



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 *pastillarium*.

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 enrique-

cer 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.

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| 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 |



## 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        |



## ESPÁTULAS ELVEO

› Espátulas "Elveo". Recomendada para usar durante la cocción en recipientes con revestimiento antiadherente. Resiste hasta +260°C.

| 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 +220°C

| 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 +110° 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         |



## 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 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 +220°C. 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 +220°C.

| 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 |



### 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 |



### 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 |



### 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<sub>2</sub>O.** Para los sifones ISI®. Cada cartucho contiene 8 gr de N<sub>2</sub>O, 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 90°C. 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 -21°C. 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 1500° 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

|         |        |         |    |        |        |        |    |
|---------|--------|---------|----|--------|--------|--------|----|
| 97.536  |        | 119.399 | 3  | 97.544 | 34.357 | 34.336 | 20 |
| 97.537  | 34.347 | 97.529  | 4  |        | 34.358 | 34.337 | 22 |
| 97.538  | 34.348 | 34.326  | 5  | 97.545 | 34.359 | 34.338 | 24 |
| 97.539  | 34.349 | 34.327  | 6  |        | 34.360 | 34.339 | 26 |
| 97.540  | 34.350 | 34.328  | 7  |        | 34.361 | 34.340 | 28 |
| 97.541  | 34.351 | 34.329  | 8  | 97.546 | 34.362 | 34.341 | 30 |
| 97.542  | 34.352 | 34.330  | 9  |        |        | 34.342 | 32 |
| 144.975 | 34.353 | 34.331  | 10 | 97.547 |        | 34.343 | 34 |
| 97.543  | 34.354 | 34.332  | 12 |        |        | 34.344 | 36 |
|         | 34.355 | 34.333  | 14 |        |        | 34.345 | 38 |
|         | 34.355 | 34.334  | 16 | 97.548 |        | 34.346 | 40 |
|         | 34.356 | 34.335  | 18 |        |        |        |    |



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 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 | Oval Riz. | R. Liso | R. Riz. | mm  |
|-----------|---------|---------|----|-----------|---------|---------|-----|
|           |         | 07.038  | 20 |           | 07.065  | 07.048  | 75  |
|           | 07.056  | 07.039  | 30 |           | 07.066  | 07.049  | 80  |
|           | 07.057  | 07.040  | 35 | 07.075    | 07.067  | 07.050  | 85  |
| 07.072    | 07.058  | 07.041  | 40 |           | 07.068  | 07.051  | 90  |
|           | 07.059  | 07.042  | 45 |           | 07.069  | 07.052  | 95  |
|           | 07.060  | 07.043  | 50 | 07.076    | 07.070  | 07.053  | 100 |
| 07.073    | 07.061  | 07.044  | 55 |           |         | 07.054  | 110 |
|           | 07.062  | 07.045  | 60 | 07.077    |         |         | 115 |
|           | 07.063  | 07.046  | 65 |           |         | 07.055  | 120 |
| 07.074    | 07.064  | 07.047  | 70 | 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 | (f) Flor Cerrada | mm     | (d) Flor | mm | (c) Estrella C* | mm | * Cerrada |
|-------------|--------------|------------|----|------------------|--------|----------|----|-----------------|----|-----------|
| 61.245      | 61.253       |            | 2  | 61.282           | 5      | 61.279   | 11 | 61.262          | 3  |           |
| 61.246      | 61.254       | 61.273     | 4  | 61.283           | 6      | 61.280   | 13 | 61.263          | 5  |           |
| 61.247      | 61.255       | 61.274     | 6  | 61.284           | 8      | 61.281   | 15 | 61.264          | 7  |           |
| 61.248      | 61.256       |            | 8  |                  |        |          |    | 61.265          | 9  |           |
|             |              | 61.275     | 9  | (g) Cinta        | mm     |          |    | 61.266          | 11 |           |
| 61.249      | 61.257       |            | 10 | 61.269           | 16 x 2 |          |    |                 |    |           |
| 61.250      | 61.258       | 61.276     | 12 | 61.270           | 20 x 3 |          |    |                 |    |           |
| 61.251      | 61.259       |            | 14 | 61.271           | 28 x 4 |          |    |                 |    |           |
|             |              | 61.277     | 15 |                  |        |          |    |                 |    |           |
| 61.252      | 61.260       |            | 16 |                  |        |          |    |                 |    |           |
|             | 61.261       | 61.278     | 18 |                  |        |          |    |                 |    |           |

(h) Relleno Descripción

61.272 Boquilla relleno



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 polycarbonato. 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



## PLACAS ANTIADHERENTES EXAL

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

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

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



## PAPEL COCCIÓN

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

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

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

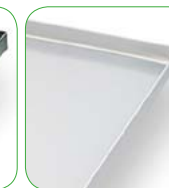
| Ecopap  | Exopap | Medida    |
|---------|--------|-----------|
| 198.499 | 08.179 | Pastelera |
| 198.500 | 08.181 | GN 1/1    |



› Al. perforado



› Acero Inox.



› Aluminio



› Al. Antiadherente



› Acero pavonado

## PLACAS PASTELERAS

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

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

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

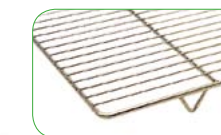
| Past.   | GN 1/1 | Material          |
|---------|--------|-------------------|
| 51.164  | 51.165 | Acero pavonado    |
| 130.576 |        | Aluminio          |
| 130.588 |        | Al. antiadherente |
| 51.550  | 51.551 | Acero Inoxidable  |

## Tabla de medidas

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

## + utensilios horno

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



## REJILLAS ALAMBRE INOX

› Rejillas hilo de acero inoxidable

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



## HOJA COCCIÓN "EXOPAT"

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

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





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 |



Ref.    Modelo    Ø x Alt. (cm)

|        |             |          |
|--------|-------------|----------|
| 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 |



CAKE

› Molde para cake antiadherente. Altura: 7,5 cm

Ref.    cm

|        |          |
|--------|----------|
| 46.362 | 26 x 9,5 |
| 46.363 | 28 x 10  |



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 |



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 |



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 |



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. |     |



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 |
|--------|-------|



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 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   |



EMPANADAS

› Molde para empanadas antiadherente.

Ref.    cm

|        |               |
|--------|---------------|
| 46.408 | 9,8 x 5 x 1,4 |
|--------|---------------|



MOLDES SAVARIN

› Modelos ondulado ("Trois-Frères") 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 -60°C a +260°C.

› 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 -50°C a +250°C. Apto para congelador, horno (utilizando rejilla de acero inoxidable o placa pastelera perforada) y lavavajillas.

Blister 1 u. Pack 10 u. Descripción N° 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 Kouglöfs           | 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 bordes   | 18 | Ø 35 x 35    |