

Cristal

Copas, vasos y complementos para todos los usos. En estas páginas encontrará la mejor selección en vidrio y cristal.

Índice

70 Copas de mesa

70	Pure	80	inAlto
	Concerto	81	Electra
71	Diva		Riserva
	Living Diva	82	Ypsilon
72	Ivento		New Kalix
	Classico	83	Elisa
73	Congresso		Lineal
	Mondial		Malea
74	Viña		Vinya
	Fénix	84	Lira
75	Krys		Vesubio
76	Millesime		Princesa
77	Reveal Up		Amelia
	Open Up	85	Mencia
78	Mineral		Iridion
	Sensation Exalt		Vintage
79	Cabernet		Syrah

86 Decantadores y catavinos

87 Cóctel

88 Café y té

89 Chupitos y licores

90 Cerveza

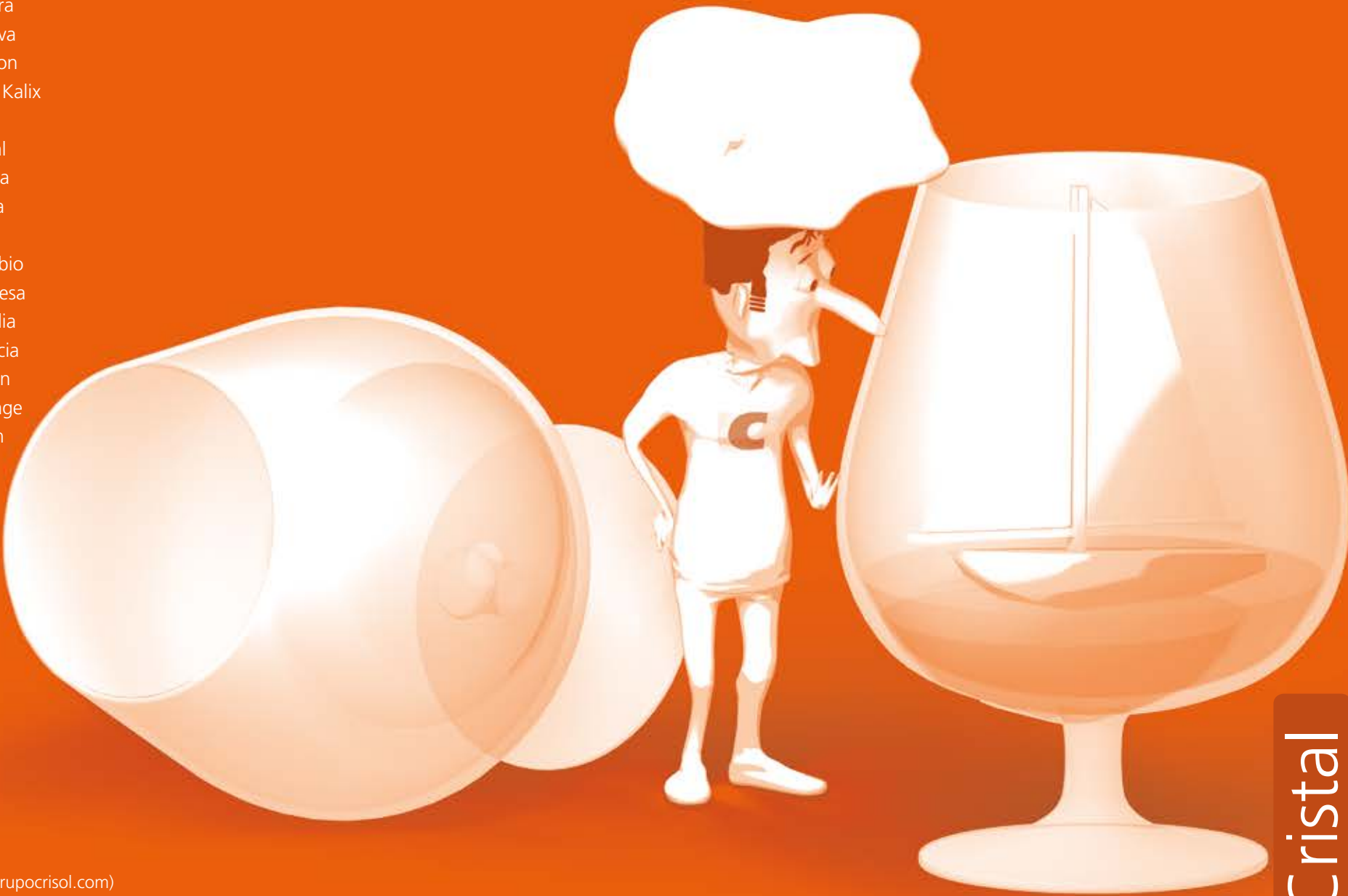
92 Coñac

92 Combinados

94 Jarras y botellas

94 Vasos

98 Helado



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



TRITAN®
PROTECT

SCHOTT
ZWIESEL



PURE*

Estilo y calidad. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Protect.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
118.117 a	Burdeos	68	94	267	6
118.110 b	Cabernet	54	92	244	6
118.118 c	Borgoña	69	114	234	6
118.109 d	Sauvignon Blanc	41	84	232	6
118.111 e	Riesling	30	76	220	6
118.112 f	Espumoso	21	72	252	6
118.115 g	Champán	30	72	234	6
163.392 h	Martini	34	114	180	6
163.393 i	Brandy	62	112	171	6
131.262 j	Agua	45	84	177	6

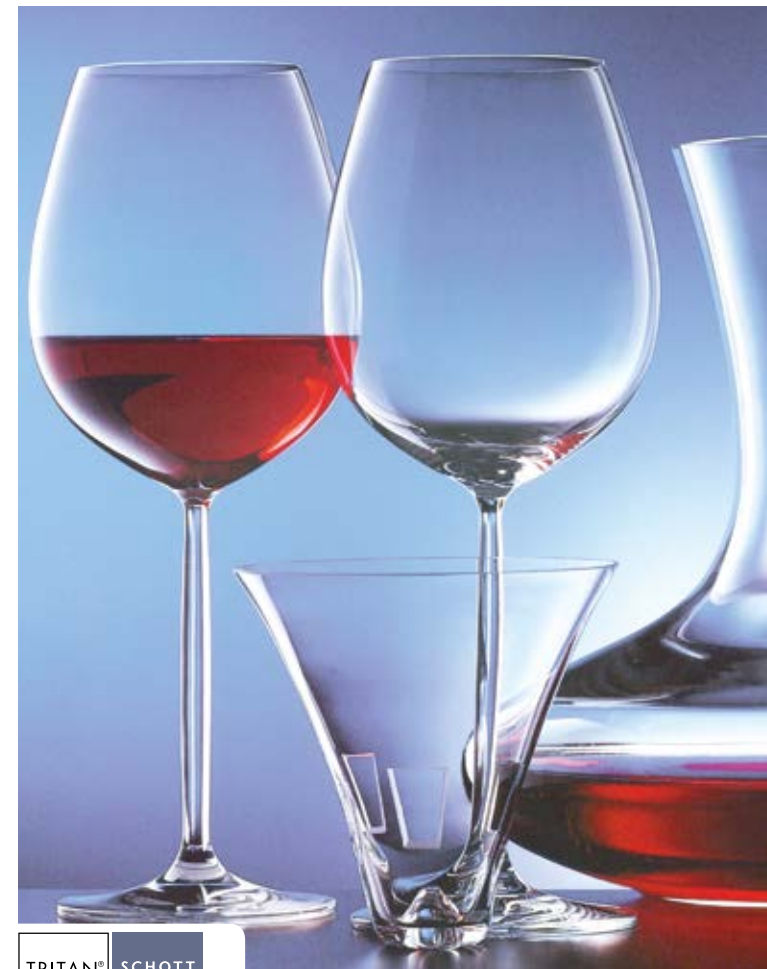


* Vasos PURE en página 94

CONCERTO

Música para el paladar. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Protect.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
290.049 a	Burdeos	73	98	249	6
290.047 b	Vino tinto	62	94	236	6
290.048 c	Borgoña	75	108	227	6
290.051 d	Vino blanco	51	88	226	6
290.052 e	Riesling	38	80	214	6
290.050 f	Champán	30	72	228	6



TRITAN®
PROTECT

SCHOTT
ZWIESEL



DIVA

Combina lo clásico con lo contemporáneo. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Protect.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
14.633 a	Burdeos Goblet	77	99	275	6
88.463 b	Burdeos	59	90	261	6
14.634 c	Borgoña Claret	84	116	248	6
14.630 d	Agua. Tinto	61	100	247	6
14.629 e	Borgoña	46	91	229	6
14.631 f	Vino blanco	30	73	230	6
14.632 g	Espumosos	22	72	253	6
60.294 h	Champán	29	72	247	6
88.448 i	Cerveza	42	74	213	6
60.293 j	Grappa	12	60	204	6
20.646 k	Jerez	11	60	190	6
55.361 l	Martini	25	114	186	6
20.645 m	Licor	8	60	165	6
88.464 n	Agua. Zumo	45	80	193	6



LIVING DIVA

Forma clásica, placer sin complicaciones. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Protect.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
290.071 a	Burdeos	59	90	240	6
290.070 b	Borgoña	61	100	226	6
290.074 c	Riesling	30	73	209	6
290.073 d	Chardonnay	46	91	208	6
290.072 e	Champán	22	72	231	6



Tritan®
International
patentSCHOTT
ZWIESEL

• IVENTO

Perfecto para todo tipo de eventos. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Crystal Glass.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	U
201.084 a	Borgoña	78	111	221	6
201.085 b	Burdeos	63	92	235	6
201.083 c	Agua	51	87	224	6
201.087 d	Blanco	35	77	208	6
201.086 e	Champán	23	70	222	6



• CLASSICO

Curvas clásicas y elegantes. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Crystal Glass.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	U
54.888 a	Burdeos Goblet	65	95	250	6
54.882 b	Agua. Tinto	55	90	240	6
54.889 c	Borgoña Goblet	81	116	230	6
54.881 d	Borgoña	41	82	225	6
54.883 e	Vino blanco	31	75	210	6
54.884 f	Vino pequeña	22	67	192	6
54.891 g	Cerveza	37	75	187	6
131.248 h	Martini	27	117	179	6
54.887 i	Grappa	10	58	174	6
54.885 j	Champán	21	70	242	6

Tritan®
International
patentSCHOTT
ZWIESEL

• CONGRESSO

Un marco atractivo para cualquier mesa. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Crystal Glass.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	U
163.400 a	Burdeos Goblet	62	93	221	6
163.399 b	Borgoña Goblet	71	105	211	6
131.276 c	Champán	24	66	207	6
131.275 d	Agua. Tintos	46	83	205	6
131.274 e	Tintos	36	77	195	6
131.272 f	Blancos	32	74	182	6
131.273 g	Vino pequeña	24	67	172	6



• MONDIAL

Sensualidad y funcionalidad. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Crystal Glass.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	U
14.456 a	Agua. Tintos	42	88	205	6
14.455 b	Borgoña	32	81	197	6
14.463 c	Borgoña Goblet	59	107	195	6
14.457 d	Vinos blancos	25	75	187	6
14.458 e	Vino pequeña	20	72	180	6
14.466 f	Martini	24	104	170	6
14.462 g	Cerveza	39	76	170	6
14.461 h	Brandy	51	101	147	6
14.459 i	Licor	7	52	132	6
14.460 j	Champán	19	72	210	6
14.465 k	Espumosos	14	61	185	6





VIÑA*

Diseño robusto y, a la vez, sutil. Borde fino.
Tecnología: Tritan® Protect.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
88.471	a Agua. Tintos	51	88	227	6
88.474	b Burdeos Goblet	63	93	225	6
88.476	c Borgoña Goblet	73	111	221	6
88.470	d Borgoña	40	82	217	6
242.404	e Beaujolais	54	101	204	6
88.472	f Vinos blancos	28	73	203	6
88.473	g Espumosos	23	70	225	6
95.061	h Champán	26	70	212	6



* Vasos VIÑA en página 94

FENIX

Capacidad máxima para la restauración más exigente.
Tecnología: Tritan® Crystal Glass.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
290.062	a Burdeos	89	108	268	6
290.061	b Borgoña	80	112	243	6
290.060	c Agua	57	94	230	6
290.063	d Champán	24	70	239	6



KRYs

Belleza y calidad al servicio de la mesa. Borde Fino.
Tecnología: Platinum® Glass.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
190.731	a Borgoña	68	106	213	6
190.732	b Burdeos	62	95	218	6
190.733	c Agua	46	86	208	6
190.734	d Vino blanco	34	79	198	6
190.735	e Cava	21	60	218	6



DasSchöne



MILLESIME

Resistencia, brillo y pureza. Borde fino.
Tecnología: Kwarx® Advanced Material.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
166.847 a	Gran vino	47	93	214	6
166.848 b	Vino	31	82	197	6
166.850 c	Flauta	19	62	213	6



C&S
Chef&Sommelier



C&S
Chef&Sommelier



REVEAL UP

SOFT (tintos y blancos) e INTENSE (vinos potentes).
Tecnología: Kwarx® Advanced Material.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
290.091 a	Soft 29	29	83	217	6
290.092 b	Soft 39	39	91	232	6
290.093 c	Soft 45	45	97	247	6
290.094 d	Flauta	21	70	234	6
290.095 e	Intense 45	45	104	222	6
290.096 f	Intense 54	54	110	236	6



OPEN UP

La forma indica el límite idóneo de llenado. Borde fino.
Tecnología: Kwarx® Advanced Material.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
230.690 a	Tannic	55	105	232	6
230.691 b	Soft	47	103	228	6
230.692 c	Universal Tasting	40	89	231	6
230.693 d	Round	37	95	210	6
230.694 e	Sweet	27	77	190	6
230.703 f	Effervescent	20	74	234	6
230.696 g	Pro Tasting	32	87	180	6





C&S
Chef&Sommelier

Arcoroc
PROFESSIONAL



MINERAL

Excepcional transparencia. Borde fino.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
248.882 a	Gran vino	58	89	255	6
248.883 b	Agua	45	84	234	6
248.884 c	Tinto	35	79	219	6
248.885 d	Blanco	27	73	202	6
248.886 e	Flauta	16	55	224	6



SENSATION EXALT

Líneas rectas y elegantes sensaciones. Borde fino.
Tecnología: Kwarx® Advanced Material.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
165.332 a	Gran Vino	41	86	205	6
165.331 b	Agua	31	80	195	6
165.330 c	Vino tinto	25	74	185	6
165.329 d	Vino blanco	20	70	180	6
164.741 e	Flauta	19	58	210	6



C&S
Chef&Sommelier

SERIE CABERNET

Perfectas para ensalzar el aroma y el sabor. Borde fino.
Tecnología: Kwarx® Advanced Material.

Cabernet Tulip

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
165.340 a	Gran Vino 75	75	101	255	6
67.819 b	Gran Vino 58	58	95	230	6
67.820 c	Agua 47	47	90	220	6
67.821 d	Vino tinto 35	35	81	202	6
67.822 e	Vino tinto 25	25	72	180	6
92.842 f	Vino blanco	19	66	165	6



Cabernet Ballon

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
67.815 g	Gran Vino 70	70	115	221	6
67.816 h	Gran Vino 58	58	106	209	6
165.337 i	Vino tinto	47	100	196	6
67.818 j	Vino blanco	35	91	182	6



Cabernet Vinos Jóvenes

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
165.040 k	Copa 58	58	100	220	6
165.342 l	Copa 47	47	97	210	6
165.341 m	Copa 35	35	90	200	6



Cabernet Lira / Flauta

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
164.240 n	Flauta	24	70	235	6
92.673 ñ	Flauta	16	70	225	6
165.338 o	Lira	38	87	185	6





•

INALTO

Una serie creativa y elegante. Borde fino.
Tecnología: Star Glass®.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
277.114	a XL	64	104	243	6
277.111	b Large	56	100	233	6
277.112	c Medium	47	95	220	6
277.113	d Small	38	89	207	6
277.110	e Flute	28	67	243	6
277.109	f Vaso	45	92	103	6

a.

b.

c.

d.

e.

f.



•

ELECTRA

Diseño moderno y sofisticado. Borde fino.
Tecnología: XLT Xlast Treatment.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
230.804	a XL	65	102	240	6
253.326	b Large	55	95	230	6
253.325	c Medium	44	87	216	6
230.808	d Small	35	83	205	6
253.324	e XS	19	67	160	6
230.809	f Flauta	23	62	235	6
230.806	g Super	44	87	186	6

a.

b.

c.

d.

e.

f.

g.

•

RISERVA

Manejo perfecto durante la degustación. Borde fino.
Tecnología: Star Glass®.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
16.030	a Bordeaux	55	90	233	6
200.853	b Frizzanti	56	92	227	6
131.483	c Nebbiolo	49	91	212	6
16.036	d Chardonnay	34	83	202	6
253.503	e Cabernet	37	84	200	6
16.028	f Barolo	48	99	196	6
164.003	g Degustazione	21	66	152	6
16.034	h Champagne	21	75	224	6
16.045	i Grappa	8	56	163	6
164.005	j Cognac	53	99	149	6

a.

b.

c.

d.

e.

f.

g.

h.

i.

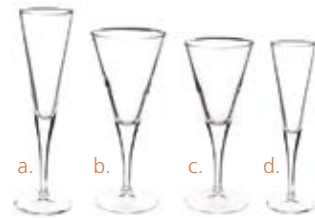
j.



YPSILON*

Elegancia y maniobrabilidad. Borde fino.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
55.787	a Flauta	16	64	235	6
80.980	b Agua	27	88	206	6
80.974	c Vino	23	84	197	6
92.226	d Fluttino	11	57	195	6

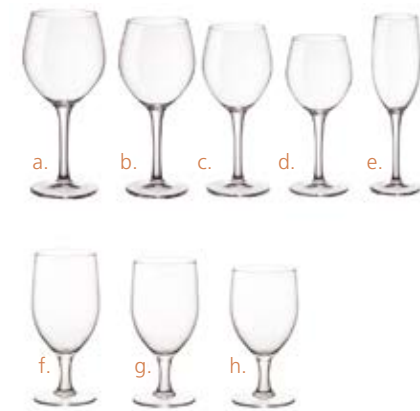


* Cóctel YPSILON en la página 87.
Café YPSILON en la página 88.
Chupito YPSILON en la página 89.
Botellas YPSILON en la página 94.
Vasos YPSILON en la página 96.
Helado YPSILON en la página 98.

NEW KALIX*

Tronco más estrecho, cilíndrico y elegante. Borde fino.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
131.770	a Borgoña	44	94	200	12
131.761	b Goblet	35	84	189	12
131.762	c Agua	27	77	180	12
226.201	d Vino	22	78	169	12
131.764	e Flauta	17	58	196	12
230.799	f Copa multiuso	42	80	175	12
230.800	g Copa multiuso	38	80	165	12
230.801	h Copa multiuso	34	80	155	12



* New Kalix vasos en la página 96.



ELISA*

Robustez y elegante estética.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
274.788	a Gran Vino	42	81	212	6
274.784	b Agua	30	76	194	6
274.785	c Vino Tinto	23	72	176	6
274.786	d Vino Blanco	18	65	166	6
274.787	e Flauta	17	53	192	6



* Vasos ELISA en página 95.



MALEA*

Inspirada en formas ovoides. Borde fino.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
230.370	a Copa 47	47	86	223	6
230.372	b Copa 35	35	78	210	6
230.373	c Copa 25	25	70	195	6
266.936	d Copa 19	19	66	175	6
230.375	e Flauta 22	22	70	225	6
230.376	f Cerveza	47	86	175	6
266.967	g Multiusos	58	107	150	6



* Vasos MALEA en página 94.



LINEAL

Líneas contemporáneas.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
165.050	a Gran Vino	45	93	215	6
120.791	b Agua	31	82	197	6
120.793	c Vino Tinto	25	77	174	6
120.792	d Vino Blanco	19	70	165	6
120.790	e Flauta	18	70	196	6



VINYA

Forma tulip.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
261.930	a Tulip 58	58	95	230	12
261.937	b Tulip 48	48	90	220	12
261.938	c Tulip 35	35	81	203	12
261.939	d Tulip 25	25	72	187	12
261.940	e Flauta	16	70	225	12





Arcoroc
PROFESSIONAL

LIRA

Diseño clásico.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
290.037 a	Agua	23	64	156	6
13.012 b	Vino	17	57	140	12
274.623 c	Flauta	15	51	169	6



VESUBIO

Pie bajo para un uso diario.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
290.035 a	Agua	23	66	122	6
290.022 b	Vino	14	57	109	6
274.622 c	Flauta	15	50	150	6
290.023 d	Zumo	20	89	255	6



Arcoroc
PROFESSIONAL

PRINCESA

Combina la elegancia con la robustez.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
290.012 a	Gran Vino	42	89	212	6
290.020 b	Agua	31	74	197	6
290.019 c	Vino Tinto	23	67	174	6
290.090 d	Vino Blanco	19	69	165	6
12.986 e	Jerez	14	58	155	12
290.018 f	Flauta	15	50	196	6



AMELIA

Extrafuertes y apilables para ahorrar espacio.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
165.128 a	Gran Vino	32	85	125	12
165.127 b	Agua	25	79	117	12
165.126 c	Vino Tinto	19	72	106	12
13.143 d	Vino Blanco	16	61	101	12



Hostelvia

MENCIA

Diseño fino y elegante.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
279.481 a	Gran Vino	58	91	235	6
279.480 b	Agua	44	86	230	6
279.479 c	Vino tinto	31	77	208	6
279.478 d	Vino blanco	25	73	192	6
279.482 e	Flauta	17	60	205	6



IRIDION

Borde fino.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
279.658 a	Gran Vino	58	97	232	6
279.659 b	Agua	44	88	224	6
279.660 c	Tintos	35	81	212	6
279.661 d	Blancos	28	75	207	6
279.662 e	Blancos	23	70	194	6
279.663 f	Flauta	21	70	229	6



Hostelvia

VINTAGE

Diseño tradicional.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
279.483 a	Gran Vino	56	97	217	6
279.484 b	Agua	42	88	205	6
279.485 c	Tintos	32	81	197	6
279.486 d	Blancos	25	75	187	6
279.487 e	Blancos	20	70	180	6
279.488 f	Flauta	19	70	210	6



SYRAH

Copas clásicas.
Tecnología: Tensionado.

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
279.489 a	Gran Vino	58	93	230	6
279.490 b	Agua	47	87	221	6
279.491 c	Tintos	35	80	202	6
279.492 d	Blancos	25	71	182	6
279.493 e	Flauta	17	52	192	6





•DECANTADORES DIVA
Marca: Schott

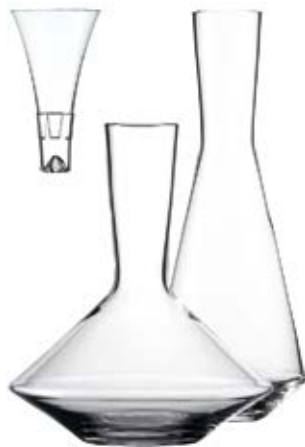
Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
88.466	Decantador	25	155	156	1
88.465	Decantador	50	195	197	1
118.101	Decantador	100	224	226	1

60.290	Embudo	104	106	1
--------	--------	-----	-----	---



•SECADOR DECANTADORES
Marca: Schott

Ref.	↑mm	📏
88.467	370	1



•DECANTADORES PURE
Marca: Schott

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	U
163.390	Vinos tintos	75	222	271	1
163.391	Vinos blancos	75	127	323	1
163.394	Embudo		78	145	1



•DECANTADOR ELECTRA
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
230.812	Decantador	161	185	211	1



•ESCUPIDERA SENSUS
Marca: Schott

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
118.121	240	198	339	1
201.166	125	122	272	1



•SENSUS BLACK
Marca: Schott

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
118.120	30	75	182	6



•VITICOLE
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
84.862	31	54	175	6
02.802	22	46	155	6
03.330	12	40	131	6



•FLAUTA PROFESIONAL
Marca: Bormioli

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
253.364	15	62	178	6



•AIS DEGUSTACIÓN
Marca: Bormioli

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
264.645	44	85	220	6



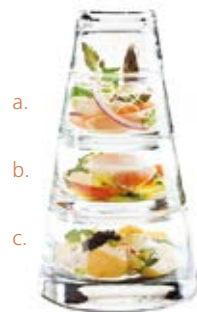
•FREEZE
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
120.750	30	120	130	6



•COPA JOCKEY
Marca: Durobor

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
223.341	14	94	141	6



•PYRAMIDE VÉRTIGO
Marca: Durobor

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
223.329 a	12	75	50	6
223.331 b	37	112	65	6
223.330 c	22	90	55	6
289.516	Set 4 bols			6



•YPSILON COCTELERA
Marca: Bormioli

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
131.677	70	95	250	1



•XAREL COPA CAVA
Marca: Hostelvia

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.532	17	70	221	12



Cóctel
Cristal
•BAR SPECIAL CÓCTEL
Marca: Schott

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
94.910	Martini	17	101	157	6
94.912	Margarita	28	119	166	6



•YPSILON CÓCTEL
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
82.288	Martini	13	86	145	6
55.785	Martini	25	112	182	6
55.843	Margarita	33	117	174	6



•ARCOROC CÓCTEL 🔥
Marca: Arcoroc

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
164.244	Martini	21	116	172	6
05.628	Margarita ¹	27	109	160	6
05.627	Margarita ²	27	109	160	6

¹ Vidrio recocido.
² Vidrio tensionado.



•PURE MARTINI
Marca: Schott

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
163.392	34	114	180	6



•MONDIAL MARTINI
Marca: Schott

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
14.466	24	104	170	6



•CABERNET MARTINI
Marca: Chef&Sommelier

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
85.082	21	95	172	6
85.331	30	120	188	6



• **TOURAINE IRISH COFFEE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
05.054	24	68	150	6



• **IRISH COFFEE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
02.855	24	76	139	6



• **AROMA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
120.595	22	100	85	12
120.583	8	76	64	12



• **CARAJILLO**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
13.142	11	66	67	12



• **CAFÉ BOMBÓN**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
131.692	13	67	77	12



• **CAFFÈINO**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
15.534	9	59	71	6



• **YPSILON**
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
131.563	Café	11	67	80	6
131.566	Capuchino	22	83	100	6
131.569	Té	32	93	112	6



• **OSLO**
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
15.935	Capuchino	22	82	96	24
55.751	Multiuso	33	89	107	24



131.443	Punch	10	67	62	24
---------	-------	----	----	----	----



• **COLOMBIA**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
279.599	18	73	84	12
279.600	13	67	77	12
279.598	11	65	70	12



• **BARISTA**
Marca: **Durobor**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
223.333	12	58	85	6
223.334	22	67	136	6
223.335	34	79	160	6



• **RISERVA GRAPPA**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
16.045	9	56	163	6



• **LIMONCINO**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
15.828	6	43	115	6



• **FIORE SCHNAPS**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
17.338	5,5	56	145	12



• **DUBLINO / YPSILON**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
15.642 a	3,4	45	70	6
15.643 a	5,7	50	90	6
200.928 b	7	50	107	6



• **FINE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
165.063	1,5	38	62	10



• **VIGNE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
92.672	7	54	145	6



• **COPA AMARO**
Marca: **Durobor**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
223.336	7	63	153	6



• **CONVENTION / PARIS**
Marca: **Schott**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
14.501 a	4,6	38	77	6
14.487 b	4	38	72	6



• **ISLANDE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
01.219 a	Licor	6	38	105	12
86.167 b	Frosted	6	38	105	12
164.292 c	Jarra	5	36	101	12



• **CHUPITO**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
13.129	4	45	45	48



• **GRANITY**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
00.614	4,5	50	57	12



• **F**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
165.062	3	42	52	24
120.554	4	48	57	6
00.016	5	48	57	24



• **BAVIERA**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
253.170	27	70	153	6
253.171	38	76	168	6
253.172	51	84	183	6
253.173	67	90	197	6



• **MALLES**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
15.882	31	71	126	6
15.884	37	74	133	6
15.886	51	83	143	6
15.888	66	90	157	6



• **STERN**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
16.092	26	66	123	6
16.094	51	78	150	6



• **BRITANIA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
12.774	56	99	125	24
00.276	28	77	96	36



• **MINDEN**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
01.951	38	69	153	6
01.888	49	76	167	6
01.906	63	81	185	6



• **NONIC**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
00.405	66	90	159	36
04.090	57	87	152	48
03.515	34	77	127	48
03.505	28	73	115	48



• **CAÑA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
12.781	20	65	104	24



• **CONIQUE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
02.627	56	90	150	48
00.316	28	73	118	6



• **MARTIGUES**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
02.124	33	79	180	6



• **CONIL**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
279.588	56	91	150	12
279.587	47	86	145	12
279.586	33	77	135	12
279.585	28	74	119	12
279.584	22	71	105	12



• **HELLES**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
279.621	65	84	197	6
279.622	28	64	150	6



• **ALEMANA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
290.029	44	70	170	6
308.139	29	63	149	6
12.925	20	56	133	12



• **GRAN SERVICIO**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
12.920	60	90	168	12
274.642	41	78	147	6



• **CERVOISE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
00.790	32	72	166	6
00.789	38	77	179	6
00.784	50	83	192	6
02.063	62	89	201	6



• **CAMPANA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
290.036	29	66	150	6



• **SENSATION**
Marca: **Chef&Sommelier**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
70.404	32	58	175	12



• **PRINCESA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
13.131	31	70	187	12



• **HARMONIA**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
15.743	28	64	186	6
15.745	39	73	201	6
15.747	58	84	213	6



• **PALLADIO**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
253.486	29	66	208	6
15.949	39	72	238	6
253.487	55	78	278	6



• **FIORE**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
55.833	37	65	175	6



• **EXECUTIVE**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
15.677	26	57	167	6
15.680	39	64	186	6
15.683	53	70	205	6



• **DUNKEL**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	U
279.558	38	76	182	6
279.557	28	70	165	6



• **COÑAC ARCOROC**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
290.027	10	45	90	6



• **DEGUSTACIÓN**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
165.065	41	95	129	6



• **OMEGA**
Marca: **Chef&Sommelier**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
165.041	72	114	150	6



• **COÑAC XXL**
Marca: **Schott**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
118.091	88	118	165	6



• **COÑAC PURE**
Marca: **Schott**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
163.393	62	112	171	6



• **RISERVA**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
164.005	53	98	149	6



• **HAVANA**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.541	62	109	195	6 ¹
279.540	62	109	195	6 ²
279.542	41	96	170	6 ¹

¹Tensionada.
²Recocida.



• **EDINBURGH**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.538	78	107	227	6



• **DRY**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.545	62	109	195	6



• **LONDON**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.544	64	101	221	6 ¹
279.543	64	101	221	6 ²

¹Tensionada.
²Recocida.



• **MANHATTAN**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.539	72	103	225	6



• **HAPPY HOUR**
Marca: **Schott**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
131.259	70	116	178	6

🔥 Resistencia a golpes mecánicos y térmicos.



• **SIRIO**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
253.266	70	108	190	12



• **PEAK**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
261.941	72	89	255	6



• **GRAN SERVICIO**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
12.920	60	90	168	12



• **VODKA PLUS**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
165.042	72	89	255	6



• **OMEGA GRAND CAVE**
Marca: **Chef&Sommelier**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
164.250	71	116	188	6



• **HAWAII**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
164.241	44	86	214	6

🔥 Resistencia a golpes mecánicos y térmicos.



• **KYOTO**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
164.243	32	81	179	6



• **HURRICANE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
92.863	44	79	208	6
92.386	25	71	195	6



• **BLUE HAWAII**
Marca: **Hostelvia**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
279.535	49	82	207	6





• **PICHET**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
120.458	50	132	153	6
120.457	130	132	199	6



• **ARC**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
02.738	50	85	146	12
02.739	100	126	202	6
02.740	130	138	217	6



• **SANGRÍA**
Marca: **mil994**

Ref.	cl	📏
64.637	62	1
64.636	83	1
64.635	100	1
64.634	125	1
64.633	175	1



• **BISTROT**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
15.523	30	62	115	12
15.524	60	77	145	12
15.525	115	93	186	6



• **YPSILON**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
80.972	25	68	165	12
80.971	50	84	204	6
16.063	100	104	255	6



• **MISURA**
Marca: **Bormioli**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
15.903	25	68	190	12
15.904	50	84	235	12
15.905	100	108	262	6



• **VIÑA SPOTS***
Marca: **Schott**

Ref.	Color	cl	Ømm	↑mm	📏
290.082	Rojo	40	81	114	6
290.078	Naranja	40	81	114	6
290.083	Verde	40	81	114	6
290.079	Azul	40	81	114	6
290.081	Púrpura	40	81	114	6
290.080	Gris	40	81	114	6
290.077	Transparente	40	81	114	6
290.088	Rojo	57	90	127	6
290.084	Naranja	57	90	127	6
290.089	Verde	57	90	127	6
290.085	Azul	57	90	127	6
290.087	Púrpura	57	90	127	6
290.086	Gris	57	90	127	6
201.231	Transparente	57	90	127	6

* Copas VIÑA en página 74.



• **MALEA / MALEA COLORS***
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
266.968	Alto	35	76	126	6
266.969	Bajo Transp.	30	77	105	6
274.612	Bajo Blue	30	77	105	6
274.613	Bajo Purple	30	77	105	6

* Copas MALEA en página 83.



• **PRIMARY**
Marca: **Chef&Sommelier**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
164.869	44	87	110	6
164.868	36	81	102	6
164.867	27	74	93	6



• **PURE***
Marca: **Schott**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
118.114	Whisky bajo	39	96	90	6
131.267	Cocktail bajo	31	89	83	6
118.116	Longdrink alto	54	80	165	6
163.395	Tumbler alto	36	70	144	6
131.261	Averna alto	25	60	140	6
131.266	Chupito	9	47	95	6

* Copas PURE en página 70.



• **ICEBERG**
Marca: **Schott**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
14.600	Vaso Bajo	40	89	95	6
14.601	Vaso Alto	48	71	160	6



• **PARIS**
Marca: **Schott**

Ref.	Color	cl	Ømm	↑mm	📏
14.485	Whisky bajo	28	80	90	6
14.486	Whisky alto	33	62	156	6
14.488	Zumo alto	24	60	117	6
14.489	Cerveza alto	28	60	142	6
14.490	Cocktail bajo	15	62	80	6
14.487	Chupito alto	4	38	72	6



• **LIMA**
Marca: **Chef&Sommelier**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
164.879	Vaso alto	38	88	110	6
164.878	Vaso bajo	35	94	80	6



• **SHETLAND**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
05.587	Vaso Alto	22	73	123	12
05.582	Vaso Alto	35	83	138	12
05.563	Vaso Alto	42	89	146	12
05.593	Vaso Bajo	25	90	88	12
05.590	Vaso Bajo	32	97	97	12



• **BEAMING**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
164.734	Vaso Alto	38	76	160	6
164.733	Vaso Alto	27	66	145	6
164.730	Vaso Bajo	30	83	115	6
164.732	Chupito	8	52	91	6



• **PRINCESA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
70.765	Vaso Alto	43	72	163	48
03.373	Vaso Alto	34	66	148	48
03.372	Vaso Alto	28	66	127	48
274.618	Vaso Alto	24	64	110	6
274.619	Vaso Alto	28	64	85	6
274.620	Vaso Bajo	32	79	94	6
274.621	Vaso Bajo	22	70	85	6



• **ISLANDE**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
03.052	Vaso Alto	36	64	170	6
274.629	Vaso Alto	33	63	157	6
274.779	Vaso Alto	31	60	164	6
03.054	Vaso Alto	29	63	145	6
164.882	Vaso Bajo	38	89	96	6
164.881	Vaso Bajo	30	79	93	6
164.880	Vaso Bajo	20	70	84	6
274.780	Vaso Tubo	22	53	152	6
164.370	Vaso Alto	16	55	100	6
290.033	Vaso Tubo	10	51	87	6



• **ELISA**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
274.783	Vaso Alto	35	68	135	6
55.354	Vaso Alto	19	56	108	6
274.782	Vaso Bajo	23	71	82	6

* Copas ELISA en página 83.



• **SALTO**
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
120.701	Alto Transp.	50	82	146	6
134.479	Alto Transp.	35	76	121	6
120.700	Bajo Transp.	32	90	84	6
134.478	Chupito Transp.	6	48	66	12
164.653	Bajo Ice Blue	32	90	84	6
92.595	Alto Ice Blue	35	76	121	6





PULSAR
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
253.409	Cooler	47	85	144	6
253.411	Cooler verde	47	85	144	6
253.413	Cooler azul	47	85	144	6
253.415	Cooler púrpura	47	85	144	6
253.417	D.O.F.	39	91	103	6
253.419	D.O.F. verde	39	91	103	6
253.421	D.O.F. azul	39	91	103	6
253.423	D.O.F. púrpura	39	91	103	6
253.367	Acqua	31	84	93	6
253.403	Acqua verde	31	84	93	6
253.405	Acqua azul	31	84	93	6
253.407	Acqua púrpura	31	84	93	6



YPSILON*
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
55.796	Bajo After Dinner	15	77	95	6
55.790	Bajo Pre Dinner	24	92	107	6
55.799	Bajo DOF	34	101	117	6
200.926	Alto Long Drink	24	72	140	6
55.793	Alto Long Drink	32	77	160	6
163.700	Alto Cooler	45	86	175	6

* Copas YPSILON en página 82.



GALASSIA
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
166.858	Vaso alto	42	66	140	3
17.394	Agua	30	75	90	3
17.403	Vino	20	66	80	3
17.397	Licor	6	49	54	3



LUNA
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
82.299	Bajo Rocks	26	80	97	12
82.303	Bajo D.O.F.	34	87	108	12
82.301	Alto Bibita	34	76	137	12
82.305	Alto Cooler	45	82	145	12



SABOYA
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
92.078	Alto	31	69	142	24
92.077	Agua	27	76	94	24
16.055	Vino	14	63	74	6
17.003	Cortado	11	60	67	24



DIAMOND
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
253.150	Cooler	47	85	144	6
253.153	Cooler verde	47	85	144	6
253.155	Cooler azul	47	85	144	6
253.156	Cooler púrpura	47	85	144	6
253.159	D.O.F.	39	91	103	6
253.160	D.O.F. verde	39	91	103	6
253.163	D.O.F. azul	39	91	103	6
253.165	D.O.F. púrpura	39	91	103	6
253.094	Acqua	31	84	93	6
253.144	Acqua verde	31	84	93	6
253.147	Acqua azul	31	84	93	6
253.149	Acqua púrpura	31	84	93	6



SORGENTE
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
163.664	Cooler. Alto	46	83	152	6
163.662	D.O.F. Bajo	42	94	107	6
163.711	Agua. Bajo	30	82	107	6
163.717	Licor. Bajo	7	49	74	24



NEW KALIX*
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
253.351	Alto	40	75	130	12
253.350	Bajo	38	89	92	12
253.349	Bajo	30	82	85	12

* Copas NEW KALIX en página 82.



ROCK BAR
Marca: **Bormioli**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
131.765	Alto*	37	85	121	6
253.577	Alto rojo*	37	85	121	6
253.578	Alto verde*	37	85	121	6
253.579	Alto azul*	37	85	121	6
82.641	Bajo*	27	84	93	6
253.574	Bajo rojo*	27	84	93	6
253.575	Bajo verde*	27	84	93	6
253.576	Bajo azul*	27	84	93	6

* Apilable



CAMPUS
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
01.326	Bajo*	18	65	88	6
01.327	Bajo*	22	64	97	6
01.328	Alto*	29	65	126	6

* Apilable

Resistencia a golpes mecánicos y térmicos.



GRANITY
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
274.630	Vaso Alto*	65	96	178	6
274.631	Vaso Alto*	46	87	160	6
274.632	Vaso Alto*	42	89	130	6
274.633	Vaso Alto*	35	85	122	6
274.634	Vaso Alto*	31	75	140	6
274.637	Vaso Bajo*	27	85	95	6
274.638	Vaso Bajo*	20	80	81	6
274.639	Vaso Bajo*	16	73	73	6

* Apilable



DISCO
Marca: **Durobor**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
262.723	Vaso alto	50	75	160	6
223.667	Vaso alto	34	68	140	6
223.666	Vaso alto	30	58	173	6
262.722	Vaso bajo	31	82	98	6
244.107	Vaso bajo	29	76	93	6
223.665	Vaso bajo	20	70	85	6
223.664	Vaso bajo	15	69	70	6
223.663	Chupito alto	9	46	92	6
244.106	Chupito bajo	5	45	67	48



QUARTZ
Marca: **Durobor**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
262.721	Vaso Alto	47	84	160	6
223.593	Vaso Alto	30	67	156	6
262.720	Vaso Bajo	33	93	103	6
223.592	Vaso Bajo	25	85	95	6
223.591	Vaso Chupito	7	56	65	6



SPIRALE
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
12.803	Bajo*	20	77	77	6
12.800	Bajo*	25	82	84	6

* Apilable



TUBO
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
12.901	Tubo**	30	60	164	24
12.900	Tubo*	31	60	164	24
12.911	Tubito*	27	56	163	1
13.090	Cubata*	27	67	140	1
165.389	Tubito**	25	55	150	1

* Tensionado

** Recocido



SIDRA
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
290.025	Tensionado	50	90	121	6
290.026	Recocido	53	90	121	6



PINTA
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
274.781	36	86	90	6



CHIQUITO
Marca: **Arcoroc**

Ref.	cl	Ømm	↑mm	▢
274.640	23	83	59	6



FORUM
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
04.249	Vaso bajo*	16	72	69	6
04.250	Vaso bajo*	23	81	77	6
04.251	Vaso alto*	27	75	103	6

* Apilable



NORUEGA
Marca: **Arcoroc**

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	▢
04.622	Vaso vino*	16	65	82	6
04.621	Vaso bajo*	20	72	88	6
164.873	Vaso agua*	25	77	94	6
04.629	Vaso alto*	27	72	114	6
04.665	Vaso alto*	32	74	125	6

* Apilable

Resistencia a golpes mecánicos y térmicos.



YPSILON
Marca: Bormioli

Ref.	Color	cl	Ømm	↑mm	📏
189.529	Transparente	38	130	90	12



BAHIA
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
15.491	Copa baja Bahía	36	101	142	6
15.493	Copa alta Go-go	54	90	189	6



FORTUNA
Marca: Bormioli

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
82.309	32	125	180	6



JERBA
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
15.803	Transparente	36	110	140	6



GELATO
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
15.600	Galleta	28	100	166	6
15.602	Transparente	28	100	166	6



ALASKA
Marca: Bormioli

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
15.436	26	104	94	6



PRIMAVERA
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
16.000	Transparente	24	135	137	6



ACAPULCO
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
15.431	Acapulco	30	116	125	6
15.433	Acap. Junior	18	94	105	6



CROQUE
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
118.716	Transparente	20	119	51	12
55.806	Galleta	20	119	51	3



DIAMOND
Marca: Bormioli

Ref.	Descripción	cl	Ømm	↑mm	📏
253.166	Transparente	22	102	86	6
253.168	Ocean Blue	22	102	86	6
253.167	Forest Green	22	102	86	6
253.169	Rock Purple	22	102	86	6



JAZZED
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
230.111	35	120	197	6



SEYCHELLES
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
02.062	20	105	80	6



GLACE
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
164.319	21	102	127	6



SORBET
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
03.485	38	117	94	6
164.288	21	100	78	6



PALMIER
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
85.085	37	120	201	6
85.084	21	125	101	6



QUADRO MILK SHAKE
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	mm	↑mm	📏
01.259	36	81	191	6



LUDICO
Marca: Arcoroc

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
120.743	20	100	105	6



QUADRO BANANA SPLIT
Marca: Arcoroc

Ref.	Medidas	↑mm	📏
120.752	235x106	44	6



BOLERO
Marca: Durobor

Ref.	cl	Ømm	↑mm	📏
244.114	21	103	92	6