

DIM-SUM COLLECTION



DIM-SUM

Vaporera bambú
Bamboo Steamer
Vapocuisseur Bambou
Vaporiera Bamboo
Bambusdämpfer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	PISOS	RACIONES	€	UE / MOQ
7830	100	70	1	TAPA		1-4-72 / 4
7831	130	85	1	RACIÓN		1-4-36 / 4
7832	150	85	1	INDIVIDUAL		1-4-36 / 4
11966	200	135	2	2 RACIONES		1-0-8 / 8
11967	250	160	2	3-4 RACIONES		1-0-6 / 6
11968	300	165	2	5-6 RACIONES		1-0-3 / 3

Papel Perforado Vaporera Bamboo
Perforated Bamboo Steamer Paper
Papier Perforé Vapocuisseur Bambou
Foglio Di Carta In Bambu' Perforato Per Vaporiera Per-
foriertes Papier Für Bambusdämpfer

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11969	130		1-250-2000/ 250
11970	170		1-250-2000/ 250
11971	280		1-250-2000/ 250



HOGAZA COLLECTION

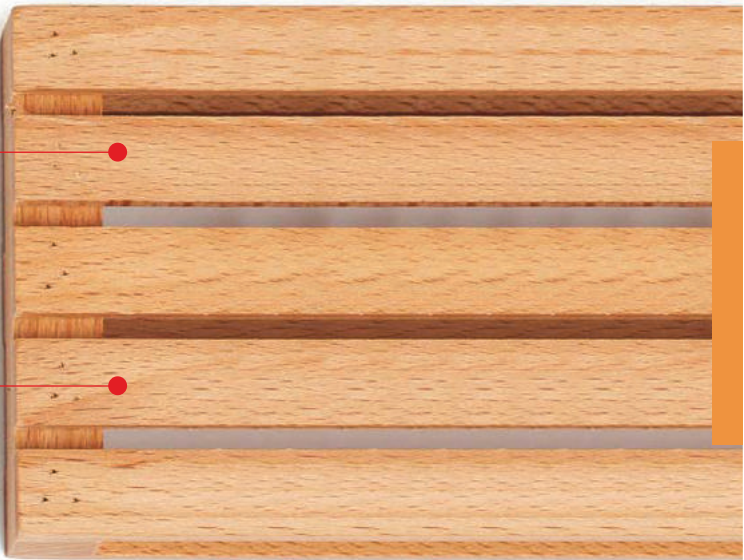


Madera de haya de alta calidad.

High quality beech wood.

Acabados con aceites naturales que protegen y alargan la durabilidad de las piezas.

Finishes with natural oils that protect and prolong the pieces durability.



Mini palé

Mini pallet
Mini palette
Mini bancale
Mini palette



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7548	120	200	35		1-3-36 / 1
11965	300	180	35		1-0-20 / 20



Mini caja rectangular

Mini rectangular wooden box
Mini cagette rectangulaire
Mini cassetta legno rettangolare
Rechteckige mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7542	150	100	58		1-0-32 / 1
7543	230	130	70		1-0-12 / 1
7546	240	160	70		1-0-12 / 1



Mini caja cuadrada

Mini square box
Mini cagette carrée en bois
Mini cassetta legno quadrata
Quadratische mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7544	170	170	80		1-0-12 / 1
7545	210	210	70		1-0-12 / 1



Mini caja

Mini wooden box
Mini cagette en bois
Mini cassetta legno
Mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7539	125	80	90		1-0-24 / 1
7540	130	170	90		1-0-12 / 1

ZINC

Cubo galvanizado

Zinc ice bucket
Seau en acier galvanisé
Cubetto galvanizzato
Zinn-eiskühler

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7533	XL	350	510	230	24000		1-0-6 / 1
7534	M	300	390	187	14000		1-0-8 / 1

Fondo sellado con silicona que permite contener líquido con total seguridad.

Silicone sealed bottom allows contain liquids safely.

INOX
STAINLESS
STEEL
201

COTTON

Enfriador de botella inox

Bottle cooler inox
Glacette inox
Refrigeratore inox
Edelstahlkühle

REF.	COLOR	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
2765	inox	120	180	1.250		1-0-6 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Soporte cubo mesa

Wine bucket stand support
Support de table pour seau
Supporto secchio tavola
Halter für tischeimer

Compatible con:
4967 (p.413)

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
7112	200		1-0-5 / 5

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pie cubo champagnera 2 botellas

Champagne bucket stand 2 bottles
Pied porte-seau champagne 2 bouteilles
Colona portasecchiolo 2b
Ständer f. 2 champagnerkühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5653	220	630		1-0-4 / 1

Compatible con: 4967 - 5513 - 3095

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pie cubo champagnera 1 botella

Champagne bucket stand 1 bottle
Pied porte-seau champagne 1b.
Colona portasecchiolo 1b.
Ständer f. 1 champagnerkühler

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
2786	720		1-0-0 / 1

Compatible con: 4967 - 3095

Cubitera tipo ensaladera

Ice cube bowl
Vasque
Coppa con base
Champagner kühler becken

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
2727	345	230	10.000		1-0-4 / 1

Cubo hielo Lux

Bucket lux
Seau à glace lux
Secchiello ghiaccio lux
Eiseimer lux

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3096	120	135	1.000		1-0-20 / 1

Cubo hielo inox

Stainless steel ice bucket
Seau à glace inox
Secchiello ghiaccio
Edelstahl eiseimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3093	110	130	800		1-0-20 / 1

Cubo hielo isotérmico

Double wall plain
Seau à glace isotherme
Secchiello ghiaccio isolato
Isoliert eiseimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3097	120	135	1.000		1-0-20 / 1

Cubo champagne 2 bot.

2 bottles champagne bucket
Seau champagne 2 bouteilles
Rinfrescatore champagne 2b
Champagner kühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
5513	240	220	6.500		1-0-4 / 1

Cubo champagne

Champagne bucket
Seau champagne
Rinfrescatore champagne
Champagner kühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4967	200	210	3.500		1-0-6 / 1

Champagnera inox

Stainless steel champagne bucket
Seau à champagne
Secchiello champagne
Champagne eimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3095	175	195	3.500		1-0-6 / 1

Cubo hielo

Ice bucket
Seau à glaçons
Secchiello ghiaccio
Eisbehälter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4968	140	130	1.000		1-0-20 / 1



Panera redonda kraft lavable 17
Washable round kraft breadbasket 17
Corbeille à pain ronde kraft lavable 17
Portopane rotondo kraft lavabile 17
Baschbarkraft, runder brotkorb 17

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7455	170	120		1-5-50 / 5



Panera redonda kraft lavable 20
Washable round kraft breadbasket 20
Corbeille à pain ronde kraft lavable 20
Portopane rotondo kraft lavabile 20
Baschbarkraft, runder brotkorb 20

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7456	200	120		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: 7459



Panera redonda gris 17
Round grey Breadbasket 17
Corbeille à pain ronde grise 17
Portopane rotondo grigio 17
Grauer, runder brotkorb 17

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7451	170	100		1-5-50 / 5



Panera oval gris
Oval grey breadbasket
Cobeille à pain ovale grise
Portopane ovale grigio
Grauer, ovaler brotkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7453	200	150	100		1-5-50 / 5
7454	250	180	120		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: 7459 (P.399)



Panera oval kraft lavable
Washable oval kraft breadbasket
Corbeille à pain ovale kraft lavable
Portopane ovale kraft lavabile
Baschbarkraft, ovaler brotkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7457	250	180	130		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: 7459

Material kraft.

Kraft Material



+ RIGIDEZ
RIGIDITY

COTTON

Panera grissini
Breadsticks holder
Corbeille à grissini
Cestino porta grissini
Brotkorb für grisini

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7779	GRIS	100	220		1-5-50 / 5
7778	BEIGE	100	220		1-5-50 / 5

Panera cuadrada 100% algodón
Square breadbasket 100% cotton
Corbeille à pain carrée
Portopane quadrato
Quadratischer brotkorb

COTTON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7598	BEIGE	120	120	140		1-5-50 / 5
7599	GRIS	120	120	140		1-5-50 / 5



Calentador con cerámica térmica
Warmer with ceramic beans
Corbeille à pain thermique
Portopane termico
Thermo-brotkorb

COTTON

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7458	200	130		1-5-50 / 5



MANTIENE
EL CALOR
KEEPS WARM

Piezas de cerámica sin esmalte que mantienen el calor durante 45 minutos con sólo 30 segundos de microondas.

Glaze-free ceramic beans keep warm for 45 mins with only 30 seconds of microwave.



Accesorio cerámica térmica
Ceramic beans warmer bag
Base thermique
Base termica
Thermo-basis



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
7459	190		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH: (P.397)



Panera inox
Bread basket
Corbeille à pain
Porta pane
Brotkorb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
4952	200	95		1-4-48 / 1

GLASS

GLASS



Caja salsa
Table caddies
Cagette sauces
Cassetta per salse
Tisch organizer



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7840	200	150	180		1-0-12 / 1



+ RESISTENCIA
RESISTANCE

ANTIGOTEO

Set 2 pzas. vinagrera antigoteo
Non drip 2 pieces cruet set
Ménagère, 2 pièces
Servizio oliera, 2 pezzi
Menage, 2-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
8387	260		1-0-12 / 11



+ RESISTENCIA
RESISTANCE

ANTIGOTEO

Botella antigoteo
Non drip bottle
Bouteille anti-goutte
Bottiglia antigoccia
Anti-tropf-flasche



REF.	ml	€	UE / MOQ
8388	500		1-0-24 / 1
8389	250		1-0-36 / 1

Boquilla fina para verter el líquido con precisión.

Fine spout for precision pouring.

Fácil de rellenar gracias a su boquilla extraíble.

Removable spout makes for easy refilling.

Collar que recoge las gotas que puedan quedar en la boquilla y evita ensuciar la mesa.

Collar that collects any liquid left in the spout and keeps the table clean..

Cuello de vidrio glaseado que fija la boquilla.

Frosted glass collar that keeps the spout in place.

BOROSI-LICATE



PACKAGING BOX

PARIS

Vinagrera PARIS 2 piezas
2 pieces cruet set PARIS
Ménagère 2 pièces PARIS
Oliera 2pc. mod. PARIS
2-Teilige menage PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
3698	150		1-0-24 / 1

PARIS

Juego sal pimienta y mostaza
Salt, pepper and mustard set
Ménagère sel, poivre et moutarde
Sale pepe e senape mod.
Salz/pfeffer/senf-set



REF.	ml	€	UE / MOQ
3165	150		1-0-24 / 1

PARIS

Bandeja 12 rec. vinagrera PARIS
Pack 12 oil/vinegar bottle PARIS
Pack 12 bouteilles recharge PARIS
Pack 12 rec. oliera PARIS
12 teilige PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
3783	150		1-0-8 / 1

CUADRADA

Set 4 pzas. vinagrera cuadrada
4 pieces square cruet set
Ménagère, 4 pièces
Servizio oliera, 4 pezzi
Menage, 4-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
8392	250		1-0-12 / 1

PARIS

Vinagrera PARIS 4 piezas
4 pieces cruet set PARIS
Ménagère 4 pièces PARIS
Oliera 4pc. mod. PARIS
4-Teilige menage PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
3697	150		1-0-24 / 1

PARIS

Juego sal y pimienta PARIS
Salt & pepper set PARIS
Ménagère sel et poivre PARIS
Sale e pepe mod. PARIS
Salz/pfeffer-set PARIS



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
3699	220		1-12-72 / 1

PARIS

Bandeja 12 saleros Paris
Salt/pepper shakers PARIS
Salières PARIS
Sale PARIS
Ersalzflaschen PARIS



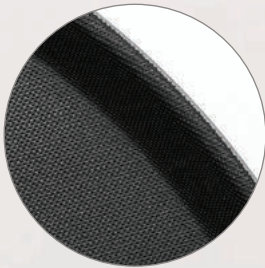
REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
3905	90		1-12-300 / 1

CUADRADA

Set 2 pzas. vinagrera cuadrada
2 pieces square cruet set
Ménagère, 2 pièces
Servizio oliera, 2 pezzi
Menage, 2-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
8393	250		1-0-24 / 1



Tratamiento antideslizante:
Textura engomada que evita que los
objetos se deslicen por la superficie
con el movimiento.

Anti-slip:
Rubbery surface texture that keeps
pieces in place while you carry them.



FIBER-GLASS

Bandeja FIBERGLASS antideslizante oval
FB oval non slip serving tray
Plateau de service ovale antidérapant FB
Piatto da portata ovale antiscivolo FB
Rutschfreies oval FB serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8418	560	680		1-0-6 / 6



BEECH

Soporte bandeja
Tray support
Support de plateau
Supporto vassoio
Unterstützung serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8419	440	433	835		1-0-1 / 1

PP
POLYPRO-
PYLENE



Bandeja antideslizante
Non slip serving tray
Plateau de service antidérapant
Vassoio antiscivolo
Rutschfestes serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8413	360		1-0-12 / 1
8414	400		1-0-12 / 1



FIBER-GLASS

Bandeja FIBERGLASS antideslizante rectangular
FB rectangle non slip serving tray
Plateau de service rectangle antidérapant FB
Piatto da portata rettangolare antiscivolo FB
Rutschfreies rechteck FB serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8415	360	460		1-0-12 / 1
8416	380	510		1-0-12 / 1
8417	400	560		1-0-12 / 1



Bandeja ovalada
Oval heavy try
Plateau ovale
Vassoio ovale
Tablett oval

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7093	170	250		1-0-24 / 1
7094	210	300		1-0-24 / 1
7095	235	350		1-0-24 / 1
7096	270	400		1-0-24 / 1
7097	295	450		1-0-24 / 1
7098	340	500		1-0-24 / 1
7099	415	600		1-0-20 / 1

FIBER-GLASS



Bandeja FIBERGLASS antideslizante
FB round non slip serving tray
Plateau de service rond antidérapant FB
Piatto da portata rotondo antiscivolo FB
Rutschfreies rundes FB serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8420	360		1-0-12 / 1
8421	400		1-0-12 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Bandeja camarero
Serving tray
Plateau barman
Vassoio bar
Serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
4950	400		1-0-12 / 1



Bandeja pescado
Fish tray
Plateau poisson
Piatto pesce
Fischtablett

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7100	250	600		1-0-20 / 1
7101	258	700		1-0-20 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Coctelera delux
Cocktail shaker delux
Shaker delux
Shaker per cocktail delux
Cocktailshaker delux

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3024	190	750		1-0-24 / 1
3023	165	500		1-0-24 / 1



Cuchara coctel
Cocktail spoon
Cuillère cocktail
Cucchiaio cocktail
Cocktailöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3151	290		1-12-120 / 1



NEW

Sacacorchos
Waiter's corkscrew
Tire-bouchon de serveur
Cavatappi cameriere
Kellnermesser

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12174	122	20	13		1-20-240 / 1



Cenicero agua
Water ashtray
Cendrier eau
Portacenere
Wasser-aschenbecher

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
4951	95	38		1-0-96 / 1



Vaso medidor
Measuring cup
Verre mesureur
Misurino cocktail
Messglas

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3021	100	30 / 60		1-24-96 / 1



Cuchara sangría
Sangria spoon
Cuillère sangria
Cucchiaio sangria
Sangriöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2728	265		1-12-120 / 1



Jarra agua
Water jug
Carafe d'eau
Caraffa d'acqua
Wasserkaraffe

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3030	100	145	1.250		1-0-6 / 1



Servilletero
Napkin dispenser
Distributeur serviettes
Portaserviette
Serviettenhalter

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5039	130	100		1-0-24 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

THERMO
PLASTIC
RUBBER



Alfombra para barra estrecha
Bar mats
Dessus-de-table pour comptoir de bar
Tappetino bar
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8427	85	600		1-0-16 / 1

ABS
PLASTIC

FOOD
CONTACT



Recipientes coctelería
Containers for cocktail shaker
Récipients pour cocktails
Portacondimenti
Bar-beilagenbehälter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8433	156	492	90		1-0-12 / 1

PP
POLYPROPYLENE



Cesta cubiertos gris
Cutlery dispenser
Récipient à couverts
Portaposate
Besteckbehälter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8429	290	525	98		1-0-12 / 1

THERMO
PLASTIC
RUBBER



Alfombra para barra ancha
Bar mats
Dessus-de-table pour comptoir de bar
Tappetino bar
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8428	300	450	25,72	1-0-15 / 1



Tapón dosificador
Flow pourers
Bec verseur
Tappo versatore dosatore
Dosierausgiesser

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8426	40	110		1-10-100 / 6

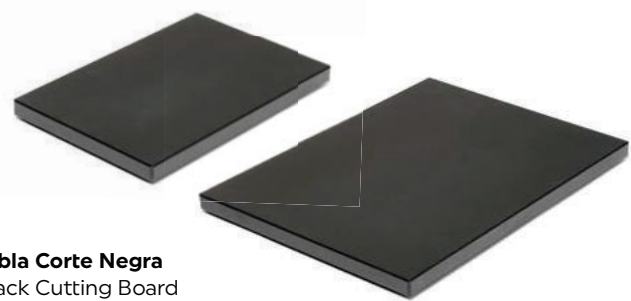


Tabla Corte Negra
Black Cutting Board
Planche à découper Noir
Tagliere Nero
Schwarz Schneidebrett

REF.	WxL(mm)	ESPOSOR	TACOS	€	UE / MOQ
11760	30x20	2	4		1-0-8 / 1
11759	40x30	2	4		1-0-6 / 1



OLLAS Y SARTENES

COCCIÓN COOKING

- 308 BATERÍAS
- 316 SARTENES
- 320 RISOLÍ
- 322 PAELLERAS

CORTE CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS





Baterías profesionales

Cubriendo las diversas necesidades de la cocina profesional y dando respuesta a las mayores exigencias de cada uso. En Comas, nuestras ollas y sartenes han sido diseñadas para resistir los servicios más exigentes. Cada una de nuestras ollas y sartenes cumple con los criterios de los expertos que trabajan con su pasión y compromiso en los fogones, para lograr resultados extraordinarios en sus platos.

Professional cookware

It covers the diverse needs of the professional kitchen, responding to the greatest demands with each use. At Comas, our pots and pans have been designed to withstand the most demanding service. Each of our pots and pans are designed to meet the criteria of the expert chefs who are passionate about achieving extraordinary results in their dishes.



7 diámetros disponibles en ollas:
de 20 hasta 45 cm.

7 diameters available for pots: from
20 to 45 cm.

Asas de acero inoxidable unidas por múltiples
puntos de soldadura estratégicamente distribui-
dos. Garantiza una sujeción robusta y duradera.

Stainless steel handles joined by multiple strategi-
cally distributed weld points. Guarantees a robust
and durable hold.

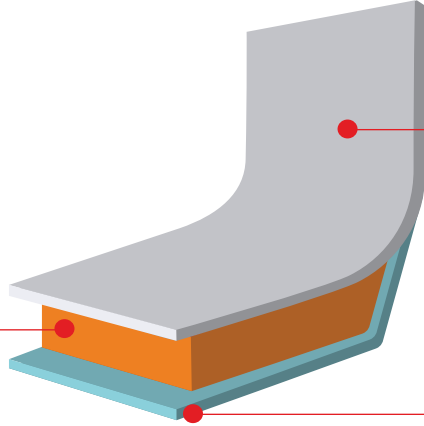


DIFUSOR
SISTEMA SANDWICH
ENCAPSULADO

Capa intermedia
ALUMINIO.

Excelente conductividad térmica
y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal
conductivity and even heat
distribution.



Interior
INOX 18/10 (AISI 304)

Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e
higiene garantizada.

Interior S.S. 18/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maxi-
mum hygiene.

Exterior
INOX 18/0 (AISI 430)

Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas
de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compati-
bility.



Interior liso libre de remaches que pue-
dan acumular residuos o dificultar la
higiene.

Smooth interior free of rivets that could
accumulate debris or hinder hygiene.

Diámetro y material grabado en la ple-
tina de la asa en cada pieza.

Diameter and material engraved on the
handle plate of each piece.



Base grabada con información
técnica de material y tipo de fuen-
te de calor compatible.

Bottom engraved with technical
information on material and com-
patible heat source type.

Tapas adaptables a toda la gama:
de 20 a 45 cm de diámetro.

Lids adaptable to the entire range:
from 20 to 45 cm in diameter.

Mango fabricado en acero
inoxidable de forma tubular
para facilitar la sujeción de la
sartén.

Tubular stainless steel handle
for easy handling.

MAGNA EXPERT COLLECTION



Olla
Pot
Marmite
Pentola
Topf



71,6L

25,7L

6,3L

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12129	200	200	6,3		1-0-4 / 1
12130	240	240	10,9		1-0-4 / 1
12131	280	280	17,2		1-0-2 / 1
12132	320	320	25,7		1-0-2 / 1
12133	360	360	36,6		1-0-1 / 1
12134	400	400	50,3		1-0-1 / 1
12135	450	450	71,6		1-0-1 / 1

Cacerola baja
Low casserole
Faitout
Casseruola bassa
Niedriger kochtopf



23,9L

10,6L

2,6L

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12136	200	80	2,6		1-0-8 / 1
12137	240	110	5		1-0-6 / 1
12138	280	130	8		1-0-6 / 1
12139	320	125	10,6		1-0-4 / 1
12140	360	140	14,3		1-0-2 / 1
12141	400	150	18,8		1-0-2 / 1
12142	450	150	23,9		1-0-2 / 1

Cacerola alta
Deep casserole
Braising
Casseruola alta
Hoher kochtopf



44,5L

16,1L

4,4L

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12143	200	140	4,4		1-0-6 / 1
12144	240	160	7,2		1-0-4 / 1
12145	280	180	11,1		1-0-4 / 1
12146	320	200	16,1		1-0-2 / 1
12147	360	220	22,4		1-0-2 / 1
12148	400	250	31,4		1-0-2 / 1
12149	450	280	44,5		1-0-1 / 1

NEW

BATERÍAS PROFESIONALES DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL ROFESSIONAL COOKWARE

Cazo alto
High saucepan
Casserole haute
Pentola alta
Hoher Stieltopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12161	160	120	2,5		1-0-12 / 1
12162	180	105	2,7		1-0-12 / 1
12163	200	140	4,4		1-0-6 / 1
12164	240	110	5		1-0-4 / 1

Cazo bajo
Low saucepan
Casserole basse
Pentola bassa
Niedriger Stieltopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12157	160	95	2		1-0-12 / 1
12158	180	80	2		1-0-12 / 1
12159	200	105	3,3		1-0-6 / 1
12160	240	75	3,3		1-0-6 / 1

Tapa acero inoxidable
Stainless steel lid
Couvercle en acier inoxydable
Coperchio in acciaio inox
Deckel aus edelstahl



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
12150	200		1-6-12 / 1
12151	240		1-6-12 / 1
12152	280		1-6-12 / 1
12153	320		1-6-12 / 1
12154	360		1-0-6 / 1
12155	400		1-0-6 / 1
12156	450		1-0-6 / 1

Colador pasta acero inoxidable
Stainless Steel pasta colander
Cuit-pâtes en acier inoxydable
Colino per pasta in acciaio inox
Nudelsieb aus Edelstahl



REF.	H(mm)	W(mm)	COMPATIBLE Ø(mm)	€	UE / MOQ
12365	360	230	360		1-0-2 / 1
12366	400	260	400		1-0-2 / 1



Cazo Recto
Straight Ladle
Casserole Droite
Mestolo Dritto
Stieltopf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11789	140	3	68	0,95		1-0-6 / 6
11790	160	3	76	1,4		1-0-6 / 6
11791	180	3	85	2		1-0-6 / 6
11792	200	3	98	2,88		1-0-6 / 6

Olla
Saucepan
Casserole
Pentola
Topf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11780	200	3	140	4,18		1-0-4 / 4
11781	240	3	150	6,46		1-0-4 / 1
11782	280	3	170	9,98		1-0-4 / 1
11951	300	3	180	12,22		1-0-4 / 1
11952	320	3	185	14,32		1-0-4 / 1

Cacerola
Casserole
Fait-Tout
Casseruola
Stielkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11787	240	3	100	4,25		1-0-4 / 4
11788	280	3	110	6,27		1-0-4 / 4
11953	300	3	120	8		1-0-4 / 1

Tapa Borosilicato
Borosilicate Lid
Couvercle Borosilicate
Coperchio In Vetro Borosilicato
Deckel Borosilikat Glasdeckel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11794	200		1-0-12 / 1
11795	240		1-0-12 / 1
11796	280		1-0-12 / 1
11954	300		1-0-12 / 1
11955	320		1-0-12 / 1



Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihafthbes

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10897	240	3	70		1-0-6 / 1
10898	280	3	70		1-0-6 / 1
10899	320	3	80		1-0-6 / 1
11599	360	3	80		1-0-4 / 1 *
11601	400	3	90		1-0-4 / 1 *

Cazuela aluminio
Aluminium casserole
Casserole aliminium
Casseruola in alluminio
Aluminiumkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11611	280	3	70		1-0-6 / 1
11612	320	3	80		1-0-6 / 1
11613	360	3	80		1-0-4 / 1
11615	400	3	90		1-0-4 / 1



MAGNA EXPERT COLLECTION

BATERIA PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE.
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE



CROSCAT COLLECTION

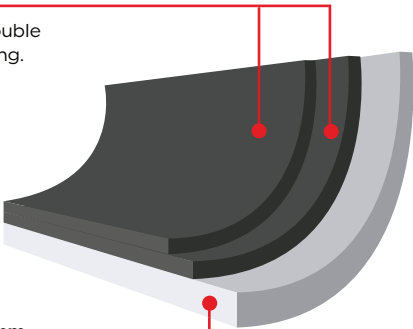
BATERIA PROFESIONAL ALUMINIO CON ANTIADHERENTE.
ALLUMINIUM PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE WITH NON-STICK COATING



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING

Doble capa antiadherente
de alta calidad.

High quality double
non-stick coating.



Aluminio de 3mm
de espesor

3mm thick
aluminium

El revestimiento antiadherente de fluororesina universal de PFLUON, con sistema de dos capas, es denso, fácil de limpiar y altamente eficaz. PFLUON colabora con SGS para certificar que sus productos, como el antiadherente COOKMARK, cumplen normas nacionales e internacionales.

PFLUON's universal-grade fluororesin nonstick coating features a dense, two-layer system that is easy to clean and highly effective. In partnership with globally recognized certification body SGS, PFLUON ensures that products like COOKMARK meet both international and local standards.



GAMA SARTENES PROFESIONALES

	CUERPO BODY	MANGO HANDLE	ANTIADHERENTE NON STICK COATING	COMPATIBILIDAD SUITABILITY
 ETNA	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 TEIDE	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 VULCANO	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 STROMBOLI	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX		   
 CROSCAT	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 AUVERNIA	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	   
 USSON	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	   
 FUJI	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX		   
 VESUVIO	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX	 	   
 ARENAL	TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX	INOX		   



Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.



ETNA

Sartén aluminio mango inox
Aluminium fry pan with inox handle
Poêle aluminium manche en inox
Padella in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8342	180	2,5		1-0-6 / 1
8343	200	3,5		1-0-6 / 1
8344	220	3,5		1-0-6 / 1
8345	240	3,5		1-0-6 / 1
8346	260	4		1-0-6 / 1
8347	280	4		1-0-6 / 1
8348	320	4		1-0-6 / 1
8349	360	4		1-0-6 / 1
8350	400	4		1-0-6 / 1



Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.



Remachado al cuerpo de la sartén para proporcionar una sujeción superior y una máxima seguridad en el momento de su uso.

Riveted to the pan for strength and safety in use.



TEIDE

Sartén aluminio mango inox / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8954	200	3		1-0-6 / 1
8955	240	3		1-0-6 / 1
8956	280	3		1-0-6 / 1
8957	320	3		1-0-6 / 1
11778	360	3		1-0-6 / 1
11996	400	4		1-0-6 / 1

El cuerpo de aluminio de alta calidad capta y distribuye de la mejor manera el calor por toda la superficie.

The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.



VULCANO

Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne Aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	E(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9971	200	3	55		1-0-6 / 1
9972	240	3	60		1-0-6 / 1
9973	280	3	65		1-0-6 / 1
9974	300	3	75		1-0-6 / 1
9975	360	3	80		1-0-6 / 1
9976	400	3	85		1-0-6 / 1



AUVERNIA

Sartén aluminio mango hierro
Aluminium fry pan with iron handle
Poêle aluminium manche en fer
Padella in alluminio manico en ferro
Aluminium-Bratpfanne mit Eisengriff

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8351	180	2,5		1-0-6 / 1
8352	200	3,5		1-0-6 / 1
8353	220	3,5		1-0-6 / 1
8354	240	3,5		1-0-6 / 1
8355	260	4		1-0-6 / 1
8356	280	4		1-0-6 / 1
8357	320	4		1-0-6 / 1
8358	360	4		1-0-6 / 1
8359	400	4		1-0-6 / 1



STROMBOLI

Sartén aluminio alta mango inox
Aluminium deep fry pan with inox handle
Poêle profond aluminium manche en inox
Padella alta in alluminio manico en inox
Aluminium-bratpfanne tief griff inox

REF.	Ø(mm)	E(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9977	200	3	55		1-0-6 / 1
9978	240	3	60		1-0-6 / 1
9979	280	3	65		1-0-6 / 1
9980	320	3	75		1-0-6 / 1
9981	360	3	80		1-0-6 / 1
9982	400	3	85		1-0-6 / 1



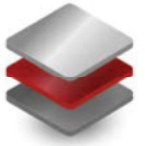
USSON

Sartén aluminio mango hierro / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Induktion aluminium-Bratpfanne mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8958	200	3		1-0-6 / 1
8959	240	3		1-0-6 / 1
8960	280	3		1-0-6 / 1
8961	320	3		1-0-6 / 1

CAPA INTERIOR
ALUMINIO

INTERIOR LAYER
ALUMINIUM



CAPAS EXTERIORES
ACERO INOXIDABLE
SUPERIOR

Mezcla cromo, titanio y cobre.

EXTERIOR LAYERS
SUPERIOR STAINLESS
STEEL

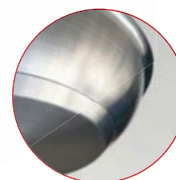
Mixing chrome, titanium and copper.



BASE SANDWICH SYSTEM

- **Alta resistencia a la corrosión y los ácidos alimentarios.**
Highly resistant to rust and food acids.
- **Óptima difusión del calor por toda la superficie.**
Optimum heat distribution across the whole base.
- **Muy resistente a las altas temperaturas y al desgaste.**
Hard-wearing and tolerant of high temperatures.





Base sistema SANDWICH
SADWICH system base



FUJI

Sartén inox mango inox
Frypan inox
Poêle à frire inox
Padella inox
Inox-Bratpfanne

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8515	200	0,7		1-0-6 / 1
8516	240	0,7		1-0-6 / 1
8517	280	0,7		1-0-6 / 1
* 8518	320	1		1-0-4 / 1
* 8519	360	1		1-0-4 / 1
* 8520	400	1		1-0-4 / 1





Asa adicional en diámetros grandes.
Additional handle on large diameters.



VESUVIO

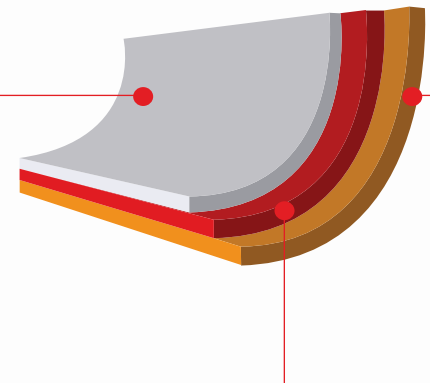
Sartén inox antiadherente mango inox
Frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit Antihftbeschichtung

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8509	200	0,7		1-0-6 / 1
8510	240	0,7		1-0-6 / 1
8511	280	0,7		1-0-6 / 1
* 8512	320	1		1-0-4 / 1
* 8513	360	1		1-0-4 / 1
* 8514	400	1		1-0-4 / 1

Sartén Trimetal Profesional
Professional Trimetal Frying pan

Interior INOX 18/10 (AISI 304)
Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e higiene garantizada.

Interior S.S. 318/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maximum hygiene.

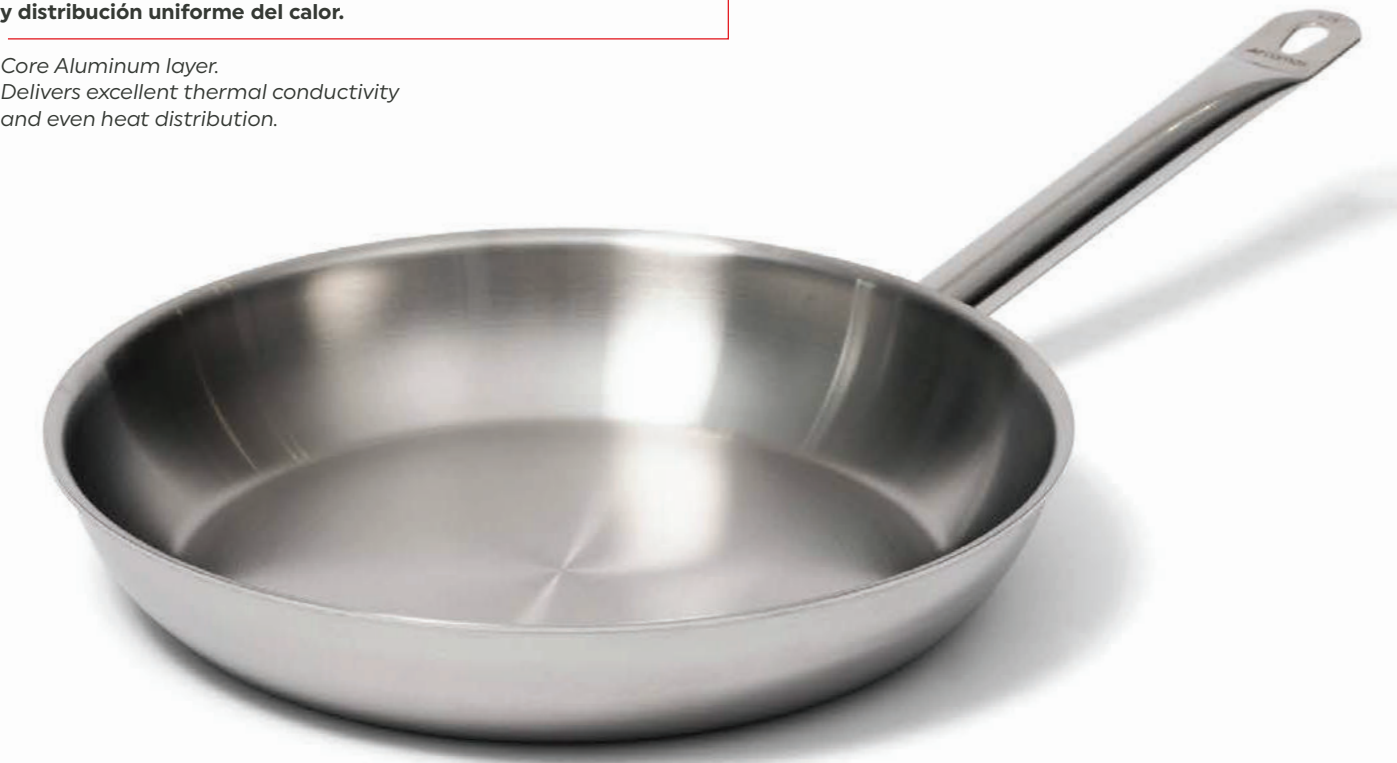


Exterior INOX 18/0 (AISI 430)
Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compatibility.

Capa intermedia de aluminio.
Excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal conductivity and even heat distribution.



- **Reparto homogéneo del calor: Fabricación en una sola pieza que permite una cocción uniforme en fondo y paredes.**
Uniform heat distribution: One-piece design allows for consistent heating across the base and sides.
- **Calentamiento rápido y eficaz: Ahorra tiempo y energía en cada preparación.**
Fast and efficient heating: Saves energy and reduces cooking time.
- **Apta para uso profesional: Rendimiento fiable en cocinas de alto rendimiento y uso cotidiano.**
Suitable for professional use: Reliable performance for demanding kitchens and everyday cooking.



ARENAL

Sartén inox TRIMETAL
3-ply multi-layer frying pan
Poêle multicouche 3 plis
Padella multistrato a 3 strati
Mehrschichtige 3-lagige bratpfanne

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
12183	200	2,5		1-0-6 / 1
12184	240	2,5		1-0-6 / 1
12185	280	2,5		1-0-6 / 1
12186	320	2,5		1-0-4 / 1
12187	360	2,5		1-0-4 / 1



Grill asa BK
Grill BK handle
Gril asa BK
Griglia manico BK
Grillgriff BK

REF.	WxL(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10044	260x 260	0,7		1-0-8 / 1



MANGO
BAQUELITA
BAKELITE
HANDLE
200°C



Grill ovalado para pescado
Oval fish grill
Grill à poisson ovale
Pesciera ovale
Ovale Fischpfanne

REF.	WxL(mm)	€	UE / MOQ
10039	460x265		1-0-6 / 1



ALUMINIO
FUNDIDO
CAST
ALUMINIUM



Whitford

Grill mango silicona abatible
Grill "xl" silicone handle
gril manche rabattable
griglia maniglie estraibile
gril ausziehbar griff

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10811	260x330	0,7	50		1-0-6 / 1



Disponible en 3 colores
Available in 3 colours



Whitford

Huevo & dulce
Egg & sweet
Oeuf & sucré
Uovo e dolce
Ei & süß

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10022	140/5,5"	0,5	30		1-0-0 / 1



PORCIÓN
INDIVIDUAL
INDIVIDUAL
PORTION

Cacerola grand gourmet
Grand gourmet saucepan
Casserole grand gourmet
Casseruola grand gourmet
Kasserolle grand courtmet

REF.	Ø(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10027	240/9,4"	200	0,6	70		1-0-6 / 1
10028	280/11"	300	0,6	75		1-0-6 / 1
10029	320/12,5"	450	0,6	85		1-0-4 / 1
10030	360/14,1"	550	0,6	85		1-0-5 / 1



Compatible con (p.327)
10066 - 10067 - 10068 - 10069

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



ELDIAMANT®
PROFILE

Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuisson GN
Piastra Griglia GN
Grill Platte GN

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10045	530x325	0,7	20		1-0-10 / 1

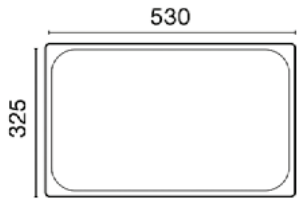


SIZE
1/1
GN

**ANTIADERENTE
HARD-STONE**
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA

GN 1/1

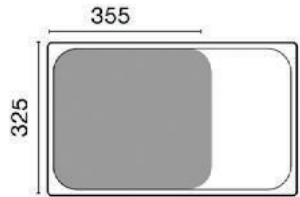
REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10046	530x320	1,5	20		1-0-10 / 1
10047	530x320	1,5	40		1-0-10 / 1
10048	530x320	1,5	65		1-0-10 / 1



**ANTIADERENTE
HARD-STONE**
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA

GN 2/3

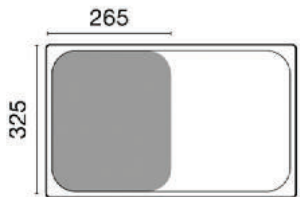
REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10051	355x325	1,5	65		1-0-10 / 1



**ANTIADERENTE
HARD-STONE**
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA

GN 1/2

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10053	265x325	1,5	20		1-0-10 / 1
10963	265x325		40		





EL SALER

Paellera acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8964	300	4		1-0-6 / 1
8965	340	6		1-0-6 / 1
8966	380	8		1-0-6 / 1
8967	42	10		1-0-6 / 1
8968	460	12		1-0-4 / 1
8969	500	13		1-0-4 / 1
8970	600	20		1-0-4 / 1
10937	650	25		1-0-0 / 1
10938	700	30		1-0-0 / 1
10939	800	40		1-0-0 / 1
10940	900	50		1-0-0 / 1



Paellera grande acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
10941	1000	85		1-0-0 / 1
10942	1150	120		1-0-0 / 1
10943	1300	200		1-0-0 / 1

BAJO
PEDIDO
ON
DEMAND



RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado
Enamelled steel paella pan
Plat à paella acier émaillé
Padella valenciana smaltata
Paellapfanne aus emailliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8971	300	4		1-0-6 / 1
8972	340	6		1-0-6 / 1
8973	380	8		1-0-6 / 1
8974	420	10		1-0-6 / 1
8975	460	12		1-0-4 / 1
8976	500	13		1-0-4 / 1
8977	600	20		1-0-4 / 1



ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado
Deep enamelled fry pan with handles.
Poele haute avec anses.
Padella smaltata con manici.
Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen.

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8978	280			1-0-6 / 1
8979	320			1-0-6 / 1
8980	360			1-0-4 / 1
8981	400			1-0-4 / 1
8982	450			1-0-3 / 1
8983	500			1-0-3 / 1

Paellera ración
Paella pan
Poêle à paella
Padella
Paella-pfannen



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7792	100	20		1-10-100 / 1
7793	120	22		1-10-100 / 1
7794	150	24		1-10-80 / 1
7795	200	26		1-6-36 / 1



Fuente acero esmaltada con asas
Deep enamelled fry pan with handles
Poele haute avec anses
Padella smaltata con manici
Emaillierte platte mit griffen

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10934	120		1-6-48 / 1
10935	160		1-6-48 / 1
10936	200		1-6-48 / 1

Sartén honda ración
Deep frying pan
Poêle profonde
Padella
Mini-pfannen



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7826	140	38		1-10-60 / 1
7827	160	43		1-10-50 / 1
7828	180	48		1-6-36 / 1
7829	200	53		1-6-42 / 1

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.

Burner for domestic or professional use. Made of ena-melled steel. Designed for outdoor use.



Quemador paellero a gas
Enamelled gas burner
Brûleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner



REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
8985	30	36 - 42cm		1-0-1 / 1
8986	40	26 - 60CM		1-0-1 / 1
8987	50	36 - 70CM		1-0-1 / 1



*** Tripode no incluido.**
Tripod not included.

Tripode regulable para quemador
Base for burner
Pied pour bruleur
Treppiede padella
Dreifussständer für Gasbrenner

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8984	300	300		1-0-1 / 1

Paravientos 3 piezas
Windshield
Pare-bris 3 pieces
Paravento 3 pezzi
Windschutzsblech

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8505	670	160		1-0-1 / 1



*** Tripode incluido.**
Funciona con 2 botellas de butano o propano.

Tripod included.
Works with 2 butane or propane bottles.



Quemador paellero a gas grande
Enamelled gas burner
Brûleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner

REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
10944	90			1-0-1 / 1

Este producto está certificado según la normativa de gas vigente. Conexión roscada especial para Gas Natural.

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas applian-ces. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.

BAJO
PEDIDO
ON
DEMAND



CORTE, UTENSILIOS, GN Y BRASA

CORTE CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS

ACCESORIOS ACCESSORIES

- 366 ESPATULAS
- 368 EMPLATADO
- 370 UTENSILIOS

GASTRONORM

- 380 CUBETAS GN 18/10
- 384 CUBETAS GN 18/0
- 389 CARROS

BRASA GRILL

- 392 BBQ
- 394 ACCESORIOS
- 395 ROBATA YAKI
- 397 KITS
- 398 LLAUNES
- 398 CARACOLERAS
- 398 IGNIS
- 400 PLATO HIERRO FUNDIDO
- 401 PLATO PIEDRA BASALTO
- 402 ACCESORIOS
- 404 CARBÓN



Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.



Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.



PUNTILLA / MONDADOR / UTILITY

Versátil, tanto para fruta y verdura, como para piezas pequeñas de carne. Versatile, both for fruit and vegetables, as well as for small pieces of meat.



PELADOR / VERDURAS / PEELING

Para trabajos pequeños y delicados. For small and delicate jobs.



DESHUESADOR / WRECKER

Su forma permite acceder a la carne y retirar huesos y tendones sin perder la forma. Its shape allows access to the flesh and the removal of bones and tendons without losing its shape.



JAMONERO / SLICER

Indicado para cortar jamón y carnes curadas. Suitable for cutting ham and cured meats.



SALMÓN / SALMON KNIFE

Hoja fina y alargada, con alvéolos para evitar que la carne se adhiera a la hoja. Thin, elongated blade, with sockets to prevent meat from sticking to the blade.



PANERO / BREAD KNIFE

Hoja dura y dentada que permite cortar alimentos con el exterior rígido con facilidad. Hard, serrated blade for easy cutting of food with a rigid exterior.



HACHA / CLEAVER

Hoja grande y gruesa que se utiliza para cortar y desosar carne cruda o cocinada. A large, thick blade used for cutting and boning raw or cooked meat.



FILETADOR / SLICER

Hoja larga y flexible que permite preparar carne y pescado con precisión. Long, flexible blade for precise meat and fish preparation.



SANTOKU / SANTOKU

Versión japonesa del cuchillo chef, ideal para preparar carne, pesca y verduras. Japanese version of the chef's knife, ideal for preparing meat, fish and vegetables.



CHEF / CHEF

El más popular de los cuchillos, con hoja grande y resistente sirve para todo tipo de cortes. The most popular of the knives, with a large, sturdy blade for all types of cutting..

La gama de productos de corte Comas, ha sido creada y mejorada para ofrecer a los cocineros y jefes de cocina, una amplia variedad de utensilios y cuchillos para corte que garantizan la calidad y durabilidad necesaria para el día a día de las cocinas profesionales.

The Comas range of cutting products has been created and improved to offer chefs and wide variety of cutting utensils and knives that guarantee the quality and durability necessary for everyday use in professional kitchens.



COLECCIÓN
COLLECTION



MATERIAL	X50 Cr Mo V15	X50 Cr Mo V15	DIN 1.4116	AUS 8 SANMAI	AUS 10 SANMAI	CARBON STEEL 52100
DUREZA DE LA HOJA BLADE HARDNESS	HRC55 ± 57	HRC55 ± 57	HRC55 ± 2	HRC58 ± 2	HRC60 ± 1	HRC62 ± 2
MANGO HANDLE	POLIPROPILENO	POLIPROPILENO	ABS	POM	MADERA DE ÉBANO EBONY WOOD	ABEDUL ESTABILIZADO ABEDUL ESTABILIZADO
ORIGEN MATERIA PRIMA RAW MATERIAL ORIGIN	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN
LAVAVAJILLAS DISHWASHER	✓	✓	✗	✗	✗	✗

ACERO:
SANMAI AUS10

DUREZA:
HARDNESS 60 ±1 HRC



NEW

Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filettermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11605	235	385		1-0-0 / 1

Cuchillo Fileteador
Carving Knife
Couteau À Filet
Coltello Sfilettatore
Filettermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11023	180	320		1-0-0 / 1

Cuchillo Puntilla
Paring Knife
Couteau À Pointe
Coltello Da Cucina Professionale
Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11024	100	213		1-0-0 / 1

Cuchillo chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11022	210	365		1-0-0 / 1

NEW

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke Knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11606	170	313		1-0-0 / 1

Exterior:
Acero inoxidable AISI 430

Outer layers:
AISI 430 stainless steel.

Núcleo:
Acero de aleación (AUS10)

Core: Alloy steel (AUS10)



PIN
Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.

Mosaic of the UTSET family with its four generational points.



PACKAGING BOX

HOJA / BLADE

Acero japonés
SANMAI AUS10
Dureza 60 1 HRC

Japanese steel
SANMAI AUS10
Hardness 60 1 HRC

VIROL / FERRULE

Diseñada para distintos agarres.
Anillo de raíz estabilizada.

Designed for different grips.stabili-
sed root ring.

MANGO / HANDLE

Cuerpo de madera
de ébano.

Ebony wood body.

El acero japonés AUS10 destaca como una opción ver-
sátil y de alta calidad entre los aceros japoneses para
cuchillos.

Japanese AUS10 stands out as a versatile and high qua-
lity choice among Japanese knife steels.

Con una dureza notable que oscila entre 58 y 60 HRC
y un contenido en cromo de aproximadamente el 13%,
este acero ofrece una excelente resistencia a la corro-
sión, garantizando una larga durabilidad y rendimiento.

With a remarkable hardness ranging from 58 to 60 HRC
and a chromium content of approximately 13%, this
steel offers excellent corrosion resistance, ensuring long
durability and performance.

NEW

Cuchillo Panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello da pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12020	210	360		1-0-0 / 1

NEW

Tenedor Trinchador
Carving fork
Fourchette à découper
Forchetta da intaglio
Tranchiergabel

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12021	160	306		1-0-0 / 1

ACERO DE CARBONO

El 52100 es un acero al cromo con alto contenido en carbono que ha ganado popularidad en el mundode la cuchillería para hojas de alto rendimiento.

Conocido por su excepcional dureza, resistencia al desgaste y retención del filo, se utiliza a menudo en cuchillos personalizados de gama alta que requieren una durabilidad superior.

Al ser un cuchillo no inoxidable, se le ha aplicado una pátina negra en toda la hoja para evitar que se oxide fácilmente. Aún así aconsejamos lavarlo siempre a mano y secarlo rápido.

Si se guarda durante tiempo es aconsejable untar de aceite mineral la hoja y la espiga así como guardarlo protegido con funda o saya.



RAÍZ DE ABEDUL ESTABILIZADA

El mango, de raíz de abedul estabilizada proporciona a la colección la elegancia de una madera noble.

El proceso de estabilización protege y sella la porosidad de la madera para garantizar una mayor durabilidad y resistencia, además de resultar muy agradable al tacto.

Aún siendo un material duradero y resistente es importante evitar el lavavajillas y mantener siempre el cuchillo seco.

CARBON STEEL

52100 is a high-carbon chrome steel that has gained popularity in the world of high-performance knife making.

Known for its exceptional hardness, wear resistance and edge retention, it is often used in high-end custom knives that require superior durability.

As a non-stainless knife, a black patina has been applied to the entire blade to prevent it from rusting easily. Even so, we advise to always wash it by hand and dry it quickly.

If it is stored for a long time, it is advisable to smear mineral oil on the blade and tang and to keep it protected with a saya.

STABILISED BIRCH ROOT

The handle, made of stabilised birch root, gives the collection the elegance of a noble wood.

The stabilisation process protects and seals the porosity of the wood to ensure greater durability and strength, as well as being very pleasant to the touch.

Yet being a durable and resistant material, it is important to avoid dishwashing and to always keep the knife dry.

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ± 2 HRC



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



HASAKI
Parte afilada que se convierte en el filo del cuchillo.

The sharp part that becomes the cutting edge of the knife.

Hoja fabricada con acero al carbono, conocido por su capacidad de mantener un filo excepcional y su facilidad para ser afilados.

Blade made of carbon steel, known for its ability to maintain an exceptional sharpness and ease of sharpening.

HAMOTO
Parte del filo cerca del mango. Al cortar pescado crudo para hacer sashimi, normalmente se corta desde el hamoto.

Part of the blade near the handle. When cutting raw fish for sashimi, it is usually cut from the hamoto.

KIREHA
Parte final de la hoja, normalmente con forma curva para facilitar el agarre del cuchillo.

The end of the blade, usually curved to make it easier to grip the knife.

PASADOR PIN MOSAICO
Con 4 puntos de acero que representan las 4 generaciones con 130 años de experiencia y pasión por los cuchillos

With 4 steel points representing the 4 generations with 130 years of experience and passion for knives.

KISSAKI
La punta de la hoja. Puede variar de forma según el tipo de cuchillo. Se utiliza el realizar cortes en carnes y pescado o en esculpir verduras.

The tip of the blade. It can vary in shape depending on the type of knife. Used for cutting meat and fish or carving vegetables.

MINE
Columna vertebral de la hoja. Parte opuesta al filo.

Spine of the blade. The part opposite the blade.

AGO
Parte más ancha y gruesa de la hoja. Se usa para tareas que requieren más precisión, como cortar alimentos más duros.

The wider, thicker part of the blade. Used for tasks requiring more precision, such as cutting harder foods.

E
Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

Mango fabricado con raíz de abedul estabilizada. Muy agradable al tacto y mucho más resistente al lavado.

Handle made of stabilised birch root. Very pleasant to the touch and much more resistant to washing.

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11657	235	367		1-0-0 / 1

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11609	185	312		1-0-0 / 1

Cuchillo Verduras
Petty knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11659	150	265		1-0-0 / 1

Cuchillo Puntilla
Utility knife
Couteau à pointe
Coltello da cucina
Ausbeinmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11610	100	212		1-0-0 / 1

Cuchillo Chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11608	215	351		1-0-0 / 1

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11658	170	300		1-0-0 / 1

Cuchillo Santoku
Santoku Knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11660	170	302		1-0-0 / 1



Funda Saya Madera
Saya wooden sheath
Étui en bois saya
Custodia saya in legno
Holzkiste saya



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11083	CHEF	215		1-12-120 / 1
11084	FILETEADOR	185		1-12-120 / 1
11085	PUNTILLA	100		1-12-120 / 1
11086	FILETEADOR	235		1-12-120 / 1
11087	KIRITSUKE	170		1-12-120 / 1
11088	VERDURAS	150		1-12-120 / 1
11661	SANTOKU	170		1-12-120 / 1



La colección de cuchillos ZEN está diseñada para perdurar en el tiempo. Se caracteriza por su diseño elegante y minimalista que refleja la estética japonesa convirtiéndola en una pieza tradicional, innovadora e imprescindible para complementar cualquier cocina.

Esta colección es ideal para aquellos que buscan calidad, rendimiento y belleza en una sola herramienta. El filo tiene un excelente afilado que facilita el corte preciso de cualquier ingrediente.



PACKAGING BOX

The ZEN knife collection is designed to last over time. It is characterised by its elegant and minimalist design that reflects Japanese aesthetics, making it a traditional, innovative and essential piece to complement any kitchen.

This collection is ideal for those looking for quality, performance and beauty in a single tool. The cutting edge has an excellent sharpness that facilitates the precise cutting of any ingredient.

ACERO:
AUS8

DUREZA:
HRC 58 ± 2

POM
PLASTIC
MANGO



ACERO SAN MAI 3 CAPAS
SAN MAI STEEL 3 LAYERS

Exterior:
Acero inoxidable SUS 1A-1

Outer layers:
SUS 1A-1 stainless steel.

Núcleo:
Acero de aleación (AUS8)

Core: Alloy steel (AUS8)

Diseño ergonómico para un mejor agarre. Acabado suave y satinado.

Ergonomic design for a better grip.

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

With V-grind for a finer cut.

Virola 18/0 con estructura de espiga completa.

18/10 Ferrule full tang structure.

Cuchillo chef
Chef knife
Couteau chef
Coltello chef
Chef messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10967	210	335	70,73	1-6-36 / 1

SAN MAI, significa "3 capas" en japonés y es una técnica tradicional de forjado de cuchillos que consiste en la combinación de diferentes tipos de acero con una estructura laminada, con el fin de aprovechar las mejores características de cada material.

NÚCLEO: El AUS-8 es una opción versátil para los cuchillos de acero inoxidable. Es un acero con un rendimiento sólido.

EXTERIOR: A ambos lados del núcleo encontramos un acero más suave y resistente a la corrosión, protegiendo el núcleo de impactos y roturas.

SAN MAI, which means '3 layers' in Japanese, is a traditional knife forging technique that consists of combining different types of steel in a laminated structure, in order to take advantage of the best characteristics of each material.

CORE: AUS-8 is a versatile choice for stainless steel knives. It is a steel with a solid performance.

EXTERIOR: On both sides of the core is a softer, corrosion resistant steel, protecting the core from impact and breakage.



ACERO:
AUS8

DUREZA:
HRC 58 ± 2



Cuchillo fileteador
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10970	240	365		1-6-36 / 1

Cuchillo fileteador
Slice knife
Couteau tranche
Coltello fetta
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10966	180	290		1-6-36 / 1

Cuchillo verduras
Vegetable knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10965	145	275		1-6-36 / 1

Cuchillo puntilla
Peeling knife
Couteau éplucheur
Coltello da cucina professionale
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10964	90	205		1-6-36 / 1

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

Cuchillo nakiri
Nakiri knife
Couteau nakiri
Coltello nakiri
Nakiri messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10969	165	295		1-6-36 / 1

Cuchillo santoku
Santoku zen knife
Couteau santoku
Coltello santoku
Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10968	165	295		1-6-36 / 1

NEW

Cuchillo pan
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12319	200	330		1-6-36 / 1

NEW

Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12320	200	325		1-6-36 / 1



La colección Marble está creada por 12 cuchillos exclusivos. Están realizados en acero alemán que garantiza la calidad por su alta resistencia. Este conjunto, caracterizado por su diseño funcional, destaca por su elegante color blanco. El aliado perfecto para cualquier profesional de la cocina

The Marble collection consists of 12 exclusive knives. They are made of German steel, which guarantees quality and high resistance. This set, characterised by its functional design, stands out for its elegant white colour. The perfect ally for any kitchen professional.



El acero alemán DIN 1.4116 es reconocido por su calidad excepcional y versatilidad, que lo convierte en uno de los materiales preferidos en la fabricación de cuchillos.

Su composición equilibrada ofrece una resistencia superior al desgaste y la oxidación, esto significa que mantienen el filo durante más tiempo y resisten un uso intensivo, algo esencial para los chefs.

German DIN 1.4116 steel is renowned for its exceptional quality and versatility, making it one of the preferred materials in knife making.

Its balanced composition offers superior resistance to wear and oxidation, which means it holds its edge longer and withstands intensive use - essential for chefs.



PACKAGING BOX

ACERO:
GERMAN STEEL
DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55 ± 2



FILO: Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

EDGE: With "V"-grind for a finer cut.

HOJA: Fabricado con acero alemán de alta calidad: DIN1.4116 HRC55 ± 2.

BLADE: Made with high-quality German steel: DIN1.4116 HRC55 ± 2.

REFUERZO: Cabezal cónico para un agarre confortable y seguro.

REINFORCEMENT: Cone-shaped bolster for a comfortable, secure grip.

MANGO: Diseño ergonómico para un mejor agarre, proporcionando el equilibrio perfecto en la sujeción del cuchillo.

HANDLE: Ergonomically designed for better grip, giving perfect balance in the hand.

Proceso de endurecimiento de la hoja en frío para un afilado duradero y resistente al óxido.

Cold-hardened blade for a long-lasting, rust-free grind.

Remaches resistentes a la corrosión. Fabricado en ABS, le proporciona una mayor dureza y una alta resistencia al calor.

Rust-resistant rivets. Made from boron steel which makes it tougher and more heat resistant.

Talón acabado en acero inoxidable que proporciona protección y mayor robustez al mango.

Butt finished in stainless steel to provide protection and make the handle more durable.

MARBLE COLLECTION



Cuchillo chef 20
Chef knife 20
Couteau de cuisine 20
Coltello chef 20
Kochmesser 20

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8108	200/8"	320		1-6-36 / 1



Cuchillo chef 25
Chef knife 25
Couteau de cuisine 25
Coltello chef 25
Kochmesser 25

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8117	250/10"	380		1-6-36 / 1



Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello per affettare
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8109	200/8"	320		1-6-36 / 1



Cuchillo panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8110	200/8"	320		1-6-36 / 1



Cuchillo Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8111	180/7"	300		1-6-36 / 1



Cuchillo jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon
Coltello da prosciutto
Schinkenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8116	260/8"	385		1-6-36 / 1

ACERO:
GERMAN STEEL
DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55 2

ABS
PLASTIC
MANGO



Cuchillo mini Santoku
Mini Santoku knife
Couteau mini Santoku
Coltello mini Santoku
Mini Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8112	125/5"	230		1-6-48 / 1



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à steak
Coltello per bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8114	115/4,5"	220		1-6-48 / 1



Cuchillo deshuesador
Boning knife
Couteau de désossage
Coltello disossato
Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8118	155/7,8"	280		1-6-36 / 1

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



Cuchillo verduras
Utility knife
Couteau à légumes
Coltello multiuso
Universalmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8113	125/5"	230		1-6-48 / 1



Cuchillo Mondador
Paring knife
Couteau d'office
Coltello sbucciato
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8115	80/3,5"	190		1-6-48 / 1



Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8119	205/7,8"	325		1-6-36 / 1

El afilado de las hojas hecho manualmente. Garantiza un afilado perfecto y duradero.

Blades sharpening is carried out manually. Guarantee a perfect and durable sharpening.

La forma convexa de la hoja en ambas caras otorga a la hoja un grosor más continuado hasta el filo, garantizando una mayor firmeza en el corte. El pulido asegura un acabado liso e impecable.

The convex line of the blade on both sides grants the blade a more skiving continuing thickness up to the edge, ensuring a steadfast cutting. The polishing ensures a flawless flatening and finishing.

Alta calidad en el corte
Resistencia a la corrosión

Strong cutting ability
Resistant to corrosion.



Sello de calidad del fabricante y su compromiso de durabilidad y fiabilidad del producto.

Manufacturer's seal of quality and commitment to product durability and reliability.

TechFlex: Polímeros de PP con EVA para más sensibilidad, adherencia, confort y disminución de fatiga.

TechFlex: Polymers of PP with EVA for a more sensitivity, adhesion, comfort and decreased fatigue

Mangos ergonómicos y antideslizantes para una mayor sujeción.

Ergonomic, non-slip handles for a better grip.

ACERO: X50 CRMO V15 DUREZA: 55-57 HRC



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



10088

Macheta 180
Cleaver 180
Couperet 180
Mannaietta 180
Hackmesser 180

UE / MOQ:
1-12-12 / 1



10089

Hachuela 250
Cleaver 250
Couperet 250
Mannaietta 250
Hackmesser 250

UE / MOQ:
1-12-12 / 1



10090

Macheta filetera 220
Fillets cleaver 220
Couperet filet 220
Mannaietta per affettare 220
Filetiermesser 220

UE / MOQ:
1-12-12 / 1

10091

Macheta filetera 280
Fillets cleaver 280
Couperet filet 280
Mannaietta per affettare 280
Filetiermesser 280

UE / MOQ:
1-12-12 / 1



10074
10093
10104
10114
10128

Cuchillo chef 180
Chef knife 180
Couteau de cuisine 180
Coltello chef 180
Kochmesser 180

UE / MOQ:
1-12-72 / 11



10075
10094
10105
10115
10129

Cuchillo chef 200
Chef knife 200
Couteau de cuisine 200
Coltello chef 200
Kochmesser 200

UE / MOQ:
1-12-72 / 11



10076
10095
10106
10116
10130

Cuchillo chef 250
Chef knife 250
Couteau de cuisine 250
Coltello chef 250
Kochmesser 250

UE / MOQ:
1-12-72 / 11



10077
10096
10107
10117
10131

Cuchillo chef 300
Chef knife 300
Couteau de cuisine 300
Coltello chef 300
Kochmesser 300

UE / MOQ:
1-6-48 / 6

ACERO:
X50 CRMO V15

DUREZA:
55-57 HRC



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



- 10079
 - 10098
 - 10109
 - 10119
- Cuchillo carnicero 160**
Butcher knife 160
Couteau boucher 160
Coltello scannare 160
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



- 10080
 - 10099
 - 10110
 - 10120
- Cuchillo carnicero 180**
Butcher knife 180
Couteau boucher 180
Coltello scannare 180
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-172 / 1



- 10081
 - 10100
 - 10111
 - 10121
- Cuchillo carnicero 200**
Butcher knife 200
Couteau boucher 200
Coltello scannare 200
Fleischermesser 200

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



- 10082
 - 10101
 - 10112
 - 10122
- Cuchillo carnicero 240**
Butcher knife 240
Couteau boucher 240
Coltello scannare 240
Fleischermesser 240

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



- 10083
 - 10102
 - 10113
 - 10123
- Cuchillo carnicero 300**
Butcher knife 300
Couteau boucher 300
Coltello scannare 300
Fleischermesser300

UE / MOQ:
1-6-48 / 1



- 10092
- Cuchillo chuletero 130**
Steak knife 130
Couteau à steak 130
Coltello per bistecca 130
Steakmesser 130

UE / MOQ:
1-12-60 / 1



- 10078
 - 10097
 - 10108
 - 10118
- Cuchillo deshuesador 140**
Wrecker knife 140
Couteau de desossage 140
Coltello disossato 140
Ausbeinmesser 140

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



- 10084
 - 10127
- Cuchillo pan y pastelero 250**
Bread and pastry knife 250
Couteau à pain et pâtisserie 250
Coltello pane 250
Brotmesser 250

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



- 10085
 - 10124
- Cuchillo para fiambres 300**
Slicing knife 300
Couteau à charcuterie 300
Coltello affettati 300
Tranchiermesser 300

UE / MOQ:
1-6-48 / 1



- 10086
 - 10103
 - 10125
- Cuchillo salmón 300**
Salmon knife 300
Couteau saumon 300
Coltello salmone 300
Lachsmesser 300

UE / MOQ:
1-6-48 / 1



- 10087
 - 10126
- Cuchillo jamonero 280**
Ham knife 280
Couteau à jambon 280
Coltello prosciutto 280
Schinkenmesser 280

UE / MOQ:
1-6-48 / 1





Cuchillo fruta micro.

Micro serrated fruit knife.



Cuchillo chuletero.

Steak knife.



Cuchillo pelador.

Peeling knife.



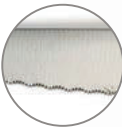
Cuchillo multiusos.

Micro serrated knife.

El 3Cr13MoV es un acero inoxidable sólido que ofrece una buena resistencia a la corrosión, dureza y de fácil afilado. Es ideal para aquellos que quieren un cuchillo de bajo mantenimiento y uso general. Se desempeña de manera óptima en las tareas típicas de corte.

3Cr13MoV is a solid stainless steel that offers good corrosion resistance, hardness and easy sharpening. It is ideal for those who want a low-maintenance, general-purpose knife. It performs optimally in typical cutting tasks.

ACERO:
3CR13



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7535	120	218		1-24-240 / 24
8301	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24



sierra microdentada
micro toothed saw



Cuchillo fruta micro
Micro serrated fruit knife
Couteau à fruits micro
Coltello fruta micro
Universalmesser Obst micr

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7538	88	199		1-24-240 / 24
8304	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11585	120	218		1-0-240 / 24



Cuchillo pelador
Peeling knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11586	80	199		1-0-240 / 24



sierra microdentada
micro toothed saw



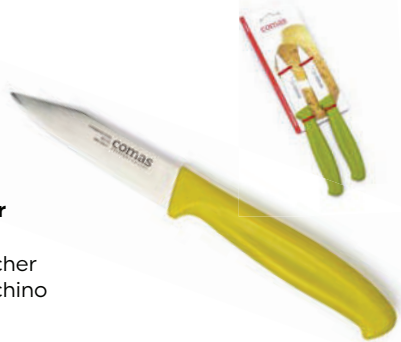
Cuchillo multiusos micro
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7537	100	209		1-24-240 / 24
8303	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24



Cuchillo pelador
Paring knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7536	80	199		1-24-240 / 24
8302	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24



Cuchillo multiusos micro
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11587	100	209		1-0-240 / 24



NEW

Cuchillo chuletero punta redonda
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12039	100	230		1-0-240 / 24





Espesores de 2cm y 3cm.
2cm and 3cm Thicknesses.



Tacos antideslizantes de silicona para un mejor agarre en la superficie.
Silicone anti-slip pads for better grip on the surface.



Mayor rigidez. No se deforma con las altas temperaturas. Máx. 70°C
Higher rigidity, no deformation at high temperatures. Max. 70°C



Apto para contacto con alimentos.
Suitable for food contact.



Apto para lavavajillas.
Dishwasher safe.



Impermeable. No absorbe los líquidos.
SUPERFICIE AUTOCICATRIZANTE
Más higiénica. Evita que se acumule suciedad y bacterias en los cortes.

Waterproof, does not absorb liquids.
AUTOHEAL SURFACE
More hygienic, prevents dirt and bacteria from accumulating in the cuts.



POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR(HD-HMW)
HIGH MOLECULAR WEIGHT HIGH DENSITY POLYETHYLENE 500 (HD-HMW)

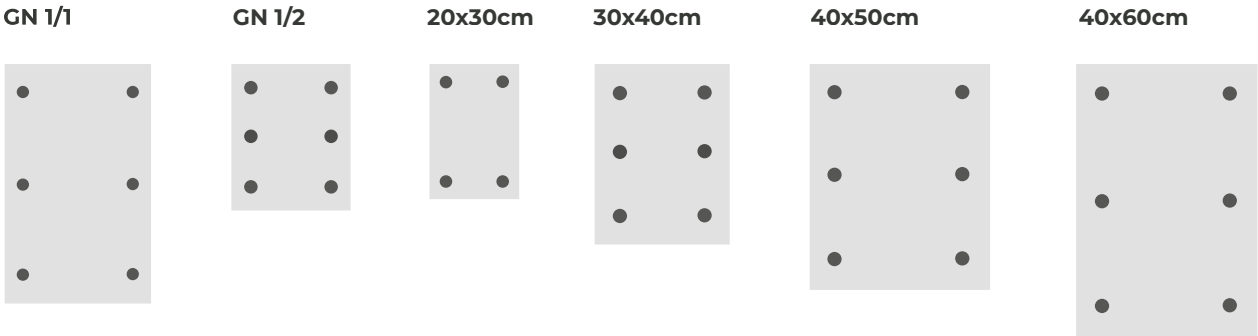
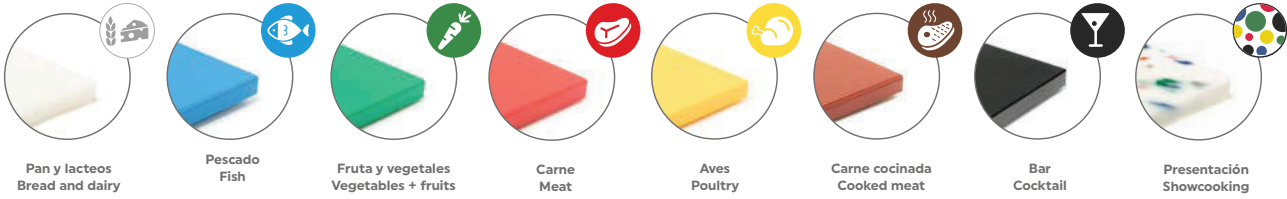


Tabla corte pan y lácteos blanca
White cutting board
Planche à découper blanche
Tagliere bianco
Wibes schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
11756	GN 1/1	GN 1/1	3	6		1-0-4 / 1
8523	GN 1/2	GN 1/2	2	6		1-0-10 / 1
8525	300	200	2	4		1-0-8 / 1
8526	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8527	500	300	2	6		1-0-6 / 1
11758	600	400	3	6		1-0-2 / 1

Tabla corte bar
Black cutting board
Planche à découper noir
Tagliere nero
Schwarzes schneinebrett



REF.	WxL(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
11760	300x200	2	4		1-0-8 / 1
11759	400x300	2	6		1-0-6 / 1



Tabla corte presentación
Cutting board presentation
Présentation de la planche à découper
Presentazione del tagliere
Präsentation des schneinebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
11998	300	200	2	4		1-0-8 /1

Tabla corte pescado azul
Blue cutting board
Planche à découper bleu
Tagliere blue
Blau schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
8529	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8532	300	200	2	4		1-0-8 / 1
8533	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8534	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8535	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Tabla corte fruta y vegetales verde
Green cutting board
Planche à découper vert
Tagliere verde
Grün schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
8536	GN 1/1	GN 1/1		6		1-0-5 / 1
8539	300	200		4		1-0-8 / 1
8540	400	300		6		1-0-6 / 1
8541	500	300		6		1-0-6 / 1
8542	600	400		6		1-0-4 / 1

Tabla corte carne cruda roja
Red cutting board
Planche à découper rouge
Tagliere rosso
Rot schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
8543	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8546	300	200	2	4		1-0-10 / 1
8547	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8548	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8549	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Tabla corte carne cruda aves amarilla
Yellow cutting board
Planche à découper jaune
Tagliere giallo
Gelb schneidebrett



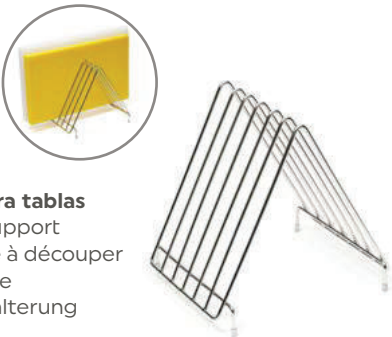
REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
8550	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8553	300	200	2	4		1-0-10 / 1
8554	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8555	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8556	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Tabla corte carnes cocidas marrón
Brown cutting board
Planche à découper marron
Tagliere marrone
Braun schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
8557	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8560	300	200	2	4		1-0-10 / 1
8561	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8562	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8563	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Soporte inox para tablas
Cutting board support
Support planche à découper
Supporto tagliere
Schneidebretthalterung



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11640	265	310	280		1-0-20 / 1

Rascador para tabla
Cutting board scraper
Brosse pour planche à découper
Spazzola per tagliere
Reinigungsbürste für schneinebrett

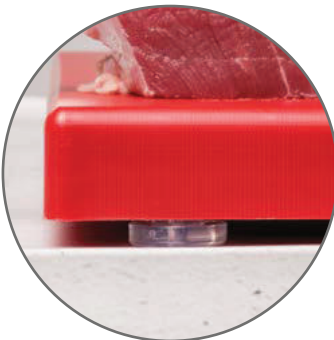


REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11761	60	170	90		1-0-36 / 1

Pack 6 tacos silicona
6 Pack rubber stoppers
Pack 6 tacos silicone
Confezione di 6 tacos in silicone
Pack 6 taco-ständer silikon



REF.	TACOS	€	UE / MOQ
11941	6		1-0-1000 / 1



Tratada con aceites naturales para resaltar su color y protegerla de la humedad.
Treated with natural oils to enhance its colour and protect it from moisture.

El patrón de bolques END GRAIN ofrece mayor resistencia al desgaste.
The END GRAIN bolt pattern offers greater wear resistance.

Hendiduras laterales para facilitar el agarre.
Side grooves for gripping and easy lifting.

Tacos de goma anti-deslizantes para mayor estabilidad.
Non-slip rubber pads on the corners for more stability.

Tabla madera acacia
Acacia cutting board
Planche à découper acacia
Tagliere acacia
Akazie schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12034	400	320	38		1-0-0 / 1



Imán pared madera
Wooden wall magnet
Porte-couteaux magnetic
Barra magnetica legno
Magnetleiste für Messer Holz

REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8471	450	65		1-0-8 / 1



Imán pared inox
Magnetic bar inox
Porte-couteaux magnetic inox
Barra magnetica inox
Magnetleiste für Messer inox

REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8470	360	47		1-6-8 / 1

NEW

Expositor magnetico cuchillo
Magnetic knife holder
Support magnétique pour couteaux
Espositore magnetico per coltelli
Magnetischer Messerhalter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12182	120	60	75		1-0-10 / 1

*** Para un uso optimo de este articulo, se recomienda usar cuchillos con una hoja inferior a los 20cm de largo.**
For optimal use of this item, it is recommended to use knives with a blade length of less than 20 cm.



Imán pared PP
PP magnetic bar
Porte-couteaux magnetic PP
Barra magnetica PP
Magnetleiste für Messer PP

REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8472	555	50		1-6-12 / 1

Madera de acacia de alta calidad.
High quality acacia wood.

4 lados magnéticos.
4 magnetic sides.

Base de acero inoxidable con almohadillas antideslizantes.
Stainless steel base with non-slip pads.

Giratorio 360°
360° rotatable

Iman Taco Rotable Cuchillos
Rotating Magnet Knife Display
Aimant Taco Rotatif Pour Couteaux
Barra Magnetica Taco Rotabile Coltelli
Drehbarer Tischmagnet für Messer

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11636	105	105	280		1-0-4 / 1



Iman Sobremesa Cuchillos
Tabletop Magnet Knife Display
Aimant De Table Pour Couteaux
Barra Magnetica Portacoltelli
Tischmagnet für Messer

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11038	280	90	245		1-0-5 / 1



Expositor Madera Cuchillo Chef
Wooden Chef'S Knives Display
Présentoir En Bois Pour Couteau De Chef
Espositore In Legno Coltelli Chef
Messerhalter für Küchenmesser

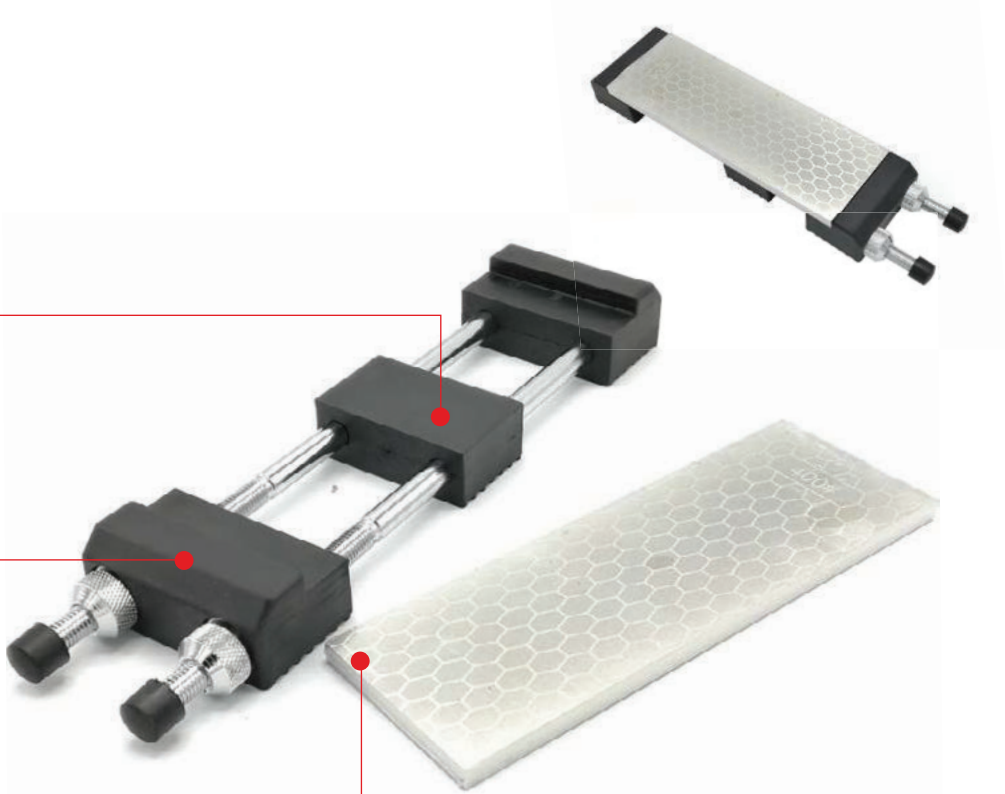
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11637	80	340	180		1-0-10 / 1

Ideal para mantener la piedra fija durante el proceso de afilado.

Ideal for holding the stone in place during the sharpening process.

Soporte de caucho ajustable a distintos tamaños de piedras.

Adjustable rubber support for different stone sizes.



Placa diamantada de doble cara (grano 400 / 1000) y doble función: reparación de hojas dañadas y realizar un filo completamente nuevo. También la podemos usar para aplanar y limpiar las piedras de afilar usadas.

Double-sided diamond plate (grit 400 / 1000) with double function: repairing damaged blades and making a completely new cutting edge. It can also be used to flatten and clean used whetstones.

Placa diamantada para afilado con soporte
Diamond encrusted sharpening and levelling stone with stand
Plaque diamantée pour affûtage et aplatissage avec support
Piastra diamantata per affilare e appiattare con supporto
Diamantschleifstein mit Haltern

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11939	286	70	30		1-0-10 / 1



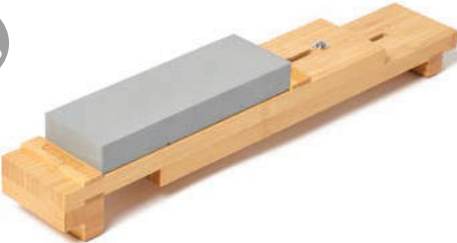
Piedra afilar
Whetstone
Pierre à aiguiser
Cote
Schärfstein Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6958	180		1-0-16 / 1



Afilador mango
Two stage knife sharpener
Affûteur couteau
Arrotino
Messerschärfer mit Griff

REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
6957	190		1-0-36 / 1



Puente bambú piedra afiladora

Bamboo sharpening stone
Pierre à aiguiser en bambou
Pietra per affilare in bambù
Schärfstein aus bambus

* No incluye
piedra de afilar
Sharpening stone
not includes

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11029	100	430	90		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 400
Sharpening stone 400
Pierre a aiguiser 400
Pietra per affilare 400
Schärfstein 400



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11030	70	210	25		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 1000
Sharpening stone 1000
Pierre a aiguiser 1000
Pietra per affilare 1000
Schärfstein 1000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11031	70	210	25		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 3000
Sharpening stone 3000
Pierre a aiguiser 3000
Pietra per affilare 3000
Schärfstein 3000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11032	70	210	25		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 5000
Sharpening stone 5000
Pierre a aiguiser 5000
Pietra per affilare 5000
Schärfstein 5000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11033	70	210	25		1-0-0 / 1

Placa acero diamantada
Diamond steel plate
Plaque en acier diamant
Piastra in acciaio diamantato
Diamant-stahlplatte



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11034	203	76	10		1-0-0 / 1

El maletín es la mejor opción para mantener tus cuchillos organizados y con el filo protegido para un afilado duradero.

La manera más segura de transportar tu selección de cuchillos donde necesites.

The Knife roll is the best option to keep your knives organised and edge protected for long-lasting sharpness

The safest way to transport your knife selection wherever you need it.



2 cierres de plástico de alta seguridad

2 high-security plastic closures

Tela adicional con cremallera para proteger los cuchillos

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

Bolsillos con banda elástica para sujetar los cuchillos con seguridad.

Pockets with elastic band to hold knives securely.

Asa de mano + tira ajustable para colgar para un transporte más práctico.

Hand grip handle + adjustable hanging strap for convenient carrying.



Bolsa Porta Cuchillos
Knife roll
Sac porte-couteaux
Borsa portacoltelli
Tragebeutel für messer

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11035	210	520	55		1-0-10 / 1



Funda Protectora Abs

Abs protective sheath
Étui de protection abs
Custodia protettiva In plastica Schutzhülle abs

REF.	MEDIDAS / SIZES (mm)	€	UE / MOQ
11734	120 x 35 mm		1-30-240 / 1
11735	160 x 35 mm		1-30-240 / 1
11736	200 x 55 mm		1-30-240 / 1
11737	240 x 65 mm		1-30-240 / 1
11738	270 x 55 mm		1-30-240 / 1

Tejido de Nylon resistente que protege los cuchillos de golpes y evita pinchazos y cortes.

Durable nylon fabric protects knives from knocks and prevents punctures and cuts.

Incluye maletín con compartimentos específicos para utensilios de cocina.

Includes case with specific compartments for kitchen utensils.



Mochila chef con maletín portacuchillos

Chef backpack with knife holder case
Sac à dos de chef avec étui porte-couteaux
Zaino da chef con custodia portacoltelli
Kochrucksack mit Messerhalteretui

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
12022	140	320	460		1-0-6 / 1



Delantal cocina

Kitchen apron
Tablier de cuisine
Grembiule da cucina
Küchenschürze

REF.	L _(mm)	W _(mm)	€	UE / MOQ
12023	850	690		1-0-12 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

PP
POLYPRO-
PYLENE

Regulador de grueso del corte.
Cutting thickness regulator.

Pies plegables y antideslizantes.
Foldable, non-slip feet.

Soporte para sujeción de verduras y frutas con protección para los dedos.
Vegetable and fruit holder with finger protection.

CUCHILLA / BLADE:
RODAJAS

CUCHILLA / BLADE:
JULIANA 4MM

CUCHILLA / BLADE:
JULIANA 6MM

CUCHILLA / BLADE:
JULIANA 10MM

CUCHILLA / BLADE:
GOFRADO

INOX
STAINLESS
STEEL
420

Mandolina Inox
Stainless Steel Mandoline
Mandoline Inox
Mandolina Inox
Edelstahl Mandoline

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11748	123	395	42		1-0-6 / 1

Tijera profesional 8"
Scissors prof. Inox 8"
Ciseaux prof. Acier 8"
Forbice prof. Acciaio 8"
Stahl prof Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5164	200		1-0-6 / 1

Tijera master 8"
Scissors master Inox 8"
Ciseaux pmaster Acier 8"
Forbice pmasterAcciaio 8"
Stahl master Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5165	200		1-0-6 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
420

Tijera cocina inox
Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
Forbici cucina
Küchenschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3910	220		1-12-48 / 1

Cascañueces
Nut cracker
Case-noix
Rompinoci
Nussknacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3623	190		1-5-50 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Tenedor marisco
Shellfish fork
Fourchette crustacé
Forchetta crostacei
Fischgabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5099	220		0-12-120 / 12

INOX
STAINLESS
STEEL
2Cr14

PP
POLYPRO-
PYLENE

Tijera para aves
Poultry shears
Coupe volailles
Trinciapollo
Geflügelschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8989	200		1-0-36 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
3Cr13

NYLON

Tijera cocina 8,5
Kitchen scissors 8,5
Ciseaux cuisine 8,5
Forbice multiuso 8,5
Küchenschere 8,5

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8988	210		1-12-96 / 1

Pinza rompe marisco
Lobster cracker
Pince homard
Pinza per aragosta
Hummerkuacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0738	190		1-5-50 / 1

Pinza marisco
Shellfish cracker
Pince à fruits de mer
Pinza per frutti di mare
Schalentier-pinzette

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11827	190		1-12-96 / 1



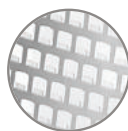
INOX
STAINLESS
STEEL
304

RUBBER



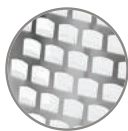
Rallador WIDE extra fino
St. Steel "wide" grater extra-thin
Râpe en inox coupe ultra fine
Grattugia taglio superfine
Breit rostfreie Reibe extra fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8946	135	320		1-6-96 / 6



Rallador WIDE fino
St. Steel "wide" grater thin
Râpe en inox coupe fine
Grattugia taglio fine
Breit rostfreie Reibe fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8947	135	320		1-6-96 / 6



Rallador WIDE grueso
St. Steel "wide" grater extra coarse
Râpe en inox coupe épaisse
Grattugia taglio spesso
Breit rostfreie Reibe grob

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8948	135	320		1-6-96 / 6



Rallador WIDE tiras largas
St. Steel "wide" grater large shaver
Râpe en inox coupe julienne
Grattugia taglio julienne
Breit rostfreie Reibe mit lange

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8949	135	320		1-6-96 / 6



Rallador SLIM fino
St. Steel lengthways grater thin
Râpe longue en inox coupe fine
Grattugia lunga taglio fine
Schmal rostfreie Reibe fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8950	220	410		1-6-96 / 6



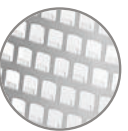
Rallador SLIM medio redondo
St. Steel lengthways grater medium
Râpe longue en inox coupee redondo moyen
Grattugia lunga taglio mezzo giro
Schmal rostfreie Reibe medium

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8951	220	410		1-6-96 / 6



Rallador SLIM grueso
St. Steel lengthways grater extra coarse
Râpe longue en inox coupe épaisse
Grattugia lunga taglio spesso
Schmal rostfreie Reibe grob

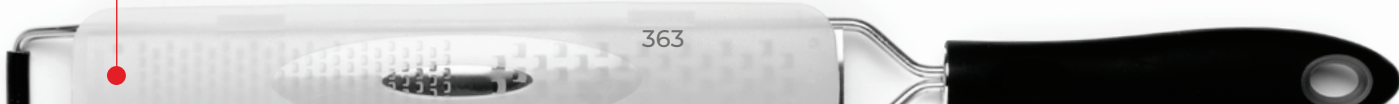
REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8952	220	410		1-6-96 / 6



Rallador SLIM dual
St. Steel lengthways grater dual
Râpe longue en inox coupe dual
Grattugia lunga taglio dual
Duale schmal rostfreie Reibe

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8953	220	410		1-6-96 / 6

Se presenta con una funda de plástico para proteger la zona de corte
Comes with a plastic sheath to protect the cutting edge



INOX
STAINLESS
STEEL
430

Rallador 4 caras HQ
4 side grater HQ
Rape 4 cotés HQ
Grattugia 4 facce HQ
Vierkantreibe HQ

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
7448	240		1-12-72 / 1

Mango ergonómico
Ergonomic handle

Acero inoxidable resistente al
desgaste y la corrosión.
Wear and corrosion resistant
stainless steel.



Grueso
Coarse



Fino
Fine



Medio
Medium



Rebanador
Slicer

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Rallador 4 caras
4 side grater
Rape 4 cotés
Grattugia 4 facce
Vierkantreibe

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
1150	210		1-0-60t / 1



Abrelatas Inox
Stainless Steel Tin Opener
Ouvre-Boîte Inox
Apriscatole In Acciaio Inox
Dosenöffner Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11818	45	65	28		1-0-96 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pelapatatas
Potato-peeler
Économe acier inox
Pelapatate
Kartoffelschäler



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3455	110		1-12-72 / 1

Rasqueta plancha profesional 30cm
Professional scraper
Racleur professionnelle
Raschietti
Schaber glatt



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8474	300		1-12-24 / 1

Recambio 10 cuchillas
Blister 10 blades
Blister 10 lames
Blister 10 lame
Blister 10 messer



REF.	€	UE / MOQ
8507		1-50-100 / 1

Rodillo de recambio
Wheel (spare part)
Rouleau (pièce de rechange)
Rullo
Austauschrad

REF.	€	UE / MOQ
8566		1-0-200 / 1

Cuchilla de recambio
Knife (spare part)
Couteau (pièce de rechange)
Lame
Austauschklinge

REF.	€	UE / MOQ
8565		1-0-200 / 1

Cepillo
Scraper
Brosse À Gratter
Raschietto
Schaber



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11946	125	470	55		1-0-6 / 1

Recambio Cepillo
Replacement Scraper Brush
Pièce De Recharge Brosse À Gratter
Ricambio Spazzola Raschietto
Ersatzbürste Schaber

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11947	70	125	17		1-0-24 / 1



Abrelatas industrial
Can opener
Ouvre-boîtes professionnel
Apriscatole
Industrieller edelstahl dosenöffner

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8564	600		1-0-8 / 1

CORTE / CUT



Pala repostería
Cake server
Pelle à gâteau
Spatola dolci
Kekss-Spachtel

REF.	W (mm)	€	UE / MOQ
8941	120		1-12-48 /1



Espátula pastelera
Baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	S	135		1-12-48 /1
8933	M	225		1-12-48 /1
8934	L	300		1-12-48 /1



Paleta plancha triangular
Cleaning spatula
Palette triangle
Spatola triangolare
Dreieckige Bratenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8939	S	80		1-12-48 /1
8940	L	100		1-12-48 /1

Mango de polipropileno (PP) de forma redondeada para una sujeción más cómoda.

Rounded polypropylene (PP) handle for a more comfortable grip.

Alta resistencia a la corrosión.

Highly rust-resistant.

Pala fabricada en Acero inoxidable endurecido de alta calidad.

Spatula in high-quality hardened stainless steel.

Acabado satinado.

Satin finished.

Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.

Hard-wearing and versatile round the kitchen.



Espátula flexible acodada
Angular spatula
Palette coudée
Spatola cuoco con scalino
Winkelpalette

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8938	S	140		1-12-48 /1
8937	L	200		1-12-48 /1



Espátula plancha rectangular biselada
Solid, beveled turner
Palette pleine, biseautée
Spatola hamburger
Bratenspachtel Rechtechige

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8935	80	120		1-12-48 /1



Espátula pescado
Fish spatula
Spatule poisson
Pesce spatola
Fischpachtel

REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
9996	80	290		1-12-48 /1



Espátula angular emplatado
Angular spatula
Mini spatule
Spatola
Kleine Winhelpalette

REF.	L (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8476	220	95		1-48-288 / 1



Molde redondo
Round ring
Moulage rond
Teglia tondo
Runcle Kochringe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7461	60	45		1-32-128 / 1
7462	70	45		1-32-128 / 1
7463	80	45		1-32-128 / 1
7464	90	45		1-32-128 / 1
7465	100	45		1-32-128 / 1
7466	120	45		1-32-128 / 1

REF.	SET	€	UE / MOQ
7449	PACK 6		1-24-48 / 1



Espátula pescado biselada
Fish turner
Palette poisson
Spatola pesce
Fischschaufel

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8936	75	165		1-12-48 /1



Mini lengua de silicona
Silicone spoon
Cuillère silicone
Spatola silicone
Silikonlöffel

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
5161	170	ROJA		1-24-96 / 1



Molde cuadrado
Square ring
Moulage carre
Teglia quadrato
Quadratische Kochringe

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7467	60	60	45		1-32-128 / 1
7468	70	70	45		1-32-128 / 1
7469	80	80	45		1-32-128 / 1
7470	90	90	45		1-32-128 / 1
7471	100	100	45		1-32-128 / 1
7472	120	120	45		1-32-128 / 1

REF.	SET	€	UE / MOQ
7450	PACK 6		1-24-48 / 1





Punta estriada para un mejor
agarre de los alimentos

Grooved tip for a better grip
of the foods.



Pinza chef recta
Straight chef tong
Pince chef droite
Pinze chef diritta
Pinzettenzange

INOX
STAINLESS
STEEL
430

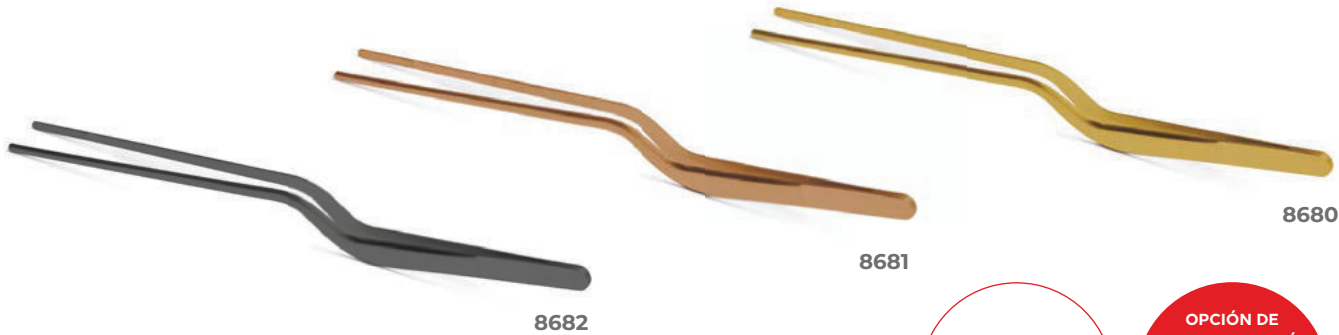
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7477	210		1-24-96 / 1
7478	300		1-24-96 / 1



Pinza chef precisión
Precision chef tong
Pince chef précision
Pinze chef precisione
Präzisions-Kochpinzette

INOX
STAINLESS
STEEL
430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7475	160		1-24-96 / 1
7476	240		1-24-96 / 1



8682

8681

8680



INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pinza chef curva
Curved chef tong
Pince chef courbée
Pinze chef curve
Gebogene Pinzette

REF.	L(mm)	COLOR	€	UE / MOQ
7473	145	INOX		1-24-96 / 1
7474	200	INOX		1-24-96 / 1
8680	200	ORO		1-24-96 / 1
8681	200	COBRE		1-24-96 / 1
8682	200	NEGRO		1-24-96 / 1



OPCIÓN DE
PERSONALIZACIÓN
CON LASER.

LASER
PERSONALISATION
OPTION

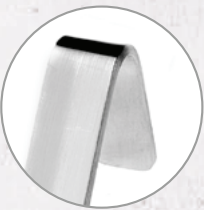
INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pinza quitaespinas
Fish bone tong
Pince à désarêter
Pinze lisca del pesce
Frischgräten pinzette

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11819	19	135	20		1-0-72 / 1

Acabado brillo. Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish..
Less porous, easier to clean.



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.
Hook handle for easy storage



Capacidad grabada en el mango.
Capacity engraved on the handle

Mango más grueso con nervio central que le proporciona más rigidez y resistencia.

Thicker handle with a central rib for more rigidity and stiffens and strengthens the handle.

Monoblock / Monoblock

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Espumadera con malla
Mesh skimmer
Écumeire maillée
Schiumarola a rete passabrodo
Draht Schaumlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9735	140		1-0-50 / 1
9736	160		1-0-30 / 1
9737	180		1-0-30 / 1
9738	200		1-0-30 / 1
9739	240		1-0-30 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Cazo Monoblock
One piece laddle
Louche monoblock
Mestolo monoblock
Schöpfhelle monoblock

REF.	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
9712	65	300	70		1-10-24 / 1
9713	80	320	125		1-6-60 / 1
9714	90	330	200		1-10-40 / 1
9715	100	370	250		1-10-40 / 1
9716	120	430	430		1-10-40 / 1
9717	140	440	650		1-10-40 / 1
9718	160	470	950		1-10-20 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Cuchara servir monoblock
One piece spoon
Coulliere monoblock
Cucchiaio monoblock
Servierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9726	330		1-10-60 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Tenedor 2 púas monoblock
One piece meat fork
Fourchette monoblock
Forchetta monoblock
Fleischgabel monoblock

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9728	520		1-20-60 / 1

JUEGOS DE COCINA
UTENSIL KITCHEN TOOL

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Araña
Tinned skimer
Escumoire étamée
Schiumarola filo
Fritierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9729	140		1-0-50 / 1
9730	160		1-0-25 / 1
9731	180		1-0-25 / 1
9732	200		1-0-25 / 1
9733	220		1-0-25 / 1
9734	240		1-0-25 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Espumadera Monoblock
One piece skimmer
Écumeire monoblock
Schiumarola monoblock
Schäumerlöffel

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9719	80	290		1-10-60 / 1
9720	100	320		1-10-60 / 1
9721	120	350		1-10-40 / 1
9722	140	380		1-10-40 / 1
9723	160	410		1-10-40 / 1
9724	180	430		1-10-40 / 1
9725	200	450		1-10-40 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule perforée
Spatola forata
Pfanneschaufel perforiert

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9727	350		1-12-48 / 1



Nylon
Fibra de alta calidad.
Poca porosidad mayor dureza.

Nylon
High-quality fibres.
Non-porous, more hard-wearing.

BPA FREE
BPA FREE

Alta resistencia térmica.
Soportan temperatura de hasta 220°C

Strong heat-resistance.
For use in temperatures up to 220 °C

No raya.
Suavidad con las superficies antiadherentes

Non-scratching.
Delicate on non-stick surfaces

Gancho que permite colgar para un práctico almacenaje.

Hanging for convenient storage.



REF.	Descripción	Lmm	Ømm	ml	€	UE/MOQ
A 11809	Cuchara Nylon Spoon, Cuillère, Cucchiaio, Löffel	49				1-0-75 / 1
B 11810	Cucharón Nylon 10 Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	48	Ø 100	200ml		1-0-50 / 1
11811	Cucharón Nylon 12 Spoon, Louche Mestolo, Schöpflöffel	50	Ø 120	350ml		1-0-75 / 1
11812	Cucharón Nylon 14 Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	51	Ø 140	500ml		1-0-50 / 1
C 11813	Espátula Nylon Perforada Slotted, Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Schanfel Perforiert	51				1-0-75 / 1
D 11814	Espátula Nylon Sin Agujeros Spatula W/O, Spatule Sans Trou, Spatola Senza Buchi, Pfannenwender Ohne Löcher	51				1-0-75 / 1
E 11815	Espumadera Nylon 10 Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	44	Ø 100			1-0-75 / 1
11816	Espumadera Nylon 12 Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	45	Ø 120			1-0-75 / 1
11817	Espumadera Nylon 14 Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	47	Ø 140			1-0-75 / 1



REF.	Descripción	Lmm	€	UE/MOQ
A 8405	Cuchara Spaguetti Spaguetti Server, Cuillère Spaguetti, Servispaguetti, Spaguettlöffel	325		1-0-12 / 1
B 8407	Pinza Cocina Kitchen Pincers, Pince, Pinza Cucina, Zange	310		1-0-12 / 1
C 8398	Cazo Ladle, Louche, Mestolo, Schöoflöffel	330		1-0-24 / 1
D 8400	Espátula Perforada Slotted Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Pfannenwender Mit Schlitzen	345		1-0-12 / 1
E 8399	Espumadera Skimmer Écumoire Schiumarola Schaumlöffel	335		1-0-12 / 1
F 8402	Pala Lasaña Lasagna Shovel, Palette À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	290		1-0-12 / 1
G 8404	Pala Freir	290		1-0-12 / 1
H 8403	Cuchara Servir Rice Shovel, Cuillère De Service, Cucchiaione Riso, Servierlöffel	285		1-0-12 / 1
I 8406	Espátula Crepes Crepes Spatula, Palette, Spatola Creppes, Kuchenheber	335		1-0-12 / 1
J 8401	Paleta Pescado Universal Shovel, Pelle À Poison, Pala Multiuso, Fischheber	335		1-0-12 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
1,5 x 1 mm



Cedazo Velo
Sieve velo
Tamis velo
Setaccio velo
Mehlsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10650	250		1-6-12 / 1
10651	300		1-6-12 / 1
10652	350		1-4-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
2,5 x 1,4 mm



Cedazo Harina
Flour sieve
Tamis farine
Setaccio farina
Mehlsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10653	250		1-6-12 / 1
10654	300		1-6-12 / 1
10655	350		1-4-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
4 x 3 mm



Cedazo Pan
Bread Sieve
Tamis pain
Setaccio pane
Brotsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10656	300		1-6-12 / 1
10657	350		1-4-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
11 x 9 mm



Cedazo Pescado
Fish sieve
Tamis poisson
Setaccio peixe
Fischsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10658	300		1-6-12 / 1
10659	350		1-4-8 / 1

Colador Chino Piston
Piston Funnel
Passoire Chinois Piston
Colino Cinese A Pistone
Passiersieb



REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
11777	200	280	240		1-0-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador Malla
Mesh Sieve
Passoire Maille
Colino A Maglia
Küchensieb



REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
11950	200	220		1-0-6 / 1
11949	250	270		1-0-6 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador chino con clip
Conical soup strainer with clip
Passoire chinois
Cornetto cinese
Spitzsieb



REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
9764	160		1-0-60 / 1
9765	180		1-0-60 / 1
9766	200		1-0-60 / 1
9767	220		1-0-60 / 1
9768	240		1-0-30 / 1
9769	260		1-0-30 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador fino
Oil strainer
Passoire à huile
Colino per l'olio
Ölsieb



REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
2884	80		1-0-24 / 1
2885	100		1-0-24 / 1
2886	120		1-0-24 / 1
2887	140		1-0-24 / 1
2888	160		1-0-24 / 1
2889	180		1-0-24 / 1
2890	200		1-0-24 / 1

UTENSILIOS / UTENSILS

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Barra de comandas
Order rack
Porte-fiches à billes
Asta portascontrini
Zettelfeiste

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9760	24	615	24		1-6-24 / 1
11776	58	1000	22		1-0-24 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Escurre fritos y carn
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6 / 1
8382	390	500		1-0-4 / 1
8383	390	600		1-0-3 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
1422	250	180	40		1-0-24 / 1
1421	300	220	50		1-0-12 / 1
1420	350	260	50		1-0-12 / 1
1419	400	300	60		1-0-12 / 1
5282	450	320	65		1-0-4 / 1
5283	500	360	70		1-0-4 / 1
5284	600	400	75		1-0-4 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Flanera profesional
Pudding mould
Moule à flan
Crème caramel
Becherförmchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9632	75	50		1-12-120 / 1
9633	85	55		1-12-120 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Espolvoreador 3 posiciones
Stainless steel sprinkler 3p
Saupoudreuse acier 3p
Draga acciaio 3p
Strendose 3 pos.

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8794	110		1-1-100 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Harinero
Flour bin
Tamis à farine inox
Farinheiro
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8384	265	370	180		1-0-1 / 1
8385	265	500	180		1-0-1 / 1
8386	330	500	180		1-0-1 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza para rustidera
Lasagna pan tong
Pince plat à rôtir
Molla forno
Ofenzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5656	185		1-10-100 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Bol semiesférico
Mixing bowl
Bassine hémispherique
Bastardella semisferica
Schneeslagkessel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9748	160		1-0-100 / 1
9749	220		1-0-50 / 1
9750	240		1-0-50 / 1
9751	300		1-0-50 / 1
9752	340		1-0-25 / 1
9753	360		1-0-25 / 1
9754	400		1-0-25 / 1



Triple boquilla:
ideal para decoraciones.
Triple nozzle:
great for decorations.



Biberón triple
Triple squeeze bottle
Triple distributeur
Garrafa com boquilha triplo
Dosierflasche mit Dreifachdüse

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8449	360	180		1-4-24 / 1
8450	720	245		1-4-24 / 1



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.
All bottles have measurement marks in millimeters.

PP
POLYPROPYLENE

Jarra medidora
Measuring PP jug
Pichet gradué PP
Caraffa graduata
Messbecher

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
8451	133	500		1-12-72 / 1
8452	160	1.000		1-6-6 / 1
8453	215	2.000		1-6-60 / 1

SILICONE

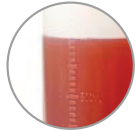


MÁX. 230°C

Cuchara silicona
Silicon spoon
Cuillère silicone
Cucchiaio silicone
Silikonlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8484	250		1-12-7 / 1
8485	350		1-12-72 / 1
8486	400		1-12-72 / 1

PREPARACIÓN
FOOD PROCESSING



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.
All bottles have measurement marks in millimeters.



Biberón transparente
Clear squeeze bottles
Distributeur à pression transparent
Garrafa trasparente
Dosierflasche transparent

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8445	240	190		1-4-24 / 1
8446	360	220		1-4-24 / 1
8447	720	260		1-4-24 / 1
8448	1.000	310		1-4-24 /

INOX
STAINLESS
STEEL
430

NYLON

Batidor 8 varillas Nylon
Whisk 8 wires
Fouet 8 fils
Frustra 8 fili
Rührbesen 8 Drähte

REF.	L(mm)	VARILLAS(mm)	€	UE / MOQ
8480	250	12		1-12-48 / 1
8481	300	170		1-12-48 / 1
8482	350	220		1-12-48 / 1
8483	400	250		1-6-24 / 1

SILICONE



MÁX. 230°C

Espátula silicona
Silicon spatula
Spatule silicone
Spatola silicone
Silikonspachtel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8487	250		1-12-72 / 1
8488	350		1-12-72 / 1
8489	400		1-12-72 / 1



Certificado
contacto
alimentario.



Alta calidad garantizada.
High quality guaranteed.



Resistencia a la corrosión.
Corrosion resistance.



Máxima capacidad.
Maximum capacity.

Nuestras cubetas GN de acero AISI 304 son compatibles con las principales marcas GASTRONORM.

El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

Our AISI 304 steel GN trays are compatible with the main GASTRONORM brands.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

Tamaños GN / GN Sizes:

*medidas exteriores / external dimensions

Altura GN / GN High:



20mm



40mm



65mm



100mm



150mm



200mm



Apto horno.
Oven save.



Apto lavavajillas.
Dishwasher save.



Apilable.
Stackable.



-20°C
300 °C



Apto contacto
alimentario.
Food contact save.



Apto horno.
Oven save.



Apto lavavajillas.
Dishwasher save.



Apilable.
Stackable.



-20°C
300 °C



Apto contacto
alimentario.
Food contact save.

COMPATIBLE CON
LAS PRINCIPALES
MARCAS DEL
MERCADO

COMPATIBLE WITH
THE MAIN BRANDS
ON THE MARKET



El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

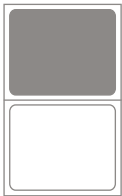
The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10147	20	0,7			1-0-6 / 1
10148	40	0,7			1-0-6 / 1
10149	55	0,7			1-0-6 / 1
10150	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
11089	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10151	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10153	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10154	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



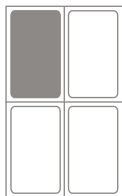
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10164	20	0,7			1-0-6 / 1
10166	40	0,7			1-0-6 / 1
10168	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10170	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10172	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10173	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10179	20	0,7			1-6-18 / 1
10181	40	0,7			1-6-18 / 1
11905	55	0,7			1-6-18 / 1
10183	65	0,7	2,4		1-6-18 / 1
10185	100	0,7	3,5		1-6-18 / 1
10187	150	0,7	5,4		1-6-18 / 1
10188	200	0,7	7,2		1-0-6 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10190	20	0,7			1-6-24 / 1
10432	40	0,7			1-6-24 / 1
10192	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10194	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10195	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10196	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1

GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10197	65	0,7	1		1-6-36 / 1
10199	100	0,7	1,5		1-6-36 / 1
10200	150	0,7	2,3		1-6-36 / 1
10201	200	0,7	3,3		1-6-36 / 1

GN 1/9 - 108 X 176 mm



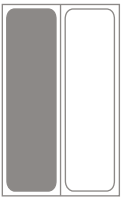
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10203	65	0,7	0,6		1-6-48 / 1
10205	100	0,7	0,8		1-6-48 / 1

GN 2/1 - 650 X 530 mm



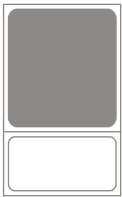
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10141	20	0,8			1-0-6 / 1
10142	40	0,8			1-0-6 / 1
10143	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
10144	100	0,8	13,7		1-0-6 / 1
10145	150	0,8	20		1-0-6 / 1
10146	200	0,8	27,8		1-0-6 / 1

GN 2/4 - 162 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10175	65	0,7	0,7		1-6-24 / 6
10176	100	0,7	0,7		1-6-24 / 6
10177	150	0,7	0,8		1-6-24 / 6

GN 2/3 - 325 X 353 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10155	20	0,7	0,7		1-6-24 / 1
10157	40	0,7	0,7		1-6-24 / 1
10159	65	0,7	0,8		1-6-24 / 1
10160	100	0,7			1-6-24 / 1
10161	150	0,7			1-6-24 / 1
10162	200	0,7			1-6-24 / 1

Fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter



REF.	W _(mm)	L _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10206	470	590	0,7	GN 2/1	6	
10207	469	269	0,7	GN 1/1	10	
10209	271	211	0,7	GN 1/2	1	
10210	266	116	0,7	GN 1/3	1	
10211	118	106	0,7	GN 1/6	1	

Perfil divisorio gastronorm
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter



REF.	SIZE	e _(mm)	€	UE / MOQ
10212	GN 1/1	0,7		1
10213	GN 1/2	0,7		1

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10220	20	0,7			1-0-6 / 1
10221	40	0,7			1-0-6 / 1
10222	55	0,7			1-0-6 / 1
10223	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10224	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10225	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10226	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 265 X 325 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10234	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10235	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10236	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10237	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 176 X 325 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10238	40	0,7			1-6-18 / 6
10239	65	0,7	2,4		1-6-18 / 6
10240	100	0,7	3,5		1-6-18 / 6
10241	150	0,7	5,4		1-6-18 / 6
10242	200	0,7	7,2		1-6-18 / 6

GN 2/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 650 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10214	20	0,8			1-6-24 / 1
10215	40	0,8			1-6-24 / 1
10216	65	0,8	1,7		1-6-24 / 1
10217	100	0,8	2,5		1-6-24 / 1
10218	150	0,8	3,8		1-6-24 / 1
10219	200	0,8	4,8		1-6-24 / 1

GN 2/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 325 X 353 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10227	20	0,7			1-6-24 / 1
10228	40	0,7			1-6-24 / 1
10230	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10231	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10232	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10233	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1



Apto para horno.
Oven save.

CUBETAS INOX AISI 304 - 18/10
STAINLESS STEEL 304 - 18/10 CONTAINERS

Tapa GN

GN Lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel - 162 X 176 mm



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
11912	2/1	0,8		1-0-6 / 6
10245	2/3	0,7		1-0-6 / 6
10243	1/1	0,7		1-0-6 / 6
10247	1/2	0,7		1-0-6 / 6
10249	1/3	0,7		1-0-6 / 6
10251	1/4	0,7		1-0-6 / 6
10253	1/6	0,7		1-0-6 / 6
10255	1/9	0,7		1-0-6 / 6

Tapa GN cierre hermético

GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10258	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10259	1/2	0,7		1-0-6 / 1
10260	1/3	0,7		1-0-6 / 1
10261	1/4	0,7		1-0-6 / 1
10262	1/6	0,7		1-0-6 / 1

Tapa GN orificio asas

GN lid with hole for handles - Couvercle GN avec trou pour poignées - Coperchio GN con foro per maniglie - GN-deckel Lock für Griffe



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10263	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10265	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10266	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10267	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10268	1/6	0,7		1-6-36 / 1
10264	2/3	0,7		1-6-12 / 1

Tapa GN orificio cucharón

GN lid with ladle hole - Couvercle GN avec trou pour louche - Coperchio GN con foro mestolo - GN-deckel loch kelle 1/1



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10269	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10270	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10271	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10272	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10273	1/6	0,7		1-6-36 / 1

Tapa GN sin asa

GN flat lid without handle - Couvercle plat GN sans poignée - Coperchio piatto GN senza manico - GN-Flachdeckel ohne Griff



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10256	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10257	1/2	0,7		1-0-6 / 1



Apto horno.
Oven save.



Apto lavavajillas.
Dishwasher save.



Apilable.
Stackable.



-20°C
300 °C



Apto contacto
alimentario.
Food contact save.

COMPATIBLE CON
LAS PRINCIPALES
MARCAS DEL
MERCADO

COMPATIBLE WITH ALL
MAJOR BRANDS ON THE
MARKET



USO
RECOMENDADO
EN BUFFET

RECOMMENDED
BUFFET USE

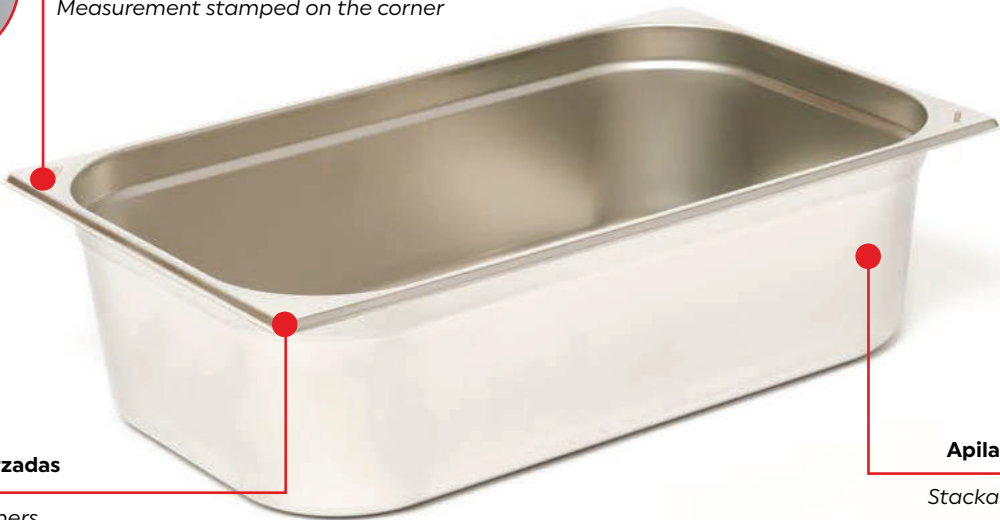


Medida estampada en la esquina

Measurement stamped on the corner

Esquinas reforzadas

reinforced corners



Apilable

Stackable



Modelo perforado perfecto para el
drenaje de líquidos y cocción al va-
por.

Perforated model perfect for drain-
ing liquids and steaming.



CUBETAS INOX AISI 304 - 18/10
STAINLESS STEEL 304 - 18/10 CONTAINERS

GN 1/1 - 325 X 530 mm



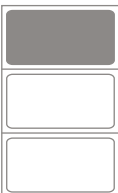
REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10566	20	0,7			1-0-6 / 1
10567	40	0,7			1-0-6 / 1
10568	55	0,7			1-0-6 / 1
10569	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
10839	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10570	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10571	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10572	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



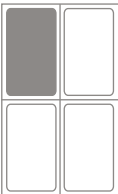
REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10573	20	0,7			1-6-12 / 1
10574	40	0,7			1-6-12 / 1
10575	65	0,7	4		1-6-12 / 1
10576	100	0,7	6,1		1-6-12 / 1
10577	150	0,7	9,2		1-6-12 / 1
10578	200	0,7	12		1-6-12 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10579	20	0,7			1-6-18 / 1
10580	40	0,7			1-6-18 / 1
10581	65	0,7	2,4		1-6-18 / 1
10582	100	0,7	3,5		1-6-18 / 1
10583	150	0,7	5,4		1-6-18 / 1
10584	200	0,7	7,2		1-6-18 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10585	20	0,7			1-6-24 / 1
10586	40	0,7			1-6-24 / 1
10587	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10588	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10589	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10590	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1



Certificado
contacto
alimentario.

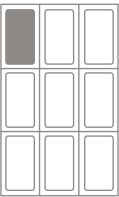


GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H (mm)	e (mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10591	65	0,7	1		1-6-36 / 1
10592	100	0,7	1,5		1-6-36 / 1
10593	150	0,7	2,3		1-6-36 / 1
10594	200	0,7	3,3		1-6-36 / 1

GN 1/9 - 108 X 176 mm



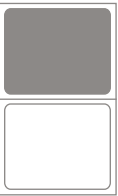
REF.	H (mm)	e (mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10595	65	0,7	0,6		1-6-48 / 1
10596	100	0,7	0,8		1-6-48 / 1

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 x 530 mm



REF.	H (mm)	e (mm)	€	UE / MOQ
10617	65	0,7		1-0-6 / 1
10618	100	0,7		1-0-6 / 1
10619	150	0,7		1-0-6 / 1
10620	200	0,7		1-0-6 / 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 265 X 325 mm



REF.	H (mm)	e (mm)	€	UE / MOQ
10621	65	0,7		1-6-12 / 1
10622	100	0,7		1-6-12 / 1

Tapa GN inox
GN lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10630	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10632	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10633	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10634	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10635	1/6	0,7		1-6-36 / 1
10636	1/9	0,7		1-6-48 / 1

Tapa GN cierre hermético
GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell

Válvula para facilitar la
apertura.

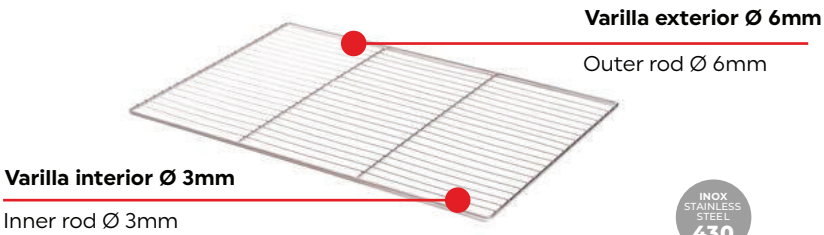
Valve for easy opening.



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10637	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10638	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10639	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10640	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10641	1/6	0,7		1-6-36 / 1

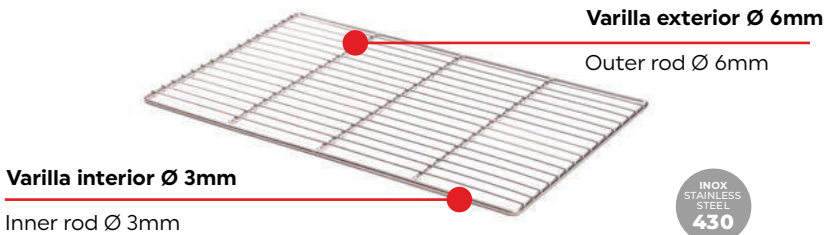
Parrilla horno pastelera
Pastry oven grill 60x40
Gril au four pâtisserie 60x40 Griglia forno
pasticceria 60x40
Backofengrill 60x40

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11014	600	400		1-6-12 / 1



Parrilla horno GN 1/1
Oven grill gn 1/1
Gril au four gn 1/1
Griglia forno gn 1/1
Backofengrill gn 1/1

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11015	325	530		1-6-12 / 1



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10612	1/1	0,7		1-0-10 / 1



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10614	GN 1/1	0,7		1-0-120-0-0 / 1
10615	GN 1/2	0,7		1-0-120-0-0 / 1

Rueda de untar inox
Stainless steel spread wheel
Roue tartiner en acier inoxydable
Ruota per spalmare in acciaio inossidabile
Butterrad aus Edelstahl



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€
11602	160	175	125	



Carro Servicio
Serving Trolley
Chariot Service
Carrello Da Servizio
Servierwagen

REF.	LEVELS	Ø _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11774	2	860	540	940		0-0-1 / 1
11775	3	860	540	940		0-0-1 / 1



Funda carro trolley
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für

REF.	CARRO	€	UE / MOQ
12325	GN 1/1	408x575x1560	1-0-12/ 1
12326	60x40	510x650x1550	1-0-12/ 1





Ruedas pivotantes con freno en 2 de ellas.

Swivel castors with brakes on 2 of them.



Guía en "S", que permite una doble posición de las bandejas y mayor optimización del espacio.

S' guide, which allows double positioning of the trays and greater optimisation of space.



Varilla de seguridad bilateral para bloquear las bandejas.

Safety rod on the side to lock the trays.



GN
1/1

18 NIVELES
18 LEVELS



GN
1/1

9 NIVELES
9 LEVELS



GN
2/1

18 NIVELES
18 LEVELS



60x40
CM

18 NIVELES
18 LEVELS

● **Ligeros. Fabricados en acero inoxidable AISI 201.**
Lightweight. Made of AISI 201 stainless steel.

● **Resistentes. Soportan hasta 150 kg.**
Resistant. Supports up to 150 kg.

● **Fácil montaje.**
Easy assembly.

Carro Portabandejas Gn
Gn Container Trolley
Chariot Porte-Plateaux Gn
Carrello Portavassoi Gn
Gn-Tablett-/Regalwagen

REF.	SIZE	LAYERS	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
11769	GN 1/1	18	380	550	1735		0-0-1 / 1
11956	GN 1/1	9	380	550	1000		0-0-1 / 1
11770	GN 2/1	18	590	670	1735		0-0-1 / 1
11771	60x40	18	470	620	1735		0-0-1 / 1

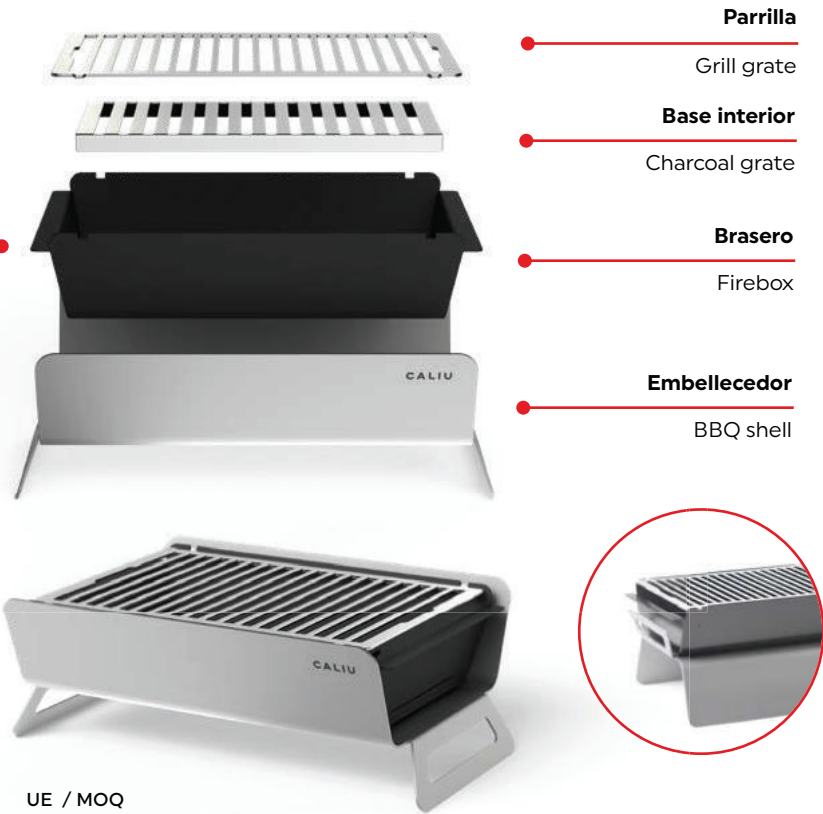
INOX
STAINLESS
STEEL
201

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cocciones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Caliu tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



Parrilla

Grill grate

Base interior

Charcoal grate

Brasero

Firebox

Embellecedor

BBQ shell

BBQ Caliu Horeca

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8500	300	452	160		1-0-1 / 1



BBQ Caliu Catering

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8684	300	860	160		1-0-1 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Tapa BBQ

Bbq lid
Couvercle du bbq
Coperchio del bbq
Grilldeckel

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
9969	260	370	140		1-0-4 / 1



Efecto horno,
potencia los
aromas.
Oven effect,
enhances the
aromas.



Discover
Caliu's
World

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Chimenea BBQ

Chimney BBQ
Cheminée BBQ
Grigliato camino BBQ
BBQ kamin

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300		1-0-4 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pinza BBQ

Bbq tong
Pince bbq
Molla bbq
Zange bbq

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
8687	55	260		1-0-48 / 1



Plato brasa

Bbq plate
Assiette bbq
Piatto bbq
Grillplate

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
S 8181	137	250	80		1-0-4 / 1
M 8685	137,5	354	82		1-0-4 / 1
L 11484	212,5	354	82		1-0-4 / 1
XL 11485	442	212,5	82		1-0-4 / 1

S



Aperitivo / Side

M



Degustación / Tasting

L



Principal / Main

XL



Compartir / Sharing

Recambio parrilla

Inox grill bbq spare part
Pièce de rechange inox gril bbq
Ricambio inox griglia bbq
Inox grill grillplate ersatzteil

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
S 11489	115	170		1-0-0 / 1
M 11490	121	272		1-0-0 / 1
L 11491	196	272		1-0-0 / 1
XL 11492	198	360		1-0-0 / 1

Base interior plato brasa

Interior base for grilled plate
Base intérieure pour plaque grillée
Base interna per piastra grigliata
Innensockel für grillplatte

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
S 11578	95	90	10		1-0-0 / 1
M 11579	95	186	10		1-0-0 / 1
L 11580	170	186	10		1-0-0 / 1
XL 11581	170	274	10		1-0-0 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
304

Recambio parrilla inox BBQ Caliu
Inox grill caliu bbq
Pièce de rechange inox grill caliu bbq
Ricambio inox griglia caliu bbq
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

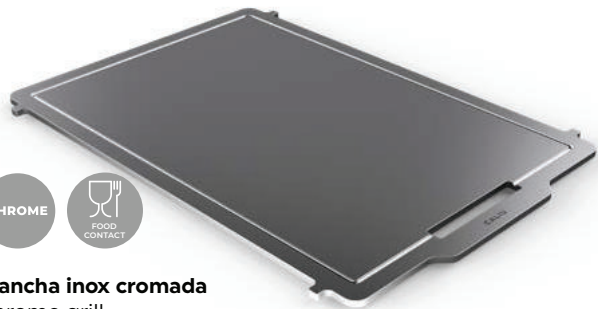
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11495	268	363	3		1-0-10 / 1



CAST
IRON

Parrilla hierro fundido
Cast iron grill
Fonte grill
Ghisa griglia
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	255	363	10		1-0-0 / 1

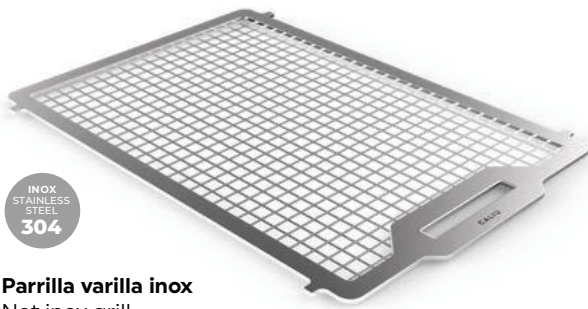


CHROME



Plancha inox cromada
Chrome grill
Chromée grill
Cromata griglia
Chromeplatte

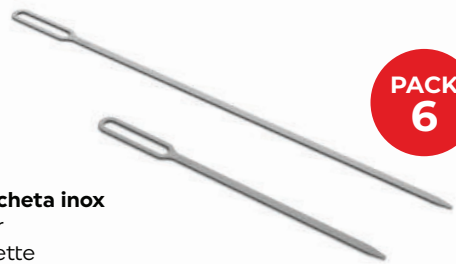
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	323	5		1-0-0 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
304

Parrilla varilla inox
Net inox grill
Inox filet grill
Inox griglia netta
Inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3		1-0-10 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
304

PACK
6

Pack 6 brocheta inox
Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	350		1-0-50 / 1
11494	200		1-0-50 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
430

Recambio rejilla base interior bbq caliu
Inner base caliu horeca bbq
base intérieure caliu horeca bbq
base interna caliu horeca bbq
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	16		1-0-0 / 1



Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	295	812	430	14		1-0-0 / 1

Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.

Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.

NO INCLUYE: BBQ Caliu catering
NOT INCLUDED: BBQ Caliu catering

Recambio barras móviles Robata Yaki
Spare Robata Yaki mobile bars
Pièce de rechange barre amovible
Ricambio barra estraibile
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11066	2		1-0-10 / 1

Recambio bandeja superior Robata Yaki
Replacement top tray Robata Yaki
Pièce de rechange étagère
Ricambio mensola
Regal ersatzteil

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11482	1		1-0-10 / 1

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.



PACKAGING
CUSTOM BOX

KITS BRASA
GRILL KITS

LLAUNES Y CARACOLERAS
LLAUNES AND SNAIL TRAYS



KIT CALIU 1. ESSENTIAL
BBQ Caliu + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8182		1-0-1 / 1



KIT CALIU 2. PREMIUM
BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8183		1-0-1 / 1



KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM
BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11626		1-0-1 / 1



KIT CALIU 4. ROBATA YAKI
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11627		1-0-1 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX



Llauna inox

St/st llauna
Llauna acier
Llauna acciaio
Llauna stahl

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20		1-0-24 / 1
10690	1	115	331	20		1-0-24 / 1
10691	2	230	331	20		1-0-12 / 1



* Se vende por separado
Sold separately



Llauna CARBON STEEL

St/st llauna
Llauna acier
Llauna acciaio
Llauna stahl

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20		1-0-24 / 1
10693	1	115	331	20		1-0-24 / 1
10694	2	230	331	20		1-0-12 / 1



* Se vende por separado
Sold separately



Base corcho

Cork base
Support en liège
Table di sughero
Korkbasis

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20		1-0-24-0-0 / 1
10699	129	343	20		1-0-24-0-0 / 1
10700	244	343	20		1-0-24-0-0 / 1



CLOSCA

Bandeja acero caracolera

Snail tray in stainless steel
Plateau en acier pour escargots
Vassoio in acciaio per lumache
Schneckenplatte aus Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12194	180	180		1-6-54 / 6
12195	170	210		1-6-54 / 6
12196	220	220		1-6-54 / 6
12197	200	250		1-6-54 / 6





Conoce Ignis.

APTA PARA
LEÑA Y CARBÓN

BBQ HIERRO FUNDIDO
CAST IRON BBQ

IGNIS

La grasa no se acumula en la plancha, lo que garantiza un punto de cocción perfecto.

Fat does not accumulate on the griddle, which guarantees a perfect cooking point.

Diseño de parrilla circular, fundida en una sola pieza, con mucha superficie operativa.

Circular grill design, cast in one piece, with a large operating surface.

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

High quality cast iron structure.

Disco de HIERRO FUNDIDO
CAST IRON Disc

Parrilla con salidas de aire ajustables que permiten el control preciso del calor para adaptarse a las diferentes necesidades del cocinado.

Grill with adjustable air vents that allow precise heat control to suit different cooking needs.

Recubierto con aceite vegetal, le proporciona antiadherencia a la superficie.

Coated with vegetable oil, it provides non-stick surface.

Excelente retención y distribución del calor.

Excellent heat retention and heat distribution.

Espacio para almacenar leña o carbón.

Space for storing firewood or charcoal.

4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.

4 swivel castors, 2 of them with brakes.



720 mm

900 mm



INCLUYE ARO ELEVADOR
ELEVATOR RING INCLUDED



INCLUYE PRENSA PARA CARNE
MEAT PRESS INCLUDED



Bbq Disco Hierro Colado IGNIS

Bbq Cast Iron Disc
Bbq Disque En Fonte
Bbq Disco In Ghisa
Bbq Drehscheibe Gusseisen

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11978	110		0-0-1 / 1

Plato de hierro fundido adecuado tanto para mantener como para terminar la cocción en mesa. El plato viene acompañado de una base de madera para poder servir en mesa.

Cast iron plate suitable both for holding and for finishing cooking at the table. The plate comes with a wooden base for serving at the table.



PLATO HIERRO FUNDIDO
CAST IRON PLATE

Aguanta hasta 350C°. Después de usar, dejar enfriar y lavar a mano con agua y jabón. Secar con un paño suave y poner una capa de aceite para mejor conservación.

It can withstand up to 350C°. After use, leave to cool and wash by hand with soap and water. Dry with a soft cloth and coat with oil for better preservation.

BASE DE ACACIA
ACACIA WOOD BASE

Base de madera acacia que sirve como soporte del plato de hierro fundido. Lavar con un paño suave.

Acacia wood base that serves as a support for the cast iron plate. Wash with a soft cloth.



Plato hierro fundido + Base madera acacia
Cast iron plate + Acacia wood base
Plaque en fonte + socle en bois d'acacia
Piastra in ghisa + base in legno d'acacia
Platte aus Gusseisen + Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	L BASE CON ASAS	€	UE / MOQ
11973	300	360		1-0-4 / 1
12007	350	410		1-0-3 / 1



Base madera acacia
Acacia wood base
Socle en bois d'acacia
Base in legno d'acacia
Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10861	370		1-0-8 / 1
10862	320		1-0-6 / 1



Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.

20mm thikness stone maintains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y líquidos.

Sloping edges ease the fat and liquid collection.



Piedra Basalto
Basalt Stone
Pierre De Basalte
Pietra In Basalto
Basaltstein

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11825	240	240	20		1-0-39 / 1
11826	325	325	20		1-0-25 / 1
11948	328	228	20		1-0-50 / 1



240 x 240 mm
H: 20 mm



Ø 320 mm
H: 20 mm



328 x 228 mm
H: 20 mm

* Compatible sólo con base de corcho. REF.: 10700



Plato Ceramica
Ceramic Dish
Assiette Porcelaine
Piatto In Porcellana
Porzellanteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11820	275	275	32		0-1-12 / 1
11822	350	350	30		0-1-6 / 1
11821	520	280	32		0-1-8 / 1



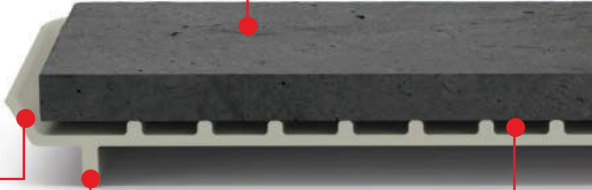
SIMPLE
240 x 240 mm
H: 20 mm



REDONDO
328 x 228 mm
H: 10 mm



DOBLE
Ø 320 mm
H: 20 mm



Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermal insulation.

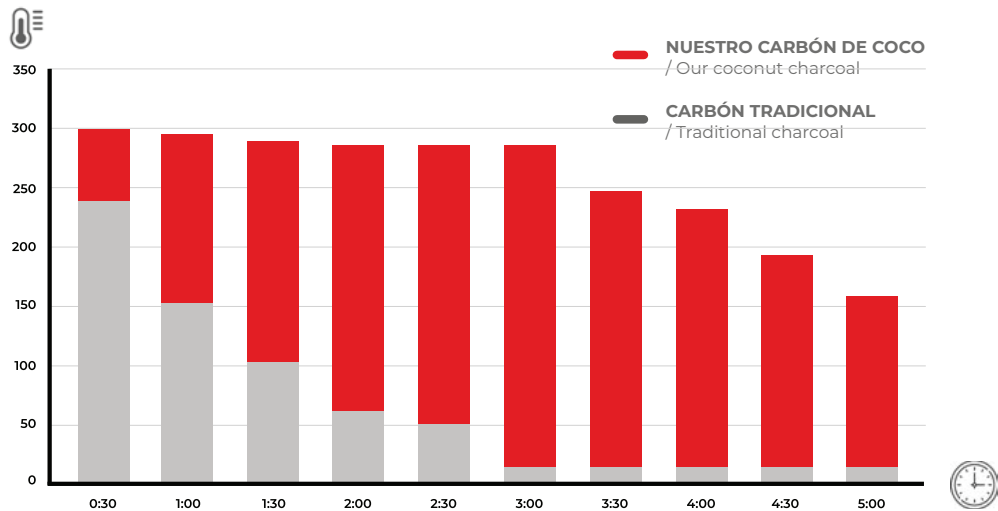
Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.

Liquid collecting channels enhances the circulation of air.



+2,5 HORAS
DE COMBUSTIÓN
Y MÁXIMA EFICIENCIA
CALORÍFICA.

+2,5 HOURS
OF COMBUSTION
AND MAXIMUM
HEAT EFFICIENCY.



SIN LLAMA
Más control sobre
la cocción de
alimentos.

FLAMELESS
More control over
the cooking of
food.



SIN CHISPAS
Apto para uso
en interiores.

SPARKLESS
Suitable for
indoor use.



SIN HUMO
No altera el sabor de
los alimentos.

NO SMOKE
It does not alter the
taste of food.

**VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST /
ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL**

- Limpio / Clean
- Eficiente / Efficient
- Económico / Economic
- Útil / Useful
- Ecológico / Ecologic
- Seguro / Safe
- Cómodo / Convenient
- Sin gases sulfúricos tóxicos / No toxic sulphuric fumes



**Garantiza la sostenibilidad
de este producto.**

It guarantees the sustainability
of this product.



**Tiempo
de combustión:
15 minutos**

Burning time:
15 minutes



**Pastillas naturales y eco-
lógicas, procedentes de
residuos naturales.**

Natural and environmen-
tally friendly tablets from
natural waste.



**No producen olores y
no son tóxicas.**

They are odourless and
non-toxic.



X32

Lanas de encendido

Firelighters
Laine De Bois Pour Allumage
Lana Di Legno Accendi
Bbq Anzündler

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11974	400gr. (aprox.)		1-0-0 / 1

**CASCARA DE COCO
CARBONIZADA
Y COMPACTADA**

**CARBONISED AND
COMPACTED COCO-
NUT SHELLS.**



OIL FREE



Briqueta de COCO

COCONUT Briquette
Briquette de COCO
Bricchetto di COCCO
Kokosnussbrikett

REF.	PESO	€	UE / MOQ
10803	5Kg		1-0-0 / 1
10804	10Kg		1-0-1 / 1



**2
FORMATOS**
**2
FORMATS**



**SERRÍN DE
COCO
COMPACTADO**

**COMPACTED CO-
CONUT SHELLS**



Carbón de coco sawdust
Coconut charcoal sawdust
Charbon de coco sawdust
Carbone di cocco sawdust
Kokosnusskohle sawdust

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11641	10Kg		1-0-1 / 1



MEZCLA
ARTESANA
DE CARBÓN
VEGETAL

ARTISAN
CHARCOAL
BLEND



MARABÚ

Alta densidad y poder caló- rico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

High-density and high perfor- mance, noble aromas and low smoke and ash production.



CASUARINA

De muy alto poder calórico, propor- cionando potencia y un mayor ren- dimiento.

Higher efficiency, providing power and increased perfor- mance.



JÚCARO

Aporta estabilidad y control a la mezcla aportando una mayor efi- ciencia y durabilidad.

It provides stability and control to the blend giving more efficiency and durability.



Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y jucaro

Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11058	10		1-0-1 / 1



El cumplimiento de la normativa REACH garantiza el control de calidad del producto, descartando la deforestación de bosques y la mano de obra infantil.

REACH compliance guarantees pro- duct quality control, ruling out defo- restation of forests and child labour.

Surtido carbones: Sawdust / Vegetal / Coco

Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
12047	270Kg		1 PALET



Leña de vid **procedente de viñe- dos de 100 años de antigüedad.** Cortados en trozos pequeños y manejables que mantienen un excelente aroma.

Vine wood *from 100 year old vi- neyards.* Cut into small, mana- geable pieces that maintain an excellent aroma.



Madera de Vid

Vine Vid
Bois de vigne
Legno di vite
Rebenholz

REF.	PESO	€	UE / MOQ
12014	7Kg aprox		1-0-0 / 1



FRESCO
FRESH

Envasado según pedido para garantizar la máxima frescura y preservar todos los beneficios del producto.

We pack to order to guarantee maximum freshness and preserve all the benefits of the product.



REF: 11975

SHUNKS
DE RAÍZ DE VID

- Granulometría gruesa hasta 100mm.
Coarse granulonetry 100mm.
- Apto para smokers, kamados y técni- cas de ahumados de larga duración .
Suitable for snokers kamados an dlong-lasting snoked.
- No necesita hidratación.
No hidratation needed.



REF: 11976

CHIPS CASCARA
ALMENDRA

- Granulometría media hasta 50mm.
Coarse granulonetry 50mm.
- Apto para hornos de brasa, bbq abier- tas para aromatización rápida.
Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.
- No necesita hidratación.
No hidratation needed.



REF: 11977

SERRÍN DE RAÍZ
OLIVO / ALMENDRO

- Granulometría fina.
Fine granulonetry.
- Apto para aromatizadores, para apor- tar aromas a las elaboraciones gastro- nómicas y del mundo del cocktail.
Suitable for aromatisers to provide fla- voring to gastronomical elaborations and cocktail world.

Bbq Aroma, Bbq Flavour, Bbq arôme, Aroma bbq, Bbq geruch.

REF.	PESO Kg	€	UE / MOQ
11975	2		1-0-0 / 1
11976	2		1-0-0 / 1
11977	0,150		1-0-0 / 1



ENVASADO
SEGÚN
PEDIDO

PACKED
TO ORDER

CATERING Y BUFFET



LES ESSENCES

- 410 SOPORTES
- 412 BANDEJAS GN 1/1
- 413 LED
- 414 BANDEJAS
- 416 VAJILLA PORCELANA
- 418 SET CUBERTERÍA
- 419 CUCHARAS DEGUSTACIÓN

BUFFET

- 420 CAJAS GN MADERA
- 422 JARRAS Y LECHERAS
- 423 KIT SERVIR ELEGANT
- 428 PINZAS





Soporte conos

Cones support
Support cornets
Supporto per coni finger food
Auflage für kegel



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7586	●	120	240	40		1-4-16 / 1
7595	●	120	240	40		1-4-16 / 1



Soporte piruletas

Lollipops support
Support sucettes
Supporto spiedini finger food
Display für lollies



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7585	●	120	240	40		1-4-16 / 1
7594	●	120	240	40		1-4-16 / 1



Bandeja madera roble

Oak wood tray
Plateau en chêne
Vassoio legno quercia
Eichenholz tablett



Se vende
por separado.
*Sold
separately.*

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7587	120	240	10		1-4-16 / 1

PACKAGING
CUSTOM BOX



Soporte para tacos

Tacos support
Plat support à tacos
Supporto per tacos
Auflage für tacos



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7583	●	120	240	40		1-4-16 / 4
7592	●	120	240	40		1-4-16 / 4

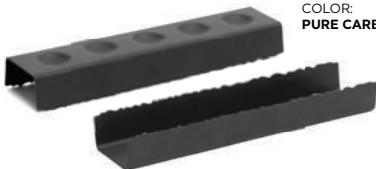


Soporte para brochetas

Skewers support
Support brochette
Supporto per spiedini lunghi
Spießhalter



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7584	●	60	240	30		1-4-16 / 4
7593	●	60	240	30		1-4-16 / 4



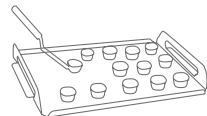
530 mm

325 mm

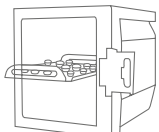
74 mm

Apilable para un mejor almacenaje. Altura máxima de tu elaboración 74mm
Stackable for easy storage. Maximum height of your workmanship 74mm

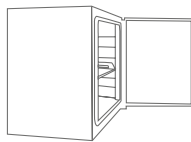
4 PASOS CON UNA SOLA BANDEJA / 4 STEPS WITH ONLY ONE TRAY



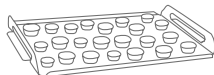
PREPARACIÓN
PREPARATION



TRANSPORTE
TRANSPORT



COCCIÓN
COOKING



PASE
PASS



COLOR:
SILVER

COLOR:
PURE CARBON



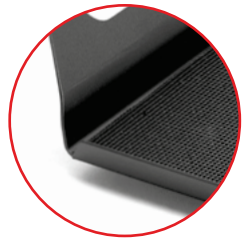
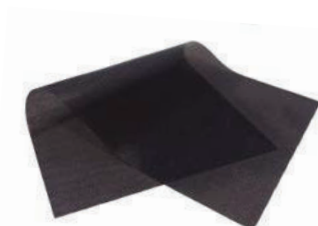
Bandeja GN 1/1
Tray GN 1/1
Plateau silver GN 1/1
Vassoio silver GN 1/1
Silver tablett GN 1/1

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11143	●	325	530	74		1-4-8 / 1
11144	●	325	530	74		1-4-8 / 1



Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1
Couvercle plateau silicone GN 1/1
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530		1-4-64 / 4



**Efecto
láminas
acetato.**

Luz regulable en 3 intensidades.
Light adjustable in 3 intensities.



4h
de duración
endurance



No sumergible.
Lavable con paño húmedo.

Non-submersible.
Washable with a damp cloth.



**Botón táctil de apaga-
do y encendido.**
Touch button for power
on/off.



**Batería recargable
por USB.**
USB rechargeable
battery.



**Patas de silicona para
una mayor fijación en
la superficie.**
Silicone feet for a better
fixation on the surface.

Adaptable a
bandeja GN 1/1
Compatible
with GN 1/1

Base Led GN 1/1
Led board tray GN 1/1
Support led plateau GN 1/1
Supporto led per teglie GN 1/1
GN 1/1 tablett led



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10784	325	530		1-0-1 / 1



Lámina metacrilato protector.
Methacrylate protective sheet
Feuille protectrice méthacrylate
Foglio protettivo in metacrilato
Methacrylat schutzblatt



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10808	317	480		1-0-1 / 1

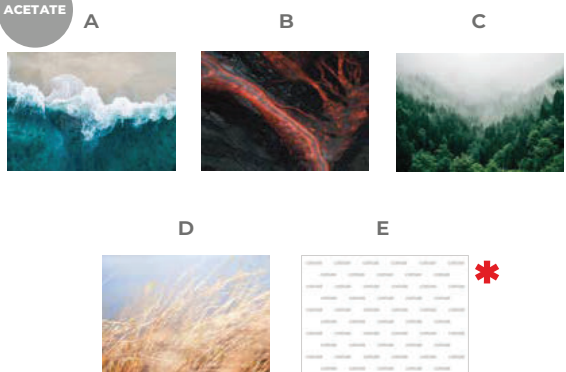


Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

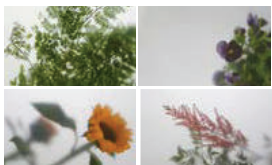
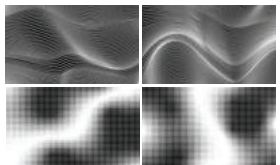
REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10786	297	420	A - AGUA		1-0-6 / 1
10799	297	420	B - FUEGO		1-0-6 / 1
10800	297	420	C - TIERRA		1-0-6 / 1
10801	297	420	D - AIRE		1-0-6 / 1
*	297	420	E - PERSONALIZADO		1-0-6 / 1

A

B

C

D



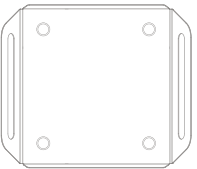
Pack 4 lámina acetato
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10975	297	420	A - CHROMATIQUE		1-0-6 / 1
10976	297	420	B - GLASSIER		1-0-6 / 1
10977	297	420	C - KONTRAST		1-0-6 / 1
10978	297	420	D - PLANTS		1-0-6 / 1



Bandeja rectangular pequeña
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7579		150	270	69		1-4-16 / 4
7588		150	270	69		1-4-16 / 4
7438	SILICONA / SILICONE	145	265			1-4-64 / 4
7845	CORCHO / CORK	145	265			1-4-64 / 1



Bandeja cuadrada
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7581		285	270	69		1-4-16 / 4
7590		285	270	69		1-4-16 / 4
7440	SILICONA / SILICONE	280	265			1-4-64 / 4
7847	CORCHO / CORK	280	265			1-4-64 / 1



Bandeja rectangular estrecha
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7580		150	525	69		1-4-16 / 4
7589		150	525	69		1-4-16 / 4
7439	SILICONA / SILICONE	145	520			1-4-64 / 4
7846	CORCHO / CORK	145	520			1-4-64 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON



Bandeja rectangular grande
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7582		285	525	69		1-4-16 / 1
7591		285	525	69		1-4-16 / 1
7441	SILICONA / SILICONE	280	520			1-4-64 / 4
7848	CORCHO / CORK	280	520			1-4-64 / 1



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON



Bandeja Room service
Room service tray
Plateau à servir
Vassoio servizio in camera
Zimmerservice tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7930		385	520	120		1-4-16 / 4
7931	CORCHO CORK	380	515			1-4-64 / 1



COLOR:
PURE CARBON



Cubrebandeja silicona
Silicone tray cover
Couvercle plateau silicone
Coperchio vassoio in silicone
Tablett mit silikonbeschichtung



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7438	145	265		1-4-64 / 4
7439	145	520		1-4-64 / 4
7440	280	265		1-4-64 / 4
7441	280	520		1-4-64 / 4



Cubrebandeja corcho rectangular
Cork tray cover
Couvre plateau en liège
Coperchio per vassoio in sughero
Kork-auflage für tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7845	145	265		1-4-64 / 1
7846	145	520		1-4-64 / 1
7847	280	265		1-4-64 / 1
7848	280	520		1-4-64 / 1
7931	380	515		1-4-64 / 1



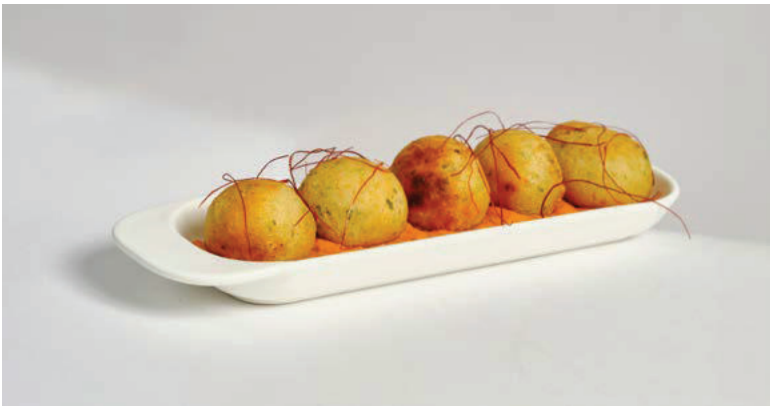
Porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200°C, que le proporciona impermeabilidad, resistencia y suavidad al tacto.

High Quality porcelain made in 2 times firing beyond 1200°C provides impermeability, resistance and soft touch.



Plato Postre Half
Half Dessert Plate Assiette
Dessert Half
Piatto Dolce Half
Dessertteller Half

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11972	60	120	18		0-6-144 / 6



Vaso
Cup
Verre
Bicchiere
Becher

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7679	60	60	60	70		1-4-72 / 4

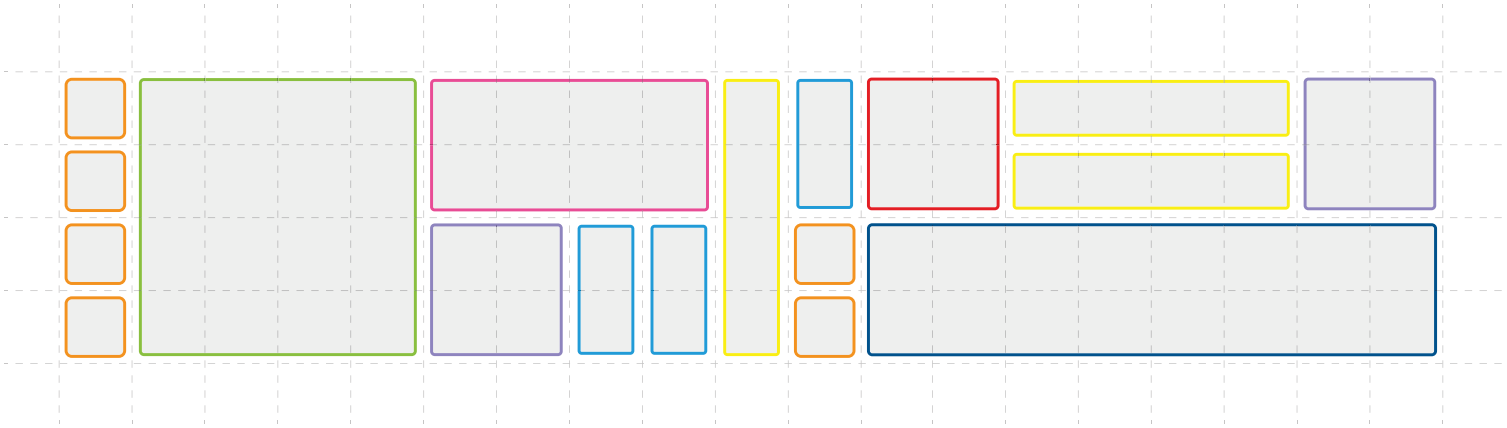
Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Quadratische schale

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7670	120	120	60	400		1-4-48 / 4



Versatilidad, composición, orden, apilabilidad, practicidad... El sistema modular de la vajilla LES ESSENCES, facilita el trabajo de un servicio de catering.

Versatility, composition, order, stackability, practicality... The modular system LES ESSENCES, facilitates the work in a catering service.



Plato postre
Dessert plate
Assiette à dessert
Piatto dolce
Dessert platte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7681	120	120	18		1-4-64 / 4

Barquillo
Wafer
Barquette
Vassoietto fondo
Waffel

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7680	60	240	18		1-4-64 / 4

Plato llano
Dinner plate
Assiette plate
Piatto piano
Teller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7672	240	240	13		1-4-24 / 4

Bandeja simple
Simple tray
Plateau simple
Vassoio semplice
Tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7671	120	240	15		1-4-48-3 / 4

Bandeja doble
Double tray
Plateau double
Vassoio doppio
Doppeltes tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7673	120	480	13		1-4-24 / 4

PACKAGING
CUSTOM BOX



Cuchillo Vintage
Vintage Knife
Couteau Vintage
Coltello Vintage
Vintage-Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11662	115		0-12-120 / 12



Tenedor Vintage
Vintage Fork
Fourchette Vintage
Forkchetta Vintage
Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11663	117		0-12-120 / 12



Tenedor Mini Vintage
Vintage Mini Fork
Fourchette Mini Vintage
Forkchetta Mini Vintage
Mini-Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11664	72		0-12-120 / 12



Pincho Vintage
Vintage Skewer
Brochette Vintage
Set Da Aperitivo Vintage Vin-
tage-Spiess

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11665	104		0-12-120 / 12



Soporte Cubiertos Individual
Cutlery Rest Individual
Support-Couverts Individuel
Supporto Posate Individuale
Besteckhalter Einzeln

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11667	60	54	15		0-12-240 / 12



Soporte Cubiertos Triple
Cutlery Rest Triple
Support-Couverts Triple
Supporto Posate Triplo
Besteckhalter Mit Drei Fächern

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11666	60	145	15		0-4-80 / 4



Cuchara arrastre
Drag spoon
Cuillère à glisser
Cucchiaio drag
Drag-probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7568	Perforada vintage	75		0-12-120 / 12
7569	Vintage	75		0-12-120 / 12
7570	Vintage pvd intense gold	75		0-12-120 / 12
7571	Vintage pvd pure carbon	75		0-12-120 / 12



Cuchara acompañamiento
Accompaniment spoon
Cuillère d'accompagnement
Cucchiaio per accompagnamento
Begleitung probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7564	Perforada vintage	120		0-12-120 / 12
7565	Vintage	120		0-12-120 / 12
7566	Vintage pvd intense gold	120		0-12-120 / 12
7567	Vintage pvd pure carbon	120		0-12-120 / 12



Cuchara aperitivos de montaje
Appetizer assembly spoon
Assemblage du cuillères apéritif
Assemblaggio cucchiaio antipasto
Probierlöffel-montage-vorspeise

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7572	Perforada vintage	71		0-12-120 / 12
7573	Vintage	71		0-12-120 / 12
7574	Vintage pvd intense gold	71		0-12-120 / 12
7575	Vintage pvd pure carbon	71		0-12-120 / 12



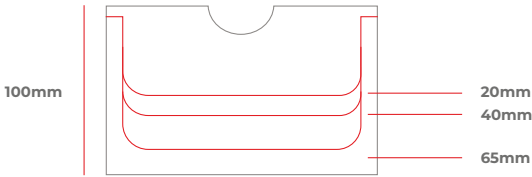
Cuchara aperitivos de montaje plana
Flat appetizer assembly spoon
Cuillère plate pour assamblage
Cucchiaio piatto per antipasti da assemblato
Flacher snacklöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7576	Vintage	85		0-12-120 / 12
7577	Vintage pvd intense gold	85		0-12-120 / 12
7578	Vintage pvd pure carbon	85		0-12-120 / 12

GN 1/3 7835 176 x 325mm			GN 1/2 7834 265 x 325mm
GN 2/3 325 x 353mm	GN 1/1 7833 325 x 530mm	GN 2/4 7836 162 x 530mm	GN 1/4 7541 162 x 265mm
			GN 1/6 162 x 176mm
			GN 1/9 108 x 176mm

*medidas interiores / internal dimensions

ALTURAS DE CUBETAS GN COMPATIBLES
COMPATIBLE GN TRAY HEIGHTS



Los accesorios GN quedan encajados en el interior de las cajas, apoyados sobre las esquinas.

GN accessories fit inside the boxes, rested over the corners.



7833



7836



7834



7835



7541

Caja haya
Beech wood box
Cagette en bois
Cassetta legno
Holzbox für behälter

REF.	GN	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7833	1/1	325	530	100		1-0-4 / 1
7834	1/2	265	325	100		1-0-4 / 1
7835	1/3	176	325	100		1-0-6 / 1
7541	1/4	265	162	100		1-0-6 / 1
7836	2/4	162	530	100		1-0-4 / 1

PACKAGING
STICKER



CAJAS MADERA GN Y ALZADORES
GN WOOD BOX AND HEIGHT ADJUSTERS

Soporte alzador cajas madera
Structure height adjuster
Support réhausseur
Telaio per alzata
Strukturierter höhenregulator

REF.	W(mm)	L(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7838	325	530	100		1-0-4 / 4



Soporte alzador cajas madera
Structure height adjuster
Support réhausseur
Telaio per alzata
Strukturierter höhenregulator

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7837	325	530	180		1-0-4 / 4



Alzador cajas madera
Height adjuster wood boxes
Réhausseur boîte en bois
Supporto per cassetta legno
Höhenregulator für holzboxen

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7839	40	40	60		1-4-64 / 4



Pinza servir haya punta redonda
Round head beechwood server tong
Pince à servir en bois à bout rond
Molla servire legno punta rotonda
Holzservierzange, runder kopf

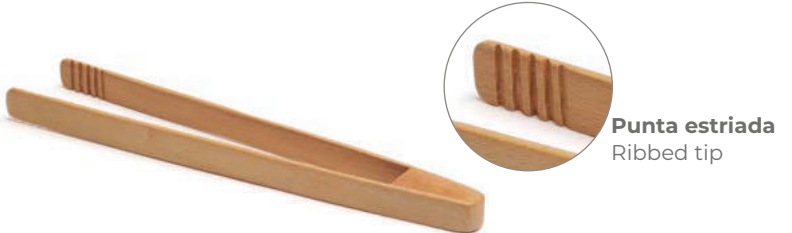
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7549	305		1-12-72 / 1



Punta ondulada
Wavy tip

Pinza servir haya punta fina
Slim head beechwood server tong
Pince à servir en bois à bout fin
Molla servire legno a punta
Holzservierzange, dünner kopf

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7550	305		1-12-72 / 1



Punta estriada
Ribbed tip

PACKAGING
BLISTER





Cesta cubiertos madera
Wood cutlery dispenser
Panier à couverts en bois
Portaposate legno
Besteck-ablage aus Holz

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8430	325	530	100	55,65	1-0-4 / 1



Caja madera portacubiertos
Wood cutlery box
Plateau à couverts en bois
Portaposate legno
Besteckbehal aus Holz

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8473	150	280	50		1-0-6 / 1



+ RESISTENCIA
RESISTANCE

Jarra cristal tapón corcho
Glass jar with cork lid
Pichet en verre avec couvercle liège
Caraffa in vetro con coperchio in sughero
Glaskrug mit korkdeckel

REF.	Ø (mm)	H (mm)	ml	€	UE / MOQ
10806	105	178	1.200		1-0-24 / 1
10807	105	255	1.800		1-0-12 / 1

GLASS

Jarra cristal
Glass bottle
Bouteille en verre
Bottigliette
Glasflasche

REF.	Ø (mm)	H (mm)	ml	€	UE / MOQ
8395	95	270	1.000		1-0-12 / 1
8396	78	200	500		1-0-24 / 1



Jarra agua
Water jug
Carafe d'eau
Caraffa d'acqua
Wasserkaraffe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	ml	€	UE / MOQ
3030	100	145	1.250		1-0-6 / 1



Pinza hielo
Ice tong
Pince à glaçon
Molla ghiaccio
Eiswürflzange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6767	INOX MIRROR	190		1-10-100 / 1
6768	PVD BLACK SATIN	190		1-10-100 / 1
6769	PVD CHAMPAGNE SATIN	190		1-10-100 / 1
6770	PVD COPPER SATIN	190		1-10-100 / 1



Pinza servir
Serving tong
Pince à service
Molla arrosto
Servierzange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6775	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6776	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6777	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6778	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1



Pinza pasteles
Cake tong
Pince à gâteau
Molla dolce
Gebäckzange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6779	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6780	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6781	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6782	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1



Pinza Spaghetti
Spaghetti tong
Pince spaghetti
Molla spaghetti
Spahettizange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6771	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6772	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6773	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6774	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1



PACKAGING
BLISTER



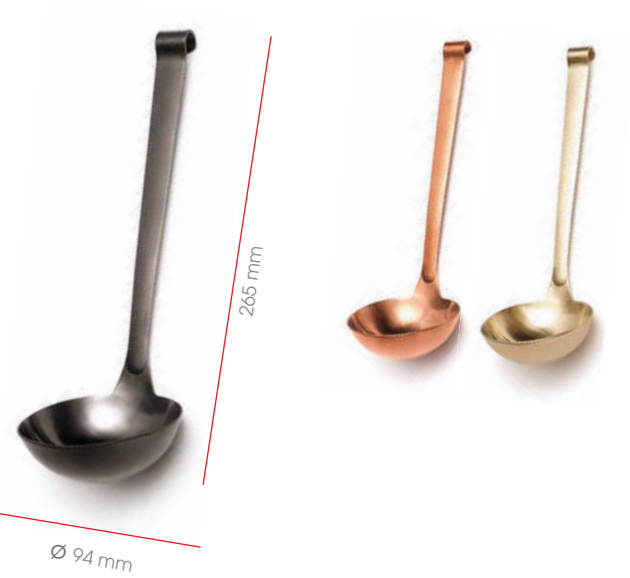
Espatula servir
Serving spatula
Spatule à service
Spatula arrosto
Servirspatel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5259	BLACK	280		1-10-50 / 1
5262	COPPER	280		1-10-50 / 1
5265	CHAMPAGNE	280		1-10-50 / 1



Cazo sopa
Soup ladle
Louche à potage
Mestolo sopa
Suppenkelle

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5260	BLACK	265		1-10-50 / 1
5263	COPPER	265		1-10-50 / 1
5266	CHAMPAGNE	265		1-10-50 / 1



Cuchara servir
Serving spoon
Cuillère à servir
Cucchiaio servir
Servierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5261	BLACK	300		1-10-50 / 1
5264	COPPER	300		1-10-50 / 1
5267	CHAMPAGNE	300		1-10-50 / 1





Bandeja reposa utensilio
Utensil rest tray
Plateau repos des ustensiles
Vassoi Riposo per l'utensile
Repository-Werkzeug tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7960	145	195	17	35,96	1-10-50 / 1
7889	110	155	12	31,04	1-10-50 / 1



PACKAGING
BLISTER

INOX
STAINLESS
STEEL
304



PACKAGING
BLISTER



REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	€	UE/MOQ
A 6597	TENEDOR ENSALADA salad fork fourchette salade forchetta insalata salatgabel	250	60x85		1-10-50 / 1
B 6594	CUCHARA RANURADA slotted spoon cuillère à servir percée cucchiaio asolati skimmer	300	70x98		1-10-50 / 1
C 7116	ESPUMADERA skimer écumoire schiumarola schaumlöffel	320	Ø 100		1-10-50 / 1
D 6589	TENEDOR CARNE meat fork fourchette viande forchetta carne fleischgabel	300	35x90		1-10-50 / 1
E 6590	ESPÁTULA spatula spatule spatula spatel	280	82x100		1-10-50 / 1
F 6592	CUCHARA SPAGHETTI spaguetti spoon cuillère à spaghetti cucchiaio spaguetti spaghetti iöffel	300	73x90		1-10-50 / 1
G 6595	PALA REPOSTERÍA cake server pelle à tarte pala torta gebäck schaufel	300	75x140		1-10-50 / 1



REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	ml	€	UE/MOQ
H 6593	CUCHARA SERVIR serving spoon cuillère à servir cucchiaio servir servierlöffel	300	70x98			1-10-50 / 1
I 6599	CUCHARA ENSALADA salad spoon cuillère salade cucchiaio salate salatlöffel	250	60x85			1-10-50 / 1
J 7958	CAZO SALSA sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	295	Ø 60	30		1-10-50 / 1
K 6607	CAZO SALSA sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	260	Ø 60	30		1-10-50 / 1
L 7959	CUCHARA ARROZ rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	355	75x100			1-10-50 / 1
M 6596	CUCHARA ARROZ rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	280	75x100	30		1-10-50 / 1
N 6606	CAZO SOPA soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	310	Ø 94	120		1-10-50 / 1
O 6591	CAZO SOPA soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	265	Ø 94	120		1-10-50 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza servir PVC
Serving PVC tong
Pince à servir pvc
Pinze da servizio pvc
Vorlegezange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2870	240		1-24-120 / 1



PVC aislante para una mejor sujeción.
PVC insulator for a better clamping.

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza multiusos PVC
Multiuse PVC tong
Pince multi-usage
Pinze multiuso
Mehrzweckzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2871	240		1-24-120 / 1
2872	300		1-24-120 / 1
2873	350		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza ensalada PVC
Salad PVC tong
Pince à salade pvc
Pinze per insalata pvc
Salatzange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2867	240		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza buffet PVC
Buffet PVC tong
Pince à buffet pvc
Pinze da buffet pvc
Buffetzange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2868	235		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza oval PVC
Oval PVC tong
Pince ovale pvc
Pinze ovale pvc
Ovalzange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2869	240		1-24-120 / 1



PACKAGING
HANG TAG

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza luxe
Luxe tong
Pince luxe
Pinze luxe
Zange luxe

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2874	240		1-24-120 / 1
2875	300		1-24-120 / 1
2876	350		1-24-120 / 1



Punta ondulada que asegura una mejor sujeción de los alimentos.
Curlled tip ensures a better faste-
ning for the foods.

Sistema de bloqueo para man-
tener la pinza cerrada.
Block system to keep closed the tong.

Pinza hielo muelle inox
Spring ice tong
Pince glaçon à ressort
Molla ghiaccio
Eiswürfelzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
3476	190		1-0-102 / 1



Pinza servir
Serving tong
Pince de service
Molla arrosto
Servierzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2151	245		1-24-120 / 1



Pinza servir extra
Serving extra tong
Pince à servir extra
Pinze da servizio extra
Vorlegezange extra

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
0065	240		0-10-25 / 1



Pinza multiusos extra
Multiuse extra tong
Pince multi-usage extra
Pinze multiuso extra
Mehrzweckzange extra

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2877	240		1-24-120 / 1
2878	300		1-24-120 / 1
2879	350		1-24-120 / 1



Pinza ensalada muelle
Salad spring tong
Pince salade
Molla salate
Salatzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
5654	240		1-0-100 / 1



Pinza repostería extra
Pastry extra tong
Pince à pâtisserie extra
Molla dolce extra
Gebäckzange extra

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
0066	240		0-10-25 / 1



BUFFET



PVC aislante para una mejor sujeción.

PVC insulator for a better clamping.

Estas pinzas monobloc fabricadas en acero inoxidable son funcionales tanto en buffet como en cocina. Su mango de PVC en distintos colores permite controlar la contaminación cruzada de los alimentos.

These monobloc tongs in stainless steel are just as functional for service at a buffet as in the kitchen. Their distinctively coloured PVC handles makes it easy to control cross-contamination between different foods.

2
MEDIDAS
SIZES



INOX
STAINLESS
STEEL
201

PVC

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
10677	○	250		1-10-100 / 1
10678	●	250		1-10-100 / 1
10684	●	250		1-10-100 / 1
10685	●	250		1-10-100 / 1
10686	●	250		1-10-100 / 1
10687	●	250		1-10-100 / 1
10688	●	250		1-10-100 / 1
10701	○	300		1-10-100 / 1
10702	●	300		1-10-100 / 1
10703	●	300		1-10-100 / 1
10704	●	300		1-10-100 / 1
10705	●	300		1-10-100 / 1
10706	●	300		1-10-100 / 1
10707	●	300		1-10-100 / 1

PINZAS / TONGS



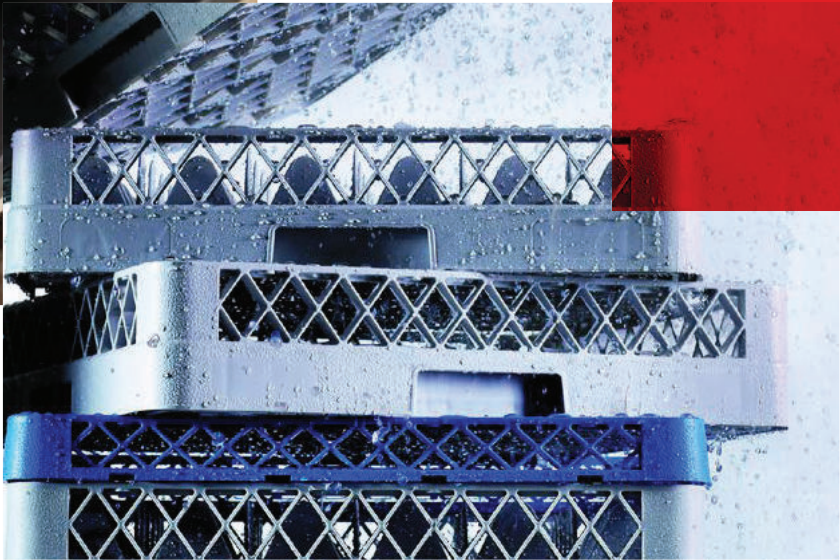
LOGÍSTICA

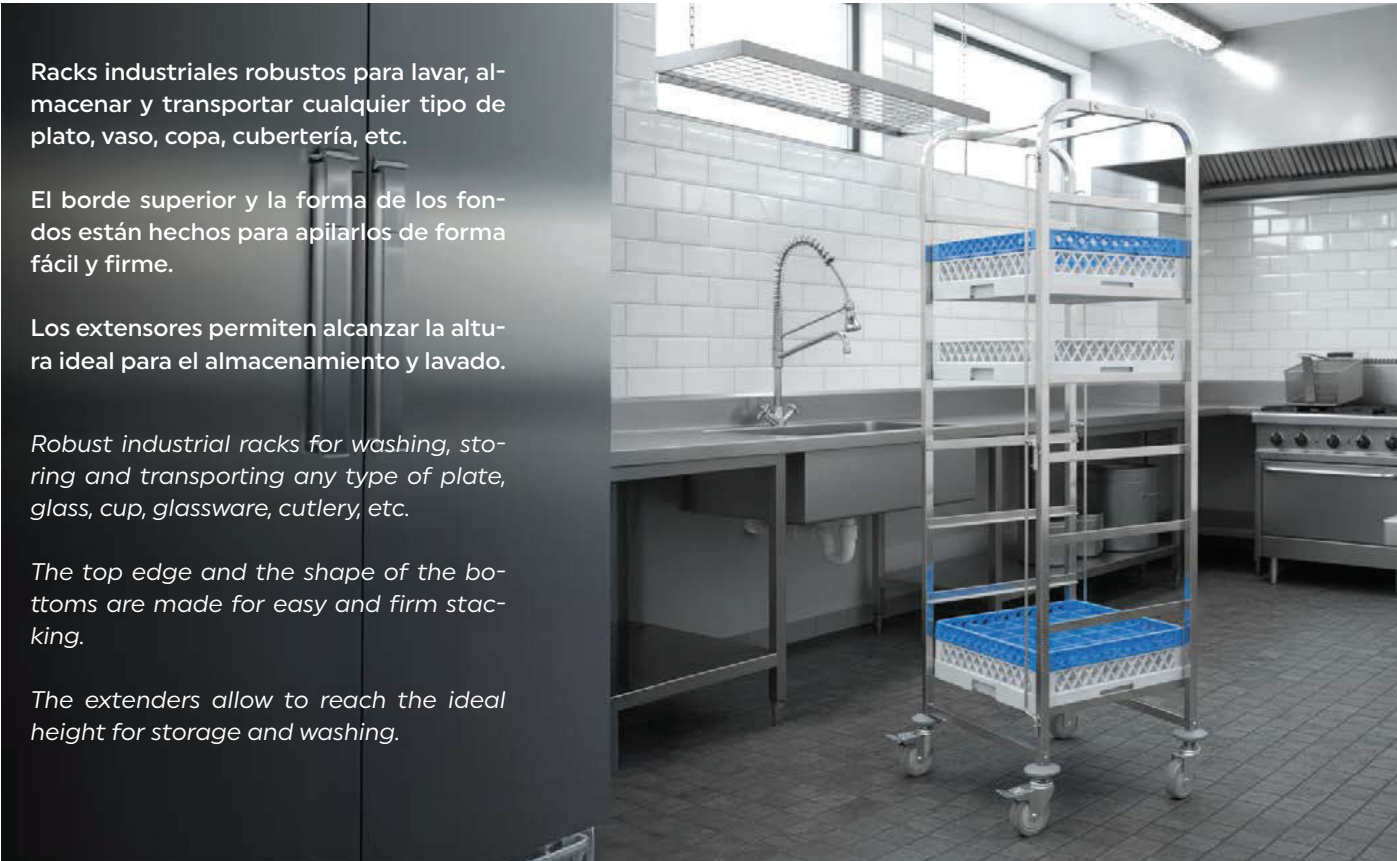
RACKS

- 434 CESTAS Y EXTENDERS
- 436 MONTADOS
- 438 COMPLEMENTOS

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS THERMOBOX

- 440 CARGADOR FRONTAL
- 441 CONTENEDORES





Racks industriales robustos para lavar, almacenar y transportar cualquier tipo de plato, vaso, copa, cubtería, etc.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme.

Los extensores permiten alcanzar la altura ideal para el almacenamiento y lavado.

Robust industrial racks for washing, storing and transporting any type of plate, glass, cup, glassware, cutlery, etc.

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking.

The extenders allow to reach the ideal height for storage and washing.

Fabricado en PP de alta calidad, apto para contacto alimentario, el mejor material contra productos químicos y altas temperaturas (hasta 100°C)

Made of high quality PP, suitable for food contact, the best material against chemicals and high temperatures (up to 100°C)

Rejillas abiertas para un perfecto lavado y secado

Open grids for perfect washing and drying

Las asas y las esquinas redondeadas, lo hacen seguro y fácil de manejar

Easily to handle four sides.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking



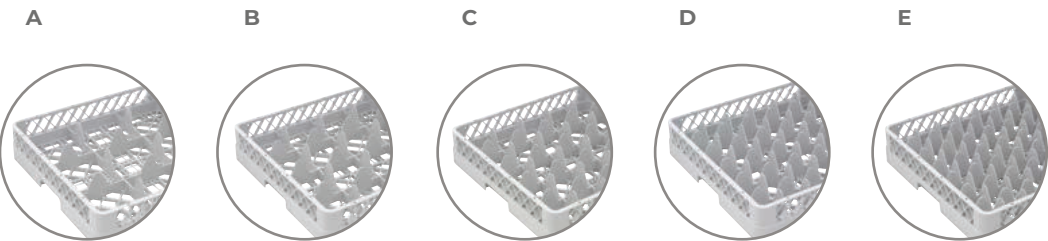
Racks.



Cesta de lavado universal

Universal rack
Universal rack
Rack universale
Universal rack

REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)		
11039	500	500	476	476		1-0-6 / 1



Cesta de lavado compartimento / Rack compartiment / Rack compartiment / Rack scomparto / Rack fächer

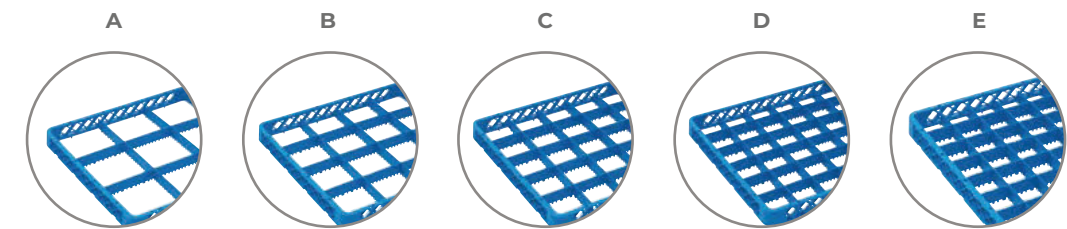
REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)			
A 11040	500	500	151	151	9		1-0-6-0-0 / 1
B 11041	500	500	115	115	16		1-0-6-0-0 / 1
C 11042	500	500	88	88	25		1-0-6-0-0 / 1
D 11043	500	500	73	73	36		1-0-6-0-0 / 1
E 11044	500	500	62	62	49		1-0-6-0-0 / 1

Extender universal

Universal extender
Universal extender
Extender universale
Universal extender



REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)		
11048	500	500	476	476		1-0-12 / 1



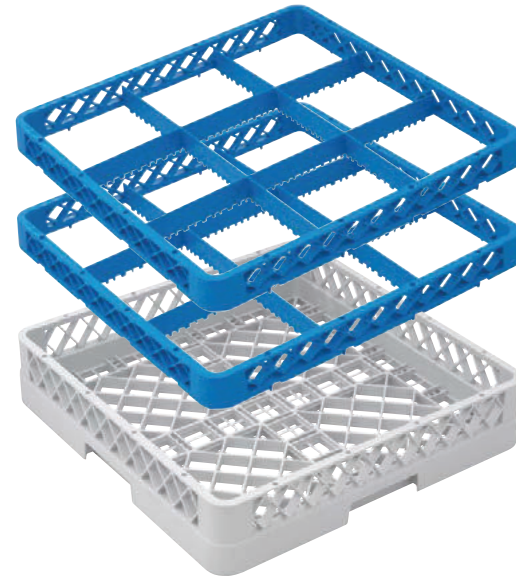
Extender compartimentos / Extender compartiment / Extender compartimen / Extender scomparto / Extender fächer

REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)			
A 11049	500	500	151	151	9		1-0-12 / 1
B 11050	500	500	115	115	16		1-0-12 / 1
C 11051	500	500	88	88	25		1-0-12 / 1
D 11052	500	500	73	73	36		1-0-12 / 1
E 11053	500	500	62	62	49		1-0-12 / 1



GUÍA DE MEDIDAS / GUIDE TO MEASURE

- **Monta tu propia altura según tus necesidades.**
Set your own height according to your needs.
- **Fácil sistema de montaje y que permite adaptar los racks a tus productos.**
Easy assembly system that allows you to adapt the racks to your products.
- **Se pueden añadir tantos suplementos como se desee.**
You can add as many supplements as you wish.
- **Una vez montados no se pueden desmontar.**
Once assembled, they cannot be disassembled.



9 COMPART. Ø 147 mm MAX.

16 COMPART. Ø 111 mm MAX.

25 COMPART. Ø 84 mm MAX.

36 COMPART. Ø 69 mm MAX.

49 COMPART. Ø 58 mm MAX.



Ø 147mm MAX.

PACK cestas de lavado 9 compartimentos

PACK rack 9 compartment
PACK rack 9 compartment
PACK rack 9 scomparto
PACK rack 9 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11145	+1	130		1
11146	+2	172		1
11147	+3	214		1
11148	+4	256		1
11149	+5	298		1



Ø 84mm MAX.

PACK cestas de lavado 25 compartimentos

PACK rack 25 compartment
PACK rack 25 compartment
PACK rack 25 scomparto
PACK rack 25 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11155	+1	130		1
11156	+2	172		1
11157	+3	214		1
11158	+4	256		1
11159	+5	298		1



Ø 58mm MAX.

PACK cestas de lavado 49 compartimentos

PACK rack 49 compartment
PACK rack 49 compartment
PACK rack 49 scomparto
PACK rack 49 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11165	+1	130		1
11166	+2	172		1
11167	+3	214		1
11168	+4	256		1
11169	+5	298		1

MONTADOS ABIERTOS OPEN ASSEMBLED



Ø 111mm MAX.

PACK cestas de lavado 16 compartimentos

PACK rack 16 compartment
PACK rack 16 compartment
PACK rack 16 scomparto
PACK rack 16 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11150	+1	130		1
11151	+2	172		1
11152	+3	214		1
11153	+4	256		1
11154	+5	298		1



Ø 69mm MAX.

PACK cestas de lavado 36 compartimentos

PACK rack 36 compartment
PACK rack 36 compartment
PACK rack 36 scomparto
PACK rack 36 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11160	+1	130		1
11161	+2	172		1
11162	+3	214		1
11163	+4	256		1
11164	+5	298		1

Pack 10 clips para cestas

Pack 10 rack clip
Pack 10 rack clip
Pack 10 rack clip
Pack 10 rack clip



REF.	COLOR	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11059	○	20	0,7		1-0-100 / 1
11060	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11061	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11062	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11063	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11064	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11065	●	20	0,7		1-0-100 / 1

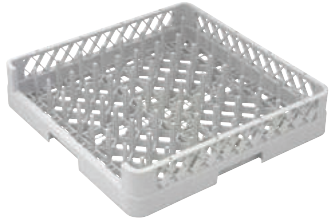


Cesta de lavado para cubertería
Rack for cutlery
Rack pour les couverts
Rack per posate
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11045	500	500		1-0-6 / 1

Cesta de lavado para bandejas
Rack for trays
Rack pour plateaux
Rack per vassoi
Rack für tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11046	500	500		1-0-6 / 1

Cesta de lavado para vajilla
Rack for plates
Rack pour les plats
Rack per piatti
Rack für teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11047	500	500		1-0-6 / 1

Cesta para cubertería
Rack for cutlery
Rack pour les couverts
Rack per posate
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	COMPART.	€	UE / MOQ
11055			1		1-0-150 / 1
11054	430	205	8		1-0-10 / 1

Asa para cesta cubertería
Handle for rack for cutlery
Poignée pour rack pour les couverts
Manico per rack per posate
Griff für rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11079	500	500		1-0-20 / 1

Carro para cesta de lavado sin asa
Rack trolley without handle
Rack chariot sans poignée
Rack carrello senza maniglia
Rack wagen ohne griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11077	500	500		1-0-10 / 1

Carro para cesta de lavado con asa
Rack trolley with handle
Rack chariot avec poignée
Rack carrello con maniglia
Rack wagen mit griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11078	500	500		1-0-10 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Carro Racks Alto
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	CAPACIDAD	€	UE / MOQ
11773	560	510	1735	7		1-0-1 / 1



Especial para lavavajillas de barra.
Specially for countertop dishwashers

Rack 35,5 x 35,5
Rack
Rack
Rack
Rack

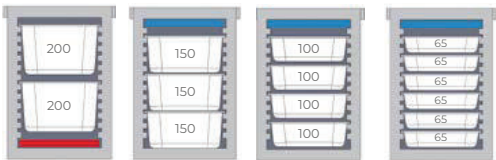


REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11616	355	355	150		1-0-9 / 1

Rack 40 x 40
Rack
Rack
Rack
Rack



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11617	400	400	150		1-0-8 / 1



Contenedor isotérmico carga frontal GN 93-12
Thermobox frontloader GN 93-12
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 93-12
Contentitore isothermico per carico frontale GN 93-12
Thermobox frontlader GN 93-12

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
		W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)				
10416	●	440	645	625	335	530	525	12 - 32	93		1



Contenedor isotérmico carga frontal GN 69-9
Thermobox frontloader GN 69-9
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 69-9
Contentitore isothermico per carico frontale GN 69-9
Thermobox frontlader GN 69-9

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
		W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)				
10417	●	450	660	490	335	530	390	9 - 38	69		1



Set Rueda + Base
Wheels + Base Set
Kit Roue + Base
Set Ruota+ Base
Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11762	400	600	180		1

Calentamiento en el horno (max. 30min a 85°C) y baño maría (max. 30min).
Heating in the oven (max. 30min at 85°C), microwave and bain-marie (max. 30min).

Placa de calor
Hot Pack
Plaque chauffante
Piastra riscaldante
Wärme-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10423	325	530	25		1



GN
SIZE



CIERRE
METÁLICO
REFORZADO
REINFORCED
METAL LOCKING



Set Rueda + Base
Wheels + Base Set
Kit Roue + Base
Set Ruota+ Base
Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11763	400	600	180		1

Refrigeración en el congelador (max. -12°C).
Cooling in the freezer (max. -12°C).

Placa de frío
Cold pack
Plaque eutectique
Piastra eutetica
Kühl-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10424	325	530	25		1



GN
SIZE



10409 10410 10411



10412 10413

GN
SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM
Conteneur isotherme GN 1/1 PREMIUM
Contentitore isothermico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)			
10409	400	600	180	337	538	117	21		1
10410	400	600	230	337	538	167	30		
10411	400	600	280	337	538	217	39		
10412	400	600	320	337	538	257	46		
10413	400	600	400	337	538	337	61		



GN
SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE
Conteneur isotherme GN 1/1 DELUXE
Contentitore isothermico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)			
10414	400	675	290	325	535	215	37		1
10415	400	675	335	325	535	260	45		



Cooling Top Gn 1/1 Premium
Cooling Top Gn 1/1 Premium
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Premium
Piano Di Raffreddamento Gn 1/! Premium
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Premium

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11764	400	600	180		1



Cooling Top Gn 1/1 Deluxe
Cooling Top Gn 1/1 Deluxe
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Deluxe
Piano Di Raffreddamento Gn 1/1 Deluxe
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Deluxe

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11765	400	600	180		1