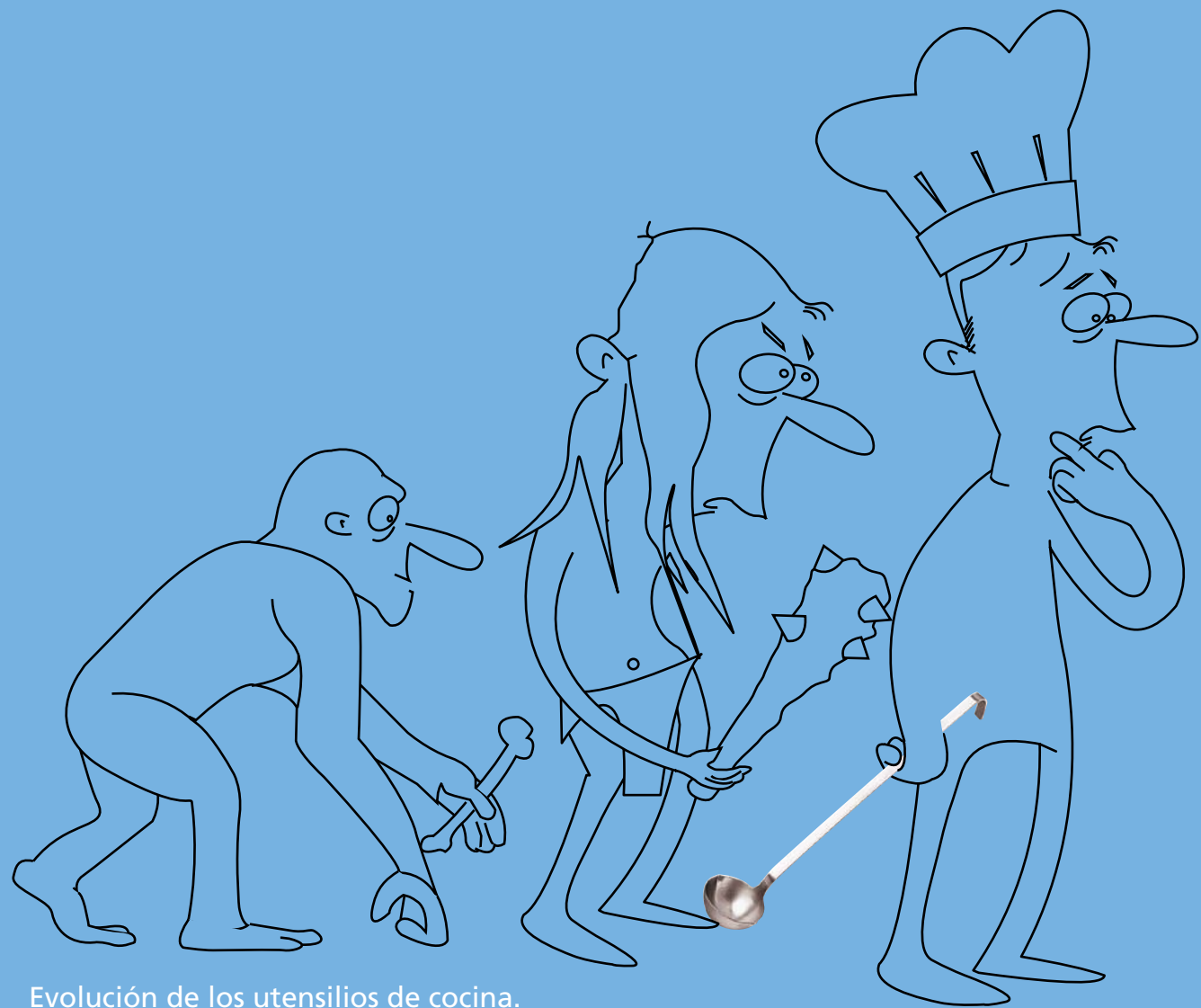




Evolución de los utensilios de cocina.

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, re-

surge 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.

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



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, anticaulentamiento y ergonómicos. Fondo termodifusor sándwich (inoxidable-aluminio-inoxidable) y fondo capsulado. Fácil limpieza. Certificación alimentaria europea: RGS 3901841/SS.

› Ollas. Modelos: recta (a), baja (b) Con tapa. › Cacerola alta (d), baja (e). 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

› 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

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

› 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. › Paellera. 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

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



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



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 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



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

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



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 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 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



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



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



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	



HERVIDOR EXTENSIBLE

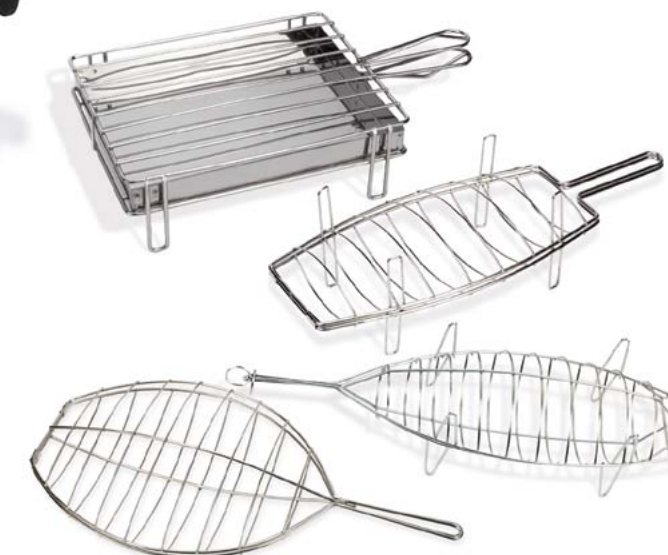
Ref.	Ø Mín-Máx. (cm)
144.393	18 - 28
144.394	14 - 24



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

› Fabricada en Acero Inox 18/10 con fondo difusor de tipo sandwich válido para todo tipo de cocinas incluida 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



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.

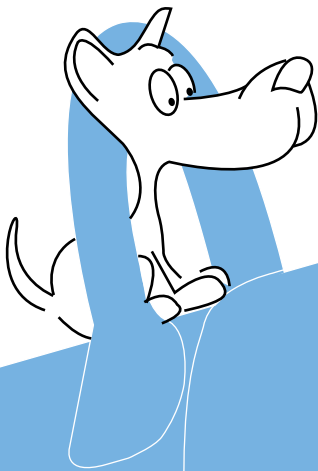
Ref.	Ø x Alt. (cm)	Litros
45.924 l	16 x 16	3
45.925 l	18 x 18	4,5
45.926 l	20 x 20	6
45.927 l	22 x 22	8

› 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



Placas horno

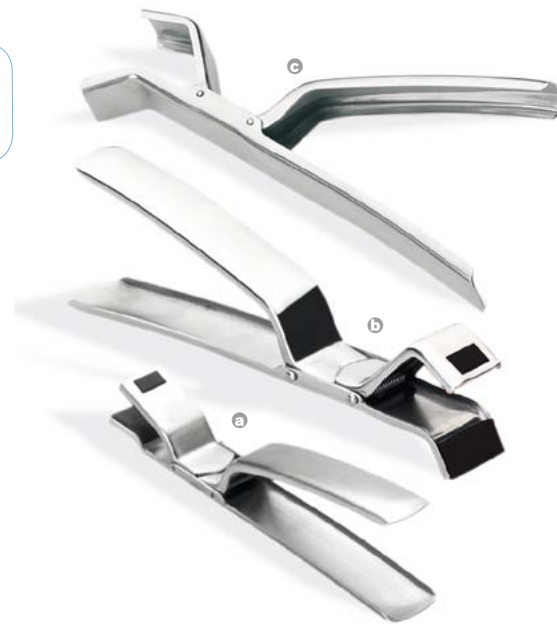
Placas horno en **P. 355**
(Sección de PASTELERÍA)



RUSTIDERAS CHEF ROBUST

› Aluminio antiadherente. Asas abatibles.

Ref.	cm
60.668	40 x 30
60.669	50 x 35
60.670	60 x 40



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

Regás



SERIE EFFICIENT

› Fabricadas en aluminio fundido indeformable de 6 mm de espesor, con un fondo difusor de dos capas de acero inoxidable. Recubrimiento interior antiadherente 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 200°C. 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.



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.

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

Induction	Platinum	Ø cm
-----------	----------	------

117.322	38.057	20
117.323	38.058	24
117.324	38.059	28
117.325	38.060	32

› Asas silicona. Soporta hasta 200°.

Ref.	Descripción
------	-------------

63.649	Juego 2 asas
--------	--------------



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



Castey
HI-QUALITY FOR HI-COOKING

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

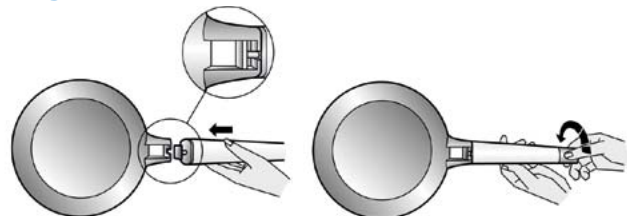
Ref.	Ø (cm)
93.633	20
147.999	22
93.634	24
93.635	26
93.636	28
148.000	30

ASADOR BANDEJA INDUCTIA

› Professional

Ref.	Tipo	cm
93.594	Plano	35
93.595	Plano	45

Mangos desmontables



de BUYER



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



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

BOURGEAT



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



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	Crêpes	25 x 2	3
51.341	Crêpes	28 x 2	3
118.033	Wok	28 x 3,8	3

* Espesor



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

pujadas



Garcima...l.



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

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

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



› (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



Esgurridera

› 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



Esgurridor

› 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



Bol y esgurridor

› Araven

Ref.	Modelo	Ø x Alt. (cm)
18.431	Bol + esgurridor	23,5 x 12
18.433	Esgurridor	23,5 x 10,5
18.435	Esgurridor	28 x 12,3
89.384	Esgurridor	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



Esgurridera

› 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



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



Esgurridor fregadero

› Extensible.

Ref.	Descripción
84.170	Esgurridor para fregadero



Esgurrefritos

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



Esgurrefritos

Ref. cm

47.632	40 x 29 x 8
47.634	50 x 39 x 9
47.636	60 x 39 x 10



Centrifugador prof.

› Profesional gran capacidad.

Ref.	Ø cm	Litros
117.698	32	12
117.699	42	25



Esgurridor

› Esgurridor doméstico.

Ref.	Descripción
148.055	Esgurridor ensaladas



Esgurridor

› Tapa inox 18/10. Cuerpo ABS.

Ref.	Ø cm	Litros
144.420	24	4



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



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



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 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



COLADOR PRENSAFRUTAS

› Prensafrutas. 18 cm.

Ref.	Descripción
102.914	Estañado
102.915	Inox.



COLADOR VARILLA REFUERZO

› Acero Inox 18/10.

Ref	Ø (cm)
204.659	19
204.660	22
204.661	25



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 BAYETA

› Acero inox. 18/10 y algodón.

Ref.	Ø cm
61.174	20
61.175	24
61.176	28



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

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

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	Presna 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



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



REPOSA CUCHARAS

› Acero Inox

Ref.	Descripción
206.734	Reposa cucharas



CASCANUECES

Ref.	Descripción
33.951	Forjado cromado



MAQUINA CROQUETAS

Ref.	Descripción
108.456	Máquina para croquetas



MORTERO ACERO INOX

› Base recubierta de goma. Incluye machacador.

Ref.	Ø (cm)
140.200	12



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



PINZA ALBÓNDIGAS

› Moldeador de albóndigas en acero inox.

Ref.	Ø Bola (cm)
231.642	3,8
231.643	4,5



MORTERO Y MANO POLIETILENO

› Polietileno.

Ref.	Descripción	cm
117.755	Mortero	Ø 18 x 10
88.884	Mano	Ø 4,8 x 25



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



SECADOR PASTA FRESCA

› Sus 16 varillas permiten secar hasta 2 Kg. de pasta fresca.

Ref.	Descripción
103.234	Secador pasta



MÁQUINAS PASTA ECONÓMICAS

› Firma MARCATO. Ancho hojaldre 15 cm. Incluye laminadora y espagueti.

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



GRASERAS INOX 18/10

Ref.	Descripción	mm	cl
59.218	Pescado	Ø 10 x 12	75
59.219	Carne	Ø 10 x 2	75



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



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



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.





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



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.



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

COLGADOR PALAS

Ref.	Descripción
141.205	Pared en aluminio anod. para 2 palas.



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



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



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



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



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



- › Accesorios fijación al ciclomotor

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

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



BARRA COCINA

› Con orificios y ganchos "monobloc".

Ref.	Ancho (cm)
93.742	50
93.743	100



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 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	



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 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



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 PLATOS

› Soporte platos preparados de mesa o mural. Carga máxima por nivel 4 Kg. 10 Niveles.

Ref.	cm
51.956	10 niveles



PINCHOS NOTAS

Ref. Descripción

94.746	a	Pinchanotas base sólida
96.294	b	Pinchanotas alambre



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	



DISPENSADOR

› Medidas: 48 x 23 x H23 cm. Foto compuesta por 3 dispensadores.

Ref.	Descripción
18.479	Dispensador 14 Litros



SOPORTE TAPAS

Ref. Descripción

52.492	Clasificador para tapas de cocina o tablas de cortar.
--------	---



CUBERTERO

› Tamaño GN 1/1. Accesorio tapa. Apilable 4 cajas

Ref.	Descripción
146.361	Recoge cubiertos GN 1/1
140.290	Tapa



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



TERMÓMETRO DIGITAL HORNO

› Con sonda de acero Inox para introducir en el horno. Con base magnética, contador ascendente/descendente y pantalla abatible. De +0°C a +300°C.

Ref. Descripción

144.454 Termómetro horno c/sonda



TERMÓMETRO INFRARROJOS

› Termómetro infrarrojos con puntero laser. De -50°C a +400°C. Precisión 1°C.

Ref. Descripción

146.098 Termómetro infrarrojos



SALINÓMETRO + TERMÓMETRO

› Medidor de la salinidad y termómetro de +0°C a +100°C.

Ref. Descripción

129.673 Salinómetro + termómetro



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 +50°C a +300°C.

Ref. Descripción

88.904 Termómetro horno



TERMÓMETRO REFRIGERADOR

› Con base. De -30°C a +30°C.

Ref. Descripción

84.160 Termómetro refrigerador



TERMÓMETRO CARNE

› Termómetro electrónico con sonda para carne. No usar dentro del horno. De -40°C a +150°C.

Ref. Descripción

88.903 Termómetro carne



TERMÓMETRO BOLÍGRAFO

› Termómetro digital con sonda de acero inox. No usar dentro del horno. De -40°C a +230°C.

Ref. Descripción

144.446 Termómetro bolígrafo



TERMÓMETRO DUAL

› Termómetro dual infrarrojos (-33°C a +220°C) / sonda acero inox orientable (-55°C a +330°C). Incluye funda para cinturón. No usar dentro del horno.

Ref. Descripción

144.445 Termómetro dual



TERMÓMETRO CHARCUTERO

› Precisión 1°C.

Ref	Funda	Rango
146.083	Inox	-10°C a +120°C
146.079	Plástico	-10°C a +120°C
146.081	Sin funda	-10°C a +120°C



TERMÓMETRO CONFITERO

› Precisión 1°C.

Ref	Funda	Rango
146.086	Inox	+80°C a +200°C
146.084	Plástico	+80°C a +200°C
146.085	Sin funda	+80°C a +200°C



TERMÓMETRO PANADERO

› Precisión 1°C.

Ref	Funda	Rango
146.087	Plástico	-10°C a +60°C
146.088	Sin funda	-10°C a +60°C