SKA

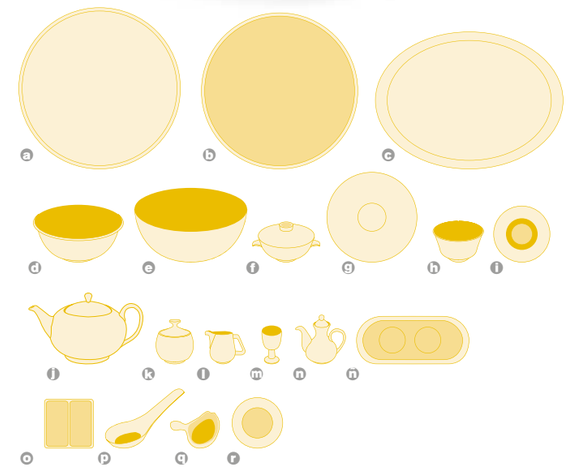
› Colección deliberadamente vanguardista que combina formas cuadradas y redondeadas, la colección Ska está destinada a un uso en restauración colectiva y comercial. Las tazas, fuentes para entremeses, cuencos y platos se apilan perfectamente y permiten optimizar la manipulación y el orden en cocinas y restaurantes. Diseño: Dominique y Alain Vavro.

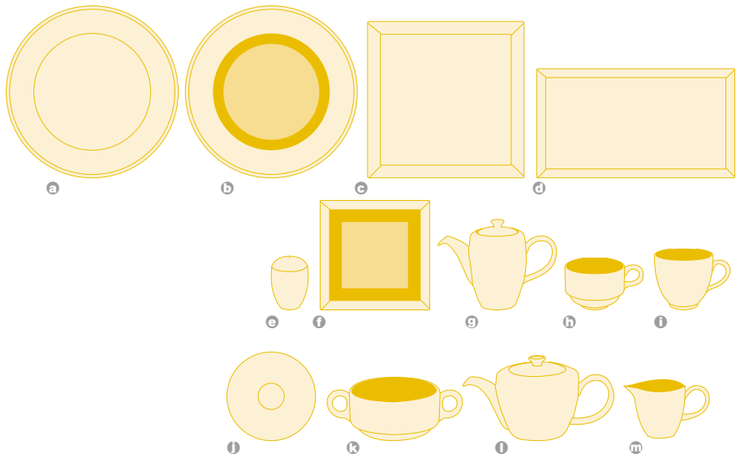
Ref.		Descripción	cm	cl
191.549	a	Plato llano cuadrado	14	
191.550	a	Plato llano cuadrado	17	
191.551	a	Plato llano cuadrado	19	
191.552	a	Plato llano cuadrado	21	
191.553	a	Plato llano cuadrado	24	
191.554	a	Plato llano cuadrado	27	
191.555	a	Plato llano cuadrado	31	
191.507	b	Plato hondo cuadrado	14	13
191.546	b	Plato hondo cuadrado	15	18
191.547	b	Plato hondo cuadrado	21	53
191.548	b	Plato hondo cuadrado	27	108
191.495	c	Plato hondo sin borde	22	
191.496	c	Plato hondo sin borde	26	
191.497	d	Plato llano sin borde	16	
191.498	d	Plato llano sin borde	19	
191.499	d	Plato llano sin borde	22	
191.500	d	Plato llano sin borde	24	
191.501	d	Plato llano sin borde	28	
191.502	e	Plato steak	30 x 20	
191.556	f	Cuenco cuadrado	10	8
191.557	f	Cuenco cuadrado	11	10
191.558	f	Cuenco cuadrado	12	18
191.559	f	Cuenco cuadrado	16	30
191.483	g	Bol redondo apilable	13	40
191.484	g	Bol redondo apilable	15	60
191.489	h	Taza espresso		9
191.490	h	Taza café		17
191.491	h	Taza té		23
191.492	h	Tazón de desayuno		30
197.618	i	Tazón consomé 2 asas		30
191.504	j	Platillo para taza 9 cl	12	
191.505	j	Platillo para taza 17/23 cl	14	
191.506	j	Platillo para taza 30 cl	16	
191.562	k	Azucarero con tapa		25
191.485	l	Cafetera con tapa		35
191.486	m	Cafetera con tapa		70
191.565	n	Tetera con tapa		40
191.566	n	Tetera con tapa		80
191.488	ñ	Lechera		15
191.560	ñ	Salero		
191.494	ñ	Pimentero		

NANO

› La colección Nano destaca por su simplicidad y su funcionalidad. Inspirado directamente en la tradición asiática, declina los artículos ineludibles de esta gastronomía y se presta a los más variados usos de la restauración. La diversidad de los tamaños de fuentes y platos corresponde perfectamente a las necesidades de los profesionales.

Ref.		Descripción	cm	cl
191.284	a	Plato llano sin ala	15	
191.285	a	Plato llano sin ala	18	
191.286	a	Plato llano sin ala	21	
191.287	a	Plato llano sin ala	24	
191.288	a	Plato llano sin ala	27	
197.754	a	Plato llano sin ala	31	
191.152	b	Plato hondo sin ala	26	
191.153	b	Plato hondo sin ala	30	
191.147	c	Fuente oval sin ala	21	
197.752	c	Fuente oval sin ala	26	
191.148	c	Fuente oval sin ala	32	
191.149	c	Fuente oval sin ala	36	
197.744	d	Bol no apilable	9	11
197.745	d	Bol no apilable	10	16
197.746	d	Bol no apilable	12	27
197.755	d	Bol arroz	16	58
197.747	e	Bol cereales	20	90
197.750	f	Bol consomé con tapa	12	27
197.759	g	Platillo para bol consomé	16	
197.751	h	Bol con tapa sin asas	9	17
197.756	i	Platillo bol 17 cl	10	
197.763	j	Tetera		40
197.762	j	Tetera		110
197.761	k	Azucarero		25
197.749	l	Lechera		15
197.764	m	Copa	4	1,2
197.753	n	Aceitera/vinagrera	4	12
197.760	ñ	Platillo aceitera/vinagrera	19	
197.748	o	Platillo salsero doble	9	
197.757	p	Cuchara	14	
197.758	q	Soporte palillos	7	
191.278	r	Plato mantequillero	7	
191.279	r	Plato mantequillero	9	





CLASSIC GOURMET

› Una reverencia a los grandes clásicos del diseño de la porcelana hostelera, Classic Gourmet se declina en varias versiones y formas redondas, cuadradas y rectangulares. Un fino reborde estructura las piezas estrella de esta colección y permite utilizarlas para todas las tendencias gastronómicas modernas.

	Ref.		Descripción	cm	cl
	191.333	a	Plato llano	15	
	191.334	a	Plato llano	17	
	191.335	a	Plato llano	19	
	191.336	a	Plato llano	21	
	191.337	a	Plato llano	24	
	191.338	a	Plato llano	27	
	191.339	a	Plato llano	29	
	191.340	a	Plato llano	31	
	197.731	a	Plato llano	33	
	191.329	b	Plato hondo	24	63
	191.330	b	Plato hondo	26	78
	191.331	b	Plato hondo	30	118
	191.359	c	Plato llano cuadrado	24	
	191.360	c	Plato llano cuadrado	27	
C	191.361	c	Plato llano cuadrado	30	
	191.342	d	Fuente rectangular	21 x 8	
	191.343	d	Fuente rectangular	23 x 7	
	191.344	d	Fuente rectangular	26 x 8	
B	191.345	d	Fuente rectangular	29 x 10	
	191.346	d	Fuente rectangular	33 x 23	
A	191.347	d	Fuente rectangular	38 x 21	
	191.362	e	Salero		
	191.341	e	Pimentero		
	191.351	f	Bol cuadrado	12	26
	191.352	f	Bol cuadrado	14	40
	191.353	f	Bol cuadrado	16	50
	191.354	f	Bol cuadrado	18	64
	191.355	f	Bol cuadrado	21	90
	191.321	g	Cafetera con tapa		35
	191.356	h	Taza apilable		9
	191.357	h	Taza apilable		20
	191.358	h	Taza apilable		23
	191.325	i	Taza no apilable		9
	191.326	i	Taza no apilable		20
	191.327	i	Taza no apilable		23
	191.328	i	Taza no apilable		28
	191.348	j	Platillo para taza	13	9
	191.349	j	Platillo para taza 20/23 cl	15	
	191.350	j	Platillo para taza 17	17	
	191.324	k	Tazón consomé apilable		30
	191.322	m	Lechera		15
	191.323	m	Lechera		25
	191.364	g	Tetera con tapa		40

STONELEAF (Bandejas sobre Classic Gourmet)

› Stoneleaf es un material nuevo, desarrollado exclusivamente por RAK Porcelain, que ofrece una alternativa totalmente profesional tanto para las presentaciónes de buffet como individuales. Para utilizar solos o combinados con fuentes y platos de la colección, las planchas son totalmente higiénicas, no porosas, y más ligeras que los materiales naturales. Para facilitar su manipulación y estabilidad, se han fijado tacos de silicona bajo los artículos.

Ref.	Bandeja en plancha	cm
197.676	Rectangular para **A**	33 x 16
197.675	Rectangular para **B**	25 x 8
197.673	Cuadrada para **C**	25 x 25
216.385	Bandeja cuadrada	30 x 30

Stoneleaf

Sobre AllSpice **P. 69**
Sobre B. Concept **P. 208**

SCHÖNWALD Germany

Fabricando calidad desde 1879

Desde que Johann Nicolas Müller estableció su fábrica de loza en 1879, el sello Schönwald es considerado como una garantía de profesionalidad.

Su filosofía se basa en la funcionalidad y en satisfacer en todos los aspectos las necesidades de la actividad de restauración y catering. La gama actual de más de 1.100 artículos ofrece una rica variedad de opciones y posibilidades de combinación.

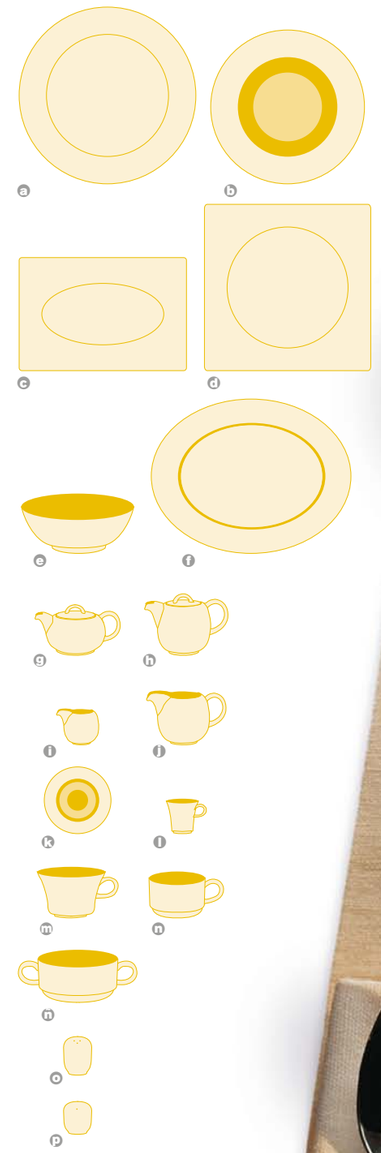
5 estrellas que hacen de Schönwald una marca de calidad y confianza:

* **Dureza extraordinaria**.
* **Alta resistencia** al desportillado.
* Superficie resistente gracias a su **esmalte especial.**
* Alta **capacidad de apilamiento.**
* **Aptas para lavavajillas.**

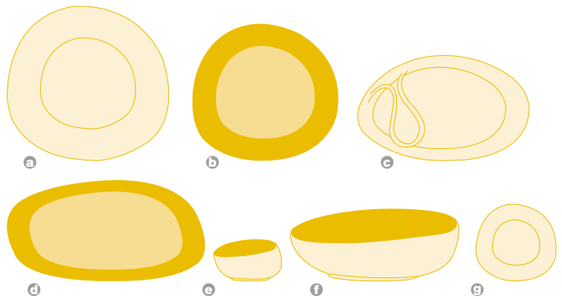
GENERATION

› Fabricado con la novedosa pasta *Duracream*, esta colección esconde, detrás de su diseño elegante, atemporal y su suave tono crema, una resistencia excepcional que permite recomendarla en los usos más intensivos.

Relieve	Liso		Descripción	cm	cl
165.435	165.428	a	Plato llano	16	
165.436	165.429	a	Plato llano	20	
165.437	165.430	a	Plato llano	24	
165.438	165.431	a	Plato llano	27	
165.439	165.432	a	Plato llano	29	
165.440	165.433	a	Plato llano	31	
165.441	165.434	a	Plato llano	34	
165.490	165.485	b	Plato hondo	16	7
165.491	165.486	b	Plato hondo	20	14
	165.487	b	Plato hondo	23	25
165.492	165.488	b	Plato hondo	26	30
165.493	165.489	b	Plato hondo	30	35
	165.494	c	Plato rect.	21 x 15	
	165.495	c	Plato rect.	32 x 22	
	165.496	d	Plato cuad.	21	
	165.497	d	Plato cuad.	32	
	165.502	e	Ensaladera red.	13	31
	165.503	e	Ensaladera red.	15	50
	165.504	e	Ensaladera red.	18	100
	165.505	e	Ensaladera red.	22	162
	165.513	f	Fuente con ala	26 x 20	
	165.514	f	Fuente con ala	29 x 22	
	165.515	f	Fuente con ala	33 x 25	
	165.516	f	Fuente con ala	38 x 30	
	165.506	e	Bowl	10	22
	165.507	e	Bowll	12	30
	165.517	g	Cafetera	10	32
	165.623	h	Tetera	12	35
	165.629	i	Lechera sin asa	4	3
	165.630	j	Lechera	7	17
	165.631	j	Lechera	9	30
	165.632	j	Lechera	10	50
165.633	165.641	k	Platillo peq.	13	
165.499	165.498	k	Platillo grande	16	
	165.634	l	Taza alta	7	10
	165.635	l	Taza alta	8	19
	165.636	m	Taza media alta	10	22
	165.642	n	Taza apilable	6	9
	165.643	n	Taza apilable	8	18
165.645	165.644	n	Taza apilable	9	25
	165.501	ñ	Taza sopa apil.	10	28
	165.627	o	Salero	5	
	165.628	p	Pimentero	5	



SCHÖNWALD Germany



WELLCOME

› La "regular irregularidad" de la naturaleza es interpretado con éxito en porcelana. Delicadas curvas, pendientes suaves, asimetrías. La novedosa pasta "Duracream" le proporciona un suave tono crema y una resistencia excepcional.

Ref.		Descripción	cm	cl
165.405	a	Plato llano coupe	12	
165.406	a	Plato llano coupe	15	
165.407	a	Plato llano coupe	22	
165.408	a	Plato llano coupe	26	
165.409	a	Plato llano coupe	31	
165.410	b	Plato hondo coupe	16	
165.411	b	Plato hondo coupe	22	
165.412	b	Plato hondo coupe	28	
165.413	c	Plato meandro oval	33 x 21	
165.414	d	Fuente oval coupe	18 x 9	
165.415	d	Fuente oval coupe	33 x 14	
165.416	d	Fuente oval coupe	38	
165.417	d	Fuente oval coupe	26	
165.419	e	Bowl	13	33
165.420	f	Ensaladera	16	45
165.421	f	Ensaladera	21	90
165.422	f	Ensaladera	25	125
165.423	f	Ensaladera	32	325
165.425	g	Platillo	10	
165.424	g	Platillo	15	

Wellcome con Generation

Los platillos (g) encajan con las tazas de la forma Generation. **Pág. 30-31.**

GRACE

› Elegante, delicada y robusta. Grace evoca muchas asociaciones. Grace seduce con formas suaves y atrae las miradas de los invitados ya que es parte de la decoración del establecimiento y por ello participa del bienestar del comensal. Las delicadas fuentes y piezas realzan el talento del cocinero por la belleza de la presentación y contribuyen a la percepción global de calidad de las exquisiteces.

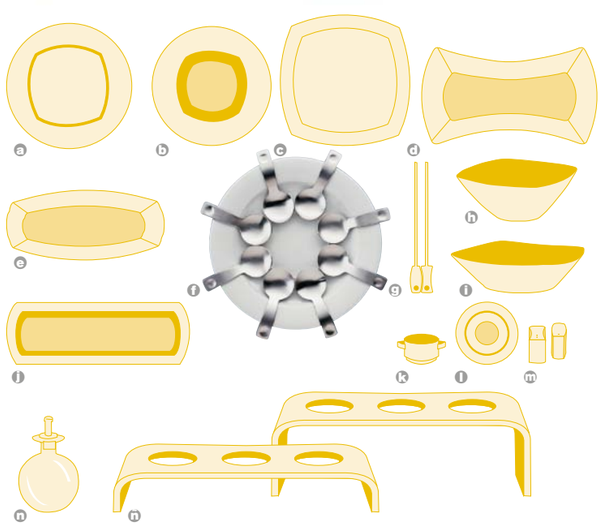
Ref.		Descripción	cm	cl
224.943	a	Plato hondo con ala	16	7
224.944	a	Plato hondo con ala	22	15
224.945	a	Plato hondo con ala	28	35
224.946	b	Plato llano	16	
224.947	b	Plato liano	21	
224.948	b	Plato llano	26	
224.949	b	Plato llano	29	
224.950	b	Plato llano	33	
224.951	c	Fuente oval	27 x 14	
224.952	c	Fuente oval	33 x 17	
224.953	c	Fuente oval	38 x 21	
224.954	d	Fuente tortilla	22 x 97	
224.955	d	Fuente tortilla	30 x 14	
224.956	e	Taza sopa	11	28
224.957	f	Ensaladera redonda	17	13
224.958	f	Ensaladera redonda	20	30
224.959	f	Ensaladera redonda	24	40
224.960	g	Cafetera		30
224.961	h	Tetera		45
224.962	i	Lechera sin asa		15
224.963	j	Lechera		37
224.964	k	Taza alta		10
224.965	k	Taza alta		19
224.966	l	Taza baja		23
224.967	k	Taza alta		25
224.968	l	Taza baja		28
224.969	k	Taza alta		28
224.970	m	Bowl		23
224.971	m	Bowl		28
224.972	n	Salsera	10 x 9	4
224.973	ñ	Bol Calla	7 x 7	2
224.974	ñ	Bol Calla	12 x 11	9
224.975	ñ	Bol Calla	19 x 16	17
224.976	o	Platillo	14	
224.977	o	Platillo	16	
224.978	p	Azucarero		5

SCHÖNWALD Germany

EVENT

› Esta colección impresiona en virtud de su inteligente combinación de diseño innovador, estética y funcionalidad.

Ref.		Descripción	cm	cl
165.915	a	Plato llano con ala	17	
165.916	a	Plato llano con ala	20	
165.917	a	Plato llano con ala	23	
165.918	a	Plato llano con ala	28	
165.919	a	Plato llano con ala	32	
165.920	b	Plato hondo con ala	17	15
165.921	b	Plato hondo con ala	22	20
165.922	b	Plato hondo con ala	26	30
165.923	b	Plato hondo con ala	30	50
165.924	c	Plato llano cuadrado	33	
165.925	c	Fuente buffet	46	
165.926	d	Fuente negativo	16 x 9	
165.927	d	Fuente negativo	32 x 18	
165.928	d	Fuente negativo	45 x 25	
165.929	e	Fuente oval	14 x 6	
165.930	e	Fuente oval	29 x 13	
165.931	e	Fuente oval	40 x 18	
165.932	e	Fuente grande (8 broch)	40 x 20	
165.933	e	Fuente peq. (2 broch)	21 x 10	
165.934	g	Set 2 brochetas	27 x 2	
165.935	f	Plato tapas con 8 cucharas		
165.936	f	Plato tapas	28	
165.937	f	Cucharas inox para tapas	12 x 5	
165.940	h	Ensaladera alta cuadrada	12	28
165.941	h	Ensaladera alta cuadrada	24	230
165.942	h	Ensaladera alta cuadrada	31	440
166.050	i	Ensaladera baja cuadrada	14	40
166.051	i	Ensaladera baja cuadrada	34	500
165.938	l	Platito	16	
165.939	k	Taza sopa apilable	10	27
166.055	m	Salero	6 x 4	
166.056	m	Pimentero	6 x 3	
166.060	j	Bandeja	37 x 13	
166.061	n	Botella aceite/vinagre	10	50
166.065	ñ	Soporte madera clara	53 x 19 x 8	
166.066	ñ	Soporte madera oscuro	53 x 19 x 8	
166.067	ñ	Soporte madera clara	53 x 19 x 16	
166.068	ñ	Soporte madera oscuro	53 x 19 x 16	



FINE DINING

› Delicada colección que encarna la cultura de la mesa sofisticada. Refinadas formas para especialidades de gourmet en un ambiente moderno. Una serie de piezas únicas que permiten la experiencia de comer y evolucionar al siguiente nivel de disfrute.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.326	a	Plato llano con ala	16	
166.327	a	Plato llano con ala	21	
166.328	a	Plato llano con ala	25	
166.329	a	Plato llano con ala	27	
166.330	a	Plato llano con ala	29	
166.331	a	Plato llano con ala	31	
166.332	a	Plato presentación	31	
166.333	b	Plato hondo con ala	16	6
166.334	b	Plato hondo con ala	20	16
166.335	b	Plato hondo con ala	24	23
166.336	b	Plato hondo con ala	28	45
166.337	b	Plato hondo con ala	23	40
166.338	c	Plato presentación plano	31	
166.339	d	Plato pres.esquinado	30	
166.340	e	Plato llano cuadrado	24	
166.341	e	Plato llano cuadrado	27	
166.342	f	Plato semi-hondo cuadr.	12	
166.343	f	Plato semi-hondo cuadr.	17	
166.344	f	Plato semi-hondo cuadr.	24	
166.349	g	Ensaladera redonda	16	50
166.350	g	Ensaladera redonda	18	80
166.351	g	Ensaladera redonda	22	150
166.352	h	Bandeja esquinada	11	
166.353	i	Bandeja redonda	13 x 11	
166.355	j	Fuente coupe	26 x 17	
166.356	k	Fuente con ala	29 x 20	
166.357	k	Fuente con ala	33 x 23	
166.426	k	Fuente con ala	36 x 26	
166.427	l	Fuente rect. con ala	36 x 16	
166.428	l	Fuente rect. con ala	43 x 20	
166.429	l	Fuente rect. con ala	20 x 8	
166.430	l	Fuente rect. con ala	20 x 11	
166.431	m	Plato cuadrado con ala	20 x 16	
166.436	n	Lechera alta	6	15
166.437	n	Lechera alta	8	25
166.438	n	Lechera alta	9	45
166.439	n	Lechera alta	12	120
166.432	ñ	Cafetera	9	40
166.433	o	Tetera	13	50
166.444	q	Platito alta	12	
166.445	p	Taza alta apilable	6	10
166.446	q	Platito alta	16	
166.447	p	Taza alta apilable	7	20
166.345	q	Platillo	16	
166.346	r	Taza consome	10	29

CHURCHILL®

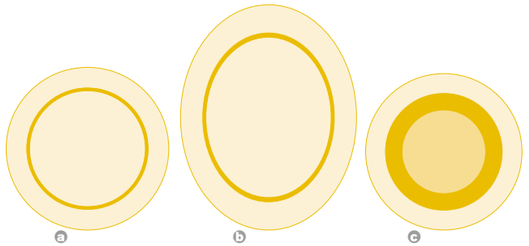
Uno de los cuerpos cerámicos más fuertes del mundo

Churchill super vitrified es uno de los cuerpos cerámicos más fuertes del mundo.

Diseños llamativos, piezas multifuncionales y versátiles se combinan con una durabilidad excepcional, una calidad superior y una resistencia inigualable. Puestos a prueba rigurosamente, la vajilla Churchill super vitrified es usada en las cocinas de los establecimientos más concurridos en el mundo.

Churchill Super Vitrified se caracteriza por:

- **Cuerpo cerámico resistente con bordes reforzados.**
- **Resistencia a las marcas de metal.**
- **Mayor resistencia al lavavajillas.**
- **Esmalte de calidad superior.**
- **Diseño inigualable.**



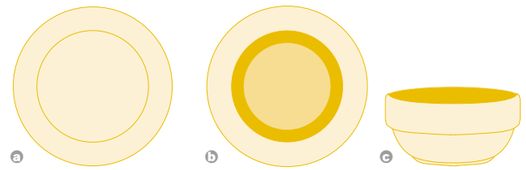
CLASSIC

› Classic proporciona el lienzo perfecto para crear una verdadera obra de arte culinario. La pureza, simplicidad y elegancia de este diseño permite a esta colección adaptarse a cualquier tipo de menú o diseño de interiores. Los boles profundos y bordes anchos realzan la presentación de los alimentos para deleitar a los comensales.

Ref.		Descripción	cm	cl
33.603	a	Plato llano	17	
33.604	a	Plato llano	20	
33.605	a	Plato llano	23	
33.600	a	Plato llano	25	
88.148	a	Plato llano	27	
33.601	a	Plato llano	28	
33.602	a	Plato llano	32	
33.608	a	Plato presentación	32	
94.328	b	Fuente ovalada ala ancha	37 x 29	
166.656	b	Fuente oval	43 x 33	
33.652	c	Plato hondo	23	33
33.651	c	Plato de pasta	30	71
63.057	c	Plato de pasta pequeño	28	68

PROFILE

› Hasta un 20% más liviano, esta línea innovadora ofrece al restaurador beneficios funcionales, sin comprometer el rendimiento. Profile es una colección diseñada específicamente para mejorar el servicio de catering. Estéticamente, la superficie del plato es moderno, con un borde reforzado que lo hace atractivo y también extremadamente resistente.

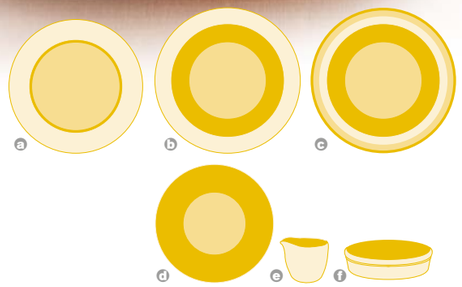


Ref.		Descripción	cm	cl
224.285	a	Plato llano	17	
224.286	a	Plato llano	20	
224.287	a	Plato llano	23	
224.288	a	Plato llano	25	
224.289	a	Plato llano	27	
224.290	a	Plato llano	30	
224.291	b	Plato hondo	25	50
224.292	b	Plato pasta	30	88
224.293	b	Bol de cereales	17	26
227.240	c	Bol apilable		28
227.241	c	Bol apilable		40

CHURCHILL®

› Ala plana

› Ala acampanada



MEDITERRÁNEO

› Crear el sabor del Mediterráneo es posible con esta emocionante colección de platos y boles versátiles diseñados para todo el menú. Las fuentes Mediterráneas profundas son perfectas para servir salsas y la jarra sin asa resulta el complemento ideal para agregar un toque extra a la presentación. Esta colección ofrece flexibilidad y puede usarse para todo tipo de ocasiones.

Ref.		Descripción	cm	cl
118.672	a	Plato mediterráneo	23	
33.629	a	Plato mediterráneo	26	
33.630	a	Plato mediterráneo	29	
224.270	c	Bol ala acampanada	26	80
224.271	c	Bol ala acampanada	31	130
224.272	b	Bol ala plana	26	80
224.273	b	Bol ala plana	31	140
33.657	d	Ensaladera tulipa pequena	17	48
33.656	d	Ensaladera tulipa mediana	22	80
33.655	d	Ensaladera tulipa grande	25	131
166.653	e	Mini jarra sin asas		6
33.633	e	Mini jarra sin asas		9
88.149	e	Jarra grande sin asas		23
227.212	f	Cazuela blanca redonda	6	3
227.213	f	Cazuela blanca	9	6
227.214	f	Cazuela blanca	11	11
227.215	f	Cazuela blanca	13	20
227.216	f	Cazuela blanca	14	26

LOTUS

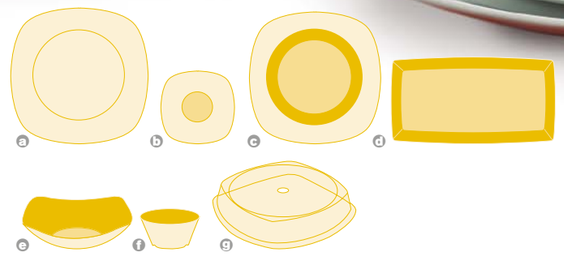
› Inspirado en la flor de Lotus, esta colección de siete piezas tiene un innovador y práctico diseño orgánico. Una gama flexible de cuencos y platos que se presta perfectamente a la presentación de la comida contemporánea. Las esquinas curvadas permiten un fácil manejo. Apilable.

Ref.		Descripción	cm	cl
227.236	a	Plato triángulo	19	
227.237	a	Plato triángulo	23	
227.234	a	Plato triángulo	27	
227.235	a	Plato triángulo	31	
224.244	b	Bol triángulo	15	26
227.238	b	Bol triángulo	19	37
227.239	b	Bol triángulo	24	60

X SQUARED

› Piezas contemporáneas de gran estilo que pueden complementarse con otros diseños Churchill para crear diversas alternativas de presentación. Los platos cuadrados tienen el pie esmaltado y bordes redondeados para aumentar la durabilidad.

Ref.		Descripción	cm	cl
88.157	a	Plato cuadrado	17	
67.141	a	Plato cuadrado	22	
67.142	a	Plato cuadrado	25	
88.156	a	Plato cuadrado	29	
227.218	d	Plato oblongo	20	
88.152	d	Plato oblongo	30 x 14	
227.217	d	Plato oblongo	35 x 19	
94.329	c	Plato pasta cuadrado	28	60
105.968	c	Plato sopa cuadrado	25	48
94.332	e	Bol cuadrado	21	94
94.331	e	Bol cuadrado	18	57
94.330	e	Bol cuadrado	24	128
166.657	f	Ramequi salsera	6	
88.154	f	Ramequi salsera	9	
88.155	f	Ramequi salsera	11	
88.117	f	Ramequi Salsera Negra	9	

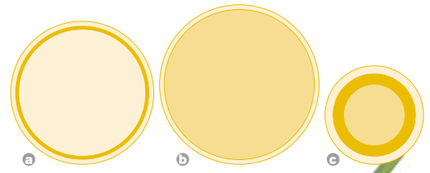


Ref.		Descripción	cm	cl
88.118	f	Ramequi Salsera Negra		11
131.437	b	Platillo té cuadrado	14	
118.674	b	Platillo capuccino cuadrado	15	
118.675	b	Platillo Latte Cuadardo	16	
224.226	g	Cubierta de plato		18
224.227	g	Cubierta de plato		23
224.228	g	Cubierta de plato		27
224.229	g	Cubierta de plato		31

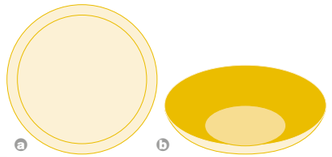
NOVA

› Nova, una gama de piezas llanas con delicados bordes estrechos que ofrecen un área generosa para presentar los alimentos y dar rienda suelta a las creaciones gastronómicas.

Ref.		Descripción	cm	cl
33.642	a	Plato llano	15	
33.643	a	Plato llano	18	
33.645	a	Plato llano	23	
33.639	a	Plato llano	26	
33.640	a	Plato llano	28	
33.641	a	Plato llano	31	
33.644	a	Plato llano	20	
94.327	b	Plato pizza	34	
166.655	b	Plato pizza	29	
33.636	c	Plato hondo	21	49



CHURCHILL®



EVOLVE

› Evolve es una colección que destaca por su sencillez y elegancia y consiste en platos y boles coupé. La versatilidad de las piezas, con sus suaves y onduladas curvas, permiten adaptarse a entornos tanto clásicos como contemporáneos y son perfectas para servir una amplia variedad de alimentos en pubs, restaurantes o bistros.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.630	a	Plato coupé mediano	26	
166.631	a	Plato coupé grande	29	
166.632	b	Bol coupé pequeño		43
166.633	b	Bol coupé grande		240
166.634	a	Plato coupé pequeño	16	
166.635	a	Plato coupé mediano	22	
224.274	b	Bol para pasta		114

ORBIT

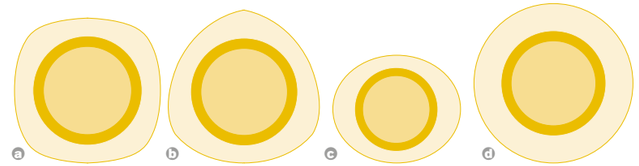
› Gama inspiradora e individual. Las suaves formas y los perfiles orgánicos crean dramatismo y añaden impacto a la mesa. Piezas versátiles y multifuncionales que se integran con la gama Whiteware. Ideal para todo el menu; desde entradas y platos principales hasta postres. Piezas apilables y funcionales. El plato de pasta oval se puede apilar con los platos de pasta de la colección Equation.

Ref.		Descripción	cm	cl
131.433	a	Plato coupé oval	32 x 25	
224.199	a	Plato coupé oval	27 x 23	
131.435	a	Plato coupé oval	24 x 20	
131.434	a	Plato coupé oval	20 x 16	
131.432	b	Bol oval	21 x 17	48
131.431	b	Bol oval	18 x 14	30
131.436	c	Plato sopa oval	28 x 22	40
105.966	c	Plato pasta oval	31 x 27	60

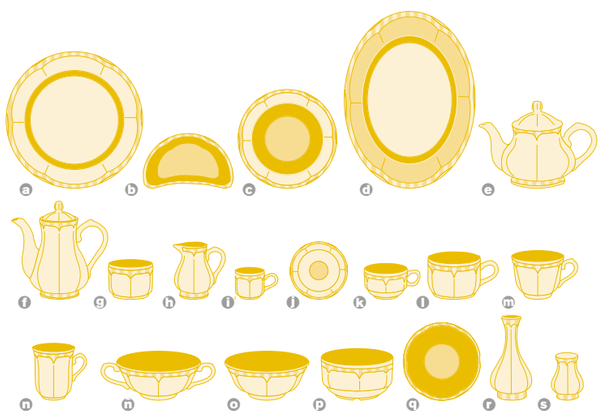
EQUATION

› 4 Innovadores platos de pasta, combinables y apilables entre sí. Ideales para presentar desde pastas, arroces y pescados, hasta postres.

Ref.		Descripción	cm	cl
94.329	a	Plato pasta cuadrado	28 x 28	60
105.968	a	Plato sopa cuadrado	25 x 25	48
105.965	b	Plato pasta triangular	29	60
105.966	c	Plato pasta oval	31 x 27	60
131.436	c	Plato pasta oval	28 x 22	40
118.671	d	Plato pasta redondo	31	60
227.233	d	Plato pasta redondo	26	45



CHURCHILL®



BUCKINGHAM

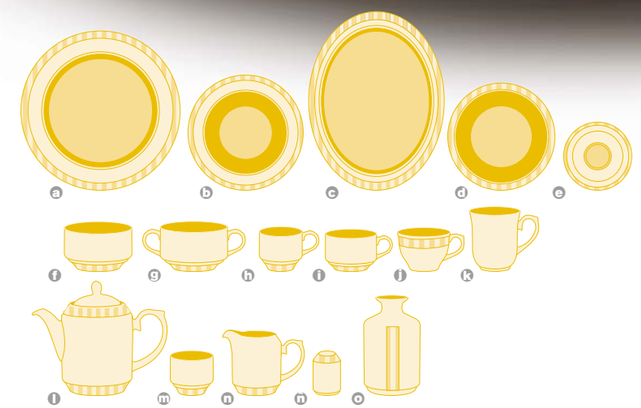
› La elegante interpretación de este diseño lo convierte en ideal para todo tipo de ocasión. Buckingham tiene un cuerpo cerámico super vitrificado lo que se traduce en un producto de gran durabilidad y resistencia.

Ref.		Descripción	cm	cl
33.574	a	Plato Buckingham	17	
33.575	a	Plato Buckingham	19	
33.576	a	Plato Buckingham	22	
33.571	a	Plato Buckingham	25	
33.572	a	Plato Buckingham	28	
33.573	a	Plato Buckingham	31	
33.558	b	Ensaladera Medialuna	21	
33.580	c	Plato hondo	23	33
33.578	c	Plato pasta/spaghetti	28	63
33.563	d	Fuente oval	20	
33.561	d	Fuente oval	25	
33.562	d	Fuente oval	31	
33.581	e	Tetera		56
33.582	e	Tetera		112
33.553	f	Cafetera		56
33.555	f	Cafetera		112
33.550	g	Azucarero	9	21
33.566	h	Jarra / Lechera		14
33.567	h	Jarra / Lechera		28
33.565	h	Jarra / Lechera		56
33.556	i	Taza café apilable		11
33.559	j	Platillo pequeño	13	
33.554	k	Taza café contin. apil.		18
33.552	l	Taza té apilable		21
33.557	m	Taza té elegante		22
33.568	n	Mug		28
33.560	ñ	Consomé Elegant c/asas	14	39
33.564	o	Consomé Elegant s/asas	14	39
33.569	p	Consomé apil. s/asas	11	44
33.570	c	Bol cereales	18	
33.583	q	Platillo té	15	
63.053	q	Platillo consomé	15	
33.579	s	Salero	9	
33.577	s	Pimentero	9	
33.551	r	Florero	14	

CHATEAU

› Perfecto decorado para banquetes y ocasiones más formales debido al elegante relieve de su diseño.

Ref.		Descripción	cm	cl
62.899	a	Plato llano	17	
62.900	a	Plato llano	20	
62.901	a	Plato llano	23	
62.898	a	Plato llano	25	
62.890	a	Plato llano	28	
94.338	a	Plato llano	31	
62.891	a	Plato llano	32	
62.904	b	Plato hondo	23	
62.897	b	Plato pasta	30	
62.887	c	Fuente oval	25	
62.888	c	Fuente oval	31	
62.889	c	Fuente oval	36	
62.905	d	Ensaladera	21	
62.879	e	Tazon sopa		28
62.906	g	Consomé con asas		28
62.909	f	Consomé sin asas		28
94.154	e	Platillo té/desayuno	15	
62.896	d	Bol cereales	15	36
62.908	d	Plato Cerales	13	14
62.884	h	Taza moka		10
62.882	i	Taza café		17
62.885	e	Platillo café / moka	14	
62.883	j	Taza té elegante		20
62.886	i	Taza té		20
62.881	i	Taza desayuno		28
62.895	k	Mug elegante		28
62.910	l	Tetera		80
62.877	l	Tetera / cafétera		36
62.878	l	Tetera / cafétera		100
62.907	m	Azucarero		20
62.893	n	Jarra / Lechera		14
62.892	n	Jarra / Lechera		36
62.903	ñ	Salero		
62.902	ñ	Pimentero		
62.880	o	Florero		



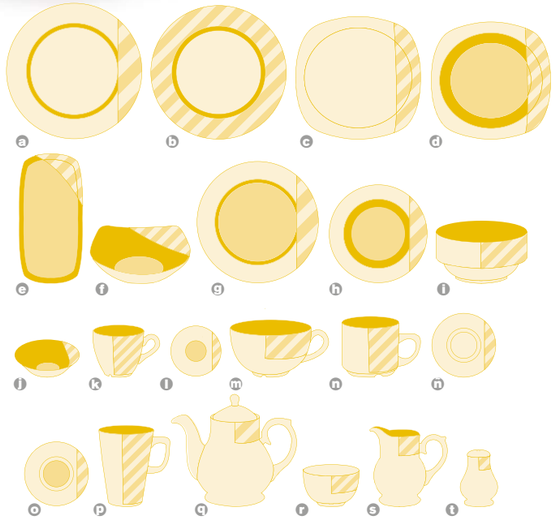
CHURCHILL®

NEW HORIZONS

› Ofrece la posibilidad de crear combinaciones de color únicas e innovadoras, apropiadas para cualquier ocasión. Desde desayunos informales, almuerzos con los amigos hasta una cena íntima para dos, New Horizons es siempre la elección perfecta.

Cuadros	Azul	Verde	Naranja	Amarillo		Descripción	cm	cl
131.389					a	Plato cuadrado	17 x 17	
131.390					a	Plato cuadrado	22 x 22	
131.387					a	Plato cuadrado	25 x 25	
131.388					a	Plato cuadrado	29 x 29	
	33.807	33.824	33.842	33.859	b	Plato llano	17	
33.785	33.808	33.825	33.843	33.860	b	Plato llano	20	
33.786	33.809	33.826	33.844	33.861	b	Plato llano	23	
	33.805	33.822	33.840	33.857	b	Plato llano	25	
	33.806	33.823	33.841	33.858	b	Plato llano	28	
33.787					b	Plato presentación	32	
	62.952	62.956	62.959	62.963	c	Plato mediterráneo	26	
	62.953	62.957	62.960	62.964	c	Plato mediterráneo	29	
	33.814	33.831	33.849	33.866	c	Plato pasta	30	71
33.798	33.815	33.832	33.850	33.867	c	Plato hondo	23	33
		33.833			d	Ensaladera red.	21	49
33.792					e	Fuente ovalada	20	
33.789					e	Fuente ovalada	25	
33.790					e	Fuente ovalada	31	
33.791					e	Fuente ovalada	36	
			62.961		d	Ensaladera tulipa	17	48
	62.954				d	Ensaladera tulipa	21	80
				62.965	d	Ensaladera tulipa	25	131
	33.803	33.820	33.838	33.855	f	Taza espresso		9
	33.801	33.818	33.836	33.853	g	Taza capuccino		20
	33.802	33.819	33.837	33.854	g	Taza capuccino		28
	88.121	88.123	88.125	88.127	h	Taza café Maple		11
	33.804	33.821	33.839	33.856	h	Taza té Maple		20
	33.812	33.829	33.847	33.864	i	Mug elegante		28
	88.122	88.124	88.126	88.128	f	Taza café americano		22
	62.951	62.955	62.958	62.962	j	Taza café Latte		34
	33.800	33.817	33.835	33.852	k	Consomé sin asas		28
	33.811	33.828	33.846	33.863	l	Platillo Espresso	12	
	33.810	33.827	33.845	33.862	l	Platillo capuccino	16	
	33.816	33.834	33.851	33.868	l	Platillo té/Maple	15	
33.796					m	Tetera/cafét. 2 tazas		43
33.797					m	Tetera/cafét.4 tazas		85
	33.813	33.830	33.848	33.865	d	Bol cereales	15	36
33.784					ñ	Azucarero	9	26
33.794					n	Jarra/Lechera		14
33.795					n	Jarra/Lechera		28
62.950					o	Salero	8	
62.949					o	Pimentero	8	
94.186					p	Platillo café/Maple	13	

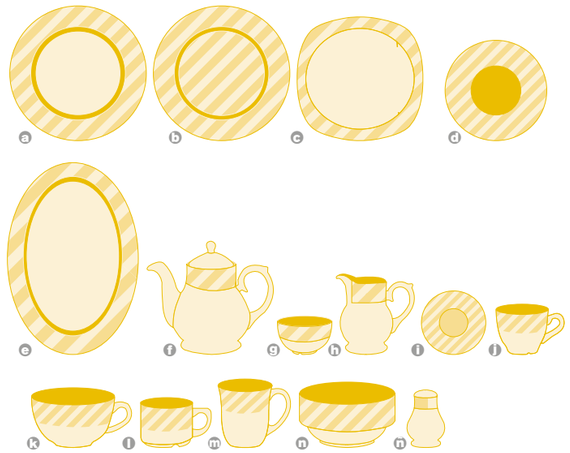
ALHAMBRA



› Decorado en colores cálidos y texturas ornamentadas realza la imágen de la mesa con una nota de color. Resistente y apto para su uso en microondas y lavavajillas.

Ref.		Descripción	cm	cl
94.025	a	Plato llano	17	
94.026	a	Plato llano	20	
94.024	a	Plato llano	27	
94.023	a	Plato llano	32	
94.028	b	Plato presentación	32	
94.043	c	Plato cuadrado	17 x 17	
94.044	c	Plato cuadrado	22 x 22	
94.041	c	Plato cuadrado	25 x 25	
94.042	c	Plato cuadrado	29 x 29	
118.514	d	Plato pasta cuadrado	28 x 28	60
94.036	e	Plato oblongo	30 x 15	
94.046	f	Bol cuadrado	18 x 18	57
94.047	f	Bol cuadrado	21 x 21	94
94.045	f	Bol cuadrado	24 x 24	128
94.034	g	Plato mediterráneo	29	
94.040	h	Plato hondo	23	33
94.016	i	Consomé sin asas		28
94.035	j	Bol de cereales	15	36
94.021	k	Taza espresso		9
94.030	l	Platillo espresso	12	
94.018	m	Taza capuccino		20
94.019	m	Taza capuccino		28
94.029	l	Platillo capuccino	16	
94.020	n	Taza café Maple		11
94.027	ñ	Platillo café/moka Maple	13	
94.022	n	Taza té Maple		20
94.049	o	Platillo té/desayuno Maple	15	
94.033	p	Taza café Latte		34
94.038	q	Tetera/cafétera 2 Tazas		43
94.039	q	Tetera/cafétera 4 Tazas		85
94.017	r	Azucarero	9	26
94.031	s	Jarra / Lechera		14
94.032	s	Jarra / Lechera		28
94.048	t	Salero	8	
94.037	t	Pimentero	8	

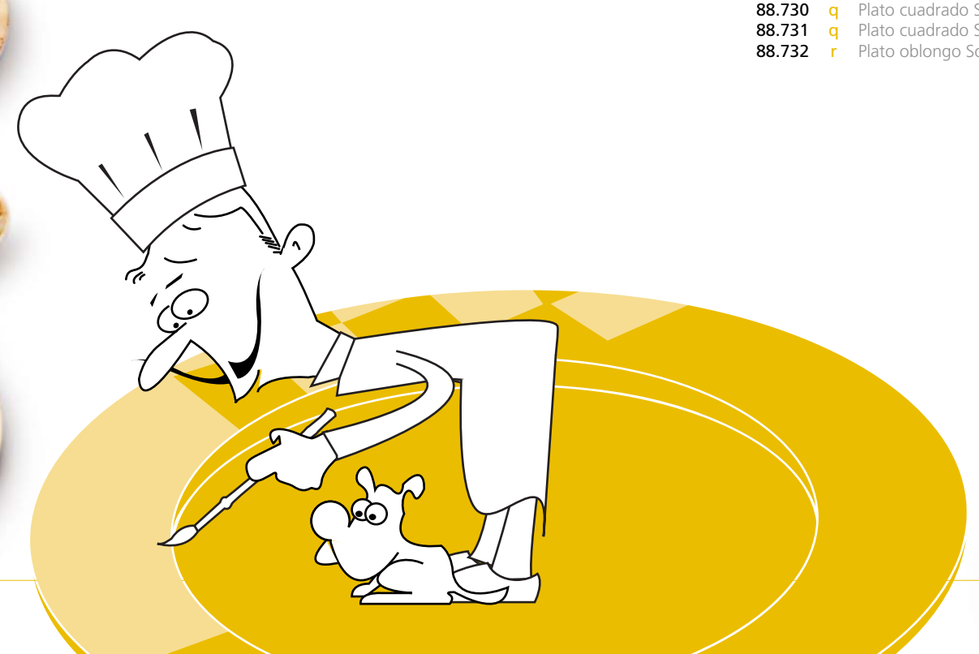
CHURCHILL®



TUSCANY

› La cocina italiana es de las más apreciadas en el mundo y la nueva colección "Tuscany" evoca los colores y la personalidad que este país ofrece. La rica diversidad de gustos y estilos que Italia representa, desde cenas sofisticadas a la simplicidad rústica de la pintura al fresco encajan a la perfección en este colorido diseño de terracotas y cremas.

Ref.		Descripción	cm	cl
63.051	a	Plato llano	17	
33.874	a	Plato llano	20	
33.872	a	Plato llano	25	
33.873	a	Plato llano	28	
33.875	b	Plato presentación	32	
131.420	c	Plato cuadrado	22	
131.419	c	Plato cuadrado	29	
33.881	a	Plato pasta/spaghetti	30	
33.880	c	Bol cereales	15	
33.879	d	Plato mediterráneo	26	
78.689	d	Plato mediterráneo	29	
78.685	e	Fuente ovalada	20	
33.877	e	Fuente ovalada	36	
78.698	f	Tetera/cafétera 2 Tazas		43
78.662	g	Azucarero	9	
78.669	h	Jarra/Lechera		14
33.878	i	Platillo espresso	12	
33.876	i	Platillo capuccino	16	
49.260	i	Platillo café/moka Maple	13	
33.882	i	Platillo té/Desay. Maple	15	
33.870	j	Taza espresso		9
78.655	k	Taza capuccino		20
33.869	k	Taza capuccino		28
63.050	l	Taza café Maple		11
33.871	l	Taza té Maple		20
33.883	m	Mug elegante		28
49.261	n	Consomé sin asas		28
78.671	ñ	Pimentero	8	
78.672	ñ	Salero	8	
78.677		Florero	13	

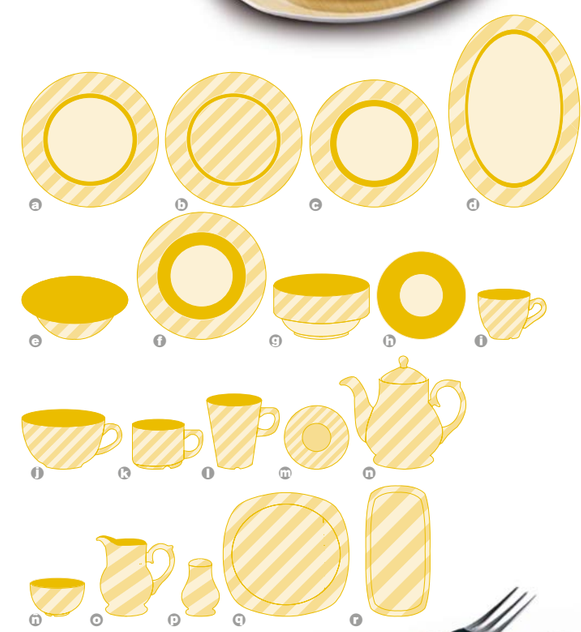


› Sol

SAHARA/SOL

› Dos diseños complementarios que juntos crean un ambiente rústico y acogedor en cualquier establecimiento. Todas las piezas están decoradas a mano bajo esmalte para mayor durabilidad.

Ref.		Descripción	cm	cl
88.707	a	Plato llano classic	17	
88.708	a	Plato llano classic	20	
88.709	a	Plato llano classic	27	
88.710	a	Plato llano classic	32	
88.711	b	Plato presentación classic	32	
88.712	b	Plato Pizza	34	
88.713	c	Plato mediterráneo	29	
88.714	d	Fuente oval ala ancha	37	
88.715	e	Ensaladera tulipa Peq.	17	48
88.716	e	Ensaladera tulipa Med.	22	80
88.717	f	Plato hondo classic	23	33
88.718	f	Plato pasta/spaghetti	30	71
88.719	g	Consomé sin asas		28
88.720	h	Bol de cereales	15	36
88.697	i	Taza espresso		9
88.698	m	Platillo espresso	12	
88.699	k	Taza capuccino		20
88.700	k	Taza capuccino		28
88.701	m	Platillo capuccino	16	
88.702	l	Taza café Maple		11
88.703	j	Platillo café/moka Maple	13	
88.704	l	Taza té Maple		20
88.705	m	Platillo té/desayuno Maple	15	
88.706	l	Taza café Latte		34
88.721	n	Tetera/cafétera 2 Tazas		43
88.722	n	Tetera/cafétera 4 Tazas		85
88.723	ñ	Azucarero	9	26
88.724	o	Jarra / Lechera		14
88.725	o	Jarra / Lechera		28
88.726	p	Salero	8	
88.727	p	Pimentero	8	
88.728	q	Plato cuadrado Sol	17	
88.729	q	Plato cuadrado Sol	22	
88.730	q	Plato cuadrado Sol	25	
88.731	q	Plato cuadrado Sol	29	
88.732	r	Plato oblongo Sol	30 x 15	



› Sáhara

Tecnología, diseño... porcelana

Porvasal se encuentra actualmente en una posición óptima en el mercado español y tiene una amplia implantación en mercados de exportación.

Nuestra producción está diseñada y fabricada cumpliendo los más estrictos estándares de calidad para satisfacer las necesidades de los más exigentes profesionales de la hostelería.

Nuestra porcelana es cocida a 1400ºC y su amplia gama de decorados bajo esmalte, a 1200ºC, aportando la mayor garantía frente al desgaste que sufren las vajillas en su uso diario.

Disponemos de la más avanzada tecnología no sólo productiva sino también de gestión, para ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes: con fechas de entrega reducidas, atención personalizada y todas las garantías de reposición. Estos aspectos, entre otros, son la esencia de nuestra política comercial.

Porvasal apuesta por los nuevos aires que aportan los conocimientos del diseñador Ximo Roca a la empresa incorporando conceptos innovadores y actuales.

› Ovo

› Yis

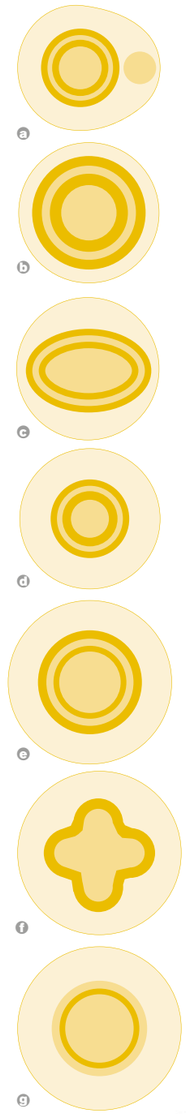
ORBE

› Platos creados para cada especialidad culinaria. Carácter orgánico y escultural de formas sinuosas. En blanco o negro.

Ref.		Descripción	cm
167.069	a	Plato Ovo blanco	27 x 24
229.565	a	Plato Ovo negro	27 x 24
167.067	b	Plato Ona blanco	Ø 27
229.563	b	Plato Ona negro	Ø 27
167.068	c	Plato Riso blanco	Ø 27
229.564	c	Plato Riso negro	Ø 27
167.066	d	Plato Aro blanco	Ø 27
229.562	d	Plato Aro negro	Ø 27
229.559	e	Plato Aro blanco	Ø 31
229.561	e	Plato Aro negro	Ø 31
229.558	f	Plato Bloom blanco	Ø 31
229.560	f	Plato Bloom negro	Ø 31
229.557	g	Plato Yis blanco	Ø 31

› Aro

› Bloom



› Ona

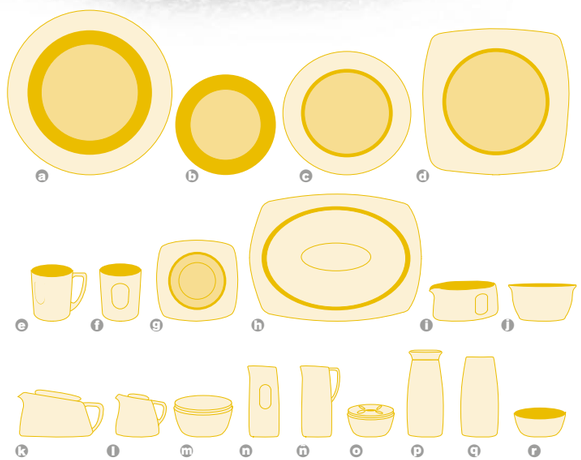
› Aro

› Riso

MALVA.ROSSA

› Su diseño atemporal parte de formas clásicas contemporáneas, adaptadas a nuevas tendencias.

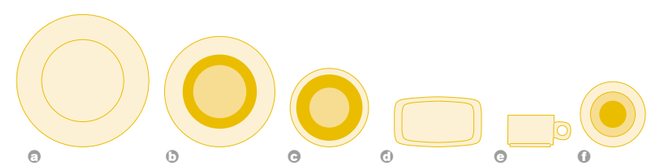
Ref.		Descripción	cm	cl
83.822	a	Plato hondo redondo	36	
83.823	a	Plato hondo redondo	31	
83.795	b	Plato hondo	22	
83.794	c	Plato presentación red.	32	
83.792	c	Plato llano	28	
83.793	c	Plato llano	26	
83.796	c	Plato postre	20	
83.797	c	Plato pan	16	
106.494	d	Plato cuadrado Arenas	16	
106.495	d	Plato cuadrado Arenas	20	
106.496	d	Plato cuadrado Arenas	26	
106.497	d	Plato cuadrado Arenas	28	
106.498	d	Plato cuadrado Arenas	32	
83.803	e	Taza moka		7
139.770	e	Taza moka negra		7
83.804	e	Taza café		10
83.805	e	Taza té		14
83.807	e	Taza caldo		20
83.806	e	Taza desayuno		25
139.771	e	Taza desayuno negra		25
83.828	f	Taza moka sin asa		7
83.821	f	Taza café sin asa		10
83.825	f	Taza té sin asa		14
83.827	f	Taza caldo sin asa		20
83.826	f	Taza desayuno sin asa		25
83.808	g	Plato moka-café	12 x 12	
83.810	g	Plato té-consomé	14 x 14	
83.811	g	Plato desayuno	16 x 16	
83.812	h	Fuente	23 x 12	
83.813	h	Fuente	28 x 18	
83.814	h	Fuente	33 x 23	
83.815	h	Fuente	38 x 27	
83.816	i	Salsera	14 x 7	20
83.829	j	Bowl	13 x 6	35
83.818	k	Tetera con tapa		40
139.787	l	Tetera individual c/tapa		26
83.817	m	Azucarero con tapa	12	
83.798	n	Lechera sin asa		20
83.799	n	Lechera sin asa		28
83.800	ñ	Lechera con asa		48
83.801	ñ	Lechera con asa		110
83.819	o	Cenicero agua con tapa	12	
83.830	p	Violetero - candelero	14 x 5	
83.802	q	Violetero		
83.832	r	Bowl/azucarero/cenicero	12	25

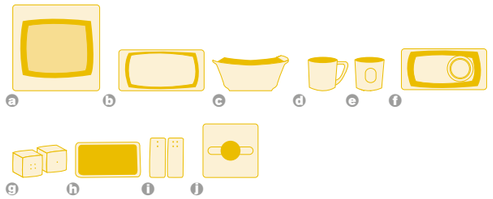


ANARA

› De diseño moderno, con un ala ancha y muy plana, ésta vajilla está especialmente preparada para un uso intensivo. Todo ha sido pensado para ahorrar espacio y reducir la inversión de los profesionales, ya que con muy pocas piezas respondemos a todas sus necesidades.

Ref.		Descripción	cm	cl
139.731	a	Plato llano	28	
139.732	a	Plato llano	26	
139.733	a	Plato presentación	31	
139.734	b	Plato hondo	22	
139.735	a	Plato postre	20	
139.736	a	Plato pan	16	
166.822	c	Bowl	15	28
166.823	c	Ensaladera	23	100
166.824	c	Ensaladera	19	60
166.825	d	Fuente oval	28	
166.826	d	Fuente oval	33	
139.737	e	Taza café		9
139.738	e	Taza té		14
139.739	e	Taza caldo		18
139.740	f	Platillo multiuso	15	





GONDOLA

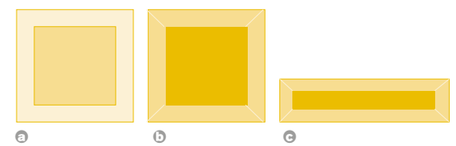
› Moderna y elegante. Diseño apilable.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.840	b	Fuente	60 x 18	
166.841	b	Fuente	45 x 11	
106.481	b	Fuente	38 x 21	
106.482	b	Fuente	36 x 18	
106.483	b	Fuente	28 x 24	
106.484	b	Fuente	28 x 15	
139.786	a	Plato hondo	21 x 21	
106.485	b	Rabanera	18 x 18	
106.486	b	Rabanera	18 x 12	
106.487	b	Rabanera	18 x 9	
106.488	b	Rabanera	13 x 7	
139.785	c	Bowl cuadrado	14 x 13 x 5	32
83.803	d	Taza moka		7
83.828	e	Taza moka s/asa		7
139.770	d	Taza moka Negra		7
83.804	d	Taza café		10
83.821	d	Taza café s/asa		10
139.769	f	Fuente café	18 x 9	
83.807	d	Taza caldo		20
83.806	d	Taza desayuno		25
83.826	e	Taza desayuno s/asa		25
139.771	d	Taza desayuno Negra		25
139.768	f	Fuente desayuno	28 x 15	
139.778	g	Salero cubo		
139.779	g	Pimentero cubo		
139.780	h	Soporte Sal/Pim. cubo		
139.782	i	Salero rectangular		
139.784	i	Pimentero rectangular		
139.783	j	Cenicero agua	8 x 8	
139.781	j	Tapa cenicero de agua		

BÁSICO

› Vajilla de porcelana para hostelería, elegante y práctica, ideal para el uso diario.

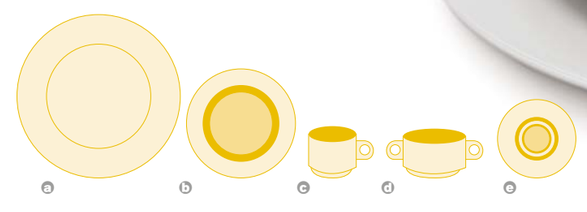
Blanco	Negro		Descripción	cm
139.741	167.094	a	Plato presentación	31 x 31
139.745	139.747	a	Plato llano	28 x 28
139.743	167.095	a	Plato llano	24 x 24
139.744	167.096	a	Plato llano	19 x 19
139.742	139.746	b	Plato Hondo	22 x 22
166.812	167.057	c	Fuente rectangular	45 x 12 x 4
216.359	167.058	c	Fuente rectangular	35 x 14
216.358	167.059	c	Fuente rectangular	31 x 12
216.357	167.060	c	Fuente rectangular	28 x 10
166.814	167.061	b	Ensaladera	22 x 22
166.813	167.062	b	Bowl	7 x 7



SOFÍA PRO

› Vajilla de porcelana para hostelería, elegante y práctica, ideal para el uso diario. Las tazas se corresponden con las de la serie Brasila

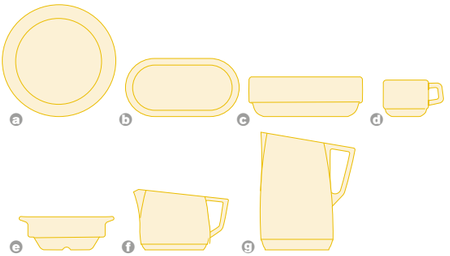
Ref.		Descripción	cm	cl
139.791	a	Plato Presentación	32	
139.789	a	Plato Llano	28	
139.790	a	Plato Llano	26	
139.792	b	Plato Hondo	22	
139.793	a	Plato Postre	21	
139.794	a	Plato Pan	16	
139.798	e	Plato Moka-Café	14	
139.799	e	Plato Caldo	16	
19.890	c	Taza Moka Brasilia		7
19.893	c	Taza Café Brasilia		9
19.896	c	Taza Té Brasilia		17
19.899	c	Taza Desayuno Brasilia		22
19.902	d	Taza Consomé Brasilia		24



CORAL

› Vajilla de porcelana para hostelería, elegante y práctica, ideal para el uso diario.

Ref.		Descripción	cm	cl
20.321	a	Plato presentación	31	
20.318	a	Plato llano	28	
20.319	a	Plato llano	26	
20.320	a	Plato llano	24	
20.322	a	Plato hondo	23	
20.323	a	Plato postre	20	
20.324	a	Plato pan	17	
83.769	a	Plato pan	15	
20.332	b	Rabanera	25 x 16	
20.333	b	Fuente	29 x 19	
20.334	b	Fuente	33 x 21	
20.336	c	Ensaladera	15 x 5	
20.337	c	Ensaladera	18 x 6	
20.326	d	Taza moka		8
20.327	d	Taza café		10
20.325	d	Taza té		14
20.329	d	Taza caldo		21
119.829	d	Taza desayuno		25
20.330	a	Plato moka-café	13	
20.331	a	Plato té-desayuno	15	
20.328	e	Bowl consomé		22
83.770	f	Tetera		33
83.772	g	Lechera		19
83.771	g	Lechera		33
20.335	c	Salsera	12 x 5	



XUQUER

› Vajilla de porcelana para hostelería, elegante y práctica, ideal para el uso diario.

Ref.		Descripción	cm
106.531	a	Plato presentación	30
106.532	a	Plato llano	28
106.533	a	Plato llano	25
106.534	a	Plato llano	23
106.535	b	Plato hondo	20
106.536	a	Plato postre	19
106.537	a	Plato pan	15
106.538	a	Plato pan	17

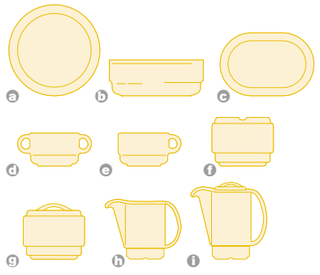
SERIE 3000

› Su característico borde imprime fuerza a cada una de sus piezas.

Blanco	Tijuana	Medallón		Descripción	cm	cl
20.018	20.019	62.442	a	Plato Presentación	31	
20.010	20.011	62.443	a	Plato Llano	28	
20.014	20.015	62.444	a	Plato Llano	26	
20.022	20.023	62.445	a	Plato Hondo	23	
20.026	20.027	62.446	a	Plato Postre	20	
20.030	20.031	62.447	a	Plato Pan	16	
20.034	20.059	62.454	e	Taza Moka		10
93.538	20.055	62.453	e	Taza Café		14
20.038	20.051	62.452	e	Taza Te		18
20.042	20.047	62.451	e	Taza Desayuno		27
20.046	20.043	62.450	d	Taza Consomé		27
20.050	20.039	93.544	e	Plato Moka	13	
20.054	20.035	62.448	e	Plato Tazón	18	
20.058	93.540	62.449	e	Plato Café/Te	15	
20.062	20.063	62.455	c	Rabanera	17 x 11	
20.066	20.067	62.456	c	Fuente	23 x 14	
20.070	20.071	62.457	c	Fuente	28 x 18	
20.074	20.075	62.458	c	Fuente	33 x 24	
20.078	20.079	62.459	c	Fuente	38 x 28	
20.082	20.095	62.466	b	Salsera	12 x 6	
20.086	20.083		b	Ensaladera	16 x 6	
20.188	20.087		b	Ensaladera	18 x 5	
20.090	20.089	62.464	b	Ensaladera	20 x 8	
20.094	20.091	62.465	b	Ensaladera	23 x 8	
20.096	20.097		g	Azucarero	11 x 7	
20.100	20.101		i	Tetera		33
20.104	20.105		i	Cafetera		90
20.108	20.109		f	Cenicero Agua		
20.112	20.113		h	Lechera		33

› Medallón

› Tijuana



costaverde

Fabricando calidad desde 1879

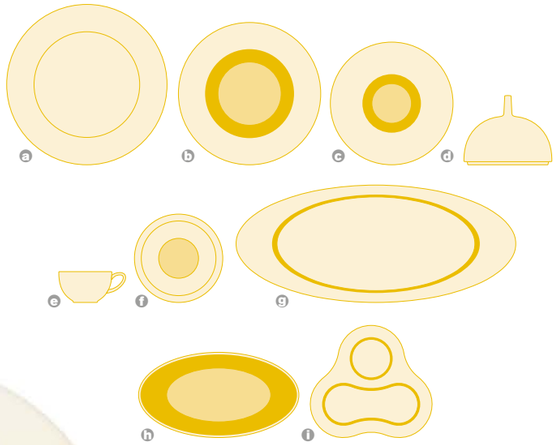
Costa Verde inició su actividad en 1992, siendo una de las más modernas empresas del sector en el espacio de la Unión Europea.

Con cualificados Recursos Humanos, la empresa apuesta permanentemente en la formación y en la actualización de los procesos, lo que lleva nuestra empresa a tener un posicionamiento y una postura en los mercados donde está presente de forma eficaz en el servicio al cliente.

Nuestro Departamento de Calidad ejecuta trabajos en régimen de continuidad, de evaluación y control, en estrecha relación con el Departamento Científico del Departamento de Cerámica y Vidrio de la Universidad de Aveiro y Centro Tecnológico de Cerámica y Vidrio - Coimbra.

En Costa Verde tenemos como principal objetivo satisfacer las necesidades específicas del cliente, cimentado en una postura "Customer Oriented".

Además de la gran variedad de modelos y decoraciones disponibles, ofrecemos el servicio de personalización, que permite singularizar la porcelana acorde con los deseos del cliente, confiriéndole una distinción y notoriedad inigualables. Le garantizamos también las reposiciones necesarias de forma rápida.



SATURNO

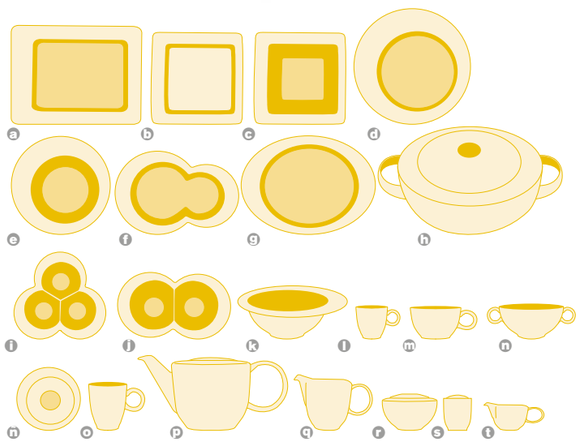
› Saturno es la nueva línea diseñada y creada por Studio Levien para Costa Verde. Con alas anchas para resaltar la mejor gastronomía. Líneas puramente elípticas para presentaciónes elegantes. Es apto para el microondas, horno, congelador y lavavajillas.

Ref.		Descripción	cm	cl
227.002	a	Plato Presentación	33	
227.003	a	Plato llano	29	
227.004	b	Plato hondo	25	
227.005	a	Plato llano	24	
227.006	a	Plato llano	17	
227.007	b	Plato hondo con tapa	29	
227.008	b	Plato hondo sin tapa	29	
227.009	d	Tapa plato hondo	29	
227.010	c	Plato hondo Gourmet c/tapa	25	
227.011	c	Plato hondo Gourmet s/tapa	25	
227.012	d	Tapa plato Gourmet	25	
226.993	e	Taza moka		8
226.991	e	Taza café		10
226.989	e	Taza té		20
226.988	e	Taza desayuno		37
226.986	e	Taza desayuno		34
226.992	f	Platillo moka/café	12	
226.990	f	Platillo te	16	
226.987	f	Platillo desayuno	18	
226.994	g	Fuente oval	57 x 24	
226.995	g	Fuente oval	48 x 21	
226.996	g	Fuente oval	38 x 20	
226.997	g	Ensaladera oval	33 x 18	
226.998	g	Ensaladera oval	25 x 13	
226.999	g	Ensaladera oval	17 x 9	
227.000	h	Bol oval	10 x 7	
227.001	i	Entremesera	24	

ECLIPSE

› Estilo inspirado en las más modernas tendencias de presentación y servicio. Decoraciones atractivas que introducen elementos de sofisticacíón y color. La pureza de estas líneas contemporáneas permite presentar los alimentos en toda su delicadeza. Eclipse es apto para el microondas, horno, congelador y lavavajillas.

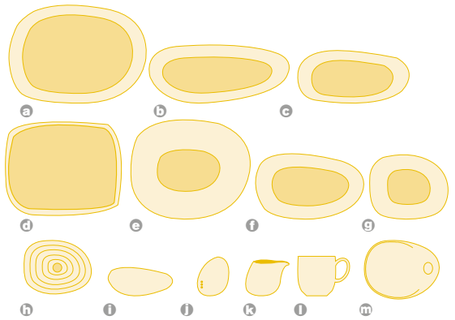
Ref.		Descripción	cm	cl
128.098	a	Plato rectangular	37 x 28	
128.118	b	Plato cuadrado	26	
128.133	b	Plato cuadrado	22	
166.771	c	Plato cuadrado hondo	18	
128.103	d	Plato redondo	33	
128.108	d	Plato redondo	28	
128.123	d	Plato redondo	23	
108.130	d	Plato redondo	20	
128.113	e	Plato redondo hondo	28	
128.128	e	Plato redondo hondo	23	
128.253	f	Plato buffet	35	
128.143	g	Fuente oval	38	
128.148	g	Fuente oval	32	
128.153	h	Sopera		300
128.258	i	Plato hondo triple	26	
128.263	j	Plato hondo doble	32	
128.158	k	Ensaladera redonda	31	
128.163	k	Ensaladera redonda	20	
128.243	k	Bol redondo	13	
108.131	k	Bol redondo	10	
128.268		Set bol redondo	10	
128.213	l	Taza café		10
128.218	ñ	Platillo café	12	
128.208	m	Taza té		27
128.238	n	Taza consomé		30
128.198	m	Taza desayuno		34
128.233	o	Mug		37
128.203	ñ	Platillo té/desay./consomé	18	
128.168	p	Cafetera		140
108.132	p	Tetera		140
128.178	p	Tetera		50
128.183	q	Lechera		40
128.188	q	Lechera		20
128.193	r	Azucarero c/tapa		40
128.223	s	Salero	7	
128.228	s	Pimentero	7	
139.261	t	Salsera c/plato		
139.262	t	Salsera		
128.203	ñ	Plato de salsera		



ISOLA

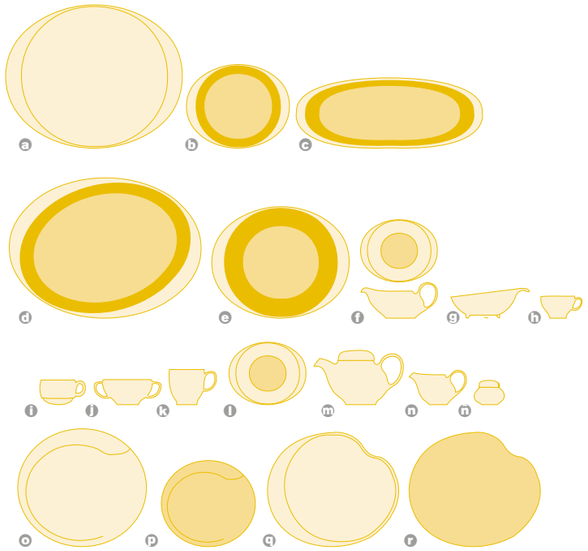
› Porcelana especialmente desarrollada para la mesa de hoy. Isola combina a la perfección con Duo, Eclipse u Opera o con su vajilla habitual, para degustar menus y recetas internacionales. Isola es apta para lavavajillas, horno, microondas y congelador.

Blanco	Color		Descripción	cm	cl
139.271	226.906	a	Plato Grande	32 x 24	
226.902	226.907	e	Plato Sushi	27 x 18	
166.773	226.908	c	Plato Pequeño	22 x 18	
166.772	226.909	d	Plato Cuadrado	26 x 26	
139.272	226.910	b	Plato Largo	32 x 14	
139.273	226.911	c	Plato Corto	24 x 12	
139.277	226.912	g	Bol Dip Grande	16 x 12	
108.149	226.913	g	Bol Dip Mediano	10 x 9	
139.279	226.914	g	Bol Dip Pequeño	6 x 5	
166.774	226.915	e	Ensaladera	28 x 22 x 9	
139.274	226.916	f	Legumbrera	24 x 14 x 4	
139.275	226.917	e	Ensaladera Indiv.	17 x 14 x 6	
226.903	226.918	g	Bol	13 x 11 x 8	
139.276	226.919	h	Plato Dip Aceite Oliva	13 x 10	
226.904	226.920	m	Bol de oliva	18 x 13 x 6	
139.280	226.921	i	Cuchara Degustacion	12 x 5	
226.905			Apoyo palillos	5 x 4	
166.775	226.922	l	Mug		38
139.283	226.925	k	Cremera/Salsera		12
139.284	226.926	k	Cremera/Salsera		6
139.282	226.924	j	Salero	9 x 6	
139.281	226.923	j	Pimentero	9 x 6	



› Aria

› Bohéme



OPERA / BOHEME / ARIA

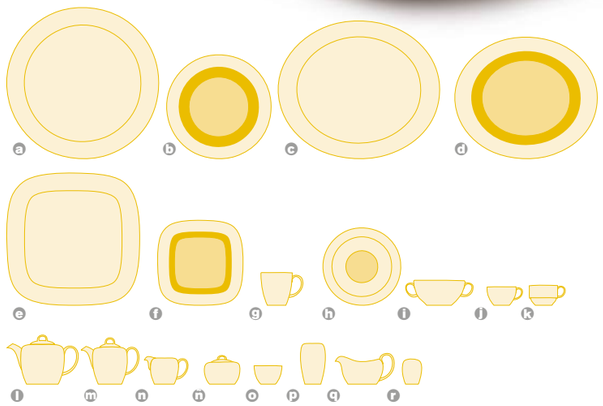
› Opera es la compañia, Boheme y Aria las divas. Usted escribe la historia, compone las melodías y guía su propia opera... Bravo!.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.733	a	Plato llano	36 x 30	
166.734	a	Plato llano	31 x 26	
166.735	a	Plato llano	25 x 21	
166.736	a	Plato llano	21 x 18	
166.737	b	Plato hondo	21 x 18	
166.738	c	Plato largo	38 x 14	
166.739	d	Fuente	43 x 30	
166.740	d	Fuente	37 x 26	
166.741	d	Fuente	33 x 24	
166.742	e	Ensaladera	28 x 24	
166.743	e	Ensaladera	23 x 19	
166.744	f	Salsera c/plato	22 x 17	100
166.745	g	Bol	16 x 13	
166.746	g	Bol	10 x 8	
166.750	h	Taza		9
166.756	i	Taza apilable		9
166.751	j	Platillo	12 x 11	
166.754	i	Taza apilable		14
166.755	j	Platillo	15 x 13	
166.749	h	Taza		28
166.747	h	Taza		38
166.753	i	Taza apilable		23
166.752	i	Taza apilable		30
166.758	k	Taza consomé		33
166.757	l	Mug		40
166.748	j	Platillo	18 x 16	
166.759	m	Tetera cafetera		55
166.760	m	Tetera cafetera		120
166.761	n	Lechera		30
166.762	n	Lechera		18
166.763	ñ	Azucarero c/tapa		25
166.764	o	Plato llano Bohéme	30 x 26	
166.765	o	Plato llano Bohéme	23 x 20	
166.766	p	Plato hondo Bohéme	20 x 18	
166.767	q	Plato llano Aria	30 x 26	
166.768	q	Plato llano Aria	23 x 20	
166.769	r	Plato hondo Aria	20 x 18	
166.770	r	Plato hondo Aria	30 x 26	

DUO

› DUO es la nueva línea de Costa Verde, amplia y excitante, creada por el Estudio Levien. Perfecta coordinación entre círculos y elipses, con la sutileza del relieve. Incluye un impresionante conjunto de piezas de buffet, con formas espectaculares y curvas arrebatadoras. Práctico y bello al mismo tiempo.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.709	a	Plato redondo	32	
108.062	a	Plato redondo	28	
128.096	b	Plato redondo hondo	22	
108.063	a	Plato redondo	22	
108.064	a	Plato redondo	18	
108.065	a	Plato redondo	11	
108.066	c	Plato oval	34 x 29	
108.067	c	Plato oval	31 x 27	
108.068	c	Plato oval	24 x 21	
108.069	d	Plato hondo oval	30 x 26	
108.070	d	Plato hondo oval	25 x 22	
108.071	d	Plato hondo oval	18 x 15	
166.710	e	Plato cuadrado	28	
166.711	e	Plato cuadrado	24	
166.712	e	Plato cuadrado	19	
166.713	f	Plato hondo cuadrado	18	
108.080	j	Taza		9
166.717	k	Taza apilable		9
108.081	h	Platillo	12	
108.078	j	Taza		15
166.716	k	Taza apilable		15
108.079	h	Platillo	13	
166.715	k	Taza apilable		20
108.077	h	Taza		23
108.072	g	Mug		33
108.073	h	Platillo	15	
166.714	k	Taza apilable		28
108.075	j	Taza		30
108.074	i	Taza consomé		33
108.076	h	Platillo	17	
108.082	l	Tetera		100
108.083	l	Tetera		43
108.084	m	Cafetera		50
108.085	n	Lechera		30
108.086	n	Lechera		18
108.087	ñ	Azucarero con tapa	10	
108.088	ñ	Azucarero sin tapa	8	
166.718	o	Huevera apilable	Ø5 x 4	
108.101		Sopera redonda		300
108.108		Sopera oval		300
108.102	p	Florero	12	
108.103	q	Salsera		39
108.096	q	Plato salsera	20 x 16	
108.104	q	Salsera c/plato	20 x 16	39
108.105	r	Salero		
108.106	r	Pimentero		
108.107	r	Set Salero + pimentero		



Sarreguemines

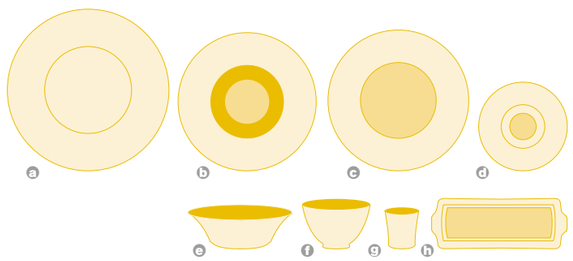
Herederos de más de un siglo de experiencia

La fábrica de Digoin, cerca de Lyon y una de las más importantes de Francia, sigue manteniendo la impronta de la famosa fábrica de cerámica de Sarreguemines, de la que ha heredado un siglo de conocimientos en la fabricación de porcelana de alta gama.

En los años 60, Sarreguemines propone la porcelana basada en la pasta Pyroblan, alabada entre los profesionales del sector. Sus cualidades únicas le aseguran un éxito unánime en restauración, hostelería y colectividades:

- Una gran resistencia al desgaste.
- Un blanco que compite con la porcelana dura.

Hoy en día, Sarreguemines, integrada en el Grupo Dudson, sigue manteniendo su línea de transferir eficiencia y elegancia sobre todas las mesas de Europa.



GALICE

› Una forma cóncava dedicada a la cocina creativa.

Ref.		Descripción	cm	cl
87.211	a	Plato presentación	31	
87.210	a	Plato llano	27	
167.002	c	Plato hondo cuenco	27	
95.074	b	Plato hondo	27	
167.003	b	Plato pasta	27	
129.946	a	Plato llano	21	
129.926	a	Plato llano	16	
87.209	e	Ensaladera ensanchada	20	90
95.083	e	Ensaladera ensanchada	16	44
87.208	f	Bol	13	65
95.079	g	Taza sin asa	7	13
95.073	d	Platillo grande	15	
95.078	g	Taza sin asa	6	7
87.193	g	Mostacera sin tapa	7	9
95.072	d	Platillo pequeño	13	
95.081	h	Bandeja pequeña	10 x 26	

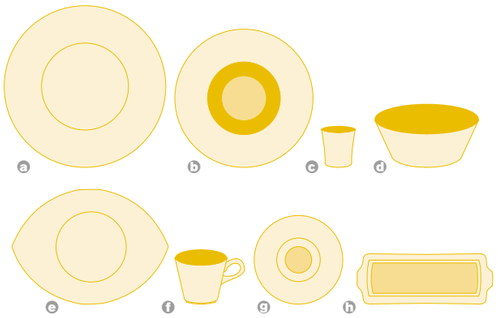
GRIS PERLE

› Elegante decoración basada sobre la forma Galice.

Ref	Descripción	Decoración	cm	cl
224.017	Plato presentación	Completo	31	
224.018	Plato presentación	Ala	31	
224.019	Plato presentación	Centro	31	
224.020	Plato llano	Ala	27	
224.021	Plato llano	Centro	27	
224.022	Plato llano	Media Ala	27	
224.023	Plato hondo pasta	Ala	27	
224.024	Plato hondo pasta	Centro	27	
224.025	Plato hondo gourmet	Ala	27	
224.026	Plato hondo gourmet	Centro	27	
224.027	Plato postre	Ala	21	
224.028	Plato postre	Centro	21	
224.029	Plato pan	Ala	16	
224.030	Plato pan	Centro	16	
224.031	Bol azucarero-salsera	Interior	8	6
224.032	Taza sin asa	Exterior		7

GALUCHAT

› Decoración basada en el modelo GALICE. Esta decoración en relieve blanco sobre blanco se caracteriza por su sobriedad, su elegancia y su refinamiento.

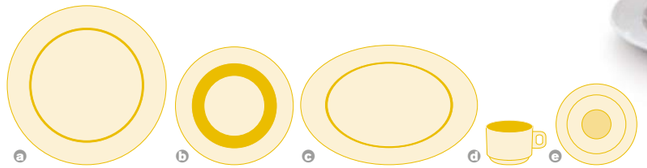


Ref.		Descripción	cm	cl
129.928	a	Plato presentation	31	
129.927	a	Plato llano	27	
129.929	b	Plato hondo	27	
129.953	a	Plato llano	21	
129.930	a	Plato llano	16	
129.931	c	Taza sin asa	6	7
129.932	c	Taza sin asa	7	13
129.936	d	Bol redondo	8	6
129.945	h	Bandejita	26 x 10	
129.935	e	Plato oval "hoja"	30	
129.934	e	Plato oval "hoja"	25	
129.933	e	Plato oval "hoja"	22	
129.937	f	Taza cafe		8
129.939	g	Platillo cafe	13	
129.938	f	Taza té		19
129.940	g	Platillo té	17	
129.941	d	Ensaladera ind. Space	13	40
129.951	d	Ensaladera individual	20	125
129.952	d	Platillo hondo	8	7
129.944	d	Bol macedonia	15	48
129.943	d	Bol macedonia	13	28
129.942	d	Tazón caldo	13	40

PALOMA

› Una línea sobria y elegante con un ala reforzada.

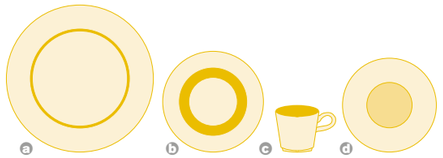
Ref.		Descripción	cm	cl
87.121	a	Plato presentación	31	
95.082	a	Plato llano	28	
57.267	a	Plato llano	26	
57.269	b	Plato hondo	23	
57.268	a	Plato llano	20	
87.122	c	Fuente oval	34 x 23	
57.270	d	Taza café	5	5
57.271	d	Taza capuccino	7	7
57.272	e	Platillo capuccino	14	
57.273	d	Taza desayuno pequeña	8	20
57.274	d	Taza desayuno grande	9	28
57.275	e	Platillo desayuno	16	



TAO

› Moderno y elegante. Con ala reforzada.

Ref.		Descripción	cm	cl
230.813	a	Plato presentación	31	
230.814	a	Plato llano	27	
230.815	a	Plato llano	24	
230.816	a	Plato postre	23	
230.817	a	Plato de pan	15	
230.818	b	Plato hondo	22	
230.819	d	Platillo té	17	
230.820	d	Platillo café	13	
129.908	c	Taza café		8
129.909	c	Taza té		19



mil994 Porcelain

1994 razones

Especializados en productos porcelánicos para la hostelería. A pesar de su juventud, nuestra marca se ha consolidado en el mercado con una línea de productos de calidad certificada.

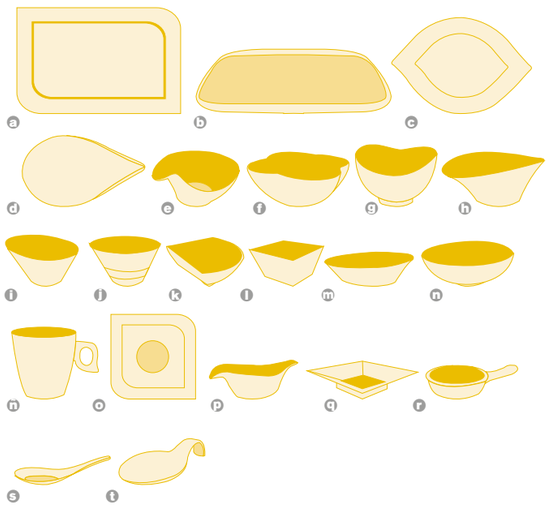
Nuestro principal objetivo es ofrecerle a usted una amplia gama de productos, marcados por nuestros principales valores institucionales:

Diseño: belleza y funcionalidad

Calidad: durabilidad

Alta relación calidad /precio: competitividad de los precios

Calidad en los Servicios: atención al cliente; precisión en las entregas.



MODERNE

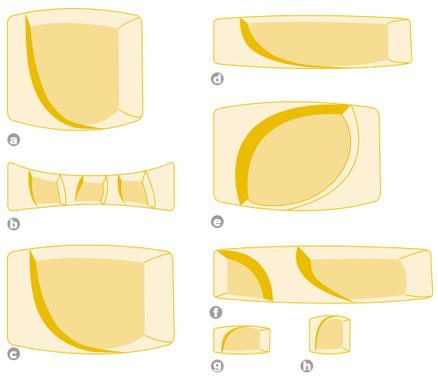
› La diversidad de las formas para multiples y agradables combinaciones con una connotación modernista.

Ref.		Descripción	cm	cl
139.727	a	Plato 2 esquinas curvas	30 x 30	
139.726	a	Plato 2 esquinas curvas	25 x 25	
139.724	a	Plato 2 esquinas curvas	18 x 18	
139.729	a	P. hondo 2 esquinas curvas	22 x 22 x 4	
144.209	a	P. hondo 2 esquinas curvas	16 x 16 x 4	
139.725	a	Fuente 2 esquinas curvas	32 x 21	
144.210	a	Fuente 2 esquinas curvas	36 x 24	
139.714	a	Bandeja 2 esquinas curvas	38 x 16	
139.718	a	Bandeja 2 esquinas curvas	31 x 13	
139.717	a	Bandeja 2 esquinas curvas	25 x 11	
201.267	b	Fuente rectangular	31 x 20	
201.268	b	Fuente rectangular	36 x 24	
201.269	b	Fuente rectangular	42 x 28	
139.707	c	Fuente hoja	14 x 9	
139.708	c	Fuente hoja	18 x 12	
139.709	c	Fuente hoja	23 x 15	
139.710	d	Fuente lágrima	14 x 8	
139.711	d	Fuente lágrima	20 x 11	
190.721	e	Bol paleta grande	18 x 16 x 7	
139.704	e	Bol paleta grande	14 x 12 x 5	
139.705	e	Bol paleta pequeño	12 x 10 x 4	
139.706	f	Bol trébol 4 hojas	11 x 11 x 6	
139.712	g	Bol abocado	Ø8 x h.6	
139.716	h	Bol oval	12 x 9 x h.5	
139.721	i	Bol cónico ladeado	Ø10 x h.6	
139.722	j	Bol cónico rayado	Ø11 x h.5	
139.723	k	Bol 1/4 círculo	11 x h.4	
201.270	l	Bol cuadrado	6 x 6 x h.5	23
139.719	m	Bol natillas	12 x h.4	
201.271	n	Bol	Ø12 x h.5	
201.272	n	Bol	Ø21 x h.9	
201.273	n	Bol	Ø27 x h.12	
144.211	ñ	Taza moka		9
144.212	o	Platillo 2 esquinas moka	11 x 11	
144.213	ñ	Taza desayuno		22
144.214	o	Platillo 2 esquinas desayuno	14 x 14	
139.720	p	Salsera		13
139.713	q	Platillo aceite	12 x 12 x 3	
139.715	r	Cazo	10 x 6	
139.730	s	Cuchara china mango recto	14 x 5	
139.728	t	Cuchara china mango curvo	11 x 5	

MAZZA

› Rectangulares o cuadradas, las formas de la colección Mazza se prestan perfectamente al juego de las presentaciónes culinarias variadas y audaces. En la época del finger-food, la diversidad de tamaños y contornos permite poner en escena los alimentos con sus salsas y guarniciones.

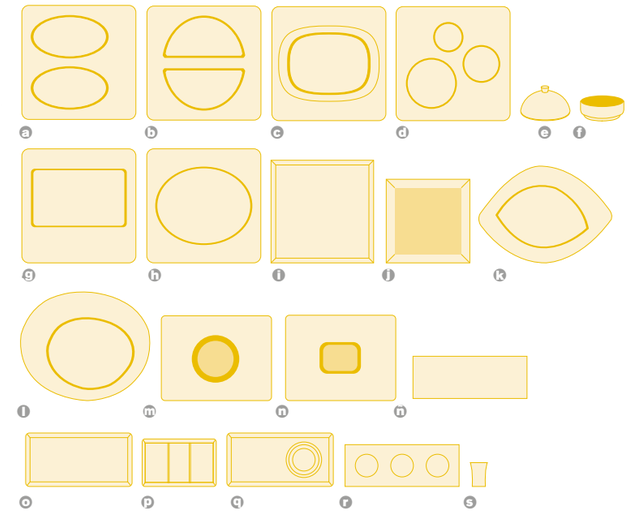
Ref.		Descripción	cm	cl
191.036	a	Plato llano cuadrado	20 x 18	
191.037	a	Plato llano cuadrado	26 x 23	
191.038	a	Plato llano cuadrado	32 x 29	
191.025	b	Plato cocktail	20 x 6	
191.026	b	Plato cocktail	26 x 8	
191.027	b	Plato cocktail	32 x 10	
191.033	c	Plato llano rectangular	20 x 13	
191.034	c	Plato llano rectangular	26 x 17	
191.035	c	Plato llano rectangular	32 x 21	
191.020	d	Bandeja baguette	20 x 8	
191.021	d	Bandeja baguette	26 x 10	
191.022	d	Bandeja baguette	38 x 10	
191.023	d	Bandeja baguette	44 x 11	
191.024	d	Bandeja baguette	50 x 11	
191.028	e	Fuente elíptica	20 x 13	35
191.029	e	Fuente elíptica	26 x 17	71
191.030	e	Fuente elíptica	32 x 21	106
191.040	f	Fuente doble	32 x 10	
191.041	f	Fuente doble	42 x 11	
191.039	f	Fuente doble	50 x 17	
191.042	f	Fuente doble	53 x 30	
191.031	g	Rabanera mini rect.	11 x 5	4
191.032	h	Rabanera mini cuad.	8 x 8	3



ALLSPICE

› La colección AllSpice presenta formas puras con líneas gráficas finas para alcanzar una gran modernidad, apreciada por los profesionales de la hostelería. Líneas sencillas para realzar los alimentos, diseño sobrio para que disfruten los ojos antes de que disfrute el paladar.

Ref.		Descripción	cm	cl
190.758	a	Plato Angélica	30 x 30	
190.770	b	Plato Fennel	30 x 30	
190.772	c	Plato Lavender	30 x 30	
B 190.763	d	Plato Chives	30 x 30	
190.771	e	Cloché plato Chives	13	
190.760	f	Bol Chives	8	11
190.761	f	Bol Chives	11	20
190.762	f	Bol Chives	14	32
A 190.767	g	Plato Sesame	30 x 30	
197.647	g	Plato Sesame	19 x 19	
190.787	h	Plato Peppermint	30 x 30	
190.790	i	Plato Ginger	27 x 27	
190.789	i	Plato Ginger	25 x 25	
190.788	i	Plato Ginger	14 x 14	
190.786	j	Plato Curcuma	22 x 22	113
190.769	k	Plato oval Vanilla	35	
197.649	k	Plato oval Vanilla	19	
190.768	l	Plato Cayenne	34	
197.648	l	Plato Cayenne	19	
190.782	m	Plato rect. Cinnamon	29 x 22	16
190.783	n	Plato rect. Coriandre	29 x 22	10
190.776	ñ	Plato rect. Pepper	30 x 11	
190.774	o	Fuente rect. Wasabi	28 x 14	
190.779	p	Fuente 3 compartimentos	20 x 13	
197.650	q	Fuente (tazas Fine Dine de 9, 20 o 30 cl)	24 x 14	
190.778	r	Fuente (3 tazas) Juniper	30 x 11	
197.646	s	Taza sin asas Basil		7
190.765	s	Taza sin asas Basil		9



STONELEAF (Bandejas sobre AllSpice)

› Stoneleaf es un material nuevo, desarrollado exclusivamente por RAK Porcelain, que ofrece una alternativa totalmente profesional tanto para las presentaciónes de buffet como individuales. 100% higiénicas. No porosas. Tacos de silicona.

Ref.	Bandeja en plancha	cm
197.674	Rectangular para **A**	25 x 15
197.670	Redonda para **B**	12
197.672	Redonda para **B**	10
197.671	Redonda para **B**	8

Stoneleaf
Sobre Classic Gourmet **P. 28-29**
Sobre B. Concept **P. 208**

MINIMAX

› Gama modulable de miniaturas de porcelana que permiten crear composiciones de cualidades prácticas y estéticas.

Ref.		Descripción	cm	cl
191.244	a	Plato media luna	21 x 12 x 2	
191.201	b	Fuente angular	6	
191.253	c	Bandeja 3 compartimentos	19 x 17	
191.262	d	Cubo alto	5 x 5 x 6	
191.263	d	Cubo alto	5 x 5 x 5	
191.185	e	Fuente en forma de gota	36 x 19	
191.187	f	Cuenco ranurado	9 x 9 x 5	19
191.188	f	Cuenco ranurado	10 x 10 x 7	33
191.206	g	Bol miniatura redondo		5
191.204	h	Fuente rectangular	20 x 16 x 4	59
191.266	i	Fuente para sándwiches	14 x 9	
191.267	i	Fuente para sándwiches	35 x 15	
191.245	j	Fuente para huevos	20 x 11 x 3,5	20
191.246	j	Fuente para huevos	24 x 13 x 4	33
191.247	j	Fuente para huevos	25 x 14 x 4	42
191.248	j	Fuente para huevos	30 x 16 x 5	78
191.198	k	Bol triangular	16	12
191.199	k	Bol triangular	27	70
191.200	k	Bol triangular	31	95
197.730	k	Bol triangular	37	120
191.190	l	Cuchara degustación	12	
191.196	m	Cuenco miniatura cuadrado	6 x 6 x 3	
191.252	n	Fuente rectangular	18 x 8	
191.271	n	Fuente rectangular	12 x 8	

VOYAGER

› Fuentes y accesorios actuales y versátiles en negro y blanco.

Blanco	Negro		Descripción	cm	cl
78.676		a	Fuente Eclipse Grande	21	41
33.682	32.603	a	Fuente Eclipse	19	22
33.686	32.607	b	Fuente Solar	14	11
33.683	32.604	c	Fuente Lunar	14	16
33.681	32.602	d	Porta Velas Comet	5	
33.680	32.601	e	Florero Apollo	15	
33.685	32.606	f	Salero Odyssey	9	
33.684	32.605	f	Pimentero Odissey	9	

COOKWARE

› Diseño moderno. Resistente al choque térmico. Apilables. Pie sin esmaltar. Combina con la línea Counter-Serve.

Ref.		Descripción	cm	cl
227.200	c	Fuente Para Lasaña	16 x 12	60
227.204	c	Fuente Pastel Cuadrado	12	45
224.221	a	Fuente Pastel Redondo	14	50
224.219	a	Fuente Pastel Oval	15 x 11	45
224.215	b	Fuente Oval Grande c/asas	35 x 19	109
224.218	b	Fuente Oval Mediana c/asas	28 x 16	78
224.214	b	Fuente Oval Intermedia c/asas	23 x 13	38
224.223	b	Fuente Oval Pequeña c/asas	21 x 11	26
224.216	b	Fuente Red. Grande c/asas	18 x 22	59
224.224	b	Fuente Red. Pequeña c/asas	15 x 18	30
224.220	b	Platillo Red. huevos c/asas	13 x 15	18
224.217	a	Ramequin Grande	9	20
224.225	a	Ramequin Pequeño	7	9
224.222	a	Ramequin Soufflé	10	34

OPTIONS

› Diseño contemporáneo. Resistentes. Apilables.

Ref.		Descripción	cm	cl
88.153	a	Plato Combinado	40 x 24	
88.151	b	Fuente Options Grande	35 x 22	
88.150	b	Fuente Options Mediana	29 x 18	
88.138	c	Pote de Plastico Negro		6
88.139	c	Pote de Plastico Blanco		6

IGNEOUS COOKWARE

› Colección de piezas rústicas.

Ref.		Descripción	cm	cl
224.174	a	Plato llano	33	
166.785	a	Plato llano	28	
166.784	a	Plato llano	23	
224.175	b	Fuente Oval	36 x 27	
166.786	b	Fuente Oval	32	
224.176	c	Bol alto	20	99
166.782	c	Bol bajo	16	48
166.776	c	Ramequín	7	3
166.777	c	Ramequín	9	7
166.778	c	Ramequín	10	14
166.779	d	Bol alto c/asas	14	40
166.780	d	Bol bajo c/asas	12	17
166.781	d	Bol bajo c/asas	14	28
166.783	e	Fuente rect. c/asas	17 x 13	48
227.344	f	Cocote c/tapa	14 x 7	34
227.345	f	Cocote c/tapa	16 x 7	57

BIT ON THE SIDE / ZEN

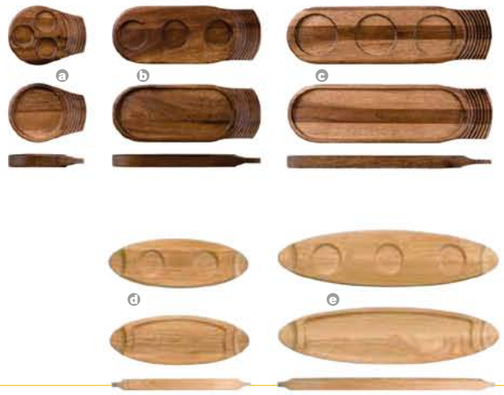
› Boles perfectos para sopas, ensaladas, postres y mucho más.

Blanco	Marrón		Descripción	cm	cl
227.228	227.178	a	Bol Sopa Ripple	Ø13 x 7,4	56
224.255	224.257	a	Bol Snack Ripple	Ø12 x 5,7	28
224.252	224.254	a	Bol Snack Ripple	Ø10,4 x 5	17
227.230		b	Bol Sopa Zest	Ø13 x 7,6	50
224.247		b	Bol Snack Zest	Ø12 x 6,5	34
224.245		b	Bol Snack Zest	Ø11,6 x 6	28
227.229		c	Bol Sopa Spark	Ø13 x 7,6	55
224.275		d	Bol fideos Zen	Ø10 x 4,6	17
224.277		d	Bol fideos Zen	Ø12 x 5,7	28
224.279		d	Bol fideos Zen	Ø13 x 6,4	40
224.259	224.261	e	Vaso Ripple	Ø9,5 x 8,3	28
224.264	224.266	e	Vaso Ripple	Ø7 x 6,2	11
224.262	227.175	e	Vaso Ripple	Ø5,9 x 5	6
224.267	224.269	a	Cuenco Ripple	Ø11,3 x 3,5	14
227.227	227.177	f	Platillo	Ø14,6	

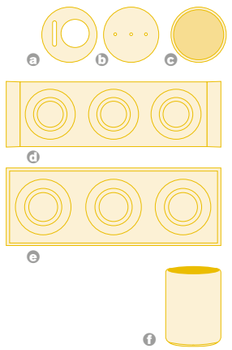
BANDEJAS DE MADERA

› Bandejas de madera de acacia con dos caras, una lisa y la otra con huecos para boles.

Ref.		Descripción	cm
166.787	a	Bandeja pequeña	18 x 14
166.788	b	Bandeja mediana	36 x 14
166.789	c	Bandeja grande	48 x 14
227.351	d	Bandeja oval pequeña	40
227.352	e	Bandeja oval grande	50



BABEL



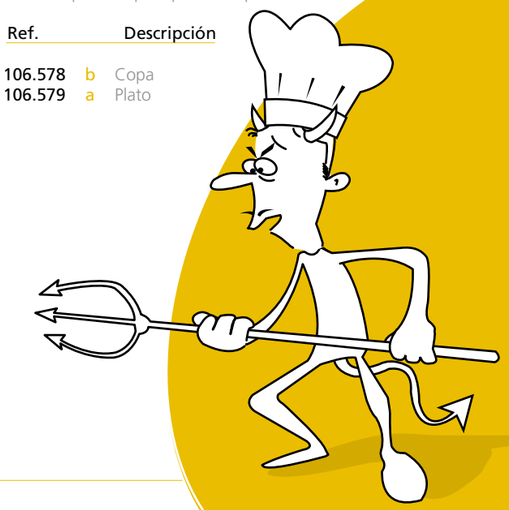
› Monta, desmonta, combina, construye, sorprende... éxtasis imaginario que te proporciona con solo echar un vistazo a sus recursos modulares, esos que te permiten crear rascacielos de sorpresas, saborear sus serpenteantes caminos, sus puentes de texturas y olores, es en definitiva la torre de Babel de los sabores.

Ref.		Descripción	cm	cl
167.070	a	Tapa I (Huevo)	Ø 9	
167.071	b	Tapa II (Tres agujeros)	Ø 9	
167.079	c	Plato Simple	Ø 9	
167.072	d	Bandeja Alta	35 x 11 x 2	
216.356	e	Bandeja Plana	35 x 11 x 2	
167.073	f	Caña	Ø 5 x 3	3
167.074	f	Caña	Ø 5 x 7	7
167.075	f	Caña	Ø 9 x 5	5
167.076	f	Caña	Ø 9 x 7	7

DIÁBOLO

› Piezas especiales para postres especiales.

Ref.		Descripción
106.578	b	Copa
106.579	a	Plato



EUROPA

› Líneas puras y estructurales que aporta un estilo arquitectónico a la mesa, uniéndose al concepto de la nueva restauración.

Ref.		Descripción	cm
139.767	a	Cuchara degustación	24
139.763	b	Cucharita degustación	11
139.764	c	Fuente Convexa	24 x 12
139.765	d	Fuente Cóncava	24 x 12
139.766	e	Fuente Individual	12 x 12

BOLETS

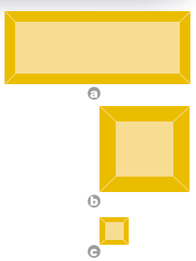
› Decorados disponibles: Rojo, Gris, Azul Cobalto, Marrón, Naranja, Verde y Negro.

Ref.	Descripción
106.574	Bolet grande
106.575	Bolet pequeño

GONDOLA

› Serie de fuentes y platos rectangulares.

Ref.		Descripción	cm
166.840	b	Fuente	60 x 18
166.841	b	Fuente	45 x 11
106.481	b	Fuente	38 x 21
106.482	b	Fuente	36 x 18
106.483	b	Fuente	28 x 24
106.484	b	Fuente	28 x 15
139.786	a	Plato hondo	21 x 21
106.485	b	Rabanera	18 x 18
106.486	b	Rabanera	18 x 12
106.487	b	Rabanera	18 x 9
106.488	b	Rabanera	13 x 7
139.785	c	Bowl cuadrado	14 x 13 x 5



BÁSICO

› Vajilla de porcelana para hostelería, elegante y práctica, ideal para el uso diario.

Blanco	Negro		Descripción	cm
166.812	167.057	a	Fuente rectangular	45 x 12 x 4
216.359	167.058	a	Fuente rectangular	35 x 14
216.358	167.059	a	Fuente rectangular	31 x 12
216.357	167.060	a	Fuente rectangular	28 x 10
166.814	167.061	b	Ensaladera	22 x 22
166.813	167.062	c	Bowl	7 x 7

AMAYA

› Fuentes y rabaneras económicas.

Ref.		Descripción	cm
19.811	a	Fuente	28 x 15
19.813	a	Fuente	32 x 18
19.815	a	Fuente	38 x 21
19.801	b	Rabanera	13 x 7
19.803	b	Rabanera	15 x 9
19.805	b	Rabanera	17 x 9
19.807	b	Rabanera	19 x 10
19.809	b	Rabanera	21 x 12

BANDEJAS KENIA

Ref.	Descripción	cm
215.886	B. degustación	13 x 9 x 2
168.018	Bandeja	17 x 10 x 2
168.017	Bandeja	19 x 13 x 2
167.918	Bandeja	27 x 18 x 2
118.418	Bandeja	33 x 23 x 3
168.016	Bandeja	35 x 25 x 4
167.917	Bandeja	43 x 30 x 4

SERIE DONG

› Innovación y originalidad con un toque tradicional

Ref.		Descripción	cm
95.590	a	Bandeja	30 x 13 x 4
95.531	a	Bandeja	28 x 13 x 3
95.532	a	Bandeja	22 x 11 x 3
95.614	a	Bandeja	7 x 7 x 1
167.552	b	Bol degust.	7 x 7 x 4
118.281	b	Bol degust.	10 x 10 x 5
167.551	b	Bol degust.	12 x 12 x 6

CUCHARITA MING

› Cucharita degustación

Ref.	Descripción	cm
95.417	Blanca	12
167.597	Negra	12

CUCHARITA FEZ

› Cucharita degustación

Ref.	Descripción	cm
167.634	Aperitivo	8 x 4 x 3
167.633	Aperitivo	11 x 5 x 3
167.646	Degustación	14 x 7 x 4

CUCHARITA RAMSES

› Cucharita degustación

Ref.	Descripción	cm
167.960	Aperitivo	10 x 4 x 3
167.958	Degustación	27 x 11 x 7
167.959	Degustación	22 x 9 x 6

CAZUELITAS

› 3 modelos diferentes de miniaturas para degustación de tapas.

Ref.		Descripción	cm
167.642	a	Paella	13 x 10 x 2
167.641	a	Paella	21 x 16 x 3
167.640	b	Cazuela	13 x 10 x 3
167.639	b	Cazuela	20 x 16 x 5
60.844	c	Plato huevos	9 x 7 x 3

RABANERAS

› Especialmente indicadas para aperitivos: olivas o frutos secos.

Ref.		Descripción	cm
167.624	a	Lengüeta	17 x 7 x 2
167.625	a	Lengüeta	15 x 6 x 2
61.007	b	Rabanera asas	15 x 8 x 3

BOL CABEZA DE LEÓN

› Cuenco con asas decoradas con forma de león.

Ref.	cm	cl
60.781	Ø11 x 9	44

a

b

PLATOS DE AUTOR

› Decorados sobre platos Aitana de Ø 31 cm

Ref.		Descripción
166.834	a	Bi-cam
166.833	b	Ren-Di
166.832	c	Na-Chi
166.835	d	Do-On
19.754	e	Breda
83.774	f	Valencia
19.750	g	Mare Nostrum
62.442	h	Medallón
83.522	i	Vichy

› Decorados sobre platos Arenas de 32 x 32 cm

Ref.		Descripción
167.087	j	Crochet
167.086	k	Sorpresa
167.085	l	Alboraia
139.772	m	Pepper
139.775	n	Saler
106.526	ñ	Flow
139.773	o	Aqua
139.774	p	Bruma
106.529	q	Pop
106.528	r	Nab
106.527	s	Paris
106.530	t	Tom
230.821	u	Shiva
230.822	v	Kokoro

c

d

e

f

g

h

i

j

k

l

m

n

ñ

o

p

q

r

s

t

u

v

Sarreguemines

PLATOS DE PRESENTACIÓN

› Cuadrados. 30 x 30 cm.

Ref.		Descripción
87.377	a	Veracruz
106.779	b	Kawabe
87.396	c	Chardon

› Redondos. Ø 31 cm.

Ref.		Descripción
87.546	d	Chevermy
106.611	e	Charmille
57.296	f	Pivoine
57.299	g	Marine

PINCEAU

› Platos presentación. Ø 31 cm.

Ref.	Descripción
87.340	Amarillo
87.343	Azul claro
87.342	Azul oscuro
87.339	Naranja
87.341	Verde
106.604	Rojo

CHURCHILL®

PLATOS DE PRESENTACIÓN

› Plato classic. Ø 32 cm

Ref.		Modelo	Calca
33.319	a	Salsa	Completa
33.316	b	Salsa	Borde
33.163	c	Navaho	Completa
33.160	d	Navaho	Borde
33.178	e	Oliveto	Completa
33.175	f	Oliveto	Borde
33.787	g	New Horizons	Borde
94.028	h	Alhambra	Borde
33.875	i	Tuscany	Completa

CHURCHILL®

COMPACT

› Extensa colección de piezas para el servicio de té y café. El apilamiento de todas sus piezas ofrece la máxima funcionalidad.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.636	a	Taza café apilable		11
166.644	b	Platillo café	13	
166.651	a	Taza té apilable		21
166.648	a	Taza desayuno Apil.		28
166.645	b	Platillo Te	15	
166.642	c	Bol azúcar sin tapa		21
166.638	e	Jarra		14
166.637	e	Jarra		28
166.646	d	Azucarero con tapa		23
166.641	d	Tapa azucarero		
166.649	f	Tetera/cafétera		43
166.639	f	Tapa tetera/cafétera		
166.650	f	Tetera/cafétera		80
166.640	f	Tapa tetera/cafétera		
166.647	g	Salero	7	
166.643	g	Pimentero	7	

ULTIMO

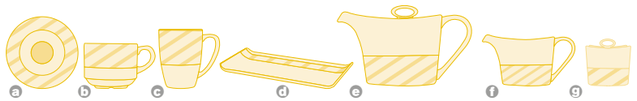
› Atractivas tazas con una suave base curvada y asas modernas ofreciendo lo último en presentación.

Ref.		Descripción	cm	cl
166.614	a	Taza capuccino		18
166.613	a	Taza café americano		23
166.611	a	Taza café Latte		28
166.612	c	Taza café Au Lait		40
166.622	a	Taza grande café Latte		50
166.625	b	Platillo café grande	16	
166.615	c	Taza espresso		7
166.624	b	Platillo coupé pequeño	12	
166.618	c	Mug café moka		28
166.621	c	Mug café Latte		45
166.628	f	Tetera/cafétera		43
166.620	f	Tapa tetera/cafétera		
166.629	f	Tetera/cafétera		85
166.623	f	Tapa tetera/cafétera		
166.617	d	Jarra		14
166.616	d	Jarra		28
166.626	e	Azucarero sin tapa		18
166.627	e	Tapa azucarero		
166.609	e	Bol		40
166.610	e	Bol		50
166.619	e	Tapa Bol		

ALCHEMY®
fine china

RUSH

› Una sofisticada colección de tazas y acompañamientos, en las formas de Alchemy White y Ambience, todas ellas poseen un sutil diseño en relieve que resulta una opción perfecta para servir el té y café.



Ref.		Descripción	cm	cl
227.187	a	Platillo	14	
227.191	b	Taza apilable		21
227.186	c	Taza		22
227.190	d	Bandeja rect.	17 x 10	
227.189	d	Bandeja rect.	30 x 15	
227.195	e	Tetera		43
227.194	f	Jarra		14
227.193	g	Azucarero		17

SCOUT

› Creada por Ximo Roca para Porvasal

Ref.		Descripción	cm	cl
167.077	a	Taza café		10
167.078	b	Taza desayuno		21
167.079	c	Plato simple	9	
167.080	d	Plato doble	19 x 9	

porvasal

SCHÖNWALD Germany

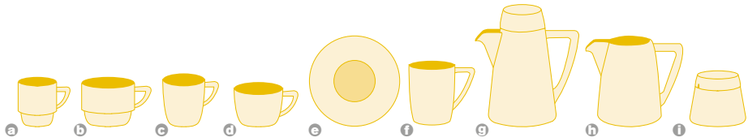
COFFEESHOP

› El culto al café

Códigos de color decoraciones:

62913	A	Delizioso 1 Beige
62900	B	Delizioso 1 Marrón claro
62904	C	Delizioso 1 Marrón oscuro
62911	D	Delizioso 2 Beige
62901	E	Delizioso 2 Marrón claro
62905	F	Delizioso 2 Marrón oscuro
62902	G	Delizioso 3
62903	H	Delizioso 4
62899	I	Delizioso 5
62906	J	Sólido Beige
62907	K	Sólido Marrón claro
62912	L	Sólido Marrón oscuro

Decorado	Blanco		Descripción	cm	cl
167.121	165.769	a	Taza apil. moka	6	9
167.123	165.770	b	Taza apil. café	8	18
167.125	165.771	b	Taza apil. Te	8	25
167.112	165.723	c	Taza moka	6	10
167.114	165.725	d	Taza café	8	18
167.116	165.726	d	Taza Te	8	22
167.118	165.727	d	Taza Te	11	28
167.111	166.512	e	Platito moka	13	
167.113	166.513	e	Platito café/Te	16	
167.126	165.773	f	Vaso café	8	30
167.099	165.710	g	Cafetera	8	30
167.107	165.718	h	Lechera alta	7	15
167.105	165.714	i	Azucarero	9	20

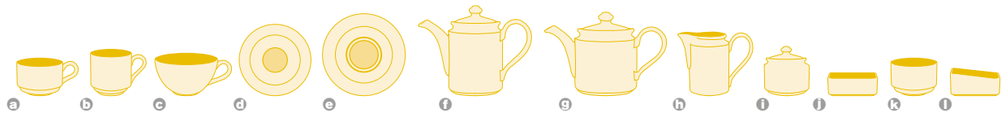


RAK PORCELAIN

BANQUET

› Diseño sobrio de formas sencillas pero refinadas, atiende a las necesidades funcionales de los restaurantes.

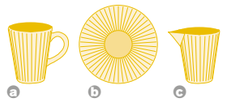
Ref.		Descripción	cm	cl
191.000	a	Taza espresso apilable		9
191.001	a	Taza café baja apilable		18
191.002	b	Taza café alta apilable		20
191.003	a	Taza té baja apilable		23
191.004	a	Taza desay. alta apil.		28
191.070	b	Taza espresso		9
191.071	a	Taza café		15
191.072	a	Taza té		22
191.073	c	Taza desayuno		28
191.086	d	Platillo taza 9 cl	13	
191.087	e	Platillo tazas 15 a 28 cl	15	
190.990	f	Cafetera con tapa		35
190.991	f	Cafetera con tapa		70
191.143	g	Tetera con tapa		40
191.144	g	Tetera con tapa		80
190.994	h	Lechera		5
190.995	h	Lechera		15
190.996	h	Lechera		25
190.997	h	Lechera		35
191.140	i	Azucarero con tapa		27
191.093	k	Azuc. red. s/tapa	9	23
191.092	j	Azuc. rectangular	9 x 3 x 2	20
191.094	l	Azuc. rect. inclinado	11 x 6 x 5	10



METROPOLIS

› Metropolis reinterpreta un clásico del diseño con un relieve neo-retro. Es un toque de luz que sumerge a la gastronomía en un ambiente contemporáneo y chic.

Ref.		Descripción	cm	cl
197.704	a	Taza		9
197.705	a	Taza		20
197.716	b	Platillo taza 9 cl	13	
197.717	b	Platillo taza 20 cl	15	
197.703	c	Lechera		15



BOL

› Asa grabada. Cuenco sopa

Ref.	cl
20.257	45

CONSOMÉ

› Bol consomé

Ref.	cl
19.977	22

CAZOLETA IRUÑA

› Tapa opcional

Ref.	Descripción	cl
20.196	Sin tapa	53
20.195	Tapa cazoleta	

SALSERA

› Cuenco para salsas

Ref.	cm
20.335	Ø12 x 5

SOPERA

› Sopera Lumen

Ref.	cl
20.191	300

ENSALADERAS

› Ensaladera de diferentes tamaños

Ref.	cm
20.086	16 x 6
20.188	18 x 5
20.090	20 x 8
20.094	23 x 8

CAZUELAS REFRACTARIAS

› Pasta especial para asegurar la resistencia a la llama directa. Indicadas para angulas, huevos al plato, etc. Color marrón.

Ref.	cm
240.881	12
240.882	14
240.883	16
240.884	18
240.885	20

PLATILLO ACEITUNERO

› Banquet

Ref.	Descripción
191.076	Plato aceitunero

PLATO STEAK

› Banquet

Ref.	cm
191.079	30

PLATO PARA PIZZA

› Banquet

Ref.	cm
191.083	31
191.084	33

BOL

› Banquet

Ref.	cm	cl
197.640	10	30
190.985	12	48
190.986	14	63

ENSALADERA APILABLE

› Banquet

Ref.	cm	cl
191.088	12	25
191.089	16	60
191.090	18	72
191.091	21	118

HUEVERA

› Banquet

Ref.	cl
191.008	5

JARRÓN

› Banquet

Ref.	cm
191.062	12

BOL TREBOL

› Banquet

Ref.	cl
191.009	15

SALSERA

› Banquet

Ref.	cl
191.063	15
191.064	35

CENICERO CORTAVIENTOS

› Banquet

Ref.	cm
197.630	14 x 9

Copas de mesa	90 - 109
Jarras y decantadores	110 - 111
Degustación	112 - 112
Coñac	113 - 113
Cócteles	114 - 115
Combinados	116 - 116
Licores	117 - 118
Café	119 - 119
Copas ceveza	120 - 121
Jarras cerveza	122 - 122
Vasos cerveza	123 - 123
Vasos	124 - 129
Helado	130 - 133

Historia breve del vidrio

El vidrio, uno de los materiales más antiguos producido por el hombre, es una sustancia amorfa producida por el calentamiento de una mezcla de materiales como arena, sosa (carbonato de sodio), y piedra caliza hasta una temperatura de 1300º C.

Se fabricó, quizás, por primera vez en Egipto o Mesopotamia. Durante la época helenística Alejandría se convirtió en el principal proveedor de objetos de vidrio. Se trataba de un vidrio opaco o translúcido coloreado cuya elaboración se producía mediante la utilización de moldes de arcilla y estiércol.

Los fenicios idearon la técnica del ***soplado***, método más rápido y barato. Con la llegada de Roma, se extendería a todo el Imperio cobrando importancia la fragilidad y la transparencia del material. Esta técnica hizo posible la fabricación a gran escala convirtiéndolo en un material de uso más frecuente.

Tras la caída de Roma, poco a poco la producción de vidrio languidece. Sólo se fabrica vidrio en forma cruda, como el alemán ***Waldglas***. En la Edad Media, fue la Iglesia la que habría de impulsar la producción de vidrio para las vidrieras de sus templos.

La primera referencia a la fabricación de vidrio veneciano data del año 982. Concentrada en la isla de Murano, la industria veneciana dominó el mercado europeo hasta el año 1700. A mediados del siglo XV, **Angelo Barovier** crea un vidrio incoloro y de gran transparencia conocido como ***cristallo*** y que consistía en la añadidura de manganeso a la sosa de vidrio. Hacia finales del siglo XVI, los sopladores de vidrio explotaron la ductilidad del material para producir auténticas maravillas con filigranas decorativas. Venecia ejerció una política proteccionista con sus vidrieros, aún así, muchos de ellos emigraron a otros países exportando su técnica. De esa forma, en Alemania apareció el ***vidrio potásico***, más grueso y más duro que el cristallo y muy apropiado para la decoración grabada con rueda giratoria. Especialmente importante fue el descubrimiento del inglés **George Ravenscroft** (1674) del vidrio de ***protóxido de plomo***. Más brillante y con más facilidad para el tallado, este tipo de vidrio fue considerado el de mayor calidad en el siglo XVIII, dominando los mercados europeos y coloniales. A mediados del siglo XVIII se logra el control satisfactorio de impurezas en el vidrio.

El siglo XIX se caracteriza por los rápidos avances tecnológicos de esta industria y por el redescubrimiento y adaptación de métodos antiguos. A partir de 1840 se popularizaron en todo tipo de piezas los diseños más sencillos, conocidos por ***vidrio prensado*** decorado.

Inspirados por el resurgimiento de los métodos antiguos de trabajo del vidrio y estimulados por los logros de la nueva tecnología química, los artesanos vidrieros comenzaron a crear hacia 1880 nuevos estilos artesanales bajo el nombre de ***vidrio artístico***.

La tecnología mecánica unida a la investigación científica para la producción masiva comenzó a aparecer en la industria a finales de la Revolución Industrial. Una figura clave en la investigación científica del vidrio fue el alemán **Otto Schott**. A su vez **Fiedrich Siemens** inventó el horno de tanque que permitió una mayor producción continua.

En la década de 1930 comenzaron a adquirir prestigio los cristales de plomo incoloros y de exquisita transparencia, por lo general con dibujos grabados. Con la década de 1960 se inició una nueva época en la elaboración del vidrio liderada por los estadounidenses **Harvey Littleton** y **Dominick Labino**. Los artesanos empezaron a experimentar con el vidrio como medio artístico en pequeños hornos instalados en sus estudios.

Tritan ® International patent

SCHOTT ZWIESEL

Las copas de los profesionales

Un brillo inconfundible, un peso respetable y un tacto sedoso: estas son las características gracias a las cuales el **cristal Tritan®** produce una experiencia especial. Schott Zwiesel es la elección acertada para el profesional que quiere presentar con éxito cualquier bebida. Con el **cristal Tritan®** hemos creado un material que, gracias a la superior dureza de su superficie, queda protegido contra la corrosión y las rayaduras incluso tras un uso continuo. Una tasa de roturas un 40% más baja que el cristal convencional garantiza un brillo duradero y, con ello, copas y rentabilidades económicas brillantes por igual.

Una forma perfecta, un brillo intenso: estas características hacen que las series de copas de Schott Zwiesel sean tan especiales. Como en un diamante, nuestro cristal patentado **Tritan®** aúna brillo y solidez extraordinarios. En consecuencia, nuestras copas no sólo son resistentes al lavado en el lavavajillas y a las rayaduras, sino que conservan el brillo del primer día incluso después de años de uso.

Tritan ®
International patent

PURE

› Estilo y calidad. Pure permite una verdadera experiencia gourmet en un llamativo y moderno juego de copas de mesa.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
118.109	a	Sauvignon Blanc	40,8	84	232
118.110	b	Cabernet	54	92	244
118.111	c	Riesling	30	76	220
118.117	d	Bordeaux	68	94	267
118.118	e	Burgunder	69,2	114	234
118.112	f	Champagne	20,9	72	252
163.392	g	Martini	34,3	114	180
163.393	h	Cognac	61,6	112	171
131.262	i	Cerveza	45,1	84	177

TASTE

› Formas intemporales reinterpretadas con líneas modernas que dan como resultado un conjunto elegante.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
216.063	a	Burdos	65,6	96	237
216.062	b	Borgoña	78,2	111	227
216.061	c	Agua	49,7	87	225
216.065	d	Vino	35,6	79	211
216.064	e	Champán	28,3	70	231

VIÑA

› Una colección capaz de mejorar la presentación, aroma y sabor de la más amplia posible gama de vinos. Su diseño robusto y a la vez sutil es adecuado para el uso diario.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
88.471	a	Agua	50,4	88	227
88.474	b	Burdeos	62,6	93	225
88.476	c	Borgoña	73,2	111	221
88.470	d	Vino grande	40,4	82	217
88.472	e	Vino pequeño	27,9	73	203
88.473	f	Cava	22,7	70	225
95.061	g	Champán	26,3	70	212

Tritan ® International patent

SCHOTT ZWIESEL

IVENTO

› Copas elegantes aptas para todo tipo de uso.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
201.084	a	Borgoña	78,3	111	221
201.085	b	Burdeos	63	92	235
201.083	c	Agua	51	87	224
201.087	d	Vino	34,9	77	208
201.086	e	Champán	22,8	70	222

CLASSICO

› Esta serie es, como su nombre indica, un conjunto de copas de vino clásico diseñado con curvas elegantes.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
54.881	a	Copa Agua 0	40,8	82	225
54.882	b	Copa Agua Gde. 1	54,5	90	240
54.883	c	Copa Vino Gde 2	31,2	75	210
54.884	d	Copa Vino Peq. 3	22,1	67	192
54.885	e	Copa Cava 7	21	70	242
54.888	f	Copa Burdeos	64,5	95	250
54.889	g	Copa Borgoña	81,4	116	230
54.887	h	Copa Grappa	9,5	58	174
54.891	i	Copa Cerveza	37	75	187
131.248	j	Copa Martini	27	117	179

CONGRESSO

› Ya sea en un banquete, en eventos corporativos o en celebraciones de familia numerosa, Congresso proporciona un marco atractivo para cualquier mesa.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
163.400	a	Burdeos	62,1	93	222
163.399	b	Borgoña	71,2	105	211
131.276	c	Champán	23,5	66	207
131.275	d	Agua grande	45,5	83	205
131.274	e	Agua	35,5	77	195
131.272	f	Vino grande	31,7	74	182
131.273	g	Vino pequeño	23,6	67	172

DIVA

› Diva captura el flujo de la emoción en su diseño sensual. Esta gama de alta calidad representa la simbiosis perfecta de diseño clásico y la innovación moderna. Elegancia innata y, sin embargo, robusto diseño.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
14.629	a	Burgundy	46	91	229
14.630	b	Water	61,3	100	247
14.631	c	Wine Goblet	30,2	73	230
20.645	d	Liqueur Glass	8	60	165
14.632	e	Champagne	21,9	72	253
20.646	f	Sherry	10,9	60	190
60.293	g	Grappa	12,4	60	204
60.294	h	Champagne ep	29,3	72	247
55.361	i	Martini	25,1	114	186
14.633	j	Claret Goblet	76,8	99	275
88.463	k	Bordeaux	59,1	90	261
14.634	l	Claret Burgundy	83,9	116	248
88.448	m	Cerveza	41,8	74	213
88.464	n	Soft Drink Glass	45	80	193

Tritan ®
International patent

SCHOTT ZWIESEL

AUDIENCE

› La copa de las grandes ocasiones. Un generoso diámetro interno ofrece una superficie óptima para que los vinos puedan desarrollar sus aromas.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
229.566	a	Agua	42,8	86	215
229.567	b	Borgoña	51,2	102	198
229.569	c	Vino grande	31,8	78	203
229.570	d	Vino pequeña	25	73	193
229.568	e	Champán	25	67	214

MONDIAL

› Sensualidad y funcionalidad. Diseño atractivo. Potenciación de los aromas.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
14.463	a	Borgoña	58,8	107	195
14.455	b	Agua Gde. 0	32,3	81	197
14.456	c	Agua Peq. 1	42	88	205
14.457	d	Vino Gde. 2	25	75	187
14.458	e	Vino Peq. 3	20	72	180
14.459	f	Licor	7,1	52	132
14.460	g	Cava	19,2	72	210
14.461	h	Cognac	51,1	101	147
14.466	i	Martini	24,2	104	170
14.462	j	Cerveza	39	76	170

DasSchöne

Belleza y calidad

Somos una marca jóven que en poco tiempo ha sabido consolidarse en el mercado de la hostelería.

Los productos de alta gama **DasSchöne** ofrecen soluciones versátiles y funcionales capaces de integrarse en todo tipo de ambientes, pudiéndose usar tanto en la hostelería tradicional como en la alta gastronomía.

La gama de productos **DasSchöne** fusiona la funcionalidad con diseños elegantes utilizando los mejores materiales. El resultado es un producto resistente y funcional a la altura de otras marcas de reconocido prestigio.

La filosofía de **DasSchöne** está basada en un buen servicio al cliente ofreciéndo calidad y belleza a precios asequibles, buscando por encima de todo, la satisfacción del cliente.

¡Belleza y calidad al servicio de la mesa!.

PLATINUM GLASS
DURABLE · LIGHTWEIGHT · BRILLANT · WITH MAX. DISHWASHER SAFETY

KRYS

› Serie de copas de la marca DasSchöne. Fabricadas con cristal de la máxima calidad, duradero, resistente a los golpes y al lavavajillas. Diseñado para su uso en restaurantes, hoteles y catering. Borde Fino.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
190.731	a	Copa Borgoña	68	106	213
190.732	b	Copa Burdeos	62	95	218
190.733	c	Copa Agua	46	86	208
190.734	d	Copa Vino blanco	34	79	198
190.735	e	Copa Cava	21	60	218

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Fabricantes de experiencias gratificantes

Spiegelau es una marca histórica (la fábrica es mencionada por primera vez en 1521) en la fabricación de cristalería fina, con los valores más altos de calidad y estética, para el disfrute de la experiencia de beber vino y otras bebidas. El vino es uno de los pilares de las reuniones en torno a la gastronomía. El vino reúne a la gente, es divertido e invita a la reflexión. Spiegelau brinda por aquellos que se aventuran a experimentar la plenitud de la vida y se complace en ser parte de ella.

Spiegelau está comprometido con la innovación y avances tecnológicos en la industria, por eso es capaz de ofrecer una amplia gama de copas con muy buen diseño y con una rotunda durabilidad.

PLATINUM GLASS

En este proceso, el vidrio líquido se pasa a través de tubos revestidos de platino para eliminar las impurezas y eliminar todas las imperfecciones y las incoherencias que de otra manera seguirían existiendo.

El resultado son unas piezas de "alto rendimiento" en un notable matrimonio entre la **elegancia**, la **funcionalidad** y la **durabilidad**.

VINO VINO

› Una cuestión de estilo. La expresión de la elegancia atemporal. El resultado de la interacción entre los deseos de los principales restaurantes de cocina internacional y la intención de un fabricante experimentado para realizar estos deseos.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
143.805	a	Borgoña	68	106	225
143.806	b	Burdeos	62	95	235
143.807	c	Tinto / agua	46	86	225
143.808	d	Vino Blanco	34	79	211
143.809	e	Champán	21	60	227
144.049	f	Copa Martini	22	118	188
143.810	g	Vaso	46	89	112

SOIRÉE

› Soirée es una serie de copas funcionales y durareras, ofreciendo una ámplia variedad de tamaños diferentes.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
144.051	a	Borgoña	50	101	196
144.050	b	Burdeos	51,5	92	221
163.339	c	Vino Tinto	36	79	201
163.340	d	Vino Blanco	28,5	74	194
163.341	e	Vino Blanco Peq.	24	70	187
163.344	f	Champán	19	54	226
161.935	g	Champán	23	62	222

FESTIVAL

› Es una serie muy popular. El diseño se define por una coexistencia armoniosa de la forma elíptica y la forma clásica de Borgoña.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
215.863	a	Borgoña	64	101	214
144.053	b	Burdeos	45,6	88	214
163.367	c	Copa desgustación	40	80	200
163.368	d	Copa desgustación	28,1	193	73
144.057	e	Tinto / agua	40,2	88	198
144.058	f	Vino blanco	35,2	83	191
144.054	g	V. blanco pequeño	30,4	78	184
144.059	h	Champán	16,8	53	224

C&S Chef&Sommelier

Trabajamos para potenciar tu talento.

Servimos a los mejores restaurantes nuestros mejores productos, que permiten a los profesionales expresar su creatividad para despertar los sentidos de los clientes más exigentes.

Para cada familia de productos, Chef & Sommelier selecciona los mejores materiales y estamos constantemente innovando para ofrecer lo mejor a través de la mejor tecnología y el mejor diseño.

KWARX ®, cristal soplado.

Chef & Sommelier le invita a descubrir o redescubrir la riqueza sensorial de los vinos a través de nuestras copas de mesa. Su refinamiento y su perfección ofrecen una degustación más instintiva, más amigable y contemporánea. El material utilizado es **Kwarx ®** , material nuevo y exclusivo de cristal soplado a mano.

MILLESIME

› Las líneas angulares le proporcionan un diseño contemporáneo y lo convierte en un escenario perfecto para la degustación de los vinos jóvenes. Gran superficie de oxigenación.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
166.849	c	Agua	57	99	224
166.847	a	Gran vino	47	93	214
166.848	b	Vino	31	82	197
166.850	d	Flauta	19	62	213

GRANDS CEPAGES

› Sus líneas permiten el placer de la degustación refinada. Estas copas están especialmente diseñadas para disfrutar de una amplia variedad de vinos tintos y degustar la riqueza de los vinos blancos.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
166.842	a	Vino tinto	47	95	227
166.843	b	Vino tinto	62	101	237
166.844	c	Vino blanco	47	97	228
166.845	d	Vino blanco	35	88	211
166.846	e	Flauta	24	65	235

SENSATION EXALT

› La combinación de una resistencia increíble y la curva perfecta. Armonía de líneas rectas y elegantes sensaciones que permiten exaltar un momento privilegiado de la degustación. Más allá de los sentidos, es una invitación para la evaluación óptima de cada vino.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
165.332	a	Gran Vino	41	86	205
165.331	b	Agua	31	80	195
165.330	c	Vino tinto	25	74	185
165.329	d	Vino blanco	20	70	180
164.741	e	Flauta	19	58	210

› Tulip › Ballon

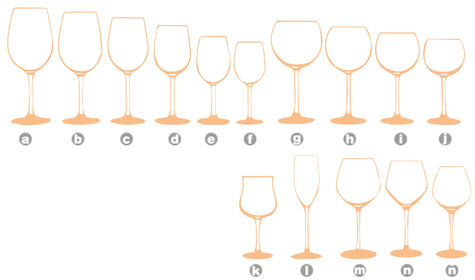
› Lira › Flauta › Vinos Jóvenes

CABERNET

› Cabernet es un conjunto muy grande de copas diseñadas para degustar los mejores vinos y disfrutar la sutileza de su aroma y sabor. Disponible en diferentes capacidades, el modelo tiene tres formas básicas: *Tulipe*, *Ballon* y *Lira*. *Cabernet Vinos Jóvenes* completa la serie Cabernet. Basta con llenar la copa en su medida ideal para obtener el perfecto grado de oxigenación necesaria para el vino.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
165.340	a	TULIP. Gran Vino 75	75	101	240
67.819	b	TULIP. Gran Vino 58	58	95	230
67.820	c	TULIP. Agua	47	90	220
67.821	d	TULIP. Vino tinto 35	35	81	202
67.822	e	TULIP. Vino tinto 25	25	72	180
92.842	f	TULIP. Vino blanco	19	66	165
67.815	g	BALLON. Gran Vino 70	70	115	221
67.816	h	BALLON. Gran Vino 58	58	106	209
165.337	i	BALLON. Vino tinto	47	100	196
67.818	j	BALLON. Vino blanco	35	91	182
165.338	k	LIRA. Copa Vino 38	38	71	185
92.673	l	Flauta	16	70	225
165.040	m	VINOS JÓVENES Copa 58	58	100	220
165.342	n	VINOS JÓVENES Copa 47	47	97	210
165.341	ñ	VINOS JÓVENES Copa 35	35	90	200



OMEGA

› Grandiosas dimensiones al servicio de eventos creativos. Omega se caracteriza por volúmenes generosos. Es un recipiente ideal para la degustación de vinos de gran alcance que pueden expresar su amplia gama de aromas.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
164.250	a	Grande Cave	71	116	188
165.042	b	Grand Reserve	70	103	225
165.043	c	Grand Vignoble	76	107	225
165.041	d	Grand Cognac	72	114	150

AROM'UP

› Arom'Up es una colección de cinco copas cuyo diseño ha sido desarrollado para mostrar las grandes familias de aromas del vino.

Dos formas caracterizan esta línea de copas: *Fruity*, donde se desarrollan aromas afrutados asociados con las uvas; y *Okay*, donde se desarrollan aromas a madera asociados con el envejecimiento en barrica.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
230.679	a	Fruity 43. Tintos	43	91	215
230.680	b	Fruity 35. Blancos	35	83	195
230.681	c	Okay 47. Tintos	47	96	215
230.682	d	Okay 41. Blancos	41	91	195
230.824	e	Floral 21. Champán	21	74	211

OPEN UP

› Su gran superficie de ruptura permite la oxigenación óptima y concentra todos los sabores.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
230.690	a	TANNIC	55	105	232
230.691	b	SOFT.	47	103	228
230.692	c	UNIVERSAL TASTING	40	89	231
230.693	d	ROUND. Chardonnay	37	95	210
230.694	e	SWEET	27	77	190
230.695	f	EFERVESCENT	20	72	233
230.696	g	PRO TASTING	32	87	180

Nuestra historia es la historia del vidrio

Bormioli Rocco ha seguido siempre un camino marcado por la continua introducción de innovaciones en maquinaria, materiales y diseño. Con la capacidad de combinar la antigua sabiduría de los maestros vidrieros con los modernos procesos industriales, el grupo Bormioli Rocco es una figura importante a nivel internacional.

Nuestra línea profesional de productos está diseñada y fabricada específicamente para satisfacer las necesidades de las personas que trabajan en el sector hostelero.

Nuestra materia prima:

Star Glass.
Fórmula que consigue los más altos grados de pureza y perfección. Brillantez excepcional.

Vidrio sonoro Superior (First).
La presencia de óxido de bario junto con el óxido de potasio asegura un sonido, una brillantez y una pureza absoluta.

Vidrio templado.
Robustez y funcionalidad excepcional.

RISERVA

› Las formas Riserva permiten un manejo perfecto durante la degustación y facilitan el mantenimiento y manejo. Copas elegantes para una perfecta degustación.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

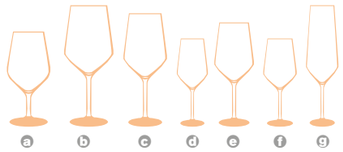
Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
16.028	a	Barolo	48	82	196
16.030	b	Bordeaux	54	67	233
131.484	c	Cabernet	39	63	200
16.034	d	Champagne	20	48	224
16.036	e	Chardonnay	34	68	202
164.005	f	Cognac	53	99	149
164.003	g	Degustazione	22	47	155
16.045	h	Grappa	8	56	163
16.043	i	Grand Bourgogne	51,6	68	225
131.483	j	Nebbiolo	49	67	212
16.047	k	Riesling	22,5	54	195
200.853	l	Frizzanti	56	63	227

ELECTRA

› Una nueva gama completa de copas para satisfacer a los profesionales exigentes. Fabricado con el nuevo vidrio sonoro superior *Star Glass*. El resultado es un perfecto cristal de color neutro con un brillo deslumbrante y un diseño moderno y sofisticado.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
230.806	a	Super	42	61	186
230.804	b	XL	65	71	240
230.805	c	Large	55	68	230
230.810	d	XS	19	67	160
230.807	e	Medium	44	61	216
230.808	f	Small	35	48	160
230.809	g	Flauta	23	49	235

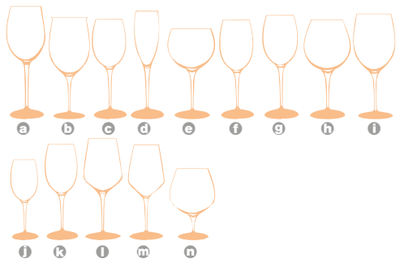


PREMIUM

› La Asociación Italiana de Sommeliers ha colaborado en el desarrollo de Premium tanto para ofrecer características tecnológicas y enológicas como para mejorar la experiencia de la degustación.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
189.414	a	XL	82	108	255
81.011	b	Barbaresco	73,5	107	230
81.008	c	Chianti Classico	38	81	226
81.006	d	Champán	25	78	245
81.002	e	Brunello	55,5	108	205
163.561	f	Moscato	40	85	225
81.010	g	Merlot	47	86	235
81.004	h	Barolo	66	108	225
81.000	i	Chardonnay	59	95	238
80.997	j	Degustación	27	75	182
81.009	k	Sauvignon	33	76	217
200.839	l	Montepulciano	55	68	230
200.836	m	Rosado	44	61	216
80.999	n	Cognac	64,5	108	162



RESTAURANT

› Copas superiores de vidrio sin plomo. Diseñadas para la restauración profesional. De altura uniforme y apelando a la línea recta para crear cuadros de mesa que combinan la belleza con la estabilidad, la fuerza y lo práctico.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

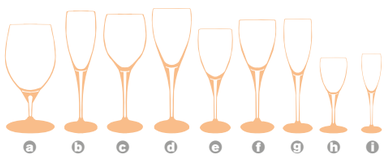
Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
163.522	a	Flauta	24	75	215
163.453	b	Vino blanco	42,5	83	215
163.445	c	Agua	46	83	215
163.518	d	Vino tinto	52,5	83	215
226.189	e	Barolo	37,5	73	185
226.203	f	Burdeos	46	80	208
200.852	g	Grappa	8	53	163

FIORE

› Fiore es una colección que destaca por su excepcional versatilidad. La serie garantiza a los profesionales una estética que ofrece la funcionalidad como principal característica.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
55.833	a	Cerveza	37	65	175
164.057	b	Flauta	17,5	60	193
55.835	c	Burgunder	39	94	190
15.707	d	Goblet	34	85	197
81.207	e	Vino	19	71	169
81.210	f	Agua	24,5	75	180
15.703	g	Flutino	11	52	182
15.709	h	Licor	7	50	131
15.711	i	Schnaps	5,5	56	145



DIAMANTE

› La extraordinaria calidad del material está representada en su nombre. Muestra una superioridad que es la consecuencia directa de su composición química.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
15.623	a	Goblet	33	82	189
15.615	b	Agua	25	73	185
15.627	c	Vino	19	68	173
15.621	d	Flauta	18,5	55	205
15.619	e	Cocktail	16	95	151

NEW KALIX

› Espesor más fino. Borde más delgado. Vidrio templado ahora más resistente. Tronco más estrecho, cilíndrico y elegante.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
131.770	a	Borgoña	43	94	200
131.761	b	Goblet	34	66	189
131.762	c	Agua	27	61	180
226.201	d	Vino	22	58	69
131.764	e	Flauta	17	46	196
230.799	f	Copa multiuso	41,5	73	175
230.800	g	Copa multiuso	38	75	165
230.801	h	Copa multiuso	34	77	155

Arcoroc PROFESSIONAL

Elegancia y solidez

Arc International es en la actualidad, líder mundial de las Artes de la Mesa. Presente en los cinco continentes a través de sus plantas de producción, filiales de distribución y oficinas de enlace.

Para responder a las exigencias de calidad de los profesionales de la restauración comercial y colectiva, Arcoroc ofrece una amplísima gama de productos innovadores y funcionales. Nuestras colecciones de cristalería están integradas por versiones en distintos materiales y por diferentes conceptos, lo que garantiza la existencia de un producto para cada necesidad.

Sin duda alguna, la fuerza de Arcoroc reside en la alianza entre elegancia y solidez.

Los productos **tensionados** ofrecen una resistencia mecánica y térmica incomparable. Las roturas son un problema habitual para los profesionales. Para aumentar de 10 a 50 veces la duración de los productos, nuestro servicio de investigación y desarrollo, perfeccionó en 1958 un tratamiento técnico denominado templado. Este tratamiento confiere a los productos una excelente resistencia a los choques mecánicos y térmicos, así como una buena conservación del calor.

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

ELISA

› Una amplia gama de copas y vasos.
Robustez y elegante estética.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
94.339	a	Gran Vino	42	81	212
54.896	b	Agua	30	76	194
54.898	c	Vino Tinto	23	72	176
54.897	d	Vino Blanco	18	65	166
54.899	e	Flauta	17	53	192

MALÉA

› Los diseñadores han lanzado una ola de creaciones en forma de huevo. Inspirado por esta nueva tendencia, Maléa ha sido creada. Bordes ovalados.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al
230.370	a	Copa 47	47	86	223
230.372	b	Copa 35	35	78	210
230.373	c	Copa 25	25	70	195
230.375	d	Copa 22	22	70	225
230.376	e	Copa 47 All Purpose	47	86	174

ELEGANCE

› Una amplia gama de copas de mesa elegante.
Recomendable para todos los usos

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
165.099	a	Copa Agua	31	81	180
165.098	b	Copa Vino Tinto	24,5	74	166
165.097	c	Copa Vino Blanco	19	69	153
165.096	d	Copa Vino Blanco	14,5	64	142
165.095	e	Copa Jerez	12	59	134
165.094	f	Copa Licor	6,5	48	113
02.803	g	Copa Flauta	17	55	175

SAVOIE

› Una gama completa y elegante de copas de mesa.
Su característica más evidente es su corto tallo.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
04.237	a	Copa Agua	35	84	183
02.215	b	Copa Vino Tinto	24	75	152
02.216	c	Copa Vino Blanco	19	69	140
02.217	d	Copa Vino Blanco	15	64	134
02.261	e	Copa Jerez	12	59	115
05.326	f	Copa Licor	6,5	48	105
02.218	g	Copa Flauta	17	50	170

AMELIA

› Amelia es la primera serie de copas extrafuertes que se pueden apilar fácilmente para ahorrar espacio.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
165.128	a	Copa 32	32	85	125
04.092	b	Cerveza	29	83	120
165.127	c	Agua	25	79	117
165.126	d	Vino Tinto	19	72	106
13.143	e	Vino Blanco	16	61	101

PRINCESA

› Una línea de copas y vasos, que combina la elegancia con la robustez.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
13.140	a	Gran Vino	42	89	212
12.984	b	Agua	31	74	197
12.991	c	Vino Tinto	23	67	174
12.993	d	Vino Blanco	19	69	165
12.986	e	Jerez	14	58	155
12.988	f	Licor	9	52	139
03.374	g	Flauta	10	47	164
12.982	h	Flauta	15	50	196

LINEAL

› Serie lineal elegante. Líneas contemporáneas. Excelente resistencia a los golpes.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
165.050	a	Gran Vino	45	93	215
120.791	b	Agua	31	82	197
120.793	c	Vino Tinto	25	77	174
120.792	d	Vino Blanco	19	70	165
120.790	e	Flauta	18	70	196

LIRA

› Diseño clásico.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
13.009	a	Agua	23	64	156
13.012	b	Vino	16,5	57	140
13.043	c	Flauta	15	51	169

SUECIA / NAZARÉ

› Máxima resistencia. Suecia en vidrio tensionado.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

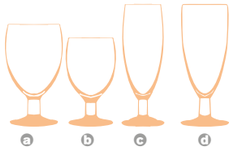
Nazaré	Suecia		Descripción	cl	Ø	Al.
164.740	12.855	a	Agua	25	68	134
164.739	12.854	b	Vino	20	63	124
	12.913	c	Flauta	16	46	152

VESUBIO

› Pie bajo para un uso diario.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) están expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
12.927	a	Agua	23	66	122
12.928	b	Vino	14	57	109
12.929	c	Flauta	15	50	150
12.953	d	Zumo	20	60	149



DECANTADORES DIVA

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
88.466	Decantador	25	155	156
88.465	Decantador	50	195	197
118.101	Decantador	100	224	226
60.290	Embudo		104	106
88.467	Secador individual			

DECANTADORES PURE

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al
163.390	Vinos tintos	75	222	271
163.391	Vinos blancos	75	127	323
163.394	Embudo		78	145
88.467	Secador individual			370

DECANTADOR AUTHENTIS

› Spiegelau.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
163.374	100	228	295
163.375	150	245	318

SANGRÍA

› San Miguel.

Ref.	cl
64.637	62
64.636	83
64.635	100
64.634	125
64.633	175

TIVOLI

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
00.780	160	104	203
02.231	230	138	257

PICHET

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
120.459	25	79	125
120.458	50	132	153
120.457	130	132	199

ARC

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
02.738	50	85	146
02.739	100	126	202
02.740	130	138	217
04.341	160	142	242

YPSILON

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
80.972	25	68	165
80.971	50	84	204
16.063	100	104	255

MISURA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.903	25	68	190
15.904	50	84	235
15.905	100	108	262

BISTROT

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.523	30	62	115
15.524	60	77	145
15.525	115	93	186

CATAVINOS ANDALUCÍA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
165.397	22	47	154

VITICOLE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
92.704	40	79	200
84.862	31	54	175
02.802	21,5	46	155
03.330	12	40	131

CATAVINOS ARCOROC

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
165.396	15,5	58	151

ESCUPIDERA

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
118.121	240	198	339
201.166	125	122	272

SENSUS BLACK

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
118.120	29,9	75	182

CATAVINOS IDEAL

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
14.602	21	64	156

COÑAC ARCOROC

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.936	10	45	90
12.937	20	51	106
12.934	24	56	110
12.935	30	58	116

DEGUSTACIÓN

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
165.065	41	95	129

OMEGA

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
165.041	72	114	150

COÑAC XXL

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
118.091	88	118	165

COÑAC PURE

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
163.393	61,6	112	171

RISERVA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.005	53	98	149

PURE

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
163.392	34,3	114	180

BAR SPECIAL

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
94.912	Margarita	28,3	119	166
94.910	Martini	16,6	101	157

MONDIAL

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
14.466	24,2	104	170

YPSILON

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
92.226	a	Flauta pequeña	11	57	195
55.787	a	Flauta	16	64	235
80.974	a	Vino	22,5	84	197
80.980	a	Agua	27	88	206
82.288	b	Cóctel peq.	12,5	86	145
55.784	b	Cóctel	24,5	112	182
55.841	c	Margarita	33	117	174
55.796	d	V. After Dinner	15	77	95
55.790	d	V. Pre Dinner	25,5	92	107
55.799	d	V. DOF	33,5	101	117
200.928	e	Vaso Chupito	7	50	107
200.926	e	V. Long Drink	24	72	140
55.793	e	V. Long Drink	31,8	77	160
163.700	e	Vaso Cooler	45	86	175
131.677		Coctelera	70		250
80.970		Cubitera	130	138	163

CABERNET

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
85.082	21	95	172
85.331	30	120	188

SIGNATURE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
04.652	15	95	165

ARCOROC

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.244	21	116	172

MARGARITA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
05.628	Vidrio recocido	27	109	160
05.627	V. tensionado	27	109	160

FREEZE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
120.750	Copas Cocktail	30	120	130

SHAKER

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
05.124	Coctelera	58	76	161

HAPPY HOUR

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
131.259	69,6	116	178

OMEGA GRAND CAVE

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.250	71	116	188

GRAN SERVICIO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.920	60	90	168

COOL OPEN UP

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
230.701	11	60	168

SELECT

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
85.539	6	58	147

BAR SPECIAL LICOR

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
94.905	7	68	124

KYOTO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.243	32	81	179

HURRICANE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
92.863	44	79	208
92.386	25	71	195

HAWAII

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.241	44	86	214
164.242	64	89	260

RISERVA GRAPPA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
16.045	8,5	56	163

FIORE SCHNAPS

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.711	5,5	56	145

FIORE LICOR

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.709	7	50	131

› Arcoroc.

FINE

Ref.		cl	Ø	Al.
165.063	a	1,5	38	62

MARTINI

Ref.		cl	Ø	Al.
165.076	b	4	67	75

VIGNE SCHANPS

Ref.		cl	Ø	Al.
165.059	c	2,5	43	111
05.149	c	7	54	145

CHUPITO / GIN / GRANITY

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
13.129	e	Chupito	4	45	45
00.016	f	Gin	5	48	57
165.062	f	Gin	3	42	52
00.614	g	Granity	4,5	50	57

ISLANDE

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
01.219	h	Licor	6	38	105
164.292	i	Jarra	5	36	101
86.167	j	Frosted	6	38	105

› Bormioli

LIMONCINO

Ref.		cl	Ø	Al.
15.828	d	6	43	115

DUBLINO / YPSILON

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
15.642	k	Dublino	3,4	45	70
15.643	k	Dublino	5,7	50	90
200.928	l	Ypsilon	7	50	107

› Schott

PARIS / CONVENTION

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
14.487	m	Paris	4	38	72
14.501	n	Convention	4,6	38	77

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

› Arcoroc.

TOURAINE IRISH COFEE

Ref.		cl	Ø	Al.
05.054	a	24	68	150

IRISH COFEE

Ref.		cl	Ø	Al.
02.855	b	24	76	139

AROMA

Ref.		cl	Ø	Al.
120.595	c	22	100	85
120.583	c	8	76	64

CARAJILLO

Ref.		cl	Ø	Al.
13.142	d	11	66	67

› Bormioli

CAFÉ BOMBÓN

Ref.		cl	Ø	Al.
131.692	e	12,9	67	77

CAFFEINO

Ref.		cl	Ø	Al.
15.534	f	8,5	59	71

YPSILON

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
131.563	g	Caffè	11	67	80
131.566	g	Capuccino	22	83	100
131.569	g	The	32	93	112

OSLO

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
131.443	h	Punch	10	67	62
15.935	h	Capuccino	22	82	96
55.751	h	Multipurpose	33	89	107

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

SENSATION

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
70.404	32	58	175

PRINCESA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
13.131	31	70	187

CERVANTES

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.888	29	66	177
165.124	26	63	164

ALEMANA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.924	44	70	170
12.926	29	63	149
12.925	20	56	133

GRAN SERVICIO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.920	60	90	168
12.918	41	78	147
12.919	25	69	124

CAMPANA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.923	43	76	144
12.922	29	66	150

HARMONIA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.743	27,5	64	186
15.745	38,5	73	201
15.747	58	84	213

PALLADIO

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.947	28,5	66	208
15.949	38,5	72	238
15.951	54,5	78	278

FIORE

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
55.833	37	65	175

LORD

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.833	28,5	67	175
15.835	40,7	75	195

EXECUTIVE

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.677	26,1	57	167
15.680	39,1	64	186
15.683	52,9	70	205

BAVIERA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.509	26,5	70	153
15.510	37,9	76	168
15.511	50,5	84	183
15.512	66,8	90	197

MALLES

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
15.882	31	71	126
15.884	37	74	133
15.886	50,5	83	143
15.888	66	90	157

STERN

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
16.092	26	66	123
16.094	51	78	150

NONIC

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
00.405	66	90	159
04.090	57	87	152
03.515	34	77	127
03.505	28	73	115

CAÑA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.781	20	65	104
13.084	18	63	98

CONIQUE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
02.627	56	90	150
00.316	28	73	118
04.418	25	70	114

BRITANIA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.774	56	99	125
00.276	28	77	96

MINDEN

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
01.951	38	69	153
01.888	49	76	167
01.906	63	81	185

MARTIGUES

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
02.124	33	79	180

MIXING GLASS

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.874	47	87	145

PARIS / ICEBERG

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
14.485	PARIS. Whisky Bajo	28,2	80	90
14.486	PARIS. Whisky Alto	33	62	156
14.487	PARIS. Chupito	4	38	72
14.488	PARIS. Zumo	24	60	117
14.489	PARIS. Cerveza	27,5	60	142
14.490	PARIS. Cocktail	15	62	80
14.600	ICEBERG. Vaso Bajo	40	89	95
14.601	ICEBERG. Vaso Alto	48	71	160

TOSSA

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
201.226	Whisky Alto XL	57,1	82	193
60.273	Whisky Alto	34,5	67	182
216.068	Cerveza	24,5	65	150
216.067	Aquavit	13,5	53	139
60.271	Licor	7,9	47	107
60.272	Whisky Bajo	28,5	87	108
201.225	Vino	22,5	84	96

PURE

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
118.114	Whisky	38,9	96	90
131.267	Cocktail	30,6	89	83
118.116	Longdrink	54,2	80	165
163.395	Tumbler	35,7	70	144
131.261	Averna	24,6	60	140
131.266	Shot	9,4	47	95

GENTLE

› Schott.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
163.414	Longdrink	58,9	81	143
163.415	Cerveza	42,3	73	127
163.416	Aperitivo	24,5	63	101
163.417	Whisky	40	88	85
163.418	Licor	7,8	43	71

X-ACT

› Spiegelau.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
206.362	Longdrink	53	80	155
206.363	Softdrink	43,6	78	135
206.361	Tumbler	32,7	75	110

AUTHENTIS CASUAL

› Spiegelau.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
206.066	Burdeos	63	96	129
193.810	Vino tinto	46	89	112
206.063	Vino blanco	42	85	109
206.064	Cerveza	55	80	155
206.065	Digestivo	8,5	28	80

PRIMARY

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.869	44	87	110
164.868	36	81	102
164.867	27	74	93

LIMA

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
164.879	Vaso alto	38	88	110
164.878	Vaso bajo	35	94	80
230.360	Vaso bajo	20	79	70

VIGNE

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
164.658	Vaso Bajo	31	84	83
164.657	Vaso Bajo	20	70	74
164.661	Vaso Alto	33	69	126
164.659	Vaso Alto	22	61	111

CLASSIC BAR

› Spiegelau.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
163.379	Mixdrink	34,5	72	135
183.630	Longdrink XL	51	79	165
206.103	Longdrink	36	69	155
163.381	Softdrink	28,5	71	177
163.382	Tumbler	28	80	94
206.104	Tumbler XL	41,5	87	107
163.383	Shot	5,5	40	80
163.384	Minidrink	18	60	115

WARM

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
230.703	30	99	86

OPEN UP

› Chef&Sommelier.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
230.697	Vaso Bajo	38	92	93
230.699	Vaso Alto	58	90	135
230.698	Vaso Alto	35	80	120

SHETLAND

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
05.587	Vaso Alto	22	73	123
05.593	Vaso Bajo	25	90	88
05.590	Vaso Bajo	32	97	97
05.582	Vaso Alto	35	83	138
05.563	Vaso Alto	42	89	146

BEAMING

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
164.735	Vaso Alto	49	81	175
164.734	Vaso Alto	38	76	160
164.733	Vaso Alto	27	66	145
164.732	Vaso Alto	8	52	91
164.731	Vaso Bajo	50	97	120
164.730	Vaso Bajo	30	83	115

ISLANDE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
03.052	Vaso Alto	36	64	170
164.371	Vaso Alto	33	63	157
01.225	Vaso Alto	31	60	164
01.226	Vaso Alto	29	63	145
01.223	Vaso Alto	22	58	131
164.882	Vaso Bajo	38	89	96
164.881	Vaso Bajo	30	79	93
164.880	Vaso Bajo	20	70	84
01.221	Vaso Tubo	22	53	152
164.370	Vaso Alto	16	55	100
00.698	Vaso Tubo	10	51	87

PRINCESA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
70.765	Vaso Alto	43	72	163
03.373	Vaso Alto	34	66	148
03.372	Vaso Alto	28	66	127
164.751	Vaso Alto	24	65	110
04.244	Vaso Alto	18	64	85
164.752	Vaso Bajo	32	79	94
04.248	Vaso Bajo	22	70	85

COMETA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
120.719	35	116	86
120.720	25	98	86

ELISA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
88.744	Vaso Alto	35	68	135
55.356	Vaso Alto	31	65	126
55.355	Vaso Alto	24	60	117
55.354	Vaso Alto	19	56	108
88.743	Vaso Bajo	31	78	90
55.352	Vaso Bajo	23	71	82

SALTO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
120.701	V. Alto. Transp.	50	82	146
134.479	V. Alto. Transp.	35	76	121
120.700	V. Bajo. Transp.	32	90	84
134.478	V. Chupito. Transp.	6	48	66
92.595	V. Alto. Ice Blue	35	76	121
164.653	V. Bajo. Ice Blue	32	90	84

GALASSIA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
17.394	Agua	30	75	90
166.858	Vaso alto	41,5	66	140
17.397	Licor	6	49	54
17.403	Vino	19,5	66	80

SORGENTE

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
163.667	D.O.F.. Azul	42	83	107
163.708	Cooler. Azul	45	72	152
163.714	Agua. Azul	30	82	105
163.662	D.O.F.. Transp.	42	83	107
163.664	Cooler. Transp.	45	72	152
163.711	Agua. Transp.	30	82	105
163.717	Licor. Transp.	7	49	74

QUARTZ

› Durobor.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
223.595	Vaso Alto	47	84	160
223.593	Vaso Alto	30	67	156
223.594	Vaso Bajo	33	93	103
223.592	Vaso Bajo	25	85	95
223.591	Vaso Chupito	7	56	65

ELECTRA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
230.803	Dof	38	84	100
230.802	Long Drink	39	74	128
230.811	Cooler	43	74	145

LUNA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
82.299	Bajo Rocks.	26	80	97
82.303	Bajo D.O.F..	34	87	108
82.301	Alto Bibita.	34	76	137
82.305	Alto Cooler.	45	82	145

CHIQUITO

› Arcoroc

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.947	23	83	59

PINTA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
12.946	36	86	90

SIDRA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
13.048	Tensionado	50	90	121
13.041	Recocido	53	90	121

TUBO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
12.900	Tubo Tensionado	31	60	164
12.911	Tubito Tens.	27	56	163
13.090	Cubata Tens.	27	67	140
12.901	Tubo	30	60	164
12.914	Tubito	27	55	163
165.389	Tubito	25	55	150
70.787	Tubo alto	31	60	180

GRANITY

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
02.968	Vaso Alto	65	96	178
02.963	Vaso Alto	46	87	160
02.960	Vaso Alto	42	89	130
02.319	Vaso Alto	35	85	122
02.316	Vaso Alto	31	75	140
02.314	Vaso Alto	20	64	137
04.311	Vaso Bajo	27	85	95
70.735	Vaso Bajo	20	80	81
04.377	Vaso Bajo	16	73	73
00.614	Vaso Chupito	4,5	50	57

FORUM

› Arcoroc. Apilable.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
04.249	Vaso bajo	16	72	69
04.250	Vaso bajo	23	81	77
04.251	Vaso alto	26,5	75	103

NORUEGA

› Arcoroc. Apilable.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
04.622	Vaso vino	16	65	82
04.621	Vaso bajo	20	72	88
164.873	Vaso agua	25	77	94
04.629	Vaso alto	27	72	114
04.665	Vaso alto	32	74	125

CAMPUS

› Arcoroc. Apilable.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
01.326	18	65	88
01.327	22	64	97
01.328	29	65	126

TIVOLI

› Arcoroc. Apilable.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
00.488	Vaso Bajo	25	77	78
00.491	Vaso Bajo	32	84	85

SPIRALE

› Arcoroc. Apilable.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
12.803	Bajo	20	77	77
12.800	Bajo	25	82	84
12.802	Alto	33	78	129

SABOYA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
92.078	31	69	142
92.077	27	76	94
16.055	14	63	74
17.003	11,4	60	67

YPSILON

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
189.529	Transparente	37,5	130	90
200.917	Naranja	37,5	130	90
200.920	Azul	37,5	130	90
200.921	Rosa Fucsia	37,5	130	90
163.721	Rojo	37,5	130	90
200.918	Verde	37,5	130	90
200.919	Violeta	37,5	130	90

TULIP

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Pie	cl	Ø	Al.
189.459	Transparente	26	101	85
189.455	Azul	26	101	85
189.456	Naranja	26	101	85
189.457	Verde	26	101	85
189.458	Violeta	26	101	85

UNIVERSAL

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Pie / copa	cl	Ø	Al.
131.510	Transparente	35	103	112
163.427	Verde / Naranja	35	103	112
131.511	Azul / Rojo	35	103	112
131.512	Azul / Transp.	35	103	112

CALIFORNIA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
189.492	Dessert	36	118	128
189.502	Dessert Junior	23	102	110

RIO

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
16.027	32,5	125	105

CROQUE

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
118.716	Transparente	20	119	51
55.806	Galleta	20	119	51

BAHIA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
15.491	Helado	36	101	142
15.493	Go-go	54	90	189
15.494	Zumo	24	76	143
15.496	Bibita	28	77	154

GELATO

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
15.600	Galleta	28	100	166
15.602	Transp.	28	100	166

FORTUNA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
82.309	32	125	180

PRIMAVERA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
16.000	Transparente	24	135	137
15.998	Satinada	24	135	137
16.004	Zafiro	24	135	137

JERBA

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Color	cl	Ø	Al.
15.803	Transparente	36	110	140
15.799	Satinado	36	110	140
15.805	Zafiro	36	110	140

ACAPULCO

› Bormioli.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
15.431	Acapulco	30	116	125
15.433	Acap. Junior	17,5	94	105

Arcoroc PROFESSIONAL

SORBET

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
03.485	38	117	94
164.288	21	100	78

SEYCHELLES

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
02.062	20	105	80

GLACE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.319	21	102	127

GOURMANDE

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
164.321	31,5	81	176

QUADRO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.		Descripción	cl	Ø	Al.
01.259	a	Milk Shake	36	81	191
01.880	b	Copa	30	100	105
120.752	c	Banana Split	235 x 106 x 44		

FIESTA

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	Descripción	cl	Ø	Al.
229.622	Transparente	27	109	100
229.623	Satinada	27	109	100

JAZZED

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
230.111	35	120	197

PALMIER

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
85.085	37	120	201
85.084	21	125	101

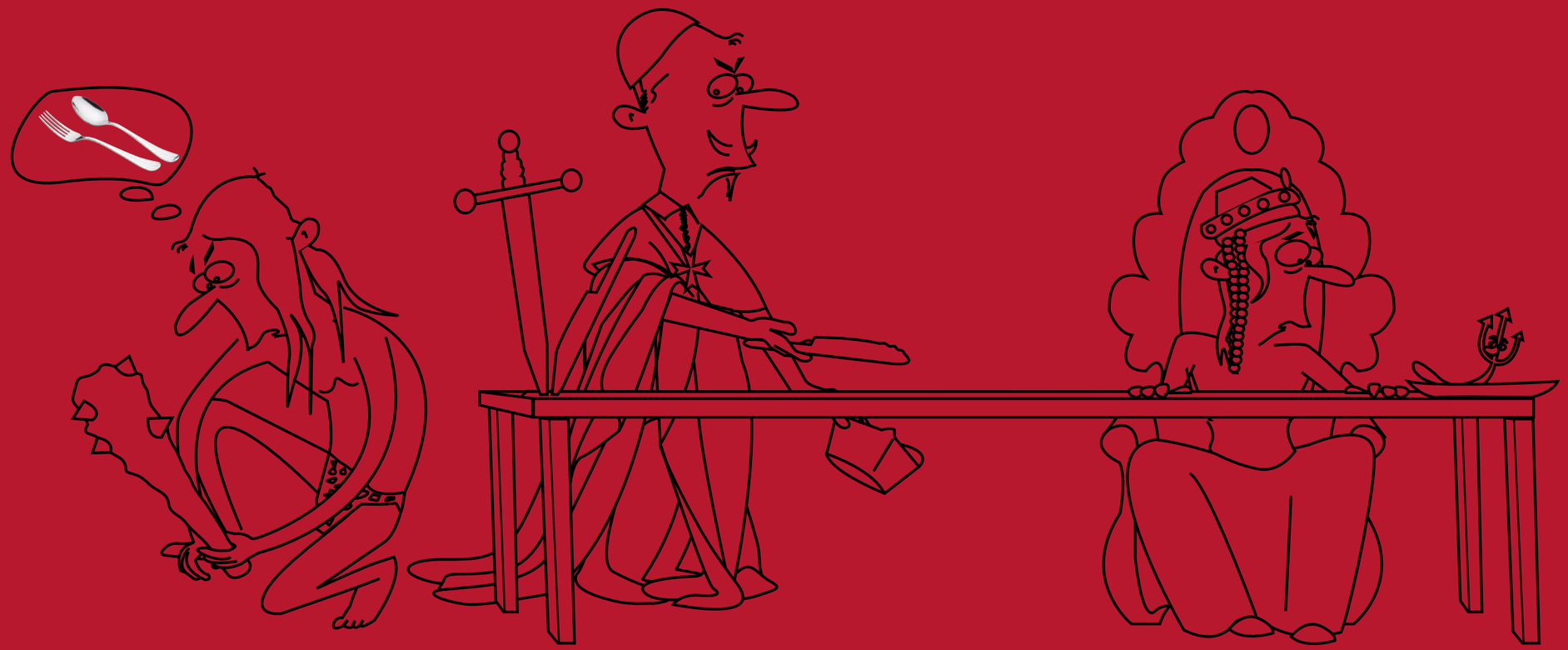
LUDICO

› Arcoroc.

Altura (Al.) y diámetro (Ø) expresados en mm.

Ref.	cl	Ø	Al.
120.743	20	100	105

Cubertería de mesa 136 - 155
Complementos de cubertería 156 - 157
Chuleteros 158 - 159
Piezas especiales 159 - 159



Origen de los cubiertos

El **cuchillo** fue el primero de los elementos que se incorporó a la cubertería moderna en la Edad Media.

La leyenda atribuye la aparición del cuchillo de mesa como tal al cardenal **Richelieu** en el año 1630, quien mandó eliminar las puntas de los cuchillos de su casa ya que los comensales lo utilizaban igual para la guerra que como mondadientes. Reyes como Carlos III de España prohibían el uso del cuchillo en la vía pública, con lo que la diferencia entre arma y útil de cocina quedaba resuelta.

En el siglo XIX, "siglo de oro" del cuchillo, aparecieron la mayoría de cuchillos y navajas que se conocen en la actualidad y numerosas ciudades se especializaron en la construcción de cuchillo como Solingen en Alemania o Albacete en España. A partir de este siglo y sobre todo en el siglo XX, la aparición de nuevos materiales y procesos de fabricación se incorporaron en la fabricación de cuchillos.

La **cuchara** tiene orígenes poco precisos, quizás las primeras cucharas fueron conchas de moluscos utilizadas por el hombre primitivo quien ya en el paleolítico fabricaba cucharas de madera o hueso. Miles de años más tarde, en Mesopotamia y Egipto las cucharas eran creadas con mangos tallados. Muchas de esas cucharas tenían una función para diversas actividades médicas o ceremoniales.

El término cuchara proviene de la antigua Roma, donde existía un utensilio denominado ***cochlea***. Su mango delgado permitía pinchar trozos de comida, haciendo también de tenedor.

Prácticamente hasta el siglo XIX la cuchara, junto con el cuchillo, era el único instrumento utilizado en las comidas y su fabricación era casi exclusivamente de madera para las clases menos pudientes. A partir de este siglo, la fabricación industrial desarrollo piezas de diferentes materiales. Desde el siglo XIV adquirieron la forma actual, ya que antes eran bastante planas.

La historia del **tenedor** es, sin embargo, relativamente reciente. Anteriormente la gente comía con las manos. Incluso existían tratados de buenas maneras en la mesa en las que se instaba a usar tres dedos para tocar la comida, dejando el meñique y el anular sin utilizar.

El tenedor llegó a principios del siglo XI a Venecia desde Constantinopla de la mano de **Teodora**, hija del emperador de Bizancio. Pero su uso se consideró escandaloso y un "instrumento diabólico" que ofendía a Dios. Detrás de ello se encontraba la inhabilidad de los comensales para comer tallarines con semejante instrumento, teniendo en cuenta además que los tenedores de la época eran planos y con dos puntas, por tanto mucho más difíciles de manejar. De esta forma, el tenedor desapareció de Europa por más de 300 años hasta que **Catalina de Médici**, en su boda con **Enrique II** de Francia, lo puso de moda en la corte francesa en 1533.

La forma del tenedor ha estado sujeta a varios cambios a lo largo de la historia. De ser un solo pincho, paso a tener dos puntas. En el siglo XVII se generalizó la tercera punta. En Italia se añadió la cuarta punta para adaptarla a la comida de spaguetti. Finalmente, a comienzos del siglo XVIII, el tenedor que conocemos actualmente, fue desarrollado en Alemania.

El uso del tenedor se generaliza en el siglo XVIII y sobre todo en el XIX gracias a la producción en masa y la invención de la ***galvanoplastia***, que pusieron los tenedores de metal al alcance de las nuevas clases medias que deseaban imitar a la nobleza.

Las cuberterías han seguido un camino paralelo a otras facetas de la producción humana, pasando de ser objetos sencillos y modestos a estar decorados con el gusto de cada época.

sambonet®

Protagonista de la *mesa moderna*.

Desde que Giuseppe Sambonet, hijo de orfebre y platero, fundara la empresa han pasado más de 150 años de experiencia acumulada y de éxitos incontestables que sitúan a este fabricante en la élite europea e internacional dentro de este mercado.

No sólo es una empresa con prestigio sino que diversos hitos a lo largo de su historia la confieren un rasgo sumamente emprendedor. Fué la primera empresa europea en la producción de cuchillería de acero inoxidable y el desarrollo de la tecnología para el plateado de acero, convirtiéndose en el protagonista indiscutible de la *mesa moderna* a través de modelos con un marcado *estilo italiano* que continúa expandiéndose actualmente.

Desde principios de los 60 trabaja con la colaboración de diseñadores tan prestigiosos como Roberto y Anna Castelli. Algunas de estas creaciones se exhiben actualmente en el MoMA de Nueva York.

IMAGINE

› Bella silueta. Un ejemplo inmaculado de tradición mezclada con diseño moderno. La opción perfecta para cada ocasión.

Espesor 5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
169.377	Cuchara de mesa	216
169.379	Tenedor de mesa	210
169.381	Cuchillo de mesa	256
169.380	Cuchillo de mesa MB	256
169.382	Cuchara de postre	190
169.383	Tenedor de postre	184
169.385	Cuchillo de postre	225
169.384	Cuchillo de postre MB	225
169.393	Tenedor de lunch	150
169.386	Cucharita café	147
169.387	Cucharita moka	110
169.392	Pala de pescado	220
169.391	Tenedor de pescado	190

H ART

› Muy buen diseño con un aspecto elegante. La parte de abajo del mango tiene forma de corazón. El cuchillo se puede colocar perpendicular sobre la mesa.

Espesor 7,6 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
171.856	Cuchara de mesa	209
171.858	Tenedor de mesa	211
171.859	Cuchillo de mesa MB	238
171.860	Cuchillo chuletero MB	238
171.861	Cuchara de postre	188
171.862	Tenedor de postre	190
171.863	Cuchillo de postre MB	205
171.871	Tenedor de lunch	147
171.864	Cucharita café	146
171.865	Cucharita moka	111
171.870	Pala de pescado	217
171.869	Tenedor de pescado	190

TWIST

› Elegante silueta. Armoniosa mezcla de funcionalidad y estilo. Diseño ergonómico para un fácil uso.

Espesor 7 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
171.572	Cuchara de mesa	212
171.838	Tenedor de mesa	212
171.840	Cuchillo de mesa	246
171.839	Cuchillo de mesa MB	245
171.841	Cuchara de postre	186
171.842	Tenedor de postre	185
171.844	Cuchillo de postre	216
171.843	Cuchillo de postre MB	216
171.852	Tenedor de lunch	155
171.845	Cucharita café	149
171.846	Cucharita moka	110
171.851	Pala de pescado	216
171.850	Tenedor de pescado	191

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

CONTINENTAL

› Un diseño con eco tradicional pero sumamente elegante.

Espesor 3,3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
171.547	Cuchara de mesa	209
171.549	Tenedor de mesa	210
171.551	Cuchillo de mesa MH	253
171.550	Cuchillo de mesa MB	253
171.553	Cuchillo chuletero MH	235
171.552	Cuchillo chuletero MB	235
171.554	Cuchara de postre	180
171.555	Tenedor de postre	181
171.557	Cuchillo de postre MH	220
171.556	Cuchillo de postre MB	220
171.565	Tenedor de lunch	140
171.558	Cucharita café	140
171.559	Cucharita moka	115
171.564	Pala de pescado	209
171.563	Tenedor de pescado	181

Nuestra esencia: funcionalidad y diseño.

Sinónimo de calidad, durante más de 60 años y con una presencia en más de 40 países, nuestra marca se ha consolidado como una referencia en el sector.

Nuestra filosofía es tan básica como evidente y efectiva: el secreto para una comida de éxito reside en la facilidad de uso. Cada pieza se piensa como una verdadera herramienta para la degustación. Cada detalle cuenta, cada detalle es esencial.

Actualmente somos uno de los principales fabricantes europeos de cubiertos de acero. Nuestra experiencia es una garantía de calidad óptima.

Nuestros productos están íntimamente ligados al diseño y a la creación. Nuestro desafío adicional es proporcionar herramientas eficaces para sublimar en cada cata el sabor y la textura de los alimentos.

ISATIS

› Su estilo atemporal permite su fusión en todas las mesas.

Espesor 3,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
100.115	Cuchara de mesa	210
100.116	Tenedor de mesa	208
100.119	Cuchillo de mesa	245
188.309	Cuchillo chuletero MB	245
100.127	Cuchara de postre	179
100.128	Tenedor de postre	179
100.123	Cuchillo de postre	215
100.121	Tenedor de lunch	141
100.117	Cucharita café	143
100.138	Cucharita moka	109
100.126	Pala de pescado	197
100.125	Tenedor de pescado	179

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

SOLSTICE

› Con su silueta elegante y sofisticada se adaptan perfectamente a diferentes estilos de platos.

Espesor 3,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
188.266	Cuchara de mesa	209
188.265	Tenedor de mesa	209
188.267	Cuchillo de mesa MB	232
188.264	Cuchara de postre	184
188.263	Tenedor de postre	184
188.268	Cuchillo de postre MB	204
188.149	Tenedor de lunch	143
188.150	Cucharita café	140
188.148	Cucharita moka	111
215.735	Pala de pescado	210
188.262	Tenedor de pescado	184

ALMERÍA

› Ofrece una respuesta contemporánea y consensuada.

Espesor 3,8 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
100.189	Cuchara de mesa	210
100.190	Tenedor de mesa	206
100.322	Cuchillo de mesa MH	230
100.192	Cuchillo de mesa MB	230
100.196	Cuchara de postre	191
100.197	Tenedor de postre	188
100.193	Cuchillo de postre MB	205
100.191	Cucharita café	146
188.604	Cucharita moka	108
100.195	Pala de pescado	206
100.194	Tenedor de pescado	190

ALOA

› Elegante reinterpretación de la forma de una gota.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
188.013	Cuchara de mesa	210
188.014	Tenedor de mesa	209
188.015	Cuchillo de mesa MB	234
188.010	Cuchara de postre	189
188.012	Tenedor de postre	188
188.016	Cuchillo de postre MB	210
188.606	Tenedor de lunch	143
187.912	Cucharita café	143
188.605	Cucharita moka	110
188.009	Pala de pescado	210
188.011	Tenedor de pescado	188

NORWAY

› Estilo elegante y actual.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
50.306	Cuchara de mesa	207
50.307	Tenedor de mesa	206
50.308	Cuchillo de mesa MB	235
50.311	Cuchara de postre	180
50.312	Tenedor de postre	178
50.313	Cuchillo de postre MB	207
50.316	Tenedor de lunch	150
50.309	Cucharita café	138
50.310	Cucharita moka	110
50.315	Pala de pescado	198
50.314	Tenedor de pescado	176

BLOIS

› Tradicional y atemporal.

Espesor 3,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
98.958	Cuchara de mesa	207
98.955	Tenedor de mesa	206
188.507	Cuchillo de mesa sierra MH	246
215.321	Cuchillo de mesa sierra MB	244
188.508	Cuchillo de mesa liso MH	246
99.397	Cuchillo chuletero MH	228
98.954	Cuchara de postre	180
98.959	Tenedor de postre	178
215.323	Cuchillo de postre MB	244
188.510	Cuchillo de postre MH	205
98.951	Tenedor de lunch	139
98.960	Cucharita café	138
188.506	Cucharita moka	110
98.957	Pala de pescado	198
98.956	Tenedor de pescado	176

Calidad a precios razonables.

Somos una empresa líder en la fabricación de cuberterías de acero inoxidable. Fabricamos diariamente más de 120.000 unidades de cubiertos que se comercializan en más de 50 países de todo el mundo. Durante toda nuestra historia hemos hecho campañas de modernización considerables que han llevado a la compañía a adquirir los sistemas automatizados industriales más modernos y a renovar constantemente la gama de productos.

A raíz de las modernas exigencias de nuestros clientes, nuestros esfuerzos se han destinado en conseguir la más alta calidad, mientras que los precios se mantienen razonables.

Nuestro diseño combina perfectamente con la gama de todos los estilos de mesa, creando un conjunto armónico de configuración de mesa elegante.

CONCEPT

› Diseño moderno y estilizado.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
189.044	Cuchara de mesa	232
189.045	Tenedor de mesa	232
189.046	Cuchillo de mesa	245
189.047	Cuchara de postre	200
189.048	Tenedor de postre	201
189.049	Cuchillo de postre MB	214
189.056	Tenedor de lunch 3 púas	172
189.050	Cucharita café	172
189.051	Cucharita moka	111
189.059	Pala de pescado	222
189.058	Tenedor de pescado	200

MAÎTRE

› Diseño moderno y elegante de líneas armoniosas.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
209.692	Cuchara de mesa	208
209.693	Tenedor de mesa	208
209.694	Cuchillo de mesa	230
209.696	Cuchara de postre	179
209.697	Tenedor de postre	179
209.698	Cuchillo de postre	200
209.706	Tenedor de lunch	160
209.700	Cucharita café	149
209.701	Cucharita moka	110
209.709	Pala de pescado	201
209.708	Tenedor de pescado	179

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

TREND

› Formas originales que marcan tendencias.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
189.060	Cuchara de mesa	212
189.061	Tenedor de mesa	212
189.062	Cuchillo de mesa	230
189.063	Cuchara de postre	180
189.064	Tenedor de postre	180
189.065	Cuchillo de postre MB	200
189.072	Tenedor de lunch 3 púas	161
189.066	Cucharita café	150
189.067	Cucharita moka	110
189.075	Pala de pescado	199
189.074	Tenedor de pescado	180

TECNA

› Una serie de cubiertos con un marcado aire de instrumental técnico. Línea original, fresca y actual.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
189.076	Cuchara de mesa	230
189.077	Tenedor de mesa	230
189.078	Cuchillo de mesa	240
189.079	Cuchara de postre	200
189.080	Tenedor de postre	199
189.081	Cuchillo de postre MB	210
209.406	Tenedor de lunch	170
189.082	Cucharita café	170
189.083	Cucharita moka	109
189.091	Pala de pescado	218
189.090	Tenedor de pescado	199

SOLARIS

› Diseño entre la tradición y lo contemporáneo.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
107.893	Cuchara de mesa	197
107.894	Tenedor de mesa	200
107.895	Cuchillo de mesa	215
107.896	Cuchara de postre	181
107.897	Tenedor de postre	176
107.898	Cuchillo de postre MB	184
107.906	Tenedor de lunch 3 púas	157
107.899	Cucharita café	138
107.900	Cucharita moka	121
107.909	Pala de pescado	194
107.908	Tenedor de pescado	191

BRISTOL

› Reinterpretación del estilo inglés tradicional.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
50.100	Cuchara de mesa	196
50.101	Tenedor de mesa	194
50.102	Cuchillo de mesa	222
50.103	Cuchara de postre	178
50.104	Tenedor de postre	174
50.105	Cuchillo de postre MB	196
50.112	Tenedor de lunch 3 púas	144
50.106	Cucharita café	134
50.107	Cucharita moka	115
50.115	Pala de pescado	197
50.114	Tenedor de pescado	183

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

BAGUETTE

› Línea moderna y elegante.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
50.116	Cuchara de mesa	206
50.117	Tenedor de mesa	206
50.118	Cuchillo de mesa	241
50.119	Cuchillo de mesa MH	253
107.857	Cuchillo chuletero	230
50.120	Cuchara de postre	178
50.121	Tenedor de postre	185
50.123	Cuchillo de postre MH	225
50.122	Cuchillo de postre MB	220
50.130	Tenedor de lunch 3 púas	151
50.131	Cuchillo lunch MB	177
50.124	Cucharita café	146
50.125	Cucharita moka	118
50.134	Pala de pescado	194
50.133	Tenedor de pescado	180

SYNTHESIS

› Modelo minimalista delicadamente estilizado.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
174.500	Cuchara de mesa	210
174.501	Tenedor de mesa	212
174.502	Cuchillo de mesa	225
174.503	Cuchara de postre	183
174.504	Tenedor de postre	182
174.505	Cuchillo de postre	201
174.506	Cucharita café	148
174.507	Cucharita moka	109
174.514	Pala de pescado	207
174.513	Tenedor de pescado	185

SWING

› Formas atrevidas que recuerdan el mundo del golf.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
107.910	Cuchara de mesa	208
107.911	Tenedor de mesa	209
107.912	Cuchillo de mesa	225
107.913	Cuchara de postre	187
107.914	Tenedor de postre	187
107.915	Cuchillo de postre MB	205
107.918	Tenedor de lunch 3 púas	154
107.916	Cucharita café	146
107.917	Cucharita moka	118
107.925	Pala de pescado	198
107.924	Tenedor de pescado	181

PITAGORA

› Cubertería elegante, de líneas ordenadas.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
50.206	Cuchara de mesa	204
50.207	Tenedor de mesa	206
50.208	Cuchillo de mesa	232
50.209	Cuchillo de mesa MH	245
50.226	Tenedor de carne	195
50.210	Cuchara de postre	177
50.211	Tenedor de postre	184
50.213	Cuchillo de postre MH	213
50.212	Cuchillo de postre MB	210
50.222	Tenedor de lunch 3 púas	150
50.223	Cuchillo lunch MB	177
50.214	Cucharita café	145
50.215	Cucharita moka	119
50.236	Pala de pescado	195
50.235	Tenedor de pescado	178

PINTINOX

SAVOY

› Silueta elegante y sofisticada.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
174.484	Cuchara de mesa	208
174.485	Tenedor de mesa	209
174.486	Cuchillo de mesa	230
174.487	Cuchara de postre	180
174.488	Tenedor de postre	181
174.489	Cuchillo de postre MB	200
174.496	Tenedor de lunch 3 púas	161
174.490	Cucharita café	149
174.491	Cucharita moka	110
174.499	Pala de pescado	200
174.498	Tenedor de pescado	181

TEMA

› Acertada mezcla de funcionalidad y estilo.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
107.865	Cuchara de mesa	196
107.866	Tenedor de mesa	198
107.867	Cuchillo de mesa	212
107.869	Cuchara de postre	170
107.870	Tenedor de postre	171
107.871	Cuchillo de postre MB	191
107.879	Tenedor de lunch	149
107.873	Cucharita café	148
107.874	Cucharita moka	112
107.882	Pala de pescado	195
107.881	Tenedor de pescado	174

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

SIRIO

› Adaptable perfectamente a diferentes estilos de platos.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
50.184	Cuchara de mesa	206
50.185	Tenedor de mesa	206
50.186	Cuchillo de mesa	241
229.502	Cuchillo de mesa MH	250
209.557	Cuchillo chuletero	
50.188	Cuchara de postre	185
50.189	Tenedor de postre	185
229.503	Cuchillo de postre MH	220
50.190	Cuchillo de postre MB	220
50.198	Tenedor de lunch	147
107.884	Tenedor de lunch 3 púas	152
50.199	Cuchillo lunch MB	177
50.192	Cucharita café	146
50.193	Cucharita moka	116
50.203	Pala de pescado	194
50.202	Tenedor de pescado	180

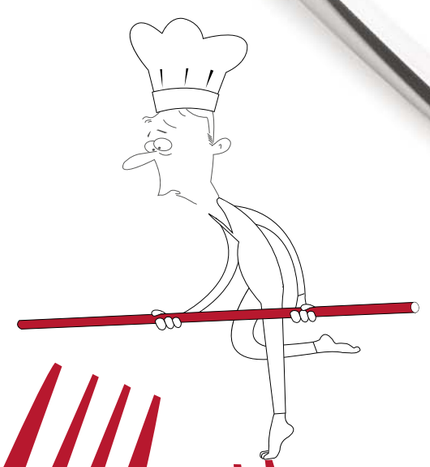
DasSchöne

Belleza y calidad.

La gama de productos **DasSchöne** fusiona la funcionalidad con diseños elegantes utilizando los mejores materiales. El resultado es una producto resistente y funcional a la altura de otras marcas de reconocido prestigio.

La filosofía de **DasSchöne** está basada en un buen servicio al cliente ofreciéndo calidad y belleza a precios asequibles, buscando por encima de todo, la satisfacción del cliente.

¡Nos gusta gustarte!.



IZAN

› Cubertería elegante, de líneas ordenadas.
La calidad al mejor precio

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
144.106	Cuchara de mesa	210
144.105	Tenedor de mesa	211
144.104	Cuchillo de mesa MB	239
144.115	Cuchillo chuletero	233
144.113	Cuchara de postre	191
144.114	Tenedor de postre	190
144.112	Cuchillo de postre MB	214
144.111	Tenedor de lunch	146
144.107	Cucharita café	138
144.108	Cucharita moka	117
144.110	Pala de pescado	215
144.109	Tenedor de pescado	189

45 años creando estilo.

Llevamos 45 años dedicándonos a la buena mesa. Para la elaboración de cada una de nuestras piezas, ponemos toda nuestra ilusión, nuestro buen hacer y nuestros 45 años de historia.

Nuestra filosofía y nuestra alta capacidad de producción, nos lleva a reinvertir nuestro capital en maquinaria para perfeccionar el proceso de fabricación de nuestras cuberterías.

En cada pieza que fabricamos lo ponemos todo para que usted disfrute de la buena mesa con todos los sentidos. Trabajamos con los materiales más resistentes y los diseños más innovadores. Todo ello, con un solo objetivo: que usted disfrute de la mesa.

VERSALLES

› Figura curva y detalle minucioso. Todo el esplendor de la época de Luis XIV.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
32.172	Cuchara de mesa	207
32.173	Tenedor de mesa	206
32.174	Cuchillo de mesa	225
32.191	Cuchillo de mesa MH	236
101.368	Cuchillo chuletero	225
32.175	Cuchara de postre	185
32.176	Tenedor de postre	184
101.367	Cuchillo de postre MH	196
32.177	Cuchillo de postre MB	202
32.179	Tenedor de lunch	153
32.180	Cuchillo lunch	187
32.192	Cuchillo lunch MH	189
32.178	Cucharita café	151
32.183	Cucharita moka	118
32.181	Pala de pescado	208
32.182	Tenedor de pescado	184

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

GRAFITO

› Formas íntimas, curvas inimitables. Elegancia y diseño.

Espesor 4 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
101.439	Cuchara de mesa	205
101.440	Tenedor de mesa	202
101.441	Cuchillo de mesa	231
101.442	Cuchara de postre	187
101.443	Tenedor de postre	186
101.444	Cuchillo de postre MB	204
101.446	Tenedor de lunch	156
101.447	Cuchillo lunch	188
101.445	Cucharita café	151
101.450	Cucharita moka	117
101.448	Pala de pescado	207
101.449	Tenedor de pescado	186

GEMA

› Diseño sencillo en apariencia. En la sencillez está el gusto.

Espesor 4 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
188.981	Cuchara de mesa	203
188.982	Tenedor de mesa	201
188.983	Cuchillo de mesa	228
188.984	Cuchara de postre	186
188.985	Tenedor de postre	185
188.986	Cuchillo de postre MB	205
188.988	Tenedor de lunch	158
188.989	Cuchillo lunch	190
188.987	Cucharita café	150
188.992	Cucharita moka	118
188.990	Pala de pescado	207
188.991	Tenedor de pescado	185

ÉBANO

› Cubertería de élite. Trazos lisos y suaves como el ébano.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
32.193	Cuchara de mesa	204
32.194	Tenedor de mesa	205
32.195	Cuchillo de mesa	229
32.196	Cuchara de postre	185
32.197	Tenedor de postre	185
32.198	Cuchillo de postre MB	202
32.200	Tenedor de lunch	153
32.201	Cuchillo lunch	188
32.199	Cucharita café	149
32.204	Cucharita moka	117
32.202	Pala de pescado	205
32.203	Tenedor de pescado	185

JADE

› Suaves formas perfectamente curvas.

Espesor 2,8 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
101.369	Cuchara de mesa	204
101.370	Tenedor de mesa	205
101.371	Cuchillo de mesa	229
101.389	Cuchillo de mesa MH	228
101.372	Cuchara de postre	185
101.373	Tenedor de postre	185
101.390	Cuchillo de postre MH	201
101.374	Cuchillo de postre MB	202
101.376	Tenedor de lunch	153
101.377	Cuchillo lunch	187
101.391	Cuchillo lunch MH	188
101.375	Cucharita café	149
101.380	Cucharita moka	117
101.378	Pala de pescado	205
101.379	Tenedor de pescado	185

TITANIO

› Innovador. Una aleación inverosímil de sencillez y belleza.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
101.420	Cuchara de mesa	203
101.421	Tenedor de mesa	202
101.422	Cuchillo de mesa	225
188.999	Cuchillo chuletero	225
101.423	Cuchara de postre	186
101.424	Tenedor de postre	185
101.425	Cuchillo de postre MB	202
101.427	Tenedor de lunch	156
101.428	Cuchillo lunch	188
101.426	Cucharita café	150
101.431	Cucharita moka	118
101.429	Pala de pescado	204
101.430	Tenedor de pescado	185

CORAL

› Líneas finas y trazos perfectos.

Espesor 2 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
32.050	Cuchara de mesa	201
32.051	Tenedor de mesa	199
32.052	Cuchillo de mesa	214
32.053	Cuchara de postre	181
32.054	Tenedor de postre	179
32.055	Cuchillo de postre MB	195
32.057	Tenedor de lunch	146
32.058	Cuchillo lunch	182
32.056	Cucharita café	144
32.061	Cucharita moka	115
32.059	Pala de pescado	199
32.060	Tenedor de pescado	179

CATERING

› Directa. Franca. Natural. Formas sencillas.

Espesor 2 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
189.013	Cuchara de mesa	199
189.014	Tenedor de mesa	198
189.015	Cuchillo de mesa	215
189.017	Tenedor de lunch	157
189.018	Cuchillo lunch	187
189.016	Cucharita café	144
189.019	Cucharita moka	116

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

HOTEL

› Sencilla. Alternativa. Moderna.

Espesor 1,8 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
31.988	Cuchara de mesa	196
31.989	Tenedor de mesa	195
31.990	Cuchillo de mesa	213
189.012	Cuchillo chuletero	224
31.991	Cuchara de postre	181
31.992	Tenedor de postre	180
31.994	Tenedor de lunch	146
31.995	Cuchillo lunch	180
31.993	Cucharita café	141
31.998	Cucharita moka	113
31.996	Pala de pescado	200
31.997	Tenedor de pescado	180

1994 razones.

Nuestro principal objetivo es ofrecerle a usted una amplia gama de productos, marcados por nuestros principales valores institucionales:

Diseño: belleza y funcionalidad

Calidad: durabilidad

Alta relación calidad/precio: competitividad de los precios

Calidad en los Servicios: atención al cliente; precisión en las entregas.

SAN MARINO

› Línea moderna. La sencillez sofisticada.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
36.865	Cuchara de mesa	203
240.479	Tenedor de mesa	202
240.480	Cuchillo de mesa	214
240.481	Cuchara de postre	176
240.482	Tenedor de postre	180
240.483	Cuchillo de postre	193
36.867	Tenedor de lunch	154
240.484	Cucharita café	132
240.485	Cucharita moka	114
240.486	Pala de pescado	207
240.487	Tenedor de pescado	200

AMBIENTE

› Diseño único e innovador basado en el contraste de grosores.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
139.329	Cuchara de mesa	209
139.328	Tenedor de mesa	209
139.327	Cuchillo de mesa	220
139.337	Cuchillo chuletero	230
139.330	Cuchara de postre	191
139.331	Tenedor de postre	192
139.332	Cuchillo de postre	211
139.338	Tenedor de lunch	148
140.535	Cuchillo lunch	183
139.335	Cucharita café	149
139.336	Cucharita moka	111
139.333	Pala de pescado	216
139.334	Tenedor de pescado	195

malta

Garantía de calidad y servicio.

Servicios de Mesa de Guernica, heredera de la tradición cubertera nacida en Gernika, una de las principales ciudades productoras de utensilios de mesa en Europa en el siglo XX, avanza con ilusión y optimismo hacia el futuro.

Con la fusión en 2008 de las firmas **DALIA** -que ya había incorporado MENESES- y **CRUZ DE MALTA** se inicia un ambicioso plan estratégico: las dos únicas fábricas cuberteras de Gernika se unen para crear una empresa más competitiva.

Servicios de Mesa de Guernica es la referencia en cubertería con un producto que aúna tradición y vanguardia.

INÉS

› Estilo tradicional.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
22.795	Cuchara de mesa	207
22.796	Tenedor de mesa	204
22.797	Cuchillo de mesa MH	238
22.798	Cuchillo de mesa MB	235
22.829	Cuchillo chuletero MH	221
22.830	Cuchillo chuletero MB	215
22.799	Cuchara de postre	186
22.800	Tenedor de postre	186
22.801	Cuchillo de postre	207
22.803	Tenedor de lunch	155
22.804	Cuchillo lunch	184
22.805	Cuchillo lunch MB	187
22.806	Cucharita café	153
22.802	Cucharita moka	116
22.807	Pala de pescado	212
22.808	Tenedor de pescado	188

HABITAT

› Elegante clásico.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
240.468	Cuchara de mesa	211
240.469	Tenedor de mesa	212
240.470	Cuchillo de mesa	217
240.471	Cuchara de postre	193
240.472	Tenedor de postre	191
240.475	Cuchillo de postre	185
240.474	Tenedor de lunch	150
240.476	Cucharita café	150
240.473	Cucharita moka	122
240.477	Pala de pescado	217
240.478	Tenedor de pescado	193

Largo (L.) en mm.
MB: Monoblock
MH: Mango hueco

OSLO

› Diseño humanista escandinavo.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
21.445	Cuchara de mesa	200
21.446	Tenedor de mesa	195
21.447	Cuchillo de mesa MH	235
21.448	Cuchillo de mesa MB	218
21.484	Cuchillo chuletero MH	215
22.379	Cuchillo chuletero MB	217
21.449	Cuchara de postre	170
21.450	Tenedor de postre	172
21.451	Cuchillo de postre	207
21.453	Tenedor de lunch	144
21.454	Cuchillo lunch	175
21.455	Cuchillo lunch MB	182
21.456	Cucharita café	140
21.452	Cucharita moka	102
21.457	Pala de pescado	196
21.458	Tenedor de pescado	172

LIDIA

› Formas insinuantes y sugerentes.

Espesor 2 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
22.934	Cuchara de mesa	202
22.935	Tenedor de mesa	200
22.936	Cuchillo de mesa MB	211
22.963	Cuchillo chuletero MB	226
22.937	Cuchara de postre	181
22.938	Tenedor de postre	178
22.940	Tenedor de lunch	145
22.941	Cuchillo lunch MB	174
22.942	Cucharita café	145
22.939	Cucharita moka	107
22.943	Pala de pescado	206
22.944	Tenedor de pescado	180

DESIRÉE

› Elegante clásico.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
22.237	Cuchara de mesa	210
22.238	Tenedor de mesa	204
22.239	Cuchillo de mesa MH	238
22.240	Cuchillo de mesa MB	232
22.275	Cuchillo chuletero MH	223
22.241	Cuchara de postre	185
22.242	Tenedor de postre	185
22.243	Cuchillo de postre	208
22.245	Tenedor de lunch	155
22.246	Cuchillo lunch	183
22.247	Cuchillo lunch MB	190
22.248	Cucharita café	155
22.244	Cucharita moka	118
22.249	Pala de pescado	210
22.250	Tenedor de pescado	188

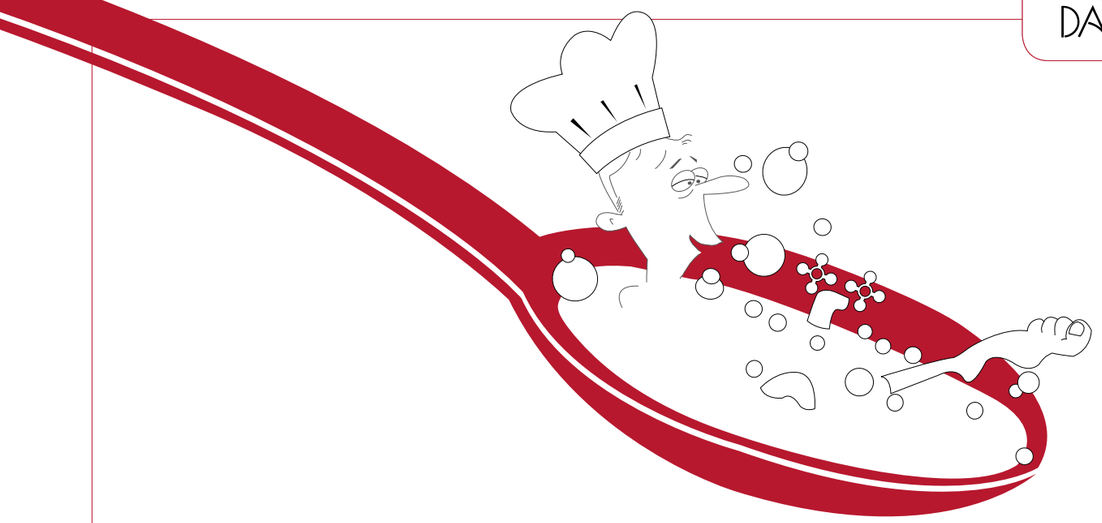
DANUBIO

› Neoclasicismo vienés.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
21.837	Cuchara de mesa	208
21.838	Tenedor de mesa	208
21.839	Cuchillo de mesa MH	235
21.840	Cuchillo de mesa MB	220
21.876	Cuchillo chuletero MH	215
22.323	Cuchillo chuletero MB	228
21.841	Cuchara de postre	193
21.842	Tenedor de postre	191
21.843	Cuchillo de postre	208
21.845	Tenedor de lunch	155
21.846	Cuchillo lunch	183
21.847	Cuchillo lunch MB	186
21.848	Cucharita café	150
21.844	Cucharita moka	122
21.849	Pala de pescado	217
21.850	Tenedor de pescado	193

DALIA



Largo (L.) en mm.
MB: Monoblock
MH: Mango hueco

DAMA

› Líneas tradicionales.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L
50.049	Cuchara de mesa	205
50.050	Tenedor de mesa	201
50.051	Cuchillo de mesa	214
50.069	Cuchillo de mesa MB	231
50.062	Cuchillo chuletero	221
50.070	Cuchillo chuletero MB	224
50.052	Cuchara de postre	186
50.053	Tenedor de postre	184
50.054	Cuchillo de postre	199
50.060	Tenedor de lunch	153
50.061	Cuchillo lunch	184
50.071	Cuchillo lunch MB	184
50.055	Cucharita café	155
50.056	Cucharita moka	131
50.068	Pala de pescado	211
50.067	Tenedor de pescado	184

VENECIA

› Linea clásica.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
49.456	Cuchara de mesa	210
49.457	Tenedor de mesa	209
49.458	Cuchillo de mesa	220
49.468	Cuchillo de mesa MB	217
49.477	Cuchillo chuletero	230
49.469	Cuchillo chuletero MB	225
49.459	Cuchara de postre	186
49.460	Tenedor de postre	184
49.461	Cuchillo de postre	197
49.474	Tenedor de lunch	156
49.475	Cuchillo lunch	185
49.470	Cuchillo lunch MB	189
49.462	Cucharita café	150
49.463	Cucharita moka	115
49.485	Pala de pescado	208
49.484	Tenedor de pescado	190

MIRABEL

› Sencillo y elegante diseño.

Espesor 3,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
50.022	Cuchara de mesa	203
50.023	Tenedor de mesa	200
50.024	Cuchillo de mesa	229
50.040	Cuchillo chuletero	229
50.025	Cuchara de postre	183
50.026	Tenedor de postre	184
50.027	Cuchillo de postre	206
50.037	Tenedor de lunch	150
50.038	Cuchillo lunch	188
50.028	Cucharita café	131
50.029	Cucharita moka	107
50.048	Pala de pescado	206
50.047	Tenedor de pescado	181

MIRO

› Línea moderna estilizada.

Espesor 3,5 mm. Acero Inox. 18/10.

Ref.	Descripción	L.
73.289	Cuchara de mesa	206
73.290	Tenedor de mesa	207
73.297	Cuchillo de mesa MB	223
116.315	Cuchillo chuletero MB	220
73.291	Cuchara de postre	185
73.292	Tenedor de postre	185
73.300	Tenedor de lunch	153
73.298	Cuchillo lunch MB	184
73.293	Cucharita café	147
73.294	Cucharita moka	117
73.306	Pala de pescado	214
73.305	Tenedor de pescado	185

ROYAL

› Estilo moderno.

Espesor 2,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
49.399	Cuchara de mesa	199
49.400	Tenedor de mesa	195
49.401	Cuchillo de mesa	213
49.412	Cuchillo de mesa MB	206
49.422	Cuchillo chuletero	239
49.413	Cuchillo chuletero MB	225
49.402	Cuchara de postre	188
49.403	Tenedor de postre	182
49.404	Cuchillo de postre	195
49.418	Tenedor de lunch	147
49.419	Cuchillo lunch	178
49.414	Cuchillo lunch MB	172
49.405	Cucharita café	142
49.406	Cucharita moka	118
49.430	Pala de pescado	210
49.429	Tenedor de pescado	193

GUERNICA

› Un diseño impecable.

Espesor 3,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.

Ref.	Descripción	L.
49.994	Cuchara de mesa	201
49.995	Tenedor de mesa	198
49.996	Cuchillo de mesa	218
50.013	Cuchillo chuletero	242
49.997	Cuchara de postre	193
49.998	Tenedor de postre	189
49.999	Cuchillo de postre	200
50.009	Tenedor de lunch	157
50.010	Cuchillo lunch	188
50.000	Cucharita café	162
50.001	Cucharita moka	137
50.021	Pala de pescado	216
50.020	Tenedor de pescado	191

comas

Apostando por la calidad.

Comas & Partners es una empresa joven con 20 años de experiencia y con fuerza para afrontar nuevos proyectos.

Constituida en el año 1991, Comas & Partners se consolida en el mercado español como líder en el sector de la cubertería.

El departamento de I+D apuesta por la creación de nuevas colecciones de diseño propio a precios populares.

Gracias a un importante esfuerzo de inversión en maquinaria de última generación, se aumenta la capacidad productiva y se mejora la calidad de los productos tanto en la estampación como en el pulido. Nuestra Capacidad de producción actual es de 230.000 piezas al día.

Nuestra mayor exigencia es merecer la plena confianza de nuestros clientes.

NORDIC / NORTH

› Diseño nórdico minimalista.

Espesor 2 mm (Nordic) / 2,5 mm (North).
Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Nordic	North	Descripción	L.
100.732	100.731	Cuchara de mesa	205
100.766	100.765	Tenedor de mesa	205
36.625	100.745	Cuchillo de mesa	230
	37.079	Cuchillo de mesa MH	245
188.906		Tenedor de carne	
	100.742	Cuchillo chuletero	228
	100.627	Cuchillo chuletero MH	230
100.738	188.909	Cuchara de postre	185
100.771	188.910	Tenedor de postre	185
36.630	100.749	Cuchillo de postre	212
	37.086	Cuchillo de postre MH	210
100.762	188.911	Tenedor de lunch	145
	100.743	Cuchillo lunch	178
113.806	100.728	Cucharita café	135
113.807	100.735	Cucharita moka	115
	188.912	Cucharita te	145
100.758	188.907	Pala de pescado	200
100.769	188.908	Tenedor de pescado	195

CLASIC / INGLÉS

› Diseño de acertadas líneas clásicas.

Espesor 2 mm (Clasic) / 2,5 mm (Inglés).
Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Clasic	Inglés	Descripción	L.
36.511	100.674	Cuchara de mesa	205
36.512	100.685	Tenedor de mesa	205
36.510	100.680	Cuchillo de mesa	240
	113.808	Cuchillo de mesa MH	245
	188.914	Cuchillo chuletero	228
100.675	113.812	Cuchara de postre	185
36.516	113.813	Tenedor de postre	185
36.515	100.681	Cuchillo de postre	217
	113.811	Cuchillo de postre MH	210
36.517	113.814	Tenedor de lunch	145
	100.679	Cuchillo lunch	177
	113.815	Cucharita te	145
36.518	113.816	Cucharita café	137
36.519	113.817	Cucharita moka	115
36.513	113.809	Pala de pescado	190
36.514	113.810	Tenedor de pescado	185

BARCELONA

› Diseño fresco y actual.

Espesor 3,5 mm. Acero Inoxidable 18/10.
Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
188.801	Cuchara de mesa	200
188.802	Tenedor de mesa	200
188.799	Cuchillo de mesa	220
189.092	Cuchillo chuletero	225
188.806	Cuchara de postre	183
188.807	Tenedor de postre	185
188.805	Cuchillo de postre	200
188.808	Tenedor de lunch	140
215.213	Cuchillo de lunch	178
188.809	Cucharita café	140
188.810	Cucharita moka	110
188.803	Pala de pescado	200
188.804	Tenedor de pescado	190

CHEF

› Líneas sencillas y elegantes.

Espesor 3 mm. Acero Inoxidable 18/10. Largo (L.) en mm.

Ref.	Descripción	L.
113.791	Cuchara de mesa	200
113.792	Tenedor de mesa	200
113.790	Cuchillo de mesa	240
113.797	Cuchara de postre	180
113.798	Tenedor de postre	180
113.796	Cuchillo de postre	220
113.799	Tenedor de lunch	145
113.800	Cucharita café	140
188.904	Cucharita moka	120
113.793	Pala de pescado	205
113.794	Tenedor de pescado	190

MB: Monoblock
MH: Mango hueco

	Cazo sopa	Cuchara servir	Tenedor servir	Cacillo salsas	Pala tarta	Cuchara ensalada	Tenedor ensalada	Pala pescado	Tenedor pescado	Cuchillo pan	Palita helado	Cucharita refresco	Pinza hielo	Cacillo azúcar	Palita mantequilla	Cuchara consomé	Cuchara Gourmet	Tenedor ostras	Tenedor caracoles	
Aloa	215.268	188.019	188.017	215.270	188.021	— 188.022 —						215.271				215.269		215.272	187.944	Aloa
Baguette	50.126	50.127	50.128	50.129	50.132			107.862	107.861							107.860	107.859			Baguette
Barcelona	36.683			36.856		188.811	36.785								215.217					Barcelona
Blois	215.507	215.508	215.509	215.511	215.510	— 215.512 —						99.479			215.322	98.947	100.085	98.948		Blois
Bristol	50.108	50.109	50.110	50.111	50.113															Bristol
Clasic/Inglés	37.002	37.003	37.004	37.006	37.005						36.825	100.676								Clasic/Inglés
Concept	189.052	189.053	189.054	189.055	189.057															Concept
Continental	171.560				171.566	171.561	171.562								171.569	171.548	171.567			Continental
Coral	32.062				32.065	32.063	32.064							32.066						Coral
Dama	50.057			50.058	50.059	50.063	50.064	50.066	50.065											Dama
Danubio	21.855	21.866	21.867	21.854	21.863	21.861	21.862	21.857	21.858	21.871	21.851	21.852	21.865	21.872	21.869	21.875	21.877	21.853	21.874	Danubio
Desirée	22.255	22.265	22.266	22.254	22.263	22.261	22.262	22.257	22.258	22.270	22.251	22.252	22.264	22.271	22.268	22.274	22.276	22.253	22.273	Desirée
Ebano	32.205				32.208	32.206	32.207							32.209	101.394					Ebano
Gema	188.993			188.997	188.996	188.994	188.995													Gema
Grafito	101.451			101.455	101.454	101.452	101.453													Grafito
Guernica	50.002			50.003	50.008	50.014	50.015	50.019	50.018	50.006	50.007	50.011				50.012	50.005			Guernica
H-art	171.866				171.872	171.867	171.868								171.874	171.857	171.873			H-art
Hotel	32.000					32.001	32.002					31.999								Hotel
Imagine	169.388				170.106	169.389	169.390					170.107			170.109	169.378	170.108			Imagine
Inés	22.812	22.822	22.823	22.811	22.820	22.818	22.819	22.814	22.815	22.826	22.809	22.810	22.821	22.827	22.824	22.828	22.831			Inés
Isatis	100.118	100.132	100.133	100.137	100.122	— 100.136 —										100.130	100.129			Isatis
Jade	101.381			101.386	101.384	101.382	101.383	101.387	101.388					101.385			101.392			Jade
Liberty	189.036		189.038	189.039	189.041															Liberty
Lidia	22.948	22.956	22.957	22.947	22.954	22.952	22.953	22.950	22.951		22.945	22.946	22.955	22.960	22.958					Lidia
Maître	209.702	209.703	209.704	209.705	209.707															Liberty
Mirabel	50.030			50.031	50.036	50.041	50.042	50.046	50.045	50.034	50.035	50.039		116.331			50.033			Mirabel
Miro	73.295			73.296	73.299	73.301	73.302	73.304	73.303											Miro
Nordic/North	100.727	100.741	100.761	100.726	100.760															Nordic/North
Norway	50.321	50.319	50.320		50.317												50.322			Norway
Oslo	21.463	21.474	21.475	21.462	21.471	21.469	21.470	21.465	21.466	21.479	21.459	21.460	21.473	21.480	21.477	21.483	21.485	21.461	21.482	Oslo
Pitagora	50.216	50.217	50.218	50.219	50.224		50.221	50.238	50.237		50.227	228.962		107.892	50.229	50.234	50.233	50.231	50.230	Pitagora
Royal	49.407			49.410	49.417	49.423	49.424	49.428	49.427	49.415	49.416	49.420				49.421				Royal
Savoy	174.492	174.493	174.494	174.495	174.497															Savoy
Sirio	50.194	50.195	50.196	50.197	50.200		107.883	50.205	50.204		50.201									Sirio
Solaris	107.901	107.902	107.903	107.904	107.907		107.905													Solaris
Solstice	188.272	188.270	188.269		188.271															Solstice
Swing	107.919	107.920	107.921	107.922	107.923															Swing
Synthesis	174.508	174.509	174.510	174.511	174.512															Synthesis
Tecna	189.084	189.085	189.086	189.087	189.089															Tecna
Tema	107.875	107.876	107.877	107.878	107.880															Tema
Titanio	101.432			101.437	101.435	101.433	101.434				101.438	188.998		101.436						Titanio
Trend	189.068	189.069	189.070	189.071	189.073															Trend
Twist	171.847				171.853	171.848	171.849								171.855	171.837	171.854			Twist
Venecia	49.464			49.465	49.473	49.478	49.479	49.483	49.482	49.471	49.472	49.476			116.330		49.467			Venecia
Versalles	32.184			32.190	32.188	32.185	32.186							32.189						Versalles

CHULETEROS

› Hojas de acero inoxidable.
Mangos de polipropileno.

Ref.		Descripción	mm*
12.745	a	Chuletero	110
12.747	b	Tenedor	90
12.421	c	Chuletero	115
12.423	d	Tenedor	90

› Hojas de acero inoxidable.
Mangos de madera comprimida.

Ref.		Descripción	mm*
12.412	e	Tenedor	90
12.416	f	Tenedor	90
12.414	g	Cuchara	90
12.410	h	Chuletero	110
12.415	i	Chuletero	110

› Hojas de acero inoxidable.
Mangos de acero inoxidable.

Ref.		Descripción	mm*
88.678	j	Chuletero	110
12.446	k	Postre	110
12.447	l	Mesa	125
12.639	m	Chuletero	110
12.426	n	Chuletero	110
12.428	ñ	Chuletero	110
12.640	o	Tenedor	90

*mm: Largo de la hoja.

CHULETERO PREMIUM

› Para los más exigentes.

Ref.	Descripción	L.
189.026	Tenedor	204
189.027	Cuchillo	228

CHULETEROS CARNE

› A la vanguardia de las tendencias más originales.

Ref.	Descripción	L.
31.916	Tenedor	204
31.917	Cuchillo	228

CHULETERO NORDIC

› Comas.

Ref.	Descripción	L.
188.902	Cuchillo	230

Largo (L.) en mm.

ROMPERISCOS

› Forjado con muelle y anclaje.

Ref.	Descripción	L.
58.338	Acero inox.	204

SET MARISCOS

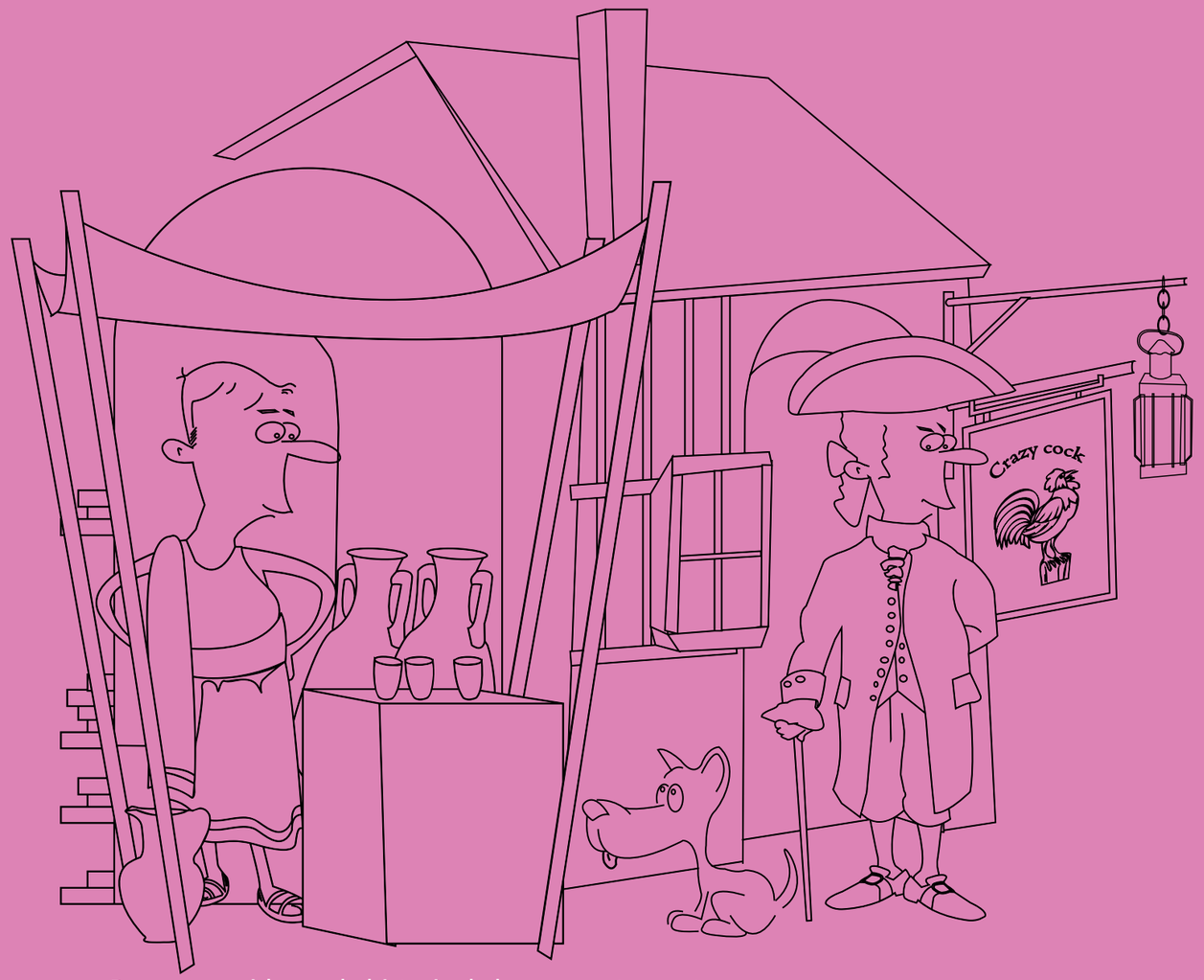
› Acero inoxidable.

Ref.	Descripción	L.
189.093	Tenedor	188
189.094	Pinza	207

ABREOSTRAS

› Abreostras profesional.

Ref.	L.
12.630	60



Cafetería 162 - 165
Vinagreras 166 - 169
Condimentos 169 - 170
Presentación 171 - 175
Servicio de mesa 176 - 177
Mantelería 178 - 179
Jamoneros 180 - 180
Servicio camareros 181 - 181
Champaneras y cubiteras 182 - 184
Servicio vino 185 - 189
Servicio bar 190 - 191
Cartelería: camareros 192 - 192
Cartelería: cartas sobremesa 193 - 193
Cartelería: cartas menú 194 - 195
Cartelería: pizarras y caballetes 196 - 197
Cartelería: cubremenús 198 - 199
Cartelería: atriles y postes 200 - 200
Cartelería: señalética 201 - 201

Breve recorrido por la historia de bares y restaurantes

El negocio de la restauración ha ido adquiriendo diferentes matices según el momento histórico y el servicio que prestara.

En Roma, las ***propinae*** y las ***thermopolias*** ofrecían platos modestos para consumir ***in situ*** o para llevar. En las ***tabernae***, habitaciones abiertas a la calle con un mostrador, se vendían vino, herramientas, paños...

En la Edad Media, las tabernas eran almacenes donde se vendían alimentos y bebidas alcohólicas y eran concurridos centros de reunión. Los hechos delictivos eran corrientes y los legisladores dictaron ordenanzas como la promulgada en el Madrid de 1476 donde se regula la profesión de tabernero.

Durante el siglo XVIII los ***pub's*** (contracción de ***public house***) ingleses se especializan en un tipo de bebida y desplazan gradualmente a las tabernas, muchas de las cuales se transformarán en cafeterías.

La palabra ***bar*** procede de la palabra inglesa ***barriere*** (barra o barrera). El nombre fue acortado. Se usaba inicialmente para la barra que daba descanso a los brazos tras la jornada de trabajo. Más tarde se usó para diferenciar la zona donde se vendían bebidas alcohólicas del resto del local y, finalmente se amplió su uso a todo el establecimiento.

La primera cafetería se abrió en Londres en 1652. Considerado el café como una amarga invención de Satanás, con el tiempo, las cafeterías se popularizaron y en ellas nacieron las ideas liberales, debido a la visita frecuente de filósofos y letrados. Su importancia fue tal que incluso **J. S. Bach** compuso su célebre ***Cantanta del café***. A mediados del siglo XVIII todas las ciudades europeas tenían cafeterías. Los colonos europeos introducen su cultivo en países tropicales para satisfacer la demanda europea.

En la Edad Media, iglesias y monasterios albergaban viajeros y los alimentaban a cambio de donaciones. Esto fue aprovechado por comerciantes para crear establecimientos para la venta de bebidas y comidas.

En 1658 se creó el primer servicio de diligencias, lo que impulsó el desarrollo de posadas y tabernas a lo largo del camino.

En el primer restaurante propiamente dicho se leía en la puerta: ***Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo los restauraré***. Era el cartel que abanderaba el negocio de **Monsieur Boulanger**, un vendedor de sopas, en 1765 en Paris. Fue el primero en ofrecer comida en cualquier momento. Pese a todo, lo habitual era que se pudiera comer sólo a una hora fija y que el menú fuera un único plato sin posibilidad de elección.

El restaurante moderno data de finales del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas a precios razonables. En 1875, **Fred Harvey** empezó a establecer la primera gran cadena de restaurantes.

El negocio de los restaurantes prosperó tras la II Guerra Mundial ya que muchas personas con posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas.

Hoy en día estos establecimientos son más complicados y sofisticados. Algo parecido ha sucedido con los diferentes oficios en el mundo de la restauración. Para dar respuesta a la demanda de los numerosos restaurantes, en las grandes ciudades se vieron en la obligación de crear escuelas especializadas donde se impartía una enseñanza profesional para preparar personal como cocineros, camareros, maîtres, etc.

sambonet

SERIE BAMBOO

› Su sección oval le confiere una particular elegancia. Acero inoxidable pulido espejo. También disponible en plateado.

Ref.	Descripción	cl
169.653	Cafetera	27
169.654	Cafetera	52
169.916	Cafetera	72
169.917	Cafetera	160
169.922	Tetera	21
169.923	Tetera	40
169.924	Tetera	100
169.918	Cremera	11
169.919	Lechera	25
169.920	Lechera	54
169.921	Lechera	72
169.926	Jarra agua	160
169.925	Azucarero c/tapa (200 gr)	

PORTA TOSTADAS

› Inox 18/10

Ref.	Descripción
169.947	Porta tostadas

SERIE NEWPORT

› 1,5 mm de espesor en cuerpo y 2 mm de en las tapas. Las tapas se abren 180º para su fácil lavado. Asas curvadas para un agarre firme. Disponible en plateado.

Ref.	Descripción	cl
215.605	Cafetera	30
215.606	Cafetera	60
215.607	Cafetera	150
215.608	Tetera	35
215.609	Tetera	70
215.610	Lechera	15
215.630	Lechera	35
215.633	Jarra isotérmica	35
215.634	Jarra isotérmica	70
215.635	Jarra isotérmica	120
215.636	Filtro jarra isot.	35
215.637	Filtro jarra isot.	70
215.638	Filtro jarra isot.	120
215.632	Jarra agua	200
215.631	Azucarero	35

Guy Degrenne Hotel

BRA

SERIE MAGNA

› Acero Inox 18/10 pulido brillante.

Ref.	Descripción	cl
60.144	Cafetera	35
60.145	Cafetera	50
60.146	Cafetera	100
60.147	Cafetera	180
60.154	Tetera	20
60.155	Tetera	25
60.156	Tetera	40
60.157	Tetera	60
60.158	Tetera	100
60.148	Jarra	15
60.149	Jarra	25
60.150	Jarra	35
60.151	Jarra	50
60.152	Jarra	100
60.153	Jarra	180
60.142	Azucarero	35
60.143	Azucarero	50

SERIE BELLA

› Acero Inox 18/10 pulido brillante.

Ref.	Descripción	cl
140.513	Cafetera	25
140.514	Cafetera	50
140.515	Cafetera	100
140.516	Tetera	15
140.517	Tetera	25
140.518	Tetera	50
140.519	Jarra	15
140.520	Jarra	25
140.521	Jarra	50
140.522	Jarra	100
140.523	Azucarero	20
140.524	Azucarero	40

SERIE LATINA

› Acero Inox 18/10 pulido brillante.

Ref.	Descripción	cl
60.164	Cafetera	25
60.165	Cafetera	50
60.166	Cafetera	100
60.167	Cafetera	150
60.174	Tetera con filtro	12
60.175	Tetera con filtro	25
60.176	Tetera con filtro	50
60.177	Tetera sin filtro	12
60.178	Tetera sin filtro	25
60.179	Tetera sin filtro	50
60.168	Jarra	15
60.169	Jarra	25
60.170	Jarra	50
60.171	Jarra	100
60.172	Jarra	150
60.173	Jarra	225
60.159	Azucarero	25
60.160	Azucarero	40

SERIE LUXE

› Acero Inox 18/10 pulido brillante.

Ref.	Descripción	cl
48.121	Cafetera	35
48.122	Cafetera	60
48.119	Cafetera	100
48.120	Cafetera	180
48.107	Tetera	25

Ref.	Descripción	cl
48.110	Tetera	35
48.118	Tetera	60
48.106	Tetera	120
48.124	Lechera	15
48.126	Lechera	35

Ref.	Descripción	cl
48.127	Lechera	60
48.123	Lechera	100
48.125	Lechera	180
48.104	Azucarero	35
48.105	Azucarero	60

SERIE CLASSIC

› Acero Inox 18/10 pulido brillante.

Ref.	Descripción	cl
47.868	Cafetera	35
47.869	Cafetera	60
47.863	Cafetera	100
47.866	Cafetera	150
47.867	Cafetera	200
47.856	Tetera	23
47.857	Tetera	35

Ref.	Descripción	cl
47.858	Tetera	60
47.855	Tetera	100
47.872	Lechera	15
47.875	Lechera	25
47.876	Lechera	35
47.877	Lechera	60
47.871	Lechera	100

Ref.	Descripción	cl
47.873	Lechera	150
47.874	Lechera	200
47.852	Azucarero	23
47.854	Azucarero	35
47.853	Bandeja c/asas	36 x 25
47.851	Servicio 5 pzas. (**47.858**, **47.869**, **47.877**, **47.852** y **47.853**).	

JARRA TERMO

› Inoxidable especial para buffet.

Ref.	Litros
47.912	0,3
47.915	0,6
47.908	1,0
47.910	1,5
60.593	2,0

SERVIDOR TERMO

› Inox 18/10.

Ref.	cl	Alt. (cm)
60.599	100	16
60.600	120	16,5
60.601	150	20
60.602	200	22

AIR POT

› Mantiene las bebidas calientes o frías durante más de 24 horas. Boca ancha para cubos de hielo.

Ref.	cl	Alt. (cm)
97.769	250	32,5
60.611	300	34,5
60.612	350	39

CAFETERA VITRO

› Aluminio fundido.
Apta para vitrocerámica.

Ref.	Nº tazas
38.003	3
38.004	6
38.005	9
38.006	12

CAFETERA ISABELLA

› Cafetera Inox.

Ref.	Nº tazas
55.244	4
55.245	6
55.246	10

CAFETERA ÉMBOLO CRISTAL

› Cafetera émbolo de cristal y acero cromado 18%.

Ref.	cl	Nº tazas
144.431	35	2
144.432	80	6
144.430	100	8

JARRA RECTA

› Inox 18/10.

Retén	Sin retén	cl	cm
47.976	47.977	150	Ø 12 x 16
47.978	47.979	200	Ø 12 x 23
47.980	47.981	250	Ø 12 x 26,5

JARRA BOMBADA

› Inox 18/10. Con retén.

Ref.	cl
47.974	200

JARRAS TÉRMICAS AMPHORA

› ABS y polipropileno. Botella de doble pared que conserva la temperatura durante 24 horas.

Ref.	Color	cl
38.231	Antracita / Cromo	100
38.232	Blanco / Cromo	100

CAFETERA PAVA

› Con fondo Sandwich. Inox 18/10.
Apta para todo tipo de cocinas.

Ref.	cl
60.590	100
48.518	150
48.524	250
48.528	350
48.512	500

HERVIDOR SILBANTE

› Con fondo Sandwich. Inox 18/10.
Apta para todo tipo de cocinas.

Ref.	cl
138.299	200
138.300	250
138.301	300
138.302	400
138.303	500

PINZA TE

› Acero Inox de malla fina.

Ref.	Ø Bola	Largo (cm)
200.322	4,5	15,5
200.323	6,5	18

VINAGRERA SPRAY

Ref.	Descripción
221.919	Vinagrera spray

VINAGRERA LUXUS

› Acero Inox 18/10 y vidrio. Atractiva y de fácil limpieza. Sistema anti-goteo Valira.

Ref.	Descripción
38.159	Vinagrera 2 piezas
38.158	Vinagrera 4 piezas

VINAGRERA ISOLA

› Acero Inox 18/10 y vidrio. Atractiva y de fácil limpieza. Sistema anti-goteo Valira.

Ref.	Descripción
93.207	Vinagrera 1 pieza
82.956	Vinagrera 2 piezas
82.955	Vinagrera 4 piezas

SERIE CROMO

Ref.	Descripción
38.164	a Jarra Agua 1,4 L
38.165	b Dosificador
38.166	c Azucarero
38.167	d Salero

SERIE INOX

› Acero Inox 18/10 y vidrio.

Ref.	Descripción
221.920	a Set Salero / Pimentero
148.013	b Especiero Mostacero
38.160	c Salsera / Azucaro

SERIE LIS

Ref.	Descripción
38.156	a Especiero
38.153	b Salero
38.155	c Azucarero

VINAGRERA BELLA

› Acero Inox 18/10 pulido brillante. Sistema antigoteo.

Ref.	Descripción
186.491	Vinagreras 2 piezas
186.490	Vinagreras 4 piezas

JUEGOS VINAGRERAS

› Juegos de aceiteras y vinagreras. Modelos antigoteo con los dos tapones iguales.

Antigoteo	Mod.	Piezas	Soporte
221.485	Chef	2	Inox
221.493	Dublín	2	Inox/Madera
221.495	Dublín	4	Inox/Madera
103.653	Pirámide	2	Metacrilato

› Modelos mixtos con un tapón antigoteo y otro en spray.

Mixto	Mod.	Piezas	Soporte
221.486	Chef	2	Inox
221.494	Dublín	2	Inox/Madera
221.496	Dublín	4	Inox/Madera
187.110	Pirámide	2	Metacrilato

VINAGRERAS SUELTAS

› Aceitera / vinagrera antigoteo con tapón antigoteo o spray.

Antigoteo	Spray	Modelo	cl
103.816	187.083	Clara	4
66.913	187.082	Clara	12,5
66.914	103.792	Clara	20
66.915		Clara	50
66.916		Clara	100
103.807	120.897	Góndola	25
103.791	187.081	Pirámide	18

vidra FOC

VINAGRERA ANILLOS INOX

› Vinagrera cristal, tapones y soporte en acero inox 18/10. Sistema Antigoteo.

Ref.	Descripción
111.266	Vinagrera 2 piezas
63.096	Vinagrera 4 piezas

VINAGRERA BOTELLAS

› Vinagrera cristal, tapones y soporte en acero inox 18/10. Sistema Antigoteo.

Ref.	Descripción
184.028	Vinagrera suelta 25 cl
184.029	Vinagrera suelta 35 cl
184.030	Vinagrera suelta 50 cl
184.031	Set aceitera+vinagrera 25 cl
184.032	Set aceitera+vinagrera 35 cl
184.033	Set aceitera+vinagrera 50 cl
204.402	Set salero+aceitera
184.034	Set aceitera+vinagrera+salero +pimentero

VINAGRERA ANILLOS PLÁSTICO

› Vinagrera cristal, tapones y soporte en plástico. Sistema Antigoteo.

Ref.	Descripción	Filo
183.951	Vinagrera 2 piezas	Rojo
183.952	Vinagrera 2 piezas	Azul
183.953	Vinagrera 4 piezas	Rojo
183.954	Vinagrera 4 piezas	Azul

SET FRANKFURT

Rojo	Amarillo	Transp.	cl
183.974	183.977	183.980	24
183.975	183.978	183.981	36
183.976	183.979	183.982	72

Más aceiteras

Más biberones y aceiteras en la sección COCINA. **Página 307.**

SALEROS Y PIMENTEROS

Ref.		Descripción
204.397	a	Salero ovalado inox
63.106	b	Salero anillos inox
183.955	c	Salero anillo inox
183.957	d	Salero cuadrado inox
183.956	e	Salero torre inox
63.107	f	Salero botella inox

Ref.		Descripción
63.098	g	Salero oval plástico
63.099	h	Salero recto plástico
63.100	i	Salero anillos plástico
111.270	j	Pimentero botella inox
111.269	k	Pimentero oval inox
111.271	l	Juego salero+pimentero

MOLINILLOS NANCY

› Acrílico

Sal	Pimienta	cm
186.801	186.799	9*
186.803	186.802	12*
186.805	186.804	18
186.810	186.809	22
186.812	186.811	30
186.814	186.813	38

MOLINILLOS FIDJI

› Madera de haya y acero inoxidable. Sistema u-Select. Tamaño 20 cm.

Sal	Pimienta	Color
187.770	187.769	Natural
187.772	187.771	Cerezo
187.774	187.773	Negro mate

MOLINILLOS PARIS

› Madera de haya. Sistema u-Select.

Haya natural / Chocolate

Sal	Pim.	Sal	Pim.	cm
186.601	186.600	186.613	186.612	12*
186.603	186.602	186.615	186.614	18
186.605	186.604	186.617	186.616	22
186.607	186.606	186.619	186.618	27
186.609	186.608	186.621	186.620	30
186.611	186.610	186.623	186.622	40

MOLINILLO BALI

› Molinillo acrílico. 8 cm.

Ref.	Descripción	Color
206.467	Pimienta	Negro*
206.468	Sal	Blanco*
224.624	Pimienta	Burdeos*
224.626	Sal	Lila*
224.623	Pimienta	Chocolate*
224.625	Sal	Marfil*
206.489	Soporte (para todos los molinillos marcados con *)	

U-SELECT

Sistema patentado que permite la regulación para ajustar el tamaño exacto de la molienda. Ajuste de 6 modos de molienda para pimienta y 6 para sal.

MOLINILLOS REVERSO

› Aluminio anodizado y metacrilato. Sistema u-Select. Tamaño 11 cm.

Ref.	Descripción
187.767	Para pimienta*
187.768	Para sal*

MOLINILLO ELIS SENSE

› Molinillo eléctrico con luz LED. Acero Inoxidable. 20 cm. U-Select.

Ref.	Descripción
224.621	Pimienta
224.622	Sal

MOLINILLOS NUEZ MOSCADA

› Con capacidad de 7 a 8 nueces. Cúpula de metacrilato. Tamaño 11 cm.

Ref.	Descripción
186.563	Base madera haya natural
186.564	Base madera haya chocolate
186.565	Base ABS cromada
186.566	Base metacrilato

MOLINILLO ZELI

› Molinillo eléctrico con luz. ABS imitación Inox. 14 cm.

Ref.	Descripción
186.527	Pimienta*
186.562	Sal*

SALSERA LUXE

› Salsera luxe inox con cuchara.

Ref.	cl
84.146	20

SALSERA ALADINO

› Acero Inox 18/8 pulido alta calidad.

Ref.	cm	cl
172.990	16 x 7,5 x 9,5	15
172.991	19 x 9 x 13,5	25
172.992	22 x 10,5 x 13,8	45

SALSERA ISOTÉRMICA

› Acero inox. Doble pared. Pico vertedor, asa y contra-tapa en plástico ABS.

Ref.	cm	cl
200.151	19 x 12,5 x 13	40

AZUCAREROS

› Acero inoxidable.

Ref.	Modelo	cm
111.621	Terrones	Ø 13,5 x 15
172.870	Sobres	9 x 7,5 x 5

DISPENSADOR MIEL

Ref.	cm
144.429	Ø 7 x 12,5

ACEITERA CÓNICA

Ref.	cl	Alt. (cm)
117.668	25	10
60.609	50	19
60.610	100	23

QUESERA PARMESANO ECO

› Acero inoxidable con cuchara y base de plástico negro.

Ref.	cm
119.775	Ø 10,5 x 7

QUESERA PARMESANO INOX

› Acero inox 18/10 con cuchara.

Ref.	cm
48.030	Ø 9 x 5

MANTEQUILLERA

› Acero Inox 18/10.

Ref.	cm
48.027	11,5 x 22,5 x 6,5

LEGUMBRERA

› Legumbrera sin base. Acero Inox 18/10.

Ref.	cm	cl
204.603	Ø 14 x 5,5	60
204.604	Ø 16 x 7	100
204.605	Ø 20 x 7	200
59.164	Ø 22 x 7,5	220
59.165	Ø 24 x 8	300
59.166	Ø 28 x 9	450

SOPERA CON BASE

› Sopera con base. Acero Inox 18/10.

Ref.	cm	cl
139.202	Ø 20 x 10	200
59.167	Ø 22 x 11	250
59.168	Ø 24 x 12	300
59.169	Ø 28 x 14	500

SOPERA CON TAPA

› Acero Inox 18/8 interior y exterior pulido brillante.

Ref.	cm	cl
226.394	Ø 15,5 x 9,5	100
226.395	Ø 19 x 11,5	150
226.396	Ø 23 x 13,5	300

PLATO HUEVOS

› Acero Inox 18%

Ref.	cm
59.213	Ø 14
59.214	Ø 16

HUEVERA

› Acero Inox. Apilable.

Ref.	cm
111.620	Ø 8,5

COPAS HELADO

› Acero Inox 18/10.

Ref.	cm
48.407	Ø 9 x 5,5
48.408	Ø 9 x 8,5

FLANEROS

› (a) Acero Inox 18/10. Exterior pulido, interior satinado.
(b) Inox. Ext. pulido, interior lijado fino.

Ref.		cm	cl
96.941	a	Ø 6 x 5	16
59.209	a	Ø 7 x 5,5	18
59.210	b	Ø 8 x 5,5	20
204.623	b	Ø 7 x 5,7	20
204.624	b	Ø 8 x 5,7	22

SERVICIO AUXILIAR DE MESA

› Piezas de cerámica para hostelería.

Ref.	Descripción	cm	cl
231.823	Botellero rústico	Ø 13 x 20	
231.824	C. continental	Ø 10,7 x 8,3	25
231.825	Ensaladera	Ø 19 x 8	150
231.826	Plato olivas	Ø 14 x 3,5	20
231.827	Tazón ribeiro	Ø 11,5 x 6	20
231.828	Vaso	9 x 12	32

CAZUELA CREMA CATALANA

Aptas para todo tipo de fuegos excepto inducción. Fácil limpieza. Mod. Profesional en negro, Standard en color natural.

Ref.	Modelo	cm	cl
231.874	Profesional	Ø 11,5 x 3	17,5
231.875	Profesional	Ø 14 x 3,5	30
231.728	Standard	Ø 11,5 x 3	17,5
231.730	Standard	Ø 14 x 3,5	30

ENFRIADOR CAVIAR

› Acero inoxidable 18/10 pulido. Fuente de vidrio de Ø 10 cm y campana de acero.

Ref.	cm
111.785	Ø 18 x 12

CAZUELA MEJILLONES

› Para preparar y servir en la misma cazuela. Acero esmaltado negro con borde en acero inoxidable.

Ref.	cm	Capacidad Apróx.
119.673	Ø 13,5	0,5 Kg de mejillones
119.674	Ø 18	1,0 Kg de mejillones
119.675	Ø 20	1,5 Kg de mejillones
119.676	Ø 24	2,0 Kg de mejillones

SOPORTE PLATO/BROCHETA

› Soporte brochetas en Acero Inox. 18/8 de 51,5 cm de altura y 22,5 cm de diámetro del aro. Espada en Acero Inox. 18/10 de 40 cm de longitud y 4 mm de grosor.

Ref.	Descripción
96.768	Soporte brocheta + Espada
96.060	Espada suelta

PINCHO CARACOLES

› Pinchos con mango de madera de olivo y Acero Inox 18/8 de 9,5 cm de longitud.

Ref.	Descripción
116.381	Porta-pinchos
116.337	Pincho 9,5 cm

PINZA / TENEDOR

› Acero inoxidable pulido brillante.

Ref.		Descripción	cm
200.275	a	Pinza	16,5 x 2,7
200.276	b	Set 12 tenedores	13,5

LATA CARACOLES

› Lata caracoles de hierro. Ideal para preparar "cargols a la llauna".

Ref.	cm
232.070	17 x 21
232.071	18 x 18
232.072	22 x 22
232.073	25 x 34

Ref.	cm
232.074	26 x 30
232.075	32 x 42
232.076	40 x 40
232.077	20 x 25

PLATO CARACOLES

› Acero inoxidable pulido brillante.

Ref.	Ø Ext.	Ø Int.	Cavidades
200.277	17	15,5	6
200.278	19,5	18,5	12

FUENTE MARISCOS

› Bandeja para mariscos Acero Inox.

Ref.	cm
83.929	Ø 28
83.932	Ø 34
83.933	Ø 36
83.934	Ø 42
83.935	Ø 45
83.936	Ø 50

SOPORTE FUENTES

› Soporte para bandejas de mariscos Inox.

Ref.	Øinf. x ØSup. x Altura (cm)
97.843	20 x 25 x 20

PIEDRA GRILL

Ref.	Descripción	cm
62.585	Piedra grill mesa	25 x 25
214.275	Piedra grill mesa	17 x 17
121.771	Repuesto piedra	25 x 25

ROMPEMARISCOS

› Forjado con muelle y anclaje.

Ref.	Descripción
58.338	Cortamariscos 17 cm

SET MARISCOS

› En acero Inox.

Ref.	Descripción
63.652	Tenedor 18,5 cm
174.827	Rompemariscos 18,7 cm

QUEMADOR CON SOPORTE

› Quemador mini gas con soporte inox. Hasta 60 minutos de llama.

Ref.	Descripción
201.278	Quemador con soporte

CASCANUECES

› Cromado de 16 cm

Ref.	Descripción
58.335	Cascanueces / rompemariscos

PELAGAMBAS Y CRUSTÁCEOS

› Acero Inox

Ref.	Descripción
138.654	Pelador gambas
146.074	Pelador crustáceos

ABREOSTRAS

› Acero Inoxidable con mango de ABS.

Ref.	Descripción
12.630	Abreostras 6 cm

PLATO CHURRASCO

› Platos sólidos, fáciles de manejar y muy resistentes, gracias a la arcilla de alta calidad. Resistentes a cortes y arañazos. Fácil limpieza en el lavavajillas.

Ref.	Acabado	cm
231.835	Natural	Ø 32 x 2,2
231.844	Moka	Ø 32 x 2,2

CAZUELA ABOMBADA

› Cazuelas rústicas, ideales para una cocción lenta, uniforme y constante. Todo tipo de fuegos excepto inducción.

Ref.	Modelo	cm	cl
231.741	Sin tapa	Ø 13 x 4,5	35
231.742	Sin tapa	Ø 15 x 5,5	50
231.743	Sin tapa	Ø 17 x 6	75
231.744	Sin tapa	Ø 20 x 6	100
231.745	Sin tapa	Ø 23 x 7	150
231.749	Con tapa	Ø 13 x 7	350
231.750	Con tapa	Ø 17 x 8	750
231.751	Con tapa	Ø 20 x 9	100
231.752	Con tapa	Ø 23 x 10	150

COCOTE CON TAPA

› Perfecto para servir sopas y arroces, incluso para hornear. Aptas para todo tipo de fuegos excepto inducción.

Ref.	cm	cl
231.735	Ø 14 x 7	75
231.736	Ø 17 x 9	100
231.737	Ø 20 x 10	200
231.738	Ø 23 x 10,5	250

SOPERA INDIVIDUAL

› Set de 2 soperas gres.

Ref.	Color	cm	cl
233.933	Cereza	Ø 11	120
233.934	Cassis	Ø 11	120

TAJIN PROFESIONAL / ELEGANCE

› Su diseño permite que el vapor circule. Apto para todas fuentes de calor, excepto inducción. Profesional en negro, Elegance en natural (1) o amarillo (2).

Prof.	E. (1)	E. (2)	cm	cl
231.882	231.792	231.790	Ø17x16	40
231.883	231.796	231.794	Ø20x19	80
231.884	231.800	231.798	Ø28x21	160

COCOTTE HIERRO FUNDIDO

› Hierro fundido esmaltado.

Negro	Cereza	Volcán	Ø	cl
233.716	233.717	233.718	10	30
233.684	233.685	233.719	14	90
233.686	233.720	233.721	16	130
233.722	233.723	233.724	18	180
233.725	233.726	233.727	20	240
233.728	233.729	233.730	22	330

MINI COCOTTTE GRES

No se raya, no se mancha, no se agrieta ni absorbe olores.

Ref.	Color	Ø (cm)	cl
233.899	Blanco	10	20
233.900	Cereza	10	20
233.901	Volcánico	10	20
233.902	Negro	10	20
233.903	Cassis	10	20
233.904	Caribe	10	20
233.905	Dune	10	20
233.906	Kiwi	10	20
233.907	Negro	14	65
233.908	Cereza	14	65

PLATOS GRILL

› Hierro fundido esmaltado. Mango inox por separado.

Ref.	Descripción
233.653	Grill redondo 26 cm
233.683	Grill redondo 29 cm
233.654	Grill ovalado 31 cm
233.853	Mango inox

CAMPANA SEMIESFÉRICA

› Cloche semiesférica con pomo. Acero Inox 18/10.

Ref.	cm
64.392	Ø 22 x 12
64.418	Ø 24 x 13
64.419	Ø 26 x 14
64.420	Ø 28 x 15

CUBREPLATOS REDONDO

› Cloche redondo con pomo. Inox 18/10.

Ref.	cm
64.394	Ø 25
174.022	Ø 30

CUBREPLATOS OVAL

› Cloche oval con pomo. Inox 18/10.

Ref.	cm
64.393	Ø 32
64.421	Ø 42

BAJOPLATO BERNINI

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Descripción	cm
64.416	Bajo plato	Ø 31
64.661	Plato pan	Ø 14
64.663	Posa vasos	Ø 11

BAJOPLATO OCTOGONAL

› Acero Inox 18/8 pulido.

Ref.	cm
112.252	33 x 33

BAJOPLATO PROGETTO

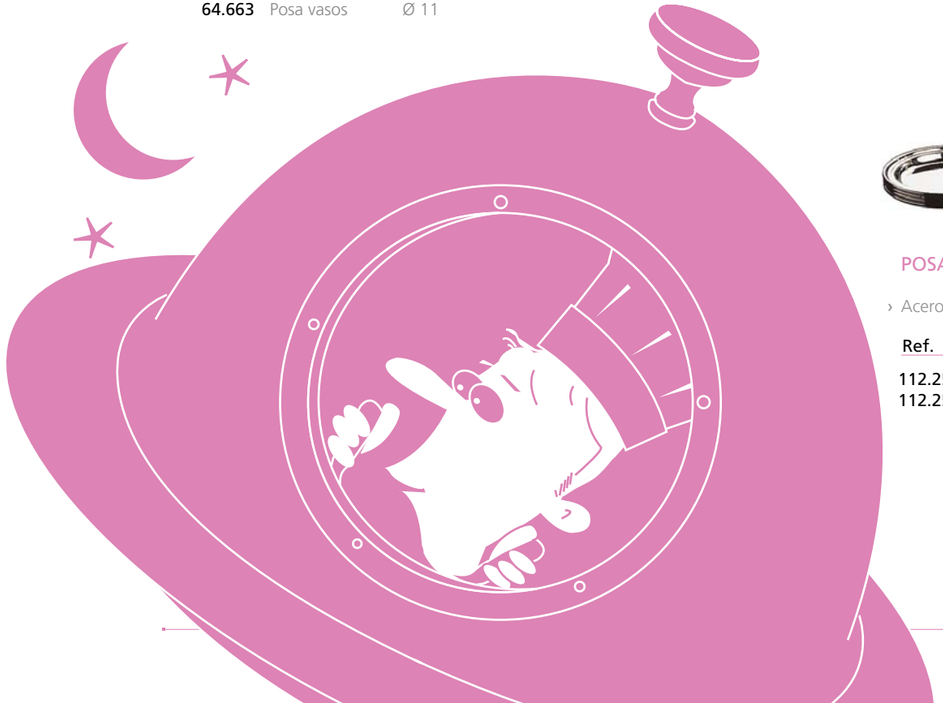
› Acero Inox 18/10.

Ref.	cm
186.478	Ø 31

POSAVASOS

› Acero Inox 18/8 pulido. Borde redondo.

Ref.	Descripción	cm
112.253	Set 6 posavasos	Ø 10
112.254	Set 2 posabotellas	Ø 11,5



CESTAS PAN POLIRATAN

› Irrompibles, apilables y lavables.

Ref.		Descripción	cm
119.772	a	Redonda calada	Ø 23 x 7
119.773	b	Ovalada calada	27 x 20 x 10
172.984	c	Redonda	Ø 19 x 9
172.985	c	Redonda	Ø 25,5 x 9
172.986	d	Ovalada	23 x 17 x 8,5
172.987	d	Ovalada	27 x 18 x 8,5
172.988	e	Rectangular	23 x 17 x 7,5
172.989	e	Rectangular	31 x 21 x 8

CESTAS PAN INOX

› Paneras cuadradas en acero inox 18%.

Ref.	Descripción	cm
96.950	Lisa	17 x 17 x 4,5
96.951	Lisa	20 x 20 x 4,5
96.947	Calada	17 x 17 x 4,5
96.952	Calada	20 x 20 x 4,5

Más cestas pan

Más cestas pan en la sección BUFFET. Página **230 - 231.**

RECOGEMIGAS

Ref.		Descripción
184.334	a	Pala Inox
119.667	b	Pala Inox mate.
111.099	c	Recogemigas Aluminio.
103.485	d	Recogemigas Luxe Inox.

CENICEROS AGUA/VIENTO

› Acero Inox. Todos apilables excepto modelo 111.386.

Ref.		Modelo	cm
111.657	a	Viento	Ø 10 x 4,5
111.658	a	Viento	Ø 12 x 4,5
111.385	b	Agua	Ø 11 x 7
111.386	c	Viento	Ø 8,6 x 4,5

CENICEROS INOX

› Acero Inox. Apilables.

Ref.		cm
111.631	a	Ø 8
111.633	a	Ø 10
111.632	a	Ø 12
111.627	b	Ø 14
111.628	b	Ø 16

PAPELERA SOBREMESA

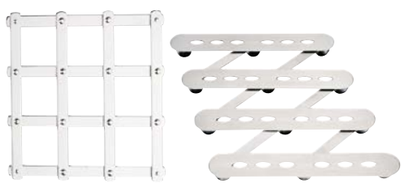
› Acero Inox 18/10. Tapa basculante inox.

Ref.	Descripción	cm
111.617	Cuerpo inox	Ø 12 x 17
172.926	Cuerpo blanco	Ø 12 x 17

SALVAMANTELES SILICONA

› Soportan hasta 180ºC.

Ref.	Descripción
144.544	Cuadrado 18 x 18 cm
144.545	Redondo Ø 20 cm



› Cromado. › Inox.

SALVAMANTELES EXTENSIBLES

Ref.	Descripción	cm
34.181	Acero cromado	15 x 15
34.182	Acero cromado	27 x 26
140.231	Acero Inox	35 x 20

SERVILLETEROS MINISERVIS

› Base de plástico negro excepto modelo 111.379.

Ref.		Carcasa	Palillero
63.103	a	Inox	Plástico negro
111.380	a	Cromo	Inox / cromo
63.102	b	Inox	
111.379	c	Inox	

SERVILLETERO FRANKFURT

› Incluye 2 dispensadores de 36 cl, servilletero inox 63.102 y soporte Inox.

Ref.	Descripción
184.333	Set Frankfurt

SERVILLETERO ZIG-ZAG

Ref.	Cuerpo	Laterales
63.104	Inox	Plástico negro

SERVILLETEROS PINO

› Fabricados en madera maciza de pino, y fibra recubierta de chapa natural de pino, posteriormente teñidos, y barnizados a base de ceras ecológicas.

a Servilletero CUBO
b Servilletero CUBO con palillero
c Servilletero CUBO con portamenú metacrilato
d Servilletero SOBREMESA
e Servilletero MODELO 20 X 20
f Palillero

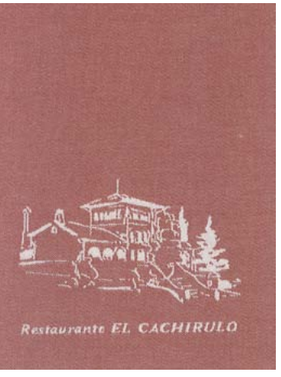
a	b	c	d	e	f	Color
185.827	185.837	185.847	185.857	185.867	185.878	Pino Natural
185.828	185.838	185.848	185.858	185.868	185.879	Pino Nogal
185.829	185.839	185.849	185.859	185.869	185.880	Pino Rojo
185.830	185.840	185.850	185.860	185.870	185.881	Pino Verde
185.831	185.841	185.851	185.861	185.871	185.882	Pino Amarillo
185.832	185.842	185.852	185.862	185.872	185.883	Pino Naranja
185.833	185.843	185.853	185.863	185.873	185.884	Pino Azul
185.834	185.844	185.854	185.864	185.874	185.885	Pino Negro
185.835	185.845	185.855	185.865	185.875	185.886	Pino Cerezo
185.836	185.846	185.856	185.866	185.876	185.887	Pino Aluminio

Servilletas

Servilletas Mini-Servis y Zig-Zag en la sección CONSUMIBLES.

MANTELERÍAS

› Soicitenos más información sobre tejidos y colores disponibles.



MANTELERÍAS PERSONALIZADAS

› Pida a su distribuidor presupuesto a medida.

Maditex

MANTELERÍAS ALBA

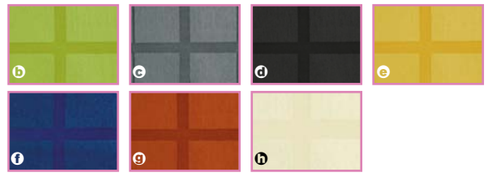
› Resinadas con tratamiento teflón que le confieren una alta resistencia a las manchas. Se suministran confeccionadas. Ancho total 140 cm. Precios por metro.

LINO - Algodón. 50% algodón y 50% lino.

Ref		Color
236.012	a	Crudo
236.013	b	Beige
236.014	c	Gris Perla
236.015	d	Marrón
236.016	e	Rojo
236.017	f	Mandarina
236.018	g	Indigo
236.019	h	Yema
236.020	i	Pizarra
236.021	j	Pistacho
236.022	k	Vino

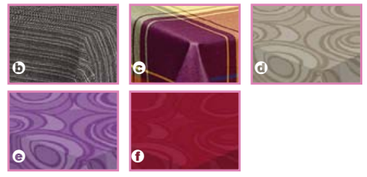
LYS - 50% algodón y 50% poliester

Ref		Color
236.023	a	Granate
236.024	b	Pistacho
236.025	c	Gris
236.026	d	Pizarra
236.027	e	Mostaza
236.028	f	Azul
236.029	g	Terracota
236.030	h	Crudo



JACQUARD - 50% algodón y 50% poliester

Ref		Color
236.031	a	Damero
236.032	b	Othos
236.033	c	Samba
236.034	d	Oval Beige
236.035	e	Oval Morado
236.036	f	Oval Granate



MULETONES SALVAMESAS

› Fabricados en PVC acolchado antideslizante de 2 mm (Gastronomie, Comfort Light y Ako Ideal) o espumado flexible con base textil (Foca-Tex). Ako Ideal y Foca-Tex para utilizar con caída. Se pueden suministrar en rollo o a medida. Precio por metros.

Ref	Modelo	Ancho (cm)
18.923	Gastronomie	80
18.924	Gastronomie	110
18.925	Gastronomie	130
115.172	Gastronomie	160
227.371	Comfort Light	90
227.373	Comfort Light	180
227.369	Ako Ideal	220
227.370	Foca Tex	140

Jamoneros

PINO
Madera de pino insigne chileno lacado.

HAYA
Haya europea de primera calidad.

HUELVA PINO

› Herrajes en hierro pintado de negro. Pinchos acero cromado. 40 x 17 x 36 cm.

Ref.	Descripción
114.633	Sin cuchillo
114.634	Con cuchillo

PATANEGRA PINO

› Herrajes y pinchos en acero cromado. 33 x 33 x 42 cm

Ref.	Lacado
114.609	Tabaco
114.610	Natural
114.611	Roble

JABUGO HAYA PLEGABLE

› Herrajes acero cromado. Pinchos acero inox. Cabezal giratorio. 46 x 19 x 36 cm.

Ref.	Lacado
114.621	Natural
114.622	Tabaco

JABUGO HAYA

› Herrajes acero cromado. Pinchos acero inox. Cabezal giratorio. 47(corto) ó 53(largo) x 19 x 30 cm.

Corto	Largo	Lacado
114.619	114.616	Natural
114.618	114.642	Tabaco

MESÓN PINO

› Acero cromado. 46 x 46 x 44 cm.

Ref.	Lacado
114.607	Natural
114.608	Tabaco

RIOJA PINO

› Herrajes y pinchos en acero cromado. 46 x 19 x 26 cm.

Ref.	Lacado
114.601	Natural
114.602	Nogal

RIOJA HAYA

› Herrajes en hierro cromado y pinchos en acero inox. 53 x 19 x 28 cm.

Ref.	Lacado
114.614	Natural
114.615	Roble

MESA JAMONERA

› Pino macizo.

Natural	Wengué	Descripción
234.023	234.024	Mesa 60 x 60 cm
234.025	234.026	Mesa 60 x 80 cm
234.027	234.028	Mesa 60 x 120 cm
234.029	234.030	Jam. Rioja Haya
234.031	234.032	Jam. Jabugo Haya
234.033	234.034	Jam. Jab. Haya Pleg.

BANDEJA RECOGE VASOS

› Muy útil para recoger los vasos de tubo con una seguridad extra para el camarero. Acero Inox 18% ó 18/10.

18%	18/10	cm
204.708	204.568	Ø 26 x 5
204.709	204.569	Ø 32 x 5,5
204.710	204.570	Ø 36 x 6
204.711	204.571	Ø 40 x 6,5

BANDEJA CAMARERO

› Borde vuelto. Acero Inox 18% ó 18/10.

18%	18/10	cm
59.479	59.480	Ø 40 x 2,5

SOPORTE BANDEJAS

Ref.	Descripción
196.221	Soporte de acero. Alto 80 cm.

BANDEJAS FIBREGLASS

› Bandejas indeformables, antiadherentes, antideslizantes y muy ligeras.

Ref.	Descripción	cm
88.950	Redonda	Ø 28
88.951	Redonda	Ø 36
88.952	Redonda	Ø 40
88.953	Rectangular	31 x 41
88.954	Rectangular	36 x 46
88.955	Rectangular	38 x 52
88.956	Rectangular	40 x 56
88.957	Rectangular	45 x 65
88.958	Oval	56 x 68

BANDEJAS ANTID. ECO

› Bandejas antideslizante económicas.

Ref.	Descripción	cm
184.007	Redonda	Ø 36
184.008	Redonda	Ø 40
184.009	Rectangular	36 x 46
184.010	Rectangular	38 x 51
184.011	Rectangular	40 x 56
184.012	Rectangular	45 x 65
184.013	Oval	56 x 65

BANDEJAS CAMTREAD®

› Bandejas antideslizantes incluso con superficie húmeda. Cable de aluminio moldeado en el borde.

Ref.	Descripción	cm
64.400	Redonda	Ø 28
64.401	Redonda	Ø 35,5
206.844	Redonda	Ø 40,5
138.425	Redonda	Ø 45
64.405	Oval	49 x 59
64.406	Oval	56 x 68,5
64.407	Oval	60 x 73,5
64.410	Rectangular	35,5 x 46
64.413	Rectangular	45 x 65

CAJA CAMBIOS

› Caja nota restaurante en madera de haya barnizada, forrada en terciopelo interior. Colores Cerezo, Wengue y Naranja.

Ref.	cm
187.867	23 x 12 x 3

PORTABANDEJAS CAMBIO

› Portabandeja económica en PVC soldado. En azul marino, marrón, negro, verde oscuro o granate. Bandeja Inox 18/10.

Ref.	cm
187.863	23 x 13

BANDEJAS CAMBIO

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Modelo	cm
116.680	Grande con pinza	19,5 x 11,5
116.727	Grande sin pinza	19,5 x 11,5
139.969	Pequeño con pinza	15,5 x 12,5

CHAMPANERA LUXE

› Acero Inox. Pulido espejo exterior. Satinado interior. Asas red. reforzadas.

Ref.	Desripción	cm
111.314	Champanera	Ø 19
111.315	Champanera	Ø 24

CHAMPANERA CLÁSICA

› Acero Inox.

Ref.	Descripción	cm
63.094	Champanera	Ø 18
111.324	Cubo hielo	Ø 10

CHAMPANERA ANILLAS

› Acero Inox. Asas redondas reforzadas.

Ref.	Descripción	cm
111.318	Champanera	Ø 21,5
111.319	Cubo hielo	Ø 14

CHAMPANERA LUJO

› Acero Inox 18/10. Con asas.

Ref.	Descripción	cm	cl
47.895	Champanera	Ø 22	550
47.893	Champanera	Ø 20	450
47.889	Cubo hielo	Ø 14	120

CUBO CÓNICO AROS

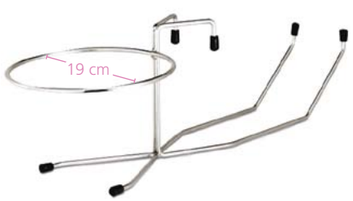
› Acero Inox. Asas incorporadas.

Ref.	cm	cl
117.730	Ø 20	475

CUBO CÓNICO LISO

› Acero Inox. Asas soldadas

Ref.	cm	cl
117.731	Ø 20	425



SOPORTE CUBO MESA

› Soporte para champaneras. Diámetro interior 19 cm.

Ref.	Descripción
183.999	Soporte cubos

› Inox. › Base goma

PIES INOX

› Pies para champaneras.

Ref.	Descripción	cm
63.095	Pie de champanera. Suela de goma protectora.	
111.326	Acero Inox.	Ø 22
111.325	Acero inox.	Ø 20

PIE Y CUBOS BAMBOO

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Descripción	cm
169.943	Cubo vino. Altura 20 cm.	24 x 19,5
169.944	Pie cubos	Al. 62

CUBO HIELO CON POMO

› Acero Inox 18/10 de 1,2 mm.

Ref.	cm
111.321	Ø 10

CUBITERA HIELO

› Inox 18/10. 1,25 L. Ø 12, Al. 13 cm

Ref.	Descripción
59.499	Cubitera
59.502	Rejilla

CUBITERA MOSTRADOR

› Doble pared. Con tapa. Inox 18/10. Altura 18 cm

Ref.	cm	cl
138.212	Ø 18	300

CHAMPANERA DOBLE

› Metacrilato transparente.

Ref.	cm
200.147	30,5 x 21,5 x H26

PIE Y CUBOS BELLA

› Acero Inox 18/10 pulido brillante. Los cubos están disponibles en doble pared o sencilla. La cubitera dispone de separador de hielo, y se puede usar como enfriabotellas prescindiendo de la tapa.

Ref.		Descripción	L
186.479	a	Cubo doble pared	7
186.480	a	Cubo doble pared	4
186.481	b	Cubo sencillo	7
186.482	b	Cubo sencillo	4
186.483	c	Cubitera / Enfriabotellas	
186.484	d	Portacubos	

PALA HIELO

› Acero Inox. Largo 19 cm.

Ref.	Descripción
206.755	Pala para hielo

PINZAS HIELO INOX

Ref.		Descripción	cm
47.883	a	Con muelle	18,5
144.433	b	Luxe	20
67.954	c	Reforzada	18,5

Más pinzas

Más pinzas en la sección BUFFET. Página **245.**

Champaneras y cubiteras

CHAMPANERA DORADA

› Acero Inox 18/10.

Ref.	cm	Litros
47.900	Ø 36	11,5

CHAMPANERA CON ARO

› Acero Inox 18/8. Aro de metal plateado para 12 copas. Champanera de 13,5 L.

Ref.	Descripción	cm
112.276	Champanera	Ø 37 x 24
226.274	Aro portacopas	Ø 48,5

CHAMPANERA DOBLE PARED

› Doble pared para un mejor aislamiento. Acero Inox.

Ref.	cm	Litros
190.178	Ø 44 x 24	10,5

PONCHERA

› Policarbonato. Interior liso, exterior empedrado.

Ref.	cm	Litros
30.969	Ø 38,1	10,6
30.970	Ø 45,7	19,1
30.971	Ø 58,4	37,8

BARREÑO INOX

› Acero Inox.

Ref.	cm	Litros
228.516	43 x 30 x 20	20
228.517	53 x 38 x 25	27
228.518	61 x 43 x 28	32

CHAMPANERA ECO

› Acero Inox

Ref.	cm	Litros
172.946	Ø 45 x 23	12

BARREÑO ACRILICO

Ref.	cm	Litros
228.549	47 x 29 x 23	13

ENFRIADORES METACRILATO

› Metacrilato doble pared. Acero Inox 18/8.

Ref.	Mod.	Ø Ex. x Ø In. x Al. (cm)
172.948	Sencillo	11,5 x 9,5 x 23
172.949	Doble	19 x 17,5 x 25

ENFRIADOR ECO

› Metacrilato doble pared con el borde cromado.

Ref.	Color	Ø Ex. x Ø In. x Al. (cm)
112.274	Transparente	12 x 10 x 23
112.275	Azul hielo	12 x 10 x 23

vacu vin

CORTACÁPSULAS

› Cuatro cuchillas en acero inoxidable. Apto para la mayoría de botellas.

Ref.	Descripción
162.949	Cortacápsulas

SACACORCHOS TWISTER

› Sistema de agarre patentado. Sistema de giro continuo. Fácil uso, incluso con poca fuerza.

Ref.	Descripción
162.948	Sacacorchos Twister

ESCANCIADOR VINO

› Servir el vino sin gotear. Apariencia de cristal. Apto para la mayoría de botellas.

Ref.	Descripción
117.624	Pack 2 unidades

TAPÓN+SERVIR CAVA

› Servir cava sin gotear y conservar todas sus burbujas con sólo bajar la palanca. Apto para la mayoría de botellas.

Ref.	Descripción
117.625	Champagne Saver

BOMBA DE VACÍO

› Preserva el vino de botellas abiertas. Señala mediante un sonido "click" el vacío óptimo. Incluye dos tapones.

Ref.	Descripción
117.622	Bomba de vacío

CUBITERA VINO

› Enfría en 5 minutos.

Ref.	Descripción
111.458	Acero Inox
117.628	Plástico negro

CUBITERA CAVA

› Enfría en 5 minutos.

Ref.	Descripción
162.928	Acero Inox

CHALECO VINO

› Funda flexible helada. Del congelador a la botella. Esta se enfría en 5 minutos y se mantiene fría durante horas. Son irrompibles y reutilizables.

Ref.	Color
64.822	Negro
64.821	Plata

CHALECO CAVA

› Para champán. Funda flexible helada. Dispone de un cordón para ajustar el chaleco a la botella.

Ref.	Color
64.820	Negro
162.930	Dorado

LACOR

ARMARIOS REFRIGERADORES

› Control electrónico de temperatura. Puerta en acero inoxidable. Luz en el interior. Nivel máximo de ruido < 30dBA.

Ref.	Capacidad	cm	Litros
144.592	8 botellas	25 x 49 x 54	25
144.589	16 botellas	44 x 51 x 48	46
144.590	28 botellas	46 x 73 x 53	75
144.591	48 botellas	70 x 85 x 52	140

ANILLOS ANTIGOTA

› Blister.

Ref.	Descripción
140.151	Inox y ABS
140.150	Acero Inox

CORTA CÁPSULAS BODEGA

Ref.	Embalaje
33.970	Blister
33.971	Granel

CORTA CÁPSULAS CAP-CUT

› Ergonómico. Nuevo sistema de corte: cuchilla fija y dos giratorias. Negro, granate o amarillo.

Ref.	Embalaje
33.975	Blister
33.976	Granel

FUNDA ENFRIABOTELLAS

› Adaptables. Acabado tipo neopreno.

Ref.	Descripción
231.644	Funda enfriabotellas

TAPÓN CAVA

Ref.	Modelo	Embalaje
34.195	Niquelado	Blister
34.194	ABS	Blister
34.198	ABS	Granel

TAPÓN EXPANSIÓN

Ref.	Embalaje
206.724	Blister
206.725	Granel

BOJ

CATAVINOS PLATEADO

› Con cadena.

Ref.	Embalaje
146.190	Granel

BOMBA DE VACÍO

Ref.	Descripción	Embalaje
33.969	Bomba + dos tapones	Caja
231.646	2 tapones de repuesto	Granel

TAPÓN DE VACÍO

› Doble función: bomba vacío y tapón.

Ref.	Embalaje
146.185	Caja

SACACORCHOS DE PARED

› Siete acabados diferentes. Soporte de madera opcional. Sujección para todo tipo de cuellos de botella. Regulador de 3 posiciones para la extracción de corchos de diferente longitud.

Ref.	Acabados y accesorios
34.159	Acabado cobre envejecido
34.160	Acabado cobreado
34.158	Acabado níquel negro
34.162	Acabado cromo mate
34.165	Acabado satinado
34.161	Acabado cromado
34.163	Acabado latonado
79.968	Soporte madera ROBLE
34.188	Soporte madera SAPELI
231.675	Repuesto bolsa 6 espigas macho
231.678	Repuesto bolsa 6 espigas macho para corchos sintéticos
231.677	Repuesto bolsa 6 muelles enganche

ESCANCIADOR INOX

› Con tapón de silicona

Ref.	Embalaje
140.181	Blister

OXIGENADOR VINO

Ref.	Embalaje
146.186	Caja

SACACORCHOS DOBLE IMPULSO

› Sacacorchos camarero doble impulso.

Ref.	Embalaje
231.637	Blister
231.638	Granel

SACACORCHOS SOMMELIER

› Sacacorchos camarero doble impulso.

Ref.	Embalaje
187.906	Blister
187.907	Granel
206.707	Caja

SACACORCHOS URKO

› Sacacorchos camarero en acero inox y cachas de goma.

Ref.	Embalaje
187.908	Blister
187.909	Granel
206.706	Caja

SACACORCHOS PLANO

› Sacacorchos camarero en acero inox 18/8 con navaja.

Ref.	Embalaje
34.131	Blister
34.119	Granel

SACACORCHOS BODEGA

› Espiga fresada

Ref.	Acabado	Embalaje
34.116	Cromado	Blister
34.117	Cromado	Granel
34.171	Satinado	Caja

SACACORCHOS DE PALANCA

› Espiga fresada. Doble palanca.

Ref.	Acabado	Embalaje
34.141	Cromado	Blister
34.132	Cromado	Granel
34.133	Satinado	Caja

› Bolsillo.

› Estándar.

ABREBOTELLAS CAVA

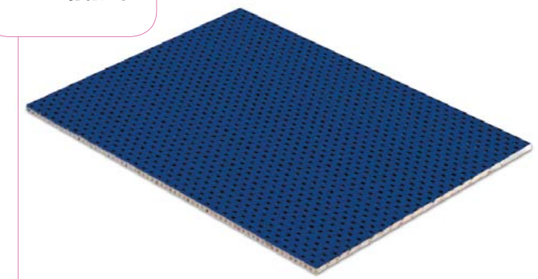
› Acabados satinado y cromado. CD explicativo disponible.

Ref.	Modelo	Embalaje
140.148	Estándar	Caja
140.149	Bolsillo	Caja

CASCANUECES / ABREBOTELLAS

› Cónico de ZAMAK pintado. Parte nueces y avellanas. Abre botellas de cava.

Ref.	Embalaje
206.704	Blister



POSAVASOS MULTIUSOS

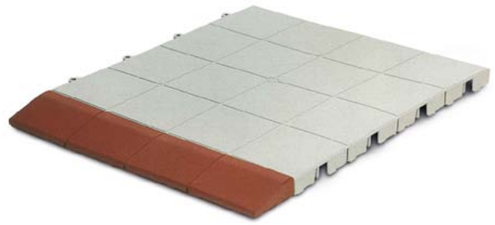
› Fabricados en Alemania. Lavables en lavadora a 30ºC. Rollos de 65 cm de ancho. Precio x metro. Consultar colores.

TEX-MODEN: Multiusos, antideslizante y antibacterias. Lavable 40ºC. 11 diseños.

SYMPA-NOVA: Multiusos, antideslizante, antihongos y antibacterias.

MULTI-TEX: Gama económica. Multiusos y antideslizante. Made in China.

Ref.	Modelo
18.873	TEX-MODEN
227.390	SYMPA-NOVA
227.388	MULTI-TEX



SUELO ANTIFATIGA

› Suelo modular ergonómico, antifatiga y antideslizante. Minimizar la fatiga en el trabajo de pie y en espacios reducidos como detrás de la barra de un bar. Fácil instalación, se corta con un cutter. Gris claro, gris oscuro, terracota o marrón.

Ref.	Descripción
162.952	Loseta Gris 33 x 33 x 2 cm
162.953	Rampa de acceso

DESCAPSULADOR UNIVERSAL

Ref.	Acabado	Embalaje
146.181	Niquelado	Blister
34.024	Niquelado	Granel
34.022	Color	Blister
34.025	Color	Granel

DESCAPSULADOR PEQUEÑO

Ref.	Acabado	Embalaje
146.179	Niquelado	Blister
34.019	Niquelado	Granel
34.020	Color	Blister
34.021	Color	Granel

DESCAPSULADOR EMBUTIDO

Ref.	Acabado	Embalaje
146.180	Niquelado	Blister
34.007	Niquelado	Granel
34.005	Color	Blister
34.008	Color	Granel

DESCAP. PARED C/CAJA

› Descapsulador inox con caja de recuperación inox.

Ref.	cm
203.964	30 x 10,5 x 7,2

PINZA MAGNÉTICA

› Pinza magnética para el camarero. Tenga siempre a mano el sacacorchos o descapsulador.

Ref.	Embalaje
187.910	Granel

DESCAPSULADOR PARED

Ref.	Acabado	Embalaje
34.014	Acero Inox	Blister
34.015	Acero Inox	Granel
34.016	Niquelado	Blister
34.017	Niquelado	Granel

COCTELERAS LUXE

› Inox 18/10. Tapón inox o dorado.

Inox	Dorado	cl
60.615	47.885	30
60.616	47.881	50
60.617	47.882	75

COCTELERA SHAKER

› Vidrio tensionado.

Ref.	cl	mm
05.124	58	Ø 76 x 161

COCTELERA INOX ECO

› Desmontable en 3 piezas.

Ref.	cl
111.381	35
111.382	50
111.383	75

COCTELERA BOSTON

› 2 piezas: Vaso coctelero inox (con o sin recubrimiento de goma antideslizante negra) y vaso vidrio.

Ref.	Descripción	cl	cm
185.442	Boston Inox	80	Ø 9 x 30
200.731	Boston Negra	80	Ø 9 x 30
200.730	Recambio vaso vidrio	80	Ø 8,5 x 14,5

SET COCTEL 5

› Set 5 piezas acero inox: colador, pinza hielo, abridor, cuchillo y soporte.

Ref.	cm
112.264	13 x 7 x 20

SET COCTEL 7

› Set 7 piezas acero inox: coctelera 50 cl, pinzas hielo, cuchillo, sacacorchos, vaso medidor, descapsulador y soporte.

Ref.	Descripción
120.964	Set coctel 7 piezas

COLADOR GUSANILLO

› Acero inox con muelle desmontable.

Ref.	cm
185.463	10 x 15

VASO MEDIDOR

› Acero Inox.

Ref.	Capacidad
185.434	2 y 4 cl

CUCHARITA BATIDORA

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Largo (cm)
47.880	24,5

DOSIFICADOR BOLA

Ref.	Color	cl
146.145	Amarillo	2
146.146	Verde	3
146.055	Azul	4
146.057	Rojo	5

SIFÓN SODA

Ref.	Descripción
138.642	Sifón soda 1 Litro
138.641	Pack 10 recargas CO_2

VERTEDORES CONTÍNUOS

› 2 rojos, 2 amarillos y 2 azules.

Ref.	Descripción
185.431	Pack 6 unidades.

MACHACA FRUTAS/AZUCAR

› Pico machacador de frutas o azúcar.

Ref.	Material	cm
185.458	Madera	Ø 2,5 x 21
185.459	Plástico negro	2,5 x 21

EXPRIMIDORES INOX

Ref.		Descripción	cm
140.189	a	Pequeño	10
140.188	a	Mediano	13,5
140.187	a	Grande	16,5
140.186	b	Rodajas	
88.908	c	De mano	16 x 4,5

BOTELLA DOSIFICADORA

› Preparar mezclas y salsas. 1 Litro.

Ref.	Color
185.444	Amarillo
185.445	Rojo
185.446	Verde
185.447	Claro
185.448	Naranja
185.449	Marrón

ORGANIZADOR BAR

› Plástico negro para pajitas, cucharillas, servilletas, etc.

Ref.	cm
185.456	24 x 15 x 11

BORDEADOR COPAS

› Plástico negro con esponja para zumo de lima. 2 compartimentos para azucar/sal.

Ref.	cm
185.457	20 x 7,5

CAJAS CONDIMENTOS

› Acero Inox.

Ref.	Descripción
103.137	4 compartimentos
103.138	5 compartimentos
103.139	6 compartimentos

Cartelería: camareros

PINCHA NOTAS

Ref.		Descripción
94.746	a	Pincho Inox. Ø9 x 22 cm
96.294	b	Alambre inox 18/8
226.477	c	1 pincho. Base madera9 x 5,5
226.478	d	3 pinchos. Base madera 20 x 5,5

CUELGA COMANDAS

› Barra porta comandas inox.

Ref.	Modelo	cm
103.246	Bolitas	25
103.247	Bolitas	50
103.248	Pinzas	62,5
103.249	Pinzas	100

PORTACOMANDAS CAMARERO

› Colores de los distintos modelos:
Mod. a (Económico), b (Elegance) y c (Class):
Mod. d (Soldado):
Colores mod. e (Superior):

Ref.		Apertura	Material	cm
28.605	a	Lateral	PVC	12 x 18
227.663	b	Lateral	PVC	13 x 23
227.650	c	Lateral	Polipiel	13 x 23
187.865	d	Superior	PVC 5	11 x 19
187.354	e	Lateral	Piel 3	12 x 24

BLOCS COMANDAS

› Autocopiativos. Medidas 10 x 15 cm.

Ref.	Modelo
28.598	Dupicado blanco
28.599	Triplicado blanco
28.600	Triplicado franjas rosas
28.601	Triplicado franjas verdes

NÚMEROS MESA BIMBO

› Dorado sobre negro. Packs de 5 núm.

Ref.	Números
101.037	1 al 5
101.038	6 al 10
101.039	11 al 15
101.040	16 al 20
101.043	21 al 25
101.044	26 al 30

PLACAS DE MESA

› Acero Inox.

Ref.	Descripción
111.374	Reservado
111.375	Reservat
111.376	Reserve
111.377	Reservato
111.378	No Smoking

NÚMEROS MESA INOX

› Acero Inox. Números troquelados. Especificar el número deseado.

Ref.	Descripción
111.457	Número del 1 al 100

Cartelería: cartas sobremesa

PORTAMENÚ TRAPECIO

› Portamenú de sobremesa de madera pino natural, caoba o nogal.

Ref.	cm
187.349	17 x 7

PORTAMENÚ U PIZARRA

› Portamenú sobremesa . Base de madera, resistente al agua y al sol, y pizarra.

Ref.	cm
227.692	10 x 15
227.693	15 x 21
227.694	21 x 30

PORTAMENÚ U METACRILATO

› Portamenú sobremesa. Base madera pino natural o barnizado. Interior metacrilato.

Ref.	cm
187.341	10 x 17
187.340	15 x 22
187.339	21 x 32

PORTAMENÚ MADERA DESIGN

› Pack 2 bases madera. Fundas transparentes en pack de 3.

Ref.	Descripción	cm
200.127	Pack 2 bases	8,5 x 6 x 4,5
200.149	Pack 3 fundas	16,5 x 11,5
200.150	Pack 3 fundas	20 x 12

PORTAMENÚ INOX DESIGN

› Pack 2 bases acero inox mate. Fundas transparentes en pack de 3.

Ref.	Descripción	cm
200.125	Pack 2 bases	8,5 x 4 x 4
200.149	Pack 3 fundas	16,5 x 11,5
200.150	Pack 3 fundas	20 x 12

PORTAMENÚ PINZA

› Base en Acero Inox 18/10. Fundas transparentes en pack de 3.

Ref.	Descripción	cm
111.618	Base inox	8 x 7 x 2
200.149	Pack 3 fundas	16,5 x 11,5
200.150	Pack 3 fundas	20 x 12

SOPORTE MENU PINZA

› Acero inox

Ref.	cm
200.207	Ø7,5 x 18,5
200.208	Ø7,5 x 29
200.209	Ø7,5 x 46

PORTAMENÚ PIZARRA

› Base en madera pino natural o barnizada y pizarra en vertical.

Ref.	cm
187.338	15 x 22
187.337	21 x 32

PORTAMENÚ METACRILATO

› Portamenú de sobremesa en metacrilato.

Ref.	cm
227.672	6 x 6
227.673	7 x 11
227.674	10 x 15
227.675	15 x 21
227.676	21 x 31

PORTACARTAS CRISTAL

› Portacartas transparentes en A4. Pack 3 unidades.

Ref.	Modelo
187.834	Sencillo (2 páginas)
187.833	Doble (4 páginas)
187.832	Triple (6 páginas)

PORTACARTAS TRENDY

› Incluyen 1 funda doble (4 pág.). Disponibles en neutro, sin la palabra "MENU". Los Menu Box incluyen la caja con 20 portacartas "MENU".

Neutro	MENU	M. Box	Mod.	Color
	234.792	187.817	A5	
234.793	187.822	187.464	A4	
	187.821	187.465	A4	
234.794	187.818	187.466	A4	
234.796	187.819	187.468	A4	
234.795	187.820	187.467	A4	

› Packs 10 Fundas dobles (4 pág. por funda)

Ref.	Modelo
187.824	A4
187.823	A5

PORTACARTAS DESIGN

› A4. Incluyen 1 funda doble (4 pág.)

Ref.	Modelo
187.829	a Paisley
187.831	b Cork
187.827	c Summer
187.828	d Reptile
187.826	e Vogue
187.830	f Dune
193.630	Menu Box + 10 Paisley
193.631	Menu Box + 10 Cork
187.824	Pack 10 fundas dobles

PORTACARTAS MADERA

› Portacartas A4 con lateral de madera. Cada modelo incluye 2 fundas (4 pág.).

Ref.	Descripción
187.475	Portac. madera + 2 fundas negras
187.410	Pack 5 fundas negras
187.458	Menu Box. Caja madera + 20 portacartas con fundas marrones

CARTAS DE VINOS

› Carta de vinos en A4.

Ref.	Modelo	Incluyen
187.811	Trendy Negro	2 fundas (8 pág)
187.825	Cork	2 fundas (8 pág)
193.634	Box + 10 Cork	1 funda (4 pág)

PORTAC. INTERNACIONALES

› Incluyen 1 funda doble A4 (4 pág) excepto mod. Bayreuth.

Ref.	Modelo	Color
187.266	a Bayreuth	Chocolate
187.267	a Bayreuth	Topo
222.019	b Lisboa	Negro
222.020	b Lisboa	Cappuccino

Ref.	Modelo	Color
222.017	c Baiona	Gris - Lila
222.014	c Baiona	Turquesa
222.015	c Baiona	Beige
222.016	c Baiona	Chocolate

Ref.	Modelo	Color
131.063	Pack 50 fundas dobles A4	
222.064	Pack 10 fundas dobles A4	

› Elegance.

CARTAS VINILO

› Cartas menú con tejido de vinilo con protección antimicrobiana, antibacteriana y antimicótico. Alta resistencia al fuego, impermeable, muy resistente a abrasiones y fácil limpieza con un paño húmedo. Se pueden personalizar con el texto que se desee: Menú, Vinos, Gracias, etc.

Carta Restaurante A4. 32 x 23 cm.

Miami	Elegance	Monet	Bambú
187.879	234.812	234.815	234.809

Carta Cafetería A5. 23,5 x 15 cm.

Miami	Elegance	Monet	Bambú
187.883	234.813	234.816	234.810

Portabandeja cambio. 22 x 13 cm.

Miami	Elegance	Monet	Bambú
187.884	234.814	234.817	234.811

› Miami.

› Monet.

› Bambú.

CARTAS POLIPIEL

› Alta calidad. Disponible en marrón, verde, azul, granate, camel y negro.

Ref.	Descripción	cm
187.901	Carta Restaurante A4	32 x 23
187.854	Carta Cafetería A5	23,5 x 15
187.855	Portabandeja cambio	22 x 13

CARTAS PVC

› Cartas económicas en PVC soldado. Disponible en azul marino, marrón, negro, verde oscuro y granate.

Ref.	Descripción	cm
187.862	Restaurante A4	33,5 x 24,5
187.864	Pequeña	31,5 x 16,5
187.863	Portabandeja cambio	22 x 13

CABALLETE DUO

› Material plástico que no se raya. Uso de tizas o rotuladores al agua. Marcos de madera resistentes al agua y al sol.

Ref.	cm
227.679	75 x 135
227.680	55 x 85

CABALLETE TRI

› Material plástico que no se raya. Uso de tizas o rotuladores al agua. Marcos de madera resistentes al agua y al sol.

Ref.	cm
227.681	55 x 120

CABALLETE ALUMINIO

› Perfiles abatibles en aluminio cromado. Doble cara.

Ref.	cm
187.385	104 x 115

PIZARRA UNIVERSAL

› Material plástico que no se raya. Uso de tizas o rotuladores al agua. Marcos de madera resistentes al agua y al sol.

Ref.	cm
227.683	40 x 50
227.684	50 x 60
227.685	60 x 80
227.686	70 x 90
227.687	80 x 100

PIZARRA CURVA

› Material plástico que no se raya. Uso de tizas o rotuladores al agua. Marcos de madera resistentes al agua y al sol.

Ref.	cm
227.690	50 x 80
227.691	60 x 105

PIZARRA SUGERENCIAS

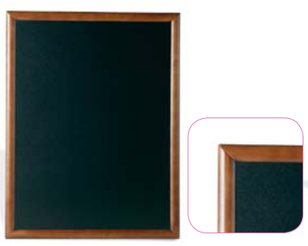
› Perfiles en madera cuperizada natural o teñida muy resistente en exteriores. Pizarra verde o negra.

Natural	Teñida	cm
187.304	220.858	122 x 80
187.301	220.861	122 x 60
187.302	220.860	100 x 50
187.303	220.859	70 x 70

PIZARRA LUMINOSA

› Marcos de pared con luz LED.

Ref.	cm
223.730	40 x 50
223.731	56 x 70
223.732	62 x 100



PIZARRAS 3/4

› Marcos de color madera oscura.

Ref.	cm
193.657	30 x 40
193.658	40 x 50
193.659	50 x 60
193.660	60 x 80
193.661	70 x 90

PIZARRAS PANORÁMICAS

› Marcos de color madera oscura.

Ref.	cm
193.653	56 x 100
193.654	56 x 120
193.655	56 x 150
193.656	56 x 170

CABALLETES CAOBA

› Pizarra negra sin ribetes. Doble cara.

Ref.	Modelo	cm
185.508	Mini	50 x 80
185.509	Medium	65 x 115
216.007	Estrecho	60 x 130
185.510	Maxi	75 x 135

CABALLETE METÁLICO

› Doble cara.

Ref.	cm
100.979	62 x 81 x 117

PIZARRA NEGRA + ATRIL

› Pizarra negra sin marco de 6 mm de grosor. Atril metálico por separado.

Ref.	Descripción	cm
216.019	Pizarra	30 x 40
216.020	Pizarra	40 x 60
216.021	Pizarra	60 x 90
101.221	Atril	40 x 50 x 100

› Punta gruesa: 7 - 15 mm.

› Punta fina: 2 - 6 mm.

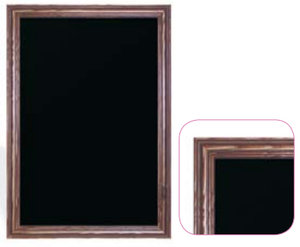
ROTULADORES TIZA

› Rotuladores de colores fluorescentes. Se borran con un paño húmedo.

Fino	Grueso	Color
187.419	187.429	Amarillo
223.729		Plata
223.728		Oro
187.423	187.433	Purpura
187.418	187.428	Azul
187.422	187.432	Naranja

Fino	Grueso	Color
187.416	187.426	Blanco
187.420	187.430	Verde
187.421	187.431	Rosa
187.417	187.427	Rojo
187.424	187.434	Negro

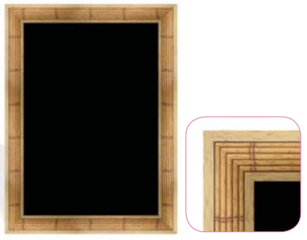
Ref.	Modelo
187.425	Pack 8 Finos. Colores surtidos
187.435	Pack 8 Gruesos. Colores surtidos
187.436	Pack 7 plantillas



PIZARRA CANISSE

› Pizarras con el marco de imitación, pintado sobre la propia pizarra.

Ref.	cm
216.011	30 x 40
216.012	40 x 60
216.013	50 x 80



PIZARRA AUTHENTIQUE

› Marco de madera.

Ref.	cm
100.988	30 x 40
101.217	30 x 60
100.992	40 x 60
100.994	50 x 80
100.993	60 x 90

CUBREMENÚS ANJOU

› Mural 1 cara. Aluminio. Con iluminación.

Ref.	Modelo	cm
187.201	2 páginas	49 x 43
187.202	3 páginas	73 x 43
187.203	4 páginas	49 x 65
187.205	6 páginas	73 x 65
187.204	Pie con ruedas. Mod. 2 ó 4 pag.	
187.206	Pie con ruedas. Mod. 3 ó 6 pag.	

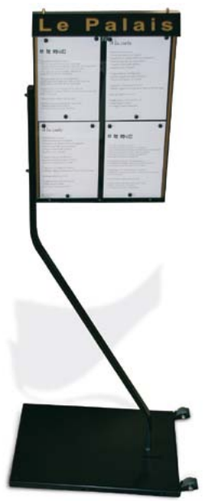
› Cubremenús doble cara con pie.

Ref.	Modelo	cm
187.207	2 páginas	70 x 51 x 175
187.208	3 páginas	90 x 51 x 175
187.209	4 páginas	70 x 51 x 187
187.210	6 páginas	90 x 51 x 187

CUBREMENÚS SHEFFIELD

› Cubremenú mural a una cara con iluminación. Pie con ruedas opcional.

Ref.	Modelo	cm
131.239	2 pág.	49 x 34
131.240	3 pág.	70 x 34
131.241	4 pág.	49 x 63
131.242	6 pág.	70 x 63
131.243	Pie. 2 ó 4 pág.	63 x 63 x 174
131.244	Pie. 3 ó 6 pág.	85 x 63 x 174



CUBREMENÚS CLUB

› Cubremenú mural. Con o sin luz.

Con luz	Sin luz	Modelo	cm
130.972	130.971	2 pág	46 x 31
130.978	130.977	3 pág	68 x 31
130.974	130.973	4 pág	46 x 60
130.980	130.979	6 pág	68 x 60

› Pie con ruedas.

187.249 60 x 50 x 175 cm.

CUBREMENÚS LUBÉRON

› Cubremenú mural o con pie (opcional). Una cara. Con iluminación

Ref.	Modelo	cm
131.019	2 pág.	49 x 43
131.020	3 pág.	73 x 43
131.021	4 pág.	49 x 65
131.022	6 pág.	73 x 65
187.194	Pie con ruedas 50 x 59 x 116 cm	

CUBREMENÚS NEW RETRO

› Metálico para pared. Con iluminación.

Ref.	Modelo	cm
185.519	2 pág.	51 x 10 x 47
185.518	4 pág.	51 x 10 x 78

CUBREMENÚS LED

› Cubremenús mural una cara. Pie con ruedas (opcional). Iluminación LED. Opcional con baterías (1 para 3 pág, 2 para 6 pág.).

Ref.	Modelo
234.800	Cubremenú 3 pág.
234.801	Cubremenú 6 pág.
234.806	Pie bajo 95 cm
234.805	Pie alto 135 cm
234.807	Batería 10 horas

CUBREMENÚS MADERA

› Cubremenús mural una cara con o sin pie. Madera de pino barnizada. Con iluminación. Modelos en horizontal (H) o en vertical (V).

Con pie	Mural	Modelo	cm
187.375	187.296	4 pág. H	55 x 75
187.374	187.295	4 pág. V	75 x 55
220.889	187.294	6 pag. V	105 x 55
	187.293	8 pág. V	135 x 55

ATRIL ALUMINIO

› Perfiles abatibles en aluminio cromado. Base en hierro pintado.

Ref.	cm
187.377	74 x 54 x 140

CUBREMENÚS 111

› Madera de pino pintada en nogal, caoba o wengué.

Ref.	Modelo	cm
220.888	3 páginas	80 x 44 x 123

CUBREMENÚS 112

› Madera de pino pintada en nogal, caoba o wengué.

Ref.	Modelo	cm
220.887	4 páginas	56 x 44 x 167

CUBREMENÚS 113

› Madera de pino pintada en nogal, caoba o wengué.

Ref.	Modelo	cm
220.886	6 páginas	80 x 44 x 167

Cartelería: atriles y postes

ATRIL MADERA

› Madera de pino barnizada.
Altura 125 cm. Aplique de luz opcional.

Ref.	Descripción	cm
187.373	Atril	60 x 45
187.291	Aplique de luz cromo plata	
187.292	Aplique de luz oro	

ATRIL HIERRO

› Hierro pintado. Altura 110 cm.
Aplique de luz opcional

Ref.	Descripción	cm
187.370	Atril	60 x 45
187.291	Aplique de luz cromo plata	
187.292	Aplique de luz oro	

ATRIL DISEÑO

› Hierro pintado. Altura 110 cm.
Aplique de luz opcional

Ref.	Descripción	cm
187.372	Atril	60 x 45
187.291	Aplique de luz cromo plata	
187.292	Aplique de luz oro	

PORTAFOLLETOS

› Hasta 4 portafolletos de metacrilato sobre base de madera de pino alistonada barnizada o pintada.

Ref.	cm
220.871	30-40 x 170

DIRECTORIO

› Directorio a una cara.
Madera de pino barnizada o pintada.

Ref.	cm
187.394	30-40 x 170

POSTES CINTA RETRACTIL

› Postes separadores con cinta retráctil de hasta 2 m. Inox. brillante. Altura 94 cm.

Ref.	Descripción
227.600	Poste cinta azul
227.601	Poste cinta gris
227.602	Poste cinta negra
227.603	Poste cinta roja
227.604	Poste cinta verde
227.624	Poste cinta amarilla
227.621	Cabezal pared cinta roja
227.622	Soporte pared
227.626	Paneles información. 22 x 32 cm

POSTES SEPARACIÓN

Ref.	Acabado	cm
227.610	Poste brillante	95
227.611	Poste baño dorado	100
227.623	Poste aspecto madera	100
227.619	Gancho pared cromado	
227.620	Gancho pared dorado	

CUERDAS LUJO

› Cuerdas con ganchos cromados o dorados. 1,5 metros de longitud.

Crom.	Dorados	Acabado
227.613	227.614	Bronce
227.615	227.616	Rojo
227.617	227.618	Azul

PICTO UNIVERSAL

› Impresas en color sobre placas auto-adhesivas. Medidas 15,6 x 15,6 cm.

Ref.	Descripción
185.595	Servicios
185.596	Privado
185.597	Prohibido entrar
185.598	Prohibido fumar
185.599	Tirar/Salida/Entrada
185.600	Bar
185.601	Duchas
185.602	Teléfono
185.603	Silenciar teléfonos
185.604	Restaurante
185.605	Minusválidos
185.606	Cambiador bebés
185.607	Zona Wifi

MINUSVÁLIDOS

› Cartel 20 x 15 cm.

Ref.	Descripción
185.593	Cartel rígido
185.594	Cartel con adhesivo

PICTOGRAMAS INOX

› Placas Inox auto-adhesivas.
Diámetro 7,5 cm. Espesor 1 mm.

Ref.	Descripción
121.075	Señoras
121.076	Caballeros
121.077	Señoras/Caballeros
121.078	Minusválidos
121.079	WC
121.080	Prohibido Fumar
140.664	Permitido Fumar

PICTO'COLOR

› Impresas en color sobre placas auto-adhesivas. Medidas 14 x 5 cm.

Ref.	Descripción
101.202	Privado
101.199	Prohibido entrar
101.198	Prohibido fumar
101.196	Cuidado con el perro
101.197	Duchas
101.203	Restaurante
101.046	Bar
101.204	Servicios
101.047	Silueta Hombre
101.048	Silueta Mujer
101.207	Teléfono
101.200	Empujar
101.201	Tirar
101.049	Flecha
101.210	Salida verde (flecha derecha)
101.211	Salida verde (flecha izquierda)
101.208	Entrada verde (flecha derecha)
101.209	Entrada verde (flecha izquierda)
101.205	Salida azul
101.206	Entrada azul

Porcelana buffet 204 - 213
Melamina buffet 214 - 217
Menaje policarbonato 218 - 221
Chafing dish 222 - 227
Dispensadores buffet 228 - 231
Paneras 232 - 233
Exposición 234 - 243
Pinzas 244 - 247
Mobiliario buffet 248 - 249
Bandejas 250 - 251
Bandejas isotérmicas 252 - 253
Contenedores isotérmicos 254 - 257

BUFFET Y CATERING

¿De dónde proceden el buffet y el catering?

El origen del buffet es el del banquete en sí mismo. Estas reuniones de la Antigüedad Clásica, generalmente de gente poderosa dieron lugar incluso a un género literario, en el que los eruditos abordaban temas de alta cultura, un ejemplo famoso es *El Banquete* de **Platón**.

En el siglo XIII francés estos banquetes fueron muy populares entre las clases pudientes y adquirieron rasgos comunes a los actuales. Se diferenciaba del buffet actual en que la comida se presentaba sin orden ni sutileza.

En el siglo XVI, **Catalina de Medici**, introdujo refinados platos franceses y especias de Oriente. En esta etapa aparecen presentaciones en bandejas y mesas colocadas de forma escalonada, donde se exponían enormes variedades de platos fríos como entradas y salsas para su acompañamiento.

El concepto moderno de *buffet* se desarrolló en Francia en el siglo XVII. El término original se refiere a la mesa auxiliar, cubierta con ricos textiles, en la que se exponían las viandas en lujosos platos y fuentes.

En la Inglaterra del siglo XIX esta fórmula se convirtió en la ideal para los servicios de *Breakfast & Tea*.

Siendo la posesión de oro y plata símbolo de solvencia, se aprovechaba la exposición de platos y fuentes repletos de comida para mostrar el poder y el nivel de vida del anfitrión.

Después de la Revolución Francesa, se permitía, por primera vez, que el pueblo disfrutara de los placeres burgueses. No se permitía que el mismo comensal se sirviera, lo que hubiera significado la ruina de los restaurantes. Eran los meseros los que servían los platillos a sus clientes, pero los comensales se los llevaban a sus mesas.

El buffet "todo cuanto pueda comer" o "all you can eat" fue creado por vez primera por **Herb MaCDonald**, director de "El Rancho Vegas Hotel" que probó su idea en 1946 con un precio de 1 dólar por persona con una presentación masiva y en la que se iba reponiendo durante un tiempo marcado. Concepto que se generalizó hasta nuestros días como el buffet en sí.

El buffet hoy es un modo de agasajar que se destaca por la variedad y el colorido de las presentaciones y es una excelente opción para celebrar una reunión concurrida de manera organizada.

En cuanto al *catering*, su origen se remonta al cuarto milenio a.C. en China. Consistía en proveer de alimentos de forma gratuita a lo largo de la *ruta de la seda*.

En Roma, este servicio se utilizó para abastecer a los soldados y más tarde a los viajeros a lo largo de las rutas comerciales. En la Edad Media los monasterios ofrecen servicios de catering a los cristianos en sus peregrinaciones. Esto condujo a una expansión de la restauración en todo el continente europeo.

También fue común en Asia a lo largo del recorrido de la *Ruta de la Seda y las Especias*. Con el tiempo, se comenzó a cobrar por estos servicios, además, no sólo consistía en proveer de alimentos a los comensales, sino también en presentarlos con gran estilo. Los griegos fueron los primeros en ofrecer servicios de hospitalidad a gran escala como una empresa comercial.

En el siglo XV este servicio se hizo tan popular en Alemania que entraron en vigor leyes que regulaban la calidad de los alimentos y la cerveza en los albergues y posadas. En el siglo XIX Alexis Soyer aplicó una caldera a vapor para mantener la comida caliente.

Los buques mercantes fueron los primeros barcos en emplear catering oficiales. Más tarde en el mundo de la aviación se generalizó el término inglés con el que se conoce este servicio.

ALCHEMY®
fine china

ALCHEMY BUFFET

› Energy Buffet

Ref.		Descripción	cm	cl
88.788	a	Plato cuadrado	29	
131.336	a	Plato cuadrado	23	
88.789	a	Plato cuadrado	18	
131.335	a	Plato cuadrado	13	
88.790	b	Bol pasta cuadrado	25	71
88.791	b	Bol cuadrado	20	50
88.792	b	Bol cuadrado	14	28
131.337	b	Bol cuadrado	10	6
131.334	c	Bol cuadrado buffet	28	119
166.580	d	Bol rectangular	23 x 16	45
166.579	e	Plato rectangular	33 x 23	
166.581	e	Plato rectangular	22 x 14	

› Balance Buffet

Ref.		Descripción	cm	cl
166.598	f	Bandeja GN 1/1	53 x 32,5	
227.355	f	B. Melamina Negra GN 1/1	53 x 32,5	
131.342	f	Bandeja GN 2/4	56 x 15,3	
227.354	f	B. Melamina Negra GN 2/4	56 x 15,3	
105.399	f	Bandeja GN 1/4	30 x 14,5	
227.353	f	B. Melamina Negra GN 1/4	30 x 14,5	
227.155	f	Bandeja GN 1/9	17 x 10	
227.358	f	B. Melamina Negra GN 1/9	17 x 10	
224.282	f	Bandeja	58 x 20	
227.357	f	B. Melamina Negra	58 x 20	
224.281	f	Bandeja	46 x 10	
227.356	f	B. Melamina Negra	46 x 10	
131.343	f	Bandeja cuadrada	30 x 30	
227.359	f	B. Melamina Negra Cuad.	30 x 30	
131.344	g	Fuente Lágrima	29	65
166.599	g	Fuente Lágrima	24	34
131.345	g	Fuente Lágrima	16	14
131.340	h	Fuente Oblonga	52	128
131.339	h	Fuente Oblonga	39	71
131.338	h	Fuente Oblonga	29	26
105.397	i	Bol Arroz		44
105.396	i	Bol Arroz		26
105.395	i	Bol Arroz		12
131.341	j	Bol coupe	39 x 9	483
105.402	j	Bol coupe	27	
105.403	j	Bol coupe	20	
105.400	j	Plato coupe	31	
166.596	j	Plato coupe	27	
105.401	j	Plato coupe	23	
166.597	j	Plato coupe	17	
105.398	k	Bol Sopa con pie		33
62.911	l	Cubierta transparente	30 x 30	
166.669	l	Cubierta transparente	53 x 32,5	
166.668	l	Cubierta transparente	56 x 15,3	
166.667	l	Cubierta transparente	30 x 14,5	

› Moonstone Buffet

Ref.		Descripción	cm	cl
227.162	m	Plato oval	15 x 19	
227.163	m	Plato oval	17 x 23	
227.160	m	Plato oval	22 x 29	
227.161	m	Plato oval	27 x 36	
227.156	n	Bol oval	11 x 14	28
227.157	n	Bol oval	14 x 17	57
227.158	n	Bol oval	18 x 20	85
227.159	n	Bol oval	21 x 23	114

› Miniaturas Buffet

Ref.		Descripción	cm	cl
166.602	o	Bandejita	9,8 x 4,3	
166.603	p	Platillo	6,8 x 6,8	
224.239	q	Bol origami	7 x 7 x 3	4
224.235	r	Bol inclinado	4 x 6	3
224.238	s	Mini cubo	7	10
224.234	t	Cilindro truncado	8 x 5	6
166.604	u	Fuente lágrima	10 x 5	3
166.605	v	Mini bol sopa	6 x 8	6
224.236	w	Cucharita organic	11 x 6	
224.237	x	Cucharita lágrima	12 x 5	

Colección Alchemy BUFFET

› La colección Alchemy BUFFET es un concepto que ha evolucionado de las necesidades concretas de la gastonomía moderna y complementa a los diseños Energy, Balance y la nueva gama Moonstone. Piezas grandes y pequeñas se combinan con gran flexibilidad para poner en escena un BUFFET perfecto. La blancura y durabilidad de Alchemy Fine China permite a la gama BUFFET cumplir con los exigentes requisitos de la hostelería sin comprometer el estilo y múltiples oportunidades para desarrollar nuevas visiones culinarias. Igualmente, las sofisticadas piezas pueden individualmente complementar los entornos modernos de la gastronomía actual.

CHURCHILL

COUNTER-SERVE

› Un problema común en todas las cocinas es el uso inconsistente de productos en expositores. La flexibilidad de las piezas Counter-Serve y la blancura del cuerpo cerámico ofrecen una presentación de primera clase cubriendo los mostradores en un 99.6%.

Ref.		Descripción	cm
167.533	a	Fuente rectangular	12 x 25
167.534	b	Fuente rectangular	38 x 25
167.535	c	Fuente rect. honda	18 x 19
166.666	d	Fuente cuadrada	25 x 25

COUNTERWAVE

› Diseñados especialmente para encajar dentro de expositores gastronorm fríos y en mostradores calientes, estas hermosas piezas ofrecen una nueva dimensión a la exposición de alimentos. Las curvas organicas en un costado permiten que estas piezas encajen como un puzzle para ofrecer múltiples opciones de presentación.

Ref.		Descripción	cm
167.530	a	Fuente servir honda	23 x 16
167.531	b	Fuente servir honda	50 x 16
167.532	c	Fuente servir honda	23 x 31

ALCHEMY® fine china

RAK PORCELAIN

BUFFET GN

› Compuesta por todos los tamaños necesarios para su utilización en calientaplatos, vitrinas, expositores refrigerados y hornos de cocción. Las fuentes están diseñadas para facilitar todas las operaciones y resisten a los golpes térmicos, mecánicos y de limpieza.

Ref.		Descripción	Medida	Altura	Litros
191.161	a	Fuente Honda	GN 1/1	6,5	7,30
191.162	b	Fuente Llana	GN 1/1	3,0	2,20
191.163	c	Fuente Honda	GN 1/2	6,5	3,30
191.164	d	Fuente Llana	GN 1/2	2,2	1,30
191.165	e	Fuente Honda	GN 1/3	6,5	2,00
191.166	f	Fuente Llana	GN 1/3	2,2	0,79
191.167	g	Fuente Honda	GN 2/3	6,5	4,75
191.168	h	Fuente Llana	GN 2/3	2,2	1,40
191.169	i	Fuente Honda	GN 2/4	6,5	2,60
191.170	j	Fuente Llana	GN 2/4	2,2	1,25
191.208	k	Media Luna Honda	39 x 19,5	6,5	1,90
191.209	l	Media Luna Llana	39 x 19,5	2,2	0,95
191.210	m	Fuente Redonda	Ø 39	6,5	4,30
191.211	n	Fuente Red. Dividida	Ø 39	6,5	4,00

B.CONCEPT

› Con sus sorprendentes formas, las piezas de la colección B.Concept realzan los buffets, iluminándolos con un toque innovador. Gracias a las múltiples combinaciones posibles, las distintas fuentes se prestan particularmente bien a la restauración y aportan a la presentación una dimensión excepcional.

› Acabado blanco

Ref.		Descripción	cm	cl
191.235	a	Fuente	30 x 12	
191.237	b	Fuente	51 x 30	
191.153	c	Plato central	Ø30	190
191.230	d	Bol ensalada	Ø31 x 17	600

› Acabado negro

Ref.		Descripción	cm	cl
191.236	a	Fuente	30 x 12	
191.238	b	Fuente grande	51 x 30	
216.371	c	Plato central	Ø30	190

› Soportes de madera barnizada, resistentes a la abrasión y a los choques mecánicos. Se entrega con 3 juegos de patas enroscables de acero de 3 alturas: 5, 10 y 15 cm.

Ref.		Descripción	cm
191.243	e	Soporte pequeño	29 x 26
191.280	f	Soporte grande	51 x 29

STONELEAF

› Material nuevo, desarrollado por RAK Porcelain. Alternativa totalmente profesional tanto para las presentaciónes de buffet como individuales. Para utilizar solos o combinados con fuentes y platos de la colección, las planchas son totalmente higiénicas, no porosas, y más ligeras que los materiales naturales. Para facilitar su manipulación y estabilidad, se han fijado tacos de silicona bajo los artículos. Formatos: Rectangular (**R**), trapezoidal (**T**), cuadrada (**C**) y redonda (**Re**).

Ref.		cm
216.385	a C	30 x 30

› Para la serie B.CONCEPT:

Ref.		cm	Para Ref.
197.668	b T	22 x 20	191.235
197.669	c T	46 x 25	191.237

› Para la serie CLASSIC GOURMET:

Ref.		cm	Para Ref.
197.673	d C	25 x 25	191.361
197.676	e R	33 x 16	191.347
197.675	f R	25 x 8	191.345

› Para la serie ALLSPICE:

Ref.		cm	Para Ref.
197.674	g R	25 x 15	190.767
197.670	h Re	12	190.763
197.672	h Re	10	190.763
197.671	h Re	8	190.763

C. Gourmet y Allspice

CLASSIC GOURMET. **Pág. 29.**
ALLSPICE. **Pág. 69.**

FUENTES BUFFET

Ref.		Descripción	cm	cl
191.221	a	Fuente oval	24 x 14 x 4	54
197.719	a	Fuente oval	29 x 14 x 6	100
191.223	a	Fuente oval	36 x 22 x 5	136
197.720	a	Fuente oval	40 x 23 x 4	154
191.225	b	Fuente rect.	30 x 24 x 6	212
191.226	b	Fuente rect.	37 x 30 x 6	347
191.227	b	Fuente rect.	44 x 36 x 6	500
191.231	c	Fuente cuad.	22 x 22 x 5	100
191.232	c	Fuente cuad.	28 x 28 x 6	243

BOLES

Ref.		Descripción	cm	cl
191.150	a	Asimétrico	22 x 22 x 9	65
191.151	a	Asimétrico	29 x 29 x 14	160
191.156	b	Cuadrado	25 x 25	416

BANDEJA SERVICIO

› Bandeja con 16 improntas. Válido para cualquier recipiente de 5 cm de diámetro de base.

Ref.	Descripción	cm	cl
191.195	Bandeja servicio	39 x 28	
190.765	Vasito		9

PLATOS SIN BORDE

Ref.	Descripción	cm	cl
191.152	Llano	Ø 26	120
191.153	Llano	Ø 30	190
191.154	Hondo	Ø 36 x 4	360
191.155	Hondo	Ø 46 x 4	575

FUENTES CLASSIC

Ref.		Descripción	cm	cl
191.216	a	Oval honda	25 x 18 x 5	
191.217	a	Oval honda	28 x 19 x 5	
191.218	a	Oval honda	30 x 20 x 5	
191.219	a	Oval honda	37 x 26 x 5	
191.220	b	Oval	56 x 21	220
191.228	c	Rectangular	41 x 30	
191.229	d	Rectangular	52 x 24	

porcellana valentina

FUENTES GASTRONORM

› Modelo estandar liso.

Color	Blanco	Medida	Alt. (cm)
81.556	62.561	GN 1/1	6,5
81.580	81.581	GN 1/1	2
167.448	167.485	GN 1/1	1
81.554	62.559	GN 1/2	6,5
81.576	81.577	GN 1/2	2
167.447	167.484	GN 1/2	1
81.553	62.558	GN 1/3	6,5
81.574	81.575	GN 1/3	2
167.446	167.483	GN 1/3	1
81.551	81.550	GN 2/4	6,5
81.572	81.573	GN 2/4	2
81.555	62.560	GN 2/3	6,5
81.578	81.579	GN 2/3	2

CUENCO OVAL BALI

Blanco	cm
95.926	17 x 17 x 7
95.927	25 x 30 x 10
95.928	31 x 24 x 11
95.929	40 x 34 x 15
95.930	50 x 42 x 18

TINAJA INCLINADA

› Ideal para los cereales.

Blanco	Color	Alt. (cm)	cl
95.912	95.916	19	200
86.268	86.269	22	350

TINAJA SALSAS

Ref.	Alt.(cm)	cl
167.489	20	150
167.490	25	250

FUENTES INDIA

› Fuentes ovales y triangulares

Ref.	Descripción	cm
95.922	Oval	50 x 25 x 9
95.923	Oval	60 x 31 x 12
95.924	Oval	70 x 37 x 15
167.492	Triangular	50 x 50 x 6

FUENTES SMERLATI

› Relieve exterior. Borderizada. Hondas.

Ref.	Descripción	cm
62.471	Redonda	Ø 36 x 5
62.472	Redonda	Ø 42 x 5
62.473	Redonda	Ø 52 x 7
81.444	Oval	58 x 45 x 7

SERIE ROME

› Boles. Línea de buffet apilable.

Blanco	Color	Modelo	cm
167.507	167.467	Redondo	Ø 22 x 9
167.508	167.468	Redondo	Ø 27 x 11
167.509	167.469	Redondo	Ø 31 x 14
167.510	167.470	Hexagonal	26 x 26 x 7
167.511	167.471	Hexagonal	31 x 31 x 7

› Fuentes. Línea de buffet apilable.

Blanco	Color	Modelo	cm
167.506	167.466	GN 1/1	53 x 32,5 x 6,5
167.504	167.464	GN 1/2	26,5 x 32,5 x 6,5
167.503	167.463	GN 1/3	17,5 x 32,5 x 6,5
167.505	167.465	GN 2/3	35,5 x 32,5 x 6,5
167.493	167.453	28 x 16 x 4	
167.494	167.454	44 x 17 x 4	
167.495	167.455	22 x 28 x 4	
167.496	167.456	28 x 28 x 4	
167.497	167.457	44 x 28 x 4	
167.498	167.458	28 x 16 x 8	
167.499	167.459	44 x 17 x 8	
167.500	167.460	22 x 28 x 8	
167.501	167.461	28 x 28 x 8	
167.502	167.462	44 x 28 x 8	

porcellana valentina

SERIE LOTO

Ref.	Descripción	cm
167.415	Bandeja oval	34 x 15 x 2
167.416	Bandeja oval	46 x 21 x 2,5
167.417	Bandeja oval	58 x 26 x 2,5
167.418	Bandeja oval	66 x 29 x 3
167.419	Bol oval	27 x 13 x 7
167.420	Bol oval	38 x 18 x 9
167.421	Bol oval	47 x 24 x 9,5
167.422	Bol oval	56 x 28 x 11,5

SERIE MISCELLANEA

Ref.		Descripción	cm
167.424	a	Cubitera "Cola"	38 x15 x 6
167.426	b	Champanera "Cola"	41 x 28 x 8
167.427	c	Champ. "Cubo"	39 x 35 x 22

SERIE PINNE

Ref.		Descripción	cm
167.514	a	Bandeja rect.	39 x 26 x 4
167.516	a	Bandeja rect.	62 x 19 x 4,5
167.517	a	Bandeja rect.	66 x 26 x 5
167.515	b	Bol oval	29 x 22 x 7
167.513	c	Bol rect.	36 x 32 x 17

SERIE AURA

Ref.		Descripción	cm
167.410	a	Fuente rect.	29 x 22 x 7
167.413	b	Fuente rect.	61 x 25 x 9
167.414	b	Fuente rect.	66 x 33 x 6,5
167.412	c	Bol oval	42 x 20 x 8
167.411	d	Ensaladera	38 x 24 x 12,5

FUENTES GASTRONOMÍA

Blanco	Color	cm
62.490	62.496	22 x 28 x 8
62.489	62.495	44 x 28 x 8
62.498	62.500	44 x 28 x 4
81.471	81.470	28 x 28 x 8
62.497	62.499	28 x 28 x 4

FUENTE OVAL LISA

Ref.	cm
81.644	58 x 26 x 4,5
81.646	70 x 28 x 5
167.486	45 x 20 x 2
167.487	60 x 24 x 2

CONCHA OVAL

Ref.	cm
62.524	31 x 24 x 13,5
62.525	36 x 28 x 15,5
62.526	41 x 33 x 19
62.527	47 x 38 x 22

FUENTES BORDERIZADAS

› Rectangular

Blanco	Color	cm
81.496	81.497	32 x 21 x 6
81.499	81.500	36 x 23 x 6,5
81.502	81.503	40 x 25 x 6,5
81.508	81.509	26 x 26 x 6

› Oval

Blanco	Color	cm
62.528	62.548	19 x 13 x 3,5
62.529	62.549	22 x 14 x 4
62.530	62.550	24 x 14 x 4
62.531	62.551	28 x 16 x 4,5
62.532	62.552	32 x 18 x 4,5
62.533	62.553	36 x 19 x 5
62.534	62.554	38 x 20 x 5
62.535	62.555	40 x 22 x 6
62.536	62.556	42 x 24 x 6
62.537	62.557	47 x 27 x 7

mil994

ENSALADERA OCTOGONAL

Ref.	Color	cm
140.694	Blanco	32,5 x 32,5 x 11
140.695	Azul	32,5 x 32,5 x 11
140.696	Amarillo	32,5 x 32,5 x 11
143.772	Rojo	32,5 x 32,5 x 11
143.773	Negro	32,5 x 32,5 x 11
140.697	Blanco	28 x 28 x 10
140.698	Azul	28 x 28 x 10
140.699	Amarillo	28 x 28 x 10
143.774	Rojo	28 x 28 x 10
143.775	Negro	28 x 28 x 10
143.800	Blanco	23 x 23 x 8,5
143.801	Azul	23 x 23 x 8,5
143.802	Amarillo	23 x 23 x 8,5
143.803	Rojo	23 x 23 x 8,5
143.804	Negro	23 x 23 x 8,5

ENSALADERA CUADRADA

Ref.	cm
140.701	32 x 32 x 12,5
140.702	29 x 29 x 11,5

La melamina

La melamina es una molécula que se utiliza como base en los procesos de síntesis para fabricar, entre otras cosas, resina de melamina, que se emplea en la fabricación de platos, jarros y bandejas de vajillería.

Es un material fuerte y duro y presenta gran resistencia a la erosión, el rayado y las altas temperaturas.

ENSALADERA REDONDA

Ref.	Color	cm
140.677	Blanco	29 x 10
140.678	Azul	29 x 10
140.679	Amarillo	29 x 10
140.680	Blanco	31,5 x 11
140.681	Azul	31,5 x 11
140.682	Amarillo	31,5 x 11

FUENTE REDONDA RELIEVE

Ref.	cm
140.683	Ø 45,5
140.684	Ø 39,5
140.685	Ø 36,5

FUENTE OVAL LISA

Ref.	Color	cm
143.784	Blanco	45,2 x 34
143.785	Negro	45,2 x 34

FUENTE CUADRADA ONDAS

Ref.	cm
140.686	40,5 x 40,5
140.687	35,5 x 35,5

FUENTE CUADRADA LISA

Blanco	Negro	cm
140.688	140.689	46 x 46
140.690	140.691	42 x 42
140.692	140.693	35 x 35

FUENTE RECTANGULAR LISA

Ref.	cm
143.781	56 x 32 x 5,5
143.782	50 x 28 x 5
143.783	45 x 23 x 4,5

Medidas GastroNorm (cm)

GN 2/1	53 x 65
GN 1/1	53 x 32,5
GN 2/3	35,4 x 32,5
GN 1/2	26,5 x 32,5
GN 1/3	17,6 x 32,5
GN 2/8	13,2 x 32,5
GN 2/4	53 x 16,2
GN 1/4	26,5 x 16,2
GN 1/6	17,6 x 16,2
GN 1/12	8,8 x 16,2
GN 1/9	17,6 x 10,8
GN 2/24	13,2 x 10,8
GN 1/18	8,8 x 10,8

FUENTES GN

Blanca	Negra	GN	Alt. (cm)
163.330	163.331	GN 1/1	6,5
163.328	163.329	GN 1/2	6,5
163.326	163.327	GN 1/3	6,5

FUENTES GASTRONORM

Amarillo	Negro	Blanco	GN	cm
227.765	227.758	227.759	GN 1/1	2
227.766	227.760	227.761	GN 1/1	4
227.767	227.720	227.717	GN 1/1	6,5
227.777	227.746	227.747	GN 1/2	2
227.778	227.748	227.749	GN 1/2	4
227.779	227.721	227.718	GN 1/2	6,5
	227.791	227.790	GN 1/2	10
	227.722	227.719	GN 1/3	6,5
	227.787	227.786	GN 1/3	10
	227.750	227.751	GN 1/4	6,5
	227.752	227.753	GN 1/6	6,5
	227.789	227.788	GN 1/6	10
	227.754	227.755	GN 2/3	6,5
	227.756	227.757	GN 2/4	6,5

Verde	Rojo	Azul	GN	cm
227.768	227.762	227.771	GN 1/1	2
227.769	227.763	227.772	GN 1/1	4
227.770	227.764	227.773	GN 1/1	6,5
227.780	227.774	227.783	GN 1/2	2
227.781	227.775	227.784	GN 1/2	4
227.782	227.776	227.785	GN 1/2	6,5

pujadas

Melamina buffet

BOL APILABLE

Blanco	Negro	cm	cl
226.249	226.250	Ø 14 x 6,5	50
226.253	226.254	Ø 20 x 9,2	18
226.251	226.252	Ø 23 x 10,5	25

SERIE APART

› Bandejas APART GN.

Ref.	Medida	Alt. (cm)
226.331	GN 1/1	2,5
226.332	GN 1/2	2,5
226.333	GN 1/3	2,5

› Bandejas APART

Ref.	Modelo	cm
226.334	Cuadrada	23 x 23 x 2,5
226.335	Cuadrada	33 x 33 x 2,5
226.336	Cuadrada	53 x 53 x 2,5
226.337	Redonda	Ø 37 x 2,5

› Bol APART cuadrado.

Ref.	cm	cl
226.307	6,6 x 6,6 x 3	5
226.308	10 x 10 x 4,5	17
226.309	15 x 15 x 6,5	50
226.310	20 x 20 x 9	160
226.311	25 x 25 x 9	260
226.312	25 x 25 x 12,5	380
226.313	30 x 30 x 12,5	450

› Bol APART redondo.

Ref.	cm	cl
226.303	Ø 6,5 x 3	4,5
226.304	Ø 10 x 4,5	13
226.305	Ø 15 x 6,5	50
226.306	Ø 20 x 9	120

› Fuente APART rectangular.

Ref.	cm	cl
226.317	30 x 15 x 6,5	120
226.329	40 x 20 x 6,5	240
226.330	53 x 16,5 x 6,5	300

SERIE BALSAM

› Melamina ecológica, 50% de material procedente de recursos naturales biodegradables. Su color "Crema Bávara", así como su peso y tacto, son muy similares a la porcelana. Resistente a golpes.

› Cubetas GN Balsam

Ref.	Medida	Alt. (cm)
237.712	GN 1/1	2,5
237.713	GN 1/1	6,5
237.714	GN 1/1	10
237.718	GN 1/2	2,5
237.294	GN 1/2	6,5
237.295	GN 1/2	10
236.297	GN 1/3	2,5
236.298	GN 1/3	6,5
236.299	GN 1/3	10
237.715	GN 2/4	2,5
237.716	GN 2/4	6,5
237.717	GN 2/4	10

› Bol Balsam

Ref.	Modelo	cm	cl
236.300	Inclinado	Ø 20,3 x 12,7	70
236.301	Inclinado	Ø 30,5 x 16,2	284
236.302	Cuadrado	14 x 14 x 7	77

VAJILLA KINGLINE

› Vajilla de peso medio para requerimientos de uso continuo. Consultar referencias en rojo.

Blanco	Negro	Modelo	cm	cl
196.303	236.571	P. llano	25	
196.309	196.311	P. llano	23	
196.312	236.574	P. llano	18	
196.313	196.315	P. postre	16	
196.301		Tazón	14	
196.304		Bol fruta	15	
196.316	236.577	P. helado	10	
196.302	236.579	Taza api.		23
196.317		Platillo	14	

RAMEQUIN

› Variedad de colores: blanco, negro, verde, azul, amarillo, crema, rojo y azul oscuro. (*)

Blanco	Negro	Tipo	cl
196.423	239.399	Liso	4,5
195.433	238.369	Liso	6
196.425	239.412	Liso	9
196.427	238.811	Liso	12
196.428	238.819	Liso	18
196.424	239.408	Acan.	6
196.426	239.416	Acan.	9
196.429	238.823	Acan.	12

* Consultar referencias para otros colores.

VAJILLA DAYTON

› Melamina ecológica, resistente a manchas, arañazos y golpes, con el borde reforzado. Color Crema Bávara que imita a la porcelana.

Ref	Descripción	cm	cl
236.564	Plato llano	Ø 27	
236.565	Plato llano	Ø 23	
236.566	Plato postre	Ø 15	
236.567	Bol	Ø 14,5 x 5,5	47
236.568	Bol fruta	Ø 15 x 3,9	30
236.569	Taza apilable		23
236.570	Bandeja oval	23,5 x 16	

SERIE AMC

› Jarras y vasos. Policarbonato transparente. Tapa azul opcional.

Ref.	Descripción	cm	cl
184.915	Jarra pequeña	Ø 11 x 18	100
184.917	Jarra grande	Ø 22 x 19	200
184.916	Tapa pequeña		
221.507	Tapa grande		
221.506	Vaso agua	Ø 7 x 7	17
184.914	Vaso agua	Ø 7 x 10	25

VASOS ALIBI

› Fabricados en SAN, duradero, resistente a roturas, no se desportilla.

Ref.		Descripción	cl
236.589	a	Vaso cerveza	47
236.588	b	Vaso largo	41
236.586	c	Vaso alto	30
236.585	d	Vaso zumo	26,5
236.584	e	Vaso aperitivo	9
236.583	f	Vaso chupito	6,5
236.582	g	Vaso chupito	4,5

JARRAS

› CARLISLE. Policarbonato.

Ref.		Descripción	cl
196.035	a	Carlisle	95
196.036	a	Carlisle	140
236.782	b	Versapour	180
196.039	b	Versapour ventana	180
196.043	c	Crystalite	140
196.044	c	Crystalite	180
195.936	d	Pebble Optic	190
196.041	e	Élan	170
196.042	e	Tapa Élan	

› CAMBRO. Jarras Canwear. Policarbonato. Transparente

Ref.		cm	cl
30.955	f	Ø 16 x 20	140
30.958	g	Ø 17 x 20	180
30.952	h	Ø 19 x 23	180

› APS. Jarras zumo. 60% acrílico, 40% poliestireno. Con tubo para hielo picado.

Ref.		cm	cl
111.913	i	Ø 18 x 29	300
172.818	j	Ø 19 x 27	280

VASOS LOUIS

› Fabricados en SAN. Cuerpo acanalado. Apilables, resistentes al desportillado, astillado y rotura.

Ref.	cl
196.051	49
196.050	47,5
196.049	35,5
196.048	29,5
196.047	24

COPAS ALISO PARA BARES

› Policarbonato transparente.

Ref.		Descripción	cm	cl
138.520	a	Martini	Ø 12 x 18	30
138.521	b	Vino	Ø 7,6 x 17	30
138.522	c	Pilsner	Ø 8 x 24	41
138.532	d	Cerveza	Ø 16 x 12	47
30.950	e	Copa	Ø 7 x 16	27
30.951	f	Copa	Ø 7 x 19	38

VASOS LAGUNA

› Fabricado en SAN.
Colores: transparente, verde de España.

Ref.	cm	cl
30.899	Ø 6 x 11	18
30.900	Ø 7 x 11	24
30.901	Ø 7 x 12	30
30.902	Ø 8 x 12,5	36
30.903	Ø 8 x 13	41
30.904	Ø 8 x 14	47
30.905	Ø 9 x 15	65

VASOS HUNTINGTON

› Fabricado en policarbonato.
Colores: azul celeste y transparente.

Ref.	cm	cl
30.906	Ø 6 x 9	15
30.907	Ø 7 x 11	23
30.908	Ø 7 x 12	30
30.909	Ø 8 x 13	36
30.910	Ø 9 x 10	36
30.911	Ø 8 x 12	41
30.912	Ø 8 x 14	48
30.913	Ø 9 x 17	65

VASOS NEWPORT

› Fabricado en SAN.
Transparente, rubor, ámbar, azul pizarra.

Ref.	cm	cl
30.914	Ø 6 x 9	19
30.915	Ø 7 x 10	23
30.916	Ø 8 x 8	28
30.917	Ø 7 x 12	30
30.918	Ø 8 x 13	37
30.919	Ø 8 x 13	41
30.920	Ø 8 x 15	49
30.921	Ø 9 x 17	65

JARRAS PC

Ref		Descripción	cl
184.540	a	Jarra Agua	150
184.544	b	Jarra Sangría	220
184.543	b	Jarra Sangría	330

VASOS CERVEZA PC

Ref		Descripción	cl	cm*
184.638	a	Copa Pilsner	42	8 x 21
221.219	b	Vaso Pilsner	31	8 x 18
184.551	c	Jarra Bremen	55	9,5 x 13
184.552	d	Jarra mini	35	7,5 x 13

*Ø x Altura.

VASOS PRISMA ACRILO

› Acrílico. Apilables. Textura empedrada.

Ref	cl	cm*
184.805	17	Ø 6 x 9
184.842	23	Ø 6,5 x 10
184.844	28	Ø 7 x 11
184.846	34	Ø 7,5 x 13
184.848	42	Ø 8 x 14,5
184.849	50	Ø 9 x 16

COPAS HELADO/BATIDO PC

Ref		Descripción	cl	cm*
221.224	a	Helado	21,5	10 x 9
221.223	b	Batido	42	8 x 19

VASOS PC

Ref		Descripción	cl	cm*
184.521	a	Chupito alto	6	3,5 x 9,5
184.639	b	Chupito bajo	4	5 x 4,5
184.519	c	Bajo ancho	30	8,5 x 9,5
184.517	d	Alto ancho	40	7,5 x 15
221.215	e	Zumo Jamaica	33	7 x 12,5

VASOS HOLYWOOD PC

› Policarbonato. Apilables. Textura mosaico.

Ref	cl	cm*
184.629	32	7,3 x 12
184.631	40	8 x 13,3
184.633	42,5	8,3 x 13
184.634	50	8,7 x 14
184.635	59	9,3 x 15

VASOS BÁSICOS PC

Ref		Descripción	cl	cm*
184.640	a	La Habana	50	9 x 12
184.647	b	Tubo	33	6 x 16,5
184.641	c	Caña	23	6,5 x 10
184.644	d	Agua	29	7,5 x 9,5

COPAS DE MESA PC

Ref		Desc.	cl	cm*
184.531	a	Cava	10	5,5 x 22
184.529	b	Vino	20	7 x 21
184.636	c	Borgoña	78	11 x 21
184.537	d	Margarita	36	12,5 x 18,5

Ref		Desc.	cl	cm*
184.535	e	Martini	32	12 x 15,5
221.221	f	Sorbete	15	5,5 x 17,5
221.220	g	Jerez	17,5	6,5 x 15
221.222	h	Licor	22	7 x 11

VASOS MIAMI PC

Ref		Descripción	cl	Ø x Alt.(cm)
221.213	a	Cónico	23	8,5 x 9
184.526	b	Tubo	33	6 x 16
221.214	c	Cónico	45	10 x 11,5

VAJILLA MELAMINA

Amarillo	Azul	Rojo	Rosa	Verde	Descripción	cm	cl
184.890	184.891	184.892	184.893	184.894	Plato llano	24 x 24 x 3	
184.885	184.886	184.887	184.888	184.889	Plato hondo	20 x 20 x 4	
184.895	184.896	184.897	184.898	184.899	Plato postre	19 x 19 x 3	
184.875	184.876	184.877	184.878	184.879	Bol	12 x 12 x 8,5	75
184.865	184.866	184.867	184.868	184.869	Vaso	8 x 8 x 11	42,5
184.855	184.856	184.857	184.858	184.859	Taza	8 x 11 x 11	42,5

sambonet®

› Rectangular. Lado largo. (RL)

› Rectangular. Lado corto. (RC)

› Redondo. (Red)

› Petite Marmite. (PMa)

CHAFING DISH A.B.S.

› Versiones con quemador de gas o eléctrico. Diferentes modelos: **R**ectangular (lado largo -**L**- y lado corto -**C**-), **Red**ondo y Petite Marmite (**PMa**).

Gas	Eléctrico	Modelo	cm	L.
172.349	172.356	R L	57 x 47 x 31	10
172.351	172.358	R C	69 x 36 x 31	10
168.261	168.273	Red	Ø 24 x 27	2
168.262	168.274	Red	Ø 30 x 27	2,8
168.263	168.275	Red	Ø 36 x 27	5
168.264	168.276	Red	Ø 40 x 28	7,8
168.888	168.890	PMa	Ø 24 x 35	7

EXPOSITOR FRIO A.B.S.

› Vitrina refrigerada provista de placas eutécticas.

Ref.	GN	Material	Bandeja
171.210	a	2/1 Inox	GN 2/1 Inox
171.208	a	1/1 Inox	GN 1/1 Inox
171.206	b	1/1 Inox	Rejilla GN 1/1 Inox
171.207	c	1/1 Inox	Plancha cortar
171.209	d	1/1 Porcelana	Sin bandeja

A.B.S.

Atlantic Buffet System (A.B.S.). Piezas desmontables. Pueden emplearse sobre superficies de gas, eléctricas e inducción sin detector de frecuencias. Fabricados en Inox 18/10. Equipados con doble embrague de gas, para un descenso suave de la tapa. El chafing dish rectangular está concebido y diseñado en dos versiones, con una abertura en el lado largo y lado corto para ayudar a reducir el espacio en las mesas de buffet.

EXPOSITOR ASIA 2000

› Personaliza tu expositor giratorio con las piezas que desees.

Ref.	Descripción	cm
169.754	Base giratoria	
169.755	Fuente honda	Ø 50
169.756	Fuente honda	Ø 50
169.765	Plato llano	Ø 40
169.766	Plato llano	Ø 30
169.759	Estante para vasos	Ø 40

Ref.	Descripción	cm
169.763	Set porta boles	
170.862	Bol vidrio	Ø 23
169.757	Set refrigerador fuentes	
169.758	Set refrigerador jarras	
201.703	Jarra 2L con tapa	
170.863	Jarra 2L sin tapa	
170.864	Tapa Jarra 2L	

DISPENSADORES ASIA 2000

Ref.	Descripción	Alt.(cm)	Litros
169.692	Café a gas	54	6
169.731	Café a gas	60	9
169.732	Café a gas	68	12
169.733	Café a gas	84	18
169.736	Café eléctrico	54	6
169.737	Café eléctrico	60	9
169.738	Café eléctrico	68	12
169.739	Café eléctrico	84	18
169.748	Zumo	56	7

PINTINOX

CHAFING DISH BUFFET 2010

Ref.	Descripción
229.386	Chafing dish GN 1/1
229.372	Porta verduras 4 GN 1/4
229.362	Brioches. Rejilla perforada y cúpula
229.387	Sopera 2 estaciones

NEUTROS BUFFET 2010

Ref.	Descripción	Cúpula
229.361	Pastelera	SI
229.363	Quesos	SI
229.389	Cesta pan	SI
229.388	Tabla de cortar	NO
229.381	Portacubiertos	NO

DOBLES Y TRIPLES BUFFET 2010

Ref.	Descripción
229.366	Doble pastelera con cúpula
229.367	Porta fruta dos pisos
229.368	Triple bandeja cuadrada
229.369	Triple bandeja cuadrada refrigerada

REFRIGERADOS BUFFET 2010

Ref.	Descripción	Cúpula
229.364	Embutidos	SI
229.373	Verduras	SI
229.374	Huevos y verduras	SI
229.375	Yogur y frutas	SI
229.377	Mermeladas	SI
229.376	Yogur 22 huecos	NO
229.365	3 Jarras doble pared	NO

DISTRIBUIDORES BUFFET 2010

Ref.	Descripción	Litros
229.383	Zumos	3,5
229.384	Zumos doble	3,5 + 3,5
229.385	Bebidas y zumos	8
229.457	Bebidas calientes	
229.470	Cereales	8
229.471	Cereales doble	8 + 8

Frames

Sistema de buffet diseñado por Sieger Design basado en la funcionalidad y el estilo.

MULTIFUNCIONAL. Los elementos del sistema tienen una estructura modular. Se pueden colocar diferentes módulos y combinarse o utilizarse de diferentes maneras.

Los juegos básicos de las bandejas de refrigeración se pueden ampliar. La misma base, con el complemento adecuado, se puede utilizar como bandeja de refrigeración, tabla para cortar o soporte para fuente.

ERGONÓMICOS Y APILABLES. Todos los elementos son apilables.

COMPATIBLE. Frames se basa en el estandar Gastronorm, por tanto tanto las cajas y bandejas para cuencos se pueden combinar con fuentes estándar en cristal o melamina.

SETS BANDEJAS REFRIGERADAS

› Todos los modelos incluyen el "Frame" (marco) en 3 diferentes acabados: Acero Inoxidable 18/10, Wengue o Arce, el acumulador de frío y una bandeja GN 1/1 de poliestireno.

Inox	Wengue	Arce	Bandeja
226.389	226.465	226.445	GN 1/1
226.390	226.466	226.446	GN 1/1 + Cúpula
226.391	226.467	226.447	2 GN 1/2

MODULO BOLS

› Incluyen una bandeja GN 1/1 con 5 agujeros de Ø 13,2 cm

Wengué	Arce	Descripción
226.468	226.448	Sólo bandeja
226.469	226.449	Bandeja + 5 bols melamina
234.819	226.450	Bandeja + 5 bols con tapas

RACKS BOLS

› Conjuntos formados por el "Frame" (marco), bandeja de poliestireno, cubierta con agujeros y 3 boles de melamina. Boles de Ø23 cm (A) y de Ø14 cm (B).

Wengue	Arce	Bol	Tapa	cm
226.463	226.443	A	No	80 x 27 x 9
226.464	226.444	A	Sí	80 x 27 x 9
226.461	226.441	B	No	53 x 18 x 9
226.462	226.442	B	Sí	53 x 18 x 9

MODULO TABLAS

Ref.	Descripción	Acabado
226.451	Lisa GN 1/1	Arce
226.452	Acanalada GN 1/1	Arce
226.479	Lisa GN 1/1	Poliet. negro

BOLES

› Boles de Ø14 x 6,5 cm. Melamina blanca o negra, acero inox y cristal.

Blanco	Negro	Inox	Cristal
226.249	226.250	112.176	112.063

› Boles de Ø23 x 10 cm. Melamina blanca o negra, acero inox y cristal.

Blanco	Negro	Inox	Cristal
226.251	226.252	112.178	112.070

BOX BOLS

› Modelos cuadrados. Conjuntos formados por el "Frame" (marco) aislante y boles de melamina. Con tapa (A) o sin tapa (B).

Inox	Wengue	Arce	Modelo (cm)
226.387	226.459	226.439	B (27 x 27 x 9)
226.388	226.460	226.440	A (27 x 27 x 9)
226.385	226.457	226.437	B (17 x 17 x 6)
226.386	226.458	226.438	A (17 x 17 x 6)

› Modelos redondos. Conjuntos formados por el "Frame" (marco) aislante y boles de melamina. Con tapa (C) o sin tapa (D).

Inox	Wengue	Arce	Modelo (cm)
226.383	226.455	226.435	D (Ø27 x 9)
226.384	226.456	226.436	C (Ø27 x 9)
226.381	226.453	226.433	D (Ø17 x 6)
226.382	226.454	226.434	C (Ø17 x 6)

COMPONENTES SUELTOS

Ref.		Descripción
226.319	a	Bandeja GN 1/1 Inox
226.318	a	Bandeja GN 1/2 Inox
226.267	b	Cúpula GN 1/1 rolltop
200.066	c	Acumulador frío
226.482	d	Bandeja GN 1/1 Poliestireno
226.481	d	Bandeja poliest. 79,5 x 26,5 cm
226.480	d	Bandeja poliest. 53 x 17,6 cm
226.263	e	Tapa bol Ø23 cm
226.264	e	Tapa bol Ø14 cm

CHAFING DISH LUXE CRISTAL

› Tapas con visor de cristal para ver el contenido sin necesidad de abrir.

Ref.		Mod.	Litros	cm
199.840	a	GN 1/1	9	47 x 60 x 25
199.842	b	GN 1/2	4	33 x 46 x 25
199.841	c	GN 2/3	5,5	43 x 46 x 25
199.851	d	Sopa	11	Ø45 x 38
199.854	e	Redondo	6	47 x 53 x 25

CHAFING DISH LUXE GN

Ref.	Modelo	Litros
48.714	GN 1/1	9

MARMITA SOPA

› Marmita de sopa baño maría.

Ref.	Litros	W
103.253	8	400

CHAFING DISH ROLL TOP

› Tapas roll top, patas de latón.

Ref.	Modelo	Litros
60.575	GN 1/1	9
60.576	Redondo	4

CHAFING DISH ELITE

› Modelo **rectangular**. Roll-Top. Cubeta GN 1/1. Versiones con termostato eléctrico (**T.e.**) y con 2 quemadores (**2 Q.**).

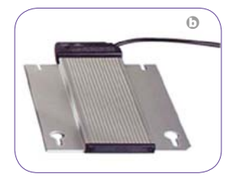
Ref.	Sistema	cm	Litros
172.915	T.e.	67 x 47 x 45	11
112.125	2 Q.	67 x 47 x 45	9

› Modelo **redondo**. Versiones con termostato eléctrico (**T.e.**) y con 2 quemadores (**2 Q.**). Roll-Top. Campana 90º + 180º cubeta.

Ref.	Sistema	cm	Litros
172.914	T.e.	Ø 45 x 45	6,8
172.913	2 Q.	Ø 45 x 45	5

SET ELÉCTRICO INOXSTAR

Ref.	cm	Litros
112.104	62 x 35 x 29	13,5



CHAFING DISH ECONOMIC

› Cubeta GN 1/1. 2 quemadores.

Ref.	cm	Litros
112.010	61 x 36 x 30	9

ACCESORIOS CHAFING DISH

› (**a**) Tapa policarbonato para GN 1/1.

Ref.	cm
172.839	53 x 32,5 x 10

› (**b**) Elemento calefactor apto para chafing dish abiertos y cerrados. Con termostato.

Ref.	W
112.119	360
112.120	600
112.121	800

› (**c**) Elemento eléctrico para todos los chafing dish más corrientes. 500 W.

Ref.	cm
112.122	14 x 11

› (**d**) Contenedor quemador para combustible de chafing dish.

Ref.	cm
112.011	9 x 6

Dispensadores buffet: bebidas

SERVIDOR ZUMOS

› Patas latón.

Ref.	cm	Litros
60.632	35 x 28 x 56	8,7

TOP FRESH PARA ZUMOS

› Sistema TOP FRESH. Incorpora un acumulador de frio en la base del contenedor.

Ref.	Modelo	Litros
172.831	Madera pequeño	4
111.907	Madera grande	6
111.908	Madera doble	6 + 6
111.921	Inox pequeño	4
111.895	Inox grande	6
111.906	Inox doble	6 + 6

TOP FRESH WOOD PARA LECHE

› Sistema TOP FRESH. Incorpora un acumulador de frio en la base del contenedor.

Ref.	Modelo	Litros
172.836	Madera peq.	4
119.709	Madera grande	10

TOP FRESH INOX PARA LECHE

› Sistema TOP FRESH. Incorpora un acumulador de frio en la base del contenedor.

Ref.	Modelo	Litros
172.833	Inox pequeño	3
185.350	Inox grande	5

DISPENSADOR CAFÉ HAPPY HOUR

› Inox 18/8. Incluye quemador. Opcional resistencia eléctrica.

Ref.	Descripción	Litros
172.878	Calentador	10,5
190.415	Resistencia	

CALENTADOR LÍQUIDOS

› Patas latón

Ref.	cm	Litros
60.574	Ø26 x 50	9,5

Dispensadores buffet: monoporciones

DISPENSADOR GIRATORIO

› Madera con botón cromado.
Boles vidrio con tapas abatibles.

Ref.	Modelo	cm
112.059	3 boles Ø23 cm	Ø 48 x 40
112.069	6 boles Ø23 cm	Ø 48 x 60
112.066	3 bol Ø14 + 3 bol Ø23	Ø 48 x 60
112.062	6 boles Ø14 cm	Ø 38 x 50

DISPENSADOR 7P

› Sistema para ahorro de espacio.
Boles de Ø 23 cm.

Ref.	Descripción	cm
200.102	3 boles c/tapa	61 x 24 x 35

DISPENSADOR EN ESCALERA

› Modelos:
Mod. A (39 x 31 x 66 cm). Boles Ø 23 cm.
Mod. B (30 x 30 x 66 cm). Boles Ø 14 cm .

Ref.	Modelo	Nº de boles
172.874	A	4 boles c/tapa
172.875	A	6 boles s/tapa
172.858	B	4 boles c/tapa
172.859	B	6 boles s/tapa

DISPENSADOR BIG/LITTLE

› Modelos:
Modelo A (50 x 50 x 18cm).
Modelo B (30 x 30 x 14 cm).

Ref.	Mod.	Descripcíon
112.078	A	3 boles Ø 23 cm con tapa.
112.079	B	3 boles Ø 14 cm con tapa

› Cuatro cuencos.

› 2 cuencos + 1 tobogán.

› 2 cuencos + 2 toboganes.

MULTIRACK

› Dispensador en escalera. Fácil montaje.
Acero Inox satinado. Cuencos plásticos 1L.
Ideal para monoporciones.

Ref.	Modelo	cm
172.846	2 cuencos	19 x 24 x 28
200.085	1 cuenco + 1 tob.	19 x 24 x 28
172.847	3 cuencos	19 x 24 x 41
200.086	2 cuencos + 1 tob.	19 x 24 x 41
200.087	1 cuenco + 2 tob.	19 x 24 x 41
172.848	4 cuencos	19 x 24 x 53
200.088	3 cuencos + 1 tob.	19 x 24 x 53
200.090	2 cuencos + 2 tob.	19 x 24 x 53

Dispensadores buffet: cereales

ROTATION

› Giratorio con pie de madera. Jarras policarbonato Tapa "de noche" para la boca inferior. Rueda dosificadora.

Ref.	Versión	Litros
172.901	Triple giratorio	3 x 4,5

CEREAL-BAR

› Jarras policarbonato con tapas herméticas y expositores a dos alturas, 4 y 8 cm. Versión doble y triple.

Ref.	Versión	Base	Litros
190.357	Doble	4 cm	2 x 1,5
190.388	Doble	8 cm	2 x 1,5
190.389	Triple	4 cm	3 x 1,5
190.390	Triple	8 cm	3 x 1,5

FRESH & EASY

› Acero Inox. Jarras policarbonato Tapa "de noche" para la boca inferior. Rueda dosificadora.

Ref.	Versión	Litros
119.728	Simple	4,5
119.729	Doble	2 x 4,5

DISPENSADOR CLASSIC INOX

› Apto lavavajillas.

Ref.	Modelo	Litros
172.888	Simple Inox 18/8	8
172.889	Doble Inox 18/8	8 + 8

DISPENSADOR CLASSIC MADERA

› Apto lavavajillas.

Ref.	Modelo	Litros
172.886	Simple Madera	8
172.887	Doble Madera	8 + 8

SOPORTES BOLES BUFFET

› Estructura de metal cromado.
Boles de melamina.

MINI (Ø14 x 26). Máx. 36 bol Ø5 cm
MEDIUM (Ø18 x 26).Máx.36 bol Ø7,5 cm
MAXI (Ø18 x 37). Máx. 15 bol Ø14 cm

Ref.	Modelo	Descripción
172.904	MINI	Sólo estructura
226.237	MINI	Estructura + 36 boles
172.905	MEDIUM	Sólo estructura
226.238	MEDIUM	Estruc. + 36 boles
172.907	MAXI	Sólo estructura
226.239	MAXI	Estructura + 15 boles

› Soportes de madera sin boles

Ref.	Soporte para	cm
112.045	18 boles de Ø14 cm	20 x 40
112.046	40 boles de Ø7,5 cm	20 x 25

CUBERTEROS INOX

Ref.	Cuberteros	cm
172.909	4 cestas plástico	26 x 30 x 20
112.093	4 sin cestas	26 x 30 x 20
112.094	6 sin cestas	38 x 30 x 20
112.095	Cesta plástico	
112.096	Cesta acero inox	

CUBERTEROS GN

› Modelos GN 1/1 en pástico. Apilables.

Azul	Gris	Blanco		Descripción
172.894	112.091	172.895	a	4 cavidades
172.897	172.896	172.898	b	3 + 3 cav.
	190.355	190.356	c	Inclinado*

* Marco inclinado, no incluye cubertero.

CESTAS BUFFET GN

› Cestas polipropileno reforzado con alambre inox. Apilables y lavables. Dos versiones: alta (altura 10 cm) y baja (altura 6,5 cm).

Alta	Baja	GN
190.366	190.360	1/1
190.367	190.361	1/2
190.368	190.362	1/3
190.369	190.363	1/4
190.370	190.364	1/6
190.371	190.365	2/3

CAMPANAS

Ref.		Modelo
111.927	a	GN 1/1 roll top
111.928	b	GN 1/1 cerrada
111.930	c	GN 1/1 abertura lado corto
111.929	d	GN 1/1 abertura lado largo
112.156	e	Redonda Ø38 roll top

SOPORTE GN DOBLE ALTURA

Ref.	GN	Alt. (cm)
172.866	1/1	37,5
172.865	1/2	35

Más cestas

Más cestas sobremesa en la sección COMPLEMENTOS DE MESA. **Pág. 176.**

CESTAS RATAN NATURAL

› Reforzadas con metal cromado. Apilables.

Ref.	cm
112.225	60 x 22 x 8
112.224	30 x 24,5 x 8
112.220	GN 1/1 x 8
112.222	Ø48 x 10,5
112.226	Ø40 x 8

CESTA PANECILLOS INCLINADA

› Poliratán lavable. Reforzada con marco cromado. Hasta 50 panecillos.

Ref.	cm
172.974	43 x 40 x 17/25

CESTA PANECILLOS GN 1/1

› Polipropileno. Sin campana. Capacidad 30-40 panecillos.

Ref.	Alt. (cm)
172.955	15,5

CESTAS POLIRATÁN

› Polipropileno aspecto mimbre. Apilables, lavables y muy resistentes a la rotura.

Ref.	Modelo	cm
172.959	Redondo	Ø19 x 9
172.961	Redondo	Ø25,5 x 8,5
172.970	Redondo	Ø39 x 10
172.963	Oval	23 x 17 x 8
172.965	Oval	28,5 x 17,5 x 8,5
226.426	Oval	36,5 x 17,5 x 9
172.967	Rectangular	23 x 17 x 8
172.971	Rectangular	GN 1/1 x 9,5
190.255	Rectangular	GN 1/2 x 8
172.975	Rectangular	30 x 24,5 x 8
172.977	Rectangular	31,5 x 22 x 8,5

TABLA PARA CORTAR PAN

› Madera tratada

Ref.	cm
111.722	47,5 x 32 x 2
173.109	53 x 32,5 x 2 (GN 1/1)
173.110	60 x 40 x 2

FRUTEROS

› (a) ALAMBRE. Acero Inox 18/8. Apilables y lavables.

Ref.	Modelo	cm
112.196	Redondo	Ø 20 x 8
112.197	Redondo	Ø 25,5 x 9,5
112.198	Red. Cromado Eco.	Ø 25,5 x 9
112.199	Oval	24,5 x 18 x 8,5
112.200	Oval	28 x 21 x 9,5
112.210	Redondo alto	Ø 21,5 x 20,5

› (b) FRUITS. Acero Inox. Metal cromado.

Ref.	Capacidad	cm
112.232	20 naranjas	Ø 27,5 x 32
112.235	25 naranjas	Ø 32 x 53

› (c) RATAN. Ratán natural trenzado a mano y metal cromado. Desmontable en 4 piezas.

Ref.	Ø Bandejas	Altura
112.237	50 - 40 - 30	55

› (d) CLASSIC. Acero inox pulido. Botón dorado.

Ref.	Modelo	Ø Bandejas	Altura
112.233	3 pisos	38 - 30 - 22	50
112.231	2 pisos	22 - 16	20

APS®

BANDEJAS GN APILABLES

› Las bandejas se ajustan a las cubiertas y no se mueven.

Ref.	Descripción	Alt. (cm)
111.940	Bandeja GN 1/1	1
172.838	Cubierta GN 1/1	9,5
112.102	Bandeja GN 1/2	1
172.837	Cubierta GN 1/2	9,5

BANDEJAS FRIO TOP FRESH

› Campanas roll top opcionales.

Ref.	Modelo	cm
119.717	GN 1/1	61 x 38 x 26
119.719	GN 1/1 doble	61 x 38 x 52
119.718	Redondo	Ø 43,5 x 26
119.720	Redondo doble	Ø 43,5 x 52
111.927	Campana GN 1/1	
112.156	Campana Red.	

BANDEJAS CRISTAL C/CAMPANA

› Bandejas de cristal con campanas roll top.

Ref.	Modelo	cm
119.689	GN 1/1	53 x 32,5 x 17
119.690	Redondo	Ø 38 x 23
119.691	Redondo	Ø 48 x 26

PORTA TARTAS GIRATORIO

› Acero Inox mate. Campana opcional.

Ref.	Descripción	cm
173.014	Porta tartas	Ø 31 x 7
111.849	Campana PS	Ø 30 x 11
111.852	Campana Luran	Ø 30 x 9,5

PORTA TARTAS LUXE

› Acero Inox 18/8. Pie inox brillante. Campana opcional.

Ref.	Descripción	cm
111.672	Porta tartas	Ø 30 x 11
111.849	Campana PS	Ø 30 x 11
111.852	Campana Luran	Ø 30 x 9,5

EXPOSITORES

› (a) 3 alturas

Ref.	Descripción	cm
200.136	Soporte	38 x 38 x 50
185.419	Bandeja melamina	37 x 37
185.420	Bandeja melamina	27 x 27
185.421	Bandeja melamina	21 x 21

› (b) 4 alturas. Metal cromado. Sin platos. Múltiples posibilidades de presentación, cada altura puede girarse independientemente.

Ref.	Descripción	cm
172.940	Soporte	Ø 34 x 37

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CUBIERTAS CAMWEAR®

› Cubiertas de policarbonato prácticamente irrompible. Cubiertas abovedadas de 32,5 x 53 x 16,8 cm, rectangulares de 32,5 x 53 x 11,7 cm y redonda de Ø30,5 cm.

Ref.		Cubierta	Abertura
31.564	a	Abovedada	Cerrada
31.565	b	Abovedada	1 lado corto
31.566	c	Abovedada	2 lados cortos
31.567	d	Abovedada	1 lado largo
31.572	e	Rectangular	Cerrado
31.573	f	Rectangular	Abisagrada
31.563	g	Redonda	Cerrada

BANDEJA EXHIBICIÓN

› Policarbonato prácticamente irrompible. Disponibles en color negro o transparente.

Ref.	cm
31.576	30,5 x 50,8

EXPOBANDEJA GN 1/1 ARAVEN

› Compuesto por una bandeja blanca 2L y una cubierta transparente 2L. Apilables hasta 1 metro de altura. Cierre por clip. Texturizado antirayado. Apilamiento en vacío que facilita el secado.

Ref.	cm
130.368	53 x 32,5 x 3,6

BANDEJAS EXPOSITORAS

› En blanco o negro.

Blanco	Negro	Mod.	cm
18.446	205.192	nº1	28 x 20 x 1,5
56.790	185.472	nº2	35 x 25 x 2
18.447	185.473	nº3	42 x 30 x 2,5

EXPOVITRINAS GN

› Compuesto por una bandeja blanca y una cubierta transparente. Apilables hasta 1 metro de altura. Cierre por clip. Texturizado antirayado.

Ref.	GN	cm
140.106	GN 1/1	53 x 32,5 x 8,2
140.105	GN 1/2	32,5 x 26,5 x 11,8

araven

BANDEJAS

› (a) CLASSIC. Metal cromado. Borde redondo.

Ref.	Modelo	cm
111.670	GN 1/1	53 x 32,5
172.950	GN 2/3	35,4 x 32,5
119.671	Rectangular	41 x 31
119.668	Redonda	Ø 35
119.670	Oval	46 x 34

› (b) NIVELES. Acero inox. Apilables. 2 y 3 niveles.

Ref.	Modelo	cm
172.854	GN 1/1	53 x 32,5
172.853	Redonda	Ø 48 x 4,4

› (c) SWING. Acero Inox pulido. Borde mate.

Ref.	Modelo	cm
119.695	GN 1/1	53 x 32,5
119.693	Rectangular	28,5 x 20
119.694	Cuadrada	32,5 x 32,5

› (d) TWIST. Acero Inox pulido. Borde mate.

Ref.	Modelo	cm
172.917	GN 1/1	53 x 32,5

› (e) BRAZIL. Acero inox brillante. Borde liso redondeado.

Ref.	Modelo	cm
172.921	GN 2/1	65 x 53
172.918	GN 1/1	53 x 32,5
172.920	Euronorm	60 x 40
172.919	Redonda	Ø 45

› (f) PROFILINE. Acero inox 18/10. Apilable. Distancia entre bandejas 4 cm.

Ref.	Modelo	cm
111.962	GN 1/1	53 x 32,5

› (g) FUNCTION GN. Acero inox pulido.

Ref.	Modelo	cm
111.764	GN 1/1	53 x 32,5
111.759	GN 1/2	32,5 x 26,5
111.760	GN 1/3	17,5 x 32,5
111.763	GN 2/4	53 x 16

› (h) GRAND PLATEAU. Acero inox. 0,5 mm grosor. Borde redondeado. Económica.

Ref.	cm
111.780	Ø 70
111.781	Ø 90

BANDEJAS PIZARRA NATURAL

› Bandejas de pizarra natural selladas con barniz transparente apto para uso alimenticio. Superficie lavable, repelente de aceites y líquidos. Bordes rotos irregulares para ofrecer el aspecto típico de la pizarra natural. Excelente conservador del frío. Incluye tacos de fieltro en la base para evitar el rayado de superficies.

Ref.	Modelo	cm
226.315	GN 1/1	53 x 32,5
226.316	GN 1/2	32,5 x 26,5
226.367	GN 1/3	32,5 x 17,5
226.368	GN 2/4	53 x 16,2
226.372	Mantelito indiv.	45 x 30
226.370	Cuadrado	25 x 25
226.371	Cuadrado	30 x 30
226.374	Redondo	Ø 33
226.375	Redondo	Ø 38
226.373	Set 4 posavasos	10 x 10

FUENTES OVALES

› Honda. Borde vuelto. 2 calidades Inox.

18%	18/10	cm
59.464	59.467	35 x 24 x 4
59.465	59.468	40 x 26 x 4,5
59.466	59.470	45 x 29 x 5
59.469	59.471	50 x 31 x 5

› Llana. Borde vuelto. 2 calidades Inox.

18%	18/10	cm
59.444	59.445	20 x 13
59.446	59.448	25 x 17
59.447	59.450	30 x 20
59.449	59.452	35 x 24
59.451	59.454	40 x 27
59.453	59.456	45 x 29
59.455	59.457	50 x 31
59.458	59.459	60 x 27
59.462		70 x 45
59.460	59.461	80 x 30
59.463		80 x 48

SALMONERAS

Ref.	Modelo	cm
185.365	Vidrio / metal	58 x 20 x 2,5
111.709	Madera / metal	76 x 20 x 2
111.769	Acero Inox 18/10	66 x 22,5

FUENTE CONCHA

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	cm	Litros
111.777	35 x 34 x 5	2

BANDEJAS ESPEJO

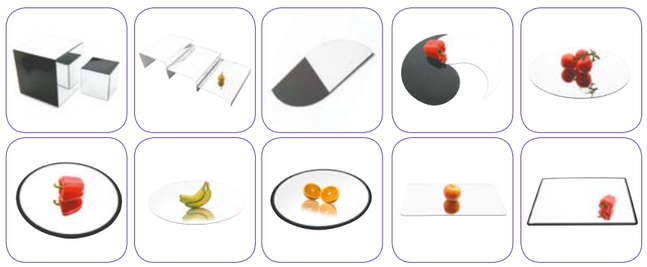
› Espejos negros efecto brillante con pies antideslizantes.

Ref.	Modelo	cm
190.382	GN 1/1 Recto	53 x 32,5
190.384	GN 1/1 Ondas	53 x 32,5
190.383	Redondo	Ø 50

ESPEJOS ACRÍLICOS

› Totalmente higiénicos y fáciles de limpiar. Pueden usarse en ambos lados, espejo por un lado y negro brillante por el otro. Una gran variedad de combinaciones para la exposición.

Ref.	Modelo	cm
227.594	Cubo	15 x 15 x 15
227.595	Cubo	20 x 20 x 20
227.596	Cubo	25 x 25 x 25
227.597	Cubo	30 x 30 x 30
227.599	3 podiums	35 x 25 x 5-10-15
227.578	1/4 círculo	Ø 30
227.579	1/4 círculo	Ø 40
227.580	Ying Yang	Ø 40
227.581	Ying Yang	Ø 60
227.559	Redondo	Ø 30
227.560	Redondo	Ø 38
227.561	Redondo	Ø 45
227.562	Redondo	Ø 60
227.563	Redondo	Ø 75
227.587	Redondo c/base	Ø 38
227.588	Redondo c/base	Ø 45
227.589	Redondo c/base	Ø 60
227.572	Oval	45 x 30
227.573	Oval	60 x 40
227.574	Oval	75 x 55
227.590	Oval c/base	45 x 30
227.591	Oval c/base	60 x 40
227.575	Rectángulo	45 x 30
227.576	Rectángulo	60 x 40
227.577	Rectángulo	75 x 55
227.592	Rect. c/base	60 x 40
227.593	Rect. c/base	75 x 55
227.568	Hexágono	30 (lado)
227.569	Hexágono	40 (lado)
227.570	Hexágono	50 (lado)
227.571	Hexágono	60 (lado)
227.564	Octógono	30
227.565	Octógono	40
227.566	Octógono	50
227.567	Octógono	60



ESCULTURAS HIELO ECO.

› Moldes reutilizables de plástico.

Ref.	Modelo	cm
226.392	Tarta	Ø 28 x 15,5
226.393	Concha	31 x 28 x 9
200.121	Cisne	30 x 24 x 7,5

ESCULTURAS HIELO PROF.

› Moldes reutilizables de plástico naranja con una capa de resina que permite la expansión del hielo y los hace más elásticos y resistentes. La silicona del interior y los tornillos de fijación impiden que se salga el agua.

La bomba de aire (opcional) hace que el agua circule en el interior del molde durante el el proceso de congelación, consiguiendo de éste modo esculturas de hielo más transparentes. Hay que utilizar el soporte para la bomba adecuado a cada escultura

Otro accesorio importante es la bandeja de plástico con válvula de desagüe, que impide que se formen charcos de agua y prolonga así la vida de la escultura.

Ref.	Modelo	cm
235.289	Cisne	42 x 26 x 53
235.290	Ancla	47 x 26 x 56
235.291	Delfín	37 x 25 x 58
235.292	Concha	48 x 56 x 15
235.293	Clave de sol	36 x 26 x 67
235.295	Pareja casados	41 x 41 x 83
235.296	Pez	58 x 25 x 56
235.297	Sirena	46 x 33 x 86
235.298	Caballito de mar	35 x 25 x 71
235.299	Concha poseidón	48 x 56 x 19
235.314	Bandeja desagüe	52 x 76 x 8
235.315	Bandeja desagüe	57 x 57 x 8
235.288	Bomba de aire	
235.307	Soporte bomba Cisne	
235.308	Soporte bomba Ancla	
235.309	Soporte bomba Delfín	
235.310	Soporte bomba Clave sol	
235.312	Soporte bomba Pez	

PINCHOS REDONDOS

› Plástico. Largo 10 cm.

Ref.	Descripción	Color
184.422	Pack 200 u.	Negro
184.423	Pack 200 u.	Transparente

CUCHARAS DEGUSTACIÓN

› Plástico. Pack 100 ud.

Ref.	Modelo	Color	cm
184.403	Normal	Blanco	10 x 4
184.404	Normal	Negro	10 x 4
184.405	Honda	Negro	9 x 4

Más cucharitas

Más cucharitas de degustación de porcelana en las páginas **27**, **59**, **66**, **71**, **75** y **77**.

PLATILLOS

› Plástico. Packs de 100 ud.

Blanco	Negro	Modelo	cm
184.408	184.409 a	Triangular	8,5 x 8,5
184.420	184.421 b	Semioval	8,5 x 7
184.406	184.407 c	Cuadrado	7,5 x 7,5

CUBIERTOS

› Plástico transparente. Largo 9 cm.

Ref.	Descripción
184.418	Pack 250 Tenedores
184.419	Pack 250 Cucharillas

MINI BANDEJA SEMIOVAL

› Plástico. Medidas 15 x 10 x 3 cm.

Ref.	Descripción	Color
206.366	Pack 10 mini bandeja	Blanco
206.369	Pack 10 mini bandeja	Negro

VASITOS

› Plástico

Negro	Transp.	U.	Modelo
184.410	184.411 a	100	Cuenco cónico
184.412	184.413 b	25	Cubo ondas
184.414	184.415 c	25	Tubo triangular
	184.416 d	50	Vaso chupito

MINI CUBIERTOS

› Pack 50 unidades. Transparentes. 10 cm

Ref.	Descripción
235.503	Tenedor
235.504	Cucharilla

CUCHARITAS DEGUSTACIÓN

› Modelos: Standard (12 cm) y Pez (10 cm). Pack 30 unidades. Disponible en negro, blanco y transparente.

Transp.	Blanco	Negro		Modelo
235.523	235.524	235.525	a	Pez
235.520	235.521	235.522	b	Standard

SERIE PAGODA

› El platillo de 8,4 cm se puede usar suelto, como tapa o como base del cuenco de 8 cm.

Transp.	Blanco	Negro	Modelo	cl
235.695	235.696	235.697	Pack 25 Cuenco	6
235.698	235.699	235.700	Pack 25 Cuenco	9
235.701	235.702	235.703	Pack 25 Cuenco	12
235.726	235.727	235.790	Pack 12 Cuenco 8 cm	20
235.791	235.792	235.793	Pack 12 Platillo 8,4 cm	7

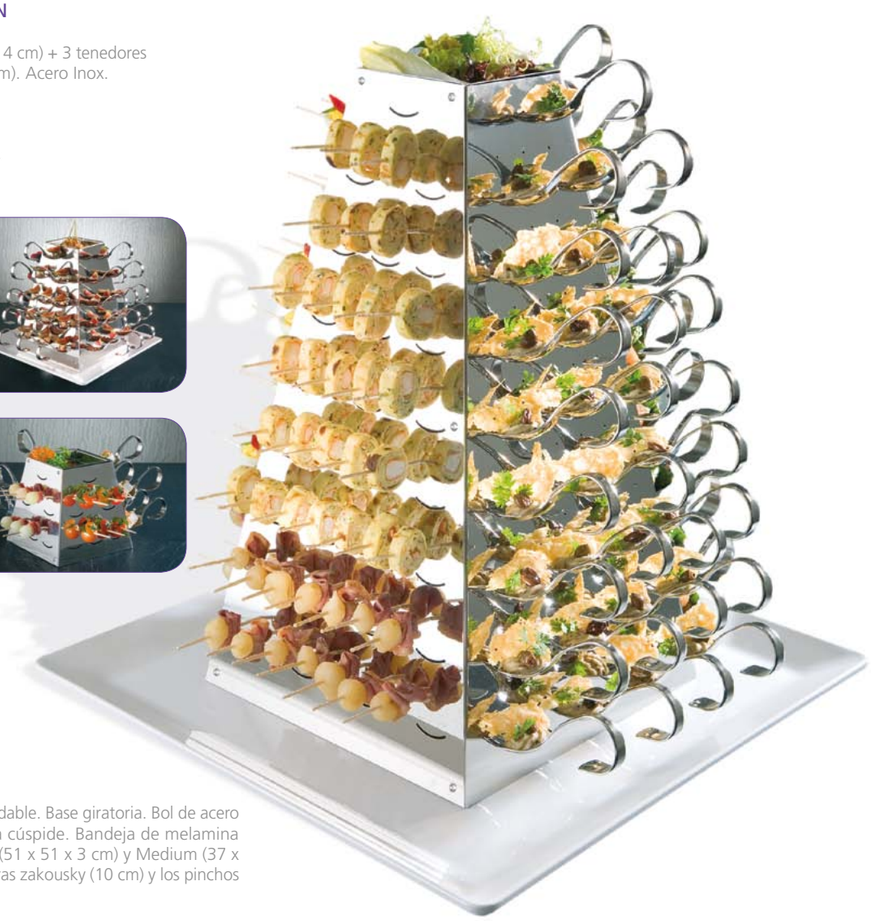
PLATILLOS, BOLES, VASITOS Y CUENCOS

Transp.	Blanco	Negro		Modelo	cl
235.366	235.367	235.368	a	Pack 25 Mini copa	9,5
235.526	235.527	235.528	b	Pack 25 Platillo	6,5
235.710	235.711	235.712	c	Pack 6 Bol grande	25
235.707	235.708	235.709	d	Pack 12 Bol pequeño	12
235.372	235.373	235.374	e	Pack 25 Triángulo	7
235.514	235.515	235.516	f	Pack 50 Platillo Smart	4
235.714	235.715	235.716	g	Pack 25 Cónico	7
235.508	235.509	235.510	h	Pack 50 Vasito Sodo	5
235.375	235.566	235.694	i	Pack 25 Tulip	7
235.723	235.724	235.725	j	Pack 25 Onda	10
235.369	235.370	235.371	k	Pack 25 Rombo	9

TENEDOR DEGUSTACIÓN

› Set 3 tenedores de pie (7 x 3 x 4 cm) + 3 tenedores tumbados (11,5 x 2,5 x 1,5 cm). Acero Inox.

Ref.	Descripción
172.922	Set 3 + 3 tenedores



PIRÁMIDE BUFFET

› Pirámide buffet de acero inoxidable. Base giratoria. Bol de acero inox (11 x 11 x 1 cm) para la cúspide. Bandeja de melamina blanca en los modelos Large (51 x 51 x 3 cm) y Medium (37 x 37 x 3 cm). Incluyen las cucharas zakousky (10 cm) y los pinchos de madera (15 cm).

Ref.	Modelo	Cucharillas / Pinchos	cm
190.447	Large	108 / 200	30 x 30 x 53
190.446	Medium	48 / 70	22 x 22 x 31
190.445	Small	24 / 20	17 x 17 x 17

PIAZZA

PINZAS SERVIR

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	Modelo	cm
52.582	Pinza servir	23
52.577	Pinza servir	19,5
108.799	Pinza asados	21

PINZAS ENSALADAS / HORTALIZAS

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	Modelo	cm
52.575	Ensalada	19,5
52.576	Hortalizas	19,5

PINZAS ESPAGUETIS

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	Modelo	cm
108.774	Larga	30
108.789	Estándar	19,5

PINZAS

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Modelo	cm
52.561	6 pinzas embutido	10
108.786	Pinza caracoles	16
108.798	Pinza espárragos	20

PINZA BARBACOA

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	Modelo	cm
108.806	Pinza barbacoa	50

PINZAS REPOSTERÍA

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	Modelo	cm
52.578	Repostería	18
108.791	Repostería	16,5
108.797	Tostadas	21

PAN Y TOSTADAS

› Acero Inox 18/10 pulido.

Ref.	Modelo	cm
108.764	Pan lisa	23
52.584	Pan concha	26
52.591	Tostadas larga	30

TIJERAS REPOSTERÍA

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Modelo	cm
52.609	Plano sólido	18,5
52.611	Curvo rejilla	20
52.612	Plano rejilla	21

PINZAS HIELO / AZÚCAR

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Modelo	cm
108.771	Azúcar dentada	12,5
108.769	Hielo dentada	18
108.782	Azúcar lisa	11
108.780	Hielo diagonal	20
108.785	Hielo tridente	13

PINZA UNIVERSAL

› Acero Inox 18/10 pulido. Incluye 6 botones de colores (rojo, blanco, amarillo, verde, marrón y azul) con cada pinza. Cumple normativa HACCP.

Ref.	Modelo	cm
232.774	Pinza universal	30

UTENSILIOS BUFFET

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Modelo	cm
144.613	Cacillo	Ø6 x 24,5
144.611	Cacillo salsa	23,5
144.617	Cuchara lisa	27,5
144.618	Cuchara perforada	27,5
144.619	Espatula perforada	28,5
144.614	Espumadera	Ø8 x 27
144.616	Pala pastel perf.	31,5
144.612	Pala ensalada	28
144.615	Tenedor	28,5

PINZAS JUMBO

Inox	Nylon	cm
48.020	117.771	24
48.022	117.770	30
48.024	117.772	40

PINZAS TIJERA

› Inox 18/8 pulido. Largo 25 cm.

Ref.		Modelo
173.027	a	Ensalada
173.030	b	Universal
173.028	c	Pan y bollería
173.029	d	Pan y bollería

PINZAS SUPREMINOX

Ref.		Descripción	cm
111.308	a	Hielo muelle extralargo.	19
111.309	b	Ensalada Inox con muelle	23
183.992	c	Tijeras	29,5

PINZAS LUGANO™

› Tenazas LUGANO™ policarbonato. Resistentes hasta 149ºC. Disponibles en negro, beige, blanco y transparente.

Ref.		Modelo	cm
138.576	a	Angulares	21
138.577	a	Angulares	27,5
31.650	b	Pinza agarre plano	15
31.651	b	Pinza agarre plano	23
31.652	b	Pinza agarre plano	30,5
162.908	c	Pinza agarre fácil	15
138.578	c	Pinza agarre fácil	24
31.653	d	Pinza festoneada	15
31.654	d	Pinza festoneada	23
31.655	d	Pinza festoneada	30,5

CUCHARAS SERVIR CAMWEAR®

› Cucharas para servir Camwear® de policarbonato. Disponible en negro, beige, blanco y transparente.

Ref.		Modelo	cm
31.642	a	Ensalada perforada	25,5
31.640	b	Buffet perforada	28
31.638	b	Buffet perforada	33
31.643	c	Ensalada sólida	20,5
31.641	c	Ensalada sólida	25,5
31.639	d	Buffet sólida	28
71.019	d	Buffet sólida	33

CAMTENSILS™

› Cucharas y palas de policarbonato resistente a temperaturas de -40ºC a 190ºC. Disponibles en negro y ámbar. Sólidas o perforadas.

Sólida	Perf.	Modelo	cm
31.646	31.647	Cuchara	28,5 x 7,5
31.644	31.645	Cuchara	33,5 x 7,5
31.648	31.649	Espátula	36 x 9

CAZOS CAMWEAR®

› Cucharones de policarbonato. Angulo que evita que los cucharones se deslicen dentro del recipiente. Disponibles en negro, beige, blanco, transparente y castaño rojizo.

Ref.	cl	cm
31.628	25	21,5
31.631	30	27
31.634	30	33

forcar

CARRO SERVICIO FORCAR

› Madera barnizada en Nogal o Wengué.
Corto 86 x 55 x 85 cm.
Largo 106 x 55 x 85 cm.

Nogal	Wengué		Modelo
185.476	234.858	a	2 estantes corto
185.477	234.859	a	2 estantes largo
185.478	234.860	b	3 estantes corto
185.479	234.861	b	3 estantes largo
234.862	234.863	c	Carro cubertero corto
234.864	234.828	c	Carro cubertero largo

COMPLEMENTOS CARRO

Nogal	Wengué		Descripción
185.498	234.851	a	Expositor vino corto
185.499	234.852	a	Expositor vino largo
185.501	234.854	b	Expositor licores corto
185.502	234.855	b	Expositor licores largo
185.500	234.853	c	Expositor refrig. largo
185.503	234.856	d	Vitrina plexiglas corto
185.504	234.857	d	Vitrina plexiglas largo

CARRO POSTRES

› Porta platos y cubertero opcionales.
Madera barnizada en Nogal o Wengué.
Corto 86 x 55 x 110 cm.
Largo 106 x 55 x 110 cm.

Nogal	Wengué	Descripción
234.866	234.867	Carro postres corto
234.868	234.869	Carro postres largo
	234.870	Porta platos
	234.871	Cubertero 3 comp.

CARRO BEBIDAS

› Madera maciza color cerezo y acero dorado.

Ref.	cm
185.484	40 x 48 x 89

CARROS TOKYO

› Medidas exteriores: 85 x 50 cm.
Disponibles en 2 acabados,
Wengué y Roble.

Wengué	Roble		Modelo	Alt. (cm)
171.213	171.212	a	Gueridon	75
171.215	171.214	b	Gueridon Lujo	75
171.222	171.221	c	Refrigerado	101
171.224	171.223	d	Vinos y licores	91

CARROS NEW YORK

› Medidas exteriores: 120 x 58,5 cm.
Disponibles en 2 acabados, Wengué y Roble.

Wengué	Roble		Modelo	A. (cm)
171.226	171.225	a	Servicio	91
171.231	171.230	b	Flambeados	94
171.228	171.227	c	Refrigerado	108
171.271	171.232	d	Vinos y licores	101

sambonet®

CARROS TÉRMICOS / REFRIGERADOS

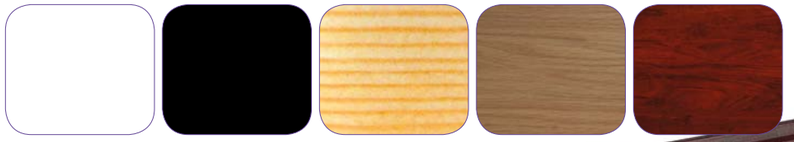
› Capacidad 3 GN 1/1 h150.
Medidas máximas: 124 x 82 x 141 cm.
Dos modelos baño maría (BM) o refrigerado (R).

Nogal	Wengué	Modelo	Cúpula
234.848	234.849	BM. 2000 W	Abierta
234.850	234.865	BM. 2000 W	Cerrada
185.492	234.843	R. 2 / 10ºC	Abierta
234.844	234.846	R. 2 / 10ºC	Cerrada
234.845	234.847	R. -5 / 5ºC	Cerrada

CARRO CUBERTERO

› Corto 78 x 56 x 97 cm.
Largo 106 x 56 x 97 cm.

Nogal	Wengué	Descripción
185.482	234.829	Corto 6 comp.
185.483	234.830	Largo 8 comp.



BANDEJAS EXTRATIFICADAS DECOR

› Bandejas estratificadas con superficies melamínicas, prensadas a altas temperaturas.

Blanco	Negro	Pino	Roble	Caoba	cm
88.631	88.641	88.611	88.601	14.414	28 x 18
88.630	88.640	88.610	88.600	14.413	38 x 27
88.629	88.639	88.609	88.599	14.412	42 x 30
88.628	88.638	88.608	88.598	14.411	48 x 37
88.625	88.635	88.605	88.595	14.408	52 x 39
88.624	88.634	88.604	88.594	14.407	61 x 42
88.632	88.642	88.612	88.602	14.415	Ø 42
88.626	88.636	88.606	88.596	14.409	GN 1/1
88.627	88.637	88.607	88.597	14.410	GN 1/1 Hexag.
88.633	88.643	88.613	88.603	14.416	Platillo Ø12,5

BANDEJAS DELICA

› Madera natural estratificada y prensada.

Wengué	Zebrano	Tigris	Roble	Descripción	cm
134.247	134.250	134.253	134.256	Asa Dcha.	35 x 30
134.248	134.251	134.254	134.257	Asa Izda.	35 x 30
134.236	134.239	134.242	134.245	Asas	47 x 39
134.249	134.252	134.255	134.258	Entera	35 x 30
134.235	134.238	134.241	134.244	Manos	47 x 39
134.237	134.240	134.243	134.246	Entera	47 x 39

Colores DELICA

Roble

Tigris

Zebrano

Wengué.

CONTENEDOR LANDMARK II

› Dos puertas basculantes con muelles para evitar olores e insectos.
Soporte superior para 24 bandejas.
Medidas 63 x 64 x 109 cm.

Ref.	Color
67.134	Beige
113.957	Verde

Más bandejas

Más bandejas redondas y camarero en la sección COMPLEMENTOS DE MESA en la **página 181.**

BANDEJAS FAST FOOD CARLISLE

› Diseño tradicional contra rasguños estilo canasta que reduce resbalones. NSF®.
Tres tamaños estandar: Pequeño 35,6 x 25,4 cm, Mediano 40,6 x 30,5 cm y Grande 45,7 x 35,6 cm.

Pequ.	Med.	Gde.	Color
196.253	196.254	196.256	Negro
239.534	239.603	236.037	Rojo
239.535	239.604	236.078	Beige
239.536	239.605	236.079	Verde bosque
239.537	239.606	236.080	Verde
239.592	239.607	236.081	Azul marino
239.593	239.608	236.082	Turquesa
239.595	239.610	236.084	Gris
239.596	239.611	236.085	Naranja
239.597	239.612	236.086	Café con leche
239.599	239.613	236.088	Granito
239.600	239.614	236.089	Arándano
239.601	239.615	236.090	Café

BANDEJAS CAMTRAYS®

› Bandejas rectangulares. Capas de fibra de vidrio, resina de poliéster y alambre de aluminio.

Ref.	Perfil	cm
70.846	Bajo	GN 1/1
70.842	Bajo	GN 1/2
70.848	Bajo	EN 1/1
70.811	Alto	23 x 38
70.813	Alto	22,5 x 6,5 x 2,5
30.778	Alto	27 x 35
70.816	Alto	26 x 38
70.819	Alto	27,5 x 40,5
30.779	Alto	30,5 x 41,5
70.824	Alto	33 x 33
70.826	Alto	32 x 45 x 3
30.780	Alto	35,5 x 46
30.781	Alto	38 x 51
30.782	Alto	40,5 x 56
70.859	Alto	42 x 57
70.837	Alto	45 x 65

BANDEJAS MADERA

› Láminas de madera natural tratada con resinas especiales

Ref.	Descripción	cm
14.399	Rectangular	59,8 x 40
14.400	Rectangular	52,5 x 40
14.401	Rectangular	46 x 37
14.402	Rectangular	40,7 x 30,2
14.403	Redonda	40
14.404	Redonda	35
14.405	Frutero Nº1	20
14.406	Panera	

BANDEJAS POLIESTER

› Fibra de vidrio y resina de poliester

Blanco	Granito	Mod.	cm
88.644	14.417	EN 1/1	53 x 37
88.645	14.418	EN 1/2	37 x 25
88.646	14.419	GN 1/1	53 x 32,5
88.647	14.420	GN 1/2	32,5 x 26,5
88.648	14.421	Standard	46 x 36
88.649	14.422	Reforzada	46 x 36

BANDEJAS FAST FOOD CAMBRO

› Perfil alto. Polipropileno con superficie texturizada.

Ref.	cm
30.783	26,5 x 34,5
30.784	30 x 41
30.785	35 x 45

Bandejas isotérmicas

BANDEJA AUTOSERVICIO

› Honda. 5 compartimentos. 34 x 34 cm.

Ref.	Descripción
60.208	Inox. Económica
60.209	Inox. Borde vuelto

BANDEJAS PARA COLEGIOS

› Polipropileno. Color Azul. Apilables. 6 o 5 compartimentos.

Ref.	Modelo (nº compart.)	cm
184.951	Rectangular (6)	37 x 26,5 x 2,5
184.954	Cuadrada (5)	33 x 33 x 3,5

BOLES, TAZAS Y TAPAS

› Tazas policarbonato. Apilables.

Ref.	Descripción	cm
184.919	Taza desayuno blanca	9 x 7
184.926	Platillo desayuno blanco	18 x 3
184.920	Tapa hermética PP para tazas PC. Gris	9,5

› Boles policarbonato. Apilables. Bol Isotérmico con aislante interior: exterior polipropileno, interior policarbonato.

Ref.	Descripción	cm
184.927	Bol 45 cl blanco	13 x 6
184.928	Bol isotérmico 45 cl blanco y gris	13 x 7
184.929	Tapa hermética PP. Bol gris	13 x 0,6
184.931	Tapa desechable. Hermética Bol. Transparente	13,2 x 0,9

BANDEJA ISOTÉRMICA

› Fabricada en polipropileno, con cantos redondeados. Interior aislante de poliuretano. Apilable de todas formas posibles, tanto la tapa como la base. En el lateral puede alojarse una tarjeta, con o sin portafichas, para indicar dieta, usuario, etc.

Ref.	Descripción	cm
184.947	Bandeja verde Euronorm (tapa y base)	53 x 37 x 11
184.948	Bandeja azul Euronorm (tapa y base)	53 x 37 x 11
184.949	Portafichas estrecho para bandejas isotérmicas	5,8 x 3,8 x 2

› Accesorios Policarbonato

Ref.	Descripción	cm
184.924	Plato llano. Blanco	23,3 x 2,4
184.921	Plato hondo. Blanco	18,5 x 4,6
184.922	Tapa rígida PP Plato hondo. Gris	19 x 0,9
184.923	Tapa hermética PP Plato hondo. Gris	19
184.933	Fuente rectangular PC 25 cl. Blanco	13,8 x 9,5 x 4,5
184.934	Tapa rígida PC fuente rect. Transparente	9,6 x 13,9 x 2,4
184.927	Bol PC 45 cl. Blanco	12,5 x 5,6
184.929	Tapa hermética PP Bol. Gris	13 x 0,6
184.930	Tapa rígida PP Bol. Gris	13,5 x 1,2
184.931	Tapa desechable hermética Bol Transparente	13,2 x 0,9

mil994

Características técnicas

Estructura con doble labio de encaje que obtiene un perfecto aislamiento politérmico, separando alimentos fríos, calientes y frescos, manteniendo la temperatura de consumo sin mezclar olores ni sabores.

Formas sin aristas ni hendiduras que permiten una fácil limpieza e higiene.

Punto central de la bandeja personalizable.

La ventana informativa permite catalogar las bandejas para conocer el número de habitación, tipo de dieta, comida, etc.

Para el transporte y almacenamiento, son perfectamente apilables mediante un encaje perimetral.

Cuerpo monobloc de alta resistencia sin uniones, sin encolados, sin soldaduras, con aislamiento interior de espuma de poliuretano.

Características técnicas:

Dimensiones: 53,5 x 37,5 x 10 (Alt.) cm.
Peso: 2,3 kg.
Material interior: Espuma de Poliuretano.
Material exterior: Polipropileno Alimenticio

BANDEJA ISOTÉRMICA

› Tecnológicamente y ergonómicamente la más desarrollada en el ámbito europeo, para la restauración en general. Permite realizar las funciones principales de la restauración: confeccionar, mantener la temperatura, transportar, distribuir y servir.

Es la solución definitiva para la restauración colectiva en: Hospitales, Clínicas, Residencias Geriátricas, Casas de reposo, servicio de Catering, etc. La temperatura de servicio aconsejada es de 70º a 80º C, para lo cual recomendamos calentar previamente la porcelana.

Ref.		Descripción	cm	cl
62.089	a	Bandeja isotérmica	53,5 x 37,5 x 10	
67.973	b	Rabanera rectangular	17,5 x 11	25
67.975	c	Plato llano	Ø 23	
42.134	d	Bol	Ø 13	30
67.974	e	Rabanera rectangular	11,5 x 9	13,5
67.976	f	Bol	Ø 17	45
67.977	g	Tapas desechables	Ø 17	

BLU'LINE

Los 30 años de experiencia en la fabricación de sistemas de transporte de comidas, hacen que Etol sea el pionero de la tecnología en el Catering y el Equipamiento hostelero. Este conocimiento se ha convertido en realidad con una nueva línea de producto, que se distingue por su gran calidad y flexibilidad: blu'line.

Durabilidad, fácil manejo, limpieza, higiene, variada y alta funcionalidad, conforman el perfil característico del producto, y solo hay una obligación: la satisfacción del cliente.

Características generales

Material:
· Polipropileno resistente a golpes. Inocuo, resistente a la lejía, antibacterias.
· Aislamiento puro.
· Cierres y anclajes de poliamida.
· Fácil limpieza

Posibilidades de transporte:
· Transporte de comidas calientes y frías.
· Transporte de bebidas caliente y frías.

Temperatura min-máx:
· -20ºC hasta +100ºC.
· Hasta 130ºC para desinfección térmica (lavavajillas).

Otros:
· Conexión a la red (230 V AC 1N 50 Hz).
· Todos los productos son apilables.
· Sencilla sustitución de piezas.
· Medidas Gastronorm y Euronorm
· Tecnología térmica moderna y autoregulable.
· Fácil montaje de las placas calefactoras.
· Ámplias posibilidades de montaje.
· Apto para lavavajillas.

BLU'BOX

› **blu'box 13 standard.** Modelos Standard (contenedor de transporte autónomo pasivo para mantener la comida caliente o fría en cubetas GN) y Standard Cool (Incluye placa enfriadora que se sujeta en la tapa del contenedor).

Ref.		Modelo	cm
183.635	a	Standard	63 x 37 x 20,5
183.636	a	Standard Cool	63 x 37 x 23,5

› **blu'box 26 standard.** Modelos Standard y Standard Cool.

Ref.		Modelo	cm
140.803	b	Standard	63 x 37 x 30,8
140.804	b	Standard Cool	63 x 37 x 33,8

› **blu'box 26 plus.** Inteligente principio de construcción modular que permite un almacenaje fácil y ahorrar espacio. Permite mantener caliente la comida o enfriarla en cubetas GN 1/1 u otras medidas GN.

Modelos:

(c) Plus. Contenedor transporte autónomo (pasivo) para mantener la comida caliente o fría en cubetas GN. Contiene tapón de cierre.

(d) Plus Hot. Para calentar comidas en cubetas GN. Contiene tapón de cierre, resistencia y cable de conexión.

(e) Plus Liquid. Contenedor transporte autónomo (pasivo) para mantener bebidas calientes o frías. Contiene cubeta GN 1/1 para líquidos con tapa encajable, grifo y tapón de cierre.

(f) Plus Cool. Contenedor transporte autónomo. Enfría comidas en cubeta GN. Tapa superior con bandeja enfriadora. Tapón de cierre.

(g) Plus Liquid Cool. Contenedor transporte autónomo para bebidas. Cubeta GN 1/1 para líquidos, grifo, tapa superior con bandeja enfriadora y tapón de cierre.

Ref.		Modelo	cm
140.805	a	Plus	63 x 37 x 30,8
140.703	b	Plus Hot.	63 x 37 x 30,8
140.806	c	Plus Liquid.	63 x 37 x 30,8
140.704	d	Plus Cool.	63 x 37 x 33,8
140.708	e	Plus Liquid Cool.	63 x 37 x 33,8

BLU'BOX 52

› Está disponible en versión Gastronorm GN y versión Gastronorm / Euronorm. Desarrollado mediante el principio de construcción modular para conservar las comidas frías o calientes, de forma activa o pasiva. Todos los accesorios son fácilmente intercambiables.

Modelos:

(a) GN. Concebido para el reparto de platos fríos o calientes. Capacidad para 2 cubetas GN 1/1 y 20 cm de alto. Soporta hasta 100ºC. Bandeja enfriadora opcional.

(b) GN Hot. Activo. Dispone de placa calefactora, fácilmente desmontable. Incluye cable de conexión.

(c) GN / EN. Es el primer contenedor que admite cubetas gastronorm y euronorm. Contiene 2 rejillas movibles que permiten dos anchuras.

(d) GN / EN Hot. Activo. Para calentar comidas en cubetas GN y EN. Dispone de placa calefactora, fácilmente desmontable, que se inserta en la puerta del contenedor. Contiene 2 rejillas, puerta con placa calefactora y cable de conexión.

Ref.		Modelo	cm
140.705	a	GN	63,6 x 44,8 x 55
140.706	b	GN Hot.	63 x 37 x 30,8
140.807	c	GN / EN	63,6 x 49,8 x 56
140.808	d	GN / EN Hot.	63,6 x 49,8 x 56

BLU'CLOCHE

› Campana isotérmica. Ø 24 cm.

Base	Tapa	Color
183.657	183.656	Azul
183.655	183.654	Gris claro
183.653	183.652	Rosa

› Campana isotérmica. Ø 26 cm.

Base	Tapa	Color
183.663	183.662	Azul
183.661	183.660	Gris claro
183.659	183.658	Rosa

BLU'THERM LIQUID 10

› Dispensador isotérmico de bebidas frías y calientes (-20ºC a +100ºC). Fabricado en polipropileno y poliuretano. Capacidad 10 L con escala en el interior. 3 asas, 2 laterales y una superior. Bandeja recoje-salpicaduras opcional. Dimensiones 36 x 25 x 48 cm.

Ref	Modelo
236.010	Blu'Therm con bandeja
236.011	Blu'Therm sin bandeja

COMPLEMENTOS BLU'LINE

Ref.	Descripción
140.707	Bandeja enfriadora
183.666	Tapa para bandeja enfriadora (serie 26)
183.673	Resistencia para serie 26

ARMARIO ISOTÉRMICO

› Armario isotérmico. 48 Litros. Fabricado en polipropileno expandido (EPP -5), material ligero y apto para uso alimentario. Medidas exteriores: 42 x 67,5 x 37,9 cm.

Doble accesibilidad: frontal (abatible) y superior. Fácil apilamiento. Fácil limpieza en lavavajillas. Optimización del espacio en vacío. Medidas Gastronorm.

Variación de temperaturas por hora: +0,5ºC en frío, -2ºC en caliente.

Ref.	Descripción
223.822	Armario isotérmico
205.188	Plataforma con ruedas

CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS

CONTENEDOR UPC

› Para recipientes de alimentos que se cargan por el frente. Caben múltiples recipientes de alimentos GN 1/1, 1/2 ó 1/3 de comida caliente o fría

Ref.	cm
71.032	42,5 x 62 x 57
31.482	Carro

CAMSERVER

› Conservan el calor horas enteras y el sabor del café recién hecho. Colores: negro o gris castaño

Ref.	cm	Litros
31.458	60 x 34 x 46,5	11,5
31.459	71 x 34 x 46,5	19

CAMTAINERS®

› Para líquidos. Construidos en polietileno de una pieza y poliuretano espumado en su interior. Varios colores

Ref.	cm	Litros
31.449	29 x 26,5 x 44	3,9
31.450	42 x 23 x 47	9,5
31.451	42 x 23 x 62	18,9
31.452	53 x 41,5 x 63	37,9
31.453	42 x 23 x 47	13,2

CARRITOS PARA HIELO

› Conservan y mantienen el hielo días enteros. Polietileno y espuma aislante. Tapa deslizable

Ref.	cm	Kg	Ruedas
31.374	57 x 77 x 73	46	A1
31.375	57 x 77 x 73	46	B
71.003	59 x 80 x 75	57	A
71.005	59 x 80 x 75	57	C
71.008	61 x 100 x 75	80	A
71.010	61 x 100 x 75	80	D
71.006	59 x 80 x 88	57	A
71.011	59 x 87 x 100	80	A
71.013	59 x 87 x 100	80	D
71.014	59 x 87 x 101	91	C

Ruedas

A. 2 fijas, 2 giratorias, 1 con freno.
A1. 2 giratorias, 2 con traba.
B. 4 giratorias, 1 con freno.
C. 2 giratorias, 1 con freno, 2 de fácil rodamiento (20,3 cm).
D. 2 giratorias, 1 con freno, 2 de 25,4 cm.

CAMCARRIERS

› Se cargan por arriba. Apilables. Construcción de una pieza en poliletileno sin junturas, junta hermética desmontable y anchos cierres de nylon.

Ref.	Modelo	Capacidad
31.461	UPC140	1 GN 1/1 10 cm
31.462	UPC160	1 GN 1/1 15 cm
31.463	UPC180	1 GN 1/1 20 cm
31.460	UPC100*	1 GN 1/1 20 cm

*Con asas.

Cubetas GN Inox 260 - 261
Cubetas GN Policarbonato 262 - 264
Recipientes Almacenaje 265 - 270
Estanterías 271 - 271
Carros 272 - 275
Cestas lavado 276 - 277

TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Del ánfora al TupperWare.

Se desconoce cuándo se comenzó a almacenar y conservar alimentos para poder ingerirlos sin que se estropearan.

Los primeros contenedores fueron sacados directamente de la naturaleza. El secado, ahumado, curado y salado han sido procesos de conservación muy comunes desde tiempos muy remotos. Según las zonas geográficas se utilizaban unos y otros, pues no es lo mismo intentar secar carne o pescado en África que en el norte de Europa, donde se ahumaban más alimentos. En Mesopotamia era común el secado y en las costas la salazón.

Aparte de silos y graneros para almacenar el alimento, se hacían imprescindibles recipientes más pequeños para la vida diaria. Podían ser permeables (cestos, cajas, arcas...), como impermeables. En esto último fue básica la invención de la ***cerámica***, pero ya antes se utilizaba el cuero o la madera para fabricar recipientes que soportaran líquidos.

De todas formas, los alimentos necesitaban de una preparación para su conservación en recipientes cerámicos o de barro. Los productos cárnicos, se preparaban de tal manera que se mantenían aceptables por un largo periodo de tiempo. Las instalaciones de ahumado eran comunes. Otras carnes fueron preservadas por capas de sal en vasijas de barro.

El ***papel*** y el ***cartón*** surgieron a finales del siglo XIX como material de envasado y embalaje. Durante mucho tiempo el precio de los materiales para envasado de alimentos, hojalata, vidrio, y papel eran más caros que la propia comida. Las innovaciones tecnológicas hicieron posible la producción de materiales de embalaje a buen precio. En la década de 1880 se consiguió hacer papeles y cartones impermeables a la grasa y el líquido, cubriéndolas con una fina capa de parafina.

El siglo XX también vio nacer un nuevo material de envase, el ***plástico***. El plástico se ha convertido en el rey indiscutible en el almacenaje de alimentos seguido del ***acero inoxidable*** y el ***aluminio***.

Cuando los químicos encontraron el procedimiento para unir pequeñas moléculas orgánicas y formar otras más grandes y pesadas, comparables a las de las resinas vegetales, se gestó el mundo de las resinas sintéticas que todos conocemos con el nombre genérico de plásticos. Los envases de plástico fueron más económicos y fáciles de producir respecto de los otros materiales. Eran más livianos que el resto de materiales y con esto se reducía el costo de producción y transporte.

Lo que comenzó como un experimento en los años treinta, se ha vuelto un fenómeno mundial. Un comerciante e inventor llamado **Earl Tupper,** de New Hampshire, descubrió un método para purificar los desechos de un proceso para refinar petróleo y convertirlo en un material durable, flexible, inodoro, no tóxico y ligero. Primero se dedicó a fabricar partes plásticas para las máscaras de gas que fueron utilizadas durante la Segunda Guerra Mundial y luego una línea de recipientes plásticos para conservar y servir alimentos en la época posguerra en que los refrigeradores eléctricos y de gas inundaron el mercado. El producto pionero, el famoso ***Tazón Maravilla***, fue lanzado en 1946, llamando inmediatamente la atención por su novedoso sello hermético.

BOURGEAT

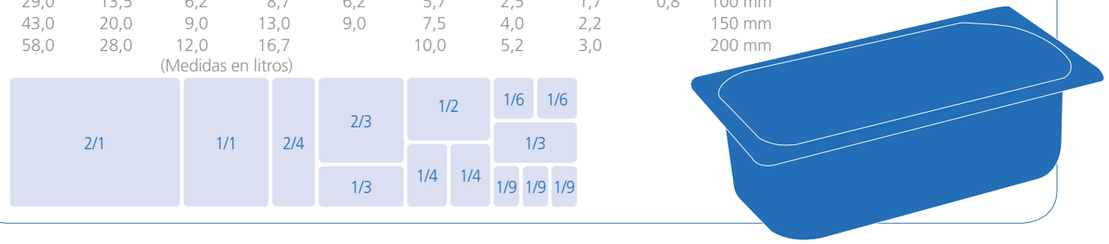
Cubetas GN acero inox.

ANGULACIONES REFORZADAS: Con el fin de aumentar la longevidad de las cubetas, se han hecho rígidas angulaciones con un forjado destinado a atenuar las deformaciones durante las caídas, choques, etc. Esta nervadura mejora la estética de las cubetas, particularmente durante su utilización en autoservicio. No tiene ninguna incidencia sobre el mantenimiento de las cubetas y no estorba lo más mínimo para colocar la tapa para apilarlas, y se puede utilizar sin problema sobre un carro con guias, autoservicios, etc.

TABLA DE CAPACIDADES GN

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 2/3	GN 2/4	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	Profundidad
6,5	3,0	1,2			1,6				20 mm
12,0	5,8	2,5	3,5	2,5	2,1	1,1			40 mm
16,5	8,0	3,3			2,5	1,5			55 mm
19,0	9,0	4,0	5,5	4,0	3,7	1,7	1,0	0,6	65 mm
29,0	13,5	6,2	8,7	6,2	5,7	2,5	1,7	0,8	100 mm
43,0	20,0	9,0	13,0	9,0	7,5	4,0	2,2		150 mm
58,0	28,0	12,0	16,7		10,0	5,2	3,0		200 mm

(Medidas en litros)



CUBETAS LISAS SIN ASAS

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 2/3	GN 2/4	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	Profundidad
51.579	51.592	51.623							20 mm
51.580	51.593	51.624	51.618	51.638	51.642	51.650			40 mm
51.581	51.594	51.625			51.643	51.651			55 mm
51.582	51.595	51.626	51.619	51.639	51.644	51.652	51.656	51.660	65 mm
51.583	51.596	51.627	51.620	51.640	51.645	51.653	51.657	51.661	100 mm
51.584	51.597	51.628	51.621	51.641	51.646	51.654	51.658		150 mm
51.585	51.598	51.629	51.622		51.647	51.655	51.659		200 mm
					51.648				250 mm

GN ASAS FIJAS

GN 1/1	Profundidad
51.599	100 mm
51.600	150 mm

GN ASAS ESCAMOTEABLES

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	Profund.
	51.604		55 mm
	51.605	51.630	65 mm
51.586	51.606	51.631	100 mm
51.587	51.607	51.632	150 mm
51.588	51.608	51.633	200 mm

GN ASAS DE CESTA

GN 1/1	Profundidad
51.601	100 mm
51.602	150 mm
51.603	200 mm

TAPAS GN

Tapa llana sin agarrador para cubeta sin asas.	Tapa con agarrador para cubeta sin asas.	Tapa con agarrador para cubeta con asas fijas o escamoteables.	Tapa con agarrador para cubeta con asas de cesta.	Tapa con agarrador para cubeta sin asas con ranura para cucharón.	Tapa hermética para cubeta sin asas.	Tapa hermética para cubeta con asas fijas o escamoteables.

Ref.	Ref.	Ref.	Ref.	Ref.	Ref.	Ref.	GN
51.662	51.669	51.678					2/1
51.663	51.670	51.679	51.681	51.682	51.687	51.692	1/1
51.665	51.672	51.680		51.683	51.688	51.693	1/2
51.664	51.671						2/3
	51.677						2/4
51.666	51.673			51.684	51.689		1/3
51.667	51.674			51.685	51.690		1/4
51.668	51.675			51.686	51.691		1/6
	51.676						1/9

ORDENA TAPAS INOX

Ref.	Descripción
52.492	Para 6 tapas

GN PERFORADAS

› Sin asa

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 2/4	GN 2/3	P*
	51.609				40
51.589	51.610				55
51.590	51.611	51.634		220.305	65
51.591	51.612	51.635	140.299	220.306	100
	51.613	51.636		220.307	150
	51.614				200

› Asas cesta

GN 1/1	P*
51.615	100
51.616	150
51.617	200

*P: (Profundidad en mm)

Medidas GastroNorm (cm)

GN 2/1	53 x 65
GN 1/1	53 x 32,5
GN 2/3	35,4 x 32,5
GN 1/2	26,5 x 32,5
GN 1/3	17,6 x 32,5
GN 2/8	13,2 x 32,5
GN 2/4	53 x 16,2
GN 1/4	26,5 x 16,2
GN 1/6	17,6 x 16,2
GN 1/12	8,8 x 16,2
GN 1/9	17,6 x 10,8
GN 2/24	13,2 x 10,8
GN 1/18	8,8 x 10,8

CUCHARA SERVICIO

Ref.	Descripción
52.524	Una pieza 32 cm
52.525	Una pieza con orificios 32 cm

VARILLAS COMPOSICIÓN

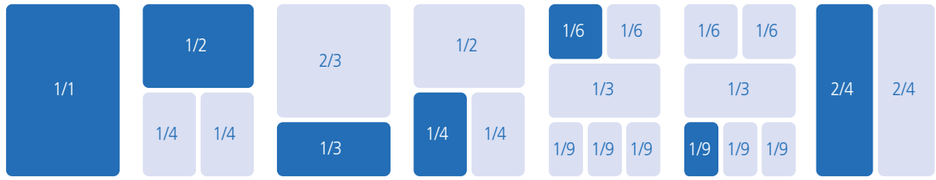
Ref.	cm
51.700	53
51.701	32,5

REJILLA ESCURRIDORA

Ref.	Medida
51.704	GN 1/1
51.705	GN 1/2

CUBETAS GN POLICARBONATO

› Consulte la disponibilidad de cubetas en colores Blanco o Negro.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/4	Profundidad
31.209	31.221	31.230	31.239	31.247	31.255	31.218	65 mm
31.210	31.222	31.231	31.240	31.248	31.256	31.219	100 mm
31.211	31.223	31.232	31.241	31.249			150 mm
31.212	31.224	31.233					200 mm

COLADOR

› Enjuague, drene y guarde todo en un mismo recipiente.

Ref.	GN	Profundidad
162.906	1/1	127 mm
162.905	1/1	7,62 mm
138.513	1/2	127 mm
138.514	1/2	7,62 mm
138.515	1/3	127 mm
138.516	1/3	7,62 mm
138.517	1/6	127 mm
138.518	1/6	7,62 mm

FONDO PARA DRENAJE

Ref.	GN
31.217	1/1
31.229	1/2
31.238	1/3
31.246	1/4
31.254	1/6
162.910	1/9

a

g

b

f

c

e

d

f

e

TAPAS

	a	b	c	d	e	f	g	GN
(a) Tapa plana								
(b) Tapa con asa	31.213	31.214	31.215	31.216		70.871		1/1
(c) Tapa con asa y muesca	31.225	31.226	31.227	31.228	31.300	31.301	70.919	1/2
(d) Tapa flexible	31.234	31.235	31.236	31.237	31.302	31.303	70.930	1/3
(e) Tapa con bisagra FlipLid	31.242	31.243	31.244	31.245				1/4
(f) Tapa con bisagra FlipLid y muesca	31.250	31.251	31.252	31.253	31.304	31.305	89.909	1/6
(g) Tapa hermética GripLid	31.257		31.258					1/9
	31.220							2/4

CUBETAS GN POLICARBONATO

› Cubetas GN de policarbonato transparente. Con regleta de medición, cantos redondeados, etiqueta permanente y posibilidad de cerrar una cubeta con otra de la misma medida GN.

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	Profundidad (mm)
162.823	162.818	205.181	205.180	205.176	65
162.824	162.819	162.816	162.814	205.177	100
162.825	162.820	162.817	162.815	205.178	150
205.184	205.183	205.182			200

TAPAS

› Herméticas (Polipropileno con junta de caucho hermético) y de apoyo.

Ref.	Tamaño	Tipo
162.826	a GN 1/1	De apoyo
162.821	a GN 1/2	De apoyo
162.830	b GN 1/1	Herméticas
162.829	b GN 1/2	Herméticas
162.828	b GN 1/3	Herméticas
162.827	b GN 1/4	Herméticas
205.179	b GN 1/6	Herméticas

CUBETA GN 1/1

› Fondo perforado.

Ref.	Profundidad
162.822	150 mm

REJILLAS GN

› Aptas para todas las cubetas GN de Araven. Altura 2 cm.

Ref.	Tamaño
130.363	GN 1/1
162.912	GN 1/2
162.913	GN 1/3
205.191	GN 1/4

TORRE DE CUBETAS

› Permite la circulación de aire por el exterior de las cubetas. Desmontable completamente. Apilable hasta 200 Kg. Ruedas opcionales para convertir en carro. Capacidad de la torre: 3 cubetas de 10 cm de altura.

Ref.	Descripción
130.388	Torre GN 1/1 + 3 cubetas
162.808	Torre GN 1/1
130.390	Torre GN 1/2 + 3 cubetas
130.391	Pack 4 ruedas

HERMÉTICOS GN POLIPROPILENO

› Etiqueta de trazabilidad integrada. Sistema colorclip. Tapas herméticas de doble cierre. Tapas GN 1/1 con asa.

GN 1/1	GN 1/2	GN 2/3	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	Profundidad
			18.547	18.538	18.529	18.520	65 mm
	18.556		18.550	18.541	18.532	18.523	100 mm
18.565	18.559	75.864	18.553	18.544	18.535	18.526	150 mm
18.566	18.562	75.867					200 mm

Colorclip

Toda la gama ARAVEN incorpora el exclusivo sistema de códigos colorclip® para identificar el contenido. El sistema colorclip® cumple con las normativas del sector alimentario HACCP/APPCC.

CUBETAS GN CON TAPA

› Regleta de medición. Etiqueta permanente. Posibilidad de cerrar una cubeta con otra cubeta del mismo tamaño GN. Cierre mediante clip o apoyo según la posición. Las tapas, usadas como bandejas, también pueden cerrarse con otra tapa o cubeta y apilarse para el servicio. Apilado hasta medio metro ó 54 Kg.

GN 1/1	GN 1/2	Profundidad
130.386	140.103	65 mm
130.387	140.104	100 mm

ROTULADOR HORECA

› Fácil limpieza. Tinta no tóxica. Resistente al roce.

Ref.	Descripción
130.369	A granel
130.370	En blister

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

CAJAS ALMACENAJE ALIMENTOS

› (a) CamSquare® Policarbonato. Irrompibles y transparentes como el cristal. Resistentes a temperaturas de -40ºC hasta 99ºC.

Ref.	Litros	cm
31.171	7	31 x 46 x 9
31.172	11	31 x 46 x 15
31.173	18	31 x 46 x 23
31.167	19	46 x 66 x 9
31.168	31	46 x 66 x 15
31.169	49	46 x 66 x 23
31.170	83	46 x 66 x 38

› CamSquare® Polietileno blanco. Resiste impactos, manchas y químicos. Económico. Resiste temperaturas de -40ºC hasta 70ºC.

Ref.	Litros	cm
31.184	7	31 x 46 x 9
31.185	11	31 x 46 x 15
31.186	18	31 x 46 x 23
31.180	19	46 x 66 x 9
31.181	31	46 x 66 x 15
31.182	49	46 x 66 x 23
31.183	83	46 x 66 x 38

› Tapas: (b) planas, y (c) SLIDINGLID™ (sistema deslizante).

Policarb.	Polietil.	Modelo	cm
31.178	31.188	Plana	31 x 46
31.174	31.187	Plana	46 x 66
70.894		Slidinglid	31 x 46
70.918		Slidinglid	46 x 66

› (d) Coladores para cajas de almacenaje de tamaño 45,7 x 66 cm. Policarbonato.

Ref.	Profundidad
89.860	12,7 cm
31.176	20 cm

› Estantes drenaje. Policarbonato

Ref.	cm
89.822	31 x 46
89.861	46 x 66

RECIPIENTES CUADRADOS

› CamSquare® Policarbonato. irrompibles y transparentes como el cristal. Resistentes a temperaturas de (-40ºC / 99ºC).

Tapas	Recip.	L.	cm	Color*
31.125	31.104	1,9	19 x 19 x 10	Verde
31.125	31.105	3,8	19 x 19 x 19	Verde
31.126	31.106	5,7	22 x 22 x 19	Rojo
31.126	31.107	7,6	22 x 22 x 23	Rojo
31.127	31.108	11,4	26 x 31 x 21	Azu
31.127	31.109	17,2	26 x 31 x 32	Azul
31.127	31.110	20,8	26 x 31 x 40	Azul

› CamSquare® Traslúcidos. Alta resistencia a las substancias químicas. Resistentes a temperaturas de -40ºC hasta 70ºC.

Tapas	Recip.	L.	cm	Color*
31.125	31.111	1,9	19 x 19 x 10	Verde
31.125	31.112	3,8	19 x 19 x 19	Verde
31.126	31.113	5,7	22 x 22 x 19	Rojo
31.126	31.114	7,6	22 x 22 x 23	Rojo
31.127	31.115	11,4	26 x 31 x 21	Azul
31.127	31.116	17,2	26 x 31 x 32	Azul
31.127	31.117	20,8	26 x 31 x 40	Azul

› CamSquare® Polietileno. Resiste impactos, manchas y químicos. Económico. Resistente a temperaturas de -40ºC hasta 70ºC.

Tapas	Recip.	L.	cm	Color*
31.125	31.118	1,9	19 x 19 x 10	Verde
31.125	31.119	3,8	19 x 19 x 19	Verde
31.126	89.920	5,7	22 x 22 x 19	Rojo
31.126	89.925	7,6	22 x 22 x 23	Rojo
31.127	89.827	11,4	26 x 31 x 21	Azul
31.127	89.862	17,2	25,6 x 31 x 32	Azul
31.127	89.869	20,8	25,6 x 31 x 40	Azul

*Color (color de la tapa)

araven

colorclip

CONTENEDORES ACCESIBLES

› Sistema colorclip. Tapas de doble cierre. Etiqueta permanente de trazabilidad. Permiten acceder al contenido sin necesidad de desapilar. El modelo GN 1/1 con sistema FIFO con tapa de carga y de descarga.

Ref	Modelo	Litros
205.187	GN 1/1	23
205.186	GN 2/3	16
205.185	GN 1/3	7

PORTAHUEVOS HERMÉTICO

› Contenedor GN 2/3 altura 20 cm con tapa hermética y 8 bandejas para huevos. Etiqueta permanente. Sistema colorclip.

Ref	Descripción
89.380	Portahuevos

colorclip

CONTENEDORES CUADRADOS

› Con regleta de medición, asas incorporadas, cantos redondeados y sistema colorclip. Tapas de polietileno.
PC - Policarbonato transparente.
PP - Polipropileno translúcido.

PC	PP	cm
239.792	239.799	18 x 18 x 10
239.793	239.800	18 x 18 x 19
239.794	239.801	22,5 x 22,5 x 19
239.795	239.802	22,5 x 22,5 x 23
239.796	239.803	28,5 x 28,5 x 21
239.797	239.804	28,5 x 28,5 x 32
239.798	239.805	28,5 x 28,5 x 40

Recipientes almacenaje

CONTENEDORES PROSAVE

› Ruedas de 7,5 cm fijas delante y giratorias detrás. Tapa articulada, inclinada y transparente de policarbonato. La pala cuenta con un gancho que permite guardarla de forma segura dentro del carro de ingredientes, cumpliendo normativa NSF y APPCC. Sistema de fácil acceso a la pala situada dentro del contenedor.

Ref.	Litros	cm
67.120	79	74 x 34 x 71
67.121	99	75 x 40 x 71
67.122	116	76 x 46 x 71

ESTANTERÍAS CROMADAS

› Validas para contenedores Rubbermaid. Estanterías para recipientes de ingredientes fijos. Hasta 90 kg por estante. Ruedas de 12,7 cm antimarcas.

Ref.	cm
223.885	36 x 97 x 123
223.886	46 x 127 x 171

CONTENEDORES INGREDIENTES

› Apilables y con asas. Acceso con una sóla mano gracias a su tapa deslizante con tres posiciones. Recipiente de polipropileno blanco y tapa de policarbonato transparente. Sistema FIFO permite una rotación segura de los ingredientes (Primero en Entrar - Primero en Salir). Jarra multiusos libradora incluida en un soporte que permite su almacenamiento sin que el mango y la comida entren en contacto. Cumple normativa NSF y APPCC.

Ref.	Modelo	Litros	cm
223.859	Mini	10	30 x 38 x 22
153.147	Midi	24	60 x 29 x 43
153.148	Maxi	47	60 x 49 x 43
153.143	Jarra Libradora (0,5 litros)		

BRUTE® TOTE

› Polietileno de calidad profesional. Tapas con cierre a presión. Asas huecas que evitan el riesgo de aparición de bacterias. Base reforzada.

Blanco	Gris	Litros	cm
153.152	114.515	53	71 x 44 x 27
153.153	114.517	75,5	71 x 44 x 38

BRUTE REDONDO

› Las tapas deslizantes BRUTE incluyen jarra libradora.

Ref.	Descripción	Litros
114.104	Contenedor BRUTE	38
114.110	Contenedor BRUTE	76
114.121	Contenedor BRUTE	121
223.882	Tapa BRUTE 38 Litros	
223.883	Tapa BRUTE 76 Litros	
223.884	Tapa BRUTE 121 Litros	
114.126	Base con ruedas	

CAJA CALADA

› Apilable. Color blanco.

Ref.	Litros	cm
69.769	35	60 x 40 x 20,8

CAJAS APILABLES

› Encajables. Color blanco.

Ref.	Litros	cm
69.760	18	51,5 x 35 x 15,5
69.763	30	80,5 x 45 x 15,2
69.764	35	50 x 40 x 27
69.766	60	80 x 54 x 27

CUBETAS PLANAS

› Rectangulares. Apilables y encajables. Color blanco.

Ref.	Litros	cm
18.652	2	30 x 21 x 6,5
18.653	3	34 x 23,5 x 7
18.654	6	43 x 28,5 x 7,5
18.655	8	48 x 33 x 8
18.656	12	53,5 x 38,5 x 8,5

CARRO 3 EN 1

› Carro funcional de carga media (68 Kg en bandeja superior + 113 Kg en bandeja inferior), carretilla o plataforma rodante (113 Kg), puediéndose además plegar para su almacenamiento. Ruedas giratorias de 12,5 cm que no dejan marcas, con posibilidad de bloqueo posterior para una fácil maniobrabilidad.

Ref.	cm
162.914	114 x 60 x 88

PLATAFORMA TRIPLE™ TROLLEY

› Asa con tres posiciones para asegurar el óptimo manejo: vertical para empujar la carga, posición angular para tirar de la carga y con el asa plegada para utilizar como carro o guardar. 2 ruedas giratorias y 2 fijas. Capacidad de carga 181 Kg.

Ref.	cm
114.268	83 x 52

Recipientes almacenaje

LÍNEA FOOD-BAC

› Sistema colorclip.

Ref.	Mod.	Litros	cm
75.858	Sin ruedas	50	60 x 40 x 41
75.859	Con ruedas	70	66 x 44 x 46
75.860	Con ruedas	90	71 x 47 x 48

LÍNEA BAC

› Etiqueta permanente. Sistema colorclip. Colores blanco o transparente.

Blanco	Transp.	Litros	cm
18.473	18.474	30	53 x 40 x 16
18.475	18.476	40	53 x 40 x 23
18.477	18.478	60	53 x 40 x 38

CUBETAS HONDAS

Rejilla	Cubeta	Litros	cm
18.484	18.468	20	44 x 35 x 16
18.480	18.469	25	53 x 40 x 14
18.480	18.470	35	53 x 40 x 21

CUBETAS PLANAS

Rejilla	Cubeta	Litros	cm
	18.463	2	30 x 21 x 6
	18.464	3	35 x 24 x 8
18.481	18.465	5	44 x 29 x 8
18.482	18.466	8	49 x 34 x 8
	18.467	10	54 x 39 x 8

ESTANTERÍAS VARILLA BRITE

› (a) Estanterías de varilla: Su diseño de varillas de acero al carbono cromadas minimizan la acumulación de suciedad y facilitan la visibilidad. Montaje rápido, seguro y sin herramientas. Estantes graduables cada 25mm. Patas regulables. Postes de 190 cm de altura. Estantes de ancho 45 ó 60 cm.

Ref.	cm
107.997	91 x 45
107.998	122 x 45
107.999	152 x 45
108.000	91 x 61
108.001	122 x 61
108.002	152 x 61

ESTANTERÍAS MODULARES

› (b) Estanterías modulares:
- Inoxidables. Aluminio anodizado resistente al frío y al calor (-30ºC a +75ºC). Parrillas de polietileno.
- Fácil montaje (sin herramientas).
- Carga: 120 Kg (estante) y 300 Kg (estantería completa)
- Compatibilidad Gastronorm. Dos fondos disponibles GN 1/1 y 2/3.
- Otros. Altura regulable cada 15 cm. Longitud de travesaños variable cada 105 ó 110 mm. Se pueden montar en ángulo (L, U, otros) Posibilidad de ruedas de 12,5 cm.

› Soportes laterales. Fondo 555 mm (GN 1/1) ó 385 mm (GN 2/3).

GN 1/1	GN 2/3	Alt.(cm)	Niveles
146.019	146.025	128	3
146.014	146.020	175	3
146.015	146.021	175	4
146.016	146.022	175	5
146.017	146.023	200	5
146.018	146.024	200	6

› Estantes. Compuestos de 2 travesaños y distintas combinaciones de parrillas.

GN 1/1	GN 2/3	Combinación	cm
145.572	145.582	X + X	65
145.573	145.583	X + Y	76
145.574	145.584	Y + Y	87
145.575	145.585	X + X + X	98
145.576	146.008	Y + X + X	109
145.577	146.009	Y + Y + X	120
145.578	146.010	Y + Y + Y	131
145.579	146.011	Y + X + X + X	141
145.580	146.012	Y + Y + X + X	152
145.581	146.013	Y + Y + Y + X	163

› Accesorios.

Ref.	Descripción	Ancho (cm)
145.334	Gancho (montaje en ángulo).	
145.335	Pieza para ampliar niveles.	

BANQUILLOS RANURADOS

› De polipropileno. Resistentes y fáciles de limpiar. Soportan 680 Kg (ancho 76 y 91,5 cm) y 1360 Kg (ancho 122 y 152,5 cm). Fondo 53 cm. Distancia al suelo: 30,5 cm.

Ref.	Descripción	Ancho (cm)
70.993	Banquillo	76
70.995	Banquillo	92
70.997	Banquillo	122
70.999	Banquillo	152
70.991	Pieza unión	

TABURETE ESCALERA

› Plegable. Fácil de llevar y guardar. Polipropileno. Resistente hasta 150 Kg.

Ref.	cm
113.977	49 x 17 x H 63

X ancho 325mm
Y ancho 435mm

CARRO DESAYUNO

› Para bandejas estándar 46 x 36 hasta 48 x 37 cm, GN 1/1 y fast food (2 x 12 bandejas). Espacio entre niveles 108 mm. Sin paneles o con paneles azules.

Ref.	Descripción	cm
146.305	Sin paneles	92,5 x 62 x 105,5
146.304	Panel azul	92,5 x 62 x 105,5
220.284	Pack 300 fundas desechables	
140.301	Opción tabla abatible	

CARRO CAFETERÍA

› Características:
- Acero inox. Tubo 25x25 mm soldado.
- Ruedas giratorias con frenos.
- Soportes (polipropileno) con bloqueo.
- Paneles laterales (poliestireno alimentario) en colores: azul, verde o rojo.
- Espacio entre niveles 108 mm.

› Modelos con paneles de colores y modelos sin paneles (datos válidos para los dos modelos):

> A. Entrada a un lado. 12 bandejas (46 x 36 a 48 x 37 cm), GN 1/1 y fast food. Medidas: 51 x 62 x 170 cm.
> B. Entrada a un lado. 24 bandejas (46 x 36 a 48 x 37 cm), GN 1/1 y fast food. Medidas: 93 x 62 x 170 cm.
> C. Entrada ambos lados. 24 bandejas (46 x 36 a 48 x 37 cm). Medidas: 62 x 84 x 170 cm.
> D. Entrada ambos lados. 24 bandejas GN 1/1. Medidas: 67 x 84 x 170 cm.

Sin panel	Azul	Verde	Rojo	Modelo
146.336	146.337	146.338	146.339	A
146.340	146.341	146.342	146.343	B
146.347	146.344	146.345	146.346	C
146.348	146.318	146.301	146.303	D

CARRO CORREDERA

› Características: Ruedas (dos con frenos); Topes de bloqueo en cada nivel; Carga: 20 Kg (corredera); 200 Kg (carro); Niveles: 10, 15, 20 y 30. Espacio entre niveles: 134, 89, 67 y 44,5 mm respectivamente.Modelos:

	Tipo	Entrada	cm
> A.	GN 1/1	325 mm	46 x 63 x 170
> B.	GN 2/1	530 mm	46 x 63 x 170
> C.	Pastelero	410 mm	54 x 70 x 170

	Tipo	Entrada	cm
> D.	Pastelero	600 mm	73 x 50 x 170
> E.	Catering	400 mm	53 x 70 x 170

10 niv.	15 niv.	20 niv.	30 niv.	Mod.
51.822	51.823	51.824		A
51.809	51.810	51.811		B
	51.798	51.799		C
	51.786	51.787		D
			93.748	E

› Fundas: PVC (cierre cremallera y borde reforzado); Desechables (rollo 200); Isotérmicas (cierre/apertura rápido).

PVC	Desech.	Isotér.	Carro
51.812	198.118		GN 2/1
51.825	198.117	93.749	GN 1/1
	220.298		Pasteleros

CARRO NIVEL CONSTANTE

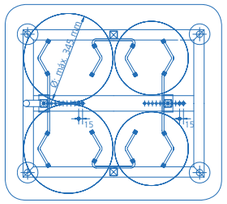
› Para 100-120 bandejas standard de 46 x 36 cm hasta 48 x 37 cm, GN 1/1 ó 200-240 bandejas fast-food 35 x 27 cm.

Ref.	cm
51.855	83 x 56 x 97

CARRO PORTA-PLATOS MÓVIL

› Características:
- Se pueden combinar diferentes tamaños de platos, hasta Ø 345 mm.
- Construcción soldada muy robusta.
- 4 ruedas giratorias, dos con freno. Parachoques no marcantes en las 4.
- Asa de transporte.
- Espacio entre niveles: 58 mm (mod. de 100 platos) y 70 mm (para el de 80).
- Dos versiones: Epoxi (con revestimiento antioxidación) e Inox pulido (AISI 304)

Ref.	Mod.	Platos	cm
114.655	Epoxi	80	75 x 62 x 170
114.654	Epoxi	100	75 x 62 x 175
114.657	Inox	100	75 x 62 x 175
114.656	Funda de protección de nylon con ventana y 2 cremalleras.		



› Ejemplo de regulación de un carro con dos tipos de platos de diámetro diferente.

CARROS CAFETERÍA

› Construidos con tubo cromado. Distancia entre niveles 115 mm. Permiten almacenar bandejas con anchos desde 365 mm hasta 420 mm. Provisto de 4 ruedas giratorias de 125 mm, dos de ellas con freno.

Ref.	Modelo	cm
57.373	BC-12	51 x 65 x 171
57.374	BC-24	93 x 65 x 171

› Plafón lateral color gris opcional (cada carro necesita 2 plafones).

Ref.	Descripción
57.375	Plafón lateral (1 ud.)

CARRO SERVICIO

› Estantes muy robustos con estructura muy rígida. Estantes insonorizados, con amplios ángulos y radios en las esquinas totalmente lisos. Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm. dos de ellas con freno. Parachoques circulares Ø 100 mm. en las cuatro ruedas, de material no marcante.

Ref.	Estantes	Niveles	cm
87.699	80 x 50 cm	2	90 x 60 x 98
87.702	80 x 50 cm	3	90 x 60 x 98
87.700	90 x 50 cm	2	100 x 60 x 9
57.344	90 x 50 cm	3	100 x 60 x 98
87.704	90 x 50 cm	4	100 x 60 x 127

ACCESORIOS

› Soporte para recipientes GN 1/3 de 200 mm ó 2 GN 1/6 de 200 mm.

Ref.	Descripción
145.591	Soporte sin cubetas
145.592	Soporte + 1 cubeta GN 1/3
145.593	Soporte + 2 cubetas GN 1/6

› Soporte para bolsas de basura.

Ref.	Descripción
145.594	Soporte basura

› Soporte para cestillos cubiertos

Ref.	Descripción
145.595	Soporte con 4 cestillos
145.596	Soporte sin cestillos

CARROS SERVICIO X-TRA™

› Asas antideslizantes y ergonómicas. Bandejas resistentes a los arañazos. 4 Ruedas giratorias, silenciosas y anti marcas. Medidas 103 x 51 x 93 cm (versión 4 estantes altura 129,5 cm)

Negro	Gris	Blanco	Descripción
223.876	113.949	223.877	Carro abierto
113.950		67.128	Cerrado x 3 lados
114.263			Carro 4 estantes

› Accesorios

Ref.	Descripción	cm
114.203	Cubo desechos	56 x 43 x 31
114.204	Recipiente cubiertos	27 x 43 x 31

MAX RACK™ ALMACENAJE

› Plástico resistente al calor, frío, ralladuras y choques. Repele manchas y resiste la corrosión.

Ref.	Capacidad por nivel	cm
114.191	18 x (48 x 66 cm)	73 x 60 x 172
114.190	18 x (GN 1/1)	60 x 47 x 172
114.192	18 x (GN 2/1)	68 x 73 x 172

MAX RACK™ PREPARACIÓN

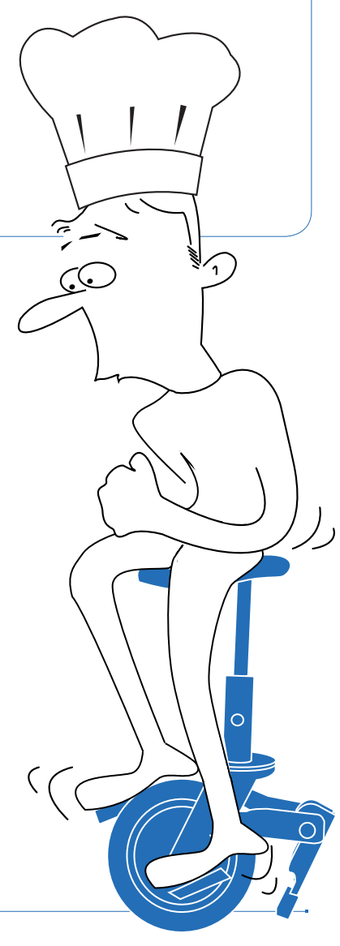
› Plástico resistente al calor, frío, ralladuras y choques. Repele manchas y resiste la corrosión. Con tabla de cortar incluída.

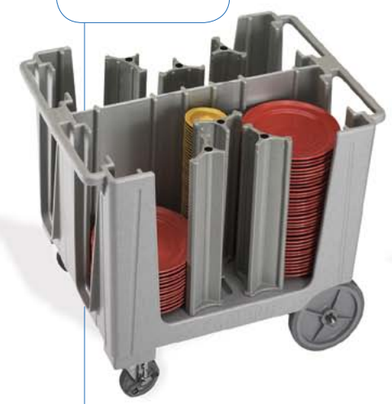
Ref.	Capacidad por nivel	cm
114.188	8 x (GN 1/1)	60 x 47 x 92
114.189	8 x (46 x 66 cm)	81 x 60 x 92

CARRO SERVICIO DESMONTABLE

› Armazón de tubo 25 mm espesor 1,2 mm. Estantes sujetos con tornillos en piezas de ángulo de poliamida. Carga máxima por estante 50 Kg. Montaje en 10 min.

Ref.	Estantes	Niveles	cm
51.862	80 x 50 cm	2	88 x 58 x 96
82.882	90 x 55 cm	2	98 x 69 x 96
51.876	80 x 50 cm	3	88 x 58 x 96
82.883	90 x 55 cm	3	98 x 69 x 96





CARRO PORTAPLATOS AJUSTABLE

› Capacidad de 45 a 60 platos por pozo. Número de pozos ajustable entre 4 y 8 para platos y tazones de 11,7 a 33 cm. Estable y seguro. Fácil de maniobrar mediante asas ergonómicas moldeadas en ambos lados. Ruedas traseras de fácil rodamiento y delanteras giratorias con freno. Capacidad de carga de 227 Kg. Medidas 73 x 96 x 81 cm. Incluye cubierta de vinilo para almacenaje sanitario.

Ref.	Descripción
138.473	4 separadores (max 33 cm.)
138.474	5 separadores (max 33 cm.)
138.475	6 separadores (max 33 cm.)

CARRO PORTAPLATOS FIJO

› Las asas moldeadas en ambos lados permiten maniobrarlos con facilidad. Ruedas delanteras giratorias con freno. Incluyen cubierta de vinilo. Capacidad de 45 a 60 platos por pozo.

› Modelos de 6 pozos:

Ref.	Mod.	Plato (cm)	cm
31.681	DC575	Ø15	83 x 60 x 81
31.682	DC700	Ø18	83 x 60 x 81

› Modelos de 4 pozos:

Ref.	Mod.	Plato (cm)	cm
31.683	DC825	Ø21	73 x 61 x 82
224.087	DCS950	Ø24	74 x 61 x 82
224.088	DCS1125	Ø29	83 x 70 x 82
31.686	DC1225	Ø31	83 x 70 x 82

CARRO BANDEJAS

› Carro ajustable para bandejas y platos. Capacidad de 45 a 60 platos por columna y 80 bandejas de 36 x 46 cm. Incluye 2 separadores. 4 ruedas giratorias, dos con freno. Incluye cubierta de vinilo. Medidas 59 x 99 x 88 cm.

Ref.	Descripción
31.687	Carro ajustable

CARRO AUTOSERVICIO

› Simplifique sus operaciones de autoservicio acomodando cubiertos, platos y bandejas en un mismo espacio. Estación de cubertería desmontable. 4 Ruedas giratorias, 2 con freno. Incluye 12 cilindros para cubiertos y una funda de vinilo para su almacenaje sanitario.

Ref.	Descripción
31.690	Carro con soporte cubiertos
31.691	Carro sin soporte cubiertos
31.692	Soporte cubiertos

CARRO BANDEJAS/CUBIERTOS

› Para bandejas de 36 x 46 cm. Capacidad de 180-200 bandejas en dos pilas. Incluye 4 GN 1/3 de 100 mm, 4 GN 1/6 de 100 mm y cubierta de vinilo para el almacenaje sanitario. 4 ruedas de giratorias, 2 con freno. Medidas 82 x 54 x 116 cm.

Ref.	Descripción
31.694	Con recipiente GN

CESTAS PARA COPAS Y VASOS

› Seleccione la cesta correcta:

> 1. Mida el diámetro máximo del vaso/copa para determinar el nº de compartimentos.
> 2. Mida la altura máxima del vaso/copa para determinar la altura del compartimento.

› Cestas tamaño completo:

Diámetro Máximo (cm) / Nº de compartimentos								
Cestas tamaño completo					Cestas tamaño medio			
14,8/9	10,9/16	8,7/25	7,2/36	6/49	10,3/8	8,7/10	7,3/17	Alt. Máx.
31.763	31.769	31.775	31.787	31.799	31.835	31.841	31.847	9,4 cm
	89.855	31.776	31.788					11,8 cm
31.764	31.770	31.777	31.789	31.800	31.836	31.842	31.848	13,5 cm
	89.856	31.778	31.790					14,9 cm
31.765	31.771	31.779	31.791	31.801	31.837	31.843	31.849	17,6 cm
	89.857	31.780	31.792					20,0 cm
31.766	31.772	31.781	31.793	31.802	31.838	31.844	31.850	21,7 cm
	89.858	31.782	31.794					24,1 cm
31.767	31.773	31.783	31.795	31.803	31.839	31.845	31.851	25,8 cm
	89.853	31.784	31.796					28,2 cm
31.768	31.774	31.785	31.797	31.804	31.840	31.846	31.852	29,9 cm
	89.854	31.786	31.798					32,3 cm

CESTAS PARA TAZAS Y TAZONES

› Inclinación única que drena el agua de las bases de las tazas asegurando un secado rápido y sanitario. Tamaño y altura máxima expresados en cm.

› Cestas tamaño completo.

Ref.	Tamaño	Alt. Máx.	Comp*.
31.871	11 x 11	6,6	16
31.872	11 x 11	14,3	16
31.873	11 x 9	6,6	20
31.874	11 x 9	14,3	20

› Cestas tamaño medio.

Ref.	Tamaño	Alt. Máx.	Comp*.
31.875	11 x 11	6,6	8
31.876	11 x 11	14,3	8
31.877	11 x 9	6,6	10
31.878	11 x 9	14,3	10

* Compartimentos

Cestas de lavado

Lave, transporte y guarde. Compartimentos internos abiertos proporcionan una circulación completa del agua y de las soluciones de limpieza y promueven un secado rápido y total. El polipropileno de gran duración resiste substancias químicas y altas temperaturas de hasta 93ºC. Dispone de asas redondeadas en los cuatro lados, fáciles de agarrar, sus esquinas redondeadas reducen el riesgo de lesiones. Sus paredes externas cerradas están diseñadas para una limpieza y almacenaje óptimos.

CESTAS CON ESPIGA

› 9 x 9 espigas. Para platos, tazones, bandejas y platos de diversos tamaños. Capacidades: 12 platos de Ø 30,5 cm, 18 platos de Ø 25,4 cm, 27 platos de Ø 19 cm ó 9 bandejas de 36 x 46 cm.

Ref.	Descripción	Altura interior
31.883	Cesta espigas	6,7 cm
31.884	Cesta espigas*	10,8 cm

* Cesta espigas + 1 extensión

› 5 x 9 espigas. Para platos estándar, platos hondos, tazones grandes y platos pasta. Capacidades en 5 espacios: 10 platos hondos Ø 25,4 cm, ensaladeras, tazones y platos para servir o cubreplatos. Capacidades en 5 espacios igual a las de 9 x 9 espigas.

Ref.	Descripción	Altura interior
31.885	Cesta espigas	6,7 cm
31.886	Cesta espigas*	10,8 cm

› Cesta para bandejas con un lado abierto. Capacidad: 9 bandejas de cualquier tamaño.

Ref.	Descripción
31.887	Cesta lavado bandejas

CESTAS PARA PLATOS

› Parrillas de acero cubierto con vinilo que protegen los platos y brindan mayor fuerza y durabilidad. Ø máx.(Diámetro máximo del plato), H máx (Altura máxima del plato). Altura y diámetros expresados en cm.

Ref.	Ø máx.	H máx.	Nº Platos
138.487	14,8	2	57
138.489	15,4	2,4	36
162.862	17,6	2	46
138.493	19,4	4,7	12
138.495	19,5	2,4	36
162.866	19,5	3,1	18
138.497	19,5	3,4	15
138.498	22,6	2,4	32
138.499	23,6	2,4	21
162.863	23,6	2,6	20
138.500	23,6	2,8	18
162.867	23,6	3,1	18
138.501	23,6	3,4	15

Ref.	Ø máx.	H máx.	Nº Platos
138.502	23,6	4,7	12
138.503	27,7	2,4	21
162.864	27,7	2,6	20
138.504	27,7	2,8	18
162.868	27,7	3,1	18
138.505	27,7	3,4	15
138.506	27,7	4,7	12
162.865	28	2,6	20
138.507	30	4,7	12
138.508	31	2,4	21
138.509	31	3,4	15
138.510	31,8	2,8	18
138.511	32,3	2,8	18

CESTAS CUBIERTOS

› Fondo hecho de una malla fina que alberga los cubiertos al tiempo que permite que el agua y las soluciones de limpieza pasen fácilmente a través de ella.

Ref.	Descripción
31.888	Cesta base cubiertos
31.889	Media cesta cubiertos
70.958	Cestillo con asa metálica

Más cuberteros

Más cuberteros en la sección BUFFET en la **página 230.**

PORTACUBIERTOS GN 1/1

› Portacubiertos en polipropileno alimenticio gris. Apilable hasta 4 cajas. Soporta temperaturas de -30ºC hasta +100ºC.

Ref.	Descripción
146.361	Porta cubiertos GN 1/1
140.290	Tapa portacubiertos

TAPA PARA CESTAS

› (a) Cubierta de cesta de tamaño completo para tapar las cestas y eliminar la contaminación cruzada y el relavado por la acumulación de polvo.

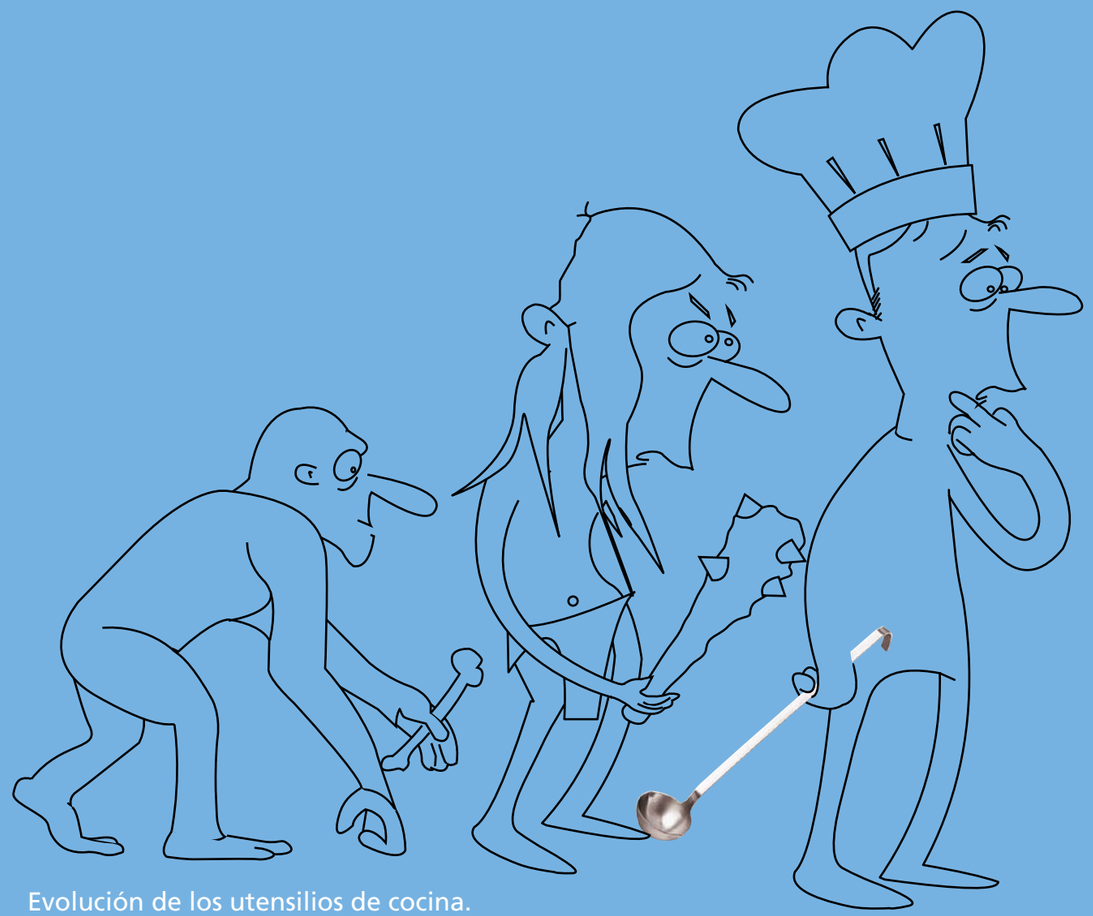
Ref.	Descripción
31.891	Tapa para cesta

CARROS CAMDOLLY

› (b) Carros CamDolly para cestas. Disponible en versión con o sin asa. Transporte cómodamente sus cestas llenas de platos o copas hasta el área de banquetas para poner las mesas rápidamente. Disponen de 4 ruedas de 10 cm giratorias sin freno.

Ref.	Descripción
31.750	Carro CamDolly
31.751	Carro CamDolly con asa

Baterías de cocina Inox 280 - 285
Baterías de cocina Aluminio 286 - 287
Horno 288 - 288
Barro 289 - 289
Fundición 290 - 292
Sartenes 293 - 294
Paelleras 295 - 295
Escurridores y coladores 296 - 297
Embudos y pasapurés 298 - 298
Coladores 299 - 299
Cazos y espumaderas 300 - 301
Espátulas 302 - 302
Utensilios de cocina 303 - 307
Pizzería 308 - 309
Ordenación 310 - 311
Medición 312 - 313



Evolución de los utensilios de cocina.

La etnógrafa austriaca **Anni Gamerith** revolucionó el estudio de los utensilios de cocina en la década de 1970 al relacionar los tipos de alimentos con la fuente de calor, ya que esta última determina el diseño de los utensilios.

El conocimiento que tenemos de los utensilios de cocina antes del desarrollo de la cerámica es mínimo debido a la limitada evidencia arqueológica. El problema de cocer los alimentos y manipularlos se ha solucionado de diferentes formas. Cada cultura ha utilizado utensilios aprovechando los materiales que la naturaleza les proporcionaba en su entorno. De esta manera se sabe de la utilización de conchas de tortugas o moluscos por parte del hombre primitivo; tubos sellados de bambú en diferentes lugares de Asia; o grandes cuencos de piedra tallados por los americanos prehispánicos.

El desarrollo de la ***cerámica*** permitió la creación de múltiples utensilios de cocina. Mediante el recubrimiento de la loza con materiales naturales y, más tarde de cerámica vidriada, se podía convertir un recipiente poroso en un vaso resistente al agua. Los productos de cerámica eran tan resistentes que incluso después del uso masivo de metales como el bronce o el hierro, las clases menos pudientes las preferían debido a su bajo costo de producción.

En la Edad Media se cocinaba a fuego abierto y los útiles empleados (de barro, hierro o bronce) solían ser ollas, sartenes y calderos. Para preparar la comida existía una gama de cuchillos, cucharas, pinchos y tijeras. El fuelle y el mortero eran habituales en las cocinas así como diferentes clases de ganchos y trébedes portátiles.

En el Renacimiento se ampliaba algo más el abanico y era fácil encontrar balanzas, tenazas, tenedores para asar, tamices o rejillas metálicas para asar a la parrilla.

La Revolución Industrial del siglo XVIII permitió la mejora de los materiales existentes y con ello aumentó la calidad de los utensilios a un precio menor. Las mejoras de los transportes (que hacía posible, por ejemplo, que se encontrara pescado fresco en ciudades interiores), el crecimiento de la clase media, y un representativo aumento de la cultura gastronómica, propiciaron la aparición de novedosos útiles de cocina.

En el siglo XIX aumenta la variedad de materiales y encontramos desde cacerolas de ***cobre*** o ***hierro forjado*** a cacerolas de ***aluminio***. La cerámica, nunca olvidada, resurge con fuerza en esta centuria. También se produce una preocupación por los efectos nocivos del uso de distintos materiales en la fabricación de utensilios. Con todos estos avances y una auténtica pasión generalizada por la moderna cocina francesa, aumenta el abanico de los productos existentes y aparecen muchos otros nuevos, como, por ejemplo, el abrelatas.

Desde principios del siglo XX el uso del ***plástico*** y derivados (descubierto en 1850) se hizo extremadamente popular y llegó a sustituir a otros materiales tanto en el ámbito doméstico, como industrial iniciándose la "***era del plástico***". Se consolida el uso del aluminio gracias a su abaratamiento.

El ***acero inoxidable*** fue inventado a principios del siglo XX cuando se descubrió que una pequeña cantidad de cromo añadido al acero común, le daba un aspecto brillante y lo hacía altamente resistente a la suciedad y a la oxidación. En general, el desarrollo de la técnica, la consolidación de la electricidad y la termodinámica que vienen de la mano de este siglo dejan su impronta también en los utensilios de cocina que aumentan su abanico de una forma vertiginosa.

El primer intento conocido de cocinar a presión ocurrió en 1679, pero no fue hasta 1919 en que el español **José Alix Martínez** patenta la olla exprés.

CHEF LUXE

› Inox. 18/10. Borde extra-grueso reforzado. Acabado interior y exterior satinado. Reborde pulido espejo. Mangos y asas soldadas de tubo inox 18/10 hermético, anticalentamiento y ergonómicos. Fondo termodifusor sándwich (inoxidable-aluminio-inoxidable) y fondo capsulado. Fácil limpieza. Certificación alimentaría europea: RGS 3901841/SS.

› Ollas. Modelos: recta (a), baja (b) Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
84.063	a	20 x 20	6,2
84.065	a	24 x 24	10
84.067	a	28 x 28	16,5
84.069	a	32 x 32	24
84.071	a	36 x 36	36
84.073	a	40 x 40	50
84.074	a	45 x 45	70
84.075	a	50 x 50	98
84.062	b	20 x 15	4,7
84.064	b	24 x 20	9
84.066	b	28 x 22	13,5
84.068	b	32 x 26	20,9
84.070	b	36 x 29	29,5
84.072	b	40 x 32	40,5

› Paellera. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
84.092	c	36 x 7	7
84.094	c	40 x 8	10
84.095	c	45 x 8,5	12
84.096	c	50 x 9	17

› Cacerola alta (d), baja (e). Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
84.045	d	20 x 13	4
84.047	d	24 x 14	6,3
84.049	d	28 x 17,5	10,2
84.051	d	32 x 18	14,5
84.053	d	36 x 21,5	22
84.055	d	40 x 24,5	30,8
84.057	d	46 x 27,5	44
84.059	d	50 x 30	59
84.044	e	20 x 10	2,5
84.046	e	24 x 10	4,3
84.048	e	28 x 11	6,7
84.050	e	32 x 12,5	10
84.052	e	36 x 14	14,2
84.054	e	40 x 15,5	19,5
84.056	e	45 x 17	27
84.058	e	50 x 20	39,9

› Tapas.

Ref.	Ø cm
84.099	16
84.100	20
84.101	24
84.102	28
84.103	32
84.104	36
84.105	40
84.106	45
84.107	50

› Cazo recto alto (f), cazo recto (g).

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
84.077	f	16 x 11	2,2
84.079	f	18 x 12	3
84.081	f	20 x 13	4
84.083	f	24 x 14	6,7
84.085	f	28 x 17,5	10,7
93.969	g	12 x 7	0,75
93.970	g	14 x 7,5	1,1
84.076	g	16 x 8	1,6
84.078	g	18 x 9	2,25
84.080	g	20 x 10	2,9
84.082	g	24 x 10	4,25
84.084	g	28 x 11	6,7

› Cazo cónico.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
97.789	h	16 x 6	1
97.790	h	20 x 6,5	1,6
97.791	h	24 x 7,5	2,7

› Sautex.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
97.842	i	20 x 6,5	1,8
84.087	i	24 x 6,5	2,7
84.089	i	28 x 7	4
84.091	i	32 x 8,5	4,7
84.093	i	36 x 10	7

CHEF CLASSIC

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

› Ollas. Modelos: recta (a), baja (b) Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
47.574	a	16 x 16	3,2
47.575	a	20 x 20	6,2
47.576	a	24 x 24	10,5
47.577	a	28 x 28	17,2
47.578	a	32 x 32	25,7
47.579	a	36 x 36	36,6
47.580	a	40 x 40	50
47.581	a	45 x 45	68,3
47.582	a	50 x 50	98
47.583	a	60 x 50	141
83.992	b	16 x 13	2,6
83.993	b	20 x 15	4,7
83.994	b	24 x 20	9
83.995	b	28 x 22	13,5
83.996	b	32 x 26	20,8
83.997	b	36 x 29	29,5
83.998	b	40 x 32	40

› Cazo recto alto (c), cazo recto (d).

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
47.588	c	16 x 11	2,1
47.591	c	18 x 12	3
47.594	c	20 x 13	4
47.596	c	24 x 14	6,3
47.599	c	28 x 17,5	10,2
47.584	d	12 x 7	0,75
47.585	d	14 x 7,5	1,1
47.586	d	16 x 8	1,6
47.589	d	18 x 9	2,2
47.592	d	20 x 9	2,8
47.595	d	24 x 9,5	4,25
47.598	d	28 x 11	6,75

› Paellera. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
47.638	e	24 x 6	2,7
47.640	e	28 x 6	3,6
47.642	e	32 x 6	5
47.644	e	36 x 7	7,1
47.646	e	40 x 8	10
47.647	e	45 x 8,5	13,5
47.648	e	50 x 9	17,6
47.649	e	60 x 9	25,4

› Cacerola alta (f), cacerola (g). Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
47.555	f	16 x 11	2,2
47.557	f	20 x 13	4
47.559	f	24 x 14	6,75
47.561	f	28 x 17,5	10
47.563	f	32 x 18	14,4
47.565	f	36 x 21,5	21,8
47.567	f	40 x 24,5	30,7
47.569	f	45 x 27,5	43,7
47.571	f	50 x 30	58,8
47.573	f	60 x 35	98
47.554	g	16 x 8	1,6
47.556	g	20 x 9	2,8
47.558	g	24 x 9,5	4,25
47.560	g	28 x 11	6,75
47.562	g	32 x 12,5	10
47.564	g	36 x 14	14,2
47.566	g	40 x 15,5	19,4
47.568	g	45 x 17	27
47.570	g	50 x 20	38,2
47.572	g	60 x 25	70

› Cazo cónico.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
47.684	h	16 x 6	1
47.685	h	18 x 6	1,2
47.686	h	20 x 6,5	1,6
47.687	h	22 x 7	2,1
47.688	h	24 x 7,5	2,7

› Sautex.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
47.639	i	24 x 6,5	2,7
47.641	i	28 x 7	4
47.643	i	32 x 8,5	4,7
47.645	i	36 x 10	7

› Tapas.

Ref.	Ø cm
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

Baterías de cocina - Inox 18/10

pujadas

TOP LINE

› La batería más exclusiva para la ALTA COCINA. Cuerpo en 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. Asas resistentes al calor. Fácil limpieza.

› Cacerola alta. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.919	a	16 x 11	2,1
227.920	a	20 x 13	4
227.921	a	24 x 14	6,3
227.922	a	28 x 17,5	10,2
227.923	a	32 x 19	15,2
227.924	a	35 x 21	20,2
227.925	a	40 x 25	31,4

› Cacerola baja. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.905	b	16 x 7,5	1,5
227.906	b	20 x 8	2,5
227.907	b	24 x 9,5	4,3
227.908	b	28 x 11	6,7
227.909	b	32 x 12,5	10
227.910	b	35 x 14	13,6
227.911	b	40 x 15,5	19,5

› Olla recta. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.891	c	16 x 16	3
227.892	c	20 x 20	6,2
227.893	c	24 x 24	10
227.894	c	28 x 28	16,5
227.895	c	32 x 32	24
227.896	c	35 x 35	33,6
227.897	c	40 x 40	50

› Paellera. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.933	d	24 x 6	2,7
227.934	d	28 x 6	3,7
227.935	d	32 x 6	4,7
227.936	d	35 x 7	6,7
227.937	d	40 x 8	10

› Cazo cónico.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.963	e	16 x 6	1
227.964	e	20 x 6,5	1,6
227.965	e	24 x 7,5	2,7

› Cazo recto. Modelos alto (f) y bajo (g).

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.953	f	16 x 11	2,1
227.954	f	18 x 12	3
227.955	f	20 x 13	4
227.956	f	24 x 14	6,3
227.957	f	28 x 17,5	10,2
227.948	g	16 x 7,5	1,5
227.949	g	18 x 8	2
227.950	g	20 x 8	2,5
227.951	g	24 x 9,5	4,3
227.952	g	28 x 11	6,7

› Sautex.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.943	h	24 x 6	2,7
227.944	h	28 x 6	3,7
227.945	h	32 x 6	4,7
227.946	h	35 x 7	6,7
227.947	h	40* x 8	10

› Tapas.

Ref.	cm
227.966	16
227.967	20
227.968	24
227.969	28
227.970	32
227.971	35
227.972	40

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. Modelos: alta (b) y baja (c). Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.703	b	16 x 11	2,1
45.704	b	18 x 12	3
45.705	b	20 x 13	4
45.706	b	24 x 14	6,3
45.707	b	28 x 17,5	10,2
45.708	b	30 x 18	12,7
45.709	b	32 x 19	15,2
45.710	b	35 x 21	20,2
45.711	b	40 x 25	31,4
45.712	b	45 x 28	44,5
45.691	c	16 x 7,5	1,5
45.692	c	18 x 8	2
45.693	c	20 x 8	2,5
45.694	c	24 x 9,5	4,3
45.695	c	28 x 11	6,7
45.696	c	30 x 12	8,4
45.697	c	32 x 12,5	10
45.698	c	35 x 14	13,6
45.699	c	40 x 15,5	19,5
45.700	c	45 x 17	27
45.701	c	50 x 20	39
45.702	c	60 x 23	65

› Vaporera. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
227.878	f	20 x 13	4
227.879	f	24 x 14	6,3
61.196	f	28 x 17,5	10
61.197	f	32 x 19	15
61.198	f	35 x 21	20

› Olla recta. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.679	a	16 x 16	3
45.680	a	18 x 18	4,5
45.681	a	20 x 20	6,2
45.682	a	24 x 24	10
45.683	a	28 x 28	16,5
45.684	a	30 x 30	21,2
45.685	a	32 x 32	24
45.686	a	35 x 35	33,6
45.687	a	40 x 40	50
45.688	a	45 x 45	72
45.689	a	50 x 50	98
45.690	a	60 x 55	155

› Cuscusera bombada. Con tapa.

Ref.		Mod.	Ø x Alt. (cm)	Litros
61.186	e	Superior	40 x 20	20
		Inferior	32 x 32	24
61.187	e	Superior	50 x 25	40
		Inferior	40 x 40	50
145.493	e	Superior	60 x 24	45
		Inferior	45 x 45	72
189.958	e	Superior	70 x 25	65
		Inferior	50 x 50	98

› Colapastas. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.841	g	35 x 21	20,2
45.842	g	40 x 25	31,4
45.843	Colapastas individual. 23 cm.		
45.844	Colapastas individual. 26 cm.		

› Paellera. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.713	d	20 x 6	1,9
45.714	d	24 x 6	2,7
45.715	d	28 x 6	3,7
45.716	d	30 x 6	4,3
45.717	d	32 x 6	4,7
45.718	d	35 x 7	6,7
45.719	d	40 x 8	10
45.720	d	45 x 8,5	12
94.564	d	50 x 9	17,5
94.565	d	60 x 10	28

› Tapas.

Ref.	cm
45.829	16
45.830	18
45.831	20
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

pujadas

CAZOS RECTOS

› Modelos: bajo (a) y alto (b).

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.763	a	16 x 7,5	1,5
45.764	a	18 x 8	2
45.765	a	20 x 8	2,5
45.766	a	24 x 9,5	4,3
45.767	a	28 x 11	6,7
*45.768	a	32 x 12,5	10
45.769	b	16 x 11	2,1
45.770	b	18 x 12	3
45.771	b	20 x 13	4
45.772	b	24 x 14	6,3
45.773	b	28 x 17,5	10,2
*45.774	b	32 x 19	15,2

* contra-asa

CAZO FRANCÉS

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.787	14 x 7	1
45.788	16 x 7,5	1,5
45.789	18 x 9	2,3
45.790	20 x 10	3,1
45.791	22 x 11	4,2
45.792	24 x 12	5,4
45.793	26 x 13	6,9
45.794	28 x 14	8,6

CAZO CÓNICO

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.782	16 x 6	1
45.783	18 x 6	1,2
45.784	20 x 6,5	1,6
45.785	22 x 7	2,1
45.786	24 x 7,5	2,7

CAZO BOMBEADO

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
46.140	16 x 8	1
46.141	18 x 9	2
46.142	20 x 10,5	2,5
46.143	22 x 11	3
46.144	24 x 12	4
46.145	26 x 13	5,25
46.146	28 x 14	6,5

SAUTEX

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.775	20 x 6	1,9
45.776	24 x 6	2,7
45.777	28 x 6	3,7
45.778	30 x 6	4,3
45.779	32 x 6	4,7
45.780	35 x 7	6,7
*45.781	40 x 8	10

* contra-asa

BAÑO MARÍA

› Modelos sin fondo sandwich: con mango (a) y con asas (b).

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.813	a	16 x 16	3
45.814	a	18 x 18	4,5
45.815	a	20 x 20	6,2
45.816	b	16 x 16	3
45.817	b	18 x 18	4,5
45.818	b	20 x 20	6,2

POTE

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.826	16 x 7,5	1,5
45.827	18 x 8	2
45.828	20 x 8	2,5

BAÑO MARÍA SANDWICH

› Con fondo termodifusor sandwich y mango.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.809	16 x 16	3
45.810	18 x 18	4,5
45.811	20 x 20	6,2
45.812	24 x 24	10

CAZO PICOS LATERALES

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
94.558	16 x 7,5	1,5
94.559	20 x 10	3,1

CAZO FREIDOR ARAÑA

› Modelos: estañado e inox 18/10.

Estañ.	Inox	Ø cm
34.559	34.570	18
34.560	34.571	20
34.561	34.572	22
34.562	34.573	24
34.563	34.574	26
34.564	34.575	28
34.565	34.576	30
34.566	34.577	32
34.567	34.578	34
34.568	34.579	36
34.569	34.580	38

HERVIDOR EXTENSIBLE

Ref.	Ø Mín-Máx. (cm)
144.393	18 - 28
144.394	14 - 24

HERVIDOR MARISCO

› Cesto para ollas en Acero Inox 18/8. Reforzado, doble aro.

Ref.	Ø Olla	Ø x Alt.
117.176	28	26 x 21
234.963	32	29 x 25
234.964	36	31 x 29
234.965	40	35 x 38

OLLA A PRESIÓN CHEF LUXE

› Fácil manejo: abre a 1 mano. 3 posiciones: despresurización, cocción rápida (0,5 bar) y cocción extrarrápida (0,8 bar). Tapa (T), Cuerpo (C).

Ref.	Incluye	Ø x Alt.(cm)	Litros
144.341	T+C	32 x 18	15
144.343	T+C	32 x 23	18
144.345	T+C	32 x 32	23
144.342	C	32 x 18	15
144.344	C	32 x 23	18
144.346	C	32 x 32	23
193.340	T	32	

OLLA A PRESIÓN CHEF

› Fabricada en Acero Inox 18/10 con fondo difusor de tipo sandwich válido para todo tipo de cocinas incluída la inducción.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
138.322	28 x 20	12
138.323	28 x 25	15
138.324	28 x 33	20

PARRILLAS

› Acero Inox 18/8.

Ref.	Descripción	cm
205.768	Chuletón	26 x 21 x 8
205.770	Bacalao	54 x 20
205.771	Rodaballo	61 x 32
205.769	Besugo	38 x 20

pujadas

ALU PRO

› Aluminio puro extra fuerte. Bordes reforzados. Asas ergonómicas. Remache de alta resistencia. Fondo reforzado.

› Ollas. Con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.845	a	16 x 16	3
45.846	a	18 x 18	4,5
45.847	a	20 x 20	6
45.848	a	22 x 22	8
45.849	a	25 x 25	12
45.850	a	27 x 27	15
45.851	a	30 x 30	21
45.852	a	32 x 32	25,5
45.853	a	35 x 35	34
45.854	a	38 x 38	43
45.855	a	40 x 40	50
45.856	a	45 x 45	72
45.857	a	50 x 50	100
45.858	a	55 x 55	130
45.859	a	60 x 55	155

› Tapas.

Ref.		Ø (cm)
45.955	b	16
45.956	b	18
45.957	b	20
45.958	b	22
45.959	b	25
45.960	b	27
45.961	b	30
45.962	b	32
45.963	b	35
45.964	b	38
45.965	b	40
45.966	b	45
45.967	b	50
45.968	b	55
45.969	b	60

› Cacerolas con tapa. Alta (b) y Baja (c).

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.875	c	25 x 15	7,3
45.876	c	30 x 18	12,7
45.877	c	35 x 21	20,2
45.878	c	40 x 25	31,4
45.879	c	45 x 28	44,5
45.880	c	50 x 31	60,8
45.881	c	55 x 34	80,7
45.882	c	60 x 37	104,6
45.860	d	16 x 6,5	1
45.861	d	18 x 7	1,5
45.862	d	20 x 7,5	2
45.863	d	22 x 8	3
45.864	d	25 x 10	5
45.865	d	27 x 11	6
45.866	d	30 x 12	8,5
45.867	d	32 x 13	10
45.868	d	35 x 14	13
45.869	d	38 x 15	17
45.870	d	40 x 16	20
45.871	d	45 x 18	28
45.872	d	50 x 21	41
45.873	d	55 x 23	54
45.874	d	60 x 25	70

› Cacerola catalana con tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)
94.535	e	35 x 12
94.536	e	40 x 14

› Cacerola 4 colapastas sin tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.990	f	40 x 16	20

› Paellera. Sin tapa.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.883	g	20 x 5,5	1,75
45.884	g	22 x 6	2
45.885	g	24 x 6	2,75
45.886	g	26 x 6	3
45.887	g	28 x 6	3,75
45.888	g	30 x 6	4,25
94.510	g	32 x 7	
45.889	g	35 x 7	6,5
94.511	g	38 x 8	
45.890	g	40 x 8	10
45.891	g	45 x 8	12,5
45.892	g	50 x 8	15,5
45.893	g	55 x 9	21
45.894	g	60 x 10	28

› Cazo recto.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.910	h	16 x 8	1,5
45.911	h	18 x 9	2
45.912	h	20	10, x 3
45.913	h	22 x 11	4
45.914	h	24 x 12	5
45.915	h	26 x 13	6

› Cazo bombado.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.903	i	16 x 8	1
45.904	i	18 x 9	2
45.905	i	20 x 10,5	2,5
45.906	i	22 x 11	3
45.907	i	24 x 12	4
45.908	i	26 x 13	5,25
45.909	i	28 x 14	6,5

› Sautex.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.895	j	20 x 5,5	1,75
45.896	j	22 x 6	2
45.897	j	24 x 6	2,75
45.898	j	26 x 6	3
45.899	j	28 x 6	3,75
45.900	j	30 x 6	4,25
45.901	j	35 x 7	6,5
45.902	j	40 x 8	10

› Baño maría

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.916	k	16 x 16	3
45.917	k	18 x 18	4,5
45.918	k	20 x 20	6
45.919	k	22 x 22	8
45.920	k	25 x 25	12

› Pote cilíndrico.

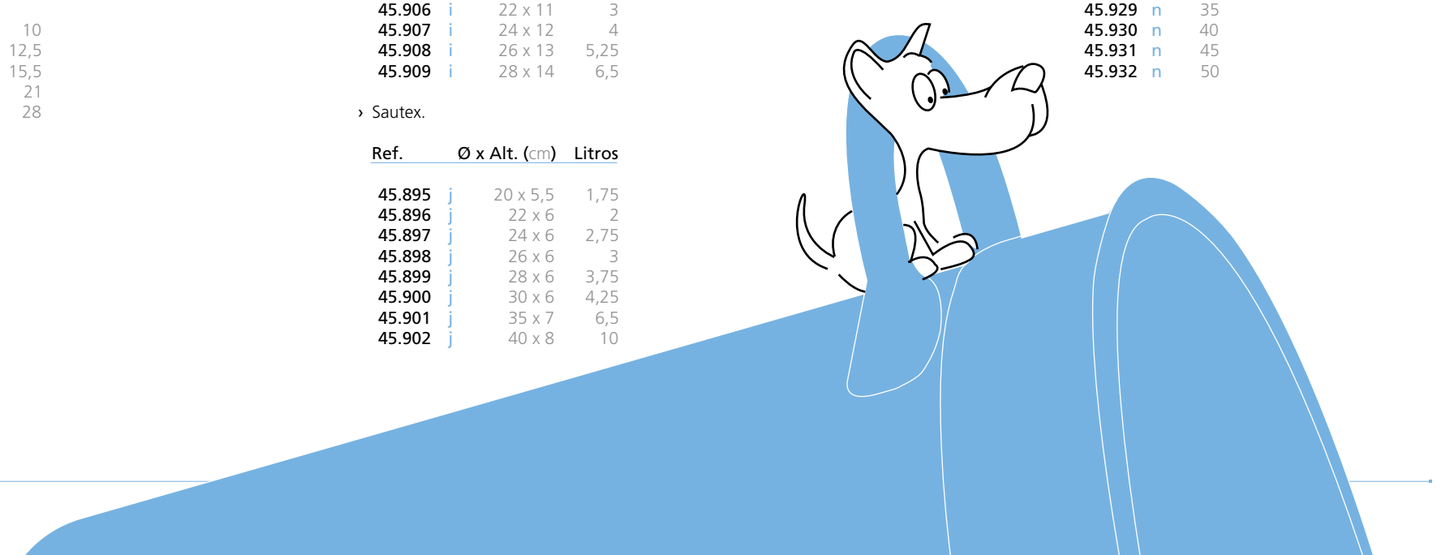
Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.924	l	16 x 16	3
45.925	l	18 x 18	4,5
45.926	l	20 x 20	6
45.927	l	22 x 22	8

› Caldero. Fondo plano con asas de aluminio fundido.

Ref.		Ø x Alt. (cm)	Litros
45.948	m	30 x 13	5
45.949	m	35 x 14,5	8
45.950	m	40 x 16,5	13
45.951	m	45 x 17,5	20
45.952	m	50 x 19,5	25
45.953	m	55 x 22,5	35
45.954	m	60 x 23,5	45

› Escurridera cónica.

Ref.		Ø (cm)
45.928	n	30
45.929	n	35
45.930	n	40
45.931	n	45
45.932	n	50



RUSTIDERAS CHEF

› (a) Chef Classic. Asas abatibles. Inox 18/10.

Ref.	cm
47.631	40 x 30 x 8
47.633	50 x 40 x 8
47.635	60 x 45 x 8
47.637	70 x 45 x 9,5

› (b) Chef Inox. Asas abatibles. Inox 18% Cr.

Ref.	cm
47.804	25 x 18 x 4,5
47.806	30 x 22 x 5
47.808	35 x 26 x 5,3
47.810	40 x 28 x 5,6
47.812	45 x 32 x 7,5
47.813	50 x 36 x 8,5

› (c) Chef Aluminio. Asas abatibles (A/A) o asas fijas (A/F).

A/A	A/F	cm
47.214	47.215	40 x 30 x 6
47.216	47.217	45 x 32 x 7
47.218	47.219	50 x 35 x 8
47.221	47.222	55 x 37 x 9
47.223	47.224	60 x 40 x 9
47.226	47.227	65 x 43 x 10
47.228	47.229	70 x 45 x 10

RUSTIDERAS CHEF ROBUST

› Aluminio antiadherente. Asas abatibles.

Ref.	cm
60.668	40 x 30
60.669	50 x 35
60.670	60 x 40

Placas horno

Placas horno en **P. 355**
(Sección de PASTELERÍA)

GUANTE ORKA

› Guante de silicona profesional.
La seguridad óptima: Impermeable, higiénico y antideslizante. -40 / 250 °C.

Ref.	cm
121.628	29
121.629	44

GUANTE ALUMINIZADO

› Guante algodón aluminizado.
Máx. 200ºC.

Ref.	cm
117.743	24
117.744	30
117.745	36

PINZAS BANDEJAS / PLATOS

Ref.		Descripción
144.475	a	Platos calientes. Con silicona.
84.178	b	Bandeja horno. Con silicona.
138.230	c	Bandeja horno

TERRACOTA COOKWARE

› Tierra cocida resistente al hielo y al fuego. Apta para uso alimentario. El esmalte no contiene ni plomo ni cadmio.

› (a) Cazuela ovalada.

Ref.	cm
25.166	35 x 19 x 4,4
25.167	39 x 21 x 5
25.168	44 x 24 x 6
25.169	55 x 31 x 7,6

› (b) Cazuela rectangular.

Ref.	cm
25.170	29 x 21 x 4,8
25.171	31 x 22 x 5,8
25.172	37 x 23 x 6,7
25.173	42 x 29 x 6,3

› (c) Chata fina.

Ref.	cm
25.174	24 x 15,7
25.175	21 x 14,4
25.177	18 x 12

› (d) Cazuela circular sin asas.

Ref.	cm
25.153	12 x 3,5
25.154	14 x 3,5
25.155	17 x 4,2
25.156	19 x 4,7
25.157	21 x 5

› (e) Cazuela circular con asas.

Ref.	cm
25.158	27 x 5,8
25.159	29 x 6,3
25.160	31 x 6,7
25.161	36 x 7,2
25.162	37 x 8,2
25.163	38 x 8,9
25.164	43 x 7,2
25.165	43 x 9,8

› (f) Cocote.

Ref.	cm
25.178	24 x 9,6
25.179	25 x 10,7
25.180	29 x 11,5
25.181	33 x 12,3

CAZUELA PROFESIONAL

› Calidad profesional para la hostelería y restauración.

Ref.	Ø x Alt.(cm)	cl
231.874	11,5 x 3	18
231.875	14 x 3,5	30
231.876	17 x 4	50
231.877	20 x 5	70
231.878	25 x 6	150
231.879	28 x 7	200
231.880	32 x 7,5	350
231.881	36 x 7,5	450

CAZUELA CLASSIC

› Útil para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas, horno y microondas.

Ref.	Ø x Alt.(cm)	cl
231.892	15,5 x 4	35
231.893	17 x 5	50
231.894	20 x 5,5	70
231.895	23 x 6	120
231.896	25 x 7	150
231.897	28 x 7,5	200
231.898	30 x 7,5	250
231.721	32 x 7,5	350
231.722	36 x 7,5	450
231.723	40 x 8	550
231.724	45 x 9	750

SERIE EFFICIENT

› Fabricadas en aluminio fundido indeformable de 6 mm de espesor, con un fondo difusor de dos capas de acero inoxidable. Recubrimiento interior antiaderente Teflon Platinum Plus y protección antiadherente en todo el exterior para una limpieza más fácil y perfecta. Las tapas de cristal son de gran dureza y espesor, resistiendo hasta 200ºC. Incluyen asas de silicona desmontables, que permiten sacar del horno las cacerolas sin quemarse. Todos los productos de la serie efficient son válidos para todo tipo de cocina, incluida la inducción y para el lavavajillas.

› (a) Olla alta con tapa y asas de silicona.

Ref	Ø cm	Litros
233.617	20	4,1
233.618	24	6,8
233.619	28	11,1

› (b) Cacerola alta con tapa y asas de silicona.

Ref	Ø cm	Litros
190.669	20	3
190.670	24	4
190.671	28	5,7
190.672	32	8,3
190.673	36	11,2

› (c) Cacerola baja con tapa y asas de silicona.

Ref	Ø cm	Litros
190.660	20	1,5
190.661	20	2,3
190.662	28	3,1
190.663	30	4,1
190.664	32	5
190.665	36	7,1
190.666	40	

› (d) Cacerola cóncava / Wok con tapa, rejilla y asas de silicona.

Ref	Ø cm	Litros
190.678	24	3
190.679	28	4,2
190.680	32	5,5

› (e) Paellera con asas de silicona, sin tapa.

Ref	Ø cm	Litros
59.589	32	5
59.590	36	7
190.695	40	9

› (f) Parrillas.

Ref	cm
190.674	35
190.675	45

› (g) Bandejas horno. Con o sin tapa cristal.

Ref	cm	Tapa
233.620	41 x 29	NO
190.676	41 x 29	SI

› (h) Sartenes mango negro.

Ref.	Ø cm
190.681	16
190.682	18
190.683	20
190.684	22
190.685	24
190.686	26
190.687	28
205.844	30

› (i) Grill mango negro.

Liso	Rallado	cm
190.688	190.690	22
190.689	190.691	28

› (j) Cazo mango negro.

Ref.	Ø cm
190.692	16

› (k) Crepera mango negro.

Ref.	Ø cm
190.677	26

CAZUELAS MAÎTRE

› Cazuelas altas y bajas en fundición de aluminio. 3 capas antiadherentes. Tapas vidrio con pomo inox.

Modelos: (a) Alta (b) Baja

Standard: Cocción más rápida sobre todo tipo de cocina excepto inducción.

Induction: Tecnología TAI (Technology Advanced Induction) que garantiza un contacto perfecto y duradero del ensamblaje entre el cuerpo de aluminio y la base de acero.

Tapas	Induct.	Standard		Ø cm
38.119	117.349	63.641	a	20
38.121	117.350	63.642	a	24
38.123	117.351	63.643	a	28
		113.933	b	14
		130.658	b	16
38.119	117.348	63.644	b	20
38.121	117.327	63.645	b	24
38.123	117.328	63.646	b	28
38.124	117.329	63.647	b	32
69.720	117.330	63.648	b	36
93.220	117.331	93.212	b	40

› Asas silicona.Soporta hasta 200º.

Ref.	Descripción
63.649	Juego 2 asas

SARTENES MAITRE

› Aluminio fundido. Base pulida al diamante. Más duradera y segura. Resistente al rayado. 3 capas. Dos modelos: Induction alto rendimiento sobre cualquier tipo de cocina; Platinum alto rendimiento sobre cualquier tipo de cocina excepto inducción.

Induction	Platinum	Ø cm
117.322	38.057	20
117.323	38.058	24
117.324	38.059	28
117.325	38.060	32

SARTENES AIRE

› Aluminio inyectado. Indeformables. Mango en acero inoxidable, hueco. Antiadherentes. Sistema Tai (ahorro de tiempo y energía).

Ref.	Ø cm	Modelo
234.976	20	Sartén
221.956	24	Sartén
221.957	26	Sartén
221.958	28	Sartén
221.959	28	Crepera. Inducción
221.961	28	Crepera. No inducción
221.960	30	Wok

SARTENES CHEF

› Aluminio inyectado. Indeformables. Mango en acero inoxidable, hueco. Antiadherentes. Apta para vitro, gas y placas eléctricas.

Ref.	Ø cm	Modelo
234.977	20	Sartén
234.978	24	Sartén
221.964	28	Sartén
234.979	30	Sartén

PARRILLAS PLANAS

› Aluminio fundido inyectado indeformable. Fondo difusor de 5 mm. Base pulida al diamante. Especial vitrocerámicas. Antiadherente reforzado 3 capas Teflon® Platinum resistente al rayado.

Ref.	cm
93.210	28 x 21
93.211	34 x 25

CACEROLAS

› Cacerolas con tapa. Altas y bajas.

Ref	Modelo	Ø (cm)	Litros
93.590	Alta	20	2,5
93.591	Alta	24	4
93.592	Alta	28	
93.593	Alta	32	8,6
93.584	Baja	24	2,3
93.585	Baja	28	3,5
93.586	Baja	30	4,2
93.587	Baja	32	5,2
93.588	Baja	36	6,7
93.589	Baja	40	9

› Cacerolas cóncavas con tapa. Altas y bajas.

Ref	Modelo	Ø (cm)	Litros
147.984	Alta	24	3
147.985	Alta	28	4,5
147.986	Alta	32	6,5
147.987	Baja	24	2,25
147.988	Baja	28	3,5
147.989	Baja	32	5,3

Productos Castey

Piezas fabricadas en fundición de aluminio con estructura de espesores discontinuos de 5/8mm. Exclusiva base de inducción patentada Integral System que garantiza que el calor se distribuya de manera rápida y uniforme por toda la superficie de cocción. Los productos Castey están recubiertos con antiadherente ecológico tricapa Durion®, libre de PFOA, de máxima calidad y durabilidad.

Sus mangos termosensibles de acero inoxidable posibilitan controlar la temperatura de la sartén al tacto y, al ser desmontables, permiten introducir el producto en el horno, un lavado más cómodo y un óptimo aprovechamiento del espacio. Además, su práctico sistema de fijación de máxima seguridad garantiza que el mango se mantiene siempre firme, sin aflojarse nunca.

ASADOR INDUCTIA

› Mango Inox. Professional

Plano	Grill	cm
93.644	93.642	22 x 22
93.645	93.643	27 x 27
93.646	148.001	40 x 25

SARTÉN INDUCTIA

› Mango Inox. Professional

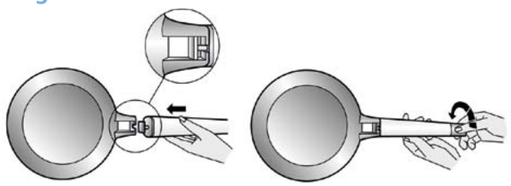
Ref.	Ø (cm)
93.633	20
147.999	22
93.634	24
93.635	26
93.636	28
148.000	30

ASADOR BANDEJA INDUCTIA

› Professional

Ref.	Tipo	cm
93.594	Plano	35
93.595	Plano	45

Mangos desmontables



PRIORITY

› Características:

· Amalgama de acero inoxidable.
· Cocción regular, homogénea y más rápida.
· Mango de tubo ventilado.
· Formas sin ángulo vivo.
· Apta para todos los fuegos.

› Modelos:

(a) Antiadherente (revestimiento PTFE)

(b) Acero Inox.

Antiad.	Inox.	Ø x Alt. (cm)	E* (mm)
77.490	77.511	20 x 4	2
77.492	77.513	20 x 4	2
77.494	77.515	28 x 4,5	2
77.496	77.517	32 x 5	2,5

AFFINITY

› Características:

· Cocción ultra-rápida y homogénea.
· Apta para todos los fuegos.
· 7 capas. Acero y aluminio.
· Asas y mangos ergonómicos en acero inoxidable. Robusta
· Cocción homogénea

› Modelos:

(a) Antiadherente (revestimiento PTFE). Ideal para pescados.

(b) Acero Inox. Para asar y dorar carnes.

Antiad.	Inox.	Ø x Alt. (cm)	E* (mm)
147.355	147.358	20 x 4	2,3
147.356	147.359	24 x 4	2,8
147.357	147.360	28 x 4,5	2,8

* Espesor

INDUC'PRO

› Características:

· Cuerpo de aluminio espeso (5 mm).
· Revestimiento 4 capas con capa inferior blanda de protección contra las rayaduras.
· Fondo de aluminio difusor espeso (5 mm).
· Disco de acero inox especial inducción engastado en el fondo de la copela.
· Mango Inox. fundido (huella para el pulgar).
· Todos los fuegos.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Espesor (mm)
70.224	24 x 5	5,5
70.225	28 x 5	5,5
70.226	32 x 5	7

SERIE 4 CAPAS

› Características:

· Todo tipo de fuegos excepto inducción.
· Cuerpo de aluminio espeso: de 3 a 5 mm.
· Revestimiento 4 capas muy resistente.
· Mango (remaches teflonados sección ancha).

Ref.	Mod.	Ø x Alt. (cm)	E*(mm)
51.332	Sartén	16 x 3,5	3
51.333	Sartén	20 x 4	4
82.868	Sartén	22 x 4	4
51.334	Sartén	24 x 4	4
82.869	Sartén	26 x 4,5	4
51.335	Sartén	28 x 4,5	4
51.336	Sartén	32 x 5	4
51.337	Sartén	36 x 5	5
51.338	Sartén	40 x 5,5	5
51.340	Crèpes	25 x 2	3
51.341	Crèpes	28 x 2	3
118.033	Wok	28 x 3,8	3

* Espesor

pujadas

SERIE 128

› Aluminio antiadherente "Hércules". Mango de hierro con recubrimiento "epoxy" resistente al fuego. Disponible en varios colores.

Rojo	Amarillo	Azul	Verde	Negro	Ø x Alt. (cm)
				46.002	18 x 4
145.443	145.449	145.455	145.461	46.003	20 x 4
				46.004	22 x 4,5
145.444	145.450	145.456	145.462	46.005	24 x 4,5
				46.006	26 x 5
145.445	145.451	145.457	145.463	46.007	28 x 5
145.446	145.452	145.458	145.464	46.008	32 x 5,5
145.447	145.453	145.459	145.465	46.009	36 x 6
145.448	145.454	145.460	145.466	46.010	40 x 6,5

SERIE 120

› Sartén de aluminio antiadherente con mango de acero inox.

Ref.	Ø x Al. (cm)
45.993	18 x 4
45.994	20 x 4
45.995	22 x 4,5
45.996	24 x 4,5
45.997	26 x 5
45.998	28 x 5
45.999	32 x 5,5
46.000	36 x 6
46.001	40 x 6,5

CHEF TRI CAPA ALUMINIO

› Aluminio antiadherente 3 capas. Mango hueco.

Ref.	Ø x Alt. (cm)
47.306	18 x 4
47.307	20 x 4
47.308	22 x 4
47.309	24 x 4,5
47.311	26 x 4,5
47.312	28 x 4,5
47.314	32 x 5
47.317	36 x 5,5
47.319	40 x 6

ROBUST PLUS ALUMINIO

› Sartén aluminio con mango hueco.

Ref.	Ø x Alt. (cm)
117.808	16 x 3,5
117.809	18 x 3,5
117.810	20 x 4
117.811	22 x 4
117.812	24 x 4,5
117.813	26 x 4,5
117.814	28 x 4,5
117.815	32 x 5
117.816	36 x 5,5
117.817	40 x 6

LACOR

Garcima, s.l.

Paelleras

PAELLERAS

Pulida	Esmaltada	Inoxidable	Antiadh.	Nº Raciones	Ø cm
	147.611			Tapa	10
	147.612			Tapa	15
147.576	147.613			Colegial	20
147.577		147.632		Individual	22
147.578	147.614	147.633		1	24
147.579	147.615	147.634		2	26
147.580	147.616	147.635		3	28
147.581	147.617	147.636	147.660	4	30
147.582	147.618	147.637	147.661	5	32
147.583	147.619	147.638	147.662	6	34
147.584	147.620	147.639	147.663	7	36
147.585	147.621	147.640	147.664	8	38
147.586	147.622	147.641	147.665	9	40
147.587	147.623	147.642	147.666	10	42
147.588	147.624	147.643	147.667	12	46
147.589	147.625	147.644	147.668	14	50
147.590	147.626	147.645	147.669	16	55
147.591	147.627	147.646	147.670	19	60
147.592	147.628	147.647		22	65
147.593	147.629	147.648		25	70
147.594	147.630	147.649		40	80
147.595	147.631	147.650		50	90
147.596				85	100
147.597				120	115
147.598				200	130
147.599				250	150

SOPORTES Y PATAS

Ref.		Descripción	Alt. (cm)
147.870	a	Plegable	70
147.871	b	Sobremesa	8
147.872	c	3 patas	75
147.873	d	3 patas reforzado	75

PAELLERO PROFESIONAL

› (e) Butano/Propano/Gas Natural
Con válvula de seguridad.

Ref.	Ø (cm)
147.862	30
147.863	40
147.864	60*
147.865	80*
147.866	90*

* Incluye soporte 3 patas reforzado modelo d

PAELLEROS GAS

› (f) Butano/Propano.
Homologado para uso en exteriores.

Ref.	Ø (cm)	Nº Aros
147.833	20	1
147.834	30	1
147.835	35	2
147.836	40	2
147.837	45	2
147.838	50	2
147.839	60	3
147.840	70	3

› (g) Salida lateral.
(B/P) Butano/Propano. (GN) Gas Natural.

B/P	GN	Ø (cm)	Nº Aros
147.850	147.856	20	2
147.851	147.857	30	2
147.852	147.858	40	3
147.853	147.859	50	3
147.854	147.860	60	4
147.855	147.861	70	4

ESCURRIDERA

› Con base

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
47.612	32 x 18	9,5
47.616	36 x 19	12
47.620	40 x 21	14,5

ESCURRIDOR

› Con base

Ref.	Ø x Alt. (cm)
59.160	22 x 11
59.161	24 x 12
59.162	28 x 14

PASASALSAS

› Mango baquelita

Ref.	Ø (cm)
59.163	20

ESCURRIDERA

› Cónica

Ref.	Ø cm
46.215	30
46.216	35
46.217	40
46.218	45
46.219	50

COLADOR CÓNICO NF

Ref.	Ø cm
51.559	24
51.560	28
51.561	32
51.562	36
51.563	40

COLADOR

Ref.	Ø cm
47.605	20
47.608	24
47.611	28

ESCURRIDOR FREGADERO

› Extensible.

Ref.	Descripción
84.170	Escurridor para fregadero

ESCURREFRITOS

Ref.	Ø˘ x Ø^ (cm)	Litros
45.823	16 x 32,5	7
45.824	18 x 37,5	7,5
45.825	20 x 38	7,5

ESCURREFRITOS

Ref.	cm
47.632	40 x 29 x 8
47.634	50 x 39 x 9
47.636	60 x39 x 10

BOL Y ESCURRIDOR

› Araven

Ref.	Modelo	Ø x Alt. (cm)
18.431	Bol + escurridor	23,5 x 12
18.433	Escurridor	23,5 x 10,5
18.435	Escurridor	28 x 12,3
89.384	Escurridor	38 x 17,2

HARINERO

› Inox 18/10.

Ref.	Descripción	cm
88.862	Pequeño	18 x 37x 26,5
88.863	Mediano	18 x 50 x 26,5
88.864	Grande	18 x 50 x 33

PEROL CÓNICO

› Inox. fondo plano.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
46.170	16 x 5,5	0,75
46.171	20 x 7	1,4
46.172	24 x 8,5	2,85
46.173	28 x 10	4,75
46.174	32 x 11	10

CALDERO

› Inox. fondo plano.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
46.147	20 x 11	2
46.148	25 x 11,5	3,5
46.149	30 x 13	5
46.150	35 x 14,5	8
46.151	40 x 16,5	13
46.152	45 x 17,5	20
46.153	50 x 19	25
46.155	60 x 23,5	45
46.157	70 x 25	65

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

CENTRIFUGADOR PROF.

› Profesional gran capacidad.

Ref.	Ø cm	Litros
117.698	32	12
117.699	42	25

ESCURRIDOR

› Escurridor doméstico.

Ref.	Descripción
148.055	Escurrridor ensaladas

ESCURRIDOR

› Tapa inox 18/10. Cuerpo ABS.

Ref.	Ø cm	Litros
144.420	24	4

Embudos y pasapurés

PASAPURÉS PEQUEÑO

› Acero Inox 18/10 brillo.

Ref.	Desc.	Ø x Alt. (cm)	Litros
96.937	Disco fijo	15 x 8,5	1
96.936	2 Discos	15 x 8,5	1

PASAPURÉS MANGO BAQUELITA

› Acero Inox 18/10 brillo.

Ref.	Desc.	Ø x Alt. (cm)	Litros
59.437	Disco fijo	20 x 8,5	1,75
59.436	2 Discos	20 x 8,5	1,75

PASAPURÉS REFORZADO

› Inox. 18/10. Incluye dos discos.

Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
59.442	26 x 13	5
59.443	32 x 13	8

EMBUDOS

Con filtro.	Estándar	Ø cm
47.934		10
47.927	47.926	12
47.928		14
	47.929	16
	47.931	20
	47.932	24

PASAPURÉS X5

› Rejilla, cesta y eje con doble sistema de triturado. Rendimiento 5 kg/min. Inox.

Ref.	Descripción
103.520	Inox. 37 cm sin rejillas

REJILLAS X5

Ref.	mm
103.524	1
103.525	1,5
103.526	2
103.527	3
103.528	4

COLADORES Y MANO CHINO

Ref.	Modelo	Ø cm
47.730	Una pieza	10
47.732	Una pieza	12
47.734	Una pieza	14
47.737	Una pieza	16
47.738	Una pieza	18

Ref.	Modelo	Ø cm
47.740	Una pieza	20
47.742	Una pieza	22
47.743	Una pieza	24
47.745	Una pieza	26
47.741	De malla	20

Ref.	Modelo	Ø cm
47.744	De malla	24
47.736	Mango varilla	16
47.739	Mango varilla	20
47.722	Mano chino	25
88.885	Triángulo poliet.	40

COLADOR VARILLA Y MALLA

› Acero Inox 18/10.

Ref	Ø (cm)
139.128	8
139.113	10
139.114	12
139.116	14
139.118	16
139.121	18
139.124	20
139.125	22
139.126	25

COLADOR PLETINA PULIDA

› Acero Inox 18/10.

Ref	Ø (cm)
139.127	8
139.112	10
204.628	12
139.115	14
139.120	18
139.123	20

COLADOR VARILLA REFUERZO

› Acero Inox 18/10.

Ref	Ø (cm)
204.659	19
204.660	22
204.661	25

COLADOR FUERTE

› Acero Inox 18/10

Ref	Ø (cm)
204.635	14
204.636	16
204.637	18
204.638	20
204.639	23
204.640	25
204.641	31
204.642	36

COLADORES DOBLE MALLA

Ref	Ø (cm)
46.175	13
46.176	15
46.177	18
46.178	20
46.179	26
46.180	30
46.181	35

COLADOR CHINO

› Colador chino con protección tamiz y soporte chino adicional. Acero Inox.

Ref.	Descripción
102.922	Colador Chino 20 cm
102.924	Soporte

COLADOR PRENSAFRUTAS

› Prensafrutas. 18 cm.

Ref.	Descripción
102.914	Estañado
102.915	Inox.

COLADOR BAYETA

› Acero inox. 18/10 y algodón.

Ref.	Ø cm
61.174	20
61.175	24
61.176	28

Cazos y espumaderas

pujadas

ESPUMADERAS MONOBLOC

Ref.		Modelo	Ø x L* (cm)
145.648	a	Económica	10 x 33
145.649	a	Económica	12 x 36
145.650	a	Económica	14 x 39
145.651	a	Económica	16 x 42
46.055	b	Monobloc	8 x 29
46.056	b	Monobloc	10 x 32
46.057	b	Monobloc	12 x 35
46.058	b	Monobloc	14 x 37
46.059	b	Monobloc	16 x 44
46.060	b	Monobloc	18 x 44
46.061	b	Monobloc	20 x 47

CACILLOS MONOBLOC

* L: Largo

Ref.		Mod.	Ø x L* (cm)	cl
145.641	c	Económica	6 x 27	7
145.642	c	Económica	8 x 31	12
145.643	c	Económica	10 x 33	25
145.644	c	Económica	12 x 36	50
145.645	c	Económica	14 x 39	75
145.646	c	Económica	16 x 43	120
46.048	d	Monobloc	6,5 x 31	7
46.049	d	Monobloc	8 x 32	12
46.050	d	Monobloc	9 x 33	20
46.051	d	Monobloc	10 x 37	25
46.052	d	Monobloc	12 x 42	5
46.053	d	Monobloc	14 x 43	75
46.054	d	Monobloc	16 x 45	100
118.143	d	Monobloc	18 x 48	150
46.065	e	Salsas. 2 picos	6,5 x 31	0,07
46.070	i	Con agujeros	23	
46.071	i	Con agujeros	37	
46.072	i	Con agujeros	42	

CUCHARAS MONOBLOC

Ref.		Modelo	L* (cm)
46.064	f	Oblicua	38
94.594	g	Honda profesional	37
46.062	h	Profesional	37
94.595	j	Honda prof. perforada	37
46.063	k	Perforada	37

TENEDORES MONOBLOC

Ref.		Modelo	L* (cm)
46.074	l	3 púas	47
46.073	m	2 púas	47

ESPÁTULAS MONOBLOC

Ref.		Modelo	Hoja(cm)	L* (cm)
46.068	n	Perforada	10	36
46.069	n	Perforada	12	39
46.066	ñ	Sin perforar	10	36
46.067	ñ	Sin perforar	12	39
108.619	o	Pala pescado	16 x 12	42

LACOR

ESPÁTULAS INOX

Ref.		Modelo	cm
144.396	a	Lisa	7,5 x 21,5
144.397	b	Perforada	7,5 x 21,5
144.398	c	Plancha	10 x 11,5
144.399	d	Recta	7 x 13,5

PIEZAS NYLON

Ref.		Modelo	L*(cm)	cl
49.206	e	Cacillo salsa	28	4
49.201	f	Cacillo	30	11
49.207	g	Servidor espaguetis	29	
49.202	h	Espumadera	31,5	
49.204	i	Cuchara lisa	30,5	
49.203	j	Espátula perforada	34	
49.205	k	Cuchara perforada	30,5	

PIEZAS SILICONA

Ref.		Modelo	cm
144.414	l	Cuchara perforada	34,5
144.413	m	Cuchara lisa	34,5
144.412	n	Espátula perf.	10,5 x 10 35
144.411	ñ	Espumadera	Ø 11 x 35
144.410	o	Cacillo	10 x 9 x 33
144.408	p	Servidor espaguetis	31
144.407	q	Pala pescado	7,5 x 13 x 35
144.404	r	Espumadera perf.	15 x 13
144.402	s	Espátula perforada	7,5 x 11
144.401	t	Espátula lisa	9 x 15
144.403	t	Espátula lisa	7,5 x 11,5

PALA PESCADO

Ref.		cm
138.229	u	20,5 x 8 x 34

ESPÁTULAS ATLANTIC CHEF

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

Ref		Descripción	cm
140.560	a	Acodada recta	15 x 7,5
140.561	a	Acodada recta	10 x 6,3
140.557	b	Acodada reforzada	12 x 8
140.558	c	Acodada perforada	20 x 8
140.559	d	Acodada lisa	20 x 8

ESPÁTULA PLANCHA

› Arcos. Hoja Acero Inox NITRUM®. Mango POM.

Ref	Hoja (cm)
12.363	12,5 x 9

ESPÁTULA PLANCHA ANCHA

› Arcos. Hoja Acero Inox NITRUM®. Mango POM.

Ref	Hoja (cm)
88.372	12,5 x 12

ESPÁTULA LASAÑA

› Arcos. Hoja Acero Inox NITRUM®. Mango POM.

Ref	Hoja (cm)
88.373	16

MOLDE HUEVOS

Ref.	Descripción
48.447	Redondo. Inox 18/10
48.448	Cuadrado. Inox 18/10

ESPUMADERA

Ref.	Ø (cm)	Largo (cm)
46.124	10	40
46.125	12	43
46.126	15	50
46.127	17	54
46.128	20	61,5

ESPUMADERA DE ALAMBRE

› Alambre. Forma tela de araña.

Estañado	18/10	Ø (cm)
34.839	34.851	10
34.840	34.852	12
34.841	34.853	14
34.842	34.854	16
34.843	34.855	18
34.844	34.856	20
34.845	34.857	22
34.846	34.858	24
34.847	34.859	26
34.848	34.860	28
34.849	34.861	30
34.850		32

PALA CHIPS ABS

Ref	Modelo	cm
228.088	Dual	23 x 21
228.089	Mano derecha	23 x 21

PALAS RECOGEDORAS

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Descripción
144.917	Grande. 14 x 12 cm
144.918	Pequeño. 14 x 10 cm
145.015	Con bordes. 15 x 12 xm

MOLDE NIDO

› Acero estañado o Acero Inox 18/10.

Estañado	Inox	Ø (cm)
35.170	35.172	8,5
35.171	35.173	10,5
35.169		18

APLASTADORAS

› Ø 9,5 cm. Peso 0,75 Kg
Largo 28,5 cm.

Ref.	Modelo
94.789	Lisa
94.790	Dentada

MOLDE HAMBURGUESAS

› Acero Inox 18/10.
Ideal para Steak tártar.

Ref	Ø (cm)
97.572	10

PRENSA HAMBURGUESAS OVAL

› Aluminio fundido.
Pisador, muelle y pala en Acero Inox.

Ref	Descripción
35.136	Prensa oval
35.453	Pack 500 bolsas celofan

PINZA COCINA DENTADA

› Inox 18/8 electropulido. Varilla 6 mm.

Ref.	cm
205.723	26
205.724	34

PINZAS CON PALA

› Inox 18/8 electropulido. Varilla 6 mm.

Ref.	cm
205.725	27
205.726	36

PINZAS CON PALA ANCHA

› Inox 18/8 electropulido. Varilla 6 mm.

Ref.	cm
205.728	30
205.727	50

TRIDENTE

› Tenedor tres púas chef.
Acero Inox. 18 /10

Ref.	cm
35.832	40
35.833	45
35.834	50
35.835	60

GANCHO

Ref.	cm
144.964	10
34.918	12
34.919	14
34.920	16
34.921	18
34.922	20
34.923	22

MECHADOR

› Acero Inox 18/10.

Ref.	Ø x Largo (cm)
34.253	1,5 x 28
34.250	1 x 23

REPOSA CUCHARAS

› Acero Inox

Ref.	Descripción
206.734	Reposa cucharas

CASCANUECES

Ref.	Descripción
33.951	Forjado cromado

PAÑOS COCINA 100% ALGODÓN

Ref.	Descripción	cm
67.960	Retor extra blanco	55x55
67.959	Tibidabo azul	55x55
67.958	Estelar	58x58
67.957	Santurce	60x60
20.504	P.12 paños rejilla	50x50

MAQUINA CROQUETAS

Ref.	Descripción
108.456	Máquina para croquetas

PINZA ALBÓNDIGAS

› Moldeador de albóndigas en acero inox.

Ref.	Ø Bola (cm)
231.642	3,8
231.643	4,5

MORTERO ACERO INOX

› Base recubierta de goma.
Incluye machacador.

Ref.	Ø (cm)
140.200	12

MORTERO Y MANO POLIETILENO

› Polietileno.

Ref.	Descripción	cm
117.755	Mortero	Ø 18 x 10
88.884	Mano	Ø 4,8 x 25

SECADOR PASTA FRESCA

› Sus 16 varillas permiten secar hasta 2 Kg. de pasta fresca.

Ref.	Descripción
103.234	Secador pasta

MÁQUINAS PASTA RESTAURANT

› De la firma IMPERIA. Apertura de rodillos de 0-5 mm. Anchura máx. hojaldre 21 cm. No incluye accesorios.

Ref.	Modelo
204.118	Manual
204.123	Eléctrica 190 W
204.124	Electrónica 190 W

ACCESORIOS RESTAURANT

Ref.	Modelo	mm
204.119	Espaguetis	Ø 2
204.120	Cabello de ángel	1,5
204.121	Tagliatelle	2
204.122	Reginette-Lasagnette	12

MÁQUINAS PASTA ECONÓMICAS

› Firma MARCATO. Ancho hojaldre 15 cm. Incluye laminadora y espaguetti.

Ref.	Modelo	mm
61.138	Máquina manual ATLAS	150
103.242	Máquina eléctrica ATLAS	150
61.139	Accesorio Lasaña	8
103.237	Accesorio Lasaña	12
103.238	Accesorio Tagliatelle	3
103.239	Acc. Cabello de ángel	1

ABRELATAS MONTAÑERO

Ref.	Descripción
33.911	Niquelado en blister
33.912	Niquelado a granel
146.174	Pavonado en blister
33.914	Pavonado a granel
33.915	Pequeño niquelado en blister
146.173	Pequeño niquelado a granel

ABRELATAS MARIPOSA

Ref.	Descripción
33.918	Abrelatas (a granel)
33.917	Abrelatas (blister)

ABRELATAS TENAZA

Ref.	Descripción
33.923	Abrel. crom. (a granel)
33.922	Abrel. cromado (blister)

ABRELATAS EASYLID

› Apertura de latas lateralmente.

Ref.	Descripción
148.090	easyLID

ABRELATAS SUPER KIM

› Acero cromado. Muy fácil de usar.

Ref.	Descripción
61.077	Abrelatas SUPER KIM

ABRELATAS PALM

Ref.	Descripción
138.640	Abrelatas Palm

ABRELATAS PROFESIONALES

Ref.	Modelo
33.919	Acero inox.
33.920	Aluminio
33.921	Niquelado
79.840	Hierro fundido

ABRELATAS ELÉCTRICO INOX

Ref.	Descripción
103.437	Abrelatas eléctrico

PRENSABOTES

› Para botes de 3 y 5 Kg.

Ref.	Descripción
103.245	Prensabotes

DOSIFICADOR SALSAS ARAVEN

› Ergonómico, con válvula antigoteo, regleta de medición y normativa de trazabilidad.

Blanco	Rojo	Amarillo	cl
234.913	234.914	234.915	35
234.916	234.917	234.918	50
234.919	234.920	234.921	75
234.922	234.923	234.924	100

DISPENSADOR PARA COLGAR

› Sistema dispensador ideal para ketchup, mayonesas, mostazas, etc. Incluye: dispensador 5,5L, cadena 1,2 m y 2 ganchos.

Ref.	cm	Litros
226.258	17 x 17 x 33	5,5

GRASERAS INOX 18/10

Ref.	Descripción	mm	cl
59.218	Pescado	Ø 10 x 12	75
59.219	Carne	Ø 10 x 2	75

ACEITERAS INOX 18/10

Ref		Modelo	Litros
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	1,00
34.232	b	Cilíndrica	1,50
34.233	b	Cilíndrica	2,00
61.453	c	Hotel Extra fuerte	0,75
61.454	c	Hotel Extra fuerte	1,25
231.183	d	Aceite puro de oliva	2,00

Más aceiteras

Más aceiteras y vinagreras en las sección COMPLEMENTOS DE MESA. **Pág. 166 - 168.**

DISPENSADORES APS

› Acrílicos.

Ref.	Descripción	cm	cl
190.410	Redondo	Ø 11 x 27	1,35
190.411	Rect.	13 x 7,5 x 27	1,25

UTENSILIOS PRO2008 Y PRO

› PRO2008 - Mango resistente a los golpes y al calor.
PRO - Mangos desmontables.

Pro2008	Pro		Modelo	cm
140.873	141.030	a	Paleta rectangular flexible	9 x 12
140.874	141.031	a	Paleta rectangular flexible	10 x 14
140.877	141.034	b	Paleta triangular lisa flexible	12 x 15
141.022	141.036	c	Paleta triangular perf. flexible	12 x 15
140.876	141.033	b	Paleta triangular lisa flexible	15 x 20
141.020	141.035	c	Paleta triangular perf. flexible	15 x 20
141.023	141.037	d	Pinza bandejas 2 a 5 cm alto	9 x 24
141.024	141.038	e	Corta pizza lama acero inox	14 x 19
141.025	141.039	f	Rueda corta pizza inox	9 x 25
141.027	141.041	g	Espátula triangular flexible	12 x 12
141.029	141.043	h	Paleta oval perforada	18 x 22
141.230	141.230	i	Porta 9 accesorios (vacío)	30 x 15 x 24

PALAS Y PALETINAS AZZURRA

› (a) Palas para hornear. Aleación de aluminio. Mangos de 150 cm. Redonda lisa (RL), redonda perforada (RP), cuadrada Lisa (CL), cuadrada perforada (CP).

RL	RP	CL	CP	cm
141.136	141.268	141.140	141.272	33
141.144	141.276	141.148	140.926	36
141.250	140.930	141.253	140.933	41
141.256	140.936	141.259	140.939	45
141.262	140.942	141.265	140.945	50

› (b) Paletinas. Para girar y retirar del horno. Acero inox. Mangos 150 cm. (RL) Redonda Lisa (RP) Redonda Perforada.

RL	RP	cm
141.177	140.812	17
140.821	140.825	20
140.829	140.833	23
140.837	140.841	26

UTENSILIOS ECO

Ref.		Modelo	cm
141.224	a	Corta pizza económico	Ø 6 x 19
141.223	b	Corta pizza desmontable	Ø 10 x 23
141.222	c	Corta pizza desm. y afilable	Ø 9 x 23
141.225	d	Paleta rectangular inox	7 x 11,5
141.226	e	Espátula triangular inox	11 x 10
141.227	f	Corta pastas lama inox	16 x 11,5
141.221	g	Espátula tri. antigolpes	10 x 24
141.220	h	Cortapastas antigolpes	13,5 x 14,5
141.231	i	Cacillo dosificador tomate	170 gr.

COLGADOR PALAS

Ref.	Descripción
141.205	Pared en aluminio anod. para 2 palas.

CEPILLO CON RASPADOR

› Cerdas de latón, base de madera, mango anodizado negro. Cepillo estandar 20 x 6,5 cm y grande 27 x 7 cm.

Estandar	Grande	Modelo
141.016	141.181	Mango 120 cm
141.017	141.182	Mango 150 cm

BOLSAS TÉRMICAS

› (a) Clásica: apertura lateral, plegable.
(b) Estándar: Alto aislamiento y relleno.
(c) Rígida: apertura lateral con velcro.

Clásica	Estándar	Rígida	Cajas (cm)
141.065	141.061	141.072	5x Ø 33
141.066	141.062	141.073	4x Ø 40
141.067	141.063	141.074	3x Ø 45
141.068	141.064		3x Ø 50

CAJÓN MOTO

› En aluminio pre-barnizado amarillo, ligero y resistente, impermeables.
Sistema aislante anti-condensación.
2 versiones: Con separador para 2 bolsas térmicas (R) o con separador 2 bolsas + guías para las cajas sueltas (CR).

R	CR	Bolsas / Cajas
141.080	141.081	2x Ø 33 / 12x Ø 33
141.083	141.084	2x Ø 40 / 10x Ø 40
141.086	141.087	2x Ø 45 / 8x Ø 45
141.090	141.091	2x Ø 50 / 8x Ø 50

› Accesorios fijación al ciclomotor

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

REJILLAS ALUMINIO

› Cocción más rápida que en las placas.

Ref.	Ø (cm)
140.885	20
140.887	24
140.888	26
140.889	28
140.890	30
140.891	33
140.892	36
140.893	40
140.894	45
140.895	50

BANDEJA REDONDA NEGRA

Ref	Ø x Alt. (cm)
141.240	22 x 2,5
141.242	26 x 2,5
141.243	28 x 2,5
141.244	30 x 2,5
141.245	32 x 2,5
141.246	34 x 2,5
141.247	36 x 2,5
141.248	40 x 2,5
141.089	45 x 4

CAJAS 60 X 40

Ref.	Modelo	Altura (cm)
140.882	Tapa	1
140.879	Caja	7
140.880	Caja	10
140.881	Caja	13

PORTARREJILLAS

› Permite tener un "almacén" de pizzas listas para cocer.

Ref.	Capacidad
141.077	Hasta 15 de Ø 36 cm
141.078	Hasta 10 de Ø 50 cm

Utensilios pastelería

Consulta nuestros utensilios de pastelería en la **página 344**.

ESTANTERIA INOX

› Estantería mural multiusos de Acero Inox. Parte superior para artículos voluminosos. Parte inferior con barras de suspensión. Espesor 1,5 mm. Carga máxima: 50 Kg.

Ref.	Ancho (cm)
82.891	80
82.892	120

ESTANTERÍA MODULAR

› Modular en altura (9 posiciones en cremallera de 1m), lateral (desplazamiento de la cremallera 16,5 cm), y en profundidad (posible espacio a la pared de hasta 7 cm).

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	

BARRA COCINA

› Con orificios y ganchos "monobloc".

Ref.	Ancho (cm)
93.742	50
93.743	100

COLGADOR Y GANCHOS

Ref.	Ancho (cm)	Nº Ganchos
47.768	40	6
47.769	60	8
47.767	100	12
47.766	Juego 6 ganchos	

ESTANTERÍA MURAL

› Espesor 1,2 mm.

Ref	Medidas (cm)
51.959	100 x 37,5 x 16,5
51.960	160 x 37,5 x 16,5

PORTA UTENSILIOS MURAL

› Panel Inox. perforado 60 x 70 cm. Ganchos de acero de 20 y 30 cm de largo.

Ref.	Descripción
216.468	Panel sin ganchos
216.469	Pack 3 ganchos 30 cm
216.470	Pack 3 ganchos 20 cm

ESTANTERÍA MURAL BOTELLAS

› Dimensiones útiles 64 x 9,5 cm.

Ref	Medidas (cm)
198.208	65 x 10,5 x 11

CUELGANOTAS INOX

Ref.		Descripción
103.246	a	Barra 25 cm. Con bolitas
103.247	a	Barra 50 cm. Con bolitas
103.248	b	Barra 62,5 cm
103.249	b	Barra 100 cm

PINCHOS NOTAS

Ref.		Descripción
94.746	a	Pinchanotas base sólida
96.294	b	Pinchanotas alambre

SOPORTE TAPAS

Ref.	Descripción
52.492	Clasificador para tapas de cocina o tablas de cortar.

SOPORTE INOX

› No incluye cubetas. Puede contener: 6 cubetas GN 1/9, o 4 GN 1/6, o 2 GN 1/3 de profundidades 65 o 100 mm.

Ref.	cm
51.578	68 x 18 x 15,5

SOPORTE CUBIERTOS

› Acero Inox. Tamaño 29 x 22 cm.

Ref.	Descripción	Ancho (cm)
138.164	4 orificios con vasos	26 cm
138.166	6 orificios con vasos	38 cm
138.167	8 orificios con vasos	50 cm
138.165	Vaso Inox 12 x 14 cm	

CUBERTERO

› Tamaño GN 1/1. Accesorio tapa. Apilable 4 cajas

Ref.	Descripción
146.361	Recoge cubiertos GN 1/1
140.290	Tapa

SOPORTE PLATOS

› Soporte platos preparados de mesa o mural. Carga máxima por nivel 4 Kg. 10 Niveles.

Ref.	cm
51.956	10 niveles

DISPENSADOR

› Medidas: 48 x 23 x H23 cm. Foto compuesta por 3 dispensadores.

Ref.	Descripción
18.479	Dispensador 14 Litros

SUJETAPLATOS PARED

› Capacidad 10 platos. Regulación para diferentes alturas de platos.

Ref.	Descripción
140.239	Capacidad 10 platos.

BÁSCULA ELECTRÓNICA 150 KG

› Báscula profesional 150 Kg. Precisión 20 gr. Batería recargable autonomía 15 días. Cabezal orientable y abatible. Plataforma inoxidable 53 x 44 cm.

Ref.	Descripción
138.197	Báscula 150 Kg.

BÁSCULA ELECTRÓNICA 15 KG

› Báscula de cocina 15 Kg. Precisión 5 gr. Batería recargable autonomía 15 días. Doble display, frontal y trasero. Plataforma extraíble inoxidable 30 x 24 cm.

Ref.	Descripción
138.199	Báscula 15 Kg.

BÁSCULAS MECÁNICAS

› Inox 18/10.

Ref	Modelo	Tara	Escala
84.139	Bol Ø 20 cm	5 Kg.	20 gr
144.425	Bol Ø 26 cm	10 Kg.	5 gr
84.140	Plato	15 Kg.	50 gr

BÁSCULA SOBREMESA CRISTAL

› Balanza electrónica 5 Kg. Precisión 1 gr. Plato de cristal extraíble.

Ref.	Descripción
144.428	Báscula electrónica 5 Kg.

TERMÓMETRO HORNO

› Con base. De +50ºC a +300ºC.

Ref.	Descripción
88.904	Termómetro horno

TERMÓMETRO REFRIGERADOR

› Con base. De -30ºC a +30ºC.

Ref.	Descripción
84.160	Termómetro refrigerador

TERMÓMETRO CARNE

› Termómetro electrónico con sonda para carne. No usar dentro del horno. De -40ºC a +150ºC.

Ref.	Descripción
88.903	Termómetro carne

TERMÓMETRO BOLÍGRAFO

› Termómetro digital con sonda de acero inox. No usar dentro del horno. De -40ºC a +230ºC.

Ref.	Descripción
144.446	Termómetro bolígrafo

TERMÓMETRO DUAL

› Termómetro dual infrarrojos (-33ºC a +220ºC) / sonda acero inox orientable (-55ºC a +330ºC). Incluye funda para cinturón. No usar dentro del horno.

Ref.	Descripción
144.445	Termómetro dual

TERMÓMETRO DIGITAL HORNO

› Con sonda de acero Inox para introducir en el horno. Con base magnética, contador ascendente/descentente y pantalla abatible. De +0ºC a +300ºC.

Ref.	Descripción
144.454	Termómetro horno c/sonda

TERMÓMETRO INFRARROJOS

› Termómetro infrarrojos con puntero laser. De -50ºC a +400ºC. Precisión 1ºC.

Ref.	Descripción
146.098	Termómetro infrarrojos

SALINÓMETRO + TERMÓMETRO

› Medidor de la salinidad y termómetro de +0ºC a +100ºC.

Ref.	Descripción
129.673	Salinómetro + termómetro

MEDIDOR DE PH

› Medidor de PH y temperatura. Modelo estanco IP65. Escala de PH de 0 a 14. Precisión 0,1 ph y 0,5ºC.

Ref.	Descripción
198.777	Medidor de PH

TERMÓMETRO JAMÓN

› Con sonda de vidrio. Precisión 1ºC.

Ref.	Rango
146.091	+30ºC a +100ºC

TERMÓMETRO CHARCUTERO

› Precisión 1ºC.

Ref	Funda	Rango
146.083	Inox	-10ºC a +120ºC
146.079	Plástico	-10ºC a +120ºC
146.081	Sin funda	-10ºC a +120ºC

TERMÓMETRO CONFITERO

› Precisión 1ºC.

Ref	Funda	Rango
146.086	Inox	+80ºC a +200ºC
146.084	Plástico	+80ºC a +200ºC
146.085	Sin funda	+80ºC a +200ºC

TERMÓMETRO PANADERO

› Precisión 1ºC.

Ref	Funda	Rango
146.087	Plástico	-10ºC a +60ºC
146.088	Sin funda	-10ºC a +60ºC

CUCHILLERÍA Y CORTE

Cuchillería profesional 316 - 325
Cuchillería de colores 326 - 327
Tijeras 328 - 328
Accesorios cuchillería 329 - 329
Tablas de cortar y guantes 330 - 330
Afilado y Esterilizado 331 - 331
Ralladores 332 - 333
Cortadores y peladores 334 - 333
Decoración 338 - 341

Materiales en la historia de la cuchillería.

El desarrollo de la cuchillería ha sido paralelo al progreso de la humanidad a lo largo de la historia. Los primeros cuchillos hechos por el hombre eran astillas de piedra dura como el ***pedernal*** o el ***sílex***. Estas herramientas resultaron especialmente útiles para pelar, cortar o raspar, aunque su utilización requería de una gran destreza.

Durante la ***Edad del Bronce*** la piedra es reemplazada lentamente por el metal, el bronce, aleación de cobre con estaño, fue el que mejor resultado ofreció. La ***Edad del Hierro*** comienza sobre el segundo milenio antes de Cristo. El hierro, uno de los metales más comunes que ofrecía la naturaleza, resultó ser muy superior a cualquiera de sus predecesores.

Hasta el siglo XIV, la técnica para la fabricación de utensilios de hierro era la forja, consistente en calentar mineral de hierro y carbón vegetal en un horno con tiro forzado. Esto reducía el mineral a una masa de hierro llena de una escoria formada por impurezas metálicas y cenizas de carbón vegetal. Todavía incandescente, se golpeaba con pesados martillos para expulsar la escoria y consolidar el hierro. En ocasiones esta técnica de fabricación producía accidentalmente auténtico ***acero***. Después del siglo XIV aparecieron los primeros altos hornos, donde se incrementó el tiro para forzar el paso de los gases de combustión. El mineral de hierro de la parte superior del horno se reducía a hierro metálico y a continuación absorbía más carbono como resultado de los gases que lo atravesaban.

En 1786, los científicos franceses **Berthollet**, **Monge** y **Vandermonde** definen con precisión la naturaleza del acero en relación a su contenido de carbono. La producción moderna de acero emplea altos hornos que son modelos perfeccionados de los usados antiguamente.

La primera vez que se fundió ***acero inoxidable*** fue el 13 de agosto de 1913. Su inventor fue el inglés **Brearley** quien experimentó con aceros que contenían cromo buscando un método para luchar, curiosamente, contra la erosión, no contra la corrosión.

Se prevé que materiales avanzados como las aleaciones de titanio, fibras de carbono, polietilenos, fibras sintéticas y cerámicas avanzadas transformarán nuestras vidas en formas que no podemos imaginar. Muchas de estos nuevos materiales encontrarán su camino en la cocina de una u otra forma. Los materiales avanzados de hoy son las materias primas del mañana.

Atlantic® Chef

SERIE PRECISION

› Hojas de acero inoxidable alemán DIN-1.4116. Mangos de Santoprene® dan suavidad y seguridad para un agarre confortable y eficiente. Filo de corte superior que permanece afilado más tiempo y resiste a la corrosión. La construcción de la hoja completamente forjada asegura una durabilidad, fuerza y equilibrio superior.

Ref.		Descripción	cm
140.545	a	Puntilla curva	8
140.544	b	Puntilla recta	8
230.845	c	Chuletero	13
230.846	d	Tomatero	14
140.540	e	Cocinero	15
140.539	f	Cocinero	20
140.538	g	Cocinero	23
140.537	h	Cocinero	25
144.001	i	Santoku	18
190.519	j	Trinchante	20
190.518	k	Tenedor	12
140.543	l	Deshuesador	15
140.797	m	Jamonero	28
230.844	n	Panero	21
140.541	n	Panero	25
140.542	ñ	Chaira	25

ZWILLING J.A.HENCKELS

PROFESSIONAL "S"

› Un clásico de la cocina profesional. La fabricación en una única pieza de acero y sin espacios en las juntas de transición con el mango ofrecen el equilibrio óptimo y el manejo más seguro. Hoja Friodur®. Mango remachado, espiga llena, cachas de plástico.

Ref.		Modelo	cm	
138.719	a	Puntilla	8	
44.063	a	Puntilla	10	
44.065	a	Puntilla	13	
151.010	b	Legumbres	9	
138.699	c	Chuletero	12	
44.083	d	Deshuesar	14	
129.259	d	Deshuesar	18	
138.764	e	Tenedor	18	
44.067	f	Filetear	16	
44.069	f	Filetear	18	
151.020	f	Filetear	18	Flexible
44.071	f	Filetear	20	
151.011	f	Filetear	23	
138.689	f	Filetear	26	

Ref.		Modelo	cm	
138.778	g	Santoku	14	
94.396	g	Santoku	18	
151.018	g	Santoku	14	Alveolado
94.400	g	Santoku	18	Alveolado
44.074	h	Cocinero	16	
44.076	h	Cocinero	20	
44.078	h	Cocinero	23	
138.696	h	Cocinero	26	
151.019	i	Jamonero	31	

CUATRO ESTRELLAS

› Clásico en el diseño, seguros en la mano. El mango sin grietas ni juntas está formado de tal manera que incluso con "manos cocineras" no se resbalan. Las hojas dan fe de la verdadera calidad Henckels, un corte perfecto. No es de extrañar que siempre estén en buenas manos. Cuchillos Friodur®, fabricados con la técnica STC (Siterización de metales). Mangos de polipropileno antideslizante sobre espiga entera.

Ref.		Modelo	cm
150.977	a	Santoku	14
94.397	a	Santoku	18
44.123	b	Filetear	16
44.125	b	Filetear	18
44.127	b	Filetear	20
44.129	b	Filetear	23
138.688	b	Filetear	26
44.132	c	Cocinero	16
44.134	c	Cocinero	20
44.136	c	Cocinero	23
44.138	c	Cocinero	26
138.746	d	Hachuela	15

Ref.		Modelo	cm
44.140	e	Tenedor carne	18
44.146	f	Pan	20
44.151	g	Jamón y salmón	31
44.121	h	Tomates y fiambres	13
44.154	i	Deshuesar	14
44.116	j	Puntilla	8
44.119	j	Puntilla	10
44.113	k	Legumbres	7
44.111	l	Pelar	7

KYOCERA

KYOCERA CERAMIC

› Serie ergonómica. Cuchillos cerámicos precisos. Características pricipales:

- Fuerza (las hojas mantienen su afilado original 40 veces más que las de acero);
- Pureza (no transfieren su sabor u olor a los alimentos. No se oxidan);
- Ligereza (gran comodidad y menor esfuerzo);
- Limpieza (no absorbe sustancias de los alimentos. Un rápido enjuague con agua es suficiente).

Ref.		Descripción	cm
148.118	a	Pelador	7,5
148.124	b	Tomate microdentado	12,5
148.119	c	Cocina	11
148.120	c	Cocina	13
148.121	d	Santoku	14
148.122	d	Santoku	16
148.123	d	Santoku	18
148.125	e	Nakiri	15

ARCOS

TITANIO

› La serie Titanio marca un antes y un después en la elaboración de los cuchillos, ya que se ha sustituido el acero por titanio. Las hojas de titanio son ligeras pero fuertes, flexibles, nunca se oxidan. La durabilidad del corte es 6 veces mayor que un cuchillo tradicional. Mango de Polipropileno.

Ref.	Descripción	cm
220.892	Cocinero	13
220.893	Cocinero	16
220.894	Cocinero	18

Cuchillos Arcos

Cuchillos fabricados en acero forjado de una sola pieza para ofrecer mayor resistencia y duración.

Los materiales empleados son de la máxima calidad: Acero inoxidable Molibdeno-Vanadio para una mayor resistencia al desgaste producido por los agentes corrosivos, así como un alto poder de corte y durabilidad al filo. Mangos de Polioximetileno (POM) capaz de soportar temperaturas de hasta 130ºC y facilitar su estirilización.

NITRIUM®, la fuerza del acero y el nitrógeno:

Proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

[f] Flexible
[a] Alveolado
[m] Microdentado

SERIE KYOTO

› Diseño ergonómico de líneas minimalistas y gran robustez, junto con la exclusividad de su doble filo. Hojas Acero Inoxidable Forjado NITRIUM®. Mangos Polioximetileno (POM).

Ref.		Descripción	cm
139.922	a	Chuletero[m]	11
139.930	b	Mondador	10
139.923	c	Verduras	12,5
139.929	d	Cocinero[a]	21
139.919	d	Cocinero[a]	24
189.140	d	Cocinero[a]	30
139.926	e	Deshuesador	14,5
139.918	f	Jamonero[a f]	25
139.927	g	Panero	22
139.928	h	Japonés[a]	18,5
139.924	i	Cocina	16
139.925	j	Cocina dentado	16
144.036	k	Lenguado[f]	16

TERRANOVA

› Gracias a su gran atractivo se ha convertido en la serie más creativa. Sus formas estilizadas y sus personales curvas hacen de esta serie todo un reto para los más exigentes. Hoja de acero inxidable NITRIUM®, de gran dureza, capacidad de corte y resistencia mecánica y a la oxidación. Las cachas son de Polioximetileno (POM). Remaches machihembrados de acero inoxidable.

Ref.		Descripción	cm
189.120	a	Mondador	10
189.121	b	Verduras	12,5
189.123	c	Cocina	16
189.124	d	Cocinero	16
189.128	e	Santoku[a]	18
189.127	f	Panero	20
189.125	g	Cocinero	20
189.129	g	Cocinero	25
189.122	h	Cocina	21
189.126	i	Jamonero[a]	25

[a] Alveolado

SERIE SAETA

› Elegantes y sutiles cuchillos fabricados en una sola pieza mediante el tradicional proceso de forja. Hojas Acero Inoxidable Forjado NITRIUM®. Mangos Polioximetileno (POM).

Ref.		Descripción	cm
12.151	a	Mondador	10,5
88.673	b	Deshuesador	14,5
12.152	c	Verduras	12,5
139.932	d	Lenguado flexible[f]	17
88.674	e	Santoku[a]	17,5
12.154		Tenedor trinchar	
12.156	f	Trinchante	20,5
12.153	g	Cocinero	15,5
12.155	g	Cocinero	20
12.159	g	Cocinero	24
12.158	h	Panero	21
12.157	i	Jamonero[a f]	25
189.136	j	Juego Saeta	

[a] Alveolado
[f] Flexible

SERIE FORJADO ALEMÁN

› Hojas de Acero Inoxidable NITRIUM®. Mangos POM. Remaches de acero inoxidable.

Ref.		Descripción	cm
139.942	a	Japonés	14
117.639	a	Japonés	18
12.209	b	Cocina	16
12.210	b	Cocina	21
12.214	c	Panero	18
12.211	d	Fileteador	26
117.640	e	Jamonero[f]	25
117.641	e	Jamonero[f]	30
139.944	f	Tomatero	13
12.212	g	Deshuesador	14
12.215	g	Deshuesador[f]	16
12.213	h	Tenedor	16
12.207	i	Mondador	10
12.208	j	Chuletero	12
12.201	k	Cocinero	16
12.202	k	Cocinero	21
12.203	k	Cocinero	23
12.204	k	Cocinero	26
12.205	k	Cocinero	28

[f] Flexible
[a] Alveolado

RIVIERA

› Sutileza de las líneas redondeadas. Comodidad y sencillez de manejo. Hoja de acero inoxidable NITRIUM®, de gran dureza, capacidad de corte y resistencia mecánica y a la oxidación. Las cachas son de Polioximetileno (POM). Remaches machihembrados de acero inoxidable.

Ref.		Descripción	cm
189.146	a	Mondador	10
189.153	b	Tomatero	13
189.152	c	Deshuesador	13
20.615	d	Chuletero	13
189.151	e	Panero	20
189.158	f	Santoku[f]	18
189.149	g	Jamonero[a f]	25
189.150	g	Jamonero[f]	30
198.040	h	Tenedor	18
189.147	i	Cocina	15
189.148	i	Cocina	20
189.155	j	Fileteador[f]	17
189.156	j	Fileteador[f]	20
189.157	k	Cocinero	15
189.159	k	Cocinero	20
189.160	k	Cocinero	25
189.161	k	Cocinero	30

SERIE UNIVERSAL

› Hojas de Acero Inoxidable forjado NITRIUM®. Mangos POM. Remaches de acero inoxidable.

Ref.		Descripción	cm
12.273	a	Mondador	6
12.275	b	Mondador	7,5
12.293	c	Mondador	7,5
12.317	d	Deshuesador	13
12.319	d	Deshuesador	16
12.322	d	Deshuesador[f]	16
12.295	e	Verduras	10
12.297	f	Cocina	13
12.299	f	Cocina	15
12.301	f	Cocina	17
12.303	g	Trinchante	19
12.347		Tenedor trinchar	16
64.797	h	Cocinero	15
88.367	h	Cocinero	17
88.369	h	Cocinero	20
12.359	i	Santoku[a]	17
12.276	j	Cocinero	10
12.278	j	Cocinero	12
12.280	j	Cocinero	15,5
12.282	j	Cocinero	17,5
12.284	j	Cocinero	20
12.286	j	Cocinero	25
12.288	j	Cocinero	30
12.291	j	Cocinero	35
12.323	k	Carnicero	15
12.325	k	Carnicero	17,5
12.327	k	Carnicero	20
12.329	k	Carnicero	25
144.009	k	Carnicero[a]	25
12.331	k	Carnicero	30
12.333	k	Carnicero	35
12.335	k	Carnicero	40
12.344	l	Pastelero	25
12.345	m	Salmón[a f]	29
12.310	m	Jamonero[f]	29
12.340	m	Salmón ancho[a f]	30
12.305	n	Jamonero[f]	24
12.307	n	Jamonero[f]	28
198.045	n	Jamonero[a f]	24
198.046	n	Jamonero[a f]	28
12.311	ñ	Panero	20
12.313	ñ	Panero	25
12.365	o	Carnicero 4 mm	27,5
12.364	p	Carnicero 4 mm	30
88.374	q	Pescadero	29
12.367	q	Pescadero	32

[f] Flexible
[a] Alveolado

Machetas y espátulas

Machetas Serie Universal.
Pág. 329.
Espátulas Serie Universal.
Pág. 302.

ARCOS

SERIE 2900

› Diseñado para profesionales que requieran de un uso prolongado. Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad NITRUM®. Mango ergonómico, confortable y seguro, compuesto de polipropileno inyectado. Unión permanente entre mango y hoja.

●	●	●	●	○	●		Descripción	cm
12.393	189.228	189.229			198.073	a	Macheta 570gr	19
220.919	220.920	220.921			220.922	b	Carnicero	13
220.923	220.924	220.925			220.926	b	Carnicero	15
220.933	220.934	220.935			220.936	c	Carnicero	16
220.937	220.938	220.939			220.940	c	Carnicero	18
220.941	220.942	220.943			220.944	c	Carnicero	20
12.372	189.183	189.184			198.047	d	Carnicero	16
12.373	189.185	189.186			198.048	d	Carnicero	18
12.374	189.187	189.188			198.049	d	Carnicero	21
12.375	189.189	189.190			198.050	d	Carnicero	25
12.376	189.191	189.192			198.051	d	Carnicero	30
12.377	189.193	189.194	198.052	220.912	198.053	e	Cocinero	20
12.378	189.196	189.197	189.195	220.914	198.054	e	Cocinero	25
12.379	189.199	189.200	189.198		198.055	e	Cocinero	30
12.390	189.222	189.223			198.070	f	Deshuesador	16
189.203	189.204	189.205			198.059	g	Fileteador[f]	17
220.949	220.950	220.951			220.952	g	Fileteador[f]	19
220.945	220.946	220.947			220.948	h	Fileteador[f]	20
189.206				189.207	198.060	i	Pastelero	25
12.386		220.929		189.214	198.065	j	Pastelero[f]	30
88.379				189.213	198.064	j	Pastelero[f]	35
189.208	189.209	189.210			198.061	k	Salmón[a f]	30
12.383	189.211	220.927			198.062	l	Jamonero[f]	30
12.384	189.212				198.063	l	Jamonero[f]	35
12.387	189.215				198.066	l	Jamonero[f]	40

[f] Flexible
[a] Albeolado

MARTINEZ & GASCON

FORJADO FRANCÉS

› Hoja de acero inox forjado (Molibdeno, Vanadio). Mango de polioximetileno (POM). Usos diferenciados mediante colores: ● (multiusos), ● (verduras), ● (fiambres), ● (pescado) y ● (carne).

●	●	●	●	●		Descripción	cm
239.969	239.879	240.122	240.033	239.907	a	Puntilla	10
240.061					b	Deshuesador	16
240.068					c	Santoku[a]	17,5
240.063					d	Tenedor	17,5
240.067					e	Queso	15,5
240.064					f	Trinchante	22
240.065					g	Panero	20
240.058					h	Filetear	25
240.059					h	Filetear	30
240.060					i	Jamonero[f]	30
240.066					j	Salmonero[a f]	30
240.052	239.880	240.123	240.145	239.908	k	Cocinero	15
240.053	239.881	240.124	240.146	239.909	k	Cocinero	20
240.054	239.882	240.125	240.147	239.910	k	Cocinero	22,5
240.055	239.883	240.126	240.148	239.911	k	Cocinero	25
240.056	239.884	240.127	240.149	239.912	k	Cocinero	30
240.057	239.885	240.128	240.150	239.913	k	Cocinero	35

[f] Flexible
[a] Alveolado

TIJERAS COCINA DENTADAS

› Acero Inox. Forjado en caliente.

Ref.		Modelo	cm
58.296	a	Trincha aves	24
59.151	b	Cocina Filarmónica	18
59.152	b	Cocina Filarmónica	20
58.289	c	Jet ABS	20
58.281	d	Multiusos Pulida	20
58.282	d	Multiusos Epoxy Azul	20
58.285	e	Master Pulida	20
58.287	f	Suprema Pulida	20
58.288	f	Suprema Pulida	23
128.890	g	Prof. Class Pulida	20
128.891	g	Prof. Class Pulida	23
58.290	h	Profesional Pulida	20
58.291	h	Profesional Pulida	23

TIJERA UNIVERSAL ARCOS

› Mango plástico y hoja de acero inoxidable.

Ref.	Embalaje	cm
12.177	Caja	20
12.178	Blister	20

TIJERA HIERBAS

› Tijera con 5 hojas de acero inox templado y pulido. 4 mm entre hojas.

Ref.	cm
199.302	7,5 x 20

TIJERA CORTA PIZZAS

› Acero Inox.

Ref.	cm
141.229	5 x 23,5

TIJERA GAMBAS/LANGOSTINOS

› Facilita y reduce el tiempo de preparación de gambas y langostinos, sin dañar la carne. Acero Inox. Hojas curvas con arpón.

Ref.	cm
199.303	17

MACHETAS SERIE UNIVERSAL

› Hojas de Acero Inoxidable NITRUM®, mangos de POM.

Ref.		Mod.	Hoja*	Kg
12.316	a	2824	3 / 160	0,35
88.378	b	2883	4 / 180	0,52
12.370	c	2878	4 / 220	0,80
12.371	c	2879	4 / 225	1
88.375	d	2873	2 / 260	0,54
12.368	d	2874	2 / 280	0,64

* Espesor del filo / largo de la hoja. En mm.

SOPORTES MAGNÉTICOS

Ref.	cm
12.636	30 x 4,5
12.637	45 x 4,5
12.638	50 x 4,5

MALETÍN PROFESIONAL

› ABS con imanes. Versiones sin cuchillos o completo con piezas serie Universal.

Ref.	Modelo
139.851	Maletín + 13 piezas Universal
220.992	Maletín vacío

BOLSAS PARA CUCHILLOS

Ref.	Modelo	cm
117.651	8 piezas	50 x 51
117.652	12 piezas	73 x 51

TABLAS DE CORTAR DE POLIETILENO

› Disponibles por estandar en los siguientes colores: rojo marrón, rojo vivo, verde, amarillo, azul, blanco y negro. Grosores de tabla de 10 a 50 mm. Consulte para otras medidas.

10 mm	15 mm	20 mm	25 mm	30 mm	40 mm	50 mm	cm
97.125	97.126	97.127	97.128	97.129	97.131	97.133	30 x 20
97.134	97.135	97.136	97.137	97.138	97.140	97.142	30 x 25
97.143	97.144	97.145	97.146	97.147	97.149	97.151	40 x 20
97.152	97.153	97.154	97.155	97.156	97.158	97.160	40 x 30
97.161	97.162	97.163	97.164	97.165	97.167	97.169	40 x 40
97.170	97.171	97.172	97.173	97.174	97.176	97.178	45 x 45
97.179	97.180	97.181	97.182	97.183	97.185	97.187	50 x 30
97.188	97.189	97.190	97.191	97.192	97.194	97.196	50 x 40
97.197	97.198	97.199	97.200	97.201	97.203	97.205	50 x 50
97.206	97.207	97.208	97.209	97.210	97.212	97.214	60 x 30
97.215	97.216	97.217	97.218	97.219	97.221	97.223	60 x 40
97.224	97.225	97.226	97.227	97.228	97.230	97.232	60 x 50
97.233	97.234	97.235	97.236	97.237	97.239	97.241	60 x 60
97.242	97.243	97.244	97.245	97.246	97.248	97.250	70 x 40
97.251	97.252	97.253	97.254	97.255	97.257	97.259	70 x 50
97.260	97.261	97.262	97.263	97.264	97.266	97.268	70 x 60

CEPILLO PARA TABLAS

Ref.	Descripción
82.841	Cepillo para tablas

SOPORTE TABLAS

Ref.	Descripción	cm
52.492	Clasificador	365 x 320

TAJOS

› Acero Inox y polietileno. Altura 88 cm.

Ref.	cm	Plancha
213.007	40 x 40	50 mm
213.009	50 x 50	50 mm
213.011	70 x 50	50 mm
213.008	40 x 40	60 mm
213.010	50 x 50	60 mm
213.012	70 x 50	60 mm

GUANTES MALLA

› Acero Inoxidable. Normativa EN420 y EN1082/1.

Ref.	Color	Talla	cm
130.738	Negro	XXS	21
130.739	Verde	XS	23
130.740	Gris	S	24

Ref.	Color	Talla	cm
130.741	Rojo	M	25
130.742	Azul	L	27

CHAIRAS PROFESIONALES

› Mangos de polipropileno antideslizantes. Hojas de 3 tipos: (**1**) Cerámica combinada con Corindón (**2**) Acero al Carbono (**3**) Acero al Carbono recubierto de Diamante.

Ref.		Modelo	Hoja	Ø x Largo (cm)
220.904	a	Cerámico	(1)	27
12.262	b	Clásico	(2)	1 x 23
12.263	b	Clásico	(2)	1,3 x 25
12.265	b	Clásico	(2)	1 x 25
12.266	b	Clásico	(2)	1,3 x 30
12.270	c	Ovalada	(2)	30
139.848	d	Ovalada	(3)	28

AFILADORES CHEF'SCHOICE®

› Afiladores eléctricos. Afilado mediante discos recubiertos de diamante, sin que se destemple el acero de los cuchillos. Aptos para hojas lisas y dentadas. Modelos:

(**a**) HYBRID 220. Económico. 2 fases, primera eléctrica y segunda manual.

(**b**) EdgeSelect 120. Semi-intensivo de 3 fases. Fase 1 para hojas muy desafiladas.

(**c**) AngleSelect® 1520. Capaz de afilar tanto cuchillos clásicos (20º) como japoneses (ángulos 15º).

(**d**) Model 2000. Uso intensivo. 2 fases. Módulo de afilado desmontable.

Ref.	Modelo
235.207	Hybrid 220
50.419	EdgeSelect 120
214.470	Mod. 1520
50.417	Afilador Mod. 2000
50.418	Módulo afilado Mod. 2000

ARMARIO ESTERILIZADOR

› Armario de descontaminación por rayos UV. Soporte cesta hilo.

Ref.	Capacidad	Cerrojo
146.358	20 cuchillos	No
146.359	20 cuchillos	Si
146.306	40 cuchillos	No
146.307	40 cuchillos	Si

AFILADORES PROFESIONALES

› Arcos.

Ref.	Material
117.649	Plástico
117.650	Metálico

AFILADOR DE BOLSILLO

› Arcos.

Ref.	Material
130.737	Plástico

Ralladores Microplane®

Desarrollados para la carpintería, perfeccionados para la cocina. Fabricados en acero inoxidable y altamente afilados,se caracterizan por ofrecer un corte extremada y sorprendentemente fino. Gracias al dibujo y diseño de las láminas, podemos rallar cualquier ingrediente de una forma más sencilla. Todos los ralladores Microplane son lavables en el lavavajillas. Mango de goma ergonómico.

SERIE GOURMET

› Base antideslizante. Mango ergonómico.

Ref.		Descripción
231.232	a	Rallador ultragrueso
148.111	b	Rallador extra grueso
148.109	c	Rallador tiras largas
148.107	d	Rallador doble rallado medio
148.106	e	Rallador grueso
148.108	f	Rallador fino
231.231	g	Rallador estrella
210.295	h	Carro deslizador (Válido para todos los ralladores Gourmet excepto mod. Ultragrueso)

SERIE PREMIUM

› Mejora la serie Classic con mangos ergonómicos de tacto suave y gomas antirayas en la punta.

Amarillo	Rojo	Negro		Modelo
	210.288	210.287	a	Especias
210.290	210.289	148.112	b	Zester/Rallador
210.292	210.291	148.113	c	Doble rallado medio
210.294	210.293	148.114	d	Rallador extra grueso

SERIE CLASSIC

› Mango ergonómico.

Ref.		Descripción
101.283	a	Zester
101.284	b	Especias
101.285	c	Zester/Rallador
101.286	d	Cuchilla doble. Rallado medio

RALLADOR 6 CARAS

› Acero Inox 18/10. Altura 24 cm

Ref.	Descripción
144.384	Rallador Inox 6 caras

RALLADORES 4 CARAS

› Ralladores inox 4 caras

Ref.	Descripción
102.989	Altura 22,5 cm
102.990	Altura 25 cm

RALLADORES TAMBOR

Ref.	Descripción
102.917	Rallador con 1 tambor
102.918	Rallador con 3 tambores

RALLADORES LIMÓN / NUEZ

Ref.	Descripción
48.413	Rallador de Limón
103.103	Rallador nuez moscada

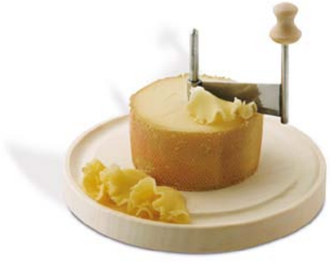
PICADOR PEREJIL

Ref.	Descripción
102.916	Picadora perejil Inox. 23 x 6 cm

PICADORA MANUAL

› Hierro fundido

Ref.	Descripción
62.353	Picadora Nº5. Brida
62.354	Picadora Nº8. Brida
62.355	Picadora Nº10. Brida
62.357	Picadora Nº32. Atornillar



RALLADOR "GIROLLE"

Ref.	Descripción
102.929	Para queso. Base de madera de 22 cm.

CORTADOR DE QUESO

Ref.	Descripción
138.627	Inox. con bandeja

LIRA CORTAQUESOS

Ref.	Descripción
102.958	17 cm
102.960	21 cm

CORTADOR DE TOMATES

› En secciones. Inox.

Ref.	Descripción
61.130	4 secciones
61.131	6 secciones
61.132	8 secciones
61.133	12 secciones
61.129	Cucharita para retirar el mango de los tomates.

CORTADOR DE TOMATES

› En rodajas. Inox.

Ref.	Descripción
61.125	Rodajas 5,5 mm
61.126	Rodajas 4 mm
61.129	Cucharita para retirar el mango de los tomates.

PELADOR GUISANTES

Ref.	Descripción
103.115	Eléctrico

PELADOR C/PIE

Ref.	Descripción
102.775	+ cabezal zanahorias
102.777	+ cabezal pepinos
102.778	+ cabezal espárragos

PELADOR DE MANZANAS

› Fijación brida

Ref.		Descripción
103.119	a	Pelador manzanas
61.113	b	Pelador manzanas Kali
61.114		Cuchilla para pelador Kali
103.259		Kit motor pelador Kali

CORTADOR GIRATORIO

Ref.	Descripción
103.207	Le Rouet
103.258	Kit motor

CORTADOR PLANO

Ref.	Descripción
103.223	Cortador de verduras inox. con palanca. Hoja 15 cm.

CORTA LECHUGAS

› Profesional Inox para tipo Iceberg. Cota la lechuga en dados de 23 x 23 mm.

Ref.	Descripción
102.707	Cortalechugas.
102.708	Cuchilla.
102.709	Empujador.

CORTADOR DE MELÓN

› Acero inox.

Ref.	Descripción
103.506	6 y 8 secciones.
103.507	6 secciones.
103.508	8 secciones.

CORTADOR PIÑA

› Cortador piña. Acero inox.

Ref.		Descripción
146.106	a	Cortapiñas en rodajas. inox.
102.758	b	Pelador piña. Ø 89 mm.

MANDOLINA PROFESIONAL "V"

› Acero inoxidable y policarbonato. Posición inclinada a 45º para una ergonomía y confort natural. Cuchillas en V para un corte más rápido y preciso. Pomo reversible para zurdos o diestros. Pulsador ergonómico para máxima seguridad. Manivela para regular el grosor de forma precisa y fácil. Modelos: Mandolina Profesional "V" 5 incluye (H) Lisa y Ondulada y (V) Juliana de 10, 7 y 4 mm. La versión "V" 7 incluye además la (H) Microdentada y la (V) Juliana 2 mm.

Ref.	Descripción
147.437	Mandolina "V" 5 cuchillas
207.221	Mandolina "V" 7 cuchillas
147.440	Accesorio Pulsador
147.441	Accesorio Carro
147.439	Accesorio Carro extra largo

› Cuchillas Horizontales (H) y Verticales (V)

Ref.	Descripción
147.510	(H) Ondulada
147.511	(H) Lisa
147.512	(H) Microdentada
147.442	(V) Juliana 2 mm
147.443	(V) Juliana 4 mm
147.444	(V) Juliana 7 mm
147.509	(V) Juliana 10 mm

MANDOLINA ESTANDAR INOX

› Para rodajas, julianas o cortes ondulados. Carro empujador opcional.

Ref.	Descripción
61.117	Mandolina + 38 hojas
61.118	Mandolina + 44 hojas
61.119	Mandolina + 60 hojas
61.120	Accesorio Carro

MANDOLINA GOURMET

› Para rodajas, julianas o cortes ondulados. Incluye carro empujador y cuchillas juliana de 2, 4, 7 y 10 mm.

Ref.	Descripción
103.121	Mandolina Gourmet

DYNACUBE

› Cortador en dados, palitos o rodajas.

Ref.	Descripción
100.951	Con rejilla 7 x 7 mm
67.019	Con rejilla 8,5 x 8,5 mm
100.950	Con rejilla 10 x 10 mm
221.054	Con rejilla 14 x 14 mm
221.055	Con rejilla 17 x 17 mm
86.239	Rejilla adicional 7 x 7 mm
86.240	Rejilla adicional 8,5 x 8,5 mm
86.241	Rejilla adicional 10 x 10 mm
161.427	Rejilla adicional 14 x 14 mm
161.428	Rejilla adicional 17 x 17 mm

DYNACOUPE

› Cortador a rodajas o rallas.

Ref.	Descripción
67.011	Sin discos
67.018	Con discos rallar/cortar 3 mm
67.014	Disco rodajas 1,5 mm
67.012	Disco rodajas 2 mm
67.013	Disco rodajas 3 mm
100.947	Disco rodajas 5 mm
67.015	Disco rallar 2 mm
67.016	Disco rallar 3 mm
67.017	Disco rallar 4 mm
86.251	Soporte para discos Ø 22 cm

CORTADOR DE PAN

Ref.	Descripción
61.142	Hoja recta 35 cm - madera

CORTA BAGUETTE

Ref.	Descripción
61.143	Fijación brida (abre en 2)

CORTA-ALIMENTOS

› Permite trocear queso, pan, pizza, tartas, legumbres, etc. Anchura de corte 32 cm. Altura de corte 19 cm.

Ref.	Descripción
67.020	Cortaalimentos

CORTA BACALAO

Ref.	Descripción
47.695	Inox.

PICADOR AUTOMÁTICO "ELITE"

› Sencillo y rápido. Depósito transparente. Cuerpo en Acero Inox.

Ref.	Ø x Alt. (cm)
216.234	9 x 21

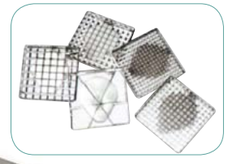
MINI PICADOR AJOS

Ref.	Altura (cm)
148.116	18

CORTADOR DE TARRINAS

› Acero Inoxidable 18/10. Tamaño máximo de tarrinas de 13 x 30 cm.

Ref.	Modelo
121.753	44 Rodajas de 7 mm
121.752	30 Rodajas de 10 mm



CORTA PATATAS

› Sobre base de mesa.

Ref.	Descripción
61.100	Corta patatas sin cuchilla ni empujador
61.101	Corta patatas 6 x 6 mm
61.102	Corta patatas 8 x 8 mm
61.103	Corta patatas 10 x 10 mm
61.104	Corta patatas 13 x 13 mm

› Cuchillas y empujadores adicionales

Empujador	Cuchilla	Modelo
102.685	61.105	6 x 6 mm
102.686	61.106	8 x 8 mm
102.687	61.108	10 x 10 mm
102.688	61.110	13 x 13 mm
102.689	61.112	6 segmentos (Wedges)

CORTAHUEVOS

Ref.		Tipo
103.100	a	Secciones (6)
103.095	b	Rodajas
138.655	c	Rodajas y secciones

DESCORAZONADOR

Ref.	Descripción
144.395	Descorazonador

PRENSA AJOS

Ref.	Descripción
61.178	Desmontable. Inox 18/10

PINZA SERVIR

Ref.	Descripción
138.665	Pinza Inox servir

DESCORAZONADOR UNIVERSAL

› Descorazonador, vaciador y quita tallos de frutas y vegetales en un solo utensilio. Fabricado en acero inoxidable con mango de polipropileno revestido de PTE antideslizante y antibacterias. Dispone de una regleta en cm en la hoja para saber la profundidad del vaciado.

Ref.	Color	Ø x L. tubo (mm)
221.011	Naranja	13 x 90
235.285	Verde	20 x 112
235.286	Rojo	30 x 112

PELAGAMBAS

Ref.	Descripción
138.654	Pelagambas Inox

PINZA ESPINAS

Ref.	Descripción
103.460	Inox. Para espinas finas
103.461	Inox. Para espinas gruesas

ESCAMADOR

Ref.		Descripción
103.089	a	Escamador de pescado
148.117	b	Escamador inox

DECORACIÓN ESPIRAL

Ref.	Descripción	Ø (mm)
146.171	Pequeño	7
146.172	Mediano	10
103.227	Estándar	13

DECORADOR GUIRNALDA

Ref.	Descripción
103.228	Decorador guirnalda

SACABOCADOS

Ref.	Ø (mm)
146.170	30
103.224	40
103.225	50

PEINE CORTA CARNE

Ref.	Descripción
117.766	Inox 18/10

CORTATORTILLAS

Ref.	Descripción
103.512	Inox 6 porciones
103.513	Inox 8 porciones

TENEDOR GUIA CORTE

Ref.	Descripción
138.633	Tenedor guía corte

CORTAPEPINILLOS

Ref.	Descripción
61.124	Cortapepinillos

SACAPUNTAS

› Para verduras. Formas flor

Ref.	Descripción
102.832	Modelo pequeño
108.450	Modelo grande

KIT 18

› Kit 18 herramietas de decoración + piedra de afilar.

Ref.	Descripción
102.850	Kit + piedra afilar

triangle® SOLINGEN·GERMANY

TRIANGLE

› Acero inoxidable 18/10. Mangos de polipropileno. La base de la buena reputación de Triangle® es, por un lado, la excelente calidad y funcionalidad. Por otro lado, utilizar nuestras herramientas de cocina es muy divertido: la imaginación se estimula, no hay límites a su creatividad.

Ref.		Descripción
13.777	a	Vaciador Doble 22/25 mm
13.778	a	vaciador Doble 22/30 mm
14.235	b	Descorazonador 16 mm
14.236	b	Descorazonador 20 mm
14.238	c	Decorador Fruta
14.239	d	Vaciador 10 mm
14.240	d	Vaciador 15 mm
14.241	d	Vaciador 18 mm
14.242	d	Vaciador 22 mm
14.243	d	Vaciador 25 mm
14.244	d	Vaciador 30 mm
14.249	e	Cuchillo Pomelo
14.252	f	Pelador
14.261	g	Rueda Pizza 7 cm
14.262	h	Pincho 3 Púas
14.264	i	Acanalador
209.041	j	Cortador Juliana
14.265	k	Acanalador
209.043	l	Acanalador
14.267	m	Acanalador
241.034	n	Corta Pepinillos
14.269	ñ	Rizador Mantequilla
14.270	o	Corta Queso

Ref.		Descripción
208.882	p	Picadora Una Mano
14.284	q	Puntilla
14.285	r	Puntilla Curva
61.074	s	Cuchillo Queso
14.287	t	Cuchillo Decorador
13.940	u	Pelador Esparragos
209.065	v	Espatula Pastelería 12 cm
209.063	v	Espatula Pastelería 15 cm
209.059	v	Espatula Pastelería 20 cm
209.060	v	Espatula Pastelería 25 cm
209.066	w	Espatula Past. Acodada 12 cm
209.064	w	Espatula Past. Acodada 15 cm
209.061	w	Espatula Past. Acodada 20 cm
209.062	w	Espatula Past. Acodada 25 cm
208.943	x	Cortador Ondas
14.231	y	Paleta Sandwich 10 cm
14.232	z	Paleta Sand. 10 cm Agujeros
14.233	A	Paleta Sandwich 14 cm
14.234	B	Paleta Sand.14 cm Agujeros

Más espátulas

En la sección PASTELERÍA.
Pág. 345.
En la sección COCINA.
Págs. 301 y **302.**

PASTELERÍA

Batidores 344 - 344
Espátulas 345 - 345
Pinceles 346 - 346
Racionadores 346 - 347
Utensilios 348 - 349
Cortapastas 350 - 351
Boquillas 352 - 352
Mangas 353 - 353
Cedazos 354 - 354
Placas 355 - 355
Moldes antiadherentes 356 - 357
Moldes silicona 358 - 359

La pastelería. Un oficio con historia.

Se tienen registros de recetas simples desde hace 7000 años en Egipto. En el siglo IV a.C., en la República de Roma, existía ya el oficio de los ***pastillariorum***.

La historia de la pastelería tiene una estrecha relación con la religión. En la Edad Media germinará en Francia el gremio de los ***obloiers***, o productores de obleas, que elaboraban las hostias para las misas de la iglesia. Poco a poco, el vulgo accederá a esas obleas y pasteles dulces y salados que, como los "gofres de perdón", mantendrán la filiación religiosa de quienes los solicitan. De hecho el año litúrgico marcará también el tipo de postres y pasteles que se elaborarán durante el año. Con ello el nombre del gremio cambió al de ***oblayeurs***.

También en la Edad Media, a través de las Cruzadas, los europeos tendrían contacto con otras culturas y otros productos como el azúcar y la pasta hojaldre que se incorporarán en la elaboración de pasteles.

En 1440, una ordenanza utiliza por primera vez la denominación, de ***pasteleros***. Finalmente, bajo el reinado de **Carlos IX**, en 1556, nace la corporación de pasteleros que reglamenta el aprendizaje y acceso a la maestría. De aquella época datarán los primeros helados, los petisús y los pithiviers que afamaron la mesa de Francia.

La introducción del cacao en Europa incrementó el consumo de azúcar por la excelente combinación resultante, extendiéndose rápidamente por las cortes europeas.

En el siglo XVII llega el descubrimiento de la ***levadura biológica***, lo que viene a enriquecer el campo de la bollería con la aparición de brioches y muchas especialidades afines. Este descubrimiento contribuye con mayor fuerza a diferenciar al sector panadero por un lado y al pastelero por otro.

En el siglo XVIII en Francia se inicia el desarrollo del hojaldre, lo que marcaría el inicio de la pastelería moderna. A finales de este siglo se desarrolló con fuerza la línea ***bollería vienesa*** que más tarde **María Antonieta** popularizó en Francia con productos como el ***croissant***.

A principios del siglo XIX **Antoine de Carême** publica la obra "***El Pastelero Real***". Se trata de un libro sin parangón, considerado como la primera descripción por escrito de la repostería moderna, con un importante repertorio de recetas que permiten, junto con la tecnología, utensilios y productos especializados que se producirán en esa época, que la pastelería alcance un desarrollo importante.

A lo largo de los siglos XIX y XX se mejoraron los equipos y los métodos de producción y selección de los ingredientes. Muchas de las tiendas de pastelería conocidas hoy en día se iniciaron en el siglo XIX.

Durante el siglo XVIII y XIX, los pasteles son ya verdaderas obras maestras muestra del ingenio y la creatividad, el refinamiento y el gusto de los pasteleros sobre todo cuando se realizan para un gran señor.

En el siglo XIX, se inventaron las primeras máquinas de hacer hielo lo que facilitó la producción en masa. Anteriormente se conservaba en cajas hechas de madera y corcho.

Será en pleno siglo XX, tras una serie de descubrimientos y desarrollos técnicos lo que permitirá el dominio del frío, el calor, la fermentación, la conservación y la congelación lo que propiciará el que se puedan realizar nuevos avances en la Pastelería. La introducción de la refrigeración eficiente y métodos de cocción han dado lugar a grandes avances aumentando la productividad y la calidad de los productos de repostería.

BATIDOR GIGANTE

› 12 varillas. Grosor varillas 3 mm.

Ref.	Largo (cm)	Mango (cm)
46.121	80	45
46.122	100	65
46.123	125	90

BATIDORES PUJADAS

› Modelos:
(a) 12 varillas grosor 1,3 mm.
(b) 10 varillas grosor 1,8 mm.
(c) 8 varillas grosor 2,4 mm.

(a) 12 v.	(b) 10 v.	(c) 8 v.	Largo (cm)
46.103	46.109	46.115	25
46.104	46.110	46.116	30
46.105	46.111	46.117	35
46.106	46.112	46.118	40
46.107	46.113	46.119	45
46.108	46.114	46.120	50

REMO

Ref.	Pala (cm)	Largo (cm)
94.781	12 x 19	90
94.782	16 x 19,5	120

BATIDOR VARILLA SILICONA

› Batidor con varillas de silicona y mango en Acero Inox 18/10.

Ref.	Largo (cm)
228.393	20
228.399	25
228.400	30

BATIDOR PLANO SILICONA

› Batidor plano con varillas de silicona y mango en Acero Inox 18/10.

Ref.	Largo (cm)
228.401	20
228.402	25
228.403	30

BATIDORES MATFER FMC

› Mangos antideslizantes "Exoglass". Filamentos en acero inox inseparables del mango e indeformables. Modelos: (a) clásico, (b) claras (especial para batir claras, cabeza ancha, filamentos flexibles) y (c) rígido (filamentos rígidos. Especial mahonesas).

Clásico	Claras	Rígido	cm
06.332			25
06.333			30
06.334			35
06.335		06.338	40
06.336	06.340	06.339	45
06.337			50

ESPÁTULAS ELVEO

› Espátulas "Elveo". Recomendada para usar durante la cocción en recipientes con revestimiento antiadherente. Resiste hasta +260ºC.

Ref.	Modelo	Largo (cm)
141.637	Estándar	25
142.738	Rebañar	28,5
142.739	Estándar	35
141.636	Estándar	45

CUCHARAS REMOVER

› Cucharas "Exoglass®". Hasta +220ºC

Ref.	Largo (cm)	Color
06.486	30	Beige
146.454	30	Azul
146.455	30	Roja
06.487	38	Beige
06.488	45	Beige

ESPÁTULAS ELVEA

› Mangos Exoglass. Paletas de elastómero termoplástico resistente hasta +110º C. Modelos: (a) Spatulon (b) Elvea (c) Trilon

Ref.		Largo (cm)
06.496	a	25
06.497	a	33
06.490	b	25
06.491	b	35
06.492	b	45
06.500	c	25

ESPÁTULAS PASTELERÍA

› Mango polipropileno. Hoja acero Inox. Lisa (a) o acodada (b).

Ref.		Pala (cm)
142.246	a	3 x 15
06.432	a	3 x 20
06.433	a	4 x 25
06.434	a	4,5 x 30
06.435	a	5 x 35
06.439	b	3 x 15
06.440	b	4 x 20
06.441	b	4,5 x 26
06.442	b	5 x 31

ESPÁTULAS EXOGLASS

› Espátulas "Exoglass®". Hasta +220ºC. Modelos: (a) "Standard" (b) "Biselada" (c) "Acodada". Diseñada para alisar los postres dentro del molde.

Ref.		Largo (cm)	Pala (cm)
06.474	a	25	
06.475	a	30	
06.476	a	35	
06.477	a	40	
06.478	a	45	
06.479	a	50	
06.489	b	35	
216.597	c	33	20 x 4
216.596	c	38	25 x 4
199.295	c	43	30 x 4

ESPÁTULA TERMÓMETRO

› Control de temperatura hasta +220ºC.

Ref.	Descripción
143.746	Espátula termómetro.

UTENSILIOS SILICONA

› Disponibles en colores Azul, Rojo, Naranja y Verde.

Ref.	Descripción	mm
151.852	Pincel	ancho 25
151.853	Pincel	ancho 35
151.854	Pincel	ancho 45
151.856	Cuchara	
151.857	Espátula	largo 205
151.858	Espátula	largo 275

PINCELES FIBRAS POLIAMIDA

› Fibras poliamida, mango plástico. Apto lavavajillas

Ref.	cm
142.307	3 x 24
142.308	4 x 25
142.309	5 x 25,5
142.305	6 x 26
142.306	7 x 26,5

PINCELES FIBRAS NATURALES

› Fibras naturales, mango plástico. Apto lavavajillas

Ref.	cm	Modelo
06.555	2,5 x 24	Plano
06.556	3 x 25	Plano
06.557	3,5 x 25,5	Plano
06.558	4 x 26	Plano
06.559	4,5 x 26,5	Plano
06.560	5 x 27,5	Plano
06.561	6 x 27,5	Plano
06.562	7 x 27,5	Plano
06.563	1,5 x 21	Redondo

› Profesional › Económico

RACIONADOR HELADO

› Acero Inox. Profesional o económica.

Econ.	Prof.	Ø Bola (mm)
48.421	84.261	39
48.422	84.262	44
48.423	84.263	46
48.424	84.264	48
48.425	84.265	50
48.426	84.266	53
48.427	84.267	56
48.428	84.268	59
48.429	84.269	63
48.430	84.270	66
48.431	84.271	70

RACIONADOR HELADO OVAL

› Acero Inox. Calidad profesional.

Ref.	Bola (mm)
84.272	53 x 41
84.273	58 x 46
84.274	63 x 48

SOPORTE CONOS HELADO

› Metacrilato negro. Medidas 27 x 10 x 9 cm.

Ref.	Descripción
205.715	Soporte 4 conos

UTENSILIOS MEDIDAS

› Inox 18/10.

Ref.	Descripción
48.412	Cazos de 60 / 80 / 125 / 250 ml
48.406	Cucharas de 0,62 / 1,25 / 2 / 5 / 15 ml

JARRAS CÓNICAS INOX

› Jarras de medidas cónicas Inox 18/10 con ventana

Ref.	Modelo	Litros
117.748	Pequeño	0,35
117.747	Grande	1,60

SET 3 JARRAS MEDIDAS

› Juego de 3 jarras de medidas triangulares transparentes de 25, 50 y 100 cl.

Ref.	Descripción
228.425	Set 3 jarras medidas

LIBRADOR INOX 18/10

Ref.	Pala (cm)	cl
35.553	10 x 5,5	10
35.554	12 x 7,5	25
35.555	16 x 9	50
35.556	20 x 11	100
35.557	24 x 12,5	150
35.558	28 x 15,5	200

LIBRADOR ALUMINIO

Ref.	Largo (cm)	cl
82.832	18,5	11
82.833	21	17,5
82.839	25	30
82.834	26,5	41
82.835	31	65
82.836	35	110
82.837	40	187
82.838	43	258

LIBRADOR POLICARBONATO

Ref.	cl
31.326	18
31.327	36
31.328	72
31.329	190

SIFONES ISI®

› Características generales:

- Cuerpo y cabeza en acero inox.
- Marca de llenado grabada al ácido.
- Válvula dosificadora de acero fino fija para dosificar con precisión.
- 3 boquillas diferentes con rosca inox.
- Banda de silicona como aislante térmico para preparaciones calientes y con lengüeta de extracción para su limpieza rápida e higiénica.
- Portacápsulas ergonómico con asidero de silicona.
- Apto para lavavajillas.
- Sistema cerrado HACCP.

› (a) SIFÓN GOURMET WHIP+. El sifón multifuncional para un uso profesional en cocina. Para la preparación de espumas ligeras y esponjosas, bocaditos, salsas calientes y frías, sopas cremosas, así como nata montada y postres.

Ref.	cl
199.222	25
199.221	50
199.220	100

› (b) SIFÓN THERMO WHIP+. Botella isotérmica de doble pared. Mantiene la temperatura 3 h en caliente y 8 h en frío.

Ref.	cl
199.223	50

› (c) CARTUCHOS N_2O. Para los sifones ISI®. Cada cartucho contiene 8 gr de N_2O, suficientes para 0,5 Litros.

Ref.	Descripción
10.074	Caja 10 cartuchos
142.518	Caja 24 cartuchos

› (d) AGUJAS DE INYECCIÓN. Largo 11,5 cm, grosores de Ø 3 y 5 mm. Para adornar los productos con mousses livianas.

Ref.	Descripción
199.219	Juego 2 agujas

UTENSILIOS CHOCOLATE

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

Ref.	Descripción
146.513	Caloribac

MALETINES CHOCOLATE

› Contienen brochetas de diversas formas (redonda, espiral, tenedores, etc.) para remojar chocolate. Mangos de polipropileno y alambres de acero inoxidable.

Ref.	Descripción
07.921	Maletín 10 piezas
143.137	Maletín 5 piezas

PLACA FRÍO COOL DÉCOR

› El choque térmico que sufre el chocolate templado al entrar en contacto con la placa fría hace que se pueda despegar y moldear con facilidad. Placa de acero inoxidable con líquido eutéctico en su interior que congela a -21ºC. Medidas pasteleras 60x40 cm.

Ref.	Descripción
142.110	Placa Cool Decor

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 1500º C.

Ref.	Descripción
139.449	SOPLETE HOTERY®

QUEMADORES

› Manuales. Hierro pavonado o fundido. Mango madera.

Ref		Modelo	Ø (cm)
116.686	a	Redondo fundido	7,5
116.771	a	Redondo fundido	10,5
116.664	b	Flor pavonado	

› Eléctricos. Inox 18/10. Modelos (d) y (e) con placa de acero de 4 mm de grosor.

Ref		Modelo	cm	W
117.075	c	Redondo Eco.	Ø8	350
117.164	d	Redondo Prof.	Ø10	800
117.167	d	Redondo Prof.	Ø12	1.000
117.170	e	Rectang. Prof.	23 x 7,5	1.500
139.964	f	Soporte (c) o (d)		

CAZUELA CREMA CATALANA

› Aptas para todo tipo de fuegos excepto inducción. Fácil limpieza. Mod. Profesional en negro, Standard en color natural.

Ref.	Modelo	cm	cl
231.874	Profesional	Ø 11,5 x 3	17,5
231.875	Profesional	Ø 14 x 3,5	30
231.728	Standard	Ø 11,5 x 3	17,5
231.730	Standard	Ø 14 x 3,5	30

FLANEROS

› (a) Acero Inox 18/10. Exterior pulido, interior satinado. (b) Acero Inox. Exterior pulido, interior lijado fino.

Ref.		cm	cl
96.941	a	Ø 6 x 5	16
59.209	a	Ø 7 x 5,5	18
59.210	b	Ø 8 x 5,5	20
204.623	b	Ø 7 x 5,7	20
204.624	b	Ø 8 x 5,7	22

AROS TARTA Y EMPLATAR

› Cuadrados y redondos.

Cuad.	Red. 6 cm	Red. 4,5 cm	cm
		119.399	3
97.536		97.529	4
97.537	34.347	34.326	5
97.538	34.348	34.327	6
97.539	34.349	34.328	7
97.540	34.350	34.329	8
97.541	34.351	34.330	9
97.542	34.352	34.331	10
144.975	34.353	34.332	12
97.543	34.354	34.333	14
	34.355	34.334	16
	34.356	34.335	18

Cuad.	Red. 6 cm	Red. 4,5 cm	cm
97.544	34.357	34.336	20
	34.358	34.337	22
97.545	34.359	34.338	24
	34.360	34.339	26
	34.361	34.340	28
97.546	34.362	34.341	30
		34.342	32
97.547		34.343	34
		34.344	36
		34.345	38
97.548		34.346	40

CORTAPASTAS OVAL

› Inox 18/10. Altura 3,5 cm. Extrafuerte. Profesional.

Rizado	Liso	cm
34.729	34.716	6
34.730	34.717	7
34.731	34.718	8
34.732	34.720	9
34.733	34.721	10
34.734	34.723	12
34.735	34.724	13

CORTAPASTAS REDONDO

› IInox 18/10. Altura 3,5 cm. Extrafuerte. Profesional.

Rizado	Liso	cm
	78.777	3
34.750	34.738	4
34.751	34.739	5
34.752	34.740	6
34.753	34.741	7
34.754	34.742	8
34.755	34.743	9
34.756	34.744	10
34.757	34.745	12
34.758	34.746	13
	34.747	14

CORTAPASTAS FANTASIA

› Inox 18/10. Rizados. Altura 3,8 cm.

Peq.	cm	Grande	cm	Descripción
78.788	6 x 3	78.789	8 x 4	Hoja 1 Pico
78.786	7 x 3	78.787	8 x 4	Hoja 2 Picos
78.794	5 x 5	78.795	8 x 7	Porción
78.796	5 x 3	78.797	6 x 4	Rectángulo
78.800	7 x 4	78.801	9 x 5	Rombo
78.784	5 x 5	78.785	7 x 7	Hexágono
78.792	6 x 3	78.793	7 x 5	Ovalado
78.802	6 x 6	78.803	7 x 7	Triángulo
78.780	4 x 4	78.781	6 x 6	Cuadrado
78.790	7 x 3	78.791	8 x 4	Media Luna
78.782	6 x 6	78.783	8 x 8	Estrella
78.778	5 x 5	78.779	7 x 6	Corazón
78.798	Ø4	78.799	Ø6	Redondo

CORTAPASTAS EXOGLASS®

› Sets cortapastas

Ref.	Descripción
07.034	9 rr* pares (20-100 mm)
07.035	7 rr* impares (35-95 mm)
07.036	8 rl** pares (30-100 mm)
07.037	7 rl** impares (35-95 mm)
07.071	7 or*** pares (40-130 mm)

* rr (redondo rizado)
** rl (redondo liso)
*** or (oval rizado)

› Cortapastas EXOGLASS®. Modelos: oval (rizado) y redondos (oval y rizado).

Oval Riz.	R. Liso	R. Riz.	mm
		07.038	20
	07.056	07.039	30
	07.057	07.040	35
07.072	07.058	07.041	40
	07.059	07.042	45
	07.060	07.043	50
07.073	07.061	07.044	55
	07.062	07.045	60
	07.063	07.046	65
07.074	07.064	07.047	70

Oval Riz.	R. Liso	R. Riz.	mm
	07.065	07.048	75
	07.066	07.049	80
07.075	07.067	07.050	85
	07.068	07.051	90
	07.069	07.052	95
07.076	07.070	07.053	100
		07.054	110
07.077			115
		07.055	120
07.078		142.660	130

SETS CORTAPASTAS

Ref.	Descripción	Cantidad
34.954	Redondos lisos	6
34.955	Redondos rizados	6
144.814	Cuadrados lisos	6
144.815	Cuadrados rizados	6
34.956	Ovalados lisos	6
34.957	Ovalados rizados	6
86.964	Números	10
86.963	Alfabeto	26

CORTAPASTAS EXTENSIBLE

› Acero cromado

Ref.	Descripción
07.023	Cortapastas 5 ruedas lisas
07.024	Cortapastas 7 ruedas lisas
07.025	Cortapastas 5 ruedas rizadas

CORTA CROISSANTS

› Rodillos corta croissants Inox. Distintas medidas de corte del triángulo

Ref.	cm
35.594	11 x 15
35.595	18 x 14
35.592	18 x 20

CORTAPASTAS INOX

› Hoja de acero inox (110 x 105 mm), mango de poliamida (Ø 27mm)

Ref.	Descripción
143.634	Rígido recto
143.635	Rígido redondeado
143.636	Flexible recto
143.637	Flexible redondeado

RODILLOS AMASAR

Ref.	Material	L*/Util (cm)
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	Nylon antiad.	43/30
48.511	Nylon antiad.	50/50

*L: Largo total

RODILLOS

Ref.		Descripción	mm
07.030	a	Lasaña "Matfer"	125
07.031	b	Lasaña Económico	100
07.032	c	Picador "Matfer"	125
07.033	d	Picador Económico	

BOQUILLAS

› Inox 18/10

(a) Redonda	(b) Estrella	(e) Rizada	mm
61.245	61.253		2
61.246	61.254	61.273	4
61.247	61.255	61.274	6
61.248	61.256		8
		61.275	9
61.249	61.257		10
61.250	61.258	61.276	12
61.251	61.259		14
		61.277	15
61.252	61.260		16
61.261	61.278		18

(f) Flor Cerrada	mm
61.282	5
61.283	6
61.284	8

(g) Cinta	mm
61.269	16 x 2
61.270	20 x 3
61.271	28 x 4

(d) Flor	mm
61.279	11
61.280	13
61.281	15

(c) Estrella C*	mm
61.262	3
61.263	5
61.264	7
61.265	9
61.266	11

(h) Relleno	Descripción
61.272	Boquilla relleno

* Cerrada

BOQUILLAS POLICARBONATO

Redonda	Ø (mm)	Estrella	Ø (mm)
108.534	4	108.541	6
108.535	6	108.542	8
108.536	8	108.543	10
108.537	10	108.544	12
108.538	12	108.545	14
108.539	14	108.546	16
108.540	16		

SET BOQUILLAS INOX

Ref.	Descripción
61.285	(**a**) 4 y 8 mm, (**b**) 8 y 12 mm, (**g**) 20 x 3 mm y (**d**) 11 mm
94.724	(**a**) 2, 4, 6, 8, 10 y 12 mm
94.725	(**b**) 2, 4, 6, 8, 10 y 12 mm
94.726	(**e**) 12 mm, (**d**) 13 mm, (**c**) 7 mm, (**f**) 6 mm, (**b**) 8 mm y (**a**) 10 mm
94.727	(**a**) 6 y 10 mm, (**b**) 8 y 12 mm, (**c**) 7 y 13 mm, (**g**) 20 mm, (**e**) 9 y 15 mm, (**d**) 11 y 15 mm, (**f**) 8 mm

SET BOQUILLAS POLICARBONATO

Ref.	Descripción
07.248	Set 24 boquillas (12 lisas, 10 estrella, 1 cinta y 1 plana)
07.249	Set 12 boquillas (6 lisas y 6 estrella)
07.251	Set 6 boquillas lisas
07.252	Set 6 boquillas estrella
07.253	Set 6 boquillas pastelería (selección para decorar)

MANGAS DESECHABLES

Ref.	Descripción	cm
35.036	Bolsa 10 unidades	40
35.037	Bolsa 10 unidades	55
35.609	Caja disp. 200 uds.	40
35.610	Caja disp. 200 uds.	55
35.611	Caja disp. 200 uds.	65

MANGAS MATFER

› Caja 100 mangas desechables de calidad extra. Abertura: 30 cm. Espesor de 65µ (15µ nylon + 50µ polietileno). Soporta productos calientes.

Ref.	Descripción
07.241	55 x 55 cm

› Caja 100 mangas polietileno transp. 70µ.

Ref.	Descripción
142.040	30 x 51 cm
141.622	Dispensador mural

MANGAS PROFESIONALES

Algodón	Tela Plast.	Nylon	Nº / cm
	35.060	35.049	3 / 22
35.039	35.061	35.050	4 / 25
35.040	35.062	35.051	5 / 28
35.041	35.063	35.052	6 / 31
35.042	35.064	35.053	7 / 37
35.043	35.065	35.054	8 / 41
35.044	35.066	35.055	9 / 47
35.045	35.067	35.056	10 / 50
35.046	35.068	35.057	11 / 58
35.047	35.069	35.058	12 / 62
35.048	35.070	35.059	13 / 65

SOPORTE MANGAS / BOQUILLAS

› Sobremesa o mural. Modelo mural de varilla plastificada blanca 50 x 50 cm.

Ref.	Modelo
108.512	Sobremesa
35.735	Mural

EMBUDOS AUTOMÁTICOS

› Embudo automático inox. Incluye 2 tubos de salida Ø 3 y 6 mm intercambiables y una salida de Ø 8 mm sin tubo.

Ref.	Descripción	Ø (cm)	cl
142.727	Embudo	18,5	190
06.627	Soporte inox	14	

EMBUDO AUTOMÁTICO PC

› Embudo automático de policarbonato. Se entrega con soporte cromado. Modelo 0,75 L incluye boquilla de Ø 4 mm. Modelo 1,5 L incluye boquillas de Ø 2,5, 4, 5,5 y 8 mm.

Ref	Ø x Alt. (cm)	cl
198.597	14 x 27	75
216.593	21 x 31	150

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

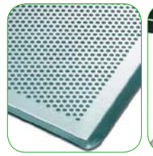
CALDEROS SEMIESFÉRICOS

› Inox 18/10.

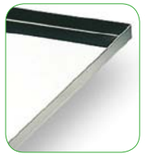
Sin asas	C/asas	Ø x Alt. (cm)	L.
47.607	47.606	22 x 11	2,7
47.610	47.609	26 x 13	4
47.614	47.613	32 x 17	9,5
47.618	47.617	36 x 18	12
	47.621	40 x 21	14,5

Ref.	Descripción
47.601	Soporte calderos

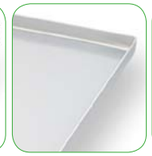
› Exal Premium



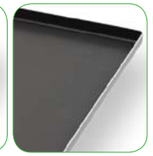
› Al. perforado



› Acero Inox.



› Aluminio



› Al. Antiadherente

› Acero pavonado

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

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.**

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.

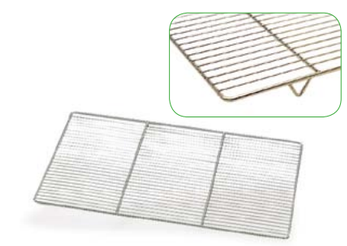
(**b**) EXOPAP. De 43 gr/m2 para cocinar, freir, congelar, decorar, almacenar o superponer.

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

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 -40ºC a +300ºC.

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



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

pujadas

MOLDE DESMONTABLE

› Molde desmontable antiadherente.

Ref.	Ø (cm)
108.469	24
108.470	28

MOLDES PARA TARTAS

› Modelos redondo, rizado y rizado desmontable. Antiadherente.

Ref.	Modelo	Ø x Alt. (cm)
46.375	Redondo	14 x 3,5
46.376	Redondo	16 x 4
46.377	Redondo	18 x 4,5
46.378	Redondo	20 x 4,5
46.379	Redondo	22 x 5
46.380	Redondo	24 x 5
46.381	Redondo	26 x 5
46.382	Redondo	28 x 5
46.383	Redondo	32 x 5,5
46.384	Rizado	20 x 2,5
46.385	Rizado	22 x 2,5
46.386	Rizado	24 x 2,5
46.387	Rizado	26 x 2,5
46.388	Rizado	28 x 2,5
46.389	Rizado	30 x 2,5
46.390	Rizado	32 x 2,5
46.391	Desmontable	20 x 2,5
46.392	Desmontable	22 x 2,5
46.393	Desmontable	24 x 2,5
46.394	Desmontable	26 x 2,5
46.395	Desmontable	28 x 2,5
46.396	Desmontable	30 x 2,5
46.397	Desmontable	32 x 2,5

PIZZA

› Molde para pizza antiadherente. Altura: 1,3 cm

Ref.	Ø (cm)
46.398	24
46.399	30
46.400	34

FLANERO RIZADO

› Flanero rizado. 14 costados. Antiadherente.

Ref.	Ø (cm)
46.370	14
46.371	16
46.372	18
46.373	20
46.374	22

MOLDES PARA MAGDALENAS

› Modelos para magdalenas grandes (8 cm) y pequeñas (4,2 cm). Antiadherentes.

Ref.	Modelo	cm
46.369	Grande	39,5 x 20
46.368	Pequeño	39,5 x 12,5

CAKE

› Molde para cake antiadherente. Altura: 7,5 cm

Ref.	cm
46.362	26 x 9,5
46.363	28 x 10

PATÉ O CAKE

› Molde para paté o cake desmontable. Antiadherente.

Ref.	cm
46.364	26 x 9,5 x 7
46.365	27 x 10 x 7,5
46.366	30 x 10 x 7,5

TARTA RECTANGULAR

› Molde para tarta rectangular con fondo desmontable. Antiadherente.

Ref.	cm
46.367	35 x 11 x 2,5

MOLDES PEQUEÑOS

› Moldes pequeños antiadherentes.

Ref.	Tipo	cm
46.436	Ovalado costados	4,5
46.437	Cuadrado acanalado	3,5
46.438	Redondo acanalado	4,5
46.439	Ovalado acanalado	4,5
46.440	Redondo liso	3,5
46.441	Barquilla lisa	7
46.442	Redondo hueco	3,5
46.443	Redondo liso	4
46.444	Rectángulo liso	5
46.445	Rombo liso	6
46.446	Bomba costados	4,5
46.447	Barquilla pastelito	6
46.409	Caja de 60 moldes pequeños. 5 piezas de cada uno de los 12 modelos.	

MOLDES PARA TARTALETAS

› Modelos redondo acanalado y liso. Antiadherente.

Ref.	Tipo	Ø x Alt. (cm)
46.425	Acanalado	6 x 1
46.426	Acanalado	7 x 1
46.427	Acanalado	8 x 1,2
46.428	Acanalado	9 x 1,5
46.429	Acanalado	10 x 1,8
46.430	Acanalado	12 x 2
46.431	Liso	6 x 1,2
46.432	Liso	7 6 x 1,2
46.433	Liso	8 6 x 1,2
46.434	Liso	9 6 x 1,2
46.435	Liso	10 6 x 1,2

MOLDES PARA BARQUITAS

› Moldes para barquitas acanaladas y lisas. Antiadherente.

Ref.	Tipo	cm
46.415	Acanalada	8 x 4 x 1
46.416	Acanalada	9 x 4,3 x 1
46.417	Acanalada	10 x 4,5 x 1
46.418	Acanalada	11 x 4,7 x 1,3
46.419	Acanalada	12 x 5 x 1,4
46.420	Liso	8 x 3,3 x 1,2
46.421	Liso	9 x 4 x 1,2
46.422	Liso	10 x 4,3 x 1,3
46.423	Liso	11 x 4,6 x 1,3
46.424	Liso	12 x 5 x 1,3

BRIOCHE

› Molde para magdalenas 10 costados.

Ref.	Ø x Alt. (cm)
46.410	6 x 2,5
46.411	7 x 2,8
46.412	8 x 3,2
46.413	9 x 3,5
46.414	10 x 3,8

BIZCOCHO

› Molde redondo para bizcocho. Borde vuelto. Antiadherente

Ref.	Ø x Alt. (cm)
46.405	6 x 6

EMPANADAS

› Molde para empanadas antiadherente.

Ref.	cm
46.408	9,8 x 5 x 1,4

MOLDES ASPIC

› Modelos ovalados con fondo liso o estrellado. Antiadherente.

Ref.	Tipo	cm
46.406	Liso	7,5 x 5,5 x 3,8
46.407	Estrella	7,5 x 5,5 x 3,8

MOLDES SAVARIN

› Modelos ondulado ("Trois-Fréres") y liso. Antiadherente.

Ref.	Tipo	Ø x Alt. (cm)
46.404	Ondas	22 x 5,5
46.401	Liso	8 x 2
46.402	Liso	22 x 4,5
46.403	Liso	24 x 5

MOLDES FLEXICOOK STANDARD

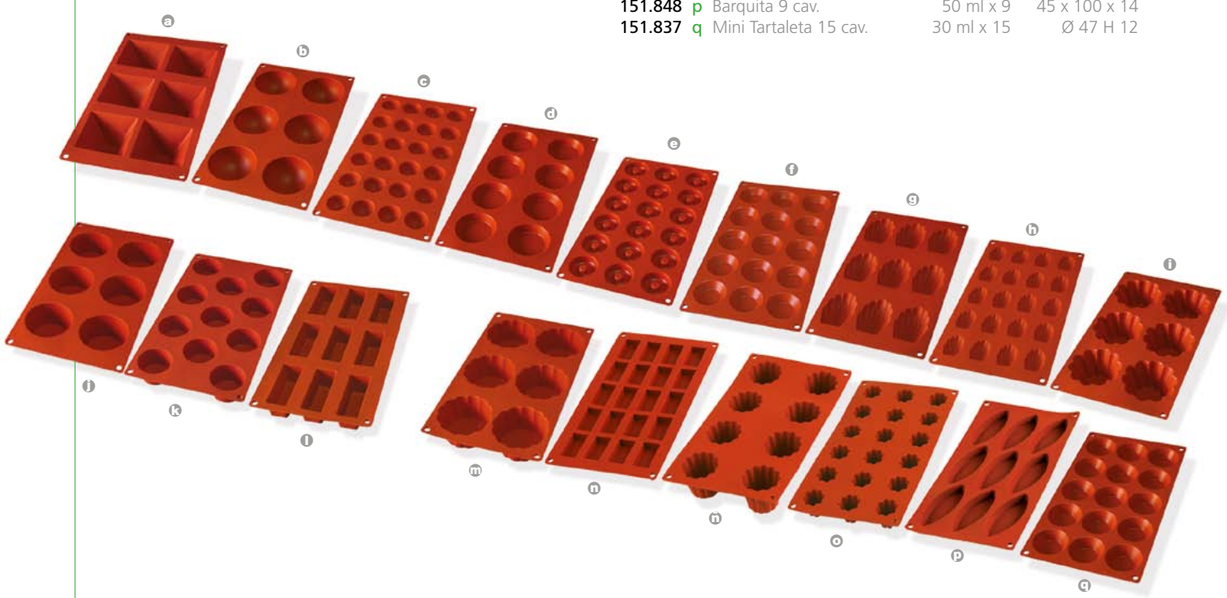
› Moldes de silicona platinum 100%. Garantía de 2 años. Antiadherentes. Apto para horno, microondas, congelador y lavavajillas. Hasta 3000 usos. Soporta temperaturas de -60ºC a +260ºC.

› Standard. Color azul.

Ref.		Descripción	ml	Cavidad (mm)
151.826	a	Redondo 26 cm	2400	Ø 260 H 55
151.824	b	Rectangular 24 cm	1300	240 x 100 x 67
151.825	c	Savarin 23 cm	1450	Ø 230 H 50
151.829	d	Tarta 29 cm	1250	Ø 290 H 29
151.831	e	Quiche 28 cm	1600	Ø 280 H 30
151.827	g	Savarin Hondo 22 cm	2300	Ø 220 H 100
151.828	f	Roscon 25 cm	1500	Ø 250 H 45

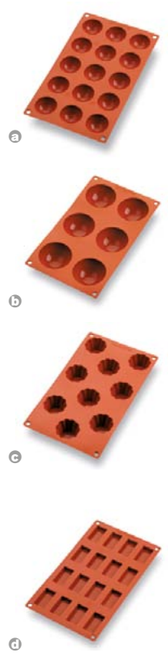
› Flexicook multi. Color Rojo.

Ref.		Descripción	ml	Cavidad (mm)
151.832	a	Piramide 6 cav.	100 ml x 6	70 x 70 x 42
151.833	b	Semiesfera 6 cav.	90 ml x 6	Ø 70 H 32
151.843	c	Mini Semiesfera 24 cav.	10 ml x 24	Ø 30 H 18
151.834	d	Florentina 8 cav.	30 ml x 8	Ø 60 H 14
151.835	e	Mini Savarin 18 cav.	10 ml x 18	Ø 40 H 12
151.836	f	Tartaleta 15 cav.	30 ml x 15	Ø 50 H 17
151.838	g	Madalena Concha 9 cav.	40 ml x 9	70 x 47 x 17
151.845	h	Mini Mad. Concha 20 cav.	10 ml x 20	42 x 29 x 11
151.839	i	Briochette 6 cav.	100 ml x 6	Ø 80 H 40
151.841	j	Muffins 6 cav.	120 ml x 6	Ø 69 H 40
151.844	k	Mini Muffins 11 cav.	50 ml x 11	Ø 53 H 30
151.842	l	Mini Cake 9 cav.	70 ml x 9	80 x 30 x 33
151.846	m	Cannelé 6 cav.	140 ml x 6	Ø 80 H 37
151.850	n	Financiero 20 cav.	20 ml x 20	48 x 25 x 11
151.847	ñ	Bordelais Acanalado 8 cav.	20 ml x 8	Ø 54 H 48
151.851	o	Mini Bordelais Acan. 18 cav.	70 ml x 8	Ø 32 H 28
151.848	p	Barquita 9 cav.	50 ml x 9	45 x 100 x 14
151.837	q	Mini Tartaleta 15 cav.	30 ml x 15	Ø 47 H 12

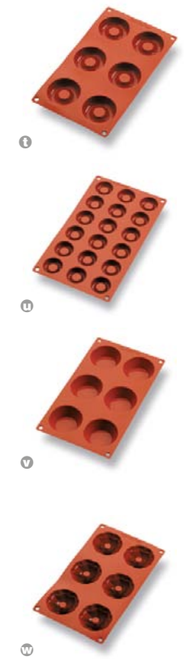


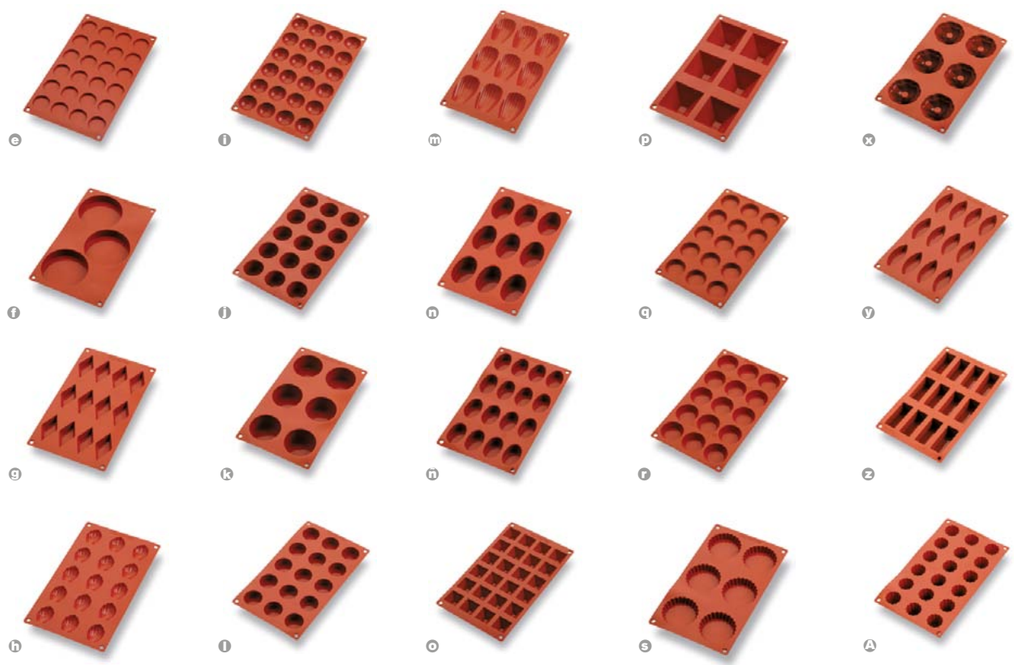
MOLDES "GASTROFLEX"

› Medidas GN 1/3 (300 x 175 mm). Cocción perfecta: espesores homogéneos. Fabricado en silicona alimenticia pura inyectada. Antiadherente. Resistente desde -50ºC a +250ºC. Apto para congelador, horno (utilizando rejilla de acero inoxidable o placa pastelera perforada) y lavavajillas.



Blister 1 u.	Pack 10 u.		Descripción	Nº Cavidades	cm
52.372	52.428	a	Media Bolas	15	Ø 43 x 20
52.373	52.429	b	Media Bolas	6	Ø 70 x 35
52.374	52.430	c	Briochettes	9	Ø 52 x 30
52.375	52.431	d	Rectangulos	16	49 x 26 x 11
52.376	52.432	e	Miniflorentinos	24	Ø 35 x 5
52.377	52.433	f	Florentinos	3	Ø 103 x 20
52.378	52.434	g	Rombos	12	72 x 35 x 15
52.379	52.435	h	Minimagdalenas	15	44 x 34 x 10
52.380	52.436	i	Pastas redonda	24	Ø 37 x 15
52.381	52.437	j	MiniBuñuelos	15	Ø 45 x 30
52.382	52.438	k	Buñuelos	6	Ø 70 x 38
52.383	52.439	l	Pastas redondas	15	Ø 40 x 20
52.384	52.440	m	Magdalenas	9	68 x 38 x 18
52.385	52.441	n	Aspides ovales	9	70 x 45 x 30
52.386	52.442	ñ	Pastas ovalada	16	53 x 33 x 20
52.387	52.443	o	Minipiramides	24	35 x 35 x 20
52.388	52.444	p	Piramides	6	70 x 70 x 40
52.389	52.445	q	Minitartitas	15	Ø 45 x 10
52.390	52.446	r	Tartitas	15	Ø 50 x 15
52.391	52.447	s	Tarta acanalada	6	Ø 75 x 18
52.392	52.448	t	Bizcochos borrachos	6	Ø 65 x 20
52.393	52.449	u	Minibizcochos borrachos	18	Ø 40 x 15
52.394	52.450	v	Tartitas	6	Ø 75 x 25
52.395	52.451	w	Mini Kouglofs	6	Ø 72 x 36
52.396	52.452	x	Moldes redondos	15	Ø 45 x 45
52.397	52.453	y	Barquillas	12	72 x 30 x 15
52.398	52.454	z	Mini-Cakes	12	75 x 30 x 15
52.399	52.455	A	Miniacanaladas bordeles	18	Ø 35 x 35





Bebidas 362 - 365
Preparación 366 - 371
Food service 372 - 375
Cocina 376 - 281
Lavado 382 - 383

Leonardo da Vinci y la cocina automática

Muy pocas personas saben de la pasión de Leonardo por la cocina y muchas menos que Leonardo Da Vinci fue maestro de banquetes en la corte de Ludovico Sforza en pleno Renacimiento italiano.

Sforza encarga a Da Vinci la remodelación de la cocina de su castillo en el centro de Milán. Para ello analiza las distintas necesidades con la intención de crear una nueva cocina totalmente automatizada.

El cronista de la corte de Ludovico relata este curioso hecho en el que, a pesar de terminar en un auténtico fiasco, nos vuelve a deslumbrar con la imaginación y creatividad de este genio universal, arquetipo del hombre renacentista, inventor sin precedentes y apasionado del arte culinario.

La lista de necesidades que Leonardo observa consistían literalmente en:

"en primer lugar, es necesaria una fuente de fuego constante. Además una provisión constante de agua hirviendo. Después un suelo que esté siempre limpio. También aparatos para limpiar, moler, rebanar, pelar y cortar. Además, un ingenio para apartar de la cocina los tufos y hedores y ennoblecerla así con un ambiente dulce y fragante. Y también música, pues los hombres trabajan mejor y más alegremente allí donde hay música. Y, por último, un ingenio para eliminar las ranas de los barriles de agua de beber".

Tras esta observación, Leonardo se pone manos a la obra y fabrica los utensilios para esta nueva cocina totalmente automatizada.

Inventa una cinta transportadora que lleva hasta el fuego los troncos cortados por una sierra circular también ideada por él. Diseña un asador automático, consistente en una hélice que daba vueltas impulsada por la corriente de aire ascendente, prescindiendo del personal destinado a dar vueltas al espetón sobre el fuego.

También crea un circuito para tener una provisión de agua caliente. Un sistema de cepillos giratorios para mantener el suelo limpio. Y por último una descomunal picadora de vacas y una rebañadora de pan accionada por aire.

Para quitar los malos olores idea unos fuelles que se ponen en funcionamiento por medio de unos martillos conectados a una manivela movida por un caballo. Para eliminar las ranas idea una trampa de muelle que se acciona al saltar el animal sobre ella.

Para la música idea unos tambores mecánicos con manivelas de mano acompañado por tres músicos que tocaran un instrumento que él llama órgano de boca.

Por último inventa un revolucionario sistema que consiste en una alarma contra el fuego que esparce agua pulverizada en caso de que se incendie la cocina.

Desde nuestra perspectiva actual todo esto parece el guión para una escena de una película de Tim Burton. Sus inventos son imaginativos y extravagantes pero con una base esencial parecida a lo que existe en muchos edificios de hoy en día.

Sin embargo, el proyecto de cocina automatizada del maestro Leonardo resultó ser en la práctica un gran caos imposible de llevarse a cabo de manera práctica. En lugar de los veinte cocineros empleados comúnmente en aquella cocina, el personal llega casi al centenar y todos están atareados con los grandes dispositivos que ocupan suelo y muros, ninguno de los cuales parece comportarse de manera útil para lo que fueron creados. Por no hablar de las innumerables obras de adaptación en el edificio para alojar semejantes ingenios mecánicos.

PLACAS CALIENTA JARRAS

› Mantienten la temperatura 80ºC.

Ref.	Descripción
199.881	Placa simple 90 W
199.882	Placa doble 180 W
199.878	Jarra cristal 1,8 L

CAFETERAS BUFFET INOX

Ref.	Litros	Nº tazas
103.140	5	30-40
103.153	10	60-80
103.157	15	90-120

CALENTADOR DE LECHE

› Termo-calentador al baño maría.

Ref.	Modelo	Litros	W
225.819	TM-5	5	1.000
225.818	TM-10	10	1.500

DISPENSADOR BEBIDAS FRÍAS

› Control de temperatura por medio de termostato automático. Recipiente y tapa de policarbonato desmontables para su fácil limpieza.

Ref.	Modelo	Capacidad	W
36.398	Simple	1 x 12 L	160
36.399	Doble	2 x 12 L	260
36.400	Triple	3 x 12 L	330

CAFETERAS FILTRO RÁPIDO

› Calderín y porta-filtro de acero inoxidable. Control electrónico con avisador acústico. Incluyen 2 placas de calentamiento y 2 jarras. Potencia 2.140 W.

Ref.	Modelo	P/h*	AA**
68.395	Mondo	18	Manual
154.307	Matic	15	Autom.

* P/h: Producción en litros/hora
**AA: Alimentación de agua

DISPENSADOR BOLERO

› Dispensador de bebidas calietes a partir de productos solubles. Requiere alimentación de agua. Producción 30 Litros/hora. Potencia 2.230 W. Modelos: 21 (café, café con leche o chocolate y agua caliente). y XL-323 (café, leche, café créme, exprés, capucchino, chocolate, expreschoc, café con leche, moccachino, exprés doble, agua caliente y descafeinado opcional).

Ref.	Modelo	Capacidad
114.658	21	2 x 1,5 L
225.102	XL-323	2 x 1,3 L y 3,2

EXPRIMIDOR MEFRA 71

› Cuba y piña de policarbonato irrompible. Ideal para exprimir cítricos en bares, restaurantes y cafeterías. Fácil limpieza. Velocidad 80 rpm. Altura vertido 135 mm. Producción 15 Litros/hora. Potencia 40 W.

Ref.	Acabado
36.373	Base cromada

EXPRIMIDOR CLASSIC 11

› Incluye 3 tamaños diferentes de piñas. Base de aluminio alimentario, cuba y piñas de policarbonato. Fácil limpieza. Velocidad 1.500 rpm. Altura vertido 125 mm. 20-40 Litros/hora. Potencia 130 W.

Ref.	Acabado
36.374	Base amarilla o gris
36.375	Base cromada

EXPRIMIDOR PALANCA 10

› Exprimidor automático con palanca. Piezas en contacto con el zumo en acero inoxidable. Fácil limpieza. Velocidad 1.500 rpm. Altura vertido 135 mm. Producción 20-40 Litros/hora. Potencia 230 W.

Ref.	Acabado
36.382	Base y cuba negra
36.384	Base y cuba cromada

EXPRIMIDOR EVOLUTION 70

› Nuevo exprimidor automático con palanca. Mayor velocidad de extracción del zumo gracias a su innovadora piña helicoidal. Todas las piezas en contacto con el zumo son de acero inoxidable. Ideal para naranjas, limones o pomelos. Fácil limpieza. Velocidad 1.500 rpm. Altura vertido 220 mm. Producción 20-50 Litros/hora. Potencia 275 W.

Ref.	Acabado
208.731	Base y cuba negra
208.732	Base y cuba cromada

EXPRIMIDOR SAMMIC

› Ideal para naranjas, limones y pomelos. Colador interior en acero inoxidable. Velocidad 1.410 rpm. Producción 200 naranjas/hora. Potencia 130 W.

Ref.	Acabado
68.392	Manual
68.393	Palanca

EXPRIMIDOR DYNAJUICER

› Ideal para naranjas, limones y pomelos. Silencioso y robusto. Fabricado en plástico alimenticio. Velocidad 1.500 rpm. Producción de 50-100 naranjas/hora. Potencia 200 W.

Ref.	Acabado
61.434	Exprimidor Dynajuicer

PICADORA HIELO 53

› Picadora profesional de hielo. Depósito de 1,2 Kg de hielo que tritura en 30 segundos. Dos tamaños de triturado: fino (hasta 2,6 Kg/min) o grueso (hasta 5 Kg/min). Potencia 130 W.

Ref.	Acabado del frontal
130.751	Gris, amarillo, azul o rojo

PICADORA HIELO 09

› Picadora profesional de hielo muy potente y robusta. Dispone de un disco Ø11cm ajustable que permite hacer desde hielo picado a nieve en polvo. Convertible en rallador de queso cambiando el disco de corte. Producción de hasta 100 Kg/hora.

Ref.	Descripción	w
36.371	Picadora hielo	600

PICADORAS HIELO BAR

Ref.	Descripción
103.050	Picadora cromada manual
103.051	Picadora eléctrica

LICUADORA SANTOS 50

› Silenciosa, potente y fácil de limpiar gracias a su exclusivo sistema "Ezy-Clean" que permite desmontar el bol, cestillo y cubierta sin herramientas. Boquilla extra ancha Ø79,5 mm. Altura vertido 20 cm. Depósito pulpa 7,5 L. Velocidad 3.000 rpm. Producción 100 Litros/hora. Potencia 800 W.

Ref.	Acabado Base
79.985	Negra
79.986	Cromada

LICUADORA SAMMIC LI-240

› Expulsión continua de residuos. Fácil de limpiar. Montaje y desmontaje en pocos segundos. Velocidad 6.300 rpm. Potencia 240 W.

Ref.	Modelo
157.401	Licuadora LI-240

LICUADORA AUTOMÁTICA J80

› Completamente automática: gracias a la forma única de la tolva, ya no es necesario utilizar el empujador, por lo que ya puede realizar grandes cantidades de zumo rápidamente y sin esfuerzo. Boquilla de Ø79 mm. Velocidad 3.000 rpm. Producción 110 Litros/hora. Potencia 700 W.

Ref.	Modelo
240.396	J 80 Ultra

Hamilton Beach COMMERCIAL

BATIDORA/LICUADORA 908®

› Ideal para granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. Hasta 25 preparaciones al día. Daiquiri en 25 segundos. Bol policarbonato 1,25 L graduado. Tecla 2 velocidades. 300 W.

Ref.	Modelo	W
160.257	Batidora 908	300

BATIDORA/LICUADORA TANGO®

› Ideal para batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. 25 a 50 preparaciones al día. Daiquiri en 15 segundos. Bol policarbonato 1,4 L graduado. Tecla ON/OFF/PULSE + 2 velocidades + temporizador.

Ref.	Modelo	W
160.260	Batidora Tango	750

BATIDORA/LICUADORA TEMPEST®

› Ideal para purés, cremas, batidos, granizados, margaritas, daiquiris y piña colada. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Tecla ON/OFF + 2 velocidades + temporizador + aceleración automática.

Ref.	Modelo	W
160.261	Batidora Tempest	1.150

TRITURADOR HIELO/ BATIDORA/LICUADORA REVOLUTION®

› Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, etc. A partir de 50 preparaciones al día. 4 Daiquiris en 12 segundos. Bol policarbonato 2 L graduado. Contenedor cubitos doble pared para reducir ruido. Sistema que cuenta la cantidad de hielo exacta para cada preparación.

Ref.	Modelo	W
160.264	Revolution	1.150

BATIDORA/MEZCLADORA

› Ideal para batidos, granizados, cócteles, masa de creps, etc. Vasos Inox de 1 L. Construcción y ejes en Acero Inox para un uso intensivo. 2 tipos de cuchillas emulsionadoras. Motor "STOP AND GO" automático al colocar o retirar el vaso. Tecla 3 velocidades + ON/OFF. 300 W por motor.

Ref.	Modelo
160.265	DRINK-MIXER 1 motor
160.266	DRINK-MIXER 3 motores

BATIDORA/LICUADORA SUMMIT®

› Ideal para smoothies, frappés, batidos, daiquiris, sopas, salsas, etc. A partir de 50 preparaciones al día. Daiquiri en 12 segundos. Bol policarbonato LEXAN apilable 1,7 L útiles graduado. Fácil uso. Cientos de programas con curvas velocidad pre-grabados para distintas bebidas. Actualizable por USB. Parada automática "AUTO BLEND" al alcanzar la consistencia perfecta, la batidora se detiene. Disponible versión con cúpula abatible silenciadora.

Ref.	Modelo	W
160.263	Summit	1.150

sammic

TRITURADORAS

› Gama completa y versátil, permite múltiples combinaciones según las necesidades del usuario. TR/BM350 incluye variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones. Brazos extraibles (excepto TR-250).

Ref.		Modelo	Brazo (cm)	rpm	W
154.212	a	Triturador TR-250	29	9.000	250
157.319	b	Triturador TR-750	60	9.000	750
154.217	c	Bloque motor TR/BM-250			250
154.224	d	Brazo batidor TR/BM-250	30	130/1.500	
154.225	e	Brazo triturador TR/BM-250	29	1.500/9.000	
154.218	f	Bloque motor TR/BM-350			350
154.413	g	Brazo batidor TR/BM-350	39,6	130/1.500	

Ref.		Modelo	Brazo (cm)	rpm	W
154.423	h	Brazo triturador TR/BM-350	42	1.500/9.000	
157.330	i	Bloque motor TR-350		9.000	350
154.228	j	Brazo triturador BN	42		
154.226	k	Brazo triturador BL	50		
157.324	l	Bloque motor TR-550		9.000	550
154.226	k	Brazo triturador BL	50		
154.230	m	Brazo triturador BXL	58,5		

TRITURADORES ROBOT COUPE

› Completa gama de 20 modelos. Cuchillas, campanas y tubos desmontables para una higiene perfecta. Todos los modelos incluyen soporte mural inoxidable. Mangos ergonómicos. Las referencias "Combi" incluyen batidor de acero inoxidable.
(a) Gama Mini. Pequeño pero robusto y potente. Incluye cuchilla y disco para emulsiones. Especial para pequeñas preparaciones.
(b) Gama Compacta. Compacto, manejable y eficiente "Especial Restauración".
(c) Gama Larga. Para grandes volúmenes. Bloque motor de acero inoxidable. Disponibles 4 soportes para marmitas.

Combi	Triturador		Mod.	L*	rpm	W	C.*
	206.532	a	160VV	16	2.000-12.500	220	
206.535	206.533	a	190VV	19	2.000-12.500	250	
206.536	206.534	a	240VV	24	2.000-12.500	270	
240.417	240.418	b	250VV	25	2.300-9.600	310	15
240.419	240.420	b	300VV	30	2.300-9.600	350	30
	240.421	b	350VV	35	2.300-9.600	400	45
	161.913	c	350 Ultra	35	9.500	440	50
161.917	161.907	c	350VV Ultra	35	1.500-9.000	440	50
	161.914	c	450 Ultra	45	9.500	500	100
161.918	161.908	c	450VV Ultra	45	1.500-9.000	500	100
	161.915	c	550 Ultra	55	9.000	750	200
	161.916	c	600 Ultra	60	9.500	850	300
	161.925	c	800 Turbo	74	9.500	1.000	400

*L: Longitud del brazo en cm.
*C: Capacidad de triturado en litros

robot coupe

Dynamic

TRITURADORES DYNAMIC

› Gamas:

MINI: Pequeños, robustos y ligeros. Para pequeñas preparaciones hasta 5 L. Tubo y campana en Acero Inox. Potencia 220 W. Accesorios Dynamix y Dynashake: discos (batidor, emulsionador), cuchillas (estandar, emulsionadora), bol 1 L., pies (herméticos, batidora, pasapuré).

JUNIOR: Ligeros y manejables. Tubo y campana en Acero Inoxidable. Triturador: brazo 22,5 cm, hasta 25 L. Batidor: brazo 18,5 cm, hasta 5 L. Potencia 200 W.

SENIOR: Robustos, potentes y muy manejables. Tubo y campana en Acero Inoxidable. Triturador: brazo 30 cm, hasta 40 L. Batidor: brazo 20,5 cm, hasta 10 L. Potencia 300 W.

MASTER: La gama más adelantada y desarrollada tecnológicamente. Tubo y campana en Acero Inoxidable. Triturador: brazo 41 cm, hasta 100 L. Batidor: brazo 24,5 cm, hasta 20 L. Potencia 460 W.

PRO SMX: Especial para las colectividades. Uso intensivo. Para preparacions de 75 a 300 L. SMX600: brazo 53 cm, potencia 850 W. SMX800: brazo 68 cm, potencia 1.000 W.

Ref.		Gama	Modelo	Brazo	rpm
61.416	a	MINI	MD95	Triturador fijo	9.500
205.982	b	MINI	Dynamix	Triturador desm.	0-13.000
205.983	c	MINI	Dynashake	Triturador desm.	0-13.000
61.429	d	MINI	Inalámbrico	Triturador fijo	7.000
86.248	e	JUNIOR	Estándar	Triturador fijo	9.500
86.247	f	JUNIOR	Plus	Triturador desm.	0-9.500
161.487	g	JUNIOR	Batidor	Batidor fijo	0-2.000
86.246	h	JUNIOR	Combi	Trit.+Bat. desm.	0-9.500

Ref.		Gama	Modelo	Brazo	rpm
61.414	i	SENIOR	PMX98	Triturador fijo	9.500
61.413	j	SENIOR	PMDH250	Triturador desm.	0-9.500
61.419	k	SENIOR	PMMF250	Trit.+Bat. desm.	0-9.500
61.411	l	MASTER	MX2000	Triturador fijo	9.500
61.427	m	MASTER	FT97	Batidor fijo	300-900
61.410	n	MASTER	MDH2000	Triturador desm.	3.000-9.500
61.418	ñ	MASTER	MF2000	Trit.+Bat. desm.	3.000-9.500
61.409	o	PRO SMX	SMX600	Triturador fijo	9.500
61.408	p	PRO SMX	SMX800	Triturador desm.	9.500

robot coupe

DISCOS CORTAHORTALIZAS

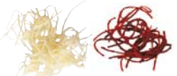
› Rebanadores

Mini	Maxi	mm
	161.705	0,8
161.602	161.706	1
161.603	161.707	2
161.604	161.708	3
161.607	161.710	4
161.605	161.709	5
	161.608	6
	161.711	8
	161.712	10
	161.713	14
	161.715	4 (Patatas cocidas)
	161.716	6 (Patatas cocidas)

› Rebanadores ondulados

Mini	Maxi	mm
161.609	161.717	2
	161.718	3
	161.719	5

› Ralladores



Mini	Maxi	mm
161.610	161.720	1,5
161.611	161.721	2
161.612	161.722	3
	161.723	4
	161.724	5
	161.613	6
	161.725	7
161.614	161.726	9
161.615	161.727	Parmesano
161.616	161.728	Patatas tipo Röstis
	161.617	0,7 (Rábano blanco)
161.618	161.729	1,3 (Rábano blanco)
	161.619	1,3 (Rábano blanco)

› Bastoncillos

Mini	Maxi	mm
	161.730	1 x 8 (Tagliatelle)
	161.714	1 x 30 (Cebollas/Coles)
161.620	161.731	2 x 2
161.621	161.732	2 x 4
161.622	161.733	2 x 6
	161.734	2 x 8
161.623	161.735	4 x 4
161.624	161.736	6 x 6
161.625	161.737	8 x 8

› Equipos macedonia

Mini	Maxi	mm
	161.738	5 x 5 x 5
161.900	161.739	8 x 8 x 8
161.702	161.740	10 x 10 x 10
	161.741	14 x 14 x 14
	161.742	14 x 14 x 5 (Mozzarella)
	161.743	14 x 14 x 10
	161.744	20 x 20 x 20
	161.763	25 x 25 x 25

› Discos especiales CL50 Gourmet

Maxi		mm
161.772	a	4 (Gaufrettes)
161.773	a	6 (Gaufrettes)
161.769	b	2 x 2 x 2 (Brunoise)
161.770	b	3 x 3 x 3 (Brunoise)
161.771	b	4 x 4 x 4 (Brunoise)

CORTA-HORTALIZAS

› Amplia variedad de cortes (rebanados, rebanadores ondulados, bastoncillos, macedonia y patatas fritas) gracias a una colección completa de 50 discos.

Ref.	Modelo	Discos	W
161.775	CL30	Mini	500
161.778	CL50	Maxi	550
161.780	CL50 Ultra	Maxi	550
161.782	CL50 Gourmet	Maxi	650

CL50

CL50 Ultra. 1 velocidad de 375rpm. Tapa amovible con una gran tolva de 139 cm² y una cilíndrica de 58 mm de diámetro. Bloque motor de acero inox. Posibilidad de macedonia y patatas fritas. Hasta 250 Kg/h. Diseño sencillo y robusto. Ideal para las hortalizas frágiles.

CL50 Gourmet permite realizar 5 cortes originales de hortalizas o frutas en brunoise y gaufrettes. Gran tolva de 132 cm² para las hortalizas voluminosas.Tolva cilíndrica Ø 69 mm para las hortalizas duras. Una colección completa de 50 discos con hojas afiladas de alta precisión.

PICADORA / EMULSIONADORA

› Los Blixer reúnen en una sola máquina las cualidades de dos aparatos: el cutter y el emulsionador/triturador. Especialmente indicado para triturar alimentos crudos, permite realizar comidas de textura modificada. Cuba inoxidable de 3,7 litros con asa, cuchilla dentada y tapa hermética con brazo rascador.

Ref.	W	rpm	cm
161.645	750	3000	42 x 21 x 33

CUTTERS DE MESA

› Permiten realizar picados, rellenos finos, emulsiones, mousses, triturados y masas. La función pulsador permite obtener cortes de mayor precisión. Potente motor asíncrono para uso intensivo, de gran fiabilidad y durabilidad.

Ref.	Mod.	L.	W / rpm
161.827	R2	2,5	550 / 1500
161.832	R3	3,5	650 / 1500
161.833	R3	3,5	650 / 3000
161.837	R4	4	900 / 1500 y 3000

CUTTER / CORTA-HORTALIZAS

› Dos aparatos en uno. Cutter y Corta-Hortalizas sobre el mismo bloque motor. Pica, tritura, emulsiona, amasa y, gracias a su gama de discos, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una óptima calidad de corte.

Modelos (Velocidad: 1.500 rpm).

(a) R101. Cutter: cuba de 1,9 L de PC. Cuchilla dentada. Corta-hortalizas: en la cuba del cutter. Discos rebanador y rallador (2 mm). Hasta 15 cubiertos.

(b) R201. Cutter: cuba de 2,9 L de PC. Asa y cuchilla lisa. Corta-hortalizas: en la cuba del cutter. Discos rebanador y rallador (2 mm). Gama de discos Mini. Cubiertos: 10-20.

(c) R301 Ultra. Función pulsador. Cutter: cuba de 3,7 L inox con una cuchilla lisa. Corta-hortalizas: con expulsión, cuba ABS (1 tolva media luna + 1 tolva cilíndrica de 58 mm). Discos Mini. Cubiertos: 10-70.

Ref.	Modelo	W
240.453	R101	450
240.460	R201	550
161.665	R301 Ultra	650

MY COOK

› Calentamiento por inducción. Temperatura máxima 120º. Sofríe, emulsiona, monta, ralla, tritura, muele, amasa, pulveriza, elabora caldos... Manual de instrucciones y guía de técnicas de cocina. Potencia del motor 800W. Potencia para calentar 1000W. 10 velocidades. Velocidades especiales (turbo, amasar y sofrito). 2 jarras. Accesorios: espátula / paleta mezcladora.

Ref.	Descripción
161.939	My cook
161.940	Jarra
161.941	Vaporera

BATIDOR / MEZCLADOR

› Cuba inox de 5 litros. Incluye un batidor plano para pastas ligeras, un gancho para pastas pesadas y un batidor de hilos para mayonesas, claras y soufflés.

Ref.	Modelo	W
146.134	Batidor BAT06	750

PICADOR / RALLADOR

› Picadora eléctrica con inversor. Incluye 3 rejillas de Ø 3 mm, 5 mm y 8 mm, 3 embudos Ø 12 mm, 18 mm y 21 mm y un accesorio para kebbé. Convertible en rallador con el accesorio R300 que incluye 3 cilindros para rallar verduras y quesos.

Ref.	Descripción	W
204.065	Picadora N5600	350
204.350	Accesorio R300	

PICADORA CARNE Nº12

› Picadora profesional 600 W con inversor construida en acero inoxidable y aluminio alimentario. Incluyen una cuchilla y tres boquillas de acero inoxidable de Ø 3 mm, 4,5 mm y 8 mm.

Ref.	Picador	Producción
93.242	Ø 62 mm Alum.	70 Kg/h
93.243	Ø 70 mm Inox	160 Kg/h

RALLADORA 02

› Ralladora profesional para queso, chocolate, frutos secos, etc. Acero inox. y aluminio alimentario. Con disco Ø11cm para rallar queso gruyere con agujeros de Ø 3 mm. 7 discos opcionales. Producción media 50 Kg/hora. Potencia 600 W.

Ref.	Descripción
36.402	Ralladora
240.397	Disco Ø 2 mm
240.398	Disco Ø 3 mm
240.399	Disco Ø 4 mm
240.400	Disco Ø 6 mm

Ref.	Descripción
240.401	Disco Ø 8 mm
240.402	Disco parmesano
240.403	Disco fondue

› Maxi

› home

MÁQUINAS DE VACÍO

› Modelos:

(a) Home: Incluye 10 bolsas vacío 20 x 30 cm. 2,5 lpm*. Potencia: 110 W. Ancho máximo de bolsas 28 cm.

(b) Maxi: Dispone de un alojamiento para bobinas con cuchilla de corte. Incluye 2 bobinas de 22 cm x 3 m. 9 lpm*. Potencia: 130 W. Ancho máximo de bolsas 28 cm.

*lpm: Poder de succión.

Ref.	Modelo	lpm*	W
193.292	Home	2,5	110
228.521	Maxi	9	130

› Bobinas de plástico de 105 micras

Ref.	Bobinas (cm x m)
193.294	28 x 5 + 22 x 5
193.299	14 x 10
228.522	22 x 10
193.300	28 x 10

› Bolsas de plástico de 105 micras

Ref.	Cantidad	cm
193.295	25	16x20
193.296	25	20x30
193.297	25	24x36
193.298	25	28x40
144.582	100	20x30
144.586	100	25x35

ENVASADORAS AL VACÍO PROF.

› Panel de mandos digital. Vacío controlado por tiempo. Atmósfera progresiva. SV-306/310/408/410/418/420: cuba embutida. Barra de soldadura sin cables. Presión máx. 2 mbar.

Ref.	Modelo	L.S.*	C.B.*	W
203.644	SV-204T[1]	264	4	100
203.642	SV-306T[1]	314	6	370
225.361	SV-308T[1]	314	8	370
203.641	SV-310T[1]	314	10	370
225.364	SV-408T[2]	414	8	370
203.639	SV-410T[2]	414	10	370
225.367	SV-418T[2]	414	18	750
203.637	SV-420T[2]	414	20	750

*L.S.: Longitud barra de soldadura (mm).
*C.B.: Capacidad bomba m^3/h.
[1]: Soldadura simple.
[2]: Soldadura doble.

CORTADORA DE FIAMBRES

› Transmisión por correa. Regulación decimal del espesor de corte (0-15 mm). Modelos GCP profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.

Ref.	Mod.	Ø*	R.C.*	W
157.084	GC-250	25	26	300
157.087	GC-275	27,5	26	300
157.089	GC-300	30	27	300
157.334	GCP-250	25	26	300
157.335	GCP-275	27,5	26	300
157.336	GCP-300	30	33	450

*Ø: Diámetro cuchilla.
*R.C.: Recorrido del carro

PELADORA DE PATATAS

› Aluminio. Pelado por abrasión lateral y plato, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. Temporizador de 0 a 6 minutos. Potencia 400 W.

Ref.	Mod.	Cuba	Producción
225.627	PP-6+	5 Kg	120-150 Kg/h
225.621	PP-12+	10 Kg	220-270 Kg/h

CARROS NIVEL CONSTANTE

› 65 platos / silo, ajustable para platos redondos de 20 a 31 cm o cuadrados o rectangulares de 18,5 a 28,5 cm. Regulación termostática de 0 a 100ºC.

› Con plataforma universal para cualquier tipo de vajilla (platos, tazas, etc.)

Ref.		Modelo
70.234	a	Termógeno estático no ventilado 1 silo redondo con tapa
70.235	a	Termógeno estático no ventilado 2 silos redondos con tapa
70.236	a	Termógeno ventilado 2 silos redondos con tapa
130.609	b	Termógeno estático no ventilado 2 silos cuadrados con tapa
118.038	c	Neutro no ventilado 2 silos redondos sin tapa
146.315	d	Termógeno estático no ventilado
146.316	d	Termógeno ventilado
146.314	d	Neutro no ventilado sin tapa

CALIENTA-PLATOS

› 15 minutos de precalentamiento para 45 minutos de mantenimiento de la temperatura. Superficie útil por placa 27 x 15 cm.

Ref.	Placas	W
160.388	6	650
160.389	10	1.300

ARMARIOS TERMÓGENOS

› Precalentado de platos para facilitar el servicio en restauración comercial o de comidas por encargo.

Ref.	Capacidad	W
70.238	60 platos Ø 33 cm	800
70.239	120 platos Ø 33 cm	1.600

BAÑO MARÍA SOBREMESA

› Húmedo o modular con calentamiento indirecto. Capacidad GN 1/1 o subdivisiones hasta 15 cm de profundidad.

Ref.	Modelo	W
87.750	Húmeda	1000
162.426	Modular	1800

ARMARIOS CALIENTES

› Doble aislamiento en paredes para calentar rápidamente y mantener la temperatura de platos vacíos o ya preparados.

Ref.	Capacidad	W
160.390	60 platos Ø 32 cm	600
160.391	120 platos Ø 32 cm	1.200

BAÑOS MARÍA MÓVILES

› Completa gama de baños maría móviles: cuba simple, con 2 ó 3 cubas con regulaciones independientes o cuba+silo para platos.

Ref.	Cuba	W
70.295[u]	1 GN 2/1 ó 2 GN 1/1	1.300
70.296[u]	3 GN 1/1	2.100
140.320[i]	2 GN 1/1	1.300
140.321[i]	3 GN 1/1	2.100

[u] Regulación única
[i] Regulación inependiente

MARMITA SOPA

› Marmita de sopa baño maría. Capacidad 8 Litros. Potencia 400 W.

Ref.	Color
103.253	Negra

VITRINA CALIENTE ILUMINADA

› Bloque luminoso superior para su publicidad. Termostato de regulación (0-95ºC), depósito de agua para evitar que se reseque el producto, pies regulables, apertura delantera y trasera por elevación. Capacidad 2 GN 1/1. Potencia 650 W.

Ref.	cm
160.411	59 x 35 x 48

VITRINA REFRIGERADA

› Termostato electrónico, indicador de temperatura. Gas Refrigerante R 134 A sin CFC y compresores (Danfoss ó Unidad Hermética). Se sirve sin bandeja.

Ref.	Capacidad	cm	W
160.414	2 x GN 1/1	80 x 73 x 60	350
160.415	3 x GN 1/1	120 x 73 x 60	430

V. VERTICAL REFRIGERADA

› Sistemas de refrigeración ventilados con el compresor situado en la parte superior. Deshielo automático. Pared con cristal doble. Estantes fijos (rejillas) o giratorios (cristales espejo). Disponible en colores inox, dorado y antracita. Volumen 360 L. Medidas 60 x 63 x 185 cm.

Fijos	Girat.	ºC	W
160.392	160.393	+2 / +10	690
204.524	204.525	Mariscos -18ºC	800
204.522	204.523	Choco. +14 / +17	750

VITRINAS TAPAS

› Vitrinas mostrador refrigeradas con termostato regulable +1ºC a +5ºC con 6 u 8 GN 1/3 de 40 mm, luz interior por tubos de neón, patas regulables y puertas traseras correderas de metacrilato.

Ref.	GN 1/3	cm	W
224.590	6	145 x 40 x 26	160
224.591	8	180 x 40 x 26	165

VITRINA VENTILADA

› Mantenimiento de la temperatura gracias a su sistema de convección mediante aire impulsado. Dos versiones: caliente (Ref. 160.416. +20ºC a +95ºC) y refrigerada (Ref. 160.417. +2ºC a +10ºC). Indicador y regulador de temperatura. Iluminación interior. Se suministra sin bandejas. Capacidad 110 litros.

Ref.	cm	W
160.416	100 x 72 x 47,5	2.400
160.417	100 x 90 x 47,5	500

GAMA BUFFET SATINE

› (a) Placa termógena para cortar. Incluye lámpara de infrarojos y placa de aluminio para cortar. Medidas 59 x 41,5 x 47 cm.

Ref.	Placa	W
220.756	Estandar	1.100
220.759	Con pinchos	1.100

› (b) Placa termógena vitrocerámica. Se le puede acoplar la lámpara de infrarrojos opcional.

Ref.	cm	W
198.220	60 x 40 x 5	385
198.221	60 x 60 x 5	645

› Accesorios Gama SATINE.

Ref.		Descripción
220.757		Placa de aluminio estandar
220.758	c	Placa de aluminio con pinchos
220.760	d	Soporte salseras + 2 GN 1/9
220.761	e	Soporte utensilios + pizarra

› (f) Placa fría de cristal templado, extraible con placa eutéctica GN 1/1. 60 x 40 cm.

Ref.	Modelo
198.218	Placa fría sin roll top
198.219	Placa fría con roll top
118.074	Roll top

PLACA TERMÓGENA INOX

› Termostato regulable de 0-100ºC. Parte superior en Acero Inox, placa difusora de aluminio que garantiza una temperatura homogénea en toda la superficie.

Ref.	Modelo	W
70.293	60 x 40	500
70.294	60 x 60	750

LÁMPARA TERMÓGENA

› Lámpara termógena extraíble de infrarrojos. Compatible con las placas vitrocerámicas SATINE y las termógenas INOX.

Ref.	Medidas	W
140.331	56 x 33 x 51	600

PLACA TERMÓGENA EXTRAPLANA

› Temperatura mantenida a 90ºC. Parte superior de aluminio anodizado y aislamiento inferior en PPE.

Ref.	Modelo	W
130.633	GN 1/1	225
130.634	60 x 40	300

FREIDORAS ROLLER GRILL

› Freidoras profesionales con zona fría, adaptadas a la restauración rápida. Filtrado automático del aceite por decantación. Modelos de 8 Litros incluyen grifo.

Ref.	Cubas (L.)	W
160.329	5	3.200
160.332	2 x 5	2 x 3.200
160.330	8	3.600
160.333	2 x 8	2 x 3.600

FREIDORAS SOBREMESA

› Modelos 10 L. con alimentación trifásica. Cubas Gastronorm.

Ref.	Cubas (L.)	W
155.309	3	2000
155.310	3 + 3	2 x 2000
155.320	8 L	3.285
155.321	8 + 8	2 x 3.285
155.323	10	6.000
155.325	10 + 10	2 x 6.000

FREIDORAS DE PIE

› Eléctricas. Trifásica. Acero Inox. Cuba embutida redondeada.

Ref.	Modelo	W
203.159	Simple 13 L	9.000
203.158	Doble 13 + 13 L	18.000

› A gas.

Ref.	Modelo	W
203.157	Simple 15 L	12.700
203.156	Doble 15 + 15 L	25.400

TOSTADOR CINTA HORIZONTAL

› Tostador de cinta horizontal con variador de velocidad. Resistencias de acero inox. Posibilidad de sacar el pan tostado por delante o por detrás.

Ref.	A*(cm)	T/h*	W
155.271	27	400-500	2.100
203.168	37	600-750	2.800

*A: Ancho de la cinta
*T/h: Producción tostadas/hora

TOSTADORES CUARZO

› Cuecen interna e instantaneamente, sin precalentamiento, sin humos ni olores gracias a la tecnología del cuarzo-infrarojo. Hace de tostador, grill y pequeña salamandra.

Ref.	Superficie cocción	W
160.401	1 altura 35 x 24 cm	2.000
160.402	2 alturas 35 x 24 cm	3.000
160.403	1 altura 50 x 28 cm	3.200
160.404	2 alturas 50 x 28 cm	4.800

TOSTADOR HORIZONTAL

› Capaz de tostar 120 a 240 tostadas por hora según modelo.

Ref.	Modelo	W
68.398	1 altura	2.000
68.399	2 alturas	2.800

FREIDORAS ECO

› Fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Termostato de trabajo hasta 200ºC y de seguridad. Microinterruptor de seguridad, que desconecta las resistencias si se levanta la caja de mandos sin haber desenchufado de la corriente eléctrica.

Ref.	Cubas	W
58.079	3-4 L	3.200
58.080	2 x 3-4 L	2 x 3.200
58.081	4-5 L	3.200
58.082	2 x 4-5 L	2 x 3.200

SALAMANDRA-GRATINADORA

› Construida en acero inoxidable AISI 304 Cabezal basculante. Fácil accesibilidad por los tres lados y consiguiente fácil limpieza. Temperatura para gratinar muy rápidamente. Potencia 4.000 W.

Ref.	Modelo
162.325	Salamandra Classic RH

COCEDOR HUEVOS

› GN 1/3. Funcionamiento como un baño maría. Se sirve con 6 cestillas numeradas. 1.500 W

Ref.	Descripción
160.407	Cocedor huevos

SALAMANDRA GRATINADORA

› Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Bandeja recoge grasas extraíble.

Ref.	Area cocción (cm)	W
203.151	44 x 32 cm	2.800
203.149	59 x 32 cm	4.000

TOSTADORAS AUTOMÁTICAS

Ref.	Modelo	W
193.301	Eco 2	1.000
193.302	Eco 4	1.750
228.568	Luxe 2	850
228.569	Luxe 4	1.400

GOFRERAS

› Bandeja extraible inferior que permite recuperar el exceso de pasta facilitando la limpieza. Placas de fundición con alto valor de conducción. Modelos simples o dobles.

Ref.	Modelo	Molde	kw
160.279	Simple	Cuadradillos 3x5	1,6
160.280	Simple	Cuadradillos 4x6	1,6
160.283	Doble	Cuadradillos 3x5	3,2
160.284	Doble	Cuadradillos 4x6	3,2

BARBACOAS ROCA VOLCÁNICA

› Grill eléctrico con piedras de lava volcánica que reparten uniformemente el calor y absorven las grasas. Permite cocinar alternando pescado y carne sin transmisión de gusto ni de olores. Rocas lavables en el lavavajillas.

Ref.	Modelo	W
160.312	Simple	2.500
160.313	Doble	2 x 2.500

SANDWICHERAS

› Placas de fundición. Cocción homogénea. Placa superior auto-balanceada con resorte de presión regulable. Especiales para steaks, hamburgesas, pescados o paninis. Placa inferior disponible en versión ranurada, lisa o mixta.

Ref.	Mod.	Sup. Cocción	W
160.270	Simple	26 x 24 cm	2.000
160.274	Doble	53,5 x 24 cm	4.000
160.271	Simple	36 x 24 cm	3.000

CREPERAS

› Crepera de alto rendimiento (168 crepes/hora) Placa de fundición esmaltada 40 cm. Eléctrica: resistencia en espiral, termostato de 0 a 300ºC. Gas: mando de regulación termopar de seguridad. Incluyen espátula de madera.

Ref.	Modelo	W
160.295	Eléctrica	3.600
160.296	Gas	3.600
160.297	Gas con termostato	3.600

FOGONES DE GAS

› Compactos y totalmente de acero inoxidable. Sistema de ahorro de energía y termopar de seguridad. La rejilla de fundición, la corona del quemador y la placa de acero inoxidable desmontables. Opcional: placa de fundición para freir con bordes altos de 36 x 30 cm.

Ref.	Modelo	W
204.514	Simple	7.000
204.515	Doble	7.000 + 5.000
204.534	Placa fundición	

PLANCHAS ROLLER GRILL

› **Eléctricas.** Hierro dulce o cromado de 10 mm. Cocción homogénea. 1 a 3 resistencias en espiral. Termostato de 0 a 300ºC.

Hierro	Cromo	Modelo	Area cocción
160.424	160.430	Simple	40 x 40 cm
160.425	160.431	Doble	60 x 40 cm
160.426	160.432	Triple	90 x 40 cm

› **Gas.** Hierro dulce o cromado de 10 mm. Cocción homogénea.1 a 3 quemadores en batería y mandos para regular la posición, con posición en espera.

Hierro	Cromo	Modelo	Area cocción
160.427	160.433	Simple	40 x 40 cm
160.428	160.434	Doble	60 x 40 cm
160.429	160.269	Triple	90 x 40 cm

PLANCHAS GRILL

› Eléctricas. Termostato regulable hasta 250ºC. Planchas de hierro fundido lisas o acanaladas.

Ref.	Mod.	S / I*	cm*	W
114.672	Simple	A / A	26 x 23	1.800
225.660	Simple	A / A	37 x 23	3.000
114.673	Doble	A / A	56 x 23	3.600
155.300	Simple	A / L	37 x 23	3.000
225.659	Simple	L / L	37 x 23	3.000
114.674	Doble**	A / M	56 x 23	2.900
68.403	Doble	- / L	56 x 23	2.100

*S/I: Placa Superior/Inferior: A (Acanalada), L (Lisa), M (Mixta).
*cm: Superficie de la placa.
** Este modelo sólo dispone de una placa superior sobre la zona acanalada.

PLANCHAS VITRO-GRILL

› Superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente. Carrocería de acero inoxidable. Rápido, económico e higiénico.

Ref.	Área de cocción (cm)	W
155.301	Simple 28,5 x 44	2.500
155.302	Doble 2 x (28,5 x 44)	2 x 2.500

PLANCHAS A GAS

› Grifería de gran precisión equipada con válvula de seguridad y termopar. Recipiente de residuos de gran tamaño. Peto en acero inoxidable de fácil limpieza.

› Placa de acero rectificada al carbono de gran dureza.

Ref.	Quemadores	cm	W
155.303	2	60 x 45	2 x 3.600
155.304	3	86 x 45	3 x 3.600
155.305	4	112 x 45	4 x 3.600

› Placa en cromo duro.

Ref.	Quemadores	cm	W
155.306	2	65 x 49	2 x 3600
155.308	3	95 x 49	3 x 3600

MICROONDAS

› Fabricado en acero Inox. Plato giratorio Ø 315 mm. Temporizador 30 min. Volumen interior 24 L. Potencia salida 900 W.

Ref.	Función Grill
225.532	No
225.533	Si

HORNOS PIZZA

› Hornos para pizzas GN 2/3 con cuarzo infrarrojo (1050ºC) y chamota en piedra Refractaria para la cocción rápida y crujiente de pizza, quiches, lasaña, tortas, gratinados, flambees, pastelerías, etc. Pizza fresca de Ø 33 cm en 3'30" ó congelada en 4'30"

Ref.	Modelo	W
160.299	Simple	2.000
160.300	Doble	3.000

HORNOS CONVECCIÓN

› Cuece o recalienta sin resecar. El aire propulsado asegura un rápido incremento de la temperatura (250°C en 7'). Termostato de regulación 0-250°C, termo-ventilador, temporizador 120', pilotos de control. Incluyen parrillas de cocción y 1 bandeja para repostería.

Ref.	Niveles	Litros	W
160.303	3	26	1.500
160.304	4	34	2.400

HORNOS MULTIFUNCIÓN

› (a) FC 60. La rapidez y potencia de la convección (a 300ºC en 10 min). Hasta 4 cubetas GN 2/3 (sobre las parrillas de cocción incluidas). Termostato 0-300ºC, temporizador sonoro 120' con posición de trabajo en continuo, conmutador de 3 posiciones: 0 - encendido/apagado, 1 - Convección, 2 - Horno de repostería ventilado. Iluminación interior.

Ref.	Interior (cm)	W
160.307	47 x 37 x 35	3.000

› (b) FC60TQ. Mejora las características del FC60 con 2 funciones adicionales: 3 - Turbo Quartz®: horno clásico con cuarzo en la parte superior, solera mediante resistencia inferior y ventilación que aumenta la temperatura interior en 30°C, 4 - Grill Cuarzo: salamandra ventilada.

Ref.	Interior (cm)	W
160.308	47 x 37 x 35	3.000

AHUMADOR EN FRÍO

› Resistencia en horquilla con temporizador permite el encendido automático y la combustión del serrín. Incluye recarga de serrín de madera de alta calidad.

Ref.	Parrilla (cm)	W
160.349	40 x 60	250
160.350	40 x 80	250

ROLLER GRILLS HOT-DOG

› Grill a rodillos. Calienta y mantiene la temperatura de las salchichas precocidas unido al calentador-tostador que conserva los panecillos esponjosos. Las versiones 9 y 11 disponen de 2 zonas de calentamiento y mandos independientes.

Ref.	Descripción	W
160.319	Eléctrico 5 rodillos	600
160.320	Eléctrico 7 rodillos	900
160.321	Eléctrico 9 rodillos	1.100
160.322	Eléctrico 11 rodillos	1.400
160.323	Calentador panecillos	700

CALIENTA SALCHICHAS

› Perritos calientes en un minuto. Cuece salchichas al vapor en un recipiente de pyrex instalado sobre una bandeja con agua. Almacena hasta 40 salchichas en su cesta de 2 compartimentos para separar las cocinadas de las crudas. Posibilidad de tostar el pan hot-dog mediante sus pivotes eléctricos.

Ref.	Descripción	W
160.315	Calienta salchichas	650

KEBABS

› Espadón de fácil colocación y soporte totalmente hermético. Plato inclinado para recoger jugos en un cajón extraible.

Modelos: Eléctrico (2 resistencias regulables y piedras refractarias para acumular calor); Gas (3 a 4 quemadores de infrarrojos con sistema termopar de seguridad y regulables con posición ralenti).

Ref.	Modelo	Aa*	Kg*	W
160.352	Eléctrico	40	15	3.600
160.356	Gas	60	25	7.500
160.357	Gas	80	40	10.000

GYROS/KEBAB

› Acero inoxidable. Regulación independiente de cada quemador. Motor en la parte superior que evita la caída de grasa sobre el motor.

Ref.	Kg*	Aa*	Quem.	W
156.056	20	65	3	8.100
156.057	40	65	4	10.800
156.058	35	84	4	10.800

› Cuchillo eléctrico con un seguro sistema de grosor del corte.

Ref.	Descripción
156.059	Cuchilla 90 mm

*kg: Capacidad (kg).
*Aa: Altura alfiler (cm).

LAVAVAJILLAS CÚPULA

› Características:
- Carga lateral o frontal.
- Cestas de 50 x 50 cm.
- Altura máx. de la vajilla 40 cm.
- Incluyen: 3 ciclos de lavado 60/120/180 seg., doble sistema de aspersores, mandos anti-humedad con visualización de temperaturas, dosificador abrillantador, opción de parada térmica.
- Kit dosificador de detergente regulable opcional.
- Alimentación trifásica.
- Modelos B incluyen bomba de desague con válvula anti-retorno.
- Modelos BP incluyen bomba de presión/desague y dosificador de detergente.

Ref.	Modelo	W
155.222	SL-1100	6.880
155.669	SL-1100B	6.880
155.675	SL-1100BP	7.340
155.677	SL-1200	10.500
155.680	SL-1200B	10.500
155.682	SL-1200BP	10.960

LAVAVASOS / LAVAVAJILLAS

› Difusores embutidos. Dosificador de abrillantador incorporado. Mandos anti-humedad. Visualización de temperaturas de lavado y aclarado. Micro de puerta magnético. Kit dosificador de detergente regulable opcional. Incluyen 1 cesta para vasos, 1 cesta mixta y 1 cestillo pequeño para cubiertos. SL-22-23 con posibilidad de aclarado final en frío (ideal para escarchar posteriormente las copas). SL-22 con lavado superior. SL-19D incluye descalcificador y opción de parada térmica.

Modelo	Cesta (cm)	Alt. máx (cm)	Ciclos (seg.)	W
SL-19	35 x 35	22	120/180*	2.875
SL-22	40 x 40	24	120/130/180	3.040
SL-23	40 x 40	28	180	3.040
SL-290	45 x 45	28	210	3.170
SL-360	50 x 50	33	120/150/210	3.370

* Sólo SL-19D

Ref.	Modelo
155.106	Lavavasos SL-19
155.110	Lavavasos SL-19D
225.489	Lavavasos SL-22
225.490	Lavavasos SL-22B
155.132	Lavavajillas SL-23
155.135	Lavavajillas SL-23B
154.986	Lavavajillas SL-290
154.989	Lavavajillas SL-290B
225.459	Lavavajillas SL-360
225.460	Lavavajillas SL-360B

Modelos B incluyen bomba de desague con válvula anti-retorno.

SECADORA ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS

› Seca, abrillanta y elimina los restos de cal de los cubiertos después del lavado. Totalmente automática. Carrocería y cuba de acero inoxidable. La lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulado pulidor. Ventilador de serie. Producción de hasta 3.000 piezas/hora.

Ref.	Descripción
203.575	Secadora Abrillantadora SAM-3001
155.099	Producto secante 3 Kg.

LAVAUTENSILIOS

› Elevada potencia y presión. Doble pared (silencioso). Incluyen bomba de presión de aclarado y visualización de temperaturas, 1 cesto inox y suplemento para 4 bandejas. Altura máxima vajilla 65 cm (LU-130 68 cm).

Ref.	Modelo	Cesta (cm)	W
156.986	SU-600	63 x 60	8.200
156.988	SU-600B	63 x 60	8.870
156.990	SU-750	70 x 78	11.400
156.992	SU-750B	70 x 78	11.870
156.995	LU-130	135 x 70	24.000

Modelos B incluyen bomba de desague con válvula anti-retorno.

CONSUMIBLES

Servilletas 386 - 387
Servilletas y mantelines 388 - 391
Manteles 390 - 391
Higiénico 392 - 393
Plástico: vasos y copas 394 - 395
Plástico: platos y cubiertos 396 - 396
Palillos y canutillos 397 - 398
Embalaje: aluminio y film 398 - 399
Cajas pizza, bolsas papel y cápsulas 400 - 400
Rodales y blondas 401 - 401
Productos de acogida 402 - 403
Artículos de juego 404 - 405

grisol grupo equipamiento hostelero

De servilletas y manteles.

Una de las primeras servilletas fue una bola de miga amasada, llamada *apomagdalie*, que los espartanos usaban para limpiarse las manos. Más tarde, en Roma, un pequeño pañuelo de bolsillo llamado *assudaria* secaría las frentes de la antigüedad clásica durante varios siglos. A su vez, el *mappae*, de mayor tamaño y aportado por cada comensal, sería usado a veces para limpiarse las manos y, las más, para llevarse los restos del banquete.

En la Edad Media, tras una etapa de oscuridad, la servilleta regresa a las mesas más pudientes, pero esta vez se trata de tres paños de proporciones descomunales de los cuales destaca, por sus dimensiones, el paño *comunal* que era un trapo que colgaba a lo largo de la mesa.

En la Baja Edad Media la servilleta comunal se redujo a aproximadamente el tamaño de nuestra toalla de mano de hoy en día. Durante este período, la servilleta se convierte en una parte indispensable del ritual en los banquetes medievales. En el tapiz de Bayeux (también conocido en Francia como Tapiz de la reina Matilde, es un gran lienzo bordado, pieza única del arte del siglo XI) se muestra un siervo de rodillas ante la mesa principal con un plato en una mano y una servilleta en la otra. La servilleta se había trasladado de un paño sobre la mesa a una tela que cubría el brazo izquierdo de un siervo. Esta imagen se sigue viendo como un símbolo de la hostelería actualmente.

En el siglo XVI, las servilletas son un refinamiento de comedor con diferentes tamaños para los diferentes usos: un pequeño pañuelo (con un patrón repetitivo en forma de diamante); la serviette (servilleta grande usada en la mesa); serviette de collation (servilleta más pequeña para las comidas de pie); y la touaille (una toalla envuelta en un tubo de madera o colgada en la pared para uso comunal).

En el siglo XVII, la servilleta estándar fue de aproximadamente 89 x 114 cm de largo, una gran superficie para satisfacer las necesidades de las personas que comían con los dedos. Con la aceptación general del tenedor en el siglo XVIII, comedores y tabernas ganaron en pulcritud y el tamaño de la servilleta estándar se redujo a unos 75 x 90 cm. Durante este siglo se establecieron diferentes tratados de uso de las servilletas como normas de decoro y protocolo.

Alrededor de 1740 aparecieron las primeras servilletas a juego con el mantel. Según Savary des Bruslons, *"Doce servilletas, un mantel grande y uno pequeño, comprenden lo que se llama hoy en día un servicio de mesa"*.

Hay esencialmente dos tipos de manteles, uno dirigido a proteger la mesa de derrames y arañazos (por ejemplo, los manteles plásticos y de papel), y luego están los de fantasía, que aportan un carácter especial a cualquier comedor.

A pesar de usarse desde tiempos remotos, no se tiene mucha información acerca de sus principios. Galos y romanos usaban manteles de lino, algunas veces de colores. La importancia de las comidas en la tradición judeo-cristiana contribuyó decisivamente al desarrollo del mantel.

Durante la edad media, y convertidos en objetos casi de culto, los manteles eran considerados una señal de nobleza, por lo que sólo se compartían con personas del mismo rango.

Hasta el siglo XIX, los manteles y servilletas eran generalmente de *damasco* (idénticos motivos tejidos por delante y por detrás). A partir del siglo XIX, la llegada del algodón revoluciona todo el sector textil produciéndose de forma industrial.

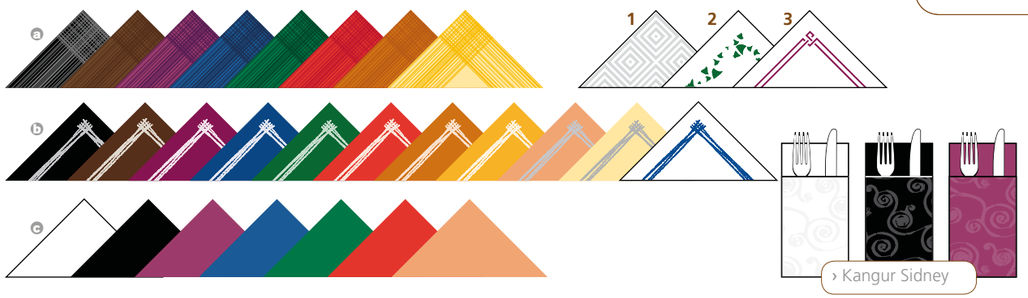
Durante el siglo XX el color comienza a generalizarse en las mesas. De los colores pasteles se pasó a colores oscuros y brillantes. Se popularizan los manteles de papel que ya se usaban en el siglo XIX en su formato individualizado posicionándose como alternativa a los manteles textiles tradicionales.

Después de un período minimalista, donde los manteles y servilletas volvieron a ser blancos, vuelven a utilizarse colores en la mesa.

La industria gráfica empieza a investigar hasta alcanzar el estado actual de desarrollo en el que es posible estampar infinidad de diseños sobre cualquier tipo de soporte. La moda de cada momento marcará los motivos de las mantelerías.

Las mantelerías de un solo uso son una opción cada vez más común en numerosos ámbitos de la restauración, que han empezado a introducirlas en su partida habitual de servicio de mesa.

La comodidad de uso, su óptima relación calidad precio y la posibilidad que ofrecen los diferentes materiales para poder personalizar los diseños según las necesidades de cada establecimiento, son sus principales ventajas.



SERVILLETAS 40X40

› (**a**) SERVILLETAS TISUSEC: Fibras de látex sintético (tacto parecido a tela). Resistente tanto en seco como en mojado. Gran poder de absorción. Paquetes de 50 unidades.

(**b**) SERVILLETAS TISÚ PUNTA&PUNTA 2 capas: El Punta&Punta es un tratamiento que se aplica en la unión de capas. Da mayor volumen, suavidad y resistencia. Paquetes de 100 unidades.

(**c**) TISÚ 2 capas. Paquetes de 100 unidades.

(a) Liso	(a) Paris	(b) Liso	(b) Tokyo	(c) Liso	Color
		240.562	150.584	62.701	Blanco
240.575	150.579	240.566	150.588	240.557	Negro
240.581	240.550	240.568	240.558		Cacao/Marrón
240.580	240.549	240.563	150.585	62.706	Burdeos
240.578	240.547	240.564	150.586	62.703	Azul oscuro
240.579	240.548	240.570	240.560	62.702	Verde oscuro
240.574	150.578	240.565	150.587	62.705	Rojo/Carmín
240.576	150.580	240.569	240.559		Terracota
		240.572	240.573		Naranja
		240.571	240.561	62.704	Salmón
240.577	150.581	240.567	150.590		Caramel / Marfil

› Colores especiales.

Ref.	Mod.	Color
62.692	a Liso	Blanco Luxe[1]
62.689	a Liso	Blanco cenefa Verde[2]
62.691	a Liso	Blanco cenefa Burdeos[3]
240.582	a Liso	Kiwi
240.583	a Liso	Berenjena
240.584	a Liso	Gris
62.708	c Liso	Amarillo

› Plegado especial KANGUR.

Ref.	Mod.	Color
240.585	a Sidney	Blanco
240.586	a Sidney	Negro
240.587	a Sidney	Burdeos
240.588	a Liso	Berenjena

SERVILLETAS BLANCAS TISÚ

› Paquetes de 100 unidades, excepto 40x40 cm 3 capas: paq. 75 unidades.

Ref.	cm	Color
62.701	40x40	2 capas
62.699	40x40	3 capas
62.710	33x33	2 capas
62.742	30x30	1 capa
240.555	30x30	2 capas
62.729	30x30	3 capas
62.746	20x20	2 capas
62.745	20x20	3 capas

MAXI-SERVIS, MINI-SERVIS, ZIGZAG

› Servilletas blancas una capa.
(**a**) Maxi. 30 x 40 cm.
(**b**) Mini.17 x 17 cm.
(**c**) ZigZag. 14 x 14 cm.

Ref.	Modelo	Paquete
150.538 a	Blanca	250
62.751 b	Blanca	400
150.544 b	Muchas Gracias	400
150.543 b	Eskerrik Asko	400
150.545 b	Moltes Gràcies	400
62.756 c	Blanca	300

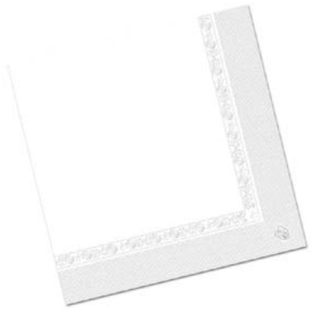
PERSONALIZACIONES

› Solicítenos presupuesto para personalizar sus servilletas y mantelitos con su imagen corporativa.

SERVILLETAS PUNTA PUNTA NUPIK

› Servilletas 2 capas. Plegado 1/4. 20x20 en paquetes de 2x40 unidades. 33x33 y 40x40 en paquetes de 50 unidades.

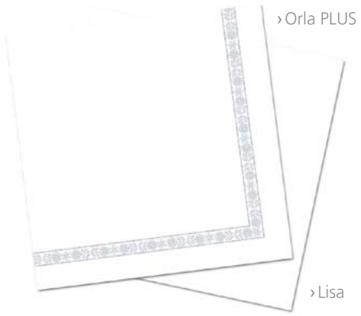
20x20	33x33	40x40	Color
151.213	151.224	151.233	Blanca
151.218	190.581	151.242	Negra
	151.225	151.235	Crema
151.214	151.226	151.236	Amarilla
151.223	151.232	151.249	Burdeos
151.216	151.230	151.239	Azul
151.217	151.231	151.241	Verde oscuro
151.215	151.229	151.238	Rojo
151.222	151.228	151.237	Naranja
151.219		151.243	Marron



SERVILLETAS BLANCAS TISÚ

› Plegado 1/4.

Ref.	cm	Modelo	Pack
26.855	20x20	2 capas	100
26.867	25x25	2 capas	100
26.856	30x30	2 capas	100
26.858	33x33	2 capas	100
26.863	40x40	2 capas	100
26.866	40x40	3 capas	50



SERV. BLANCAS DOUPLE POINT®

› Punta & Punta. Mayor volúmen y suavidad. Dos capas. Plegado 1/4. Paquetes de 50 unidades.

Ref.	cm	Modelo
67.937	20x20	Orla PLUS
67.940	33x33	Orla PLUS
67.955	39x39	Orla PLUS
119.208	39x39	Lisa

SERVILLETAS CANGURO

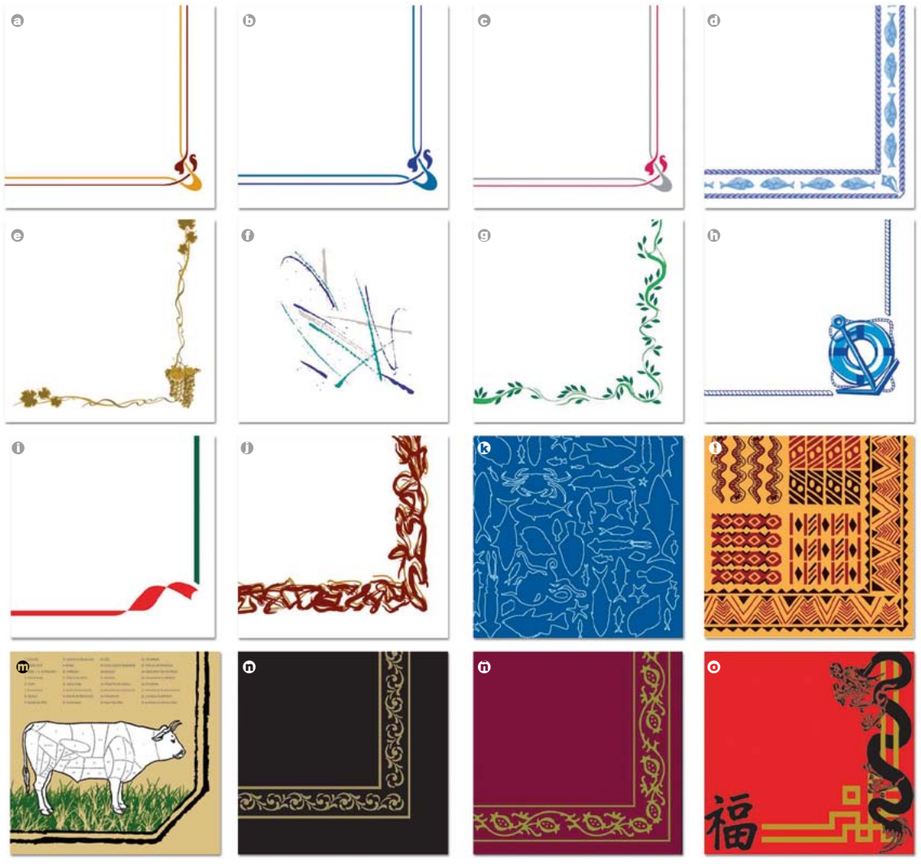
› Servilletas de 40 x 40 cm plegadas para introducir los cubiertos.

Ref.	Modelo	Deco.	Pack
26.870	Tisú 2 capas	Volare	50
234.316	Dry Tisú 2 capas	Blanco	30
234.317	Dry Tisú 2 capas	Negro	30
234.318	Dry Tisú 2 capas	Burdeos	30
27.551	Dry Tisú 2 capas	Choco.	30

ARGOLLAS AUTOADHESIVAS

› Argollas de papel autoadhesivas para servilletas. 3,8 x 10,8 cm. Paquetes de 4.000 unidades.

Ref.	Color
27.241	Verde
27.242	Azul
27.243	Burdeos



SERVILLETAS Y MANTELINES DECORADOS

› (**A**) Mantelines de celulosa extra 50 g/m2. Medidas 43 x 31 cm. Paquetes de 500 unidades.

› (**B**) Servilletas Punta & Punta 2 capas 36 g/m2. Plegado 1/4. Paquetes de 50 unidades.

(A) 43x31	(B) 33x33	(B) 40x40		Modelo
27.155	67.856	67.857	a	Maxim marrón/ocre
27.160	67.858	67.859	b	Maxim azul
27.159	67.860	67.861	c	Maxim burdeos/gris
234.322	234.298	234.297	d	Marisquería
69.521	67.872	27.081	e	Baccus
27.157	67.862	67.863	f	Volare
27.158	67.865	67.866	g	Floralia
69.522	67.869	27.084	h	Cadaqués
27.156	67.864	27.082	i	Trattoria
234.323	234.300	234.299	j	Aristas
234.041		234.042	k	Mediterráneo
149.629		149.628	l	Africa
149.772		149.640	m	Chicago
234.039		234.040	n	Troya
234.043		234.044	ñ	Pérsico
149.771		149.638	o	China

SERVILLETAS Y MANTELINES DE COLORES

› (**A**) Mantelines de celulosa extra 50 g/m². Medidas 43 x 31 cm. Paquetes de 500 unidades.
› (**B**) Servilletas Tisú 2 capas 36 g/m². Plegado 1/4. Paquetes 100 unidades.
› (**C**) Servilletas Double Point® 2 capas 36 g/m². Plegado 1/4. Paquetes 50 unidades.
› (**D**) Servilletas Dry Tisú WalkiSoft. De papel (parecidas al textil). 60 g/m². Plegado 1/4. Paquetes 50 unidades.

(A) 43x31	(B) 40x40	(C) 33x33	(C) 39x39	(D) 40x40		Color	Tipo
27.028	26.993	67.903	67.931	234.636	a	Marfil	Pastel
27.030	26.995	67.905	67.933		b	Salmón	Pastel
27.033	26.996	67.908	67.936	27.103	c	Rosa	Pastel
234.627	240.742	234.628	234.629	27.485	d	Gris	Pastel
234.324	234.690	234.301	234.302	234.638	e	Amarillo sol	Vivo
26.929	26.905	67.895	67.923	234.637	f	Rojo	Vivo
27.027	26.992	67.902	67.930	234.630	g	Burdeos	Vivo
149.617	27.534	149.586	149.587	149.987	h	Ciruela	Vivo
26.930	26.906	67.896	67.924	234.634	i	Azul marino	Vivo
26.931	26.907	67.897	67.925		j	Verde pradera	Vivo
26.934	26.899	67.898	67.926	234.632	k	Verde jaguar	Vivo
26.932	26.908	67.899	67.927		l	Caramelo	Vivo
234.148	240.671		234.147	234.201	m	Chocolate	Vivo
149.760	234.037	149.756	149.757	149.615	n	Negro	Vivo

MANTELINES OFFSET

› Papel offset 70 g/m2. Gofrados. Medidas 43 x 31 cm. Paquetes de 500 unidades.

Ref.		Modelo
240.625	a	Rocío
240.623	b	Wine
240.620	c	Good Morning
240.621	d	Fast Food
30.070	e	Chef Pizza
27.172	f	Figura Modernista
240.618	g	Pigments
27.170	h	Mesa Provenzal
27.175	i	La siesta
27.174	j	Pizza
234.038	k	Rayas
27.165	l	Aristide Bruant

MANTELES CELULOSA

› Manteles de celulosa 50 g/m2.

Blanco	Marfil	Burdeos	Azul	Verde	Descripción	cm
	234.222	234.220	234.221	234.219	Rollo precortado. 150 manteles	70 x 70
	234.226	234.224	234.225	234.223	Rollo precortado. 125 manteles	80 x 80
	234.230	234.228	234.229	234.227	Rollo precortado. 100 manteles	80 x 120
	234.235	234.233	234.234	234.231	Rollo precortado. 100 manteles	100 x 100
	234.207	234.204	234.206	234.205	Rollo precortado. 50 tête à tête	40 x 100
27.212	27.058	27.057	26.956	26.935	Rollo 100 metros	ancho 120
27.216	27.017	27.016	26.922	26.939	Caja 500 manteles	70 x 70
27.219	27.066	27.065	26.961	26.941	Caja 500 manteles	80 x 80
27.221	27.071	27.070	26.964	26.942	Caja 250 manteles	80 x 120
27.222	27.043	27.042	26.952	26.943	Caja 250 manteles	100 x 100

MANTELES BLANCOS GOFRADOS

Ref.	cm	Gofrado	Paq.
240.606	100x100	37 g. Familiar	500
92.258	100x100	37 g. Mikado	500
62.810	100x100	48 g. Rombo	300
240.607	100x120	37 g. Familiar	500
62.798	100x120	37 g. Mikado	500
62.797	100x120	48 g. Rombo	300
62.795	120x120	37 g. Mikado	500
62.794	120x120	48 g. Rombo	300

MANTELES COLORES 100X100

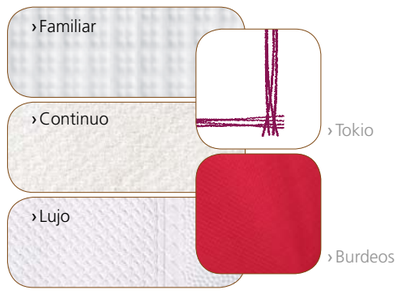
› Medidas 100 x 100 cm. Celulosa 48 g/m². Paquetes de 3x100 manteles.

Ref.	Color
92.268	48 g. Burdeos
62.803	48 g. Rojo
62.805	48 g. Azul oscuro
62.804	48 g. Verde oscuro
240.611	48 g. Negro
240.612	48 g. Chocolate
240.613	48 g. Cuadros Chocolate
62.802	48 g. Cuadros Rojo
62.799	48 g. Cuadros Azul
62.801	48 g. Cuadros Verde

MANTELES Y CAMINOS TISUSEC

› Tacto parecido a la tela. Fabricado con fibras de látex sintético. Rollos de 50 metros con 41 manteles (1,2 x 1,2 m) o caminos de mesa (0,4 x 1,2 m)

Mantel	Camino	Color
62.841	150.572	Burdeos
62.839	150.574	Azul oscuro
62.842	150.571	Verde oscuro
150.569	150.576	Negro
240.522	240.528	Chocolate
240.525	240.529	Berenjena
240.526	240.530	Kiwi
240.524	240.531	Gris



MANTELINES EN CAJAS

Ref.	cm	Gofrado	Color	Paq.
240.598	30 x 40	37 g. Familiar	Blanco	1.000
62.791	30 x 40	37 g. Continuo	Blanco	1.000
62.790	30 x 40	48 g. Lujo	Blanco	1.000
62.766	35 x 49	37 g. Continuo	Blanco	1.000
62.765	35 x 49	48 g. Continuo	Blanco	1.000
150.634	30 x 40	37 g. Familiar	Tokyo Azul	2x500
150.635	30 x 40	37 g. Familiar	Tokyo Negra	2x500
150.636	30 x 40	37 g. Familiar	Tokyo Burdeos	2x500
150.629	30 x 40	48 g. Lujo	Burdeos	500
150.627	30 x 40	48 g. Lujo	Rojo	500

MANTELES EN ROLLOS

Ref.	Medidas	Gofrado	Color
62.860	1 x 100 m	37 g. Familiar	Blanco
240.520	1 x 100 m	37 g. Familiar *	Blanco
62.859	1 x 100 m	48 g. Lujo	Blanco
62.837	1,2 x 100 m	37 g. Familiar	Blanco
240.537	1,2 x 100 m	37 g. Familiar *	Blanco
62.836	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Blanco
92.244	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Burdeos
62.830	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Rojo
62.831	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Azul oscuro
62.834	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Verde oscuro
62.827	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Cuadro azul
62.829	1,2 x 100 m	48 g. Lujo	Cuadro rojo

* Sin mandril.

PAPEL HIGIÉNICO

› (**a**) Doméstico. Rollos papel tisú 2 capas que se caracterizan por su suavidad y absorción. Mandril 45 mm.

Ref.	Gama	Nº Servicios	Largo (m)	Rollos/Paq.
150.598	OLIMPIC	140	14	4
150.597	OLIMPIC	140	14	12
150.565	GC	165	18	12
150.560	GC ECO	200	20	12
62.602	GC ECO	320	35	12

› (**b**) Industrial JUMBO. Rollos de papel tisú 2 capas para lugares de tránsito moderado, como bares o restaurantes.

Ref.	Gama	ØM*	Nº Serv.	L.(m)	Rollos/Paq.
62.619	GC Extra 1 capa	45	714	250	18
150.620	GC Super Compact	45	300	100	18
62.615	GC ECO Compact	45	372	130	18
62.614	GC ECO 161	62,5	460	161	12
62.611	GC ECO 180	45	514	180	18
62.613	GC 180	76	514	180	12

* ØM: Diámetro mandril (mm)

BOBINAS SECAMANOS

› Bobinas de papel tisú muy resistentes y multifuncionales. Mandril 76 mm extraible para la dispensación central de los servicios. 2 capas. 6 rollos por paquete. (MINI GC ECO ADD S. mandril 45 mm).

Ref.	Gama	Servicios	Largo(m)	Ancho(cm)
62.635	ECO 350 1 capa	1.000	350	21,5
240.518	ECO Multiuso ADD S.	450	106	19,9
62.636	GC ECO 135	450	135	19,9
62.632	GC ECO 150	450	150	21,5
240.503	GC 150 ADD S.	450	150	21,5
62.629	GC 150	450	150	21,5
62.630	GC ECO 180	514	180	21,5
62.638	MINI GC ECO ADD S.	40	80	19,7

TOALLITAS FACIALES

› Estuches de papel tisú 2 capas con 100 servicios de gran suavidad y absorción.

Ref.	Modelo
62.667	GC

TOALLAS DE MANO

› Servicios de papel tisú de alta resistencia indicado para la limpieza y el secado de las manos.

Ref.	Modelo	Plegado	cm	U/Paq.
62.594	Extra 1 capa	V	23 x 24	200
62.592	GC ADD S.	Z	23 x 24	200
62.593	GC ECO ADD S.	Z	23 x 24	200
92.232	GC ADD S.	V	25 x 23	160
240.517	GC ECO	W	22 x 35	200

CELULOSA INDUSTRIAL

› Bobinas de papel tisú de gran tamaño para la limpieza en entornos de trabajo profesionales. 2 capas. Ancho del rollo 23 cm. Mandril 76 mm. 2 rollos por paquete.

Ref.	Gama	Servicios	Largo (m)
240.496	GC ECO Unitario ADD S.	1.000	300
62.661	GC ADD S. 400	1.212	400
62.649	GC ECO 500	1.630	500
150.604	GC 600	1.714	600

SOPORTES CELULOSA INDUSTRIAL

Ref.	Modelo	cm
62.656	Metálico blanco de pie	95 x 40
62.657	Metálico blanco mural	42 x 40
62.658	Inoxidable de pie	39 x 45 x 90

ROLLOS DE COCINA

› Rollos de cocina con un gofrado especial que garantiza una gran absorción y volúmen. Celulosa vírgen 2 capas.

Ref.	Modelo	Servicios	Largo (m)	Rollos/Paq.
62.868	HALAGO	45	10	2
150.550	GC COMPACT	122	30	4

ROLLOS PARA CAMILLAS

› Rollos de papel tisú ECO con 2 capas encoladas (sistema ADD S.) para ofrecer una máxima resistencia a la rotura.

Ref.	Precorte	Servicios	Largo (m)	Ancho (cm)
62.662	40 cm	125	46	50
62.663	200 cm	40	80	59

› Dispensador rollos camilla.

Ref.	Modelo	cm
62.665	Inoxidable	21 x 62

nupik

VASOS FOAM

› Aislan térmicamente tanto el frío como el calor y permiten sostenerlo sin notar la temperatura de su contenido. Paquetes de 50 vasos y 100 tapas.

Tapa	Vaso	Modelo	cl
151.268	151.266	Expreso	20
151.270	151.269	Café	30

VASOS CRISTAL PRESTIGE PS6

› Rigidez y transparencia dignas del mejor cristal. GLASS: diseño hexagonal exclusivo.

Ref.	Modelo	cl	Pack
151.263	Café	10	50
96.869	Refresco	25	50
68.407	Caña	28	50
18.328	Cerveza	33	50
151.264	Cerveza	39	50
151.265	Grande	57,5	40
18.324	Refresco GLASS	25	50
18.327	Cerveza GLASS	33	50

VASOS PP5

› Vasos de polipropileno. No se astillan, son flexibles y prácticamente irrompibles. Soportan temperaturas de -20°C a +120°C. Blancos (**a**) o transparentes (**b**).

Ref.		Modelo	cl	Pack
18.311	a	Café	10	50
96.866	a	Agua	22	100
68.413	a	Litro	100	25
18.315	b	Agua	22	100
212.322	b	Refresco	25	50
18.317	b	Refresco	30	100
18.318	b	Cerveza	33	50
151.261	b	Medio	50	50
18.320	b	Pinta	61	50
68.418	b	Litrona	100	25

VASOS CARTÓN

Ref.	Modelo	Pack
212.326	Vaso Capuccino 22 cl	50
212.327	Vaso Burdeos 25 cl	50
212.328	Tapa plástico	100

VASOS INYECTADOS PS6

› Máxima igidez, transparencia y brillo.

Ref.	Modelo	cl	Pack
227.147	Chiquito	21	20
190.593	Pinta	33	30
151.276	Sidra	60	20
18.332	Tubo	30	10
114.943	Cava monobloc	14	6

INYECTADOS IRROMPIBLES PP5

› Vasos inyectados de polipropileno irrompibles. Máxima flexibilidad. 100% seguridad.

Ref.	Modelo	cl	Pack
190.594	Sidra	50	20
96.873	Tubo	30	10
227.146	Combinado	45	25

PAIF

VASOS POLIESTIRENO

Ref.	Color	cl	Pack
240.920	Blanco	8	100
240.922	Blanco	10	100
240.923	Transp.	10	100
240.924	Blanco	16	100
240.926	Blanco	20	100
240.997	Amarillo	20	24
241.002	Verde	20	24

VASOS POLIPROPILENO

› Blanco (**a**) o transparente (**b**).

Ref.		Modelo	cl	Pack
240.929	a	Café	20	100
240.939	a	Agua	22	100
240.942	a	Refresco	25	100
240.946	a	Refresco	33	50
240.949	a	Cerveza	37	50
240.927	b	Café	16	100
240.931	b	Café	20	100
240.936	b	Agua	22	100
240.933	b	Agua Azulado	22	60
240.940	b	Refresco	25	100
240.944	b	Refresco	33	50
240.948	b	Cerveza	37	50
240.886	b	Medio	50	50
240.887	b	Litrona	100	25

VASOS PS CRISTAL

› Bolsas de 50 unidades.

Ref.	Modelo	cl
240.888	Octogonal	27,5
240.889	Cerveza	35
240.890	Mojito	30

BÁSICOS INYECCIÓN

Ref.	Modelo	cl	Pack
240.914	Chupito PS Transp.	4	20
240.950	Chupito PS Transp.	4	1000
240.915	Catavinos PS Transp	9	25
240.912	Sidra PS Transp.	60	25
240.917	Taza PS Blanca	18	10
240.910	Tubo PP irrompible	32	10
240.909	Tubo PP irrompible	32	500

VASOS FOAM

Ref.	Modelo	cl	Pack
240.952	Vaso	17,5/20	50
240.954	Vaso	21/25	50
240.953	Tapa 17,5cl		100
240.955	Tapa 21 cl		100

Plástico: platos/cubiertos

nupik

PLATOS BLANCOS PS6

› Diseño octogonal. Poliestireno blanco. Soporta temperaturas de -10ºC a +70ºC.

Ref.	Modelo	cm	Pack
18.333	Postre	16,5	100
96.867	Llano	20,5	100
151.277	Llano	22	100
190.592	Hondo	22	50
151.278	Llano	25	50

CUBIERTOS PLÁSTICO BLANCO PS6

› Cubiertos de Poliestireno blanco. Bolsas de 100 unidades.

Ref.	Modelo	cm
96.870	Cuchara	16,5
96.872	Tenedor	16,5
96.871	Cuchillo	16,5
151.279	Cucharilla postre	12,5
18.340	Cucharilla café	11,2

CUBIERTOS TRANSPARENTES PS6

› Cubiertos rígidos de Poliestireno transparente. Bolsas de 100 unidades.

Ref.	Modelo	cm
130.647	Cuchara	17,5
130.649	Tenedor	17,8
130.648	Cuchillo	17,8

PLATOS PLÁSTICO

› Blanco (excepto 3 últimas referencias).

Ref.	Modelo	Ø (cm)	Pack
240.908	Bol 65 cl	16,3	24
240.892	Plato postre	17	100
240.898	Plato llano	20,5	100
240.897	Plato hondo	20,5	100
240.901	Plato llano	22	100
240.905	Plato magnum	26,5	50
241.008	Plato llano azul	22	10
240.998	Plato llano amarillo	22	10
241.003	Plato llano verde	22	10

CUBIERTOS COMPACT BLANCOS

› Bolsas de 100 unidades.

Ref.	Modelo	cm
240.969	Cuchara	16,6
240.971	Tenedor	16,1
240.970	Cuchillo	16,4
240.981	Cuchara postre	12,8
240.980	Paletina Café	

CUBIERTOS MAGNUM TRANSP.

› Bolsas de 100 unidades.

Ref.	Modelo	cm
240.975	Cuchara	18
240.977	Tenedor	18
240.976	Cuchillo	18

PAIF

PALILLOS ENVUELTOS INDIV.

› Palillos redondos en funda individual. Máxima higiene para su cliente. Cajas de aprox. 1.000 palillos.

Ref.	Palillos	Envoltorio
151.888	Torneado	Plástico transparente
210.348	Torneado	Papel alta calidad
210.350	2 puntas	Plástico transparente
210.351	2 puntas	Papel alta calidad

PALILLOS PERSONALIZADOS

› Palillos en funda individual de papel alta calidad personalizada a una tinta (Pedido mínimo 24.000 unidades) o a dos tintas (Mínimo 48.000 unidades + 30 euros la primera personalización). Precio por millar.

Ref.	Palillos
210.356	Redondo torneado o 2 puntas

PALILLEROS

› Prácticos y económicos envases dosificadores.

Ref.	Palillos	Palillero
210.344	2 puntas	Oval 200 palillos
210.342	Torneado	Oval 200 palillos
151.887	Torneado	Triangular 120 palillos

PINCHOS DE BAMBÚ

› Originales y sorprendentes pinchos elaborados con el mejor bambú. Para los profesionales que buscan un toque de distinción. Cajas de aprox. 200 pinchos.

Ref.	Modelo
210.337	Pinchos bambú 10,5 cm
210.338	Pinchos bambú 15 cm

CANUTILLOS FLEXIBLES

› Colores surtidos (**a**), envueltos en papel (**b**), o negros (**c**).

Ref.		Largo (cm)	Pack
151.883	a	21	Caja 225 u.
151.884	a	21	Bolsa 100 u.
151.885	b	24	Bolsa 500 u.
151.886	c	23	Bolsa 100 u.

BROCHETAS

› Pinchos para brochetas redondos.

Ref.	Largo (cm)	Pack
151.889	8	200
151.890	10	200
151.891	13	200
151.892	15	200
151.893	20	100
151.894	25	100
151.895	30	100

PALILLEROS

› Palillero color fumé con 200 palillos de madera de abedul. El vaso y la tapa se acoplan a presión (fabricados en polietileno de cristal). Es el palillero mejor valorado en la hostelería, diseñado para su exposición al cliente.

Ref.	Descripción
88.652	Palilleros Redondos finos torneados LUX

PALILLOS EXTRAPLANOS

› Palillos fabricados en madera de chopo. Pulido, secado y elaboración de las puntas supervisada para que el agarre en el alimento esté garantizado.

Ref.	Modelo	Caja
67.536	Nº 1	600
67.537	Wagon	2500
67.549	Largo 80 mm	1800

PALILLOS REDONDOS

› Palillos de madera de abedul de gran resistencia en formato estuche. Segunda marca PICNIC a mejor precio.

Ref.	Descripción	Caja
67.541	HOTEL. Dos puntas	850
88.651	HOTEL. Torneado	850
114.694	PICNIC Dos puntas	850

PALILLOS ENFUNDADOS

› Palillos redondos enfundados.

Ref.	Palillos	Funda	Caja
88.658	Dos puntas	Papel (15mm)	1000
114.704	Dos puntas	Plástico	1000
88.659	Torneado	Papel	1300

FILM PVC CATERING EXTRUSA

› Rollos de film de gran longitud para uso intensivo.

Ref.	Tipo	Ancho (cm)	Largo (m)
207.482	Caja	30	250
207.483	Caja	45	250
14.826	Caja	30	300
14.827	Caja	45	300
207.484	Estuche	30	300
207.485	Estuche	45	300

FILM PROFESIONAL CELLOFIX

› Rollos de film de gran longitud para uso intensivo.

Ref.	Ancho (cm)	Largo (m)
241.079	30	250
241.081	30	300
241.085	45	250
241.087	45	300

ENVASES ALUMINIO

› Redondos. Borde rizado y canto alzado.
Tapas cartón-polietileno impresas.

Tapa	Envase	Utilidad	ml	mm	U/Bolsa
151.333	26.490	Para pollos	775	Ø186 x 40	100
151.332	26.491	Para pollos	1025	Ø205 x 37	100
151.332	26.494	Para pollos	1420	Ø205 x 57	100
151.331	26.495	Para pollos	1450	Ø230 x 42	100
151.330	26.496	Para pollos	1900	Ø216x x68	100
	26.462	Flanero	107	Ø72 x 45	2700
	26.474	Plato postre	460	Ø202 x 19	100
	26.484	Plato hondo	1025	Ø202 x 37	100
	26.478	Plato pizza	570	Ø250 x 14	100
	26.482	Plato pizza	900	Ø247 x 23	100
	26.486	Plato pizza	1230	Ø277 x 23	100
	26.473	Pastel pequeño	444	Ø150 x 31	100
	26.489	Pastel grande	2100	Ø288 x 40	100

› Rectangulares. Borde rizado y canto alzado.
T. cartón-polietileno.

Tapa	Envase	ml	mm	U/Bolsa
151.340	26.536	150	110 x 72 x 34	75
151.328	26.537	380	152 x 107 x 32	100
151.327	26.538	470	159 x 159 x 31	100
151.326	26.539	500	144 x 119 x 45	100
151.325	26.540	580	185 x 135 x 30	100
151.324	26.541	650	194 x 144 x 33	100
151.322	26.544	980	222 x 157 x 38	100
151.323	26.545	1100	226 x 176 x 35	100
151.321	26.546	1180	240 x 188 x 35	100
151.320	26.547	1250	238 x 160 x 48	100
151.319	26.548	1500	287 x 187 x 37	100
151.318	26.549	2200	315 x 215 x 42	50
151.317	26.550	2450	324 x 264x 38	50
	151.285	3600	324 x 264 x 60	100

ALUMINIO DOMÉSTICO DARNEL

› Rollos de aluminio de ancho 29 cm.

Ref.	Ancho (cm)	Largo (m)
207.490	29	8
207.491	29	16
207.492	29	30
207.493	29	50

ALUMINIO CATERING DARNEL

› Rollos de aluminio de gran longitud para uso intensivo en estuche.

Ref.	Ancho (cm)	Largo (m)
14.828	29	300
73.275	29	275
73.276	29	250
14.829	40	300
73.277	40	275
73.278	40	250

ALUMINIO PROF. GOFRADO

› Bobinas de aluminio profesional gofrado de 11 micras.

Ref.	Ancho (cm)	Largo (m)
241.056	29	250
241.058	29	300
241.062	40	250
241.064	40	300

Cajas pizza, bolsas papel y cápsulas

CUBETAS CÓNICAS

› Cartón plastificado interior. Automontable.

Ref.	cm
152.167	17 x 11 x 3,5
152.168	24,5 x 15 x 3,5
152.169	29 x 21 x 3,5

FORMATOS METALIZADOS

› Con pestaña. Disponible en Oro y Plata.

Ref.	Descripción	cm
152.261	Rectangular	10,5 x 5,5
152.262	Hexagonal	8,5 x 8,5
152.263	Lágrima	10 x 7
152.264	Redondo	8

CAJAS PIZZA

› Modelos:

(**a**) Cartoncillo modelo 4 puntos pegado. Impresión anónima a 2 colores o personalizada (consúltenos).

(**b**) Cartón ondulado automontable. Impresión anónima a 2 colores o personalizada (consúltenos).

(**c**) Separadores cartón para cajas de pizza.

(**d**) Triángulos pizza

Ref.		cm
152.399	a	23,5 x 23,5 x 2,6
152.403	a	23,5 x 23,5 x 5,6
152.404	a	26 x 26 x 3,5
152.406	a	26 x 26 x 6
152.400	a	30 x 30 x 3
152.888	b	36 x 36 x 3,5
152.890	b	40 x 40 x 4
152.892	b	23 x 23 x 3,7
152.894	b	26 x 25,5 x 3,5
152.896	b	30 x 30 x 3,5
152.898	b	33 x 33 x 3,7
152.900	b	50 x 50 x 4
152.441	c	26 x 26
152.883	c	23,5 x 23,5
152.887	d	13,5 x 18,3 x 1,8
152.886	d	18 x 22 x 2,5

CÁPSULAS Y TARTALETAS

› CÁPSULAS metalizadas. Aluminio Oro-Plata

Oro/Plata	Tipo	mm
152.454	Redonda	Ø 18 H 17
152.452	Redonda	Ø 26 H 14
152.453	Redonda	Ø 28 H 17
152.437	Redonda	Ø 33 H 18,5
152.438	Redonda	Ø 38 H 23
152.439	Redonda	Ø 40 H 26
152.455	Redonda	Ø 60 H 30
152.443	Redonda	Ø 75 H 15,5
152.444	Redonda	Ø 90 H 17,5
152.446	Cuadrada	40 x 40 x 10
152.449	Cuadrada	73 x 73 x 15
152.447	Milano	Ø 40 H 12,5
152.451	Capuchino	15/35 x 72 x 17
152.450	Capuchino	18/32 x 65 x 14

› TARTALETAS. Disponibles en cartulina, cartulina oro y plata, y papel regia. Redondas (**R**) o cuadradas (**C**).

Oro	Plata	Cart.	Tipo	mm
152.285	152.290	152.229	R	60 x 10
152.243	152.291	152.235	R	60 x 20
152.244	152.288	152.236	R	70 x 10
152.239	152.292	152.230	R	70 x 15
152.283	152.293	152.237	R	70 x 20
152.240	152.286	152.231	C	40 x 10
152.242	152.289	152.234	C	60 x 10

BOLSAS DE PAPEL

› (**a**) CILÍNDRICAS. Sin impresión. Papel blanco

Ref.	Capacidad (grs.)	cm
152.956	100	8 x 16
152.955	250	10 x 20
152.954	500	12 x 22
152.953	1000	15 x 27
152.952	1500	16 x 32
152.951	2000	18 x 31
152.958	3000	23 x 35
152.957	4000	22 x 41

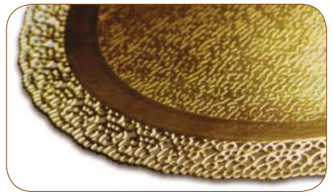
› (**b**) BAGUETTE. Con fuelle. Sin impresión (blanco) o impresión anónima en papel kraft.

Blanco	Kraft	cm
152.440	152.947	10 + 4 x 39
152.949	152.948	12 + 5 x 51
152.950	152.946	14 + 7 x 51

Embalaje: rodales y blondas

BANDEJAS RECTANGULARES

Cartón	Oro	Plata	cm
152.748	152.524	152.612	11 x 17
152.749	152.525	152.613	12 x 19
152.751	152.527	152.615	16 x 22
152.752	152.528	152.616	18 x 24
152.753	152.529	152.617	20 x 27
152.755	152.531	152.619	24 x 31
152.744	152.520	152.608	26 x 33
152.746	152.522	152.610	30 x 39
152.747	152.523	152.611	34 x 44



PLATOS ORO LEONARDO

Ref.	cm
152.265	20
152.266	23
152.267	25
152.268	28
152.269	30
152.270	32

PLATOS BORDE ONDULADO

Plata	Oro	Cartón	cm
		152.101	14
		152.103	18
152.601	152.513	152.104	20
152.603	152.515	152.106	25
152.604	152.516	152.107	27
152.605	152.517	152.108	30
152.606	152.518	152.109	32
152.607	152.519	152.110	34
		152.112	40

RODALES Y BLONDAS

› Redondos calados.

Lito	Opalina	Oro	Plata	cm
152.770	152.132	152.578	152.701	10
152.771	152.133	152.579	152.702	12
152.772	152.134	152.580	152.703	15
152.773	152.135	152.581	152.704	18
152.774	152.136	152.582	152.705	21
152.775	152.137	152.583	152.706	25
152.777	152.139	152.585	152.708	30
152.779	152.141	152.587	152.710	35
152.784	152.143	152.589	152.712	40

› Ovales relieve.

Lito	Plata	cm
152.718	152.820	17 x 26
152.719	152.821	19 x 30
152.720	152.822	24 x 37
152.721	152.823	27 x 41
152.722	152.824	29 x 46
152.723	152.825	32 x 50
152.724	152.826	35 x 56

› Rectangulares calados.

Lito	Opalina	Oro	Plata	cm
152.766	152.128	152.574	152.697	13 x 31
152.819	152.788	152.150	152.596	15 x 21
152.767	152.129	152.575	152.698	16 x 42
152.662	152.020	152.151	152.597	18 x 25
152.768	152.130	152.576	152.699	18 x 50
152.759	152.121	152.279	152.598	21 x 27
152.760	152.122	152.568	152.599	26 x 32
152.761	152.123	152.569	152.663	31 x 37
152.763	152.125	152.571	152.694	37 x 45
152.764	152.126	152.572	152.695	40 x 50
152.765	152.127	152.573	152.696	45 x 55

› Redondos de parafina.

Blanco	Tabaco	cm
152.552	152.647	18
152.553	152.648	21
152.555	152.646	25
152.557	152.651	30
152.559	152.653	35
152.561	152.655	40

› Rectangulares de parafina.

Blanco	Tabaco	cm
152.546	152.641	13 x 31
152.119	152.566	15 x 21
152.548	152.643	16 x 42
152.120	152.567	18 x 25
152.549	152.644	18 x 50
152.278	152.631	21 x 27
152.537	152.632	26 x 32
152.539	152.634	31 x 37
152.541	152.636	37 x 45
152.542	152.637	40 x 50
152.544	152.639	45 x 55

Rodales y blondas

Consultar para otras medidas.

envatel

COLECCIONES

› Diseñamos y personalizamos packs de productos según las preferencias y necesidades de nuestros clientes.

Colección PORT SALINS. Cajita a medida en polipropileno de 0,5 mm.

PASTILLAS DE JABÓN

Ref.	Modelo	Caja
151.922	Redonda plisé 20 gr.	400
151.923	Pelota golf 43 gr.	216
151.954	Pastilla rect. 12 gr.	350

BOTELLAS OVALADAS

› Botellas ovaladas de 20 ml. Cajas de 400 unidades.

Ref.	Modelo
151.975	Gel
151.976	Champú

BOTELLAS CILINDRICAS E2

› Botellas cilíndricas de 30 ml. Cajas de 190 unidades.

Ref.	Modelo
226.844	Gel
226.845	Champú

BOTELLAS TUBO

› Botellas en forma de tubo de 30 ml. Cajas de 300 unidades.

Ref.	Modelo
226.851	Gel
226.852	Champú

BOTELLAS CUADRADAS

› Botellas cuadradas de 40 ml. Cajas de 120 unidades.

Ref.	Modelo
151.981	Champú
151.982	Gel
151.983	Body Milk

BOTELLAS PLANAS

› Botellas planas de 35 ml. Cajas de 220 unidades.

Ref.	Modelo
151.977	Gel
151.978	Champú
151.979	Colonia
151.980	Body Milk

SOBRES GEL/CHAMPÚ

› Sobres de 8 gr de 5,5 x 10 cm. Cajas de 1.320 unidades.

Ref.	Modelo
151.936	Gel
151.937	Champú + acondicionador

PEINE 2 CUERPOS

› Peine 2 cuerpos envuelto en celofán transparente. Cajas de 2.000 unidades.

Ref.	Modelo
151.963	Peine 2 cuerpos

PAÑUELOS

› Pañuelos 5 unidades.

Ref.	Modelo	Pack
151.973	Tisúes (5 udes.) Flow pack	450
151.974	Tisúes (5 udes.) Estuche	504

MAQUINILLAS AFEITAR

› Maquinillas de afeitar 2 hojas con sobre de crema de afeitar 8 gr. Cajas de 500 unidades.

Ref.	Modelo	Envoltorio
151.960	Maquinilla+sobre 8g.	Flow Pack
151.961	Maquinilla+sobre 8g.	Estuche

ZAPATILLAS BAÑO

Ref.	Modelo	Suela	Pack
151.897	Tejido sin tejer		300
151.899	Tejido sin tejer	Semirígida	500
151.898	Rizo confort	Rígida	125

CEPILLOS DE DIENTES

Ref.		Descripción
151.945	a	Cepillo navaja + tubo gel 5 ml. Envoltorio: Flow pack. Pack de 700 udes.
151.943	b	Cepillo dental + sobre gel 2 ml Envoltorio: Flow pack. Pack de 450 udes.
151.944	c	Cepillo dental + sobre gel 2 ml Estuche con 500 udes.

GORRO DE DUCHA

Ref.	Envoltorio	Pack
151.950	Flow pack	300
151.952	Cajita cuadrada	525

LUSTRAZAPATOS

Ref.	Envoltorio	Pack
151.958	Flow pack	500
151.959	Estuche	660

CALZADOR

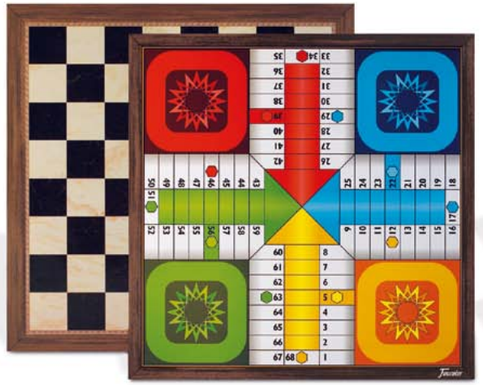
Ref.	Modelo	Pack
151.969	Calzador	1.000

TOALLITAS IMPREGNADAS

› Toallitas impregnadas. Sobres de 6 x 8 cm. Cajas de 1.500 unidades.

Ref.	Modelo
151.964	Lavanda
151.965	Limón
151.967	Limpia gafas
226.833	Desmaquilladora
67.961	Quitamanchas

Fournier



TABLEROS

Ref.	Modelo	Accesorios	cm
114.736	Parchís 4 jug. + Ajedrez	No	33 x 33
114.809	Parchís 4 jug. + Oca	Si	33 x 33
114.733	Parchís 4 jug. + Oca	No	40 x 40
114.805	Parchís 4 jug. + Oca	Si	40 x 40
114.734	Parchís 6 jug. + Oca	No	40 x 40
114.806	Parchís 6 jug. + Oca	Si	40 x 40
114.735	Parchís 4 jug. + Ajedrez	No	40 x 40
114.807	Parchís 4 jug. + Ajedrez	Si	40 x 40
114.796	Parchís 4 jug. + Damas	Si	40 x 40
114.804	Ajedrez / Damas	Si	40 x 40
66.904	Ajedrez de madera	No	40 x 40

ACCESORIOS JUEGOS

Ref.	Modelo
114.712	Set 20 Amarrakos
66.892	Accesorios Parchís 4 jugadores
114.738	Accesorios Parchís 6 jugadores
66.895	Accesorios Damas
66.894	Fichas Ajedrez plástico Nº 3
66.905	Fichas Ajedrez madera Nº 4

CUBILETES Y DADOS

Ref.	Modelo
114.722	Cubilete plástico forrado
66.896	Cubilete cuero negro
66.897	Cubilete cuero marrón
114.802	Cubilete + Dados poker
114.803	Cubilete + Dados puntos
114.731	Dados poker en caja
114.732	Datos poker en celofán
114.739	Dados puntos en caja
114.740	Dados puntos en celofán

DOMINÓ

Ref.	Modelo
114.829	Marfilina caja plástico
66.902	Chamelo Marfilina caja plástico
66.903	Chamelo Marfilina caja madera

TAPETES

Ref.	Modelo	cm
114.713	Feltina	90 x 90
66.879	Punzonado sin goma	40 x 50
66.880	Punzonado con goma	40 x 50
114.716	Tapete 3 mm sin goma	50 x 50
114.715	Tapete 2 mm sin goma	50 x 50

BRIDGE - CANASTA

› Naipes de 57 x 88 mm.
Reversos de las cartas en rojo/azul.

Ref.	Modelo	Estuche
66.877	Nº 26 - 55 cartas	Cartulina

POKER

› ESPAÑOL. Naipes de 62,5 x 88 mm.
Reversos de las cartas en rojo/azul.

Ref.	Modelo	Estuche
18.868	Nº 20 - 55 cartas (3 joker)	Cartulina

› INGLés. Naipes de 62,5 x 88 mm.
Reversos de las cartas en rojo/azul.

Ref.	Modelo	Estuche
18.870	Nº 18 - 55 cartas (índices estandar)	Cartulina
18.871	Nº 818 - 55 cartas (índices gigantes)	Cartulina

NAIPES ESPAÑOLES

› Naipes de 61,5 x 95 mm.
Reversos de las cartas en rojo/azul. (Nº 27 rojo/verde)

Ref.	Modelo	Estuche
18.857 a	Nº 1 - 40 cartas	Cartulina
18.861 a	Nº 1 - 50 cartas	Cartulina
114.755 b	Nº 27 - 40 cartas	Plástico
18.860 b	Nº 27 - 50 cartas	Plástico
18.858 c	Nº 12 - 40 cartas	Celofán
18.862 c	Nº 12 - 50 cartas	Celofán
18.865 d	Nº 5 - 50 cartas	Celofán
18.866 e	Nº 35 - 50 cartas	Celofán

Gestión de residuos 408 - 411
Sistemas de limpieza 412 - 414
Seguridad 415 - 415
Material de limpieza 416 - 417
Carros de limpieza 417 - 417
Baños 418 - 420
Matainsectos 421 - 421

Del jabón a la fregona

La limpieza en la prehistoria se centraba en el agua, y se reducía a eliminar el barro y polvo con ella. En la antigua Babilonia, hacia el 2.800 AC, hervían cenizas con grasa para hacer jabón y lo usaban para peinarse. Los egipcios, hacia el 1.500 AC, se bañaban con un método parecido, para tratar enfermedades de la piel, y para limpieza personal. Los griegos se limpiaban con arcilla, cenizas y piedra pómez.

La palabra ***jabón*** proviene, según una antigua leyenda romana, del Monte Sapo (saponificación, soap), donde sacrificaban sus animales. Las mujeres descubrieron que la mezcla originada por la lluvia, la grasa de animal derretida, las cenizas de madera (de las incineraciones) y el suelo arcilloso del río Tíber hacía que su lavado fuese mucho más fácil.

Los germanos y galos también se atribuyen el descubrimiento del jabón. Los romanos, como civilización avanzada, se daban largos baños, muy populares, y lujosos. Un médico griego, **Galeno**, en el segundo siglo de nuestra era cristiana, recomendaba su uso para propósitos medicinales y de limpieza. En la Edad Media, este procedimiento decayó, y sobrevinieron las grandes pestes. El método de fabricar jabón se mantenía en secreto en los monasterios desde el siglo VII, y gradualmente se usó tanto para el afeitado, para hacer champú, y lavar la ropa. Italia, España y Francia fueron los primeros centros de producción masiva del jabón, en el siglo XII. Muchos químicos desarrollaron diversas técnicas para elaborar jabón, en forma industrial, y en las colonias americanas se usaba grasa animal y ceniza, para fabricar un jabón casero de mala calidad, pero que servía para los propósitos de limpieza personal y de las prendas de vestir. La primera guerra mundial, cuando la grasa escaseaba, llevó a los químicos a usar sustancias sintéticas, lo que actualmente conocemos como detergentes.

No fue hasta el año 1956, cuando **Manuel Jalón**, ingeniero aeronáutico español, estando en una cervecería con un amigo éste le dijo: `***Deberías dejar de pensar en fabricar elementos de mantenimiento para la aviación e inventar algo para que las mujeres -señalando a una que limpiaba de rodillas un rincón del bar- frieguen de pie***'. `***Esto está hecho***', le contesto muy convencido. Recordó su estancia en América (1954-55) donde hizo un curso de mantenimiento para los primeros aviones caza de reacción, F-86, que el Ejército del Aire trajo a España: los hombres fregando con unos cepillos de palo largo el aceite de los hangares de la base aérea. Así fue cómo se le ocurrió aplicar sus conocimientos para facilitar un trabajo hasta entonces ingrato. El uso doméstico de la fregona dignificó un trabajo que, por humilde, ni las amas de casa de clase media hacían delante de sus maridos: arrodillarse a fregar. Consiguió fabricar las primeras fregonas inspiradas en el modelo americano (con cubo metálico y rodillos), de una en una, en el año 1956, en la empresa Zaragozana "**Rodex**". En España no existía un torcido de algodón suficientemente esponjoso para que absorbiera el agua ni tampoco que ofreciera tanta resistencia como para que no se deshilachara al ser usado mínimamente. Convenció a una fábrica de hilados de algodón de Zaragoza para que modificara sus máquinas y pudiera fabricar torcidos de fibra larga. El diseño definitivo del modelo cisne o gaviota, que se mantiene hasta el día de hoy en todo el mundo, data de 1964, cuando Manuel decidió aplicar la aeronáutica a los apuntes de la fregona. Tomando como referencia la forma de la carcasa de un avión, diseñó el primer cubo de generatriz curva (que es la que da resistencia al fuselaje de los aviones) con su escurridor de plástico con forma de tricornio.

Enrique Falcón Morellón, fue el primer vendedor de la fregona y el que la bautizó como tal al escribir en las notas del primer pedido (julio de 1957) la palabra `fregonas', en lugar de 'aparatos lavasuelos'. Tenía por costumbre, cuando ofrecía por primera vez el producto, entrar en el comercio y comenzar a fregar. Por su experiencia sabía que observando una fregona nadie reconocía cuál podría ser su uso y que cuando se les explicaba que era para fregar el suelo de pie, tampoco se prestaba mayor atención ya que, entonces, la idea era que el suelo se fregaba de rodillas.

Las señoras de la limpieza eran las más reticentes a usar la fregona y que, a la mínima de cambio, decían barbaridades sobre el producto porque para ellas era la competencia, el artilugio que las iba a dejar sin puesto de trabajo.

Rubbermaid Commercial Products

PAPELERAS PEDAL ACERO

› Tapa con cierrre a presión para garantizar el máximo control de los malos olores. Asa de transporte.

Blanco	Inox	Litros
153.133	153.134	5
153.135	153.136	12
153.137	153.138	30

CUBOS CON PEDAL

Ref.		Color	Litros
20.560	a	Blanco	9
241.107	b	Gris	25
234.872	b	Gris	40
152.999	c	Blanco	17 + 17 + 6

PAPELERAS IGNÍFUGAS

› Fibra de vidrio de larga duración

Ref.	Color	Litros
114.090	Beige	6,6
114.091	Beige	13,2
114.092	Negra	13,2
114.093	Gris	13,2
114.094	Beige	26,5
114.095	Negra	26,5
114.096	Gris	26,5
114.097	Beige	37,9

CONTENEDORES MÓVILES

› Contenedores de 100 L y hasta 75 Kg. Base de color beige y tapas de colores. Asas ergonómicas. 50 x 52 x 80 cm.

Ref.	Descripción	Color
114.012	Contenedor	Beige
153.329	Tapa	Negra
114.013	Tapa	Amarilla
114.014	Tapa	Beige
114.015	Tapa	Verde
153.330	Tapa	Roja
114.016	Tapa	Azul

CONTENEDORES SLIM JIM

› Contenedores 87 L con canales de ventilación que reducen la fuerza requerida para levantar y sacar las bolsas. Ranuras para las bolsas eliminan la necesidad de hacer nudos. Las asas moldeadas hacen que levantarlos o vaciarlos sea más fácil. Agarraderas en la base: Ofrecen un mejor control durante el vaciado.

Ref.	Descripción
153.016	Contenedor Azul Logo reciclaje
153.017	Contenedor Verde Logo reciclaje
153.018	Contenedor Beige
153.019	Contenedor Negro
153.020	Contenedor Gris
114.250	Carro Slim Jim

TAPAS SLIM JIM

› Mantienen los residuos ocultos y permiten su utilización sin tocarlas. La tapa vending Cup'n Stack incluye los accesorios necesarios para el apilado de los vasos y la recogida de líquidos, permitiendo almacenar 6 veces más vasos de vending

Ref.		Tipo	Color
153.352	a	Basculante	Negro
153.355	a	Basculante	Gris
153.356	b	Con bisagra	Negro
114.148	c	Para papel	Azul
114.143	d	Con asa	Gris
114.147	e	Para botellas	Verde
153.273	e	Para botellas	Amarillo
223.943	f	Vending Cup'n Stack	Negro

Denox

PAPELERAS TAPA BASCULANTE

› Papeleras con tapa basculante

Ref.		Litros	Color
221.191	a	10	Blanco
221.192	a	25	Blanco
18.670	b	50	Granito

CUBO PEDALBIN OVAL

› Cubo sanitario con pedal 8 L. Disponible en color blanco con el interior en azul, verde, gris o rojo y en antracita/blanco.

Ref.	Descripción
221.180	Pedalbin oval 8 L.

CONTENEDOR SELECTIVO

› Con ruedas y pedal. Tapas disponibles en 6 colores: verde, azul, amarillo, rojo, negro y blanco (sólo mod. 60 L)

Ref.	Litros	cm
18.666	60	49 x 38 x 70
153.492	80	49 x 41,5 x 73,5
153.491	120	51 x 42,5 x 87,5

CUBOS PEDAL STEP-ON

› Cubos de basura rectangulares con pedal. 3 Tamaños: 45,4 L, 68 L y 87 Litros. Tapas en colores.

45,4 L	68 L	87 L	Color tapa
238.098	238.101	238.609	Blanca
238.099	238.102	238.610	Roja
238.100	238.103	238.611	Beige
	238.425	238.612	Verde
	238.608	238.613	Azul

CONTENEDORES BRONCO™

› Contenedores plásticos muy robustos, apilables, con agarraderas en la base y pestañas para sujetar las bolsas. Las tapas se venden por separado. Consultar referencias de otros colores (amarillo, verde, blanco, rojo y azul)

Tapa	Ref.	Litros	
239.284	239.279	38	
239.294	239.289	76	
239.304	239.299	121	
	237.449	121	con carro
237.435	237.430	166	
	237.454	166	con carro
237.445	237.440	208	

CARLISLE

Denox

CONTENEDORES INDUSTRIALES

› Versiones con y sin pedal.

Con	Sin	L.	cm
221.173	18.668	80	52,5 x 45 x 94
153.493	18.669	120	55 x 48 x 94
221.174	69.751	240	73 x 58 x 107

CUBOS GOLIAT

› Disponible en 2 colores, blanco o negro. Con pedal.

Ref.	Litros	cm
18.665	50	55 x 48,5 x 58
18.664	70	55 x 51,5 x 65,5
18.663	95	59 x 51,5 x 79

BARREÑO INDUSTRIAL

› Con tapa. Medidas Ø 51,5 cm x 67 cm.

Ref.	Color	Litros
221.178	Negro	100
221.179	Blanco	100

SACOS BASURA

› Para cubos y contenedores de 80 a 220 Litros. Modelos económicos: MD en Media Densidad.

Ref.	Para	Galga	cm
153.499	80 L	150	70 x 85
67.787	110 L	170	80 x 105
67.788	120 L	200	85 x 105
114.919	120 L	170	85 x 105
114.921	160 L	200	90 x 110
153.500	220 L	200	115 x 135
114.922	110 L	100 MD	80 x 105
114.923	120 L	110 MD	85 x 105
114.924	160 L	130 MD	90 x 110

BOLSAS BASURA

› Bolsas de basura tamaño papelera.

Ref.	Tipo	cm	Color
114.911	Para-Lim 25L	52 x 58	Negro
114.910	Ben-Net 30L	54 x 60	Negro
114.914	Cierra fácil 30L	55 x 60	Azul

PAPELERAS CON CENICERO

› Papeleras con cenicero. Metal pintado epoxi. Altura 67 cm.

Blanco	Negro	Modelo
144.132	144.131	Redondo 24 Litros
144.134	144.133	Cuadrado 22 Litros

CENICEROS PIE Y MURAL

› (**a**) INFINITY mural en acero inox. Tapa curvada que evita que se dejen objetos encima y evita la entrada de agua.

(**b**) POLE de pie en aluminio lacado. Fácil de limpiar sin herramientas. Altura 108 cm.

Ref.	Modelo	Color
153.417	Infinity mural	Negro/Inox
223.835	Pole	Gris
153.257	Pole	Negro

CENICERO RESINA

› Cenicero de resina con arena. La rejilla metálica se extrae con facilidad gracias a las asas. Medidas Ø 36 cm x 55 cm.

Ref.	Descripción
233.393	Cenicero Wengué
233.394	Cenicero Terracota
233.395	Rejilla de recambio

PAPELERAS DESIGNER

› Borde inferior de acero inoxidable para evitar la corrosión. Bordes de vinilo en todas las aberturas.

Ref.	Modelo	Acabado
153.452	Redondo 45 L	Negro/Bronce
153.453	Redondo 45 L	Negro/Cromo
153.454	Media luna 34 L	Negro/Bronce
153.455	Media luna 34 L	Negro/Cromo

PAPELERAS EASYPUSH

› Borde inferior de acero inoxidable para evitar la corrosión. Autocierre para controlar los malos olores. Resistente a incendios.

Ref.	Modelo	Acabado
153.248	EasyPush 45 L	Negro
153.249	EasyPush 45 L	Plateado
153.252	EasyPush 55 L	Negro/Bronce
153.253	EasyPush 55 L	Cromo espejo
153.254	EasyPush 55 L	Plateado
153.255	EasyPush 55 L	Acero inox
153.256	EasyStep 55 L con pedal	Plateado

CONTENEDORES LANDMARK / MARSHAL

› Tapas accionadas por muelles para controlar olores e insectos. Protegidas contra los rayos UV. Landmark 63 x 64 x 107 cm. Marshal Ø39 x 93 cm y Ø45 x 107 cm.

Ref.		Modelo	Color	Litros
67.135	a	Landmark	Beige	190
113.951	a	Landmark	Negro	190
67.136	a	Landmark*	Beige	190
114.420	b	Marshal	Beige	57
114.421	b	Marshal	Negro	57
114.424	b	Marshal	Beige	80
114.425	b	Marshal	Negro	80

* Con cenicero.

CARRO WAVEBRAKE®

› Combina todos los accesorios necesarios para optimizar las tareas de limpieza. La revolucionaria forma del cubo reduce las salpicaduras. Incluye cubo de 33 L con prensa vertical, cubo de 17 L, carrito con ruedas ergonómico. Opcional: reductor de presión para mopas planas plegables.

Ref.	Descripción
153.206	Carro WaveBrake®
153.195	Reductor de presión

CARRO BRAVO

› Cubo de 25 L con ruedas y prensa. Con el accesorio reductor de presión se pueden usar las mopas planas plegables.

Ref.	Descripción	Color
20.531	Cubo Bravo	Amarillo
20.534	Cubo Bravo	Rojo
20.532	Cubo Bravo	Verde
20.533	Cubo Bravo	Azul
117.297	Reductor de presión	

CARRO SANI DUO

› Sistema de limpieza con dos cubos de 18 L para separar la solucion limpiadora y el agua de aclarado. Con el accesorio reductor de presión se pueden usar las mopas planas plegables.

Ref.	Descripción
114.579	Carro Sani Duo
117.297	Reductor de presión

MOPADORA BRAVO

› Mopa de algodón Bravo con tiras de colores para evitar la contaminación cruzada. Alto poder de absorción.

Ref.	Descripción
20.578	Mopa de algodón 400 gr.
114.564	Mango aluminio Ø 2,3 x 139 cm
114.563	Soporte polipropileno
114.592	Mango gris fibra + soporte 152 cm

MOPAS PLANAS PLEGABLES

› (**a**) Mopas planas de algodón: el tejido rizado y entrelazado evita el deshilachado. (**b**) Mopas planas de microfibra: atrapan el polvo, la suciedad y los alérgenos. (**c**) Soportes: de plástico no poroso y articulados con un giro de 360º. (**d**) Mango: de aluminio.

Ref.		Descripción	cm
153.431	a	Sani Algodón	46 x 17
153.430	a	Antimicrobiana	46 x 17
114.546	b	Microfibra	47,5 x 16,5
223.914	c	Soporte plegable	45 x 13
114.564	d	Mango aluminio	Ø 2,3 x 139

HARAGANES PARA SUELO

› Goma esponjosa natural de alta calidad con diseño de célula cerrada que hace que duren más y limpien mejor. El haragán con soporte de metal reforzado es ideal para superficies irregulares, y el que tiene cepillo para el fregado y secado de superficies duras. (* Con cepillo).

Ref.	Descr.	Soporte	Ancho (cm)
117.254	Haragán	Poliprop.	45
117.251	Haragán	Poliprop.	55
117.248	Haragán*	Poliprop.	55
117.245	Haragán	Metálico	75
117.260	Mango rosca americana		Ø2 x 140

CARRO LIMPIEZA MICROFIBRA

› Concebido para mejorar el nivel de higiene en los entornos más delicados. Incluye 4 cubos de 5 L de colores, 2 cajas organizadoras de 28 L, bolsa de vinilo de 128 L, 4 ruedas giratorias, soportes para mangos universal y plataforma para transportar hasta 2 cubos de desinfección. Medidas 123 x 56 x 112 cm.

Ref.	Descripción
153.214	Carro de limpieza microfibra

CUBO DESINFECCIÓN HYGEN

› Integramente en plástico y sellado herméticamente, admite entre 10 y 20 mopas húmedas de microfibra. Reducir la contaminación cruzada ahora es posible, al utilizar una mopa limpia para cada sala. Se pueden limpiar hasta 25 m2 con cada mopa (de media), lo que da hasta 500 m2 con un sólo cubo lleno de mopas.

Ref.	Descripción
223.959	Cubo desinfección Hygen 27 L

CARRO DE LIMPIEZA

› Superficie lisa y fácil de limpiar. Bolsa amarilla de 75 L con cremallera. 2 ruedas fijas y 2 giratorias. Plataforma frontal con capacidad para un cubo Bravo o el cubo doble Sani Duo. Multitud de soportes para mangos de fregonas, mopas, escobas, señales de suelo, etc.

Ref.	Descripción
153.057	Carro de limpieza

MOPAS PLANAS MICROFIBRA

› Fijación velcro soportes Quick-Connect. (**a**) Mopas húmedas: tiras de plástico en zigzag que actúan como un estropajo. Tiras de colores para reducir la contaminación cruzada. (**b**) Mopas limpieza en seco. Diseño en zigzag y un cosido entrelazado.

Ref.	Modelo	cm
130.463	Húmeda azul	40
130.462	Húmeda amarilla	40
223.933	Húmeda alta absorción	40
130.460	Seca verde	40
130.456	Seca verde	60
130.457	Seca verde	90
130.458	Seca verde	120

SOPORTES QUICK-CONNECT

› Perfil plano que permite trabajar debajo de muebles y aparatos. Su forma trapezoidal facilita la limpieza de rincones y otras zonas de difícil acceso. Estructura ligera de aluminio con velcro.

Ref.	Descripción	cm
130.466	Soporte	40
130.467	Soporte	60
130.469	Soporte	90
130.470	Soporte	120
130.482	Mango tradicional	Ø2 x 147
130.483	Mango ergonó.	Ø3 x 115/186
223.936	Adaptador Quick-Connect	

SISTEMA DE LIMPIEZA PULSE™

› Sistema de limpieza de suelos con microfibra. Pulse el botón rojo de la empuñadura para dispensar tres flujos de solución limpiadora justo detrás de la mopa. Depósito recargable de 0,7 L de solución, para limpiar hasta 80 m2. Empuñadura antideslizante (el mango no resbala al dejarlo apoyado en la pared). Incluye Soporte Quick-Connect de 40 cm.

Ref.	Descripción
223.962	Sistema PULSE™

CARROS LIMPIEZA MOPA

› Carros de limpieza con escurridores para mopas. Disponible en 2 versiones 1 o 2 cubos de 25 Litros.

Ref.	Modelo
153.495	Carro limpieza 25 L
153.496	Carro limpieza doble 50 L

CUBO ESCURRIDOR

› Cubo con escurridor de 12 L. Medidas Ø 31,5 x 32,5. Disponible en colores azul y granito.

Ref.	Descripción
18.735	Cubo escurridor

MOPA ALGODÓN

Ref.	Descripción
153.497	Palo con pinza y mopa
153.498	Recambio mopa algodón 400 gr.

CEPILLO Y RECOGEDOR

› Escoba clásica y económica. Recogedor con mango alto.

Ref.	Descripción	cm
18.809	Cepillo con mango	33 x 7 x 150
18.733	Recogedor con mango	23 x 23 x 86

RECOGEDORES LOBBY PRO®

› Recogedores con mango, perfectos para recoger desperdicios sin tener que inclinarse ayudándose de la escoba. Ruedas traseras. El modelo con tapa de cierra evita que se vea o salga la suciedad.

Ref.	Modelo	cm
114.086	Recogedor s/tapa	33 x 29 x 13
114.087	Recogedor c/tapa	33 x 29 x 13
114.089	Soporte para escoba	
114.400	Escoba Lobby	16 x 94

FREGONAS

Ref.	Modelo	Peso
241.111	Algodón Grueso Crudo	220 gr
241.112	Algodón Grueso Blanco	190 gr
241.113	Algodón Fino Crudo	220 gr
241.114	Sintética Amarilla	60 cm
241.115	Tiras Absorbentes Azul	60 cm
241.116	Microfibra Blanca	150 gr

SEÑALES DE SUELO

› Ligeras y versátiles. Plegables para guardar o transportar en los carros de limpieza

Ref.	Descripción	cm
67.130	Plegable 2 caras	67 x 28 x 4
114.337	Plegable 4 caras	97 x 31 x 4
117.286	Con base 2 caras	33 x 34 x 66

CONOS Y BARRERAS

› Mensajes de aviso en varios idiomas. Su diseño permite apilar los conos para su almacenaje. Foto compuesta por: 2 sistemas de barrera móvil (cada uno compuesto por 1 cono grande, 1 aro de peso y 1 cadena para conos)

Ref.	Descripción
114.379	Cono grande 31 x 31 x 91 cm
114.382	Cono pequeño 27 x 27 x 65 cm
114.392	Sistema de barrera móvil
114.366	Cadena para conos
114.389	Aro de peso

SEÑAL PLEGABLE

› Señal grande que se pliega mediante torsión y se guarda en una carcasa. Estructura flexible de acero y tejido resistente y lavable. Tamaño abierto de 46,7 x 33 x 50,8 cm

Ref.	Descripción
117.285	Señal seguridad plegable multilingüe

CONO POP-UP

› Apertura de resorte para colocar rápidamente. Tubo de almacenamiento fácil y compacto que puede montarse en la pared para su ubicación en zonas estratégicas o conflictivas del local.

Ref.	Descripción
114.510	50 cm
114.511	76 cm

BARRERA MÓVIL

› 16 Paneles articulados hacen 4 metros de largo. 2 ruedas anti-huellas. Ligera, 15 Kg. Plegada ocupa sólo 60 x 35 x 100 cm

Ref.	Descripción
114.512	Barrera móvil

MISTER PÓMEZ

› Producto ecologico, bacteriostático, no tóxico, no produce irritaciones ni olores, ligero y manejable, fuerte poder desincrustante, fácil de usar. Fabricado a partir de vidrio, totalmente inerte, ideal para la eliminación de suciedades rebeldes, especialmente en planchas de cocina, bandejas de horno, paelleras, cacerolas, etc.

Ref.	Modelo	cm
67.789	Estandar (Pack 12)	10 x 7 x 4
241.134	Gran Formato	14 x 10 x 4,5

ESTROPAJOS ACERO

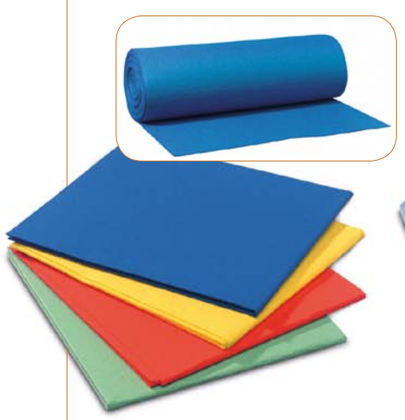
› Estropajos de Acero Inoxidable 18/10 muy resistentes. No se oxidan.

Ref.	Modelo	Pack
67.791	40 gramos	12
67.790	60 gramos	8

ESTROPAJOS FIBRA

› Estropajos de fibra de poliamida con resinas abrasivas. Fibras verdes incluyen poliester. Fibras negras ideal para limpiezas difíciles.

Ref.	Modelo	cm
114.925	Pack 12. Fibra verde	23 x 15
241.108	Pack 6. Fibra negra	23 x 15
114.926	Rollo fibra verde	6 m x 15
241.109	Rollo fibra negra	2 m x 15



BAYETAS MULTIUSOS

› Viscosa y polipropileno tratados. Calidad extra: no deja pelusa, no acartona.

Ref.	Modelo	cm
114.930	Pack 12 Extra 4 Colores	40 x 35
241.138	Pack 12 Extra Amarilla	40 x 35
114.932	Pack 12 Amarilla	40 x 38
241.150	Rollo Extra Azul	8 m x 35
114.931	Rollo Extra Amarilla	8 m x 35
114.933	Rollo Amarilla	8 m x 38
241.151	Rollo Amar. (precorte)	6 m x 40
241.152	Rollo Estampada	8 m x 40

BAYETAS MICROFIBRA

› 100% Microfibra (poliester y poliamida). Máxima calidad e higiene. Superabsorbentes.

Ref.	Modelo	cm
241.139	Pack 4 Multiuso Azul	40 x 38
241.140	Pack 4 Cristales Azul	40 x 38
241.144	Pack 10 Rizo Azul	40 x 40
241.143	Pack 10 Eco Azul	40 x 40
241.141	Pack 4 Mult. 4 Color	40 x 38
241.142	Pack 4 Cristales 4 Color	40 x 38

ESPONJAS CON FIBRA

› Espumas de poliester con fibras, resinas y abrasivos. Eficaces y resistentes.

Ref.	Modelo	cm
114.927	Pack 12 planas	14 x 9 x 3
114.928	Pack 6 Ergonómicas.	15 x 9 x 4

GUANTES

› Packs de 100 guantes ambidiestros. Disponibles en 3 tallas P-M-G excepto polietileno (talla única)

Ref.	Mod.	Características
114.934	Látex	AQL 1.5, empolvados
114.935	Vinilo	AQL 1.5, empolvados
114.936	Nitrilo	AQL 1.5, sin empolvrar
241.137	Polietil.	Punteados

GUANTES MULTIUSOS

› Packs de 12 pares. 100% Látex Natural. Relieve Antideslizante. Disponibles en 3 tallas P-M-G. Mod. Flocado con interior gamuzado.

Ref.	Modelo
114.938	Pack 12 Guantes Satinados
114.937	Pack 12 Guantes Flocados

CARRO LAVANDERÍA PLEGABLE

› Carros versátiles para lavandería, recogida de ropa y residuos. Resistentes, ligeros y plegables. Bolsas de vinilo.

Ref.	Modelo	Litros
153.095	Carro con bolsa	340
153.096	Bolsa de repuesto	340
153.097	Carro con bolsa	170
153.098	Bolsa de repuesto	170

CARRO LIMPIEZA TRIPLE

› Carro de triple capacidad en aluminio y plástico inoxidable. Soportes para escobas en ambas asas ergonómicas. 2 ruedas giratorias y 2 fijas. Bolsas de vinilo forradas con PVC de 128 Litros con cremalleras.

Ref.	Descripción
153.230	Carro triple sin bolsas
153.234	Pack 3 bolsas reciclado (roja, verde y azul)

CARRO CAMARERA COMPACTO

› Carro de camarera compacto, ligero y económico. Plegable con 1 asa. Incluye puertas con cierre en ambos lados del carro y una bolsa compacta de tela. Medidas 97 x 56 x 112 cm.

Ref.	Modelo
153.217	Carro camarera compacto

CARRO DE CAMARERA

› Carro de camarera de gran capacidad. Totalmente cargado puede dar servicio hasta 16 habitaciones. Ligero y versátil, asas moldeadas, 2 ruedas fijas con frenos y 2 giratorias. La fotografía se compone del carro camarera grande con los accesorios kit de puertas con cierre y bolsa para ropa de malla. Medidas 152 x 56 x 127 cm.

Ref.	Modelo
114.367	Carro camarera grande
114.372	Kit 2 puertas con cierre
153.229	Bolsa de malla

SECAMANOS BLINDER

› Secamanos aire caliente antivandálico. Óptico. 2.500 W. Medidas 20,3 x 26,7 x 24,1 cm.

Ref.	Acabado
139.689	Metal cromado brillo
139.690	Metal cromado satinado
139.691	Metal lacado blanco

SECAMANOS ELEGANCE

› Secamanos aire caliente óptico. Medidas 30,8 x 23 x 15 cm.

Ref.	Acabado	W
231.679	ABS Blanco	1.300
231.680	ABS Blanco	1.980
67.448	ABS Cromado	1.980

SECAMANOS FORMAS

› Secamanos aire caliente modelo Formas. Óptico o pulsador. Medidas 22,6 x 29,5 cm.

Óptico	Pulsador	Acabado	W
67.444	67.443	ABS Blanco	2.000
67.446	67.445	ABS Blanco	1.300
	67.447	Cromado	2.000

PORTAROLLOS OCÉANO

› Portarrollos Jumbo metálico con cenicero. Mandril Ø 45 mm. Medidas 26,3 x 25,5 x 12 cm.

Ref.	Material	Acabado
92.291	Chapa Galv.	Lacado epoxi
92.290	Acero Inox 304	Satinado
144.123	Acero Inox 304	Brillo

PORTAROLLOS ELEGANCE

› Portarrollos Jumbo: mandril Ø 45 mm, medidas 29 x 26,8 x 13 cm. Portarrollos Maxi Jumbo: mandril Ø 56 mm. Medidas 31,3 x 31,3 x 13,5 cm.

Ref.	Tipo	Material
92.293	Jumbo	ABS Blanco
92.294	Jumbo	ABS Fumé
144.124	Jumbo	Inox Brillo
144.125	Jumbo	Inox Satinado
131.314	Maxi Jumbo	ABS Blanco
131.313	Maxi Jumbo	ABS Fumé

SECADOR DE PELO

› Secador de pelo con colgador mural en ABS blanco. Pulsador con dos velocidades. Medidas 18 x 20 x 9,5 cm.

Ref.	Descripción	W
92.299	Secador mural	1.350

DOSIFICADORES ACERO INOX

› Dosificadores de jabón en acero inoxidable 304. Válvula antigoteo. Medidas 16 x 10,5 cm.

Brillo	Satinado	Modelo	cm
144.121	144.122	Blinder 0,7 L	16 x 10
144.117	144.118	Paris 1 L	25 x 13

DOSIFICADORES ABS

› Dosificadores jabón de 1 L. Válvula antigoteo. Medidas Paris 25 x 12,6 cm, Sydney 22,5 x 11,2 x 9 cm.

Ref.	Modelo	Acabado
67.471	Paris 1 L	Blanco
92.281	Sydney 1 L	Blanco
67.473	Sydney 1 L	Transp./Cromo
67.472	Sydney 1 L	Transp./Blanco

DOSIFICADOR AUTOMÁTICO

› Dosificador por infrarrojos para jabón líquido o gel hidroalcoholico. Válvula antigoteo. Requiere 4 pilas AA. Medidas 25 x 12,6 cm

Ref.	Modelo	Acabado
231.681	Paris 1 L	Blanco

PORTATOALLAS OCEANO

› Portatoallas secamanos metálico. Capacidad 600 uds. Medidas 33 x 26,5 x 12 cm.

Ref.	Material	Acabado
92.298	Chapa Galv.	Lacado epoxi
92.297	Acero Inox 304	Satinado
144.128	Acero Inox 304	Brillo

PORTATOALLAS ELEGANCE

› Portatoallas secamanos ABS o metálico. Capacidad 600 uds. Medidas 376,5 x 28,5 x 13,5 cm.

Ref.	Material	Acabado
92.295	ABS	Blanco
92.296	ABS	Fumé
144.129	Acero Inox 304	Brillo
144.130	Acero Inox 304	Satinado

DISPENSADORES PAPEL MECHA

› Dispensadores en ABS para bobinas secamanos Mini (33,5 x 18 x 17 cm) y Maxi. (35,5 x 25,5 x 24 cm).

Ref.	Tipo	Acabado
92.277	Mini	Blanco
92.278	Mini	Fumé
92.275	Maxi	Blanco
92.276	Maxi	Fumé

AMBIENTADOR DIGITAL

› Dispensador de ambientadores digital, programable, con reloj, función noche/día. Indicadores de encendido y batería baja. Requiere 2 pilas AA. Medidas 24 x 11 x 10 cm. Aromas disponibles: limón, lavanda, antitabaco, eternity, CK1, tropical fruit, pasion fruit y neoflor.

Ref.	Modelo
92.280	Dispensador programable
92.273	Ambientador 25 cl Aromas
92.282	Insecticida 25 cl Piretrina natural

DISPENSADOR QUÍMICO

› Dispensador químico digital Bactero-Matic, programable, con reloj. Indicadores de encendido y batería baja. Requiere 2 pilas AA. Medidas 24 x 11 x 10 cm. Botellas de 0,5 L con válvula antigoteo y aromas floral, rosas o azahar.

Ref.	Modelo
131.312	Dispensador
131.311	Botella de 0,5L

PAPELERA ASEOS WASTEMASTER

› Acabados resistentes en acero galvanizado prelacado blanco o acero inoxidable, puertas basculantes con autocierre, soporte para bolsas y tapas con bisagra para un vaciado más cómodo. Incorporan forros de plástico rígido (excepto) y son resistentes a incendios y autoextinguibles.

Blanco	Inox	Litros	cm
153.465	153.466	40	36 x 36 x 66
153.467	153.468	60	36 x 36 x 90
153.469	153.470	110	48 x 48 x 97

PAPELERA ASEOS MURAL

› Máxima optimización del espacio en vestíbulos, baños y pasillos. El montaje mural facilita la limpieza del suelo. La tapa basculante controla los malos olores y oculta los residuos. Construida en polipropileno y ABS de color beige. Medidas 49,5 x 30 x 83 cm.

Ref.	Descripción
114.417	Papelera mural 57 L

CAMBIADOR DE PAÑALES

› Diseño ergonómico y seguro, plegable para ahorrar espacio, se puede abrir y cerrar con una sóla mano. Cama grande y profunda, con cinturón de seguridad ajustable. Estante integrado para guardar botes de talco, chupete, móvil, etc. Ganchos a ambos lados para colgar el bolso o la bolsa de pañales sin poner en peligro la seguridad del niño. Dispensador de hasta 40 protectores antihumedad. Dos modelos: vertical y horizontal. Medidas modelo horizontal: Abierto 86,2 x 55,7 x 48,3 cm, cerrado 83,2 x 12 x 55,7 cm.

Ref.	Descripción
67.131	Cambiador horizontal
223.929	Cambiador vertical
67.132	Pack 320 protectores

ATRAPA-INSECTOS LURALITE

› Control de insectos decorativo, para usar en áreas expuestas al público. Apertura frontal abatible que facilita el reemplazo de las placas GLUPAC™ y los tubos ultravioletas de alto poder. Amplia superficie de captura. Construido en metal resistente. Dos versiones: Cento (1 tubo de 18W, medidas 46,5 x 20 x 17 cm) y Plus (2 tubos de 15W, medidas 62,5 x 22 x 15,5 cm).

Ref.	Mod.	Acabado	Cobertura
144.240	Cento	Blanco	25 m²
144.242	Cento	Plata	25 m²
163.332	Plus	Blanco	50 m²
144.260	Pack 6 placas Luralite Cento		
163.333	Pack 6 placas Luralite Plus		

ATRAPA-INSECTOS HYGENIE

› Discreto aplique en acero inoxidable ideal para recepciones y comedores de hotel. Cobertura de 15 m2 mediante la lámpara ultravioleta de 11 W de alto poder Synergetic y las placas GLUPAC™. Medidas 30 x 10 x 15 cm.

Ref.	Modelo	Cobertura
241.175	HyGenie	15 m²
241.317	Pack 10 Placas adhesivas	

Placas adhesivas GLUPAC™

Tecnología de la placa adhesiva que incorpora feromonas y adhesivos resistentes a la luz ultravioleta para mejorar la captura de insectos y aumentar la duración de las placas.

ATRAPA-INSECTOS AURA

› Contemporáneo, efectivo y ultra-discreto. Apertura frontal abatible que facilita el reemplazo de las placas GLUPAC™ y el tubo ultravioleta circular de 22 W Synergetic de luz verde de alta eficacia. Construcción resistente en acero inox y policarbonato resistente UV. Medidas 27 x 27 x 13,5 cm.

Ref.	Modelo	Cobertura
222.117	Aura	40 m²
222.119	Pack 6 Placas adhesivas	

MATAINSECTOS PLUS+ZAP

› Matainsectos de parrilla eléctrica de estética contemporánea ideal para ambientes comerciales. Tres opciones de instalación: mural, sobremesa o colgante. Dos versiones: 30 W (2 tubos de 15 W, medidas 51 x 26 x 13 cm) y 16 W (2 tubos de 8 W, medidas 36,5 x 26 x 13 cm) y tres acabados: Acero inox, blanco y aluminio.

Blanco	Alum.	Inox	W	Cobert.
222.109	222.107	222.112	16	40 m²
222.110	222.108	222.113	30	80 m²

MATAINSECTOS INSECMATIC

› Matainsectos electrónico de parrilla. Tensión de la rejilla 2.500 V (5.000 V en el mod. 3x15W). Construcción en Acero Inoxidable. Con interruptor y descarga automática de tensión.

Ref.	Mod.	Cobert.	cm
67.453	1x11 W	125 m²	23 x 28 x 11
67.459	2x11 W	400 m²	31 x 28,5 x 11
67.462	2x15 W	780 m²	31 x 51 x 11
67.465	3x15 W	900 m²	36,5 x 54 x 16
67.467	Tubos 11 W		
67.468	Tubos 15 W		

ÍNDICES

423 - 437 Índice de referencias
438 - 439 Índice alfabético
440 Índice temático

Crisol grupo
equipamiento hostelero

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
00.016	118	05.590	126	07.057	351	12.288	325	12.888	120	14.405	251	15.707	104	18.480	270	20.031	55	20.533	412
00.276	122	05.593	126	07.058	351	12.291	325	12.900	128	14.406	251	15.709	104	18.481	270	20.034	55	20.534	412
00.316	123	05.627	115	07.059	351	12.293	325	12.901	128	14.407	250	15.709	117	18.482	270	20.035	55	20.560	408
00.405	123	05.628	115	07.060	351	12.295	325	12.911	128	14.408	250	15.711	104	18.484	270	20.038	55	20.578	412
00.488	129	06.332	344	07.061	351	12.297	325	12.913	109	14.409	250	15.711	117	18.520	265	20.039	55	20.615	324
00.491	129	06.333	344	07.062	351	12.299	325	12.914	128	14.410	250	15.743	121	18.523	265	20.042	55	20.645	93
00.614	118	06.334	344	07.063	351	12.301	325	12.918	120	14.411	250	15.745	121	18.526	265	20.043	55	20.646	93
00.614	128	06.335	344	07.064	351	12.303	325	12.919	120	14.412	250	15.747	121	18.529	265	20.046	55	21.445	151
00.698	126	06.336	344	07.065	351	12.305	325	12.920	116	14.413	250	15.799	131	18.532	265	20.047	55	21.446	151
00.780	111	06.337	344	07.066	351	12.307	325	12.920	120	14.414	250	15.803	131	18.535	265	20.050	55	21.447	151
01.219	118	06.338	344	07.067	351	12.310	325	12.922	120	14.415	250	15.805	131	18.538	265	20.051	55	21.448	151
01.221	126	06.339	344	07.068	351	12.311	325	12.923	120	14.416	250	15.828	118	18.541	265	20.054	55	21.449	151
01.223	126	06.340	344	07.069	351	12.313	325	12.924	120	14.417	251	15.833	121	18.544	265	20.055	55	21.450	151
01.225	126	06.432	345	07.070	351	12.316	329	12.925	120	14.418	251	15.835	121	18.547	265	20.058	55	21.451	151
01.226	126	06.433	345	07.071	351	12.317	325	12.926	120	14.419	251	15.882	122	18.550	265	20.059	55	21.452	151
01.259	133	06.434	345	07.072	351	12.319	325	12.927	109	14.420	251	15.884	122	18.553	265	20.062	55	21.453	151
01.326	129	06.435	345	07.073	351	12.322	325	12.928	109	14.421	251	15.886	122	18.556	265	20.063	55	21.454	151
01.327	129	06.439	345	07.074	351	12.323	325	12.929	109	14.422	251	15.888	122	18.559	265	20.066	55	21.455	151
01.328	129	06.440	345	07.075	351	12.325	325	12.934	113	14.455	94	15.903	111	18.562	265	20.067	55	21.456	151
01.880	133	06.441	345	07.076	351	12.327	325	12.935	113	14.456	94	15.904	111	18.565	265	20.070	55	21.457	151
01.888	122	06.442	345	07.077	351	12.329	325	12.936	113	14.457	94	15.905	111	18.566	265	20.071	55	21.458	151
01.906	122	06.474	345	07.078	351	12.331	325	12.937	113	14.458	94	15.935	119	18.652	269	20.074	55	21.459	157
01.951	122	06.475	345	07.241	353	12.333	325	12.946	128	14.459	94	15.947	121	18.653	269	20.075	55	21.460	157
02.062	132	06.476	345	07.248	352	12.335	325	12.947	128	14.460	94	15.949	121	18.654	269	20.078	55	21.461	157
02.124	123	06.477	345	07.249	352	12.340	325	12.953	109	14.461	94	15.951	121	18.655	269	20.079	55	21.462	156
02.215	107	06.478	345	07.251	352	12.344	325	12.982	108	14.462	94	15.998	131	18.656	269	20.082	55	21.463	156
02.216	107	06.479	345	07.252	352	12.345	325	12.984	108	14.463	94	16.000	131	18.663	410	20.083	55	21.465	156
02.217	107	06.486	345	07.253	352	12.347	325	12.986	108	14.466	94	16.004	131	18.664	410	20.086	55	21.466	156
02.218	107	06.487	345	07.921	348	12.359	325	12.988	108	14.466	114	16.027	131	18.665	410	20.086	86	21.469	156
02.231	111	06.488	345	08.077	355	12.363	302	12.991	108	14.485	124	16.028	102	18.666	409	20.087	55	21.470	156
02.261	107	06.489	345	08.088	355	12.364	325	12.993	108	14.486	124	16.030	102	18.668	410	20.089	55	21.471	156
02.314	128	06.490	345	08.111	355	12.365	325	13.009	109	14.487	118	16.034	102	18.669	410	20.090	55	21.473	157
02.316	128	06.491	345	08.114	355	12.367	325	13.012	109	14.487	124	16.036	102	18.670	409	20.090	86	21.474	156
02.319	128	06.492	345	08.179	355	12.368	329	13.041	128	14.488	124	16.043	102	18.733	414	20.091	55	21.475	156
02.627	123	06.496	345	08.181	355	12.370	329	13.043	109	14.489	124	16.045	102	18.735	414	20.094	55	21.477	157
02.738	111	06.497	345	08.184	355	12.371	329	13.048	128	14.490	124	16.045	117	18.809	414	20.094	86	21.479	157
02.739	111	06.500	345	08.185	355	12.372	326	13.084	123	14.501	118	16.047	102	18.857	405	20.095	55	21.480	157
02.740	111	06.555	346	08.186	355	12.373	326	13.090	128	14.600	124	16.055	129	18.858	405	20.096	55	21.482	157
02.802	112	06.556	346	10.074	348	12.374	326	13.129	118	14.601	124	16.063	111	18.860	405	20.097	55	21.483	157
02.803	107	06.557	346	12.151	323	12.375	326	13.131	120	14.602	112	16.092	122	18.861	405	20.100	55	21.484	151
02.855	119	06.558	346	12.152	323	12.376	326	13.140	108	14.629	93	16.094	122	18.862	405	20.101	55	21.485	157
02.960	128	06.559	346	12.153	323	12.377	326	13.142	119	14.630	93	17.003	129	18.865	405	20.104	55	21.837	151
02.963	128	06.560	346	12.154	323	12.378	326	13.143	108	14.631	93	17.394	127	18.866	405	20.105	55	21.838	151
02.968	128	06.561	346	12.155	323	12.379	326	13.777	340	14.632	93	17.397	127	18.868	405	20.108	55	21.839	151
03.052	126	06.562	346	12.156	323	12.383	326	13.778	340	14.633	93	17.403	127	18.870	405	20.109	55	21.840	151
03.330	112	06.563	346	12.157	323	12.384	326	13.940	341	14.634	93	18.311	394	18.871	405	20.112	55	21.841	151
03.372	126	06.627	353	12.158	323	12.386	326	14.231	341	14.826	398	18.315	394	18.873	189	20.113	55	21.842	151
03.373	126	07.023	350	12.159	323	12.387	326	14.232	341	14.827	398	18.317	394	18.923	179	20.188	55	21.843	151
03.374	108	07.024	350	12.177	328	12.390	326	14.233	341	14.828	399	18.318	394	18.924	179	20.188	86	21.844	151
03.485	132	07.025	350	12.178	328	12.393	326	14.234	341	14.829	399	18.320	394	18.925	179	20.191	86	21.845	151
03.505	123	07.030	351	12.201	324	12.410	158	14.235	340	15.431	131	18.324	394	19.750	78	20.195	86	21.846	151
03.515	123	07.031	351	12.202	324	12.412	158	14.236	340	15.433	131	18.327	394	19.754	78	20.196	86	21.847	151
04.090	123	07.032	351	12.203	324	12.414	158	14.238	340	15.491	130	18.328	394	19.801	76	20.257	86	21.848	151
04.092	108	07.033	351	12.204	324	12.415	158	14.239	340	15.493	130	18.332	394	19.803	76	20.318	54	21.849	151
04.237	107	07.034	351	12.205	324	12.416	158	14.240	340	15.494	130	18.333	396	19.805	76	20.319	54	21.850	151
04.244	126	07.035	351	12.207	324	12.421	158	14.241	340	15.496	130	18.340	396	19.807	76	20.320	54	21.851	157
04.248	126	07.036	351	12.208	324	12.423	158	14.242	340	15.509	122	18.431	297	19.809	76	20.321	54	21.852	157
04.249	129	07.037	351	12.209	324	12.426	158	14.243	340	15.510	122	18.433	297	19.811	76	20.322	54	21.853	157
04.250	129	07.038	351	12.210	324	12.428	158	14.244	340	15.511	122	18.435	297	19.813	76	20.323	54	21.854	156
04.251	129	07.039	351	12.211	324	12.446	158	14.249	340	15.512	122	18.446	235	19.815	76	20.324	54	21.855	156
04.311	128	07.040	351	12.212	324	12.447	158	14.252	340	15.523	111	18.447	235	19.890	53	20.325	54	21.857	156
04.341	111	07.041	351	12.213	324	12.630	159	14.261	340	15.524	111	18.463	270	19.893	53	20.326	54	21.858	156
04.377	128	07.042	351	12.214	324	12.630	173	14.262	340	15.525	111	18.464	270	19.896	53	20.327	54	21.861	156
04.418	123	07.043	351	12.215	324	12.636	329	14.264	340	15.534	119	18.465	270	19.899	53	20.328	54	21.862	156
04.621	129	07.044	351	12.262	331	12.637	329	14.265	340	15.600	130	18.466	270	19.902	53	20.329	54	21.863	156
04.622	129	07.045	351	12.263	331	12.638	329	14.267	340	15.602	130	18.467	270	19.977	86	20.330	54	21.865	157
04.629	ç129	07.046	351	12.265	331	12.639	158	14.269	340	15.615	105	18.468	270	20.010	55	20.331	54	21.866	156
04.652	115	07.047	351	12.266	331	12.640	158	14.270	340	15.619	105	18.469	270	20.011	55	20.332	54	21.867	156
04.665	129	07.048	351	12.270	331	12.745	158	14.284	341	15.621	105	18.470	270	20.014	55	20.333	54	21.869	157
05.054	119	07.049	351	12.273	325	12.747	158	14.285	341	15.623	105	18.473	270	20.015	55	20.334	54	21.871	157
05.124	115	07.050	351	12.275	325	12.774	122	14.287	341	15.627	105	18.474	270	20.018	55	20.335	54	21.872	157
05.124	190	07.051	351	12.276	325	12.781	123	14.399	251	15.642	118	18.475	270	20.019	55	20.335	86	21.874	157
05.149	118	07.052	351	12.278	325	12.800	129	14.400	251	15.643	118	18.476	270	20.022	55	20.336	54	21.875	157
05.326	107	07.053	351	12.280	325	12.802	129	14.401	251	15.677	121	18.477	270	20.023	55	20.337	54	21.876	151
05.563	126	07.054	351	12.282	325	12.803	129	14.402	251	15.680	121	18.478	270	20.026	55	20.504	304	21.877	157
05.582	126	07.055	351	12.284	325	12.854	109	14.403	251	15.683	121	18.479	311	20.027	55	20.531	412	22.237	151
05.587	126	07.056	351	12.286	325	12.855	109	14.404	251	15.703	104	18.480	270	20.030	55	20.532	412	22.238	151

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
22.239	151	22.944	151	26.899	389	30.785	251	31.216	263	31.634	247	31.840	276	32.186	156	33.629	38	33.840	44
22.240	151	22.945	157	26.905	389	30.899	219	31.217	262	31.638	247	31.841	276	32.188	156	33.630	38	33.841	44
22.241	151	22.946	157	26.906	389	30.900	219	31.218	262	31.639	247	31.842	276	32.189	157	33.633	38	33.842	44
22.242	151	22.947	156	26.907	389	30.901	219	31.219	262	31.640	247	31.843	276	32.190	156	33.636	39	33.843	44
22.243	151	22.948	156	26.908	389	30.902	219	31.220	263	31.641	247	31.844	276	32.191	146	33.639	39	33.844	44
22.244	151	22.950	156	26.922	390	30.903	219	31.221	262	31.642	247	31.845	276	32.192	146	33.640	39	33.845	44
22.245	151	22.951	156	26.929	389	30.904	219	31.222	262	31.643	247	31.846	276	32.193	147	33.641	39	33.846	44
22.246	151	22.952	156	26.930	389	30.905	219	31.223	262	31.644	247	31.847	276	32.194	147	33.642	39	33.847	44
22.247	151	22.953	156	26.931	389	30.906	219	31.224	262	31.645	247	31.848	276	32.195	147	33.643	39	33.848	44
22.248	151	22.954	156	26.932	389	30.907	219	31.225	263	31.646	247	31.849	276	32.196	147	33.644	39	33.849	44
22.249	151	22.955	157	26.934	389	30.908	219	31.226	263	31.647	247	31.850	276	32.197	147	33.645	39	33.850	44
22.250	151	22.956	156	26.935	390	30.909	219	31.227	263	31.648	247	31.851	276	32.198	147	33.651	36	33.851	44
22.251	157	22.957	156	26.939	390	30.910	219	31.228	263	31.649	247	31.852	276	32.199	147	33.652	36	33.852	44
22.252	157	22.958	157	26.941	390	30.911	219	31.229	262	31.650	247	31.871	276	32.200	147	33.655	38	33.853	44
22.253	157	22.960	157	26.942	390	30.912	219	31.230	262	31.651	247	31.872	276	32.201	147	33.656	38	33.854	44
22.254	156	22.963	151	26.943	390	30.913	219	31.231	262	31.652	247	31.873	276	32.202	147	33.657	38	33.855	44
22.255	156	25.153	289	26.952	390	30.914	219	31.232	262	31.653	247	31.874	276	32.203	147	33.680	72	33.856	44
22.257	156	25.154	289	26.956	390	30.915	219	31.233	262	31.654	247	31.875	276	32.204	147	33.681	72	33.857	44
22.258	156	25.155	289	26.961	390	30.916	219	31.234	263	31.655	247	31.876	276	32.205	156	33.682	72	33.858	44
22.261	156	25.156	289	26.964	390	30.917	219	31.235	263	31.681	275	31.877	276	32.206	156	33.683	72	33.859	44
22.262	156	25.157	289	26.992	389	30.918	219	31.236	263	31.682	275	31.878	276	32.207	156	33.684	72	33.860	44
22.263	156	25.158	289	26.993	389	30.919	219	31.237	263	31.683	275	31.883	276	32.208	156	33.685	72	33.861	44
22.264	157	25.159	289	26.995	389	30.920	219	31.238	262	31.686	275	31.884	276	32.209	157	33.686	72	33.862	44
22.265	156	25.160	289	26.996	389	30.921	219	31.239	262	31.687	275	31.885	276	32.601	72	33.784	44	33.863	44
22.266	156	25.161	289	27.016	390	30.950	219	31.240	262	31.690	275	31.886	276	32.602	72	33.785	44	33.864	44
22.268	157	25.162	289	27.017	390	30.951	219	31.241	262	31.691	275	31.887	276	32.603	72	33.786	44	33.865	44
22.270	157	25.163	289	27.027	389	30.952	218	31.242	263	31.692	275	31.888	277	32.604	72	33.787	44	33.866	44
22.271	157	25.164	289	27.028	389	30.955	218	31.243	263	31.694	275	31.889	277	32.605	72	33.787	81	33.867	44
22.273	157	25.165	289	27.030	389	30.958	218	31.244	263	31.750	277	31.891	277	32.606	72	33.789	44	33.868	44
22.274	157	25.166	289	27.033	389	30.969	184	31.245	263	31.751	277	31.916	159	32.607	72	33.790	44	33.869	46
22.275	151	25.167	289	27.042	390	30.970	184	31.246	262	31.763	276	31.917	159	33.160	81	33.791	44	33.870	46
22.276	157	25.168	289	27.043	390	30.971	184	31.247	262	31.764	276	31.988	148	33.163	81	33.792	44	33.871	46
22.323	151	25.169	289	27.057	390	31.104	266	31.248	262	31.765	276	31.989	148	33.175	81	33.794	44	33.872	46
22.379	151	25.170	289	27.058	390	31.105	266	31.249	262	31.766	276	31.990	148	33.178	81	33.795	44	33.873	46
22.795	150	25.171	289	27.065	390	31.106	266	31.250	263	31.767	276	31.991	148	33.316	81	33.796	44	33.874	46
22.796	150	25.172	289	27.066	390	31.107	266	31.251	263	31.768	276	31.992	148	33.319	81	33.797	44	33.875	46
22.797	150	25.173	289	27.070	390	31.108	266	31.252	263	31.769	276	31.993	148	33.550	42	33.798	44	33.875	81
22.798	150	25.174	289	27.071	390	31.109	266	31.253	263	31.770	276	31.994	148	33.551	42	33.800	44	33.876	46
22.799	150	25.175	289	27.081	388	31.110	266	31.254	262	31.771	276	31.995	148	33.552	42	33.801	44	33.877	46
22.800	150	25.177	289	27.082	388	31.111	266	31.255	262	31.772	276	31.996	148	33.553	42	33.802	44	33.878	46
22.801	150	25.178	289	27.084	388	31.112	266	31.256	262	31.773	276	31.997	148	33.554	42	33.803	44	33.879	46
22.802	150	25.179	289	27.103	389	31.113	266	31.257	263	31.774	276	31.998	148	33.555	42	33.804	44	33.880	46
22.803	150	25.180	289	27.155	388	31.114	266	31.258	263	31.775	276	31.999	157	33.556	42	33.805	44	33.881	46
22.804	150	25.181	289	27.156	388	31.115	266	31.300	263	31.776	276	32.000	156	33.557	42	33.806	44	33.882	46
22.805	150	26.462	399	27.157	388	31.116	266	31.301	263	31.777	276	32.001	156	33.558	42	33.807	44	33.883	46
22.806	150	26.473	399	27.158	388	31.117	266	31.302	263	31.778	276	32.002	156	33.559	42	33.808	44	33.911	306
22.807	150	26.474	399	27.159	388	31.118	266	31.303	263	31.779	276	32.050	148	33.560	42	33.809	44	33.912	306
22.808	150	26.478	399	27.160	388	31.119	266	31.304	263	31.780	276	32.051	148	33.561	42	33.810	44	33.914	306
22.809	157	26.482	399	27.165	390	31.125	266	31.305	263	31.781	276	32.052	148	33.562	42	33.811	44	33.915	306
22.810	157	26.484	399	27.170	390	31.126	266	31.326	347	31.782	276	32.053	148	33.563	42	33.812	44	33.917	306
22.811	156	26.486	399	27.172	390	31.127	266	31.327	347	31.783	276	32.054	148	33.564	42	33.813	44	33.918	306
22.812	156	26.489	399	27.174	390	31.167	266	31.328	347	31.784	276	32.055	148	33.565	42	33.814	44	33.919	306
22.814	156	26.490	399	27.175	390	31.168	266	31.329	347	31.785	276	32.056	148	33.566	42	33.815	44	33.920	306
22.815	156	26.491	399	27.212	390	31.169	266	31.374	257	31.786	276	32.057	148	33.567	42	33.816	44	33.921	306
22.818	156	26.494	399	27.216	390	31.170	266	31.375	257	31.787	276	32.058	148	33.568	42	33.817	44	33.922	306
22.819	156	26.495	399	27.219	390	31.171	266	31.449	257	31.788	276	32.059	148	33.569	42	33.818	44	33.923	306
22.820	156	26.496	399	27.221	390	31.172	266	31.450	257	31.789	276	32.060	148	33.570	42	33.819	44	33.951	304
22.821	157	26.536	399	27.222	390	31.173	266	31.451	257	31.790	276	32.061	148	33.571	42	33.820	44	33.969	187
22.822	156	26.537	399	27.241	387	31.174	266	31.452	257	31.791	276	32.062	156	33.572	42	33.821	44	33.970	186
22.823	156	26.538	399	27.242	387	31.176	266	31.453	257	31.792	276	32.063	156	33.573	42	33.822	44	33.971	186
22.824	157	26.539	399	27.243	387	31.178	266	31.458	257	31.793	276	32.064	156	33.574	42	33.823	44	33.975	186
22.826	157	26.540	399	27.485	389	31.180	266	31.459	257	31.794	276	32.065	156	33.575	42	33.824	44	33.976	186
22.827	157	26.541	399	27.534	389	31.181	266	31.460	257	31.795	276	32.066	157	33.576	42	33.825	44	34.005	189
22.828	157	26.544	399	27.551	387	31.182	266	31.461	257	31.796	276	32.172	146	33.577	42	33.826	44	34.007	189
22.829	150	26.545	399	28.598	192	31.183	266	31.462	257	31.797	276	32.173	146	33.578	42	33.827	44	34.008	189
22.830	150	26.546	399	28.599	192	31.184	266	31.463	257	31.798	276	32.174	146	33.579	42	33.828	44	34.014	189
22.831	157	26.547	399	28.600	192	31.185	266	31.482	257	31.799	276	32.175	146	33.580	42	33.829	44	34.015	189
22.934	151	26.548	399	28.601	192	31.186	266	31.563	235	31.800	276	32.176	146	33.581	42	33.830	44	34.016	189
22.935	151	26.549	399	28.605	192	31.187	266	31.564	235	31.801	276	32.177	146	33.582	42	33.831	44	34.017	189
22.936	151	26.550	399	30.070	390	31.188	266	31.565	235	31.802	276	32.178	146	33.583	42	33.832	44	34.019	189
22.937	151	26.855	387	30.778	250	31.209	262	31.566	235	31.803	276	32.179	146	33.600	36	33.833	44	34.020	189
22.938	151	26.856	387	30.779	250	31.210	262	31.567	235	31.804	276	32.180	146	33.601	36	33.834	44	34.021	189
22.939	151	26.858	387	30.780	250	31.211	262	31.572	235	31.835	276	32.181	146	33.602	36	33.835	44	34.022	189
22.940	151	26.863	387	30.781	250	31.212	262	31.573	235	31.836	276	32.182	146	33.603	36	33.836	44	34.024	189
22.941	151	26.866	387	30.782	250	31.213	263	31.576	235	31.837	276	32.183	146	33.604	36	33.837	44	34.025	189
22.942	151	26.867	387	30.783	251	31.214	263	31.628	247	31.838	276	32.184	156	33.605	36	33.838	44	34.116	188
22.943	151	26.870	387	30.784	251	31.215	263	31.631	247	31.839	276	32.185	156	33.608	36	33.839	44	34.117	188

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
34.119	188	34.569	285	34.957	350	36.516	154	45.683	283	45.816	284	45.897	287	46.051	300	46.181	299	46.405	357
34.131	188	34.570	285	35.036	353	36.517	154	45.684	283	45.817	284	45.898	287	46.052	300	46.215	296	46.406	357
34.132	188	34.571	285	35.037	353	36.518	154	45.685	283	45.818	284	45.899	287	46.053	300	46.216	296	46.407	357
34.133	188	34.572	285	35.039	353	36.519	154	45.686	283	45.823	296	45.900	287	46.054	300	46.217	296	46.408	357
34.141	188	34.573	285	35.040	353	36.625	154	45.687	283	45.824	296	45.901	287	46.055	300	46.218	296	46.409	357
34.158	187	34.574	285	35.041	353	36.630	154	45.688	283	45.825	296	45.902	287	46.056	300	46.219	296	46.410	357
34.159	187	34.575	285	35.042	353	36.683	156	45.689	283	45.826	284	45.903	287	46.057	300	46.282	354	46.411	357
34.160	187	34.576	285	35.043	353	36.785	156	45.690	283	45.827	284	45.904	287	46.058	300	46.283	354	46.412	357
34.161	187	34.577	285	35.044	353	36.825	157	45.691	283	45.828	284	45.905	287	46.059	300	46.284	354	46.413	357
34.162	187	34.578	285	35.045	353	36.856	156	45.692	283	45.829	283	45.906	287	46.060	300	46.285	354	46.414	357
34.163	187	34.579	285	35.046	353	36.865	149	45.693	283	45.830	283	45.907	287	46.061	300	46.286	354	46.415	357
34.165	187	34.580	285	35.047	353	36.867	149	45.694	283	45.831	283	45.908	287	46.062	300	46.287	354	46.416	357
34.171	188	34.716	350	35.048	353	37.002	156	45.695	283	45.832	283	45.909	287	46.063	300	46.288	354	46.417	357
34.181	176	34.717	350	35.049	353	37.003	156	45.696	283	45.833	283	45.910	287	46.064	300	46.289	354	46.418	357
34.182	176	34.718	350	35.050	353	37.004	156	45.697	283	45.834	283	45.911	287	46.065	300	46.290	354	46.419	357
34.188	187	34.720	350	35.051	353	37.005	156	45.698	283	45.835	283	45.912	287	46.066	300	46.291	354	46.420	357
34.194	186	34.721	350	35.052	353	37.006	156	45.699	283	45.836	283	45.913	287	46.067	300	46.292	354	46.421	357
34.195	186	34.723	350	35.053	353	37.079	154	45.700	283	45.837	283	45.914	287	46.068	300	46.293	354	46.422	357
34.198	186	34.724	350	35.054	353	37.086	154	45.701	283	45.838	283	45.915	287	46.069	300	46.294	354	46.423	357
34.231	307	34.729	350	35.055	353	38.003	165	45.702	283	45.839	283	45.916	287	46.070	300	46.295	354	46.424	357
34.232	307	34.730	350	35.056	353	38.004	165	45.703	283	45.840	283	45.917	287	46.071	300	46.296	354	46.425	357
34.233	307	34.731	350	35.057	353	38.005	165	45.704	283	45.841	283	45.918	287	46.072	300	46.297	354	46.426	357
34.234	307	34.732	350	35.058	353	38.006	165	45.705	283	45.842	283	45.919	287	46.073	300	46.298	354	46.427	357
34.235	307	34.733	350	35.059	353	38.057	291	45.706	283	45.843	283	45.920	287	46.074	300	46.299	354	46.428	357
34.236	307	34.734	350	35.060	353	38.058	291	45.707	283	45.844	283	45.924	287	46.103	344	46.300	354	46.429	357
34.237	307	34.735	350	35.061	353	38.059	291	45.708	283	45.845	286	45.925	287	46.104	344	46.301	354	46.430	357
34.238	307	34.738	350	35.062	353	38.060	291	45.709	283	45.846	286	45.926	287	46.105	344	46.302	354	46.431	357
34.239	307	34.739	350	35.063	353	38.119	291	45.710	283	45.847	286	45.927	287	46.106	344	46.303	354	46.432	357
34.250	304	34.740	350	35.064	353	38.119	291	45.711	283	45.848	286	45.928	287	46.107	344	46.304	354	46.433	357
34.253	304	34.741	350	35.065	353	38.121	291	45.712	283	45.849	286	45.929	287	46.108	344	46.305	354	46.434	357
34.326	349	34.742	350	35.066	353	38.121	291	45.713	283	45.850	286	45.930	287	46.109	344	46.306	354	46.435	357
34.327	349	34.743	350	35.067	353	38.123	291	45.714	283	45.851	286	45.931	287	46.110	344	46.307	354	46.436	357
34.328	349	34.744	350	35.068	353	38.123	291	45.715	283	45.852	286	45.932	287	46.111	344	46.308	354	46.437	357
34.329	349	34.745	350	35.069	353	38.124	291	45.716	283	45.853	286	45.948	287	46.112	344	46.309	354	46.438	357
34.330	349	34.746	350	35.070	353	38.153	166	45.717	283	45.854	286	45.949	287	46.113	344	46.362	356	46.439	357
34.331	349	34.747	350	35.136	303	38.155	166	45.718	283	45.855	286	45.950	287	46.114	344	46.363	356	46.440	357
34.332	349	34.750	350	35.138	354	38.156	166	45.719	283	45.856	286	45.951	287	46.115	344	46.364	356	46.441	357
34.333	349	34.751	350	35.139	354	38.158	166	45.720	283	45.857	286	45.952	287	46.116	344	46.365	356	46.442	357
34.334	349	34.752	350	35.169	303	38.159	166	45.763	284	45.858	286	45.953	287	46.117	344	46.366	356	46.443	357
34.335	349	34.753	350	35.170	303	38.160	166	45.764	284	45.859	286	45.954	287	46.118	344	46.367	356	46.444	357
34.336	349	34.754	350	35.171	303	38.164	166	45.765	284	45.860	286	45.955	286	46.119	344	46.368	356	46.445	357
34.337	349	34.755	350	35.172	303	38.165	166	45.766	284	45.861	286	45.956	286	46.120	344	46.369	356	46.446	357
34.338	349	34.756	350	35.173	303	38.166	166	45.767	284	45.862	286	45.957	286	46.121	344	46.370	356	46.447	357
34.339	349	34.757	350	35.453	303	38.167	166	45.768	284	45.863	286	45.958	286	46.122	344	46.371	356	47.214	288
34.340	349	34.758	350	35.553	347	38.231	165	45.769	284	45.864	286	45.959	286	46.123	344	46.372	356	47.215	288
34.341	349	34.839	303	35.554	347	38.232	165	45.770	284	45.865	286	45.960	286	46.124	303	46.373	356	47.216	288
34.342	349	34.840	303	35.555	347	42.134	253	45.771	284	45.866	286	45.961	286	46.125	303	46.374	356	47.217	288
34.343	349	34.841	303	35.556	347	44.063	318	45.772	284	45.867	286	45.962	286	46.126	303	46.375	356	47.218	288
34.344	349	34.842	303	35.557	347	44.065	318	45.773	284	45.868	286	45.963	286	46.127	303	46.376	356	47.219	288
34.345	349	34.843	303	35.558	347	44.067	318	45.774	284	45.869	286	45.964	286	46.128	303	46.377	356	47.221	288
34.346	349	34.844	303	35.592	350	44.069	318	45.775	284	45.870	286	45.965	286	46.140	284	46.378	356	47.222	288
34.347	349	34.845	303	35.594	350	44.071	318	45.776	284	45.871	286	45.966	286	46.141	284	46.379	356	47.223	288
34.348	349	34.846	303	35.595	350	44.074	318	45.777	284	45.872	286	45.967	286	46.142	284	46.380	356	47.224	288
34.349	349	34.847	303	35.609	353	44.076	318	45.778	284	45.873	286	45.968	286	46.143	284	46.381	356	47.226	288
34.350	349	34.848	303	35.610	353	44.078	318	45.779	284	45.874	286	45.969	286	46.144	284	46.382	356	47.227	288
34.351	349	34.849	303	35.611	353	44.083	318	45.780	284	45.875	286	45.990	286	46.145	284	46.383	356	47.228	288
34.352	349	34.850	303	35.735	353	44.111	319	45.781	284	45.876	286	45.993	294	46.146	284	46.384	356	47.229	288
34.353	349	34.851	303	35.832	304	44.113	319	45.782	284	45.877	286	45.994	294	46.147	297	46.385	356	47.306	294
34.354	349	34.852	303	35.833	304	44.116	319	45.783	284	45.878	286	45.995	294	46.148	297	46.386	356	47.307	294
34.355	349	34.853	303	35.834	304	44.119	319	45.784	284	45.879	286	45.996	294	46.149	297	46.387	356	47.308	294
34.356	349	34.854	303	35.835	304	44.121	319	45.785	284	45.880	286	45.997	294	46.150	297	46.388	356	47.309	294
34.357	349	34.855	303	36.371	364	44.123	319	45.786	284	45.881	286	45.998	294	46.151	297	46.389	356	47.311	294
34.358	349	34.856	303	36.373	363	44.125	319	45.787	284	45.882	286	45.999	294	46.152	297	46.390	356	47.312	294
34.359	349	34.857	303	36.374	363	44.127	319	45.788	284	45.883	286	46.000	294	46.153	297	46.391	356	47.314	294
34.360	349	34.858	303	36.375	363	44.129	319	45.789	284	45.884	286	46.001	294	46.155	297	46.392	356	47.317	294
34.361	349	34.859	303	36.382	363	44.132	319	45.790	284	45.885	286	46.002	294	46.157	297	46.393	356	47.319	294
34.362	349	34.860	303	36.384	363	44.134	319	45.791	284	45.886	286	46.003	294	46.170	297	46.394	356	47.554	281
34.559	285	34.861	303	36.398	362	44.136	319	45.792	284	45.887	286	46.004	294	46.171	297	46.395	356	47.555	281
34.560	285	34.918	304	36.399	362	44.138	319	45.793	284	45.888	286	46.005	294	46.172	297	46.396	356	47.556	281
34.561	285	34.919	304	36.400	362	44.140	319	45.794	284	45.889	286	46.006	294	46.173	297	46.397	356	47.557	281
34.562	285	34.920	304	36.402	370	44.146	319	45.809	284	45.890	286	46.007	294	46.174	297	46.398	356	47.558	281
34.563	285	34.921	304	36.510	154	44.151	319	45.810	284	45.891	286	46.008	294	46.175	299	46.399	356	47.559	281
34.564	285	34.922	304	36.511	154	44.154	319	45.811	284	45.892	286	46.009	294	46.176	299	46.400	356	47.560	281
34.565	285	34.923	304	36.512	154	45.679	283	45.812	284	45.893	286	46.010	294	46.177	299	46.401	357	47.561	281
34.566	285	34.954	350	36.513	154	45.680	283	45.813	284	45.894	286	46.048	300	46.178	299	46.402	357	47.562	281
34.567	285	34.955	350	36.514	154	45.681	283	45.814	284	45.895	287	46.049	300	46.179	299	46.403	357

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
47.565	281	47.674	281	47.931	298	49.406	153	50.027	153	50.184	144	51.325	355	51.635	261	51.855	272	52.612	244
47.566	281	47.675	281	47.932	298	49.407	156	50.028	153	50.185	144	51.326	355	51.636	261	51.862	274	54.881	92
47.567	281	47.676	281	47.934	298	49.410	156	50.029	153	50.186	144	51.332	293	51.638	260	51.876	274	54.882	92
47.568	281	47.677	281	47.974	165	49.412	153	50.030	156	50.188	144	51.333	293	51.639	260	51.956	311	54.883	92
47.569	281	47.678	281	47.976	165	49.413	153	50.031	156	50.189	144	51.334	293	51.640	260	51.959	310	54.884	92
47.570	281	47.679	281	47.977	165	49.414	153	50.033	157	50.190	144	51.335	293	51.641	260	51.960	310	54.885	92
47.571	281	47.680	281	47.978	165	49.415	157	50.034	157	50.192	144	51.336	293	51.642	260	52.372	359	54.887	92
47.572	281	47.681	281	47.979	165	49.416	157	50.035	157	50.193	144	51.337	293	51.643	260	52.373	359	54.888	92
47.573	281	47.682	281	47.980	165	49.417	156	50.036	156	50.194	156	51.338	293	51.644	260	52.374	359	54.889	92
47.574	281	47.683	281	47.981	165	49.418	153	50.037	153	50.195	156	51.340	293	51.645	260	52.375	359	54.891	92
47.575	281	47.684	281	48.004	354	49.419	153	50.038	153	50.196	156	51.341	293	51.646	260	52.376	359	54.896	106
47.576	281	47.685	281	48.005	354	49.420	157	50.039	157	50.197	156	51.547	355	51.647	260	52.377	359	54.897	106
47.577	281	47.686	281	48.006	354	49.421	157	50.040	153	50.198	144	51.549	355	51.648	260	52.378	359	54.898	106
47.578	281	47.687	281	48.007	354	49.422	153	50.041	156	50.199	144	51.550	355	51.650	260	52.379	359	54.899	106
47.579	281	47.688	281	48.008	354	49.423	156	50.042	156	50.200	156	51.551	355	51.651	260	52.380	359	55.244	165
47.580	281	47.695	337	48.020	246	49.424	156	50.045	156	50.201	157	51.559	296	51.652	260	52.381	359	55.245	165
47.581	281	47.722	298	48.022	246	49.427	156	50.046	156	50.202	144	51.560	296	51.653	260	52.382	359	55.246	165
47.582	281	47.730	298	48.024	246	49.428	156	50.047	153	50.203	144	51.561	296	51.654	260	52.383	359	55.352	126
47.583	281	47.732	298	48.027	170	49.429	153	50.048	153	50.204	156	51.562	296	51.655	260	52.384	359	55.354	126
47.584	281	47.734	298	48.030	170	49.430	153	50.049	152	50.205	156	51.563	296	51.656	260	52.385	359	55.355	126
47.585	281	47.736	298	48.104	164	49.456	152	50.050	152	50.206	143	51.578	311	51.657	260	52.386	359	55.356	126
47.586	281	47.737	298	48.105	164	49.457	152	50.051	152	50.207	143	51.579	260	51.658	260	52.387	359	55.361	93
47.588	281	47.738	298	48.106	164	49.458	152	50.052	152	50.208	143	51.580	260	51.659	260	52.388	359	55.751	119
47.589	281	47.739	298	48.107	164	49.459	152	50.053	152	50.209	143	51.581	260	51.660	260	52.389	359	55.784	114
47.591	281	47.740	298	48.110	164	49.460	152	50.054	152	50.210	143	51.582	260	51.661	260	52.390	359	55.787	114
47.592	281	47.741	298	48.118	164	49.461	152	50.055	152	50.211	143	51.583	260	51.662	261	52.391	359	55.790	114
47.594	281	47.742	298	48.119	164	49.462	152	50.056	152	50.212	143	51.584	260	51.663	261	52.392	359	55.793	114
47.595	281	47.743	298	48.120	164	49.463	152	50.057	156	50.213	143	51.585	260	51.664	261	52.393	359	55.796	114
47.596	281	47.744	298	48.121	164	49.464	156	50.058	156	50.214	143	51.586	260	51.665	261	52.394	359	55.799	114
47.598	281	47.745	298	48.122	164	49.465	156	50.059	156	50.215	143	51.587	260	51.666	261	52.395	359	55.806	131
47.599	281	47.766	310	48.123	164	49.467	157	50.060	152	50.216	156	51.588	260	51.667	261	52.396	359	55.833	104
47.601	297	47.767	310	48.124	164	49.468	152	50.061	152	50.217	156	51.589	261	51.668	261	52.397	359	55.833	121
47.601	354	47.768	310	48.125	164	49.469	152	50.062	152	50.218	156	51.590	261	51.669	261	52.398	359	55.835	104
47.605	296	47.769	310	48.126	164	49.470	152	50.063	156	50.219	156	51.591	261	51.670	261	52.399	359	55.841	114
47.606	297	47.804	288	48.127	164	49.471	157	50.064	156	50.221	156	51.592	260	51.671	261	52.428	359	56.790	235
47.606	354	47.806	288	48.406	347	49.472	157	50.065	156	50.222	143	51.593	260	51.672	261	52.429	359	57.267	65
47.607	297	47.808	288	48.407	171	49.473	156	50.066	156	50.223	143	51.594	260	51.673	261	52.430	359	57.268	65
47.607	354	47.810	288	48.408	171	49.474	152	50.067	152	50.224	156	51.595	260	51.674	261	52.431	359	57.269	65
47.608	296	47.812	288	48.412	347	49.475	152	50.068	152	50.226	143	51.596	260	51.675	261	52.432	359	57.270	65
47.609	297	47.813	288	48.413	333	49.476	157	50.069	152	50.227	157	51.597	260	51.676	261	52.433	359	57.271	65
47.609	354	47.851	164	48.421	346	49.477	152	50.070	152	50.229	157	51.598	260	51.677	261	52.434	359	57.272	65
47.610	297	47.852	164	48.422	346	49.478	156	50.071	152	50.230	157	51.599	260	51.678	261	52.435	359	57.273	65
47.610	354	47.853	164	48.423	346	49.479	156	50.100	142	50.231	157	51.600	260	51.679	261	52.436	359	57.274	65
47.611	296	47.854	164	48.424	346	49.482	156	50.101	142	50.233	157	51.601	260	51.680	261	52.437	359	57.275	65
47.612	296	47.855	164	48.425	346	49.483	156	50.102	142	50.234	157	51.602	260	51.681	261	52.438	359	57.296	80
47.613	297	47.856	164	48.426	346	49.484	152	50.103	142	50.235	143	51.603	260	51.682	261	52.439	359	57.299	80
47.613	354	47.857	164	48.427	346	49.485	152	50.104	142	50.236	143	51.604	260	51.683	261	52.440	359	57.344	273
47.614	297	47.858	164	48.428	346	49.994	153	50.105	142	50.237	156	51.605	260	51.684	261	52.441	359	57.373	273
47.614	354	47.863	164	48.429	346	49.995	153	50.106	142	50.238	156	51.606	260	51.685	261	52.442	359	57.374	273
47.616	296	47.866	164	48.430	346	49.996	153	50.107	142	50.306	139	51.607	260	51.686	261	52.443	359	57.375	273
47.617	297	47.867	164	48.431	346	49.997	153	50.108	156	50.307	139	51.608	260	51.687	261	52.444	359	58.079	377
47.617	354	47.868	164	48.432	351	49.998	153	50.109	156	50.308	139	51.609	261	51.688	261	52.445	359	58.080	377
47.618	297	47.869	164	48.433	351	49.999	153	50.110	156	50.309	139	51.610	261	51.689	261	52.446	359	58.081	377
47.618	354	47.871	164	48.447	303	50.000	153	50.111	156	50.310	139	51.611	261	51.690	261	52.447	359	58.082	377
47.620	296	47.872	164	48.448	303	50.001	153	50.112	142	50.311	139	51.612	261	51.691	261	52.448	359	58.281	328
47.621	297	47.873	164	48.511	351	50.002	156	50.113	156	50.312	139	51.613	261	51.692	261	52.449	359	58.282	328
47.621	354	47.874	164	48.512	165	50.003	156	50.114	142	50.313	139	51.614	261	51.693	261	52.450	359	58.285	328
47.631	288	47.875	164	48.518	165	50.005	157	50.115	142	50.314	139	51.615	261	51.700	261	52.451	359	58.287	328
47.632	296	47.876	164	48.524	165	50.006	157	50.116	142	50.315	139	51.616	261	51.701	261	52.452	359	58.288	328
47.633	288	47.877	164	48.528	165	50.007	157	50.117	142	50.316	139	51.617	261	51.704	261	52.453	359	58.289	328
47.634	296	47.880	190	48.714	226	50.008	156	50.118	142	50.317	156	51.618	260	51.705	261	52.454	359	58.290	328
47.635	288	47.881	190	49.201	301	50.009	153	50.119	142	50.319	156	51.619	260	51.769	355	52.455	359	58.291	328
47.636	296	47.882	190	49.202	301	50.010	153	50.120	142	50.320	156	51.620	260	51.770	355	52.492	261	58.296	328
47.637	288	47.883	183	49.203	301	50.011	157	50.121	142	50.321	156	51.621	260	51.771	355	52.492	311	58.335	173
47.638	281	47.885	190	49.204	301	50.012	157	50.122	142	50.322	157	51.622	260	51.772	355	52.492	330	58.338	159
47.639	281	47.889	182	49.205	301	50.013	153	50.123	142	50.417	331	51.623	260	51.786	272	52.524	261	58.338	173
47.640	281	47.893	182	49.206	301	50.014	156	50.124	142	50.418	331	51.624	260	51.787	272	52.525	261	59.151	328
47.641	281	47.895	182	49.207	301	50.015	156	50.125	142	50.419	331	51.625	260	51.798	272	52.561	245	59.152	328
47.642	281	47.900	184	49.260	46	50.018	156	50.126	156	51.160	355	51.626	260	51.799	272	52.575	244	59.160	296
47.643	281	47.908	164	49.261	46	50.019	156	50.127	156	51.162	355	51.627	260	51.809	272	52.576	244	59.161	296
47.644	281	47.910	164	49.399	153	50.020	153	50.128	156	51.163	355	51.628	260	51.810	272	52.577	244	59.162	296
47.645	281	47.912	164	49.400	153	50.021	153	50.129	156	51.164	355	51.629	260	51.811	272	52.578	244	59.163	296
47.646	281	47.915	164	49.401	153	50.022	153	50.130	142	51.165	355	51.630	260	51.812	272	52.582	244	59.164	171
47.647	281	47.926	298	49.402	153	50.023	153	50.131	142	51.290	355	51.631	260	51.822	272	52.584	244	59.165	171
47.648	281	47.927	298	49.403	153	50.024	153	50.132	156	51.292	355	51.632	260	51.823	272	52.591	244	59.166	171
47.649	281	47.928	298	49.404	153	50.025	153	50.133	142	51.293	355	51.633	260	51.824	272	52.609	244	59.167	171
47.673	281	47.929	298	49.405	153	50.026	153	50.134	142	51.294	355	51.634	261	51.825	272	52.611	244	59.168	171

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
59.169	171	60.174	163	61.245	352	62.464	55	62.706	386	62.955	44	66.916	167	67.924	389	70.999	271	78.682	16
59.209	171	60.175	163	61.246	352	62.465	55	62.708	386	62.956	44	67.011	336	67.925	389	71.003	257	78.683	16
59.209	349	60.176	163	61.247	352	62.466	55	62.710	386	62.957	44	67.012	336	67.926	389	71.005	257	78.685	46
59.210	171	60.177	163	61.248	352	62.471	211	62.729	386	62.958	44	67.013	336	67.927	389	71.006	257	78.686	16
59.210	349	60.178	163	61.249	352	62.472	211	62.742	386	62.959	44	67.014	336	67.930	389	71.008	257	78.688	16
59.213	171	60.179	163	61.250	352	62.473	211	62.745	386	62.960	44	67.015	336	67.931	389	71.010	257	78.689	46
59.214	171	60.208	252	61.251	352	62.489	213	62.746	386	62.961	44	67.016	336	67.933	389	71.011	257	78.690	16
59.218	307	60.209	252	61.252	352	62.490	213	62.751	386	62.962	44	67.017	336	67.936	389	71.013	257	78.691	16
59.219	307	60.271	124	61.253	352	62.495	213	62.756	386	62.963	44	67.018	336	67.937	387	71.014	257	78.692	16
59.436	298	60.272	124	61.254	352	62.496	213	62.765	391	62.964	44	67.019	336	67.940	387	71.019	247	78.693	16
59.437	298	60.273	124	61.255	352	62.497	213	62.766	391	62.965	44	67.020	337	67.954	183	71.032	257	78.694	16
59.442	298	60.290	110	61.256	352	62.498	213	62.790	391	63.050	46	67.120	268	67.955	387	73.275	399	78.695	16
59.443	298	60.293	93	61.257	352	62.499	213	62.791	391	63.051	46	67.121	268	67.957	304	73.276	399	78.696	16
59.444	237	60.294	93	61.258	352	62.500	213	62.794	391	63.053	42	67.122	268	67.958	304	73.277	399	78.697	16
59.445	237	60.574	228	61.259	352	62.524	213	62.795	391	63.057	36	67.128	274	67.959	304	73.278	399	78.698	46
59.446	237	60.575	226	61.260	352	62.525	213	62.797	391	63.094	182	67.130	415	67.960	304	73.289	153	78.700	16
59.447	237	60.576	226	61.261	352	62.526	213	62.798	391	63.095	182	67.131	419	67.961	403	73.290	153	78.701	16
59.448	237	60.590	165	61.262	352	62.527	213	62.799	391	63.096	168	67.132	419	67.973	253	73.291	153	78.702	16
59.449	237	60.593	164	61.263	352	62.528	213	62.801	391	63.098	168	67.134	250	67.974	253	73.292	153	78.703	16
59.450	237	60.599	164	61.264	352	62.529	213	62.802	391	63.099	168	67.135	411	67.975	253	73.293	153	78.704	16
59.451	237	60.600	164	61.265	352	62.530	213	62.803	391	63.100	168	67.136	411	67.976	253	73.294	153	78.705	16
59.452	237	60.601	164	61.266	352	62.531	213	62.804	391	63.102	177	67.141	39	67.977	253	73.295	156	78.777	350
59.453	237	60.602	164	61.269	352	62.532	213	62.805	391	63.103	177	67.142	39	68.392	363	73.296	156	78.778	350
59.454	237	60.609	170	61.270	352	62.533	213	62.810	391	63.104	177	67.443	418	68.393	363	73.297	153	78.779	350
59.455	237	60.610	170	61.271	352	62.534	213	62.827	391	63.106	168	67.444	418	68.395	362	73.298	153	78.780	350
59.456	237	60.611	164	61.272	352	62.535	213	62.829	391	63.107	168	67.445	418	68.398	376	73.299	156	78.781	350
59.457	237	60.612	164	61.273	352	62.536	213	62.830	391	63.641	291	67.446	418	68.399	376	73.300	153	78.782	350
59.458	237	60.615	190	61.274	352	62.537	213	62.831	391	63.642	291	67.447	418	68.403	379	73.301	156	78.783	350
59.459	237	60.616	190	61.275	352	62.548	213	62.834	391	63.643	291	67.448	418	68.407	394	73.302	156	78.784	350
59.460	237	60.617	190	61.276	352	62.549	213	62.836	391	63.644	291	67.453	420	68.413	394	73.303	156	78.785	350
59.461	237	60.632	228	61.277	352	62.550	213	62.837	391	63.645	291	67.459	420	68.418	394	73.304	156	78.786	350
59.462	237	60.668	288	61.278	352	62.551	213	62.839	391	63.646	291	67.462	420	69.521	388	73.305	153	78.787	350
59.463	237	60.669	288	61.279	352	62.552	213	62.841	391	63.647	291	67.465	420	69.522	388	73.306	153	78.788	350
59.464	237	60.670	288	61.280	352	62.553	213	62.842	391	63.648	291	67.467	420	69.720	291	75.858	270	78.789	350
59.465	237	60.781	77	61.281	352	62.554	213	62.859	391	63.649	291	67.468	420	69.751	410	75.859	270	78.790	350
59.466	237	60.844	77	61.282	352	62.555	213	62.860	391	63.652	173	67.471	418	69.760	269	75.860	270	78.791	350
59.467	237	61.007	77	61.283	352	62.556	213	62.868	393	64.392	175	67.472	418	69.763	269	75.864	265	78.792	350
59.468	237	61.074	341	61.284	352	62.557	213	62.877	43	64.393	175	67.473	418	69.764	269	75.867	265	78.793	350
59.469	237	61.077	306	61.285	352	62.558	210	62.878	43	64.394	175	67.536	398	69.766	269	77.490	293	78.794	350
59.470	237	61.100	337	61.408	367	62.559	210	62.879	43	64.400	181	67.537	398	69.769	269	77.492	293	78.795	350
59.471	237	61.101	337	61.409	367	62.560	210	62.880	43	64.401	181	67.541	398	70.224	293	77.494	293	78.796	350
59.479	181	61.102	337	61.410	367	62.561	210	62.881	43	64.405	181	67.549	398	70.225	293	77.496	293	78.797	350
59.480	181	61.103	337	61.411	367	62.585	173	62.882	43	64.406	181	67.787	410	70.226	293	77.511	293	78.798	350
59.499	183	61.104	337	61.413	367	62.592	392	62.883	43	64.407	181	67.788	410	70.234	372	77.513	293	78.799	350
59.502	183	61.105	337	61.414	367	62.593	392	62.884	43	64.410	181	67.789	416	70.235	372	77.515	293	78.800	350
59.589	290	61.106	337	61.416	367	62.594	392	62.885	43	64.413	181	67.790	416	70.236	372	77.517	293	78.801	350
59.590	290	61.108	337	61.418	367	62.602	392	62.886	43	64.416	175	67.791	416	70.238	372	78.638	16	78.802	350
60.142	163	61.110	337	61.419	367	62.611	392	62.887	43	64.418	175	67.815	100	70.239	372	78.640	16	78.803	350
60.143	163	61.112	337	61.427	367	62.613	392	62.888	43	64.419	175	67.816	100	70.293	375	78.641	18	79.840	306
60.144	163	61.113	334	61.429	367	62.614	392	62.889	43	64.420	175	67.818	100	70.294	375	78.644	16	79.968	187
60.145	163	61.114	334	61.434	363	62.615	392	62.890	43	64.421	175	67.819	100	70.295	373	78.647	16	79.985	364
60.146	163	61.117	336	61.453	307	62.619	392	62.891	43	64.633	110	67.820	100	70.296	373	78.648	16	79.986	364
60.147	163	61.118	336	61.454	307	62.629	392	62.892	43	64.634	110	67.821	100	70.404	120	78.649	16	80.970	114
60.148	163	61.119	336	62.089	253	62.630	392	62.893	43	64.635	110	67.822	100	70.735	128	78.650	16	80.971	111
60.149	163	61.120	336	62.353	333	62.632	392	62.895	43	64.636	110	67.856	388	70.765	126	78.651	16	80.972	111
60.150	163	61.124	339	62.354	333	62.635	392	62.896	43	64.637	110	67.857	388	70.787	128	78.652	16	80.974	114
60.151	163	61.125	334	62.355	333	62.636	392	62.897	43	64.661	175	67.858	388	70.811	250	78.654	16	80.980	114
60.152	163	61.126	334	62.357	333	62.638	392	62.898	43	64.663	175	67.859	388	70.813	250	78.655	46	80.997	103
60.153	163	61.129	334	62.442	55	62.649	393	62.899	43	64.797	325	67.860	388	70.816	250	78.656	16	80.999	103
60.154	163	61.129	334	62.442	78	62.656	393	62.900	43	64.820	185	67.861	388	70.819	250	78.658	16	81.000	103
60.155	163	61.130	334	62.443	55	62.657	393	62.901	43	64.821	185	67.862	388	70.824	250	78.661	16	81.002	103
60.156	163	61.131	334	62.444	55	62.658	393	62.902	43	64.822	185	67.863	388	70.826	250	78.662	46	81.004	103
60.157	163	61.132	334	62.445	55	62.661	393	62.903	43	66.877	405	67.864	388	70.837	250	78.663	16	81.006	103
60.158	163	61.133	334	62.446	55	62.662	393	62.904	43	66.879	405	67.865	388	70.842	250	78.664	16	81.008	103
60.158	163	61.138	305	62.447	55	62.663	393	62.905	43	66.880	405	67.866	388	70.846	250	78.665	16	81.009	103
60.159	163	61.139	305	62.448	55	62.665	393	62.906	43	66.892	404	67.869	388	70.848	250	78.666	16	81.010	103
60.160	163	61.142	337	62.449	55	62.667	392	62.907	43	66.894	404	67.872	388	70.859	250	78.667	16	81.011	103
60.164	163	61.143	337	62.450	55	62.689	386	62.908	43	66.895	404	67.895	389	70.871	263	78.668	16	81.207	104
60.165	163	61.174	299	62.451	55	62.691	386	62.909	43	66.896	404	67.896	389	70.894	266	78.669	46	81.210	104
60.166	163	61.175	299	62.452	55	62.692	386	62.910	43	66.897	404	67.897	389	70.918	266	78.670	16	81.444	211
60.167	163	61.176	299	62.453	55	62.699	386	62.911	204	66.902	404	67.898	389	70.919	263	78.671	46	81.470	213
60.168	163	61.178	338	62.454	55	62.701	386	62.949	44	66.903	404	67.899	389	70.930	263	78.672	46	81.471	213
60.169	163	61.186	283	62.455	55	62.701	386	62.950	44	66.904	404	67.902	389	70.958	277	78.673	16	81.496	213
60.170	163	61.187	283	62.456	55	62.702	386	62.951	44	66.905	404	67.903	389	70.991	271	78.674	16	81.497	213
60.171	163	61.196	283	62.457	55	62.703	386	62.952	44	66.913	167	67.905	389	70.993	271	78.676	72	81.499	213
60.172	163	61.197	283	62.458	55	62.704	386	62.953	44	66.914	167	67.908	389	70.995	271	78.677	46	81.500	213
60.173	163	61.198	283	62.459	55

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
81.503	213	83.816	50	84.096	280	88.128	44	88.647	251	89.384	297	93.742	310	94.116	19	96.768	172	97.203	330
81.508	213	83.817	50	84.099	280	88.138	72	88.648	251	89.822	266	93.743	310	94.117	19	96.866	394	97.205	330
81.509	213	83.818	50	84.100	280	88.139	72	88.649	251	89.827	266	93.748	272	94.118	19	96.867	396	97.206	330
81.550	210	83.819	50	84.101	280	88.148	36	88.651	398	89.853	276	93.749	272	94.119	19	96.869	394	97.207	330
81.551	210	83.821	50	84.102	280	88.149	38	88.652	398	89.854	276	93.754	310	94.120	19	96.870	396	97.208	330
81.553	210	83.821	52	84.103	280	88.150	72	88.658	398	89.855	276	93.755	310	94.121	19	96.871	396	97.209	330
81.554	210	83.822	50	84.104	280	88.151	72	88.659	398	89.856	276	93.756	310	94.122	19	96.872	396	97.210	330
81.555	210	83.823	50	84.105	280	88.152	39	88.673	323	89.857	276	93.757	310	94.123	19	96.873	394	97.212	330
81.556	210	83.825	50	84.106	280	88.153	72	88.674	323	89.858	276	93.758	310	94.124	19	96.936	298	97.214	330
81.572	210	83.826	50	84.107	280	88.154	39	88.678	158	89.860	266	93.759	310	94.125	19	96.937	298	97.215	330
81.573	210	83.826	52	84.139	312	88.155	39	88.697	47	89.861	266	93.969	280	94.126	19	96.941	171	97.216	330
81.574	210	83.827	50	84.140	312	88.156	39	88.698	47	89.862	266	93.970	280	94.127	19	96.941	349	97.217	330
81.575	210	83.828	50	84.146	170	88.157	39	88.699	47	89.869	266	94.016	45	94.128	19	96.947	176	97.218	330
81.576	210	83.828	52	84.160	312	88.367	325	88.700	47	89.909	263	94.017	45	94.154	43	96.950	176	97.219	330
81.577	210	83.829	50	84.170	296	88.369	325	88.701	47	89.920	266	94.018	45	94.186	44	96.951	176	97.221	330
81.578	210	83.830	50	84.178	288	88.372	302	88.702	47	89.925	266	94.019	45	94.327	39	96.952	176	97.223	330
81.579	210	83.832	50	84.261	346	88.373	302	88.703	47	92.077	129	94.020	45	94.328	36	97.125	330	97.224	330
81.580	210	83.929	173	84.262	346	88.374	325	88.704	47	92.078	129	94.021	45	94.329	39	97.126	330	97.225	330
81.581	210	83.932	173	84.263	346	88.375	329	88.705	47	92.226	114	94.022	45	94.329	41	97.127	330	97.226	330
81.644	213	83.933	173	84.264	346	88.378	329	88.706	47	92.232	392	94.023	45	94.330	39	97.128	330	97.227	330
81.646	213	83.934	173	84.265	346	88.379	326	88.707	47	92.244	391	94.024	45	94.331	39	97.129	330	97.228	330
82.288	114	83.935	173	84.266	346	88.448	93	88.708	47	92.258	391	94.025	45	94.332	39	97.131	330	97.230	330
82.299	127	83.936	173	84.267	346	88.463	93	88.709	47	92.268	391	94.026	45	94.338	43	97.133	330	97.232	330
82.301	127	83.992	281	84.268	346	88.464	93	88.710	47	92.273	419	94.027	45	94.339	106	97.134	330	97.233	330
82.303	127	83.993	281	84.269	346	88.465	110	88.711	47	92.275	418	94.028	45	94.396	318	97.135	330	97.234	330
82.305	127	83.994	281	84.270	346	88.466	110	88.712	47	92.276	418	94.028	81	94.397	319	97.136	330	97.235	330
82.309	130	83.995	281	84.271	346	88.467	110	88.713	47	92.277	418	94.029	45	94.400	318	97.137	330	97.236	330
82.832	347	83.996	281	84.272	346	88.467	110	88.714	47	92.278	418	94.030	45	94.510	286	97.138	330	97.237	330
82.833	347	83.997	281	84.273	346	88.470	91	88.715	47	92.280	419	94.031	45	94.511	286	97.140	330	97.239	330
82.834	347	83.998	281	84.274	346	88.471	91	88.716	47	92.281	418	94.032	45	94.535	286	97.142	330	97.241	330
82.835	347	84.044	280	84.862	112	88.472	91	88.717	47	92.282	419	94.033	45	94.536	286	97.143	330	97.242	330
82.836	347	84.045	280	85.082	115	88.473	91	88.718	47	92.290	418	94.034	45	94.558	284	97.144	330	97.243	330
82.837	347	84.046	280	85.084	133	88.474	91	88.719	47	92.291	418	94.035	45	94.559	284	97.145	330	97.244	330
82.838	347	84.047	280	85.085	133	88.476	91	88.720	47	92.293	418	94.036	45	94.564	283	97.146	330	97.245	330
82.839	347	84.048	280	85.331	115	88.594	250	88.721	47	92.294	418	94.037	45	94.565	283	97.147	330	97.246	330
82.841	330	84.049	280	85.539	117	88.595	250	88.722	47	92.295	418	94.038	45	94.594	300	97.149	330	97.248	330
82.868	293	84.050	280	86.167	118	88.596	250	88.723	47	92.296	418	94.039	45	94.595	300	97.151	330	97.250	330
82.869	293	84.051	280	86.239	336	88.597	250	88.724	47	92.297	418	94.040	45	94.724	352	97.152	330	97.251	330
82.882	274	84.052	280	86.240	336	88.598	250	88.725	47	92.298	418	94.041	45	94.725	352	97.153	330	97.252	330
82.883	274	84.053	280	86.241	336	88.599	250	88.726	47	92.299	418	94.042	45	94.726	352	97.154	330	97.253	330
82.891	310	84.054	280	86.246	367	88.600	250	88.727	47	92.386	116	94.043	45	94.727	352	97.155	330	97.254	330
82.892	310	84.055	280	86.247	367	88.601	250	88.728	47	92.595	127	94.044	45	94.746	192	97.156	330	97.255	330
82.955	166	84.056	280	86.248	367	88.602	250	88.729	47	92.673	100	94.045	45	94.746	311	97.158	330	97.257	330
82.956	166	84.057	280	86.251	336	88.603	250	88.730	47	92.704	112	94.046	45	94.781	344	97.160	330	97.259	330
83.522	78	84.058	280	86.268	210	88.604	250	88.731	47	92.842	100	94.047	45	94.782	344	97.161	330	97.260	330
83.769	54	84.059	280	86.269	210	88.605	250	88.732	47	92.863	116	94.048	45	94.789	303	97.162	330	97.261	330
83.770	54	84.062	280	86.963	350	88.606	250	88.743	126	93.207	166	94.049	45	94.790	303	97.163	330	97.262	330
83.771	54	84.063	280	86.964	350	88.607	250	88.744	126	93.210	291	94.077	16	94.905	117	97.164	330	97.263	330
83.772	54	84.064	280	87.121	65	88.608	250	88.788	18	93.211	291	94.080	16	94.910	114	97.165	330	97.264	330
83.774	78	84.065	280	87.122	65	88.609	250	88.788	204	93.212	291	94.084	16	94.912	114	97.167	330	97.266	330
83.792	50	84.066	280	87.193	62	88.610	250	88.789	18	93.220	291	94.085	16	95.061	91	97.169	330	97.268	330
83.793	50	84.067	280	87.208	62	88.611	250	88.789	204	93.242	370	94.089	17	95.072	62	97.170	330	97.529	349
83.794	50	84.068	280	87.209	62	88.612	250	88.790	18	93.243	370	94.090	17	95.073	62	97.171	330	97.536	349
83.795	50	84.069	280	87.210	62	88.613	250	88.790	204	93.538	55	94.091	17	95.074	62	97.172	330	97.537	349
83.796	50	84.070	280	87.211	62	88.624	250	88.791	18	93.540	55	94.092	17	95.078	62	97.173	330	97.538	349
83.797	50	84.071	280	87.339	80	88.625	250	88.791	204	93.544	55	94.093	17	95.079	62	97.174	330	97.539	349
83.798	50	84.072	280	87.340	80	88.626	250	88.792	18	93.584	292	94.094	17	95.081	62	97.176	330	97.540	349
83.799	50	84.073	280	87.341	80	88.627	250	88.792	204	93.585	292	94.095	17	95.082	65	97.178	330	97.541	349
83.800	50	84.074	280	87.342	80	88.628	250	88.862	297	93.586	292	94.096	17	95.083	62	97.179	330	97.542	349
83.801	50	84.075	280	87.343	80	88.629	250	88.863	297	93.587	292	94.097	19	95.417	77	97.180	330	97.543	349
83.802	50	84.076	280	87.377	80	88.630	250	88.864	297	93.588	292	94.098	19	95.531	77	97.181	330	97.544	349
83.803	50	84.077	280	87.396	80	88.631	250	88.884	305	93.589	292	94.099	19	95.532	77	97.182	330	97.545	349
83.803	52	84.078	280	87.546	80	88.632	250	88.885	298	93.590	292	94.100	19	95.590	77	97.183	330	97.546	349
83.804	50	84.079	280	87.699	273	88.633	250	88.903	312	93.591	292	94.101	19	95.614	77	97.185	330	97.547	349
83.804	52	84.080	280	87.700	273	88.634	250	88.904	312	93.592	292	94.102	19	95.912	210	97.187	330	97.548	349
83.805	50	84.081	280	87.702	273	88.635	250	88.908	191	93.593	292	94.103	19	95.916	210	97.188	330	97.572	303
83.806	50	84.082	280	87.704	273	88.636	250	88.938	351	93.594	292	94.104	19	95.922	211	97.189	330	97.769	164
83.806	52	84.083	280	87.750	373	88.637	250	88.950	181	93.595	292	94.105	19	95.923	211	97.190	330	97.789	280
83.807	50	84.084	280	88.117	39	88.638	250	88.951	181	93.633	292	94.106	19	95.924	211	97.191	330	97.790	280
83.807	52	84.085	280	88.118	39	88.639	250	88.952	181	93.634	292	94.107	19	95.926	210	97.192	330	97.791	280
83.808	50	84.087	280	88.121	44	88.640	250	88.953	181	93.635	292	94.108	19	95.927	210	97.194	330	97.842	280
83.810	50	84.089	280	88.122	44	88.641	250	88.954	181	93.636	292	94.109	19	95.928	210	97.196	330	97.843	173
83.811	50	84.091	280	88.123	44	88.642	250	88.955	181	93.642	292	94.111	19	95.929	210	97.197	330	98.947	157
83.812	50	84.092	280	88.124	44	88.643	250	88.956	181	93.643	292	94.112	19	95.930	210	97.198	330	98.948	157
83.813	50	84.093	280	88.125	44	88.644	251	88.957	181	93.644	292	94.113	19	96.060	172	97.199	330	98.951	139
83.814	50	84.094	280	88.126	44	88.645	251	88.958	181	93.645	292	94.114	19	96.294	192	97.200	330	98.954	139
83.815	50	84.095	280	88.127	44	88.646	251	89.380	267	93.646	292	94.115	19	96.294	311	97.201	330	98.955	139

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
98.956	139	101.043	192	101.442	146	103.253	226	106.534	54	107.997	271	108.799	244	112.062	229	114.015	408	114.672	379
98.957	139	101.044	192	101.443	146	103.253	373	106.535	54	107.998	271	108.806	245	112.063	225	114.016	408	114.673	379
98.958	139	101.046	201	101.444	146	103.258	335	106.536	54	107.999	271	111.099	176	112.066	229	114.086	414	114.674	379
98.959	139	101.047	201	101.445	146	103.259	334	106.537	54	108.000	271	111.266	168	112.069	229	114.087	414	114.694	398
98.960	139	101.048	201	101.446	146	103.437	306	106.538	54	108.001	271	111.269	168	112.070	225	114.089	414	114.704	398
99.397	139	101.049	201	101.447	146	103.460	338	106.574	75	108.002	271	111.270	168	112.078	229	114.090	408	114.712	404
99.479	157	101.196	201	101.448	146	103.461	338	106.575	75	108.062	61	111.271	168	112.079	229	114.091	408	114.713	405
100.085	157	101.197	201	101.449	146	103.485	176	106.578	74	108.063	61	111.308	246	112.091	231	114.092	408	114.715	405
100.115	138	101.198	201	101.450	146	103.506	335	106.579	74	108.064	61	111.309	246	112.093	231	114.093	408	114.716	405
100.116	138	101.199	201	101.451	156	103.507	335	106.604	80	108.065	61	111.314	182	112.094	231	114.094	408	114.722	404
100.117	138	101.200	201	101.452	156	103.508	335	106.611	80	108.066	61	111.315	182	112.095	231	114.095	408	114.731	404
100.118	156	101.201	201	101.453	156	103.512	338	106.612	12	108.067	61	111.318	182	112.096	231	114.096	408	114.732	404
100.119	138	101.202	201	101.454	156	103.513	338	106.613	12	108.068	61	111.319	182	112.102	234	114.097	408	114.733	404
100.121	138	101.203	201	101.455	156	103.520	298	106.614	12	108.069	61	111.321	183	112.104	227	114.104	268	114.734	404
100.122	156	101.204	201	102.685	337	103.524	298	106.615	12	108.070	61	111.324	182	112.119	227	114.110	268	114.735	404
100.123	138	101.205	201	102.686	337	103.525	298	106.616	12	108.071	61	111.325	182	112.120	227	114.121	268	114.736	404
100.125	138	101.206	201	102.687	337	103.526	298	106.620	12	108.072	61	111.326	182	112.121	227	114.126	268	114.738	404
100.126	138	101.207	201	102.688	337	103.527	298	106.621	12	108.073	61	111.374	192	112.122	227	114.143	408	114.739	404
100.127	138	101.208	201	102.689	337	103.528	298	106.622	12	108.074	61	111.375	192	112.125	227	114.147	408	114.740	404
100.128	138	101.209	201	102.707	335	103.653	167	106.779	80	108.075	61	111.376	192	112.156	232	114.148	408	114.755	405
100.129	157	101.210	201	102.708	335	103.791	167	107.857	142	108.076	61	111.377	192	112.156	234	114.188	274	114.796	404
100.130	157	101.211	201	102.709	335	103.792	167	107.859	157	108.077	61	111.378	192	112.176	225	114.189	274	114.802	404
100.132	156	101.217	197	102.758	335	103.807	167	107.860	157	108.078	61	111.379	177	112.178	225	114.190	274	114.803	404
100.133	156	101.221	197	102.775	334	103.816	167	107.861	156	108.079	61	111.380	177	112.196	233	114.191	274	114.804	404
100.136	156	101.283	332	102.777	334	105.394	18	107.862	156	108.080	61	111.381	190	112.197	233	114.192	274	114.805	404
100.137	156	101.284	332	102.778	334	105.395	18	107.865	144	108.081	61	111.382	190	112.198	233	114.203	274	114.806	404
100.138	138	101.285	332	102.832	339	105.395	204	107.866	144	108.082	61	111.383	190	112.199	233	114.204	274	114.807	404
100.189	139	101.286	332	102.850	339	105.396	18	107.867	144	108.083	61	111.385	176	112.200	233	114.250	408	114.809	404
100.190	139	101.367	146	102.914	299	105.396	204	107.869	144	108.084	61	111.386	176	112.210	233	114.263	274	114.829	404
100.191	139	101.368	146	102.915	299	105.397	18	107.870	144	108.085	61	111.457	192	112.220	232	114.268	269	114.910	410
100.192	139	101.369	147	102.916	333	105.397	204	107.871	144	108.086	61	111.458	185	112.222	232	114.337	415	114.911	410
100.193	139	101.370	147	102.917	333	105.398	18	107.873	144	108.087	61	111.617	176	112.224	232	114.366	415	114.914	410
100.194	139	101.371	147	102.918	333	105.398	204	107.874	144	108.088	61	111.618	193	112.225	232	114.367	417	114.919	410
100.195	139	101.372	147	102.922	299	105.399	18	107.875	156	108.096	61	111.620	171	112.226	232	114.372	417	114.921	410
100.196	139	101.373	147	102.924	299	105.399	204	107.876	156	108.101	61	111.621	170	112.231	233	114.379	415	114.922	410
100.197	139	101.374	147	102.929	333	105.400	18	107.877	156	108.102	61	111.627	176	112.232	233	114.382	415	114.923	410
100.322	139	101.375	147	102.958	333	105.400	204	107.878	156	108.103	61	111.628	176	112.233	233	114.389	415	114.924	410
100.627	154	101.376	147	102.960	333	105.401	18	107.879	144	108.104	61	111.631	176	112.235	233	114.392	415	114.925	416
100.674	154	101.377	147	102.979	354	105.401	204	107.880	156	108.105	61	111.632	176	112.237	233	114.400	414	114.926	416
100.675	154	101.378	147	102.980	354	105.402	18	107.881	144	108.106	61	111.633	176	112.252	175	114.417	419	114.927	416
100.676	157	101.379	147	102.989	333	105.402	204	107.882	144	108.107	61	111.657	176	112.253	175	114.420	411	114.928	416
100.679	154	101.380	147	102.990	333	105.403	18	107.883	156	108.108	61	111.658	176	112.254	175	114.421	411	114.930	416
100.680	154	101.381	156	103.050	364	105.403	204	107.884	144	108.130	58	111.670	236	112.264	190	114.424	411	114.931	416
100.681	154	101.382	156	103.051	364	105.965	41	107.892	157	108.131	58	111.672	234	112.274	184	114.425	411	114.932	416
100.685	154	101.383	156	103.089	338	105.966	40	107.893	142	108.132	58	111.709	237	112.275	184	114.510	415	114.933	416
100.726	156	101.384	156	103.095	338	105.966	41	107.894	142	108.149	59	111.722	233	112.276	184	114.511	415	114.934	417
100.727	156	101.385	157	103.100	338	105.968	39	107.895	142	108.450	339	111.759	236	113.790	155	114.512	415	114.935	417
100.728	154	101.386	156	103.103	333	105.968	41	107.896	142	108.456	305	111.760	236	113.791	155	114.515	268	114.936	417
100.731	154	101.387	156	103.115	334	106.481	52	107.897	142	108.469	356	111.763	236	113.792	155	114.517	268	114.937	417
100.732	154	101.388	156	103.119	334	106.481	76	107.898	142	108.470	356	111.764	236	113.793	155	114.546	412	114.938	417
100.735	154	101.389	147	103.121	336	106.482	52	107.899	142	108.512	353	111.769	237	113.794	155	114.563	412	114.943	394
100.738	154	101.390	147	103.137	191	106.482	76	107.900	142	108.534	352	111.777	237	113.796	155	114.564	412	115.172	179
100.741	156	101.391	147	103.138	191	106.483	52	107.901	156	108.535	352	111.780	236	113.797	155	114.564	412	116.315	153
100.742	154	101.392	157	103.139	191	106.483	76	107.902	156	108.536	352	111.781	236	113.798	155	114.579	412	116.330	157
100.743	154	101.394	157	103.140	362	106.484	52	107.903	156	108.537	352	111.785	172	113.799	155	114.592	412	116.331	157
100.745	154	101.420	147	103.153	362	106.484	76	107.904	156	108.538	352	111.849	234	113.800	155	114.601	180	116.337	172
100.749	154	101.421	147	103.157	362	106.485	52	107.905	156	108.539	352	111.849	234	113.806	154	114.602	180	116.381	172
100.758	154	101.422	147	103.207	335	106.485	76	107.906	142	108.540	352	111.852	234	113.807	154	114.607	180	116.664	349
100.760	156	101.423	147	103.223	335	106.486	52	107.907	156	108.541	352	111.852	234	113.808	154	114.608	180	116.680	181
100.761	156	101.424	147	103.224	339	106.486	76	107.908	142	108.542	352	111.895	228	113.809	154	114.609	180	116.686	349
100.762	154	101.425	147	103.225	339	106.487	52	107.909	142	108.543	352	111.906	228	113.810	154	114.610	180	116.727	181
100.765	154	101.426	147	103.227	339	106.487	76	107.910	143	108.544	352	111.907	228	113.811	154	114.611	180	116.771	349
100.766	154	101.427	147	103.228	339	106.488	52	107.911	143	108.545	352	111.908	228	113.812	154	114.614	180	117.075	349
100.769	154	101.428	147	103.234	305	106.488	76	107.912	143	108.546	352	111.913	218	113.813	154	114.615	180	117.164	349
100.771	154	101.429	147	103.237	305	106.494	50	107.913	143	108.619	300	111.921	228	113.814	154	114.616	180	117.167	349
100.947	336	101.430	147	103.238	305	106.495	50	107.914	143	108.764	244	111.927	232	113.815	154	114.618	180	117.170	349
100.950	336	101.431	147	103.239	305	106.496	50	107.915	143	108.769	245	111.927	234	113.816	154	114.619	180	117.176	285
100.951	336	101.432	156	103.242	305	106.497	50	107.916	143	108.771	245	111.928	232	113.817	154	114.621	180	117.245	412
100.979	197	101.433	156	103.245	306	106.498	50	107.917	143	108.774	244	111.929	232	113.933	291	114.622	180	117.248	412
100.988	197	101.434	156	103.246	192	106.526	78	107.918	143	108.780	245	111.930	232	113.949	274	114.633	180	117.251	412
100.992	197	101.435	156	103.246	311	106.527	78	107.919	156	108.782	245	111.940	234	113.950	274	114.634	180	117.254	412
100.993	197	101.436	157	103.247	192	106.528	78	107.920	156	108.785	245	111.962	236	113.951	411	114.642	180	117.260	412
100.994	197	101.437	156	103.247	311	106.529	78	107.921	156	108.786	245	112.010	227	113.957	250	114.654	273	117.285	415
101.037	192	101.438	157	103.248	192	106.530	78	107.922	156	108.789	244	112.011	227	113.977	271	114.655	273	117.286	415
101.038	192	101.439	146	103.248	311	106.531	54	107.923	156	108.791	244	112.045	231	114.012	408	114.656	273	117.297	412
101.039	192	101.440	146	103.249	192	106.532	54	107.924	143	108.797	244	112.046	231	114.013	408	114.657	273

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
117.323	291	118.528	18	128.128	58	130.483	413	131.432	40	138.501	277	139.333	149	139.785	76	140.559	302	141.022	308
117.324	291	118.529	18	128.133	58	130.567	355	131.433	40	138.502	277	139.334	149	139.786	52	140.560	302	141.023	308
117.325	291	118.530	18	128.143	58	130.568	355	131.434	40	138.503	277	139.335	149	139.786	76	140.561	302	141.024	308
117.327	291	118.531	18	128.148	58	130.576	355	131.435	40	138.504	277	139.336	149	139.787	50	140.664	201	141.025	308
117.328	291	118.532	18	128.153	58	130.588	355	131.436	40	138.505	277	139.337	149	139.789	53	140.677	214	141.027	308
117.329	291	118.533	18	128.158	58	130.609	372	131.436	41	138.506	277	139.338	149	139.790	53	140.678	214	141.029	308
117.330	291	118.534	18	128.163	58	130.633	375	131.437	39	138.507	277	139.449	349	139.791	53	140.679	214	141.030	308
117.331	291	118.671	41	128.168	58	130.634	375	131.443	119	138.508	277	139.689	418	139.792	53	140.680	214	141.031	308
117.348	291	118.672	38	128.178	58	130.647	396	131.483	102	138.509	277	139.690	418	139.793	53	140.681	214	141.033	308
117.349	291	118.674	39	128.183	58	130.648	396	131.484	102	138.510	277	139.691	418	139.794	53	140.682	214	141.034	308
117.350	291	118.675	39	128.188	58	130.649	396	131.510	130	138.511	277	139.704	66	139.798	53	140.683	214	141.035	308
117.351	291	118.716	131	128.193	58	130.658	291	131.511	130	138.513	262	139.705	66	139.799	53	140.684	214	141.036	308
117.622	185	119.208	387	128.198	58	130.737	331	131.512	130	138.514	262	139.706	66	139.848	331	140.685	214	141.037	308
117.624	185	119.399	349	128.203	58	130.738	330	131.563	119	138.515	262	139.707	66	139.851	329	140.686	214	141.038	308
117.625	185	119.541	12	128.203	58	130.739	330	131.566	119	138.516	262	139.708	66	139.918	321	140.687	214	141.039	308
117.628	185	119.542	12	128.208	58	130.740	330	131.569	119	138.517	262	139.709	66	139.919	321	140.688	215	141.041	308
117.639	324	119.667	176	128.213	58	130.741	330	131.677	114	138.518	262	139.710	66	139.922	321	140.689	215	141.043	308
117.640	324	119.668	236	128.218	58	130.742	330	131.692	119	138.520	219	139.711	66	139.923	321	140.690	215	141.061	309
117.641	324	119.670	236	128.223	58	130.751	364	131.761	105	138.521	219	139.712	66	139.924	321	140.691	215	141.062	309
117.649	331	119.671	236	128.228	58	130.971	198	131.762	105	138.522	219	139.713	66	139.925	321	140.692	215	141.063	309
117.650	331	119.673	172	128.233	58	130.972	198	131.764	105	138.532	219	139.714	66	139.926	321	140.693	215	141.064	309
117.651	329	119.674	172	128.238	58	130.973	198	131.770	105	138.576	247	139.715	66	139.927	321	140.694	214	141.065	309
117.652	329	119.675	172	128.243	58	130.974	198	134.235	251	138.577	247	139.716	66	139.928	321	140.695	214	141.066	309
117.668	170	119.676	172	128.253	58	130.977	198	134.236	251	138.578	247	139.717	66	139.929	321	140.696	214	141.067	309
117.698	297	119.689	234	128.258	58	130.978	198	134.237	251	138.627	333	139.718	66	139.930	321	140.697	214	141.068	309
117.699	297	119.690	234	128.263	58	130.979	198	134.238	251	138.633	338	139.719	66	139.932	323	140.698	214	141.072	309
117.730	182	119.691	234	128.268	58	130.980	198	134.239	251	138.640	306	139.720	66	139.942	324	140.699	214	141.073	309
117.731	182	119.693	236	128.890	328	131.019	198	134.240	251	138.641	191	139.721	66	139.944	324	140.701	214	141.074	309
117.743	288	119.694	236	128.891	328	131.020	198	134.241	251	138.642	191	139.722	66	139.964	349	140.702	214	141.077	309
117.744	288	119.695	236	129.259	318	131.021	198	134.242	251	138.654	173	139.723	66	139.969	181	140.703	254	141.078	309
117.745	288	119.709	228	129.673	313	131.022	198	134.243	251	138.654	338	139.724	66	140.103	265	140.704	254	141.080	309
117.747	347	119.717	234	129.908	65	131.063	194	134.244	251	138.655	338	139.725	66	140.104	265	140.705	255	141.081	309
117.748	347	119.718	234	129.909	65	131.239	198	134.245	251	138.665	339	139.726	66	140.105	235	140.706	255	141.083	309
117.755	305	119.719	234	129.926	62	131.240	198	134.246	251	138.688	319	139.727	66	140.106	235	140.707	256	141.084	309
117.766	338	119.720	234	129.927	64	131.241	198	134.247	251	138.689	318	139.728	66	140.148	188	140.708	254	141.086	309
117.770	246	119.728	230	129.928	64	131.242	198	134.248	251	138.696	318	139.729	66	140.149	188	140.797	316	141.087	309
117.771	246	119.729	230	129.929	64	131.243	198	134.249	251	138.699	318	139.730	66	140.150	186	140.803	254	141.089	309
117.772	246	119.772	176	129.930	64	131.244	198	134.250	251	138.719	318	139.731	51	140.151	186	140.804	254	141.090	309
117.782	351	119.773	176	129.931	64	131.248	92	134.251	251	138.746	319	139.732	51	140.181	187	140.805	254	141.091	309
117.808	294	119.775	170	129.932	64	131.259	116	134.252	251	138.764	318	139.733	51	140.186	191	140.806	254	141.094	309
117.809	294	119.829	54	129.933	64	131.261	124	134.253	251	138.778	318	139.734	51	140.187	191	140.807	255	141.095	309
117.810	294	120.457	111	129.934	64	131.262	90	134.254	251	139.112	299	139.735	51	140.188	191	140.808	255	141.136	308
117.811	294	120.458	111	129.935	64	131.266	124	134.255	251	139.113	299	139.736	51	140.189	191	140.812	308	141.140	308
117.812	294	120.459	111	129.936	64	131.267	124	134.256	251	139.114	299	139.737	51	140.200	305	140.821	308	141.144	308
117.813	294	120.583	119	129.937	64	131.272	93	134.257	251	139.115	299	139.738	51	140.231	176	140.825	308	141.148	308
117.814	294	120.595	119	129.938	64	131.273	93	134.258	251	139.116	299	139.739	51	140.239	311	140.829	308	141.177	308
117.815	294	120.700	127	129.939	64	131.274	93	134.478	127	139.118	299	139.740	51	140.290	277	140.833	308	141.181	308
117.816	294	120.701	127	129.940	64	131.275	93	134.479	127	139.120	299	139.741	53	140.290	311	140.837	308	141.182	308
117.817	294	120.719	126	129.941	64	131.276	93	138.164	311	139.121	299	139.742	53	140.299	261	140.841	308	141.205	308
118.033	293	120.720	126	129.942	64	131.311	419	138.165	311	139.123	299	139.743	53	140.301	272	140.873	308	141.220	308
118.038	372	120.743	133	129.943	64	131.312	419	138.166	311	139.124	299	139.744	53	140.320	373	140.874	308	141.221	308
118.074	375	120.750	115	129.944	64	131.313	418	138.167	311	139.125	299	139.745	53	140.321	373	140.876	308	141.222	308
118.091	113	120.752	133	129.945	64	131.314	418	138.197	312	139.126	299	139.746	53	140.331	375	140.877	308	141.223	308
118.101	110	120.790	108	129.946	62	131.332	16	138.199	312	139.127	299	139.747	53	140.513	163	140.879	309	141.224	308
118.109	90	120.791	108	129.951	64	131.334	18	138.212	183	139.128	299	139.763	75	140.514	163	140.880	309	141.225	308
118.110	90	120.792	108	129.952	64	131.334	204	138.229	301	139.202	171	139.764	75	140.515	163	140.881	309	141.226	308
118.111	90	120.793	108	129.953	64	131.335	18	138.230	288	139.261	58	139.765	75	140.516	163	140.882	309	141.227	308
118.112	90	120.897	167	130.363	264	131.335	204	138.299	165	139.262	58	139.766	75	140.517	163	140.885	309	141.229	328
118.114	124	120.964	190	130.368	235	131.336	18	138.300	165	139.271	59	139.767	75	140.518	163	140.887	309	141.230	308
118.116	124	121.075	201	130.369	265	131.336	204	138.301	165	139.272	59	139.768	52	140.519	163	140.888	309	141.230	308
118.117	90	121.076	201	130.370	265	131.337	18	138.302	165	139.273	59	139.769	52	140.520	163	140.889	309	141.231	308
118.118	90	121.077	201	130.386	265	131.337	204	138.303	165	139.274	59	139.770	50	140.521	163	140.890	309	141.240	309
118.120	112	121.078	201	130.387	265	131.338	204	138.322	285	139.275	59	139.770	52	140.522	163	140.891	309	141.242	309
118.121	112	121.079	201	130.388	264	131.339	204	138.323	285	139.276	59	139.771	50	140.523	163	140.892	309	141.243	309
118.143	300	121.080	201	130.390	264	131.340	204	138.324	285	139.277	59	139.771	52	140.524	163	140.893	309	141.244	309
118.281	77	121.628	288	130.391	264	131.341	204	138.425	181	139.279	59	139.772	78	140.535	149	140.894	309	141.245	309
118.418	77	121.629	288	130.456	413	131.342	204	138.473	275	139.280	59	139.773	78	140.537	316	140.895	309	141.246	309
118.514	45	121.752	337	130.457	413	131.343	204	138.474	275	139.281	59	139.774	78	140.538	316	140.926	308	141.247	309
118.519	18	121.753	337	130.458	413	131.344	204	138.475	275	139.282	59	139.775	78	140.539	316	140.930	308	141.248	309
118.520	18	121.771	173	130.460	413	131.345	204	138.487	277	139.283	59	139.778	52	140.540	316	140.933	308	141.250	308
118.521	18	128.096	61	130.462	413	131.387	44	138.489	277	139.284	59	139.779	52	140.541	316	140.936	308	141.253	308
118.522	18	128.098	58	130.463	413	131.388	44	138.493	277	139.327	149	139.780	52	140.542	316	140.939	308	141.256	308
118.523	18	128.103	58	130.466	413	131.389	44	138.495	277	139.328	149	139.781	52	140.543	316	140.942	308	141.259	308
118.524	18	128.108	58	130.467	413	131.390	44	138.497	277	139.329	149	139.782	52	140.544	316	140.945	308	141.262	308
118.525	18	128.113	58	130.469	413	131.419	46	138.498	277	139.330	149	139.783	52	140.545	316	141.016	308	141.265	308
118.526	18	128.118	58	130.470	413	131.420	46	138.499	277	139.331	149	139.784	52	140.557	302	141.017	308	141.268	308
118.527	18	128.123	58	130.482	413	131.431	40	138.500	277	139.332	149	139.785	52	140.558	302	141.020	308	141.272	308

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
141.276	308	144.128	418	144.975	349	146.055	191	147.578	295	147.837	295	150.571	391	151.325	399	151.974	403	152.293	400
141.622	353	144.129	418	145.015	303	146.057	191	147.579	295	147.838	295	150.572	391	151.326	399	151.975	402	152.399	400
141.636	345	144.130	418	145.334	271	146.074	173	147.580	295	147.839	295	150.574	391	151.327	399	151.976	402	152.400	400
141.637	345	144.131	411	145.335	271	146.079	313	147.581	295	147.840	295	150.576	391	151.328	399	151.977	402	152.403	400
142.040	353	144.132	411	145.443	294	146.081	313	147.582	295	147.850	295	150.578	386	151.330	399	151.978	402	152.404	400
142.110	348	144.133	411	145.444	294	146.083	313	147.583	295	147.851	295	150.579	386	151.331	399	151.979	402	152.406	400
142.119	355	144.134	411	145.445	294	146.084	313	147.584	295	147.852	295	150.580	386	151.332	399	151.980	402	152.437	400
142.120	355	144.209	66	145.446	294	146.085	313	147.585	295	147.853	295	150.581	386	151.332	399	151.981	402	152.438	400
142.121	355	144.210	66	145.447	294	146.086	313	147.586	295	147.854	295	150.584	386	151.333	399	151.982	402	152.439	400
142.133	355	144.211	66	145.448	294	146.087	313	147.587	295	147.855	295	150.585	386	151.340	399	151.983	402	152.440	400
142.246	345	144.212	66	145.449	294	146.088	313	147.588	295	147.856	295	150.586	386	151.824	358	152.020	401	152.441	400
142.305	346	144.213	66	145.450	294	146.091	313	147.589	295	147.857	295	150.587	386	151.825	358	152.101	401	152.443	400
142.306	346	144.214	66	145.451	294	146.098	313	147.590	295	147.858	295	150.588	386	151.826	358	152.103	401	152.444	400
142.307	346	144.240	420	145.452	294	146.106	335	147.591	295	147.859	295	150.590	386	151.827	358	152.104	401	152.446	400
142.308	346	144.242	420	145.453	294	146.134	370	147.592	295	147.860	295	150.597	392	151.828	358	152.106	401	152.447	400
142.309	346	144.260	420	145.454	294	146.145	191	147.593	295	147.861	295	150.598	392	151.829	358	152.107	401	152.449	400
142.518	348	144.341	285	145.455	294	146.146	191	147.594	295	147.862	295	150.604	393	151.831	358	152.108	401	152.450	400
142.660	351	144.342	285	145.456	294	146.170	339	147.595	295	147.863	295	150.620	392	151.832	358	152.109	401	152.451	400
142.727	353	144.343	285	145.457	294	146.171	339	147.596	295	147.864	295	150.627	391	151.833	358	152.110	401	152.452	400
142.738	345	144.344	285	145.458	294	146.172	339	147.597	295	147.865	295	150.629	391	151.834	358	152.112	401	152.453	400
142.739	345	144.345	285	145.459	294	146.173	306	147.598	295	147.866	295	150.634	391	151.835	358	152.119	401	152.454	400
143.137	348	144.346	285	145.460	294	146.174	306	147.599	295	147.870	295	150.635	391	151.836	358	152.120	401	152.455	400
143.634	351	144.384	333	145.461	294	146.179	189	147.611	295	147.871	295	150.636	391	151.837	358	152.121	401	152.513	401
143.635	351	144.393	285	145.462	294	146.180	189	147.612	295	147.872	295	150.977	319	151.838	358	152.122	401	152.515	401
143.636	351	144.394	285	145.463	294	146.181	189	147.613	295	147.873	295	151.010	318	151.839	358	152.123	401	152.516	401
143.637	351	144.395	338	145.464	294	146.185	187	147.614	295	147.984	292	151.011	318	151.841	358	152.125	401	152.517	401
143.746	345	144.396	301	145.465	294	146.186	187	147.615	295	147.985	292	151.018	318	151.842	358	152.126	401	152.518	401
143.772	214	144.397	301	145.466	294	146.190	187	147.616	295	147.986	292	151.019	318	151.843	358	152.127	401	152.519	401
143.773	214	144.398	301	145.493	283	146.301	272	147.617	295	147.987	292	151.020	318	151.844	358	152.128	401	152.520	401
143.774	214	144.399	301	145.572	271	146.303	272	147.618	295	147.988	292	151.213	387	151.845	358	152.129	401	152.522	401
143.775	214	144.401	301	145.573	271	146.304	272	147.619	295	147.989	292	151.214	387	151.846	358	152.130	401	152.523	401
143.781	215	144.402	301	145.574	271	146.305	272	147.620	295	147.999	292	151.215	387	151.847	358	152.132	401	152.524	401
143.782	215	144.403	301	145.575	271	146.306	331	147.621	295	148.000	292	151.216	387	151.848	358	152.133	401	152.525	401
143.783	215	144.404	301	145.576	271	146.307	331	147.622	295	148.001	292	151.217	387	151.850	358	152.134	401	152.527	401
143.784	214	144.407	301	145.577	271	146.314	372	147.623	295	148.013	166	151.218	387	151.851	358	152.135	401	152.528	401
143.785	214	144.408	301	145.578	271	146.315	372	147.624	295	148.055	297	151.219	387	151.852	346	152.136	401	152.529	401
143.800	214	144.410	301	145.579	271	146.316	372	147.625	295	148.090	306	151.222	387	151.853	346	152.137	401	152.531	401
143.801	214	144.411	301	145.580	271	146.318	272	147.626	295	148.106	332	151.223	387	151.854	346	152.139	401	152.537	401
143.802	214	144.412	301	145.581	271	146.336	272	147.627	295	148.107	332	151.224	387	151.856	346	152.141	401	152.539	401
143.803	214	144.413	301	145.582	271	146.337	272	147.628	295	148.108	332	151.225	387	151.857	346	152.143	401	152.541	401
143.804	214	144.414	301	145.583	271	146.338	272	147.629	295	148.109	332	151.226	387	151.858	346	152.150	401	152.542	401
143.805	96	144.420	297	145.584	271	146.339	272	147.630	295	148.111	332	151.228	387	151.883	397	152.151	401	152.544	401
143.806	96	144.425	312	145.585	271	146.340	272	147.631	295	148.112	332	151.229	387	151.884	397	152.167	400	152.546	401
143.807	96	144.428	312	145.591	273	146.341	272	147.632	295	148.113	332	151.230	387	151.885	397	152.168	400	152.548	401
143.808	96	144.429	170	145.592	273	146.342	272	147.633	295	148.114	332	151.231	387	151.886	397	152.169	400	152.549	401
143.809	96	144.430	165	145.593	273	146.343	272	147.634	295	148.116	337	151.232	387	151.887	397	152.229	400	152.552	401
143.810	96	144.431	165	145.594	273	146.344	272	147.635	295	148.117	338	151.233	387	151.888	397	152.230	400	152.553	401
144.001	316	144.432	165	145.595	273	146.345	272	147.636	295	148.118	320	151.235	387	151.889	397	152.231	400	152.555	401
144.009	325	144.433	183	145.596	273	146.346	272	147.637	295	148.119	320	151.236	387	151.890	397	152.234	400	152.557	401
144.036	321	144.445	312	145.641	300	146.347	272	147.638	295	148.120	320	151.237	387	151.891	397	152.235	400	152.559	401
144.049	96	144.446	312	145.642	300	146.348	272	147.639	295	148.121	320	151.238	387	151.892	397	152.236	400	152.561	401
144.050	97	144.454	313	145.643	300	146.358	331	147.640	295	148.122	320	151.239	387	151.893	397	152.237	400	152.566	401
144.051	97	144.475	288	145.644	300	146.359	331	147.641	295	148.123	320	151.241	387	151.894	397	152.239	400	152.567	401
144.053	97	144.544	176	145.645	300	146.361	277	147.642	295	148.124	320	151.242	387	151.895	397	152.240	400	152.568	401
144.054	97	144.545	176	145.646	300	146.361	311	147.643	295	148.125	320	151.243	387	151.897	403	152.242	400	152.569	401
144.057	97	144.557	351	145.648	300	146.454	345	147.644	295	149.586	389	151.249	387	151.898	403	152.243	400	152.571	401
144.058	97	144.558	351	145.649	300	146.455	345	147.645	295	149.587	389	151.261	394	151.899	403	152.244	400	152.572	401
144.059	97	144.582	371	145.650	300	146.513	348	147.646	295	149.615	389	151.263	394	151.922	402	152.261	400	152.573	401
144.104	145	144.586	371	145.651	300	147.355	293	147.647	295	149.617	389	151.264	394	151.923	402	152.262	400	152.574	401
144.105	145	144.589	186	146.008	271	147.356	293	147.648	295	149.628	388	151.265	394	151.936	402	152.263	400	152.575	401
144.106	145	144.590	186	146.009	271	147.357	293	147.649	295	149.629	388	151.266	394	151.937	402	152.264	400	152.576	401
144.107	145	144.591	186	146.010	271	147.358	293	147.650	295	149.638	388	151.268	394	151.943	403	152.265	401	152.578	401
144.108	145	144.592	186	146.011	271	147.359	293	147.660	295	149.640	388	151.269	394	151.944	403	152.266	401	152.579	401
144.109	145	144.611	246	146.012	271	147.360	293	147.661	295	149.756	389	151.270	394	151.945	403	152.267	401	152.580	401
144.110	145	144.612	246	146.013	271	147.437	336	147.662	295	149.757	389	151.276	394	151.950	403	152.268	401	152.581	401
144.111	145	144.613	246	146.014	271	147.439	336	147.663	295	149.760	389	151.277	396	151.952	403	152.269	401	152.582	401
144.112	145	144.614	246	146.015	271	147.440	336	147.664	295	149.771	388	151.278	396	151.954	402	152.270	401	152.583	401
144.113	145	144.615	246	146.016	271	147.441	336	147.665	295	149.772	388	151.279	396	151.958	403	152.278	401	152.585	401
144.114	145	144.616	246	146.017	271	147.442	336	147.666	295	149.987	389	151.285	399	151.959	403	152.279	401	152.587	401
144.115	145	144.617	246	146.018	271	147.443	336	147.667	295	150.538	386	151.317	399	151.960	403	152.283	400	152.589	401
144.117	418	144.618	246	146.019	271	147.444	336	147.668	295	150.543	386	151.318	399	151.961	403	152.285	400	152.596	401
144.118	418	144.619	246	146.020	271	147.509	336	147.669	295	150.544	386	151.319	399	151.963	402	152.286	400	152.597	401
144.121	418	144.814	350	146.021	271	147.510	336	147.670	295	150.545	386	151.320	399	151.964	403	152.288	400	152.598	401
144.122	418	144.815	350	146.022	271	147.511	336	147.833	295	150.550	393	151.321	399	151.965	403	152.289	400	152.599	401
144.123	418	144.917	303	146.023	271	147.512	336	147.834	295	150.560	392	151.322	399	151.967	403	152.290	400	152.601	401
144.124	418	144.918	303	146.024	271	147.576	295	147.835	295	150.565	392	151.323	399	151.969	403	152.291	400

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
152.605	401	152.784	401	153.430	412	157.335	371	161.605	368	161.900	368	163.392	90	165.062	118	165.503	30
152.606	401	152.788	401	153.431	412	157.336	371	161.607	368	161.907	366	163.392	114	165.063	118	165.504	30
152.607	401	152.819	401	153.452	411	157.401	364	161.608	368	161.908	366	163.393	90	165.065	113	165.505	30
152.608	401	152.820	401	153.453	411	160.257	365	161.609	368	161.913	366	163.393	113	165.076	118	165.506	30
152.610	401	152.821	401	153.454	411	160.260	365	161.610	368	161.914	366	163.394	110	165.094	107	165.507	30
152.611	401	152.822	401	153.455	411	160.261	365	161.611	368	161.915	366	163.395	124	165.095	107	165.513	30
152.612	401	152.823	401	153.465	419	160.263	365	161.612	368	161.916	366	163.399	93	165.096	107	165.514	30
152.613	401	152.824	401	153.466	419	160.264	365	161.613	368	161.917	366	163.400	93	165.097	107	165.515	30
152.615	401	152.825	401	153.467	419	160.265	365	161.614	368	161.918	366	163.414	124	165.098	107	165.516	30
152.616	401	152.826	401	153.468	419	160.266	365	161.615	368	161.925	366	163.415	124	165.099	107	165.517	30
152.617	401	152.883	400	153.469	419	160.269	378	161.616	368	161.935	97	163.416	124	165.124	120	165.623	30
152.619	401	152.886	400	153.470	419	160.270	378	161.617	368	161.939	370	163.417	124	165.126	108	165.627	30
152.631	401	152.887	400	153.491	409	160.271	378	161.618	368	161.940	370	163.418	124	165.127	108	165.628	30
152.632	401	152.888	400	153.492	409	160.274	378	161.619	368	161.941	370	163.427	130	165.128	108	165.629	30
152.634	401	152.890	400	153.493	410	160.279	378	161.620	368	162.325	377	163.445	104	165.329	99	165.630	30
152.636	401	152.892	400	153.495	414	160.280	378	161.621	368	162.426	373	163.453	104	165.330	99	165.631	30
152.637	401	152.894	400	153.496	414	160.283	378	161.622	368	162.808	264	163.518	104	165.331	99	165.632	30
152.639	401	152.896	400	153.497	414	160.284	378	161.623	368	162.814	264	163.522	104	165.332	99	165.633	30
152.641	401	152.898	400	153.498	414	160.295	378	161.624	368	162.815	264	163.561	103	165.337	100	165.634	30
152.643	401	152.900	400	153.499	410	160.296	378	161.625	368	162.816	264	163.662	127	165.338	100	165.635	30
152.644	401	152.946	400	153.500	410	160.297	378	161.645	369	162.817	264	163.664	127	165.340	100	165.636	30
152.646	401	152.947	400	154.212	366	160.299	380	161.665	369	162.818	264	163.667	127	165.341	100	165.641	30
152.647	401	152.948	400	154.217	366	160.300	380	161.702	368	162.819	264	163.700	114	165.342	100	165.642	30
152.648	401	152.949	400	154.218	366	160.303	380	161.705	368	162.820	264	163.708	127	165.389	128	165.643	30
152.651	401	152.950	400	154.224	366	160.304	380	161.706	368	162.821	264	163.711	127	165.396	112	165.644	30
152.653	401	152.951	400	154.225	366	160.307	380	161.707	368	162.822	264	163.714	127	165.397	112	165.645	30
152.655	401	152.952	400	154.226	366	160.308	380	161.708	368	162.823	264	163.717	127	165.405	32	165.710	84
152.662	401	152.953	400	154.226	366	160.312	378	161.709	368	162.824	264	163.721	130	165.406	32	165.714	84
152.663	401	152.954	400	154.228	366	160.313	378	161.710	368	162.825	264	164.003	102	165.407	32	165.718	84
152.694	401	152.955	400	154.230	366	160.315	381	161.711	368	162.826	264	164.005	102	165.408	32	165.723	84
152.695	401	152.956	400	154.307	362	160.319	381	161.712	368	162.827	264	164.005	113	165.409	32	165.725	84
152.696	401	152.957	400	154.413	366	160.320	381	161.713	368	162.828	264	164.057	104	165.410	32	165.726	84
152.697	401	152.958	400	154.423	366	160.321	381	161.714	368	162.829	264	164.241	116	165.411	32	165.727	84
152.698	401	152.999	408	154.986	382	160.322	381	161.715	368	162.830	264	164.242	116	165.412	32	165.769	84
152.699	401	153.016	408	154.989	382	160.323	381	161.716	368	162.862	277	164.243	116	165.413	32	165.770	84
152.701	401	153.017	408	155.099	383	160.329	376	161.717	368	162.863	277	164.244	115	165.414	32	165.771	84
152.702	401	153.018	408	155.106	382	160.330	376	161.718	368	162.864	277	164.250	100	165.415	32	165.773	84
152.703	401	153.019	408	155.110	382	160.332	376	161.719	368	162.865	277	164.250	116	165.416	32	165.915	34
152.704	401	153.020	408	155.132	382	160.333	376	161.720	368	162.866	277	164.288	132	165.417	32	165.916	34
152.705	401	153.057	413	155.135	382	160.349	381	161.721	368	162.867	277	164.292	118	165.419	32	165.917	34
152.706	401	153.095	417	155.222	382	160.350	381	161.722	368	162.868	277	164.319	132	165.420	32	165.918	34
152.708	401	153.096	417	155.271	376	160.352	381	161.723	368	162.905	262	164.321	133	165.421	32	165.919	34
152.710	401	153.097	417	155.300	379	160.356	381	161.724	368	162.906	262	164.370	126	165.422	32	165.920	34
152.712	401	153.098	417	155.301	379	160.357	381	161.725	368	162.908	247	164.371	126	165.423	32	165.921	34
152.718	401	153.133	408	155.302	379	160.388	372	161.726	368	162.910	262	164.653	127	165.424	32	165.922	34
152.719	401	153.134	408	155.303	379	160.389	372	161.727	368	162.912	264	164.657	125	165.425	32	165.923	34
152.720	401	153.135	408	155.304	379	160.390	373	161.728	368	162.913	264	164.658	125	165.428	30	165.924	34
152.721	401	153.136	408	155.305	379	160.391	373	161.729	368	162.914	269	164.659	125	165.429	30	165.925	34
152.722	401	153.137	408	155.306	379	160.392	374	161.730	368	162.928	185	164.661	125	165.430	30	165.926	34
152.723	401	153.138	408	155.308	379	160.393	374	161.731	368	162.930	185	164.730	126	165.431	30	165.927	34
152.724	401	153.143	268	155.309	376	160.401	376	161.732	368	162.948	185	164.731	126	165.432	30	165.928	34
152.744	401	153.147	268	155.310	376	160.402	376	161.733	368	162.949	185	164.732	126	165.433	30	165.929	34
152.746	401	153.148	268	155.320	376	160.403	376	161.734	368	162.952	189	164.733	126	165.434	30	165.930	34
152.747	401	153.152	268	155.321	376	160.404	376	161.735	368	162.953	189	164.734	126	165.435	30	165.931	34
152.748	401	153.153	268	155.323	376	160.407	377	161.736	368	163.326	215	164.735	126	165.436	30	165.932	34
152.749	401	153.195	412	155.325	376	160.411	374	161.737	368	163.327	215	164.739	109	165.437	30	165.933	34
152.751	401	153.206	412	155.669	382	160.414	374	161.738	368	163.328	215	164.740	109	165.438	30	165.934	34
152.752	401	153.214	413	155.675	382	160.415	374	161.739	368	163.329	215	164.741	99	165.439	30	165.935	34
152.753	401	153.217	417	155.677	382	160.416	374	161.740	368	163.330	215	164.751	126	165.440	30	165.936	34
152.755	401	153.229	417	155.680	382	160.417	374	161.741	368	163.331	215	164.752	126	165.441	30	165.937	34
152.759	401	153.230	417	155.682	382	160.424	378	161.742	368	163.332	420	164.867	125	165.485	30	165.938	34
152.760	401	153.234	417	156.056	381	160.425	378	161.743	368	163.333	420	164.868	125	165.486	30	165.939	34
152.761	401	153.248	411	156.057	381	160.426	378	161.744	368	163.339	97	164.869	125	165.487	30	165.940	34
152.763	401	153.249	411	156.058	381	160.427	378	161.763	368	163.340	97	164.873	129	165.488	30	165.941	34
152.764	401	153.252	411	156.059	381	160.428	378	161.769	368	163.341	97	164.874	123	165.489	30	165.942	34
152.765	401	153.253	411	156.986	383	160.429	378	161.770	368	163.344	97	164.878	125	165.490	30	166.050	34
152.766	401	153.254	411	156.988	383	160.430	378	161.771	368	163.367	97	164.879	125	165.491	30	166.051	34
152.767	401	153.255	411	156.990	383	160.431	378	161.772	368	163.368	97	164.880	126	165.492	30	166.055	34
152.768	401	153.256	411	156.992	383	160.432	378	161.773	368	163.374	110	164.881	126	165.493	30	166.056	34
152.770	401	153.257	411	156.995	383	160.433	378	161.775	368	163.375	110	164.882	126	165.494	30	166.060	34
152.771	401	153.273	408	157.084	371	160.434	378	161.778	368	163.379	125	165.040	100	165.495	30	166.061	34
152.772	401	153.329	408	157.087	371	161.427	336	161.780	368	163.381	125	165.041	100	165.496	30	166.065	34
152.773	401	153.330	408	157.089	371	161.428	336	161.782	368	163.382	125	165.041	113	165.497	30	166.066	34
152.774	401	153.352	408	157.319	366	161.487	367	161.827	369	163.383	125	165.042	100	165.498	30	166.067	34
152.775	401	153.355	408	157.324	366	161.602	368	161.832	369	163.384	125	165.043	100	165.499	30	166.068	34
152.777	401	153.356	408	157.330	366	161.603	368	161.833	369	163.390	110	165.050	108	165.501	30	166.326	35
152.779	401	153.417	411	157.334	371	161.604	368	161.837	369	163.391	110	165.059	118	165.502	30	166.327	35

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
166.328	35	166.603	205	166.743	60	166.826	51	167.419	212	167.642	77	170.864	222	171.869	136	172.991	170
166.329	35	166.604	205	166.744	60	166.832	78	167.420	212	167.646	77	171.206	222	171.870	136	172.992	170
166.330	35	166.605	205	166.745	60	166.833	78	167.421	212	167.917	77	171.207	222	171.871	136	173.014	234
166.331	35	166.609	82	166.746	60	166.834	78	167.422	212	167.918	77	171.208	222	171.872	156	173.027	246
166.332	35	166.610	82	166.747	60	166.835	78	167.424	212	167.958	77	171.209	222	171.873	157	173.028	246
166.333	35	166.611	82	166.748	60	166.840	52	167.426	212	167.959	77	171.210	222	171.874	157	173.029	246
166.334	35	166.612	82	166.749	60	166.840	76	167.427	212	167.960	77	171.212	248	172.349	222	173.030	246
166.335	35	166.613	82	166.750	60	166.841	52	167.446	210	168.016	77	171.213	248	172.351	222	173.109	233
166.336	35	166.614	82	166.751	60	166.841	76	167.447	210	168.017	77	171.214	248	172.356	222	173.110	233
166.337	35	166.615	82	166.752	60	166.842	99	167.448	210	168.018	77	171.215	248	172.358	222	174.022	175
166.338	35	166.616	82	166.753	60	166.843	99	167.453	211	168.261	222	171.221	248	172.818	218	174.484	144
166.339	35	166.617	82	166.754	60	166.844	99	167.454	211	168.262	222	171.222	248	172.831	228	174.485	144
166.340	35	166.618	82	166.755	60	166.845	99	167.455	211	168.263	222	171.223	248	172.833	228	174.486	144
166.341	35	166.619	82	166.756	60	166.846	99	167.456	211	168.264	222	171.224	248	172.836	228	174.487	144
166.342	35	166.620	82	166.757	60	166.847	98	167.457	211	168.273	222	171.225	248	172.837	234	174.488	144
166.343	35	166.621	82	166.758	60	166.848	98	167.458	211	168.274	222	171.226	248	172.838	234	174.489	144
166.344	35	166.622	82	166.759	60	166.849	98	167.459	211	168.275	222	171.227	248	172.839	227	174.490	144
166.345	35	166.623	82	166.760	60	166.850	98	167.460	211	168.276	222	171.228	248	172.846	229	174.491	144
166.346	35	166.624	82	166.761	60	166.858	127	167.461	211	168.888	222	171.230	248	172.847	229	174.492	156
166.349	35	166.625	82	166.762	60	167.002	62	167.462	211	168.890	222	171.231	248	172.848	229	174.493	156
166.350	35	166.626	82	166.763	60	167.003	62	167.463	211	169.377	136	171.232	248	172.853	236	174.494	156
166.351	35	166.627	82	166.764	60	167.057	53	167.464	211	169.378	157	171.271	248	172.854	236	174.495	156
166.352	35	166.628	82	166.765	60	167.057	76	167.465	211	169.379	136	171.547	137	172.858	229	174.496	144
166.353	35	166.629	82	166.766	60	167.058	53	167.466	211	169.380	136	171.548	157	172.859	229	174.497	156
166.355	35	166.630	40	166.767	60	167.058	76	167.467	211	169.381	136	171.549	137	172.865	232	174.498	144
166.356	35	166.631	40	166.768	60	167.059	53	167.468	211	169.382	136	171.550	137	172.866	232	174.499	144
166.357	35	166.632	40	166.769	60	167.059	76	167.469	211	169.383	136	171.551	137	172.870	170	174.500	143
166.426	35	166.633	40	166.770	60	167.060	53	167.470	211	169.384	136	171.552	137	172.874	229	174.501	143
166.427	35	166.634	40	166.771	58	167.060	76	167.471	211	169.385	136	171.553	137	172.875	229	174.502	143
166.428	35	166.635	40	166.772	59	167.061	53	167.483	210	169.386	136	171.554	137	172.878	228	174.503	143
166.429	35	166.636	82	166.773	59	167.061	76	167.484	210	169.387	136	171.555	137	172.886	230	174.504	143
166.430	35	166.637	82	166.774	59	167.062	53	167.485	210	169.388	156	171.556	137	172.887	230	174.505	143
166.431	35	166.638	82	166.775	59	167.062	76	167.486	213	169.389	156	171.557	137	172.888	230	174.506	143
166.432	35	166.639	82	166.776	73	167.066	48	167.487	213	169.390	156	171.558	137	172.889	230	174.507	143
166.433	35	166.640	82	166.777	73	167.067	48	167.489	210	169.391	136	171.559	137	172.894	231	174.508	156
166.436	35	166.641	82	166.778	73	167.068	48	167.490	210	169.392	136	171.560	156	172.895	231	174.509	156
166.437	35	166.642	82	166.779	73	167.069	48	167.492	211	169.393	136	171.561	156	172.896	231	174.510	156
166.438	35	166.643	82	166.780	73	167.070	74	167.493	211	169.653	162	171.562	156	172.897	231	174.511	156
166.439	35	166.644	82	166.781	73	167.071	74	167.494	211	169.654	162	171.563	137	172.898	231	174.512	156
166.444	35	166.645	82	166.782	73	167.072	74	167.495	211	169.692	222	171.564	137	172.901	230	174.513	143
166.445	35	166.646	82	166.783	73	167.073	74	167.496	211	169.731	222	171.565	137	172.904	231	174.514	143
166.446	35	166.647	82	166.784	73	167.074	74	167.497	211	169.732	222	171.566	156	172.905	231	174.827	173
166.447	35	166.648	82	166.785	73	167.075	74	167.498	211	169.733	222	171.567	157	172.907	231	183.630	125
166.512	84	166.649	82	166.786	73	167.076	74	167.499	211	169.736	222	171.569	157	172.909	231	183.635	254
166.513	84	166.650	82	166.787	73	167.077	83	167.500	211	169.737	222	171.572	137	172.913	227	183.636	254
166.571	14	166.651	82	166.788	73	167.078	83	167.501	211	169.738	222	171.837	157	172.914	227	183.652	256
166.572	14	166.653	38	166.789	73	167.079	74	167.502	211	169.739	222	171.838	137	172.915	227	183.653	256
166.573	14	166.655	39	166.790	11	167.079	83	167.503	211	169.748	222	171.839	137	172.917	236	183.654	256
166.574	14	166.656	36	166.791	11	167.080	83	167.504	211	169.754	222	171.840	137	172.918	236	183.655	256
166.575	14	166.657	39	166.792	11	167.085	78	167.505	211	169.755	222	171.841	137	172.919	236	183.656	256
166.578	16	166.666	206	166.793	11	167.086	78	167.506	211	169.756	222	171.842	137	172.920	236	183.657	256
166.579	18	166.667	204	166.794	11	167.087	78	167.507	211	169.757	222	171.843	137	172.921	236	183.658	256
166.579	204	166.668	204	166.795	11	167.094	53	167.508	211	169.758	222	171.844	137	172.922	243	183.659	256
166.580	18	166.669	204	166.796	11	167.095	53	167.509	211	169.759	222	171.845	137	172.926	176	183.660	256
166.580	204	166.670	15	166.797	11	167.096	53	167.510	211	169.763	222	171.846	137	172.940	234	183.661	256
166.581	18	166.671	15	166.798	11	167.099	84	167.511	211	169.765	222	171.847	156	172.946	184	183.662	256
166.581	204	166.672	15	166.799	11	167.105	84	167.513	212	169.766	222	171.848	156	172.948	184	183.663	256
166.582	16	166.709	61	166.800	11	167.107	84	167.514	212	169.916	162	171.849	156	172.949	184	183.666	256
166.583	16	166.710	61	166.801	11	167.111	84	167.515	212	169.917	162	171.850	137	172.950	236	183.673	256
166.584	15	166.711	61	166.802	11	167.112	84	167.516	212	169.918	162	171.851	137	172.955	232	183.951	168
166.585	15	166.712	61	166.803	11	167.113	84	167.517	212	169.919	162	171.852	137	172.959	233	183.952	168
166.586	15	166.713	61	166.804	11	167.114	84	167.530	206	169.920	162	171.853	156	172.961	233	183.953	168
166.587	15	166.714	61	166.805	11	167.116	84	167.531	206	169.921	162	171.854	157	172.963	233	183.954	168
166.588	15	166.715	61	166.806	11	167.118	84	167.532	206	169.922	162	171.855	157	172.965	233	183.955	168
166.589	15	166.716	61	166.807	11	167.121	84	167.533	206	169.923	162	171.856	136	172.967	233	183.956	168
166.590	15	166.717	61	166.808	11	167.123	84	167.534	206	169.924	162	171.857	157	172.970	233	183.957	168
166.591	15	166.718	61	166.809	11	167.125	84	167.535	206	169.925	162	171.858	136	172.971	233	183.974	168
166.592	15	166.733	60	166.812	53	167.126	84	167.551	77	169.926	162	171.859	136	172.974	232	183.975	168
166.593	15	166.734	60	166.812	76	167.410	212	167.552	77	169.943	182	171.860	136	172.975	233	183.976	168
166.594	15	166.735	60	166.813	53	167.411	212	167.597	77	169.944	182	171.861	136	172.977	233	183.977	168
166.596	18	166.736	60	166.813	76	167.412	212	167.624	77	169.947	162	171.862	136	172.984	176	183.978	168
166.596	204	166.737	60	166.814	53	167.413	212	167.625	77	170.106	156	171.863	136	172.985	176	183.979	168
166.597	18	166.738	60	166.814	76	167.414	212	167.633	77	170.107	157	171.864	136	172.986	176	183.980	168
166.597	204	166.739	60	166.822	51	167.415	212	167.634	77	170.108	157	171.865	136	172.987	176	183.981	168
166.598	204	166.740	60	166.823	51	167.416	212	167.639	77	170.109	157	171.866	156	172.988	176	183.982	168
166.599	204	166.741	60	166.824	51	167.417	212	167.640	77	170.862	222	171.867	156	172.989	176	183.992	246
166.602	205	166.742	60	166.825	51	167.418	212	167.641	77	170.863	222	171.868	156	172.990	170	183.999	182

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
184.007	181	184.875	221
184.008	181	184.876	221
184.009	181	184.877	221
184.010	181	184.878	221
184.011	181	184.879	221
184.012	181	184.885	221
184.013	181	184.886	221
184.028	168	184.887	221
184.029	168	184.888	221
184.030	168	184.889	221
184.031	168	184.890	221
184.032	168	184.891	221
184.033	168	184.892	221
184.034	168	184.893	221
184.333	177	184.894	221
184.334	176	184.895	221
184.403	240	184.896	221
184.404	240	184.897	221
184.405	240	184.898	221
184.406	241	184.899	221
184.407	241	184.914	218
184.408	241	184.915	218
184.409	241	184.916	218
184.410	241	184.917	218
184.411	241	184.919	252
184.412	241	184.920	252
184.413	241	184.921	252
184.414	241	184.922	252
184.415	241	184.923	252
184.416	241	184.924	252
184.418	240	184.926	252
184.419	240	184.927	252
184.420	241	184.927	252
184.421	241	184.928	252
184.422	240	184.929	252
184.423	240	184.929	252
184.517	220	184.930	252
184.519	220	184.931	252
184.521	220	184.931	252
184.526	221	184.933	252
184.529	221	184.934	252
184.531	221	184.947	252
184.535	221	184.948	252
184.537	221	184.949	252
184.540	220	184.951	252
184.543	220	184.954	252
184.544	220	185.350	228
184.551	220	185.365	237
184.552	220	185.419	234
184.629	220	185.420	234
184.631	220	185.421	234
184.633	220	185.431	191
184.634	220	185.434	190
184.635	220	185.442	190
184.636	221	185.444	191
184.638	220	185.445	191
184.639	220	185.446	191
184.640	220	185.447	191
184.641	220	185.448	191
184.644	220	185.449	191
184.647	220	185.456	191
184.805	220	185.457	191
184.842	220	185.458	191
184.844	220	185.459	191
184.846	220	185.463	190
184.848	220	185.472	235
184.849	220	185.473	235
184.855	221

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
185.500	248	185.880	177	187.291	200	187.826	194	188.907	154	189.081	141	189.223	326	190.691	290	190.888	25
185.501	248	185.881	177	187.291	200	187.827	194	188.908	154	189.082	141	189.228	326	190.692	290	190.889	25
185.502	248	185.882	177	187.291	200	187.828	194	188.909	154	189.083	141	189.229	326	190.695	290	190.890	25
185.503	248	185.883	177	187.292	200	187.829	194	188.910	154	189.084	156	189.414	103	190.721	66	190.891	25
185.504	248	185.884	177	187.292	200	187.830	194	188.911	154	189.085	156	189.455	130	190.731	95	190.892	25
185.508	197	185.885	177	187.292	200	187.831	194	188.912	154	189.086	156	189.456	130	190.732	95	190.893	25
185.509	197	185.886	177	187.293	199	187.832	194	188.914	154	189.087	156	189.457	130	190.733	95	190.894	25
185.510	197	185.887	177	187.294	199	187.833	194	188.981	147	189.089	156	189.458	130	190.734	95	190.895	25
185.518	198	186.478	175	187.295	199	187.834	194	188.982	147	189.090	141	189.459	130	190.735	95	190.896	25
185.519	198	186.479	183	187.296	199	187.854	195	188.983	147	189.091	141	189.492	131	190.758	69	190.897	25
185.593	201	186.480	183	187.301	196	187.855	195	188.984	147	189.092	155	189.502	131	190.759	20	190.898	25
185.594	201	186.481	183	187.302	196	187.862	195	188.985	147	189.093	159	189.529	130	190.760	69	190.899	25
185.595	201	186.482	183	187.303	196	187.863	181	188.986	147	189.094	159	189.958	283	190.761	69	190.900	25
185.596	201	186.483	183	187.304	196	187.863	195	188.987	147	189.095	15	190.178	184	190.762	69	190.901	25
185.597	201	186.484	183	187.337	193	187.864	195	188.988	147	189.096	15	190.255	233	190.763	69	190.904	25
185.598	201	186.490	167	187.338	193	187.865	192	188.989	147	189.097	15	190.355	231	190.765	69	190.905	25
185.599	201	186.491	167	187.339	193	187.867	181	188.990	147	189.098	15	190.356	231	190.765	209	190.942	23
185.600	201	186.527	169	187.340	193	187.879	195	188.991	147	189.099	15	190.357	230	190.767	69	190.985	23
185.601	201	186.562	169	187.341	193	187.883	195	188.992	147	189.120	322	190.360	232	190.768	69	190.985	87
185.602	201	186.563	169	187.349	193	187.884	195	188.993	156	189.121	322	190.361	232	190.769	69	190.986	23
185.603	201	186.564	169	187.354	192	187.901	195	188.994	156	189.122	322	190.362	232	190.770	69	190.986	87
185.604	201	186.565	169	187.370	200	187.906	188	188.995	156	189.123	322	190.363	232	190.771	69	190.990	23
185.605	201	186.566	169	187.372	200	187.907	188	188.996	156	189.124	322	190.364	232	190.772	69	190.990	85
185.606	201	186.600	169	187.373	200	187.908	188	188.997	156	189.125	322	190.365	232	190.774	69	190.991	23
185.607	201	186.601	169	187.374	199	187.909	188	188.998	157	189.126	322	190.366	232	190.776	69	190.991	85
185.827	177	186.602	169	187.375	199	187.910	189	188.999	147	189.127	322	190.367	232	190.778	69	190.994	23
185.828	177	186.603	169	187.377	199	187.912	139	189.012	148	189.128	322	190.368	232	190.779	69	190.994	85
185.829	177	186.604	169	187.385	196	187.944	157	189.013	148	189.129	322	190.369	232	190.782	69	190.995	23
185.830	177	186.605	169	187.394	200	188.009	139	189.014	148	189.136	323	190.370	232	190.783	69	190.995	85
185.831	177	186.606	169	187.410	194	188.010	139	189.015	148	189.140	321	190.371	232	190.786	69	190.996	23
185.832	177	186.607	169	187.416	197	188.011	139	189.016	148	189.146	324	190.382	238	190.787	69	190.996	85
185.833	177	186.608	169	187.417	197	188.012	139	189.017	148	189.147	324	190.383	238	190.788	69	190.997	23
185.834	177	186.609	169	187.418	197	188.013	139	189.018	148	189.148	324	190.384	238	190.789	69	190.997	85
185.835	177	186.610	169	187.419	197	188.014	139	189.019	148	189.149	324	190.388	230	190.790	69	190.998	23
185.836	177	186.611	169	187.420	197	188.015	139	189.026	159	189.150	324	190.389	230	190.795	20	190.999	23
185.837	177	186.612	169	187.421	197	188.016	139	189.027	159	189.151	324	190.390	230	190.796	20	191.000	23
185.838	177	186.613	169	187.422	197	188.017	156	189.036	156	189.152	324	190.410	307	190.797	20	191.000	85
185.839	177	186.614	169	187.423	197	188.019	156	189.038	156	189.153	324	190.411	307	190.798	20	191.001	23
185.840	177	186.615	169	187.424	197	188.021	156	189.039	156	189.155	324	190.415	228	190.799	20	191.001	85
185.841	177	186.616	169	187.425	197	188.022	156	189.041	156	189.156	324	190.445	243	190.801	20	191.002	23
185.842	177	186.617	169	187.426	197	188.148	138	189.044	140	189.157	324	190.446	243	190.802	20	191.002	85
185.843	177	186.618	169	187.427	197	188.149	138	189.045	140	189.158	324	190.447	243	190.807	25	191.003	23
185.844	177	186.619	169	187.428	197	188.150	138	189.046	140	189.159	324	190.518	316	190.808	25	191.003	85
185.845	177	186.620	169	187.429	197	188.262	138	189.047	140	189.160	324	190.519	316	190.810	25	191.004	23
185.846	177	186.621	169	187.430	197	188.263	138	189.048	140	189.161	324	190.581	387	190.811	25	191.004	85
185.847	177	186.622	169	187.431	197	188.264	138	189.049	140	189.183	326	190.592	396	190.814	25	191.005	23
185.848	177	186.623	169	187.432	197	188.265	138	189.050	140	189.184	326	190.593	394	190.815	25	191.006	23
185.849	177	186.799	169	187.433	197	188.266	138	189.051	140	189.185	326	190.594	394	190.816	25	191.007	23
185.850	177	186.801	169	187.434	197	188.267	138	189.052	156	189.186	326	190.660	290	190.817	25	191.008	87
185.851	177	186.802	169	187.435	197	188.268	138	189.053	156	189.187	326	190.661	290	190.818	25	191.009	87
185.852	177	186.803	169	187.436	197	188.269	156	189.054	156	189.188	326	190.662	290	190.819	25	191.011	23
185.853	177	186.804	169	187.458	194	188.270	156	189.055	156	189.189	326	190.663	290	190.820	25	191.012	23
185.854	177	186.805	169	187.464	194	188.271	156	189.056	140	189.190	326	190.664	290	190.821	25	191.013	23
185.855	177	186.809	169	187.465	194	188.272	156	189.057	156	189.191	326	190.665	290	190.822	25	191.014	23
185.856	177	186.810	169	187.466	194	188.309	138	189.058	140	189.192	326	190.666	290	190.823	25	191.015	23
185.857	177	186.811	169	187.467	194	188.506	139	189.059	140	189.193	326	190.669	290	190.824	25	191.016	23
185.858	177	186.812	169	187.468	194	188.507	139	189.060	140	189.194	326	190.670	290	190.826	25	191.017	23
185.859	177	186.813	169	187.475	194	188.508	139	189.061	140	189.195	326	190.671	290	190.827	25	191.018	23
185.860	177	186.814	169	187.767	169	188.510	139	189.062	140	189.196	326	190.672	290	190.828	25	191.019	23
185.861	177	187.081	167	187.768	169	188.604	139	189.063	140	189.197	326	190.673	290	190.829	25	191.020	68
185.862	177	187.082	167	187.769	169	188.605	139	189.064	140	189.198	326	190.674	290	190.830	25	191.021	68
185.863	177	187.083	167	187.770	169	188.606	139	189.065	140	189.199	326	190.675	290	190.831	25	191.022	68
185.864	177	187.110	167	187.771	169	188.799	155	189.066	140	189.200	326	190.676	290	190.833	25	191.023	68
185.865	177	187.194	198	187.772	169	188.801	155	189.067	140	189.203	326	190.677	290	190.871	25	191.024	68
185.866	177	187.201	198	187.773	169	188.802	155	189.068	156	189.204	326	190.678	290	190.872	25	191.025	68
185.867	177	187.202	198	187.774	169	188.803	155	189.069	156	189.205	326	190.679	290	190.873	25	191.026	68
185.868	177	187.203	198	187.811	194	188.804	155	189.070	156	189.206	326	190.680	290	190.874	25	191.027	68
185.869	177	187.204	198	187.817	194	188.805	155	189.071	156	189.207	326	190.681	290	190.875	25	191.028	68
185.870	177	187.205	198	187.818	194	188.806	155	189.072	140	189.208	326	190.682	290	190.876	25	191.029	68
185.871	177	187.206	198	187.819	194	188.807	155	189.073	156	189.209	326	190.683	290	190.878	25	191.030	68
185.872	177	187.207	198	187.820	194	188.808	155	189.074	140	189.210	326	190.684	290	190.879	25	191.031	68
185.873	177	187.208	198	187.821	194	188.809	155	189.075	140	189.211	326	190.685	290	190.882	25	191.032	68
185.874	177	187.209	198	187.822	194	188.810	155	189.076	141	189.212	326	190.686	290	190.883	25	191.033	68
185.875	177	187.210	198	187.823	194	188.811	156	189.077	141	189.213	326	190.687	290	190.884	25	191.034	68
185.876	177	187.249	198	187.824	194	188.902	159	189.078	141	189.214	326	190.688	290	190.885	25	191.035	68
185.878	177	187.266	194	187.824	194	188.904	155	189.079	141	189.215	326	190.689	290	190.886	25	191.036	68
185.879	177	187.267	194	187.825	194	188.906	154	189.080	141	189.222	326	190.690	290	190.887	25	191.037	68

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
191.038	68	191.162	207	191.334	29	191.495	26	193.299	371	197.674	69	199.220	348	203.157	376	205.728	304
191.039	68	191.163	207	191.335	29	191.496	26	193.300	371	197.674	208	199.221	348	203.158	376	205.768	285
191.040	68	191.164	207	191.336	29	191.497	26	193.301	377	197.675	29	199.222	348	203.159	376	205.769	285
191.041	68	191.165	207	191.337	29	191.498	26	193.302	377	197.675	208	199.223	348	203.168	376	205.770	285
191.042	68	191.166	207	191.338	29	191.499	26	193.340	285	197.676	29	199.295	345	203.575	383	205.771	285
191.057	23	191.167	207	191.339	29	191.500	26	193.630	194	197.676	208	199.302	328	203.637	371	205.844	290
191.059	23	191.168	207	191.340	29	191.501	26	193.631	194	197.695	25	199.303	328	203.639	371	205.982	367
191.060	23	191.169	207	191.341	29	191.502	26	193.634	194	197.698	23	199.840	226	203.641	371	205.983	367
191.061	23	191.170	207	191.342	29	191.504	26	193.653	196	197.699	23	199.841	226	203.642	371	206.063	124
191.062	87	191.185	70	191.343	29	191.505	26	193.654	196	197.703	85	199.842	226	203.644	371	206.064	124
191.063	23	191.187	70	191.344	29	191.506	26	193.655	196	197.704	85	199.851	226	203.964	189	206.065	124
191.063	87	191.188	70	191.345	29	191.507	26	193.656	196	197.705	85	199.854	226	204.065	370	206.066	124
191.064	23	191.190	70	191.346	29	191.542	20	193.657	196	197.716	85	199.878	362	204.118	305	206.103	125
191.064	87	191.195	209	191.347	29	191.543	20	193.658	196	197.717	85	199.881	362	204.119	305	206.104	125
191.070	23	191.196	70	191.348	29	191.544	20	193.659	196	197.719	209	199.882	362	204.120	305	206.361	124
191.070	85	191.198	70	191.349	29	191.545	20	193.660	196	197.720	209	200.066	225	204.121	305	206.362	124
191.071	23	191.199	70	191.350	29	191.546	26	193.661	196	197.730	70	200.085	229	204.122	305	206.363	124
191.071	85	191.200	70	191.351	29	191.547	26	193.810	124	197.731	29	200.086	229	204.123	305	206.366	240
191.072	23	191.201	70	191.352	29	191.548	26	195.433	217	197.744	27	200.087	229	204.124	305	206.369	240
191.072	85	191.204	70	191.353	29	191.549	26	195.936	218	197.745	27	200.088	229	204.350	370	206.467	169
191.073	23	191.206	70	191.354	29	191.550	26	196.035	218	197.746	27	200.090	229	204.397	168	206.468	169
191.073	85	191.208	207	191.355	29	191.551	26	196.036	218	197.747	27	200.102	229	204.402	168	206.489	169
191.076	86	191.209	207	191.356	29	191.552	26	196.039	218	197.748	27	200.121	239	204.514	378	206.532	366
191.077	23	191.210	207	191.357	29	191.553	26	196.041	218	197.749	27	200.125	193	204.515	378	206.533	366
191.078	23	191.211	207	191.358	29	191.554	26	196.042	218	197.750	27	200.127	193	204.522	374	206.534	366
191.079	23	191.216	209	191.359	29	191.555	26	196.043	218	197.751	27	200.136	234	204.523	374	206.535	366
191.079	87	191.217	209	191.360	29	191.556	26	196.044	218	197.752	27	200.147	183	204.524	374	206.536	366
191.080	23	191.218	209	191.361	29	191.557	26	196.047	219	197.753	27	200.149	193	204.525	374	206.704	188
191.081	23	191.219	209	191.362	29	191.558	26	196.048	219	197.754	27	200.149	193	204.534	378	206.706	188
191.082	23	191.220	209	191.364	29	191.559	26	196.049	219	197.755	27	200.149	193	204.568	181	206.707	188
191.083	23	191.221	209	191.402	25	191.560	26	196.050	219	197.756	27	200.150	193	204.569	181	206.724	186
191.083	87	191.223	209	191.403	25	191.562	26	196.051	219	197.757	27	200.150	193	204.570	181	206.725	186
191.084	23	191.225	209	191.404	25	191.565	26	196.221	181	197.758	27	200.150	193	204.571	181	206.734	304
191.084	87	191.226	209	191.405	25	191.566	26	196.253	250	197.759	27	200.151	170	204.603	171	206.755	183
191.085	23	191.227	209	191.406	25	191.585	20	196.254	250	197.760	27	200.207	193	204.604	171	206.844	181
191.086	23	191.228	209	191.407	25	191.586	20	196.256	250	197.761	27	200.208	193	204.605	171	207.221	336
191.086	85	191.229	209	191.408	25	191.587	20	196.301	217	197.762	27	200.209	193	204.623	171	207.482	398
191.087	23	191.230	208	191.410	25	191.588	20	196.302	217	197.763	27	200.275	172	204.623	349	207.483	398
191.087	85	191.231	209	191.411	25	191.589	20	196.303	217	197.764	27	200.276	172	204.624	171	207.484	398
191.088	23	191.232	209	191.412	25	191.590	20	196.304	217	198.040	324	200.277	172	204.624	349	207.485	398
191.088	87	191.235	208	191.413	25	191.591	20	196.309	217	198.045	325	200.278	172	204.628	299	207.490	399
191.089	23	191.236	208	191.414	25	191.592	20	196.311	217	198.046	325	200.322	165	204.635	299	207.491	399
191.089	87	191.237	208	191.415	25	191.595	20	196.312	217	198.047	326	200.323	165	204.636	299	207.492	399
191.090	23	191.238	208	191.417	25	191.596	20	196.313	217	198.048	326	200.730	190	204.637	299	207.493	399
191.090	87	191.243	208	191.418	25	191.597	20	196.315	217	198.049	326	200.731	190	204.638	299	208.731	363
191.091	23	191.244	70	191.419	25	191.599	20	196.316	217	198.050	326	200.836	103	204.639	299	208.732	363
191.091	87	191.245	70	191.420	25	191.600	20	196.317	217	198.051	326	200.839	103	204.640	299	208.882	341
191.092	23	191.246	70	191.421	25	191.601	20	196.423	217	198.052	326	200.852	104	204.641	299	208.943	341
191.092	85	191.247	70	191.422	25	191.602	20	196.424	217	198.053	326	200.853	102	204.642	299	209.041	340
191.093	85	191.248	70	191.423	25	191.603	20	196.425	217	198.054	326	200.917	130	204.659	299	209.043	340
191.094	85	191.252	70	191.424	25	191.604	20	196.426	217	198.055	326	200.918	130	204.660	299	209.059	341
191.134	23	191.253	70	191.425	25	191.605	20	196.427	217	198.059	326	200.919	130	204.661	299	209.060	341
191.135	23	191.262	70	191.427	25	191.606	20	196.428	217	198.060	326	200.920	130	204.708	181	209.061	341
191.136	23	191.263	70	191.428	25	191.607	20	196.429	217	198.061	326	200.921	130	204.709	181	209.062	341
191.137	23	191.266	70	191.429	25	191.608	20	197.592	20	198.062	326	200.926	114	204.710	181	209.063	341
191.138	23	191.267	70	191.430	25	191.609	20	197.593	20	198.063	326	200.928	114	204.711	181	209.064	341
191.139	23	191.271	70	191.431	25	191.610	20	197.618	26	198.064	326	200.928	118	205.176	264	209.065	341
191.140	23	191.278	27	191.470	25	191.611	20	197.630	87	198.065	326	201.083	92	205.177	264	209.066	341
191.140	85	191.279	27	191.471	25	191.612	20	197.640	23	198.066	326	201.084	92	205.178	264	209.406	141
191.143	23	191.280	208	191.472	25	191.613	20	197.640	87	198.070	326	201.085	92	205.179	264	209.557	144
191.143	85	191.284	27	191.473	25	191.614	20	197.641	25	198.073	326	201.086	92	205.180	264	209.692	141
191.144	23	191.285	27	191.474	25	191.615	20	197.642	23	198.114	355	201.087	92	205.181	264	209.693	141
191.144	85	191.286	27	191.475	25	191.616	20	197.646	69	198.115	355	201.166	112	205.182	264	209.694	141
191.147	27	191.287	27	191.476	25	191.617	20	197.647	69	198.117	272	201.225	124	205.183	264	209.696	141
191.148	27	191.288	27	191.477	25	191.618	20	197.648	69	198.118	272	201.226	124	205.184	264	209.697	141
191.149	27	191.321	29	191.479	25	191.619	20	197.649	69	198.208	310	201.267	66	205.185	267	209.698	141
191.150	209	191.322	29	191.480	25	191.620	20	197.650	69	198.218	375	201.268	66	205.186	267	209.700	141
191.151	209	191.323	29	191.483	26	191.621	20	197.668	208	198.219	375	201.269	66	205.187	267	209.701	141
191.152	27	191.324	29	191.484	26	191.629	11	197.669	208	198.220	375	201.270	66	205.188	256	209.702	156
191.152	209	191.325	29	191.485	26	191.630	11	197.670	69	198.221	375	201.271	66	205.191	264	209.703	156
191.153	27	191.326	29	191.486	26	191.631	11	197.670	208	198.340	355	201.272	66	205.192	235	209.704	156
191.153	208	191.327	29	191.488	26	193.292	371	197.671	69	198.341	355	201.273	66	205.715	346	209.705	156
191.153	209	191.328	29	191.489	26	193.294	371	197.671	208	198.499	355	201.278	173	205.723	304	209.706	141
191.154	209	191.329	29	191.490	26	193.295	371	197.672	69	198.500	355	201.703	222	205.724	304	209.707	156
191.155	209	191.330	29	191.491	26	193.296	371	197.672	208	198.597	353	203.149	377	205.725	304	209.708	141
191.156	209	191.331	29	191.492	26	193.297	371	197.673	29	198.777	313	203.151	377	205.726	304	209.709	141
191.161	207	191.333	29	191.494	26	193.298	371	197.673	208	199.219	348	203.156	376	205.727	304	210.287	332

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
210.288	332	216.356	74		
210.289	332	216.357	53		
210.290	332	216.357	76		
210.291	332	216.358	53		
210.292	332	216.358	76		
210.293	332	216.359	53		
210.294	332	216.359	76		
210.295	332	216.371	208		
210.337	397	216.385	29		
210.338	397	216.385	208		
210.342	397	216.468	310		
210.344	397	216.469	310		
210.348	397	216.470	310		
210.350	397	216.593	353		
210.351	397	216.596	345		
210.356	397	216.597	345		
212.322	394	220.284	272		
212.326	394	220.298	272		
212.327	394	220.305	261		
212.328	394	220.306	261		
213.007	330	220.307	261		
213.008	330	220.756	375		
213.009	330	220.757	375		
213.010	330	220.758	375		
213.011	330	220.759	375		
213.012	330	220.760	375		
214.275	173	220.761	375		
214.470	331	220.858	196		
215.213	155	220.859	196		
215.217	157	220.860	196		
215.268	156	220.861	196		
215.269	157	220.871	200		
215.270	156	220.886	199		
215.271	157	220.887	199		
215.272	157	220.888	199		
215.321	139	220.889	199		
215.322	157	220.892	320		
215.323	139	220.893	320		
215.507	156	220.894	320		
215.508	156	220.904	331		
215.509	156	220.912	326		
215.510	156	220.914	326		
215.511	156	220.919	326		
215.512	156	220.920	326		
215.605	162	220.921	326		
215.606	162	220.922	326		
215.607	162	220.923	326		
215.608	162	220.924	326		
215.609	162	220.925	326		
215.610	162	220.926	326		
215.630	162	220.927	326		
215.631	162	220.929	326		
215.632	162	220.933	326		
215.633	162	220.934	326		
215.634	162	220.935	326		
215.635	162	220.936	326		
215.636	162	220.937	326		
215.637	162	220.938	326		
215.638	162	220.939	326		
215.735	138	220.940	326		
215.863	97	220.941	326		
215.886

Ref.	Pág.
221.174	410
221.178	410
221.179	410
221.180	409
221.191	409
221.192	409
221.213	221
221.214	221
221.215	220
221.219	220
221.220	221
221.221	221
221.222	221
221.223	220
221.224	220
221.485	167
221.486	167
221.493	167
221.494	167
221.495	167
221.496	167
221.506	218
221.507	218
221.919	166
221.920	166
221.956	291
221.957	291
221.958	291
221.959	291
221.960	291
221.961	291
221.964	291
222.014	194
222.015	194
222.016	194
222.017	194
222.019	194
222.020	194
222.064	194
222.107	420
222.108	420
222.109	420
222.110	420
222.112	420
222.113	420
222.117	420
222.119	420
223.591	127
223.592	127
223.593	127
223.594	127
223.595	127
223.728	197
223.729	197
223.730	196
223.731	196
223.732	196
223.822	256
223.835	411
223.859	268
223.876	274
223.877	274
223.882	268
223.883	268
223.884	268
223.885	268
223.886	268
223.914	412
223.929	419
223.933	413
223.936	413
223.943	408
223.959	413
223.962	413
224.017	63
224.018	63
224.019	63
224.020	63
224.021	63
224.022	63
224.023	63
224.024	63
224.025	63
224.026	63
224.027	63
224.028	63
224.029	63
224.030	63
224.031	63
224.032	63
224.087	275
224.088	275
224.119	15
224.120	15
224.121	15
224.122	15
224.123	15
224.174	73
224.175	73
224.176	73
224.199	40
224.214	72
224.215	72
224.216	72
224.217	72
224.218	72
224.219	72
224.220	72
224.221	72
224.222	72
224.223	72
224.224	72
224.225	72
224.226	39
224.227	39
224.228	39
224.229	39
224.230	15
224.234	205
224.235	205
224.236	205
224.237	205
224.238	205
224.239	205
224.244	38
224.245	73
224.247	73
224.252	73
224.254	73
224.255	73
224.257	73
224.259	73
224.261	73
224.262	73
224.264	73
224.266	73
224.267	73
224.269	73
224.270	38
224.271	38
224.272	38
224.273	38
224.274	40
224.275	73
224.277	73
224.279	73
224.281	204
224.282	204
224.285	37
224.286	37
224.287	37
224.288	37
224.289	37
224.290	37
224.291	37
224.292	37
224.293	37
224.590	374
224.591	374
224.621	169
224.622	169
224.623	169
224.624	169
224.625	169
224.626	169
224.943	33
224.944	33
224.945	33
224.946	33
224.947	33
224.948	33
224.949	33
224.950	33
224.951	33
224.952	33
224.953	33
224.954	33
224.955	33
224.956	33
224.957	33
224.958	33
224.959	33
224.960	33
224.961	33
224.962	33
224.963	33
224.964	33
224.965	33
224.966	33
224.967	33
224.968	33
224.969	33
224.970	33
224.971	33
224.972	33
224.973	33
224.974	33
224.975	33
224.976	33
224.977	33
224.978	33
225.102	362
225.361	371
225.364	371
225.367	371
225.459	382
225.460	382
225.489	382
225.490	382
225.532	380
225.533	380
225.621	371
225.627	371
225.659	379
225.660	379
225.818	362
225.819	362
226.189	104
226.201	105
226.203	104
226.237	231
226.238	231
226.239	231
226.249	216
226.249	225
226.250	216
226.250	225
226.251	216
226.251	225
226.252	216
226.252	225
226.253	216
226.254	216
226.258	307
226.263	225
226.264	225
226.267	225
226.274	184
226.303	216
226.304	216
226.305	216
226.306	216
226.307	216
226.308	216
226.309	216
226.310	216
226.311	216
226.312	216
226.313	216
226.315	237
226.316	237
226.317	216
226.318	225
226.319	225
226.329	216
226.330	216
226.331	216
226.332	216
226.333	216
226.334	216
226.335	216
226.336	216
226.337	216
226.367	237
226.368	237
226.370	237
226.371	237
226.372	237
226.373	237
226.374	237
226.375	237
226.381	225
226.382	225
226.383	225
226.384	225
226.385	225
226.386	225
226.387	225
226.388	225
226.389	224
226.390	224
226.391	224
226.392	239
226.393	239
226.394	171
226.395	171
226.396	171
226.426	233
226.433	225
226.434	225
226.435	225
226.436	225
226.437	225
226.438	225
226.439	225
226.440	225
226.441	224
226.442	224
226.443	224
226.444	224
226.445	224
226.446	224
226.447	224
226.448	224
226.449	224
226.450	224
226.451	225
226.452	225
226.453	225
226.454	225
226.455	225
226.456	225
226.457	225
226.458	225
226.459	225
226.460	225
226.461	224
226.462	224
226.463	224
226.464	224
226.465	224
226.466	224
226.467	224
226.468	224
226.469	224
226.477	192
226.478	192
226.479	225
226.480	225
226.481	225
226.482	225
226.833	403
226.844	402
226.845	402
226.851	402
226.852	402
226.902	59
226.903	59
226.904	59
226.905	59
226.906	59
226.907	59
226.908	59
226.909	59
226.910	59
226.911	59
226.912	59
226.913	59
226.914	59
226.915	59
226.916	59
226.917	59
226.918	59
226.919	59
226.920	59
226.921	59
226.922	59
226.923	59
226.924	59
226.925	59
226.926	59
226.986	57
226.987	57
226.988	57
226.989	57
226.990	57
226.991	57
226.992	57
226.993	57
226.994	57
226.995	57
226.996	57
226.997	57
226.998	57
226.999	57
227.000	57
227.001	57
227.002	57
227.003	57
227.004	57
227.005	57
227.006	57
227.007	57
227.008	57
227.009	57
227.010	57
227.011	57
227.012	57
227.146	394
227.147	394
227.153	15
227.155	204
227.156	17
227.157	17
227.157	205
227.158	17
227.158	205
227.159	17
227.159	205
227.160	17
227.160	205
227.161	17
227.161	205
227.162	17
227.162	205
227.163	17
227.163	205
227.175	73
227.177	73
227.178	73
227.186	83
227.187	83
227.189	83
227.190	83
227.191	83
227.193	83
227.194	83
227.195	83
227.200	72
227.204	72
227.212	38
227.213	38
227.214	38
227.215	38
227.216	38
227.217	39
227.218	39
227.227	73
227.228	73
227.229	73
227.230	73
227.233	41
227.234	38
227.235	38
227.236	38
227.237	38
227.238	38
227.239	38
227.240	37
227.241	37
227.344	73
227.345	73
227.351	73
227.352	73
227.353	204
227.354	204
227.355	204
227.356	204
227.357	204
227.358	204
227.359	204
227.369	179
227.370	179
227.371	179
227.373	179
227.388	189
227.390	189
227.559	238
227.560	238
227.561	238
227.562	238
227.563	238
227.564	238
227.565	238
227.566	238
227.567	238
227.568	238
227.569	238
227.570	238
227.571	238
227.572	238
227.573	238
227.574	238
227.575	238
227.576	238
227.577	238
227.578	238
227.579	238
227.580	238
227.581	238
227.587	238
227.588	238
227.589	238
227.590	238
227.591	238
227.592	238
227.593	238
227.594	238
227.595	238
227.596	238
227.597	238
227.599	238
227.600	200
227.601	200
227.602	200
227.603	200
227.604	200
227.610	200
227.611	200
227.613	200
227.614	200
227.615	200
227.616	200
227.617	200
227.618	200
227.619	200
227.620	200
227.621	200
227.622	200
227.623	200
227.624	200
227.626	200
227.650	192
227.663	192
227.672	193
227.673	193
227.674	193
227.675	193
227.676	193
227.679	196
227.680	196
227.681	196
227.683	196
227.684	196
227.685	196
227.686	196
227.687	196
227.690	196
227.691	196
227.692	193
227.693	193
227.694	193
227.717	215
227.718	215
227.719	215
227.720	215
227.721	215
227.722	215
227.746	215
227.747	215
227.748	215
227.749	215
227.750	215
227.751	215
227.752	215
227.753	215
227.754	215
227.755	215
227.756	215
227.757	215
227.758	215
227.759	215
227.760	215
227.761	215
227.762	215
227.763	215
227.764	215
227.765	215
227.766	215
227.767	215
227.768	215
227.769	215
227.770	215
227.771	215
227.772	215
227.775	215
227.776	215
227.777	215
227.778	215
227.779	215
227.780	215
227.781	215
227.782	215
227.783	215
227.785	215
227.786	215
227.787	215
227.788	215
227.789	215
227.790	215
227.791	215
227.878	283
227.879	283
227.891	282
227.892	282
227.893	282
227.894	282
227.895	282
227.896	282
227.897	282
227.905	282
227.906	282
227.907	282
227.908	282
227.909	282
227.910	282
227.911	282
227.919	282
227.920	282
227.921	282
227.922	282
227.923	282
227.924	282
227.925	282
227.933	282
227.934	282
227.935	282
227.936	282
227.937	282
227.943	282
227.944	282
227.945	282
227.946	282
227.947	282
227.948	282
227.949	282
227.950	282
227.951	282
227.952	282
227.953	282
227.954	282
227.955	282
227.956	282
227.957	282
227.963	282
227.964	282
227.965	282
227.967	282
227.968	282
227.969	282
227.970	282
227.971	282
227.972	282
228.088	303
228.089	303
228.393	344
228.399	344
228.400	344
228.401	344
228.402	344
228.403	344
228.425	347
228.516	184
228.517	184
228.518	184
228.521	371
228.522	371
228.549	184
228.568	377
228.569	377
228.962	157
229.361	223
229.362	223
229.363	223
229.364	223
229.365	223
229.366	223
229.367	223
229.368	223
229.369	223
229.372	223
229.373	223
229.374	223
229.375	223
229.376	223
229.377	223
229.381	223
229.383	223
229.384	223
229.385	223
229.386	223
229.387	223
229.388	223
229.389	223
229.457	223
229.470	223
229.471	223
229.502	144
229.503	144
229.557	48
229.558	48
229.559	48
229.560	48
229.561	48
229.562	48
229.563	48
229.564	48
229.565	48
229.566	94
229.567	94
229.568	94
229.569	94
229.570	94
229.622	132
229.623	132
230.111	132
230.360	125
230.370	107
230.372	107
230.373	107
230.375	107
230.376	107
230.679	101
230.680	101
230.681	101
230.682	101
230.690	101
230.691	101
230.692	101
230.693	101
230.694	101
230.695	101
230.696	101
230.697	125
230.698	125
230.699	125
230.701	117
230.703	125
230.799	105
230.800	105
230.801	105
230.802	127
230.803	127
230.804	103
230.805	103
230.806	103
230.807	103
230.808	103
230.809	103
230.810	103
230.811	127
230.813	65
230.814	65
230.815	65
230.816	65
230.817	65
230.818	65
230.819	65
230.820	65
230.821	78
230.822	78
230.824	101
230.829	12
230.830	12
230.831	12
230.832	12
230.833	12
230.834	12
230.835	12
230.836	12
230.837	12
230.838	12
230.839	12
230.840	12
230.841	12
230.842	12
230.843	12
230.844	316
230.845	316
230.846	316
231.183	307
231.231	332
231.232	332
231.637	188
231.638	188

Ref.	Pág.
231.642	305
231.643	305
231.644	186
231.646	187
231.675	187
231.677	187
231.678	187
231.679	418
231.680	418
231.681	418
231.721	289
231.722	289
231.723	289
231.724	289
231.728	171
231.728	349
231.730	171
231.730	349
231.735	174
231.736	174
231.737	174
231.738	174
231.741	174
231.742	174
231.743	174
231.744	174
231.745	174
231.749	174
231.750	174
231.751	174
231.752	174
231.790	174
231.792	174
231.794	174
231.796	174
231.798	174
231.800	174
231.823	171
231.824	171
231.825	171
231.826	171
231.827	171
231.828	171
231.835	174
231.844	174
231.874	171
231.874	289
231.874	349
231.875	171
231.875	289
231.875	349
231.876	289
231.877	289
231.878	289
231.879	289
231.880	289
231.881	289
231.882	174
231.883	174
231.884	174
231.892	289
231.893	289
231.894	289
231.895	289
231.896	289
231.897	289
231.898	289
232.070	172
232.071	172
232.072	172
232.073	172
232.074	172
232.075	172
232.076	172
232.077	172
232.774	245
233.393	411
233.394	411
233.395	411
233.617	290
233.618	290
233.619	290
233.620	290
233.653	174
233.654	174
233.683	174
233.684	174
233.685	174
233.686	174
233.716	174
233.717	174
233.718	174
233.719	174
233.720	174
233.721	174
233.722	174
233.723	174
233.724	174
233.725	174
233.726	174
233.727	174
233.728	174
233.729	174
233.730	174
233.731	174
233.732	174
233.733	174
233.734	174
233.735	174
233.736	174
233.737	174
233.738	174
233.739	174
233.740	174
233.741	174
233.742	174
233.743	174
233.744	174
233.745	174
233.746	174
233.747	174
233.748	174
233.749	174
233.750	174
233.751	174
233.752	174
233.753	174
233.754	174
233.755	174
233.756	174
233.757	174
233.758	174
233.759	174
233.760	174
233.761	174
233.762	174
233.763	174
233.764	174
233.765	174
233.766	174
233.767	174
233.768	174
233.769	174
233.770	174
233.771	174
233.772	174
233.773	174
233.774	174
233.775	174
233.776	174
233.777	174
233.778	174
233.779	174
233.780	174
233.781	174
233.782	174
233.783	174
233.784	174
233.785	174
233.786	174
233.787	174
233.788	174
233.789	174
233.790	174
233.791	174
233.792	174
233.793	174
233.794	174
233.795	174
233.796	174
233.797	174
233.798	174
233.799	174
233.800	174
233.801	174
233.802	174
233.803	174
233.804	174
233.805	174
233.806	174
233.807	174
233.808	174
233.809	174
233.810	174
233.811	174
233.812	174
233.813	174
233.814	174
233.815	174
233.816	174
233.817	174
233.818	174
233.819	174
233.820	174
233.821	174
233.822	174
233.823	174
233.824	174
233.825	174
233.826	174
233.827	174
233.828	174
233.829	174
233.830	174
233.831	174
233.832	174
233.833	174
233.834	174
233.835	174
233.836	174
233.837	174
233.838	174
233.839	174
233.840	174
233.841	174
233.842	174
233.843	174
233.844	174
233.845	174
233.846	174
233.847	174
233.848	174
233.849	174
233.850	174
233.851	174
233.852	174
233.853	174
233.854	174
233.855	174
233.856	174
233.857	174
233.858	174
233.859	174
233.860	174
233.861	174
233.862	174
233.863	174
233.864	174
233.865	174
233.866	174
233.867	174
233.868	174
233.869	174
233.870	174
233.871	174
233.872	174
233.913	174
233.914	174
233.915	174
233.916	174
233.917	174
233.918	174
233.919	174
233.920	174
233.921	174
233.922	174
233.923	174
233.924	174
233.963	174
233.964	174
233.965	174
233.976	174
233.977	174
233.978	174
233.979	174
234.229	174
234.230	174
234.231	174
234.233	174
234.234	174
234.235	174
234.297	174
234.298	174
234.299	174
234.300	174
234.301	174
234.302	174
234.316	174
234.317	174
234.318	174
234.322	174
234.323	174
234.324	174
234.627	174
234.628	174
234.629	174
234.630	174
234.632	174
234.634	174
234.636	174
234.637	174
234.638	174
234.690	174
234.792	174
234.793	174
234.794	174
234.795	174
234.796	174
234.800	174
234.801	174
234.805	174
234.806	174
234.807	174
234.809	174
234.810	174
234.811	174
234.812	174
234.813	174
234.814	174
234.815	174
234.816	174
234.817	174
234.818	174
234.819	174
234.828	174
234.829	174
234.830	174
234.843	174
234.844	174
234.845	174
234.846	174
234.847	174
234.848	174
234.849	174
234.850	174
234.851	174
234.852	174
234.853	174
234.854	174
234.855	174
234.856	174
234.857	174
234.858	174
234.859	174
234.860	174
234.861	174
234.862	174
234.863	174
234.864	174
234.865	174
234.866	174
234.867	174
234.868	174
234.869	174
234.870	174
234.871	174
234.872	174
234.913	174
234.914	174
234.915	174
234.916	174
234.917	174
234.918	174
234.919	174
234.920	174
234.921	174
234.922	174
234.923	174
234.924	174
234.963	174
234.964	174
234.965	174
234.976	174
234.977	174
234.978	174
234.979	174
235.207	174
235.285	174
235.286	174
235.288	174
235.289	174
235.290	174
235.291	174
235.292	174
235.293	174
235.295	174
235.296	174
235.297	174
235.298	174
235.299	174
235.307	174
235.308	174
235.309	174
235.310	174
235.312	174
235.314	174
235.315	174
235.366	174
235.367	174
235.368	174
235.369	174
235.370	174
235.371	174
235.372	174
235.373	174
235.374	174
235.375	174
235.503	174
235.504	174
235.508	174
235.509	174
235.510	174
235.514	174
235.515	174
235.516	174
235.520	174
235.521	174
235.522	174
235.523	174
235.524	174
235.525	174
235.526	174
235.527	174
235.528	174
235.566	174
235.694	174
235.695	174
235.696	174
235.697	174
235.698	174
235.699	174
235.700	174
235.701	174
235.702	174
235.703	174
235.707	174
235.708	174
235.709	174
235.710	174
235.711	174
235.712	174
235.714	174
235.715	174
235.716	174
235.723	174
235.724	174
235.725	174
235.726	174
235.727	174
235.790	174
235.791	174
235.792	174
235.793	174
236.010	174
236.011	174
236.012	174
236.013	174
236.014	174
236.015	174
236.016	174
236.017	174
236.018	174
236.019	174
236.020	174
236.021	174
236.022	174
236.023	174
236.024	174
236.025	174
236.026	174
236.027	174
236.028	174
236.029	174
236.030	174
236.031	174
236.032	174
236.033	174
236.034	174
236.035	174
236.036	174
236.037	174
236.078	174
236.079	174
236.080	174
236.081	174
236.082	174
236.084	174
236.085	174
236.086	174
236.088	174
236.089	174
236.090	174
236.297	174
236.298	174
236.299	174
236.300	174
236.301	174
236.302	174
236.564	174
236.565	174
236.566	174
236.567	174
236.568	174
236.569	174
236.570	174
236.571	174
236.574	174
236.577	174
236.579	174
236.582	174
236.583	174
236.584	174
236.585	174
236.586	174
236.588	174
236.589	174
236.782	174
237.294	174
237.295	174
237.430	174
237.435	174
237.440	174
237.445	174
237.449	174
237.454	174
237.712	174
237.713	174
237.714	174
237.715	174
237.716	174
237.717	174
237.718	174
238.098	174
238.099	174
238.100	174
238.101	174
238.102	174
238.103	174
238.369	174
238.425	174
238.608	174
238.609	174
238.610	174
238.611	174
238.612	174
238.613	174
238.811	174
238.819	174
238.823	174
239.279	174
239.284	174
239.289	174
239.294	174
239.299	174
239.304	174
239.399	174
239.408	174
239.412	174
239.416	174
239.534	174
239.535	174
239.536	174
239.537	174
239.592	174
239.593	174
239.595

Descripción	Pág.
Ablandador carne	303
Abrebotellas	188
Abrebotes / Abrelatas	306
Abreostras	159, 173
Abrillantador cubiertos	382
Aceiteras	166-168, 170, 307
Afiladores	331
Ahumadores	381
Air pot	164
Ajedrez	404
Alcuzas	166-168, 170, 307
Aluminio / Film	398-399
Amasadora	370
Ambientador	420
Anillos anti-gota	186
Aplastadoras	303
Armarios calientaplatos	372-373
Armarios vino	186
Aros emplatar	349
Atrapainsectos	421
Atriles	197-200
Azucareros	162-164, 166, 170
Bajo plato inox	175
Balanzas	312
Bandejas autoservicio	252
Bandejas camarero / cambio	181
Bandejas cartón	401
Bandejas estratificadas	250
Bandejas exposición	234-238
Bandejas fast food	250-251
Bandejas isotermicas	252-253
Bandejas madera	251
Bandejas pizarra	29, 69, 208, 237
Bandejas pizza	309
Banquillos	271
Baño maría	284, 287, 373
Barajas	405
Barbacoa eléctrica	378
Barquillas cartón	400
Barra magnética cuchillos	329
Barras cocina	310
Barreños	184
Básculas	312
Batidora / mezcladora	365
Batidores	344, 366-367
Bayetas limpieza	416
Besuguera	285
Biberón	168, 307
Bloc comandas	192
Blondas	401
Bobinas secamanos	392
Bola infusiones	165
Boles isotérmicos	252-253
Bolsas basura	410
Bolsas cuchillos	329
Bolsas papel	400
Bolsas térmicas	309
Bombas de vacío	185
Boquillas pastelería	352
Bordeador copas	191
Botella dosificadora	191
Botellas	111
Brochetas	172, 397
Caballetes	196-197
Cafeteras inox	162-165
Cafeteras maquinaria	362
Cafeteras pava	165
Caja notas	181
Cajas almacenaje	266-270
Cajas pizza	400
Cajón moto	309
Caldero inox	297, 354
Calentador el. chaf-dish	227
Calienta platos	173, 372-373
Calienta salchichas	381
Calzador	403
Cambiador bebes	420
Campanas cubreplatos	175
Campanas expositoras	224, 225, 232, 234, 235

Descripción	Pág.
Campanas isotérmicas	256
Canutillos	397
Cápsulas metalizadas	400
Carros buffet	248-249
Carros camarera	417
Carros food service	372-373
Carros hielo	257
Carros ingredientes	268
Carros limpieza	412-414, 417
Carros porta platos / bandejas	272-275
Carros servicio	248-249, 273-274
Carros transporte	269
Carta / menú	194-195
Cartas / naipes	405
Cartelería	192-201
Cascanueces	173, 188, 304
Cata ciega	112
Catavinos	112
Catavinos cadena	187
Cazo freidor	285
Cazos medidores	347
Cazos sopa	300-301
Cazuela mejillones	172
Cazuelas barro	171, 174, 289, 349
Cazuelas fundición	290-292
Cazuelas refractarias	86
Cedazos	354
Celulosa industrial	393
Ceniceros / papeleras	411
Ceniceros inox	176
Ceniceros porcelana	87
Centrifugador verduras	297
Cepillo / escobas	414
Cepillo tablas	330
Cepillos de dientes	403
Cestas almacenaje/lavado	276-277
Cestas pan / buffet	176, 232, 233
Chafing dish	222-227
Chairas afilar cuchillos	317, 331
Chaleco enfriador	185-186
Champaneras	182-184
Champú / gel	402
Chata fina	289
Chino	298-299
Chocolatera	348
Chuleteros	158-159
Chupitos	118
Cocedor huevos	377
Cocote barro / hierro	174, 289
Cocteleras	115,19
Colador chino	298-299
Colador gusanillo	190
Colador infusiones	165
Coladores	296, 299
Colgador cocina	310
Conos seguridad	415
Contenedor basura	250, 408-411
Contenedores isotérmicos	254-257
Copas desechables	394
Copas policarbonato	218-221
Cordón poste separador	200
Corta cápsulas	185-186
Cortador pizza	308, 340
Cortadoras eléctricas	368-371
Cortadores	333, 341
Cortapastas	350-351
Crepera / sartén	290-293
Crepera eléctrica	378
Cuberteros	231, 277, 311
Cubetas GN / Almacenaje	260-270
Cubiertas buffet	222-235
Cubiertos desechables	240, 242, 396
Cubiteras térmicas	183-185
Cubiteras vino-cava	182-185
Cubos basura	408-411
Cubos champán	182-185
Cubos hielo / inox	182-185
Cubos limpieza	412-414
Cubre menús	198-199

Descripción	Pág.
Cubreplatos	175
Cuchara medidora	347
Cucharas degustación	77, 240, 242
Cucharita batidora	190
Cuchillos chuleteros	158-159
Cuchillos profesionales	316-327
Cuelganotas	192
Cuerdas separación	200
Cumas	400
Cuscusera	283
Cutters	336, 368-371
Dados / damas	404
Decantadores	110
Decorador copas	191
Decorador frutas	339-341
Descapsulador	189
Descorazonador manzana	339-340
Directorio	200
Dispensador bebidas	362
Dispensador insecticida	420
Dispensador jabón	418
Dispensador miel / leche	166, 170
Dispensador salsas	168, 307
Dispensadores buffet	222-231
Dominó	404
Dosificadores jabón	418
Dosificadores licor	191
Dosificadores salsas	307
Embudos automáticos	353
Embudos inox	298
Enfriabotellas	182-186
Enfriador caviar	172
Ensaladeras	86-87
Envasadoras al vacío	371
Envases	399
Escalera	271
Escamador pescado	338
Escanciadores	185, 187
Escoba	414
Esculturas hielo	239
Escupidera	112
Escurre verduras	297
Escurridores	296-297
Espátulas	300-302, 308, 341, 345
Especieros	354
Espejos	238
Esponjas estropajos	416
Espumaderas	300-303
Estanterías	268, 271, 310
Esterilizador cuchillos	331
Estropajos	416
Expositores buffet	222-243
Expositores sobremesa	234
Exprimidores	191
Exprimidores eléctricos	363
Figuras hielo	239
Film	398
Flaneros	171, 349
Fogones de gas	378
Formatos metalizados	400
Fregonas	412-414
Freidoras eléctricas	376-377
Fruteros	233
Fuentes inox	173
Fuentes mostrador	206
Gancho carnicero	304
Gavetas	269, 309
Gel / champú	402
Gofreras	378
Gorros ducha	403
Grasera	307
Gratinadoras / Grills	377-381
Guante corte malla	330
Guantes horno	288
Guantes limpieza	416
Gyros / kebabs	381
Hachuelas	319, 325, 329
Haraganes	412
Harinero	297

Descripción	Pág.
Herméticos GN	265
Hervidor silbante	165
Higiénico industrial	392
Hoja cocción	355
Hornos	380
Hueveras	87, 171
Huevo hilado	354
Insecticida	420
Irish coffee	119
Isotérmicos	252-257
Jabones	402
Jamoneros	180
Jarras inox	162-165
Jarras medidoras	347
Jarras policarbonato	218.220
Jarras termo	162, 164-165
Kebabs / gyros	381
Lámpara termógena	375
Lata caracoles	172
Lavavajillas / lavavasos	382-383
Lecheras inox	162-165
Legumbreras	171
Lenguas	345
Libradores	347
Licuadoras	364-365
Lira cortaquesos	333
Lustrazapatos	403
Machaca-frutas	191
Machetas	319, 325, 329
Maletín cuchillos	329
Mandolina	336
Mangas pasteleras	353
Mangos fregonas / escobas	412-414
Mantelerías	178-179
Manteles y mantelines	388-391
Mantequillera	170
Máquina croquetas	305
Máquina de vacío	371
Máquina pasta fresca	305
Maquinilla de afeitar	403
Marmitas sopa	226, 373
Matainsectos	421
Mechador carne	304
Melamina	214-217
Menaje desechable	394-396
Mesa jamonera	180
Microondas	380
Mobiliario buffet	248-249
Molde huevos	303
Molde nido / patatas	303
Moldes pastelería	356-359
Molinillos sal / pimienta	169
Monoporciones catering	240-242
Mopas limpieza	412-414
Morteros	305
Muletón salvamesas	179
Naipes	405
Numero mesa	192
Ollas presión	285
Ordenación	261
Paelleras	295
Pajitas	397
Pala hielo	183
Pala pizza	308
Palas recogedoras	303
Palilleros	177
Palillos	397-398
Panel información	200
Paneras	176, 230, 231
Paños cocina	304
Pañuelos / tissues	392-403
Papel cocción	355
Papel higiénico	392
Papeleras	176, 408-411, 420
Parrillas alambre	285
Parrillas fundición	290-292
Pasapurés	298
Pasta fresca (máquina)	305
Peine	402

Descripción	Pág.
Peladores	334-335, 371
Pelagambas	173, 338
Perol	297
Picadoras cebolla / ajos	337
Picadoras eléctricas	364-365, 369-370
Picadoras manuales	333
Pictogramas	201
Piedra grill	173
Piedra pómez	416
Pies porta-cubos	182-183
Pimenteros	166-169
Pinceles	346
Pinchanotas	192
Pinchos cocktail / caracoles	172
Pinza albóndigas	305
Pinza caracoles	172
Pinza mariscos	172
Pinza te	165
Pinzas buffet / repostería	244-247
Pinzas cocina	304, 338, 339
Pinzas hielo	183, 245, 246
Pinzas horno	288
Pirámide buffet	243
Pizarra menú	193, 196-197
Pizzerías	308-309
Placas calentadoras	362, 375
Placas pastelería / horno	355
Placas señalización	192,201
Placas termógenas	375
Planchas eléctricas / gas	378-379
Plato caracoles	172
Plato grill	174
Plato huevos	171
Plato pizza	87
Plato steak/carne	87, 174
Platos desechables	396
Platos melamina	217, 221
Platos presentación	78-81
Ponchera	183-184
Porta bandejas	181
Porta comandas / cambio	181, 192
Porta cubiertos	231, 277, 311
Porta menús	193
Porta tartas	234
Portacartas	194-195
Porta-cubos	182-183
Portafolletos	200
Portarejillas pizza	309
Portarrollos / portatoallas	419
Posa vasos / botellas	175, 189
Postes separadores	200
Prensa hamburguesas	303
Prensa-ajos	338
Prensa-botes	306
Productos acogida	402-403
Quemador calienta platos	173
Quemador crema	349
Quesera	170
Rabaneras	76-77
Racionadores	346-347
Ralladores	332, 333, 370
Ramiquí	71-72, 217
Recipientes almacenaje	266-270
Recogedor	414
Recogemigas	176
Recogeverduras	303
Rejillas horno	355
Rejillas pizza	309
Reposa cuchara	304
Robot cocina	370
Rodales	401
Rodillos amasar / cortar	351
Roller grills	381
Rollos secamanos / camilla	392-393
Rompe mariscos	159, 173
Rotuladores	197
Rustideras	288
Sacacorchos	185, 187-188
Sacos basura	410

Descripción	Pág.
Salamandra gratinadora	277, 380
Saleros	166, 168
Salmoneras	237
Salseras	87, 166, 170
Salvamanteles	176
Salvauñas	416
Sandwicheras	378-379
Sartenes	290-294
Secador de pelo	429
Secador decantador	110
Secador pasta	305
Secadora cubiertos	382
Secamanos celulosa	392
Secamanos eléctrico	418
Seguridad (limpieza)	415
Señalética	201, 415
Servidor bebidas	222, 223, 228
Servidor termo	164
Servilletas	386-389
Servilleteros	177
Sifón espuma / nata	348
Sifón soda	191
Silo porta-platos	372
Sopera	86, 171, 174
Soplete quemador	349
Soporte bandejas	181
Soporte conos helado	346
Soporte cubos	182
Soporte cuchillos magnético	329
Soporte fuentes	173
Soporte platos	172, 311
Soportes menú	193
Suelo antifatiga	189
Tablas corte	233, 330
Taburete / escalera	271
Tajin	174
Tajos corte	330
Talonario comandas	192
Tamiz harina	354
Tapetes	405
Tapón cava / vino	185-187
Tapón vertidor / dosificador	185, 187, 191
Tenedor caracoles	172
Tenedor chuletero	158-159
Tenedor marisco	159, 173
Tenedor ostras	157
Termo	164-165
Termómetros	312-313
Termos leche	362
Teteras Inox	162-165
Tijeras	328
Toallas celulosa	392
Toallitas limón / quitam.	403
Tostadoras	376-377
Triángulo polietileno	298
Tridente	304
Trituradoras	366-367
Trituradoras hielo	364-365
Utensilios buffet	246-247
Utensilios pizzerías	308-309
Vaciador	339-340
Vajilla melamina	217-221
Vaso medidor	190
Vasos agua / whisky	123-129
Vasos café	119
Vasos cerveza	123
Vasos desechables	394-395
Vasos licor	117-118
Vasos policarbonato	218-221
Vasos sidra, pinta, chiq.	128
Vasos tubo	128
Vertedores	191
Vinagreras	166-168
Vitrinas calientes / refrigeradas	374
Wok	290-293
Zapatillas baño	403

Índice temático

PORCELANA

	Pág.
3000	55
Alhambra	45
Allspice	69
Amaya	76
Ambience	15
Anara	51
Apicius	12
Aria	60
Atlantic	14
Babel	74
Balance	18
Banquet	23, 85
Básico	53, 76
Batik	18, 19
Bit on the side	73
Boheme	60
Bolets	75
Buckingham	42
Chateau	43
Classic	36
Classic Gourmet	29
Coffeeshop	84
Compact	82
Cook & Serve	17
Cookware	72
Coral	54
Diábolo	74
Dong	77
Duo	61
Eclipse	58
Energy	18
Equation	41
Europa	75
Event	34
Evolve	40
Fez	77
Fine Dine	20
Fine Dining	35
Galice	62
Galuchat	64
Generation	30
Gondola	52, 76
Grace	33
Gris Perle	63
Igneous Cookw.	73
Isola	59
Kenia	77
Leon	25
Lotus	38
Malva.Rossa	50
Mazza	68
Medallón	55
Mediterráneo	38
Metropolis	85
Ming	77
Minimax	70
Miracle	11
Moderne	66
Moonstone	17
Nano	27
New Horizons	44
Nova	39
Opera	60
Options	72
Orbe	48
Orbit	40
Paloma	65
Pinceau	80
Profile	37
Ramses	77
Rondo	25
Rush	83
Sahara	47
Saturno	57
Scout	83
Ska	26
Sofía Pro	53
Sol	47
Stoneleaf	29, 69
Tao	65
Tijuana	55
Tuscany	46
Ultimo	82
Voyager	72
Wellcome	32
White	16
X Squared	39
Xuquer	54
Zen	73

CRISTAL

Acapulco	131
Alemana	120
Amelia	108
Andalucía	112
Arom'Up	101
Aroma	119
Audience	94
Authentis	110, 124
Bahia	130
Bar Special	114, 117
Baviera	122
Beaming	126
Bistrot	111
Britania	122
Cabernet	100, 115
Café Bombón	119
Caffeino	119
California	131
Campana	120
Campus	129
Caña	123
Carajillo	119
Cervantes	120
Chiquito	128
Chupito	118
Classic Bar	125
Classico	92
Cometa	126
Congresso	93
Conique	123
Convention	118
Croque	131
Diamante	105
Diva	93, 110
Dublino	118
Electra	103, 127
Elegance	107
Elisa	106, 126
Executive	121
Festival	97
Fiesta	132
Fine	118
Fiore	104, 117, 21
Fortuna	130
Forum	129
Freeze	115
Galassia	127
Gelato	130
Gentle	124
Gin	118
Glace	132
Gourmande	133
Gran Servicio	116, 120
Grands Cepages	99
Granity	118, 128
Happy Hour	116
Harmonia	121
Hawaii	116
Hurricane	116
Iceberg	124
Ideal	112
Irish Cofee	119
Islande	118, 126
Ivento	92
Jazzed	132
Jerba	131
Krys	95
Kyoto	116
Lima	125
Limoncino	118
Lineal	108
Lira	109
Lord	121
Ludico	133
Luna	127
Maléa	107
Malles	122
Martigues	123
Millesime	98
Minden	122
Misura	111
Mixing Glass	123
Mondial	94, 114
Nazaré	109
New Kalix	105
Nonic	123
Noruega	129
Omega	100, 113, 116
Open Up	101, 117, 125
Oslo	119
Palladio	121
Palmier	133
Paris	118, 124
Pichet	111
Pinta	128
Premium	103
Primary	125
Primavera	131
Princesa	108, 120, 126
Pure	90, 110, 113, 114, 124
Quadro	133
Quartz	127
Restaurant	104
Rio	131
Riserva	102, 113, 117
Saboya	129
Salto	127
Savoie	107
Select	117
Sensation Exalt	99, 120
Sensus Black	112
Seychelles	132
Shetland	126
Sidra	128
Signature	115
Soirée	97
Sorbet	132
Sorgente	127
Spirale	129
Stern	122
Suecia	109
Taste	91
Tivoli	111, 129
Tossa	124
Touraine Irish C.	119
Tulip	130
Universal	130
Vesubio	109
Vigne	125
Vigne Schanps	118
Vino Vino	96
Viña	91
Viticole	112
Warm	125
X-Act	124
Ypsilon	111, 114, 118, 119, 130

CUBERTERÍA

Almería	139
Aloa	139
Ambiente	149
Baguette	142
Barcelona	155
Blois	139
Bristol	142
Catering	148
Chef	155
Clasic	154
Concept	140
Continental	137
Coral	148
Dama	152
Danubio	151
Desirée	151
Ébano	147
Gema	147
Grafito	146
Guernica	153
H Art	136
Habitat	150
Hotel	148
Imagine	136
Inés	150
Inglés	154
Isatis	138
Izan	145
Jade	147
Lidia	151
Maître	141
Mirabel	153
Miro	153
Nordic	154, 159
North	154
Norway	139
Oslo	151
Pitagora	143
Premium	159
Royal	153
San Marino	149
Savoy	144
Sirio	144
Solaris	142
Solstice	138
Swing	143
Synthesis	143
Tecna	141
Tema	144
Titanio	147
Trend	140
Twist	137
Venecia	152
Versalles	146