

Cocina

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

Índice	230	Baterías de cocina
	230	Cobre
	232	Inox
	237	Complementos Inox
	238	Fundición
	240	Sartenes
	242	Parrillas y paelleras
	243	Barro y guantes
	244	Rustideras y placas
	246	Pizza
	248	Boles y escurridores
	250	Coladores y pasapurés
	252	Cazos y espátulas
	256	Batidores y racionadores
	258	Pinzas y emplatado
	260	Preparación
	263	Abrelatas
	264	Pastelería
	266	Pasta, aros y cortapastas
	268	Moldes
	270	Medición
	272	Ordenación

Más información en nuestra página web (www.grupocrisol.com)

* Medidas gastronorm

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

2/1	1/1	2/4	2/3	1/2	1/6	1/6
			1/3	1/4	1/4	1/3
				1/9	1/9	1/9

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

GN 2/1 (530x650mm)	GN 1/1 (530x325mm)	GN 2/3 (354x325mm)	GN 1/2 (265x325mm)	GN 1/3 (176x325mm)
GN 2/4 (530x162mm)	GN 1/4 (265x162mm)	GN 1/6 (176x162mm)	GN 1/9 (176x108mm)	

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





de BUYER
DEPUIS 1830

PRIMA MATERA®

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

Cazo bajo.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
221.021	16	5,5	1
221.022	20	5,8	1,8
221.023	24	6,6	3

Cazo recto.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
221.014	14	7,3	1,2
221.015	16	8,3	1,8
221.016	18	9,3	2,5
221.017	20	10,5	3,3
221.018	24	12,4	6

Cazo Cónico.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
221.024	20	7,2	1,7
247.493	24	8,2	3,1

Sartenes.

Ref.	Øcm	↑cm
247.490	20	4
221.019	24	4
221.020	28	4
247.491	32	4



Wok con 2 asas.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
263.864	32	12	4
207.312	Rejilla para wok		



Cacerola abombada con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
247.492	28	10	4,9



Cacerola alta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
267.924	16	8,8	1,8
221.026	20	10,3	3,3
221.027	24	12,3	5,4
221.028	28	13,5	8



Cacerola baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
221.025	24	6,8	3,1
247.494	28	9,2	4,9

de BUYER
DEPUIS 1830



INOCUIVRE FIRST CLASSE

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



Cazo recto.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
146.960	12	7	0,8
146.961	14	7,5	1,2
146.962	16	9	1,8
146.963	18	9	2,5
146.964	20	10,5	3,3
146.965	24	12,5	6
146.966	28	13,5	8
146.959	Set 5 cazos Ø12-20cm		



Cazo bajo.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
146.967	20	6	1,8
146.968	24	7	3,1
146.969	28	8,5	4,9



Cazo cónico.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
146.977	16	6	0,9
146.978	20	7	1,7
146.979	24	8	2,9



Sartenes.

Ref.	Øcm	↑cm
146.980	22	3,3
146.981	26	3,8
146.982	30	4



Cacerola con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
146.983	24	12,5	5,4
146.984	28	13,5	8



Tapas.

Ref.	Øcm
146.970	12
146.971	14
146.972	16
146.973	18
146.974	20
146.975	24
146.976	28

SERIE CHEF LUXE

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

Cacerola baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
84.044	20	10	2,9
84.046	24	10	4,3
84.048	28	11	6,7
84.050	32	12,5	10
84.052	36	14	14,2
84.054	40	15,5	19,4
84.056	45	17	27
84.058	50	20	38,2

Cacerola alta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
84.045	20	13	4
84.047	24	14	6,7
84.049	28	17,5	10,7
84.051	32	18	14,6
84.053	36	21,5	21,8
84.055	40	24,5	30
84.057	45	27,5	43,7
84.059	50	30	58,8

Olla recta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
84.063	20	20	6,2
84.065	24	24	10,5
84.067	28	28	17,2
84.069	32	32	25,7
84.071	36	36	36,5
84.073	40	40	50
84.074	45	45	71,5
84.075	50	50	98

Olla baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
84.062	20	15	4,7
84.064	24	20	9
84.066	28	22	13,5
84.068	32	26	20
84.070	36	29	29,5
84.072	40	32	40

Paellera con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
84.092	36	7	7
84.094	40	8	10
84.095	45	8,5	12
84.096	50	9	17

Sautex.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
97.842	20	6,5	1,8
84.087	24	6,5	2,7
84.089	28	7	4
84.091	32	8,5	4,7
84.093	36	10	7

Cazo recto bajo.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
93.969	12	7	0,8
93.970	14	7,5	1,1
84.076	16	8	1,6
84.078	18	9	2,3
84.080	20	10	2,9
84.082	24	10	4,3
84.084	28	11	6,7

Cazo recto alto.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
84.077	16	11	2,2
84.079	18	12	3
84.081	20	13	4
84.083	24	14	6,7
84.085	28	17,5	10,7

Cazo cónico.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
97.789	16	6	1
97.790	20	6,5	1,6
97.791	24	7,5	2,7

Tapas.

Ref.	Øcm
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

Lacor

Lacor

SERIE CHEF CLASSIC

Cuerpo de acero inoxidable 18/10. Fondo termodifusor sándwich (inoxidable-aluminio-inoxidable). Fácil limpieza.

Cacerola baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.554	16	8	1,6
47.556	20	9	2,8
47.558	24	9,5	4,3
47.560	28	11	6,8
47.562	32	12,5	10
47.564	36	14	14,2
47.566	40	15,5	19,4
47.568	45	17	27
47.570	50	20	38,2
47.572	60	25	70

Cacerola alta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.555	16	11	2,2
47.557	20	13	4
47.559	24	14	6,8
47.561	28	17,5	10
47.563	32	18	14,4
47.565	36	21,5	21,8
47.567	40	24,5	30,7
47.569	45	27,5	43,7
47.571	50	30	58,8
47.573	60	35	98

Olla recta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.574	16	16	3,2
47.575	20	20	6,2
47.576	24	24	10,5
47.577	28	28	17,2
47.578	32	32	25,7
47.579	36	36	36,6
47.580	40	40	50
47.581	45	45	68,3
47.582	50	50	98
47.583	60	50	141

Olla baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
83.992	16	13	2,6
83.993	20	15	4,7
83.994	24	20	9
83.995	28	22	13,5
83.996	32	26	20,8
83.997	36	29	29,5
83.998	40	32	40

Paellera con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.638	24	6	2,7
47.640	28	6	3,6
47.642	32	6	5
47.644	36	7	7,1
47.646	40	8	10
47.647	45	8,5	13,5
47.648	50	9	17,6
47.649	60	9	25,4

Sautex.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.639	24	6,5	2,7
47.641	28	7	4
47.643	32	8,5	4,7
47.645	36	10	7

Cazo recto bajo.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.584	12	7	0,8
47.585	14	7,5	1,1
47.586	16	8	1,6
47.589	18	9	2,2
47.592	20	9	2,8
47.595	24	9,5	4,3
47.598	28	11	6,8

Cazo recto alto.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.588	16	11	2,1
47.591	18	12	3
47.594	20	13	4
47.596	24	14	6,3
47.599	28	17,5	10,2

Cazo cónico.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.684	16	6	1
47.685	18	6	1,2
47.686	20	6,5	1,6
47.687	22	7	2,1
47.688	24	7,5	2,7

Tapas.

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

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

pujadas

pujadas

Cacerola baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
227.905	16	7,5	1,5
227.906	20	8	2,5
227.907	24	9,5	4,3
227.908	28	11	6,7
262.228	30	12	8,4
227.909	32	12,5	10
227.910	35	14	13,6
227.911	40	15,5	19,5
262.229	45	17	27
262.230	50	20	39
262.231	60	23	65

Cacerola alta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
227.919	16	11	2,1
227.920	20	13	4
227.921	24	14	6,3
227.922	28	17,5	10,2
262.236	30	18	12,7
227.923	32	19	15,2
227.924	35	21	20,2
227.925	40	25	31,4
262.237	45	28	44,5
262.238	50	30	59
262.239	60	35	99

Olla recta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
227.891	16	16	3
227.892	20	20	6,2
227.893	24	24	10
227.894	28	28	16,5
262.220	30	30	21,2
227.895	32	32	24
227.896	35	35	33,6
227.897	40	40	50
262.221	45	45	72
262.222	50	50	98
262.223	60	55	155

Paellera con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
227.933	24	6	2,7
227.934	28	6	3,7
262.244	30	6	4,3
227.935	32	6	4,7
227.936	35	7	6,7
227.937	40	8	10
262.245	45	9	17,5
262.246	50	10	28

Tapas.

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

SERIE INOX-PRO
Diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional. Cuerpo Inox. 18/10 con triple fondo difusor (inox-alu-inox). Acabado satinado. Asas resistentes al calor. Fácil limpieza.

Cacerola baja con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.691	16	7,5	1,5
45.692	18	8	2
45.693	20	8	2,5
45.694	24	9,5	4,3
45.695	28	11	6,7
45.696	30	12	8,4
45.697	32	12,5	10
45.698	35	14	13,6
45.699	40	15,5	19,5
45.700	45	17	27
45.701	50	20	39
45.702	60	23	65

Cacerola alta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.703	16	11	2,1
45.704	18	12	3
45.705	20	13	4
45.706	24	14	6,3
45.707	28	17,5	10,2
45.708	30	18	12,7
45.709	32	19	15,2
45.710	35	21	20,2
45.711	40	25	31,4
45.712	45	28	44,5
94.562	50	30	59
94.563	60	35	99

Olla recta con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.679	16	16	3
45.680	18	18	4,5
45.681	20	20	6,2
45.682	24	24	10
45.683	28	28	16,5
45.684	30	30	21,2
45.685	32	32	24
45.686	35	35	33,6
45.687	40	40	50
45.688	45	45	72
45.689	50	50	98
45.690	60	55	155

Paellera con tapa.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.713	20	6	1,9
45.714	24	6	2,7
45.715	28	6	3,7
45.716	30	6	4,3
45.717	32	6	4,7
45.718	35	7	6,7
45.719	40	8	10
45.720	45	8,5	12
94.564	50	9	17,5
94.565	60	10	28

Cazo recto bajo.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.763	16	7,5	1,5
45.764	18	8	2
45.765	20	8	2,5
45.766	24	9,5	4,3
45.767	28	11	6,7
45.768	32*	12,5	10

Cazo francés.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
94.557	12	7	0,7
45.787	14	7	1
45.788	16	7,5	1,5
45.789	18	9	2,3
45.790	20	10	3,1
45.791	22	11	4,2
45.792	24	12	5,4
45.794	28	14	8,6

Cazo recto alto.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.769	16	11	2,1
45.770	18	12	3
45.771	20	13	4
45.772	24	14	6,3
45.773	28	17,5	10,2
45.774	32*	19	15,2

Sautex.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.775	20	6	1,9
45.776	24	6	2,7
45.777	28	6	3,7
45.778	30	6	4,3
45.779	32	6	4,7
45.780	35	7	6,7
45.781	40*	8	10

Tapas.

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

* Contraasa.

COMPLEMENTOS INOX PROComplementos serie INOX PRO*.
Marca: Pujadas

Cazo cónico.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.782	16	6	1
45.783	18	6	1,2
45.784	20	6,5	1,6
45.785	22	7	2,1
45.786	24	7,5	2,7

Cazo bombado.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
262.139	20	7,5	1,8
262.142	24	8,5	3

Cazo picos laterales.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
94.558	16	7,5	1,5
94.559	20	10	3,1

Pote.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.826	16	16	3
45.827	18	18	4,5
45.828	20	20	6,2

Baño maría inducción con mango.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.809	16	16	3
45.810	18	18	4,5
45.811	20	20	6,2
45.812	24	24	10

Baño maría no inducción con mango.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.813	16	16	3
45.814	18	18	4,5
45.815	20	20	6,2

Baño maría no inducción con asas.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.816	16	16	3
45.817	18	18	4,5
45.818	20	20	6,2



Olla con grifo y tapa.

Olla	Rejilla	Øcm	↑cm	L.
94.579	94.584	28	28	16,5
94.580	94.585	32	32	24
94.581	94.586	35	35	33,6
94.582	94.587	40	40	50
94.583	94.588	45	45	72



Vaporera con tapa.

Parte superior e inferior con las mismas medidas

Ref.	Øcm	↑cm	L.
227.878	20	13	4
227.879	24	14	6,3
61.196	28	17,5	10
61.197	35	19	15
61.198	35	21	20



Cuscusera abombada con tapa.

Ref.	Modelo	Øcm	↑cm	L.
61.186	Parte superior	40	20	20
	Parte inferior	32	32	24
61.187	Parte superior	50	25	40
	Parte inferior	40	40	50
145.493	Parte superior	60	24	45
	Parte inferior	45	45	72
189.958	Parte superior	70	25	65
	Parte inferior	50	50	98



Cacerola + 4 colapastas.

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.841	35	21	20,2
45.842	40	25	31,4



Sector colapastas.

Ref.	↑cm	Para
45.843	23	Ø35
45.844	26	Ø40

CAZO FREIDOR MALLAMalla acero inox 18/10 electropulida.
Marca: Chef Service

Ref.	Øcm	↑cm
263.765	16	9,5
34.570	18	10
34.571	20	10,5
34.572	22	12,5
34.573	24	13,5
34.574	26	14,5
34.575	28	15
34.576	30	16,5
34.577	32	17
34.578	34	18
34.579	36	19
34.580	38	20

HERVIDOR PESCADOAcero inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	cm	L.
47.625	40×19×11	10,1
47.627	50×19×11	13,8
47.630	60×19×11	20,8

HERVIDOR EXTENSIBLEAcero inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	ØMín. (cm)	ØMáx. (cm)
144.394	14	24
144.393	18	28

CUECE ESPECIASAcero inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Øcm	↑cm
265.696	4	15,4

CUECEPASTA SPEEDY PASTAHasta 6 tipos de pasta para 12 personas a la vez. Fondo termodifusor para inducción. También puede ser utilizado para freír.
Marca: Pintinox

Ref.	Descripción
288.550	Cuecepasta 2 sectores (1 olla, 1 tapa y 2 coladores grandes)
288.551	Cuecepasta 4 sectores (1 olla, 1 tapa, 1 colador grande y 3 coladores pequeños)
288.552	Cuecepasta 6 sectores (1 olla, 1 tapa y 6 coladores pequeños)
288.553	Olla cuadrada 22 litros
288.556	Tapa cuadrada
288.554	Colador grande
288.555	Set 3 coladores pequeños

**CESTILLO FREIDOR CON ASAS**Malla acero inox 18/10 electropulida.
Marca: Chef Service

Ref.	Øcm
297.575	30
297.576	34
297.577	36
297.578	38
297.579	43
297.580	48

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

Ref.	Øcm	↑cm
97.557	28	28
61.446	33	33
61.447	38	38
61.448	43	43
61.449	48	48
61.450	53	53
61.451	58	58

OLLA A PRESIÓN CHEF-LUXEAcero inoxidable 18/10. Fondo difusor tipo sándwich. El selector de presión permite adecuar la cocción a cada producto.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción	Øcm	↑cm	L.
144.341	Tapa y cuerpo	32	18	15
144.343	Tapa y cuerpo	32	23	18
144.345	Tapa y cuerpo	32	32	23
144.342	Cuerpo	32	18	15
144.344	Cuerpo	32	23	18
144.346	Cuerpo	32	32	23
193.340	Sólo tapa	32		

OLLA A PRESIÓN CLASSICAcero inox 18/10 con fondo sándwich difusor. Apta para inducción. Marcas de llenado con escala en litros. Ollas de Ø26cm incluyen cestillo y trípode para cocinar al vapor.
Marca: Lacor

Ref.	Øcm	↑cm	L.
199.889	22	11,5	4
199.890	22	17	6
199.891	24	19	8
199.888	24	23	10
280.168	26	23	12
280.169	26	29	15

SERIE EFFICIENT

Fabricadas en aluminio fundido indeformable de 6mm de espesor, con un fondo difusor de dos capas de acero inoxidable. Recubrimiento interior antiadherente Teflón Platinum Plus.

**Sartenes.**

Ref.	Øcm
190.681	16
190.682	18
190.683	20
190.684	22
190.685	24
190.686	26
190.687	28
205.844	30

Creperas.

Ref.	Øcm
190.677	26

Grill lisa.

Ref.	cm
190.688	22x22
190.689	28x28

Grill rayada.

Ref.	cm
190.690	22x22
190.691	28x28

Cazo.

Ref.	Øcm
190.692	16

Parrilla plana.

Ref.	cm.
190.674	35
190.675	45

**Olla alta.**

Ref.	Øcm	L.
233.617	20	4,1
233.618	24	6,8
233.619	28	11,1

Cacerola baja.

Ref.	Øcm	L.
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	

Cacerola alta.

Ref.	Øcm	L.
190.669	20	3
190.670	24	4
190.671	28	5,7
190.672	32	8,3
190.673	36	11,2

Cacerola cóncava / wok.
Incluye tapa y rejilla.

Ref.	Øcm	L.
190.678	24	3
190.679	28	4,2
190.680	32	5,5

Paellera.

Ref.	Øcm	Raciones
59.589	32	5
59.590	36	7
190.695	40	9

Bandeja horno.

Ref.	Modelo	cm	L.
233.620	Sin tapa	41x29	5
190.676	Con tapa	41x29	5

AIRE / CHEF

Aluminio fundido indeformable. Mangos de tacto frío. Apto para uso en horno. Antiadherente reforzado multicapa libre de PFOA. Marca: Valira

Colección Aire antiadherente.

Ref.	Modelo	Øcm
234.976	Sartén	20
275.325	Sartén	22
221.956	Sartén	24
221.957	Sartén	26
221.958	Sartén	28
247.686	Sartén	30

247.689 S. honda 4 L. 28

221.959 Crepera 28

221.960 Wok 4,5 L. 30

275.313 Grill rayado 23x23
247.687 Grill rayado 28x28

Colección Chef.

Normal	Inducción	Øcm
234.977	247.681	20
234.978	247.682	24
221.964	247.683	28
234.979	247.684	30

Parrillas.

Normal	Inducción	cm
93.210	208.670	28x21
93.211	117.340	34x25

Cazuelas con tapa.

Normal	Inducción	Øcm	L.
69.693	117.321	20	1,5
69.694	117.332	24	2,5
69.695	117.333	28	3,5
69.696	117.334	32	5,5
69.697	117.335	36	7
93.209	117.336	40	9
275.308	Set 2 asas silicona		

CLASSIC INDUCTION

YELLOW LINE. Antiadherente ecológico DURION®. Libre de PFOA. Tricapa. Mangos desmontables de Acero Inoxidable. Marca: Castey

Sartén.

Normal	Inducción	Øcm
93.629	93.633	20
147.967	147.999	22
93.630	93.634	24
93.631	93.635	26
93.632	93.636	28
147.968	148.000	30

Asador / grill.

Normal	Inducción	Modelo	cm
93.639	93.644	Liso	22x22
93.640	93.645	Liso	27x27
93.641	93.646	Liso	40x25
93.637	93.642	Grill	22x22
93.638	93.643	Grill	27x27
	148.001	Grill	40x25

Parrilla plana.
Longitud de superficie de cocción de 25 y 32cm respectivamente.

Normal	Inducción	cm
93.665	93.594	35
93.666	93.595	47

Cacerolas con tapa.

Normal	Inducción	Modelo	Øcm	L.
93.647	93.584	Baja	24	2,3
93.648	93.585	Baja	28	3,5
93.649	93.586	Baja	30	4,2
93.650	93.587	Baja	32	5,2
93.651	93.588	Baja	36	6,7
93.652	93.589	Baja	40	9
93.653	93.590	Alta	20	2,5
93.654	93.591	Alta	24	4
93.655	93.592	Alta	28	5,7
93.656		Alta	32	8,6

**CHOC 5 CAPAS**

Sartén de aluminio grueso. Calidad profesional. Revestimiento 5 capas sin PFOA. Fondo Ranurado. Marca: de Buyer

Sartén redonda.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
147.397	4	20	3
147.398	4	22	3,3
147.399	4	24	3,5
147.400	4	26	3,7
147.401	4	28	3,8
147.402	4	30	4,5
147.403	4	32	4,5
147.404	5	36	4,7
147.405	5	40	5,3

Blinis.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
78.543	3,3	12	1,5
78.544	4	14	1,7

Crepera.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
147.416	3	22	1,5
147.417	3,3	26	1,5
147.418	3,3	30	1,5

Sartén oval.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
147.410	4	32x23	4,3
147.411	5	36x26	4,3
147.412	5	40x28	4,5

Sartén rectangular.

Ref.	Espesor (mm)	cm	↑cm
147.415	5	38x26	4,2

CHOC RESTO INDUCTION

Aluminio. Fondo forjado para inducción con nido de abeja. Marca: de Buyer

Sartén. Revestimiento PTFE sin PFOA.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
267.957	5	20	3
267.958	5	24	3,5
267.959	5	28	3,8
267.960	5	32	4,5

Crepera. Revestimiento PTFE sin PFOA.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
267.961	4	26	1,5

SARTÉN CLASSE CHEF 4 CAPAS

Aluminio grueso. Revestimiento 4 capas cruzadas, especial uso intensivo. Mango de acero, revestimiento Epoxy. Fondo radial. Marca: Bourgeat

Sartén.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
198.504	3	16	3,5
198.506	4	20	4
198.508	4	22	4
198.510	4	24	4
259.039	4	26	4,5
198.512	4	28	4,5
198.514	4	32	5
198.516	5	36	5
198.518	5	40	5,5

Sautex.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
198.565	4	20	6
198.532	4	24	6,5
198.534	4	28	8
198.950	4	32	8,5

Blinis.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
198.520	3	12	2

Crepera.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
198.522	3	25	2
198.524	3	28	2

Sartén oval.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm	↑cm
198.526	5	36x26	5
198.528	5	40x28	5

Sartén rectangular.

Ref.	Espesor (mm)	Øcm
198.530	5	38x26

**SARTÉN PUJADAS 1921**

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

Ref.	Øcm	↑cm
276.003	20	4,5
276.004	24	4,5
276.005	28	5,5
276.006	30	5,5

**SARTÉN ERGOS 120**

Sartén de aluminio con antiadherente sin PFOA. Espesor 4mm. Fondo plano. Versión inducción con fondo chapa inox.

Marca: Pujadas

Normal	Inducción	Øcm	↑cm
45.993		18	4
45.994	227.473	20	4
45.995		22	4,5
45.996	227.474	24	4,5
45.997		26	5
45.998	227.475	28	5
45.999	227.476	32	5,5
46.000		36	6
46.001		40	6,5

**HERCULES 128**

Aluminio con antiadherente sin PFOA. Espesor 4mm. Fondo plano. Versión inducción con fondo chapa inox.

Marca: Pujadas

Normal	Inducción	Øcm	↑cm
46.002		18	4
46.003	227.477	20	4
46.004		22	4,5
46.005	227.478	24	4,5
46.006		26	5
46.007	227.479	28	5
46.008	227.480	32	5,5
46.009		36	6
46.010		40	6,5

**SARTENES HONDAS**

Marca: Garcima

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

Ref.	Øcm	L.
147.677	14	0,35
147.678	16	0,45
147.679	18	0,75
147.680	20	1
147.681	22	1,20
147.682	24	1,70
147.683	26	2
147.684	28	3,70
147.685	30	4,25
147.686	32	5
147.687	34	5,85
147.688	36	7,40
147.689	38	7,95
147.690	40	8,90
147.691	45	12,15
147.692	50	17
147.693	55	23,70
147.694	60	28,75

Esmaltada. Esmalte vitrificado. Para horno, fuego, eléctricos y vitrocerámica.

Ref.	Øcm	L.
147.728	14	0,35
147.729	16	0,45
147.730	18	0,75
147.731	20	1
147.732	22	1,20
147.733	24	1,70
147.734	26	2
147.735	28	3,70
147.736	30	4,25
147.737	32	5
147.738	34	5,85
147.739	36	7,40
147.740	38	7,95
147.741	40	8,90
147.742	45	12,15
147.743	50	17
147.744	55	23,70
147.745	60	28,75

ALUMINIO PROF. 3MM

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

Ref.	Øcm
204.446	18
204.447	20
204.448	22
204.449	24
204.450	26
204.451	28
204.452	32
204.453	36



Pulida



Esmaltada



Inoxidable

PAELLERAS

Pulida: Remaches de acero.
Para fuego y leña.
Esmaltada: Esmalte vitrificado.
Para horno, fuego y leña.
Inoxidable: Acero Inox 18/8. Asas
bañadas en oro. Horno, fuego y leña.
Marca: **Garcima**

Pulida	Esmaltada	Inox.	Raciones	Øcm
147.576	147.613		Degust.	20
147.577	226.504	147.632	1/2	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	4	30
147.582	147.618	147.637	5	32
147.583	147.619	147.638	6	34
147.584	147.620	147.639	7	36
147.585	147.621	147.640	8	38
147.586	147.622	147.641	9	40
147.587	147.623	147.642	10	42
147.588	147.624	147.643	12	46
147.589	147.625	147.644	14	50
147.590	147.626	147.645	16	55
147.591	147.627	147.646	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**

* 4 asas

* 6 asas

SOPORTES

No incluyen paelleros.
Marca: **Garcima**

3 patas.

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

Reforzado.

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

Universal*.

Ref.	↑cm
147.870	70

* Plegable y regulable en altura.

Sobremesa*.

Ref.	↑cm
147.871	8

* Plegable y regulable en altura.

PAELLEROS GAS

Exteriores. Butano/propano o gas natural
Marca: **Garcima**

Paellero de gas.

But/Pro	Gas Nat.	Øcm	Nº aros
147.833	147.841	20	1
147.834	147.842	30	1
147.835	147.843	35	2
147.836	147.844	40	2
147.837	147.845	45	2
147.838	147.846	50	2
147.839	147.847	60	3
147.840	147.848	70	3

Salida de gas lateral. Válvula con mínimo.

But/Pro	Gas Nat.	Øcm	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

PAELLERO TERMOPAR PROF.

Uso interiores. Butano /propano / gas
natural. Con soporte 3 patas
reforzado (excepto Ø30 y Ø40cm)
Marca: **Garcima**

Ref.	Øcm	Nº aros
147.862	30	1
147.863	40	2
147.864	60	3
147.865	80	3
147.866	90	3

PARRILLA ZINC

Zinc de alta calidad.
Marca: **Supreminox**

Ref.	cm
278.404	25x30
278.405	30x35
278.406	35x40
278.407	40x45
278.408	45x50
278.409	50x50

PARRILLAS INOXMarca: **Chef Service**

Ref.	Modelo	cm
144.824	a Chuletón	26x21x8
119.495	b Pescado	45x22
144.827	c Rodaballo	43x32
35.455	d Besuguera	35x15

**BATERÍA DE COCINA DE BARRO**

Resistente al fuego y al hielo.
Marca: **Fansa**

Cazuela ovalada.

Ref.	cm	L.
25.166	35x20x5,5	1,74
25.167	40x22x5	1,36
25.168	44x25x6	2
25.169	55x32x6,5	2,86

Cazuela circular.

Ref.	Descripción	cm	L.
25.153	Sin asas	12x3	0,22
25.154	Sin asas	15x3,5	0,26
25.155	Sin asas	17x4	0,47
25.156	Sin asas	19x4,5	0,70
25.157	Sin asas	21x5	0,98
25.158	Con asas	27x5,5	1,58
25.159	Con asas	29x6,5	2
25.160	Con asas	32x6,5	2,55
25.161	Con asas	36x7,5	4,30
25.162	Con asas	37,5x8,5	5,20
25.163	Con asas	38x9,0	6,35
25.164	Con asas	43x6,5	5,55
25.165	Con asas	43,5x9,0	7,90

Cazuela rectangular.

Ref.	cm	L.
25.170	29,5x20,5x5	1,74
25.171	30,5x21,5x6	2,34
25.172	36,5x23x7	3,12
25.173	42x29x6,5	4,70

Cocote.

Ref.	cm	L.
25.180	29,5x11,5	4,68
25.181	33x13	6,50

Chata fina.

Ref.	cm	L.
25.174	22,5x16	4,70
25.175	19x15,5	3,42
25.177	16x13	2

Jarro rioja.

Ref.	cm	L.
25.186	15x15,5	0,5
25.187	16x18	1
25.188	18x20	1,5
25.189	21x22	2

Plato asador.

Ref.	cm
25.182	Ø24x12,5
25.183	Ø26,5x13
25.184	Ø29x13

**GUANTES HORNO UNIVERSAL**

Pack 2 guantes. Hasta 250°C.
Marca: **Lacor**

Ref.	Protección	→cm
280.047	Hasta muñeca	32
280.048	Hasta codo	48

**GUANTES HORNO ORKA**

Silicona Profesional. Hasta 300°C.
Impermeable, antideslizante.
Marca: **Lacor**

Ref.	Protección	→cm
84.108	Hasta muñeca	29
84.109	Hasta codo	42

**GUANTES HORNO ALUMINIZADO**

Algodón aluminizado. Hasta 200°C.
Marca: **Lacor**

Ref.	Protección	→cm
117.743	Hasta muñeca	24
117.744	Hasta brazo	30
117.745	Hasta codo	36



RUSTIDERAS CHEF INOX

Marca: Lacor

Classic. Asas abatibles. Inox 18/10.

Ref.	cm	↑cm	L.
47.631	40x30	8	9,5
47.633	50x40	8	15,8
47.635	60x45	8	21,4
47.637	70x45	9,5	30,2

Honda. Asas abatibles. Inox 18/10.

Ref.	cm	↑cm	L.
60.551	30x22	7,5	4,9
60.552	35x26	7,8	7
60.553	40x28	8,5	9,4
60.554	45x32	9	12,8

Inox 18% Cr. Asas abatibles.

Ref.	cm	↑cm	L.
47.806	30x22	5	3,3
47.808	35x26	5,3	4,8
47.810	40x28	5,6	6,2
47.812	45x32	7,5	10,7
47.813	50x36	8,5	15,1

Inox 18/10. Sin asas.

Ref.	cm	↑cm	L.
47.933	30x21	5,5	3,4
47.935	35x26	5,5	5,1
47.936	40x31	6	7,4

RUSTIDERA FORTE INDUCCIÓN

Para toda clase de fuegos.

Marca: Lacor

Ref.	cm	↑cm	L.
280.001	34x28	8	7,5

REJILLAS

Marca: Mafter

Ref.	Modelo / (Hilos/Trav.)	cm
142.454	Cromada* (28/5)	60x40
146.557	Inox (22/2)	40x30
08.149	Inox (29/3)	60x40
292.873	Inox (22/2)	80x60
292.738	Inox (6/1)	26,5x32,5
199.055	Inox (15/1)	35,4x32,5
199.054	Inox (20/1)	53x32,5
199.053	Inox (20/3)	65x53
198.568	Inox (32/3)	65x53
141.775	Inox** (24/2)	60x40
292.737	Inox** (20/1)	53x32,5

* Pack de 5

** Reforzado

RUSTIDERAS CHEF ALUMINIO

Marca: Lacor

Asas abatibles.

Ref.	cm	↑cm	L.
47.214	40x30	6,2	7,4
47.216	45x32	6,2	10,4
47.218	50x35	7	12,6
47.221	55x37	7,7	16,3
47.223	60x40	7,7	18,9
47.226	65x43	7,9	24,3
47.228	70x45	9	28,6

Asas fijas. Asas y mangos atórmicos en tubo de Acero Inox 18/10.

Ref.	cm	↑cm	L.
47.215	40x30	6,2	7,4
47.217	45x32	6,2	10,4
47.219	50x35	7	12,6
47.222	55x37	7,7	16,3
47.224	60x40	7,7	18,9
47.227	65x43	7,9	24,3
47.229	70x45	9	28,6

Chef Robust. Rustidera Aluminio antiadherente. Asas abatibles.

Ref.	cm	↑cm	L.
60.668	40x30	6	7,1
60.669	50x35	8	13,8

PINZAS BANDEJA HORNO

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
138.230	Inox 18/10. Bandejas horno y cubetas gastronorm.
84.178	Inox 18/10 y silicona. Hasta 200°C. Evita el rallado de artículos antiadherentes.

PINZA PLATOS CALIENTES

Inox 18/10 y silicona. Hasta 200°C.

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
------	-------------

144.475 Pinza platos calientes.

REJILLAS CON PIES

Marca: Mafter

Ref.	Modelo	cm
08.156	Acero cromado	Ø20
08.157	Acero cromado	Ø24
08.158	Acero cromado	Ø28
08.159	Acero cromado	Ø32
142.850	Acero cromado	Ø36
08.154	Acero Inoxidable	60x40

PLACAS PASTELERAS

Marca: Mafter

Borde inclinado.

Ref.	Material	cm
08.077	a Acero pavonado	40x30
08.111	b Aluminio	40x30
142.133	b Aluminio	40x30
08.114	c Acero Inoxidable	40x30
08.079	a Acero pavonado	60x40
08.088	d Acero pavonado*	60x40
51.290	b Aluminio	60x40
51.293	e Aluminio*	60x40
51.547	c Acero Inoxidable	60x40
08.081	a Acero pavonado	53x32,5
08.089	d Acero pavonado*	53x32,5
141.440	b Aluminio	53x32,5
141.437	e Aluminio*	53x32,5
198.458	c Acero Inoxidable	53x32,5
08.082	a Acero pavonado	65x53
292.855	c Acero Inoxidable	65x53

* Perforado

Borde recto.

Ref.	Material	cm
142.140	a Acero pavonado	60x40
141.439	b Aluminio	60x40
141.441	b Aluminio*	60x40
142.125	c Acero inoxidable	60x40
259.575	a Acero pavonado	53x32,5
292.739	c Acero Inoxidable	53x32,5

* Antiadherente

HOJA COCCIÓN EXOPAT

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

Marca: Mafter

Ref.	cm
259.193	40x30
259.194	52x31,5
259.195	60x40
08.188	62x42

PAPEL COCCIÓN

Papel antiadherente doble cara. Caja dispensadora de 500 hojas. Colecciones ECOPAP (Kraft marrón, reutilizable hasta 8 veces) y EXOPAP (reutilizable hasta 10 veces).

Marca: Mafter

Ref.	Modelo	mm
198.499	ECOPAP	600x400
198.500	ECOPAP	530x320
08.179	EXOPAP	600x400
08.181	EXOPAP	530x320

PLACAS ANTIADHERENTES

Aluminio 17/10. Bordes inclinados. Fácil limpieza.

EXAL. Espesor 1,7mm

EXAL PLUS. Espesor 2mm. 4 capas antiadherentes.

EXAL PREMIUM. Espesor 1,7mm.

Superficie gofrada.

Marca: Mafter

Ref.	Modelo	cm
08.090	Exal	40x30
08.091	Exal	60x40
08.092	Exal	53x32,5
198.340	Exal Plus	60x40
198.341	Exal Plus	53x32,5
142.119	Exal Premium	40x30
142.120	Exal Premium	60x40
142.121	Exal Premium	53x32,5

LATA PASTELERA

Marca: Rodenes Manrique

Hojalata	Inox.	Borde	cm
232.152	232.158	Alambre	24x34
232.153	232.159	Alambre	27x40
232.154	232.160	Alambre	30x40
232.155	232.161	Alambre	34x40
232.156	232.162	Alambre	34x48
232.157	232.163	Alambre	40x60

232.078	232.084	Recto	23x31x1
232.079	232.085	Recto	26x36x1
232.080	232.086	Recto	30x40x1
232.081	232.087	Recto	31x48x1
232.082	232.088	Recto	32,5x53x1
232.083	232.089	Recto	40x60x1

MARCO PASTELERÍA

Marca: Rodenes Manrique

Hojalata	Inox.	cm
232.090	232.100	23x31x5
232.091	232.101	26x36x5
232.092	232.102	30x40x5
232.093	232.103	31x48x5
232.094	232.104	40x60x5
232.095	232.105	23x31x7
232.096	232.106	26x36x7
232.097	232.107	30x40x7
232.098	232.108	31x48x7
232.099	232.109	40x60x7

PALETINAS Y PALAS AURORA

Versión económica. Medidas estándares más requeridas. Mango ovalado que garantiza estabilidad, con espesores aligerados y reforzados.

Mangos de 150cm de largo (consultar mangos de 120cm de largo en www.grupocrisol.com).

Marca: GI-METAL

Paletinas. Cabeza y mango de acero inox. Empuñadura intermedia deslizante aislante de alta resistencia.

Lisa	Perfor.	Øcm
------	---------	-----

141.004	141.005	17
141.006	141.007	20
141.008	141.009	23
266.293	266.295	26

Palas. Cabeza de aluminio anodizado neutro, mango anodizado negro.

Lisa	Perfor.	Øcm
------	---------	-----

266.187	266.189	32x32
266.191	266.193	37x37
266.195	266.197	41x41
266.199	266.201	45x45

PALETINAS Y PALAS AZZURRA

Gama completa de alta calidad. Ligeras y robustas. Mangos de 150cm (consultar mangos 120, 180 y 200cm en www.grupocrisol.com).

Marca: GI-METAL

Paletinas. Cabezas y mangos Inox. Empuñadura intermedia deslizante aislante de alta temperatura.

Lisa	Perfor.	Øcm
------	---------	-----

141.177	140.812	17
140.821	140.825	20
140.829	140.833	23
140.837	140.841	26

Palas redondas. Mango anodizado azul. Cabezas Inox. o aluminio anodizado neutro.

Lisa	Perfor.	Cabeza	Øcm
------	---------	--------	-----

140.864		Inox	29
141.136	141.268	Aluminio	33
140.948	140.952	Inox	33
141.144	141.276	Aluminio	36
141.153	141.157	Inox	36
141.250	140.930	Aluminio	41
141.256	140.936	Aluminio	45
141.262	140.942	Aluminio	50

Palas rectangulares. Cabezas de aluminio anodizado. Mango anodizado azul.

Lisa	Perfor.	Øcm
------	---------	-----

141.132		22x25
141.140	141.272	33x33
141.148	140.926	36x36
141.253	140.933	41x41
141.259	140.939	45x45
141.265	140.945	50x50

CEPILLO CON RASPADOR

Cepillo con cerdas de latón y rascador. Mango de aluminio anodizado.

Marca: GI-METAL

Ref.	Mango (cm)	Cepillo (cm)
------	------------	--------------

141.016	120	20x6,5
141.017	150	20x6,5
141.181	120	27x7
141.182	150	27x7

DOSIFICADOR TOMATE

Marca: GI-METAL

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

141.231	9x35
---------	------

CORTAPIZZAS

Mango de polipropileno.

Hoja de acero inox.

Marca: Arcos

Ref.	Hoja Øcm
------	----------

250.322	10
---------	----

CORTAPIZZAS ECO

Mango de polipropileno.

Hoja de acero inox.

Marca: Lacor

Ref.	Hoja Øcm
------	----------

144.400	10
---------	----

COLGADOR/SOPORTE PALAS

Colgador de palas de pared en aluminio anodizado o soporte suelo en Inox.

Marca: GI-METAL

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

141.205	Colgador para 2 palas
---------	-----------------------

266.138 Soporte paletinas (máx. Ø26cm)

266.139 Soporte palas (máx. Ø36cm)

266.140 Soporte palas (máx. Ø50cm)

CUBETAS MASA PIZZA

Medidas pastelería 60x40cm en polietileno alimentario.

Marca: GI-METAL

Ref.	Modelo	↑cm
------	--------	-----

140.882	Tapa	1
140.879	Caja	7
140.880	Caja	10
140.881	Caja	13

REJILLAS ALUMINIO

Cocción más rápida que en las placas.

Marca: GI-METAL

Ref.	Øcm*
------	------

140.889	28
140.890	30
140.891	33
140.892	36
140.893	40
140.894	45
140.895	50
140.898	40x60

* Más medidas en www.grupocrisol.com

PORTARREJILLAS

Hasta 15 rejillas de Ø 36cm.

3,5cm entre niveles.

Marca: Pujadas

Ref.	cm	↑cm
------	----	-----

190.115	30,5x30,5	70
---------	-----------	----

MOLDE PIZZA

Altura de molde 2,5cm.

Marca: GI-METAL

Ref.	Øcm
------	-----

141.242	26
141.243	28
141.244	30
141.245	32
141.246	34
141.247	36
141.248	40

BANDEJA SERVICIO PIZZA

Bandejas apilables de aluminio con asas.

Marca: GI-METAL

Ref.	Modelo	Øcm
------	--------	-----

266.153	Liso	32
266.154	Liso	36
266.155	Liso	41
266.156	Liso	45
266.157	6 div.	45
266.158	Liso	50
266.159	8 div.	50

BOLSAS TÉRMICAS

Marca: GI-METAL

Bolsa Térmica Blanda. Alto aislamiento.

Blanda	Capacidad Cajas
--------	-----------------

141.061	5x Ø 33
141.062	4x Ø 40
141.063	3x Ø 45
141.064	3x Ø 50

Clásica. Semirrígida.

Clásica	Capacidad Cajas
---------	-----------------

141.065	5x Ø 33
141.066	4x Ø 40
141.067	3x Ø 45
141.068	3x Ø 50

Bolsa Térmica Rígida. Con cremallera.

Rígida	Capacidad Cajas
--------	-----------------

141.072	5x Ø 33
141.073	4x Ø 40
141.074	3x Ø 45

CAJÓN MOTO PIZZA

Marca: GI-METAL

Ref.	Bolsas térmicas	Cajas pizza
------	-----------------	-------------

141.080	2x Ø33	12x Ø33
141.083	2x Ø40	10x Ø40
141.086	2x Ø45	8x Ø45
141.090	2x Ø50	8x Ø50

141.094 Kit universal fijación al ciclomotor

141.095 Kit fijación con 6 amortiguadores

**ESCURRIDOR CON BASE**

Acero Inox.
Marca: Lacor

Ref.	Øcm	↑cm	L.
47.612	32	18	9,5
47.616	36	19	12
47.620	40	21	14,5

**PASASALSAS**

Acero Inox y mango baquelita.
Marca: Inoxibar

Ref.	Øcm	↑cm	L.
59.163	20	7	1,75

**ESCURRIDERA ECONÓMICA**

Acero Inox.
Marca: Lacor

Ref.	Øcm
83.945	22
83.948	25
83.953	30

**ESCURRIDERA CÓNICA**

Acero Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm
46.215	30	16
46.216	35	16,5
46.217	40	18
46.218	45	19,5
46.219	50	22,5

**ESCURRIDOR FREGADERO**

Acero Inox. Extensible.
Marca: Lacor

Ref.	cm	Máx.
84.170	34x24	55x24

**ESCURREVERDURAS PROF.**

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

Ref.	Modelo	L.	Øcm
61.435	E10	10	33
61.436	E20	20	43
161.481	E20 SC Hermético	20	43

**ESCURREVERDURAS SWING**

Cuerpo y cesta de polipropileno.
Tapa transparente de policarbonato.
Incluye tubo evacuación.
Marca: Matfer

Ref.	Modelo	L.	Øcm
259.141	XS	10	38
248.450	XL	20	46

**ESCURRIDERA CÓNICA**

Aluminio.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm
45.928	30	14,5
45.929	35	16,5
45.930	40	17,5
45.931	45	20
45.932	50	22,5

**ESCURRIDOR CON BASE**

Acero Inox 18/10.
Marca: Inoxibar

Ref.	Øcm	↑cm	L.
139.144	20	10	2,5
59.160	22	11	2,5
59.161	24	12	3
59.162	28	14	5

**ESCURREFRITOS REDONDO**

Acero Inox.
Marca: Pujadas

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

**ESCURREFRITOS RECTANGULAR**

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	cm	↑cm
47.632	40x29	8
47.634	50x39	8
47.636	60x39	8

**PEROL CÓNICO**

Acero Inox 18/10.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm	L.
46.170	16	5,5	0,65
46.171	20	7,5	1,30
46.172	24	8,5	2,10
46.173	28	11	3,70
46.174	32	12,5	6,00

**CALDERO FONDO PLANO**

Acero Inox 18/10.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm	L.
46.147	20	10,5	2,2
46.148	25	11,5	3,5
46.149	30	14,0	6,0
46.150	35	14,5	8,5
46.151	40	16,5	13,0
46.152	45	17,5	20,0
46.153	50	20,0	25,0
46.155	60	22,5	45,0
46.157	70	24,5	65,0

**CALDERO FONDO PLANO**

Aluminio.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm	L.
45.950	40	16,5	13
45.952	50	19,5	25
45.954	60	23,5	45

**CALDEROS SEMIESFÉRICOS**

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Sin Asas	Con Asas	Øcm	↑cm
47.607	47.606	22	11
47.610	47.609	26	13
47.614	47.613	32	17
47.618	47.617	36	18
47.621		40	21

**SOPORTE CALDEROS**

Marca: Lacor

Ref.	Descripción
47.601	Soporte

**CUBO INOX 18% CR**

Marca: Lacor

Ref.	Øcm	↑cm	L.
83.938	14-9,5	12	1,1
83.942	20-13	17	3
83.947	24-17,2	20,5	6
83.951	28-21	25,5	12

**ENSALADERA ARC**

Apilable. Tensionada.
Marca: Arcoroc

Ref.	Øcm	↑mm	cl
70.464	6	27	3,5
70.465	7	35	7,5
70.466	9	41	15
248.986	10	49	24
248.987	12	55	38,5
248.985	14	65	62,5
70.460	17	78	110
70.451	20	92	
70.461	23	105	390
70.462	26	119	430
70.463	29	133	

**ENSALADERA MR CHEF**

Apilable. Tensionada.
Marca: Bormioli

Ref.	Øcm	↑mm	cl
81.093	88	37	5
81.095	112	48	10
81.094	140	61	25
81.092	170	75	50
81.091	220	97	100
189.707	260	112	200
81.089	300	127	300

**HARINERO**

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	cm
88.862	18x37x26,5
88.863	18x50x26,5

**HARINERO CON TAPA**

Marca: Araven

Ref.	Modelo	cm
130.367	GN 1/1	53x32,5x10



Varilla

Pletina

Refuerzo doble

COLADORES INOX 18/10

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

CV	CP	CD	Øcm
139.128	139.127		8
139.113	139.112		10
139.114	204.628		12
139.116	139.115	243.614	14
139.118	262.994	243.615	16
139.121	139.120		18
139.124	139.123	204.659	20
139.125		204.660	22
139.126		204.661	25

COLADOR FUERTE

Acero Inox 18/10
Marca: Inoxibar

Ref.	Øcm
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

Marca: Tellier

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

COLADOR BAYETA

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

Ref.	Øcm	Material
34.643	18	Estañado
34.644	20	Estañado
61.174	20	Acero inox.
34.645	22	Estañado
34.646	24	Estañado
61.175	24	Acero inox.
34.647	28	Estañado
61.176	28	Acero inox.

CHINO CON SOPORTE

Acero Inox 18/10. Con tamiz y gancho.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.922	Colador Chino 20cm
102.924	SopORTE



Estándar

Malla

Varilla

COLADOR CHINO

Acero Inox 18/10. Modelos estándar,
de malla, y con mango varilla.
Marca: Lacor

Estándar	Malla	Varilla	Øcm
47.730			10
47.732			12
47.734			14
47.737		138.326	16
47.738	138.178	138.327	18
47.740	47.741	138.328	20
47.742	138.179	138.329	22
47.743	47.744	138.330	24
47.745			26

MANO CHINO

Marca: Lacor

Ref.	Material	cm
47.722	Madera de haya	25

88.883	Polietileno	Ø6,5x28
--------	-------------	---------

TRIÁNGULO POLIETILENO

Marca: Lacor

Ref.	cm
88.885	40x12

MORTERO/MANO POLIETILENO

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
117.755	Mortero	Ø18

88.884	Mano	Ø4,8x25
--------	------	---------

MORTERO INOX

Acero Inox. Base recubierta de goma.
Incluye mano.
Marca: Boj

Ref.	Øcm
140.200	12

PASAPURÉS

Acero Inox 18/10.
Marca: Inoxibar

Pequeño.

Ref.	Modelo	cm	L.
96.937	Disco fijo	Ø15x1 8,5	1
96.936	2 Discos	Ø15x1 8,5	1

Brillo. Mango baquelita.

Ref.	Modelo	cm	L.
59.437	Disco fijo	Ø20x1 8,5	1,75
59.436	3 Discos	Ø20x1 8,5	1,75
204.619	Disco fijo	Ø24x112	2,75
204.620	3 Discos	Ø24x112	2,75

Reforzado.

Ref.	Modelo	cm	L.
59.442	Disco fijo	Ø26x115	5
59.443	3 Discos	Ø32x115	8

PASAPURÉS X5 INOX

Acero Inox 18/10 de gran capacidad.
Producción: 5kg de puré/min.
Marca: Tellier

Ref.	Modelo	cm
103.520	Sin rejillas	Ø37x132
103.529	Rejilla 1mm	Ø37x132
103.530	Rejilla 1,5mm	Ø37x132
103.531	Rejilla 2mm	Ø37x132
103.532	Rejilla 3mm	Ø37x132
103.533	Rejilla 4mm	Ø37x132

Rejillas X5. Inox de Ø18x15cm

Ref.	Ømm
103.524	1
103.525	1,5
103.526	2
103.527	3
103.528	4

PASAPURÉS X3 INOX

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

Ref.	cm
103.514	Ø31x125

EMBUDO INOX 18/10

Marca: Lacor

Ref.	Descripción	Øcm
47.926	Embudo	12
47.929	Embudo	16
47.931	Embudo	20
47.932	Embudo	24

47.934	Con filtro	10
47.927	Con filtro	12
47.928	Con filtro	14

APLASTADORAS CARNE

Aplastadora ablandadora.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	Øcm	→cm
94.789	Lisa	9,5	28,5

94.790	Dentada	9,5	28,5
--------	---------	-----	------

PRENSAPATATAS ELITE

Acero Inox.
Marca: Inoxibar

Ref.	Descripción
243.576	Incluye 3 discos

PRENSAPATATAS CÓNICO

Acero Inox.
Marca: Inoxibar

Ref.	Descripción
243.577	Prensapatatas cónico

GANCHO CARNICERO

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref.	cm	Ref.	cm
144.964	10	34.921	18
34.918	12	34.923	20
34.919	14	34.924	22
34.920	16		

CACILLOS MONOBLOC

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

Ref.	Modelo	Øcm	→cm	cl
190.072	Corto	6,5	22	7

46.048	Estándar	6,5	31	7
46.049	Estándar	8	32	13
46.050	Estándar	9	33	20
46.051	Estándar	10	37	25
46.052	Estándar	12	42	45
46.053	Estándar	14	43	75
46.054	Estándar	16	45	100
118.143	Estándar	18	48	150

145.641	Económico	6	27	7
145.642	Económico	8	31	12
145.643	Económico	10	33	25
145.644	Económico	12	36	50
145.645	Económico	14	39	75
145.646	Económico	16	43	120

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

CACILLO SALSAS 2 PICOS

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

Ref.	Øcm	→cm	cl
46.065	6,5	31	7

CUCHARAS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	→cm
46.062	Lisa	37

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

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

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

CUCHARA OBLICUA

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Øcm
46.064	38

TENEDORES CARNE

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	→cm
46.074	3 púas	47

46.073	2 púas	47
--------	--------	----

ESPUMADERAS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	Øcm	→cm
46.055	Estándar	8	29
46.056	Estándar	10	32
46.057	Estándar	12	35
46.058	Estándar	14	37
46.059	Estándar	16	44
46.060	Estándar	18	44
46.061	Estándar	20	47

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

ESPUMADERAS DE MALLA

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	Øcm	→cm
46.124	Alambre	10	40
46.125	Alambre	12	43
46.126	Alambre	15	50
46.127	Alambre	17	54
46.128	Alambre	20	62

108.592	Malla fina	10	40
108.593	Malla fina	12	43
108.594	Malla fina	15	50
108.595	Malla fina	17	54
108.596	Malla fina	20	61

ESPUMADERA PALA

Ideal para cubetas GN.
Marca: Pujadas

Ref.	cm	→cm
190.109	20x20	60

ESPUMADERA ARAÑA

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref.	Øcm
34.853	13
34.854	15
34.855	18
34.856	20
34.857	22
34.858	24
34.860	28
34.861	30

ESPÁTULAS MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm
46.066	Lisa	10x36
46.067	Lisa	12x39

46.068	Perforada	10x36
46.069	Perforada	12x39

PALA PESCADO MONOBLOC

Monobloc Inox.
Marca: Pujadas

Ref.	cm	→cm
108.619	16x12	42

PALA PESCADO PROFESIONAL

Marca: Lacor

Ref.	cm	→cm
138.229	20,5x8	37

PALA CHIPS ABS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm
228.088	Dual	23x21
228.089	Mano derecha	23x21

ESPÁTULA PLANCHA

Acero Inox NITRUM®
Marca: Arcos

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
12.363	Estándar	12,5x9

88.372	Ancha	12,5x12
--------	-------	---------

ESPÁTULA LASAÑA

Acero Inox NITRUM®
Marca: Arcos

Ref.	Hoja (cm)
88.373	16

ESPÁTULA SERVIR

Acero Inox. Mango polipropileno
Marca: Arcos

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
250.320	Dentada	16

250.321	Estándar	17,5
---------	----------	------

ESPÁTULA ACODADA

Acero Inox. Mango polipropileno
Marca: Arcos

Ref.	Hoja (cm)
250.293	9x2

ESPÁTULA PASTELERA

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

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
250.318	Acodada	20
250.319	Acodada	25

12.360	Recta	20,5
12.361	Recta	25
12.362	Recta	30

ESPÁTULAS ATLANTIC CHEF

Hojas duraderas realizadas con acero alemán de alta calidad. Ergonómicos y fáciles de sujetar.
 Marca: Atlantic Chef

Ref.	Modelo	Hoja (cm)
140.560	Acodada recta	15x7,5
140.561	Acodada recta	10x6,3

140.557	Acodada reforzada	12x8
---------	-------------------	------

140.558	Acodada perforada	20x8
---------	-------------------	------

140.559	Acodada lisa	20x8
---------	--------------	------

PALAS RECOGEDORAS

Acero Inox 18/10.
 Marca: Chef Service

Ref.	Modelo	cm
144.918	Pequeño	14x10
144.917	Grande	14x12
252.043	Con bordes	14x10

UTENSILIOS NAILON "BLACK"

Nailon. Máx. 210°C.
 Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
253.079	Cacillo 125ml	30x9x7

253.080	Espumadera	33x11x6
---------	------------	---------

253.081	Cuchara salsa	25x7x2
---------	---------------	--------

253.082	Espátula perforada	32x9x4
---------	--------------------	--------

253.083	Cuchara lisa	30x7x5
---------	--------------	--------

253.084	Cuchara perforada	32x8x2
---------	-------------------	--------

253.085	Paleta pescado	32x8x2
---------	----------------	--------

253.086	Cacillo salsa	27x8x5
---------	---------------	--------

253.087	Servidor espaguetis	28x6x5
---------	---------------------	--------

253.088	Espátula corta	28x8x3
---------	----------------	--------

253.089	Espátula larga	31x4x2
---------	----------------	--------

253.090	Batidor nailon	30x7x7
---------	----------------	--------

ESPÁTULAS EXOGLASS®

Esterilizables. Resisten hasta 220°C.
 Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Paleta (mm)	→cm
06.474	Estándar	40	25
06.475	Estándar	48	30
06.476	Estándar	55	35
06.477	Estándar	64	40
06.478	Estándar	71	45
06.479	Estándar	79	50
06.489	Biselada	64	35
216.597	Acodada*	200x40	33
216.596	Acodada*	250x40	38
199.295	Acodada*	300x40	43

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

CUCHARAS REMOVER

Exoglass®. Esterilizables. Resisten hasta 220°C.

Marca: Matfer

Ref.	Paleta (mm)	→cm	Color
06.486	49	30	Beige
146.454	49	30	Azul
146.455	49	30	Roja
06.487	58	38	Beige
06.488	71	45	Beige

ESPÁTULAS "PELTON"

Exoglass®. Esterilizables. Resisten hasta 220°C.

Marca: Matfer

Ref.	Paleta (mm)	→cm	Color
06.407	150x90	30	Gris
146.573	150x90	30	Azul
146.574	150x90	30	Roja

ESPÁTULA TERMÓMETRO

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

Marca: Matfer

Ref.	→cm
143.746	38,5

ESPÁTULAS "ELVÉO"

Con paleta flexible de silicona. Espátulas-Termómetro desmontable de -20° a +200°C. Precisión 0,1°C. Espátula/Lengua. Flexibles. Resistente hasta 260°C. Mango Exoglass®

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Paleta (mm)	→cm
259.061	Termómetro		38,5
141.637	Lengua	83x52	25
142.739	Lengua	115x70	35
141.636	Lengua	115x70	45
142.738	Lengua*	83x30	25

* Rebañar

ESPÁTULA RASCADORA

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

Ref.	Ancho (mm)	→cm
06.501	120	21,5

ESPÁTULAS PASTELERAS

Hoja flexible Acero Inox.

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Pala (mm)	→cm
142.246	Lisa	31x150	28
06.432	Lisa	31x200	33
06.433	Lisa	39x250	38
06.434	Lisa	45x300	43
06.435	Lisa	51x350	48
06.439	Acodada	31x155	31,5
06.440	Acodada	39x205	37
06.441	Acodada	45x260	42
06.442	Acodada	51x310	47

ESPÁTULAS ELASTÓMERO

Mango Exoglass®. Resiste hasta 70°C.

Elvea: Paleta estándar.

Spatulon: Paleta ligeramente cóncava, ideal para llenar las mangas pasteleras.

Marca: Matfer

Ref.	Modelo	Paleta (mm)	→cm
06.490	Elvea	83x52	25
06.491	Elvea	115x70	35
06.492	Elvea	115x70	45
06.496	Spatulon	100x70	25
06.497	Spatulon	100x70	33

PINCELES

Marca: Matfer

Fibras poliamida. Cerdas fibra sintética.

Ref.	mm	→mm
142.307	30	240
142.308	40	250
142.309	50	265
142.305	60	265
142.306	70	265

Fibras naturales. Cerdas seda natural.

Ref.	Modelo	mm	→mm
06.555	Plano	25	240
06.556	Plano	30	250
06.557	Plano	35	255
06.558	Plano	40	260
06.559	Plano	45	265
06.560	Plano	50	275
06.561	Plano	60	275
06.562	Plano	70	275
06.563	Redondo	Ø15	210

BATIDORES MATFER

Alambres con memoria de forma.
Mangos Exoglass® (resistente
hasta 220°C).

Marca: Matfer

Clásico.

Ref. →cm

06.332	25
06.333	30
06.334	35
06.335	40
06.336	45
06.337	50

Claros. Cabeza ancha. Más flexible.

Ref. →cm

06.340	45
--------	----

Rígido. Especial para mayonesas
y cremas similares.

Ref. →cm

06.338	40
06.339	45

BATIDORES PUJADAS

Marca: Pujadas

12 varillas. Grosor varillas: 1,3mm.

Ref. →cm

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

10 varillas. Grosor varillas: 1,8mm.

Ref. →cm

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

8 varillas. Grosor varillas: 2,4mm.

Ref. →cm

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

BATIDOR GIGANTE

Grosor de varillas: 3mm.

Marca: Pujadas

Ref. →cm

46.121	45
46.122	65
46.123	90

REMO INOX

Marca: Pujadas

Ref. Pala (mm) →cm

94.781	12x19	90
94.782	16x19,5	120

BATIDOR FIBREGLASS

Mangos de fibra de vidrio resistentes
hasta 250°C. Varillas indeformables.

Marca: Lacor

Acero Inoxidable.

Ref. →cm

84.131	25
84.132	30
84.135	35
84.136	40
84.137	45
84.138	50

Silicona.

Ref. →cm

265.674	25
265.675	30
265.676	35
265.677	40

BATIDORES SILICONA

Marca: Lacor

Ref. →cm

228.393	20
228.399	25
228.400	30

RACIONADOR HELADO INOX

Marca: Lacor

Económico.

Ref. Bola (mm)

48.421	39
48.422	44
48.423	46
48.424	48
48.425	50
48.426	53
48.427	56
48.428	59
48.429	63
48.430	66
48.431	70

Profesional.

Ref. Bola (mm)

84.261	39
84.262	44
84.263	46
84.264	48
84.265	50
84.266	53
84.267	56
84.268	59
84.269	63
84.270	66
84.271	70

Oval.

Ref. Bola (mm)

84.272	53x41
84.273	58x46
84.274	63x48

RACIONADOR ALUMINIO

Marca: Lacor

Ref. Bola (mm) →cm

253.014	50	18
---------	----	----

SOPORTE CONOS HELADO

Marca: Alexalo

Ref. Descripción cm

297.889	SopORTE 4 conos	27x10x9
---------	-----------------	---------

LIBRADOR ALUMINIO

Pala ingredientes monobloc.

Marca: Matfer

Ref. →cm Ancho (mm) cl

82.832	18,5	65	11
82.833	21	70	17,5
82.839	25	89	30
82.834	26,5	100	41
82.835	31	108	65
82.836	35	120	110
82.837	40	150	187
82.838	43	180	258

CUCHARAS Y CAZOS MEDIDAS

Marca: Lacor

Ref. Descripción

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

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

CUCHARA MEDIDORA DIGITAL

Marca: Lacor

Ref. Rango Precisión →cm

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

JARRA MEDIDAS CÓNICA

Acero Inox 18/10. Con ventana.

Marca: Lacor

Ref. Modelo L.

117.748	Pequeño	0,35
117.747	Grande	1,6

SET 3 JARRAS MEDIDAS

Marca: Lacor

Ref. Descripción

228.425	Jarras de 250, 500 y 1000ml
---------	-----------------------------

LIBRADOR POLICARBONATO

Marca: Cambro

Ref. →cm Ancho (mm) gr

31.326	25	61	17
31.327	28	76	340
31.328	30	100	680
31.329	37	153	1814

LIBRADOR INOX

Acero Inox 18/10

Marca: Chef Service

Ref. Pala (cm) cl

35.553	10x5,5	10
35.554	12x7,5	25
35.555	16x9	50
35.556	20x11	100
35.557	24x12,5	150
35.558	28x15,5	200



PINZAS MULTIUSO INOX

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	→cm
102.934	Calidad superior	24
102.935	Calidad superior	30
102.936	Calidad superior	40
102.939	Primer precio	23
102.940	Primer precio	30
102.941	Primer precio	40



PINZA JUMBO

Marca: Lacor

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

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

* Resistente hasta 200°C



PINZA REPOSTERÍA ANILLAS

Marca: Lacor

Ref.	Material	→cm
48.450	Inox 18/10	16



PINZA COCINA DENTADA

Inox 18/8 electropulido. Varilla 6mm.
Marca: Alexalo

Ref.	→cm
205.723	26
205.724	34



PINZA CON PALA

Inox 18/8 electropulido. Varilla 6mm.
Marca: Alexalo

Ref.	Modelo	→cm
205.725	Tenacilla con pala	27
205.726	Tenacilla con pala	36

205.728	Tenacilla barbacoa	30
205.727	Tenacilla barbacoa	50



PINZA SERVIR

Marca: Tellier

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



PINZAS EMPLATAR PRECISIÓN

Acero Inox 18/10.
Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	→cm
295.361	a Extralarga	30
295.362	b Extralarga	30
295.363	c Larga	21
295.364	d Corta	16
295.365	e Sushi	16



CASCANUECES 3 EN 1

Cascanueces, descapsulador y abrebotellas cava. Zamak.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
48.042	Cascanueces 3 en 1



CASCANUECES CROMADO

Marca: Boj

Ref.	Descripción
33.951	Acero forjado



33.949 Acero estampado



MOLDES NIDO

Acero Inox 18/10.
Marca: Chef Service

Ref.	Modelo	Øcm
35.172	Araña	8,5
35.173	Araña	10,5
190.149	Malla	7
35.188	Malla	9
35.189	Malla	11
144.887	Cazo	9,5



AGUJA MECHAR CON TOPE

Acero Inox. Mango madera.
Marca: Chef Service

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



MOLDE HUEVOS REDONDO

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
48.447	Redondo	Ø8,5



MOLDE HUEVOS CUADRADO

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
48.448	Cuadrado	8,5x8,5



MOLDE HUEVOS FANTASÍA

Inox 18%.
Marca: Inoxibar

Ref.	Modelo	Øcm
275.259	Corazón	8
275.260	Nube	8



AROS EMPLATAR

Inox 18/10.
Marca: Chef Service

Cuadrados. Altura 4,5cm. Medidas 20x20 a 40x40cm en aros tarta. Pág. 267.

Ref.	cm
97.536	4x4
97.537	5x5
97.538	6x6
97.539	7x7
97.540	8x8
97.541	9x9
97.542	10x10
144.975	12x12
97.543	15x15

Redondos. Altura 4,5cm y 6cm. Medidas Ø18 a Ø40cm en aros tarta. Pág. 267.

Alt. 4,5	Alt. 6	Øcm
119.399		3
97.529		4
34.326	34.347	5
34.327	34.348	6
34.328	34.349	7
34.329	34.350	8
34.330	34.351	9
34.331	34.352	10
34.332	34.353	12
34.333	34.354	14
34.334	34.355	16



SET 5 PIEZAS EMPLATAR

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

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



200.077	Cuadrado	8x8
---------	----------	-----



SET 4 AROS EMPLATAR PLÁSTICO

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

Ref.	Descripción	Øcm
263.994	Pack 4 aros	7
263.996	Pack 4 aros	8



**MÁQUINA CROQUETAS**

Medidas: 28x15x122cm,
Marca: Millecroquettes

Ref.	Descripción
265.375	Máquina para croquetas

**QUEMADOR MANUAL**

Hierro fundido
Marca: Alexalo

Ref.	Ømm
116.771	10,5

**QUEMADOR ELÉCTRICO**

Inox 18/10. Placa 4mm de espesor.
Marca: Alexalo

Ref.	Modelo	cm	w
117.164	Redondo	Ø10	800
117.167	Redondo	Ø12	1000
117.170	Rectangular	23x7,5	1500



139.964 Soporte

**PINZA ALBÓNDIGAS**

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

Ref.	ØBola (mm)
35.810	40



Redonda

PRENSA HAMBURGUESAS

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

Ref.	Descripción
35.136	Prensa oval
35.453	Pack 500 celofán oval
35.137	Prensa Ø 10cm redonda
78.813	Pack 500 celofán redondo



Oval

**MOLDE EMPANADILLAS**

Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref.	Øcm
280.132	10
280.133	12

FLANEROS INOX

Inox 18/10: pulido exterior. Inox 18%: pulido exterior, satinado interior.
Marca: Inoxibar

Ref.	Material	Øcm	cl
96.941	Inox 18/10	6x5	16
59.209	Inox 18/10	7x5,5	18
59.210	Inox 18/10	8x5,5	20
204.623	Inox 18%	7x5,7	20
204.624	Inox 18%	8x5,7	22

**TOCINILLOS**

Aluminio. Pack de 6 unidades.
Marca: Chef Service

Ref.	Ømm	Øbasemm	↑mm
35.725	30	22	30
35.726	35	24	35
35.727	40	28	40
231.094	45	32	44

**CABEZAL SOPLETE GAS**

1,65 W. 120 g/h.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
280.143	Cabeza soplete

**SOPLETE PROFESIONAL**

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

Ref.	Descripción
139.449	Soplete

**MOLDE PARA HILAR HUEVO**

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

Ref.	Modelo
35.138	5 picos
35.139	8 picos

**TAMIZ HARINA INOX**

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	Øcm	↑cm
102.979	Pequeño	10,5	14,5

**CEDAZOS TAMIZADORES**

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

Ø26cm	Ø30cm	Ø35cm	Ø40cm	Malla
46.286	46.287	46.288	46.289	Nº10
46.290	46.291	46.292	46.293	Nº14
46.294	46.295	46.296	46.297	Nº20
46.298	46.299	46.300	46.301	Nº25
46.302	46.303	46.304	46.305	Nº35
46.306	46.307	46.308	46.309	Nº50

**CEDAZO 4 EN 1**

Con 4 mallas intercambiables de 8, 12, 22 y 40 orificios/pulgada.
Marca: Lacor

Ø20cm	Ø23cm	Ø25cm
280.134	280.135	280.136

**ESPECIEROS INOX**

Capacidad 300 gr. Incluyen tapa plástico.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	Øcm	↑cm
48.004	Malla fina	7	9,5
48.007	Agujeros pequeños	7	9,5
48.006	Agujeros grandes	7	9,5
48.005	Agujeros para queso	7	9,5
48.008	Para hierbas	7	9,5

ESPECIERO MULTIUSO

80ml. Tapa giratoria 5 posiciones: cerrado, especias, palillos, pimienta, sal.
Marca: Lacor

Ref.	Øcm	↑cm
88.900	4,2	7,5

**ACEITERAS**

Acero Inox 18/10
Marca: Chef Service

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



a.



b.



c.



d.

**GRASERA INOX**

Inox 18/10. Ø10x112. 75cl.
Marca: Inoxibar

Pescado	Carne
59.218	59.219

DOSIFICADOR-MEDIDOR ACEITE

25 cl. Inox 18/10. Pulsar, Medir, Verter.
Marca: Inoxibar

Ref.	↑cm	L.
216.300	19	0,25

**PULVERIZADOR ACEITE**

Marca: Lacor

Ref.	Øcm	↑cm	cl
138.200	7	18	100

**DISPENSADORES SALSA**

Acrílico y polietileno.
Marca: APS

Ref.	Modelo	L.	cm
190.410	Redondo	1,4	Ø11x127
190.411	Rectangular	1,3	13x7,5x127

**BOTELLA BIBERÓN**

Con tape. Doble lector de medidas.
Marca: Supreminox

Rojo	Amarillo	Transparente	cl
183.974	183.977	183.980	24
183.975	183.978	183.981	36
183.976	183.979	183.982	72
		263.917	100

**DOSIFICADOR SALSAS**

Marca: Araven

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

Rojo	Amarillo	Blanco	cl	mm
234.914	234.915	234.913	35	Ø60x1203
234.917	234.918	234.916	50	Ø60x1261
234.920	234.921	234.919	75	Ø75x1251
234.923	234.924	234.922	100	Ø75x1311

Tubo. Marcas a 2, 4 y 8mm. Con tapón.

Ref.	cl	mm
258.591	35	Ø60x1203
258.592	50	Ø60x1261
258.593	75	Ø75x1241
258.594	100	Ø75x1311

Organizador GN 1/2: 12 dosificadores. Rellenando la cubeta con hielo permite mantener refrigeradas las salsas

Ref.	mm	↑mm
258.619	325x265	100

PIPETA PARA SALSA

Acero Inox.
Marca: Lacor

Ref.	→cm
138.196	30

**SIFÓN CREMA INOX**

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	L.	Øcm
144.569	Inox*	0,50	
144.570	Inox*	1	
253.031	Aluminio	0,25	9x127
253.029	Aluminio	0,50	9x137
253.030	Aluminio	1	11x136

* Cabezal aluminio

**CARGAS N₂O**

Marca: Lacor

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

**CALORIBAC CHOCOLATE**

Para derretir y mantener la temperatura de chocolates fondants, recubrimientos, salsas, gelatinas, etc.
Marca: Matfer

Ref.	Descripción	Rango
146.513	Caloribac 3,5 L.	+25/+90°C

**PLACA FRÍO COOL DÉCOR**

Placa de Acero Inox rellena de líquido eutéctico que se congela a -21°C.
Marca: Matfer

Ref.	cm
142.110	60x40

**MALETÍN CHOCOLATE**

Marca: Matfer

Ref.	Descripción
07.921	Maletín 10 piezas. Brochetas (4 redondas —Ø 14, 16, 18 y 20mm—, 1 ovalada, 1 pera, 1 espiral) 3 tenedores, 2, 3, y 4 dientes.
143.137	Maletín 5 piezas. 1 brocheta redonda Ø 16mm, 1 brocheta espiral, 3 tenedores, 2, 3, y 4 dientes.

**ABRELATAS TENAZA**

Marca: Boj

Ref.	Descripción
33.922	Cromado

**ABRELATAS EASYLID**

Marca: Boj

Ref.	Descripción
148.090	Con mango doble

**ABRELATAS PROFESIONALES**

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	Descripción
138.640	Palm	Abrelatas seguridad



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

**ABRELATAS MANUALES**

Marca: Boj

Ref.	Tipo	Acabado
33.911	Montañero	Niquelado
146.174	Montañero	Pavonado



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

ABRELATAS ELÉCTRICO

Latas 5 a 27cm altura. 2 velocidades.
Marca: Tellier

Ref.	Modelo	w
103.437	Abrelatas eléctrico	75

**PRENSABOTES MANUAL**

Reduce un 80% el volumen.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
------	-------------

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

**ABRELATAS PROFESIONAL**

Hierro fundido: Mayor diámetro de roldada (apertura más rápida).
Marca: Boj

Ref.	Modelo	Caña
33.919	Acero inox	49,5
33.920	Aluminio	49,5
33.921	Niquelado	49,5
79.840	Hierro fundido	54,5

BOQUILLAS INOX

Marca: Pujadas

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

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

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

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

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

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

61.269	Cinta 6 puntas	16x2
61.270	Cinta 6 puntas	20x3
61.271	Cinta 6 puntas	28x4

BOQUILLA RELLENO

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción	mm
61.272	Boquilla relleno	Ø4

SET BOQUILLAS INOX

Marca: Pujadas

Ref.	Descripción
61.285	Redonda (4, 8); estrella (8, 12); cinta(20x3); flor(11).
94.724	Redondas (2, 4, 6, 8, 10, 12)
94.725	Estrella (2, 4, 6, 8, 10, 12)
94.726	Rizada (12); flor (13); estrella cerrada (7); flor cerrada (6); estrella (8); redonda (10).
94.727	Redonda (6, 10); cinta (20); estrella (8, 2); rizada (9, 15); estrella cerrada (7, 13); flor cerrada (8); flor (11, 15).

BOQUILLAS POLICARBONATO

Marca: Pujadas

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

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

SET BOQUILLAS PC

Marca: Pujadas

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

EMBUDO AUTOMÁTICO

Transparente. Precisión de relleno, mango ergonómico, caudal regulable gracias a boquillas intercambiables. Desmontable para facilitar limpieza. Marca: Matfer

Ref.	cm	cl
198.597	Ø14x127	75

216.593	Ø21x131	150
---------	---------	-----

* Modelo 75 cl incluye boquilla de Ø4mm y soporte alambre cromado.
Modelo 150 cl incluye boquillas de Ø2,5mm, 4mm, 5,5mm, 8mm y soporte alambre Acero Inox.

EMBUDO AUTOMÁTICO INOX

Desmontable para una fácil limpieza. Salida de Ø 8mm sin tubo. Incluye 2 tubos de Ø 3mm y 6mm. Soporte Inox Ø 8mm opcional. Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm	L.
142.727	Embudo	18,5x18	1,90
06.627	Soporte inox	14x21,5	

DOSIFICADOR AUTOMÁTICO

Contenedor de Acero Inox 18/10. Base de gran estabilidad, desmontaje rápido y fácil limpieza. Incluye boquillas de Ø 4, 6 y 8mm. Marca: Lacor

Ref.	Descripción	L.
84.259	Con base	2

MANGAS PROFESIONALES

Algodón (muy poroso), nailon (poroso) o tela plastificada (impermeable). Marca: Chef Service

Algodón	Nailon	Tela P.	Nº	cm
35.039	35.050	35.061	4	25
35.040	35.051	35.062	5	28
35.041	35.052	35.063	6	31
35.042	35.053	35.064	7	37
35.043	35.054	35.065	8	41
35.044	35.055	35.066	9	47
35.045	35.056	35.067	10	50
35.046	35.057	35.068	11	58
35.047	35.058	35.069	12	62
35.048	35.059	35.070	13	65

MANGAS DESECHABLES ECO

Plástico alimentario. Marca: Chef Service

Ref.	Descripción	cm
275.782	Caja 50 u.	40
119.522	Caja 100 u.	40
35.609	Caja 200 u.	40
275.783	Caja 50 u.	55
97.584	Caja 100 u.	55
35.610	Caja 200 u.	55
119.523	Caja 100 u.	65
35.611	Caja 200 u.	65

MANGAS "COMFORT"

Desechables. Interior liso, exterior aterciopelado antideslizante. Film de 3 capas resistente hasta 100°C. Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm	→cm
259.103	Rollo 100 u.	46	26
143.544	Rollo 100 u.	59	28

SECADOR MANGAS/BOQUILLAS

Para 4 mangas y 31 boquillas. Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm
07.364	Hilo plastificado	50x50

SOPORTE MANGAS/BOQUILLAS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo
108.512	Sobremesa

RODILLOS AMASAR

Marca: Lacor

Ref.	Material	→cm (útil)
48.432	Inox 18/10	40 (20)
48.433	Inox 18/10	48 (25)
88.938	Inox 18/10	56 (33)

144.557	Antiadherente	40 (20)
144.558	Antiadherente	48 (25)

117.782	Nailon antiadherente	43 (43)
48.511	Nailon antiadherente	50 (50)

RODILLO PICADOR ALUMINIO

Marca: Lacor

Ref.	cm
48.517	13

RODILLOS ABS

Marca: Chef Service

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

CORTA CROISSANTS

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

Ref.	cm
35.594	11x15
35.595	18x14
35.592	18x20

CORTAPASTAS EXTENSIBLE

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

Ref.	Modelo
203.893	5 cuchillas
102.972	6 cuchillas
203.894	7 cuchillas

MÁQUINA PASTA RESTAURANT

Profesional. Producción : 12kg / h.
Apertura de rodillos : 0 - 5mm. 10
espesores.
Marca: Imperia

Ref.	Modelo	rpm	W
204.118	Manual		
276.767	Eléctrica	45	290
204.124	Eléctrica	5 a 100	290

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

MÁQUINA PASTA ATLAS

Doméstica. Corte lasañas, fettucine
(6,5mm) y tagliolini (1,5mm).
Rodillos lisos con 9 posiciones
(de 0,3mm hasta 2,5mm).
Marca: Tellier

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

SECADOR PASTA

Permite colgar más de 2kg de pasta
fresca. Ø 43cm, altura 47,5cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.234	Secador pasta

MEDIDOR ESPAGUETI

Acero Inox. De 1 a 4 raciones
de espaguetis. 15x6,1cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
204.129	Medidor espagueti

RASQUETA INOX

Marca: Lacor

Ref.	cm
228.424	16,5x11

ESPÁTULA INOX

Marca: Tellier

Ref.	Modelo	cm
102.986	Recta	15x12
261.600	Redondeada	35x9

CORTAPASTAS INOX 18/10

Redondos: Caja con 9 (Ø4 a Ø12mm).
Ovales: Caja con 7 (3x5; 3,5x6; 4,5x8;
5,5x10; 6,5x11; 7,5x12; 8,5x12mm).
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	↑cm
48.486	Redondo liso	4,2
48.487	Redondo rizado	4,2
48.484	Oval liso	3,5
48.485	Oval rizado	3,5

CORTAPASTAS NAILON

Redondos: Caja con 9 cortapastas.
Ovales: Caja con 7 cortapastas.
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	↑cm
265.785	Redondo liso	3,5
265.786	Redondo rizado	3,5
265.787	Elipse liso	3,5
265.788	Elipse rizado	3,5
265.789	Oval liso	3,5
265.790	Oval rizado	3,5
265.791	Corazón liso	3,5
265.792	Corazón rizado	3,5

AROS TARTA REDONDOS

Inox.

Marca: Rodenes Manrique

↑4cm	↑4,5cm	↑6cm	Ømm
232.542	232.630	232.645	6
232.543	232.631	232.646	7
232.544	232.632	232.647	8
232.545	232.633	232.648	9
232.546	232.634	232.649	10
232.547	232.635	232.650	12
232.548	232.636	232.651	14
232.549	232.637	232.652	16
232.550	232.638	232.653	18
232.551	232.639	232.654	20
232.625	232.640	232.655	22
232.626	232.641	232.656	24
232.627	232.642	232.657	26
232.628	232.643	232.658	28
232.629	232.644	232.659	30

AROS INOX TARTA

Geométricos.

Marca: Rodenes Manrique

Ref.	Modelo	cm	↑cm
232.660	Cuadrado	6x6	4,5
232.697	Cuadrado	7x7	4,5
232.698	Cuadrado	8x8	4,5
232.699	Cuadrado	9x9	4,5
232.700	Cuadrado	10x10	4,5
232.701	Cuadrado	12x12	4,5
231.969	Rectangular	10x6	4,5
231.970	Rectangular	12x6	4,5
231.949	Triangular	6	4,5
231.950	Triangular	7	4,5
231.951	Triangular	8	4,5
231.952	Triangular	9	4,5
231.953	Triangular	10	4,5
231.954	Triangular	12	4,5
231.955	Triangular	14	4,5
231.956	Triangular	16	4,5
231.957	Triangular	18	4,5
231.958	Triangular	20	4,5
231.959	Triangular	25	4,5
232.735	Hexagonal	6	4,5
232.736	Hexagonal	8	4,5
232.737	Hexagonal	10	4,5
232.738	Hexagonal	12	4,5
232.739	Hexagonal	14	4,5
232.740	Hexagonal	16	4,5
232.741	Hexagonal	18	4,5
232.742	Hexagonal	20	4,5
232.743	Hexagonal	22	4,5
232.744	Hexagonal	24	4,5
232.763	Oval	8x4	4,5
232.764	Oval	18x11	4,5
232.765	Oval	22x11	4,5
232.766	Oval	25x11	4,5
232.767	Oval	30x11	4,5

Fantasía.

Ref.	Modelo	cm	↑cm
232.293	Corazón	6	4,5
232.294	Corazón	8	4,5
232.332	Corazón	10	4,5
232.333	Corazón	12	4,5
232.334	Corazón	14	4,5
232.335	Corazón	16	4,5
232.336	Corazón	18	4,5
232.337	Corazón	20	4,5
232.338	Corazón	22	4,5
232.339	Corazón	24	4,5
232.745	Gota	6x10	4,5
232.746	Gota	8x13	4,5
232.747	Gota	10x16	4,5
232.748	Gota	12x20	4,5
232.749	Gota	14x22	4,5
232.750	Gota	16x26	4,5
232.751	Gota	18x30	4,5
232.752	Gota	20x33	4,5
232.753	Gota	22x38	4,5
232.754	Lágrima	6x10	4,5
232.755	Lágrima	8x13	4,5
232.756	Lágrima	10x16	4,5
232.757	Lágrima	12x20	4,5
232.758	Lágrima	14x22	4,5
232.759	Lágrima	16x26	4,5
232.760	Lágrima	18x30	4,5
232.761	Lágrima	20x33	4,5
232.762	Lágrima	22x38	4,5



MARCADOR TARTAS PP

Marca: Lacor

Ref.	Øcm	Divisiones
280.137	27	10/12
280.138	27	14/16

MOLDES DESMONTABLES

Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm
108.469	24	7
108.470	28	7

TARTAS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	↑cm
262.314	Redonda	Ø12	3,0
46.376	Redonda	Ø16	4,0
46.378	Redonda	Ø20	4,5
46.380	Redonda	Ø24	5,0
46.382	Redonda	Ø28	5,0
46.383	Redonda	Ø32	5,5
46.384	Redonda rizada	Ø20	2,5
46.386	Redonda rizada	Ø24	2,5
46.388	Redonda rizada	Ø28	2,5
46.390	Redonda rizada	Ø32	2,5
262.319	Redonda rizada*	Ø10	1,8
262.320	Redonda rizada*	Ø12	2,0
46.391	Redonda rizada*	Ø20	2,5
46.393	Redonda rizada*	Ø24	2,5
46.395	Redonda rizada*	Ø28	2,5
46.397	Redonda rizada*	Ø32	2,5
46.367	Rectangular*	35x11	2,5

* Desmontable

BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	↑cm
46.404	Savarín ondas	Ø22	5,5
46.401	Savarín liso	Ø8	2,0
262.317	Savarín liso	Ø12	2,5
46.402	Savarín liso	Ø22	4,5
46.403	Savarín liso	Ø24	5,0
262.318	Savarín liso	Ø26	6,2
46.362	Cake	26x9,5	7,5
46.363	Cake	28x10	7,5
46.364	Cake desmontable	26x9,5	7,0
46.366	Cake desmontable	30x10	7,5
46.405	Bizcocho	Ø6	6

FLANERO RIZADO 14 LADOS

Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm	L.
46.370	14	5,5	0,40
46.371	16	6,5	0,55
46.372	18	6,5	0,65
46.373	20	8,3	1
46.374	22	10,0	1,50

MAGDALENAS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	↑cm
46.369	16 de 8cm	39,5x20	
46.368	20 de 4,2cm	39,5x12,5	
46.410	10 lados	Ø6	2,5
46.412	10 lados	Ø8	3,2
46.414	10 lados	Ø10	3,8
262.321	10 lados	Ø11	4

ASPIC

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	↑cm
46.406	Aspic liso	7,5x5,5	3,8
46.407	Aspic estrella	7,5x5,5	3,8

BARQUITAS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	↑cm
46.415	Acanalada	8x4	1
46.417	Acanalada	10x4,5	1
46.419	Acanalada	12x5	1,4
46.420	Lisa	8x3,3	1,2
46.422	Lisa	10x4,3	1,3
46.424	Lisa	12x5	1,3

TARTELETAS

Marca: Pujadas

Ref.	Modelo	cm	↑cm
262.322	Acanalada	5	1,2
46.425	Acanalada	6	1,2
46.426	Acanalada	7	1,2
46.427	Acanalada	8	1,2
46.429	Acanalada	10	1,8
46.430	Acanalada	12	2
46.431	Lisa	6	
46.432	Lisa	7	
46.433	Lisa	8	
46.435	Lisa	10	

EMPANADAS

Marca: Pujadas

Ref.	cm
46.408	10x5x1,4



Bavarese

Muffin
70 y 24

Briochette
6 y 12

M. esfera
6, 15 y 24

Cake

Muffin
11, 6 y 5

Baba

Cilindro

Pirámide
6 y 15

Gugelhopf

Flan

Bordelais

Pomponnetes

MOLDES SILICON® FLEX

Moldes aptos para medida pastelera (60x40cm) o gastronorm. Silicona alimentaria -60/+230°C. Profesional
Marca: Silikomart

Ref.	Modelo	mm	↑mm	ml
281.555	8x Bavarese	Ø57	57	130
281.538	6x Briochette	Ø79	37	110
282.973	12x Mini-Briochette	Ø58	22	33
281.829	6x Media esfera	Ø70	35	80
281.832	15x Media esfera	Ø40	20	20
281.833	24x Media esfera	Ø30	15	10
281.853	12x Mini cake	79x29	30	70
281.849	11x Mini Muffin	Ø51	28	50
281.850	6x Medium Muffin	Ø69	35	100
281.851	5x Big Muffin	Ø81	32	135
281.847	11x Baba	Ø45	48	50
281.717	12x Cilindro	Ø48	50	83
281.835	15x Mini Pirámide	36x36	22	20
281.834	6x Pirámide	71x71	40	90
281.562	6x Gugelhopf	Ø70	36	80
281.550	6x Flan	Ø70	17	52
281.563	15x Bordelais	Ø45	45	60
281.836	24x Pomponnetes	Ø34	16	18

Briochette

M. esfera

Cake

Pirámide

Gugelhopf

Tarta

Flan

Cake

Savarín liso

Sav. ondas

MOLDES 6040

Moldes de 60x40cm en silicona alimentaria -60/+230°C. Profesional.
Marca: Silikomart

Ref.	Modelo	mm	↑mm	ml
281.891	70x Mini muffin	Ø45	30	40
281.894	24x Muffin	Ø69	39	122
281.822	24x Briochette	Ø79	35	84
281.824	28x Media esfera	Ø70	35	90
281.827	30x Mini cake	99x49	30	110
281.895	35x Pirámide	65x65	35	61
281.896	35x Gugelhopf	Ø72	35	90

MOLDES UNI® FLEX

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

Ref.	Modelo	mm	↑mm	ml
282.214	Tarta	Ø180	40	1,00
282.520	Tarta	Ø180	65	1,50
282.215	Tarta	Ø200	40	1,05
282.334	Tarta	Ø220	42	1,40
282.517	Tarta	Ø240	42	1,70
282.518	Tarta	Ø260	45	2,20
282.530	Tarta	Ø260	55	2,50
282.519	Tarta	Ø280	47	2,50
282.609	Flan	Ø240	30	1,25
282.610	Flan	Ø260	30	1,30
282.611	Flan	Ø280	30	1,75
282.604	Plum Cake	240x105	65	1,50
282.605	Plum Cake	260x100	70	1,55
282.606	Plum Cake	300x100	70	1,70
282.529	Savarín ondas	Ø240	60	1,25
282.526	Savarín liso	Ø240	55	1,55



RELOJ DIGITAL COCINA
Base magnética. 10,5x7cm.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
138.191	Alarma acústica programable



TERMÓMETRO JAMÓN
Sonda de vidrio
Marca: Tellier

Ref.	Rango	Escala
146.091	+30/+100°C	1 gr.



TERMÓMETRO ALARMA
Alarma sonido/luz roja. Doble pantalla nevera y congelador. Base magnética.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
117.858	Rango nevera +0°/+70°C Rango congelador -0°/-40°C



TERMÓMETRO PINCHO CARNE
-40°/+150°C. Sonda de acero Inox.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción	L.
88.903	Termómetro carne	15



TERMÓMETRO HORNO
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
88.904	C/ base. Rango +50° a +300°C



TERMÓMETRO BOLÍGRAFO
Rango -40°/+230°C. Sonda Inox.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
144.446	Termómetro bolígrafo



TERMÓMETRO REFRIGERADOR
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
84.160	Con base. Rango -30°/+30°C



TERMÓMETRO DIGITAL HORNO
Rango 0°/+320°C. Base magnética. Pantalla abatible. 12x7,5cm. Sonda Inox para introducir en el horno.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
144.454	Termómetro horno c/sonda



TERMÓMETROS FUNDA
Fundas Nailon o Inox. Escala 1°C.
Marca: Tellier

Ref.	Modelo	Funda	Rango
146.089	Congelador	Nailon	-50/+50°C
146.079	Charcutero	Nailon	-10/+120°C
146.084	Confitero	Nailon	80/+200°C
146.087	Panadero	Nailon	-10°/+60°C
146.086	Confitero	Inox	80/+200°C



TERMÓMETRO DUAL
Infrarrojos: -33/+220°C. Sonda: -55/+330°C. Sonda Acero Inox.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
144.445	Dual: infrarrojos/sonda



TERMÓMETRO INFRARROJOS
Marca: Tellier

Ref.	Modelo	Rango	Precisión
261.907	Económico	-50/+260°C	0,1°C



TERMÓMETRO INFRARROJOS PROFESIONAL
Con puntero láser. Incluye estuche.

Ref.	C.C.*	Rango	Precisión
146.098	No	-50+400°C	1°C
221.122	Sí	-50+400°C	1°C

* Certificado de calibración.



TERMÓMETRO SALINÓMETRO
Rango de salinidad: 0% - 5%. Rango temperatura: 0°/+100°C. Precisión 0,1°C. Medidas 30x30x215mm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
129.673	Termómetro Salinómetro



MEDIDOR PH Y TEMPERATURA
Estanco IP65. Escala de PH de 0 a 14.
Marca: Matfer

Ref.	Precisión
198.777	Precisión 0,1ph y 0,5°C.



BÁSCULA MECÁNICA 5-15KG
Marca: Lacor

Ref.	Modelo	Tara (kg)	Escala
84.139	Bol Ø 20,5x4cm	5	20 gr
144.425	Bol Ø 26x5,5cm	10	5 gr
84.140	Plato	15	50 gr



BÁSCULA SOBREMESA 5KG
Plato extraíble cristal. Escala 1 gr. Función tara.
Marca: Lacor

Ref.	Descripción
144.428	Báscula electrónica 5Kg.



BASCULA DIGITAL BOL INOX
Bol Inox Ø 21cm y 1,5 L extraíble y con marcas de llenado.
Marca: Lacor

Ref.	Tara	Escala
280.069	5Kg	1 gr



BÁSCULA ELECTRÓNICA
Marca: Lacor

15/30kg. Plataforma extraíble inoxidable 30x24cm. Batería interna recargable (Autonomía 15 días). Doble display. CERT.: OIML R76 Clase III, 90/384/ECC.

Ref.	Tara	Escala
138.199	15Kg	5 gr
252.947	30Kg	10 gr



150kg. Plataforma inoxidable 53x44cm. Batería interna recargable (Autonomía 15 días). Cabezal orientable y abatible. CERT.: 89/336/ECC, 91/263/EEC, 92/31/ECC, 93/68/EEC en 50 082 - 1:1992

Ref.	Descripción	Escala
138.197	Báscula 150Kg.	20 gr

**ESTANTERÍA MURAL**

Multiusos. Superficie en parte alta para almacenar artículos voluminosos. Barras de suspensión (directamente o con ganchos) en la parte inferior.
Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción	Ancho(cm)
82.891	Estantería mural	80
82.892	Estantería mural	120

**ESTANTERÍA MURAL MODULAR**

Permite instalación en paredes con conductos vistos. Modular: altura (9 posiciones); Lateral (16,5cm para desplazar la cremallera); Profundidad (espacio hasta pared de 2,5 a 7cm. Cremalleras de 1 m).
Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción	Ancho(cm)
93.754	Estantería 2 niveles	80
93.755	Estantería 2 niveles	120
93.756	Estante adicional	80
93.757	Estante adicional	120
93.758	Cremallera	
93.759	Soporte estante	

**ESTANTERÍA MURAL**

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

Ref.	cm
51.959	100x37,5x16,5
51.960	160x37,5x16,5

**ESTANTERÍA BOTELLAS**

Espacio interior: 640x95mm. Con tornillería inox para fijación mural.
Marca: Bourgeat

Ref.	cm
198.208	65x10,5x11

**ESTANTERÍA PLEGABLE**

Acero Inox. Para placas. Fondo plegado 53mm, desplegado 380mm. Hasta 10Kg. por nivel. 10 niveles con separaciones de 90mm.
Marca: Bourgeat

Ref.	Descripción	cm
198.207	Soporte placas	45,5x99,7

**PORTA UTENSILIOS MURAL**

Acero Inox. Agujeros de Ø6mm. Con tornillería inox para fijación.
Marca: Matfer

Ref.	Descripción	cm
216.468	Panel sin ganchos	60x75,6
216.469	Pack 3 ganchos	30
216.470	Pack 3 ganchos	20

**BARRA COCINA**

Inox monobloc. Ganchos y orificios.
Marca: Bourgeat

Ref.	Ancho(cm)	Ganchos
93.742	50	5
93.743	100	8

**COLGADOR Y GANCHOS**

Acero Inox 18/10
Marca: Lacor

Ref.	Ancho(cm)	Nº Ganchos
47.768	40	6
47.769	60	8
47.767	100	12
47.766	Juego 6 ganchos	

**PORTAPLATOS MESA/MURAL**

10 Niveles. 4kg máximo por nivel. Espacio entre niveles 7cm. Con tornillería inox para fijación mural.
Marca: Bourgeat

Ref.	cm	Fondo(cm)
51.956	57,5x85,5	32

**PORTAPLATOS MURAL**

Regulación para diferentes alturas de platos. Capacidad 10 platos. Altura total 81cm.
Marca: Boj

Ref.	Descripción
------	-------------

140.239 Portaplatos Mural

**CLASIFICADOR TABLAS**

Para tapas de cocina o tablas cortar. Espacio entre varillas 25mm.
Marca: Pujadas

Ref.	cm
146.047	27x31x27

**PRESENTADOR CUBETAS INOX**

Ancho 68cm. Altura posterior 15cm. Altura frontal 11,5cm.
Marca: Pujadas

Ref.	Descripción
146.048	Soporte sin cubetas
146.049	Soporte + 6x GN 1/9 65mm
146.050	Soporte + 6x GN 1/9 100mm
146.051	Soporte + 4x GN 1/6 65mm
146.052	Soporte + 4x GN 1/6 100mm
146.053	Soporte + 2x GN 1/3 65mm
146.054	Soporte + 2x GN 1/3 100mm

**CUBITERO INOX**

Marca: Lacor

Ref.	Modelo	cm
138.164	Cubitero 4 vasos	29x22x26
138.166	Cubitero 6 vasos	29x22x38
138.165	Vaso Inox suelto	12x14

**ESCURRIDOR CUBIERTOS**

Acero Inox
Marca: Inoxibar

Ref.	Øcm	↑cm
204.749	6	10
204.750	9	11,7
204.751	10	12,5
204.752	11	14

**CAMPANILLA TIMBRE PULSADOR**

Marca: Lacor

Ref.	Øcm
265.880	10

**BARRA CUELGANOTAS BOLITAS**

Aluminio.
Marca: Lacor

Ref.	→cm
138.185	30,5
138.186	46
138.187	61
138.188	76
138.189	91,5

**CUELGANOTAS PINZA**

Acero Inox
Marca: Tellier

Ref.	cm	↑cm	Muelles
103.248	Barra 62,5cm	9,5	8
103.249	Barra 100cm	9,5	13

**PINCHO NOTAS INOX**

Marca: Pujadas

Ref.	Øcm	↑cm
94.746	9	22

**PINCHO COMANDAS MADERA**

Marca: APS

Ref.	Pinchos	cm
226.477	1	9x5,5
226.478	3	20x5,5