



PRODUCTOS PROFESIONALES
Para panaderías, pastelerías, hoteles y restaurantes

49

PRODUITS PROFESSIONNELS
Pour la boulangerie, la pâtisserie, l'hôtellerie et la restauration

Food is
our passion

Non-Food
our solution

Contenido Contenu Índice alfabético Index alphabétique	3 4 – 11	
Transporte y almacenamiento Transport & Stockage	12 – 39	1
Hornear Cuisson au four	40 – 57	2
Moldes de repostería Moules à pâtisserie	58 – 69	3
Moldes de silicona Moules en silicone	70 – 81	4
Cortapastas Emporte-pièces	82 – 99	5
Utensilios Ustensiles	100 – 155	6
Termómetros Thermomètres	156 – 161	7
Protección Protection	162 – 167	8
Presentación Présentation	168 – 197	9
Decoración Décoration	198 – 221	10
Helado Glace	222 – 227	11
Chocolate Chocolat	228 – 261	12
Inyectoras / Dosificadoras Remplisseuses & Doseuses	262 – 285	13
Accesorios de Cocina Accessoires de cuisine	286 – 339	14
Accesorios para pizza Accessoires pour pizzas	340 – 349	15
Cuchillos & Accesorios Coutellerie & accessoires	350 – 373	16
Expositores de autoservicio Présentoirs libre-service Índice numérico Index numérique Propiedades de los materiales Propriétés des matériaux	374 – 375 376 – 387 388 – 393	

ES ÍNDICE

Artículo	página	Artículo	página	Artículo	página
A					
ABREBOTELLAS Y ABRELATAS	330	BIBERONES DE COCINA / BOTELLAS A PRESIÓN	277	CAZO PARA ZABAIONE	130
ABRELATAS	330	BLONDAS PARA TARTAS + JUEGOS	186	CENTRIFUGADORA DE ENSALADA	331
ABRELATAS PROFESIONAL	330	BOL MEZCLADOR PARA MÁQUINA	127	CEPILLO DE LIMPIEZA	113, 228, 333
ACCESORIOS “EDHARD”	267–272	BOL PARA MEZCLAR A MANO	127	CEPILLO DE MANO PARA LA LIMPIEZA DE BANNETONES	118
ACCESORIOS PARA MOLDES DOBLES	234	BOMBAS	266	CEPILLO LIMPIADOR PARA BOQUILLAS	217
ACCESORIOS PARA PISTOLA PULVERIZADORA “ALEXO 200+”	298	BOQUILLA PARA RELLENAR	211	CEPILLO PARA HORNO	113
ADAPTADOR DE BOQUILLAS	217, 218	BOQUILLAS	208–221	CEPILLO PARA HORNO DE PIZZA	345
ADAPTADOR DE DOS SALIDAS PARA TOLVA SIMPLE	267	BOQUILLAS CINTA ESTRELLA	211, 213, 215	CEPILLOS PARA HARINA	113
AGARRADERA PARA HORNO	165	BOQUILLAS DECORATIVAS	208–221	CEPILLOS PARA PAN	112
ALISADOR PARA FONDANT	153	BOQUILLAS ESTRELLA	208, 210, 220	CERRADURA DE PUERTA – CARRO DE TRANSPORTE	37
ARO PARA TARTAS “CORAZÓN”	143	BOQUILLAS ESTRELLA FRANCESA	210	CESTAS DE FERMENTACIÓN (BANNETONES)	116–118
AROS PARA POSTRES	140, 141, 144, 146, 327	BOQUILLAS LISAS	209, 212, 220	CHAIRA (AFILADOR)	369
AROS PARA POSTRES Y TARTAS	140, 141, 326, 327	BOQUILLAS ROSA	211, 212	CHEF 9000 – BATIDORA AMASADORA PLANETARIA	297
AROS PARA TARTAS	140, 141, 143, 144	BORDE AJUSTABLE Y DESMONTABLE PARA BANDEJA	47	CINTA RODOIDE	185
AROS PARA TARTAS (TIPO STOLLEN)	143	BOTELLA DOSIFICADORA	128	CLIPS MARCADORES HACCP	289, 291
AROS PARA TARTAS, REGULABLES	145	BOTELLAS DUCHA PARA BAÑAR BISCOCHOS / BOTELLAS EXPRIMIBLES	128, 129	COLADOR (ESCURRIDOR)	122, 317
ASA DE CIERRE	23	C			
B					
BANDEJA GASTRO UNIVERSAL	48	CACEROLA PARA GUISO	305	COLADOR CHINO	312
BANDEJA PARA SNACKS	177	CACILLO PARA SALSA	310	COLADORES	311, 312
BANDEJA PERFORADA	41–43	CAJA DE BOQUILLAS ESTRELLA	208, 220	COLADORES FINOS GOURMET	312
BANDEJAS DE MOSTRADOR	177	CAJA DE BOQUILLAS LISAS	209	COLADORES REFORZADOS	311
BANDEJAS DE PRESENTACIÓN	173	CAJA PARA BOMBONES	232	COLGADOR DE MANGAS Y BOQUILLAS	203
BANDEJAS DE PRESENTACIÓN	169–177	CALDEROS	124, 126	CONTENEDOR DE LIMPIEZA PARA CUCHILLOS	370
BANDEJAS DE SERVICIO	174, 225	CALIENTADOR DE BIBERONES ELÉCTRICO	276	CONTENEDOR PARA BOLAS DE PIZZA	33, 344
BANDEJAS EXPOSITORAS / BANDEJAS DE MOSTRADOR	176, 177	CÁPSULAS (PARA MUFFINS)	56	CONTENEDORES APILABLES	33
BANDEJAS PARA BAGUETTES	48	CARAMELIZADOR, SOPLETE DE COCINA	325	CONTENEDORES DE INGREDIENTES	125
BANDEJAS PARA HORNO	41–43, 44, 45, 300, 301	CARRETILLA PARA PAPEL DE HORNO	52	CONTENEDORES DE INGREDIENTES CON RUEDAS	30
BANDEJAS PARA HORNO CON BORDE DESMONTABLE	46, 47	CARRO DE SERVICIO	38	CONTENEDORES ISOTERMICOS DE EPP	15–27
BANDEJAS PARA PIZZA	342	CARRO DE TRANSPORTE	34, 37–39	CONTENEDORES PARA INGREDIENTES	317
BARRA DE ADAPTACIÓN PARA CUBETAS GN	292	CARRO DE TRANSPORTE – GN 1/1	17, 18	CORTADOR DE CHOCOLATE / COBERTURA	233
BARRA MAGNÉTICA (PARA CUCHILLOS)	369	CARRO DE TRANSPORTE – PANADERO – 40 x 60	21, 22	CORTADOR DE HUEVOS	328
BARRA PARA CUCHILLOS	369	CARRO DE TRANSPORTE – TARTAS Y PIZZA	27, 349	CORTADOR DE MANZANAS	329
BASE PARA TARTAS	142	CARRO DE TRANSPORTE (PARA CUBOS)	32	CORTADOR DE MASA EXTENSIBLE	110, 111
BASTIDOR PARA CARROS DE TRANSPORTE Y AROS PARA TARTAS	39	CARRO PORTA BANDEJAS	34, 35, 37	CORTADOR PARA DONUTS	87
BATIDOR PLANO	120, 320	CARROS DE TRANSPORTE	17, 18, 21–23, 32	CORTADORA “GUITARRA” PARA CHOCOLATE	230
BATIDORA AMASADORA PLANETARIA	297	CARROS PORTA CUBETAS PARA MASA	39	CORTADORES DECORATIVOS	82–99
BATIDORA AMASADORA PLANETARIA	297	CARTUCHOS (PARA SIFÓN DE NATA)	332	CORTADORES PARA VOL-AU-VENT	322
BATIDORA DE INMERSIÓN	294, 295	CAZO	305	CORTANTE / RASPADOR	103, 104, 106
BATIDORES	120, 121, 321	CAZO MEDIDOR CON ASA	124, 233, 316	CORTANTE CON MANGO	101
		CAZO PARA AZÚCAR	130	CORTAPASTAS	82–99
				CORTAPASTAS PARA GALLETAS DE ESTRELLA	87

ES ÍNDICE

Artículo	página
CORTATOMATES	331
CREPERA	337
CUBETA PARA HELADO	224
CUBETAS GN DE POLICARBONATO	290
CUBETAS GN DE POLIPROPILENO	288
CUBETAS PARA MASA	32, 33, 123
CUBOS	31, 32
CUCHARA DE SERVIR	309
CUCHARA PARA ESPAGUETIS	310
CUCHARA PARA HELADO	223
CUCHARONES	308
CUCHILLA DE PANADERO	359
CUCHILLO BALANCÍN PARA PIZZA	347
CUCHILLO DE CARNICERO	368
CUCHILLO DE CHEF	364
CUCHILLO DE DESAYUNO	360
CUCHILLO DE PASTELERO	351, 354
CUCHILLO DE PELAR PICO DE PÁJARO	366
CUCHILLO DESHUESADOR	366, 368
CUCHILLO FILETEADOR	367
CUCHILLO PARA BANDEJA DE HORNO	355
CUCHILLO PARA DESPIECE	368
CUCHILLO PARA GYROS / KEBAB	365
CUCHILLO PARA PAN	356, 358
CUCHILLO PARA PAN – HOJA DENTADA	352
CUCHILLO PARA TARTAS EN BANDEJA	351, 352, 355
CUCHILLO PARA UNTAR / CUCHILLO PARA MANTEQUILLA	359
CUCHILLO PARA VERDURAS	366
CUCHILLO SANGRADO	368
CUCHILLO UNIVERSAL	351, 367
CUCHILLOS	350–368
CUCHILLOS DE COCINA	351, 355, 367
CUCHILLOS DE PANADERO	350, 355
CUCHILLOS PARA PANECILLOS	359
CUENCO PARA SIROPE	131
CUENCOS	122, 126, 316, 317, 318
CUENCOS PARA CLARA DE HUEVO	31
CUENCOS PARA MERMELADA	130
CUENCOS PARA MEZCLAR	126, 318

D

DELANTALES	166
DESCORAZONADOR DE MANZANAS	329
DESCORAZONADOR MANUAL	155
DESHUESADOR DE ACEITUNAS	329
DISCOS PARA TARTAS	142
DISPENSADOR	53, 52, 339
DISPENSADOR DE CHOCOLATE	231

DISPENSADOR DE FILM TRANSPARENTE ALIMENTARIO	338, 339
DISPENSADOR DE SERVILLETAS	225
DISPENSADORES DE HOJAS DE PAPEL SULFERIZADO	184
DOSIFICADOR DE MASA	336
DOSIFICADOR PARA MANTENER CALIENTE – CALEFACTABLE	284
DOSIFICADOR PARA RELLENO DE BOMBONES “PRALINENFIX”	229
DOSIFICADOR/DISPENSADOR DE MASA CON PALANCA – DE SOBREMESA	336
DOSIFICADORA “EDHARD”	264–266
DOSIFICADORA DE PALANCA	280, 281, 282, 284
DOSIFICADORA DE PALANCA CON ACCESORIO PARA DONUTS	275
DOSIFICADORES CON PULSADOR	278, 279, 282, 283

E

EMBUDO	128
EMBUDO DOSIFICADOR	296
EMBUDO DOSIFICADOR (PARA TRUFAS)	296
EMBUDO DOSIFICADOR PARA SALSAS	297
EMBUDO PARA GLASEADO	135
ESCURREPLATOS	373
ESPÁTULA	60, 309, 358
ESPÁTULA ANGULAR	353, 357
ESPÁTULA CON FILO ONDULADO	352
ESPÁTULA CON TERMÓMETRO	105
ESPÁTULA DE MEZCLA	107
ESPÁTULA PARA AROS DE TARTA	353, 357
ESPÁTULA PARA CREPES	337
ESPÁTULA PARA MEZCLAR	107
ESPÁTULA PARA PIZZA	358
ESPÁTULAS	104, 107, 313, 337, 353
ESPÁTULAS (CON MANGO)	105, 106
ESPÁTULAS DE GLASEADO	353
ESPÁTULAS PARA HELADO	222
ESPÁTULAS PARA TARTAS	358
ESPOLVOREADOR	313, 323
ESPOLVOREADORA PARA AZÚCAR	322
ESPOLVOREADORAS PARA ESPECIAS	322
ESPUMADERA PARA FREÍR	308
ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS	369
ESTRUCTURA DE SUSPENSIÓN	271
ESTUCHE DE BOQUILLAS DECORATIVAS	217
EXPOSITOR	48, 184
EXPOSITOR DE MOSTRADOR	360

EXPOSITOR DE MOSTRADOR	194
EXPOSITOR DE MOSTRADOR CUCHILLOS UNIVERSALES	360
EXPOSITOR PARA REBANADAS DE PASTEL	48, 184
EXPOSITOR PARA SNACKS – FORMA DE ZIG-ZAG	178, 179, 185
EXPOSITORES / SOPORTES PARA TARTAS	180–182
EXPOSITORES DE AUTOSERVICIO	381
EXPOSITORES PARA SNACKS	178, 179
EXTENSOR	16, 25

F

FILM TRANSPARENTE ALIMENTARIO	338
FRONT-BOX 40 x 60 CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE CARGA FRONTAL	22
FRONT-BOX GN 1/1 CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE CARGA FRONTAL	18
FUENTE DE CHOCOLATE	228
FUNDA PARA CARRO	36

G

GOFRERA	334, 335
GORRO DE PAPEL	167
GORROS DE COCINERO	167
GUANTES DE ALGODÓN	165
GUANTES HIGIÉNICOS ZIP	166

H

HOJAS SEPARADORAS PARA PASTELERÍA	184
-----------------------------------	-----

I

INSERTO DE CATERING	16
INSERTO LATERAL FRONT-BOX 40 x 60	23

J

INYECTORA DE CREMA	273, 284, 285
INYECTORA DE CREMA “BLICKLE”	274
JARRAS MEDIDORAS	134, 135, 319
JERINGA DE PASTELERÍA	273
JUEGO COLADOR DE FRUTA	122, 317
JUEGO DE AROS PARA TARTAS	142
JUEGO DE BOQUILLAS	220, 221
JUEGO DE CORTADORES PARA PETIT FOURS	87
JUEGO DE JARRA MEDIDORA	134, 319
JUEGO DE TABLAS DE CORTAR HACCP	372
JUEGO DE UTENSILIOS PARA MAZAPÁN	153
JUEGO DE UTENSILIOS PARA MODELAR	153

ES ÍNDICE

Artículo	página	Artículo	página	Artículo	página
JUEGOS DE CORTAPASTAS	82–99	MOLDE DE SILICONA PARA DONUTS	75, 79	PALETA PARA TARTAS	190
K		MOLDE DE SILICONA PARA FLORENTINAS	73, 74, 77, 78	PALITOS DE GOFRE	334
KIT DE BOQUILLAS PARA ADAPTADOR	202	MOLDE DE SILICONA PARA GOFRES	78, 79	PAÑOS DE ALGODÓN PARA BANNETONES	118
L		MOLDE DESMONTABLE	60	PAPEL ANTIGRASA	49
LÁMINA ANTIADHERENTE PARA HORNO	53	MOLDE ESTRELLA DE NAVIDAD	63	PAPEL DE HORNO SILICONADO	51, 301
LIBRADORES	132, 133	MOLDE KUGELHOPF	59	PAPEL DE HORNO, CINTAS Y HOJAS REDONDAS	49
LLAVE PARA INYECTORES CON PALANCA	285	MOLDE MEDIA CAÑA REDONDO ONDULADO	62	PARRILLA DE CONTACTO	333
M		MOLDE MÚLTIPLE PARA MUFFINS	57	PELADOR	328
MANDOLINA	315	MOLDE PARA BRIOCHE	63	PELADOR TRANSVERSAL	328
MANGA PASTELERA PARA DECORAR	200, 201, 202	MOLDE PARA CONOS	152	PELADORA DE MANZANAS	155
MANGA PASTELERA PARA USO DOMÉSTICO	202	MOLDE PARA MADELEINES DE SILICONA	77	PINCEL	115
MANGAS PASTELERAS	201, 202	MOLDE PARA MAGDALENAS	64	PINCEL DE SILICONA	114
MANGAS PASTELERAS DESECHABLES	204–207	MOLDE PARA MUFFINS	64	PINZA PARA BANDEJA DE PIZZA	345
MANGOS	138	MOLDE PARA MUFFINS “TULIPÁN”	56	PINZA PARA PASTA	191
MANOPLA GASTRO	163, 323	MOLDE PARA PAN	66	PINZAS DE CIERRE (CLIPS) PARA MANGAS Y BOLSAS	203
MANOPLA PARA HORNO DE NEOPRENO	163, 323	MOLDE PARA PLUMCAKE	61, 69	PINZAS DE PRECISIÓN	194
MANOPLAS DE SILICONA PARA HORNO	163, 323	MOLDE PARA PLUMCAKE DE SILICONA	81	PINZAS MULTIUSO	193
MANOPLAS PARA HORNO “PREMIUM”	162	MOLDE PARA QUICHE	63, 68	PINZAS PARA BARBACOA	193
MANOPLAS PARA HORNO “STANDARD”	163	MOLDE PARA STOLLEN	67	PINZAS PARA ENSALADA	191
MANOPLAS PARA HORNO DE CUERO	164, 165	MOLDE PARA TARTA DE FRUTAS	61	PINZAS PARA SALCHICHAS	194
MARCADOR DE MARCADOR DE PAN DE VIENA KAISER	119	MOLDE REDONDO – CON BORDE RECTO	60	PISTOLA PULVERIZADORA “ALEXO 200+”	298
MARCADOR DE PAN	119	MOLDE RODON	59	PISTOLA PULVERIZADORA “ALEXO 500+”	233
MARCADOR DIVISOR DE TARTAS	148	MOLDE SAVARIN	59, 69	PISTOLA PULVERIZADORA DE AGUA	154
MARCADOR PARA PANECILLOS	119	MOLDE SAVARIN DE SILICONA	71	PIZARRAS DE MESA	196
MARCADORES DE TIZA	197	MOLDE TARTAleta DE SILICONE	71	PLACA DE CALOR	17
MARCO PARA BANDEJA DE TARTA	48, 185	MOLDES DARIOL	326	PLACA DE INDUCCIÓN	302
MARCO PARA TARTAS	149, 185	MOLDES DE PAPEL PARA HORNEAR	57	PLACA DIENTES DE LOBO	62
MARCO PARA TARTAS CUADRADOS / RECTANGULARES	145	MOLDES DE SILICONA PARA HORNEAR	71–81	PLACA EUTÉCTICA DE FRÍO PARA FRONT-BOX 40 x 60	23
MESA PARA GLASEAR BOLLERÍA3	8	MOLDES DESMONTABLES	60	PLACA HORNO PARA MUFFINS “TULIPA”	55
MOLDE CAMPO DE FÚTBOL	64	MOLDES HOCOLATE MAGNÉTICOS	261	PLACAS CORTAPASTAS9	93
MOLDE CORAZÓN	62, 63	MOLDES MEDIA CAÑA REDONDOS	326	PLACAS DE ENFRIAMIENTO	346
MOLDE DE CORDERO PASCUAL	65	MOLDES PARA CANNOLI	152	PLACAS DE REFRIGERACIÓN	28, 196
MOLDE DE SILICONA GUGELHUPF	72, 74, 77, 79, 81	MOLDES PARA CHOCOLATE	234–261	PLACAS EUTÉCTICAS DE CALOR	28
MOLDE DE SILICONA PARA BIZCOCHO	72, 78	MOLDES PARA CONOS	152	PLACAS EUTÉCTICAS DE FRÍO	29, 281, 278
MOLDE DE SILICONA PARA BRIOCHE	71, 77	MOLDES PARA HORNO DE SILICONA	71–81	PLATOS PARA TARTAS – SEMICÍRCULAR	180–182
		MOLDES PARA PAN	66, 116–118	PORTA WRAPS	179
		MOLDES PARA TARTAS	61, 66, 68	PRENSA AJOS	329
		O		PRENSADOR DE PATATAS	313
		OLLAS PARA CARNE	304	PROTECCIÓN	192
		P		PROTECTOR DE TARTAS	185
		PALAS MEDIDORAS	132	PULVERIZADOR CON BOMBA DE PRESIÓN	129, 305
		PALAS PARA HORNO	138, 139, 346		
		PALAS PARA PIZZA	340, 341	R	
				RACIONADOR DE HELADO	223

article	page	article	page	article	page
A					
ACCESSOIRES "EDHARD"	267-272	BROSSES À FARINE	113	COUPE-POMME	329
ACCESSOIRES POUR MOULES DOUBLES	234	BROSSES À PAIN	112	COUPE-TOMATES	331
ACCESSOIRES POUR PISTOLET DE PULVÉRISATION "ALEXO 200+"	298	C			
ADAPTEUR À DOUBLE SORTIE POUR TRÉMIE SIMPLE	267	CADRE À PÂTISSERIE	149, 185	COUPEAU À DÉCOUPER	368
ADAPTEUR POUR DOUILLES	217, 218	CADRE À PÂTISSERIE "COEUR"	143	COUPEAU À DÉOSSER	366, 368
ANNEAUX À TARTE (POUR STOLLEN)	143	CADRE POUR PLAQUE À GÂTEAUX	48, 185	COUPEAU À FILET	367
APPAREIL DE MAINTIEN AU CHAUD – CHAUFFABLE	284	CADRES À PÂTISSERIE CARRÉS / RECTANGULAIRES	145	COUPEAU À GÂTEAU SUR PLAQUE	351, 352
ARAIGNÉE À FRITURE	308	CAISSETTE TULIPE POUR MUFFIN	56	COUPEAU À GYROS / KEBAB	365
B		CAISSETTES DE CUISSON	56	COUPEAU À LÉGUMES	366
BAC À GLACE	224	CALOT EN PAPIER	167	COUPEAU À PAIN	356, 358
BAC À PÂTONS DE PIZZA	33, 344	CARAMÉLISEUR, CHALUMEAU DE CUISINE	325	COUPEAU À PAIN – LAME DENTÉE	352
BACS À PÂTE	32, 33, 123	CARTES À INSÉRER	16, 23	COUPEAU À PÂTISSERIE	351, 354
BACS DE STOCKAGE	125	CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY	332	COUPEAU À PIZZA	347
BACS GERBABLES	33	CASSEROLE305		COUPEAU À PLAQUES DE CUISSON	355
BACS GN EN ACIER INOXYDABLE	45, 292, 293	CERCLES À ENTREMETS	140, 141, 144, 146, 327	COUPEAU À SAIGNER	368
BACS GN EN POLYCARBONATE	290	CERCLES À ENTREMETS ET À TARTES	140, 141, 326, 327	COUPEAU À TARTE	352, 355
BACS GN EN POLYPROPYLENE	288	CERCLES À TARTE	140, 141, 143, 144	COUPEAU DE BOUCHER	368
BARRE À COUTEAUX	369	CERCLES À TARTE, RÉGLABLES	145	COUPEAU DE CHEF	364
BARRE D'ADAPTATION POUR BACS GN	292	CHALUMEAU DE CUISINE À GAZ, CARAMÉLISEUR	324, 325	COUPEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU	366
BARRE MAGNÉTIQUE, BARRE À COUTEAUX	369	CHARIOT DE SERVICE	38	COUPEAU PETIT-DÉJEUNER	360
BASE POUR GÂTEAUX	142	CHARIOT DE TRANSPORT (POUR SEAUX)	32	COUPEAU SANTOKU	365
BASSINE À MÉLANGER À MAIN	127	CHARIOT DE TRANSPORT / SOCLE ROULEUR	17, 18, 21-23, 32	COUPEAU TARTINEUR / COUPEAU À BEURRE	359
BASSINE À MÉLANGER POUR MACHINE	127	CHARIOT DE TRANSPORT, CHARIOT À CASIERS	34, 35, 37	COUPEAU UNIVERSEL	351, 367
BASSINE À SIROP	131	CHARIOT DE TRANSPORT, SOCLE ROULEUR	34, 37-39	COUTEAUX	350-368
BASSINES	122, 126, 316, 317, 318	CHARIOT POUR BACS	39	COUTEAUX À PETITS PAINS	359
BASSINES À BLANC	131	CHARIOT POUR PAPIER DE CUISSON	52	COUTEAUX DE BOULANGER	350, 355
BASSINES À CONFITURE	130	CHARIOTS À INGRÉDIENTS	30	COUTEAUX DE CUISINE	351, 355, 367
BASSINES, BOLS	124, 126	CHARIOTS POUR BACS À PÂTE	39	COUVERCLE DE RECHANGE – 40 x 60	20
BÂTONNETS POUR GAUFRES	334	CHAUFFE-BIBERON, ÉLECTRIQUE	276	COUVERCLE DE RECHANGE – PIZZA	26, 27, 348, 349
BATTEUR-MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	297	CHEF 9000 – BATTEUR-MÉLANGEUR PLANÉTAIRE	297	COUVERCLE DE RECHANGE TOP-BOX GN 1/2	19
BIBERONS DE CUISINE, FLACONS COMPRESSIBLES	277	CISEAUX UNIVERSELS	369	COUVERCLE DE RECHANGE TOP-BOX ICE	25
BOÎTE DE DOUILLES ÉTOILE	208, 220	CLÉ POUR DOSEUR À LEVIER	285	COUVERCLE GN	289, 291, 293
BOÎTE DE DOUILLES UNIES	209	CLIPS DE MARQUAGE HACCP	289, 291	COUVERCLE POUR BAC À GLACE	224
BOÎTE DE RANGEMENT POUR CHOCOLATS	232	COFFRET DE DOUILLES DÉCOR	217	COUVERCLE POUR BAC À PÂTONS DE PIZZA	33, 344
BOÎTES À INGRÉDIENTS	317	CONTENEURS ISOTHERMES EN EPP	15-27	COUVERCLE POUR BACS À PÂTE	33, 123
BOL GRADUÉ À MANCHE	124, 233, 316	CORNE À PÂTISSERIE (SOUPLE)	100	COUVERCLE POUR BACS GERBABLES	33
BORD REGLABLE ET AMOVIBLE POUR PLAQUE	47	CORNE "SCHLESINGER"	100	COUVERCLE POUR BASSINES	122, 316
BROCHES À TREMPER CHOCOLAT	232	CORNET À ÉCRITURE, POCHÉ PÂTISSIÈRE	200, 201, 202	COUVERCLE POUR MARMITES ET POÊLES	305
BROSSE À FOUR	113	COUPE CHOCOLAT/COUVERTURE	233	COUVERCLE POUR VERRE DOSEUR	134, 319
BROSSE À MAIN POUR LE NETTOYAGE DES BANNETONS	118	COUPE-OEUFs	328	COUVERCLES	183
BROSSE DE NETTOYAGE	113, 228, 333	COUPE-PÂTE AVEC MANCHE	101	COUVERCLES POUR GÂTEAUX	183
BROSSE POUR FOUR À PIZZA	345	COUPE-PÂTE, RACLETTE	103, 104, 106	CRÊPIÈRE	337

article	page	article	page	article	page
D					
DÉNOYAUTEUR D'OLIVES	329	FLACON-DOSEUR	128	MANIQUE	165
DÉNOYAUTEUR MANUEL	155	FLACONS PULVÉRISATEURS, FLACONS COMPRESSIBLES	128, 129	MARMITES À VIANDE	304
DÉROULEUR	53	FONTAINE À CHOCOLAT	228	MARMITES, FAITOUTS	304
DÉROULEUR DE FILM ALIMENTAIRE	338, 339	FOUETS	120, 121, 320, 321	MARQUEUR INCISEUR – POUR PETITS PAINS	119
DISQUES À GÂTEAUX	142	FOURCHETTE À VIANDE	310	MARQUEUR INCISEUR POUR "KAISERSEMMEL"	119
DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES	225	FRONT-BOX 40 x 60 CONTENEUR ISOTHERME À CHARGEMENT FRONTAL	22	MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU	148
DISTRIBUTEURS À CHOCOLAT	231	FRONT-BOX GN 1/1 CONTENEUR ISOTHERME À CHARGEMENT FRONTAL	18	MARQUEURS À CRAIE	197
DISTRIBUTEURS DE FEUILLES DE PAPIER SULFURISÉ	184	FUSIL À AIGUISER	369	MINI TABLEAUX NOIRS	196
DISTRIBUTEURS, DÉROULEURS	52, 339			MINUTEUR ÉLECTRONIQUE	161
DOSEUR À LEVIER	280, 281, 282, 284			MIXEUR PLONGEANT	294, 295
DOSEUR À LEVIER AVEC EMBOUT POUR DONUTS	275	G		MOUFLE DE FOUR ANTI-CHALEUR EN NÉOPRÈNE	163, 323
DOSEUR À LEVIER DE TABLE	336	GANT D'HYGIÉNIQUE ZIP	166	MOUFLE GASTROAN	163, 323
DOSEUR DE PÂTE	336	GANTS À FOUR EN SILICONE	163, 323	MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR "PREMIUM"	162
DOSEUR POUR LE REMPLISSAGE DE CHOCOLATS "PRALINENFIX"	229	GANTS EN COTON	165	MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR "STANDARD"	163
DOSEURS À POMPE	278, 279, 282, 283	GAUFRIER	334, 335	MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR EN CUIR	164, 165
DOSEUSE "EDHARD"	264–266	GOUPILLON DE NETTOYAGE POUR DOUILLES	217	MOULE "PLUMCAKE"	61, 69
DOUILLE À GARNIR	211	GRILL DE CONTACT	333	MOULE À AGNEAU PASCAL	65
DOUILLES	208–221	GRILLE À CONFISERIE (TRUFFES)	151	MOULE À BRIOCHE	63
DOUILLES À BÛCHE	211, 213, 215	GRILLE DE COUPE PÂTISSERIE	147	MOULE À BÛCHE ONDULÉE	62
DOUILLES À ROSE	211, 212	GRILLES À PÂTISSERIE	150, 151	MOULE À CAKE EN SILICONE	81
DOUILLES DÉCOR	208–221	GRILLES À PIZZA	343	MOULE À COEUR	62, 63
DOUILLES ÉTOILE FRANÇAISE / DOUILLES CANNELÉES	210	GRILLES DE CUISSON	45, 151, 301	MOULE À CORNETS À CRÈME	152
DOUILLES ÉTOILE, DOUILLES CANNELEES	208, 210, 220	GUITARE POUR LA DÉCOUPE DU CHOCOLAT	230	MOULE À GAUFRES EN SILICONE	78, 79
DOUILLES UNIES	209, 212, 220			MOULE À KOUGLOF	59
E					
ÉCUMOIRE	308	H		MOULE À KOUGLOF EN SILICONE	72, 74, 77, 79, 81
ÉGOUTTOIR	373	HOUSSE POUR CHARIOT	36	MOULE À MADELEINES EN SILICONE	77
EMPORTE-PIÈCE ÉTOILE	87			MOULE À MANQUÉ DÉMONTABLE	60
EMPORTE-PIÈCE POUR DONUTS	87	I		MOULE À PAIN/CAKE	66
EMPORTE-PIÈCES DÉCORTIFS	82–99	INJECTEUR À CRÈME	273, 284, 285	MOULE À QUICHE	63, 68
EMPORTE-PIÈCES POUR VOL-AU-VENT	322	INJECTEUR À CRÈME "BLICKLE"	274	MOULE À SAVARIN	59, 69
EMPORTE-PIÈCES, DÉCOUPOIRS	82–99	INSERT LATÉRAL POUR FRONT- BOX 40 x 60	23	MOULE À SAVARIN EN SILICONE	71
ENTONNOIR	128	INSERT TRAITEUR	16	MOULE À TARTE AUX FRUITS	61
ENTONNOIR "EDHARD"	265, 266	J		MOULE À TARTELETTE EN SILICONE	71
ENTONNOIR À GLAÇAGE	135	JEUX D'EMPORTE-PIÈCES	82–99	MOULE À TERRAIN DE FOOT	64
ENTONNOIR DOSEUR	296, 297	K		MOULE EN SILICONE À BISCUIT	72, 78
ÉPLUCHEUR TRANSVERSAL	328	KIT DE DOUILLES POUR ADAPTATEUR	202	MOULE EN SILICONE POUR DONUTS	75, 79
ESSOREUSE SALADE	331	L		MOULE EN SILICONE POUR FLORENTINS	73, 74, 77, 78
EXTENSION	16, 25	LAME DE BOULANGER	359	MOULE ÉTOILE DE NOËL	63
F		LOT DE DOUILLES	220, 221	MOULE POUR STOLLEN	67
FAITOUT	305	LOT DE PLANCHES À DÉCOUPER HACCP	372	MOULE RODON	59
FEUILLE DE CUISSON EN TISSU DE VERRE	53	LOUCHES	308	MOULE ROND – AVEC BORD DROIT	60
FEUILLES INTERCALAIRES POUR PÂTISSERIE	184	M		MOULES À BAGUETTES	48
FILM ÉTIRABLE ALIMENTAIRE	338	MANCHES	138	MOULES À BRIOCHE EN SILICONE	71, 77
		MANDOLINE	315	MOULES À CANNOLI	152
				MOULES À CHOCOLAT	234–261
				MOULES À CHOCOLAT AIMANTÉS	261

article	page	article	page	article	page
MOULES À CORNETS À CRÈME	152	PLANCHE À DÉCOUPER AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR DE JUS	372	PORTIQUE DE SUSPENSION	271
MOULES À GATEAU EN PAPIER	57	PLANCHE À DÉCOUPER DE RECHANGE	372	PRÉSENTOIR	48, 184
MOULES À MANQUÉ DÉMONTABLE	60	PLANCHES À DÉCOUPER	371	PRÉSENTOIR À GÂTEAUX / À PIÈCE MONTÉE	187–189
MOULES À PAIN	66, 116–118	PLAQUE À MADELEINES	64	PRÉSENTOIR À SNACKS – FORME ZIG-ZAG	178, 179, 185
MOULES À TARTES, TOURTIÈRES	61, 66, 68	PLAQUE À MUFFINS	57, 64	PRÉSENTOIR DE COMPTOIR	194, 360
MOULES DARIOL	326	PLAQUE À SNACKS	177	PRÉSENTOIR DE COMPTOIR “COUTEAUX UNIVERSELS”	360
MOULES EN SILICONE	71–81	PLAQUE CHAUFFANTE	17	PRÉSENTOIR POUR GÂTEAU COUPÉ EN TRANCHES	48, 184
MOULES POUR BÛCHES RONDES	326	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION	302	PRÉSENTOIRS À PIÈCE MONTÉE	187–189
MOUVETTE	107	PLAQUE DE CUISSON PERFORÉE	41–43	PRÉSENTOIRS DE COMPTOIR AVEC PROTECTION HYGIÉNIQUE	195
N		PLAQUE DENTS DE LOUP	62	PRÉSENTOIRS LIBRE-SERVICE	381
NAPPERONS PAPIER DENTELLE + LOTS	186	PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE POUR FRONT-BOX 40 x 60	23	PRÉSENTOIRS À SNACKS	178, 179
O		PLAQUE GASTRO UNIVERSELLE	48	PRESSE-AIL	329
OUVRE-BOÎTES PROFESSIONNEL	330	PLAQUES À PÂTISSERIE	41–45	PROTECTION HYGIÉNIQUE	192
OUVRE-BOUTEILLES ET OUVRE-BOÎTES	330	PLAQUES À PÂTISSERIE AVEC BORD AMOVIBLE	46, 47	PROTECTION POUR GÂTEAU	185
P		PLAQUES À PIZZA	342	PULVÉRISATEUR À POMPE À PRESSION	129, 305
PANIER DE FERMENTATION, BANNETONS	116–118	PLAQUES DE COMPTOIR, PLAQUES À SNACKS	177	R	
PAPIER DE CUISSON, RUBANS ET FEUILLES RONDES	49	PLAQUES DE REFROIDISSEMENT	28, 196, 346	RACLETTE	102
PAPIER INGRAISSABLE	49	PLAQUES DÉCOUPOIR	92, 93	RACLOIR À PLANCHE À DÉCOUPER	373
PAPIERS DE CUISSON	51, 301	PLAQUES D'EXPOSITION, PLAQUES DE COMPTOIR	176, 177	RACLOIRS	103
PASSE-BOUILLON	312	PLAQUES EUTECTIQUES CHAUDES	28	RÂPE 4 FACES	314
PASSE-SAUCE CHINOIS	312	PLAQUES EUTECTIQUES FROIDES	29, 281, 278	RÂPES	315
PASSOIRE	122, 317	PLAQUES PÂTISSIÈRES	300, 301	RÂTEAU À CRÊPES	337
PASSOIRES	311, 312	PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE POUR LA DÉCORATION DES GÂTEAUX	181	RÉCIPIENT À RACLETTE POUR COUTEAUX	370
PÈLE-POMMES	155	PLATEAUX DE PRÉSENTATION	169–177	RÉFRACTOMÈTRE	159
PELLE À TARTES	190	PLATEAUX DE SERVICE	174, 225	RÈGLES À PÂTISSERIE	149
PELLES À ÉPICES	132, 133	PLATS À CAKE	175	ROULEAU À LOSANGES	109
PELLES À FARINE	132, 133	PLATS À GÂTEAU	175, 180–182	ROULEAU COUPE-CROISSANTS	109
PELLES À FOUR	138, 139, 346	PLATS À GÂTEAU – DEMI-CERCLE	180–182	ROULEAU PIQUE-PÂTE	108
PELLES À PIZZA	340, 341	POCHES PÂTISSIÈRE À USAGE DOMESTIQUE	202	ROULEAU PIQUE-PÂTE (POUR PIZZA)	345
PELLES DOSEUSES	132	POCHES À DOUILLE JETABLES	204–207	ROULEAUX À PÂTE	112
PILON À POMMES DE TERRE	313	POCHES PÂTISSIÈRES, POCHES À DOUILLE	201, 202	ROULEAUX À STRUDEL	108
PINCE À PÂTES	191	POÊLES	303	ROULEAUX MULTICOUE EXTENSIBLES	110, 111
PINCEAU	115	POÊLON À SUCRE	130	ROULETTES À PÂTE ET PIZZA	111, 347
PINCEAU EN SILICONE	114	POÊLON À ZABAIONE	130	RUBAN RHODOÏD	185
PINCES À DRESSER	194	POIGNÉE DE FERMETURE	23	S	
PINCES À GRILLADES	193	PORTE-CAISSETTES À MUFFINS “TULIPE”	55	SAUPOUDREUSE	313, 323
PINCES À SALADE	191	PORTE-CHARIOTS & CERCLES À TARTES	39	SAUPOUDREUSE À ÉPICES	322
PINCES À SAUCISSES	194	PORTE-CORNETS À GLACE	226, 227	SAUPOUDREUSE À SUCRE	322
PINCES DE FERMETURE (CLIPS) POUR POCHES	203	PORTE-CUILLÈRES À GLACE	225	SAUTEUSE	305
PINCES MULTI-USAGES	193	PORTE-CUILLÈRES À GLACE	225	SCIE À GÉNOISE	147
PINCES POUR PLAQUE À PIZZA	345	PORTIONNEUSE À GLACE	223	SEAU	31
PISTOLET DE PULVÉRISATION “ALEXO 200+”	298			SEAUX	32
PISTOLET DE PULVÉRISATION “ALEXO 500+”	233			SÉCHOIR MURAL POCHES ET DOUILLES	203
PISTOLET DE PULVÉRISATION D'EAU	154				

article	page	article	page	article	page
SÉPARATEUR DE COMPTOIR	176	T			
SERINGUE À PÂTISSERIE	273		TABLE DE GLAÇAGE	38	
SERRURE DE PORTE – CHARIOT DE TRANSPORT	37		TABLIERS	166	
SET DE CERCLES À TARTES	142		TAMIS À FARINE	136, 137	
SET DE COUPE POUR BRETZELS	360		TAMIS À SUCRE	136, 137	
SET DE MODELAGE	153		TAMIS À SUCRE GLACE ET CACAO	135	
SET DE MODELAGE POUR PÂTE D'AMANDE	153		TAMIS À SUCRE GLACE, SAUPOUDREUSE	136, 137	
SET DE PASSOIRE À FRUITS	122, 317		TAMIS RONDS	136, 137	
SET DE VERRE DOSEUR	134, 319		TAPIS SILICONÉ POUR CUISSON	54	
SIPHON À CHANTILLY	332		TEMPÉREUSES À CHOCOLAT	231	
SOCLE ROULEUR, CHARIOT DE TRANSPORT – BOULANGER – 40 x 60	21, 22		THERMOMÈTRE	156, 158, 160, 161	
SOCLE ROULEUR, CHARIOT DE TRANSPORT – GN 1/1	17, 18		THERMOMÈTRE POUR FRIGO ET CONGÉLATEUR	159	
SOCLE ROULEUR, CHARIOT DE TRANSPORT – TARTES & PIZZA	27, 349		THERMOMÈTRES INFRAROUGES	157	
SPATULE	60, 309, 358		TOILES COTON POUR BANNETONS	118	
SPATULE À CRÊPES	337		TOP-BOX – 40 x 60 (CONTENEUR ISOTHERME)	20	
SPATULE À MÉLANGER	107		TOP-BOX GN 1/1 (CONTENEUR ISOTHERME)	15	
SPATULE À PIZZA	358		TOP-BOX GN 1/2 (CONTENEUR ISOTHERME)	19	
SPATULE AVEC THERMOMÈTRE	105		TOP-BOX ICE 2+3 (CONTENEUR ISOTHERME POUR GLACE)	24	
SPATULE COUDÉE POUR CERCLES À TARTE	353, 357		TOP-BOX PIZZA – CONTENEUR ISOTHERME POUR PIZZA	26, 27, 348, 349	
SPATULE CRANTÉE	352		TOQUES DE CUISINE	167	
SPATULE LISSEUSE POUR FONDANT	153	U			
SPATULES	104, 107, 313, 337, 353		UNITÉS DE POMPAGE	266	
SPATULES (AVEC MANCHE)	105, 106	V			
SPATULES À GÂTEAU	358		USTENSILES DE CUISINE – RÉSISTANTS AUX HAUTES TEMPÉRATURES	306, 307	
SPATULES À GLAÇAGE	353				
SPATULES À GLACE	222				
SPRAY DÉMOULANT POUR MOULES À GÂTEAUX	54, 296		VERRES DOSEURS	134, 135, 319	
STÉRILISATEUR DE COUTEAUX	369		VIDE-POMME	329	
SUPPORT À WRAPS	179		VITRINES DE COMPTOIR	195	
SUPPORT DE PLAQUE	21, 25				
SUPPORT MURAL POUR CONTENEURS	124				
SUPPORT MURAL POUR POCHES À DOUILLE JETABLES	207				
SUPPORT POUR BASSINE À MÉLANGER À MAIN	127				
SUPPORT POUR BASSINES À BLANC	131				
SUPPORT POUR BRETZELS	192				
SUPPORT POUR DISQUES À GÂTEAUX	142				
SUPPORT POUR DISTRIBUTEURS DE SAUCE À POMPE	283				
SUPPORT POUR PLAQUES À GÂTEAU ET À PIZZA	343				
SUPPORT POUR POCHES PÂTISSIÈRES	203				
SUPPORT POUR SAUCISSES	192				
SYSTÈME DE DOSAGE	277				

LAS VENTAJAS DE UN VISTAZO...

LES AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL...

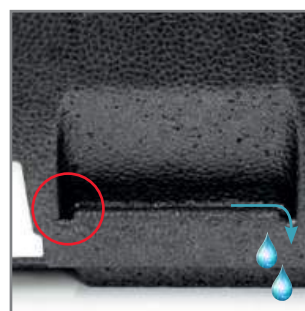


Para
alimentos fríos

Pour
aliments
froids

El rebaje del asa hueco
permite que el agua se
escurra fácilmente

L'évidement sur la
poignée permet à l'eau
de s'écouler facilement

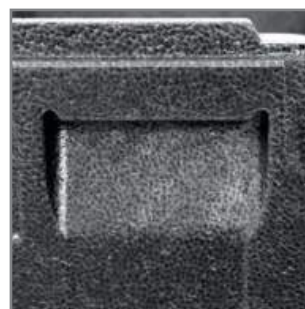


Para
alimentos
calientes

Pour
aliments
chauds

Asas de forma
perfecta para un
transporte cómodo

Des poignées
parfaitement formées
garantissent un
transport confortable



Para
alimentos
frescos

Pour
aliments
frais

Material robusto
que garantiza un
aislamiento óptimo

Le matériau
robuste garantit une
isolation optimale

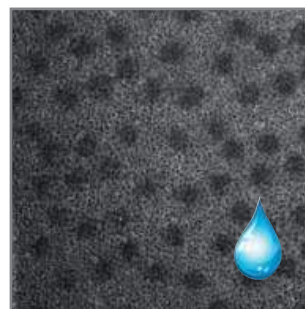


Tarjetas de
5 colores para
etiquetado individual

Cartes à insérer
en 5 couleurs pour
l'étiquetage individuel

Material
hidrofugo

Matériau
hydrofuge





Temperatura inicial (mantener caliente)
Température initiale (garder au chaud)

87°C	85,6°C	84,4°C	82,8°C	81,2°C
1 h	2 h	3 h	4 h	

Temperatura inicial (mantener frío)
Température initiale (garder au froid)

0,3°C	0,8°C	0,9°C	1,2°C	1,4°C
1 h	2 h	3 h	4 h	



Un rebaje del agarre para facilitar la apertura en las esquinas

Un creux à poignée permet une ouverture facile aux coins

Práctico soporte para placas eutécticas calientes y frías

Support pratique pour plaques eutectiques froides et chaudes

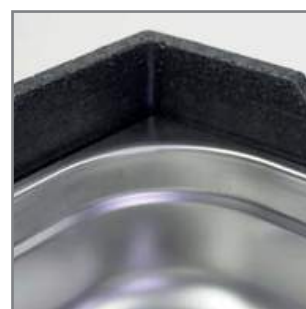


Los rebajes en todos los lados facilitan la extracción de los recipientes del contenedor

Des évidements sur tous les côtés permettent de retirer facilement les récipients du conteneur

Posicionamiento preciso de los recipientes

Placement précis des récipients



Apilado preciso y seguro

Empilage précis et sûr

Cierre práctico y robusto para contenedores de carga frontal

Fermeture pratique et robuste pour les conteneurs à chargement frontal



Práctica ranura para cables para su uso con placas calientes

Encoche de câble pratique pour l'utilisation de plaques chauffantes

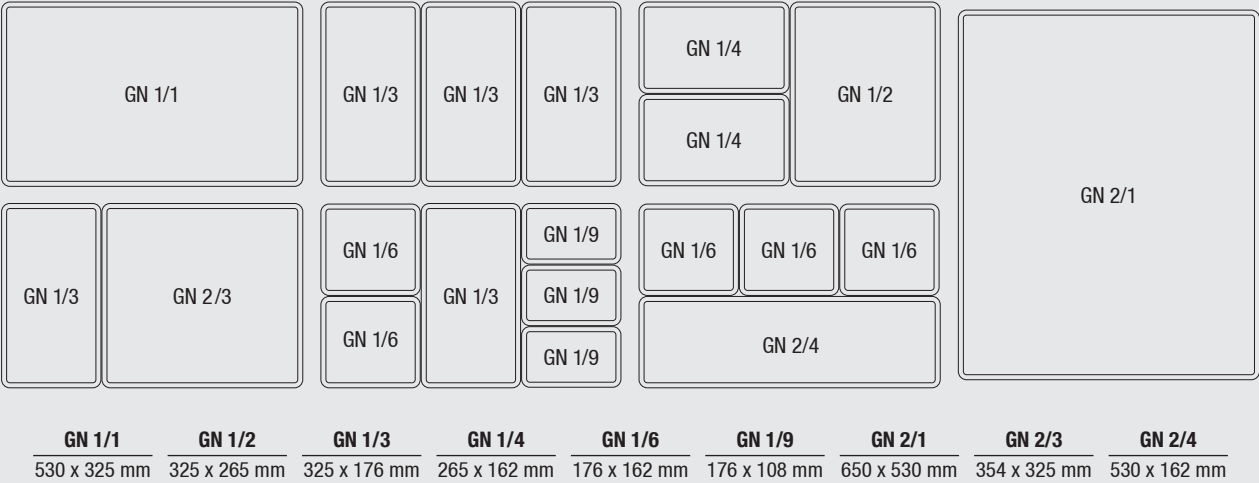
Bisagras PPE
Higiene óptima

Charnières en PPE
Hygiène optimale



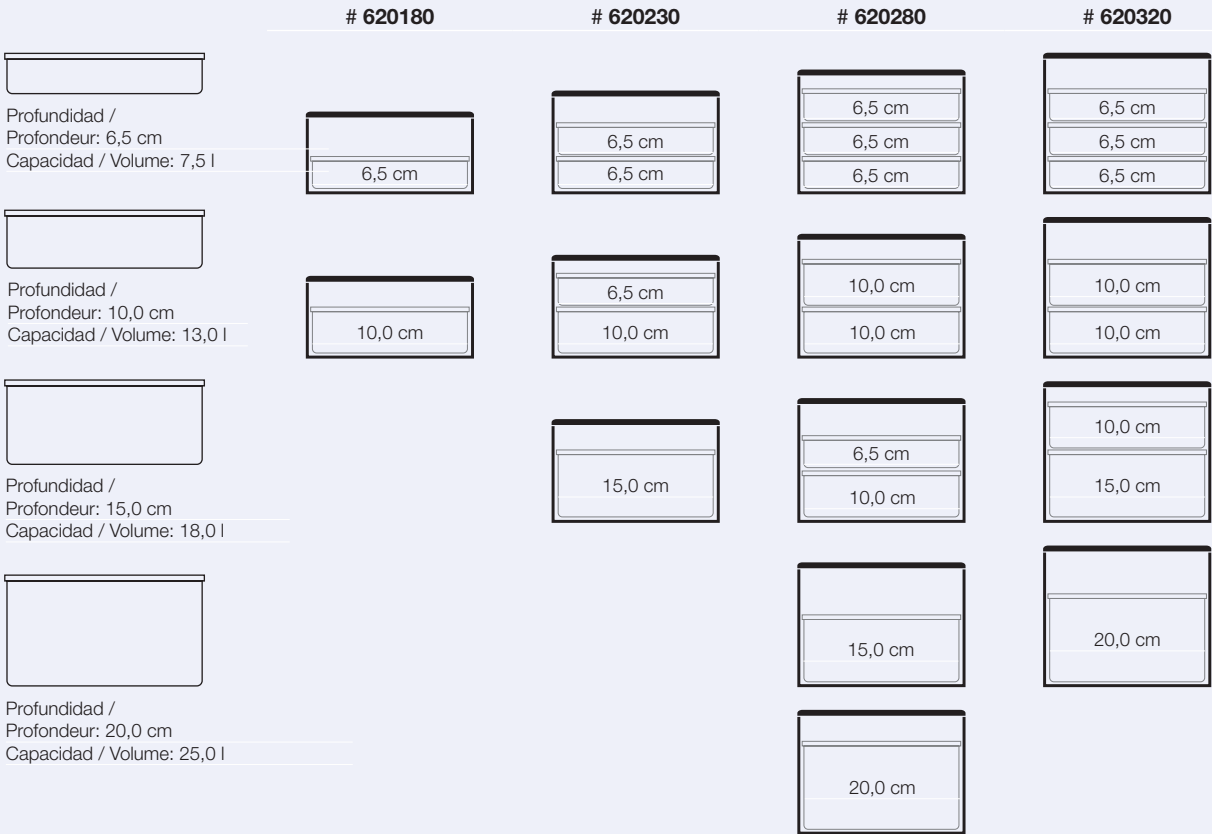
Tamaños y ejemplos de combinaciones

Tailles et exemples de combinaisons



Capacidad volumétrica de los recipientes GN 1/1

Capacité volumétrique des récipients GN 1/1

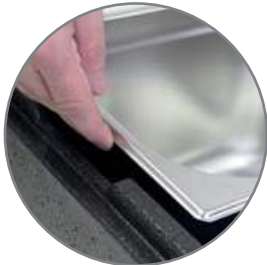
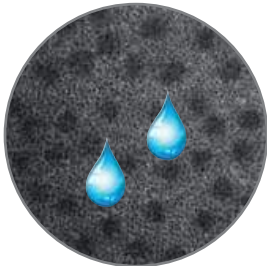


TOP-BOX GN 1/1

- Tapa incluida
- Juego de tarjetas de inserción incluidas
- Asas ergonómicas integradas
- Superficie interior impermeable
- Ranura en el asa para el drenaje del agua
- Extracción óptima de los recipientes GN 1/1 y GN 1/2 gracias a los rebajes en los 4 lados

- Couvercle inclus
- Jeu de cartes à insérer inclus
- Poignées ergonomiques intégrées
- Surface intérieure imperméable
- Rainure pour l'écoulement de l'eau dans la poignée
- Prélèvement optimal des récipients GN 1/1 et GN 1/2 grâce aux évidements sur les 4 côtés

1



ES	TOP-BOX GN 1/1 CONTENEDOR ISOTÉRMICO
FR	TOP-BOX GN 1/1 CONTENEUR ISOTHERME

#	→□← mm	↔ mm	I 	
620180	600 x 400 x 180	538 x 338 x 117	21,0	
620230	600 x 400 x 230	538 x 338 x 167	30,0	
620280	600 x 400 x 280	538 x 338 x 217	39,0	
620320	600 x 400 x 320	538 x 338 x 257	46,0	



ACCESORIOS/ ACCESSOIRES



ES	TAPA DE REPUESTO
FR	COUVERCLE DE RECHANGE

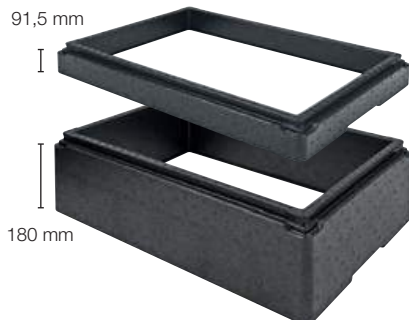
EPP

GN
1/1

- compatible con todos los contenedores TOP GN 1/1
- compatible avec tous les TOP GN 1/1

#	→□← mm	
620990	600 x 400 x 35	

91,5 mm



ES	EXTENSOR
FR	EXTENSION

EPP

GN
1/1

- compatible con todos los contenedores TOP GN 1/1
- compatible avec tous les TOP GN 1/1

#	→□← mm	
620900	600 x 400 x 91,5	
620920	600 x 400 x 180	



ES	SOPORTE DE PLACA / EXTENSOR
FR	SUPPORT DE PLAQUE

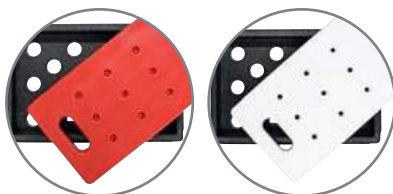
EPP

GN
1/1

- compatible con todos los contenedores TOP GN 1/1
- compatible avec tous les TOP GN 1/1
- para placas eutécticas de frío y de calor
- pour plaques eutectiques froides et chaudes

#	→□← mm	
620910	600 x 400 x 85	

Placas eutécticas de frío y de calor, véase la página 29 / Plaques eutectiques froides et chaudes, voir page 29



ES	JUEGO DE TARJETAS DE INSERCIÓN
FR	JEU DE CARTES À INSÉRER

LDPE

GN
1/1

- compatible con todos los contenedores TOP GN 1/1
- compatible avec tous les TOP GN 1/1

#		
690000	5 colores / 5 couleurs	○ ● ● ● ●



ES	INSERTO DE CATERING
FR	INSERT TRAITEUR

SST

GN
1/1

- compatible con código 620320
- compatible avec code 620320
- Inserción longitudinal 3 bandejas GN 1/1
- Insertion longitudinale 3 plaques GN 1/1
- Distancia entre niveles: aprox. 80 mm
- Distance entre les étages: 80 mm env.

#	≡	↗ mm	→ mm	↑ mm	
690010	3	320	336	269	



ACCESORIOS/ ACCESSOIRES

ES	PLACA DE CALOR
FR	PLAQUE CHAUFFANTE



- Compatible con todos los TOP GN 1/1
- Temperatura de conmutación: 75 °C
- Regulación automática
- Control automático de la temperatura
- Transmisión de temperatura en toda la superficie
- No requiere precalentamiento
- Aislamiento de carbono en la parte inferior
- Superficie lisa a prueba de salpicaduras
- Cumple las normas HACCP
- Longitud del cable de alimentación: 2 m

- Compatible avec tous les TOP GN 1/1
- Température de commutation: 75 °C
- Régulation automatique
- Contrôle automatique de la température
- Transmission de la température sur toute la surface
- Pas de préchauffage nécessaire
- Isolation en carbone sur la face inférieure
- Surface lisse et résistante aux éclaboussures
- Conforme aux normes HACCP
- Longueur du câble d'alimentation: 2 m



#	→□← mm			
690100	480 x 280 x 10	100 W	230 V / 50-60 Hz	

ES	CARRO DE TRANSPORTE	GN 1/1
FR	CHARIOT DE TRANSPORT / SOCLE ROULEUR	

- Compatible con todos los TOP GN 1/1 (dimensiones exteriores: 60x40)
- Para contenedores (dimensiones exteriores: 60x40)

- Compatible avec tous les TOP GN 1/1 (Dimensions extérieures: 60x40)
- Pour conteneurs (dim. ext. 60x40)

#			kg	
202085	ALU	0/4 Ruedas giratorias con freno / 0/4 Roues pivotantes avec frein	aprox. 250 environ 250	
202092	SST	1/4 Ruedas giratorias con freno / 1/4 Roues pivotantes avec frein	aprox. 180 environ 180	
202096	ABS	0/4 Ruedas giratorias con freno / 0/4 Roues pivotantes avec frein	aprox. 250 environ 250	
202099	ABS	0/4 Ruedas giratorias con freno / 0/4 Roues pivotantes avec frein	aprox. 250 environ 250	



202085



202092



202096



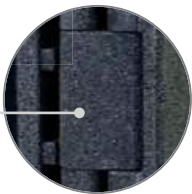
202099

FRONT-BOX GN 1/1

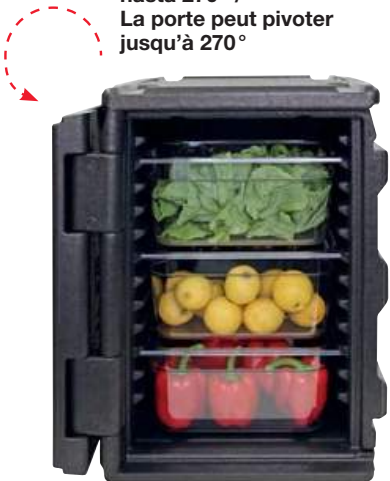


640699

Cambio de bisagras rápido y sencillo /
Charnière facile et rapide à changer



Puerta giratoria
hasta 270° /
La porte peut pivoter
jusqu'à 270°



Capacidad
volumétrica de los
recipientes GN 1/1

Capacité
volumétrique des
récipients GN 1/1

Profundidad /
Profondeur: 6,5 cm
Capacidad / Volume: 7,5 l

Profundidad /
Profondeur: 10,0 cm
Capacidad / Volume: 13,0 l

Profundidad /
Profondeur: 15,0 cm
Capacidad / Volume: 18,0 l

Profundidad /
Profondeur: 20,0 cm
Capacidad / Volume: 25,0 l

6,5 cm

6,5 cm

6,5 cm

6,5 cm

6,5 cm

6,5 cm

10,0 cm

10,0 cm

10,0 cm

10,0 cm

15,0 cm

15,0 cm

15,0 cm

20,0 cm

20,0 cm

EPP

GN
1/1



ES FRONT-BOX GN 1/1 CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE CARGA FRONTAL

FR FRONT-BOX GN 1/1 CONTENEUR ISOTHERME À CHARGEMENT FRONTAL

- Ideal para recipientes y bandejas GN 1/1
- Juego de tarjetas de inserción incluido
- Asas ergonómicas integradas
- Ranura para cables para su uso con placas de calor
- Idéal pour bacs et plaques GN 1/1
- Jeu de cartes à insérer inclus
- Poignées ergonomiques intégrées
- Encoche de câble pour l'utilisation de plaques chauffantes

#	→□← mm	↔ mm	↑↓ mm	
620660	628 x 445 x 625	533 x 331 x 525	91,0	

ES CARRO DE TRANSPORTE

FR CHARIOT DE TRANSPORT

GN
1/1

#		kg	para / pour #	
202094	ALU 2/4 Ruedas giratorias con freno / 2/4 Roues pivotantes avec frein	ca. 180	620660	

Accesorios, véase la página 23 / Accessoires voir page 23

**Capacidad
volumétrica de los reci-
pientes GN 1/2**
**Capacité
volumétrique des
récipients GN 1/2**

	6,5 cm
Profundidad / Profondeur: 6,5 cm Capacidad / Volume: 3,5 l	6,5 cm
	10,0 cm
Profundidad / Profondeur: 10,0 cm Capacidad / Volume: 5,5 l	10,0 cm
	6,5 cm
Profundidad / Profondeur: 15,0 cm Capacidad / Volume: 8,5 l	10,0 cm
	6,5 cm
Profundidad / Profondeur: 20,0 cm Capacidad / Volume: 12,0 l	15,0 cm
	20,0 cm

TOP-BOX GN 1/2



ES	CAJA DE TRANSPORTE TOP GN 1/2
FR	CAISSE DE TRANSPORT TOP GN 1/2

- Tapa incluida
- Asas ergonómicas integradas
- Couvercle inclus
- Poignées ergonomiques intégrées

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
630280	390 x 330 x 280	330 x 270 x 217	19,0	



ES	TAPA DE REPUESTO
FR	COUVERCLE DE RECHANGE

EPP	GN 1/2
-----	--------

- compatible con TOP GN 1/2
- compatible avec tous les TOP GN 1/2

#	→□← mm	
630990	390 x 330 x 35	



TOP-BOX 60x40

- Ideal para cajas E2, recipientes apilables y bandejas de 60x40 cm
 - Tapa incluida
 - Asas ergonómicas integradas
- Idéal pour caisses E2, bacs empilables, plaques 60x40 cm
 - Couvercle inclus
 - Poignées ergonomiques intégrées



640180
32,0 l

640220
42,0 l

640260
53,0 l

640360
80,0 l



ES	TOP-BOX 60 x 40 CONTENEDOR ISOTÉRMICO
FR	TOP-BOX 60 x 40 CONTENEUR ISOTHERME

#	→□← mm	↔ mm	l	
640180	685 x 485 x 180	625 x 425 x 120	32,0	
640220	685 x 485 x 225	625 x 425 x 160	42,0	
640260	685 x 485 x 265	625 x 425 x 200	53,0	
640360	685 x 485 x 365	625 x 425 x 300	80,0	

ES	TAPA DE REPUESTO
FR	COUVERCLE DE RECHANGE

EPP 60x40

- compatible con TOP 60x40
- compatible avec tous les TOP 60x40

#	→□← mm	
640990	685 x 485 x 35	



i Placas eutécticas de frío y de calor, véase la página 29 / Plaques eutectiques froides et chaudes voir page 29

ES	SOPORTE DE PLACA / EXTENSOR
FR	SUPPORT DE PLAQUE

EPP	60x40
-----	-------

- compatible con TOP 60 x 40
- para placas eutécticas de frío y de calor

- compatible avec tous les TOP 60 x 40
- pour plaques eutectiques froides et chaudes

#	→□← mm	
640900	685 x 485 x 85	

ACCESORIOS / ACCESSOIRES



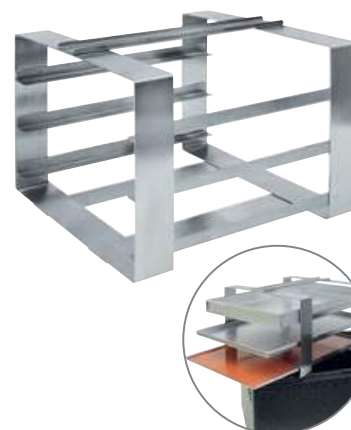
ES	INSERTO DE CATERING
FR	INSERT TRAITEUR

SST	60x40
-----	-------

- compatible con el código 640360
- Inserción longitudinal 3 bandejas 60 x 40
- Distancia entre niveles: aprox. 85 mm

- compatible avec code 640360
- Insertion longitudinale 3 plaques 60 x 40
- Espacement entre les étages: 85 mm env.

#	≡	↗ mm	→ mm	↑ mm	
690020	3	450	415	297	



ES	CARRO DE TRANSPORTE
FR	CHARIOT DE TRANSPORT

60x40

- compatible con TOP 60 x 40 (dim. ext. 68,5 x 48,5 cm)

- compatible avec tous les TOP 60x40 (dim. ext. 68,5 x 48,5)

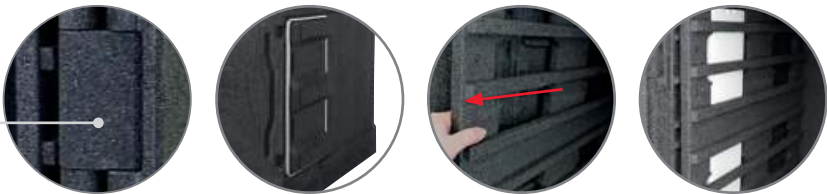
#		kg	
202086	ALU 0/4 Ruedas giratorias con freno / 0/4 Roues pivotantes avec frein	ca. 250	



FRONT-BOX 60x40



640699
Cambio de bisagras rápido y sencillo /
Charnière facile et rapide à changer



**Puerta giratoria
hasta 270° /
La porte peut pivoter
jusqu'à 270°**



ES FRONT-BOX 60 x 40 CONTENEDOR ISOTÉRMICO DE CARGA FRONTAL
FR FRONT-BOX 60 x 40 CONTENEUR ISOTHERME À CHARGEMENT FRONTAL

- Ideal para un máximo de 7 bandejas 60 x 40
- Ideal para recipientes 60 x 40 apilables / cajas E2
- Juego de tarjetas de inserción incluido
- Asas ergonómicas integradas
- Ranura para cables para uso con placa de calor
- Inserto lateral con capacidad para un máx. de 8 placas eutécticas de frío
- Altura útil: 60 mm
- Idéal pour max. 7 plaques 60 x 40
- Idéal pour bacs empilables 60 x 40 / caisses E2
- Jeu de cartes à insérer inclus
- Poignées ergonomiques intégrées
- Encoche de câble pour l'utilisation de plaque chauffante
- Insert latéral avec une capacité de max. 8 plaques eutectiques froides
- Hauteur utile: 60 mm

#	→□← mm	↔ mm	↑↓ mm	
640640	710 x 587 x 685	615 x 405 x 585	146,0	



ES CARRO DE TRANSPORTE
FR CHARIOT DE TRANSPORT

60x40

#		kg	para / pour #	
202097	ALU 2/4 Ruedas giratorias con freno / 2/4 Roues pivotantes avec frein	ca. 250	640640	

ACCESORIOS /
ACCESSOIRES

ES	PLACA EUTÉCTICA DE FRÍO	60x40
FR	PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE	

- compatible con FRONT 60x40
- compatible avec tous les FRONT 60x40

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
281040	200	140	20	



ES	INSERTO LATERAL	EPP	60x40
FR	INSERT LATÉRAL		

- compatible con FRONT 60x40
- Puede utilizarse para el lado izquierdo o derecho
- Se suministra sin placas eutécticas de frío
- compatible avec tous les FRONT 60x40
- Utilisable pour le côté gauche ou droit
- Livré sans plaques eutectiques froide

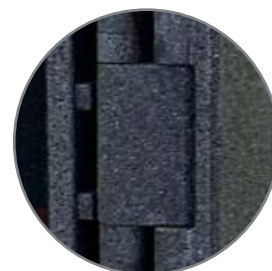
#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
640691	607	557	37	



ES	BISAGRA	EPP	60x40	GN 1/1
FR	CHARNIÈRE			

- compatible con FRONT 60x40
- compatible con FRONT GN 1/1
- compatible avec tous les FRONT 60x40
- compatible avec tous les FRONT GN 1/1

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
640699	80	35	142	



ES	ASA DE CIERRE	SST	60x40	GN 1/1
FR	POIGNÉE DE FERMETURE			

- compatible con FRONT 60x40
- compatible con FRONT GN 1/1
- compatible avec tous les FRONT 60x40
- compatible avec tous les FRONT GN 1/1

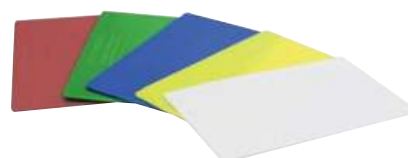
#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
640692	450	250	10	



ES	JUEGO DE TARJETAS DE INSERCIÓN	LDPE	60x40	GN 1/1
FR	JEU DE CARTES À INSÉRER			

- compatible con FRONT 60x40
- compatible con FRONT GN 1/1
- compatible avec tous les FRONT 60x40
- compatible avec tous les FRONT GN 1/1

#		
690000	5 colores / 5 couleurs	○ ● ● ● ●



TOP-BOX ICE



ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA HELADO TOP ICE 2
FR	CONTENEUR ISOTHERME POUR GLACE TOP ICE 2



- Ideal para 2 cubetas de helado cód. 199614 – 360 x 250 x 120 mm, 8,7 l
 - Diseñado para 1 placa eutéctica de frío GN 1/4 en el centro
 - Tapa incluida
 - Asas ergonómicas integradas
 - Suministrado sin contenedores para helado ni placa eutéctica fría
- Idéal pour 2 bacs à glace code 199614 360 x 250 x 120 mm, 8,7 l
 - Conçu pour 1 plaque eutectique froide GN 1/4 au centre
 - Couvercle inclus
 - Poignées ergonomiques intégrées
 - Livré sans bacs à glace et sans plaque eutectique froide

#	→□← mm	↔ mm	l	
660215	600 x 400 x 215	2 x (360 x 250 x 120)	17,4	



ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA HELADO TOP ICE 3
FR	CONTENEUR ISOTHERME POUR GLACE TOP ICE 3



- Ideal para 3 cubetas de helado cód. 199612 – 360 x 165 x 180 mm, 7,3 l
 - Diseñado para 2 placas eutécticas de frío GN 1/4 en el centro
 - Tapa incluida
 - Asas ergonómicas integradas
 - Suministrada sin cubetas de helado ni placa eutéctica de frío
- Idéal pour 3 bacs à glace code 199612 360 x 165 x 180 mm, 7,3 l
 - Conçu pour 2 plaques eutectiques froides GN 1/4 au centre
 - Couvercle inclus
 - Poignées ergonomiques intégrées
 - Livré sans bacs à glace et sans plaque eutectique froide

#	→□← mm	↔ mm	l	
660270	600 x 400 x 270	3 x (360 x 165 x 180)	21,9	

**ACCESORIOS /
ACCESSOIRES**

ES	TAPA DE REPUESTO	EPP	ICE
FR	COUVERCLE DE RECHANGE		

- compatible con TOP ICE
- compatible avec tous les TOP ICE

#	→□← mm	
660990	600 x 400 x 70	



1

ES	EXTENSOR	EPP	ICE
FR	EXTENSION		

- compatible con TOP ICE
- compatible avec tous les TOP ICE

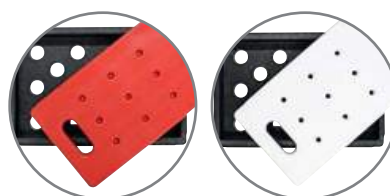
#	→□← mm	
620900	600 x 400 x 91,5	
620920	600 x 400 x 180	



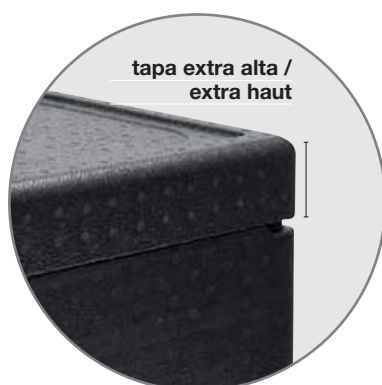
ES	SOPORTE DE PLACA / EXTENSOR	EPP	ICE
FR	SUPPORT DE PLAQUE		

- compatible con TOP ICE
- compatible avec tous les TOP ICE
- para placas eutécticas de frío y de calor
- pour plaques eutectiques froides et chaudes

#	→□← mm	
620910	600 x 400 x 85	



i Placas eutécticas de frío y de calor, véase la página 29 /
Plaques eutectiques froides et chaudes voir page 29



TOP-BOX PIZZA

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Especialmente diseñado para pizzas calientes • También se puede utilizar para alimentos frescos, bebidas y pasteles • Tapa incluida • Asas ergonómicas integradas | <ul style="list-style-type: none"> • Spécialement conçu pour les pizzas chaudes • Utilisable aussi pour les aliments frais, les boissons et les gâteaux • Couvercle inclus • Poignées ergonomiques intégrées |
|--|--|



***con
protuberancias
para una mejor
circulación del aire /
*avec picots
pour une meilleure
circulation de
l'air**



ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA PIZZA
FR	CONTENEUR ISOTHERME POUR PIZZA

#	 mm	 mm		
650165	410 x 410 x 165	350 x 350 x 100	12,0	
650240	410 x 410 x 240	350 x 350 x 175	21,0	
650330 *	410 x 410 x 330	350 x 350 x 265	32,0	
650395	410 x 410 x 395	350 x 350 x 330	40,0	

ES	TAPA DE REPUESTO	EPP	PIZZA	S
FR	COUVERCLE DE RECHANGE			

- Compatible con TOP PIZZA S
- Compatible avec tous les TOP PIZZA S

#	→ ← mm	
650990	410 × 410 × 35	



ES	CAJA DE TRANSPORTE TOP PIZZA
FR	CAISSE DE TRANSPORT TOP PIZZA

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
651165	480 x 480 x 182	420 x 420 x 117	21,0	
651260 *	480 x 480 x 265	420 x 420 x 200	35,0	



1

ES	TAPA DE REPUESTO
FR	COUVERCLE DE RECHANGE



- Compatible con TOP PIZZA L
- Compatible avec tous les TOP PIZZA L

#	→□← mm	
651990	480 x 480 x 35	



ES	CAJA DE TRANSPORTE TOP PIZZA
FR	CAISSE DE TRANSPORT TOP PIZZA

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
652280	595 x 595 x 182	535 x 535 x 115	33,0	



ES	TAPA DE REPUESTO
FR	COUVERCLE DE RECHANGE



- Compatible con TOP PIZZA XL
- Compatible avec tous les TOP PIZZA XL

#	→□← mm	
652990	595 x 595 x 35	



ES	ESTRUCTURA AUXILIAR PARA TRANSPORTE
FR	STRUCTURE AUXILIAIRE POUR TRANSPORT



- Compatible con
cód. 650240, 650330, 650395
- Ideal para pizza y tarta
- con base perforada: 3 mm
- Compatible avec
code 650240, 650330, 650395
- Idéale pour pizza & gâteau
- avec fond perforé: 3 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
690030	340	340	150	





ES PLACAS DE REFRIGERACIÓN
FR PLAQUES DE REFROIDISSEMENT



Material: acero inoxidable

- Elementos de refrigeración integrados y sellados
- Congelar a -20°C durante aprox. 4 horas

Matériau: Acier inoxydable

- Éléments réfrigérants intégrés bien fermés
- Congeler à -20°C pendant env. 4 heures

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
281020	GN 1/1	530	325	45	
281021	GN 1/2	325	265	45	



ES PLACAS EUTÉCTICAS DE CALOR
FR PLAQUES EUTECTIQUES CHAUDES



- Calentar en horno o al baño maría a 85°C máx. durante aprox. 30 minutos

- Chauffer au four ou au bain-marie à 85°C max. pendant env. 30 minutes

#	GN / cm	↔ mm	⚖ g	
281030	1/1	530 x 325 x 30	4060	
281031	1/2	325 x 265 x 30	2360	
281032	1/4	265 x 162 x 30	1080	
281033	40 x 60	600 x 400 x 28	5110	



ES ACUMULADOR DE FRÍO
FR ACCUMULATEUR DE FROID



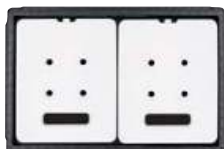
#	GN / cm	↗ mm	→ mm	↑ mm	
281004	1/1	530	325	30	
281016	1/2	325	265	30	
281003	1/3	325	176	30	
281002	1/4	265	162	30	
281001	1/9	176	108	30	
281017	20x14	200	140	20	
281005	60x40	600	400	30	
281009	1/1	530	325	30	
281018	1/2	325	265	30	
281008	1/3	325	176	30	
281007	1/4	265	162	30	
281006	1/9	176	108	30	
281040	20x14	200	140	20	
281010	60x40	600	400	30	
281014	1/1	530	325	30	
281041	1/2	325	265	30	
281013	1/3	325	176	30	
281012	1/4	265	162	30	
281011	1/9	176	108	30	
281042	20x14	200	140	20	
281015	60x40	600	400	30	



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/9



La temperatura de congelación de la placa eutéctica debe ser siempre inferior a 6 °C con respecto a la temperatura de fusión del líquido eutéctico.

La température de congélation de la plaque eutectique doit toujours être inférieure à 6 °C par rapport à la température de fusion du liquide eutectique.

	Congelar a / À congeler à	
-3 °C	-9 °C	
-12 °C	-18 °C	
-21 °C	-27 °C	



ES | Instrucciones de uso y mantenimiento
FR | Instructions d'utilisation et d'entretien

- Mantiene alimentos y productos frescos de forma fiable durante largos períodos
- Liberación uniforme del frío para temperaturas constantes
- Reduce las fluctuaciones de temperatura durante el transporte
- Facilita el cumplimiento de la cadena de frío según la norma HACCP
- Indesformable - no se derrite ni gotea como el hielo
- Reutilizable y duradero (prácticamente de uso ilimitado)
- Ideal para transporte, almacenamiento y entrega sin suministro eléctrico
- Uso limpio – sin agua ni suciedad
- Ahorro de espacio y se integra fácilmente en cajas de transporte

- Maintient aliments et produits au frais de manière fiable pendant de longues périodes
- Diffusion uniforme du froid pour des températures constantes
- Réduit les variations de température pendant le transport
- Favorise le respect de la chaîne du froid selon la norme HACCP
- Indéformable – pas de fuite comme avec la glace fondante
- Réutilisable et durable (utilisation pratiquement illimitée)
- Idéal pour transport, stockage et livraison sans alimentation électrique
- Utilisation propre – pas d'eau, pas de salissures
- Gain de place et intégration facile dans les caisses de transport



ES	CONTENEDOR PARA ALIMENTOS	PP	ABS	- 40 +100 °C		
FR	CONTENEUR ALIMENTAIRE					

- ☐ incluida pala
- ☐ roues rotatives incorporées
- ☐ incluse pala
- ☐ roulettes pivotantes intégrées

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	⏻	
200890	724	350	696	82,0	
200894	724	421	696	102,0	



ES	CUBO
FR	SEAU



- Con asa
- Con pico vertedor
- Escala integrada
- Avec poignée
- Avec bec verseur
- Graduation intégrée

#	Ø ↑ mm	Ø ↓ mm	↑ mm	I	
200880	305	220	275	12,0	
200881	320	230	285	15,0	
200882	350	250	315	18,0	



#200881

ES	CUBO
FR	SEAU



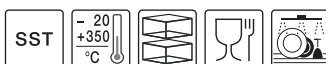
- Con asa
- Con pico vertedor
- Escala integrada
- Avec poignée
- Avec bec verseur
- Graduation intégrée

#	Ø ↑ mm	Ø ↓ mm	↑ mm	I	
200830	280	193	300	10,0	
200840	316	235	335	15,0	



#200830

ES	CUBO
FR	SEAU



- Con asa
- Escala integrada
- Avec poignée
- Graduation intégrée

#	Ø ↑ mm	Ø ↓ mm	↑ mm	I	
200850	300	200	250	10,0	
200860	310	200	270	12,0	
200870	325	200	310	15,0	



#200860

ES	TAPA
FR	COUVERCLE



- Con asa
- Avec poignée

#	Ø mm	↑ mm	para/pour #	
200855	300	20	200850	
200865	310	20	200860	
200875	325	20	200870	

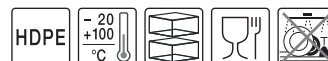


#200865



#202010

ES CUBO
FR SEAU



- Con 2 asas laterales
- Avec 2 poignées latérales

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	I mm	
202000	390	310	410	35,0	
202010	455	365	480	50,0	
202020	495	390	570	75,0	
202030	520	415	675	100,0	



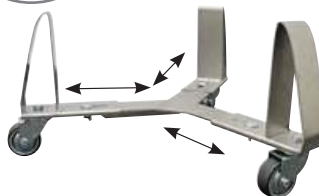
#202025

ES TAPA
FR COUVERCLE



- Con asa
- Avec poignée

#	Ø mm	↑ mm	para / pour #	
202005	400	30	202000	
202015	470	40	202010	
202025	500	40	202020	
202035	540	40	202030	



ES CARRO DE TRANSPORTE
FR CHARIOT DE TRANSPORT



- Apto para # 202010, 202020, 202030
- Convient pour # 202010, 202020, 202030
- Versión: ajustable
- Modèle: ajustable

#		/kg	Ø mm	↑ mm	
202098	0/3 Ruedas giratorias con freno / 0/3 Roues pivotantes avec frein	ca. 150	350-460	215	



ES CUBETA PARA MASA
FR BAC À PÂTE

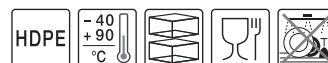


- Con 2 asas laterales
- Avec 2 poignées latérales

#	→ □ ← mm	□ → mm	I mm	
200970	Ø 450 x 175	Ø 270 x 172	14,0	



ES CUBETA PARA MASA
FR BAC À PÂTE



#	→ □ ← mm	□ → mm	I mm	
200971	Ø 480 x 160	Ø 380 x 155	19,0	

ES CUBETA PARA MASA

FR BAC À PÂTE



#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
200960	530 x 410 x 140	440 x 320 x 130	20,0	
200962	440 x 320 x 155	395 x 275 x 150	12,0	
200963	610 x 440 x 150	550 x 375 x 145	25,0	



#200962

ES CUBETA PARA MASA

FR BAC À PÂTE



• Con 2 asas laterales

• Avec 2 poignées latérales

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
202180	600 x 400 x 82	500 x 300 x 77	13,0	



ES TAPA

FR COUVERCLE



• compatible con código 202180

• compatible avec code 202180

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	für/for #	
202181	600	400	35	202180	



Tapa utilizable por ambos lados / Couvercle utilisable des deux côtés

ES CONTENEDOR APILABLE

FR BAC GERBABLE



• Con 2 asas laterales

• Avec 2 poignées latérales

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
202200	570 x 415 x 290	455 x 355 x 285	50,0	
202210	640 x 440 x 330	530 x 380 x 325	65,0	
202220	740 x 460 x 360	610 x 400 x 355	90,0	



#202210

ES TAPA

FR COUVERCLE



• Con 2 asas laterales

• Avec 2 poignées latérales

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	für/for #	
202205	575	430	20	202200	
202215	645	445	20	202210	
202225	750	470	20	202220	



#202215

Las tapas no pueden utilizarse por ambos lados / Les couvercles ne peuvent pas être utilisés des deux côtés



ES	CARRO PORTA BANDEJAS
FR	CHARIOT DE TRANSPORT / CHARIOT À CASIERS



- Bastidor de perfiles cuadrados 25 x 25 mm; altura: 1,8 m
- **Inserción longitudinal de las bandejas**
- Soporte para bandejas: 30 mm; grosor del material: 1 mm
- **Automontaje**, 6 tornillos y llave incluidos
- Ruedas giratorias de termoplástico Ø: 100 mm
- 2 ruedas con freno

- Cadre en profilés carrés 25 x 25 mm; hauteur: 1,8 m
- **Insertion longitudinale des plaques**
- Support pour plaques: 30 mm; épaisseur du matériau: 1 mm
- **Auto-assemblage**, 6 vis et clé incluses
- Roues pivotantes en thermoplastique Ø: 100 mm
- 2 roues avec freins

• Distancia: 79 mm

• Espacement: 79 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
385010	600	400	1800	20	
385030	530	325	1800	20	

• Distancia: 88 mm

• Espacement: 88 mm

385040	600	400	1800	18	
385050	530	325	1800	18	

• Distancia: 106 mm

• Espacement: 106 mm

385000	600	400	1800	15	
--------	-----	-----	------	----	--

GN
1/1

GN
1/1



ES	CARRO PORTA BANDEJAS UNIVERSAL
FR	CHARIOT DE TRANSPORT UNIVERSEL



- Versión soldada
- **Para bandejas de 80 x 60 cm, 78 x 58 cm y 60 x 40 cm**
- Con topes traseros de bloqueo
- Grosor del material: 1 mm
- Bastidor de perfiles cuadrados de 25 x 25 mm
- Móvil sobre ruedas giratorias
- 2 ruedas con freno

- Version soudée
- **Pour plaques 80 x 60 cm, 78 x 58 cm et 60 x 40 cm**
- Avec butées de blocage
- Épaisseur du matériau: 1 mm
- Cadre en profilés carrés 25 x 25 mm
- Mobile sur roues pivotantes
- 2 roues avec freins

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
385180	800	660	1800	20	

Carros porta bandejas: ¡No aptos para temperaturas inferiores a 0 °C!
Chariots de transport: Pas appropriés pour des températures inférieures à 0 °C!

ES CARRO PORTA BANDEJAS
FR CHARIOT DE TRANSPORT / CHARIOT À CASIERS

SST



- Bastidor de perfil cuadrado de 25 x 25 mm
- Versión soldada
- Soporte para bandejas: 30 mm; grosor del material: 1 mm
- Distancia: 87 mm
- Ruedas giratorias de termoplástico Ø: 100 mm
- 2 ruedas con freno
- Cadre en profilés carrés 25 x 25 mm
- Version soudée
- Support pour plaques: 30 mm; épaisseur du matériau: 1 mm
- Espacement: 87 mm
- Roues pivotantes en thermoplastique Ø: 100 mm
- 2 roues avec freins

Inserción longitudinal

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
385100	600	400	1800	18	
385120	530	325	1800	18	

GN
1/1**Inserción transversal**

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
385015	600	400	1800	18	
385035	530	325	1800	18	

GN
1/1

ES CARRO PORTA BANDEJAS – FORMA EN Z
FR CHARIOT DE TRANSPORT / CHARIOT À ÉTAGÈRES – FORME EN Z

SST



- Bastidor de perfiles cuadrados 25 x 25 mm
- Versión soldada
- **Inserción longitudinal de las bandejas**
- Soporte para bandejas: 30 mm; grosor del material: 1 mm
- Distancia: 87 mm
- La forma en Z permite colocar varios carros juntos, ideal para ahorrar espacio de almacenamiento
- Ruedas giratorias de termoplástico Ø: 80 mm
- 2 ruedas con freno
- Cadre en profilés carrés 25 x 25 mm
- Version soudée
- **Inserción longitudinal de las bandejas**
- Support pour plaques: 30 mm; épaisseur du matériau: 1 mm
- Espacement: 87 mm
- La forme en Z permet de rapprocher plusieurs chariots, idéal pour un rangement peu encombrant
- Roues pivotantes en thermoplastique Ø: 80 mm
- 2 roues avec freins

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
385200	600	400	1770	18	
385205	530	325	1770	18	

GN
1/1



ES FUNDA PARA CARRO
FR HOUSSE POUR CHARIOT

LDPE

- Con cremallera
- Para carros porta bandejas
- Peso: aprox. 300 g/m²
- Avec fermeture éclair
- Pour chariot de transport
- Poids: env. 300 g/m²

#	para/pour mm		↔ mm	
391950	580 x 780	Inserción longitudinal / Insertion longitudinale	1650 x 720 x 860	
391951	570 x 980	Inserción longitudinal / Insertion longitudinale	1650 x 720 x 1070	
391952	600 x 400	Inserción transversal / Insertion transversale	1650 x 690 x 450	
391953	600 x 400	Inserción longitudinal / Insertion longitudinale	1650 x 490 x 640	
391954	GN 1/1 – 530 x 325	Inserción longitudinal / Insertion longitudinale	1650 x 425 x 570	



→ mm

ES FUNDA PARA CARRO – DESECHABLE
FR HOUSSE POUR CHARIOT – JETABLE

PE

- Grosor del material: 14 μ
- Para carros porta bandejas
- Épaisseur du matériau: 14 μ
- Pour chariot de transport

#	para/pour mm	Corte / Découpe	↗ mm	→ mm	↑ mm	
391960*	GN 2/1 – 650 x 530	100	770	750	1900	
391961	GN 1/1 – 600 x 400	100	650	500	1850	

#	para/pour mm	Papel / Rouleau	↗ mm	→ mm	↑ mm	
391970*	GN 1/1 – 530 x 325	100	770	630	1800	
391971*	GN 2/1 – 650 x 530	100	770	750	1900	
391972	600 x 400	100	650	500	1850	

i * Para dos carros porta bandejas uno al lado del otro /
pour deux chariots de transport côte à côte

ES DISPENSADOR
FR DÉROULEUR

PVC

#	↔ mm	
391980	890 x 140 x 100	



ES CARRO PORTA BANDEJAS
FR CHARIOT DE TRANSPORT / CHARIOT À CASIERS

SST



- Inserción longitudinal de las bandejas
- Diseño cerrado y soldado
- Ruedas giratorias termoplásticas
Ø: 100 mm
- Soporte para bandejas: 30 mm;
grosor del material: 1 mm
- Insertion longitudinale des plaques
- Modèle fermé et soudé
- Roues pivotantes en thermoplastique
Ø: 100 mm
- Support pour plaques: 30 mm;
épaisseur du matériau: 1 mm

#		para / pour mm	↔ mm	
385029	15	600 x 400	470 x 650 x 1420	
385009	15	530 x 325	395 x 580 x 1420	

GN
1/1

1

ES CERRADURA DE PUERTA
FR SERRURE DE PORTE

- Para reequipamiento
- 2 llaves incluidas
- Pour montage ultérieur
- 2 clés incluses

#	1 juego – para / 1 jeu – pour #	
385099	385029 + 385009	



① Carros para horno para todos los hornos estándar (MIWE, W&P, REVENT, etc.) y carros para congelador bajo pedido.

Chariots pour four pour tous les fours courants (MIWE, W&P, REVENT, etc.) ainsi que chariots pour congélateur sur demande.

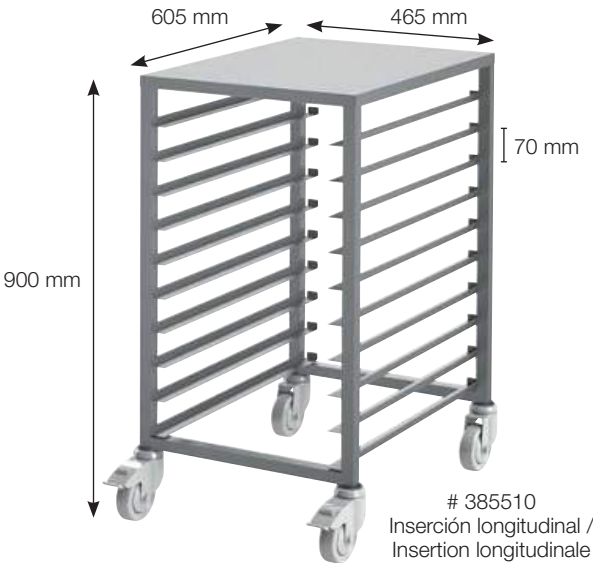
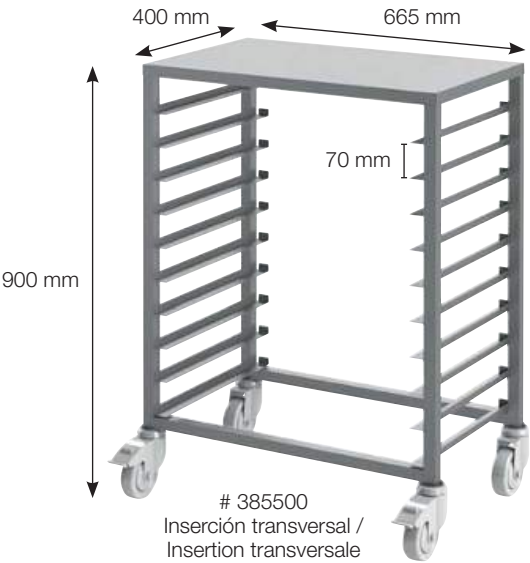
❗ ¡Los carros porta bandejas no son aptos para temperaturas inferiores a 0 °C!
 Chariots de transport: Pas appropriés pour des températures inférieures à 0 °C!

ES	CARRO PORTA BANDEJAS / MESA PARA GLASEAR BOLLERÍA
FR	TABLE DE GLAÇAGE / CHARIOT À CASIERS



- Versión soldada
 - Distancia entre los soportes aprox. 7 cm
 - Para bandejas de 40 x 60 cm
 - Ruedas giratorias termoplásticas
Ø: 100 mm
 - 2 ruedas con freno
- Version soudée
 - Espacement: env. 7 cm
 - Pour plaques 40 x 60 cm
 - Roues pivotantes en thermoplastique
Ø: 100 mm
 - 2 roues avec freins

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	📏	
385500	665	400	900	10	
385510	605	465	900	10	



ES	CARRO DE SERVICIO
FR	CHARIOT DE SERVICE



- Versión soldada
 - Ruedas giratorias de termoplástico
Ø: 100 mm
 - 2 ruedas con freno
- Version soudée
 - Roues pivotantes en thermoplastique
Ø: 100 mm
 - 2 roues avec freins

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	📏	
385550	845	504	945	2	
385551	860	540	920	3	



ES CARROS PORTA CUBETAS**FR CHARIOTS POUR BACS****SST**

- Para 8 cubetas de 25,0 l (código 200963)
 - Versión soldada
 - Tapa sólidamente soldada
 - **Sin cubetas**
- Pour 8 bacs de 25,0 l (code 200963)
 - Version soudée
 - Couverture solidement soudée
 - **Sans bacs**

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
202095	670	470	1760	



1

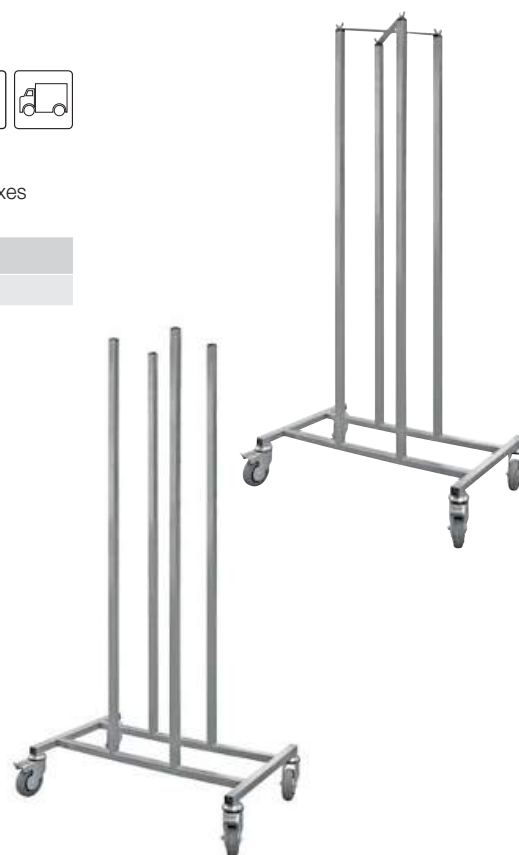
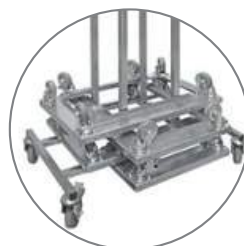
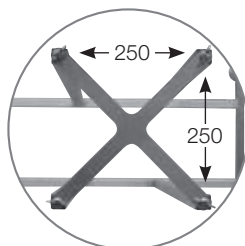
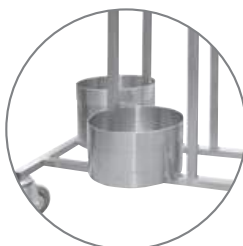
ES CUBETA PARA MASA**FR BAC À PÂTE****HDPE**-10
+40
°C

#	→□← mm	□→ mm	↑ mm	
200963	610 x 440 x 150	550 x 375 x 145	25,0	

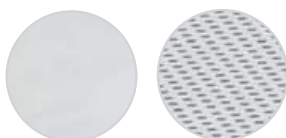
**ES BASTIDOR PARA CARROS DE TRANSPORTE Y AROS PARA TARTAS****FR PORTE-CHARIOTS & CERCLES À TARTES****SST**

- Versión soldada
 - Con 2 ruedas giratorias y 2 ruedas fijas
- Version soudée
 - Avec 2 roues pivotantes et 2 roues fixes

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
202089	750	470	1503	



BANDEJAS PARA HORNO / PLAQUES À PÂTISSERIE

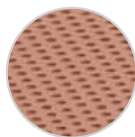


Aluminio

- Robustas
- Apilables
- Fáciles de limpiar
- Gran estabilidad
- Duraderas

Aluminium

- Robustes
- Empilables
- Faciles à nettoyer
- Grande stabilité
- Durables

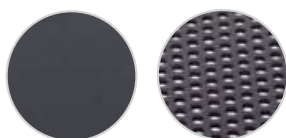


Revestimiento de silicona

- Revestimiento antiadherente a base de silicona
- Color: rojo
- Alta durabilidad
- Puede utilizarse hasta +260 °C

Revêtement en silicone

- Revêtement anti-adhérent à base de silicone
- Couleur: rouge
- Durée de vie élevée
- Utilisable jusqu'à + 260 °C max.

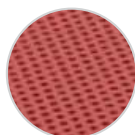


Revestimiento TYNECK

- Revestimiento termoplástico
- Color: negro
- Vida útil muy larga
- Altas propiedades antiadherentes
- Superficie muy robusta
- Resistente a cortes y arañazos (en condiciones normales de uso y manipulación)
- Puede utilizarse hasta + 260 °C

Revêtement en TYNECK

- Revêtement thermoplastique
- Couleur: noir
- Très longue durée de vie
- Haute propriété anti-adhérente
- Surface très robuste
- Résistant aux coupures et aux rayures (lors d'une utilisation et d'une manipulation courantes)
- Utilisable jusqu'à + 260 °C max.

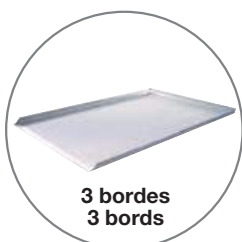


Revestimiento TYNECK RED

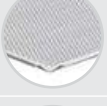
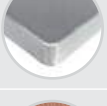
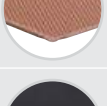
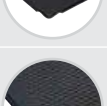
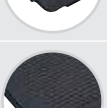
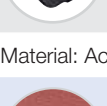
- Revestimiento antiadherente multicapa
- Color: rojo
- Vida útil muy larga
- Resistente a las lejías
- Resistente al azúcar
- Altas propiedades antiadherentes
- Superficie muy robusta
- Resistente a cortes y arañazos (en condiciones normales de uso y manipulación)
- Puede utilizarse hasta + 260 °C

Revêtement en TYNECK RED

- Revêtement multicouche anti-adhérent
- Couleur: rouge
- Très longue durée de vie
- Résistant aux lessives
- Résistant au sucre
- Haute propriété anti-adhérente
- Surface très robuste
- Résistant aux coupures et aux rayures (lors d'une utilisation et d'une manipulation courantes)
- Utilisable jusqu'à + 260 °C maximum



ES	BANDEJAS PARA HORNO/BANDEJAS PERFORADAS – ALUMINIO	  	con y sin perforación / avec ou sans perforation
FR	PLAQUES À PÂTISSERIE / PLAQUES PERFORÉES – ALUMINIUM		

	↔ mm		#	⊙ mm	⊥ mm		↑ mm	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381050	–	1,5	sin revestimiento / sans revêtement	10	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381051	3	1,5	sin revestimiento / sans revêtement	10	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes pinzados / 4 bords pincés	381057	3	1,5	sin revestimiento / sans revêtement	12	
	354 x 325	GN 2/3 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381060	3	1,5	sin revestimiento / sans revêtement	10	
	325 x 530	GN 1/1 4 bordes a 90° / 4 bords 90°	381063	–	1,5	sin revestimiento / sans revêtement	15	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381052	3	1,5	Silicona / silicone	10	
	650 x 530	GN 2/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381054	3	1,5	Silicona / silicone	10	
	354 x 325	GN 2/3 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381058	3	1,5	Silicona / silicone	10	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	382000	–	1,5	TYNECK	10	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes pinzados / 4 bords pincés	382030	–	1,5	TYNECK	10	
	354 x 325	GN 2/3 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	382020	–	1,5	TYNECK	10	
	354 x 325	GN 2/3 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	382040	3	1,5	TYNECK	10	
	530 x 325	GN 1/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	382010	3	1,5	TYNECK	10	

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

	530 x 325	GN 1/1 4 bordes a 45° / 4 bords 45°	383052	3	0,8	TYNECK rojo / rouge	10	
---	-----------	--	--------	---	-----	------------------------	----	--

con y sin perforación /
avec ou sans perforation

ES BANDEJAS PARA HORNO/BANDEJAS
PERFORADAS – ALUMINIO
FR PLAQUES À PÂTISSERIE /
PLAQUES PERFORÉES – ALUMINIUM



Material: Aluminio

Matériau: Aluminium

	↔ mm		#	⊙ mm	⊥ mm		↑ mm	
	600 x 400	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381100	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	600 x 400	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381106	–	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	600 x 400	3 bordes 90° / 3 bords 90° 1 lado corto abierto 45° / 1 côté court ouvert 45°	381101	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	20	
	600 x 400	4 bordes 90°, soldados / 4 bords 90°, soudés	381110	–	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	20	
	600 x 400	4 bordes 90°, soldados / 4 bords 90°, soudés	381061	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	20	
	600 x 400	4 bordes pinzados / 4 bords pincés	381108	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	600 x 400	3 bordes 90° / 3 bords 90° 1 lado corto abierto 45° / 1 côté court ouvert 45°	381109	–	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	600 x 400	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381102	3	1,5	Silicona / silicone	10	
	600 x 400	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	382100	–	1,5	TYNECK	10	
	600 x 400	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	382110	3	1,5	TYNECK	10	

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

	600 x 400	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	383110	3	0,8	TYNECK rojo / rouge	10	
--	-----------	---------------------------------	--------	---	-----	------------------------	----	--

ES	BANDEJAS PARA HORNO/BANDEJAS PERFORADAS – ALUMINIO
FR	PLAQUES À PÂTISSERIE / PLAQUES PERFORÉES – ALUMINIUM



con y sin perforación /
avec ou sans perforation

Material: Aluminio

Matériau: Aluminium

	↔ mm		#	⊙ mm	⊥ mm		↑ mm	
	400 x 300	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381020	–	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	400 x 300	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381021	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	400 x 300	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	381022	3	1,5	Silicona / silicone	10	
	780 x 580	2 bordes 70° / 2 bords 70° lados largos abiertos / côtés longs ouverts	381005	3	2,0	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	780 x 580	3 bordes 90° / 3 bords 90° 1 lado corto abierto / 1 côté court ouvert	381006	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	25	
	780 x 580	3 bordes 90° / 3 bords 90° 1 lado corto abierto / 1 côté court ouvert	381007	3	2,0	sin revestimiento/ sans revêtement	25	
	780 x 580	2 bordes 70° / 2 bords 70° lados largos abiertos / côtés longs ouverts	381200	–	2,0	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	780 x 580	3 bordes 90° / 3 bords 90° 1 lado corto abierto / 1 côté court ouvert	381201	–	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	25	
	780 x 580	2 lados cortos 45° / 2 côtés courts 45° lados largos abiertos / côtés longs ouverts	381127	3	2,0	sin revestimiento/ sans revêtement	10	
	980 x 580	3 bordes 90° / 3 bords 90° 1 lado corto abierto / 1 côté court ouvert	381000	3	1,5	sin revestimiento/ sans revêtement	25	

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

	780 x 580	4 bordes a 45° / 4 bords 45°	383200	3	0,8	TYNECK rojo / rouge	10	
--	-----------	---------------------------------	--------	---	-----	------------------------	----	--



ES BANDEJAS PARA HORNO

FR PLAQUES À PÂTISSERIE

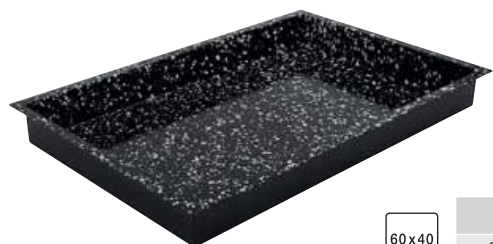


Material: Chapa de acero esmaltada con acabado granito

- Revestimiento por ambos lados
- Espesor del material: 1,0 mm

Matériau: Tôle d'acier, émaillée granit

- Revêtement sur les deux faces
- Épaisseur du matériau: 1,0 mm

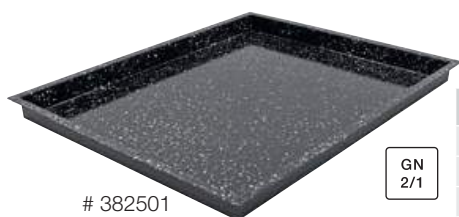


600 x 400 – Versión: 4 bordes de 90°

600 x 400 – Version: 4 bords 90°

60x40

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382562	600	400	60	



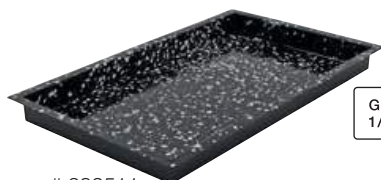
382501

GN 2/1

GN 2/1 – Versión: 4 bordes de 90°

GN 2/1 – Version: 4 bords 90°

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382500	530	650	20	
382501	530	650	40	
382502	530	650	60	



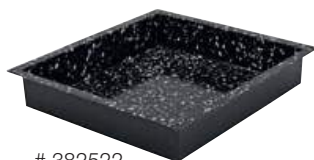
382511

GN 1/1

GN 1/1 – Versión: 4 bordes de 90°

GN 1/1 – Version: 4 bords 90°

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382510	530	325	20	
382511	530	325	40	
382512	530	325	60	



382522

GN 2/3

GN 2/3 – Versión: 4 bordes de 90°

GN 2/3 – Version: 4 bords 90°

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382520	354	325	20	
382521	354	325	40	
382522	354	325	60	

ES BANDEJAS PARA HORNO GN
FR PLAQUES À PÂTISSERIE GN


Material: chapa de acero, esmaltada, negra

- Revestimiento por ambos lados

Matériau: Tôle d'acier, émail, noir

- Revêtement sur les deux faces

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	⊥ mm	l mm	
382530	530	325	20	0,8	2,5	
382531	530	325	40	0,8	5,3	
382532	530	325	65	0,8	8,8	
382533	325	265	40	0,8	2,5	
382534	325	265	65	0,8	4,0	
382535	325	176	40	0,8	1,8	
382536	325	176	65	0,8	2,4	


ES RECIPIENTES GN DE ACERO INOXIDABLE
FR BACS GN EN INOX

GN 1/1

SST

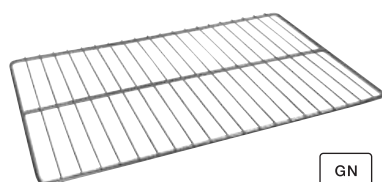
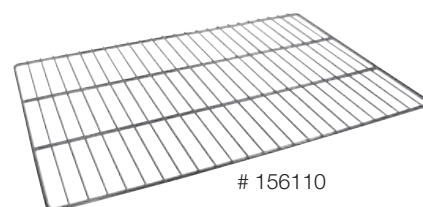
#	GN	↑ mm	l mm	
530200	1/1	20	1,9	
530201	1/1	40	5,4	
530202	1/1	65	8,7	
530203	1/1	100	13,0	


ES REJILLAS
FR GRILLES DE CUISSON

SST

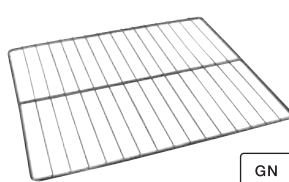
60 x 40

#		↗ mm	→ mm	⊥ mm	Ø mm	Varillas Ø mm / Fils Ø mm	
156110		600	400	2	6	24 / 3	
156111	GN 1/1	530	325	1	7	20 / 3	
156112	GN 2/3	354	325	1	5	15 / 2	
156113	GN 2/1	650	530	3	6	32 / 2	



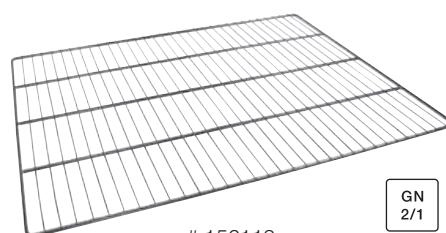
156111

GN 1/1



156112

GN 2/3



156113

GN 2/1



ES	BANDEJAS PARA HORNO CON BORDE DESMONTABLE
FR	PLAQUES À PÂTISSERIE AVEC BORD AMOVIBLE

Material: Aluminio

- Grosor del material: 1,5 mm

Matériau: Aluminium

- Épaisseur du matériau: 1,5 mm



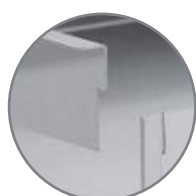
995810



995820



995840



997821

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
995810	580	100	50	
995820	580	200	50	
995840	580	400	50	
995830	300	200	50	

**Bordes de repuesto
Aluminio**
**Bords de rechange
Aluminium**

#	→ mm	para / pour #	
995811	100	995810	
995821	200	995820	
995841	400	995840	

Material: Acero inoxidable

- Grosor del material: 1 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Épaisseur du matériau: 1 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
997810	580	100	50	
997820	580	200	50	
997840	580	400	50	

**Bordes de repuesto
Acero inoxidable**
**Bords de rechange
Acier inoxydable**

#	→ mm	para / pour #	
997811	100	997810	
997821	200	997820	
997841	400	997840	

ES BANDEJAS PARA HORNO CON BORDE DESMONTABLE

FR PLAQUES À PÂTISSERIE A BORD AMOVIBLE

GN
1/1

GN 1/1 con borde extraíble

- Dimensiones interiores:
520 x 290 x 50 mm
- Dimensiones exteriores:
535 x 325 x 50 mm

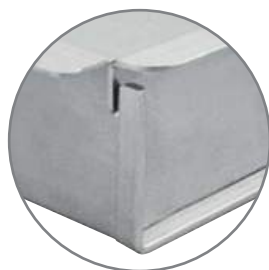
GN 1/1 avec bord amovible

- Dimensions internes:
520 x 290 x 50 mm
- Dimensions externes:
535 x 325 x 50 mm

#		
994860	Acero inoxidable / Acier inoxydable	
995860	Aluminio / Aluminium	



994860



ES BORDE AJUSTABLE Y DESMONTABLE

FR BORD REGLABLE ET AMOVIBLE

SST

- Con 2 clips

- Avec 2 clips

#	Ejecución / Version	↔ mm	
997899	Muelle / Ressort	340 min. / 615 max	
997890	Clip / Clip	340 min. / 640 max	

997899



997890



ES JUEGO DE BANDEJA BASE Y MARCO PARA HORNO

FR JEU DE PLAQUE ET CADRE DE CUISSON

ALU

• 2 piezas

- Grosor del material: base con asa:
1,5 mm, marco: 2,0 mm

• 2 pièces

- Épaisseur du matériau: plaque avec
poignée: 1,5 mm, cadre: 2,0 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
995870	580	100	50	
995880	580	200	50	
995890	580	400	50	



995880

NO apto para hornear!
PAS adapté pour la
cuisson au four!



ES	MARCO PARA BANDEJA DE TARTA	PS
FR	CADRE POUR PLAQUE À GÂTEAUX	

- Negro
- Superficie granulada
- Un lado corto abierto
- Noir
- Surface grainée
- Un côté court ouvert

#	para / pour #	→ mm	↑ mm	↓ mm	
227577	995810 + 997810	115	55	590	
227578	995820 + 997820	215	55	590	



ES	EXPOSITOR PARA REBANADAS DE PASTEL	AC
FR	PRÉSENTOIR POUR GÂTEAU COUPÉ EN TRANCHES	

- Transparente
- Transparent

#	para / pour #	→ mm	↑ mm	↓ mm	
227575	995810 + 997810	106	80	70	
227576	995820 + 997820	206	80	70	



ES	BANDEJA GASTRO UNIVERSAL	ALU	GN 1/1	
FR	PLAQUE GASTRO UNIVERSELLE			

- Para huevos fritos, tortillas y hamburguesas
- Con revestimiento TYNECK
- 6 cavidades
- Pour les œufs au plat, les omelettes, les tortillas, les hamburgers
- Avec revêtement TYNECK
- 6 cavités

#	↔ mm	Ø mm	
382325	325 x 530	120	



ES	BANDEJAS PARA BAGUETTE	ALU
FR	MOULES À BAGUETTES	

- Modelo: borde abierto – longitudinal**
- Con revestimiento de PTFE, negro
 - Perforación: 3 mm
 - Ondas redondas
- Modèle: bord ouvert – longitudinal**
- Avec revêtement PTFE, Noir
 - Perforation: 3 mm
 - Vagues rondes

#	↔ mm	↕ mm	Cavidades / Cavités	
381430	600 x 400 x 20	1,5	5	
381432	530 x 325 x 20	1,5	4	

GN 1/1

ES	PAPEL DE HORNO, CINTAS Y HOJAS REDONDAS
FR	PAPIER DE CUISSON, RUBANS ET FEUILLES RONDES

- Blanqueado
- Siliconado en las 2 caras
- Se puede utilizar varias veces
- Blanchi
- Siliconé 2 faces
- Utilisable plusieurs fois

#	Ø mm		
101007	70 mm x 400 m	1	



101007

#	Ø mm		
101006	180	500	
101005	200	500	
101011	240	500	
101001	260	500	
101002	280	500	
101003	300	500	
101004	330	500	
101000	350	500	



Fácil de despegar
del cartón /
Facile à retirer du carton

ES	PAPEL ANTIGRASA
FR	PAPEL INGRAISSABLE

- Blanqueado
- Sin revestimiento
- Puede utilizarse para cubrir piezas de masa o como papel de inserción para paneras
- Blanchi
- Non revêtu
- Utilisable pour recouvrir les pâtons ou comme papier d'insertion pour les corbeilles à pain.

#	↔ mm x mm	 g/m ²	 kg	
111300	380 x 580	45	10	
111400	360 x 560	41	12,5	
111410	375 x 500	49	12,5	
111420	250 x 375	49	12,5	
111430	500 x 750	49	12,5	

#	↔ mm	 g/m ²	 kg	
111440	300	49	9	
111441	400	49	12	
111442	500	49	15	
111443	600	49	18	



 Formatos especiales bajo pedido. / Formats spéciaux sur demande.



ES	PAPEL DE HORNO SILICONADO
FR	PAPIER DE CUISSON

- Pergamino auténtico
- Blanqueado
- Siliconado en las 2 caras
- Se puede utilizar varias veces
- Resistente al calor hasta 290 °C
- Muy resistente a la grasa
- Apto para todo tipo de pasteles

- Parchemin véritable
- Blanchi
- Siliconé 2 faces
- Utilisable plusieurs fois
- Résistant à la chaleur jusqu'à 290 °C
- Haute étanchéité à la graisse
- Adapté à tous les types de pâtisseries



“NON PLUS ULTRA”

#	↔ mm x m	⚖ g/m²	🛒	
101040	400 x 200	45	6	
101043	430 x 200	45	6	
101045	450 x 200	45	6	
101050	500 x 200	45	6	

“NON PLUS ULTRA”

#	↔ mm	⚖ g/m²	🛒	
101100	400 x 600	45	500	
101120	500 x 700	45	500	
101140	570 x 780	45	500	



“UNIVERSAL PLUS”

Especial para productos horneados con leña alimentaria (como los pretzels)

“UNIVERSAL PLUS”

Spécialement pour les produits de boulangerie comme les bretzels (baignés d'eau alcaline) ”

#	↔ mm	⚖ g/m²	🛒	
109100	400 x 600	42	500	
109140	570 x 780	42	500	

Formatos especiales bajo pedido. / Formats spéciaux sur demande.

Es	PAPEL DE HORNO SILICONADO
FR	PAPIER DE CUISSON

- A prueba de grasa
- Blanqueado
- Siliconado en las 2 caras
- Se puede utilizar varias veces
- Papier ingraissable
- Blanchi
- Siliconé 2 faces
- Utilisable plusieurs fois

“SUPER EXTRA”

#	↔ mm x m	⚖ g/m ²	🛒	
103040	400 x 200	41	6	
103043	430 x 200	41	6	
103045	450 x 200	41	6	
103050	500 x 200	41	6	
103057	570 x 200	41	6	

“SUPER EXTRA”

#	↔ mm x mm	⚖ g/m ²	🛒	
103079	340 x 430	41	500	
103001	390 x 590	41	500	
103100	400 x 600	41	500	
103141	500 x 700	41	500	
103140	570 x 780	41	500	
103150	570 x 980	41	500	

103032	325 x 530	GN 1/1	41	500	
103078	520 x 640	GN 2/1	41	500	

GN
1/1GN
2/1**“UNIVERSAL”**

Especial para productos horneados
con lejía alimentaria (como los pretzels)

“UNIVERSAL”

Spécialement pour les produits de
boulangerie comme les bretzels

#	↔ mm x mm	⚖ g/m ²	🛒	
106152	400 x 600	41	500	
106140	570 x 780	41	500	

**“SUPER CLASSIC”**

#	↔ mm x m	⚖ g/m ²	🛒	
104057	570 x 200	39	6	

“SUPER CLASSIC”

#	↔ mm x mm	⚖ g/m ²	🛒	
104100	400 x 600	39	500	
104140	570 x 780	39	500	

104032	325 x 530	GN 1/1	39	500	
--------	-----------	---------------	----	-----	--

GN
1/1



202090



ES CARRETILLA PARA PAPEL DE HORNO
FR CHARIOT POUR PAPIER DE CUISSON

- 4 ruedas incluidas
- Para 1000 hojas

- 4 roues incluses
- Pour 1000 feuilles

SST

#	↖ mm	→ mm	↓ mm	↑ mm	
202090	400 x 600	500	370	730	
202091	570 x 780	650	370	920	



159150 + 159160



159240 + 159250 + 159260



159350 + 159360

ES DISPENSADOR DE PAPEL DE HORNO
FR DISTRIBUTEUR DE PAPIER DE CUISSON

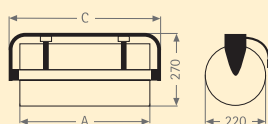
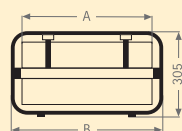
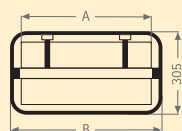
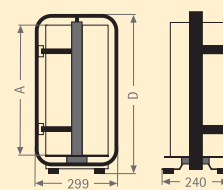
- Cómodo manejo con una sola mano gracias a su gran estabilidad
- Bastidor de perfil de acero barnizado
- Carril liso para rollos de papel o film de 30 a 100 cm de ancho y 22 cm de diámetro, máx. 20 kg

- Utilisation pratique à une main grâce à une grande stabilité
- Cadre en profilé d'acier verni
- Rail lisse pour rouleaux de papier ou de film de 30 à 100 cm de largeur et 22 cm de diamètre, max. 20 kg

#	→ mm		
159150	500	Mesa, horizontal / Table, horizontal	
159160	600	Mesa, horizontal / Table, horizontal	
159240	400	Muro, horizontal / Mur, horizontal	
159250	500	Muro, horizontal / Mur, horizontal	
159260	600	Muro, horizontal / Mur, horizontal	
159350	500	Mesa, vertical / Table, vertical	
159360	600	Mesa, vertical / Table, vertical	
159450	500	Bajo mesa, horizontal / Sous-table, horizontal	
159460	600	Bajo mesa, horizontal / Sous-table, horizontal	



159450 + 159460

Bajo mesa, horizontal /
Sous-table, horizontalMesa, horizontal /
Table, horizontalMuro, horizontal /
Mur, horizontalMesa, vertical /
Table, vertical

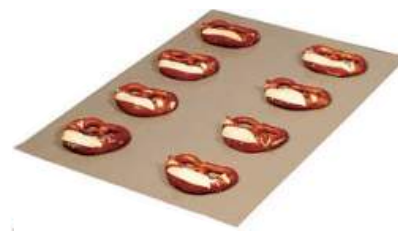
ES	LAMINA ANTIADHERENTE PARA HORNO (PTFE)
FR	FEUILLE DE CUISSON EN TISSU DE VERRE PTFE

Antiadherente (tejido de fibra de vidrio recubierto de PTFE)

- Excelentes propiedades de separación
- Resistente al desgarro
- Soporta temperaturas de -70 °C a +260 °C
- Puede utilizarse por ambas caras
- Sabor neutro
- Apto para lavavajillas
- Puede utilizarse hasta 1.000 veces (si se usa correctamente)

Anti-adhérent (tissu en fibre de verre revêtu de PTFE)

- Excellentes propriétés de séparation
- Résistante à la déchirure
- Résiste à des températures de -70 °C a +260 °C
- Utilisable sur les deux faces
- Neutre au goût
- Passe au lave-vaisselle
- Utilisable jusqu'à 1.000 fois (si utilisé correctement)



Color: marrón

Couleur: marron

#	↔ mm	± mm	Δ g/m ²		
110110	330 x 400	0,073	120	20	
110108	400 x 500	0,073	120	20	
110500	400 x 600	0,073	120	20	
110520	500 x 700	0,073	120	20	
110540	570 x 780	0,073	120	20	
110550	570 x 980	0,073	120	20	
110562	600 x 800	0,073	120	20	
110116	325 x 530	0,11	220	20	
110100	400 x 600	0,11	220	20	
110140	570 x 780	0,11	220	20	
110150	570 x 980	0,11	220	20	
110700	400 x 600	0,215	445	20	
110720	570 x 780	0,215	445	20	
110740	570 x 980	0,215	445	20	

 Formatos especiales bajo pedido. / Formats spéciaux sur demande.

En rollo

Sur rouleau

#	→ mm	↑ Meter	± mm	
110940	400	50	0,11	
110957	570	50	0,11	



ES	DISPENSADOR
FR	DÉROULEUR

PVC

#	↔ mm	
391980	890 x 140 x 100	





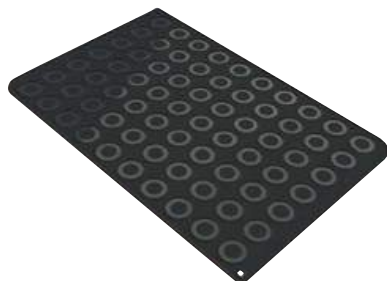
107782



107784



107791


ES TAPETE DE SILICONA PARA HORNEAR Y CONGELAR
FR TAPIS SILICONÉ POUR CUISSON ET CONGÉLATION

Material: tejido de fibra de vidrio recubierto de silicona

- Extremadamente robusto
- Resistente a temperaturas de - 40 °C a + 230 °C
- Excelentes propiedades antiadherentes
- Ideal en combinación con bandejas de horno perforadas

Matériau: tissu en fibre de verre revêtu de silicone

- Très robuste
- Résiste à des températures de - 40 °C à + 230 °C
- Excellentes propriétés d'anti-adhérence
- Idéal en combinaison avec des plaques perforée

Especial para productos horneados con lejía alimentaria (como los pretzels)

Spécialement pour les produits de boulangerie comme les bretzels

#	↔ mm	para / pour mm	
107785	315 x 520	325 x 530 (GN 1/1)	
107782	385 x 585	400 x 600	
107783	570 x 770	580 x 780	

i Formatos especiales bajo pedido. / Formats spéciaux sur demande.

Tapete de silicona para macarrones

- Círculos Ø: 35 mm

Tapis siliconé de cuisson à macarons

- Cercles Ø: 35 mm

#	↔ mm	
107784	300 x 400	

Material: 100% silicona
Matériau: 100% Silicone

#	↔ mm	
107790	310 x 510	
107791	400 x 600	

Tapete de silicona para macarrones

- Círculos Ø: 40 mm

Tapis siliconé de cuisson à macarons

- Cercles Ø: 40 mm

#	↔ mm	↑ mm	
115165	400 x 600	1,5	

ES SPRAY DESMOLDEANTE
FR SPRAY DÉMOULANT POUR MOULES À GÂTEAUX

El spray desmoldeante perfecto para panaderías, pastelerías, cocinas de hoteles y restaurantes. Especialmente adaptado a los moldes para tartas WALTER.

No se pega ni adhiere a los productos de pastelería; no deja residuos en el molde ni en la bandeja de horno. Producto alimentario puro, 100% sabor neutro.

Ingredientes: Aceites vegetales
Espesante: Cera de carnauba
Emulsionante: Lecitina de girasol
Propulsor: Butano / isobutano / propano

Sólo para uso profesional.

No aprobado para el transporte via aérea.

Le spray démoulant parfait pour les boulangeries, les pâtisseries, les cuisines et la gastronomie. Spécialement adapté aux moules à gâteaux WALTER.

Pas d'adhérence ou de collage des produits de pâtisserie; pas de résidus dans le moule ou sur la plaque. Produit alimentaire pur, 100% neutre au goût.

Ingédients: Huiles végétales
Épaississant: Cire de carnauba
Émulsifiant: Lécithines de tournesol
Gaz propulseur: Butane/isobutane/propane

Uniquement pour usage professionnel.

Non autorisé pour le transport aérien.

#	ml		
266960	500	Butan / Isobutan / Propan	

ES	PLACA HORNO PARA MUFFINS "TULIPA"	ALU
FR	PORTE-CAISSETTES À MUFFINS "TULIPE"	

- Para 24 cápsulas „TULIPA“
- Ø: 70 mm
- Peso: 1400 g
- Pour 24 caissettes à muffins "TULIPE"
- Ø: 70 mm
- Poids: 1400 g



#	↔ mm	
381150	600 x 400 x 40	



ES	PLACA HORNO PARA MUFFINS "TULIPA"	ALU
FR	PORTE-CAISSETTES À MUFFINS "TULIPE"	

- Para 24 cápsulas „TULIPA“
- Ø: 70 mm
- Pour 24 caissettes à muffins "TULIPE"
- Ø: 70 mm

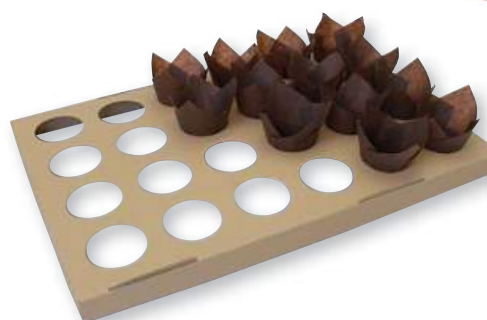
#	↔ mm	
381151	580 x 390 x 38	



ES	PLACA HORNO PARA MUFFINS "TULIPA"	
FR	PORTE-CAISSETTES À MUFFINS "TULIPE"	

- Material: cartón ondulado resistente al horno
- Para 24 cápsulas de muffins
- Matériau: carton ondulé résistant à la cuisson
- Pour 24 caissettes à muffins

#	↔ mm		
122260	580 x 390 x 35		42



ES CÁPSULAS PARA MUFFINS "TULIPA"
FR CAISSETTES À MUFFINS "TULIPE"

Material: papel de celulosa pura

- Resistentes al calor y a la grasa
- Resistencia al calor: 180 – 200 °C (1h)

Matériau: Papier cellulose pur

- Résistantes à la chaleur et à la graisse
- Résistance à la chaleur: 180 – 200 °C (1h)



#		↓ Ø mm	↑ mm		
122250	● marrón / marron	50	95	1000	
122270	● marrón / marron	50	55	1000	
122271	● rojo / rouge	50	55	1000	
122272	● amarillo / jaune	50	55	1000	
122273	● azul / bleu	50	55	1000	
122274	● violeta / violet	50	55	1000	
122275	● verde / vert	50	55	1000	
122276	● naranja / orange	50	55	1000	
122277	● rosa / rose	50	55	1000	


ES CÁPSULAS
FR CAISSETTES DE CUISSON

De papel cristal, marrón chocolate

- Resistente a la cocción

En glassine, brun chocolat

- Résistantes à la cuisson



#	↓ Ø mm	↑ mm		
156008	70	30	1000	

De papel sulfurizado, blanco

- Resistente a la cocción

En papier sulfurisé, blanc

- Résistantes à la cuisson



#	↓ Ø mm	↑ mm		
122024	25	18	1000	
122035	35	20	1000	
122040	40	21	1000	
122045	45	25	1000	
122050	50	25	1000	
122055	55	25	1000	
122060	60	25	1000	
122065	65	22	1000	
122070	70	20	1000	
122075	75	21	1000	
122080	80	25	1000	

ES CÁPSULAS PARA MUFFINS EN PLACAS

FR PORTE-CAISSETTES À MUFFINS

- Perforadas – fácil de quitar
- Perforé - facile à retirer
- Altura: 35 mm
- Hauteur: 35 mm



#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↔ mm	g		Bandeja Plateau
122100	68	50	338 x 504	2 OZ ca. / 50	125 trays	
122105	68	50	338 x 504	2 OZ ca. / 50	100 trays	
122110	80	63	385 x 575	4 OZ ca. / 100	125 trays	



122100



122105



122110

ES MOLDE PARA PLUMCAKE

FR MOULE "PLUMCAKE"

Material: papel resistente al horneado de dos capas

- 150 g/m²
- Resistente a temperaturas de -40 °C a +220 °C

Matériau: papier à deux couches résistant à la cuisson

- 150 g/m²
- Résiste à des températures de -40 °C à +220 °C

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	g		
122400	150	65	50	200	1200	
122410	200	65	45	300	742	
122420	225	70	65	400	600	
122430	260	65	50	500	504	



122410

ES MOLDES PARA TARTAS REDONDAS

FR MOULES À GÂTEAUX ROUNDS

Material: papel resistente al horneado de dos capas

- 125 g/m²
- Resistentes a temperaturas de -40 °C a +220 °C

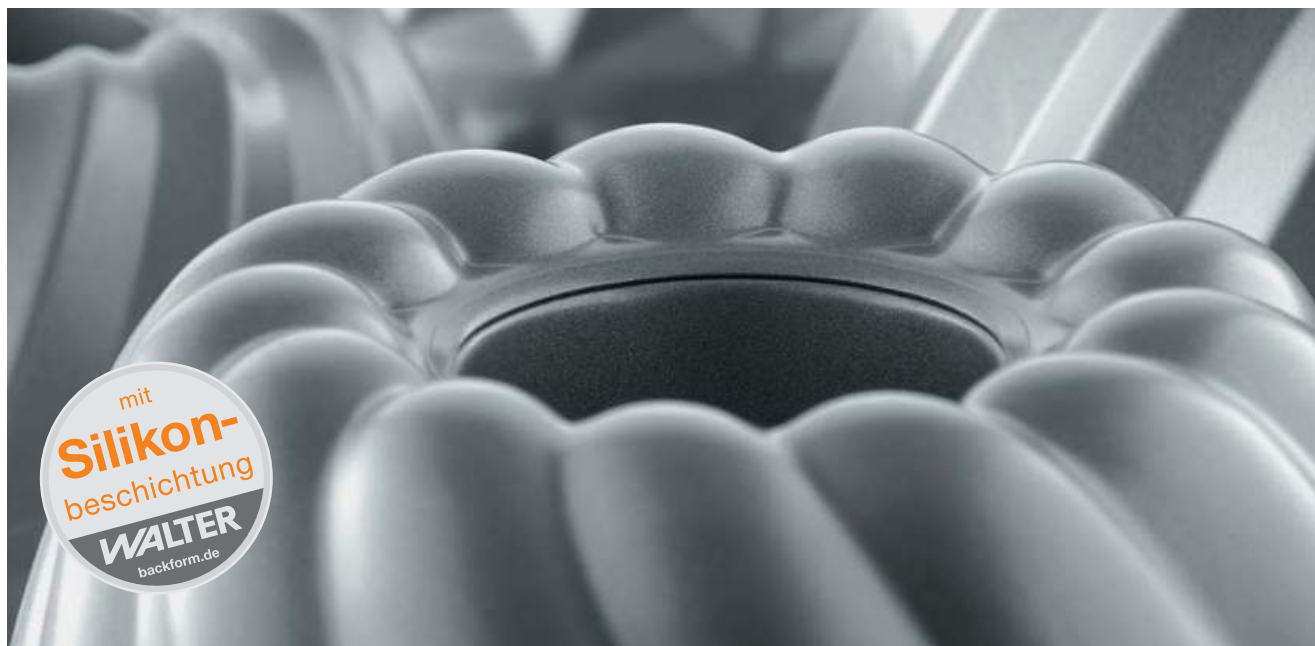
Matériau: papier à deux couches résistant à la cuisson

- 125 g/m²
- Résistent à des températures de -40 °C à +220 °C

#	Ø mm	↑ mm		
122700	100	30	450	
122720	155	35	600	
122740	185	30	600	
122780	220	40	400	



122740



CALIDAD ANTIADHERENTE SUPERIOR

- Revestimiento antiadherente especial
- Mayor resistencia al desgaste gracias al uso de partículas cerámicas
- Calidad profesional especialmente robusta
- Conducción óptima del calor
- Cocción uniforme
- Resistente a los ácidos de la fruta

Atención:

- Engrasar siempre todos los moldes (no utilizar aceite)
- No manipular el molde con objetos punzantes o afilados
- Dejar enfriar el pastel de 5 a 10 minutos y desmoldear inmediatamente
- Fácil y rápida limpieza: basta un paño y agua tibia, con un poco de detergente común
- No lavar en el lavavajillas para conservar el revestimiento
- No utilizar el molde en el congelador
- No apto para hornos de leña
- Puede utilizarse hasta + 200 °C aprox.
- Para conservar el revestimiento, no apilar los moldes sin protección

QUALITÉ SUPERIEURE ANTI-ADHÉRENTE

- Revêtement anti-adhérent spécial
- Augmentation de la résistance à l'usure grâce à l'utilisation de particules céramiques
- Qualité professionnelle particulièrement robuste
- Conduction optimale de la chaleur
- Cuisson uniforme
- Résistant aux acides de fruits

Veuillez noter:

- Graisser en principe tous les moules (ne pas utiliser d'huile)!
- Ne pas manipuler le moule avec des objets pointus ou tranchants
- Laisser refroidir le gâteau pendant 5 à 10 minutes, puis le démouler immédiatement
- Nettoyage rapide et simple: laver avec un chiffon et de l'eau chaude en ajoutant un produit de lavage courant
- Ne pas laver au lave-vaisselle pour préserver le revêtement
- Ne pas utiliser le moule au congélateur
- Pas approprié pour les fours à bois!
- Utilisable jusqu'à + 200 °C env.
- Pour préserver le revêtement, ne pas empiler les moules sans protection.

ES MOLDE RODON – CON BORDE LISO
FR MOULE RODON – AVEC BORD LISSE

#	Ø mm	↑ mm	l	
901314	140	72	0,6	
901316	160	85	1,0	
901318	180	95	1,4	
901320	200	105	1,8	
901322	220	115	2,2	
901324	240	125	2,9	
901326	260	135	3,8	



#901314

WALTER
...einfach besser backen...

3

ES MOLDE GUGELHUPF
FR MOULE À KOUGLOF

#	Ø mm	↑ mm	l	
930020	200	104	1,8	



WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE SAVARIN – CON FONDO LISO
FR MOULE À SAVARIN – AVEC FOND LISSE

#	Ø mm	↑ mm	l	
926820	200	65	1,45	
926822	220	70	1,80	
926824	240	77	2,25	
926826	260	82	3,00	
926828	280	89	3,70	



#926820

WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE SAVARIN – CON FONDO RIZADO
FR MOULE À SAVARIN – AVEC FOND CANNÉLÉ

#	Ø mm	↑ mm	l	
915120	200	65	1,35	
915122	220	70	1,85	
915124	240	77	2,35	
915126	260	82	2,95	
915128	280	89	3,60	



#915120

WALTER
...einfach besser backen...





WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE REDONDO – CON BORDE RECTO
FR	MOULE ROND – AVEC BORD DROIT

#	Ø mm	↑ mm	I	
967028	280	40	2,30	



#900020

WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE DESMONTABLE
FR	MOULE À MANQUÉ DÉMONTABLE

- Bisagra de acero inoxidable
- Charnière en inox

#	Ø mm	↑ mm	I	
900020	200	70	2,15	
900024	240	70	3,00	
900026	260	70	3,50	
900028	280	70	4,05	



ES	ESPÁTULA
FR	SPATULE

PP

- Blanca
- Ideal para sacar pasteles de moldes con revestimiento antiadherente
- Blanche
- Idéale pour démouler les gâteaux en moules à revêtement

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
227099	220	35	6	



#902028

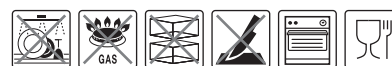
WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE DESMONTABLE – CÓNICO
FR	MOULE À MANQUÉ – CONIQUE

- Bisagra de acero inoxidable
- Charnière en inox

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	I	
902028	280	260	60	3,30	
902032	320	300	60	4,35	

i Para proteger el revestimiento, no apilar los moldes sin protección.
Pour préserver le revêtement, ne pas empiler les moules sans protection..



ES MOLDE REDONDO PARA TARTAS

FR TOURTIÈRE RONDE

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	l mm	
904024	240	200	35	1,30	
904026	260	220	35	1,50	
904028	280	240	35	1,80	
904030	300	260	35	2,10	
904032	320	280	35	2,40	
904034	340	300	35	2,75	
904036	360	320	35	3,05	



#904024

WALTER
...einfach besser backen...

3

ES MOLDE PARA PIZZA

FR PLAQUE À PIZZA

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	l mm	
904524	240	210	25	0,90	
904526	260	235	25	1,10	
904528	280	250	25	1,25	



#904524

WALTER
...einfach besser backen...

i ¡No apto para hornos de leña! / Pas appropriée pour les fours à bois!

ES MOLDE PARA TARTA DE FRUTAS

FR MOULE À TARTES AUX FRUITS

- Con borde rizado y fondo gofrado
- Avec bord cannelé et fond gaufré

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	l mm	
949928	280	253	32	1,50	
949930	300	273	32	1,70	
949932	320	293	32	1,80	



#949928

WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE PARA PLUMCAKE

FR MOULE "PLUMCAKE"

#	→ mm	↗ mm	↑ mm	l mm	
910020	90	200	70	1,05	
910025	100	250	70	1,45	
910030	110	300	79	2,15	
910035	120	350	85	3,00	



#910020

WALTER
...einfach besser backen...




#940025

WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE CORAZÓN
FR MOULE À CŒUR

#	→ mm	↑ mm	l mm	
940025	250	61	2,60	
940027	270	65	3,30	



WALTER
...einfach besser backen...

ES PLACA DIENTES DE LOBO
FR PLAQUE DENTS DE LOUP

#	↗ mm	→ mm	
920000	350	330	



#994628

WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE MEDIA CAÑA REDONDO ONDULADO
FR MOULE À BÛCHE ONDULÉE

#	→ mm	↗ mm	↑ mm	l mm	
994628	110	280	60	1,35	
994633	110	330	60	1,60	




ES	MOLDE QUICHE
FR	MOULE À QUICHE

- Con práctica base desmontable
- Avec fond mobile pratique

#	↑ Ø mm	↑ mm	l mm	
901050	300	30	1,80	



WALTER
...einfach besser backen...

3

ES	MOLDE ESTRELLA DE NAVIDAD
FR	MOULE ÉTOILE DE NOËL

#	→ mm	↓ mm	↑ mm	l mm	
967040	150	340	65	2,25	



WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE BRIOCHE
FR	MOULE BRIOCHE

#	Ø mm	↑ mm	l mm	
951012	120	45	0,25	
951014	140	50	0,43	
951016	160	60	0,63	



WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE CORAZÓN CON BORDE RIZADO
FR	MOULE À CŒUR AVEC BORD CANNELÉ

#	↔ mm	↑ mm	l mm	
967075	270	30	1,3	



WALTER
...einfach besser backen...





WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE PARA 12 MUFFINS
FR PLAQUE À 12 MUFFINS

#	cav.	ml	↔ mm	Ø mm	
960020	12	90	370 x 242 x 30	62	



WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE PARA MAGDALENAS
FR PLAQUE À MADELEINES

Material: Stahl

Made of carbon steel

#	cav. (mm)	↔ mm	
967065	12 (55 x 44)	350 x 145 x 15	
967070	12 (77 x 52)	405 x 195 x 19	



WALTER
...einfach besser backen...

ES MOLDE BALÓN DE FÚTBOL
FR MOULE À BALLON DE FOOT

#	Ø mm	l	
967050	225	2,75	



ES MOLDE DE CORDERO PASCUAL
FR MOULE À AGNEAU PASCAL

Material: acero pretratado

- Con revestimiento antiadherente
- 2 clips incluidos

Matériau: acier prétraité

- Avec revêtement anti-adhérent
- 2 clips inclus

PEQUEÑO / cabeza lateral
PETIT / tête latérale

#	→ mm	↓ mm	↑ mm	I	
968000	163	67	108	0,5	


WALTER
...einfach besser backen...

3

GRANDE / cabeza recta
GRAND / tête droite

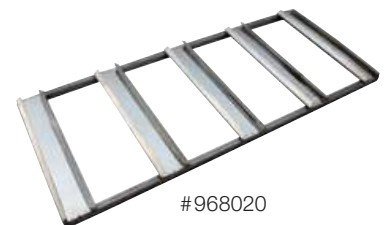
#	→ mm	↓ mm	↑ mm	I	
968010	245	80	160	1,0	


ES SOPORTE PARA LLENAR LOS MOLDES DE CORDERO PASCUAL
FR SUPPORT POUR REMPLIR LES MOULES À AGNEAU

Material: acero aluminizado

Matériau: alusteel (acier aluminisé)

#	→ mm	↗ mm	für/for #	
para cordero pequeño / pour petit agneau				
968020	167	376	968000	
para cordero grande / pour grand agneau				
968030	254	500	968010	



#968020

ES JUEGO DE MOLDES DE CORDERO PASCAL
FR JEU DE MOULES À AGNEAU PASCAL

- Juego completo con 5 corderos
- 1 soporte y 10 pinzas

- Jeu complet avec
- 5 agneaux, 1 support et 10 clips

SET

#		I	
968040	pequeñas / petits	0,5	
968050	grandes / grands	1,0	


WALTER
...einfach besser backen...




CALIDAD SUPERIOR ESMALTADA

- Revestimiento de cuarzo esmaltado
- Resistente a cortes y arañazos
- Resistente a los ácidos de la fruta

Todos los moldes deben estar engrasados (no utilizar aceite)!

Atención:

- Engrasar ligeramente el molde
- Dejar enfriar el pastel de 5 a 10 minutos y desmoldear inmediatamente.
- Fácil y rápida limpieza: basta un paño y agua tibia, con un poco de detergente común.
- No utilizar en el congelador

QUALITÉ SUPERIEURE ÉMAILLÉE

- Revêtement en quartz émaillé
- Résistant aux coupures et aux rayures
- Résistant aux acides de fruits

Graisser en principe tous les moules (ne pas utiliser d'huile)!

Veuillez noter:

- Graisser légèrement le moule
- Laisser refroidir le gâteau pendant 5 à 10 minutes, puis le démouler immédiatement.
- Nettoyage rapide et simple: laver avec un chiffon et de l'eau chaude en ajoutant un produit de lavage courant
- Ne pas utiliser le moule au congélateur.



#981040

WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE REDONDO
FR	TOURTIÈRE RONDE

Esmaltado, resistente a los cortes, negro, +300 °C máx.

Emaillé, résistant aux coupure, couleur noir, +300 °C max.

#	↑ Ø mm	↑ mm	↑ mm	
981040	300	35	2,05	
981041	320	35	2,35	



#912030

WALTER
...einfach besser backen...

ES	MOLDE PARA PAN
FR	MOULE À PAIN / CAKE

Esmaltado, resistente a los cortes, negro, +300 °C máx.

Emaillé, résistant aux coupure, couleur noir, +300 °C max.

#	→ mm	↗ mm	↑ mm	↑ mm	
912030	110	300	79	2,15	
912035	120	350	85	3,00	





ES	SOPORTE PARA MOLDES DE STOLLEN	ALU	STEEL
FR	CADRE DE MOULE POUR STOLLEN		

- Modelo: 4 piezas
 - Tapa incluida
 - Acero aluminizado
 - Parte posterior ennegrecida
 - Apto para hornos de carro porta bandejas
- Modèle: 4 pièces
 - Couvercle inclus
 - Alusteel
 - Face arrière noircie
 - Approprié pour les fours à chariot

#	↔ mm	→↔ mm	g	
154900	160 x 108 x 60	580 x 180	ca. 400	
154901	230 x 100 x 70	580 x 250	ca. 500	
154903	300 x 120 x 71	580 x 321	ca. 1000	





ES	MOLDE REDONDO PARA TARTAS
FR	TOURTIÈRE RONDE

ALU

- Grosor del material: 1 mm
 - Cónico
- Épaisseur du matériau: 1 mm
 - Conique

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
997910	300	260	40	
997911	320	280	40	
997912	340	300	40	
997913	360	320	40	
997914	380	340	40	
997920	320	300	50	
997921	340	320	50	



#997910



#997920



ES	MOLDE SAVARIN – CON BASE LISA	ALU
FR	MOULE À SAVARIN – AVEC FOND LISSE	

- Tubo abierto
 - Con borde abocinado
- Ouvert
 - Avec rebord évasé

#	Ø mm	↑ mm	
997986	220	70	
997987	240	80	
997988	260	85	



#997986

ES	MOLDE PLUMCAKE	ALU
FR	MOULE “PLUMCAKE”	

- Grosor del material: 1 mm
- Épaisseur du matériau: 1 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
997941	180	78	58	
997942	220	90	65	
997943	260	100	73	
997944	300	105	73	



#997943



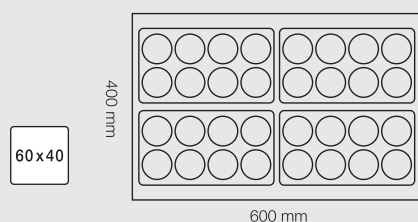
MOLDES PARA HORNO DE SILICONA 300 x 175 mm

Material: silicona de alta calidad, apta para el contacto con alimentos, con efecto antiadherente - ¡no es necesario engrasar previamente! Rango de temperatura: -60 a $+230$ °C (para hornos, microondas o congeladores).

Dimensiones de los moldes (ancho x largo): 175 x 300 mm (GN1/3)

Si se utiliza correctamente, deben respetarse los siguientes puntos:

- Dejar enfriar siempre el producto horneado.
- No colocar nunca los moldes en contacto directo con placas de cocción, fuego o parrilla (es preferible colocar los moldes sobre rejillas o bandejas de horno).
- No utilizar nunca objetos punzantes para retirar los productos de cocción de los moldes.
- No utilizar nunca productos de limpieza agresivos; limpiar los moldes a mano.



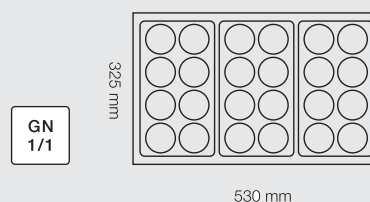
MOULES EN SILICONE 300 x 175 mm

Matériau: silicone de haute qualité et adapté au contact alimentaire, avec effet anti-adhésif - plus besoin de graisser au préalable! Plage de température: -60 à $+230$ °C (pour les fours, les micro-ondes ou les congélateurs)

Dimensions (largeur x longueur) des moules: 175 x 300 mm (GN1/3)

En cas d'utilisation correcte, il convient de respecter les points suivants:

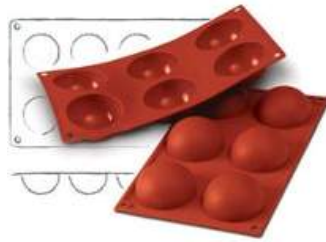
- Toujours laisser refroidir les aliments de cuisson
- Ne jamais mettre les moules en contact direct avec des plaques de cuisson, du feu ou du gril (il est préférable de poser les moules sur des grilles ou des plaques à pâtisserie)
- Ne jamais démouler les produits de cuisson avec des objets tranchants
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs; nettoyer les moules à la main





ES	SEMIESFERA
FR	DÉMI-SPHÈRE

☑ #	115003
Cavidades / Empreintes	5 x 120 ml
Ø mm	80
↑ mm	40



ES	SEMIESFERA
FR	DÉMI-SPHÈRE

☑ #	115005
Cavidades / Empreintes	6 x 80 ml
Ø mm	70
↑ mm	35



ES	SAVARIN
FR	SAVARIN

☑ #	115007
Cavidades / Empreintes	8 x 50 ml
Ø mm	65
↑ mm	21



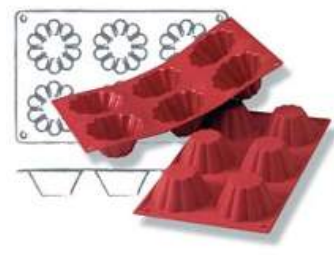
ES	MUFFIN
FR	MUFFIN

☑ #	115011
Cavidades / Empreintes	6 x 100 ml
Ø mm	69
↑ mm	35



ES	MUFFIN MINI
FR	MUFFIN MINI

☑ #	115012
Cavidades / Empreintes	11 x 50 ml
Ø mm	51
↑ mm	28



ES	BRIOCHE
FR	BRIOCHETTE

☑ #	115014
Cavidades / Empreintes	6 x 110 ml
Ø mm	79
↑ mm	37



ES	TARTAleta
FR	TARTELETTE

☑ #	115016
Cavidades / Empreintes	15 x 25 ml
Ø mm	50
↑ mm	15



ES	TARTAleta MINI
FR	MINI-TARTELETTE

☑ #	115017
Cavidades / Empreintes	15 x 20 ml
Ø mm	45
↑ mm	10



ES	PIRÁMIDE
FR	PYRAMIDE

☑ #	115028
Cavidades / Empreintes	6 x 90 ml
↔ mm	71 x 71
↑ mm	40



ES	OVALADO
FR	OVALE

☒ #	115030
Cavidades / Empreintes	9 x 50 ml
↔ mm	70 x 50
↑ mm	20



ES	BIZCOCHO
FR	BISCUIT

☒ #	115036
Cavidades / Empreintes	3 x 140 ml
Ø mm	103
↑ mm	20



ES	RECTÁNGULO MINI
FR	MINI-RECTANGLE

☒ #	115037
Cavidades / Empreintes	20 x 20 ml
↔ mm	49 x 26
↑ mm	11



ES	CORAZÓN
FR	CŒUR

☒ #	115039
Cavidades / Empreintes	8 x 90 ml
Ø mm	60
↑ mm	35



ES	CORAZÓN
FR	CŒUR

☒ #	115069
Cavidades / Empreintes	6 x 130 ml
Ø mm	65
↑ mm	40



ES	GUGELHUPF MEDIO
FR	KOUGLOF MEDIUM

☒ #	115071
Cavidades / Empreintes	6 x 80 ml
Ø mm	70
↑ mm	36



ES	GUGELHUPF MINI
FR	KOUGLOF MINI

☒ #	115072
Cavidades / Empreintes	8 x 50 ml
Ø mm	55
↑ mm	36



ES	CORAZÓN "PASIÓN"
FR	CŒUR "PASSION"

☒ #	115090
Cavidades / Empreintes	24 x 16 ml
Ø mm	37 x 36
↑ mm	23



ES	CORAZÓN "PASIÓN"
FR	CŒUR "PASSION"

☒ #	115091
Cavidades / Empreintes	10 x 45 ml
Ø mm	56 x 52
↑ mm	29



ES	CORAZÓN "PASIÓN"
FR	CŒUR "PASSION"

☑ #	115092
Cavidades / Empreintes	8 x 72 ml
↔ mm	64 x 62
↑ mm	32



ES	ROSA
FR	ROSE

☑ #	115093
Cavidades / Empreintes	15 x 23 ml
↔ mm	44
↑ mm	27



ES	ROSA
FR	ROSE

☑ #	115094
Cavidades / Empreintes	6 x 115 ml
↔ mm	76
↑ mm	40



ES	CUBO
FR	CUBE

☑ #	115098
Cavidades / Empreintes	8 x 125 ml
↔ mm	50 x 50
↑ mm	50



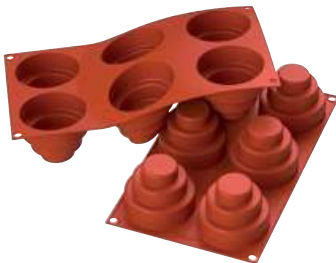
ES	CUBO
FR	CUBE

☑ #	115099
Cavidades / Empreintes	15 x 42 ml
↔ mm	35 x 35
↑ mm	35



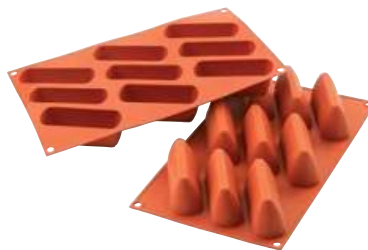
ES	MUFFIN GRANDE
FR	MUFFIN GRAND

☑ #	115131
Cavidades / Empreintes	6 x 165 ml
Ø mm	75
↑ mm	60



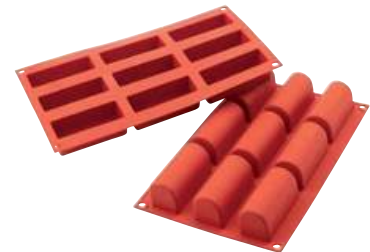
ES	PASTEL MINI
FR	MINI-GÂTEAU

☑ #	115211
Cavidades / Empreintes	6 x 177 ml
Ø mm	59 x 29
↑ mm	70



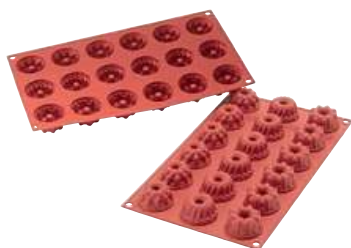
ES	BOMBÓN GIANDUJA
FR	PRALINÉ NOISETTES

☑ #	115212
Cavidades / Empreintes	9 x 85 ml
↔ mm	93 x 31
↑ mm	42



ES	TRONCO MINI
FR	MINI-BÛCHE

☑ #	115213
Cavidades / Empreintes	9 x 83 ml
↔ mm	84 x 32
↑ mm	35



ES	FANTASIA MINI
FR	MINI-FANTASY

☑ #	115215
Cavidades / Empreintes	18 x 17,5 ml
↔ mm	40
↑ mm	22



ES	SEMIESFERA MINI
FR	DEMI-SPHÈRE MINI

☑ #	115220
Cavidades / Empreintes	24 x 10 ml
Ø mm	30
↑ mm	15



ES	MUFFIN MEDIANO
FR	MUFFIN MEDIUM

☑ #	115221
Cavidades / Empreintes	6 x 119 ml
Ø mm	68
↑ mm	38



ES	FLAN MINI
FR	FLAN MINI

☑ #	115223
Cavidades / Empreintes	15 x 30 ml
Ø mm	50
↑ mm	14



ES	FLAN
FR	FLAN

☑ #	115225
Cavidades / Empreintes	6 x 72 ml
Ø mm	80
↑ mm	18



ES	FLORENTINA MINI
FR	MINI-FLORENTIN

☑ #	115226
Cavidades / Empreintes	24 x 5 ml
Ø mm	35
↑ mm	5



ES	GUGELHUPF
FR	KOUGLOF

☑ #	115227
Cavidades / Empreintes	6 x 100 ml
Ø mm	75
↑ mm	40



ES	CUBO MINI
FR	MINI-CUBE

☑ #	115228
Cavidades / Empreintes	40 x 13,5 ml
→ mm	24
↑ mm	24



ES	CILINDRO MINI
FR	MINI-CYLINDRE

☑ #	115229
Cavidades / Empreintes	11 x 55 ml
Ø mm	50
↑ mm	27



ES	CILINDRO
FR	CYLINDRE

☒ #	115230
Cavidades / Empreintes	6 x 103,5 ml
Ø mm	70
↑ mm	27



ES	CILINDRO MEDIANO
FR	CYLINDRE MEDIUM

☒ #	115231
Cavidades / Empreintes	8 x 123 ml
Ø mm	63
↑ mm	40



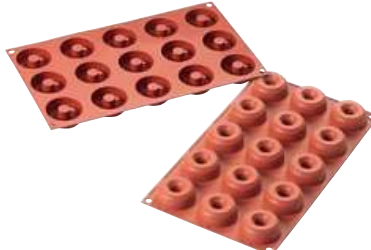
ES	CILINDRO
FR	CYLINDRE

☒ #	115232
Cavidades / Empreintes	6 x 133 ml
Ø mm	70
↑ mm	35



ES	RECTÁNGULO
FR	RECTANGLE

☒ #	115233
Cavidades / Empreintes	6 x 110 ml
↔ mm	120 x 45
↑ mm	20



ES	DONUTS MINI
FR	MINI-DONUTS

☒ #	115234
Cavidades / Empreintes	15 x 22 ml
Ø mm	45
↑ mm	18



ES	DONUTS
FR	DONUTS

☒ #	115235
Cavidades / Empreintes	6 x 98 ml
Ø mm	75
↑ mm	25



ES	QUENELLA
FR	QUENELLE

☒ #	115254
Cavidades / Empreintes	12 x 24 ml
Ø mm	63 x 29
↑ mm	28

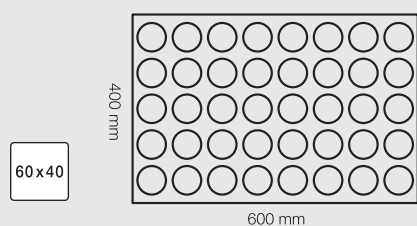


MOLDES PARA HORNO DE SILICONA 600 x 400 mm

Material: silicona alimentaria de alta calidad con efecto antiadherente – ¡no es necesario engrasar previamente!
 Rango de temperatura: -60 a $+230$ °C (para hornos, microondas o congeladores)
 Dimensiones del molde (ancho x largo): 400 x 600 mm

Tenga en cuenta los siguientes puntos para un uso correcto:

- Dejar enfriar siempre el producto horneado.
- No colocar nunca los moldes en contacto directo con placas calientes, fuego o la parrilla (es preferible colocar los moldes sobre rejillas o bandejas de horno).
- No utilizar nunca objetos punzantes para sacar los productos de cocción de los moldes
- No utilizar nunca productos de limpieza agresivos; limpiar los moldes a mano.



MOULES EN SILICONE 600 x 400 mm

Matériau: silicone alimentaire de haute qualité, avec effet anti-adhésif – plus besoin de graisser au préalable!
 Plage de température: -60 à $+230$ °C (pour les fours, les micro-ondes ou les congélateurs)
 Dimensions (largeur x longueur) des moules: 400 x 600 mm

En cas d'utilisation correcte, il convient de respecter les points suivants:

- Toujours laisser refroidir les aliments de cuisson.
- Ne jamais mettre les moules en contact direct avec des plaques de cuisson, du feu ou du gril (il est préférable de poser les moules sur des grilles ou des plaques à pâtisserie).
- Ne jamais démouler les produits de cuisson avec des objets tranchants.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs; nettoyer les moules à la main



ES BRIOCHE

FR BRIOCHE

☑ #	115300
Cavidades / Empreintes	24 x 84 ml
Ø mm	79
↑ mm	35



ES SEMIESFERA

FR DEMI-SPHÈRE

☑ #	115302
Cavidades / Empreintes	28 x 90 ml
Ø mm	70
↑ mm	35



ES FLORENTINA

FR FLORENTIN

☑ #	115303
Cavidades / Empreintes	40 x 25 ml
Ø mm	60
↑ mm	11



ES MAGDALENA

FR MADELEINE

☑ #	115304
Cavidades / Empreintes	44 x 32 ml
Ø mm	77 x 44,5
↑ mm	18



ES RECTÁNGULO

FR RECTANGLE

☑ #	115307
Cavidades / Empreintes	30 x 130 ml
Ø mm	99 x 49
↑ mm	30



ES MUFFIN

FR MUFFIN

☑ #	115308
Cavidades / Empreintes	24 x 122 ml
Ø mm	69
↑ mm	39



ES MUFFIN MINI

FR MUFFIN MINI

☑ #	115309
Cavidades / Empreintes	70 x 40 ml
Ø mm	45
↑ mm	30



ES GUGELHUPF

FR KOUGLOF

☑ #	115310
Cavidades / Empreintes	35 x 90 ml
Ø mm	72
↑ mm	35



ES TRONCO

FR BÛCHE

☑ #	115311
Cavidades / Empreintes	4 x 2137 ml
Ø mm	495 x 80
↑ mm	63



ES	BIZCOCHO
FR	BISCUIT

☒ #	115312
Cavidades / Empreintes	6 x 200 ml
Ø mm	160
↑ mm	10



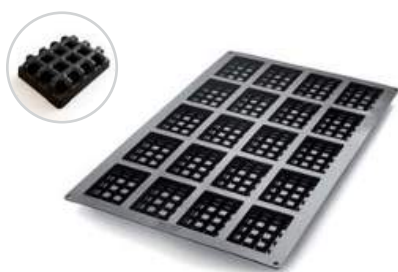
ES	BIZCOCHO
FR	BISCUIT

☒ #	115313
Cavidades / Empreintes	12 x 112 ml
Ø mm	120
↑ mm	10



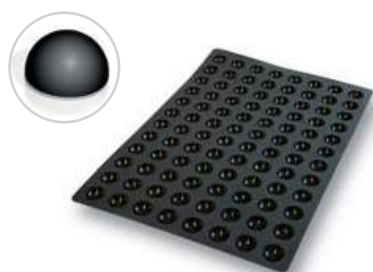
ES	TRONCO RECTANGULAR
FR	BÛCHE

☒ #	115315
Cavidades / Empreintes	4 x 2401 ml
↔ mm	495 x 70
↑ mm	70



ES	GOFRE
FR	GAUFRE

☒ #	115336
Cavidades / Empreintes	20 x 113 ml
Ø mm	95 x 70
↑ mm	24



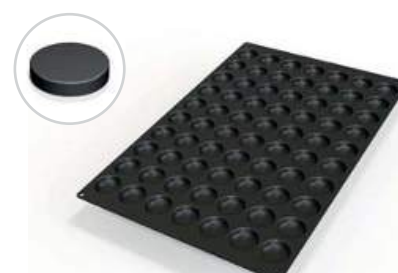
ES	SEMIESFERA MINI
FR	DEMI-SPHÈRE MINI

☒ #	115338
Cavidades / Empreintes	96 x 11 ml
Ø mm	35
↑ mm	17,5



ES	BIZCOCHO
FR	BISCUIT

☒ #	115340
Cavidades / Empreintes	12 x 120 ml
Ø mm	120
↑ mm	22



ES	FLORENTINA MINI
FR	MINI-FLORENTIN

☒ #	115341
Cavidades / Empreintes	70 x 15 ml
Ø mm	45
↑ mm	10



ES	CILINDRO
FR	CYLINDRE

☒ #	115343
Cavidades / Empreintes	24 x 133 ml
Ø mm	70
↑ mm	35



ES	BIZCOCHO
FR	BISCUIT

☒ #	115344
Cavidades / Empreintes	8 x 382 ml
Ø mm	140
↑ mm	25



ES BIZCOCHO

FR BISCUIT

☒ #	115345
Cavidades / Empreintes	15 x 341 ml
Ø mm	105
↑ mm	40



ES GUGELHUPF

FR KOUGLOF

☒ #	115347
Cavidades / Empreintes	35 x 80 ml
Ø mm	60
↑ mm	30



ES GOFRE

FR GAUFRE

☒ #	115349
Cavidades / Empreintes	18 x 107 ml
Ø mm	90
↑ mm	24



ES DONUTS

FR DONUTS

☒ #	115350
Cavidades / Empreintes	24 x 133 ml
Ø mm	85
↑ mm	29





MOLDES INDIVIDUALES DE SILICONA PARA TARTAS

Material: silicona alimentaria de alta calidad con efecto antiadherente – ¡no es necesario engrasar previamente!
Rango de temperatura: de -60 a $+230$ °C
(para hornos, microondas o congeladores)

Tenga en cuenta los siguientes puntos para un uso correcto:

- Dejar enfriar siempre el producto horneado.
- No colocar nunca los moldes en contacto directo con placas calientes, fuego o parrilla (es preferible colocar los moldes sobre rejillas o bandejas de horno).
- No utilizar nunca objetos punzantes para sacar los productos de cocción de los moldes.
- No utilizar nunca productos de limpieza agresivos; limpiar los moldes a mano.

MOULES À GÂTEAU INDIVIDUELS EN SILICONE

Matériau: silicone alimentaire de haute qualité, avec effet anti-adhésif – plus besoin de graisser au préalable!
Plage de température: -60 à $+230$ °C
(pour les fours, les micro-ondes ou les congélateurs)

En cas d'utilisation correcte, il convient de respecter les points suivants:

- Toujours laisser refroidir les produits de cuisson.
- Ne jamais mettre les moules en contact direct avec des plaques de cuisson, du feu ou du gril (il est préférable de poser les moules sur des grilles ou des plaques à pâtisserie).
- Ne jamais démouler les produits de cuisson avec des objets tranchants.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs; nettoyer les moules à la main.





ES	LISO
FR	LISSE

☒ #	115043	115044
↔ mm	260	280
↑ mm	45	45



ES	RIZADO
FR	CANNELÉ

☒ #	115046
↔ mm	280
↑ mm	30



ES	PLUMCAKE
FR	PLUMCAKE

☒ #	115050
↔ mm	240 x 105
↑ mm	65



ES	PLUMCAKE
FR	PLUMCAKE

☒ #	115095
↔ mm	260 x 100
↑ mm	70



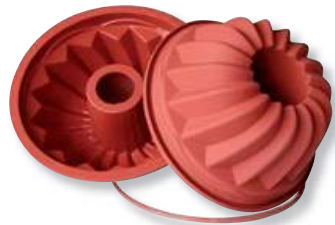
ES	PLUMCAKE
FR	PLUMCAKE

☒ #	115096
↔ mm	300 x 100
↑ mm	70



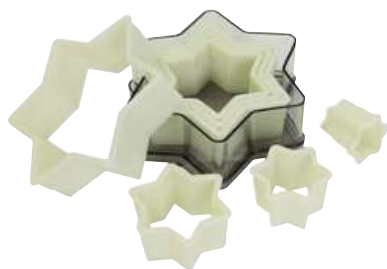
ES	GUGELHUPF
FR	KOUGLOF

☒ #	115097
↔ mm	220
↑ mm	110



ES	GUGELHUPF
FR	KOUGLOF

☒ #	115184
↔ mm	200
↑ mm	90



166110

ES JUEGO DE CORTAPASTAS
FR JEUX D'EMPORTE-PIÈCES

Material: Nylon
 • resistente al calor hasta +160 °C
 • Altura: 35 mm

Matériau: Nylon
 • résistants à la chaleur jusqu'à +160 °C
 • Hauteur: 35 mm



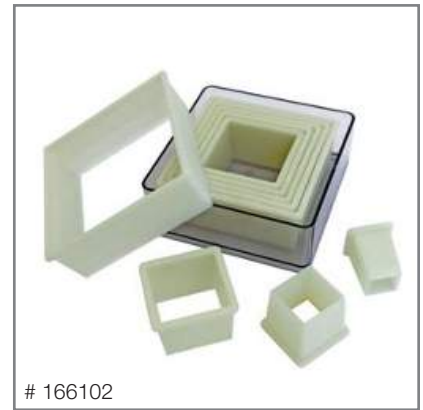
#		Ø mm / ↔ mm	
166100	9 piezas, REDONDAS, lisas / 9 pièces, RONDES, lisses	20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100	
166101	9 piezas, REDONDAS, rizadas / 9 pièces, RONDES, cannelées	20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100	
166102	9 piezas, CUADRADAS, lisas / 9 pièces, CARRÉES, lisses	19 / 28 / 37 / 47 / 57 / 67 / 76 / 86 / 95	
166103	9 piezas, CUADRADAS, rizadas / 9 pièces, CARRÉES, cannelées	19 / 28 / 37 / 47 / 57 / 67 / 76 / 86 / 95	
166104	7 piezas, CORAZÓN, lisas / 7 pièces, CŒUR, lisses	120 x 115 / 105 x 100 / 90 x 85 / 75 x 70 / 65 x 55 / 45 x 40 / 30 x 25	
166105	7 piezas, CORAZÓN, rizadas / 7 pièces, CŒUR, cannelées	120 x 115 / 105 x 100 / 90 x 85 / 75 x 70 / 65 x 55 / 45 x 40 / 30 x 25	
166106	7 piezas, MEDIA LUNA, lisas / 7 pièces, CROISSANT DE LUNE, lisses	69 x 20 / 80 x 28 / 90 x 35 / 98 x 43 / 100 x 50 / 110 x 58 / 114 x 65	
166107	7 piezas, MEDIA LUNA, rizadas / 7 pièces, CROISSANT DE LUNE, cannelées	69 x 20 / 80 x 28 / 90 x 35 / 98 x 43 / 100 x 50 / 110 x 58 / 114 x 65	
166108	7 piezas, OVALADAS, lisas / 7 pièces, OVALES, lisses	21 x 10 / 35 x 20 / 50 x 30 / 65 x 35 / 80 x 45 / 95 x 55 / 110 x 65	
166109	7 piezas, OVALADAS, rizadas / 7 pièces, OVALES, cannelées	21 x 10 / 35 x 20 / 50 x 30 / 65 x 35 / 80 x 45 / 95 x 55 / 110 x 65	
166110	7 piezas, ESTRELLA, lisas / 7 pièces, ÉTOILE, lisses	130 x 115 / 115 x 100 / 100 x 85 / 85 x 70 / 70 x 60 / 55 x 45 / 40 x 35	
166120	26 piezas "LETRAS" / 26 pièces "LETTRES"	15 / 45 x 40	
166121	15 piezas "NÚMEROS" / 15 pièces "CHIFFRES"	15 / 60 x 45	



166100



166101



166102



166103



166104



166105



166106



166107



166108



166109



166120



166121


ES JUEGOS DE CORTAPASTAS

FR JEUX D'EMPORTE-PIÈCES

SST

- Grosor del material: 0,4 – 0,5 mm
- Altura: 30 mm

- Épaisseur du matériau: 0,4 – 0,5 mm
- Hauteur: 30 mm

#		Ø mm / ↔ mm	
199500	9 piezas, REDONDAS, lisas / 9 pièces, RONDES, lisses	30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	
199501	16 piezas, REDONDAS, lisas / 16 pièces, RONDES, lisses	20, 30, 40, 50, 60, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 110, 120, 125, 140	
199502	9 piezas, REDONDAS, rizadas / 9 pièces, RONDES, cannelées	30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110	
199503	12 piezas, REDONDAS, rizadas / 12 pièces, RONDES, cannelées	30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 120, 130, 140	
199504	9 piezas, OVALADAS, lisas / 9 pièces, OVALES, lisses	27/34, 35/46, 46/57, 55/66, 65/76, 74/86, 85/94, 95/107, 105/116	
199505	12 piezas, OVALADAS, lisas / 12 pièces, OVALES, lisses	27/34, 33/46, 42/57, 54/68, 65/78, 74/87, 85/97, 92/107, 105/117, 113/127, 121/136, 131/146	
199506	9 piezas, OVALADAS, rizadas / 9 pièces, OVALES, cannelées	27/45, 34/55, 44/57, 53/75, 63/85, 72/94, 84/106, 94/113, 102/117	
199507	12 piezas, OVALADAS, rizadas / 12 pièces, OVALES, cannelées	26/35, 33/46, 45/54, 55/64, 66/74, 71/87, 84/95, 99/105, 102/114, 113/127, 121/136, 131/143	
199508	9 piezas, ESTRELLA, lisas / 9 pièces, ÉTOILE, lisses	37, 51, 64, 82, 95, 110, 122, 134, 149	
199510	9 piezas, CORAZÓN, lisas / 9 pièces, CŒUR, lisses	35, 42, 51, 58, 68, 80, 90, 100, 110	
199511	9 piezas, CORAZÓN, rizadas / 9 pièces, CŒUR, cannelées	58, 68, 80, 90, 102, 110, 123, 130, 140	





ES JUEGOS DE CORTAPASTAS

FR JEUX D'EMPORTE-PIÈCES

SST

- Grosor del material: 0,4 mm
- Altura: 50 mm

- Épaisseur du matériau: 0,4 mm
- Hauteur: 50 mm

#		Ø mm	
199513	12 piezas, redondas, rizadas / 12 pièces, rondes, cannelées	30, 35, 43, 48, 55, 62, 70, 75, 82, 91, 97, 103	

- Grosor del material: 0,4 – 0,5 mm
- Altura: 30 mm

- Épaisseur du matériau: 0,4 – 0,5 mm
- Hauteur: 30 mm

#		Ø mm / ←→ mm	
199641	9 piezas, cuadradas, lisas / 9 pièces, carrées, lisses	25/25, 32/32, 38/38, 45/45, 50/50, 58/58, 67/67, 74/74, 82/82	
199642	9 piezas, flor, lisas / 9 pièces, fleur, lisses	40, 54, 67, 80, 93, 105, 118, 133, 149	
199643	9 piezas, triángulo, lisas / 9 pièces, triangle, lisses	Seite / side: 42, 53, 61, 71, 80, 90, 103, 110, 124	
199520	9 piezas, dobles, redondas, lisas y rizadas / 9 pièces, doub- les, rondes, lisses et cannelées	30, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 98, 110	



199520



ES JUEGOS DE CORTAPASTAS DECORATIVOS “FORMAS SURTIDAS”

FR JEUX D'EMPORTE-PIÈCES DÉCORATIFS “FORMES ASSORTIES”

SST

- Grosor del material: 0,3 mm
- Diámetro de la caja: 100 mm

- Épaisseur du matériau: 0,3 mm
- Diamètre de la boîte: 100 mm

#		↑ mm	
199656	12 piezas / 12 pièces	20	
199657	10 piezas / 10 pièces	20	
199658	10 piezas / 10 pièces	20	



ES	CORTADOR PARA DONUTS
FR	EMPORTE-PIÈCE POUR DONUTS

SST

#	Ø mm	Ø mm	↓ mm	
155009	60	25	20	
155010	67	30	17	
155011	80	40	20	



155010

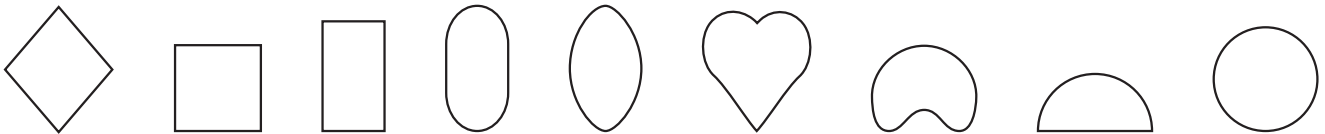
ES	JUEGO DE CORTADORES PARA PETIT-FOURS
FR	JEU D'EMPORTE-PIÈCES PETIT-FOURS

SST

• 9 piezas

• 9 pièces

#		
199530	Arco, Curvo, Diamante, Corazón, Ovalado, Ovalado redondeado, Redondo, Rectángulo, Cuadrado / Arche, Courbe, Diamant, Cœur, Ovale, Ovale rond, Rond, Rectangle, Carré	



ES	CORTAPASTAS PARA GALLETAS DE ESTRELLA
FR	EMPORTE-PIÈCE ÉTOILE

SST

- Mango robusto
- Mecanismo de resorte

- Poignée stable
- Mécanisme à ressort

#	↔ mm	↑ mm	
199584	50	97	





ES	JUEGOS DE CORTAPASTAS DECORATIVOS
FR	JEUX D'EMPORTE-PIÈCES DÉCORATIFS

SST

• Grosor del material: 0,3 mm

• Épaisseur du matériau: 0,3 mm

#		Ø mm	↑ mm	
199650	"GEOMETRÍA" 18 piezas / "GEOMETRIE" 18 pièces	150	20	
199651	"FLORES" 20 piezas / "FLEURS" 20 pièces	150	20	
199652	"FORMAS SURTIDAS" 20 piezas / "FORMES ASSORTIES" 20 pièces	150	20	
199653	"FORMAS SURTIDAS" 15 piezas / "FORMES ASSORTIES" 15 pièces	130	20	
199654	"FORMAS SURTIDAS" 14 piezas / "FORMES ASSORTIES" 14 pièces	130	20	
199655	"FORMAS SURTIDAS" 15 piezas / "FORMES ASSORTIES" 15 pièces	130	20	
199659	"NÚMEROS" 16 piezas / "CHIFFRES" 16 pièces	100	20	
199660	JUEGO DE NÚMEROS Y LETRAS 40 piezas / EMPORTE-PIÈCES LETTRES ALPHABET ET CHIFFRES 40 pièces	150	20	
199661	JUEGO DE LETRAS 26 piezas / EMPORTE-PIÈCES LETTRES ALPHABET 26 pièces	120	20	
199662	"GEOMETRÍA" 24 piezas / "GEOMETRIE" 24 pièces Cada forma en 3 tamaños diferentes / Chaque forme en 3 tailles différentes	120	20	
199663	"CORAZONES" 24 piezas / "CŒURS" 24 pièces Cada forma en 3 tamaños diferentes / Chaque forme en 3 tailles différentes	120	20	



199650



199651



199652



199653



199654



199655



199659



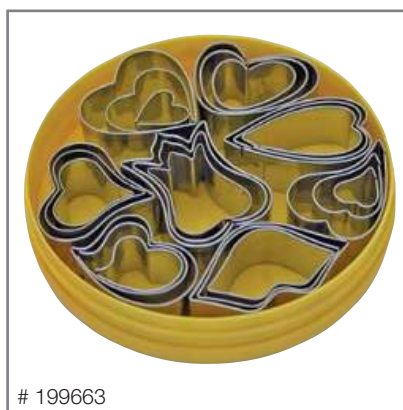
199660



199661



199662



199663



ES	JUEGOS DE CORTAPASTAS DECORATIVOS
FR	JEUX D'EMPORTE-PIÈCES DÉCORATIFS

SST

• Grosor del material: 0,3 mm

• Épaisseur du matériau: 0,3 mm

#		Ø mm	↑ mm	
199173	"FLORES" 8 piezas, con mango / "FLEURS" 8 pièces, avec poignée	100	20	
199174	"GEOMETRÍA" 8 piezas, con mango / "GEOMETRIE" 8 pièces, avec poignée	100	20	
199175	"JUEGO DE CARTAS" 8 piezas, con mango / "JEU DE CARTES" 8 pièces, avec poignée	100	20	
199176	"GEOMETRÍA" 15 piezas / "GEOMETRIE" 15 pièces	160	20	
199177	"ANIMALES" 12 piezas / "ANIMAUX" 12 pièces	160	20	
199178	"PAPÁ NOEL" 3 piezas / "PÈRE-NOËL" 3 pièces	100	20	
199179	"ÁRBOLES DE NAVIDAD" 3 piezas / "SAPIN DE NOËL" 3 pièces	100	20	
199180	"CRUCES" 5 piezas / "CROIX" 5 pièces	100	20	
199181	"CAMPANAS" 5 piezas / "CLOCHES" 5 pièces	100	20	
199182	"COPO DE NIEVE" 5 piezas / "FLOCON DE NEIGE" 5 pièces	100	20	
199183	"FORMAS SURTIDAS" 15 piezas / "FORMES ASSORTIES" 15 pièces	100	20	
199184	"FLORES" 15 piezas / "FLEURS" 15 pièces	100	20	



199173



199174



199175



199176



199177



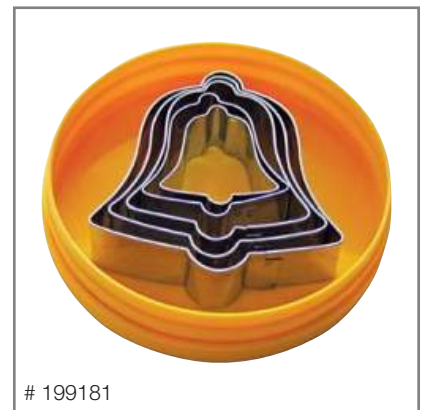
199178



199179



199180



199181



199182



199183



199184

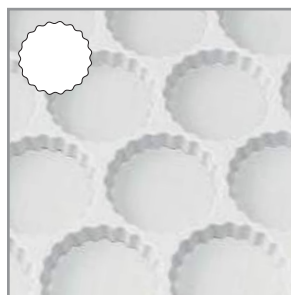
ES	PLACAS CORTAPASTAS
FR	PLAQUES DE DÉCOUPOIRS

De plástico blanco de alto impacto

- Neutral para los alimentos
- Inodoro
- Bordes afilados
- Fáciles de limpiar
- Dimensiones exteriores: 580 x 390 mm

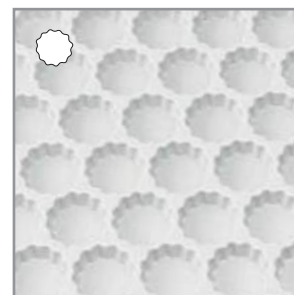
En plastique hautement résistant aux chocs

- Neutre pour les aliments
- Ne dégage pas d'odeur
- Arêtes vives
- Facile à nettoyer
- Dimensions extérieures: 580 x 390 mm



166001

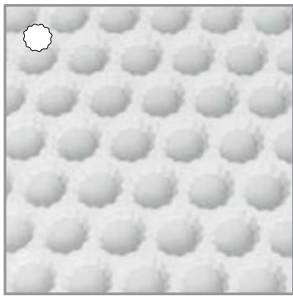
1



166002

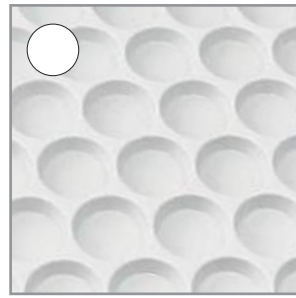
2

#	Nr. / no.	Ø mm		pzas. / pcs.	
166001	1	90	redonda, rizada / rond, cannelé	20	
166002	2	45	redonda, rizada / rond, cannelé	72	
166022	2a	35	redonda, rizada / rond, cannelé	90	
166003	3	53	redonda, lisa / rond, lisse	53	
166023	3a	35	redonda, lisa / rond, lisse	95	
166004	4	45	Estrella / Étoile	63	
166024	4a	35	Estrella / Étoile	95	
166005	5	50	Trébol de cuatro hojas / Trèfle à quatre feuilles	63	
166025	5a	35	Trébol de cuatro hojas / Trèfle à quatre feuilles	105	
166006	6	45	Corazón / Cœur	95	
166026	6a	35	Corazón / Cœur	116	
166007	7	48	Medialuna / Croissant de lune	78	
166027	7a	35	Medialuna / Croissant de lune	128	
166008	8	48	Trébol de tres hojas / Trèfle à trois feuilles	68	
166028	8a	35	Trébol de tres hojas / Trèfle à trois feuilles	105	
166009	9	80 / 66	Abeto, Cometa / Sapin, Étoile filante	50	
166010	10	60	Gota / Larme	36	
166030	10a	51	Gota / Larme	72	
166032	12	60	Campana / Cloche	55	
166029	13	92	Pollito, Conejo / Poussin, Lapin	64	
166034	15	63 / 65	Manzana, Pera / Pomme, Poire	25 / 20	
166037	18	70 / 75	Foca, Pingüino / Phoque, Pingouin	25 / 16	



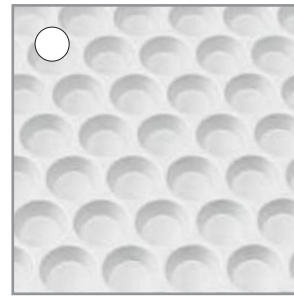
166022

2a



166003

3



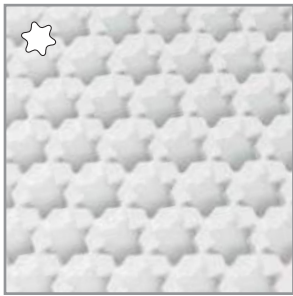
166023

3a



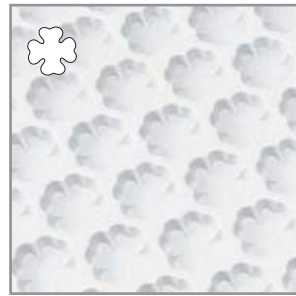
166004

4



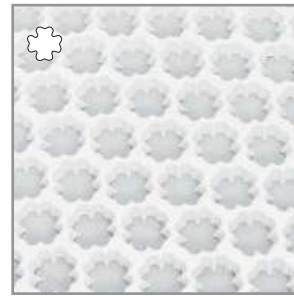
166024

4a



166005

5



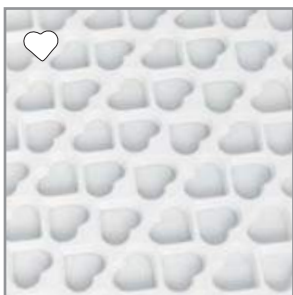
166025

5a



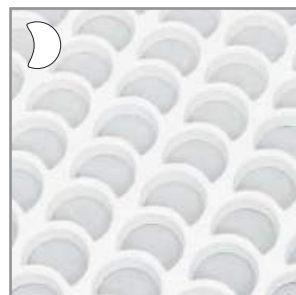
166006

6



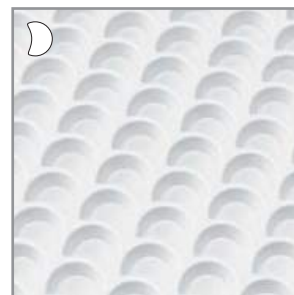
166026

6a



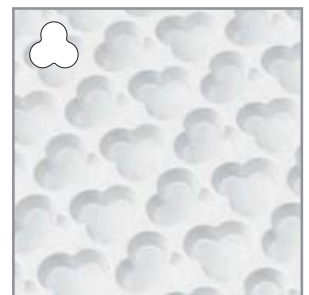
166007

7



166027

7a



166008

8



166028

8a



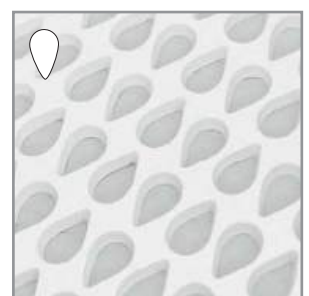
166009

9



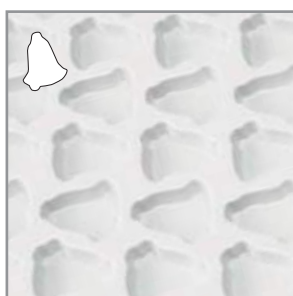
166010

10



166030

10a



166032

12



166029

13



166034

15



166037

18



© Erich Muecke - stock.adobe.com

ES CORTAPASTAS
FR EMPORTE-PIÈCES

SST

#		Ø mm / ↔ mm	↑ mm	
199700	redondo, liso / rond, lisse	Ø 120	30	
199710	redondo, liso / rond, lisse	Ø 140	30	
199720	redondo, rizado / rond, cannelé	Ø 120	30	
199730	redondo, rizado / rond, cannelé	Ø 140	30	
199740	redondo, rizado / rond, cannelé	Ø 145	30	
199750	cuadrado, rizado / carré, cannelé	85 x 85	45	
199887	“CORAZÓN” / “CŒUR”	Ø 90	20	
199888	“FLOR” / “FLEUR”	Ø 91	20	
199890	“HUEVO” / “OEUF”	155 x 100	30	
199891	“HUEVO” / “OEUF”	190 x 125	30	
199150	“PLÁTANO” / “BANANE”	160	30	





ES CORTAPASTAS
FR EMPORTE-PIÈCES

SST

#		Ø mm / ↔ mm	↑ mm	
199770	“PESCADO” / “POISSON”	145 x 65	35	
199886	“ERIZO”, 3 tamaños / “HÉRISSON”, 3 tailles	67 / 75 / 90	30	
199163	“GIRASOL” / “TOURNESOL”	Ø: 100	25	
199164	“MARIPOSA” / “PAPILLON”	Ø: 110	25	
199165	CORTAPASTAS DE NAVIDAD lisos con base de refuerzo, 10 formas surtidas (0,3 mm) / “EMPORTE-PIÈCES DE NOËL”; lisses avec ceinture de renfort, 10 formes assorties (0,3 mm)	Ø: 50		
199166	CORTAPASTAS DE NAVIDAD rizados con base de refuerzo, 10 formas surtidas (0,3 mm) / “EMPORTE-PIÈCES DE NOËL”; cannelés avec ceinture de renfort 10 formes assorties (0,3 mm)	Ø: 50		
199167	CORTAPASTAS DE NAVIDAD; lisos, 8 piezas, incluye: Campana, Abeto, Mariposa, Estrella, Cometa, Pato, Corazón y Hongo (0,3 mm) / “EMPORTE-PIÈCES DE NOËL”; lisses, 8 pièces, y compris: Cloche, Sapin, Papillon, Étoile, Étoile filante, Canard, Cœur et Champignon (0,3 mm)			
199168	“PAPÁ NOEL”, grosor del material: 0,5 mm / “PÈRE NOËL”, épaisseur du matériau: 0,5 mm	230 x 125	30	
199760	“COMETA” / “ÉTOILE FILANTE”	230 x 110	30	
199761	“COMETA”, juego de 3 piezas / “ÉTOILE FILANTE”, set de 3 pièces	87 x 35 127 x 50 167 x 75	20 20 20	
199169	“ESTRELLA CON AGUJERO”, grosor del material: 0,4 mm / “ÉTOILE AVEC TROU”; épaisseur du matériau: 0,4 mm	Ø: 105	30	
199170	“HOMBRE DE JENJIBRE”, grosor del material: 0,5 mm, 2 partes / “BONHOMME EN PAIN D'ÉPICES”, épaisseur du matériau: 0,5 mm, 2 parties	250 x 220	30	





ES CORTAPASTAS
FR EMPORTE-PIÈCES

SST

#		↔ mm	↑ mm	
199780	"MUÑECO DE NIEVE" / "BONHOMME DE NEIGE"	145 x 80	30	
199790	"BOTA DE PAPÁ NOEL" / "BOTTE DE SAINT NICOLAS"	140 x 110	30	
199800	"ÁNGEL" / "ANGE"	140 x 100	30	
199171	"ABETO" / "SAPIN"	150 x 125	30	
199172	"ABETO" / "SAPIN"	200 x 153	30	
199820	"CAMPANA" / "CLOCHE"	130 x 110--	30	
199860	"CONEJO" / "LAPIN"	180 x 80	30	
199870	"CONEJO" / "LAPIN"	200 x 170	30	
199850	"CABEZA DE CONEJO" / "TÊTE DE LAPIN"	170 x 125	30	
199830	"GANSO" / "OIE"	170 x 215	30	
199840	"PATO" / "CANARD"	200 x 170	30	

ES CORTAPASTAS
FR EMPORTE-PIÈCES

Material: Hojalata

Matériau: Fer blanc

#		
199570	CORTAPASTAS NÚMEROS, set de 9 números (0–9) / EMPORTE-PIÈCES, set de 9 chiffres (de 0–9)	
199571	CORTAPASTAS FORMAS SURTIDAS, juego de 9 formas surtidas / EMPORTE-PIÈCES DE NOËL, set de 9 formes assorties	



199780



199790



199800



199171 / 199172



199820



199860



199870



199850



199830



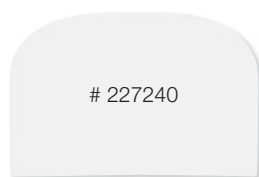
199840



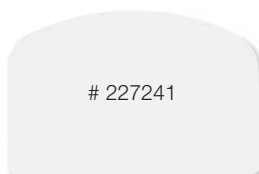
199570



199571



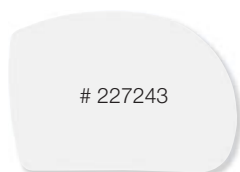
227240



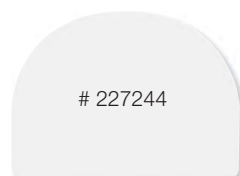
227241



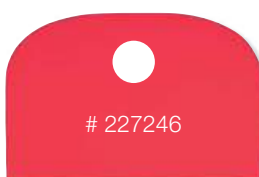
227242



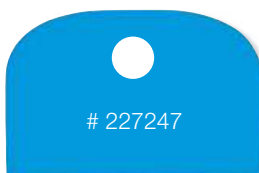
227243



227244



227246



227247

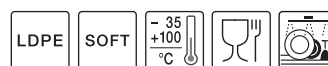


227235

i Soporte publicitario ideal (gofrado): posibilidad de añadir su propio logotipo / Support publicitaire idéal (gaufrage): possibilité d'apposer son propre logo



ES RASPADOR DE MASA
FR CORNE À PÂTISSERIE

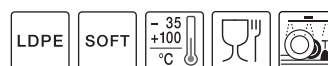


• Versión: flexible

• Version: souple

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227240	○	148	99	2	
227857	●	148	99	2	
227757	●	148	99	2	
227241	○	137	86	2	
227242	○	160	120	2	
227243	○	120	86	2	
227244	○	120	88	2	

ES RASPADOR DE MASA SCHLESINGER
FR CORNE SCHLESINGER

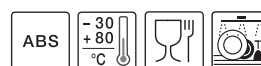


• Versión: flexible

• Version: souple

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227246	●	148	99	2	
227247	●	148	99	2	

ES RASPADOR DE MASA
FR CORNE À PÂTISSERIE



#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227235	○	105	95	1	



6

ES	RASPADOR DE MASA	ABS	-30 +80 °C		
FR	RACLOIR				

- Con mango reforzado
- Avec manche renforcée

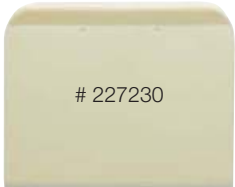
#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227350	●	221	130	5	
227850	●	221	130	5	
227750	●	221	130	5	
227351	●	209	130	5	
227364	●	125	100	5	



ES	RASPADOR DE MASA	PP	-40 +80 °C		
FR	RACLOIR				

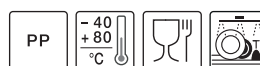
- Con mango reforzado
- Avec manche renforcée

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227230	●	120	100	5	





ES RASPADOR DE MASA
FR RACLOIR



#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227231	○	137	86	1	
227232	○	120	88	1	
227233	○	160	120	1	
227352	○	128	90	1	
227852	●	128	90	1	
227752	●	128	90	1	
227355	○	120	80	1	
227356	○	151	102	1	
227856	●	151	102	1	
227756	●	151	102	1	
227360	○	112	78	1	
227365	○	116	78	1	

ES RASPADOR DE MASA
FR RACLOIR



#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
227363	○	204	151	1	
227863	●	204	151	1	
227763	●	204	151	1	



ES	CORTANTE	SST
FR	COUPE-PÂTE	

- Mango de plástico
- Esquinas redondeadas
- Manche en plastique
- Angles arrondis

#	↔ mm		
200600	110 x 120	● Hoja flexible / Lame souple	
199070	110 x 120	○ Hoja flexible / Lame souple	
199075	110 x 120	● Hoja flexible / Lame souple	
200601	110 x 120	● Hoja rígida / Lame rigide	
200602	130 x 135	● Hoja rígida / Lame rigide	



200600



199070



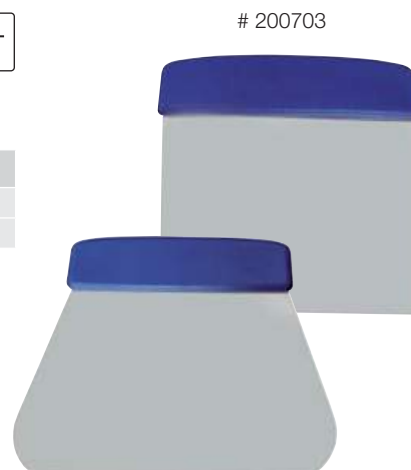
199075

6

ES	CORTANTE	SST
FR	COUPE-PÂTE	

- Mango de plástico azul
- Manche en plastique bleu

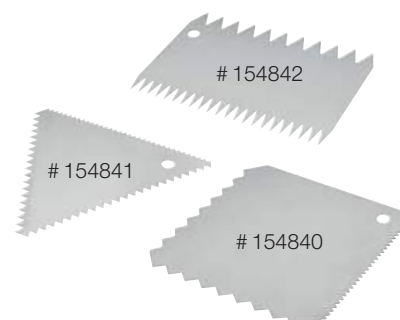
#	↔ mm		
200702	195 x 145	Trapezoidal / Trapèze	
200703	160 x 170	Rectangular / Rectangle	



200702

ES	RASQUETAS INOX	SST
FR	RACLOIRS INOX	

#	↔ mm		
154840	100 x 100	Cuadrada / Carré	
154841	110 x 110	Triangular / Triangle	
154842	110 x 75	Rectangular / Rectangle	





ES ESPÁTULAS

FR SPATULES

SST

• Mango de plástico negro (PP)

• Manche en plastique (PP) noire

#	→ mm	
☒ 200500	40	
☒ 200501	60	
☒ 200502	80	
☒ 200503	100	
☒ 200504	120	



• Mango de plástico (PS)

• Manche en plastique (PS)

#	→ mm	
☒ 200700	170	
☒ 200701	270	



ES CORTANTE

FR COUPE-PÂTE

SST

• Mango redondo

• Manche ronde

#	↔ mm	
200620	125 x 105	
200621	150 x 105	
200622	175 x 105	



• Grosor del material: 0,8 mm

• Épaisseur du matériau: 0,8 mm

#	↔ mm		
200610	120 x 115	plano / plat	
200611	120 x 110	redondeado / arrondi	



ES ESPÁTULA – EXTRA RESISTENTE

FR SPATULE – TRÈS RÉSTANT

SST

• Mango de plástico

• Manche en plastique

• Especialmente diseñada para chocolate

• Spécialement conçu pour le chocolat

#	→ mm	
☒ 200710	180	

ES	ESPÁTULAS FLEXIBLES	SI
FR	SPATULES SOUPLES	

- Con mango de metal
- Resistente al calor hasta + 300 °C
- Avec manche en métal
- Résistant à la chaleur jusqu'à + 300 °C

#	↔ mm	↗ mm	
✓ 200925	● 28 x 60	210	
✓ 200926	● 55 x 85	285	
✓ 200927	● 70 x 115	325	
✓ 200928	○ 55 x 85	285	
✓ 200929	○ 70 x 115	325	



200926



200929

- Mango de plástico resistente al calor hasta +260 °C
- Con orificio para colgar
- Manche en plastique résistant à la chaleur jusqu'à +260 °C
- Avec œillet de suspension

#	↔ mm	↗ mm	
✓ 200750	85 x 53	250	
✓ 200751	115 x 68	350	
✓ 200752	115 x 68	450	



200751

ES	ESPÁTULA FLEXIBLE – CUCHARA	SI
FR	SPATULE SOUPLE – CUILLÈRE	

- Mango de plástico resistente al calor hasta +260 °C
- Con orificio para colgar
- Manche en plastique résistant à la chaleur jusqu'à +260 °C
- Avec œillet de suspension

#	↔ mm	↗ mm	
✓ 200760	116 x 68	250	
✓ 200761	116 x 68	350	
✓ 200762	116 x 68	450	



200761

ES	ESPÁTULA CON TERMÓMETRO
FR	SPATULE AVEC THERMOMÈTRE

- Silicona resistente al calor
- Resolución: 0,1 °C
- Precisión: +/- 1 °C (0 °C /+ 100 °C), de lo contrario +/- 1%
- Longitud de la sonda: 235 mm
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro
- Silicone résistante à la chaleur
- Résolution: 0,1 °C
- Précision: +/- 1 °C (0 °C /+ 100 °C), sinon +/- 1%
- Longueur de la sonde: 235 mm
- Les piles ne sont pas fournies

#	°C	↔ mm	
✓ 160015	-50 / +300	320 x 65	





ES	ESPÁTULAS FLEXIBLES
FR	SPATULES SOUPLES

Lengua: Goma
Mango: Madera

Palette: Caoutchouc
Manche: Bois

#	↗ mm	
☒ 200773	390	

Material: PP, blanco
• Ideal para sacar pasteles de moldes con revestimiento antiadherente

Matériau: PP, blanc
• Idéal pour démouler les gâteaux en moules à revêtement



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
227099	220	35	6	



200420



200423



200424

Material: PP, blanco
• En una sola pieza
• Muy resistente

Matériau: PP, blanc
• D'une seule pièce
• Très résistant

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
☒ 200420	300	55	15	
☒ 200423	340	55	15	

Mango: ABS, azul
Lengua: Goma, blanca
• Super resistente

Manche: ABS, bleu
Palette: Caoutchouc, blanc
• Super résistant

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
☒ 200424	310	60	15	



ES	CORTANTE
FR	COUPE-PÂTE

Material: SAN, blanco

Matériau: SAN, blanc

#	↗ mm	
227002	230	

ES	ESPÁTULA DE MEZCLA
FR	SPATULE À MÉLANGER



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
☑ 200940	250	50	15	
☑ 200941	300	55	15	
☑ 200942	350	55	15	
☑ 200943	400	65	20	
☑ 200944	450	70	20	
☑ 200945	500	75	20	



200943

ES	CUCHARA
FR	MOUVETTE

Material: Madera de haya

Matériau: Bois de hêtre

#	↗ mm	
203429	300	
203430	350	
203431	400	
203432	450	
203433	500	
203434	600	



203431

ES	ESPÁTULAS PARA MEZCLAR
FR	SPATULES À MÉLANGER

Material: Madera de haya

Matériau: Bois de hêtre

#	↗ mm	
203435	350	
203436	400	
203437	500	



203436


ES RODILLO PERFORADOR DE MASA
FR ROULEAU PIQUE PÂTE

Material: Acero inoxidable / Aluminio
 • Con mango ergonómico de plástico

Matériau: Inox / Aluminium
 • Avec manche ergonomique en plastique

#	→ mm	
154104	120 mm	

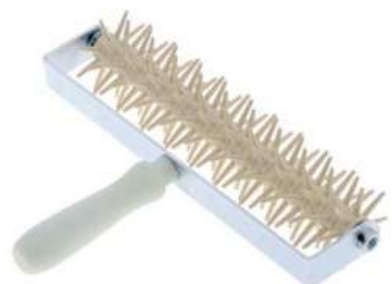


200001

Material: Plástico (POM), marfil
 • Con mango de plástico reforzado

Matériau: Plastique (POM), ivoire
 • Avec manche renforcée en plastique

#	→ mm	
☒ 200001	65	
☒ 200002	120	



Material: Plástico (POM), marfil
 • Mango ergonómico
 • Soporte en metal

Matériau: Plastique (POM), ivoire
 • Manche ergonomique
 • Attaches en métal

#	→ mm	
200182	270	


ES RODILLOS PARA STRUDEL
FR ROULEAUX À STRUDEL

Material: Acero inoxidable
 • Con mango ergonómico de plástico

Matériau: Acier inoxydable
 • Avec poignée ergonomique en plastique

#	→ mm	
154300	65	



Material: Plástico (POM), marfil
 • Con mango de plástico reforzado
 • Para masa quebrada o levada

Matériau: Plastique (POM), ivoire
 • Avec poignée renforcée en plastique
 • Pour la pâte brisée ou levée

#	→ mm	
☒ 200003	65	

ES	RODILLO ENREJADO
FR	ROULEAUX À LOSANGES

- Material: acero inoxidable

 - Con mango ergonómico de plástico
 - Distancia entre cuchillas: aprox. 7 mm
- Matériau: Acier inoxydable

 - Avec poignée ergonomique en plastique
 - Espacement entre les lames: 7 mm env.

#	→ mm	
154203	120	

- Material: Plástico (POM), marfil

 - Con mango de plástico reforzado
- Matériau: Plastique (POM), ivoire

 - Avec poignée renforcée en plastique

#	→ mm	
☒ 200004	65	
☒ 200114	120	



200114

6

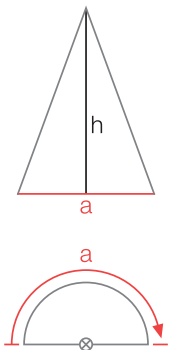
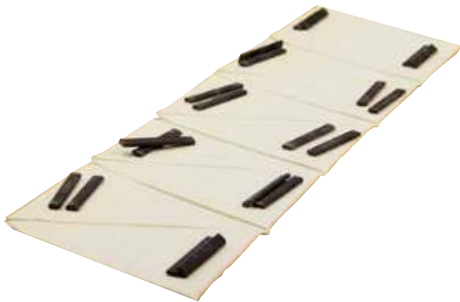
ES	RODILLOS PARA CORTAR CROISSANTS
FR	ROULEAUX COUPE-CROISSANTS

- Material: acero inoxidable

 - Mango de plástico ergonómico
 - Para croissants
- Matériau: Acier inoxydable

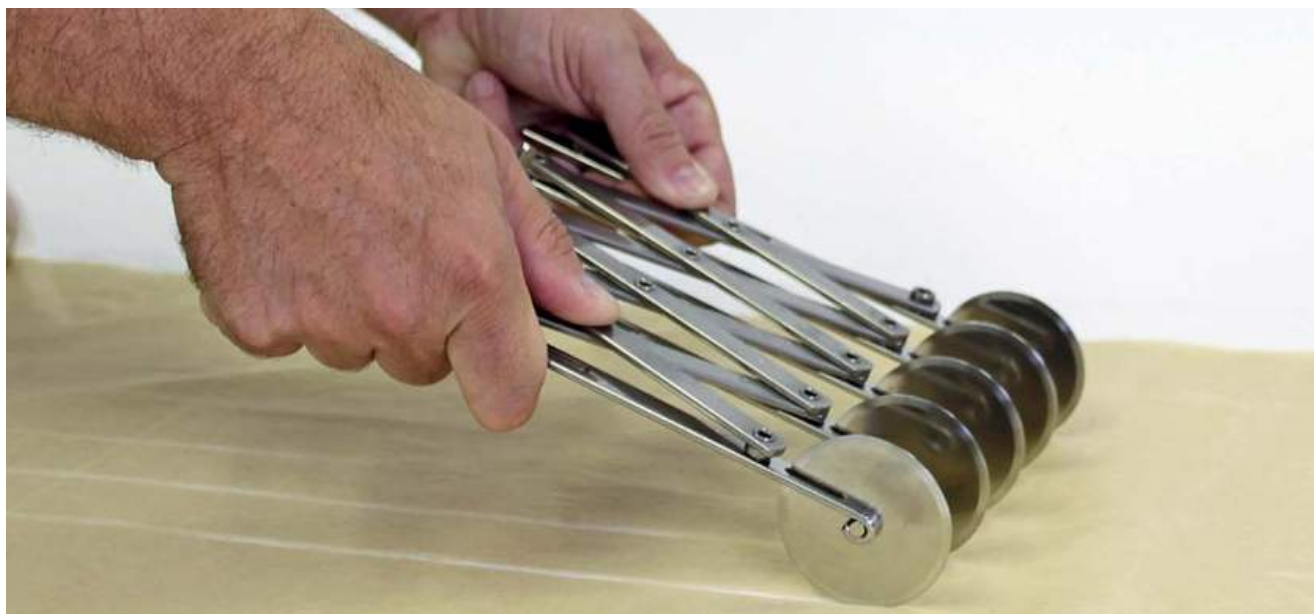
 - Poignée ergonomique en plastique
 - Pour croissants

#		mm	
154420	simple / simple	a=110, h=150	
154421	simple / simple	a=180, h=140	
154422	simple / simple	a=180, h=200	
154424	simple / simple	a= 70, h=100	
154499	simple / simple	a= 97, h=210	
154427	doble / double	a=180, h=200	
154430	triple / triple	a=180, h=200	
154429	triple / triple	a=180, h=140	



154424





ES	CORTADORES DE MASA EXTENSIBLE
FR	ROULEAUX MULTICOUPE EXTENSIBLES

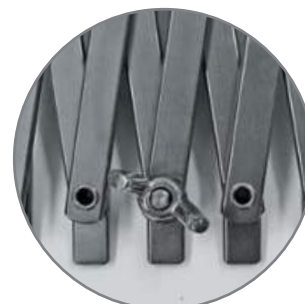
SST

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable • Diseño muy resistente • Anchura de corte máx. 125 mm • Diámetro de la rueda: 55 mm | <ul style="list-style-type: none"> • Inoxydable • Modèle très résistant • Largeur de coupe max. 125 mm • Diamètre des roulettes: 55 mm |
|--|--|

#		
153100	5 ruedas lisas / 5 roulettes lisses	
153110	5 ruedas estriadas / 5 roulettes cannelées	
153200	7 ruedas lisas / 7 roulettes lisses	
153210	7 ruedas estriadas / 7 roulettes cannelées	
153204	Tornillo de mariposa con tuerca / Vis à oreilles avec écrou	



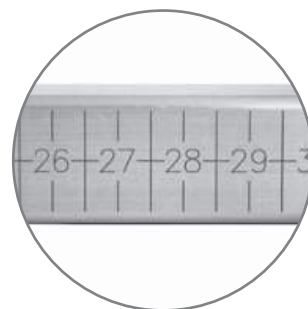
#		
153300	5 ruedas lisas y estriadas / 5 roulettes lisses et cannelées	
153400	7 ruedas lisas y estriadas / 7 roulettes lisses et cannelées	
153204	Tornillo de mariposa con tuerca / Vis à oreilles avec écrou	



ES	CORTADOR DE MASA REGULABLE CON BARRA FIJA	SST
FR	MULTICOUPE RÉGLABLE À BARRE FIXE	

- Acero inoxidable
- 8 cuchillas (con muelle)
- Barra: 70 cm
- Escala: 60 cm
- Diámetro de la cuchilla: 5,5 cm
- Inoxydable
- 8 lames (à ressorts)
- Barre: 70 cm
- Échelle graduée: 60 cm
- Diamètre des lames: 5,5 cm

#		kg	
153450	Juego completo = 8 ruedas lisas y barra / Set complet = 8 roulettes lisses et barre	1,2	
153451	Barra de repuesto / Barre de rechange		
153452	Cuchilla de repuesto / Lame de rechange		



6

ES	RULETAS CORTAMASA Y CORTAPIZZA	SST
FR	ROULETTES À PÂTE ET PIZZA	

- Material: acero inoxidable
- Mango de plástico con protección para las manos
 - Orificio para colgar
 - Diseño muy resistente
- Matériau: Acier inoxydable
- Poignée en plastique avec protection de la main
 - Cœillet de suspension
 - Modèle très résistant

#		Ø mm	
☒ 200005	simple, lisa / simple, lisse	55	
☒ 200006	simple, estriada / simple, cannelée	55	
☒ 200007	doble, lisa y estriada / double, lisse et cannelée	55	
☒ 200115	simple, lisa / simple, lisse	100	



ES	RULETAS CORTAMASA Y CORTAPIZZA	SST
FR	ROULETTES À PÂTE ET PIZZA	

- Material: acero inoxidable
- Con mango ergonómico de plástico en PP negro; longitud: 255 mm aprox.
- Matériau: Acier inoxydable
- Avec poignée ergonomique en plastique en PP noir; longueur: 255 mm env.

#		Ø mm	
200116	simple, lisa / simple, lisse	127	




ES RODILLOS DE AMASAR
FR ROULEAUX À PÂTE

Material: Madera de haya

- Con rodamientos de bolas de precisión

Matériau: Bois de hêtre

- Avec roulement à billes de précision

#	→ mm (Rodillo / Rouleau)	Ø mm	kg	
200160	250	90	1,4	
200161	300	90	1,7	
200162	350	90	1,9	
200163	400	90	2,1	
200164	450	90	2,3	

#	↗ mm	Ø mm	
203300	420	45	
203310	500	45	

Material: PE, blanco

- Higiénico
- Fácil de limpiar
- Con eje de acero inoxidable

Matériau: PE, blanc

- Hygiénique
- Facile à nettoyer
- Avec arbre en inox



#	→ mm (Rodillo / Rouleau)	Ø mm	kg	
200126	300	80	1,9	
200127	400	80	2,0	
200128	450	80	2,3	
200129	500	80	2,5	

Material: PE, blanco

Matériau: PE, blanc



#	↗ mm	Ø mm	kg	
200096	300	48	0,8	
200097	400	48	0,9	
200123	500	48	0,6	

ES CEPILLOS PARA PAN
FR BROSSES À PAIN

Mango de madera, cerdas sintéticas (fibras de poliéster)

- Con orificio para colgar

Manche en bois, poils synthétiques (fibres en polyester)

- Avec trou de suspension



#	↗ mm		
☑ 200234	245	4 filas / 4 rangées	
☑ 200235	320	5 filas / 5 rangées	
☑ 200236	410	6 filas / 6 rangées	
☑ 200237	460	7 filas / 7 rangées	

Cuerpo de plástico sólido con superficie lisa, cerdas de poliéster de alta calidad

- Resistente al calor hasta 134 °C
- Con orificio para colgar

Corps en plastique solide avec surface lisse, poils en polyester de haute qualité

- Résistant à la chaleur jusqu'à 134 °C
- Avec trou de suspension



#	↗ mm		
☑ 120810	400	○	
☑ 120811	400	●	
☑ 120812	400	●	

ES CEPILLOS PARA HARINA

FR BROSSES À FARINE

Soporte de madera, 100 % crin

Support en bois, 100 % crin de cheval

#	↗ mm		
200238	300	Marrón claro / Marron clair	
200239	300	Negro / Noir	



Soporte de plástico: Poliamida (PA)
50 % crin y 50 % sintético (PS)

Support en plastique: Polyamide (PA)
50 % crin de cheval et 50 % synthétique (PS)

#	↗ mm		
200260	300	Marrón claro / Marron clair	
200261	300	Negro / Noir	



Cuerpo de plástico sólido con superficie lisa, cerdas de poliéster de alta calidad

- Resistente al calor hasta 134 °C
- Con orificio para colgar

Corps en plastique solide avec surface lisse, poils en polyester de haute qualité

- Résistant à la chaleur jusqu'à 134 °C
- Avec trou de suspension

#	↗ mm		
☑ 120800	300	○	
☑ 120801	300	●	
☑ 120802	300	●	



ES CEPILLO DE LIMPIEZA

FR BROSSE DE NETTOYAGE

- Mango de madera
- Superficie de las cerdas aprox. 13 x 2,5 cm

- Manche en bois
- Surface des poils env. 13 x 2,5 cm

#		↗ mm	
☑ 120950	Alambre de latón / Fil de laiton	285	
☑ 120960	Alambre de acero / Fil d'acier	285	



ES CEPILLO PARA HORNO

FR BROSSE À FOUR

- Resistente al calor hasta + 300 °C
- Filas de cerdas extra densas
- Fibras naturales

- Résistant à la chaleur jusqu'à + 300 °C
- Rang des poils extra serré
- Fibres naturelles

#	↔ mm		
120650	500	Cepillo con rascador metálico / Brosse avec grattoir en métal	
120653	500	Cepillo / Brosse	
120651	1900	Mango / Manche	



120653



ES PINCELES

FR PINCEAUX

Cerdas blancas aptas para uso alimentario
(70% de cerdas sintéticas PBT/PP y
30% de cerdas naturales de cerdo)

- Mango de madera con orificio para colgar

Poils blancs, de qualité alimentaire
(70 % de poils synthétiques PBT/PP
et 30 % de soie garantie pur porc)

- Manche en bois avec œillet de suspension



#	→ mm	
✓ 200200	10	
✓ 200201	15	
✓ 200202	20	
✓ 200203	25	
✓ 200204	30	
✓ 200205	35	
✓ 200206	40	
✓ 200207	50	
✓ 200208	60	
✓ 200209	80	
✓ 200210	100	



#	→ mm	Pulgadas / Pouces	
✓ 200212		1/2"	
✓ 200213		3/4"	
✓ 200214		1"	
✓ 200215		1 1/2"	
✓ 200216		2"	
✓ 200217		2 1/2"	
✓ 200218		3"	
✓ 200219		4"	



Cerdas blancas aptas para uso alimentario
(70 % cerdas sintéticas de PBT/PP y 30 %
de cerdas naturales de cerdo)

- Mango de plástico con orificio para colgar

Poils blancs, de qualité alimentaire
(70 % de poils synthétiques PBT/PP
et 30 % de soie garantie pur porc)

- Manche en plastique avec œillet de suspension

#	→ mm	
✓ 200271	25	
✓ 200272	30	
✓ 200273	35	
✓ 200274	40	
✓ 200275	50	
✓ 200276	60	
✓ 200280	75	

ES PINCELES DE SILICONA

FR PINCEAUX EN SILICONE

Material: silicona, con mango metálico

- 5 filas
- Hasta + 300 °C

Matériau: Silicone, avec manche en métal

- 5 rangées
- Jusqu'à + 300 °C



#	→ mm	↗ mm	
✓ 200313	35	230	
✓ 200312	42	235	
✓ 200299	50	280	

ES	PINCELES
FR	PINCEAUX

Cerdas blancas aptas para uso alimentario
(50 % cerdas sintéticas de PBT/PP y 50 %
de cerdas naturales de cerdo)

- Mango de plástico con orificio para colgar (PA)

Poils blancs, de qualité alimentaire
(50 % de poils synthétiques PBT/PP et 50%
de soie garantie pur porc)

- Manche en plastique avec œillet de suspension (PA)

#	→ mm	
☒ 200290	40	
☒ 200291	50	
☒ 200292	60	
☒ 200293	75	



Cerdas en dos calidades /
Poils en deux qualités

Cerdas blancas de poliéster supersuaves

- Mango de PA

Poils blancs super souples en polyester

- Manche en PA

#	→ mm	
☒ 202294	40	
☒ 202295	50	
☒ 202296	60	
☒ 202297	75	



6

ES	PINCELES
FR	PINCEAUX

Cerdas de nylon rojas

- Mango de plástico negro con orificio para colgar
- Resistente al calor hasta 150 °C

Poils en nylon, rouges

- Manche en plastique noir avec œillet de suspension
- Résiste à la chaleur jusqu'à 150 °C

#	→ mm	
☒ 200285	25	
☒ 200286	35	
☒ 200287	50	
☒ 200288	60	



ES CESTAS PARA PAN / CESTAS DE FERMENTACIÓN (BANNETONES)

FR PANIERS À PAIN / PANIERS À FERMENTATION (BANNETONS)

Material: Ratán

Matériau: Rotin

	#		 g	↑ mm *	↔ mm*	
▼ Base trenzada / Fond tressé						
A	201200	redonda / rond	500	75	Ø 190	
B	201205	redonda / rond	750	80	Ø 200	
C	201210	redonda / rond	1000	85	Ø 220	
C	201220	redonda / rond	1500	90	Ø 250	
-	201230	redonda / rond	2000	95	Ø 290	
D	201300	ovalada / oval	500	80	240 x 140	
D	201302	ovalada / oval	250	85	200 x 120	
D	201305	ovalada / oval	750	80	260 x 150	
D	201310	ovalada / oval	1000	95	260 x 160	
E	201320	ovalada / oval	1500	90	320 x 180	
F	201330	ovalada / oval	2000	105	360 x 200	
D	201400	larga, extremo redondo / long, bout rond	500	90	240 x 130	
E	201410	larga, extremo redondo / long, bout rond	1000	90	340 x 130	
E	201420	larga, extremo redondo / long, bout rond	1500	90	430 x 130	
F	201430	larga, extremo redondo / long, bout rond	2000	95	460 x 150	
-	201440	larga, extremo redondo / long, bout rond	3000	95	500 x 170	
E	201450	larga, extremo redondo / long, bout rond	300	55	410 x 95	
E	201451	larga, extremo redondo / long, bout rond	500	55	460 x 100	
E	201500	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	1000	85	320 x 130	
E	201510	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	1250	90	360 x 130	
F	201520	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	1500	85	380 x 140	
A	201850	Triángulo / Triangle	500	80	180 x 180 x 180	
B	201851	Triángulo / Triangle	1000	80	210 x 210 x 210	
B	201852	Cuadrado / Carré	1000	80	220 x 220	
▼ Base de madera / Fond en bois						
D	201600	larga, extremo redondo / long, bout rond	500	75	240 x 120	
E	201610	larga, extremo redondo / long, bout rond	1000	90	340 x 130	
F	201620	larga, extremo redondo / long, bout rond	1500	90	430 x 130	
F	201630	larga, extremo redondo / long, bout rond	2000	90	460 x 150	
E	201700	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	1000	85	320 x 130	
E	201710	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	1250	85	360 x 130	
E	201720	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	1500	90	380 x 140	
F	201730	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	2000	90	440 x 140	
▼ Base de madera especial para pan de molde / Fond en bois spécialement pour pain de mie						
-	201800	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	3000	95	500 x 160	
-	201810	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	4000	100	550 x 160	
-	201820	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	5000	100	600 x 160	
-	201830	larga, extremo cuadrado / long, bout carré	6000	100	650 x 160	

* Dimensiones aproximadas, pueden variar ligeramente / * Dimensions approximatives, peuvent varier légèrement



201200 – 201230



201300 – 201330



201400 – 201440



201500 – 201520



201600 – 201630



201700 – 201730



201800 – 201830



201450 + 201451



201852



201850 + 201851



- Los paños de algodón idóneos (página 118) para cada cesta para pan (páginas 116 y 118) están marcados con una letra mayúscula.
- Les toiles coton adaptées (page 118) à chaque panier à pain (pages 116 et 118) sont indiquées par une lettre majuscule.

NO apto para horno /
PAS adapté pour la cuisson
au four!



ES	CESTAS PARA PAN / CESTAS DE FERMENTACIÓN (BANNETONES)
FR	PANIER À PAIN / PANIERS À FERMENTATION (BANNETONS)

Material: PP

- Higiénicas
- Aptas para alimentos
- Aptas para lavavajillas
- Fáciles de limpiar gracias a su superficie impermeable
- Apilables

Matériau: PP

- Hygiéniques
- Conviennent pour aliments
- Passent au lave-vaisselle
- Faciles à nettoyer grâce à la surface imperméable
- Empilables

	#		g	mm	
A	201000	redonda / rond	500	Ø 190	
B	201010	redonda / rond	1000	Ø 220	
C	201020	redonda / rond	1500	Ø 250	
D	201030	rectangular / rectangulaire	500	120 x 270	
E	201040	rectangular / rectangulaire	1000	130 x 350	
F	201050	rectangular / rectangulaire	1500	140 x 420	



ES	PAÑOS DE ALGODÓN PARA BANNETONES
FR	TOILES COTON POUR BANNETONS

Material: 95% algodón, 5% elastómero,
blancos en 3 tamaños

- Lavables a 40 °C con detergente normal, sin suavizante ni blanqueador

Matériau: 95 % coton, 5 % élastomère,
blanc en 3 tailles

- Lavable à 40°C avec un détergent normal sans adoucissant ni agent blanchissant

	#		mm	
A	201901	Para cestas de fermentación redondas / Pour paniers à fermentation ronds	190	
B	201902	Para cestas de fermentación redondas / Pour paniers à fermentation ronds	220	
C	201903	Para cestas de fermentación redondas / Pour paniers à fermentation ronds	250	
D	201904	Para cestas de fermentación rectangulares / Pour paniers à fermentation rectangulaires	120 x 270	
E	201905	Para cestas de fermentación rectangulares / Pour paniers à fermentation rectangulaires	130 x 350	
F	201906	Para cestas de fermentación rectangulares / Pour paniers à fermentation rectangulaires	140 x 420	



ES	CEPILLO DE MANO ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA LA LIMPIEZA DE BANNETONES
FR	BROSSE À MAIN SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR LE NETTOYAGE DES BANNETONS

Mango de madera; cerdas de poliéster

Poignée en bois; poils en polyester

#	mm	
201907	135 x 40 x 70	



ES MARCADORES PARA PANECILLOS**FR** MARQUEUR INCISEUR – POUR PETITS PAINS

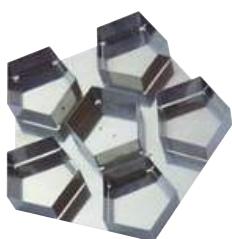
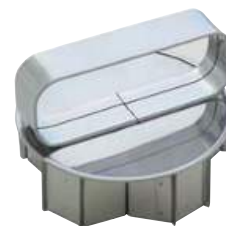
Material: acero inoxidable

- Empuñadura firme

Matériau: Acier inoxydable

- Poignée stable

#	Ø mm	↑ mm		
199585	80	57	pentagonal / pentagonal	
199586	160	57	pentagonal / pentagonal	
199580	80	57	sin agujero / sans trou	
199581	65	57	sin agujero / sans trou	
199582	80	57	con agujero / avec trou	



6

Material: plástico, blanco

Matériau: plastique, blanc

#		
166080	Pan de Viena Kaiser, forma cruz / Kaisersemmel droit	
166081	Pan de Viena Kaiser, estrella / Kaisersemmel	
166082	Pan de Viena Kaiser con agujero / Kaisersemmel avec trou	
166083	Espiral / Spirale	

**ES** MARCADOR DE PAN DE VIENA KAISER**FR** MARQUEUR INCISEUR POUR "KAISERSEMME"

Material: plástico, blanco

#	Ø mm	↗ mm	
191095	64	200	





ES BATIDOR PLANO

FR FOUET PLAT



- Especialmente diseñado para incorporar masas y salsas espesas, cremas y harinas
- También es ideal para pastelerías grasas

Grosor varillas: 2,0 mm

- Spécialement conçu pour incorporer des masses et sauces lourdes, des crèmes et de la farine

- Également idéal pour les pâtisseries grasses

Épaisseur du fil: 2,0 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170079	270	4	

ES BATIDORES

FR FOUETS



- Mango termoplástico negro
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- Con gancho para colgar
- Calidad duradera
- Resistente al calor hasta 150 °C

Grosor varillas: 1,6 mm

- Manche thermoplastique noir
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Avec œillet de suspension
- Qualité résistante
- Résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C

Épaisseur du fil: 1,6 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170080	250	24	
☑ 170081	300	24	
☑ 170082	350	24	
☑ 170083	400	24	
☑ 170084	450	24	
☑ 170085	500	24	



Material: acero inoxidable

- Práctico mango
- Para masas ligeras

Grosor varillas: 1,6 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Manche pratique
- Pour masses légères

Épaisseur du fil: 1,6 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170040	250	24	
☑ 170041	300	24	
☑ 170042	350	24	
☑ 170043	400	24	
☑ 170044	450	24	



ES BATIDOR PARISIEN BOLA ANCHA

FR FOUET À POMME LARGE



- Mango de plástico negro "Exoglass"
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- La protuberancia del mango evita el deslizamiento
- Resistente al calor hasta 220 °C

Grosor varillas: 1,5 mm

- Manche plastique noir en "Exoglass"
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Renflement du manche évite tout glissement

- Résistant à la chaleur jusqu'à 220 °C

Épaisseur du fil: 1,5 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
170016	450	24	



ES BATIDORES

FR FOUETS



- Mango termoplástico negro
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- Con gancho para colgar
- Calidad duradera
- Resistente al calor hasta 150 °C

Grosor varillas: 2,0 mm

- Manche thermoplastique noir
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Avec œillet de suspension
- Qualité résistante
- Résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C

Épaisseur du fil: 2,0 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170070	250	16	
☑ 170071	300	16	
☑ 170072	350	16	
☑ 170073	400	16	
☑ 170074	450	16	
☑ 170075	500	16	



Material: acero inoxidable

- Mango práctico
- Para masas densas

Grosor varillas: 2,3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Manche pratique
- Pour masses lourdes

Épaisseur du fil: 2,3 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170050	350	16	
☑ 170051	400	16	
☑ 170052	450	16	
☑ 170053	500	16	
☑ 170054	600	16	



6

- Mango de plástico negro "Exoglass"
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- La protuberancia del mango evita el deslizamiento
- Resistente al calor hasta 220 °C

Grosor varillas: 1,8 mm

- Manche plastique noir en "Exoglass"
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Renflement du manche évite tout glissement
- Résistants à la chaleur jusqu'à 220 °C

Épaisseur du fil: 1,8 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
170010	250	12	
170011	300	16	
170012	350	16	
170013	400	16	
170014	450	18	
170015	500	18	





ES JUEGO COLADOR DE FRUTA, REDONDO
FR SET DE PASSOIRE À FRUITS, ROND

SET

Material: PP, blanco

- Irrompible
- Higiénico
- Colador con práctica asa
- Todos los componentes disponibles por separado

Matériau: PP, blanc

- Incassable
- Hygiénique
- Passoire à poignée pratique
- Tous les composants sont disponibles séparément

#		Ø mm	l	
290040	Caldero / Bassine	360	9,0	
200022	Colador / Passoire	280		



ES CALDEROS
FR BASSINES



Material: PP, blanco natural

- Irrompibles
- Higiénicos
- Apilables
- También aptos para microondas

Matériau: PP, blanc nature

- Incassables
- Hygiéniques
- Empilables
- Adaptées aussi au micro-ondes

#	l	Ø mm	↑ mm	
290000	1,0	190	79	
290010	2,5	240	115	
290020	4,5	280	135	
290030	6,0	325	147	
290040	9,0	360	165	
290050	13,0	400	185	



ES TAPAS DE PLASTICO
FR COUVERCLES

Material: PP

Matériau: PP

#	para / pour #	Ø mm	
290070	290000 (1,0 l)	190	
290071	290010 (2,5 l)	240	
290072	290020 (4,5 l)	280	
290073	290030 (6,0 l)	325	
290074	290040 (9,0 l)	360	
290075	290050 (13,0 l)	400	

ES CUBETA PARA MASA

FR BAC À PÂTE

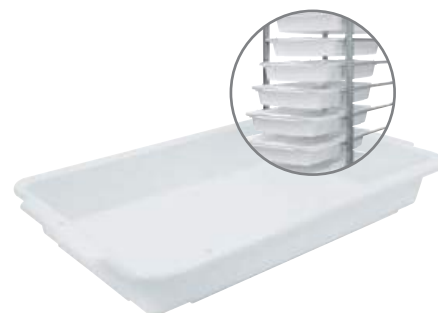
PP

-20
+90
°C

• Con 2 asas laterales

• Avec 2 poignées latérales

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
202180	600 x 400 x 82	500 x 300 x 77	13,0	



ES TAPA

FR COUVERCLE

PP

-20
+90
°C

• compatible con código 202180

• compatible avec code 202180

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	für/for #	
202181	600	400	35	202180	

Tapa utilizable por ambos lados / Couvercle utilisable des deux côtés



6

ES CUBETA PARA MASA

FR BAC À PÂTE

HDPE

-10
+40
°C

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
200960	530 x 410 x 140	440 x 320 x 130	20,0	
200962	440 x 320 x 155	395 x 275 x 150	12,0	
200963	610 x 440 x 150	550 x 375 x 145	25,0	



#200962

ES CUBETA PARA MASA

FR BAC À PÂTE

LDPE

-15
+60
°C

• Con dos asas laterales

• Avec deux poignées latérales

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
200970	Ø 450 x 175	Ø 270 x 172	14,0	



ES CUBETA PARA MASA

FR BAC À PÂTE

HDPE

-40
+90
°C

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
200971	Ø 480 x 160	Ø 380 x 155	19,0	



**ES CALDEROS****FR BASSINES**

Material: PP, blanco
• Forma profunda

Matériau: PP, blanc
• Forme profonde

#	Ø mm	↑ mm	I 	
221020	160	78	0,75	
221021	200	96	1,6	
221022	240	110	2,6	
221023	280	125	4,5	
221024	320	140	6,5	
221025	360	162	9,5	
221026	400	168	12,5	

**ES COLADOR****FR PASSOIRE**

Material: PP, blanco
• 2 asas de concha, para calderos con código 221026 + 290040

Matériau: PP, blanc
• 2 poignées coquilles, baignoire associée code 221026 + 290040

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
200022	360	280	185	

**ES CAZO MEDIDOR****FR BOL GRADUÉ À MANCHE**

Material: PP, blanco
• Con escala en relieve en el interior
• Escala azul impresa en el exterior
• Irrompible
• Higiénico
• Apto para microondas

Matériau: PP, blanc
• Avec graduation en relief à l'intérieur
• Impression de l'échelle en bleu sur l'extérieur
• Incassable
• Hygiénique
• Va aussi au micro-ondes



#	↗ mm	Ø mm	↑ mm	I 	
290200	335	190	120	2,0	

i Pico vertedor en ambos lados, por lo que es apto para zurdos y diestros /
Bec verseur des deux côtés, donc adapté aux gauchers et aux droitiers.

**ES SOPORTE DE PARED PARA CONTENEDORES****FR SUPPORT MURAL POUR CONTENEURS**

Revestimiento blanco (poliamida), adecuado para contenedores de 2,0 l, 3,0 l y 5,0 l (código 230102, 230112 y 230122)
• Diseño resistente

Revêtement blanc (polyamide), convient aux boîtes de 2,0 l, 3,0 l et 5,0 l (code 230102, 230112 et 230122)
• Modèle très résistant

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
230130	900	190	160	

ES	CONTENEDORES
FR	BACS DE STOCKAGE

Material: PP

- Todos los tamaños son apilables
- Resistentes a la rotura
- Contenedor sin tapa

Matériau: PP

- Toutes les tailles empilables
- Résistants à la rupture
- Bac sans couvercle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	l 	
230102	175	140	150	2,0	
230112	175	140	210	3,0	
230122	175	140	340	5,0	



ES	TAPA PARA CONTENEDORES
FR	COUVERCLE POUR BACS DE STOCKAGE

Material: PP

- Resistente a la rotura

Matériau: PP

- Résistant à la rupture

#	Para código / Pour code	
230129	# 230102 / 230112 / 230122	



6

ES	CONTENEDORES / ESPECIEROS
FR	BACS DE STOCKAGES / BOÎTES À ÉPICES

Material: PS, transparente

- Tapa incluida
- Aptos para lavavajillas

Matériau: PS, transparent

- Couvercle inclus
- Passent au lave-vaisselle

Redondos**Ronds**

#	Ø mm	↑ mm	ml 	
152919	115	140	1000	
152915	115	190	1450	
152916	115	280	2200	

**Cuadrados****Carrés**

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	ml 	
152920	105	105	140	1000	
152917	105	105	190	1450	
152918	105	105	280	2000	





ES CALDEROS CÓNICOS

FR BASSINES

SST

Material: acero inoxidable

- **Forma cónica**
- Con borde enrollado
- Fondo liso
- Buena estabilidad
- Estables y fáciles de manejar
- Apilables

Matériau: Acier inoxydable

- **Forme conique**
- Avec bord roulé
- Fond lisse
- Bonne stabilité
- Stables et bonne prise en main
- Empilables

#	Ø mm	h mm	
199002	160	0,5	
199003	180	0,9	
199004	200	1,2	
199005	225	1,6	
199006	235	2,0	
199007	280	3,0	
199008	320	5,0	
199009	360	7,0	
199010	395	8,2	

ES CALDEROS SEMIESFÉRICOS

FR CULS-DE-POULES

SST

Material: Acero inoxidable

- **Forma redonda**
- Con borde enrollado
- Fondo liso
- Buena estabilidad
- Estables y fáciles de manejar
- Apilables

Matériau: Acier inoxydable

- **Forme ronde**
- Avec bord roulé
- Fond lisse
- Bonne stabilité
- Stables et bonne prise en main
- Empilables



#	Ø mm (Interior / intérieur)	h mm	
199000	125	0,3	
199011	140	0,5	
199012	165	0,9	
199013	185	1,25	
199014	200	1,85	
199015	230	2,6	
199017	255	3,2	
199018	280	4,5	
199019	330	8,5	

ES BOL PARA MÁQUINA MEZCLADORA**FR** BOL POUR MACHINE À MÉLANGER

- Con 2 asas laterales
- Con borde enrollado
- Avec 2 poignées latérales
- Avec bord roulé

#	Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	
199420	260	200	10,0	1,0	
199421	300	250	16,0	1,0	
199422	320	300	20,0	1,0	
199423	360	285	25,0	1,2	
199424	360	350	32,0	1,2	
199425	400	355	40,0	1,2	



#199420

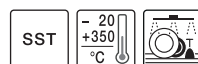
ES BOL PARA MEZCLAR**FR** BOL MÉLANGEUR

- Con 2 asas laterales
- Con borde enrollado
- Avec 2 poignées latérales
- Avec bord roulé

#	Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	
199400	220	120	2,7	1,0	
199401	260	140	4,0	1,0	
199402	320	180	9,5	1,0	
199403	360	205	14,0	1,2	
199404	400	215	18,0	1,2	



#199402

ES BASE**FR** BASE

- Adecuado para bol para mezclar
- Adaptable pour bol mélangeur

#	Ø mm	↑ mm	para/pour #	
199406	160	40	199400, 199401	
199405	220	45	199402, 199403, 199404	



#199405



ES EMBUDOS
FR ENTONNOIRS

Material: HDPE, natural

- Con abertura de ventilación y gancho para colgar

Matériau: HDPE, nature

- Avec lèvres d'aération et œillet de suspension

#	Ø mm	boquilla / embout Ø mm	
250001	50	3	
250002	60	8	
250003	80	11	
250004	100	12	
250005	120	12	
250006	140	15	
250007	164	17	



- Con borde elevado de rebose y tamiz de fósforo
- gancho para colgar

- Avec bord haut anti-débordement et tamis de phosphore
- Œillet de suspension

250008	168	17	
250009	208	20	



#200196

ES BOTELLA-DOSIFICADORA
FR FLACON-DOSEUR

Material: LDPE, transparente

- Apta para alimentos

Matériau: LDPE, transparent

- Convient pour aliments



#	l	Ø mm	↑ mm	
200194	0,05	28 x 51	79	
200195	0,25	61	134	
200196	0,5	78	162	
200197	1,0	97,5	223,5	



ES BOTELLAS DUCHA PARA BAÑAR BISCOCHOS
FR FLACONS PULVÉRISATEURS

Material: PE, transparente

- Aptas para alimentos
- Tapón perforado (13 orificios)
- Graduadas

Matériau: PE, transparent

- Conviennent pour aliments
- Bouchon perforé (13 trous)
- Avec échelle graduée



#	l	Ø mm	↑ mm	
200192	1,0	80	290	

ES	BOTELLA EXPRIMIBLE	PP	-20 +100 °C			
FR	FLACON COMPRESSIBLE					

- Con tapón de rosca
 - Escala integrada
- Avec couvercle à visser
 - Graduation intégrée

#	Ø mm	↑ mm	l	mm	
200499	70	240	0,7	21 x 1	



ES	PULVERIZADOR CON BOMBA DE PRESIÓN	PP	HDPE		
FR	PULVÉRISATEUR À POMPE À PRESSION				

- Con función de pulverización continua
 - ErgoGrip, mango extralargo y cómodo
 - Escala integrada
 - Indicador de nivel transparente
 - Ángulo de pulverización fina: 60°
 - Longitud de pulverización con chorro completo: 4 m
 - Caudal: 300 ml /min
 - Presión máxima de funcionamiento: 4 bar
 - Temperatura máxima de funcionamiento: -5 a +30 °C
- Avec fonction de pulvérisation continue
 - ErgoGrip, poignée confort extra longue
 - Graduation intégrée
 - Indicateur de niveau transparent
 - Angle de pulvérisation lors d'une pulvérisation fine: 60°
 - Longueur de pulvérisation en plein jet: 4 m
 - Débit: 300 ml /min
 - Pression de service max.: 4 bar
 - Température de service max.: -5 à +30 °C

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
153950	233	135	313	1,8	

 ¡Sólo para uso con líquidos a base de agua! / À utiliser uniquement avec des liquides à base d'eau!



6

ES	PULVERIZADOR CON BOMBA DE PRESIÓN	PP	HDPE		
FR	PULVÉRISATEUR À POMPE À PRESSION				

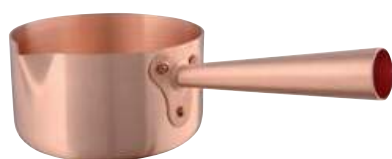
- ErgoGrip, mango extralargo y cómodo
 - Anillo de apoyo con base SoftTouch
 - Escala integrada
 - Indicador de nivel transparente
 - Ángulo de pulverización fina: 60°
 - Longitud de pulverización con chorro completo: 4 m
 - Caudal: 300 ml /min
 - Presión máxima de funcionamiento: 3 bar
 - Temperatura máxima de funcionamiento: -5 a +30 °C
- ErgoGrip, poignée confort extra longue
 - Anneau de support avec fond SoftTouch
 - Graduation intégrée
 - Indicateur de niveau transparent
 - Angle de pulvérisation lors d'une pulvérisation fine: 60°
 - Longueur de pulvérisation en plein jet: 4 m
 - Débit: 300 ml /min
 - Pression de service max.: 3 bar
 - Température de service max.: -5 à +30 °C

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
153952	206	119	313	1,2	



La capacidad en litros se refiere hasta el borde.

La capacité en litres se réfère jusqu'au bord.



#170137



ES OLLA PARA AZÚCAR

FR POT À SUCRE

• Con asa de cobre

• Avec poignée en cuivre

#	Ø mm	↑ mm	↓ mm	↑ mm	↓ mm
170135	120	75	0,8	2,0	
170136	140	80	1,2	2,0	
170137	160	95	1,9	2,0	
170138	180	105	2,6	2,0	
170139	200	110	3,4	2,0	



ES CUENCO PARA ZABAIONE

FR BOL À SABAYON

• Con asa de latón

• Avec poignée en laiton

#	Ø mm	↑ mm	↓ mm	↑ mm	↓ mm
170140	160	125	1,9	1,2	



#170120



ES CUENCO PARA MERMELADA

FR BOL À CONFITURE

• Con 2 asas laterales
• Con borde enrollado

• Avec 2 poignées latérales
• Avec bord roulé

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	↓ mm	↑ mm	↓ mm
170120	360	300	120	10,0	1,2	
170121	380	310	140	13,8	1,2	

La capacidad en litros se refiere hasta el borde.

La capacité en litres se réfère jusqu'au bord.



ES CUENCO PARA SIROPE

FR BOL À SIROP

- Con 2 asas laterales
- Con borde enrollado
- Avec 2 poignées latérales
- Avec bord roulé

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	
170116	260	150	125	5,0	1,0	
170117	300	170	140	8,5	1,0	
170118	350	170	150	10,1	1,0	



#170117



ES CUENCO PARA CLARA DE HUEVO

FR BOL À BLANC D'ŒUF

- Con anillo de suspensión
- Con borde enrollado
- Avec anneau de suspension
- Avec bord roulé

#	Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	
170107	240	130	3,5	1,0	
170108	260	140	4,6	1,0	
170109	300	165	7,1	1,0	
170110	350	165	11,1	1,0	
170111	400	195	16,6	1,2	



#170109

- Con 2 asas laterales
- Con borde enrollado
- Avec 2 poignées latérales
- Avec bord roulé

#	Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	€/ud./pce.
170112	260	140	4,6	1,0	



ES BASE

FR BASE

SST

- Adecuado para cuencos para clara de huevo
- Adaptable pour bols à blanc d'œuf

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	h mm	
170101	155	230	105	5,0	





ES	LIBRADORES PARA HARINA	HDPE
FR	PELLES À FARINE	

color: natural

couleur: nature

#	↗ mm	↻ ml	
200023	187	110	
200024	250	230	
200025	310	470	
200026	350	725	
200027	400	1390	

 Colores HACCP a petición / Couleurs HACCP sur demande

color: negro

couleur: schwarz

#	↗ mm	↻ ml	
200802	250	230	



© Wolfgang Mücke – stock.adobe.com



ES	LIBRADORES CON FONDO PLANO
FR	PELLES DOSEUSES À FOND PLAT

Material: PP, blanco

Matériau: PP, blanc

- Versión con fondo plano
- También aptos para líquidos

- Version à fond plat
- Conviennent aussi pour les liquides

#		↗ mm	↻ ml	
200350	○ blanco / blanc	135	25	
200351	○ blanco / blanc	160	50	
200352	○ blanco / blanc	200	100	
200353	○ blanco / blanc	260	250	
200354	○ blanco / blanc	315	500	
200355	○ blanco / blanc	385	1000	
200346	● rojo / rouge	200	100	
200347	● rojo / rouge	260	250	
200348	● azul / bleu	200	100	
200349	● azul / bleu	260	250	

ES	LIBRADORES PARA HARINA
FR	PELLES À FARINE

Material: aluminio fundido

- De una sola pieza
- Diseño resistente, perfectamente higiénico

Matériau: En fonte d'aluminium

- Monobloc
- Pratiquement incassable, parfaitement hygiénique

#	↗ mm	↕ ml	
180202	210	130	
180210	250	250	
180220	265	285	
180230	290	375	
180240	310	450	
180250	335	500	
180260	350	800	
180270	400	1500	
180280	430	2500	
180310	255	350 / 330	
180320	315	650 / 450	
180330	385	1200 / 850	
180340	270	500 / 350	
180350	310	850 / 600	
180360	385	2000 / 1400	

Superficie pulida

Surface polie

#	↗ mm	↕ ml	
☒ 180400	145	90	
☒ 180410	185	150	
☒ 180420	210	180	
☒ 180430	245	355	
☒ 180440 *	310	720	
☒ 180450 *	350	1000	
☒ 180460 *	400	1900	

* Fondo plano / À fond plat

ES	LIBRADORES PARA HARINA
FR	PELLES À FARINE

Material: aluminio fundido con mango invertido

- Mango remachado
- Diseño resistente, perfectamente higiénico

Matériau: En fonte d'aluminium avec manche inversé

- Manche riveté
- Pratiquement incassables, parfaitement hygiéniques

#	↗ mm	↕ ml	
180370	310	2200	

Material: acero inoxidable

- Mango remachado

Matériau: inox

- Manche riveté

#	↗ mm	↕ ml	
180380	375	3000	

Material: acero inoxidable

- Con mango de goma invertido
- Diseño muy resistente

Matériau: Inox

- Avec manche inversé en caoutchouc
- Modèle très résistant

#	↗ mm	↕ ml	
180300	260	2000	





206010



200010

ES JARRAS MEDIDORAS
FR VERRES DOSEURS GRADUÉS

- Material: PP, color natural
- Con escala en relieve y escala impresa en azul
 - Graduación en litros y mililitros
 - Se puede utilizar hasta 95 °C

- Matériau: PP, couleur nature
- Avec échelle graduée en relief et échelle bleue
 - Graduation en litres et millilitres
 - Utilisable jusqu'à 95 °C

con asa cerrada**avec poignée fermée**

#		I	
206010*	sin asa / sans poignée	0,12	
200011	con asa cerrada / avec poignée fermée	0,5	
200012	con asa cerrada / avec poignée fermée	1,0	
200013	con asa cerrada / avec poignée fermée	2,0	
200014	con asa cerrada / avec poignée fermée	3,0	
200015	con asa cerrada / avec poignée fermée	5,0	

con asa abierta**avec poignée ouverte**

#		I	
200010*	con asa abierta / avec poignée ouverte	0,25	
206011	con asa abierta / avec poignée ouverte	0,5	
206012	con asa abierta / avec poignée ouverte	1,0	
206013	con asa abierta / avec poignée ouverte	2,0	
206014	con asa abierta / avec poignée ouverte	3,0	
206015	con asa abierta / avec poignée ouverte	5,0	

* sólo con escala en relieve

* uniquement avec graduation en relief



ES TAPA PARA JARRA MEDIDORA
FR COUVERCLE POUR VERRE DOSEUR

#	Tapa para # / Couvercle pour #	
206112	200012 + 206012 / 1,0 l	
206113	200013 + 206013 / 2,0 l	
206114	200014 + 206014 / 3,0 l	
206115	200015 + 206015 / 5,0 l	

ES JUEGO DE JARRA MEDIDORA
FR SET DE VERRE DOSEUR

- Material: PP, color natural
- Con escala en relieve y escala impresa en azul
 - Graduación en litros y mililitros
 - Se puede utilizar hasta 95 °C

- Matériau: PP, couleur nature
- Avec échelle graduée en relief et échelle bleue
 - Graduation en litres et millilitres
 - Utilisable jusqu'à 95 °C

con asa cerrada, tapa incluida**avec poignée fermée, couvercle inclus**

#		I	
200408	con asa cerrada / avec poignée fermée	1,0	
200409	con asa cerrada / avec poignée fermée	2,0	



ES JARRAS MEDIDORAS**FR VERRES DOSEURS GRADUÉS**

Material: PP, color natural

- Con asa abierta
- Apilables
- Graduación en litros y mililitros
- Resistentes al calor hasta 95 °C

Matériau: PP, couleur nature

- Avec poignée ouverte
- Empilables
- Graduation en litres et millilitres
- Peuvent être chauffés jusqu'à 95 °C

#		
200149	0,5	
200150	1,0	
200170	2,0	
200179	3,0	

**ES EMBUDO PARA GLASEADO****FR ENTONNOIR À GLAÇAGE**

Material: Asa y embudo de acero inoxidable

- Fondo: plástico
- Diámetro de los orificios: 5 mm
- Para fondant líquido con mecanismo de dosificación

Matériau: Poignée et entonnoir en inox

- Fond: en plastique
- Diamètre des trous: 5 mm
- Pour fondant liquide avec mécanisme de dosage

#		Ø mm	↑ mm	
199960	1,0	135	150	

abierto – vista interior /
ouvert – vue de l'intérieur

abierto / ouvert



cerrado / fermé

ES TAMIZ PARA AZÚCAR GLAS Y CACAO**FR TAMIS À SUCRE GLACE ET CACAO**

Material: acero inoxidable

Matériau: Inox

#	Ø mm	
199069	100	



ES TAMIZ PARA HARINA, AZÚCAR GLAS Y AZÚCAR**FR** TAMIS À FARINE, SUCRE GLACE ET SUCRE

Material: anillo y malla de acero inoxidable

- Malla fina
- Para tamizar productos secos

Matériau: Anneau et mailles en inox

- Maille fine
- Pour produits à tamiser secs



	#	Ø mm	↑ mm	⊞ mm	⊞ mm		
B	199210	220	55	0,45	0,22	Harina, muy fina / Farine, très fine	
E	199211	220	55	0,60	0,25	Harina, fina / Farine, fine	
F	199212	220	55	0,84	0,28	Harina, mediana / Farine, moyenne	

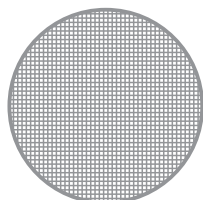


B	199220	400	80	0,45	0,22	Harina, muy fina / Farine, très fine	
E	199221	400	80	0,60	0,25	Harina, fina / Farine, fine	
F	199222	400	80	0,84	0,28	Harina, mediana / Farine, moyenne	
L	199223	400	80	6,8	1,0	Crumble, grueso / Crumble, grossier	

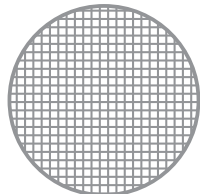


A	199052	160	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	
A	199053	190	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	
A	199054	210	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	
A	199055	240	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	
A	199056	260	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	
A	199057	280	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	
A	199058	300	65	0,3	0,16	Harina, muy fina / Farine, très fine	

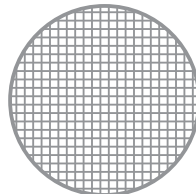
	⊞ mm	⊞ mm
A	0,30	0,16



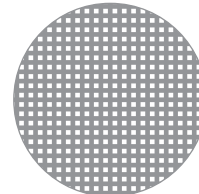
	⊞ mm	⊞ mm
B	0,45	0,22



	⊞ mm	⊞ mm
C	0,50	0,20



	⊞ mm	⊞ mm
D	0,50	0,5



ES	TAMIZ DE HARINA, AZÚCAR GLAS Y AZÚCAR
FR	TAMIS À FARINE, SUCRE GLACE ET SUCRE

Material: PP, blanco

- Plástico resistente
- Con prácticas ranuras (evita que resbale)
- **Sin clips metálicos**
- Apto para lavavajillas
- Fácil de limpiar

Matériau: PP, blanc

- Plastique résistant
- Avec des rainures pratiques (empêche de glisser)
- **Sans agrafes métalliques**
- Passe au lave-vaisselle
- Facile à nettoyer

Malla de acero inoxidable

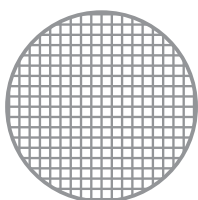
	#	Ø mm	↑ /  mm	 mm	↓ mm	
C	200635	185	107 / 95	0,50	0,20	

C	200634	305	115 / 100	0,50	0,20	
G	200633	305	115 / 100	0,85	0,24	
I	200632	305	115 / 100	1,20	0,28	
J	200631	305	115 / 100	1,80	0,34	
K	200630	305	115 / 100	2,80	0,45	

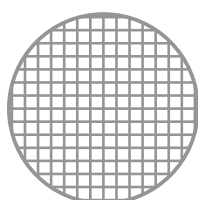
Malla de nylon

	#	Ø mm	↑ /  mm	 mm	↓ mm	
D	200240	240	80 / 65	0,5	0,5	
H	200241	240	80 / 65	1,0	0,5	
D	200300	300	90 / 70	0,5	0,5	
H	200301	300	90 / 70	1,0	0,5	

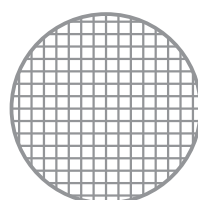
	 mm	↓ mm
E	0,60	0,25



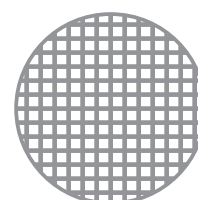
	 mm	↓ mm
F	0,84	0,28



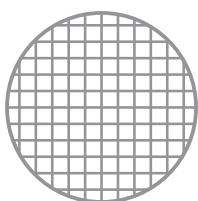
	 mm	↓ mm
G	0,85	0,24



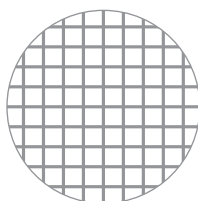
	 mm	↓ mm
H	1,0	0,50



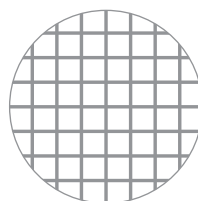
	 mm	↓ mm
I	1,20	0,28



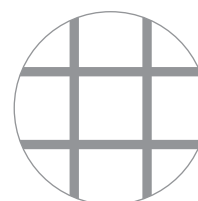
	 mm	↓ mm
J	1,80	0,34



	 mm	↓ mm
K	2,80	0,45



	 mm	↓ mm
L	6,8	1,0





ES PALAS PARA HORNO

FR PELLES À FOUR

Material: aluminio

- Altura del borde: 30 mm
- Agujero para mango: 26 x 26 mm

Matériau: Aluminium

- Hauteur du bord: 30 mm
- Prise de manche: 26 x 26 mm



#	↔ mm	
155500	580 x 470	



ES MANGOS

FR MANCHES

Material: madera de haya

Matériau: Bois de hêtre



#	↗ mm	
203421	1600	
203422	1950	

ES	PALAS PARA HORNO
FR	PELLES À FOUR

Material: madera de haya

Matériau: Bois de hêtre

#	↗ mm	→ mm	
203411	500	120	
203412	500	140	
203413	500	160	
203414	500	180	
203415	950	180	
203416	950	200	
203418*	1150	200	



ES	PALAS DE HORNO (PARA PRETZELS)
FR	PELLES À FOUR (POUR BRETZELS)

Material: madera de haya

Matériau: Bois de hêtre

#	↗ mm	→ mm	
203419	600 sin agujeros / sans trous	140	
203420	600 con agujeros / avec trous	140	



6

ES	PALAS PARA HORNO
FR	PELLES À FOUR

Material: madera de haya

Matériau: Bois de hêtre

#	↗ mm	→ mm	
203400	500	120	
203401	500	140	
203402	500	160	
203403	500	180	
203404	500	200	
203405	500	240	
203406	500	300	
203407	500	320	
203408	500	340	
203409	600	160	
203410	650	200	





ES AROS PARA TARTAS

FR CERCLES À TARTE

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

Con borde doblado**Avec bord roulé**

#	Ø mm	↑ mm	
162080	80	20	
162100	100	20	
162120	120	20	
162140	140	20	
162160	160	20	
162180	180	20	
162200	200	20	
162220	220	20	
162240	240	20	
162260	260	20	
162280	280	20	
162300	300	20	
162320	320	20	
162340	340	20	

Sin borde doblado**Sans bord roulé**

#	Ø mm	↑ mm	
163075	75	40	
163080	80	45	
163120	120	45	
163140	140	45	
163160	160	45	
163180	180	45	
163200	200	45	
163220	220	45	
163240	240	45	
163260	260	45	
163280	280	45	
163300	300	45	

Sin borde doblado**Sans bord roulé**

#	Ø mm	↑ mm	
164120	120	60	
164140	140	60	
164160	160	60	
164180	180	60	
164200	200	60	
164220	220	60	
164240	240	60	
164260	260	60	
164280	280	60	
164300	300	60	

ES AROS PARA POSTRES Y TARTAS
FR CERCLES À ENTREMET ET À TARTES

Material: aluminio

- Soldados sin costuras

Matériau: Aluminium

- Avec soudure continue

#	Ø mm	↑ mm	↓ mm	
156753	75	30	1,0	
156754	75	40	1,5	
156077	80	20	2,0	
156083	80	40	2,0	
156853	85	30	1,0	
156078	90	20	1,0	
156953	95	30	1,0	
156079	100	20	1,0	
156161	150	45	2,0	
156165	160	50	2,0	
156166	160	60	2,0	
156185	180	50	2,0	
156186	180	60	2,0	
156187	180	70	2,0	
156205	200	50	2,0	
156206	200	60	2,0	
156207	200	70	2,0	
156208	200	80	2,0	
156225	220	50	2,0	
156226	220	60	2,0	
156227	220	70	2,0	
156245	240	50	2,0	
156246	240	60	2,0	
156247	240	70	2,0	
156265	260	50	2,0	
156266	260	60	2,0	
156267	260	70	2,0	
156268	260	80	2,0	
156284	280	40	2,0	
156285	280	50	2,0	
156286	280	60	2,0	
156287	280	70	2,0	
156288	280	80	2,0	
156327	320	70	2,0	
156387	380	70	2,0	
156465	460	50	3,0	



6

ES AROS PARA POSTRES
FR CERCLES À ENTREMET

Material: chapa azul

- Soldados sin costuras

Matériau: Tôle bleue

- Avec soudure continue

#	Ø mm	↑ mm	↓ mm	
164400	80	20	0,75	
164401	90	20	0,75	
164402	100	20	0,75	



**ES** JUEGO DE AROS PARA TARTAS**FR** SET DE CERCLES À TARTE

Aluminio

- Soldados sin costuras
- Grosor del material: 2 mm
- Para soportes de tarta de 3, 4, 5 y 7 pisos

En Aluminium

- Avec soudure continue
- Épaisseur du matériau: 2 mm
- Pour présentoirs à gâteaux de 3, 4, 5 et 7 étages

#	↑ mm	Ø mm		
156013	60	190 / 250 / 310	3 piezas / 3 pièces	
156014	60	190 / 250 / 310 / 390	4 piezas / 4 pièces	
156015	60	190 / 250 / 310 / 390 / 440	5 piezas / 5 pièces	
156017	60	150 / 190 / 250 / 310 / 390 / 440 / 490	7 piezas / 7 pièces	

**ES** BASE PARA TARTAS**FR** BASE POUR GÂTEAU

Material: aluminio

Matériau: Aluminium

#	→ □ ← Ø mm	↔ Ø mm	↑ mm	
156980	265	260	8	
156981	285	280	8	

**ES** DISCOS PARA TARTAS**FR** DISQUES À GÂTEAUX

Material: aluminio

- Con orificio para colgar

Matériau: Aluminium

- Avec trou de suspension

#	Ø mm	± mm	
156241	240	1,0	
156261	260	1,0	
156281	280	1,0	
156282	280	1,5	
156301	300	1,0	
156302	300	1,5	
156321	320	1,0	
156322	320	1,5	

**ES** SOPORTE PARA DISCOS PARA TARTA**FR** SUPPORT POUR DISQUES À GÂTEAUX

- Revestimiento de plástico blanco
- 2 asas laterales

- Revêtement plastique blanc
- 2 poignées latérales

#	↔ mm	
157010	500 x 200 x 180	

ES ARO PARA TARTAS (TIPO STOLLEN)
FR ANNEAUX À TARTE (POUR STOLLEN)

Material: aluminio
 • Soldados sin costuras
 • Grosor del material: 2,0 mm

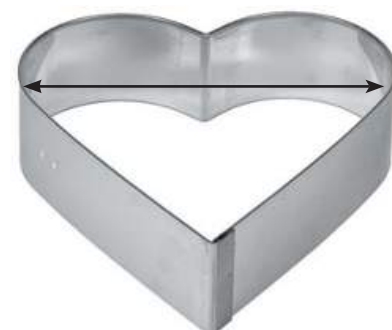
Matériau: Aluminium
 • Avec soudure continue
 • Épaisseur du matériau: 2,0 mm

Forma ovalada**Forme ovale – pour Stollen**

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
155050	235	105	40	
155051	180	105	50	

**Corazón****Cœur**

#	Ø mm	↑ mm	
155070	160	50	
155071	180	50	
155072	200	50	
155073	220	50	
155074	240	50	



ES ARO PARA TARTAS “CORAZÓN” – REGULABLES
FR CADRE À PÂTISSERIE “CŒUR” – RÉGLABLES

Material: acero inoxidable
 • Grosor del material: 0,5 – 1,0 mm
 • Extensible / regulable

Matériau: Acier inoxydable
 • Épaisseur du matériau: 0,5 – 1,0 mm
 • Extensible / réglable

#	↔ mm	↑ mm	
199160	220 – 270	70	
199161	290 – 380	70	
199162	430 – 500	70	



ES ARO PARA TARTAS – REGULABLES
FR CERCLES À TARTE – RÉGLABLES

Material: acero inoxidable
 • Grosor del material: 1,2 mm

Matériau: Acier inoxydable
 • Épaisseur du matériau: 1,2 mm

#	↔ mm / mín. / min.	↔ mm / máx. / max	↑ mm	
199986	180	300	50	
199987	180	300	60	
199988	300	500	60	



ES ARO PARA TARTAS – SEMICÍRCULAR
FR ANNEAU À TARTE – DEMI-CERCLE

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
164900	300	150	45	



Expositor para tartas a juego, véase la página 180. / Plat à gâteau assorti voir page 180.

ES	AROS PARA TARTAS Y POSTRES
FR	CERCLES À ENTREMET ET À TARTES

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		↔ mm	↑ mm	
155060	octagonal / octogone	Ø: 160	50	
155100	hexagonal / hexagone	Ø: 160	50	
155110	hexagonal / hexagone	Ø: 180	50	
155120	hexagonal / hexagone	Ø: 200	50	
155200	corazón / cœur	Ø: 180	50	
155210	corazón / cœur	Ø: 200	50	
155220	corazón / cœur	Ø: 230	50	
155300	triangular / triangle	L: 160	50	
155310	triangular / triangle	L: 180	50	
155320	triangular / triangle	L: 200	50	



155060



155100 – 155120



155200 – 155220



155300 – 155320

#		↗ mm	↑ mm	⌈ mm	
155330	gota / goutte	160	50	1,2	
155331	gota / goutte	180	50	1,2	
155332	gota / goutte	200	50	1,2	
155340	triangular convexo / triangle, bombé	160	50	1,2	
155341	triangular convexo / triangle, bombé	180	50	1,2	
155342	triangular convexo / triangle, bombé	200	50	1,2	
155350	cuadrado convexo / carré, bombé	140	50	1,0	
155351	cuadrado convexo / carré, bombé	160	50	1,0	
155352	cuadrado convexo / carré, bombé	180	50	1,0	



155330 – 155332



155340 – 155342



155350 – 155352

ES	MARCOS PARA TARTAS, CUADRADOS / RECTANGULARES
FR	CADRES À PÂTISSERIE CARRÉS / RECTANGULAIRES

Material: acero inoxidable

• Grosor del material: 1,5 mm

Matériau: Acier inoxydable

• Épaisseur du matériau: 1,5 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
155361	100	100	50	
155363	120	120	50	
155365	140	140	50	
155367	160	160	50	
155369	180	180	50	
155371	200	200	50	
155373	220	220	50	
155375	240	240	50	
155377	260	260	50	
155379	280	280	50	
155357	300	300	50	
155380	140	240	40	
155381	140	240	50	
155382	160	260	40	
155383	160	260	50	
155384	180	280	40	
155385	180	280	50	
155386	220	300	40	
155387	220	300	50	
155388	260	380	40	
155389	260	380	50	
155390	300	400	40	
155391	300	400	50	
155399	380	580	50	



6

ES	MARCO PARA TARTAS, RECTANGULAR, REGULABLE
FR	CADRE À PÂTISSERIE RECTANGULAIRE, EXTENSIBLE

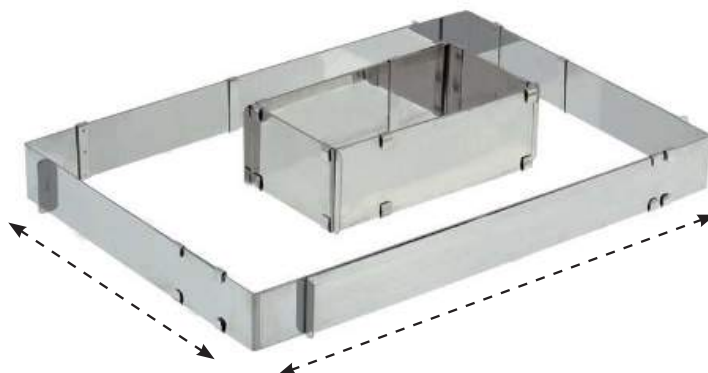
Material: acero inoxidable

• Grosor del material: máx. 1,2 mm

Matériau: Acier inoxydable

• Épaisseur du matériau: 1,2 mm max.

#	↔ mm	↔ mm (max.)	↑ mm	
155400	215 x 115	405 x 200	80	
155410	430 x 290	840 x 560	50	
155420	300 x 300	570 x 560	50	
155430	216 x 310	405 x 605	50	



NO apto para horno /
PAS adapté pour la cuisson au four !

ES ARO PARA POSTRES
FR CERCLE À ENTREMET



Material: PS, marfil

Matériau: PS, ivoire

#	Ø mm	↑ mm	
200950	75	30	



Material: aluminio puro

- Soldado sin costuras
- Extra fuerte

Matériau: Aluminium pur

- Avec soudure continue
- Extra résistant

#	Ø mm	↑ mm	± mm	
156075	75	30	2,0	
156076	75	40	2,0	

“MINI”

- Material: acero inoxidable
- Grosor del material: 0,8 mm

“MINI”

- Matériau: Acier inoxydable
- Épaisseur du matériau: 0,8 mm

#		↔ mm	↑ mm	
155450	Redondo / Rond	Ø 70	45	
155451	Ovalado / Ovale	L: 74 x B: 56	45	
155452	Gota / Goutte	L: 77 x B: 54	45	
155453	Triangular / Triangle	B: 68	45	
155454	Corazón / Cœur	H: 55 x B: 67	45	
155455	Hexagonal / Hexagone	B: 54	45	
155456	Cuadrado / Carré	B: 54	45	



ES REJILLA CORTANTE PARA PASTA FROLA**FR** GRILLE DE COUPE PÂTISSERIE

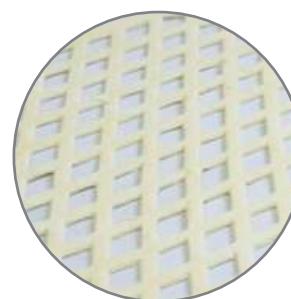
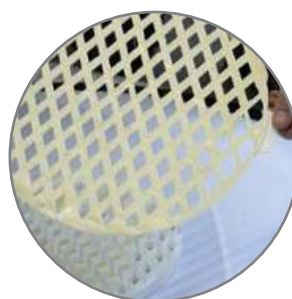
Material: PS, blanco

- Compuesto por dos 2 partes
- Para tartas de mermelada, etc.

Matériau: PS, blanc

- En 2 parties
- Pour tartes à la confiture etc.

#	Ø	
158006	300	



6

ES SIERRA PARA CORTAR BISZCOCHO**FR** SCIE À GÉNOISE

Material: acero inoxidable

- Con 3 hojas
- Hojas regulables en altura

Matériau: Acier inoxydable

- Avec 3 lames
- Lames réglables en hauteur

#	→□← mm	□→ mm	↑ mm	
153500	460	430	235	
153510	Hoja de repuesto / Lame de rechange			



Material: Armazón de acero lacado

- 2 hojas de acero inoxidable
- Hojas regulables en altura

Matériau: Cadre en acier laqué

- 2 lames en acier inoxydable
- Lames réglables en hauteur

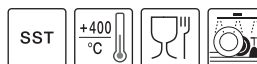
#	→□← mm	□→ mm	↑ mm	
153550	460	430	160	
153351	Hoja de repuesto / Lame de rechange			
153560	595	570	165	
153352	Hoja de repuesto / Lame de rechange			





120108

ES MARCADOR DIVISOR DE TARTAS
FR MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU



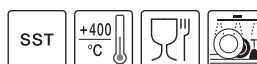
- Corte por un solo lado
- Type: division d'un côté

#	Porciones / Division	Ø mm	↑ mm	
120108	8	330	45	
120110	10	330	45	
120112	12	330	45	
120114	14	330	45	
120116	16	330	45	
120118	18	330	45	



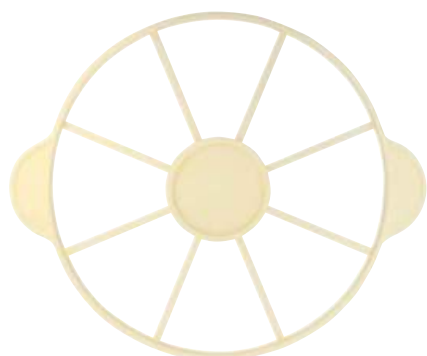
120190

ES MARCADOR DIVISOR DE TARTAS
FR MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU



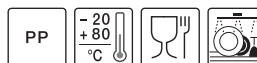
- Corte por ambos lados
- Con 2 asas laterales
- Type: division des deux côtés
- Avec 2 poignées latérales

#	Porciones / Division	Ø mm	↑ mm	
120190	8/12	330	55	
120191	10/12	330	55	
120192	10/14	330	55	
120193	10/16	330	55	
120194	12/14	330	55	
120195	12/16	330	55	



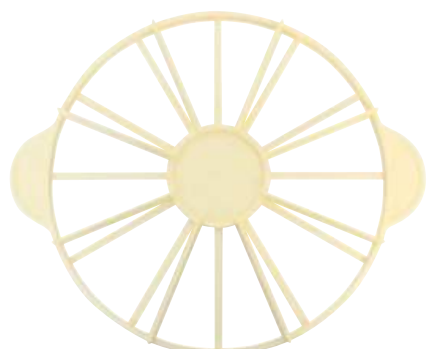
220108

ES MARCADOR DIVISOR DE TARTAS
FR MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU



- Corte por un solo lado
- Con 2 asas laterales
- Type: division d'un côté
- Avec 2 poignées latérales

#		Porciones / Division	Ø mm	↑ mm	
220108	○	8	265	20	
220110	○	10	265	20	
220112	○	12	265	20	
220114	○	14	265	20	
220116	○	16	265	20	
220118	○	18	265	20	
220119	○	20	265	20	



220128

ES MARCADOR DIVISOR DE TARTAS
FR MARQUEUR-DIVISEUR À GÂTEAU



- Corte por ambos lados
- Con 2 asas laterales
- Type: division des deux côtés
- Avec 2 poignées latérales

#		Porciones / Division	Ø mm	↑ mm	
220128	○	8/12	265	25	
220120	○	12/16	265	25	
220122	○	14/16	265	25	
220124	○	12/18	265	25	
220126	○	14/18	265	25	

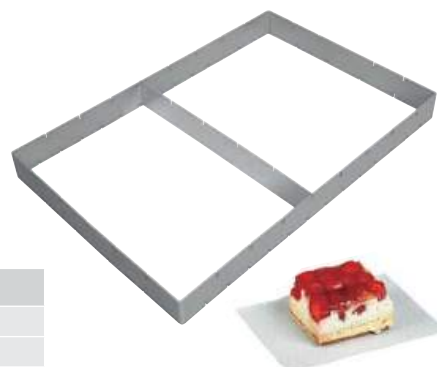
ES MARCO PARA PORCIONES**FR CADRE DE PORTIONNEMENT**

Material: aluminio

- Marco regulable
- Divisor extraíble / móvil
- Utilizable por ambos lados
- Para 28 porciones 60 x 60 mm o 33 porciones 80 x 40 mm
- Para 70 porciones 80 x 40 mm o 54 porciones 65 x 65 mm

Matériau: Aluminium

- Cadre réglable de manière variable
- Séparateur amovible / déplaçable
- Utilisable des deux côtés
- Pour 28 tranches 60 x 60 mm ou 33 tranches 80 x 40 mm
- Pour 70 tranches 80 x 40 mm ou 54 tranches 65 x 65 mm



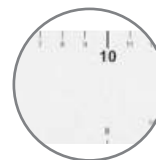
#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
199590	440	240	50	
199591	560	370	50	

ES REGLAS GRADUADAS PARA PASTELERÍA**FR RÈGLES À PÂTISSERIE****Material: Poliestireno, flexible, blanco**

- Con orificio para colgar
- 7 divisiones 8 cm
- 5 divisiones 12 cm

Matériau: Polystyrène, flexible, blanc

- Avec œillet de suspension
- 7 divisions 8 cm
- 5 divisions 12 cm



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
☒ 200900	640	50	2	

- 13 divisiones 8 cm
- 8 divisiones 12 cm

- 13 divisions 8 cm
- 8 divisions 12 cm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
☒ 200915	980	50	2	

Material: Fórmica, sólida, blanca

- Con orificio para colgar
- 7 divisiones 8 cm
- 5 divisiones 12 cm

Matériau: Formica, solide, blanc

- Avec œillet de suspension
- 7 divisions 8 cm
- 5 divisions 12 cm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
☒ 200899	645	50	2	



ES	REJILLAS
FR	GRILLES À PÂTISSERIE

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		Ø mm	
156115	"Cuadrícula" con pies / "Quadrillage" avec pieds	320	
156116	"Cuadrícula" con pies / "Quadrillage" avec pieds	360	
156128	"Espiral" sin pies / "Spirale" sans pieds	320	
156129	"Espiral" sin pies / "Spirale" sans pieds	360	
156130	"Espiral" con pies / "Spirale" avec pieds	320	
156131	"Espiral" con pies / "Spirale" avec pieds	360	



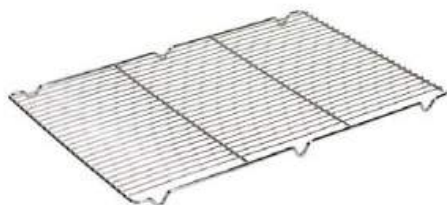
156115 + 156116



156128 + 156129



156130 + 156131



Material: acero inoxidable

- Modelo muy resistente
- Con 3 travesaños
- Con pies

Matériau: Acier inoxydable

- Modèle très résistant
- Avec 3 traverses
- Avec pieds

#	↗ mm	→ mm	€/ud./pce.
156124	590	390	



ES	REJILLAS PARA BOMBONES Y TRUFAS DE CHOCOLATE
FR	GRILLES À CONFISERIE

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| Material: acero inoxidable | Matériau: Acier inoxydable |
| • Diseño: Cuadrícula | • Design: « Quadrillage » |
| • Con pies | • Avec pieds |
| • Altura: 28 mm | • Hauteur: 28 mm |

#	↗ mm	→ mm	⊞ mm	⏏ mm	
156125	440	315	10 x 10	1	
156126	580	390	10 x 10	1	

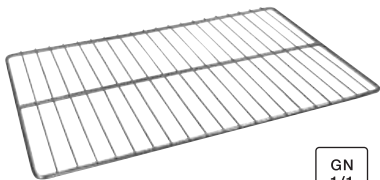
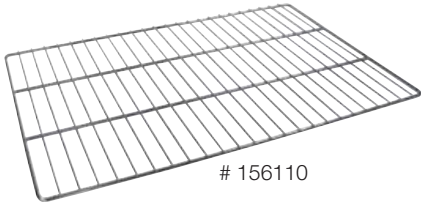


ES	REJILLAS
FR	GRILLES

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| Material: acero inoxidable | Matériau: Acier Inoxydable |
|----------------------------|----------------------------|

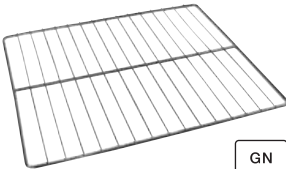
#		↗ mm	→ mm	≡	Ø mm	Varillas Ø mm / Fils Ø mm	
156110		600	400	2	6	24 / 3	
156111	GN 1/1	530	325	1	7	20 / 3	
156112	GN 2/3	354	325	1	5	15 / 2	
156113	GN 2/1	650	530	3	6	32 / 2	

60x40



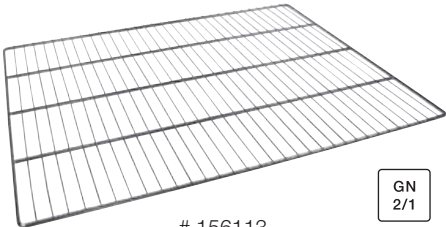
156111

GN
1/1



156112

GN
2/3



156113

GN
2/1



ES	MOLDES PARA CONOS – RECTOS
FR	MOULES À CORNETS À CRÈME – DROITS

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↗ mm	Ø mm	
198012	90	25	
198008	120	30	
198009	140	35	
198010	160	40	



ES	MOLDES PARA CONOS – OBLICUOS
FR	MOULES À CORNETS À CRÈME – OBLIQUES

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↗ mm	Ø mm	
198013	120	30	
198014	140	35	
198015	160	40	



ES	MOLDES PARA CANNOLI
FR	MOULES À CANNOLI

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↗ mm	Ø mm	
198017	125	35	



ES	MOLDES PARA CANUTILLOS / CANNOLI
FR	MOULES À ROULEAUX À CRÈME / CANNOLI

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↗ mm	Ø mm	
198000	200	9	
198001	200	11	
198002	200	12,5	
198003	200	14	
198004	200	16	
198005	200	18	
198006	140	22	
198007	140	27	

ES JUEGO DE UTENSILIOS PARA MAZAPÁN
FR SET DE MODELAGE POUR PÂTE D'AMANDE

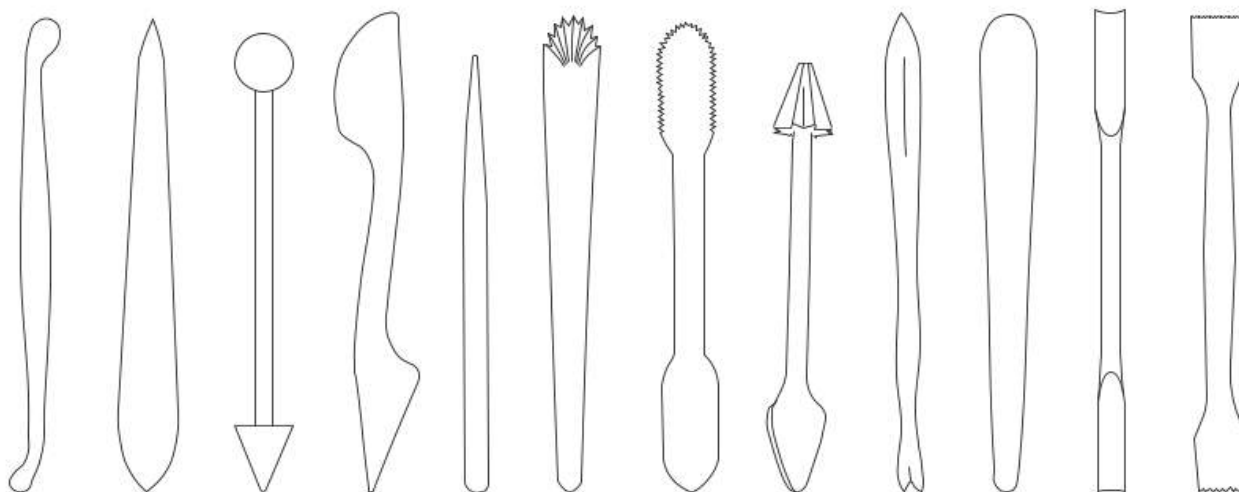
Material: PP

- El juego consta de:
2 rasquetas, 1 cuchillo para mazapán,
12 herramientas de modelado diferentes

Matériau: PP

- Le set se compose de:
2 racloirs spéciaux, 1 couteau à pâte
d'amande, 12 ébauchoirs de modelage
différentes

#		
227200	Juego de 15 piezas / Set de 15 pièces	



6

ES ALISADOR PARA FONDANT (PASTA DE AZÚCAR)
FR SPATULE LISSEUSE POUR FONDANT (PÂTE À SUCRE)

Material: plástico, blanco

Matériau: Plastique, blanc

#	↔ mm	
166130	160 x 80	



ES JUEGO DE UTENSILIOS PARA MODELAR
FR SET DE MODELAGE

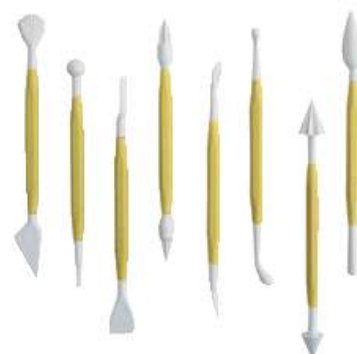
Material: plástico

- Color: rojo / blanco

Matériau: Plastique

- Couleur: rouge / blanc

#	↗ mm		
166140	165	Juego de 8 piezas / Set de 8 pièces	



181014



ES PISTOLA PULVERIZADORA DE AGUA
FR PISTOLET DE PULVÉRISATION D'EAU

Mango: PA, negro
Manguera extensible hasta 300 – 400 cm, conexión hecha en acero inoxidable, latón, recubrimiento niquelado

- Las piezas de masa, los panes y los panecillos se pueden rociar horizontalmente y sin niebla
- Ahorra espacio y tiempo
- Higiénica, sustituye a los cepillos para pan

Poignée: PA, noire
Tuyau extensible jusqu'à 300 – 400 cm, raccords en acier inoxydable, laiton, nickelé

- Les pâtons, pains et petits pains peuvent être pulvérisés horizontalement et sans brouillard
- Gain de place et de temps
- Hygiénique, remplace la brosse à pain

181100



181160



181170



#		l (cm)	
181014	Pistola pulverizadora de agua recta / Pistolet de pulvérisation d'eau droit	22	
181100	Pistola de agua en ángulo de 30° / Pistolet de pulvérisation d'eau coudé à 30°	22	
181160	Pistola de agua en ángulo de 30° / Pistolet de pulvérisation d'eau coudé à 30°	60	
181170	Pistola de agua en ángulo de 30° / Pistolet de pulvérisation d'eau coudé à 30°	100	
181200	Manguera – azul / Tuyau – bleu		

ES PISTOLA PULVERIZADORA DE AGUA
FR PISTOLET DE PULVÉRISATION D'EAU



Mango: PA, negro
Manguera extensible hasta 300 – 400 cm, todos los componentes en acero inoxidable

- Las piezas de masa, los panes y los panecillos se pueden rociar horizontalmente y sin niebla
- Ahorra espacio y tiempo
- Higiénica, sustituye a los cepillos para pan
- 100% uso alimentario**

Poignée: PA, noire
Tuyau extensible jusqu'à 300 – 400 cm, tous les composants en acier inoxydable

- Les pâtons, pains et petits pains peuvent être pulvérisés horizontalement et sans brouillard
- Gain de place et de temps
- Hygiénique, remplace la brosse à pain
- 100% conforme au contact alimentaire**

182005



182000



182010



#		
182005	Pistola pulverizadora de agua recta – Boquilla estándar 35 – 40 litros / Pistolet de pulvérisation d'eau droit – Buse standard 35 – 40 litres	
182000	Pistola de agua en ángulo de 30° – Boquilla estándar 35 – 40 litros / Pistolet de pulvérisation d'eau coudé à 30° – Buse standard 35 – 40 litres	
182010	Manguera – negra / Tuyau – noir	
182020	Juego de piezas de repuesto / Kit de pièces de rechange	
182030	Reductor / Réducteur	
182040	Boquilla de repuesto incl. junta – caudal aprox. 35 a 40 l/h / Buse de rechange y compris joint d'étanchéité – débit env. 35 à 40 l/h	
182045	Boquilla de repuesto incl. junta – caudal aprox. 6 a 8 l/h / Buse de rechange y compris joint d'étanchéité – débit env. 6 bis 8 l/h	

182020



182030



182040



182045





6

ES	DESCORAZONADOR DE CIRUELAS
FR	DÉNOYAUTEUR À PRUNES

- Material: aluminio fundido

 - Para ciruelas
 - Con mango a derecha e izquierda
 - Cuchilla resistente al ácido de la fruta
- Matériau: Fonte d'aluminium

 - Pour prunes et pruneaux
 - Avec poignée à droite et à gauche
 - Couteau résistant à l'acide des fruits

#		
151300	Descorazonador manual que incluye 6 cuchillas con expulsor / Dénoyauteur manuel y compris couteau 6 pièces avec éjecteur	
151301	Cuchillas de repuesto (6 piezas) / Couteau de rechange 6 pièces	



ES	PELADORA DE MANZANAS
FR	PÈLE-POMMES

- Carcasa de aluminio fundido, lacado en blanco

 - Todas las piezas metálicas en acero inoxidable
 - Para panaderías, pastelerías, cocinas, uso profesional
 - La máquina pela manzanas frescas en 15 segundos y quita el corazón
- Boîtier en fonte d'aluminium, laqué blanc

 - Toutes les pièces métalliques sont en acier inoxydable
 - Pour boulangeries, pâtisseries, gâteaux, usage professionnel
 - La machine épluche la pomme fraîche en 15 secondes et retire le trognon.



#					
150000	60 W	220 V	130 x 410 x 195	5,6	

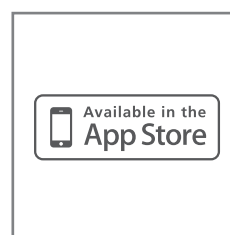


ES	TERMÓMETRO CON Sonda
FR	THERMOMÈTRE À SONDE



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sonda de temperatura fina de 1,5 mm de diámetro • Detecta la temperatura dentro el producto y no en el entorno • Tiempo de reacción: aprox. 2 – 4 segundos • Precisión: 0,1 °C • Cable de 80 cm • Caja con imán integrado: se adhiere a todas las superficies ferromagnéticas • APP gratuita (dispositivos IOS) que se puede conectar al termómetro mediante Bluetooth • Para la inspección profesional en la entrada de mercancías • La fecha, la hora y las notas personales se pueden registrar y enviar con la foto correspondiente • Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro | <ul style="list-style-type: none"> • Sonde de température de 1,5 mm fine • Détecte la température dans le produit et non dans l'environnement • Temps de réaction d'environ 2 à 4 secondes • Précision: 0,1 °C • Câble de 80 cm • Boîtier avec aimant intégré - adhère à toutes les surfaces ferromagnétiques • APP gratuite (appareils IOS) connectable au thermomètre via Bluetooth • Pour un contrôle professionnel de la réception des marchandises • La date, l'heure et les notes personnelles peuvent être enregistrées et envoyées avec la photo correspondante • Les piles ne sont pas fournies |
|---|--|

#	°C	
160050	- 200 / + 400	



ES TERMÓMETROS INFRARROJOS
FR THERMOMÈTRES INFRAROUGES

Para medir sin contacto la temperatura de superficies.

- Pantalla grande retroiluminada
- Tiempo de medición 0,5 s.
- Con mira láser
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

Pour une mesure sans contact de la température de surface.

- Grand écran rétro-éclairé
- Durée de mesure 0,5 sec.
- Avec visée laser
- Les piles ne sont pas fournies



160014

#	°C	↔ mm	
160014	-35 / + 365	166 x 34 x 64	

- Pantalla retroiluminada
- Tiempo de medición 1,0 s.
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

- Écran rétro-éclairé
- Durée de mesure 1,0 sec.
- Les piles ne sont pas fournies



160019

#	°C	↔ mm	
160019	-60 / + 500	175 x 39 x 79	

- Pantalla grande retroiluminada
- Tiempo de medición 0,8 s.
- Con mira láser
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

- Grand écran rétro-éclairé
- Durée de mesure 0,8 sec.
- Avec visée laser
- Les piles ne sont pas fournies



#	°C	↔ mm	
☒ 160100	-50 / + 550	150 x 40 x 105	

Termómetro infrarrojo con sonda perforadora

- Para medir la temperatura de la superficie y del interior
- Función máx.-mín.
- Rango de medición de la sonda perforadora -40 °C / +280 °C
- Precisión +/- 2 °C en el rango -40 °C/+20 °C, +/- 1 °C en el rango +20 °C/+100 °C, de lo contrario +/-1%, resolución 0,1 °C, D:S = 4:1
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

Thermomètre infrarouge avec sonde perçante

- Pour mesurer la température de surface et la température à cœur
- Fonction max.-min.
- Plage de mesure de la sonde perçante -40 °C / +280 °C
- Précision +/- 2 °C dans la plage -40 °C/+20 °C, +/- 1 °C dans la plage +20 °C/+100 °C, sinon +/-1%, résolution 0,1 °C, D:S = 4:1
- Les piles ne sont pas fournies



#	°C	↔ mm	
☒ 160051	-40 / + 280	140 x 380 x 24	



ES	TERMÓMETRO
FR	THERMOMÈTRE

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	°C	para / pour	
☒ 160005	0 / +350	carne / viande	



Alambres cromados

Fil chromé

#	°C	para / pour	↗ mm	
160001	-10 / +110	Leche / Lait	300	
160002	+80 / +180	Azúcar / Sucre	300	
160003	+80 / +220	Grasa / Graisse	300	

i Líquido de relleno: alcohol vínico coloreado. / Agent de remplissage: alcool de vin coloré.

• Con clip

• Avec clip

#	°C	↗ mm	
160004	-20 / +50	140	

i Líquido de relleno: alcohol vínico coloreado. / Agent de remplissage: alcool de vin coloré.

• Inserto de vidrio
• Cuerpo de plástico

• Insert en verre
• Boîtier en plastique

#	°C	para / pour	↗ mm	
160012	0 / +110	Leche / Lait	280	

i Líquido de relleno: petróleo coloreado. / Remplissage: pétrole coloré.



ES	ESPÁTULA CON TERMÓMETRO
FR	SPATULE AVEC THERMOMÈTRE

• Silicona resistente al calor
• Resolución: 0,1 °C
• Precisión: +/- 1 °C (0 °C /+ 100 °C), de lo contrario +/- 1%
• Longitud de la sonda: 235 mm
• Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

• Silicone résistante à la chaleur
• Résolution: 0,1 °C
• Précision: +/- 1 °C (0 °C /+ 100 °C), sinon +/- 1%
• Longueur de la sonde: 235 mm
• Les piles ne sont pas fournies

#	°C	↔ mm	
☒ 160015	-50 / +300	320 x 65	



ES	TERMÓMETRO
FR	THERMOMÈTRE



Termómetro para frigorífico y congelador

- Cuerpo de plástico, con soporte y material de fijación
- Desviación: $\pm 0,5$ °C

Thermomètre frigo et congélateur

- Boîtier en plastique, avec support et matériel de fixation
- Écart $\pm 0,5$ °C

#	°C	↗ mm	
160028	-30 / +20	265	

Líquido de relleno: alcohol vínico coloreado. Certificación de fábrica disponible. / Agent de remplissage: alcool de vin coloré. Avec certificat d'étalonnage.



Termómetro para frigorífico y congelador

- Cuerpo de plástico
- giratorio

Thermomètre pour frigo et congélateur

- Boîtier en plastique
- rotatif

#	°C	↗ mm	
160026	-50 / +50	215 mm	

Líquido de relleno: alcohol vínico coloreado. / Agent de remplissage: alcool de vin coloré.



Termómetro para frigorífico y congelador

- Cuerpo de plástico con soporte

Thermomètre pour frigo et congélateur

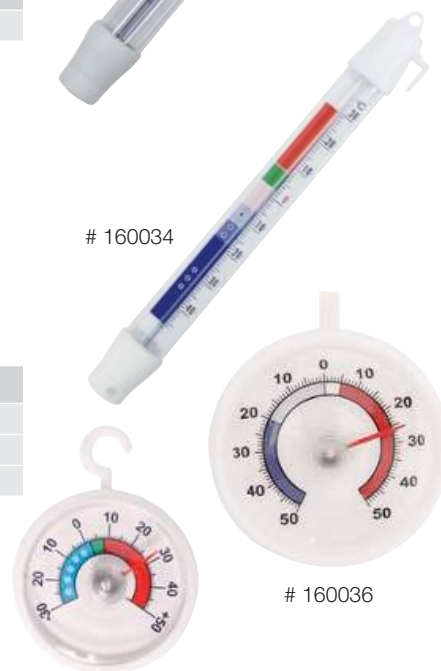
- Boîtier en plastique avec support

#	°C	↗ mm / Ø mm	
160034	-46 / +30	215	
160035	-30 / +50	Ø: 52	
160036	-50 / +50	Ø: 70	

160034

160035

160036



ES	REFRACTÓMETRO
FR	REFRACTOMÈTRE

Refractómetro manual para medir el valor Brix del azúcar, glaseado, sorbetes, mermeladas, helados y gelatinas.

- A prueba de salpicaduras
- Estuche incluido

Réfractomètre manuel pour mesurer la valeur Brix du sucre, du glaçage, des sorbets, des confitures, des glaces et des gelées.

- Protégé contre les éclaboussures
- Boîte de rangement incluse

#		
161020	0 – 50 % Brix	
161030	0 – 90 % Brix	



ES	TERMÓMETRO DIGITAL CON Sonda
FR	THERMOMÈTRE DIGITAL À SONDÉ

Para mediciones de temperatura en líquidos, polvos y plásticos.

- Con sonda extralarga (125 mm).
- Resistente al agua
- Conmutable °C / °F
- Funda protectora
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

Pour les mesures de température dans les liquides, les poudres et les matières plastiques.

- Avec sonde extra longue (125 mm).
- Étanche à l'eau
- Commutable °C/ °F
- Housse de protection
- Les piles ne sont pas fournies

#	°C	
✓ 160006	- 40 / + 200	



- Medición de temperatura según HACCP
- Medición sin contacto con sonda de inserción
- Resistente al agua
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

- Mesure de la température selon HACCP
- Mesure sans contact avec sonde à piquer
- Étanche à l'eau
- Les piles ne sont pas fournies

#	°C	↔ mm	
160029	- 40 / + 250	60	



- Función Hold / Test
- Precisión: +/-1 °C
- Resolución: 0,1 °C
- Longitud de la sonda: 140 mm
- Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro

- Fonction Hold / Test
- Précision: +/-1 °C
- Résolution: 0,1 °C
- Longueur de la sonde: 140 mm
- Les piles ne sont pas fournies

#	°C	↔ mm	
✓ 160052	- 50 / + 300	240	



ES TERMÓMETRO DIGITAL CON Sonda
FR THERMOMÈTRE DIGITAL À SOND

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Función Hold / Test • Alarma de temperatura • Función máx.-min. • Precisión: ± 1 °C • Resolución: 0,1 °C • Longitud de la sonda: 100 mm • Longitud del cable: aprox. 1 metro • Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro | <ul style="list-style-type: none"> • Fonction Hold / Test • Alarme de température • Fonction max.-min. • Précision: ± 1 °C • Résolution: 0,1 °C • Longueur de la sonde: 100 mm • Longueur du câble : env. 1 mètre • Les piles ne sont pas fournies |
|---|---|

#	°C	↔ mm	
☒ 160056	- 50 / + 300	120 x 60	



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Alarma de temperatura, temporizador • Con soporte plegable e imán • Longitud de la sonda: 140 mm • Longitud del cable: aprox. 1 metro • Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro | <ul style="list-style-type: none"> • Alarme de température, minuterie • Avec pied repliable et aimant • Longueur de la sonde: 140 mm • Longueur du câble : env. 1 mètre • Les piles ne sont pas fournies |
|--|---|

#	°C	↔ mm	
160054	- 26 / + 250	65 x 70	



7

ES TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO
FR MINUTEUR ÉLECTRONIQUE

- | | |
|--|---|
| Temporizador con cuenta regresiva y cronómetro <ul style="list-style-type: none"> • 99 min., 59 s. • Soporte magnético • Las pilas no están incluidas en el volumen de suministro | Minuteur compte à rebours avec chronomètre <ul style="list-style-type: none"> • 99 min., 59 sec. • Support magnétique • Les piles ne sont pas fournies |
|--|---|

#	↔ mm	
☒ 160018	70 x 53 x 8	





ES MANOPLAS PARA HORNO "PREMIUM"
FR MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR "PREMIUM"

- Algodón, color natural
- Palma y pulgar reforzados
- Resistentes al calor hasta + 250 °C / máx. 15 s.
- Lavables a máquina hasta + 40 °C

- Coton, couleur nature
- Paume et pouce renforcés
- Résistantes à la chaleur jusqu'à + 250 °C / max. 15 sec.
- Lavables en machine jusqu'à + 40 °C

EN 407



X2XXXX

#	↗ mm	→ mm	
☒ 310001	270	150	

Con puños cortos

Avec manchettes courtes

#	↗ mm	→ mm	
☒ 310002	340	160	



„LADY” – modelo más estrecho

„LADY” – modèle plus étroit

#	↗ mm	→ mm	
☒ 310103	340	140	



Con puños largos

Avec manchettes longues

#	↗ mm	→ mm	
☒ 310003	400	150	

ES	MANOPLAS PARA HORNO "STANDARD"
FR	MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR "STANDARD"

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Algodón, color natural • Reforzados por todas partes • Resistentes al calor hasta +250 °C / máx. 15 s. • Lavables a máquina hasta +40 °C | <ul style="list-style-type: none"> • Coton, couleur nature • Renforcées sur toute la surface • Résistantes à la chaleur jusqu'à +250 °C / max. 15 sec. • Lavables en machine jusqu'à +40 °C |
|---|---|



#	↗ mm	→ mm	
310019	325	150	

ES	MANOPLAS DE SILICONA PARA HORNO
FR	GANTS À FOUR EN SILICONE

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 100% silicona • Resistentes al calor hasta +250 °C / máx. 15 s. • Material flexible • Impermeables, aptos para lavavajillas • Higiénicos, esterilizables | <ul style="list-style-type: none"> • 100% Silicone • Résistants à la chaleur jusqu'à +250 °C / max. 15 sec. • Matériau flexible • Imperméables, passent au lave-vaisselle • Hygiéniques, stérilisables |
|--|---|



#	↗ mm	→ mm	
310031	285	160	
310032	385	180	

ES	MANOPLA GASTRO "SILICONA"
FR	MOUFLE GASTRO "SILICONE"

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Material: silicona con forro de algodón • Para diestros y zurdos • Reforzado entre el pulgar y el índice • Impermeable • Material flexible • Resistente al calor hasta +250 °C / máx. 15 s. • Lavado a mano máx. 30 – 40 °C | <ul style="list-style-type: none"> • Matériau : Silicone avec doublure en coton • Pour droitiers et gauchers • Renforcée entre le pouce et l'index • Étanche à l'eau • Matériau flexible • Résistante à la chaleur jusqu'à +250 °C / max. 15 sec. • Lavage à la main max. 30 – 40 °C |
|---|---|



#	↗ mm	→ mm	
310099	380	150	

ES	MANOPLA PARA HORNO DE NEOPRENO
FR	MOUFLE DE FOUR ANTI-CHALEUR EN NÉOPRÈNE

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Material: Neopreno, negro • Para diestros y zurdos • Resistente al calor hasta +250 °C / máx. 15 s. • Antideslizante • Repelente al agua y las manchas • Lavado a mano máx. 30 – 40 °C | <ul style="list-style-type: none"> • Matériau: Néoprène, noir • Pour droitiers et gauchers • Résistante à la chaleur jusqu'à +250 °C / max. 15 sec. • Antiglisse • Matériau hydrofuge et résistant aux taches • Lavage à la main max. 30 – 40 °C |
|---|--|



#	↗ mm	→ mm	
310085	350	145	





ES MANOPLAS PARA HORNO DE CUERO
FR MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR EN CUIR



- Cuero, con forro
- Resistentes al calor hasta +250 °C / máx. 15 s.
- No lavables a máquina

- Cuir, avec doublure
- Résistantes à la chaleur jusqu'à +250 °C / max. 15 sec.
- Non lavables en machine

Cuero con puños

Cuir avec manchettes

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310111	450	140	

“LADY” – modelo más estrecho

“LADY” – modèle plus étroit

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310115	390	130	



- Cuero, con forro
- Resistentes al calor hasta +100 °C / máx. 15 s.
- No lavables a máquina

- Cuir, avec doublure
- Résistantes à la chaleur jusqu'à +100 °C / max. 15 sec.
- Non lavables en machine

“5 dedos” con puños

“5 doigts” avec manchettes

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310023	450	140	

- Cuero, con forro
- Resistentes al calor hasta +100 °C / máx. 15 s.
- No lavables a máquina

- Cuir, avec doublure
- Résistantes à la chaleur jusqu'à +100 °C / max. 15 sec.
- Non lavables en machine



“3 dedos” con puños, especial para moldes pequeños

“3 doigts” avec manchettes, spécialement pour le prélèvement de petites plaques

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310024	340	150	

EN 407



XXXXXX

0: Las manoplas /guantes no cumplen el nivel mínimo de prestación
X: significa que no se ha realizado la prueba

0: Les moufles/gants ne répondent pas au niveau de performance minimum
X: signifie que le test n'a pas été effectué

Nivel de prestación	Niveau de performance	1	2	3	4
Inflamabilidad (s.)	Comportement au feu (sec.)	≤ 20	≤ 10	≤ 3	≤ 2
Calor por contacto (°C / s.)	Chaleur de contact (°C / sec.)	100°C ≥ 15	250°C ≥ 15	350°C ≥ 15	500°C ≥ 15
Calor convectivo (s.)	Chaleur convective (sec.)	≥ 4	≥ 7	≥ 10	≥ 18
Calor radiante (s.)	Chaleur radiante (sec.)	≥ 5	≥ 30	≥ 90	≥ 150
Pequeñas salpicaduras de metal fundido (número)	Petites projections de métal fondu (numéro)	≥ 5	≥ 15	≥ 25	≥ 35
Grandes salpicaduras de metal fundido (g)	Grosses projections de métal fondu (g)	20	60	100	150

ES	MANOPLAS PARA HORNO DE CUERO
FR	MOUFLES DE FOUR ANTI-CHALEUR EN CUIR

- Cuero, con forro
- Resistentes al calor hasta + 100 °C / máx. 15 s.
- No lavables a máquina
- Cuir, avec doublure
- Résistantes à la chaleur jusqu'à + 100 °C / max. 15 sec.
- Non lavables en machine

Cuero con puños

Cuir avec manchettes

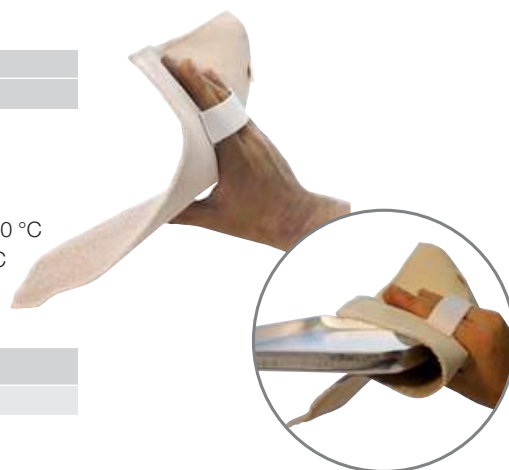
#	↗ mm	→ mm	
☑ 310090	400	140	



ES	AGARRADERA PARA HORNO
FR	MANIQUE

- Algodón con dobladillo
- Color natural
- Con lengüeta de agarre
- Resistente al calor hasta + 150 °C
- Lavable a máquina hasta + 40 °C
- Coton ourlé
- Couleur nature
- Avec languette de préhension
- Résistante à la chaleur jusqu'à + 150 °C
- Lavable en machine jusqu'à + 40 °C

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310004	290	240	



8

- Yute
- Color: natural
- Jute
- Couleur: nature

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310009	250	200	



ES	GUANTES DE ALGODÓN "5 DEDOS"
FR	GANTS EN COTON "5 DOIGTS"

- 100 % algodón, blanco
- 100 % coton, blanc

#	↗ mm	→ mm	
☑ 310027	240	100	




ES GUANTES HIGIÉNICOS ZIP
FR GANTS D'HYGIÈNE ZIP

Este guante garantiza una total ausencia de gérmenes al manipular alimentos.

Especialmente en panaderías o restauración, este producto ofrece una ayuda rápida y sencilla sin tener que limpiarse las manos constantemente.

Su uso evita el contacto directo con los alimentos.

Ponerse y quitarse los guantes es fácil y práctico, gracias al elemento de unión que enrolla y desenrolla automáticamente un cordón.

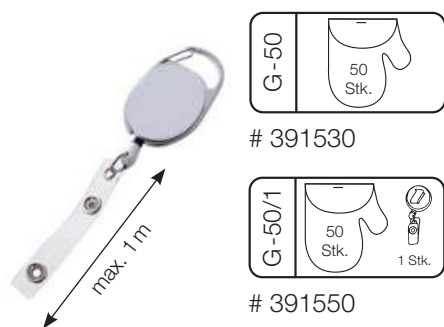
Ce gant garantit une absence totale de germes lors de la manipulation des aliments.

En particulier dans les boulangeries ou la restauration, ce produit constitue une aide rapide et simple sans devoir constamment se nettoyer les mains.

Son utilisation permet d'éviter le contact direct avec les aliments.

L'utilisation pour enfiler et ôter les gants est simple et pratique grâce à l'élément de liaison qui permet d'enrouler et de dérouler automatiquement un cordon de serrage!

#	Talla / Taille			
391530	G-50		50	
391550	G-50 / 1	con 1 clip / avec 1 clip	50 + 1	
391535		Clip de recambio / Clip de rechange	1	


ES DELANTALES
FR TABLIERS

Material: algodón con recubrimiento protector

- Resistentes al desgarro y muy fuertes
- Con dobladillo
- Resistentes al calor
- Fáciles de limpiar

Matériau: coton enduit

- Résistants à la déchirure et très robustes
- Ourlés
- Résistants à la chaleur
- Faciles à nettoyer

#	↔ mm		
120550	500 x 950		
120551	700 x 950		
120553	1000 x 950	con babero / avec bavette	
120554	1100 x 950	con babero / avec bavette	
120555	1200 x 1000	con babero / avec bavette	
120556	1300 x 1000	con babero / avec bavette	

Tejido: algodón, blanco

- con dobladillo

Tissu: Coton, blanc

- Ourlés

#	↔ mm	
120557	450 x 800	

ES	GORRO DE PAPEL TIPO BARCO
FR	CALOT EN PAPIER

- Blanco, neutro
- Con parte superior perforada
- Cinta ajustable
- Blanc, neutre
- Avec dessus perforé
- Tour de tête ajustable

#	↑ mm		
120100	85	1000	



ES	GORRO DE COCINERO "STANDARD"
FR	TOQUE DE CUISINE "STANDARD"

- Blanco, neutro
- Con parte superior perforada
- Cinta ajustable
- Blanche, neutre
- Avec dessus perforé
- Tour de tête ajustable

#	↑ mm		
120200	216	50	



ES	GORROS DE COCINA "PREMIUM"
FR	TOQUES DE CUISINE "PREMIUM"

- Blancos, neutros
- Con banda de sudor
- Cinta ajustable
- Blanches, neutres
- Avec bandeau de transpiration
- Tour de tête ajustable

#	↑ mm		
120450	209	50	



ES	GORROS DE COCINERO "MASTER CHEF"
FR	TOQUES DE CUISINE "MAÎTRE CHEF"

- Blancos, neutros
- Plisados
- Con banda de sudor
- Cinta ajustable
- Blanches, neutres
- Plissées
- Avec bandeau de transpiration
- Tour de tête ajustable

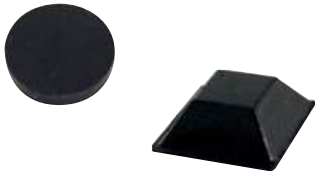
#	↑ mm		
120400	249	50	





*¡ Así presentan los profesionales!
Voilà la présentation des pros!*

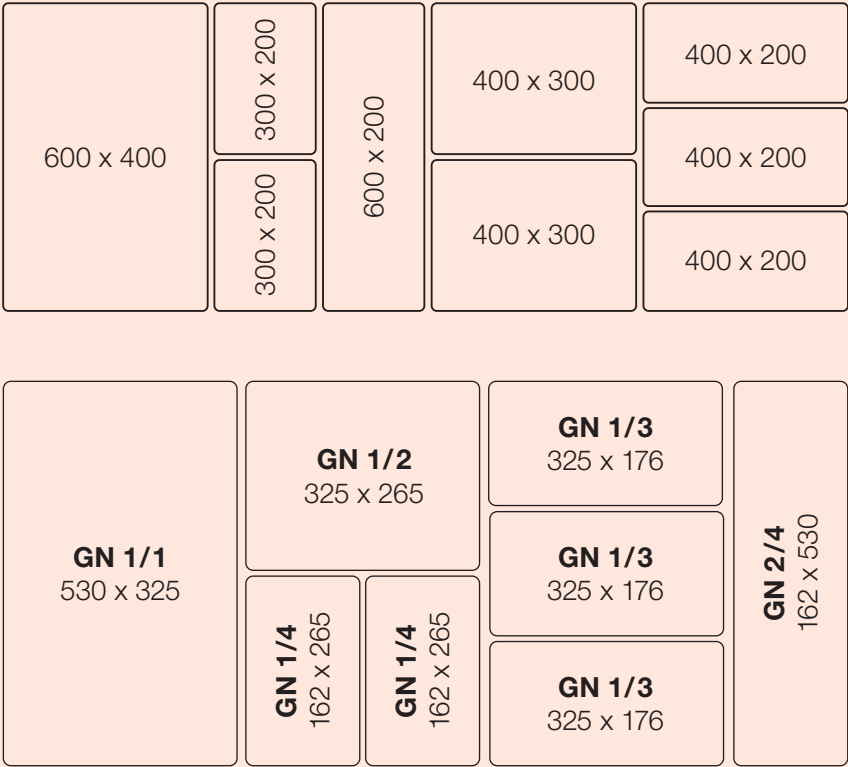
MADE IN GERMANY



Pies de silicona

Pieds en silicone

#	↔ mm	
227142	redondo Ø: 16 / altura: 2 (12 uds.) rond Ø: 16 / hauteur: 2 (12 pcs.)	
227144	cuadrado: arriba: 20 x 20; abajo: 10 x 10 / altura: 7 (7 uds.) carré: en haut: 20 x 20; en bas: 10 x 10 / hauteur: 7 (7 pcs.)	



ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN "PIZARRA"**FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION "ARDOISE"**

Material: placa de plástico multicapa

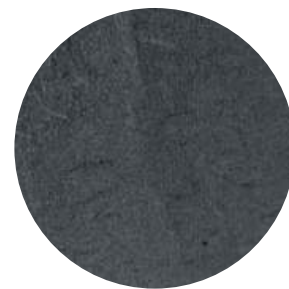
- Higiénicas, 100 % aptas para alimentos
- Aptas para lavavajillas
- Fáciles de limpiar
- Resistentes a los golpes y a la abrasión
- Fabricadas en Alemania
- Pies de silicona opcionales

Grosor del material: 6 mm

Matériau: plaque en plastique multicouche

- Hygiéniques, 100 % conformes au contact alimentaire
- Passent au lave-vaisselle
- Faciles à nettoyer
- Résistants aux chocs et à l'abrasion
- Fabriqués en Allemagne
- Pieds en silicone en option

Épaisseur du matériau: 6 mm



PIZARRA / ARDOISE

#		↔ mm	
225050		600 x 400	
225060		600 x 200	
225070		400 x 300	
225080		300 x 200	
225090		400 x 200	

225120		Ø: 320	
225130		Ø: 400	

225140	Bandeja redonda con asa / Plateau rond avec poignée	Ø 320 x 465	
225150	Bandeja rectangular con asa / Plateau rectangulaire avec poignée	600 x 200	

**Modelos GN****Modèles GN**

#	GN	↔ mm	
225250	1/1	530 x 325	
225260	1/2	325 x 265	
225270	1/3	325 x 176	
225280	1/4	265 x 162	
225290	2/4	530 x 162	

SAHARA
DARK

ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN "SAHARA DARK"
FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION "SAHARA DARK"



Material: placa de plástico multicapa
 • Higiénicas, 100 % aptas para alimentos
 • Aptas para lavavajillas
 • Fáciles de limpiar
 • Resistentes a los golpes y a la abrasión
 • Fabricadas en Alemania
 • Pies de silicona opcionales

Grosor del material: 6 mm

Matériau: plaque en plastique multicouche
 • Hygiéniques, 100 % conformes au contact alimentaire
 • Passent au lave-vaisselle
 • Faciles à nettoyer
 • Résistants aux chocs et à l'abrasion
 • Fabriqués en Allemagne
 • Pieds en silicone en option

Épaisseur du matériau: 6 mm

#		↔ mm	
226350		600 x 400	
226360		600 x 200	
226370		400 x 300	
226380		300 x 200	
226390		400 x 200	

226420		Ø: 320	
226430		Ø: 400	

226440	Bandeja redonda con asa / Plateau rond avec poignée	Ø 320 x 465	
226450	Bandeja rectangular con asa / Plateau rectangulaire avec poignée	600 x 200	



Modelos GN

Modèles GN

#	GN	↔ mm	
226550	1/1	530 x 325	
226560	1/2	325 x 265	
226570	1/3	325 x 176	
226580	1/4	265 x 162	
226590	2/4	530 x 162	



ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN "SAHARA LIGHT"
FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION "SAHARA LIGHT"



Material: placa de plástico multicapa

- Higiénicas, 100 % aptas para alimentos
- Aptas para lavavajillas
- Fáciles de limpiar
- Resistentes a los golpes y a la abrasión
- Fabricadas en Alemania
- Pies de silicona opcionales

Grosor del material: 6 mm

Matériau: plaque en plastique multicouche

- Hygiéniques, 100 % conformes au contact alimentaire
- Lavables au lave-vaisselle
- Faciles à nettoyer
- Résistants aux chocs et à l'abrasion
- Fabriqués en Allemagne
- Pieds en silicone en option

Épaisseur du matériau: 6 mm



SAHARA
LIGHT

9

#		↔ mm	
226650		600 x 400	
226660		600 x 200	
226670		400 x 300	
226680		300 x 200	
226690		400 x 200	

226720		Ø: 320	
226730		Ø: 400	

226740	Bandeja redonda con asa / Plateau rond avec poignée	Ø 320 x 465	
226750	Bandeja rectangular con asa / Plateau rectangulaire avec poignée	600 x 200	



Modelos GN

Modèles GN

#	GN	↔ mm	
226850	1/1	530 x 325	
226860	1/2	325 x 265	
226870	1/3	325 x 176	
226880	1/4	265 x 162	
226890	2/4	530 x 162	





ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN
FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION

MF



Todos los productos de **melamina** son:

- Resistentes a cortes y arañazos, apilables
- Resistentes a temperaturas de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$

Tous les articles en **mélamine** sont:

- Résistants aux coupures et aux rayures, empilables
- Résistants à des températures de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$

#	↔ mm		
227003	190 x 150 x 17	● negro / noir	
227004	190 x 150 x 17	○ blanco / blanc	
227007	270 x 210 x 17	● negro / noir	
227008	270 x 210 x 17	○ blanco / blanc	
227009	300 x 150 x 17	● negro / noir	
227010	300 x 150 x 17	○ blanco / blanc	
227011	300 x 190 x 17	● negro / noir	
227012	300 x 190 x 17	○ blanco / blanc	
227013	350 x 240 x 17	● negro / noir	
227014	350 x 240 x 17	○ blanco / blanc	
227015	420 x 280 x 20	● negro / noir	
227016	420 x 280 x 20	○ blanco / blanc	
227094	580 x 195 x 20	● negro / noir	
227095	580 x 195 x 20	○ blanco / blanc	
227096	600 x 400 x 20	● negro / noir	
227097	600 x 400 x 20	○ blanco / blanc	



ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN

FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION



MF

Para mostradores de carnicería de 84 cm de profundidad. Pies de silicona opcionales.

Todos los artículos de **melamina** son:

- Aptos para lavavajillas
- Resistentes a cortes y arañazos, apilables
- Resistentes a temperaturas de -30 °C a +70 °C

Pour comptoir de boucherie de 84 cm de profondeur. Pieds en silicone en option.

Tous les articles en **mélamine** sont:

- Lavables au lave-vaisselle
- Résistants aux coupures et aux rayures, empilables
- Résistants à des températures de -30 °C à +70 °C

#	↔ mm		ml	
227130	280 x 210 x 22	● negro / noir	800	
227131	280 x 210 x 43	● negro / noir	2600	
227132	280 x 210 x 76	● negro / noir	2300	

227133	420 x 280 x 22	● negro / noir	1600	
227134	420 x 280 x 43	● negro / noir	3300	
227135	420 x 280 x 76	● negro / noir	5600	

227136	280 x 280 x 43	● negro / noir	1900	
227137	280 x 280 x 76	● negro / noir	3800	

227138	280 x 140 x 43	● negro / noir	900	
227139	280 x 140 x 76	● negro / noir	1500	

227140	210 x 140 x 43	● negro / noir	600	
227141	210 x 140 x 76	● negro / noir	1100	

227142	Pies de silicona (12 uds.) / Pieds en silicone (12 pcs.)			
--------	--	--	--	--



9

ES TENEDOR PARA SALCHICHAS

FR FOURCHETTE À SAUCISSES

SST

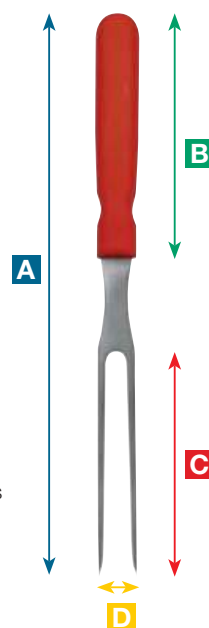
#		A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
177004	○	245	110	95	16	
177005	●	245	110	95	16	
177006	●	245	110	95	16	
177007	●	245	110	95	16	
177008	●	245	110	95	16	
177009	●	245	110	95	16	

A Longitud total /
Longueur totale

B Longitud del
mango / Longueur
de la poignée

C Longitud de las
púas / Longueur
des dents

D Distancia entre púas /
Distance entre les dents



ES BANDEJAS DE SERVICIO OVALADAS

FR PLATEAUX DE SERVICE OVALES

SST

- Con borde rebordeado
- Pulidas a espejo

- Avec bord roulé
- Polis miroir



#	↔ mm	
154040	145 x 200	
154041	180 x 230	
154042	195 x 265	
154043	220 x 285	



- Con borde rebordeado
- Acabado mate

- Avec bord roulé
- Finition mate

#	↔ mm	
155040	145 x 200	
155041	180 x 230	
155042	195 x 265	
155043	220 x 285	

ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN / BANDEJAS DE SERVICIO

FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION / PLATEAUX DE SERVICE

SST

- Con borde doblado
- Pulidas

- Avec bord rabattu
- Polis



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154021	200	160	12	
154024	300	160	12	
154025	310	210	12	
154026	340	240	12	
154028	400	300	12	



- Con borde recto
- Pulidas

- Avec bord droit
- Polis

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154030	195	145	10	
154031	280	140	10	
154032	290	185	10	
154033	320	220	10	
154034	380	280	10	

ES SOPORTES PARA TARTAS

FR PLATS À CAKE

MF

Material: **Melamina**

- Resistentes a cortes y arañazos

Matériau: **Mélamine**

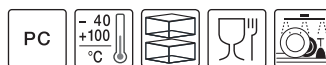
- Résistants aux coupures et aux rayures

#		↔ mm	
227023	Soporte para tartas, blanco / Plat à cake, blanc	400 x 150 x 20	
227098	Soporte para tartas, negro / Plat à cake, noir	400 x 150 x 20	



ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN

FR PLATEAU DE PRÉSENTATION



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
227670	290	195	20	
227671	350	280	15	
227672	400	300	15	



ES BANDEJAS DE PRESENTACIÓN

FR PLATEAUX DE PRÉSENTATION

Material: **ABS, negro**

- Irrompibles, superficie granulada
- Altura del borde: 20 mm
- Borde plegado: 12 mm
- Aptas para lavavajillas hasta +80 °C aprox.
- Resistentes a temperaturas hasta +80 °C aprox.

Matériau: **ABS, noir**

- Incassables, grainés
- Hauteur du bord: 20 mm
- Bord rabattu: 12 mm
- Passent au lave-vaisselle jusqu'à +80 °C env.
- Résistants à des températures jusqu'à +80 °C env.

#	↗ mm	→ mm	
227640	400	300	



- Superficie granulada
- Aptas para lavavajillas hasta +80 °C aprox.
- Resistentes a temperaturas hasta +80 °C aprox.

- Surface grainée
- Passent au lave-vaisselle jusqu'à +80 °C env.
- Résistants à des températures jusqu'à +80 °C env.

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
227601	400	600	20	
227611	300	400	20	
227621	195	580	20	
227622	300	190	20	





ES	BANDEJAS EXPOSITORAS / BANDEJAS DE MOSTRADOR
FR	PLAQUES D'EXPOSITION / PLAQUES DE COMPTOIR



Material: Aluminio
 • con recubrimiento en polvo
 • Color: negro

Matériau: Aluminium
 • Revêtues par poudre
 • Couleur: noir

Modelo / Tipo: 4 bordes rectos (90°) / Modèle / Type: 4 bords 90°

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154095	600	200	10	
154096	600	400	10	
154098	400	300	10	
154099	300	200	10	



BANDEJAS DE MOSTRADOR CON ESQUINAS ABIERTAS

Material: Acero inoxidable

PLAQUES DE COMPTOIR AVEC COINS OUVERTS

Matériau: Acier inoxydable

Modelo / Tipo: 4 bordes rectos 90° / Modèle / Type: 4 bords 90°

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154060	600	400	15	
154061	600	200	15	



ES	SEPARADOR DE MOSTRADOR
FR	SÉPARATEUR DE COMPTOIR

Material: Acrílico

Matériau: Acrylique

#	↔ mm	
172700	700 x 170	
172710	560 x 170	



ES	BANDEJAS DE PRESENTACIÓN
FR	PLAQUES D'EXPOSITION

ALU



• Esquinas redondeadas

• Coins arrondis

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154019	420	320	1,5	

ES	BANDEJAS EXPOSITORAS / BANDEJAS DE MOSTRADOR
FR	PLAQUES D'EXPOSITION / PLAQUES DE COMPTOIR

**PLATA**

Material: Aluminio, decapado

- Se limpian con detergente normal
- No aptas para lavavajillas

ARGENT

Matériau: Aluminium, décapé

- Nettoyer avec un produit vaisselle courant
- Ne passent pas au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154050	600	400	20	
154051	480	320	20	
154052	400	250	20	
154053	600	200	20	
154059	300	200	20	
154054	600	400	10	
154055	480	320	10	
154056	400	250	10	

**ORO**

Material: Aluminio anodizado

- Se limpian con detergente normal
- No aptas para lavavajillas

OR

Matériau: Aluminium, anodisé

- Nettoyer avec un produit vaisselle courant
- Ne passent pas au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154070	600	400	20	
154071	480	320	20	
154072	400	250	20	
154074	600	200	20	
154073	600	400	10	

**CHAMPAGNE**

Material: Aluminio anodizado

- Se limpian con detergente normal
- No aptas para lavavajillas

CHAMPAGNE

Matériau: Aluminium, anodisé

- Nettoyer avec un produit vaisselle courant
- Ne passent pas au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
154080	600	400	10	
154081	480	320	10	
154082	400	300	10	
154083	400	250	10	
154084	600	200	10	



ES	BANDEJA PARA MOSTRADOR / BANDEJA PARA SNACKS
FR	PLAQUE DE COMPTOIR / PLAQUE À SNACKS



Material: Aluminio, con recubrimiento en polvo

- Negra
- No apta para lavavajillas

Matériau: Aluminium, revêtu par poudre

- Noire
- Ne passe pas au lave-vaisselle

#	↔ mm	
154089	600 x 200 x 20	




ES EXPOSITOR PARA SNACKS – FORMA DE ZIG-ZAG
FR PRÉSENTOIR À SNACKS – FORME ZIG-ZAG


Material: ABS, negro

- Irrompible, superficie granulada
- Apto para lavavajillas hasta +80 °C aprox.
- Resistente a temperaturas hasta +80 °C aprox.

Matériau: ABS, noir

- Incassable, grainé
- Passe au lave-vaisselle jusqu'à +80 °C env.
- Résiste à des températures jusqu'à +80 °C env.

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
227651	560	85	58	6	
227650	560	168	58	6	



Material: PS

- Negro mate

Matériau: PS

- Noir mat

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
227552	530	85	45	6	



Material: Acrílico

- Transparente

Matériau: Acrylique

- Transparent

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
172500	580	85	45	6	
172510	580	170	45	6	



Material: Plástico

- Apto para lavavajillas

Matériau: Plastique

- Passe au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
227550	600	195	70	6	
227551	290	190	60	3	

ES EXPOSITOR PARA SNACKS – FORMA DE ZIG-ZAG**FR PRÉSENTOIR À SNACKS – FORME ZIG-ZAG**

Material: Aluminio, negro

- recubrimiento en polvo
- No apto para lavavajillas

Matériau: Aluminium, noir

- Revêtu par poudre
- Ne passe pas au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
154090	580	85	40	6	
154091	580	170	40	6	



Material: Acero inoxidable

- Apto para lavavajillas

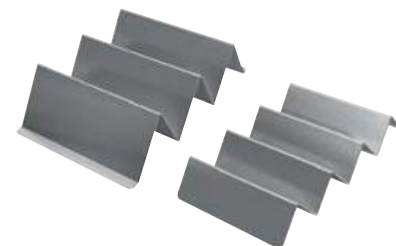
Matériau: Acier inoxydable

- Passe au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
154065	370	85	35	4	
154066	370	175	35	4	
154093	560	85	35	7	
154094	560	175	35	7	



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
154011	320	200	80	2	
154012	280	170	45	3	



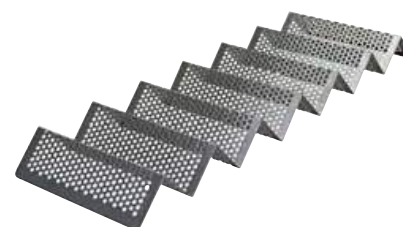
Material: Acero inoxidable, perforado

- Apto para lavavajillas

Matériau: Acier inoxydable, perforé

- Passe au lave-vaisselle

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	≡	
154037	590	190	45	6	



9

ES PORTA WRAPS**FR SUPPORT À WRAPS**

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172530	600	67	40	



Material: Acrílico

- Transparente
- Con base
- Para exponer 12 wraps
- Diámetro del agujero 70 mm

Matériau: Acrylique

- Transparent
- Avec fond
- Pour la présentation de 12 Wraps
- Diamètre des trous 70 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172520	560	195	50	



ES	EXPOSITOR PARA TARTAS / SEMICIRCULAR
FR	PLAT À GÂTEAU / DEMI-CERCLE

MF

Plato para tartas – semicircular –en dos colores – de **melamina** gruesa

- Resistente a temperaturas de –30 °C a +70 °C
- Resistente a cortes y arañazos, apilable
- Apto para lavavajillas
- Con pies de silicona

Plat à gâteau – demi-cercle –en deux couleurs – en **mélamine** à épaisseur élevée

- Résistant à des températures de –30 °C à +70 °C
- Résistant aux coupures et aux rayures, empilable
- Passe au lave-vaisselle
- Avec pieds en silicone



#		↔ mm / Ø	↑ mm	
227026	○ Blanco / Blanc	160 / 320	30	
227126	● Negro / Noir	160 / 320	30	



ES	EXPOSITORES PARA TARTAS
FR	PLATS À GÂTEAU

MF

Material: **melamina**

- Resistentes a cortes y arañazos
- Con pies antideslizantes

Matériau: **mélamine**

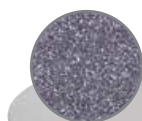
- Résistants aux coupures et aux rayures
- Avec pieds antidérapants



227029, 227025, 227027



227129, 227125, 227127



227229, 227225, 227227

#		Ø mm	↑ mm	
227029	○ Blanco / Blanc	240	30	
227025	○ Blanco / Blanc	300	30	
227027	○ Blanco / Blanc	320	30	
227129	● Negro / Noir	240	30	
227125	● Negro / Noir	300	30	
227127	● Negro / Noir	320	30	
227229	● Plateado / Argent	240	30	
227225	● Plateado / Argent	300	30	
227227	● Plateado / Argent	320	30	



ES EXPOSITORES PARA TARTAS

FR PLATS À GÂTEAU

MF

Material: **melamina**

- Resistentes a cortes y arañazos
- Con pies antideslizantes

Matériau: **mélamine**

- Résistants aux coupures et aux rayures
- Avec pieds antidérapants

#		Ø mm	↑ mm	
227028	blanco, giratorio, con pie / blanc, tournant, avec pied	320	100	
227128	negro, giratorio, con pie / noir, tournant, avec pied	320	100	



ES SOPORTE GIRATORIO E INCLINABLE PARA DECORAR TARTAS

FR PLATEAU TOURNANT ET INCLINABLE POUR LA DÉCORATION DES GÂTEAUX

MF

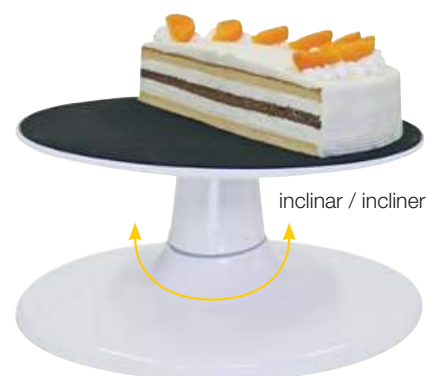
Material: **melamina**, plástico

- Giratoria y basculante
- Calidad duradera
- Con pies antideslizantes
- Superficie antideslizante

Matériau: **mélamine**, plastique

- Tournant et inclinable
- Qualité résistante
- Avec pieds antidérapants
- Surface antiglisse

#	Ø mm	↑ mm	
227220	300	160	



ES EXPOSITOR GIRATORIO PARA TARTAS

FR PLATEAU À GÂTEAU TOURNANT

ALU

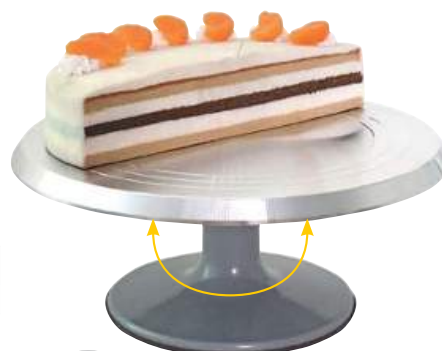
Material: **Aluminio**

- Giratorio
- Calidad duradera
- Base antideslizante

Matériau: **Aluminium**

- Tournant
- Qualité résistante
- Base antidérapante

#	Ø mm	↑ mm	
154018	310	130	




ES SOPORTES PARA TARTAS

FR PLATS À GÂTEAU

- Material: Acero inoxidable
- Acabado pulido
 - Con pie redondo
 - Grosor del material: 1 mm

- Matériau: Acier inoxydable
- Finition polie
 - Avec pied rond
 - Épaisseur du matériau: 1 mm

#	Ø mm	↑ mm	
154010	240	30	
154001	300	30	
154002	330	30	
154004	360	30	

i Otras medidas bajo pedido. / Autres tailles sur demande.



- Material: Acero inoxidable
- Acabado mate
 - Con base cerrada
 - Base de una pieza
 - Grosor del material: 3,2 mm

- Matériau: Acier inoxydable
- Finition mate polie
 - Avec base fermée
 - Base d'une seule pièce
 - Épaisseur du matériau: 3,2 mm

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
154003	315	220	35	


ES SOPORTE PARA TARTAS, RECTANGULAR

FR PLAT À CAKE, RECTANGULAIRE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↔ mm	↑ mm	
154020	395 x 160	30	



ES CUBIERTA
FR COUVERCLE



#	Ø mm	↑ mm	
227150	300	70	
227160	300	100	
227170	335	120	



#227160

ES CUBIERTA
FR COUVERCLE



#	Ø mm	↑ mm	
227037	300	110	



ES CUBIERTA
FR COUVERCLE



#	Ø mm	↑ mm	
227031	300	120	



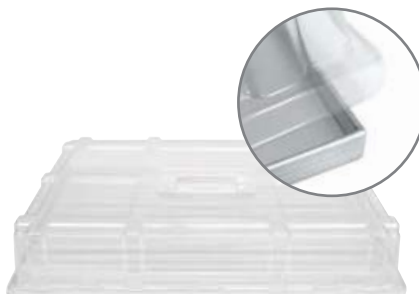
ES CUBIERTA
FR COUVERCLE



• Adecuado para bandejas 60x40

• Adaptable pour plaques 60x40

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
227180	620	425	105	





ES	HOJAS SEPARADORAS PARA PASTELERÍA "CELOFÁN"
FR	FEUILLES INTERCALAIRES POUR PÂTISSERIE "CELLOPHANE"

Celoфан transparente

- Gramaje 35 g/m²

Cellophane, transparente

- Grammage 35 g/m²

#	↗ mm	→ mm		🛒 kg	
114001	120	180	1/32	5	
114002	180	240	1/16	5	
114003	240	360	1/8	5	



ES	HOJAS SEPARADORAS PARA PASTELERÍA "NON PLUS ULTRA"
FR	FEUILLES INTERCALAIRES POUR PÂTISSERIE "NON PLUS ULTRA"

- En cajas dispensadoras de 1000 hojas

- Resistentes a la grasa

- Hojas compostables

- En boîte distributrice de 1000 feuilles

- Haute étanchéité à la graisse

- Compostables

#	↗ mm	→ mm	🛒 Hojas / Feuilles	
113040	120	180	1000	
113041	180	240	1000	
113042	240	360	1000	



ES	DISPENSADORES DE HOJAS DE PAPEL ANTIGRASA
FR	DISTRIBUTEURS DE FEUILLES DE PAPIER INGRAISSABLE

Material: Acrílico, transparente

- autobloquantes

Matériau: Acrylique, transparent

- Autobloquants

#		↔ mm	
172000	para dispensar hojas de papel A6 / pour la distribution de feuilles de papier A6 (ca. 125 x 187 mm)	130 x 190 x 65	
172001	para dispensar hojas de papel A6 / pour la distribution de feuilles de papier A6 (ca. 125 x 187 mm)	190 x 135 x 65	
172002	para dispensar hojas de papel A5 / pour la distribution de feuilles de papier A5 (ca. 187 x 250 mm)	263 x 190 x 52	
172003	para dispensar hojas de papel A4 / pour la distribution de feuilles de papier A4 (ca. 250 x 375 mm)	380 x 260 x 65	



ES	EXPOSITOR PARA PORCIONES DE TARTA
FR	PRÉSENTOIR POUR GÂTEAU COUPÉ EN TRANCHES

Material: Acrílico, transparente

Matériau: Acrylique, transparent

#	para / pour #	→ mm	↑ mm	↓ mm	
227575	995810 + 997810	106	80	70	
227576	995820 + 997820	206	80	70	

ES MARCO PARA BANDEJAS DE TARTA**FR CADRE POUR PLAQUE À GÂTEAUX**

PS

- superficie granulada, negro
- Un lado corto abierto
- Grainé, noir
- Un côté court ouvert

#	para / pour #	→ mm	↑ mm	↓ mm	
227577	995810 + 997810	115	55	590	
227578	995820 + 997820	215	55	590	

**ES PROTECTOR DE TARTAS TS PLAST 1 + 2 MARCA PROTEGIDA****FR PROTECTION POUR GÂTEAU TS PLAST 1 + 2 MARQUE PROTÉGÉE**

HPVC

- transparente
- Protege el corte de la tarta para que no se seque y conserva el sabor
- transparente
- Préserve la découpe du gâteau du dessèchement et protège l'arôme

#			
113500	Juego de 50 piezas, 25 para el lado izquierdo, 25 para el derecho / Le set se compose de 25 pièces de gauche et de 25 pièces de droite	1 juego = 50 piezas / 1 set = 50 pièces	



i TS Plast 1 + 2 se puede limpiar en agua tibia (hasta 50°C) con un detergente normal. / TS Plast 1 + 2 se nettoient à l'eau tiède (jusqu'à 50°C) avec un produit vaisselle courant.

ES TIRAS DE CINTA RODOIDE**FR FEUILLES DE RUBAN RHODOÏD**

PVC

#	↗ mm	↑ mm	μ		
114021	300	60	50	1 Paquete / Paquet à 1000	
114022	240	40	50	1 Paquete / Paquet à 1000	
114023	240	30	50	1 Paquete / Paquet à 1000	
114024	150	25	50	1 Paquete / Paquet à 1500	
114060	600	400	80	1 Paquete / Paquet à 50	
114061	300	300	80	1 Paquete / Paquet à 50	



#114021

ES CINTA RODOIDE**FR RUBAN RHODOÏD**

PVC

#	↗ m	↑ mm	μ	
114026	300	40	37	
114030	300	60	37	
114050	200	25	80	
114051	200	30	80	
114052	200	35	80	
114053	200	40	80	
114054	200	45	80	
114055	200	50	80	
114056	200	55	80	
114057	200	60	80	



#114026

ES	BLONDAS DE PAPEL, BLANCAS
FR	NAPPERONS PAPIER DENTELLE, BLANCS

#		Ø mm			
116010	redondas / ronds	100	250	5000	
116013	redondas / ronds	120	250	2000	
116014	redondas / ronds	140	250	2000	
116017	redondas / ronds	165	250	2000	
116018	redondas / ronds	190	250	2000	
116022	redondas / ronds	220	100	2000	
116026	redondas / ronds	240	100	2000	
116028	redondas / ronds	270	100	2000	
116030	redondas / ronds	290	100	2000	
116033	redondas / ronds	300	100	2000	
116034	redondas / ronds	320	100	2000	
116036	redondas / ronds	340	100	1000	
116038	redondas / ronds	360	100	1000	
116040	redondas / ronds	380	100	1000	
116046	redondas / ronds	420	100	1000	

#		↔ mm			
116100	ovaladas / ovaes	180 x 260	250	10000	
116110	ovaladas / ovaes	160 x 220	250	2000	
116410	rectangulares / rectangulaires	170 x 300	100	1000	
116430	rectangulares / rectangulaires	200 x 400	100	1000	
116440	rectangulares / rectangulaires	300 x 400	100	1000	
116450	rectangulares / rectangulaires	360 x 460	100	1000	
116480	rectangulares / rectangulaires	250 x 370	100	1000	

ES	JUEGO DE BLONDAS DE PAPEL
FR	LOT DE NAPPERONS PAPIER DENTELLE

- Para soportes para tartas de 3 y 4 niveles
- Pour présentoirs à gâteaux de 3 et 4 étages

#	 para / pour Ø mm		
116333	3 niveles / 3 étages (200 / 260 / 320)	100 uds. / 100 pcs.	
116444	4 niveles / 4 étages (200 / 260 / 320 / 400)	100 uds. / 100 pcs.	

ES	SOPORTES PARA TARTAS
FR	PRÉSENTOIRS À GÂTEAUX / À PIÈCE MONTÉE

Material: Aluminio

- Para bodas, bufets o exposición
- Diseño resistente
- **Distancia entre niveles 16,5 cm**

Matériau: Aluminium

- Pour les mariages, les buffets ou pour les présentations de marchandises
- Modèle très résistant
- **Distance entre les étages 16,5 cm**

#	Ø mm		↑ mm
146003	200/260/320	3	380
146004	200/260/320/400	4	546
146005	200/260/320/400/450	5	712
146006	200/260/320/400/450/500	6	878
146007	160/200/260/320/400/450/500	7	1044
146008	160/200/260/320/400/450/500/550	8	1210



146003



146004



146005



146007

9

ES	PIEZAS DE REPUESTO
FR	PIÈCES DE RECHANGE

#		↔ mm
148016	Disco de repuesto / Disque de rechange	160
148020	Disco de repuesto / Disque de rechange	200
148026	Disco de repuesto / Disque de rechange	260
148032	Disco de repuesto / Disque de rechange	320
148040	Disco de repuesto / Disque de rechange	400
148045	Disco de repuesto / Disque de rechange	450
148050	Disco de repuesto / Disque de rechange	500
148051	Disco de repuesto / Disque de rechange	550
148002	Tornillo de cabeza / Vis de tête	
148003	Tornillo del pie / Vis pour pied	
148004	Pie exterior con tornillo / Pied extérieur avec vis	
148005	Pieza intermedia (columna) / Pièce intermédiaire (colonne) 165	
148007	Pieza intermedia (columna) / Pièce intermédiaire (colonne) 82	
148008	Pieza intermedia (columna) / Pièce intermédiaire (colonne) 52	
148006	Pie central / Pied central	
148001	Cortador central de acero inoxidable / Emporte-pièce à trou central en inox	



148001



#148008 #148007 #148005



ES SOPORTES PARA TARTAS
FR PRÉSENTOIRS À GÂTEAUX / À PIÈCE MONTÉE

Material: PS

Matériau: PS

#		Ø mm	
200108	2	250 / 340	
200103	3	200 / 250 / 340	
200104	4	200 / 250 / 320 / 340	
200105	5	200 / 250 / 320 / 400 / 440	

Piezas de repuesto / Pièces de rechange

200106	Pie central / Pied central	
200102	Tornillo / Vis	
200109	Pieza intermedia / Pièce intermédiaire	



ES SOPORTES PARA TARTAS
FR PRÉSENTOIRS À GÂTEAUX / À PIÈCE MONTÉE

Material: plástico blanco

Matériau: plastique blanc

- Apto para lavavajillas
- Para uso único o repetido
- Sistema encajable – fácil de montar
- Cada disco requiere 4 columnas

- Passent au lave-vaisselle
- Pour une utilisation unique ou répétée
- Système enfichable – facile à monter
- Chaque disque nécessite 4 colonnes

#	Ø mm	
202400	150	
202401	175	
202402	200	
202403	225	
202404	250	
202405	275	
202406	300	
202407	325	
202408	350	
202409	375	
202410	400	
202411	450	

#	↑ mm	
202412	75	
202413	150	
202414	225	



ES SOPORTES PARA TARTAS
FR PRÉSENTOIRS À GÂTEAUX

Material: Aluminio

- Diseño muy resistente
- Para bodas, bufets o exposición
- **Personalizables**

Matériau: Aluminium

- Modèle très résistant
- Pour les mariages, les buffets ou pour les présentations de marchandises
- **Personnalisables**

#		↑ mm	Ø mm	
146040	5	380	200/2 x 260/2 x 320	





ES	PALETAS PARA TARTAS
FR	PELLES À TARTE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		↕ mm	↗ mm	
199030	de una pieza, calidad robusta / d'une seule pièce, qualité lourde	128 x 55	275	
199035	de una pieza, rectangular / d'une seule pièce, rectangulaire	120 x 60	240	
199036	de una pieza, con punta / d'une seule pièce, avec pointe	120 x 55	240	
☒ 149900	pulida / polie		Ø: 280	



ES	PALETAS PARA TARTA
FR	PELLES À TARTE

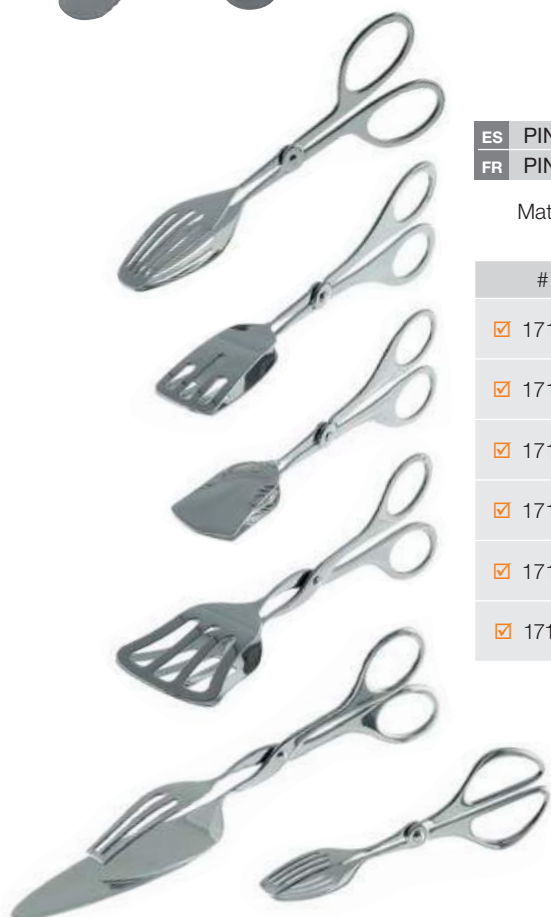
Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• Mango de plástico, negro

• Manche en plastique, noire

#		↕ mm	↗ mm	
☒ 199038	roma / émoussée	105 x 63	275	
☒ 199039	dentada / crantée	105 x 63	275	



ES	PINZAS
FR	PINCES

Material: Acero inoxidable, de una pieza

Matériau: Inox, d'une seule pièce

#		↔ mm	
☒ 171000	Pinza tijera repostería, abierta / Pince à pâtisserie, ouverte	190 x 36	
☒ 171001	Pinza tijera repostería, abierta / Pince à pâtisserie, ouverte	185 x 34	
☒ 171002	Pinza tijera repostería, abierta / Pince à pâtisserie, ouverte	180 x 36	
☒ 171003	Pinza tijera repostería, abierta / Pince à pâtisserie, ouverte	190 x 56	
☒ 171004	Pinza tijera tarta / Pince à gâteau	230 x 20 x 53	
☒ 171005	Pinza tijera dulces, abierta / Pince à confiserie, ouverte	145 x 21	

ES	PINZA PARA PASTA
FR	PINCE À PÂTE

Material: Acero inoxidable

- Pulida
- De una pieza

Matériau: Acier inoxydable

- Polie
- D'une seule pièce

#	↗ mm	↔ mm	
☑ 171100	205	80 x 35	



ES	PINZA PARA ENSALADA
FR	PINCE À SALADE

Material: Acero inoxidable

- Pulida
- De una pieza

Matériau: Acier inoxydable

- Polie
- D'une seule pièce

#	↗ mm	↔ mm	
☑ 171101	240	75 x 50	



ES	PINZAS UNIVERSALES
FR	PINCES UNIVERSELLES

Material: Acero inoxidable

- Pulidas
- De una pieza

Matériau: Acier inoxydable

- Polies
- D'une seule pièce

#	↗ mm	↔ mm	
☑ 171103	210	50 x 38	
☑ 171104	215	68 x 48	
☑ 171105	210	50 x 38	



ES	PINZA PARA SANDWICH
FR	PINCE POUR SANDWICHS

Material: Acero inoxidable

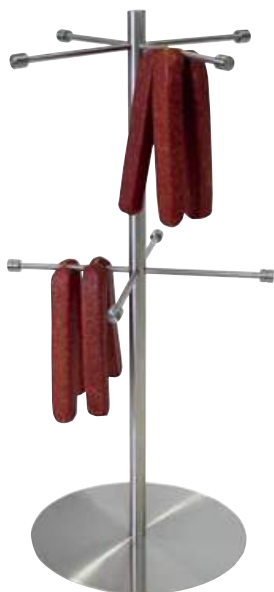
- Pulida
- De una pieza

Matériau: Acier inoxydable

- Polie
- D'une seule pièce

#	↗ mm	↔ mm	
☑ 171106	190	75 x 32	





ES	SOPORTE PARA PRETZELS Y SALCHICHAS
FR	SUPPORT POUR PRETZELS ET SAUCISSES

SST



- Requiere montaje
- Modelo: con 8 brazos
- Pour auto-assemblage
- Modèle: à 8 bras

#	Ø mm	↑ mm	
154812	210	500	



ES	SOPORTE PARA PRETZELS Y SALCHICHAS
FR	SUPPORT POUR PRETZELS ET SAUCISSES

WOOD

- Modelo: con 6 brazos
- Modèle: à 6 bras

#	Ø mm	↑ mm	
120641	150	500	



ES	PROTECCIÓN
FR	PROTECTION

Material: acrílico

Matériau: Acrylique

#	Ø mm	↑ mm	
172401	370	500	

ES	PINZAS MULTIUSO
FR	PINCES MULTI-USAGES

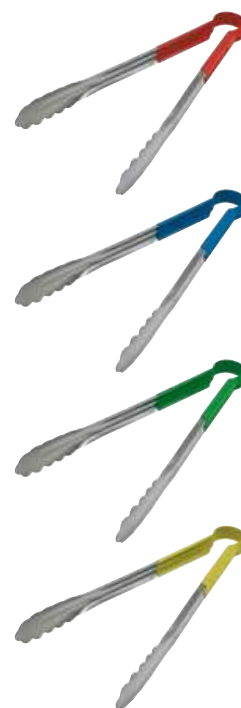
Material: Acero inoxidable

- Mango de plástico
- Calidad duradera

Matériau: Acier inoxydable

- Manche en plastique
- Qualité résistante

#		↗ mm	
✓ 171040	● Negro / Noir	230	
✓ 171041	● Negro / Noir	300	
✓ 171042	● Negro / Noir	400	
✓ 171061	● Rojo / Rouge	300	
✓ 171062	● Azul / Bleu	300	
✓ 171063	● Verde / Vert	300	
✓ 171064	● Amarillo / Jaune	300	



ES	PINZAS MULTIUSO
FR	PINCES MULTI-USAGES

Material: Acero inoxidable

- Mango y hoja de silicona
- Con mecanismo de bloqueo y anillo para colgar
- Calidad duradera

Matériau: Acier inoxydable

- Poignée et lame en silicone
- Avec mécanisme de fermeture et œillet de suspension
- Qualité lourde

#		↗ mm	
✓ 171050	● Negro / Noir	230	
✓ 171051	● Negro / Noir	300	
✓ 171052	● Negro / Noir	400	

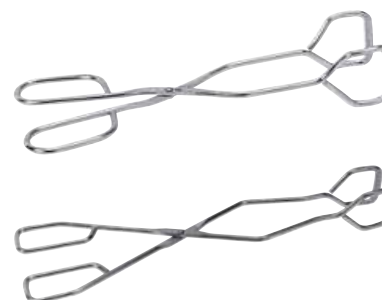


ES	PINZAS PARA BARBACOA (BBQ)
FR	PINCES À GRILLADES ET À SERVIR

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		↗ mm	
172415		220	
172416		320	





ES	ESPÁTULA CURVADA
FR	PALETTE COUDÉE

Material: Aluminio

Matériau: Aluminium

#	↗ mm	→ mm	
227214	175 / 310	35	



ES	PINZAS PARA SALCHICHAS
FR	PINCES À SAUCISSES

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

- De una pieza
- Extremo de agarre ondulado

- D'une seule pièce
- Extrémité de prise ondulée

#		↔ mm	
172413	curvada / courbée	339 x 50 x 60	
172414	recta / droite	354 x 68 x 24	



ES	PINZAS DE PRECISIÓN
FR	PINCES À DRESSER

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		↔ mm	
171020	recta / droite	200	
171030	curvada / courbée	200	

Material: PPA, negro

Matériau: PPA, noir

- Resistente al calor hasta + 220 °C

- Résistante à la chaleur jusqu'à + 220 °C



#		↔ mm	
☒ 172370	Pinza de precisión / Pince fine	305 x 18	



ES	EXPOSITOR DE MOSTRADOR
FR	PRÉSENTOIR DE COMPTOIR

Material: PC

Matériau: PC

- Transparente
- 2 piezas

- Transparent
- 2 pièces

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172670	430	280	140	

ES	VITRINAS EXPOSITORAS
FR	VITRINES DE COMPTOIR

Material: Acrílico

- Con 3 bandejas de exposición de PC
- Con tapa elevable

Matériau: Acrylique

- Avec 3 plateaux de présentation en PC
- Avec couvercle de prélèvement relevable

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172630	340	250	340	



• Material: Acrílico

• Matériau: Acrylique

#		↔ mm	
172600	para 1 bandeja 200 x 600 mm / pour 1 plaque 200 x 600 mm	635 x 260 x 200	
172610	para 2 bandejas 200 x 600 mm / pour 2 plaques 200 x 600 mm	635 x 260 x 400	



9

ES	VITRINAS EXPOSITORAS CON PROTECCIÓN HIGIÉNICA
FR	PRÉSENTOIRS DE COMPTOIR AVEC PROTECTION HYGIÉNIQUE

Material: Acrílico, incoloro

- Forma curvada
- Grosor del material: 4 mm

Matériau: Acrylique, incolore

- Forme courbée
- Épaisseur du matériau: 4 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172431	600	220	200	
172432	540	220	200	



Material: Acrílico

- Para bandejas y platos
200 x 600 mm + 400 x 600 mm

Matériau: Acrylique

- Pour plateaux et plaques
200 x 600 mm + 400 x 600 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172430	610	290	300	





ES PLACAS DE REFRIGERACIÓN
FR PLAQUES DE REFROIDISSEMENT



Material: Acero inoxidable

- Elementos de refrigeración integrados y sellados
- Congelación a -20°C durante aprox. 4 horas

Matériau: Acier inoxydable

- Éléments réfrigérants intégrés bien fermés
- Congeler à -20°C pendant env. 4 heures

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
281020	GN 1/1	530	325	45	
281021	GN 1/2	325	265	45	



ES PIZZARAS DE MESA
FR MINI TABLEAUX NOIRS



Acabado: en forma de L

Material: PVC, negro

- Grosor del material: 3 mm
- Para escribir con marcadores de tiza
- Borrables
- Juego de 5 piezas

Modèle: Forme en L PVC, noir

Matériau: PVC, noir

- Épaisseur du matériau: 3 mm
- Écriture avec des marqueurs à craie
- Effaçable
- Set de 5 pcs.

#	→ mm	↑ mm		
198950	105	148	DIN A6	
198951	148	210	DIN A5	
198952	210	297	DIN A4	



Acabado: con base de madera lacada natural

Material: PVC, negro

- Grosor del material: 3 mm
- Para escribir con marcadores de tiza
- Borrables

Finition: avec pied en bois naturel laqué

Matériau: PVC, noir

- Épaisseur du matériau: 3 mm
- Écriture avec des marqueurs à craie
- Effaçable

#	→ mm	↑ mm	
198960	138	65	
198961	138	105	
198962	138	190	

ES MARCADORES DE TIZA

FR MARQUEURS À CRAIE

- Se pueden borrar con un paño húmedo y agua
- Escriben en todas las superficies lisas (pizarras, cristal, espejos, plástico, metal, azulejos, etc.)
- S'effacent avec un chiffon humide et de l'eau
- Écrivent sur toutes les surfaces lisses (tableaux à craie, verre, miroirs, plastique, métal, carrelage, etc.)

#		→ mm	
198920	○ Blanco / Blanc	2	
198900	○ Blanco / Blanc	5	
198901	● Azul / Bleu	5	
198902	● Amarillo / Jaune	5	
198903	● Verde / Vert	5	
198904	● Naranja / Orange	5	
198905	● Rojo / Rouge	5	
198910	○ Blanco / Blanc	15	
198911	● Azul / Bleu	15	
198912	● Amarillo / Jaune	15	
198913	● Verde / Vert	15	
198914	● Naranja / Orange	15	
198915	● Rojo / Rouge	15	



9

ES COMANDAS PARA CAMAREROS

FR BLOC-NOTES / BLOCS DE COMMANDE

- Blocs neutros
- 40 hojas por bloc
- Pegamento incoloro en la parte superior
- Embalaje de 2 x 25 blocs en film
- Blocs neutres
- 40 feuilles par bloc
- Encollage en tête incolore
- Emballage 2 x 25 blocs sous film

#	↔ mm			
711000	70 x 150	papel libre de madera, blanco / sans bois, blanc 60 g / m ²	50	
710000	70 x 150	papel de prensa / papier journal / 49 g / m ²	50	





	REUTILIZABLE	RÉUTILISABLE
 100% foodsafe	„MASTERFLEX“ • Para los requisitos más exigentes, 100% apto para el contacto con alimentos	„MASTERFLEX“ • Pour les exigences les plus élevées, 100% apte au contact alimentaire
 algodón coton	„EXPORT“ • Material grueso • Para pasteleros • Con punta reforzada • Con dobladillo superior y lazo para colgar	„EXPORT“ • Matériau épais • Pour le pâtissier • Avec pointe renforcée • Avec ourlet supérieur et accroche
 algodón coton	„STANDARD“ • Superficie lisa • Con punta reforzada • Con dobladillo superior y lazo para colgar	„STANDARD“ • Surface lisse • Avec pointe renforcée • Avec ourlet supérieur et accroche
 sintético synthétique	„PREMIUM“ • Flexible • Sintético • Con dobladillo superior y lazo para colgar	„PREMIUM“ • Flexible • Synthétique • Avec ourlet supérieur et accroche



	DESECHABLE	JETABLE	
	• Azul – transparente • Superficie exterior antideslizante • Punta cerrada • Apto para todo tipo de masas	• Bleu - transparent • Surface extérieure antiglisse • Pointe fermée • Convient à toutes les masses	– 20 / +40 °C
	• Verde – transparente • Punta cerrada • Apto para todo tipo de masas	• Vert - transparent • Pointe fermée • Convient à toutes les masses	– 20 / +40 °C
	• Biodegradable y compostable • Beige claro • No apto para masas pesadas o densas	• Biodégradable et compostable • Beige clair • Ne convient pas pour les masses très lourdes ou épaisses	+5 / +40 °C
	• Naranja – transparente • Superficie exterior antideslizante SUPER GRIP • Adecuado para todo tipo de masas – (especialmente para masas pesadas, densas y calientes)	• Orange – transparent • Surface extérieure antiglisse SUPERGRIP • Convient à toutes les masses – (en particulier pour les masses lourdes, denses et chaudes)	– 20 / +70 °C
	• Transparente • Punta cerrada • Apto para todo tipo de masas	• Transparent • Pointe fermée • Convient à toutes les masses	– 20 / +40 °C
	• Manga pastelera doble con separador • Transparente • Punta cerrada • Adecuada para dos masas diferentes	• Poche à douille double avec insert de séparation • Transparent • Pointe fermée • Convient pour deux masses différentes	– 20 / +40 °C
	• “Zipper” con cremallera • Transparente • Con escala y zona de escritura • Punta cerrada • Apto para todo tipo de masas	• “Zipper” avec fermeture éclair • Transparent • Avec échelle graduée et plage d'écriture • Pointe fermée • Convient à toutes les masses	– 20 / +40 °C

**ES MANGA PASTELERA "EXPORT"****FR POCHE PÂTISSIÈRE "EXPORT"**

- Tela de algodón revestido
- Apta para el contacto con alimentos
- Costura longitudinal soldada
- Reutilizable varias veces
- Impermeable

- Tissu en coton enduit
- Apte au contact alimentaire
- Couture longitudinale soudée
- Réutilisable plusieurs fois
- Imperméable

Con dobladillo y punta reforzada**Avec ourlet et pointe renforcée**

#	Tamaño / Taille	↗ mm	
350080	0	250	
350081	1	280	
350082	2	340	
350083	3	400	
350084	4	460	
350085	5	500	
350086	6	550	
350087	7	600	
350088	8	650	
350089	9	700	
350090	10	750	

**ES MANGA PASTELERA "STANDARD"****FR POCHE PÂTISSIÈRE "STANDARD"**

- Tela de algodón revestido
- Apta para el contacto con alimentos
- Costura longitudinal soldada
- Reutilizable varias veces
- Impermeable

- Tissu en coton enduit
- Apte au contact alimentaire
- Couture longitudinale soudée
- Réutilisable plusieurs fois
- Imperméable

Con dobladillo y punta reforzada**Avec ourlet et pointe renforcée**

#	Tamaño / Taille	↗ mm	
350170	0	250	
350171	1	280	
350172	2	340	
350173	3	400	
350174	4	460	
350175	5	500	
350176	6	550	
350177	7	600	
350178	8	650	
350179	9	700	
350180	10	750	

ES MANGA PASTELERA "MASTERFLEX"**FR POCHE PÂTISSIÈRE "MASTERFLEX"**

- Para las más altas exigencias
- 100% apta para el contacto alimentario
- Costura longitudinal soldada
- Con lazo para colgar
- Superficie interior lisa
- Superficie exterior antideslizante
- Material flexible (poliuretano)
- Impermeable
- Apta para microondas

- Pour les plus hautes exigences
- 100% conforme au contact alimentaire
- Couture longitudinale soudée
- Avec crochet
- Surface intérieure lisse
- Surface extérieure antiglisse
- Matériau souple (polyuréthane)
- Imperméable
- Peut aller au micro-ondes

#	Tamaño / Taille	↗ mm	
330002	2	340	
330003	3	400	
330004	4	460	
330005	5	500	
330007	7	600	

**ES MANGA PASTELERA "PREMIUM"****FR POCHE PÂTISSIÈRE "PREMIUM"**

- Tejido sintético revestido
- Apta para el contacto alimentario
- Con lazo para colgar
- Reutilizable varias veces
- Impermeable

- Tissu synthétique, revêtu
- Apte au contact alimentaire
- Avec crochet
- Réutilisable plusieurs fois
- Imperméable

#	Tamaño / Taille	↗ mm	
350250	0	250	
350251	1	280	
350252	2	340	
350253	3	400	
350254	4	460	
350255	5	500	
350256	6	550	
350257	7	600	
350258	8	650	
350259	9	700	
350260	10	750	



**ES MANGA PASTELERA PARA USO DOMÉSTICO****FR POCHE PÂTISSÈRE À USAGE DOMESTIQUE**

- Tela de algodón revestido
- Apta para el contacto alimentario
- Impermeable
- Reutilizable varias veces
- Sin dobladillo ni lazo para colgar

- Tissu en coton revêtu
- Apte au contact alimentaire
- Imperméable
- Réutilisable plusieurs fois
- Sans ourlet et sans crochet

Incluye adaptador de rosca de 2 piezas,
3 boquillas rizadas, 1 boquilla lisa,
1 boquilla decorativa y 1 boquilla para
rellenar

Avec adaptateur à visser en 2 parties,
3 douilles cannelées, 1 douille unie,
1 douille décor et 1 douille à garnir

#	Tamaño / Taille	↗ mm	
☑ 350144	1	280	
☑ 350145	1a	310	

**ES KIT DE BOQUILLAS PARA ADAPTADOR****FR KIT DE DOUILLES POUR ADAPTATEUR**

- Material: PP, blanco
- 6 piezas
 - Cierre de rosca

- Matériau: PP, blanc
- 6 pièces
 - Fermeture à vis

#		
350147	3 boquillas rizadas, 1 boquilla lisa, 1 boquilla decorativa, 1 boquilla para rellenar / 3 douilles cannelées, 1 douille unie, 1 douille décor, 1 douille à garnir	

**ES MANGA PARA DECORAR****FR CORNET À ÉCRITURE**

- Tejido revestido
- Costura longitudinal pegada, completamente sellada
- Apta para el contacto alimentario
- Impermeable
- Reutilizable varias veces

- Tissu enduit
- Couture longitudinale collée, complètement fermée
- Apte au contact alimentaire
- Imperméable
- Réutilisable plusieurs fois

#	↗ mm		
350650	210	1 bolsa = 5 uds. / 1 sachet = 5 pcs.	

**ES MANGA PARA DECORAR "PERGAMYN"****FR CORNET À ÉCRITURE "PERGAMYN"**

- Material: papel glassine
- Utilizable con o sin boquilla

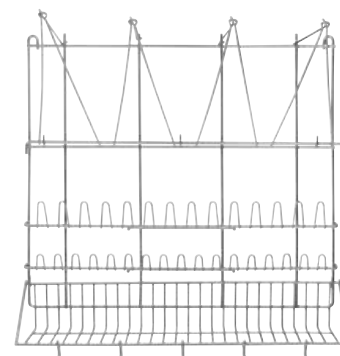
- Matériau: Glassine
- Utilisable avec ou sans douille

#	↗ mm		
350600	210	1000 uds. / pcs.	
350601	370	1000 uds. / pcs.	

ES COLGADOR DE MANGAS Y BOQUILLAS
FR SÉCHOIR MURAL POCHE ET DOUILLES

- Modelo muy resistente
 - Envasado en caja individual
 - Para 4 mangas pasteleras y hasta max. 31 boquillas
 - Con soporte para pequeños utensilios y 5 ganchos
- Modèle très résistant
 - Conditionné en carton individuel
 - Pour 4 poches à douille et 31 douilles max.
 - Avec support pour déposer les petits outils et 5 crochets

#		←→ mm	
157000	Alambre plastificado blanco / Fil plastifié blanc	500 x 500	
157001	Acero inoxidable / Acier inoxydable	500 x 500	



#157001

ES SOPORTE PARA MANGAS PASTELERAS
FR SUPPORT POUR POCHE PÂTISSIÈRES

- Material: PP, color marfil
- Estable
 - Con 8 perforaciones para 4 boquillas grandes y 4 pequeñas
- Matériau: PP, couleur ivoire
- Stable
 - Avec 8 perforations pour 4 douilles grandes et 4 douilles petites

#	↓ Ø mm	↑ mm	
157002	195	230	

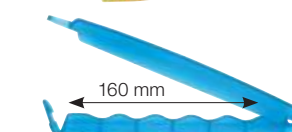
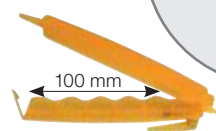


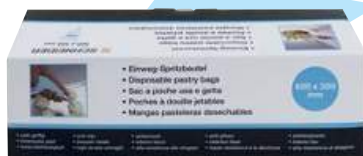
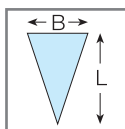
10

ES PINZAS DE CIERRE (CLIPS) PARA MANGAS Y BOLSAS
FR PINCES DE FERMETURE (CLIPS) POUR POCHE

- Material: PP
- Para cerrar herméticamente mangas pasteleras y bolsas
 - Aptas para lavavajillas
- Matériau: PP
- Pour fermer hermétiquement des poches à douille et sachets
 - Passent au lave-vaisselle

#	↗ mm			
☒ 391900	125	Con cuchilla / avec lame	6	
☒ 391901	175	Sin cuchilla / sans lame	6	
☒ 391902	285	Con mango desmontable / avec poignée amovible	4	




ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES – EN ROLLO
FR POCHE À DOUILLE JETABLES – EN ROULEAU
Material: PE, cuádruple extrusión

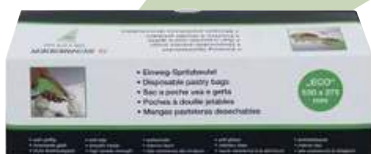
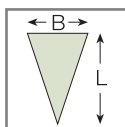
- Azul transparente, higiénico
- Superficie interior lisa
- Con perforación de arranque
- Alta resistencia al desgarro en la costura soldada
- Punta cerrada, utilizable con o sin boquilla
- Caja con abertura de extracción

100 uds./caja
Matériau: PE, quadruple extrusion

- Bleu transparent, hygiénique
- Surface intérieure lisse
- Avec perforation d'arrachage
- Haute résistance à la déchirure de la soudure
- Pointe fermée utilisable avec / sans douille
- Carton avec ouverture de prélèvement

100 pcs. / boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
391200	350	195	75	
391210	470	230	75	
391220	530	275	75	
391230	600	300	75	
391240	300	160	75	


ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES – EN ROLLO “ECO”
FR POCHE À DOUILLE JETABLES – EN ROULEAU “ECO”
Material: PE, extruido tres veces

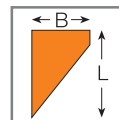
- Verde transparente, higiénico
- Superficie interior lisa
- Con perforación de arranque
- Alta resistencia al desgarro en la costura soldada
- Punta cerrada, utilizable con o sin boquilla
- Caja con abertura de extracción

100 uds./caja
Matériau: PE, extrudé trois fois

- Vert transparent, hygiénique
- Surface intérieure lisse
- Avec perforation d'arrachage
- Haute résistance à la déchirure de la soudure
- Pointe fermée utilisable avec / sans douille
- Carton avec ouverture de prélèvement

100 pcs. / boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
391800	350	195	70	
391810	470	230	70	
391820	530	275	70	

ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES – EN ROLLO**FR POCHES À DOUILLE JETABLES – EN ROULEAU**Material: PE, **extruido tres veces**

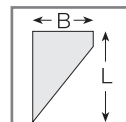
- Color naranja, higiénico
- Superficie exterior antideslizante SUPER GRIP
- Superficie interior lisa
- Con perforación de arranque
- Aptas para el uso con manos húmedas o grasosas
- Aptas para todo tipo de masas (calientes, frías, espesas)
- Aptas para microondas
- Alta resistencia al desgarro en la costura soldada
- Punta cerrada, utilizable con o sin boquilla
- Caja con abertura de extracción

100 uds./cajaMatériau: PE, **extrudé trois fois**

- Orange, hygiénique
- Surface extérieure antiglisse SUPERGRIP
- Surface intérieure lisse
- Avec perforation d'arrachage
- Excellente prise en main sans glisse même avec les mains humides et grasses
- Convient à toutes les masses (chaudes, froides, solides)
- Passent au micro-ondes
- Haute résistance à la déchirure de la soudure
- Pointe fermée utilisable avec / sans douille
- Carton avec ouverture de prélèvement

100 pcs. / boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
391320	530	280	80	
391330	590	280	80	

ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES COMPOSTABLES – EN ROLLO**FR POCHES À DOUILLE JETABLES COMPOSTABLES – EN ROULEAU**

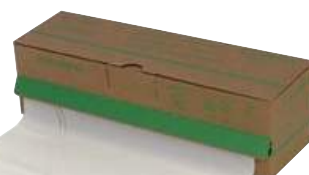
- Fabricadas con materias primas biodegradables y compostables según la norma EN13432 (compostabilidad industrial).
- Vida útil: 1 año desde la fecha de producción
- Color: Beige claro
- Capa interior lisa para un deslizamiento óptimo del producto
- No aptas para masas muy pesadas o espesas
- Superficie interior estéril
- Alta resistencia al desgarro y a la perforación
- Caja con abertura de extracción

72 uds./caja

- Fabriquées à partir de matières premières biodégradables et compostables selon la norme EN13432 (compostabilité industrielle).
- Durée de conservation: 1 an à partir de la date de production
- Couleur: Beige clair
- Couche intérieure lisse pour un glissement optimal du produit
- Ne conviennent pas pour les masses très lourdes ou épaisses
- Surface intérieure stérile
- Haute résistance à la déchirure et à la perforation
- Carton avec ouverture de prélèvement

72 pcs. / boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
391920	530	280	100	




ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES – DOBLES
FR POCHES À DOUILLE JETABLES – DOUBLES
Mangas dobles con separador para dos masas diferentes.

 Material: PE, **extruido dos veces.**

- Superficie interior lisa
- En paquete
- Transparentes
- Higiénicas
- Punta cerrada
- Utilizables sin boquilla
- Alta resistencia al desgarro en la costura soldada
- Caja dispensadora

75 uds./caja
Poches à douille doubles avec insert de séparation pour deux masses différentes.

 Matériau: PE, **extrudé deux fois.**

- Surface intérieure lisse
- Paquet
- Transparentes
- Hygiéniques
- Pointe fermée
- Utilisables sans douille
- Haute résistance à la déchirure de la soudure
- Carton avec ouverture de prélèvement

75 pcs./boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
☒ 391850	455	305	70	

i Adaptador correspondiente + boquillas, ver pág. 217 y siguientes / Adaptateur correspondant + douilles voir page 217 et suiv.


ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES – “ZIPPER”
FR POCHES À DOUILLE JETABLES – “ZIPPER”

Material: CPP

- Ultratransparentes
- Con escala graduada
- Zona de escritura y cremallera
- Para un cierre seguro

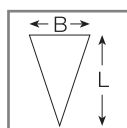
50 uds./caja

Matériau: CPP

- Ultra-transparentes
- Avec échelle graduée
- Plage d'écriture et zip
- Pour fermeture des poches

50 pcs./boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
391050	320	150	50	


ES MANGAS PASTELERAS DESECHABLES – EN PAQUETE
FR POCHES À DOUILLE JETABLES – PAQUET

 Material: PE, **extruido tres veces**

- Transparentes, higiénicas
- Superficie interior lisa
- Con perforación de arranque
- Alta resistencia al desgarro en la costura en la costura soldada
- Punta cerrada, utilizable con o sin boquilla
- Caja con abertura de extracción

100 uds./caja

 Matériau: PE, **extrudé trois fois**

- Transparentes, hygiéniques
- Surface intérieure lisse
- Avec perforation d'arrachage
- Haute résistance à la déchirure de la soudure
- Pointe fermée utilisable avec / sans douille
- Carton avec ouverture de prélèvement

100 pcs./boîte

#	↗ mm	→ mm	μ	
☒ 391400	350	240	75	
☒ 391410	545	300	75	

ES KIT DE MANGAS PASTELERAS DESECHABLES
FR KIT DE POCHE À DOUILLE JETABLES

El kit incluye:

10 mangas desechables (longitud 340 mm),
1 boquilla lisa, 1 boquilla cinta estrella, 2
boquillas rizadas, 1 boquilla de cierre y 1 clip
de cierre de 10 cm con cuchilla integrada

- Mangas en PE
- Boquillas y clips en PP

Kit comprenant:

10 poches à douille jetables (longueur
340 mm), 1 douille unie, 1 douille à bûche,
2 douilles cannelées, 1 douille de fermeture
et 1 clip de fermeture 10 cm avec lame de
coupe intégrée

- Poches à douilles jetables en PE
- Douilles et clips en PP



#		
☒ 350199		


ES SOPORTE DE PARED PARA MANGAS DESECHABLES
FR SUPPORT MURAL POUR POCHE À DOUILLE JETABLES

Material: Acero inoxidable

- El cartón de 100 mangas desechables en rollo (colores azul, verde y naranja) se introduce lateralmente
- Tamaños: 350 mm – 600 mm
- Orificios traseros para montaje en pared
- Se entrega sin tornillos ni tacos

Matériau: Acier inoxydable

- Le carton de 100 poches à douille jetables en rouleau (qualités bleue, verte et orange) est inséré latéralement
- Tailles: 350 mm – 600 mm
- Trous postérieurs pour montage mural
- Livré sans vis et chevilles

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
399000	320	115	110	


10



ES BOQUILLAS ESTRELLA

FR DOUILLES ÉTOILE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• En una sola pieza, sin soldaduras

• Monobloc, sans bord roulé



#	Ø mm	dientes / dents	
197550	2	6	
197551	3	6	
197552	4	6	
197553	5	6	
197554	6	6	
197555	7	6	
197556	8	6	
197557	9	6	
197558	10	7	
197559	11	7	
197560	12	7	
197561	13	7	
197562	14	8	
197563	15	8	
197564	16	9	
197565	17	10	
197566	18	10	



ES CAJA DE BOQUILLAS ESTRELLA

FR BOÎTE DE DOUILLES ÉTOILE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• En una sola pieza, sin soldaduras

• Monobloc, sans bord roulé

#	Ø mm	
☒ 197136	Set de 10 uds. / Set de 10 pcs. – 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15	



ES BOQUILLAS LISAS

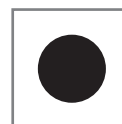
FR DOUILLES UNIES

Material: Acero inoxidable

• En una sola pieza, sin soldaduras

Matériau: Acier inoxydable

• Monobloc, sans bord roulé



#	Ø mm	
197500	2	
197501	3	
197502	4	
197503	5	
197504	6	
197505	7	
197506	8	
197507	9	
197508	10	
197509	11	
197510	12	
197511	13	
197512	14	
197513	15	
197514	16	
197515	17	
197516	18	
197517	20	
197518	22	
197519	24	



10

ES CAJA DE BOQUILLAS LISAS

FR BOÎTE DE DOUILLES UNIES

Material: Acero inoxidable

• En una sola pieza, sin soldaduras

Matériau: Acier inoxydable

• Monobloc, sans bord roulé



#	Ø mm	
☒ 197180	Set de 10 uds. / Set de 10 pcs. – 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15	





ES	BOQUILLAS ESTRELLA FRANCESA
FR	DOUILLES ÉTOILE FRANÇAISE / DOUILLES CANNELÉES

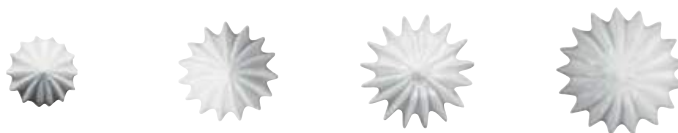
Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• En una sola pieza, sin soldaduras

• Monobloc, sans bord roulé

#	Ø mm	dientes / dents	
197335	4	9	
197310	5	9	
197311	6	9	
197312	7	10	
197313	8	12	
197336	9	12	
197314	10	14	
197333	11	14	
197315	12	15	
197316	13	15	
197317	14	16	
197337	15	15	
197318	16	17	
197319	18	18	



ES	BOQUILLAS ESTRELLA CERRADA
FR	DOUILLES ÉTOILE FERMÉE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• En una sola pieza, sin soldaduras

• Monobloc, sans bord roulé

#	Ø mm	dientes / dents	
197320	2	6	
197321	3	6	
197322	4	6	
197323	5	6	
197324	6	6	
197325	7	6	
197326	8	7	
197327	9	7	
197328	10	8	
197329	11	9	
197334	12	10	



ES BOQUILLAS CINTA ESTRIADA

FR DOUILLES À BÛCHE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• En una sola pieza, sin soldaduras

• Monobloc, sans bord roulé

#	Salida de boquilla / Largeur de l'embout (mm)	
197300	16 x 2	
197301	20 x 3	
197302	28 x 4	



ES BOQUILLAS ROSA

FR DOUILLES À ROSE

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• En una sola pieza, sin soldaduras

• Monobloc, sans bord roulé

#	Ø mm	
197330	5	
197331	6	
197332	8	



10

ES BOQUILLA PARA RELLENAR

FR DOUILLE À GARNIR

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• Soldada

• Soudée

#	↑ mm	Ø mm	
197340	95	4	





ES	NOMEOLVIDES
FR	MYOSOTIS

#	197400
Ø mm	4,5
↑ mm	39



ES	ROSA INCLINADA
FR	ROSE BIAIS

#	197401
Ø mm	6,0
↑ mm	41



ES	AGUJERO
FR	TROU

#	197402
Ø mm	5,0
↑ mm	48



ES	PÉTALO PEQUEÑO
FR	PÉTALE PETIT

#	197405
↔ mm	3,6 x 16
↑ mm	41



ES	PÉTALO MEDIANO
FR	PÉTALE MOYEN

#	197406
↔ mm	5,4 x 25
↑ mm	44



ES	PÉTALO GRANDE
FR	PÉTALE GRAND

#	197407
↔ mm	3 x 15
↑ mm	53



ES	HOJA MINI
FR	FEUILLE MINI

#	197408
Ø mm	2,7
↑ mm	41



ES	HOJA MEDIANA
FR	FEUILLE MOYENNE

#	197410
Ø mm	4,8
↑ mm	42



ES	HOJA GRANDE
FR	FEUILLE GRANDE

#	197411
Ø mm	4,6
↑ mm	52



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197412
Ø mm	2,4
↑ mm	52



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197413
Ø mm	6,0
↑ mm	47



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197414
Ø mm	1,5
↑ mm	47



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197415
Ø mm	6,0
↑ mm	52



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197417
Ø mm	9,3
↑ mm	52



ES BOQUILLA CINTA ESTRIADA ABIERTA
FR DOUILLE À BÛCHE OUVERTE

#	197418
↔ mm	3,75 x 18
↑ mm	51,5



ES BOQUILLA TRES AGUJEROS
FR DOUILLE À TROIS TROUS

#	197420
Ø mm	3,0
↑ mm	50



ES BOQUILLA VERMICELLI PEQUEÑA
FR DOUILLE À NID, PETITE

#	197421
Ø mm	1,0
↑ mm	38



ES BOQUILLA VERMICELLI GRANDE
FR DOUILLE À NID, GRANDE

#	197422
Ø mm	2,9
↑ mm	37



ES BOQUILLA VERMICELLI PEQUEÑA
FR DOUILLE À GAZON, PETITE

#	197423
Ø mm	2,0
↑ mm	45



ES BOQUILLA VERMICELLI GRANDE
FR DOUILLE À GAZON, GRANDE

#	197424
Ø mm	4,5
↑ mm	45



ES BOQUILLA SAINT-HONORÉ
FR SAINT-HONORÉ

#	197425
Ø mm	12
↑ mm	41



ES BOQUILLA SAINT-HONORÉ
FR SAINT-HONORÉ

#	197426
Ø mm	14
↑ mm	39



ES BOQUILLA SAINT-HONORÉ
FR SAINT-HONORÉ

#	197427
Ø mm	15
↑ mm	46



ES BOQUILLA SAINT-HONORÉ
FR SAINT-HONORÉ

#	197403
↔ mm	11 x 21
↑ mm	53



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197428
Ø mm	11
↑ mm	51



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197429
Ø mm	13
↑ mm	48



ES BOQUILLA DECORATIVA
FR DOUILLE DÉCOR

#	197430
Ø mm	15
↑ mm	52



ES BOQUILLA DELEITE CURVADA
FR DOUILLE À BÛCHE EXPRESS

#	197303
Ø mm	19
↑ mm	52



ES MAGNOLIA
FR MAGNOLIA

#	197570
Ø mm	25
↑ mm	42



ES TULIPÁN
FR TULIPE

#	197571
Ø mm	23
↑ mm	42



ES ROSA
FR ROSE

#	197572
Ø mm	25
↑ mm	42



ES TULIPÁN
FR TULIPE

#	197573
Ø mm	23
↑ mm	42



ES NARCISO
FR NARCISSE

#	197574
Ø mm	25
↑ mm	42



ES TULIPÁN
FR TULIPE

#	197575
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	TULIPÁN
FR	TULIPE

#	197576
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	TULIPÁN
FR	TULIPE

#	197577
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197578
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197579
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197580
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197581
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197582
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197583
Ø mm	25
↑ mm	42



ES	FLORCITA
FR	PETITE FLEUR

#	197584
Ø mm	25
↑ mm	42

ES ESTUCHE DE BOQUILLAS DECORATIVAS**FR COFFRET DE DOUILLES DÉCORS**

Material: Acero inoxidable

- Adaptador incluido
- Caja de plástico rígido

Matériau: Acier inoxydable

- Adaptateur inclus
- Boîte en plastique solide

#	piezas / pièces	↑ mm	
197032	55	30	
197033	29	30	
197060	38	50	

**ES CEPILLO LIMPIADOR PARA BOQUILLAS****FR GOUPILLON DE NETTOYAGE POUR DOUILLES**

- Mango de PP, con ojal para colgar
- Cerdas de nylon
- Utilizable con todo tipo de boquillas

- Manche en PP, avec œillet de suspension
- Poils en nylon
- Utilisable pour tout type de douilles

#	↗ mm	
200245	180	



10

ES ADAPTADOR PARA BOQUILLAS**FR ADAPTATEUR POUR DOUILLES**

Material: PP, blanco

- 2 piezas
- Cierre de rosca

Matériau: PP, blanc

- 2 pièces
- Fermeture à vis

#	↑ mm	
197595	77	



Ejemplo: Utilizable con casi todas las boquillas / Ex.: Utilisable pour presque toutes les douilles!





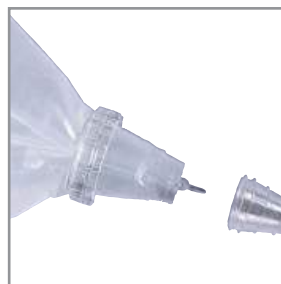
ES ADAPTADOR DOBLE PARA BOQUILLAS
FR ADAPTATEUR POUR DOUILLES – DOUBLE



- Material: sin BPA, color: transparente
- 3 piezas
 - Apto para lavavajillas
 - Para mangas desechables de 50 µ a 75 µ

- Matériau: sans BPA, couleur: transparent
- 3 pièces
 - Passe au lave-vaisselle
 - Pour poches à douille jetables de 50 µ à 75 µ

#	Ø mm	↑ mm	
✓ 196660	48	63	



i Utilizable con todas las boquillas “Multi-Deko”. / Utilisable avec toutes les douilles “Multi-Deko”.



Adaptador con boquilla encajable / Adaptateur avec douille à enficher



Adaptador con tapa de cierre / Adaptateur avec capuchon de fermeture



ES ESTUCHE DE BOQUILLAS “MULTI-DEKO”
FR COFFRET DE DOUILLES “MULTI-DEKO”



- Material: PCTG sin BPA, color: transparente
- Apto para montaje en pared
 - Tapa incluida para almacenamiento higiénico
 - Apto para lavavajillas

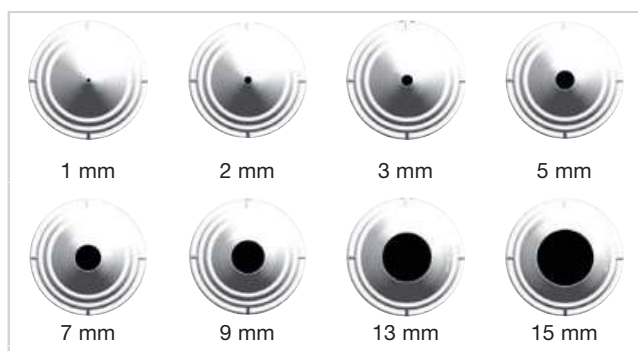
- Matériau: PCTG – sans BPA, couleur: transparent
- Possibilité de montage mural
 - Couvercle inclus pour un rangement hygiénique
 - Passe au lave-vaisselle

#		Ø mm	
✓ 196600	8 boquillas lisas, 2 adaptadores, 2 tapas de cierre, 1 cepillo de limpieza / 8 douilles unies, 2 adaptateurs, 2 capuchons de fermeture, 1 goupillon de nettoyage pour douilles	1, 2, 3, 5, 7, 9, 13, 15	
✓ 196610	8 boquillas estrella, 2 adaptadores, 2 tapas de cierre, 1 cepillo de limpieza / 8 douilles étoile, 2 adaptateurs, 2 capuchons de fermeture, 1 goupillon de nettoyage pour douilles	4, 5, 7, 9 (6 dientes / dents) 7, 9, 11, 13 (8 dientes / dents)	
✓ 196620	8 boquillas decorativas, 1 boquilla de relleno, 2 adaptadores, 2 tapas de cierre / 8 douilles décor, 1 douille à garnir, 2 adaptateurs, 2 capuchons de fermeture		
✓ 196630	8 boquillas estrella, 2 adaptadores, 2 tapas de cierre, 1 cepillo de limpieza / 8 douilles étoile française, 2 adaptateurs, 2 capuchons de fermeture, 1 goupillon de nettoyage pour douilles	4,5 / 5,5 / 6 / 7,5 / 8 / 8 / 9 / 10	

i Contornos precisos para una decoración perfecta. / Contours précis pour une décoration parfaite.



196600



196610



196620



196630



10





ES BOQUILLAS ESTRELLA
FR DOUILLES ÉTOILE

Material: PP, color marfil
• Altura: 6 cm

Matériau: PP, couleur ivoire
• Hauteur: 6 cm



#	Ø mm	
196500	3	
196501	5	
196502	7	
196503	9	
196504	11	
196505	13	
196506	15	
196507	17	



ES BOQUILLAS LISAS
FR DOUILLES UNIES

Material: PP, color marfil
• Altura: 6 cm

Matériau: PP, couleur ivoire
• Hauteur: 6 cm



#	Ø mm	
196520	5	
196521	7	
196522	9	
196523	11	
196524	13	
196525	15	
196526	17	
196527	19	
196528	26	

196530



ES JUEGO DE BOQUILLAS
FR LOT DE DOUILLES

Material: PP, color marfil
• Altura: 6 cm
• 6 boquillas diferentes

Matériau: PP, couleur ivoire
• Hauteur: 6 cm
• 6 douilles différentes

#	Ø mm	
196530	3, 5, 7, 9, 11, 13	
196540	5, 7, 9, 11, 13, 15	

196540



ES ESTUCHE DE BOQUILLAS SURTIDAS**FR COFFRET DE DOUILLES ASSORTIES**

Material: PP, color marfil

• Altura: 6 cm

• **12 boquillas diferentes**

Matériau: PP, couleur ivoire

• Hauteur: 6 cm

• **12 douilles différentes**

#		Ø (ca. mm)	
196550	4 boquillas estrella, 4 boquillas lisas, 4 boquillas decorativas / 4 douilles étoile, 4 douilles unies, 4 douilles décor	5, 7, 9, 11 5, 7, 9, 11 Boquilla cinta, rosa y cinta estrella (izquierda y derecha) / Douille à ruban, douille à rose, douille à bûche (gauche et droite)	
196560	4 boquillas estrella, 4 boquillas lisas, 4 boquillas decorativas / 4 douilles étoile, 4 douilles unies, 4 douilles décor	11, 13, 15, 17 13, 15, 17, 19 Boquilla hoja, boquilla de 2 orificios, boquilla rosa y boquilla cinta dentada / Douille à feuille, douille à 2 trous, douille à rose et douille à ruban dentelé	



Material: PP, color marfil

• Altura: aprox. 3,0 – 3,5 cm

• **20 boquillas diferentes**• **2 adaptadores (2 piezas)**

Matériau: PP, couleur ivoire

• Hauteur: 3,0 – 3,5 cm env.

• **20 douilles différentes**• **2 adaptateurs (à 2 pièces)**

#		Ø (ca. mm)	
196570	4 boquillas estrella, 8 boquillas lisas, 8 boquillas decorativas, 2 adaptadores (2 piezas) / 4 douilles étoile, 8 douilles unies, 8 douilles décor, 2 adaptateurs (à 2 pièces)	5, 7, 11, 13 5 – 13	
196580	8 boquillas estrella, 4 boquillas lisas, 8 boquillas decorativas, 2 adaptadores (2 piezas) / 8 douilles étoile, 4 douilles unies, 8 douilles décor, 2 adaptateurs (à 2 pièces)	3 – 17 5, 7, 9, 13	



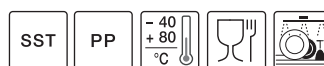
10



© stockcre - stock.adobe.com



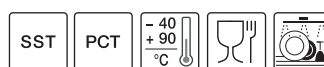
ES ESPÁTULA PARA HELADO
FR SPATULE À GLACE



#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
195100	●	260	65	15	
195110	●	300	65	15	
195120	●	260	65	15	
195130	●	300	65	15	
195140	●	260	65	15	
195150	●	300	65	15	
195180	●	260	65	15	
195190	●	300	65	15	



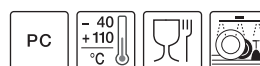
ES ESPÁTULA PARA HELADO
FR SPATULE À GLACE



#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
195210	●	260	65	15	
195220	●	260	65	15	
195230	●	260	65	15	
195250	●	260	65	15	
195260	○	260	65	15	



ES ESPÁTULA PARA HELADO
FR SPATULE À GLACE



#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
195290	○	270	65	15	

ES	RACIONADOR DE HELADO CON MANGO TÉRMICO	ALU
FR	PORTIONNEUSE À GLACE AVEC MANCHE CHAUFFANT	

Material: Aluminio, con líquido termo-conductor en el mango

Matériau: Aluminium, avec liquide thermoconducteur dans le manche

#	I 	Ø mm	
☒ 190210	1/16	61	
☒ 190220	1/20	57	
☒ 190230	1/24	51	
☒ 190240	1/30	45	



ES	RACIONADOR DE HELADO	CNS
FR	PORTIONNEUSE À GLACE	

Material: Acero inoxidable

• **Mango ergonómico de plástico**

• Aplicación: para helado, frutas, arroz, mousses, etc.

Matériau: Acier inoxydable

• **Manche ergonomique en plastique**

• Utilisation: pour la glace, les fruits, le riz, les mousses etc.

#	I 	Ø mm	
☒ 195010	1/8	79	
☒ 195015	1/12	65	
☒ 195020	1/16	61	
☒ 195025	1/20	56	
☒ 195030	1/24	51	
☒ 195035	1/30	49	
☒ 195040	1/36	46	
☒ 195045	1/40	44	
☒ 195050	1/50	42	
☒ 195055	1/60	39	
☒ 195060	1/100	28	



Material: Acero inoxidable

• **Calidad profesional, especialmente resistente**

Matériau: Acier inoxydable

• **Qualité professionnelle particulièrement robuste**

#	I 	Ø mm	
195400	1/8	80	
195405	1/12	67	
195410	1/16	59	
195415	1/20	56	
195420	1/24	53	
195425	1/30	50	
195430	1/36	48	
195435	1/40	44	
195440	1/50	40	



Material: Acero inoxidable

• **Calidad profesional, especialmente resistente**
• **Forma ovalada**

Matériau: Acier inoxydable

• **Qualité professionnelle particulièrement robuste**
• **Forme ovale**

#	I 	↔ mm	
195450	1/30	58 x 46	



ES	CUBETA PARA HELADO
FR	BAC À GLACE



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
199613	265	160	170	5,0	
199619	330	165	80	3,3	
199622	330	165	120	5,0	
199623	330	165	150	6,2	
199624	330	165	180	7,6	
199616	360	165	80	3,3	
199610	360	165	120	4,9	
199611	360	165	150	6,3	
199612	360	165	180	7,3	
199615	360	250	80	5,6	
199614	360	250	120	8,7	
199617	360	250	150	11,2	
199618	360	250	180	12,9	



#199610



#199615



#199620



#199621

ES	CUBETA PARA HELADO
FR	BAC À GLACE



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
199620	360	165	120	4,8	
199621	360	250	80	5,3	

ES	TAPA
FR	COUVERCLE



- Compatible con cubetas para helado
- Compatible avec bacs à glace
- Con asa
- Avec poignée

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	para / pour #	
199629	265	160	20	199613	
199626	330	165	20	199619, 199622, 199623, 199624	
199630	360	165	20	199610, 199611, 199612, 199616, 199620	
199625	360	250	82	199614, 199615, 199617, 199618, 199621	



#199626



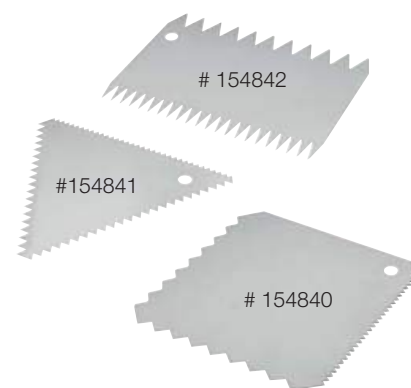
#199625

ES RASQUETA DE ACERO INOXIDABLE**FR RACLOIR INOX**

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↔ mm		
154840	100 x 100	Cuadrada / Carré	
154841	110 x 110	Triangular / Triangle	
154842	110 x 75	Rectangular / Rectangle	

**ES BANDEJAS DE SERVICIO OVALADAS****FR PLATEAUX DE SERVICE OVALES**

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• Con borde enrollado

• Avec bord roulé

• Acabado mate

• Finition mate

#	↔ mm		
155040	145 x 200		
155041	180 x 230		
155042	195 x 265		
155043	220 x 285		

**ES DISPENSADOR DE SERVILLETAS****FR DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES**

Material: Acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

• Para 100 servilletas:

• Pour 100 serviettes:

– 170 x 170 mm (dim. servilleta desplegada)

– 170 x 170 mm (dim. serviette dépliée)

– 85 x 115 mm (dim. servilleta plegada)

– 85 x 115 mm (dim. serviette pliée)

#	→ mm	↓ mm	↑ mm	
195700	95	100	130	



11

ES SOPORTE PARA CUCHARILLAS**FR PORTE-CUILLÈRES À GLACE**

Material: Acrílico

Matériau: Acrylique

• Incluye separador

• Insert d'écartement inclus

• Con 3 compartimentos cuadrados para cucharillas

• Avec 3 boxes carrés à cuillères

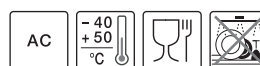
#	→ mm	↓ mm	↑ mm	
172300	225	150	150	





© stockcreations - stock.adobe.com

ES SOPORTE PARA CUCURUCHOS
FR PORTE-CORNETS À GLACE



• Con cajón

• Avec tiroir

#	○	Ø mm	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172200	1	1 x 45	120	110	500	
172201	5	4 x 24 1 x 30	140	140	500	
172202	13	9 x 24 4 x 30	205	205	500	



172200



172201



172202

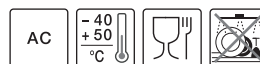


172203



172204

ES SOPORTE PARA CUCURUCHOS
FR PORTE-CORNETS À GLACE



#	○	Ø mm	↗ mm	→ mm	↑ mm	
172203	18	12 x 24 6 x 30	240	180	590	
172204	18	12 x 24 6 x 30	240	195	615	

ES SOPORTE PARA CUCURUCHOS**FR PORTE-CORNETS À GLACE**

Material: Acero inoxidable
• Con base antideslizante

Matériau: Acier inoxydable
• Avec base antidérapant

Para 3 cucuruchos de helado**Pour 3 cornets à glace**

#	Ø mm	→ mm	↓ mm	↑ mm	
190300	26	200	95	85	

Para 4 cucuruchos de helado**Pour 4 cornets à glace**

#	Ø mm	→ mm	↓ mm	↑ mm	
190305	26	270	95	85	

**PARA 4 CUCURUCHOS DE HELADO
"MAXI"****POUR 4 CORNETS À GLACE "MAXI"**

#	Ø mm	→ mm	↓ mm	↑ mm	
190308	2 x 26/2 x 31	270	95	85	

Material: Acrílico

Para 3 cucuruchos de helado

Matériau: Acrylique

Pour 3 cornets à glace

#	Ø mm	→ mm	↓ mm	↑ mm	
172100	34	185	90	95	

Para 4 cucuruchos de helado**Pour 4 cornets à glace**

#	Ø mm	→ mm	↓ mm	↑ mm	
172101	34	250	90	95	

Material: Acero inoxidable

Para 4 cucuruchos de helado

Matériau : Acier inoxydable

Pour 4 cornets à glace

#	Ø mm	↑ mm	
190310	165	140	





ES	FUENTE DE CHOCOLATE
FR	FONTAINE À CHOCOLAT

- Material: Acero inoxidable

 - Temperatura regulable: 0 – 80 °C
 - Diámetro de la base: 33 cm
 - Tensión: 240 V, 50/60 Hz
- Matériau: Acier inoxydable

 - Température réglable: 0 – 80 °C
 - Diamètre du fond: 33 cm
 - Tension: 240 V, 50/60 HZ

#	↑ mm	 kg		
255320	600	5 kg	150 W	

- Material: Acero inoxidable

 - Temperatura regulable: 0 – 80 °C
 - Tensión: 240 V, 50/60 HZ
- Matériau: Acier inoxydable

 - Température réglable: 0 – 80 °C
 - Tension: 240 V, 50/60 HZ

#	↑ mm	 kg		
255350	800	8	215 W	

ES	CEPILLO DE LIMPIEZA
FR	BROSSE DE NETTOYAGE

- Material: Alambre galvanizado, cerdas de nailon
- Matériau: Fil de fer galvanisé, poils en nylon

#	↔ mm	
120655	700 x 120 x 55	



ES	DOSIFICADOR PARA RELLENO DE BOMBONES “PRALINENFIX D”	
FR	DOSEUR POUR LE REMPLISSAGE DE CHOCOLATS “PRALINENFIX D”	

- Material: Acero inoxidable
- Especialmente diseñado para masas líquidas como chocolate, cobertura, ganache, praliné, etc.
 - Para un relleno rápido, preciso y uniforme de moldes de bombones
 - Dosificación continua, fila por fila, mediante 7 boquillas regulables
 - Más de 100 rellenos por minuto
 - Unidades de pistón calefactadas
 - Fácil de usar y limpiar

- Matériau: Acier inoxydable
- Spécialement conçu pour les masses liquides comme le chocolat, la couverture, la ganache, le nougat, etc.
 - Pour un remplissage rapide, précis et régulier des coques en chocolat
 - Le dosage s'effectue en continu, rangée par rangée, à l'aide de 7 douilles réglables
 - Plus de 100 remplissages par minute
 - Unités de pistons chauffées
 - Facile à nettoyer et à utiliser



#	↔ mm	⚖ kg	⚡	🔌	
450500	510 x 400 x 570	17	10 W	230 V / 50 Hz	

ES	DOSIFICADOR PARA RELLENO DE BOMBONES “PRALINENFIX B”	
FR	DOSEUR POUR LE REMPLISSAGE DE CHOCOLATS “PRALINENFIX B”	

- Material: Acero inoxidable
- Especialmente diseñado para moldes de **Chocolate World**
 - Especialmente diseñado para masas líquidas como chocolate, cobertura, ganache, praliné, etc.
 - Para un relleno rápido, preciso y uniforme de moldes de bombones
 - Dosificación continua, fila por fila, mediante 8 boquillas regulables
 - Más de 100 rellenos por minuto
 - Unidades de pistón calefactadas
 - Fácil de usar y limpiar

- Matériau: Acier inoxydable
- Spécialement conçu pour les moules de **Chocolate World**
 - Spécialement conçu pour les masses liquides comme le chocolat, la couverture, la ganache, le nougat, etc.
 - Pour un remplissage rapide, précis et régulier des moules à chocolat
 - Le dosage s'effectue en continu, rangée par rangée, à l'aide de 8 douilles réglables
 - Plus de 100 remplissages par minute
 - Unités de pistons chauffées
 - Facile à nettoyer et à utiliser

#	↔ mm	⚖ kg	⚡	🔌	
450510	510 x 400 x 570	17	10 W	230 V / 50 Hz	



12

ES	ACCESORIO: BOQUILLA PARA RELLENAR BOMBONES CON LICOR
FR	ACCESSOIRE: DOUILLE POUR REMPLIR LES CHOCOLATS À LA LIQUEUR

#		
450520		



Apto para cortar y dividir chocolate, bombones, mazapán, gelatina de frutas, pasteles, etc.
Convient pour couper et diviser le chocolat, les pralines, la pâte d'amande, la gelée de fruits, les pâtisseries, etc.

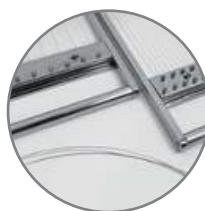


ES CORTADORA "GUITARRA" PARA CHOCOLATE
FR GUITARE POUR LA DÉCOUPE DU CHOCOLAT

SST

- Incluye 3 brazos de corte
- Espaciados de corte: 15, 22,5, 30 mm
- Superficie de corte: 410 x 380 mm
- Incluye placa de volteo: 370 x 400 mm
- Incluye 10 cuerdas de corte de recambio
- Llaves de tensión para cuerdas de corte incluidas
- 3 bras de coupe inclus
- Écartement: 15, 22,5, 30 mm
- Surface de coupe: 410 x 380 mm
- Plaque de retournement incluse: 370 x 400 mm
- 10 cordes de rechange incluses
- Clés de tension des cordes incluses

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	⚖ kg	
255010	700	480	110	20,5	



ES CORTADORA "GUITARRA" PARA CHOCOLATE
FR GUITARE POUR LA DÉCOUPE DU CHOCOLAT

SST

- Incluye 3 brazos de corte
- Espaciados de corte: 10, 20, 30 mm
- Superficie de corte: 310 x 310 mm
- 3 bras de coupe inclus
- Écartement: 10, 20, 30 mm
- Surface de coupe: 310 x 310 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	⚖ kg	
255000	600	340	128	23,0	

ES	TEMPERADOR DE CHOCOLATE	SST
FR	TEMPÉREUSE À CHOCOLAT	

- Especialmente diseñado para el chocolate
 - Carcasa, cubeta y tapa de acero inoxidable
 - Panel de control digital táctil
 - Sonda de temperatura incluida

Atención: Función baño maría
- Spécialement conçu pour le chocolat
 - Boîtier, cuve et couvercle en acier inoxydable
 - Tableau de commande tactile numérique
 - Sonde de température incluse

Attention: Fonction bain-marie

#	255800	255850	255860
Cubeta (profundidad) / Cuve (profondeur)	GN 1/2 – 100 mm	GN 1/1 – 100 mm	GN 1/1 – 150 mm
Capacidad / Volume (l.)	6,0	13,0	17,0
para chocolate / pour chocolat (kg)	5,0	12,0	15,0
↔ mm	440 x 340 x 200	700 x 390 x 200	700 x 390 x 250
	800 W / 50 – 60 Hz 220 – 240 V	1200 W / 50 – 60 Hz 220 – 240 V	1200 W / 50 – 60 Hz 220 – 240 V
 kg	8,0	12,0	13,8
°C	0° – 50°C	0° – 50°C	0° – 50°C



255800



255850

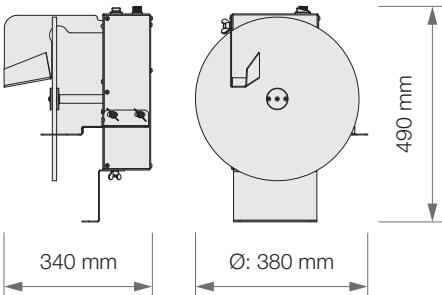


255860

ES	DISPENSADOR DE CHOCOLATE	SST	PP		
FR	DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT				

- Garantiza una agitación continua y una distribución uniforme del chocolate
 - Compatible con el código 255860 GN 1/1, 150 mm)
- Assure un brassage permanent et une distribution régulière du chocolat
 - Compatible avec code 255860 (GN 1/1, 150 mm)

#	255880
↔ mm	490 x 410 x 340
	120 W
	230 V 50 – 60 HZ
	42 U / min 42 rpm
 kg	7,65





ES JUEGO DE TENEDORES PARA BOMBONES DE CHOCOLATE
FR BOÎTE DE BROCHES À TREMPER CHOCOLAT

Material: Acero inoxidable

- Mango: Plástico (ABS), negro
- Incluye estuche de plástico (Dimensiones: 240 x 195 x 45 mm)

Juego compuesto por:

4 tenedores redondos de 14, 16, 18 y 20 mm,
 1 triangular, 1 en espiral, 1 en forma de
 gota, 3 tenedores con 2, 3 y 4 púas

Matériau: Acier inoxydable

- Poignée: Plastique (ABS), noir
- Coffret en plastique inclus (L x l x h: 240 x 195 x 45 mm)

Kit comprenant:

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm,
 1 broche triangulaire, 1 broche spirale,
 1 broche goutte, 3 fourchettes avec 2, 3
 et 4 dents

#		
199033	10 piezas / 10 pièces	



ES JUEGO DE TENEDORES PARA BOMBONES DE CHOCOLATE – GRANDE
FR BOÎTE DE BROCHES À TREMPER CHOCOLAT – GRANDE

Material: Acero inoxidable

- Mango: Plástico (ABS), negro
- Soporte plegable de acero inoxidable con base antideslizante (Dimensiones: 275 x 200 x 225 mm)
- Incluye estuche de plástico (Dimensiones: 305 x 260 x 50 mm)

Juego compuesto por:

4 tenedores redondos de 14, 16, 18 y 20 mm,
 1 triangular, 1 en espiral, 1 en forma de
 gota, 3 tenedores con 2, 3 y 4 púas

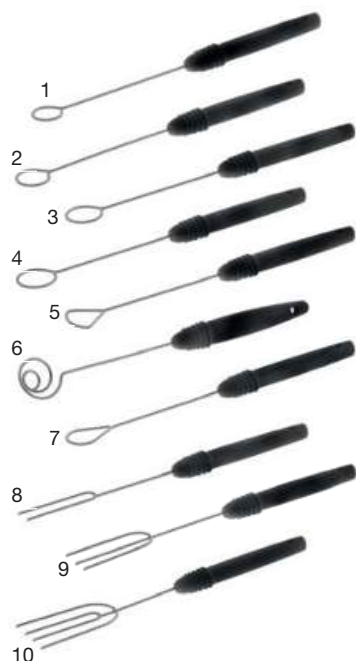
Matériau: Acier inoxydable

- Poignée: Plastique (ABS), noir
- Support de rangement en acier inoxydable, rabattable, avec pieds antidérapants (L x l x h: 275 x 200 x 225 mm)
- Étui en plastique inclus (dimensions : 305 x 260 x 50 mm)

Kit comprenant:

4 broches rondes de 14, 16, 18 et 20 mm,
 1 broche triangulaire, 1 broche spirale,
 1 broche goutte, 3 fourchettes avec 2, 3
 et 4 dents

#		
199034	10 piezas + soporte / 10 pièces total + support	



ES TENEDORES PARA BOMBONES DE CHOCOLATEE
FR BROCHES À TREMPER CHOCOLAT

Material: Acero inoxidable

- Mango: Plástico (ABS), negro

Matériau: Acier inoxydable

- Poignée: Plastique (ABS), noir

#			↗ mm	
199120	redondo / ronde	1	14	
199121	redondo / ronde	2	16	
199122	redondo / ronde	3	18	
199123	redondo / ronde	4	20	
199124	triangular / triangulaire	5		
199125	espiral / spirale	6		
199126	gota / goutte	7		
199130	con 2 púas / avec 2 dents	8		
199128	con 3 púas / avec 3 dents	9		
199129	con 4 púas / avec 4 dents	10		



ES CAJA PARA BOMBONES
FR BOÎTE DE RANGEMENT POUR CHOCOLATS

Material: Poliestireno (PS), transparente y apilable

Matériau: PS, transparente et empilable

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
230030	335	225	73	

ES	PISTOLA PULVERIZADORA "ALEXO 500+"
FR	PISTOLET DE PULVÉRISATION "ALEXO 500+"

- Especialmente diseñada para chocolate líquido (50 % chocolate / 50 % manteca de cacao)
 - **100 % apta para contacto alimentario**, temperatura de trabajo: 29 – 40 °C
 - Caudal: 120 – 200 ml/min
 - Viscosidad: 20 – 28 DIN/s
 - Capacidad: 550 ml
 - Peso: 1,06 kg
 - Potencia: 40 W
- Spécialement conçu pour le chocolat liquide (50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao)
 - **100 % apte au contact alimentaire**, 29 – 40 °C
 - Débit: 120 – 200 ml/min
 - Viscosité: 20 – 28 DIN/s
 - Contenu: 550 ml
 - Poids: 1,06 kg
 - Puissance: 40 W

Incluye boquilla de chorro circular R6

Livré avec buse à jet circulaire R6

**¡CONSEJO!**50 % chocolate / 50 % manteca de cacao
Temperatura: +29 / +40 °C**CONSEIL!**50% de chocolat / 50 % de beurre de cacao
Température: +29 / +40 °C

#		
153971	Pistola pulverizadora "ALEXO 500+" / Pistolet de pulvérisation "ALEXO 500+"	
153975	Recipiente de repuesto con tapa / Récipient de rechange avec couvercle	
153989	Funda aislante / Gaine isolante	

ES	CORTADOR DE CHOCOLATE / COBERTURA
FR	COUPE CHOCOLAT / COUVERTURE

Material: Acero inoxidable
• Espesor del material: 0,8 mm

Matériau: Acier inoxydable
• Épaisseur du matériau: 0,8 mm

#	↔ mm		
200610	120 x 115	plano / plat	
200611	120 x 110	redondeado / arrondi	



ES	ESPÁTULA – MUJ RESISTENTE
FR	SPATULE – TRÈS RÉISTANTE

Material: Acero inoxidable, mango de plástico
• Especialmente diseñada para el trabajo con chocolate

Matériau: Acier inoxydable, manche en plastique
• Spécialement conçu pour le chocolat

#	→ mm	
☑ 200700	170	
☑ 200701	270	
☑ 200710	180	



12

ES	CAZO MEDIDOR CON ASA
FR	BOL GRADUÉ À MANCHE

Material: PP, blanco
• Con escala en relieve en el interior y escala azul impresa en el exterior
• Irrompible e higiénico
• Apto para microondas
• Capacidad: 2,0 litros

Matériau: PP, blanc
• Avec graduation en relief à l'intérieur et impression de l'échelle en bleu sur l'extérieur
• Incassable et hygiénique
• Adapté au micro-ondes
• Volume: 2,0 litres



#	↗ mm	Ø mm	↑ mm	
290200	335	190	120	



ES	MOLDES PARA CHOCOLATE
FR	MOULES À CHOCOLAT

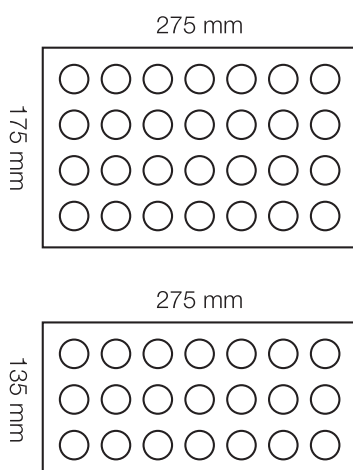


El peso se ha determinado en base a chocolate con leche y puede variar en función del tipo de chocolate, el relleno y la técnica de moldeo.

Material: Policarbonato (plástico), muy resistente y a prueba de golpes.

Le poids a été déterminé sur la base de chocolat au lait et peut varier en fonction du type de chocolat, du remplissage et de la technique de moulage.

Matériau: Polycarbonate (plastique), très robuste et résistant aux chocs.



Los códigos con la referencia “MD” indican **moldes dobles**. Se recomienda usar 2 moldes para formar los bombones. Cada **molde doble** incluye orificios de centrado para un mejor ajuste entre las mitades. Se deben usar al menos 2 centradores por cada par de moldes. Solo hay una talla de centrador (código 429999). Se pueden utilizar entre 2 y 4 ganchos/abrazaderas por molde para mantenerlo cerrado. Para las pinzas (ganchos/abrazaderas), el tamaño depende de la altura del marco del molde.

Code avec référence “MD” = **moule double**. Il est recommandé d'utiliser 2 moules pour la fabrication des chocolats. Chaque “MD” a des trous de centrage pour que les moules s'adaptent les uns aux autres. Il faut utiliser au moins 2 chevilles par paire de moules. Il n'y a qu'une seule taille de cheville (code 429999). Pour chaque MD, il est possible d'utiliser entre 2 et 4 pinces afin de maintenir les moules fermés ensemble. Pour les pinces, la taille dépend de la hauteur du cadre du moule à chocolat.

ES	ACCESORIOS PARA MOLDES DOBLES
FR	ACCESSOIRES POUR MOULES DOUBLES



#429998

#429999

GANCHO de plástico
PINCE, plastique

#	↑ mm	
429998	24	

CENTRADOR de acero inoxidable
CHEVILLE, acier inoxydable

#		
429999		



#429990 – #429997

ABRAZADERA de acero inoxidable
PINCE, acier inoxydable

#	↑ mm	
429990	22	
429991	23	
429992	26	
429993	28	

#	↑ mm	
429994	30	
429995	32	
429996	35	
429997	40	



Ejemplos de aplicación / Exemples d'application

ES	SAN VALENTÍN
FR	SAINT-VALENTIN



#	421012
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	31 x 29 x 19
Pza. / pc./g	13



#	421023
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 22 x 20
Pza. / pc./g	11



#	421214
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	31 x 35 x 18
Pza. / pc./g	15



# - MD / MD	421280
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 26 x 9
Pza. / pc./g	2 x 5



#	421296
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	49 x 26 x 17
Pza. / pc./g	15



#	421417
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 31 x 15
Pza. / pc./g	11



# - MD / MD	421513
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35 x 33 x 11
Pza. / pc./g	2 x 8,6



#	421526
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 7
↔ mm	31 x 27 x 17
Pza. / pc./g	9



#	421726
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 12
↔ mm	32 x 15,5 x 8
Pza. / pc./g	2,5



#	421937
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	42 x 21,5 x 15
Pza. / pc./g	8,5



# - MD / MD	421145
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 4
↔ mm	65 x 57 x 14
Pza. / pc./g	2 x 35



# - MD / MD	421146
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 5
↔ mm	80 x 69 x 16
Pza. / pc./g	2 x 68

ES	SAN VALENTÍN
FR	SAINT-VALENTIN



#	421147
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	95 x 83 x 19
Pza. / pc./g	118



#	421148
↔ ↑ mm	275 x 135 x 26
Piezas / pcs.	1 x 2
↔ mm	119 x 104 x 23
Pza. / pc./g	2 x 205



#	421218
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	30 x 36 x 19
Pza. / pc./g	14



#	421576
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7 / 3 Fig.
↔ mm	29 x 34,5 x 17
Pza. / pc./g	12



#	421744
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 22,5 x 16
Pza. / pc./g	10,5



#	422121
↔ ↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 2
↔ mm	145 x 126 x 20
Pza. / pc./g	305



#	422122
↔ ↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 2
↔ mm	145 x 126 x 20
Pza. / pc./g	300



#	421892
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	33 x 33 x 10
Pza. / pc./g	5



#	421893
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	43 x 23,5 x 13,5
Pza. / pc./g	8,5

ES	PASCUA
FR	PÂQUES



# – MD / MD	421053
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	32 x 22 x 11
Pza. / pc./g	2 x 5



# – MD / MD	421266
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	35 x 23 x 12
Pza. / pc./g	2 x 6



# – MD / MD	421317
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	43 x 30 x 14
Pza. / pc./g	2 x 12



#	421362
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	38 x 25 x 14
Pza. / pc./g	12



# – MD / MD	421383
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	42 x 27 x 14
Pza. / pc./g	2 x 11



# – MD / MD	421516
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	5 x 7
↔ mm	29 x 21 x 10
Pza. / pc./g	2 x 4



# – MD / MD	421537
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 9
↔ mm	35 x 23 x 12
Pza. / pc./g	2 x 6



# – MD / MD	421050
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	5 x 7
↔ mm	29 x 21 x 10
Pza. / pc./g	2 x 4



# – MD / MD	421251
↔ ↑ mm	275 x 135 x 28
Piezas / pcs.	2 x 4
↔ mm	70 x 47 x 25
Pza. / pc./g	2 x 54



# – MD / MD	421252
↔ ↑ mm	275 x 135 x 32
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	81 x 54 x 30
Pza. / pc./g	2 x 83



# – MD / MD	421253
↔ ↑ mm	275 x 135 x 32
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	86 x 58 x 30
Pza. / pc./g	2 x 97



# – MD / MD	421254
↔ ↑ mm	275 x 135 x 35
Piezas / pcs.	2 x 2
↔ mm	100 x 65 x 35
Pza. / pc./g	2 x 135

ES PASCUA

FR PÂQUES



# – MD / MD	421255
↔ mm	275 x 135 x 40
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	118 x 77 x 40
Pza. / pc./g	2 x 227



# – MD / MD	421582
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 23 x 12
Pza. / pc./g	2 x 5



# – MD / MD	421640
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	34 x 35 x 14
Pza. / pc./g	2 x 12



#	421641
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7 / 7 Fig.
↔ mm	31 x 31 x 9
Pza. / pc./g	9



# – MD / MD	421656
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	38 x 27,5 x 15
Pza. / pc./g	2 x 7



# – MD / MD	421664
↔ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 4 / 3 Fig.
↔ mm	62 x 41,5 x 23
Pza. / pc./g	2 x 35



# – MD / MD	421739
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	99,5 x 45,5 x 19
Pza. / pc./g	2 x 49



# – MD / MD	421786
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 26,5 x 13
Pza. / pc./g	2 x 13



# – MD / MD	421873
↔ mm	275 x 135 x 40
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	72 x 55 x 35
Pza. / pc./g	2 x 46,6



# – MD / MD	421888
↔ mm	275 x 135 x 35
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	86,5 x 56,5 x 25,5
Pza. / pc./g	2 x 69,7



# – MD / MD	421889
↔ mm	275 x 135 x 40
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	86,5 x 56,5 x 33,5
Pza. / pc./g	2 x 89,5



# – MD / MD	421891
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 23 x 11
Pza. / pc./g	2 x 5,5

ES	PASCUA
FR	PÂQUES



# – MD / MD	421907
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	5 x 7
↔ mm	29 x 21 x 10
Pza. / pc./g	2 x 4



# – MD / MD	421910
↙↑ mm	275 x 135 x 35
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	86,5 x 56 x 30
Pza. / pc./g	2 x 94,5



# – MD / MD	422395
↙↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8 / 3 Fig.
↔ mm	33 x 23 x 12
Pza. / pc./g	2 x 5



12

ES	NAVIDAD Y AÑO NUEVO
FR	NOËL ET NOUVEL AN



#	421209
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 7
↔ mm	57 x 32 x 7
Pza. / pc./g	5



# – MD / MD	421635
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 4
↔ mm	48 x 40 x 18
Pza. / pc./g	2 x 16



# – MD / MD	422037
↙↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	2 x 9
↔ mm	66 x 23 x 12
Pza. / pc./g	2 x 11

ES	NAVIDAD Y AÑO NUEVO
FR	NOËL ET NOUVEL AN



# – MD / MD	422038
↙↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	6 x 2
↔ mm	90 x 24 x 12
Pza. / pc./g	2 x 15



#	421078
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 3 / 2 Fig.
↔ mm	67 x 29 x 8
Pza. / pc./g	9,5



#	421079
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 6
↔ mm	110 x 36 x 10
Pza. / pc./g	34



#	421302
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	40 x 30 x 15
Pza. / pc./g	12



#	421333
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	38 x 30 x 20
Pza. / pc./g	15



#	421406
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6 / 6 Fig.
↔ mm	43 x 32 x 7
Pza. / pc./g	6



#	421439
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 4
↔ mm	57 x 32 x 10
Pza. / pc./g	7



#	421655
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 6
↔ mm	100 x 35 x 13
Pza. / pc./g	30



# – MD / MD	421868
↙↗ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	100 x 59 x 21
Pza. / pc./g	55,5 + 49



#	421869
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	34,5 x 25 x 18
Pza. / pc./g	10,5



#	421870
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	40 x 25 x 18
Pza. / pc./g	10,5



# – MD / MD	421878
↙↗ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	80 x 59
Pza. / pc./g	57 + 50,5

ES NATURALEZA

FR NATURE



#	421033
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	34 x 34 x 20
Pza. / pc./g	18



#	421048
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 5 / 5 Fig.
↔ mm	43 x 43 x 5
Pza. / pc./g	6



#	421058
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	28 x 28 x 20
Pza. / pc./g	12



#	421134
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 24 x 20
Pza. / pc./g	13



#	421519
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	33 x 27 x 17
Pza. / pc./g	11,5



#	421637
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 26 x 16
Pza. / pc./g	10



# – MD / MD	421826
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	37,5 x 34,5 x 6
Pza. / pc./g	2 x 5



#	421830
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	44,5 x 26 x 13,5
Pza. / pc./g	10



# – MD / MD	421197
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	30 x 30 x 15
Pza. / pc./g	2 x 8



#	421568
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	25 x 24,5 x 18
Pza. / pc./g	8



#	421669
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 5
↔ mm	41 x 41 x 7
Pza. / pc./g	13



# – MD / MD	421917
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	30 x 30 x 10
Pza. / pc./g	2 x 5

ES BOMBONES RECUBIERTOS

FR BONBONS ENROBÉS



#	421037
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35 x 35 x 21
Pza. / pc./g	16



#	421219
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	27 x 22 x 15
Pza. / pc./g	11



#	421290
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	29 x 29 x 17
Pza. / pc./g	11



#	421300
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 22 x 18
Pza. / pc./g	11



#	421384
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	36 x 25 x 19
Pza. / pc./g	16



#	421393
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	36 x 26 x 18
Pza. / pc./g	18



#	421561
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	27,5 x 27,5 x 14,9
Pza. / pc./g	7,15



#	422432
↔ ↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	34,5 x 25,7 x 17
Pza. / pc./g	14

ES OTOÑO Y FRUTOS SECOS

FR AUTOMNE ET NOIX



#	421015
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	38 x 29 x 18
Pza. / pc./g	13



#	421027
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	37 x 27 x 18
Pza. / pc./g	12



#	421046
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	37 x 31 x 16
Pza. / pc./g	14



#	421089
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	37 x 31 x 20
Pza. / pc./g	16



# – MD / MD	421093
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	37 x 29 x 14
Pza. / pc./g	2 x 7,5



#	421095
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 5
↔ mm	49 x 36 x 13
Pza. / pc./g	17



#	421104
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	40 x 35 x 10
Pza. / pc./g	10



#	421191
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 11
↔ mm	47 x 19 x 17
Pza. / pc./g	13



#	421226
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	29 x 28 x 17
Pza. / pc./g	12



#	421483
↖↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 5
↔ mm	49 x 28 x 15
Pza. / pc./g	21



#	422343
↖↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	6 x 3
↔ mm	77 x 18 x 19
Pza. / pc./g	27

ES	GRANOS DE CAFÉ
FR	GRAINS DE CAFÉ



#	421019
↙↗ mm	275 x 135 x 28
Piezas / pcs.	4 x 9
↔ mm	25 x 25 x 25
Pza. / pc./g	14



#	421327
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	36 x 24 x 16
Pza. / pc./g	11



#	421529
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 7
↔ mm	33 x 22 x 14,5
Pza. / pc./g	8,6



# – MD / MD	422370
↙↗ mm	275 x 175 x 26
Piezas / pcs.	3 x 4
↔ mm	74 x 38 x 20
Pza. / pc./g	2 x 30



# – MD / MD	421558
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 8
↔ mm	50 x 24 x 12
Pza. / pc./g	2 x 8



#	421540
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	34 x 34 x 5
Pza. / pc./g	4,35



#	422431
↙↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	4 x 7
↔ mm	34,5 x 34,5 x 4,5
Pza. / pc./g	4,5



#	421877
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	27 x 27 x 16
Pza. / pc./g	12



#	421880
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	20 x 20 x 19
Pza. / pc./g	6,9



#	421901
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	31,5 x 31,5 x 5
Pza. / pc./g	5



# – MD / MD	421919
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	7 x 9
↔ mm	19 x 9 x 4
Pza. / pc./g	2 x 0,6

ES FIGURAS

FR FIGURES



#	421006
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	38 x 27 x 16
Pza. / pc./g	15



#	421411
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 5
↔ mm	50 x 35 x 12
Pza. / pc./g	12



# – MD / MD	421666
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 19 x 27
Pza. / pc./g	7 + 9



# – MD / MD	421727
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	37,5 x 32 x 12,5
Pza. / pc./g	2 x 7,5



# – MD / MD	421874
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	36,5 x 34
Pza. / pc./g	9 + 7,5



#	421129
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 5
↔ mm	66 x 45 x 14
Pza. / pc./g	20



#	421746
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 5 / 5 Fig.
↔ mm	unterschiedlich
Pza. / pc./g	12



# – MD / MD	421931
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	80 x 69 x 16,5
Pza. / pc./g	2 x 34



# – MD / MD	421933
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 6
↔ mm	45 x 39,5 x 9,5
Pza. / pc./g	2 x 6



#	421934
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4 / 4 Fig.
↔ mm	unterschiedlich
Pza. / pc./g	20



# – MD / MD	421938
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 7
↔ mm	37,5 x 30 x 12
Pza. / pc./g	2 x 7,5

ES	HOBBIES
FR	PASSE-TEMPS



# – MD / MD	421423
↔ ↑ mm	275 x 135 x 35
Piezas / pcs.	2 x 4
↔ mm	60 x 60 x 30
Pza. / pc./g	2 x 35



# – MD / MD	421428
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	26 x 26 x 13
Pza. / pc./g	2 x 6



# – MD / MD	421443
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 30 x 15
Pza. / pc./g	2 x 8,5

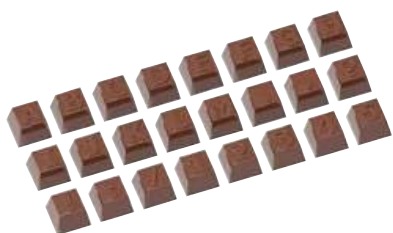


# – MD / MD	421674
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 4
↔ mm	61 x 45 x 10
Pza. / pc./g	2 x 10

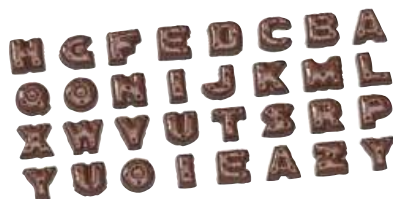


# – MD / MD	421224
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 9
↔ mm	30 x 24 x 11
Pza. / pc./g	2 x 7

ES	LETRAS
FR	LETTRES



#	421628
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8 / 24 Fig.
↔ mm	26 x 26 x 18,5
Pza. / pc./g	12



#	421643
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8 / 26 Fig.
↔ mm	29 x 25 x 9
Pza. / pc./g	–

ES GALLETAS

FR BISCUITS



#	421357
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 30 x 7
Pza. / pc./g	5



#	421456
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	39 x 39 x 5
Pza. / pc./g	9



#	422054
↙↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	4 x 6
↔ mm	36 x 36 x 4
Pza. / pc./g	5



#	422360
↙↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	33 x 33 x 5
Pza. / pc./g	6



# – MD / MD	421597
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 6 / 6 Fig.
↔ mm	36 x 28 x 9
Pza. / pc./g	2 x 6



#	421321
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	27 x 27 x 6
Pza. / pc./g	3



#	421795
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	25 x 25 x 7
Pza. / pc./g	3,5



#	421847
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35 x 35 x 9
Pza. / pc./g	6



#	421865
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	25,5 x 25,5 x 15
Pza. / pc./g	9



#	421853
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	28,5 x 28,5 x 5
Pza. / pc./g	4,4



#	421887
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	30,5 x 30,5 x 5,6
Pza. / pc./g	5,7

ES	FANTASÍA
FR	FANTAISIE



#	421024
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	31 x 31 x 20
Pza. / pc./g	15



#	421025
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	36 x 22 x 20
Pza. / pc./g	15



#	421031
↔ ↑ mm	275 x 135 x 26
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	37 x 23 x 20
Pza. / pc./g	17



#	421036
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	29 x 29 x 20
Pza. / pc./g	17



#	421045
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 27 x 19
Pza. / pc./g	13



#	421081
↔ ↑ mm	275 x 135 x 32
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	32 x 32 x 28
Pza. / pc./g	22



#	421082
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 10
↔ mm	35 x 20 x 17
Pza. / pc./g	14



#	421094
↔ ↑ mm	275 x 135 x 28
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	31 x 31 x 22
Pza. / pc./g	15



#	421189
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 27 x 16
Pza. / pc./g	12



#	421263
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	37 x 27 x 15
Pza. / pc./g	15



#	421301
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 30 x 16
Pza. / pc./g	10



#	421397
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	29 x 25 x 19
Pza. / pc./g	13

ES	FANTASÍA
FR	FANTAISIE



#	421533
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 10
↔ mm	11,5 x 24 x 13
Pza. / pc./g	9



#	421638
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 7
↔ mm	48 x 29 x 15
Pza. / pc./g	9,8



#	421647
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 26 x 12
Pza. / pc./g	9



# – MD / MD	421673
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 8
↔ mm	45,5 x 25 x 12,5
Pza. / pc./g	2 x 10



#	421676
↔ ↑ mm	275 x 135 x 26
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	22,5 x 22,5 x 19,5
Pza. / pc./g	11,5



#	422169
↔ ↑ mm	275 x 175 x 26
Piezas / pcs.	5 x 8
↔ mm	28 x 28 x 24
Pza. / pc./g	13



#	421760
↔ ↑ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	27 x 27 x 22
Pza. / pc./g	8



#	421779
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 5
↔ mm	38,5 x 22,5 x 17,5
Pza. / pc./g	12,5



#	421781
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 7
↔ mm	42,5 x 31 x 18,5
Pza. / pc./g	10,5



#	421784
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	48 x 16,5 x 13,5
Pza. / pc./g	8



#	421794
↔ ↑ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 26 x 25,5
Pza. / pc./g	12,5



#	421799
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	27,6 x 27,6 x 17,2
Pza. / pc./g	12,5

ES	FANTASÍA
FR	FANTAISIE



#	421840
↔ ↑ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	23 x 23 x 20
Pza. / pc./g	12



#	421848
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	50 x 25 x 15
Pza. / pc./g	7,5



#	421859
↔ ↑ mm	275 x 135 x 26
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	24,5 x 23,5 x 21,5
Pza. / pc./g	9



#	421866
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30,5 x 19 x 17
Pza. / pc./g	9,5



#	421858
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	32,5 x 28,5 x 15,5
Pza. / pc./g	9,5



#	421883
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 7
↔ mm	100 x 30 x 20
Pza. / pc./g	28



#	421885
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 26 x 16
Pza. / pc./g	12



# – MD / MD	421622
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 5
↔ mm	117 x 15 x 6,5
Pza. / pc./g	2 x 9,5



#	421903
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	45,5 x 28,5 x 14
Pza. / pc./g	7,5



#	421904
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	42 x 31 x 16
Pza. / pc./g	8



#	421028
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	33 x 27 x 19
Pza. / pc./g	15



#	421092
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	39 x 28 x 17
Pza. / pc./g	15

ES FANTASÍA
FR FANTAISIE



#	421156
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	5 x 6
↔ mm	37 x 18 x 14
Pza. / pc./g	11



#	421173
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	48 x 18 x 20
Pza. / pc./g	13



#	421330
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	41 x 21 x 15
Pza. / pc./g	14



#	421419
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	31 x 24 x 13
Pza. / pc./g	10



#	421479
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 5
↔ mm	48 x 29 x 11
Pza. / pc./g	19



#	421521
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	28,5 x 28,5 x 18
Pza. / pc./g	10



#	421544
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 7
↔ mm	27 x 27 x 16
Pza. / pc./g	8,65



#	421545
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 7
↔ mm	27 x 24 x 17
Pza. / pc./g	8,75



#	421555
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	29,5 x 29,5 x 20,2
Pza. / pc./g	12,3



#	421559
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	24,4 x 24,4 x 14,5
Pza. / pc./g	7,8



#	421564
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	31 x 31 x 15,4
Pza. / pc./g	12,35



#	421575
↔ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	29 x 29 x 20
Pza. / pc./g	5,5

ES	FANTASÍA
FR	FANTAISIE



#	421617
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	5 x 5
↔ mm	39 x 18 x 15,5
Pza. / pc./g	10



#	421630
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 26 x 18,5
Pza. / pc./g	12



#	421646
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	34,5 x 24,5 x 13
Pza. / pc./g	10



#	421753
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	27 x 27 x 19
Pza. / pc./g	11



#	421754
↔ ↑ mm	275 x 135 x 28
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	38 x 32 x 22,5
Pza. / pc./g	10



#	421764
↔ ↑ mm	275 x 135 x 32
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	31 x 31 x 27
Pza. / pc./g	9



#	421780
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	46 x 28 x 21
Pza. / pc./g	8,47



#	421782
↔ ↑ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	44,5 x 32 x 22,5
Pza. / pc./g	11



#	421905
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	39,5 x 34,5 x 13,5
Pza. / pc./g	8,5



#	421906
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 2
↔ mm	103,5 x 89,5 x 13,5
Pza. / pc./g	56



#	421908
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 7
↔ mm	113 x 28 x 11
Pza. / pc./g	31,5



#	421911
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 6 / 3 Fig.
↔ mm	unterschiedlich
Pza. / pc./g	5,5

ES	FANTASÍA
FR	FANTAISIE



# – MD / MD	421912
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	39 x 34 x 7
Pza. / pc./g	2 x 5,5



#	421915
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	27,5 x 27,5 x 17
Pza. / pc./g	8



# – MD / MD	421916
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 14
↔ mm	120 x 9,5 x 5
Pza. / pc./g	2 x 4,8



#	421921
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	36,5 x 27,5 x 16,5
Pza. / pc./g	10,5



#	421922
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35,5 x 35,5 x 17
Pza. / pc./g	12



#	421923
↔ ↑ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26,5 x 26,5 x 22
Pza. / pc./g	9,5



#	421924
↔ ↑ mm	275 x 135 x 32
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	31 x 31 x 26,5
Pza. / pc./g	9,5



#	421929
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 10
↔ mm	99,5 x 19,5 x 11,5
Pza. / pc./g	17,5



#	421930
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	36 x 20 x 15
Pza. / pc./g	9,5



#	421932
↔ ↑ mm	275 x 135 x 28
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	28 x 28 x 24
Pza. / pc./g	13,5



#	421935
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35 x 31 x 16,5
Pza. / pc./g	11



#	421936
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	117,5 x 49,5 x 9
Pza. / pc./g	57

ES	FANTASÍA
FR	FANTAISIE



# – MD / MD	421939
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35 x 35 x 8,5
Pza. / pc./g	2 x 7

#	422371
↖↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	4 x 9 / 6 Fig.
↔ mm	unterschiedlich
Pza. / pc./g	6 / 7



© stock.adobe.com

ES	TAZAS
FR	TASSES



#	421002
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	30 x 30 x 19
Pza. / pc./g	14



#	421003
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	35 x 26 x 19
Pza. / pc./g	14



#	421342
↙↑ mm	275 x 135 x 32
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	28 x 28 x 27
Pza. / pc./g	17



#	421387
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 30 x 20
Pza. / pc./g	11



#	421585
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	26 x 33 x 14,5
Pza. / pc./g	7



12

ES	ESFERAS
FR	SPHÈRES



# – MD / MD	421158
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 9
↔ mm	25 x 25 x 12,5
Pza. / pc./g	2 x 4



# – MD / MD	421217
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	30 x 30 x 15
Pza. / pc./g	2 x 9



# – MD / MD	421258
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	27 x 27 x 13,5
Pza. / pc./g	2 x 6

ES	ESFERAS
FR	SPHÈRES



# – MD / MD	421495
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 10
↔ mm	20 x 20 x 10
Pza. / pc./g	2 x 2,5



# – MD / MD	421648
↙↗ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	2 x 4
↔ mm	50 x 50 x 25
Pza. / pc./g	2 x 38



# – MD / MD	422361
↙↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	5 x 8
↔ mm	27 x 27 x 13
Pza. / pc./g	2 x 6



# – MD / MD	421797
↙↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	6 x 13
↔ mm	14 x 14 x 7
Pza. / pc./g	2 x 1



#	421157
↙↗ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	29,7 x 29,7 x 25
Pza. / pc./g	16,8



# – MD / MD	422252
↙↗ mm	275 x 175 x 35
Piezas / pcs.	8 x 1
↔ mm	59 x 59 x 29
Pza. / pc./g	2 x 71



#	421291
↙↗ mm	275 x 135 x 40
Piezas / pcs.	1 x 14
↔ mm	45 x 45 x 38
Pza. / pc./g	44



#	421292
↙↗ mm	275 x 135 x 35
Piezas / pcs.	3 x 7
↔ mm	35 x 35 x 30
Pza. / pc./g	25



# – MD / MD	422022
↙↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	5 x 8
↔ mm	30 x 30 x 15
Pza. / pc./g	2 x 9



#	422116
↙↗ mm	275 x 175 x 28
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	29 x 29 x 23
Pza. / pc./g	14



# – MD / MD	422251
↙↗ mm	275 x 175 x 30
Piezas / pcs.	12 x 1
↔ mm	50 x 50 x 25
Pza. / pc./g	2 x 40

ES	ESFERAS
FR	SPHÈRES



# – MD / MD	422253
↙↑ mm	275 x 175 x 40
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	70 x 70 x 35
Pza. / pc./g	2 x 113



# – MD / MD	422254
↙↑ mm	275 x 175 x 40
Piezas / pcs.	2 x 3
↔ mm	80 x 80 x 40
Pza. / pc./g	2 x 162



#	422295
↙↑ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	4 x 8
↔ mm	29 x 29 x 21
Pza. / pc./g	13



# – MD / MD	421909
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	25 x 25 x 12,5
Pza. / pc./g	2 x 5



#	421867
↙↑ mm	275 x 135 x 30
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	25,5 x 25,5 x 22,5
Pza. / pc./g	9,5



12

ES	BOMBONES RELLENOS Y TABLETAS
FR	BOUCHÉES & TABLETTES



#	421367
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 5
↔ mm	117 x 50 x 11
Pza. / pc./g	84



#	421421
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	130 x 79 x 9
Pza. / pc./g	105



#	421431
↙↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	124 x 77 x 11
Pza. / pc./g	102

ES BOMBONES RELLENOS Y TABLETAS

FR BOUCHÉES & TABLETTES



#	421588
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 3
↔ mm	67 x 33 x 5
Pza. / pc./g	12



#	421665
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	118 x 53 x 9,5
Pza. / pc./g	61



#	421132
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 7
↔ mm	125 x 30 x 13
Pza. / pc./g	50



#	421256
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 7
↔ mm	128 x 29 x 14
Pza. / pc./g	47



#	421611
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 2
↔ mm	123 x 22 x 6
Pza. / pc./g	16,5



#	421745
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 5
↔ mm	63 x 18 x 8
Pza. / pc./g	10



#	421667
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 2
↔ mm	125 x 55 x 7
Pza. / pc./g	47



#	421796
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 5
↔ mm	105 x 45 x 7,5
Pza. / pc./g	26



#	421854
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 8
↔ mm	117,5 x 25 x 14,5
Pza. / pc./g	32



#	421872
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 8
↔ mm	116,5 x 22,5 x 15
Pza. / pc./g	37,7



#	421898
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	79,5 x 79,5 x 13,5
Pza. / pc./g	77,5



#	421899
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 8
↔ mm	117,5 x 23,5 x 14
Pza. / pc./g	36,5

ES BOMBONES RELLENOS Y TABLETAS

FR BOUCHÉES & TABLETTES



#	421612
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 2
↔ mm	114 x 50 x 8
Pza. / pc./g	55



#	421642
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 2
↔ mm	100 x 100 x 15
Pza. / pc./g	92



#	421685
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 2
↔ mm	100 x 100 x 8
Pza. / pc./g	75



#	421769
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	2 x 2
↔ mm	124,5 x 55,5 x 6,5
Pza. / pc./g	45



#	422110
↖↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	156 x 77 x 8
Pza. / pc./g	90



#	422162
↖↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	155 x 77 x 9
Pza. / pc./g	108



#	422276
↖↗ mm	275 x 175 x 30
Piezas / pcs.	1 x 1
↔ mm	250 x 160 x 25
Pza. / pc./g	1000



#	422436
↖↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	156 x 77 x 4
Pza. / pc./g	50



#	422437
↖↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	156 x 77 x 5
Pza. / pc./g	60



#	422438
↖↗ mm	275 x 175 x 24
Piezas / pcs.	1 x 3
↔ mm	156 x 77 x 6
Pza. / pc./g	70



ES FRUTOS DEL MAR

FR FRUITS DE MER



#	421084
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 8
↔ mm	35 x 29 x 21
Pza. / pc./g	15



#	421170
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 7 / 5 Fig.
↔ mm	38 x 20 x 7
Pza. / pc./g	4,5



# – MD / MD	421586
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	22 x 1 / 9 Fig.
↔ mm	diferentes/différents
Pza. / pc./g	2 x 6

ES PIRULETAS

FR SUCETTES



#	421294
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 10
↔ mm	66 x 35 x 10
Pza. / pc./g	16



#	421354
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 6
↔ mm	48 x 37 x 15
Pza. / pc./g	11



#	421480
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	54 x 63 x 12
Pza. / pc./g	29



#	421623
↖↗ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	1 x 4
↔ mm	49,5 x 49,5 x 11
Pza. / pc./g	16,5



#		
450900	500 Stk.	



ES PALITOS DE CARTÓN

FR BÂTONNETS PAPIER

#	↗ mm		
115548	120	50	



ES	MOLDES DE CHOCOLATE MAGNÉTICOS
FR	MOULES À CHOCOLAT AIMANTÉS

El peso se ha determinado en base a chocolate con leche y puede variar en función del tipo de chocolate, el relleno y la técnica de moldeo.

Le poids a été déterminé sur la base de chocolat au lait et peut varier en fonction du type de chocolat, du remplissage et de la technique de moulage.



#	430000
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 5
↔ mm	35 x 28 x 14
Pza. / pc./g	13,5



#	430001
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	4 x 6
↔ mm	24 x 24 x 14
Pza. / pc./g	9,5



#	430007
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 6
↔ mm	32 x 24 x 11
Pza. / pc./g	9



#	430008
↔ ↑ mm	275 x 135 x 24
Piezas / pcs.	3 x 4
↔ mm	46 x 40 x 15
Pza. / pc./g	13



El sistema Edhard consta de 3 componentes principales:

Bloque motor, tolva con unidad de bombeo y boquilla dosificadora.

Injectora Dosificadora "EDHARD" para el llenado automático, dosificado y decoración de productos de pastelería y alimentos de todo tipo, como:

masa, mantequilla, tarta de queso, requesón, queso crema, nata montada, cremas, rellenos de frutas, miel, glaseados, gelatina, ketchup, jarabe, mostaza, pudín, puré, aderezos, yogur y muchos otros productos.

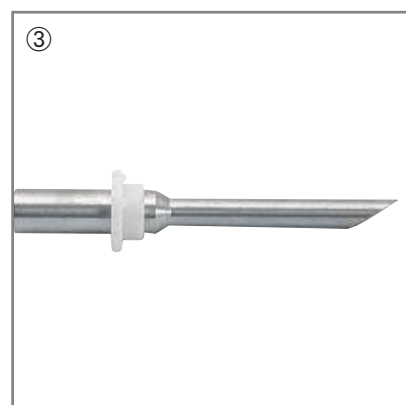
Le système Edhard comprend 3 composants principaux:

Bloc moteur, trémie avec unité de pompage et embout de dosage.

Doseuse / remplisseuse de pâtisserie "EDHARD" pour le remplissage automatique, dosage et décoration de produits de pâtisserie et d'aliments de toutes sortes tels que pâte, beurre, gâteau au fromage blanc, fromage cottage, fromage frais, chantilly, crèmes, fourrages à base de fruits, miel, glaçages, gelée, ketchup, sirop, moutarde, pudding, purée, vinaigrette, yaourt et bien d'autres produits.



 1 Set = 1 x # 151600 / 1 x # 152611 / 2 x # 152661



edhard



INOX

13



ES DOSIFICADORA "EDHARD"

FR DOSEUSE "EDHARD"

Para el relleno automático de croissants, donuts y productos de pastelería de todo tipo.

- Muy fácil de usar y limpiar
- Cantidad de dosificación regulable mediante panel de control digital
- Sin goteo gracias al retorno al final del ciclo de llenado

Pour le remplissage automatique de croissants, de beignets et de pâtisseries de toutes sortes.

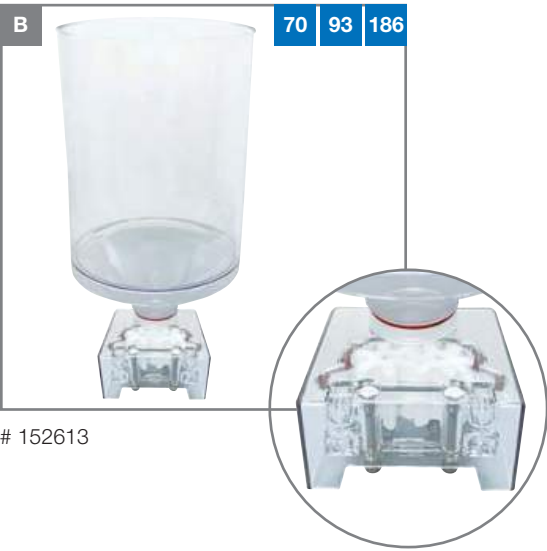
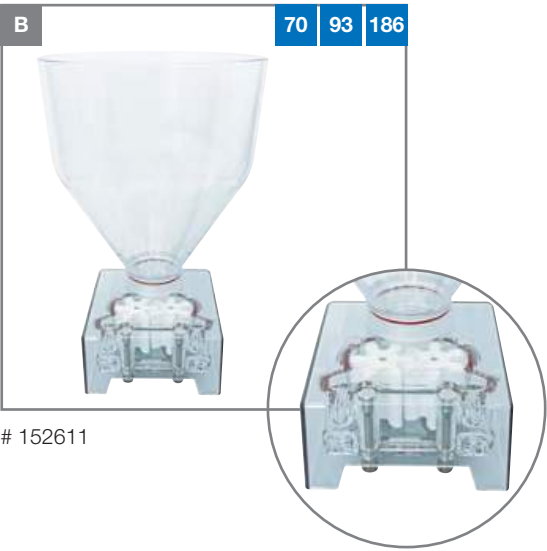
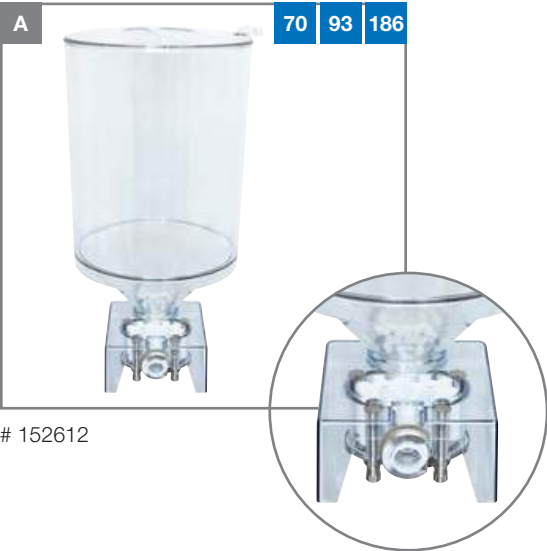
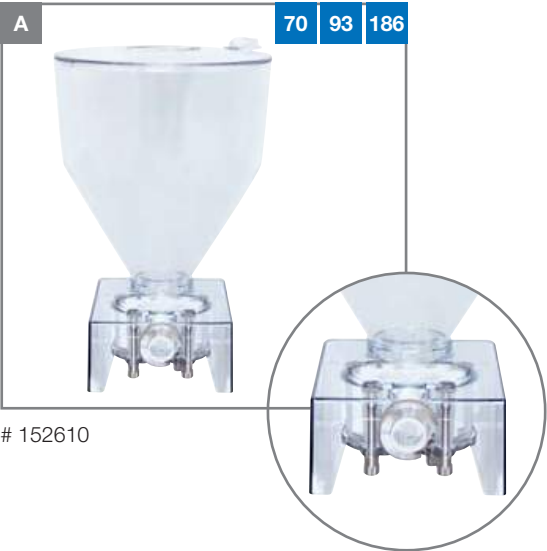
- Très facile à utiliser, facile à nettoyer
- Quantité de dosage réglable via le panneau de commande numérique
- Pas de gouttes à cause du retour à la fin du cycle de remplissage

#	151600	152840	152609	152845
	70 Watt	93 Watt	186 Watt	186 Watt
	Ciclo automático / Cycle automatique	Ciclo automático / Cycle automatique	Motor de velocidad regulable, control de velocidad, ciclo inverso y ciclo automático / Moteur à vitesse réglable, contrôle de la vitesse, retour et cycle automatique	Motor de velocidad regulable, control de velocidad, ciclo inverso y ciclo automático / Moteur à vitesse réglable, contrôle de la vitesse, retour et cycle automatique
↔ mm	172 x 391 x 229	241 x 391 x 229	241 x 391 x 229	300 x 400 x 225
	Potencia del motor / Moteur	Potencia del motor / Moteur	Potencia del motor / Moteur	Potencia del motor / Moteur
	220 Volt	240 Volt	240 Volt	240 Volt
 kg	5,5 kg	8,0 kg	8,0 kg	13,3 kg



ES	TOLVA
FR	TRÉMIE

#		Ø mm	↑ mm		 kg	
152610	simple / simple	229	381	5,5	1,70	
152612	simple / simple	260	502	17,0	2,32	
152611	doble / double	229	381	5,5	1,70	
152613	doble / double	260	502	17,0	2,32	





93 186 ES TOLVA SIMPLE (UNA SALIDA)
FR TRÉMIE SIMPLE

Para los códigos 152851 y 152856

Pour codes 152851 et 152856



#		l	kg	
152860	simple	5,5	0,6	
152861	simple	17,0	1,5	



93 186 Material: Acero inoxidable
Para los códigos 152851 y 152856

Matériau: Acier inoxydable
Pour codes 152851 et 152856



#		l	kg	
152862	simple	17,0	4,3	
152865	simple	32,0	5,3	



93 186 ES BOMBA INOX PARA PRODUCTOS LÍQUIDOS
FR UNITÉ DE POMPAGE EN ACIER INOXYDABLE POUR PRODUITS LIQUIDES



#		kg	
152856	Unidad de bombeo doble / Unité de pompage double	4,2	



93 186 ES BOMBA INOX PARA PRODUCTOS CON PARTÍCULAS
FR UNITÉ DE POMPAGE EN ACIER INOXYDABLE POUR PRODUITS AVEC PARTICULES

Para partículas de hasta 10 mm

Pour particules de 10 mm max.



#		kg	
152851	Unidad de bombeo simple / Unité de pompage simple	4,0	

ES	ADAPTADOR DE DOS SALIDAS PARA TOLVA SIMPLE
FR	ADAPTATEUR À DOUBLE SORTIE POUR TRÉMIE SIMPLE

Para el uso de boquillas dobles con tolvas simples

Pour l'utilisation d'embouts «doubles» avec des trémies simples

#		para / pour #	
152699	Adaptador / Adaptateur	152610, 152612, 152851	



ES	ADAPTADOR PARA BOQUILLAS
FR	ADAPTATEUR POUR DOUILLES

Para manguera de extensión código 152677

Pour flexible de rallonge code 152677

#	Ø mm	
152710	24	
152711	30	
152712	35	



ES	ACCESORIO PARA DOSIFICADORA "EDHARD"
FR	ACCESSOIRE POUR DOSEUSE "EDHARD"

#		
152679	Pedal de control / Pédale de commande	



ES ACCESORIOS PARA DOSIFICADORA "EDHARD" PARA TOLVAS CÓDIGOS 152611, 152613, 152856

FR ACCESSOIRES POUR DOSEUSE "EDHARD" APPROPRIÉS POUR TRÉMIES CODES 152611, 152613, 152856

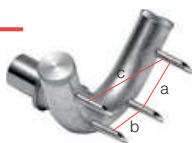
#		Ø mm	↗ mm	
▶ B				
152630	Boquilla doble / Embout de remplissage, double	11,1	89	
▶ B				
152631	Boquilla doble para mermelada / Embout à confiture, double	11	82,5	
▶ B				
152632	Boquilla lisa, doble / Embout lisse, double	4,8	41	
▶ B				
152652	Boquilla ranurada, doble / Embout fendu, double	11,1	127	
▶ B				
152653	Boquilla doble / Embout, double	11,1	127	
▶ B				
152657	Boquilla lisa, doble / Embout lisse, double	7,9	111,1	
▶ B				
152659	Boquilla ranurada, doble / Embout fendu, double	7,9	111,2	
▶ B				
152661	Boquilla lisa 30° doble / Embout lisse 30°, double	7,1	57	
▶ B				
152666	Boquilla para relleno de berlinas, doble / Embout à garnir (pour beignets), double	6,4	41,3	

ES ACCESORIOS PARA DOSIFICADORA "EDHARD" PARA TOLVAS CÓDIGOS 152610, 152612, 152851

FR ACCESSOIRES POUR DOSEUSE "EDHARD" APPROPRIÉS POUR TRÉMIES CODES 152610, 152612, 152851

#		Ø mm	↗ mm	→ mm	
▶A▶C					
		152633	Boquilla lisa, simple / Embout lisse, simple	22,2	57
▶A▶C					
		152635	Boquilla lisa, simple / Embout lisse, simple	22,2	89
▶A▶C					
		152636	Boquilla lisa, simple / Embout lisse, simple	22,2	127
▶A▶C					
		152638	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	101	7,1
		152639	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	89	4,8
		152640	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	40	4
		152641	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	40	2
		152642	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	60	3
		152643	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	50	2,5
		152644	Boquilla cinta (para estratificación) / Embout ruban (pour stratification)	70	3
▶A▶C					
		152647	Boquilla simple 45° / Embout simple 45°	22,2	120,6
▶A▶C					
		152648	Boquilla triple, simple / Embout triple, simple	4,8 x 3	25
▶A▶C					
		152654	Boquilla lisa, simple / Embout lisse, simple	22,2	177,8
▶A▶C					
		152880	Boquilla inyectora de donuts / Remplisseur de beignets (donuts)	88	H: 30

ES	ACCESORIOS PARA DOSIFICADORA "EDHARD" PARA TOLVAS CÓDIGOS 152610, 152612, 152851
FR	ACCESSOIRES POUR DOSEUSE "EDHARD" APPROPRIÉS POUR TRÉMIES CODES 152610, 152612, 152851

#		Ø mm	↗ mm	→ mm	
▶A ▶C					
152655	Boquilla ranurada, simple / Embout fendu, simple	22,2	111,2		
▶A ▶C	 a = 35 mm b = 35 mm c = 83 mm				
152656	Boquilla para croissants, simple / Embout croissant, simple	4,8 x 4	25	4	
▶A ▶C					
152658	Boquilla ranurada, simple / Embout fendu, simple	22,2	127		
▶A ▶C					
152660	Boquilla «cannoli», simple / Embout «cannoli», simple	14,3	76,2		
▶A ▶C					
152662	Boquilla lisa, simple / Embout lisse, simple	22,2	41		
▶A ▶C					
152663	Boquilla para arándanos, simple / Embout Myrtilles, simple	22,2	82,5		
▶A ▶C					
152664	Boquilla lisa, simple / Embout lisse, simple	22,2	111,2		
▶A ▶C					
152665	Extensión universal, simple / Rallonge universelle, simple	22,2	158,7		

ES	ACCESORIOS PARA DOSIFICADORA “EDHARD” PARA TOLVAS CÓDIGOS 152610, 152612, 152851
FR	ACCESSOIRES POUR DOSEUSE “EDHARD” APPROPRIÉS POUR TRÉMIES CODES 152610, 152612, 152851

#		Ø mm	↗ mm		
▶A▶C 					
152677	Extensión (manguera flexible) / Rallonge (Flexible)	22,2	914		

ES	ESTRUCTURA DE SUSPENSIÓN
FR	PORTIQUE DE SUSPENSION

Soporte para sistema de manguera “Edhard”, con dispositivo de tracción integrado.

Support pour système de flexible “Edhard”, dispositif de traction intégré.

#	↔ mm	
152898	380 x 410 x 135	



ES	ACCESORIOS PARA DOSIFICADORA “EDHARD”
FR	ACCESSOIRES POUR DOSEUSE “EDHARD”

#		para / pour #	Ø mm	
---	--	---------------	------	--



152637	Adaptador de doble salida para código / Adaptateur à double sortie pour code	# 152665	19	
--------	--	----------	----	--



152669	Boquilla antigoteo para código / Douille anti-goutte pour code	# 152665, 152677		
--------	--	------------------	--	--



152670	Boquilla antigoteo para código / Douille anti-goutte pour code	# 152665, 152677		
--------	--	------------------	--	--



152671	Boquilla decorativa para código / Douille décor pour code	# 152665, 152677	9,7	
152672	Boquilla decorativa para código / Douille décor pour code	# 152665, 152677	14	



152673	Boquilla decorativa para código / Douille décor pour code	# 152665, 152677	14,2	
152674	Boquilla decorativa para código / Douille décor pour code	# 152665, 152677	4,8 x 9,7	
152675	Boquilla decorativa para código / Douille décor pour code	# 152665, 152677	12	
152676	Boquilla decorativa para código / Douille décor pour code	# 152665, 152677	9,7	

ES INYECTOR DE CREMA**FR INJECTEUR À CRÈME**

- Para rellenar berlinas, buñuelos, profiteroles y otros productos de pastelería con máxima velocidad y precisión
- Cuerpo de fundición de aluminio
- Tolva, cilindro, dosificador, eje, palanca y pistón de acero inoxidable

- Pour fourrer les beignets, les choux et autres produits de pâtisserie avec une vitesse et une précision maximale
- Corps en fonte d'aluminium
- Trémie, cylindre, doseur, arbre, levier et piston en acier inoxydable

MODELO PEQUEÑO

Especificaciones:

Ø del pistón:	2,4 mm
Cantidad de dosificación:	1 – 30 g
Capacidad:	2,0 l

MODÈLE PETIT

Spécifications:

Piston Ø:	2,4 mm
Quantité de dosage:	1 – 30 g
Capacité:	2.0 l



#	↑ mm	→ mm	kg	
153000	440	250	2,70	

MODELO GRANDE

Especificaciones:

Ø del pistón:	3,1 mm
Cantidad de dosificación:	1 – 60 g
Capacidad:	5,2 l

MODÈLE GRAND

Spécifications:

Piston Ø:	3,1 mm
Quantité de dosage:	1 – 60 g
Capacité:	5.2 l

#	↑ mm	→ mm	kg	
153001	520	370	7,20	

**ES JERINGA DE PASTELERÍA****FR SÉRINGUE À PÂTISSERIE**

- Cuerpo, jeringa, mango y patas de aluminio
- Incluye 13 discos diferentes para galletas Spritz (galletas vienesas)

- Corps, seringue à pâtisserie, poignée et pieds en aluminium
- Inclut 13 disques pour différents types de biscuits spritz (sablés viennois)

#	↔ mm	kg	
152700	500 x 200 x 190	5,0	





151236
Accesorio para rellenar donuts /
Embout à donuts

ES INYECTORA DE CREMA
FR INJECTEUR À CRÈME

- Pistón de llenado y recipiente de acero inoxidable
- Incluye 2 tapas
- Cantidad de dosificación regulable: 0 – 15 g
- Cada componente es fácil de limpiar
- Piston de remplissage et bol en acier inoxydable
- 2 couvercles inclus
- Quantité de dosage réglable : 0 – 15 g
- Chaque composant est facile à nettoyer

Ø (mm)	80
Ø de la aguja / aiguille (mm)	2
Altura de la aguja / Hauteur aiguille (mm)	15
Distancia entre agujas / Distance entre aiguilles (mm)	20
Cantidad / Quantité	8

#		↔ mm	kg	l	
152200	2 pistones / 2 pistons	260 x 380 x 350	2,1	3,0	
152230	1 pistón / 1 piston	260 x 380 x 350	2,0	3,0	
152235	Con pistón de llenado para donuts / Avec piston de remplissage pour donuts	260 x 380 x 350	2,0	3,0	
152210	Bol de repuesto / Bol de rechange		–	3,0	



152230



152200



152235



ES	DOSIFICADORA DE PALANCA CON ACCESORIO PARA DONUTS
FR	DOSEUR À LEVIER AVEC EMBOUT POUR DONUTS

Material: Acero inoxidable

• **Calefactable**

- Temperatura regulable: 0 – 120 °C
- Tensión: 230 V, 50 Hz
- Potencia: 900 W
- Cantidad de dosificación regulable: ± 35 ml

Atención: Función baño maría

Matériau: Acier inoxydable

• **Chauffable**

- Température réglable: 0 – 120 °C
- Tension: 230 V, 50 Hz
- Puissance: 900 W
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

Attention: Fonction bain-marie

#	↔ mm	kg	l	
152260	180 x 180 x 510	3,8	3,0	

Material: Acero inoxidable

- Cantidad de dosificación regulable: ± 35 ml

Matériau: Acier inoxydable

- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

#	↔ mm	kg	l	
152280	180 x 180 x 460	2,3	4,5	



151238
Accesorio para rellenar donuts /
Embout à donuts

Ø (mm)	75
Ø de la aguja / aiguille (mm)	3
Altura de la aguja / Hauteur aiguille (mm)	20
Distancia entre agujas / Distance entre aiguilles (mm)	20
Cantidad / Quantité	8





ES CALENTADOR DE BIBERONES ELÉCTRICO
FR CHAUFFE-BIBERON, ÉLECTRIQUE

- Carcasa exterior de acero inoxidable
- Temperatura regulable continuamente (45–90 °C)
- Sin baño maría: el intercambio de temperatura se realiza por contacto directo / aire
- Bajo consumo energético
- Incluye biberón (950 ml) de PP
- Diámetro de apertura: 86 mm
- Profundidad de apertura: 195 mm
- Boîtier extérieur en acier inoxydable
- Température réglable en continu (45–90°C)
- Pas de bain-marie – l'échange de température se fait par contact direct / air
- Basse consommation d'énergie
- Flacon compressible (950 ml) en PP inclus
- Diamètre d'ouverture: 86 mm
- Profondeur d'ouverture: 195 mm



150620



150630



150635

#	150620	150630	150635
	Calentador para 1 biberón / Chauffe-biberon pour 1 flacon	Calentador para 2 biberones / Chauffe-biberon pour 2 flacons	Calentador para 3 biberones / Chauffe-biberon pour 3 flacons
	Carcasa exterior en acero inoxidable / Boîtier extérieur en acier inoxydable	Carcasa exterior en acero inoxidable / Boîtier extérieur en acier inoxydable	Carcasa exterior en acero inoxidable / Boîtier extérieur en acier inoxydable
Accesorios / Accessoires	1 biberón de cocina de 950 ml / Flacon compressible 1 x 950 ml	2 biberones de cocina de 950 ml / Flacons compressibles 2 x 950 ml	3 biberones de cocina de 950 ml / Flacons compressibles 3 x 950 ml
→ mm	210	305	445
↓ mm	165	165	165
↑ mm	330	330	330
⚡	200 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	400 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt
°C	45° à 90°C	45° à 90°C	45° à 90°C

ES	BIBERONES DE COCINA – BOTELLAS A PRESIÓN
FR	FLACONS COMPRESSIBLES



#	Boquilla / bouche	↑ mm	g	Ø mm	ml
150625	1 ○	281	85	80	950
150621	3 ○	291	74	80	950
200490	1 ○	195	30	52	250
200491	1 ○	240	42	62	500
200492	1 ○	265	61	72	750
200493	1 ●	240	42	62	500
200494	1 ●	265	61	72	750
200495	1 ●	240	42	62	500
200496	1 ●	265	61	72	750



150625 # 150621



ES	SISTEMA DE DOSIFICACIÓN
FR	SYSTÈME DE DOSAGE

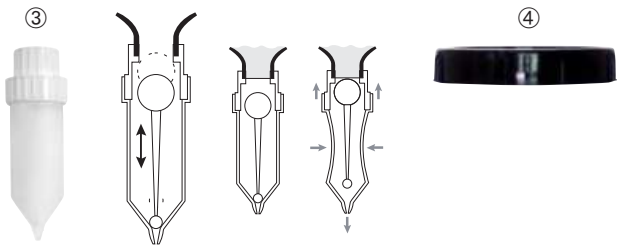


- Apto para todo tipo de salsas, mostaza, ketchup, mayonesa
 - Para fijar al soporte
- Convient pour toutes sortes de sauces, moutarde, ketchup, mayonnaise
 - À fixer au support

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	l
152970	170	170	330	5,0

- Compatible con código 152970
- compatible avec code 152970

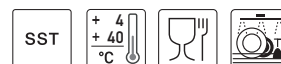
#		↔ mm
152971	① Cadena de suspensión con gancho / Chaîne de suspension avec crochet	900 x 10 x 10
152972	② Soporte mural con gancho / Support mural avec crochet	155 x 155 x 60
152973	③ Boquilla dosificadora / Buse de dosage	185 x 60 x 60
152974	④ Tapa negra / Couverture noir	Ø 125 x 20



ACCESORIOS /
ACCESSOIRES



ES DISPENSADOR DE PULSADOR
FR DISTRIBUTEUR À PRESSION



- Con ventana de visualización
- Dosificación ajustable / ± 30 ml

- Avec fenêtre de visualisation
- Dosage ajustable / ± 30 ml

#		Ø mm	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
152430	●	100	-	-	455	2,2	
152545	○	100	-	-	455	2,2	
152547	●	100	-	-	455	2,2	
152431	● ○	100	290	140	470	2 x 2,2	
152432	● ○ ●	100	440	140	470	3 x 2,2	



152430



152545



152547

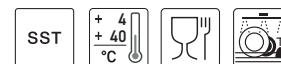


152431



152432

ES DISPENSADOR DE PULSADOR
FR DISTRIBUTEUR À PRESSION



- Dosificación ajustable / ± 30 ml

- Dosage ajustable / ± 30 ml

#		Ø mm	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
152420	●	120	-	-	380	2,2	
152543	○	120	-	-	380	2,2	
152544	●	120	-	-	380	2,2	
152421	● ○	120	290	290	410	2 x 2,2	
152422	● ○ ●	120	440	440	410	3 x 2,2	



152420



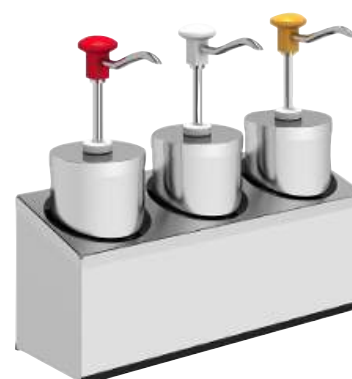
152543



152544



152421



152422

ES DISPENSADOR DE PULSADOR
FR DISTRIBUTEUR À PRESSION



- Incluidos contenedores GN 1/6 - 200 mm
- Dosificación ajustable / ± 30 ml
- Inclus bacs GN 1/6 - 200 mm
- Dosage ajustable / ± 30 ml

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	I	
152410	●	165	180	320	3,0	
152541	○	165	180	320	3,0	
152542	●	165	180	320	3,0	
152411	● ○	340	180	340	2 x 3,0	
152412	● ○ ●	500	180	340	3 x 3,0	

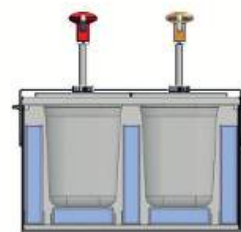


ES DISPENSADOR DE PULSADOR COOL
FR DISTRIBUTEUR À PRESSION COOL

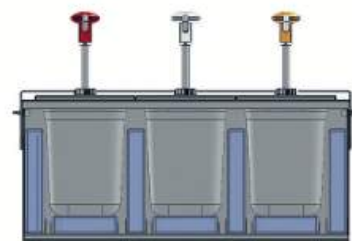


- Incluidos contenedores GN 1/6 - 200 mm
- Dosificación ajustable / ± 30 ml
- Volumen de entrega sin acumuladores de frío
- Inclus bacs GN 1/6 - 200 mm
- Dosage ajustable / ± 30 ml
- Volume de livraison sans accumulateurs de froid

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	I	
152441	● ●	375	185	375	2 x 3,0	
152442	● ○ ●	535	185	375	3 x 3,0	



para hasta 5 acumuladores de frío GN 1/9/
pour jusqu'à 5 accumulateurs de froid GN 1/9



para hasta 7 acumuladores de frío GN 1/9/
pour jusqu'à 7 accumulateurs de froid GN 1/9

ES ACUMULADOR DE FRÍO
FR ACCUMULATEUR DE FROID



#	GN	↗ mm	→ mm	↑ mm	para/pour #	
281001	1/9	176	108	30	152441, 152442	
281006	1/9	176	108	30	152441, 152442	
281011	1/9	176	108	30	152441, 152442	





152403

152450

ES DISPENSADOR DE PALANCA
FR DISTRIBUTEUR À LEVIER

SST

+ 4
+ 95
°C

- Con manguito antigoteo
- Salida giratoria
- Dosificación ajustable / ± 35 ml

- Avec douille anti-goutte
- Purge pivotante
- Dosage ajustable / ± 35 ml

#	Ø mm	↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
152403	180	–	–	350	3,0	
152400	180	–	–	420	4,5	
152401	180	400	200	440	2 x 4,5	
152402	180	600	200	440	3 x 4,5	
152450	260	–	–	420	10,0	



152400



152401



152402



152453

152452

ES CONTENEDOR DE RECAMBIO
FR RÉCIPENT DE RECHANGE

SST

+ 4
+ 95
°C

#	Ø mm	↑ mm	para/pour #	
152453	180	250	152400, 152401, 152402	
152452	260	270	152450	



152454

152455

ES TAPA
FR COUVERCLE

SST

+ 4
+ 95
°C

- Versión: superpuesta

- Version: à poser

#	Ø mm	↑ mm	para/pour #	
152454	185	10	152400, 152401, 152402, 152403, 152460, 152470, 152480, 152481, 152260, 152280	
152455	265	10	152450, 152493	

ES DISPENSADOR DE PALANCA
FR DISTRIBUTEUR À LEVIER


- Adecuado para contenedor GN: profundidad 200 mm
- Con manguito antigoteo
- Salida giratoria
- Dosificación ajustable / ± 35 ml
- Volumen de entrega sin contenedor GN

- Adaptable pour bac GN: profondeur 200 mm
- Avec douille anti-goutte
- Purge pivotante
- Dosage ajustable / ± 35 ml
- Volume de livraison sans bac GN



#	GN	↗ mm	→ mm	↑ mm	↓ mm	
152417	1/2	270	330	365	11,0	
152413	1/3	180	330	365	7,0	
152414	1/4	165	270	365	5,0	
152416	1/6	165	180	365	3,0	

Ejemplo de uso / Exemple d'utilisation



152417



152413



152414



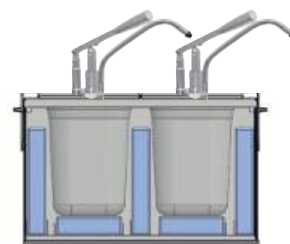
152416

ES DISPENSADOR DE PALANCA COOL
FR DISTRIBUTEUR À LEVIER COOL

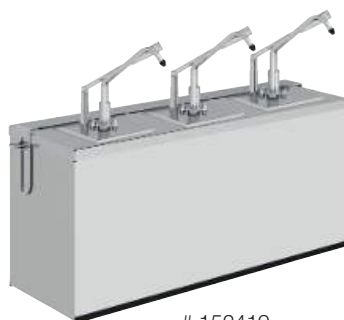

- Incluidos contenedores GN 1/6 - 200 mm
- Dosificación ajustable / ± 35 ml
- Volumen de entrega sin acumuladores de frío

- Inclus bacs GN 1/6 - 200 mm
- Dosage ajustable / ± 35 ml
- Volume de livraison sans accumulateurs de froid

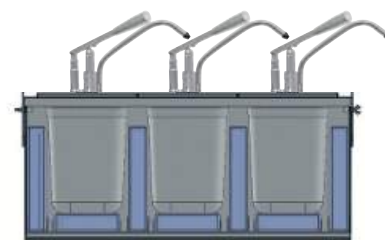
#	↗ mm	→ mm	↑ mm	↓ mm	
152418	375	185	425	2 x 3,0	
152419	535	185	425	3 x 3,0	


para hasta 5 acumuladores de frío GN 1/9 /
pour jusqu'à 5 accumulateurs de froid GN 1/9


152418



152419


para hasta 7 acumuladores de frío GN 1/9 /
pour jusqu'à 7 accumulateurs de froid GN 1/9

ES ACUMULADOR DE FRÍO
FR ACCUMULATEUR DE FROID


#	GN	↗ mm	→ mm	↑ mm	para/pour #	
281001	1/9	176	108	30	152418, 152419	
281006	1/9	176	108	30	152418, 152419	
281011	1/9	176	108	30	152418, 152419	



**ES DOSIFICADORES DE PALANCA****FR DOSEURS À LEVIER**

- Incluye cubo de PP
- Caño orientable
- Boquilla antigoteo
- Cantidad de dosificación regulable: ± 35 ml
- Seau en PP inclus
- Bec verseur orientable
- Embout anti-goutte
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

#	↑ mm*	Ø mm	I	
152490	440	265	10	
152492	380	225	5	

* Altura total incluyendo el dosificador / Hauteur totale, y compris le doseur

**ES DOSIFICADORES CON PULSADOR****FR DOSEURS À POMPE**

- Incluye cubo de PP
- Cantidad de dosificación regulable: ± 30 ml
- Seau en PP inclus
- Quantité de dosage réglable / ± 30 ml

#	↑ mm*	Ø mm	I	
152395 ○	390	265	10	
152495 ●	390	265	10	
152496 ●	330	225	5	

* Altura total incluyendo el dosificador / Hauteur totale, y compris le doseur

ES CUBO**FR SEAU**

Material: PP

Matériau: PP

#	↑ mm	Ø mm	I	
152491	260	265	10	
152497	195	225	5	

Ejemplo de aplicación:
Se suministra sin recipienteExemple d'application:
Livré sans récipient**ES TAPA CON BOMBA****FR COUVERCLE AVEC POMPE**

- Tapa de aluminio
- Para cubos de 10 kg y 12 kg
- Bomba incluida
- Couvercle en aluminium
- Pour seaux de 10 kg et 12 kg
- Pompe incluse

#	Ø mm	ml	
154702	280	30	



ES DOSIFICADORES CON PULSADOR
FR DISTRIBUTEURS DE SAUCE À POMPE

- Accionamiento por pulsador de botón
- Orientables
- Aptos para lavavajillas
- Opération à bouton-poussoir
- Orientables
- Passent au lave-vaisselle

Tapa: Plástico (PE)**Couvercle: Plastique (PE)**

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
154710	□	175	140	150 *	2,0	
154711	□	175	140	210 *	3,0	
154712	□	175	140	340 *	5,0	

* Altura sin bomba / Hauteur sans pompe

i Recipiente también disponible por separado – ver página 125. / Récipient disponible aussi séparément – voir page 125.

**Tapa: Acero inoxidable****Couvercle: Acier inoxydable**

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	l	
154720	□	175	140	150 *	2,0	
154721	□	175	140	210 *	3,0	
154722	□	175	140	340 *	5,0	

* Altura sin bomba / Hauteur sans pompe



- Accionamiento por pulsador de botón, orientable
- Aptos para lavavajillas
- Dosificación: 30 ml
- Recipiente: PS transparente



- Opération à bouton-poussoir, orientable
- Passent au lave-vaisselle
- Dosage: 30 ml
- Récipient: PS, transparent

#		↗ mm	→ mm	↑ mm	ml	
152922	○	120	120	130	1000	
152923	○	120	120	175	1500	
152924	○	120	120	265	2200	
152932	□	110	110	130	1000	
152933	□	110	110	175	1450	
152934	□	110	110	265	2000	

* Altura sin bomba / Hauteur sans pompe

i Recipiente también disponible por separado – ver página 125. / Récipient disponible aussi séparément – voir page 125.



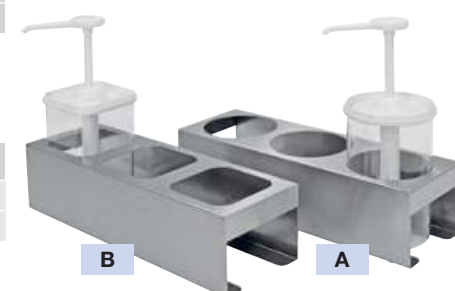
13

ES SOPORTE PARA DOSIFICADORES CON PULSADOR
FR SUPPORT POUR DISTRIBUTEURS DE SAUCE À POMPE

Material: Acero inoxidable
 (Se suministra sin dosificadores)

Matériau: Acier inoxydable
 (Livré sans distributeurs à pompe)

	#		↗ mm	→ mm	↑ mm	
A	152990	○	400	130	100	
B	152991	□	400	130	100	



Ejemplo de aplicación /
Exemple d'application

ES DOSIFICADOR INYECTOR DE CREMA DE CHOCOLATE – CURVADO 180°
FR INJECTEUR À CRÈME – COURBÉ 180°

Adecuado para un cubo de aprox. 3 kg de crema para untar (crema de chocolate y avellanas)

- Material: Acero inoxidable
- Accionamiento por palanca
- Caño orientable
- Boquilla extra ancha
- Boquilla dosificadora adicional incluida
- Cantidad de dosificación regulable: ± 35 ml

Convient pour un seau d'environ 3 kg de pâte à tartiner (chocolat-noisettes)

- Matériau: Acier inoxydable
- Commande à levier
- Bec verseur orientable
- Bec extra-large
- Embout de dosage séparé inclus
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

#	↑ mm	Ø mm	I	
152482	390	255	3,0	



ES DOSIFICADOR PARA MANTENER CALIENTE – CALEFACTABLE
FR APPAREIL DE MAINTIEN AU CHAUD – CHAUFFABLE



Especialmente indicado para salsas calientes

- Material: Acero inoxidable
- Accionamiento por palanca
- Recipiente GN 1/6 – 200 mm
- Temperatura regulable: 30 – 90 °C
- Indicador luminoso
- Tensión: 230 V, 50 Hz
- Potencia: 900 W
- Caño orientable
- Boquilla antigoteo
- Cantidad de dosificación regulable: ±35 ml

Atención: Función baño maría

Spécialement conçu pour les sauces chaudes

- Matériau: Acier inoxydable
- Commande à levier
- Récipient GN 1/6 – 200 mm
- Température réglable: 30 – 90 °C
- Indicateur avec voyant lumineux
- Tension: 230 V, 50 Hz
- Puissance: 900 W
- Bec verseur orientable
- Embout anti-goutte
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

Attention: Fonction bain-marie

#	↑ mm	↔ mm	I	
152456	510	GN 1/6 – 290 x 230	3,0	



ES DOSIFICADOR DE PALANCA – CALEFACTABLE
FR DOSEUR À LEVIER – CHAUFFABLE



Idéal para coberturas, sopas, salsas y dips

- Material: Acero inoxidable
- Accionamiento por palanca
- Temperatura regulable: 0 – 120 °C
- Indicador luminoso
- Tensión: 230 V, 50 Hz
- Potencia: 900 W
- Caño orientable
- Boquilla antigoteo
- Cantidad de dosificación regulable: ±35 ml

Atención: Función baño maría

Idéal pour les couvertures, les soupes, les sauces et les dips

- Matériau: Acier inoxydable
- Commande à levier
- Température réglable: 0 – 120 °C
- Indicateur avec voyant lumineux
- Tension: 230 V, 50 Hz
- Puissance: 900 W
- Bec verseur orientable
- Embout anti-goutte
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

Attention: Fonction bain-marie

#	↑ mm	Ø mm	I	
152470	510	180	3,0	

ES INYECTORES DE CREMA**FR INJECTEURS À CRÈME**

Especialmente diseñados para berlinas, buñuelos, croissants y otros productos de pastelería

- Material: Acero inoxidable
- Accionamiento por palanca
- Cantidad de dosificación regulable: ± 35 ml

Surtout pour les beignets, les croissants et autres produits de pâtisserie.

- Matériau: Acier inoxydable
- Commande à levier
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

#	↑ mm	Ø mm	l	
152480	460	180	4,5	
152481	470	180	4,5	
152493	460	260	10,0	



152493

ES INYECTOR DE CREMA – CALEFACTABLE**FR INJECTEUR À CRÈME – CHAUFFABLE**

Especialmente diseñado para coberturas, chocolate, crema de chocolate y avellanas, y crema de vainilla

- Material: Acero inoxidable
- Accionamiento por palanca
- Temperatura regulable: 0 – 120 °C
- Indicador luminoso
- Tensión: 230 V, 50 Hz
- Potencia: 900 W
- Cantidad de dosificación regulable: ± 35 ml

Atención: Función baño maría

Spécialement conçu pour les couvertures, le chocolat, la pâte à tartiner chocolat-noisettes et la crème vanille

- Matériau: Acier inoxydable
- Commande à levier
- Température réglable: 0 – 120 °C
- Indicateur avec voyant lumineux
- Tension: 230 V, 50 Hz
- Puissance: 900 W
- Quantité de dosage réglable / ± 35 ml

Attention: Fonction bain-marie

#	↑ mm	Ø mm	l	
152460	510	180	3,0	

**ES LLAVE PARA DOSIFICADORES DE PALANCA****FR CLÉ POUR DOSEURS À LEVIER**

- Para una apertura y cierre óptimos del pistón en todos los dosificadores de palanca

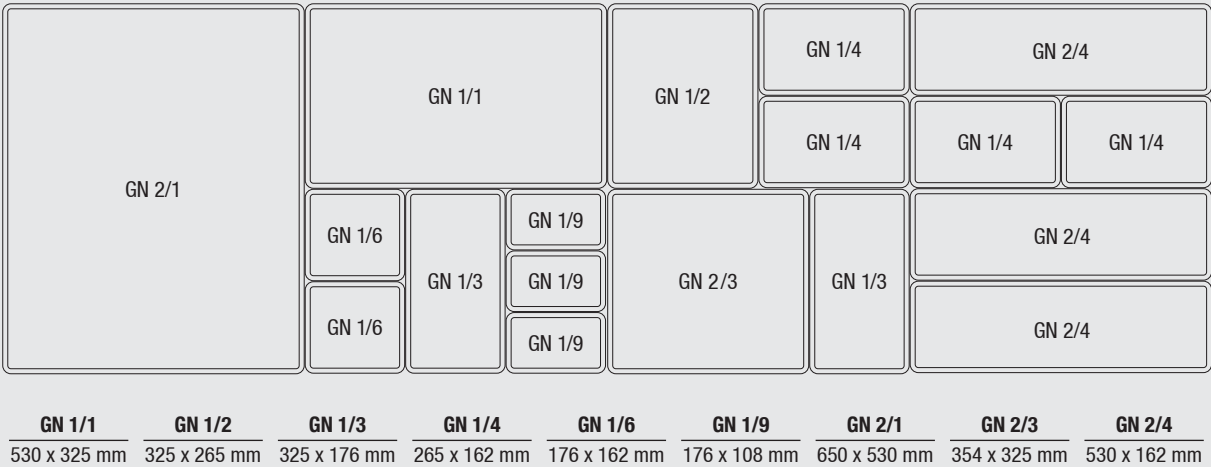
- Pour une ouverture et une fermeture optimales du piston de tous les doseurs à levier

#	para / pour #	
152305	152400, 152401, 152402, 152403, 152450, 152413, 152414, 152416, 152417, 152418, 152419, 152490, 152492, 152482, 152456, 152470, 152480, 152481, 152493, 152460	





Indicaciones de dimensiones y ejemplos de combinación /
Indications des dimensions et exemples de combinaison



PP

GN

-40

+80

°C

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

ES

CUBETA GN

DE POLIPROPILENO (PP)

FR

BAC GN

EN POLYPROPYLÈNE

• Graduación integrada en litros

• Resistente, indeformable y apilable

• Ideal para almacenar y conservar alimentos

• Graduation en litres intégrée

• Résistant, indéformable, empilable

• Idéal pour stocker et conserver tous les aliments

GN

-40

+110

°C

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

ES

CUBETAS GN

DE POLICARBONATO (PC)

FR

BAC GN

EN POLYCARBONATE

• Graduación integrada en litros

• Resistentes, indeformables y apilables

• Ideales para almacenar y conservar alimentos

• Graduation en litres intégrée

• Résistant, indéformable, empilable

• Idéal pour stocker et conserver tous les aliments

SST

GN

-25

+400

°C

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

ES

CUBETAS GN

DE ACERO INOXIDABLE

FR

BAC GN

EN ACIER INOXYDABLE

• Superficie pulida electrolíticamente

• Resistentes, indeformables y apilables

• Ideales para almacenar y conservar alimentos

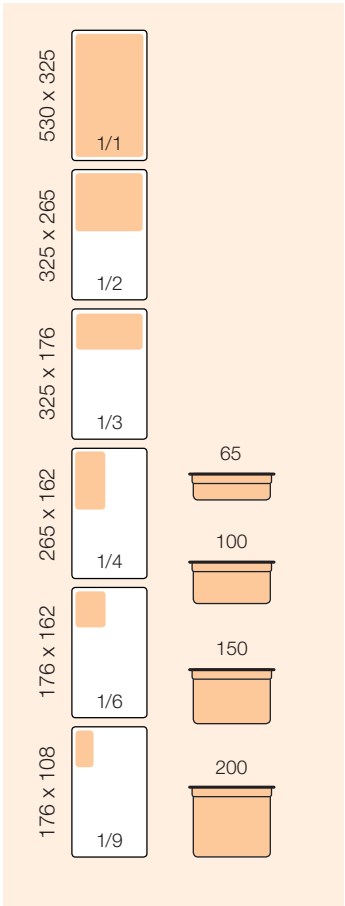
• Surface polie électrolytiquement

• Résistant, indéformable, empilable

• Idéal pour stocker et conserver tous les aliments

14

287



ES	CUBETAS GN	PP	GN	-40 +80 °C				
FR	BACS GN							

#	GN	↑ mm	↓ mm	↑ mm	
530000	1/1	65	9,0	2,5	
530001	1/1	100	13,3	2,6	
530002	1/1	150	20,0	2,8	
530003	1/1	200	26,4	2,9	
530010	1/2	65	4,0	2,5	
530011	1/2	100	6,1	2,5	
530012	1/2	150	9,0	2,5	
530013	1/2	200	11,9	2,5	
530020	1/3	65	2,5	2,5	
530021	1/3	100	3,8	2,5	
530022	1/3	150	5,5	2,6	
530023	1/3	200	7,1	2,6	
530030	1/4	65	1,7	2,3	
530031	1/4	100	2,6	2,3	
530032	1/4	150	3,8	2,5	
530033	1/4	200	4,8	2,6	
530040	1/6	65	1,0	2,3	
530041	1/6	100	1,6	2,4	
530042	1/6	150	2,3	2,5	
530043	1/6	200	2,8	2,6	
530050	1/9	65	0,6	1,9	
530051	1/9	100	0,9	1,9	

ES ESCURRIDOR GN**FR** ÉGOUTTOIR GN

- Apto para cubetas de PP y PC

- Convient pour les bacs en PP et PC

#	GN	↑ mm	↓ mm	
530060	1/1	20	2,7	
530061	1/2	20	2,7	
530062	1/3	20	2,5	
530063	1/4	20	2,0	
530064	1/6	20	2,5	



530060

ES TAPA GN**FR** COUVERCLE GN

- Modelo con junta de silicona hermética
- Manipulación fácil gracias a la válvula de ventilación

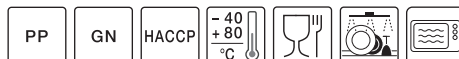
- Modèle: avec joint en silicone étanche à l'air
- Manipulation facile grâce à la soupape d'aération

#	GN	↑ mm	↓ mm	
530070	1/1	13	2,4	
530071	1/2	12	2,4	
530072	1/3	12	2,3	
530073	1/4	12	2,3	
530074	1/6	12	2,2	



530071

i La tapa no es compatible con los clips HACCP / Le couvercle n'est pas utilisable avec les clips HACCP

ES TAPA GN**FR** COUVERCLE GN

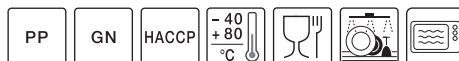
- Modelo con cierre a presión
- Compatible con clips HACCP
- Se entrega sin clips HACCP

- Modèle: couvercle à encliqueter
- Utilisable avec clips HACCP
- Livré sans clips HACCP

#	GN	↑ mm	↓ mm	
530005	1/1	13	2,4	
530015	1/2	13	1,7	
530025	1/3	13	1,6	
530035	1/4	13	1,6	
530045	1/6	13	1,4	
530055	1/9	13	1,5	



530035

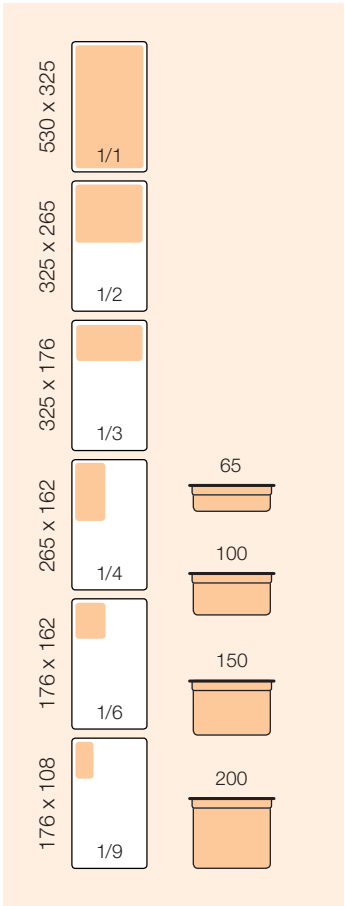
ES CLIPS MARCADORES HACCP**FR** CLIPS DE MARQUAGE HACCP

- Juego de 12 piezas por color
- Adecuados para el modelo de tapa con cierre a presión

- Lot de 12 pièces par couleur
- Adaptés au modèle de couvercle à encliqueter

#		
530195	●	
530196	●	
530197	●	
530198	●	
530199	●	





ES	CUBETAS GN		PC	GN					
FR	BACS GN								
#	GN	↑ mm		↑ mm					
530100	1/1	65	9,0	2,6					
530101	1/1	100	13,3	2,7					
530102	1/1	150	20,0	2,9					
530103	1/1	200	26,4	3,0					
530110	1/2	65	4,0	2,6					
530111	1/2	100	6,1	2,6					
530112	1/2	150	9,0	2,6					
530113	1/2	200	11,9	2,6					
530120	1/3	65	2,5	2,6					
530121	1/3	100	3,8	2,6					
530122	1/3	150	5,5	2,6					
530123	1/3	200	7,1	2,7					
530130	1/4	65	1,7	2,3					
530131	1/4	100	2,6	2,3					
530132	1/4	150	3,8	2,5					
530133	1/4	200	4,8	2,6					
530140	1/6	65	1,0	2,3					
530141	1/6	100	1,6	2,5					
530142	1/6	150	2,3	2,5					
530143	1/6	200	2,8	2,6					
530150	1/9	65	0,6	2,0					
530151	1/9	100	0,9	2,0					

ES	TAPA GN	GN	-40 +110 °C			
FR	COUVERCLE GN					

- Modelo: de apoyo
 - Con asa
- Modèle: à poser
 - Avec poignée

#	GN	↑ mm	↓ mm	
530105	1/1	11	2,5	
530115	1/2	11	2,5	
530125	1/3	11	2,4	
530135	1/4	11	2,4	
530145	1/6	11	2,3	
530155	1/9	11	1,9	

i La tapa no es compatible con los clips HACCP / Le couvercle n'est pas utilisable avec les clips HACCP



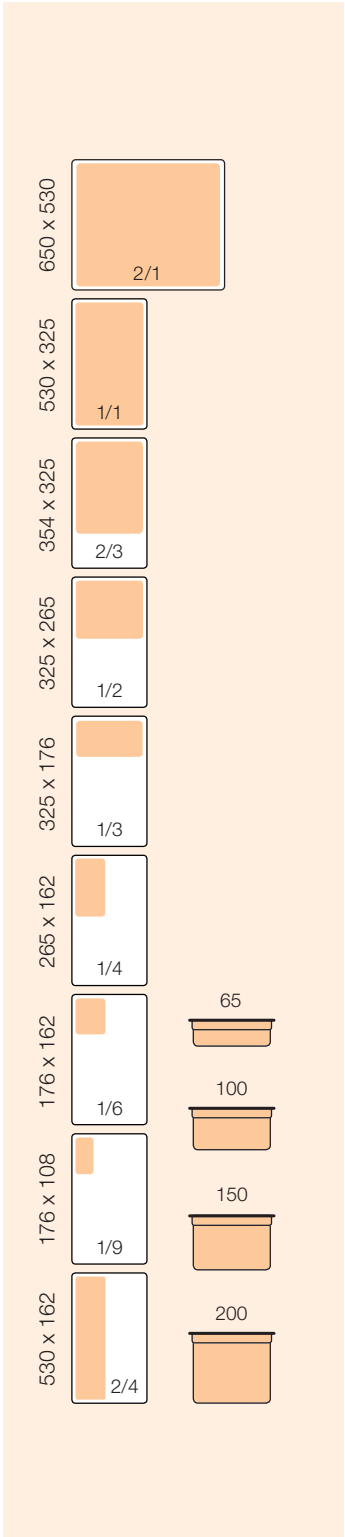
530135

ES	CLIPS MARCADORES HACCP	PP	GN	HACCP	-40 +80 °C			
FR	CLIPS DE MARQUAGE HACCP							

- Juego de 12 piezas por color
 - Adecuados para el modelo de tapa con cierre a presión
- Lot de 12 pièces par couleur
 - Adaptés au modèle de couvercle à encliqueter

#		
530195	●	
530196	●	
530197	●	
530198	●	
530199	●	





ES CUBETAS GN
FR BACS GN



#	GN	↑ mm	↓ mm	↓ mm	
530270	2/1	20	4,5	0,8	
530271	2/1	40	12,0	0,8	
530272	2/1	65	19,0	0,8	
530200	1/1	20	1,9	0,8	
530201	1/1	40	5,4	0,8	
530202	1/1	65	8,7	0,8	
530203	1/1	100	13,0	0,8	
530204	1/1	150	20,0	0,8	
530205	1/1	200	26,0	0,8	
530210	2/3	20	1,3	0,8	
530211	2/3	40	3,4	0,8	
530212	2/3	65	5,5	1,0	
530213	2/3	100	8,4	0,8	
530214	2/3	150	12,0	0,8	
530215	2/3	200	16,0	1,0	
530220	1/2	20	0,8	0,8	
530221	1/2	40	2,4	0,8	
530222	1/2	65	3,8	0,8	
530223	1/2	100	5,9	0,8	
530224	1/2	150	8,7	0,8	
530225	1/2	200	11,0	1,0	
530230	1/3	20	0,6	0,8	
530231	1/3	40	1,5	0,8	
530232	1/3	65	2,5	0,8	
530233	1/3	100	3,8	0,8	
530234	1/3	150	5,5	0,8	
530235	1/3	200	7,0	0,9	
530240	1/4	20	0,4	0,8	
530241	1/4	40	1,2	0,8	
530242	1/4	65	1,7	0,8	
530243	1/4	100	2,7	0,8	
530244	1/4	150	3,8	0,8	
530245	1/4	200	4,8	1,0	
530250	1/6	65	1,0	0,8	
530251	1/6	100	1,6	0,8	
530252	1/6	150	2,2	0,8	
530253	1/6	200	2,8	1,0	
530260	1/9	65	0,6	0,8	
530261	1/9	100	0,9	0,8	
530282	2/4	65	4,3	0,7	
530283	2/4	100	6,5	0,7	
530284	2/4	150	10,0	0,7	

ES CUBETAS GN
FR BACS GN



- Con perforación en el fondo y en los laterales

- Avec perforation de fond et perforation latérale

#	GN	↑ mm	↓ mm	mm
530300	1/1	65*	8,7	0,8
530301	1/1	100	13,0	0,8
530302	1/1	150	20,0	0,8
530310	2/3	65*	5,5	1,0
530311	2/3	100	8,4	0,8
530312	2/3	150	12,0	0,8
530320	1/2	65*	3,8	0,8
530321	1/2	100	5,9	0,8
530322	1/2	150	8,7	0,8

❗ * 65 mm: solo con perforación en el fondo / uniquement avec perforation de fond



530300



530311

ES TAPA GN
FR COUVERCLE GN



- Con asa

- Avec poignée

#	GN	↑ mm	↓ mm
530206	1/1	30	0,7
530216	2/3	30	0,7
530226	1/2	30	0,7
530236	1/3	30	0,7
530246	1/4	30	0,7
530256	1/6	30	0,7
530266	1/9	30	0,7
530286	2/4	30	0,7



530226

ES TAPA GN
FR COUVERCLE GN



- Con asa
- Con hendidura para cuchara

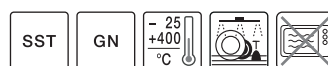
- Avec poignée
- Avec évidement pour cuillère

#	GN	↑ mm	↓ mm
530207	1/1	30	0,7
530217	2/3	30	0,7
530227	1/2	30	0,7
530237	1/3	30	0,7
530247	1/4	30	0,7
530257	1/6	30	0,7
530267	1/9	30	0,7



530227

ES BARRA ADAPTADORA
FR BARRE D'ADAPTATION



- Compatible con cubetas GN

- Compatible avec bacs GN

#	GN	↑ mm	↓ mm
530490	1/1	32	0,8
530491	1/2	32	0,8



ES	BATIDORA DE INMERSIÓN
FR	MIXEUR PLONGEANT



- Calidad profesional
 - Carcasa de plástico resistente
 - Brazo y cuchillas de acero inoxidable
 - Fácil de limpiar
 - Motor refrigerado por aire
 - Para la preparación de helados, sopas, mousses, salsas, rellenos, mayonesa, etc.
- Qualité professionnelle
 - Boîtier en plastique robuste
 - Bâton de mixage et couteaux en acier inoxydable
 - Facile à nettoyer
 - Moteur refroidi par air
 - Pour la préparation de glaces, soupes, mousses, sauces, farces, mayonnaise, etc.



#	153610	153620	153600
	Con brazo mezclador / Avec bâton de mixage	Con brazo mezclador y batidor / Avec bâton de mixage et fouets	Solo bloque motor / Seulement bloc moteur
	250 W	250 W	400 W
	230 V 50–60 Hz	230 V 50–60 Hz	230 V 50–60 Hz
Velocidad regulable / Vitesse réglable	no / non	sí / oui	sí / oui
Revoluciones / Tours min.	15.000	2.500 – 15.000	2.000 – 15.000
Ø mm	75	75	100
 mm 	285	285	350
 mm 	270	270	–
 kg	1,0	1,0	2,1



14

Accesorios para MIX 400 V / Accessoires pour MIX 400 V # 153600	153601	153602	153603	153604
	Brazo mezclador / Bâton de mixage	Brazo mezclador / Bâton de mixage	Brazo mezclador / Bâton de mixage	Varillas / Fouets
Ø mm	85	85	85	120
 mm	340	440	540	330
 kg	0,9	1,0	1,2	0,8


ES EMBUDO DOSIFICADOR
FR ENTONNOIR DOSEUR

- Material: acero inoxidable
- Mango ergonómico de plástico
 - Con 3 boquillas dosificadoras (3, 4 y 5 mm)
 - Soporte y bandeja de goteo incluidos

- Matériau: Acier inoxydable
- Manche ergonomique en plastique
 - Avec 3 embouts de dosage (3, 4 et 5 mm)
 - Support et bac d'égouttage inclus

#	Ø mm	↑ mm	I 	
199940	195	210	1,8	



- Material: acero inoxidable
- Con 3 boquillas dosificadoras (2, 4 y 6 mm)
 - Soporte incluido

- Matériau: Acier inoxydable
- Avec 3 embouts de dosage (2, 4 et 6 mm)
 - Support inclus

#	Ø mm	↑ mm	I 	
199999	190	230	1,5	

ES EMBUDO DOSIFICADOR
FR ENTONNOIR DOSEUR À PISTON

- Material: acero inoxidable, plástico apto para uso alimentario
- Uso universal para rellenar trufas de chocolate y bombones con queso blanco, crema pastelera, ganache, licor, mermelada o nata
 - Control preciso y continuo de la cantidad de 1 a 17 g
 - Peso: 0,7 kg

- Matériau: Acier inoxydable, plastique alimentaire
- Utilisation universelle pour fourrer avec du fromage blanc, de la crème pâtissière, ganache, liqueur, confiture ou crème
 - Contrôle précis et continu des doses de 1–17 g
 - Poids: 0,7 kg

#	Ø mm	↑ mm	I 	
199950	300	200	1,0	


ES SPRAY DESMOLDEANTE
FR SPRAY DÉMOULANT POUR MOULES À GÂTEAUX

El spray desmoldeante perfecto para panaderías, pastelerías, cocinas y gastronomía. Especialmente adecuado para los moldes de pasteles WALTER. Los productos de pastelería no se pegan ni se adhieren; no quedan residuos en el molde ni en la bandeja. Producto alimentario puro. 100 % neutro al gusto. Ingredientes: Aceites vegetales. Espesante: Cera de carnauba. Emulsionante: Lecitinas de girasol. Gas propulsor: butano / isobutano / propano. **Solo para uso profesional. No autorizado para el transporte aéreo.**

Le spray démolant parfait pour les boulangeries, les pâtisseries, les cuisines et la gastronomie. Spécialement adapté aux moules à gâteaux WALTER. Pas d'adhérence ou de collage des produits de pâtisserie; pas de résidus dans le moule ou sur la plaque. Produit alimentaire pur. 100% neutre au goût. Ingrédients: Huiles végétales. Épaississant: Cire de carnauba. Émulsifiant: Lécithines de tournesol. Gaz propulseur: butane / isobutane / propane. **Uniquement pour usage professionnel. Non autorisé pour le transport aérien.**



#	ml 		
266960	500	butano / isobutano / propano butane / isobutane / propane	

ES EMBUDO DOSIFICADOR PARA SALSAS – CON CALEFACCIÓN ELÉCTRICA
FR ENTONNOIR DOSEUR – AVEC CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE



Material: acero inoxidable

- Para mantener calientes y dosificar alimentos líquidos como salsas, cremas, chocolate, guarniciones, etc.
- Temperatura regulable de + 40 °C a + 70 °C
- Bandeja de goteo extraíble incluida
- Sin baño maría: el intercambio de temperatura se realiza por contacto directo/aire
- Embudo: capacidad: 2 litros
- Tapa y 3 boquillas dosificadoras incluidas

Matériau: Acier inoxydable

- Pour maintenir au chaud et doser les aliments liquides tels que sauces, crèmes, chocolat, garnitures, etc.
- Température réglable de + 40 °C à + 70 °C
- Plateau d'égouttage amovible inclus
- Pas de bain-marie – l'échange de température se fait par contact direct / air
- Entonnoir: Contenance: 2 litres
- Couvercle et 3 embouts de dosage inclus



#	150590
→ mm	350
↗ mm	285
↑ mm	370
	300 W
	220 – 240 V / 50/60 Hz
	4,8 kg



ES BATIDORA AMASADORA PLANETARIA “CHEF 9000”
FR BATTEUR-MÉLANGEUR PLANÉTAIRE “CHEF 9000”

- Capacidad: 7,0 litros
- Potencia: 325 W
- Tensión: 230 V / 50 – 60 Hz
- Revoluciones por minuto: mín. 40 / máx. 250
- Velocidad de rotación regulable de forma continua
- Incluye batidor, gancho amasador y batidor plano
- Cuerpo de acero lacado
- Bol mezclador de acero inoxidable
- Ø del bol: 250 mm / Altura: 220 mm
- Rejilla de protección con microinterruptor
- Ideal para mezclas ligeras como masa para gofres, nata, etc.

- Volume: 7,0 litres
- Puissance: 325 W
- Tension: 230 V / 50 – 60 Hz
- Tours par minute: min. 40 / max. 250
- Vitesse de rotation réglable en continu
- Fouet, crochet pétrisseur et batteur plat inclus
- Corps en acier verni
- Bol mélangeur en inox
- Bol Ø: 250 mm / Hauteur: 220 mm
- Grille de protection avec micro-interrupteur
- Idéal pour les mélanges légers tels que la pâte à gaufres, la crème, etc.



#	↔ mm	kg	
159900	420 x 250 x 420 mm	17,5	
159902	Bol de repuesto con asa / Bol de rechange avec poignée		





ES	PISTOLA PULVERIZADORA ELÉCTRICA "ALEXO 200+"
FR	PISTOLET DE PULVÉRISATION ÉLECTRIQUE "ALEXO 200+"



- Se puede utilizar para: mantequilla, aceites, grasas, ceras, jaleas, mermeladas, antiaglomerantes y emulsiones
 - **100 % apto para el contacto con alimentos**
 - Para líquidos calientes apta 65 °C
 - Caudal: 250 g/min
 - Capacidad: 700 ml
 - Potencia: 60 W
 - Presión dinámica: 0 – 160 bar
 - Peso: 1,3 kg
 - Se suministra con boquilla de chorro circular R6
- Utilisable pour: beurre, huiles, graisses, cires, gelées, confitures, agents anti-agglomérants et émulsions
 - **100 % conforme au contact alimentaire**
 - Pour les liquides chauds jusqu'à 65 °C
 - Débit: 250 g/min
 - Contenu: 700 ml
 - Puissance: 60 Watt
 - Pression dynamique: 0 – 160 bar
 - Poids: 1,3 kg
 - Livré avec buse à jet circulaire R6

#		
153900	Pistola pulverizadora / Pistolet de pulvérisation	

ES	ACCESORIOS PARA PISTOLA PULVERIZADORA "ALEXO 200+"
FR	ACCESSOIRES POUR PISTOLET DE PULVÉRISATION "ALEXO 200+"

#		
---	--	--



Orificio de salida de líquido de 0,4 mm / fina niebla de agua /
Orifice de sortie de liquide 0,4 mm / fine brume d'eau

153901 Boquilla de chorro circular R4 / Buse à jet circulaire R4



Orificio de salida de líquido de 0,6 mm / Orifice de sortie de liquide 0,6 mm

153902 Boquilla de chorro circular R6 / Buse à jet circulaire R6



Orificio de salida de líquido de 0,8 mm / para líquidos más espesos /
Orifice de sortie de liquide 0,8 mm / pour les liquides plus épais

153903 Boquilla de chorro circular R8 / Buse à jet circulaire R8



 Para limpiar hornos / Pour nettoyer les fours

153904 Boquilla de chorro plano F7S / Buse à jet plat F7S



153905 Boquilla de limpieza / Buse de nettoyage



153906 Extensión de boquilla / Rallonge de buse



153908 Recipiente con tapa / Récipient avec couvercle

153935 Tapa de repuesto / Couvercle de rechange

153909 Remolino con resorte de válvula / Tourbillon avec ressort de soupape

ES	DISPOSITIVO DE ASPIRACIÓN PARA PISTOLA PULVERIZADORA "ALEXO 200+"
FR	DISPOSITIF D'ASPIRATION POUR PISTOLET DE PULVÉRISATION "ALEXO 200+"

#		
153961	Longitud de la manguera: 150 cm, longitud del tubo (acero inoxidable): 40 cm / Longueur du tuyau: 150 cm, longueur du tube (acier inoxydable): 40 cm	



ES	PULVERIZADOR CON BOMBA DE PRESIÓN
FR	PULVÉRISATEUR À POMPE À PRESSION



- Con función de pulverización continua
 - ErgoGrip, mango extra largo y cómodo
 - Graduación integrada
 - Indicador de nivel transparente
 - Ángulo de pulverización en pulverización fina: 60°
 - Alcance de pulverización en chorro continuo: 4 m
 - Caudal: 300 ml/min
 - Presión de servicio máx.: 4 bar
 - Temperatura de servicio máx.: -5 a +30 °C
- Avec fonction de pulvérisation continue
 - ErgoGrip, poignée confort extra longue
 - Graduation intégrée
 - Indicateur de niveau transparent
 - Angle de pulvérisation lors d'une pulvérisation fine: 60°
 - Portée de pulvérisation en plein jet: 4 m
 - Débit: 300 ml/min
 - Pression de service max.: 4 bar
 - Température de service max.: -5 à +30 °C



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	↓ mm	
153950	233	135	313	1,8	

 ¡Solo para uso con líquidos a base de agua! / Uniquement en cas d'utilisation avec des liquides à base d'eau!

ES	PULVERIZADOR CON BOMBA DE PRESIÓN
FR	PULVÉRISATEUR À POMPE À PRESSION



- ErgoGrip, mango extra largo y cómodo
 - Anillo de soporte con base SoftTouch
 - Graduación integrada
 - Indicador de nivel transparente
 - Ángulo de pulverización con pulverización fina: 60 °
 - Alcance de pulverización con chorro directo: 4 m
 - Caudal: 300 ml/min
 - Presión de servicio máx.: 3 bar
 - Temperatura de servicio máx.: -5 a +30 °C
- ErgoGrip, poignée confort extra longue
 - Anneau de support avec fond SoftTouch
 - Graduation intégrée
 - Indicateur de niveau transparent
 - Angle de pulvérisation lors d'une pulvérisation fine: 60 °
 - Portée de pulvérisation en plein jet: 4 m
 - Débit: 300 ml/min
 - Pression de service max.: 3 bar
 - Température de service max.: -5 à +30 °C



#	↗ mm	→ mm	↑ mm	↓ mm	
153952	206	119	313	1,2	

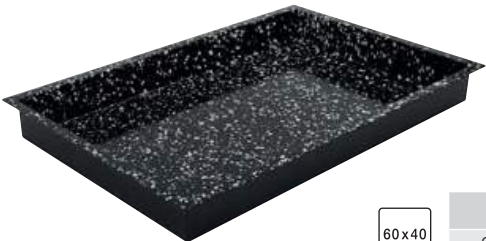


ES BANDEJAS PARA HORNO
FR PLAQUES À PÂTISSERIE



Material: Chapa de acero esmaltada con acabado granito
• Revestimiento por ambos lados
• Espesor del material: 1,0 mm

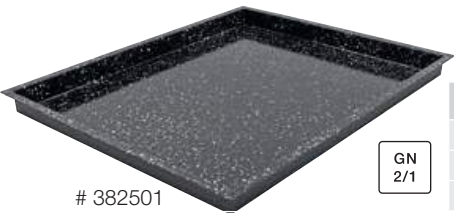
Matériau: Tôle d'acier, émaillée granit
• Revêtement sur les deux faces
• Épaisseur du matériau: 1,0 mm



600 x 400 – Versión: 4 bordes de 90°

600 x 400 – Version: 4 bords 90°

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382562	600	400	60	



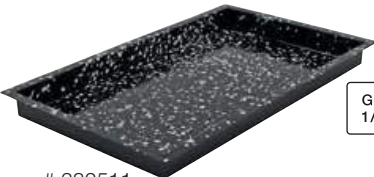
382501

GN 2/1 – Versión: 4 bordes de 90°

GN 2/1 – Version: 4 bords 90°

GN
2/1

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382500	530	650	20	
382501	530	650	40	
382502	530	650	60	



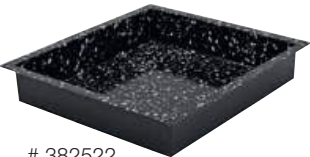
382511

GN 1/1 – Versión: 4 bordes de 90°

GN 1/1 – Version: 4 bords 90°

GN
1/1

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382510	530	325	20	
382511	530	325	40	
382512	530	325	60	



382522

GN 2/3 – Versión: 4 bordes de 90°

GN 2/3 – Version: 4 bords 90°

GN
2/3

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
382520	354	325	20	
382521	354	325	40	
382522	354	325	60	

ES BANDEJAS PARA HORNO GN**FR PLAQUES PÂTISSIÈRES GN**

Material: chapa de acero, esmaltada, negra

Matériau: Tôle d'acier, émail, noir

- Revestimiento en ambas caras

- Revêtement sur les deux faces

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	⬆ mm	⏏	
382530	530	325	20	0,8	2,5	
382531	530	325	40	0,8	5,3	
382532	530	325	65	0,8	8,8	
382533	325	265	40	0,8	2,5	
382534	325	265	65	0,8	4,0	
382535	325	176	40	0,8	1,8	
382536	325	176	65	0,8	2,4	

**ES PAPEL DE HORNO SILICONADO****FR PAPIERS DE CUISSON**

GN

Papel a prueba de grasa, blanqueado

Papier ingraissable, blanchi

- Siliconado por las dos caras
- Reutilizable

- Siliconé 2 faces
- Utilisable plusieurs fois

“SUPER EXTRA”**“SUPER EXTRA”**

#	↔ mm x m	⚖ g/m²	🛒	
103032	320 x 530 GN 1/1	41	500	
103078	520 x 640 GN 2/1	41	500	

“SUPER CLASSIC”**“SUPER CLASSIC”**

104032	320 x 530 GN 1/1	39	500	49,65
--------	-------------------------	----	-----	-------



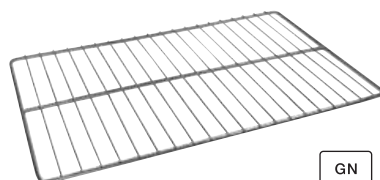
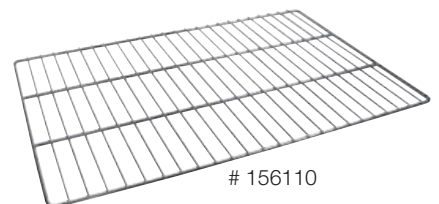
i Bandejas para horno GN compatibles, véase la página 41. /
Plaques pâtisseries GN assorties voir pag. 41

ES REJILLAS**FR GRILLES**

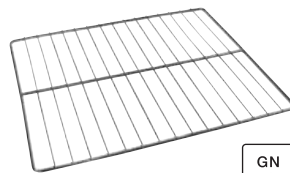
SST

60x40

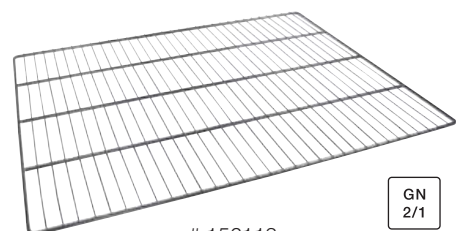
#		↗ mm	→ mm	≡	Ø mm	Alambre metálico/ Fils métalliques Ø mm	
156110		600	400	2	6	24 / 3	
156111	GN 1/1	530	325	1	7	20 / 3	
156112	GN 2/3	354	325	1	5	15 / 2	
156113	GN 2/1	650	530	3	6	32 / 2	



156111

GN
1/1

156112

GN
2/3

156113

GN
2/1



© stock.adobe.com

**CALIDAD PROFESIONAL**

- Cuerpo de acero inoxidable
- Vitrocerámica de alta calidad

QUALITÉ PROFESSIONNELLE

- Corps en acier inoxydable
- Vitrocéramique de haute qualité

**VITROCERÁMICA**

- Sin quemaduras
- Fácil limpieza con un paño húmedo

VITROCÉRAMIQUE

- Pas de brûlures
- Nettoyage facile à l'aide d'un chiffon humide

**FUNCIONES**

- Función de temporizador hasta 99 minutos

FONCTIONS

- Fonction minuterie jusqu'à 99 minutes

**SEGURIDAD**

- Todos los aparatos están equipados con un sistema de detección automática de ollas y sartenes
- Solo se pueden calentar ollas y sartenes ferromagnéticas

SÉCURITÉ

- Tous les appareils sont équipés d'un système de détection automatique des casseroles et poêles
- Seules les casseroles et poêles ferromagnétiques peuvent être chauffées

**FÁCIL DE USAR**

- Ajuste sencillo y rápido en la superficie de cristal o en la pantalla

FACILE À UTILISER

- Réglage simple et rapide sur la surface en verre ou sur l'écran

**AHORRO DE TIEMPO**

- Mucho más rápido que las cocinas eléctricas

GAIN DE TEMPS

- Nettement plus rapide que les cuisinières électriques

**AHORRO DE ENERGÍA**

- Calentamiento rápido y directo
- Respetuoso con el medio ambiente

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Chauffage rapide et direct
- Respectueuse de l'environnement

**UTILIZABLE EN CUALQUIER LUGAR**

- Todos los aparatos de inducción con enchufe Schuko de 230 V
- Longitud del cable: 1,4 m

UTILISABLE PARTOUT

- Tous les appareils à induction avec fiche Schuko 230 volts
- Longueur du câble: 1,4 m

**ES PLACA DE INDUCCIÓN "COOK 500"****FR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION "COOK 500"**

- Cuerpo de acero inoxidable
- Superficie de vitrocerámica resistente
- Panel de control táctil con pantalla digital
- Niveles de calefacción: 1-10 (500-3500 W)
- Tensión: 230 V, 50/60 Hz
- Temperatura: 60-240 °C
- Función de temporizador: hasta 180 min.

- Corps en acier inoxydable
- Surface en vitrocéramique résistante
- Panneau de commande tactile avec affichage numérique
- Niveaux de chauffage: 1-10 (500-3500 W)
- Tension: 230 V, 50/60 Hz
- Température: 60-240 °C
- Fonction minuterie: jusqu'à 180 min.

#	↔ mm	⚡	⚖ kg	
147200	425 x 330 x 105	3500	6,0	





ES	SARTÉN	SST	+400 °C								
FR	POÊLE			CERAMIC	ELECTRO	GAS	INDUCTION				

- Fondo sándwich
- Con revestimiento antiadherente
- Asa fría soldada
- Fond sandwich
- Avec revêtement antiadhésif
- Poignée froide soudée

#	Ø mm	↑ mm	I mm	↓ mm	
☒ 531050	240	58	2,0	0,8	
☒ 531051	280	62	3,6	0,8	
☒ 531052	320	66	4,8	0,8	

¡El lavado en el lavavajillas puede reducir la vida útil! /
Le nettoyage au lave-vaisselle peut réduire la durée de vie!



#531051

ES	SARTÉN	ALU	SST	+260 °C							
FR	POÊLE				CERAMIC	ELECTRO	GAS	INDUCTION			

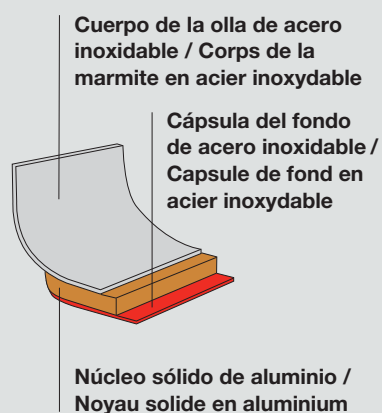
- Fondo sándwich
- Con revestimiento antiadherente
- Asa fría soldada
- Fond sandwich
- Avec revêtement antiadhésif
- Poignée froide soudée

#	Ø mm	↑ mm	I mm	↓ mm	
☒ 531070	240	35	1,4	3,5	
☒ 531071	280	45	2,0	3,5	
☒ 531072	320	47	2,8	3,5	

¡El lavado en el lavavajillas puede reducir la vida útil! /
Le nettoyage au lave-vaisselle peut réduire la durée de vie!



#531070

**Fondo termodifusor sándwich /
Fond diffuseur sandwich**


ES OLLA
FR MARMITE



- Fondo termodifusor sándwich
- Con borde vertedor
- Asas frías soldadas

- Fond diffuseur sandwich
- Avec rebord verseur
- Poignées froides soudées



#531006

#	Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	
531000	160	160	3,1	0,8	
531001	200	200	6,1	0,8	
531002	240	240	11,0	0,8	
531003	280	280	17,0	0,8	
531004	320	320	25,0	0,8	
531005	360	360	33,0	1,0	
531006	400	400	49,0	1,0	

ES OLLA PARA CARNE
FR MARMITE À VIANDE



- Fondo termodifusor sándwich
- Con borde vertedor
- Asas frías soldadas

- Fond diffuseur sandwich
- Avec rebord verseur
- Poignées froides soudées



#531015

#	Ø mm	↑ mm	l mm	h mm	
531010	160	110	2,1	0,8	
531011	200	130	4,0	0,8	
531012	240	150	6,6	0,8	
531013	280	170	10,0	0,8	
531014	320	200	16,0	0,8	
531015	360	220	21,0	1,0	

WS CACEROLA PARA GUISO

FR FAITOUT



- Fondo termodifusor sándwich
- Con borde vertedor
- Asas frías soldadas
- Fond diffuseur sandwich
- Avec rebord verseur
- Poignées froides soudées

#	Ø mm	↑ mm	l mm	↓ mm	
531020	160	80	1,6	0,8	
531021	200	90	2,7	0,8	
531022	240	100	4,4	0,8	
531023	280	120	7,2	0,8	
531024	320	150	12,0	0,8	



#531020

WS CAZO

FR CASSEROLE



- Fondo termodifusor sándwich
- Con borde vertedor
- Mango frío soldado
- Fond diffuseur sandwich
- Avec rebord verseur
- Queue froide soudée

#	Ø mm	↑ mm	l mm	↓ mm	
✓ 531030	160	70	1,4	0,8	
✓ 531031	180	80	2,0	0,8	
✓ 531032	200	90	2,8	0,8	



#531031

WS SAUTEUSE

FR SAUTEUSE



- Fondo termodifusor sándwich
- Mango frío soldado
- Fond diffuseur sandwich
- Queue froide soudée

#	Ø mm	↑ mm	l mm	↓ mm	
✓ 531040	160	60	1,0	0,8	
✓ 531041	180	60	1,2	0,8	
✓ 531042	200	65	1,6	0,8	



#531041

WS TAPA

FR COUVERCLE



- Con asa
- Avec poignée

#	Ø mm	↑ mm	↓ mm	
531060	160	45	0,8	
531061	200	45	0,8	
531062	240	45	0,8	
531063	280	45	0,8	
531064	320	50	0,8	
531065	360	50	0,8	
531066	400	50	0,8	



#531063



ES	UTENSILIOS DE COCINA – ALTA TEMPERATURA
FR	USTENSILES DE CUISINE – RÉSISTANTS AUX HAUTES TEMPÉRATURES

- Material: PPA, negro

 - Resistentes al calor hasta + 270 °C (*+ 220 °C)
- Matériau: PPA, noir

 - résistants à la chaleur jusqu'à + 270 °C (*+ 220 °C)

#		↗ mm	↔ mm Ø	
☒ 172460	Espátula ranurada / Spatule à fentes	310	85	
☒ 172461	Cucharón / Louche	300	90 x 35	
☒ 172462	Cuchara para espaguetis / Cuillère à spaghetti	300	72	
☒ 172463	Espumadera / Écumeiro	325	108	
☒ 172464	Cuchara para servir / Cuillère de service	300	65	
☒ 172465	Cuchara para remover / Mouvette	300	62	
☒ 172370	Pinzas* / Pince*	305	18	

* Resistente al calor hasta + 220 °C / résistant à la chaleur jusqu'à + 220 °C



ES	ESPÁTULAS
FR	SPATULES

- Material: acero inoxidable

Mango de plástico (PP) negro
- Matériau: Acier inoxydable

Manche en plastique (PP) noire

#	→ mm	
☒ 200500	40	
☒ 200501	60	
☒ 200502	80	
☒ 200503	100	
☒ 200504	120	



ES	UTENSILIOS DE COCINA
FR	USTENSILES DE CUISINE

- Material: acero inoxidable

 - Pulidas
 - Sin juntas
- Matériau: Acier inoxydable

 - Polies
 - Sans joints

#		↗ mm	↔ mm Ø	ml	
☒ 175000	Cacillo para salsa / Cuillère à sauce	315	60 x 80		
☒ 175001	Espumadera / Écumoire	315	85		
☒ 175002	Espátula / Spatule	375	72 x 90		
☒ 175003	Espátula ranurada / Spatule à fentes	375	72 x 90		
☒ 175004	Cucharón / Louche	340	85	300	
☒ 175005	Cacillo para salsa / Cuillère à sauce	270	60	100	
☒ 175006	Cuchara para servir / Cuillère de service	340	60 x 90		
☒ 175007	Cuchara para servir, perforada / Cuillère de service, perforée	340	60 x 90		





ES	CUCHARÓN
FR	LOUCHE

Material: acero inoxidable

- Sin juntas
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	↗ mm	Ø mm	l mm	
☒ 175030	300	65	0,07	
☒ 175032	320	80	0,125	
☒ 175033	330	90	0,2	
☒ 175037	370	100	0,25	
☒ 175040	400	110	0,33	
☒ 175043	430	120	0,5	
☒ 175044	440	140	0,75	
☒ 175047	470	160	1,0	



ES	ESPUMADERA
FR	ÉCUMOIRE

Material: acero inoxidable, 3 mm

- Sin juntas
- Perforada
- Fondo ancho y plano
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable, 3 mm

- Sans joints
- Perforée
- Fond large et plat
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	↗ mm	Ø mm	
☒ 176080	290	80	
☒ 176100	320	100	
☒ 176120	350	120	
☒ 176140	380	140	
☒ 176160	410	160	
☒ 176180	430	180	



ES	ESPUMADERA PARA FREÍR
FR	ARAIGNÉE À FRITURE

Material: acero inoxidable.

- Mango reforzado de alambre metálico

Matériau: Acier inoxydable

- Poignée renforcée en fil métallique

#	↗ mm	Ø mm	
☒ 178000	480	160	
☒ 178001	560	180	
☒ 178002	560	200	
☒ 178003	640	220	
☒ 178004	640	240	
☒ 178005	650	260	

ES	CUCHARA PARA SERVIR
FR	CUILLÈRE DE SERVICE

Material: acero inoxidable

- Sin juntas
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	↗ mm	↔ mm	
☒ 177040	330	–	
☒ 177041	450	–	
☒ 177042	480	–	
☒ 177050	460 / 380	95 x 70	



ES	CUCHARA PARA SERVIR PERFORADA
FR	CUILLÈRE DE SERVICE – PERFORÉE

Material: acero inoxidable.

- Sin juntas
- Perforada
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Perforée
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	↗ mm	
☒ 177030	330	
☒ 177031	450	
☒ 177032	480	



ES	ESPÁTULA
FR	SPATULE

Material: acero inoxidable

- Sin juntas
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#		↗ mm	
☒ 177010	cerrada / pleine	380	
☒ 177011	ranurada / ajourée	380	




ES CACILLO PARA SALSA
FR CUILLÈRE À SAUCE

Material: acero inoxidable

- Sin juntas
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	↗ mm	
☒ 177020	330	
☒ 177021	450	
☒ 177022	480	


ES CUCHARA PARA ESPAGUETIS
FR CUILLÈRE À SPAGHETTI

Material: acero inoxidable

- Sin juntas
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	↗ mm	Ø mm	
☒ 177060	395 / 300	95 x 85	


ES TENEDOR PARA CARNE
FR FOURCHETTE À VIANDE

Material: acero inoxidable

- Sin juntas
- Espesor del material: 3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Sans joints
- Épaisseur du matériau: 3 mm

#	Dientes / Dents	↗ mm	↔ mm	
☒ 177002	2	560 / 430	125 x 30	
☒ 177003	3	560 / 430	125 x 40	



ES	COLADORES
FR	PASSOIRES

Material: acero inoxidable

- Con mango y gancho de apoyo
- **Borde extra ancho**

Matériau: Acier inoxydable

- Avec manche et pattes d'appui
- **Bord extra large**

#	Ø mm	 mm	
☒ 199328	180	0,84	



Material: acero inoxidable

- Con mango y ganchos

Matériau: Acier inoxydable

- Avec manche et pattes d'appui

#	Ø mm	 mm	
☒ 199331	300	1,5	



Material: acero inoxidable

- Con mango y ganchos

Matériau: Acier inoxydable

- Avec manche et pattes d'appui

#	Ø mm	 mm	
☒ 199370	160	1,5	
☒ 199371	180	1,5	
☒ 199372	200	1,5	
☒ 199373	220	1,5	
☒ 199374	240	1,5	
☒ 199375	260	1,5	



14

ES	COLADORES REFORZADOS
FR	PASSOIRES RENFORCÉES

Material: acero inoxidable

- Fondo reforzado

Matériau: Acier inoxydable

- Fond renforcée

#		Ø mm	 mm	
☒ 198840		260	1,5	
198841	Colador de repuesto / Toile de rechange	260	1,5	



**ES COLADORES****FR PASSOIRES**

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	Ø mm	↑ mm	⌘ mm	
☒ 198870	80	30	1,0	
☒ 198871	100	35	1,0	
☒ 198872	120	50	1,5	
☒ 198873	150	50	1,5	
☒ 198874	180	65	1,5	
☒ 198875	200	70	1,5	

**ES COLADOR FINO GOURMET****FR PASSE-BOUILLON**

Matériau : maille nylon fine

Matériau: maille nylon fine

- Pour filtrer les sauces fines, cuire à la vapeur, préparer des conserves, etc.
- Passe au lave-vaisselle
- Résistant à la chaleur jusqu'à +150 °C

- Pour filtrer les sauces fines, cuire à la vapeur, préparer des conserves, etc.
- Passe au lave-vaisselle
- Résistant à la chaleur jusqu'à +150 °C

#	Ø mm	
☒ 199095	200	
☒ 199096	240	
☒ 199097	280	
☒ 199098	350	

**ES COLADOR CHINO****FR PASSE-SAUCE CHINOIS**

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

- Con gancho de apoyo
- Perforaciones de 2 mm

- Avec crochet d'appui
- Perforations de 2 mm

#	Ø mm	↔ mm	
☒ 178010	180	405 x 190 x 165	
☒ 178011	200	420 x 210 x 180	
☒ 178012	240	460 x 250 x 225	

ES	ESPOLVOREADOR
FR	SAUPOUDREUSE

- Material: aluminio
- Con tapa de rosca

- Matériau: Aluminium
- Avec couvercle à visser

#	Ø mm	↑ mm	
198890	80	190	



ES	ESCURRIDOR PARA PATATAS FRITAS
FR	ÉGOUTTOIR À FRITES

- Material: acero inoxidable
- Con asas
 - Bandeja colectora desmontable

- Matériau: Acier inoxydable
- Avec poignées
 - Bac collecteur détachable

#	Ø mm	↑ mm	
198891	410	140	

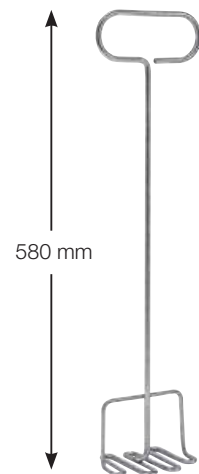


ES	PRENSADOR DE PATATAS
FR	PILON À POMMES DE TERRE

- Material: acero inoxidable
- Calidad extra resistente

- Matériau: Acier inoxydable
- Qualité extra résistante

#	↗ mm	
198892	580	



ES	ESPÁTULAS MESCLADORAS
FR	SPATULES À MÉLANGER

- Material: PP, blanco
- Resistentes al calor hasta 100 °C
 - Perforadas

- Matériau: PP, blanc
- Résistantes à la chaleur jusqu'à 100 °C
 - Perforées

#	↗ mm	
228128	1000	
228129 *	1200	





ES RALLADOR UNIVERSAL 4 CARAS
FR RÂPE 4 FACES

- Material: acero inoxidable
- 4 superficies de rallado diferentes
 - Base antideslizante

- Matériau: Acier inoxydable
- 4 surfaces de râpage différentes
 - Base antidérapante



#	↓ mm	→ mm	↑ mm	
151145	85	110	250	

ES RALLADORES

FR RÂPES

		#	←→ mm	
1. Mandolina / Mandoline	Chocolate, queso duro, pepinos, ajo, jengibre, trufas, mantequilla / Chocolat, fromage à pâte dure, concombres, ail, gingembre, truffes, beurre	292000 ✓	75 x 320	
2. Grano fino / Grains fins	Ralladura de cítricos, especias / Zeste d'agrumes, épices	292001 ✓	75 x 320	
		292002 ✓	45 x 390	
3. Grano grueso / Grains gros	Queso, zanahorias, coco, chocolate / Fromage, carottes, noix de coco, chocolat	292003 ✓	75 x 320	
		292004 ✓	45 x 390	
4. Grano muy grueso / Grain très gros	Calabacines, patatas, queso blando, zanahorias, manzanas, col / Courgettes, pommes de terre, fromage à pâte molle, carottes, pommes, chou	292005 ✓	75 x 320	
		292006 ✓	45 x 390	
5. Estrella / Étoile	Queso duro, ralladura de cítricos, ajo, nuez moscada / Fromage à pâte dure, zeste d'agrumes, ail, noix de muscad	292007 ✓	75 x 320	
		292008 ✓	45 x 390	

Con tapa protectora /
Avec capuchon de
protection



Punta de silicona
antideslizante para una
mayor estabilidad /
Embout en silicone
anti-dérapant
pour une stabilité
renforcée



Las cuchillas grabadas al ácido
garantizan un filo que se mantiene
afilado durante mucho tiempo /
Les lames gravées à l'acide
garantissent un tranchant qui
reste affûté longtemps

Mango ergonómico con
ojal para colgar /
Poignée ergonomique,
avec œillet de suspension



ES CUENCOS
FR BASSINES



Material: PP, blanco natural
• Irrompibles
• Higiénicos
• Apilables
• Aptos para microondas

Matériau: PP, blanc nature
• Incassables
• Hygiéniques
• Empilables
• Adaptées au micro-ondes

#	l	Ø mm	↑ mm	
290000	1,0	190	79	
290010	2,5	240	115	
290020	4,5	280	135	
290030	6,0	325	147	
290040	9,0	360	165	
290050	13,0	400	185	



ES TAPA
FR COUVERCLE

Material: PP

Matériau: PP

#	para / pour #	Ø mm	
290070	290000 (1,0 l)	190	
290071	290010 (2,5 l)	240	
290072	290020 (4,5 l)	280	
290073	290030 (6,0 l)	325	
290074	290040 (9,0 l)	360	
290075	290050 (13,0 l)	400	



ES CAZO MEDIDOR
FR BOL GRADUÉ À MANCHE



Material: PP, blanco
• Con escala en relieve en el interior
• Escala impresa en azul en el exterior
• Irrompible
• Higiénico
• Apto para microondas

Matériau: PP, blanc
• Avec graduation en relief à l'intérieur
• Impression de l'échelle en bleu sur l'extérieur
• Incassable
• Hygiénique
• Adapté au micro-ondes

#	↗ mm	Ø mm	↑ mm	l	
290200	335	190	120	2,0	

i Pico vertedor en ambos lados, por lo que es apto tanto para zurdos como para diestros. /
Bec verseur des deux côtés, donc adapté aux gauchers et aux droitiers.

ES JUEGO DE COLADOR DE FRUTA, REDONDO**FR SET DE PASSOIRE À FRUITS, ROND**

Material: PP, blanco

- Irrompible
- Higiénico
- Colador con práctico asa
- Todos los componentes están disponibles por separado

Matériau: PP, blanc

- Incassable
- Hygiénique
- Passoire à poignée pratique
- Tous les composants sont disponibles séparément

#		Ø mm		
290040	Cuenco / Bassine	360	9,0	
200022	Colador / Passoire	280		

**ES COLADOR ESCURRIDOR****FR PASSOIRE**

Material: PP, blanco

- 2 asas en forma de concha
- Cuenco asociado código # 221026 + 290040

Matériau: PP, blanc

- 2 poignées coquilles
- bassine associée code # 221026 + 290040

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
200022	360	280	185	

**ES CUENCO****FR BASSINE**

Material: ABS, blanco

- Pico vertedor
- Práctico asa
- Base anular antideslizante

Matériau: ABS, blanc

- Bec verseur
- Poignée pratique
- Base annulaire, antidérapante

#		Ø mm		
290300	Cuenco / Bassine	240	4,25	

**ES CONTENEDOR PARA INGREDIENTES****FR BOÎTE À INGRÉDIENTS**

Material: PP

- Con tapa abatible (PC)
- Apto para lavavajillas

Matériau: PP

- Avec couvercle rabattable (PC)
- Passe au lave-vaisselle

#	↔ mm		
230150	500 x 160 x 95	4 x 0,7	
230160	500 x 160 x 95	6 x 0,45	





ES CALDEROS CÓNICOS

FR BASSINES

SST

Material: acero inoxidable

- **Forma cónica**
- Con borde enrollado
- Fondo liso
- Buena estabilidad
- Estables y fáciles de manejar
- Apilables

Matériau: Acier inoxydable

- **Forme conique**
- Avec bord roulé
- Fond lisse
- Bonne stabilité
- Stables et bonne prise en main
- Empilables

#	Ø mm	h mm	€/ud./pce.
199002	160	0,5	
199003	180	0,9	
199004	200	1,2	
199005	225	1,6	
199006	235	2,0	
199007	280	3,0	
199008	320	5,0	
199009	360	7,0	
199010	395	8,2	

ES CALDEROS SEMIESFÉRICOS

FR CULS-DE-POULES

SST

Material: Acero inoxidable

- **Forma redonda**
- Con borde enrollado
- Fondo liso
- Buena estabilidad
- Estables y fáciles de manejar
- Apilables

Matériau: Acier inoxydable

- **Forme ronde**
- Avec bord roulé
- Fond lisse
- Bonne stabilité
- Stables et bonne prise en main
- Empilables



#	Ø mm (Interior / intérieur)	h mm	€/ud./pce.
199000	125	0,3	
199011	140	0,5	
199012	165	0,9	
199013	185	1,25	
199014	200	1,85	
199015	230	2,6	
199017	255	3,2	
199018	280	4,5	
199019	330	8,5	

ES JARRAS MEDIDORAS**FR VERRES DOSEURS GRADUÉS**

Material: PP, color natural

- Con escala en relieve y escala impresa en azul
- Graduación en litros y mililitros
- Se puede utilizar hasta 95 °C

Matériau: PP, couleur nature

- Avec échelle graduée en relief et échelle bleue
- Graduation en litres et millilitres
- Utilisable jusqu'à 95 °C

#	con asa cerrada / avec poignée fermée	l	
206010*	sin asa / sans poignée	0,12	
200011	con asa cerrada / avec poignée fermée	0,5	
200012	con asa cerrada / avec poignée fermée	1,0	
200013	con asa cerrada / avec poignée fermée	2,0	
200014	con asa cerrada / avec poignée fermée	3,0	
200015	con asa cerrada / avec poignée fermée	5,0	

#	con asa abierta / avec poignée ouverte	l	
200010*	con asa abierta / avec poignée ouverte	0,25	
206011	con asa abierta / avec poignée ouverte	0,5	
206012	con asa abierta / avec poignée ouverte	1,0	
206013	con asa abierta / avec poignée ouverte	2,0	
206014	con asa abierta / avec poignée ouverte	3,0	
206015	con asa abierta / avec poignée ouverte	5,0	

* solo con graduación en relieve

* seulement avec graduation en relief

#	Tapa para # / Couvercle pour #	
206112	200012 + 206012 / 1,0 l	
206113	200013 + 206013 / 2,0 l	
206114	200014 + 206014 / 3,0 l	
206115	200015 + 206015 / 5,0 l	

Material: PP, color natural

- Con asa abierta
- Apilables
- Graduación en litros y mililitros
- Se pueden calentar hasta 95 °C

Matériau: PP, couleur nature

- Avec poignée ouverte
- Empilables
- Graduation en litres et millilitres
- Peuvent être chauffés jusqu'à 95 °C

#	l	
200149	0,5	
200150	1,0	
200170	2,0	
200179	3,0	



206010



200010

**ES JUEGO DE JARRA MEDIDORA – con asa cerrada, tapa incluida****FR SET DE VERRE DOSEUR – avec poignée fermée, couvercle inclus**

Material: PP, color natural

- Con escala en relieve y escala impresa en azul
- Graduación en litros y mililitros
- Se puede utilizar hasta 95 °C

Matériau: PP, couleur nature

- Avec échelle graduée en relief et échelle bleue
- Graduation en litres et millilitres
- Utilisable jusqu'à 95 °C

#	con asa cerrada / avec poignée fermée	l	
200408	con asa cerrada / avec poignée fermée	1,0	
200409	con asa cerrada / avec poignée fermée	2,0	





ES BATIDOR PLANO
FR FOUET PLAT



- Especialmente diseñado para incorporar masas y salsas densas, cremas y harina
- Ideal también para pasteles grasos

Grosor de la varilla: 2,0 mm

- Spécialement conçu pour incorporer des masses et sauces denses, des crèmes et de la farine
- Idéal aussi pour les pâtisseries grasses

Épaisseur du fil: 2,0 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170079	270	4	



ES BATIDORES
FR FOUETS



- Mango termoplástico negro
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- Con ojal para colgar
- Calidad resistente
- Resistentes al calor hasta 150 °C

Grosor de la varilla: 1,6 mm

- Manche thermoplastique noir
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Avec œillet de suspension
- Qualité résistante
- Résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C

Épaisseur du fil: 1,6 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170080	250	24	
☑ 170081	300	24	
☑ 170082	350	24	
☑ 170083	400	24	
☑ 170084	450	24	
☑ 170085	500	24	



Material: acero inoxidable

- Mango práctico
- Para masas ligeras

Grosor de la varilla: 1,6 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Manche pratique
- Pour masses légères

Épaisseur du fil: 1,6 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170040	250	24	
☑ 170041	300	24	
☑ 170042	350	24	
☑ 170043	400	24	
☑ 170044	450	24	



- BATIDOR EN FORMA DE GLOBO ANCHO
- Mango de plástico negro "Exoglass"
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- Engrosamiento del mango para evitar que resbale
- Resistente al calor hasta 220 °C

Grosor de la varilla: 1,5 mm

- FOUET À POMME LARGE
- Manche plastique noir en "Exoglass"
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Renflement du manche évite tout glissement
- Résistant à la chaleur jusqu'à 220 °C

Épaisseur du fil: 1,5 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
170016	450	24	

ES BATIDORES

FR FOUETS



- Mango termoplástico negro
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- Con anilla de suspensión
- Calidad resistente
- Resistentes al calor hasta 150 °C

Grosor de la varilla: 2,0 mm

- Manche thermoplastique noir
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Avec œillet de suspension
- Qualité résistante
- Résistants à la chaleur jusqu'à 150 °C

Épaisseur du fil: 2,0 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170070	250	16	
☑ 170071	300	16	
☑ 170072	350	16	
☑ 170073	400	16	
☑ 170074	450	16	
☑ 170075	500	16	



Material: acero inoxidable

- Mango práctico
- Para masas pesadas

Grosor de la varilla: 2,3 mm

Matériau: Acier inoxydable

- Manche pratique
- Pour masses lourdes

Épaisseur du fil: 2,3 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
☑ 170050	350	16	
☑ 170051	400	16	
☑ 170052	450	16	
☑ 170053	500	16	
☑ 170054	600	16	



- Mango de plástico negro "Exoglass"
- Varillas de acero inoxidable
- Mango impermeable
- Engrosamiento del mango para evitar que resbale
- Resistentes al calor hasta 220 °C

Grosor de la varilla: 1,8 mm

- Manche plastique noir en "Exoglass"
- Fils métalliques en acier inoxydable
- Manche étanche à l'eau
- Renflement du manche évite tout glissement
- Résistants à la chaleur jusqu'à 220 °C

Épaisseur du fil: 1,8 mm

#	↗ mm	Varillas / Fils	
170010	250	12	
170011	300	16	
170012	350	16	
170013	400	16	
170014	450	18	
170015	500	18	





ES

CORTADORES PARA VOL-AU-VENT

FR

EMPORTE-PIÈCES POUR VOL-AU-VENT

Material: acero inoxidable
• Grosor del material: 0,4 mm
• Altura: 50 mm

Matériau: Acier inoxydable
• Épaisseur du matériau: 0,4 mm
• Hauteur: 50 mm



#	→□← mm	↔ mm	
199892	66	40	
199893	Molde / Moule	40	
199894	73	47	
199895	Molde / Moule	45	



ES

ESPOLVOREADORAS (PARA AZÚCAR, ESPECIAS, ETC.)

FR

SAUPOUDREUSES (À SUCRE, ÉPICES ETC.)

SST

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		↑ mm	Ø mm	⌘ mm	⌚	
199026	con tamiz / avec tamis	76	56	0,8	0,15	
199027	con tamiz / avec tamis	89	68	0,8	0,25	
199028	con tamiz / avec tamis	127	68	0,8	0,35	
199059	agujeros finos / trous fins	79	56	1,5	0,15	
199060	agujeros finos / trous fins	91	68	1,5	0,25	
199061	agujeros finos / trous fins	129	68	1,5	0,35	
199065	agujeros grandes / trous gros	79	56	2,5	0,15	
199063	agujeros grandes / trous gros	91	68	2,5	0,25	
199064	agujeros grandes / trous gros	129	68	2,5	0,35	



#199026 / 199059 / 199065
con tapa de bayoneta /
Avec couvercle à
baïonnette



Todos los demás
tamaños con tapa
de rosca /
Toutes les autres
tailles avec
couvercle vissant

ES GUANTES DE SILICONA PARA HORNO
FR GANTS À FOUR EN SILICONE

- 100 % silicona
- Resistentes al calor hasta + 250 °C / máx. 15 s
 - Material flexible
 - Impermeables
 - Aptos para lavavajillas
 - Higiénicos
 - Esterilizables

- 100% Silicone
- Résistants à la chaleur jusqu'à + 250 °C / max. 15 sec.
 - Matériau souple
 - Étanches à l'eau
 - Passent au lave-vaisselle
 - Hygiéniques
 - Stérilisables



#	↗ mm	→ mm	
310031	285	160	
310032	385	180	

ES MANOPLA GASTRO "SILICONA"
FR MOUFLE GASTRO "SILICONE"

- Material: silicona con forro de algodón
- Para diestros y zurdos
 - Reforzada entre el pulgar y el índice
 - Impermeable
 - Material flexible
 - Resistente al calor hasta + 250 °C / máx. 15 s
 - Lavado a mano a máx. 30 – 40 °C

- Matériau: Silicone avec doublure en coton
- Pour droitiers et gauchers
 - Renforcé entre le pouce et l'index
 - Étanche à l'eau
 - Matériau souple
 - Résistant à la chaleur jusqu'à + 250 °C / max. 15 sec.
 - Lavage à la main max. 30 – 40 °C



#	↗ mm	→ mm	
☑ 310099	380	150	

ES MANOPLA DE NEOPRENO PARA HORNO
FR MOUFLE DE FOUR ANTI-CHALEUR EN NÉOPRÈNE

- Material: Neopreno, negro
- Para diestros y zurdos
 - Resistente al calor hasta + 250 °C / máx. 15 s
 - Antideslizante
 - Material repelente al agua y resistente a las manchas
 - Lavado a mano máx. 30 – 40 °C

- Matériau: Néoprène, noir
- Pour droitiers et gauchers
 - Résistant à la chaleur jusqu'à + 250 °C / max. 15 sec.
 - Antiglisce
 - Matériau hydrofuge et résistant aux taches
 - Lavage à la main max. 30 – 40 °C



#	↗ mm	→ mm	
310085	350	145	

Otros guantes/manoplas para horno, véase página 162 – 165. / Autres moufles/gants de four voir page 162 – 165.





ES	SOPLETE DE COCINA
FR	CARAMÉLISEUR / CHALUMEAU DE CUISINE À GAZ

Soplete de gas recargable para el acabado de carne, pescado y otros platos culinarios.

- Llama potente con cabezal inoxidable para una distribución homogénea de la llama (con tornillo de bloqueo).
- Rejilla metálica fina y resistente a altas temperaturas en el cabezal. Para un resultado de cocción especialmente tierno y sabroso.
- Soplete de gas profesional con encendido automático. Modelo de alto rendimiento con recipiente de gas metálico, equipado con un interruptor de seguridad para niños, un control de llama regulable y una base con alambre extensible, fácil y seguro de usar.
- Capacidad del recipiente de gas: 102 ml
- Combustible recomendado: líquido para encendedores
- Temperatura de funcionamiento: aproximadamente 1100 °C

Chalumeau à gaz rechargeable pour la finition de la viande, du poisson et d'autres plats culinaires.

- Flamme puissante avec tête inoxydable pour une répartition homogène de la flamme (avec vis de blocage).
- Treillis métallique fin et résistant aux hautes températures à la tête. Pour un résultat de cuisson particulièrement tendre et savoureux.
- Chalumeau à gaz professionnel avec allumage automatique. Modèle haute performance avec réservoir de gaz en métal, équipé d'un interrupteur de sécurité enfant, d'un contrôle de flamme réglable et d'un pied en fil métallique extensible, facile et sûr à utiliser.
- Volume du réservoir de gaz: 102 ml
- Combustible recommandé: liquide pour briquet
- Température de fonctionnement : environ 1100 °C



Temperatura de la llama /
Température de la flamme



Llama regulable /
Flamme réglable



A prueba de viento /
À l'épreuve du vent



Válvula de conexión /
Valve de connexion

#	mm	g	
153093	175 x 75 x 215	440	



ES SOPLETE DE COCINA

FR CARAMÉLISEUR / CHALUMEAU DE CUISINE À GAZ

Para crème brûlée y para caramelizar todo tipo de alimentos.

- Recarga fácil y rápida con gas para encendedores
- Cuerpo de acero, base de plástico
- Fácil de usar
- Con bloqueo de seguridad para niños
- Encendido piezoeléctrico sin desgaste
- Llama regulable
- Llama de hasta 1450 °C aprox.

Pour crème brûlée, pour caraméliser toutes sortes d'aliments.

- Recharge facile et rapide avec du gaz à briquet
- Corps en acier, pied en plastique
- Facile à utiliser
- Avec sécurité enfant
- Allumage piézo sans usure
- Flamme réglable
- Flamme jusqu'à 1450 °C env.

#	↑ mm	Ø mm	
☑ 153090	165	45	
☑ 153091	151	32	



153090



153091

ES CABEZAL DE SOPLETE DE COCINA

FR TÊTE DE CHALUMEAU DE CUISINE À GAZ POUR CARTOUCHE

Para crème brûlée y para caramelizar todo tipo de alimentos.

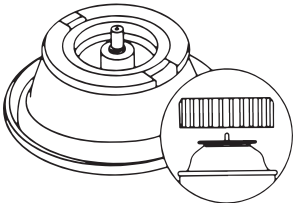
- Fácil de usar
- Con bloqueo de seguridad para niños
- Encendido piezoeléctrico sin desgaste
- Llama regulable
- Llama de hasta 1450 °C aprox.

Pour crème brûlée, pour caraméliser toutes sortes d'aliments.

- Facile à utiliser
- Avec sécurité enfant
- Allumage piézo sans usure
- Flamme réglable
- Flamme jusqu'à 1450 °C env.

#	↔ mm	
☑ 153092	155	

❗ Conexión directa a cartuchos de gas disponibles en el mercado con conector de rosca europea "UNEF 7/16" (tipo D) / Connexion directe aux cartouches de gaz disponibles dans le commerce avec filetage européen "UNEF 7/16" (type D)



Ejemplo de aplicación /
Exemple d'application





ES MOLDES MEDIA CAÑA REDONDOS

FR MOULES POUR BûCHES RONDES

SST

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

Modelo: cerrado**Modèle: fermé****Diseño: redondo****Design: rond**

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
193030	500	50	37	
193031	500	60	45	
193032	500	70	50	
193033	500	80	62	



ES MOLDES DARIOL

FR MOULES DARIOL

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	🌀	↑ mm	
199409	47	35	45	45	
199410	54	37	70	50	
199411	65	43	100	65	
199412	84	60	150	80	

ES AROS PARA POSTRES Y TARTAS

FR CERCLES À ENTREMETS ET À TARTES

SST

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

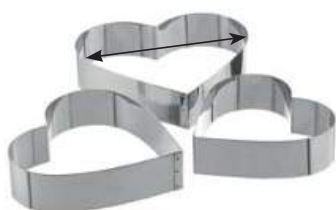


55060

#		↔ mm	↑ mm	
155060	Octágono / Octogone	Ø: 160	50	
155100	Hexágono / Hexagone	Ø: 160	50	
155110	Hexágono / Hexagone	Ø: 180	50	
155120	Hexágono / Hexagone	Ø: 200	50	
155200	Corazón / Cœur	Ø: 180	50	
155210	Corazón / Cœur	Ø: 200	50	
155220	Corazón / Cœur	Ø: 230	50	
155300	Triángulo / Triangle	L: 160	50	
155310	Triángulo / Triangle	L: 180	50	
155320	Triángulo / Triangle	L: 200	50	



155100 – 155120



155200 – 155220



155300 – 155320

ES AROS PARA POSTRES Y TARTAS
FR CERCLES À ENTREMETTS ET À TARTES

SST

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#		↗ mm	↑ mm	⌞ mm	
155330	Lágrima / Larme	160	50	1,2	
155331	Lágrima / Larme	180	50	1,2	
155332	Lágrima / Larme	200	50	1,2	
155340	Triángulo abombado / Triangle, bombé	160	50	1,2	
155341	Triángulo abombado / Triangle, bombé	180	50	1,2	
155342	Triángulo abombado / Triangle, bombé	200	50	1,2	
155350	Cuadrado abombado / Carré, bombé	140	50	1,0	
155351	Cuadrado abombado / Carré, bombé	160	50	1,0	
155352	Cuadrado abombado / Carré, bombé	180	50	1,0	

155330 – 155332



155340 – 155342



155350 – 155352



ES ARO PARA POSTRES
FR CERCLE À ENTREMETTS

Material: PS, marfil

• ¡NO apto para hornear!

Matériau: PS, ivoire

• PAS adapté pour la cuisson au four!

#	Ø mm	↑ mm	
200950	75	30	



Material: aluminio puro

- Con soldadura continua
- Extra resistente

Matériau: Aluminium pur

- Avec soudure continue
- Extra résistant

#	Ø mm	↑ mm	⌞ mm	
156075	75	30	2	
156076	75	40	2	



“MINI”

Material: acero inoxidable

• Espesor del material: 0,8 mm

“MINI”

Matériau: Acier inoxydable

• Épaisseur du matériau: 0,8 mm

#		↔ mm	↑ mm	
155450	Redondo / Rond	Ø 70	45	
155451	Ovalado / Ovale	L: 74 x B: 56	45	
155452	Lágrima / Larme	L: 77 x B: 54	45	
155453	Triángulo / Triangle	B: 68	45	
155454	Corazón / Cœur	H: 55 x B: 67	45	
155455	Hexágono / Hexagone	B: 54	45	
155456	Cuadrado / Carré	B: 54	45	





ES	PELADOR
FR	ÉPLUCHEUR

Material: metal
• Hoja inoxidable

Matériau: métal
• Lame inoxydable

#	→ mm	↗ mm	
☑ 260868	50	157	



ES	PELADOR (TRANSVERSAL)
FR	ÉPLUCHEUR (TRANSVERSAL)

Material: acero inoxidable

Matériau: Acier inoxydable

#	→ mm	↗ mm	
☑ 260869	42	110	



ES	CORTADOR DE HUEVOS
FR	COUPE-OEUFs

Material: aluminio
• Alambres metálicos de acero inoxidable
• Corta rodajas redondas y ovaladas

Matériau: Aluminium
• Fils métalliques en acier inoxydable
• Coupe des tranches rondes et ovales

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
199361	135	79	29	



ES	CORTADOR DE HUEVOS
FR	COUPE-OEUFs 6 QUARTIERS

Material: aluminio
• Alambres metálicos de acero inoxidable
• Para cortar huevos duros en 6 trozos iguales

Matériau: Aluminium
• Fils métalliques en acier inoxydable
• Pour couper des œufs durs en 6 morceaux égaux

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
199362	181	64	26	

ES	CORTADOR DE MANZANAS
FR	COUPE-POMMES

Material: aluminio

- Cuchillas de acero inoxidable
- Para dividir en 10 trozos iguales y retirar el corazón

Matériau: Aluminium

- Lames en acier inoxydable
- Pour diviser en 10 morceaux égaux et retirer le trognon

#	↔ mm	
199031	170 x 111 x 43	



ES	DESCORAZONADOR DE MANZANAS
FR	VIDE-POMME

Material: acero inoxidable, negro

- Mango de PP
- Para cortar rápidamente el corazón

Matériau: Acier inoxydable, noir

- Manche en PP
- Pour découper rapidement le trognon

#	↗ mm	Ø mm	
☒ 199032	200	16	



ES	PRENSA AJOS
FR	PRESSE-AIL

Material: aluminio

Matériau: Aluminium

#	↔ mm	
199364	152 x 25 x 31	



ES	DESHUESADOR DE ACEITUNAS
FR	DÉNOYAUTEUR D'OLIVES

Material: aluminio

- Para aceitunas grandes y pequeñas

Matériau: Aluminium

- Pour les olives grandes et petites

#	↔ mm	
199365	169 x 105 x 27	





ES ABREBOTELLAS Y ABRELATAS
FR OUVRE-BOUEILLES ET OUVRE-BOÎTES

- Material: acero estañado

 - Mango de plástico negro
 - Modelo ligero
- Matériau: acier étamé

 - Poignée en plastique noir
 - Modèle léger

#	→ mm	kg	
151190	200	0,25	

ES ABRELATAS
FR OUVRE-BOÎTES

- Perfecto para latas de hasta 50 cm de altura máxima
 - Apto para montaje en mesa con tornillo de ajuste
- Parfait pour les boîtes jusqu'à 50 cm de hauteur max.
 - Adapté au montage sur table avec vis de réglage

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
151170	730	200	50	
151175	730	200	50	

#		
151171	Cuchilla de repuesto / Lame de rechange	
151172	Rueda dentada de repuesto / Roue dentée de rechange	



ES CENTRIFUGADORA DE ENSALADA**FR ESSOREUSE SALADE**

Material: PP

- Para ensaladas, frutas y verduras
- Colador extraíble

12 litros: para 2 o 3 lechugas

25 litros: para 4 o 5 lechugas

Matériau: PP

- Pour salades, fruits et légumes
- Passoire amovible

12 litres: pour 2 à 3 têtes de laitue

25 litres: pour 4 à 5 têtes de laitue

#	↑ mm	Ø mm	h mm	
290160	435	320	12,0	
290170	515	420	25,0	

**ES CORTATOMATES****FR COUPE-TOMATES**

SST

Material: acero inoxidable

- Ancho de corte: 5,5 mm
- Fácil de usar
- Fácil de limpiar
- De acero inoxidable de alta calidad
- Mango ergonómico de plástico duro
- Pies de goma para una estabilidad óptima

Matériau: Acier inoxydable

- Largeur de coupe: 5,5 mm
- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- En acier inoxydable de haute qualité
- Manche ergonomique en plastique dur
- Pieds en caoutchouc pour une stabilité optimale

#	←→ mm	
151065	450 x 210 x 210	
151066	Cuchillas de repuesto / Lames de rechange	





ES SIFONES PARA NATA
FR SIPHONS À CHANTILLY

SST

Para preparar nata, mousses, postres, mousses frías y salsas.

- El contenido se conserva hasta 14 días en el frigorífico.
- Incluye 3 boquillas decorativas de acero inoxidable y 1 cepillo de limpieza
- Requiere cartuchos para sifones de nata montada (N₂O) (no incluidos en el suministro)

Pour préparer de la crème, des mousses, desserts, mousses froides et sauces.

- Le contenu se conserve jusqu'à 14 jours au réfrigérateur.
- 3 douilles à décor en acier inoxydable et 1 brosse de nettoyage inclus
- Nécessite des cartouches pour siphons à chantilly (N₂O) (non incluses dans la livraison)



#	I	
196050	0,5	
196060	1,0	

ES CARTUCHOS (PARA SIFÓN DE NATA)
FR CARTOUCHES (POUR SIPHON À CHANTILLY)

Cartuchos de gas universales, compatibles con todos los sifones de nata.

- Contenido/peso total:
7,6 g (+/-0,4 g) N₂O, óxido nitroso

Cartouches à gaz universelles – compatibles avec tous les siphons à chantilly.

- Contenu / Poids total:
7,6 g (+/-0,4 g) N₂O –protoxyde d'azote

#	Caja de / Boîte de	
196015	10	
196020	24	
196030	50	

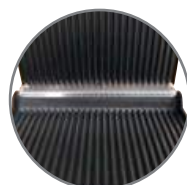
 No autorizado para el transporte aéreo. Utilizar en los 5 años siguientes a la fecha de fabricación. / Non autorisé pour le transport aérien. À utiliser dans les 5 ans suivant la date de fabrication.



ES PARRILLA DE CONTACTO**FR GRILL DE CONTACT**

- Cuerpo de acero inoxidable
- Placa de parrilla de hierro fundido
- Altura de la placa regulable
- Bandeja de goteo extraíble
- Tensión del mango regulable
- Temporizador acústico extraíble que funciona con pilas*

- Corps en acier inoxydable
- Plaque de grill en fonte
- Hauteur de la plaque réglable
- Bac d'égouttage amovible
- Tension de poignée réglable
- Minuterie acoustique amovible fonctionnant à piles*

Accesorio /
AccessoireTemporizador
extraíble /
Minuterie amovibleranurada – lisa /
rainuré – lisseranurada –
ranurada /
rainuré / rainuré

150900



150910



150920



150930

#	150900 *	150910 *	150920 *	150930 *
	Parrilla de contacto pequeña – ranurada / ranurada	Parrilla de contacto pequeña – ranurada / lisa	Parrilla de contacto grande – ranurada / ranurada	Parrilla de contacto grande – ranurada / lisa
	Grill de contact petit – rainuré / rainuré	Grill de contact petit – rainuré / lisse	Grill de contact grand – rainuré / rainuré	Grill de contact grand – rainuré / lisse
superficie de cocción / surface de cuisson	240 x 260	240 x 260	290 x 380	290 x 380
↓ mm	420	420	420	420
→ mm	290	290	410	410
↑ mm	245	245	245	245
	2000 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	2000 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	2400 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	2400 W 50 / 60 Hz / 230 Volt
°C	60 bis 300	60 bis 300	60 bis 300	60 bis 300

ES CEPILLO DE LIMPIEZA**FR BROSSE DE NETTOYAGE**

- Mango de madera
- Superficie de las cerdas aprox. 13 x 2,5 cm
- Manche en bois
- Surface des poils env. 13 x 2,5 cm

#		↗ mm	
☒ 120950	Alambre de latón / Fil de laiton	285	
☒ 120960	Alambre de acero / Fil d'acier	285	





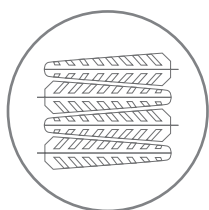
Temporizador extraíble* /
Minuterie amovible*

ES	GOFRERA CON TEMPORIZADOR DIGITAL
FR	GAUFRIER AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE

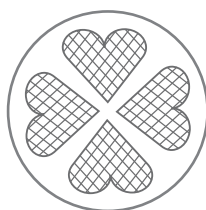
- Cuerpo de acero inoxidable
- Con mango aislado
- Bandeja recogegrasa extraíble
- Placa de cocción de hierro fundido, fija
- Alimentación rápida y bilateral de la calefacción
- Distribución homogénea de la temperatura
- Calefacción regulable (60 °C a 300 °C)
- Temporizador acústico extraíble que funciona con pilas*
- Corps en acier inoxydable
- Avec poignée isolée
- Bac à graisse amovible
- Plaque de cuisson en fonte, fixe
- Alimentation rapide et bilatérale du chauffage
- Répartition homogène de la température
- Chauffage réglable (60 °C à 300 °C)
- Minuterie acoustique amovible fonctionnant à piles*



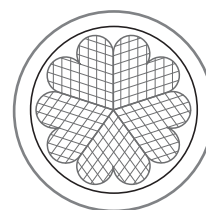
150730



150710



150715



#	150730 *	150710 *	150715 *
	“GAUFRE EN PALITO” / “AUFFRE SUR BÂTONNET”	“CORAZÓN” / “COEUR”	“CORAZÓN 5” / “COEUR 5”
Gofres / Gaufres mm	4 x 55 x 215	4 x ▲ 100 ↔ mm 165	5 x ▲ 100 Ø: 160
↓ mm	420	420	420
→ mm	300	300	300
↑ mm	295	295	295
🔌	1600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	1600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	1600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt
°C	60° a/à 300°C	60° a/à 300°C	60° a/à 300°C



ES	PALITOS PARA GOFRES
FR	BÂTONNETS POUR GAUFRES

Material: madera de abeto
Unidad de venta: 100 uds.

Matériau: Bois d'épicéa
Unité de vente: 100 pièces

#	↔ mm	para / pour #	
157745	300 x 4 x 4	150730	

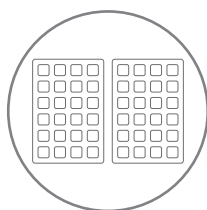
ES GOFRERA CON TEMPORIZADOR DIGITAL**FR GAUFRIER AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE**

- Cuerpo de acero inoxidable
- Con mango aislado
- Bandeja recoge grasa extraíble
- Placa de cocción de hierro fundido, fija
- Alimentación rápida y bilateral de la calefacción
- Distribución homogénea de la temperatura
- Calentamiento regulable (60 °C a 300 °C)
- Temporizador acústico extraíble que funciona con pilas*

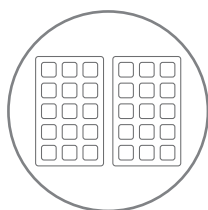
- Corps en acier inoxydable
- Avec poignée isolée
- Bac à graisse amovible
- Plaque de cuisson en fonte, fixe
- Alimentation rapide et bilatérale du chauffage
- Répartition homogène de la température
- Chauffage réglable (60 °C à 300 °C)
- Minuterie acoustique amovible fonctionnant à piles*



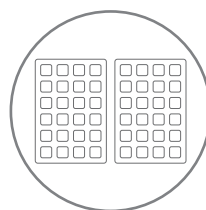
150700



150720



150790

Temporizador extraíble* /
Minuterie amovible*

150700 *	150720 *	150790 *	#
"QUADRO"	"BÉLGICA" / "BELGIQUE"	"180° – giratorio" "QUADRO" "180° – rotatif" "QUADRO"	
2 x 100 x 185	2 x 100 x 185	2 x 110 x 185	Gofres / Gaufres mm
420	420	540	↓ mm
300	300	305	→ mm
295	295	300	↑ mm
1600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	1600 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	1800 W 50 / 60 Hz / 230 Volt	
60° a /à 300°C	60° a /à 300°C	60° a /à 300°C	°C

ES	DOSIFICADOR/DISPENSADOR DE MASA CON PALANCA – DE SOBREMESA
FR	DOSEUR À LEVIER DE TABLE

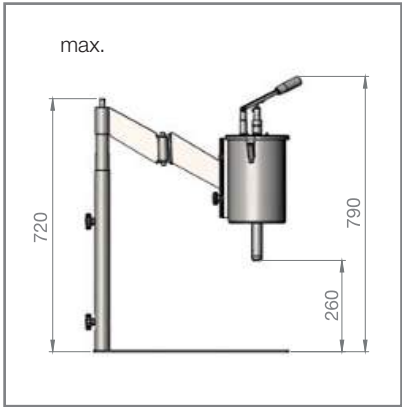
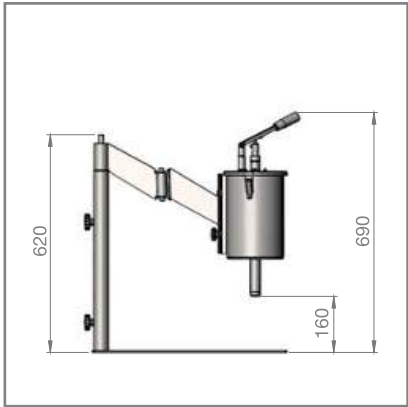
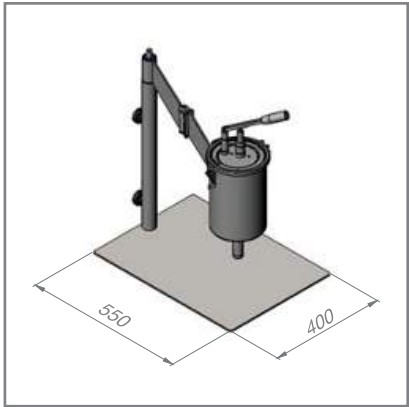
Especialmente diseñado para gofreras y creperas

- Material: acero inoxidable
- Accionamiento por palanca
- Altura regulable
- Pico vertedor orientable
- Cantidad de dosificación regulable / ± 50 ml

Spécialement conçu pour les gaufriers et crêpières

- Matériau: Acier inoxydable
- Commande à levier
- Réglable en hauteur
- Bec verseur orientable
- Quantité de dosage réglable / ± 50 ml

#	↔ mm	↑ mm	↻
152475	450 x 450 x 1000	4,0	



ES	DOSIFICADOR DE MASA
FR	DOSEUR DE PÂTE

Para la dosificación manual de masa líquida

- Recipiente de acero inoxidable
- Soporte incluido

Pour le dosage manuel de pâte liquide

- Récipient en acier inoxydable
- Support inclus

#	Ø mm	↑ mm	↻
152975	167	395	2,0

ES CREPERA**FR CRÊPIÈRE**

- Diámetro de la placa de cocción: 40 cm
- Revestimiento de teflón
- Carcasa exterior de acero inoxidable
- Temperatura regulable de forma continua (140 °C – 300 °C)
- Bajo consumo energético
- Espátula y rastrillo para crepes incluidos

- Diamètre de la plaque de cuisson: 40 cm
- Revêtement en téflon
- Boîtier extérieur en acier inoxydable
- Température réglable en continu (140 °C – 300 °C)
- Basse consommation d'énergie
- Spatule et râteau à crêpes inclus



#	150600	150610
Ø mm	400	400
↓ mm	400	445
→ mm	400	430
↑ mm	125	175
	2700 W 50 / 60 Hz 230 V	2700 W 50 / 60 Hz 230 V
°C	140 – 300	140 – 300



150600



150610

ES RASTRILLO PARA CREPES**FR RÂTEAU À CRÊPES**

#	↔ mm		
157760	200 x 145	Madera / Bois	
157770	180 x 180	Acero inoxidable / Acier inoxydable	

**ES ESPÁTULA PARA CREPES****FR SPATULE À CRÊPES**

#	↗ mm	→ mm	
262636	360	34	



**ES FILM TRANSPARENTE ALIMENTARIO****FR FILM ÉTIRABLE ALIMENTAIRE**

Material: película adhesiva alimentaria (PE)

- Excelentes propiedades adhesivas
- Transpirable, también apta para el envasado de productos grasos

Matériau: film adhésif alimentaire (PE)

- Excellentes propriétés adhésives
- Respirant, convient également à l'emballage de produits gras

“UNIFOL” – PERFORADO

Espesor del material: 12 µ

“UNIFOL” – PERFORÉ

Épaisseur du matériau: 12 µ

#	Perforación / Perforation (mm)	↗ m	
131030	250 x 250	500	
131040	300 x 300	500	
131050	350 x 350	500	
131060	400 x 400	500	
131070	450 x 450	500	
131080	600 x 600	350	

**“UNIFOL” – CONTINUO**

Espesor del material: 12 µ

“UNIFOL” – CONTINU

Épaisseur du matériau: 12 µ

#	→ mm	↗ m	
132040	300	300	
132070	450	300	
132090	600	300	

**“EUROFOL” – CONTINUO**

Espesor del material: 10 µ

“EUROFOL” – CONTINU

Épaisseur du matériau: 10 µ

#	→ mm	↗ m	
131800	290	300	
131801	440	300	
131802	590	300	

**ES DISPENSADOR DE FILM TRANSPARENTE ALIMENTARIO****FR DÉROULEUR DE FILM ALIMENTAIRE**

De metal, modelo robusto

- Para rollos grandes
- Con sierra de corte

En métal, modèle robuste

- Pour gros rouleaux
- Avec tête de coupe

#	para / pour ↔ mm	
158310	400	
158320	500	
158330	850	

ES	DISPENSADOR DE FILM TRANSPARENTE ALIMENTARIO
FR	DÉROULEUR DE FILM ALIMENTAIRE

De metal, **modelo resistente**

- Para films perforados, Ø máx.: 11 cm
- Se puede fijar a la pared o utilizar como aparato de mesa, ancho aprox. 20 cm

En métal, **modèle résistant**

- Pour films perforés, Ø max.: 11 cm
- Peut être fixé au mur ou utilisé comme appareil de table, largeur env. 20 cm

#		
158010	simple / simple	
158020	doble / double	

De metal, **modelo ligero**

- Con sierra, para films continuos, Ø máx.: 80 mm

En métal, **modèle léger**

- Avec scie, pour films continus, Ø max.: 80 mm

#	para / pour  mm		
158140	300	simple / simple	
158150	450	simple / simple	

De metal, **modelo resistente con refuerzo**

- Con sierra, para películas continuas, Ø máx.: 80 mm

En métal, **modèle résistant avec contre-renfort**

- Avec scie, pour films continus, Ø max.: 80 mm

#	para / pour  mm		
158110	300	simple / simple	
158120	450	simple / simple	
158130	600	simple / simple	

De metal, **modelo resistente con refuerzo**

- Con sierra, para películas continuas, Ø máx.: 80 mm

En métal, **modèle résistant avec contre-renfort**

- Avec scie, pour films continus, Ø max.: 80 mm

#	para / pour  mm		
158210	300	doble / double	
158220	450	doble / double	

Material: acero inoxidable, modelo resistente con refuerzo

- Con sierra, para películas continuas, Ø máx.: 80 mm

Matériau: Acier inoxydable, modèle résistant avec contre-renfort

- Avec scie, pour films continus, Ø max.: 80 mm

#	para / pour  mm		
158410	300	simple / simple	
158420	450	simple / simple	

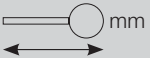




ES PALA PARA PIZZA
FR PELLE À PIZZA

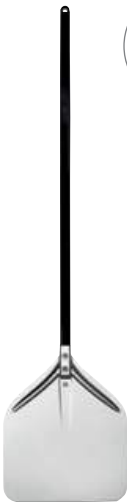
SST PA +300 °C

- Con asa de acero inoxidable
- Con asas de plástico negro
- Asa central movable
- Avec poignée en acier inoxydable
- Avec poignées en plastique noir
- Poignée centrale mobile

#				
200670	Ø 240	1200	1440	



#200650



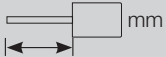
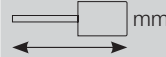
#200660



ES PALA PARA PIZZA
FR PELLE À PIZZA

ALU +300 °C

- Automontaje
- Con asa de aluminio negro
- Auto-montage
- Avec poignée en aluminium noir

#					
200650	370 x 360	1100	1485	✓	
200651	370 x 360	1500	1885	✓	
200652	425 x 400	1100	1525	✓	
200653	425 x 400	1500	1925	✓	
200660	385 x 360	1100	1485	–	
200661	385 x 360	1500	1885	–	
200662	425 x 400	1100	1525	–	
200663	425 x 400	1500	1925	–	

ES PALA PARA PIZZA

FR PELLE À PIZZA

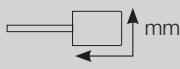
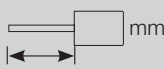
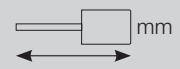
ALU

WOOD

+300
°C

• Con mango de madera

• Avec manche en bois

#	 mm	 mm	 mm	
200640	360 x 305	555	910	
200641	455 x 405	860	1320	



ES PALA PARA PIZZA

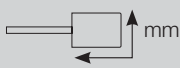
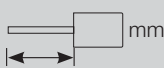
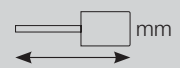
FR PELLE À PIZZA

ALU

+300
°C

• Con mango de aluminio

• Avec manche en aluminium

#	 mm	 mm	 mm	
200642	280 x 230	635	915	
200643	355 x 305	970	1325	



ES PALA PARA PIZZA

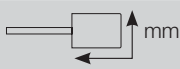
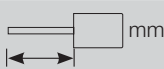
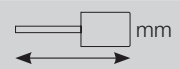
FR PELLE À PIZZA

ALU

+300
°C

• Con mango de aluminio

• Avec manche en aluminium

#	 mm	 mm	 mm	
200647	230 x 180	260	490	





ES BANDEJAS PARA PIZZA
FR PLAQUES À PIZZA



Material: hierro azul

- Después de su uso, limpiar con papel de cocina, secar bien y frotar el interior y el exterior con aceite alimentario.
- Antes del primer uso, hornear a unos 200 °C durante 10 minutos y engrasar.
- Resistentes a temperaturas de hasta + 400 °C

Matériau: Tôle bleue

- Après utilisation, nettoyer avec du papier essuie-tout, bien sécher, puis frotter l'intérieur et l'extérieur avec de l'huile alimentaire.
- Avant la première utilisation, cuire à environ 200 °C pendant 10 minutes et huiler.
- Résistent à des températures jusqu'à + 400°C

Espesor del material: 0,8 mm

Épaisseur du matériau: 0,8 mm



#997200

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
997140	140	125	25	
997160	160	145	25	
997180	180	165	25	
997200	200	180	25	
997220	220	200	25	
997240	240	220	25	
997260	260	240	25	
997280	280	260	25	
997300	300	280	25	
997320	320	300	25	
997340	340	320	25	
997360	360	340	25	
997400	400	380	25	
997450	450	425	35	
997500	500	475	35	



GN
1/1

Espesor del material: 0,8 mm

Épaisseur du matériau: 0,8 mm

#	→ mm	↗ mm	↑ mm	
997900	400	600	25	
997901	340	450	25	
997902	350	500	25	
997903	300	400	25	
997904	325	530	25	

ES BANDEJAS PARA PIZZA

FR PLAQUES À PIZZA

- Perforación: 3 mm

- Perforation: 3 mm

#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
997630	180	160	25	
997631	200	180	25	
997632	220	200	25	
997633	240	220	25	
997634	260	240	25	
997635	280	260	25	
997636	300	280	25	
997637	320	300	25	
997638	340	320	25	
997639	360	340	25	
997640	400	385	25	
997660	380	360	25	
997641	420	400	25	
997642	520	500	25	



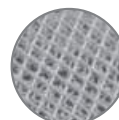
ES REJILLAS PARA PIZZA

FR GRILLES À PIZZA

ALU



#	Ø mm	mm	
997620	250	6	
997621	280	6	
997622	300	6	
997623	330	6	
997624	355	6	
997625	405	6	



ES SOPORTE PARA BANDEJAS DE PASTELES Y PIZZA

FR SUPPORT POUR PLAQUES À GÂTEAU ET À PIZZA

SST

- Para 14 bandejas
- Superficie de apoyo: 210 x 240 mm
- Espacio entre bandejas: 40 mm
- **También apto para montaje en pared**
- Pour 14 plaques
- Surface d'appui: 210 x 240 mm
- Espacement: 40 mm
- **Adapté également au montage mural**

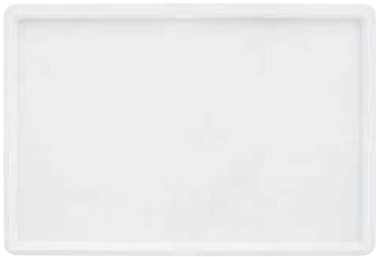
#	←→ mm	
154813	310 x 330 x 770	





ES	CONTENEDOR PARA BOLAS DE PIZZA	HDPE	- 40 + 75 °C			
FR	BAC À PÂTONS DE PIZZA					

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
202170	600 x 400 x 75	565 x 365 x 70	14,0	
202172	600 x 400 x 95	565 x 365 x 90	18,0	
202173	600 x 400 x 130	565 x 365 x 120	24,0	



ES	TAPA	PP	- 40 + 75 °C			
FR	COUVERCLE					

- Compatible con todos los contenedores para bolas de pizza de 60 x 40
- Compatible avec tous les bacs à pâtons de pizza 60 x 40

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
202171	600	400	40	

La tapa no se puede utilizar por ambos lados / Le couvercle n'est pas utilisable des deux côtés



ES	CONTENEDOR PARA BOLAS DE PIZZA	PP	- 20 + 80 °C			
FR	BAC À PÂTONS DE PIZZA					

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
202174	400 x 300 x 75	360 x 260 x 73	7,0	
202175	400 x 300 x 100	360 x 260 x 98	10,0	



ES	TAPA	PP	- 20 + 80 °C			
FR	COUVERCLE					

- Compatible con todos los contenedores para bolas de pizza de 40 x 30
- Compatible avec tous les bacs à pâtons de pizza 40 x 30

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
202176	400	300	17	

La tapa no se puede utilizar por ambos lados / Le couvercle n'est pas utilisable des deux côtés

ES	RODILLO PERFORADOR DE MASA
FR	ROULEAU PIQUE PÂTE

- Material: acero inoxidable/aluminio
- Con mango ergonómico de plástico

- Matériau: Inox/Aluminium
- Avec poignée ergonomique en plastique

#	→ mm	
154104	120 mm	

- Material: plástico (POM), marfil
- Con mango reforzado de plástico

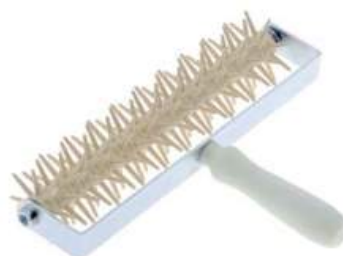
- Matériau: Plastique (POM), ivoire
- Avec manche renforcé en plastique

#	→ mm	
☒ 200001	65	
☒ 200002	120	

- Material: plástico (POM), marfil
- Mango ergonómico
 - Fijaciones metálicas

- Matériau: Plastique (POM), ivoire
- Manche ergonomique
 - Attaches en métal

#	→ mm	
200182	270	



ES	CEPILLO PARA HORNO DE PIZZA
FR	BROSSE POUR FOUR À PIZZA

- Cerdas de acero al carbono
- Con mango

- Poils en acier au carbone
- Avec manche

#	↔ mm		
200644	1040	Cepillo con mango / Brosse avec manche	
200648	250	Cepillo / Brosse	
200649	1000	Mango de repuesto / Manche de rechange	



#200644

ES	PINZA PARA BANDEJA DE PIZZA
FR	PINCES POUR PLAQUE À PIZZA

SST

#	↗ mm	
200646	200	





ES PALAS DE HORNO
FR PELLES À FOUR



Material: madera de haya

Matériau: Bois de hêtre



#	↗ mm	→ mm	
203411	500	120	
203412	500	140	
203413	500	160	
203414	500	180	
203415	950	180	
203416	950	200	
203418*	1150	200	



ES PLACAS DE ENFRIAMIENTO PARA PIZZA / TARTE FLAMBÉE
FR PLAQUES DE REFROIDISSEMENT POUR PIZZA / TARTE FLAMBÉE

SST

Material: acero inoxidable 18/10
• Práctico soporte con orificios de ventilación para enfriar

Matériau: Acier inoxydable 18/10
• Support pratique avec trous d'aération pour refroidir

#	Ø mm	↑ mm	
159700	320	50	
159701	320	100	
159702	320	150	

ES RULETAS CORTAMASA Y CORTAPIZZA
FR ROULETTES À PÂTE ET PIZZA

SST

- Mango de plástico
- Protección para la mano y agujero para colgar
- Modelo muy resistente
- Manche en plastique
- Protection de la main et œillet de suspension
- Modèle très résistant

#		Ø mm	
☒ 200005	simple, liso / simple, lisse	55	
☒ 200006	simple, estriado / simple, cannelée	55	
☒ 200007	doble, liso y estriado / double, lisse et cannelée	55	
☒ 200115	simple, liso / simple, lisse	100	



200005



200006



200007



200115

ES RUEDA CORTADORA PARA MASA Y PIZZA
FR ROULETTE À PÂTE ET PIZZA

SST

- Mango ergonómico de PP negro
- Longitud: aprox. 255 mm
- Manche ergonomique en PP noir
- longueur: 255 mm env.

#		Ø mm	
200116	simple, liso / simple, lisse	125	



ES CUCHILLO BALANCÍN PARA PIZZA
FR COUTEAU À PIZZA

SST

- Espesor del material: 1,0 mm
- Mango redondo
- Épaisseur du matériau: 1,0 mm
- Manche rond

#	→ mm	↑ mm	
200625	304	95	
200626	348	93	
200627	400	97	



200625

TOP-BOX PIZZA

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Especialmente diseñado para pizzas calientes • También se puede utilizar para alimentos frescos, bebidas y pasteles • Tapa incluida • Asas ergonómicas integradas | <ul style="list-style-type: none"> • Spécialement conçu pour les pizzas chaudes • Utilisable aussi pour les aliments frais, les boissons et les gâteaux • Couvercle inclus • Poignées ergonomiques intégrées |
|--|--|



***con mandos
para mejor
circulación del aire /
*avec picots
pour une meilleure
circulation de
l'air**



ES	CONTENEDOR ISOTÉRMICO PARA PIZZA
FR	CONTENEUR ISOTHERME POUR PIZZA

#	 mm	 mm		
650165	410 x 410 x 165	350 x 350 x 100	12,0	
650240	410 x 410 x 240	350 x 350 x 175	21,0	
650330 *	410 x 410 x 330	350 x 350 x 265	32,0	
650395	410 x 410 x 395	350 x 350 x 330	40,0	

ES	TAPA DE REPUESTO	EPP	PIZZA	S
FR	COUVERCLE DE RECHANGE			

- Compatible con TOP PIZZA S
- Compatible avec tous les TOP PIZZA S

#	→ ← mm	
650990	410 x 410 x 35	



ES CAJA DE TRANSPORTE TOP PIZZA
FR CAISSE DE TRANSPORT TOP PIZZA

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
651165	480 x 480 x 182	420 x 420 x 117	21,0	
651260 *	480 x 480 x 265	420 x 420 x 200	35,0	



ES TAPA DE REPUESTO
FR COUVERCLE DE RECHANGE



- Compatible con TOP PIZZA L
- Compatible avec tous les TOP PIZZA L

#	→□← mm	
651990	480 x 480 x 35	



ES CAJA DE TRANSPORTE TOP PIZZA
FR CAISSE DE TRANSPORT TOP PIZZA

#	→□← mm	↔ mm	↑ mm	
652280	595 x 595 x 182	535 x 535 x 115	33,0	



ES TAPA DE REPUESTO
FR COUVERCLE DE RECHANGE



- Compatible con TOP PIZZA XL
- Compatible avec tous les TOP PIZZA XL

#	→□← mm	
652990	595 x 595 x 35	



ES ESTRUCTURA AUXILIAR PARA TRANSPORTE
FR STRUCTURE AUXILIAIRE POUR TRANSPORT



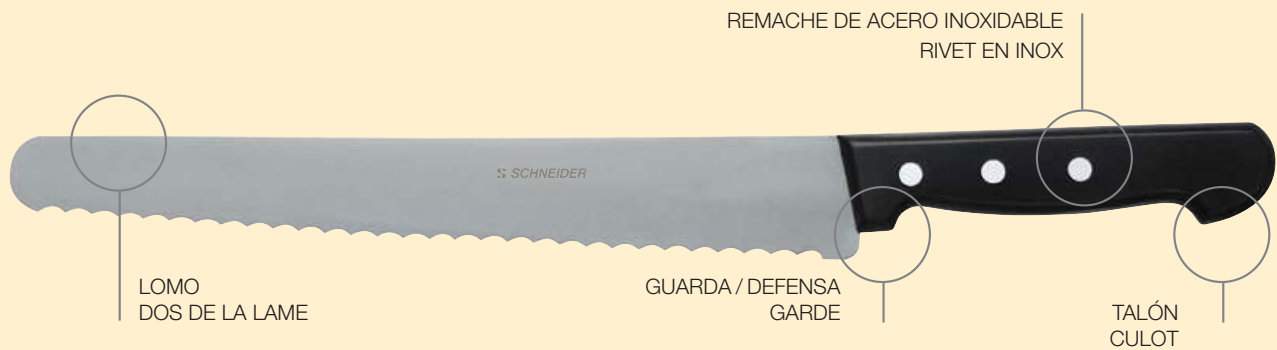
- Compatible con
cód. 650240, 650330, 650395
- Ideal para pizza y tarta
- con base perforada: 3 mm
- Compatible avec
code 650240, 650330, 650395
- Idéale pour pizza & gâteau
- avec fond perforé: 3 mm

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	
690030	340	340	150	



- Hojas de acero al cromo-molibdeno de primera calidad, dureza de los cuchillos 52 HRC.
- Mangos ergonómicos (POM) con 2 o 3 remaches de acero inoxidable.

- Lames en acier en chrome et molybdène de première qualité, dureté des couteaux 52 HRC.
- Manches ergonomiques (POM) avec 2 ou 3 rivets en inox.



ES	CUCHILLOS PARA PANADERO
FR	COUTEAUX DE BOULANGER



#		↗ mm*	→ mm*	
☒ 264036	hoja lisa / lame lisse	360	33	
☒ 264131	hoja dentada fina / lame dentelée fine	310	33	
☒ 264136	hoja dentada fina / lame dentelée fine	360	33	
☒ 264226	hoja dentada / lame dentée	260	33	
☒ 264231	hoja dentada / lame dentée	310	33	
☒ 264236	hoja dentada / lame dentée	360	33	



↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame → mm*: Ancho de la hoja / Largeur de lame

ES	CUCHILLO PARA TARTAS EN BANDEJA
FR	COUTEAU À GATEAU SUR PLAQUE

#		↗ mm*	→ mm*	
☒ 264931	hoja dentada / lame dentée	310	33	



ES	CUCHILLO UNIVERSAL
FR	COUTEAU UNIVERSEL

#			↗ mm*	
☒ 265326	hoja dentada / lame dentée		260	



ES	CUCHILLOS DE PASTELERO
FR	COUTEAUX À PÂTISSERIE

#		↗ mm*	→ mm*	
☒ 265426	hoja lisa / lame lisse	260	24	
☒ 265431	hoja lisa / lame lisse	310	24	
☒ 265526	hoja dentada fina / lame dentelée fine	260	24	
☒ 265531	hoja dentada fina / lame dentelée fine	310	24	
☒ 265536	hoja dentada fina / lame dentelée fine	360	24	
☒ 265626	hoja dentada / lame dentée	260	24	
☒ 265631	hoja dentada / lame dentée	310	24	
☒ 265636	hoja dentada / lame dentée	360	24	



ES	CUCHILLO DE COCINA
FR	COUTEAU DE CUISINE

#			↗ mm*	
☒ 265826	hoja dentada / lame dentée		260	



ES CUCHILLO PARA PAN
FR COUTEAU À PAIN


#		↗ mm*	
☒ 265921	hoja dentada / lame dentée	210	
☒ 265926	hoja dentada / lame dentée	260	

ES ESPÁTULA DENTADA
FR SPATULE À LAME DENTELÉE


#		↗ mm*	→ mm*	
☒ 262640	hoja dentada / lame dentée	310	34	

ES CUCHILLO PARA TARTAS EN BANDEJA
FR COUTEAU À GÂTEAU SUR PLAQUE


#		↗ mm*	
☒ 262518	hoja dentada / lame dentée	180	
☒ 262522	hoja dentada / lame dentée	220	

ES CUCHILLO PARA TARTAS TRIANGULAR
FR COUTEAU À TARTE TRIANGLE


#		↗ mm*	
☒ 262600	hoja lisa, hoja dentada fina / lame lisse, lame dentelée fine	160	
☒ 262601	hoja dentada, hoja lisa / lame dentée, lame lisse	160	
☒ 262602	hoja dentada, hoja dentada fina / lame dentée, lame dentelée fine	160	


hoja lisa /
lame lisse

hoja dentada fina /
lame dentelée fine

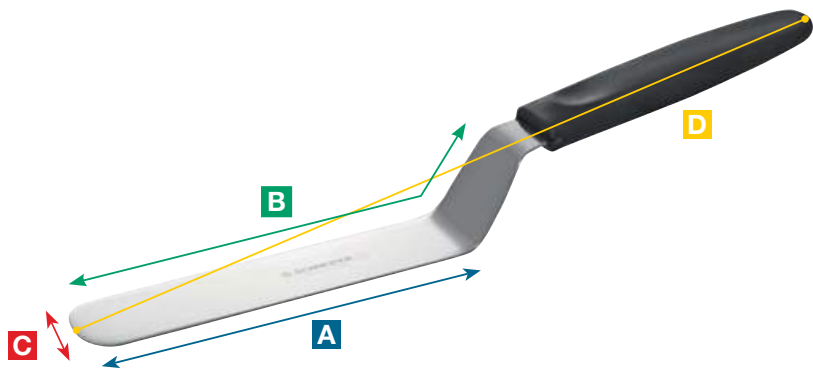
hoja dentada /
lame dentée/crantée

hoja dentada fina,
hoja lisa /
lame dentelée fine,
lame lisse

hoja dentada,
hoja lisa /
lame dentée,
lame lisse

hoja dentada,
hoja dentada fina /
lame dentée,
lame dentelée fine

↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame → mm*: Ancho de la hoja / Largeur de lame



- A** Superficie de alisado / Surface de raclage
- B** Longitud de la hoja / Longueur de lame
- C** Ancho de la hoja / Largeur de lame
- D** Longitud total / Longueur totale

ES ESPÁTULAS DE GLASEADO RECTAS
FR SPATULES À GLAÇAGE DROITES

#	A (mm)	C (mm)	D (mm)	
☑ 262612	120	18	230	
☑ 262616	160	34	290	
☑ 262621	210	34	345	
☑ 262626	260	34	385	
☑ 262631	310	34	445	
☑ 262636	360	34	485	



ES ESPÁTULA PARA AROS DE TARTA
FR SPATULE COUDÉE POUR CERCLES À TARTE

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
☑ 262825	180	250	34	335	



ES ESPÁTULAS ANGULARES
FR SPATULES COUDÉES

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
☑ 262712	90	150	18	230	
☑ 262721	180	210	34	345	
☑ 262726	230	260	34	405	
☑ 262731	280	310	34	455	
☑ 262736	325	360	34	500	

Aluminio / Aluminium					
227214	175	230	35	310	



227214



- Hojas de acero al cromo-molibdeno de primera calidad, templadas al vacío para un corte duradero.
- Mango ergonómico y antideslizante de plástico

- Lames en acier en chrome et molybdène de première qualité, trempées sous vide pour une longue tenue de coupe.
- Manche ergonomique et anti-glisse en plastique.

ES	CUCHILLOS DE PASTELERO
FR	COUTEAUX À GÉNOISE



#		↗ mm*	
☒ 260630	hoja lisa / lame lisse	300	
☒ 260631	hoja dentada fina / lame dentelée fine	300	
☒ 260632	hoja dentada / lame dentée	300	
☒ 260640	hoja lisa / lame lisse	360	
☒ 260641	hoja dentada fina / lame dentelée fine	360	
☒ 260642	hoja dentada / lame dentée	360	



↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame → mm*: Ancho de la hoja / Largeur de lame

ES	CUCHILLOS DE PANADERO
FR	COUTEAUX DE BOULANGER

#		↗ mm*	
☒ 260561	hoja dentada / lame dentée	250	
☒ 260571	hoja dentada / lame dentée	310	



ES	CUCHILLO PARA TARTAS TRIANGULAR
FR	COUTEAU À TARTE TRIANGLE

#		↗ mm*	
☒ 260610	hoja dentada fina, hoja lisa / lame dentelée fine, lame lisse	160	
☒ 260611	hoja lisa, hoja dentada / lame lisse, lame dentée	160	
☒ 260612	hoja dentada fina, hoja dentada / lame dentelée fine, lame dentée	160	



ES	CUCHILLOS PARA TARTAS Y DE COCINA
FR	COUTEAUX À GÂTEAU ET DE CUISINE

#		↗ mm*	
☒ 260650	hoja lisa / lame lisse	310	
☒ 260651	hoja dentada fina / lame dentelée fine	310	
☒ 260652	hoja dentada / lame dentée	310	



ES	CUCHILLO ANGULAR PARA BANDEJA DE HORNO
FR	COUTEAU À PLAQUE DE CUISSON, COUDÉ

#		↗ mm*	
☒ 260730	hoja dentada / lame dentée	200	





ES	CUCHILLO PARA PAN
FR	COUTEAU À PAIN

#		↗ mm*	
☒ 260582	hoja dentada / lame dentée	210	
☒ 260592	hoja dentada / lame dentée	240	
☒ 260600	Hoja dentada – cuchillo especial para pan, mango angular / lame dentée – couteau à pain spécial, manche coudé	180	

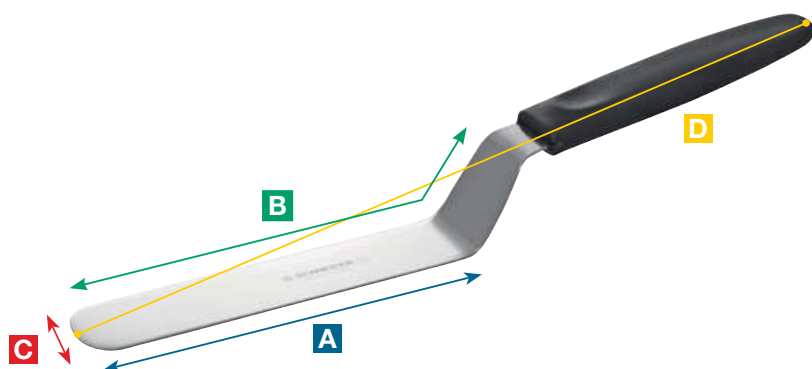


ES	CUCHILLO PARA PAN CON GUÍA DE CORTE
FR	COUTEAU À PAIN ET À TRANCHER AVEC GUIDE-DE-COUPÉ

#		↗ mm*	
☒ 260740	hoja dentada / lame dentée	210	
☒ 260742	hoja dentada, redondeada / lame dentée, arrondie	250	



↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame → mm*: Ancho de la hoja / Largeur de lame



- A** Superficie de alisado /
Surface de raclage
- B** Longitud de la hoja /
Longueur de lame
- C** Ancho de la hoja /
Largeur de lame
- D** Longitud total /
Longueur totale

ES ESPÁTULAS DE GLASEADO RECTAS
FR DROITES SPATULES À GLAÇAGE

#	A (mm)	C (mm)	D (mm)	
✓ 260035	115 – “MINI”	20	220	
✓ 260030	160	34	295	
✓ 260031	210	34	350	
✓ 260032	260	34	395	
✓ 260033	310	34	435	
✓ 260034	360	34	495	



ES ESPÁTULAS ANGULARES – 60°
FR SPATULES COUDÉES – 60°

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
✓ 260044	90	115	20	220	
✓ 260040	110	160	34	280	
✓ 260041	160	210	34	330	
✓ 260042	210	260	34	375	
✓ 260043	250	310	34	415	



ES ESPÁTULA PARA ARO DE TARTAS – 90°
FR SPATULE COUDÉE POUR CERCLES À TARTE – 90°

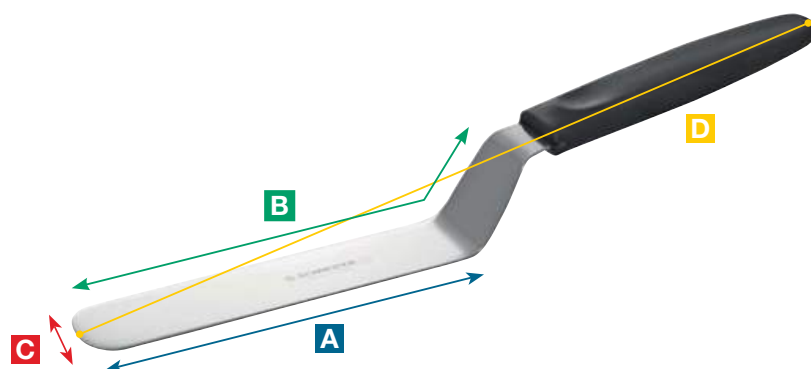
#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
✓ 260050	185	260	34	350	



ES ESPÁTULAS ANGULARES
FR SPATULES COUDÉES

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
✓ 266055	90	160	34	245	





- A** Superficie de alisado / Surface de raclage
- B** Longitud de la hoja / Longueur de lame
- C** Ancho de la hoja / Largeur de lame
- D** Longitud total / Longueur totale



ES ESPÁTULAS PARA TARTAS – 60°
FR SPATULES À GÂTEAU – 60°

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
☒ 260020	100	150	45 – 50	255	
☒ 260021	100	150	45 – 50	255	



ES ESPÁTULAS PARA HAMBURGUESAS
FR SPATULES À HAMBURGER

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
☒ 260022	200	260	85	375	
☒ 260023	200	260	75	380	
☒ 260024	120	170	85	290	
☒ 260025	230	285	75	400	



ES ESPÁTULA PARA PIZZA – 60°
FR SPATULE À PIZZA – 60°

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
☒ 260000	115	155	90	270	



ES ESPÁTULAS PARA HAMBURGUESAS – 60°
FR SPATULES À HAMBURGER – 60°

#	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	
☒ 260010	185	240	80	355	

ES	CUCHILLOS PARA PANECILLOS / DE COCINA
FR	COUTEAUX À PETITS PAINS / DE CUISINE

- Hoja: acero laminado
- Hoja dentada
- Longitud total: 185 mm
- Longitud de la hoja: 87 mm
- Con protector de hoja
- Lame: Acier feuillard
- Lame dentée
- Longueur totale: 185 mm
- Longueur de lame: 87 mm
- Avec protège-lame

#		
260960	● negro / noir	
260961	● naranja / orange	
260962	● rojo / rouge	
260963	● azul / bleu	
260964	● verde / vert	
260965	● amarillo / jaune	



ES	CUCHILLO PARA UNTAR / CUCHILLO PARA MANTEQUILLA
FR	COUTEAU TARTINEUR / COUTEAU À BEURRE

#	↗ mm	
☒ 260670	90	
☒ 260671	120	



ES	CUCHILLO PARA UNTAR / CUCHILLO PARA MANTEQUILLA CON HOJA DENTADA
FR	COUTEAU TARTINEUR / COUTEAU À BEURRE AVEC LAME DENTÉE

#	↗ mm	
☒ 260672	90	
☒ 260673	120	



ES	CUCHILLA DE PANADERO
FR	LAME DE BOULANGER

- Hoja: acero inoxidable
- Mango y tapa protectora de plástico
- Lame: Acier inoxydable
- Manche et protège-lame en plastique

#	↔ mm	
260890	125	




ES SET DE CORTE PARA PRETZELS
FR SET DE COUPE POUR BRETZELS

Material: acero inoxidable con guía de corte

- Bisagra de plástico
- Para cortar pretzels fácilmente
- Cuchillo incluido (200 mm)

Matériau: Acier inoxydable avec guide de coupe

- Charnière en plastique
- Pour couper facilement les bretzels
- Couteau inclus (200 mm)

#	←→ mm	
154810	195 x 130	


ES EXPOSITOR DE MOSTRADOR “CUCHILLOS UNIVERSALES”
FR PRÉSENTOIR DE COMPTOIR “COUTEAUX UNIVERSELS”

Cuchillos universales con mango de plástico, microdentados

- Acero inoxidable
- 20 uds. por expositor

Couteaux universels avec manche en plastique, micro-dentelure

- Acier inoxydable
- 20 pièces par présentoir

#	Contenido / Contenu	
261800	12 x negro, 8 x rojo / 12 x noir, 8 x rouge	


ES EXPOSITOR DE MOSTRADOR “CUCHILLOS DE DESAYUNO”
FR PRÉSENTOIR DE COMPTOIR “COUTEAUX PETIT-DÉJEUNER”

Cuchillos para desayuno con mango de plástico, microdentados

- Acero inoxidable
- 30 uds. por expositor

Couteaux petit-déjeuner avec manche en plastique, micro-dentelure

- Acier inoxydable
- 30 pièces par présentoir

#	Contenido / Contenu	
261810	10 x negro, rojo, azul / 10 x noir, rouge, bleu	



Instrucciones de cuidado:

En principio, todos los cuchillos y espátulas se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, la limpieza en el lavavajillas con los detergentes que se utilizan hoy en día es mucho más agresiva que la limpieza a mano.

Los residuos de alimentos, como los ácidos de las frutas, los detergentes altamente concentrados o el hecho de dejar los cuchillos demasiado tiempo expuestos al vapor caliente pueden provocar la aparición de manchas en las hojas o, en el peor de los casos, la formación de óxido.

Además, los detergentes químicos fuertes provocan una degradación electroquímica del filo.

Por lo tanto, recomendamos limpiarlos inmediatamente después de su uso, a mano, bajo el grifo, con un paño suave y un detergente delicado.

Después de la limpieza, se deben secar cuidadosamente los cuchillos con un paño suave para evitar manchas en la hoja. Además, el filo se conservará y permanecerá afilado durante más tiempo.

Conseils d'entretien:

Tous les couteaux et toutes les spatules passent en principe au lave-vaisselle. Cependant, le nettoyage au lave-vaisselle avec les détergents utilisés aujourd'hui est beaucoup plus agressif que le nettoyage à la main.

Les résidus alimentaires tels que les acides de fruits, les détergents hautement concentrés ou le fait de laisser les couteaux trop longtemps dans la vapeur chaude peuvent entraîner l'apparition de taches sur les lames ou, dans le pire des cas, la formation de rouille.

De plus, les détergents chimiques forts entraînaient une dégradation électrochimique du tranchant.

Nous recommandons donc de les nettoyer immédiatement après l'utilisation, à la main, sous l'eau courante, à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent délicat.

Après le nettoyage, il convient d'essuyer soigneusement les couteaux avec un chiffon doux afin d'éviter les taches sur la lame. De plus, le tranchant sera préservé et restera affûté plus longtemps.





ES	CUCHILLO DE CHEF – HOJA ESTRECHA
FR	COUPEAU DE CHEF – LAME ÉTROITE



#		↗ mm*	
☑ 267000	● negro / noir	180	

ES	CUCHILLO DE CHEF – HOJA ANCHA
FR	COUPEAU DE CHEF – LAME LARGE



#		↗ mm*	
☑ 267010	● negro / noir	200	
☑ 267011	● negro / noir	260	



- Hojas de acero al cromo-molibdeno de primera calidad, templadas al vacío para un corte duradero, dureza del acero HRC 56°.
- La hoja pulida garantiza una protección óptima contra la corrosión, una gran resistencia al óxido y evita la oxidación del acero.
- Cuchillo bien equilibrado para un trabajo prolongado sin fatiga.
- El mango suave al tacto ofrece una superficie antideslizante y un agarre óptimo.
- Mango: de PP, recubrimiento de TPE.
- Sin ranura entre el mango y la hoja.
- Perfectamente adecuado para carne, pescado, fruta, verdura y pasta.

- Lames en acier en chrome et molybdène de première qualité, trempées sous vide pour une longue tenue de coupe, dureté de l'acier HRC 56°.
- La lame polie assure une protection optimale contre la corrosion, une grande résistance à la rouille et empêche l'oxydation de l'acier.
- Couteau bien équilibré pour un travail prolongé sans fatigue.
- Le manche souple offre une surface anti-glisse et une prise en main optimum.
- Manche: en PP, revêtement en TPE
- Pas de fente entre le manche et la lame
- Parfaitement adapté à la viande, au poisson, aux fruits, légumes et pâtes.



ES CUCHILLO PARA PAN
FR COUTEAU À PAIN

#		↗ mm*	
☒ 267020	hoja dentada / lame dentée	200	
☒ 267021	hoja dentada / lame dentée	260	



ES SANTOKU
FR SANTOKU

#			↗ mm*	
☒ 267030	● negro / noir	sin alveolos / sans alvéoles	180	
☒ 267031	● negro / noir	hoja alveolada / lame alvéolée	180	

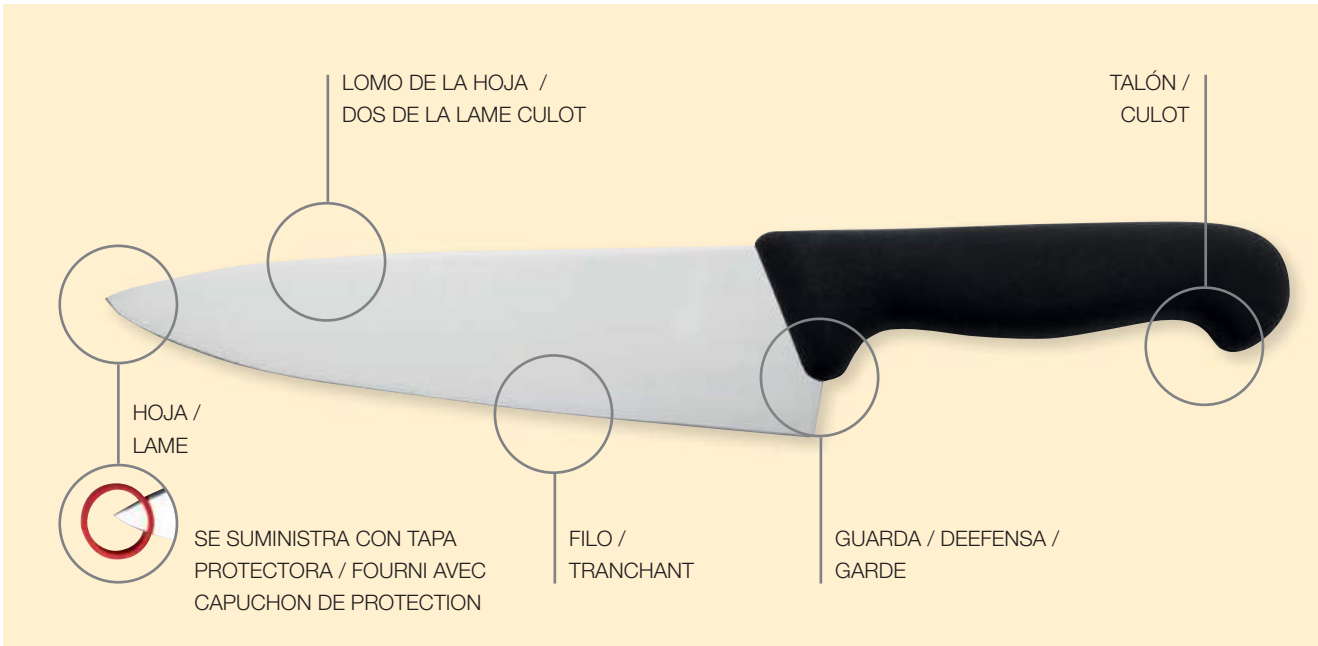


ES CUCHILLO PARA VERDURAS
FR COUTEAU À LÉGUMES

#		↗ mm*	
☒ 267040	● negro / noir	100	



↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame



ES	CUCHILLO DE CHEF – HOJA ANCHA
FR	COUTEAU DE CHEF – LAME LARGE

#		↗ mm*	
☑ 260800	● negro / noir	200	
☑ 260801	● negro / noir	260	
☑ 260802	● negro / noir	310	
☑ 260804	● rojo / rouge	160	
☑ 260812	● rojo / rouge	200	
☑ 260805	● azul / bleu	160	
☑ 260813	● azul / bleu	200	
☑ 260806	● verde / vert	160	
☑ 260814	● verde / vert	200	
☑ 260803	● amarillo / jaune	160	
☑ 260811	● amarillo / jaune	200	
☑ 260807	● marrón / marron	160	
☑ 260815	● marrón / marron	200	

**CÓDIGO DE COLORES SEGÚN LA NORMA HACCP – Ámbito de aplicación /
CODAGE COULEUR SELON LA NORME HACCP – Domaine d'utilisation:**

● negro / noir	general / général	● verde / vert	ensaladas, frutas y verduras / salades, fruits et légumes
● rojo / rouge	carne cruda / viande crue	● amarillo / jaune	aves / volaille
● azul / bleu	pescado / poisson	● marrón / marron	alimentos cocinados / aliments cuits

↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame → mm*: Ancho de la hoja / Largeur de lame

ES	CUCHILLO DE CHEF – HOJA ESTRECHA
FR	COUTEAU DE CHEF – LAME ÉTROITE

#		↗ mm*	
✓ 260830	● negro / noir	160	
✓ 260831	● negro / noir	180	
✓ 260832	● negro / noir	200	
✓ 260833	● rojo / rouge	160	
✓ 260834	● rojo / rouge	180	
✓ 260835	● rojo / rouge	200	
✓ 260836	● azul / bleu	160	
✓ 260837	● azul / bleu	180	
✓ 260838	● azul / bleu	200	
✓ 260839	● verde / vert	160	
✓ 260840	● verde / vert	180	
✓ 260841	● verde / vert	200	



ES	CUCHILLO SANTOKU
FR	COUTEAU SANTOKU

#			↗ mm*	
✓ 260660	● negro / noir	sin alveolos / sans alvéoles	180	
✓ 260661	● negro / noir	hoja alveolada / lame alvéolée	180	



ES	CUCHILLO PARA KEBAB
FR	COUTEAU À KEBAB

#		↗ mm*	→ mm*	
✓ 260350	hoja lisa y dura / lame lisse et dure	500	33	
✓ 260360	hoja lisa y flexible / lame lisse et flexible	550	33	



ES	CUCHILLO PARA GYROS
FR	COUTEAU À GYROS

#		↗ mm*	→ mm*	
✓ 260370	hoja dentada / lame dentée	360	33	



HOJA LISA: Schneider le ofrece la hoja con el filo perfecto para cada ámbito de aplicación y cada exigencia. Elija entre una gran variedad de formas y longitudes de hojas.

LAME LISSE: Schneider vous propose la lame parfaite pour chaque domaine d'application et chaque exigence. Choisissez parmi une multitude de formes et de longueurs de lames.



HOJA DENTADA FINA: Para cortar frutas y verduras de piel dura. La hoja se desliza sin esfuerzo por la piel sin aplastar los alimentos.

LAME DENTELÉE FINE: Pour couper les fruits et légumes à peau dure. La lame glisse sans effort à travers la peau sans écraser les aliments.



HOJA DENTADA O SERRADA: Gracias a sus ondulaciones regulares a lo largo de toda la hoja, el cuchillo se desliza con seguridad y sin resbalar a través de alimentos con piel dura o corteza gruesa.

LAME DENTÉE OU CRANTÉE: Grâce à ses ondulations régulières sur toute la longueur de la lame, le couteau glisse en toute sécurité et sans déraiser à travers les aliments à la peau dure ou à la croûte épaisse.



ES CUCHILLO PARA VERDURAS

FR COUTEAU À LÉGUMES



#		↗ mm*	
☒ 260860	● negro / noir	100	
☒ 260861	● rojo / rouge	100	
☒ 260862	● azul / bleu	100	
☒ 260863	● verde / vert	100	
☒ 260864	● amarillo / jaune	100	
☒ 260865	○ blanco / blanc	100	

ES CUCHILLO DESHUESADOR

FR COUTEAU À DÉOSSER



#		↗ mm*	
☒ 260876	● rojo / rouge	150	
☒ 260877	● azul / bleu	150	

ES CUCHILLO DE PELAR PICO DE PÁJARO

FR COUTEAU D'OFFICE BEC D'OISEAU



#		↗ mm*	
☒ 260878	● verde / vert	60	

↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame

ES	CUCHILLO UNIVERSAL – HOJA DENTADA
FR	COUPEAU UNIVERSEL – LAME DENTÉE

#		↗ mm*	
☒ 260700	● negro / noir	250	
☒ 260701	● rojo / rouge	250	
☒ 260702	● azul / bleu	250	
☒ 260703	● verde / vert	250	



ES	CUCHILLO UNIVERSAL / TOMATERO – HOJA DENTADA
FR	COUPEAU UNIVERSEL – LAME DENTÉE

#		↗ mm*	
☒ 260820	● negro / noir	110	
☒ 260819	● rojo / rouge	110	
☒ 260818	● azul / bleu	110	
☒ 260817	● verde / vert	110	
☒ 260816	● amarillo / jaune	110	



ES	CUCHILLO UNIVERSAL
FR	COUPEAU UNIVERSEL

Especialmente diseñado para alimento duros, queso duro, chocolate para fundir.

Spécialement conçu pour les aliments durs, le fromage à pâte dure, le chocolat à la casse.

#		↗ mm*	
☒ 260851	Filo liso / Lame lisse	260	
☒ 260852	Filo liso / Lame lisse	340	



ES	CUCHILLO FILETEADOR
FR	COUPEAU À FILET

#		↗ mm*	
☒ 260850	Filo liso / Lame lisse	160	



16

ES	CUCHILLO DE COCINA
FR	COUPEAU DE CUISINE

#		↗ mm*	
☒ 260810	Filo liso / Lame lisse	130	



ES	CUCHILLO DESHUESADOR, HOJA RECTA
FR	COUPEAU À DÉOSSER, LAME DROITE



#		↗ mm*	
☒ 268013	● amarillo / jaune	130	
☒ 268015	● amarillo / jaune	150	

ES	CUCHILLO DESHUESADOR, HOJA SEMIFLEXIBLE
FR	COUPEAU À DÉOSSER, LAME SEMI-FLEXIBLE



#		↗ mm*	
☒ 268113	● amarillo / jaune	130	
☒ 268115	● amarillo / jaune	150	

ES	CUCHILLO SANGRADO
FR	COUPEAU À SAIGNER



#		↗ mm*	
☒ 268213	● amarillo / jaune	130	
☒ 268216	● amarillo / jaune	160	
☒ 268218	● amarillo / jaune	180	

ES	CUCHILLO PARA DESPIECE
FR	COUPEAU À DÉCOUPER



#		↗ mm*	
☒ 268320	● amarillo / jaune	200	
☒ 268325	● amarillo / jaune	250	

ES	CUCHILLO DE CARNICERO
FR	COUPEAU DE BOUCHER



#		↗ mm*	
☒ 268421	● amarillo / jaune	210	
☒ 268424	● amarillo / jaune	240	

↗ mm*: Longitud de la hoja / Longueur de lame

ES	TIJERAS DE COCINA
FR	CISEAUX DE CUISINE

- Filo especial en dos caras, corte preciso y duradero
- Mangos ergonómicos resistentes a la rotura
- Unión atornillada ajustable de forma flexible
- Inoxidable, higiénicos, resistentes a los ácidos, antialérgicos
- Abrebotellas de tapón de rosca incluido
- Tranchant spécial sur deux faces, coupe précise durable
- Poignées ergonomiques résistantes à la rupture
- Raccord vissé réglable de manière flexible
- Inoxydables, hygiéniques, résistants aux acides, antiallergiques
- Ouvre-bouteille à vis inclus



#	→ mm	↗ mm*	
☑ 260908	203	71	

ES	CHAIRA (AFILADOR)
FR	FUSIL À AIGUISER

#		↔ mm	
☑ 260900	Varilla redonda / mèche ronde	250	
☑ 260901	Varilla redonda / mèche ronde	310	
☑ 260902	Varilla ovalada / mèche ovale	250	
☑ 260903	Varilla ovalada / mèche ovale	310	



ES	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS
FR	STÉRILISATEUR DE COUTEAUX

- Carcasa de acero inoxidable, puerta de metacrilato. Dispersión anti-UV con cierre magnético.
- Interruptor de seguridad para apagar automáticamente la lámpara al abrir la puerta
 - Temporizador: 0 – 60 min.
 - Para 20 cuchillos aprox.
 - Potencia: 16 W
 - Tensión: 230 V / 50 Hz
- Boîtier en acier inoxydable, porte en méthacrylate. Dispersion anti-UV avec fermeture magnétique.
- Interrupteur de sécurité pour éteindre automatiquement la lampe à l'ouverture de la porte
 - Réglage de temps: 0 – 60 min.
 - Pour 20 couteaux env.
 - Puissance: 16 W
 - Tension: 230 V / 50 Hz

#	↔ mm	⚖ kg	
260099	670 x 510 x 130	9	



ES	BARRA MAGNÉTICA PARA CUCHILLOS
FR	BARRE MAGNÉTIQUE / BARRE À COUTEAUX

- Material de fijación incluido
- Matériel de fixation inclus

#	↔ mm	
260910	500	





ES	CONTENEDOR DE LIMPIEZA PARA CUCHILLOS - EMPOTRABLE
FR	RÉCIPIENT À RACLETTE POUR COUTEAU À GÂTEAU - ENCASTRABLE

Material: acero inoxidable

- Con recipiente exterior e interior
- El recipiente interior se puede extraer para cambiar el agua
- Con tapa con ranura
- Borde periférico: 10 mm
- No calefactable

Matériau: Acier inoxydable

- Avec récipient extérieur et intérieur
- Le récipient intérieur peut être retiré pour changer l'eau
- Avec couvercle à fente
- Rebord périphérique: 10 mm
- Non chauffé

#	↑ mm	Ø ↔ mm	↔ mm	
270003	180	100	125	



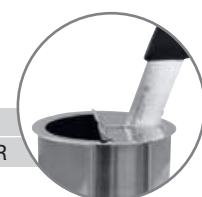
ES	CONTENEDOR DE LIMPIEZA PARA CUCHILLOS - DE ENCIMERA
FR	RÉCIPIENT À RACLETTE POUR COUTEAU À GÂTEAU - DE COMPTOIR

Material: acero inoxidable

- Con tapa con ranura
- No calefactable

Matériau: Acier inoxydable

- Avec couvercle à fente
- Non chauffé



#	↑ mm	Ø ↔ mm	↔ mm	
270000	180	100	130	



ES	CONTENEDOR DE LIMPIEZA PARA CUCHILLOS - DE PARED
FR	RÉCIPIENT À RACLETTE POUR COUTEAU À GÂTEAU - POUR FIXATION MURALE

Material: acero inoxidable

- Con recipiente exterior e interior
- El recipiente interior se puede extraer para cambiar el agua
- Con tapa con ranura
- Borde periférico: 10 mm
- Soporte de pared incluido

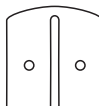
Matériau: Acier inoxydable

- Avec récipient extérieur et intérieur
- Le récipient intérieur peut être retiré pour changer l'eau
- Avec couvercle à fente
- Rebord périphérique: 10 mm
- Support mural inclus



#	↑ mm	Ø ↔ mm	↔ mm	
270004	180	100	135	
270005	Solo soporte compatible con el código / Seulement support compatible avec code # 270003			

270001



270006



270002



#	Piezas de repuesto / Pièces de rechange	
270001	Guías para limpiar de goma / Raclette en caoutchouc	
270002	Anillo base de goma / Anneau de base en caoutchouc	
270006	Tapa / Couvercle	

ES TABLAS DE CORTAR
FR PLANCHES À DÉCOUPER

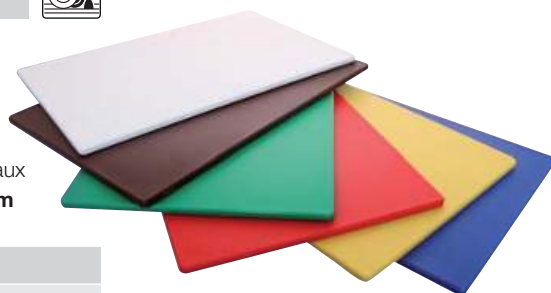


Material: PP

- Sin patas
- Aptas para lavavajillas
- Inodoras y de sabor neutro
- Protegen las hojas de los cuchillos
- **Grosor del material: 1,0 cm**

Matériau: PP

- Sans pieds
- Passent au lave-vaisselle
- Inodores et neutres au goût
- Préservent les lames des couteaux
- **Épaisseur du matériau: 1,0 cm**



#		↔ mm	
228300	○ blanco / blanc	450 x 300	
228301	● marrón / marron	450 x 300	
228302	● verde / vert	450 x 300	
228303	● rojo / rouge	450 x 300	
228304	● amarillo / jaune	450 x 300	
228305	● azul / bleu	450 x 300	

ES TABLAS DE CORTAR GN 1/1
FR PLANCHES À DÉCOUPER GN 1/1

GN
1/1



Material: HD-PE 500

- Con patas
- Aptas para lavavajillas
- Calidad muy resistente
- Inodoras y de sabor neutro
- Protegen las hojas de los cuchillos.
- **Grosor del material: 2,0 cm**

Matériau: HD-PE 500

- Avec pieds
- Passent au lave-vaisselle
- Qualité très résistante
- Inodores et neutres au goût
- Préservent les lames des couteaux.
- **Épaisseur du matériau: 2,0 cm**

#		↔ mm	
228310	○ blanco / blanc	530 x 325	
228311	● marrón / marron	530 x 325	
228312	● verde / vert	530 x 325	
228313	● rojo / rouge	530 x 325	
228314	● amarillo / jaune	530 x 325	
228315	● azul / bleu	530 x 325	
228316	● morado / violet	530 x 325	



ES TABLAS DE CORTAR
FR PLANCHES À DÉCOUPER



Material: HD-PE 500, blanco

- Con patas
- Con canaleta para jugos
- Aptas para lavavajillas
- Calidad muy resistente
- Inodoras y de sabor neutro
- Protegen las hojas de los cuchillos
- **Grosor del material: 2,0 cm**

Matériau: HD-PE 500, blanc

- Avec pieds
- Avec goulotte à jus périphérique
- Passent au lave-vaisselle
- Qualité très résistante
- Inodores et neutres au goût
- Préservent les lames des couteaux
- **Épaisseur du matériau: 2,0 cm**



#	↔ mm	
228390	400 x 250	
228391	500 x 300	

GN
1/1

ES JUEGO DE TABLAS DE CORTAR HACCP
FR LOT DE PLANCHES À DÉCOUPER HACCP



Material: HD-PE

- La placa base estable mantiene las tablas de cortar de colores siempre en su sitio.
- Intercambiables
- Protegen las hojas de los cuchillos
- Tablas de cortar: grosor 3 mm
- Colores: rojo, amarillo, verde, azul, blanco, marrón

Matériau: HD-PE

- La plaque de base stable maintient les planches à découper colorées toujours en place.
- Interchangeables
- Préservent les lames des couteaux
- Planches à découper: épaisseur 3 mm
- Couleurs: rouge, jaune, vert, bleu, blanc, marron

#	↔ mm	↑ mm	
228330	400 x 300	38	
228332	400 x 600	38	
228333	GN 1/1 – 530 x 325	38	

ES TABLAS DE CORTAR DE RECAMBIO
FR PLANCHES À DÉCOUPER DE RECHANGE



Juego de 6 piezas por color

Lot de 6 pièces par couleur



60 x 40

#		↔ mm	
228350	○ blanco / blanc	400 x 300	
228351	● marrón / marron	400 x 300	
228352	● verde / vert	400 x 300	
228353	● rojo / rouge	400 x 300	
228354	● amarillo / jaune	400 x 300	
228355	● azul / bleu	400 x 300	
228360	○ blanco / blanc	400 x 600	
228361	● marrón / marron	400 x 600	
228362	● verde / vert	400 x 600	
228363	● rojo / rouge	400 x 600	
228364	● amarillo / jaune	400 x 600	
228365	● azul / bleu	400 x 600	
228370	○ blanco / blanc	GN 1/1 – 530 x 325	
228371	● marrón / marron	GN 1/1 – 530 x 325	
228372	● verde / vert	GN 1/1 – 530 x 325	
228373	● rojo / rouge	GN 1/1 – 530 x 325	
228374	● amarillo / jaune	GN 1/1 – 530 x 325	
228375	● azul / bleu	GN 1/1 – 530 x 325	

GN
1/1

ES TABLA DE CORTAR CON BANDEJA RECOGE-JUGOS – JUEGO
FR PLANCHE À DÉCOUPER AVEC BAC RÉCUPÉRATEUR DE JUS – SET

GN
1/1

Material: HD-PE 500, negro

- Bandeja de acero inoxidable para recoger los jugos, esquinas redondeadas, 325 x 530 x 12 mm
- Con patas
- Dimensiones: 295 x 495 x 20 mm

Matériau: HD-PE 500, noir

- Bac récupérateur de jus, en inox, coins arrondis, 325 x 530 x 12 mm
- Avec pieds
- Dimensions: 295 x 495 x 20 mm

#		
228395	1 juego / 1 set	

ES BANDAS ANTIDESLIZANTES "MULTISTOPPER"**FR BANDES ANTIDÉRAPANTES "MULTISTOPPER"**

- Soportes antideslizantes y elásticos de silicona de alta calidad
- Evitan que las tablas de cortar se deslicen
- Apilables, lo que permite adaptar la altura de trabajo
- Adecuados para colocar ollas y sartenes calientes
- Resistentes al agua y a la suciedad
- Compensan las irregularidades de las superficies
- Lavables en el lavavajillas a 80 °C (hasta 5000 ciclos de lavado)

- Supports antidérapants et élastiques en silicone de haute qualité
- Empêchent toute planche à découper de glisser
- Empilables, permettant ainsi d'adapter la hauteur de travail
- Adaptées pour poser des casseroles et poêles chaudes
- Hydrofuge et anti-salissures
- Compense les irrégularités des surfaces
- Lavables au lave-vaisselle à 80 °C (jusqu'à 5000 cycles de lavage)



#		↔ mm	
228400	○ blanco / blanc	270 x 40	
228401	● negro / noir	270 x 40	
228402	● rojo / rouge	270 x 40	
228403	● amarillo / jaune	270 x 40	
228404	● azul / bleu	270 x 40	
228405	● verde / vert	270 x 40	
228406	● marrón / marron	270 x 40	

**ES RASCADOR DE TABLA DE CORTAR****FR RACLOIR À PLANCHE À DÉCOUPER**

Material: HD-PE, blanco

Matériau: HD-PE, blanc

#	↔ mm	
228130	160 x 60	
228131	cuchilla de repuesto / lame de rechange	

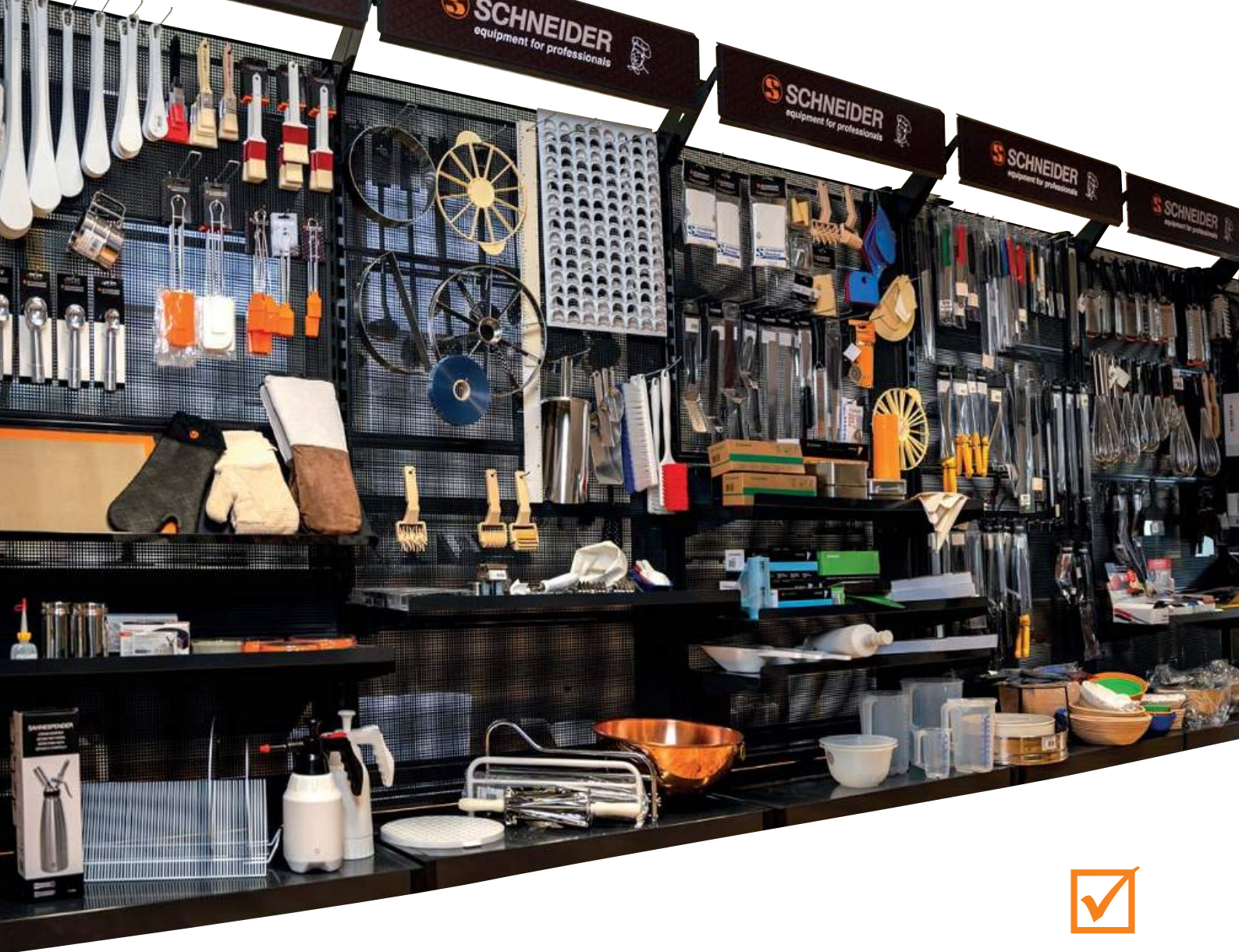
**ES ESCURREPLATOS PARA 6 TABLAS DE CORTAR****FR ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER**

Material: acero al cromo-níquel, inoxidable

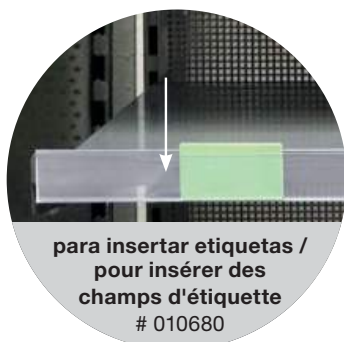
Matériau: Acier au chrome-nickel, inoxydable

#	↔ mm	
228340	270 x 270 x 270	





Excelente presentación, magnífico surtido, ¡ventas fantásticas!
Bien présenté et bien assorti: c'est ainsi que les ventes marchent!



ES	PERFIL PORTAPRECIOS
FR	BANDE PORTE-PRIX

- Material: PVC, transparente
- Autoadhesiva
 - Ideal para etiquetas de precios o descripciones de productos
 - Grosor: 2 mm
 - 39 x 1000 mm

- Matériau: PVC, transparent
- Autocollant
 - Idéal pour les étiquettes de prix ou les descriptions de produits
 - Épaisseur: 2 mm
 - 39 x 1000 mm



ES	CARRO PARA PALAS DE PIZZA
FR	CHARIOT POUR PELLER À PIZZA

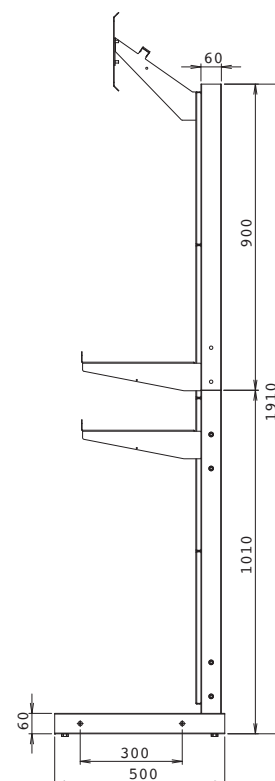
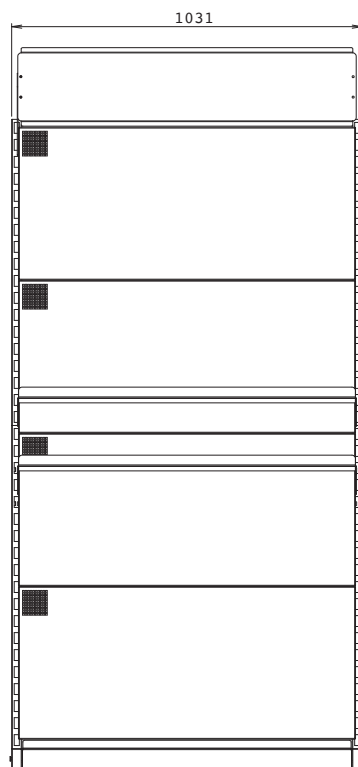
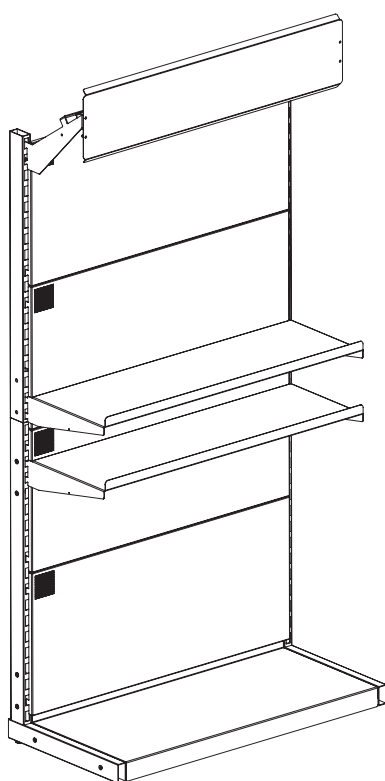


- Para autoensamblaje
- 16 tornillos incluidos
- Con asa de tracción
- 2/4 ruedas giratorias con freno

- Pour auto-assemblage
- 16 vis incluses
- Avec poignée de traction
- 2/4 roues pivotantes avec frein

#	↗ mm	→ mm	↑ mm	⚖ kg	
200680	440	440	483	7,94	

SB #	Descripción	Description
410300	Expositor básico sin estantes ni ganchos	Présentoir de base sans tablettes et crochets
410310	1 x estante de 1000 mm x 330 mm	1 x Tablette 1000 mm x 330 mm
010626	Ganchos de bucle, longitud 180 mm, juego de 50 uds.	Crochets à boucle, longueur 180 mm, lot de 50 pcs.
010628	Ganchos simples, longitud 180 mm, juego de 50 uds.	Crochets simples, longueur 180 mm, lot de 50 pcs.
410306	Ganchos con doble bucle 200 mm extra resistentes	Crochets à double boucle 200 mm extra résistants
410308	Ganchos simples 200 mm extra resistentes	Crochets simples 200 mm extra résistants
410311	Ruedas para expositor básico de autoservicio	Roues pour présentoir libre-service de base
010680	Perfil portaprecios 39 x 1000 mm	Bande porte-prix 39 x 1000 mm



SB #	Descripción	Description	Dimensiones / Dimensions	#
460001	Manga pastelera	Poche pâtissière	1 – 28 cm	(350171)
460002	Manga pastelera	Poche pâtissière	2 – 34 cm	(350172)
460003	Manga pastelera	Poche pâtissière	3 – 40 cm	(350173)
460004	Manga pastelera	Poche pâtissière	4 – 46 cm	(350174)
460005	Manga pastelera	Poche pâtissière	5 – 50 cm	(350175)
460006	Juego de mangas pasteleras, 9 uds.	Kit de poches pâtissières, 9 pcs.	1a – 31 cm	(350147)
460007	Juego de boquillas estrella de plástico	Lot de douilles étoile en plastique	3, 5, 7, 9, 11, 13 mm	(196530)
460008	Juego de boquillas lisas de plástico	Lot de douilles unies en plastique	3, 5, 7, 9, 11, 13 mm	(196540)
460009	Juego de boquillas estrella de acero inoxidable	Lot de douilles étoile en inox (197552, 197554, 197556, 197558, 197561, 197563)	4, 6, 8, 10, 13, 15 mm	(200600)
460010	Juego de boquillas lisas de acero inoxidable	Lot de douilles unies en inox (197502, 197504, 197506, 197508, 197511, 197513)	4, 6, 8, 10, 13, 15 mm	
460029	Cortante de acero inoxidable	Coupe-pâte en inox	11 x 12 cm	(200600)
460030	Cortante de acero inoxidable	Coupe-pâte en inox	1 x 12 cm	(200601)
460031	Cortante de acero inoxidable	Coupe-pâte en inox	13,5 x 13,5 cm	(200602)
460038	Pinceles con mango de madera, 2 uds.	Pinceaux avec manche en bois, lot de 2	3 + 4 cm (200204, 200206)	(260961)
460051	Cuchillos para panecillos, 2 uds.	Couteaux à petits pains, lot de 2	18 cm	
460052	Juego de rascadores, 4 uds.	Raclettes, 4 pcs. (227364, 227360, 227352, 227365)		(200116)
460069	Rodillo para masa y pizza	Roulette à pâte et pizza	Ø 12,5 cm	

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
01		110550	53	115090	72	116018	186	122035	56
010626	381	110562	53	115091	72	116022	186	122040	56
010628	381	110700	53	115092	73	116026	186	122045	56
010680	380	110720	53	115093	73	116028	186	122050	56
10		110740	53	115094	73	116030	186	122055	56
101000	49	110940	53	115095	81	116033	186	122060	56
101001	49	110957	53	115096	81	116034	186	122065	56
101002	49	111300	49	115097	81	116036	186	122070	56
101003	49	111400	49	115098	73	116038	186	122075	56
101004	49	111410	49	115099	73	116040	186	122080	56
101005	49	111420	49	115131	73	116046	186	122100	57
101006	49	111430	49	115165	54	116100	186	122105	57
101007	49	111440	49	115184	81	116110	186	122110	57
101011	49	111441	49	115211	73	116130	186	122250	56
101040	50	111442	49	115212	73	116333	186	122260	55
101043	50	111443	49	115213	73	116410	186	122270	56
101045	50	113040	184	115215	74	116430	186	122271	56
101050	50	113041	184	115220	74	116440	186	122272	56
101057	50	113042	184	115221	74	116444	186	122273	56
101100	50	113500	185	115223	74	116450	186	122274	56
101120	50	114001	184	115225	74	116480	186	122275	56
101140	50	114002	184	115226	74	12		122276	56
103001	51	114003	184	115227	74	120100	167	122277	56
103032	51, 301	114021	185	115228	74	120108	148	122400	57
103040	51	114022	185	115229	74	120110	148	122410	57
103043	51	114023	185	115230	75	120112	148	122420	57
103045	51	114024	185	115231	75	120114	148	122430	57
103050	51	114026	185	115232	75	120116	148	122700	57
103057	51	114030	185	115233	75	120118	148	122720	57
103078	51, 301	114050	185	115234	75	120190	148	122740	57
103079	51	114051	185	115235	75	120191	148	122780	57
103100	51	114052	185	115254	75	120192	148	13	
103140	51	114053	185	115300	77	120193	148	131030	338
103141	51	114054	185	115302	77	120194	148	131040	338
103150	51	114055	185	115303	77	120195	148	131050	338
104032	51, 301	114056	185	115304	77	120200	167	131060	338
104057	51	114057	185	115307	77	120400	167	131070	338
104100	51	114060	185	115308	77	120450	167	131080	338
104140	51	114061	185	115309	77	120550	166	131800	338
106140	51	115003	71	115310	77	120551	166	131801	338
106152	51	115005	71	115311	77	120553	166	131802	338
107782	54	115007	71	115312	78	120554	166	132040	338
107783	54	115011	71	115313	78	120555	166	132070	338
107784	54	115012	71	115315	78	120556	166	132090	338
107785	54	115014	71	115336	78	120557	166	14	
107790	54	115016	71	115338	78	120641	192	146003	187
107791	54	115017	71	115340	78	120650	113	146004	187
109100	50	115028	71	115341	78	120651	113	146005	187
109140	50	115030	72	115343	78	120653	113	146006	187
11		115036	72	115344	78	120655	228	146007	187
110100	53	115037	72	115345	79	120800	113	146008	187
110108	53	115039	72	115347	79	120801	113	146040	189
110110	53	115043	81	115349	79	120802	113	147200	302
110116	53	115044	81	115350	79	120810	112	148001	187
110140	53	115046	81	115548	260	120811	112	148002	187
110150	53	115050	81	116010	186	120812	112	148003	187
110500	53	115069	72	116013	186	120950	113, 333	148004	187
110520	53	115071	72	116014	186	120960	113, 333	148005	187
110540	53	115072	72	116017	186	122024	56	148006	187

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
148007	187	152417	281	152652	268	153001	273	154028	174
148008	187	152418	281	152653	268	153090	325	154030	174
148016	187	152419	281	152654	269	153091	325	154031	174
148020	187	152420	279	152655	270	153092	325	154032	174
148026	187	152421	279	152656	270	153093	324	154033	174
148032	187	152422	279	152657	268	153100	110	154034	174
148040	187	152430	279	152658	270	153110	110	154037	179
148045	187	152431	279	152659	268	153200	110	154040	174
148050	187	152432	279	152660	270	153204	110	154041	174
148051	187	152441	278	152661	268	153210	110	154042	174
149900	190	152442	278	152662	270	153300	110	154043	174
15		152450	280	152663	270	153351	147	154050	177
150000	155	152452	280	152664	270	153352	147	154051	177
150590	297	152453	280	152665	270	153400	110	154052	177
150600	337	152454	280	152666	268	153450	111	154053	177
150610	337	152455	280	152669	272	153451	111	154054	177
150620	276	152456	284	152670	272	153452	111	154055	177
150621	277	152460	285	152671	272	153500	147	154056	177
150625	277	152470	284	152672	272	153510	147	154059	177
150630	276	152475	336	152673	272	153550	147	154060	176
150635	276	152480	285	152674	272	153560	147	154061	176
150700	335	152481	285	152675	272	153600	295	154065	179
150710	334	152482	284	152676	272	153601	295	154066	179
150715	334	152490	282	152677	271	153602	295	154070	177
150720	335	152491	282	152679	267	153603	295	154071	177
150730	334	152492	282	152699	267	153604	295	154072	177
150790	335	152493	285	152700	273	153610	295	154073	177
150900	333	152495	282	152710	267	153620	295	154074	177
150910	333	152496	282	152711	267	153900	298	154080	177
150920	333	152497	282	152712	267	153901	298	154081	177
150930	333	152541	278	152840	264	153902	298	154082	177
151065	331	152542	278	152845	264	153903	298	154083	177
151066	331	152543	279	152851	266	153904	298	154084	177
151145	314	152544	279	152856	266	153905	298	154089	177
151170	330	152545	279	152860	266	153906	298	154090	179
151171	330	152547	279	152861	266	153908	298	154091	179
151172	330	152609	264	152862	266	153909	298	154093	179
151175	330	152610	265	152865	266	153935	298	154094	179
151190	330	152611	265	152880	269	153950	129, 299	154095	176
151300	155	152612	265	152898	271	153952	129, 299	154096	176
151301	155	152613	265	152915	125	153961	298	154098	176
152200	274	152630	268	152916	125	153971	233	154099	176
152210	274	152631	268	152917	125	153975	233	154104	108, 345
152230	274	152632	268	152918	125	153989	233	154203	109
152235	274	152633	269	152919	125	154001	182	154300	108
152260	275	152635	269	152920	125	154002	182	154420	109
152280	275	152636	269	152922	283	154003	182	154421	109
152305	285	152637	272	152923	283	154004	182	154422	109
152395	282	152638	269	152924	283	154010	182	154424	109
152400	280	152639	269	152932	283	154011	179	154427	109
152401	280	152640	269	152933	283	154012	179	154429	109
152402	280	152641	269	152934	283	154018	181	154430	109
152403	280	152642	269	152970	277	154019	176	154499	109
152410	278	152643	269	152971	277	154019	176	154702	282
152411	278	152644	269	152972	277	154020	182	154710	283
152412	278	152645	269	152975	336	154021	174	154711	283
152413	281	152646	269	152990	283	154024	174	154712	283
152414	281	152647	269	152991	283	154025	174	154720	283
152416	281	152648	269	153000	273	154026	174	154721	283

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
154722	283	155385	145	156246	141	159701	346	164180	140
154810	360	155386	145	156247	141	159702	346	164200	140
154812	192	155387	145	156261	142	159900	297	164220	140
154813	343	155388	145	156265	141	159902	297	164240	140
154840	103, 225	155389	145	156266	141	16		164260	140
154841	103, 225	155390	145	156267	141	160001	158	164280	140
154842	103, 225	155391	145	156268	141	160002	158	164300	140
154900	67	155399	145	156281	142	160003	158	164400	141
154901	67	155400	145	156282	142	160004	158	164401	141
154903	67	155410	145	156284	141	160005	158	164402	141
155009	87	155420	145	156285	141	160006	160	164900	143
155010	87	155430	145	156286	141	160012	158	166001	92
155011	87	155450	146, 327	156287	141	160014	157	166002	92
155040	174, 225	155451	146, 327	156288	141	160015	105, 158	166003	92
155041	174, 225	155452	146, 327	156301	142	160018	161	166004	92
155042	174, 225	155453	146, 327	156302	142	160019	157	166005	92
155043	174, 225	155454	146, 327	156321	142	160026	159	166006	92
155050	143	155455	146, 327	156322	142	160028	159	166007	92
155051	143	155456	146, 327	156327	141	160029	160	166008	92
155060	144, 326	155500	138	156387	141	160034	159	166009	92
155070	143	156008	56	156465	141	160035	159	166010	92
155071	143	156013	142	156753	141	160036	159	166022	92
155072	143	156014	142	156754	141	160050	156	166023	92
155073	143	156015	142	156853	141	160051	157	166024	92
155074	143	156017	142	156953	141	160052	160	166025	92
155100	144, 326	156075	146, 327	156980	142	160054	161	166026	92
155110	144, 326	156076	146, 327	156981	142	160056	161	166027	92
155120	144, 326	156077	141	157000	203	160100	157	166028	92
155200	144, 326	156078	141	157001	203	161020	159	166029	92
155210	144, 326	156079	141	157002	203	161030	159	166030	92
155220	144, 326	156083	141	157010	142	162080	140	166032	92
155300	144, 326	156110	45, 151, 301	157745	334	162100	140	166034	92
155310	144, 326	156111	45, 151, 301	157760	337	162120	140	166037	92
155320	144, 326	156112	45, 151, 301	157770	337	162140	140	166080	119
155330	144, 327	156113	45, 151, 301	158006	147	162160	140	166081	119
155331	144, 327	156115	150	158010	339	162180	140	166082	119
155332	144, 327	156116	150	158020	339	162200	140	166083	119
155340	144, 327	156124	150	158110	339	162220	140	166100	82
155341	144, 327	156125	151	158120	339	162240	140	166101	82
155342	144, 327	156126	151	158130	339	162260	140	166102	82
155350	144, 327	156128	150	158140	339	162280	140	166103	82
155351	144, 327	156129	150	158150	339	162300	140	166104	82
155352	144, 327	156130	150	158210	339	162320	140	166105	82
155357	145	156131	150	158220	339	162340	140	166106	82
155361	145	156161	141	158310	338	163075	140	166107	82
155363	145	156165	141	158320	338	163080	140	166108	82
155365	145	156166	141	158330	338	163120	140	166109	82
155367	145	156185	141	158410	339	163140	140	166110	82
155369	145	156186	141	158420	339	163160	140	166120	82
155371	145	156187	141	159150	52	163180	140	166121	82
155373	145	156205	141	159160	52	163200	140	166130	153
155375	145	156206	141	159240	52	163220	140	166140	153
155377	145	156207	141	159250	52	163240	140	17	
155379	145	156208	141	159260	52	163260	140	170010	121, 321
155380	145	156225	141	159350	52	163280	140	170011	121, 321
155381	145	156226	141	159360	52	163300	140	170012	121, 321
155382	145	156227	141	159450	52	164120	140	170013	121, 321
155383	145	156241	142	159460	52	164140	140	170014	121, 321
155384	145	156245	141	159700	346	164160	140	170015	121, 321

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
170016	120, 320	171064	193	175047	308	180430	133	195420	223
170040	120, 320	171100	191	176080	308	180440	133	195425	223
170041	120, 320	171101	191	176100	308	180450	133	195430	223
170042	120, 320	171103	191	176120	308	180460	133	195435	223
170043	120, 320	171104	191	176140	308	181014	154	195440	223
170044	120, 320	171105	191	176160	308	181100	154	195450	223
170050	121, 321	171106	191	176180	308	181160	154	195700	225
170051	121, 321	172000	184	177002	310	181170	154	196015	332
170052	121, 321	172001	184	177003	310	181200	154	196020	332
170053	121, 321	172002	184	177004	173	182000	154	196030	332
170054	121, 321	172003	184	177005	173	182005	154	196050	332
170070	121, 321	172100	227	177006	173	182010	154	196060	332
170071	121, 321	172101	227	177007	173	182020	154	196500	220
170072	121, 321	172200	226	177008	173	182030	154	196501	220
170073	121, 321	172201	226	177009	173	182040	154	196502	220
170074	121, 321	172202	226	177010	309	182045	154	196503	220
170075	121, 321	172203	226	177011	309	19		196504	220
170079	120, 320	172204	226	177020	310	190210	223	196505	220
170080	120, 320	172300	225	177021	310	190220	223	196506	220
170081	120, 320	172370	194, 306	177022	310	190230	223	196507	220
170082	120, 320	172401	192	177030	309	190240	223	196520	220
170083	120, 320	172413	194	177031	309	190300	227	196521	220
170084	120, 320	172414	194	177032	309	190305	227	196522	220
170085	120, 320	172415	193	177040	309	190308	227	196523	220
170101	131	172416	193	177041	309	190310	227	196524	220
170107	131	172430	195	177042	309	191095	119	196525	220
170108	131	172431	195	177050	309	193030	326	196526	220
170109	131	172432	195	177060	310	193031	326	196527	220
170110	131	172460	306	178000	308	193032	326	196528	220
170111	131	172461	306	178001	308	193033	326	196530	220
170112	131	172462	306	178002	308	195010	223	196540	220
170116	131	172463	306	178003	308	195015	223	196550	221
170117	131	172464	306	178004	308	195020	223	196560	221
170118	131	172465	306	178005	308	195025	223	196570	221
170120	130	172500	178	178010	312	195030	223	196580	221
170121	130	172510	178	178011	312	195035	223	196600	218
170135	130	172520	179	178012	312	195040	223	196610	218
170136	130	172530	179	18		195045	223	196620	218
170137	130	172600	195	180202	133	195050	223	196630	218
170138	130	172610	195	180210	133	195055	223	196660	218
170139	130	172630	195	180220	133	195060	223	197032	217
170140	130	172670	194	180230	133	195100	222	197033	217
171000	190	172700	176	180240	133	195110	222	197060	217
171001	190	172710	176	180250	133	195120	222	197136	208
171002	190	175000	307	180260	133	195130	222	197180	209
171003	190	175001	307	180270	133	195140	222	197300	211
171004	190	175002	307	180280	133	195150	222	197301	211
171005	190	175003	307	180300	133	195180	222	197302	211
171020	194	175004	307	180310	133	195190	222	197303	215
171030	194	175005	307	180320	133	195210	222	197310	210
171040	193	175006	307	180330	133	195220	222	197311	210
171041	193	175007	307	180340	133	195230	222	197312	210
171042	193	175030	308	180350	133	195250	222	197313	210
171050	193	175032	308	180360	133	195260	222	197314	210
171051	193	175033	308	180370	133	195290	222	197315	210
171052	193	175037	308	180380	133	195400	223	197316	210
171061	193	175040	308	180400	133	195405	223	197317	210
171062	193	175043	308	180410	133	195410	223	197318	210
171063	193	175044	308	180420	133	195415	223	197319	210

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
197320	210	197513	209	198871	312	199054	136	199222	136
197321	210	197514	209	198872	312	199055	136	199223	136
197322	210	197515	209	198873	312	199056	136	199328	311
197323	210	197516	209	198874	312	199057	136	199331	311
197324	210	197517	209	198875	312	199058	136	199361	328
197325	210	197518	209	198890	313	199059	322	199362	328
197326	210	197519	209	198891	313	199060	322	199364	329
197327	210	197550	208	198892	313	199061	322	199365	329
197328	210	197551	208	198900	197	199063	322	199370	311
197329	210	197552	208	198901	197	199064	322	199371	311
197330	211	197553	208	198902	197	199065	322	199372	311
197331	211	197554	208	198903	197	199069	135	199373	311
197332	211	197555	208	198904	197	199070	103	199374	311
197333	210	197556	208	198905	197	199075	103	199375	311
197334	210	197557	208	198910	197	199095	312	199400	127
197335	210	197558	208	198911	197	199096	312	199401	127
197336	210	197559	208	198912	197	199097	312	199402	127
197337	210	197560	208	198913	197	199098	312	199403	127
197340	211	197561	208	198914	197	199120	232	199404	127
197400	212	197562	208	198915	197	199121	232	199405	127
197401	212	197563	208	198920	197	199122	232	199406	127
197402	212	197564	208	198950	196	199123	232	199409	326
197403	214	197565	208	198951	196	199124	232	199410	326
197405	212	197566	208	198952	196	199125	232	199411	326
197406	212	197570	215	198960	196	199126	232	199412	326
197407	212	197571	215	198961	196	199128	232	199420	127
197408	212	197572	215	198962	196	199129	232	199421	127
197410	212	197573	215	199000	126, 318	199130	232	199422	127
197411	212	197574	215	199002	126, 318	199150	94	199423	127
197412	213	197575	215	199003	126, 318	199160	143	199424	127
197413	213	197576	216	199004	126, 318	199161	143	199425	127
197414	213	197577	216	199005	126, 318	199162	143	199500	84
197415	213	197578	216	199006	126, 318	199163	96	199501	84
197417	213	197579	216	199007	126, 318	199164	96	199502	84
197418	213	197580	216	199008	126, 318	199165	96	199503	84
197420	213	197581	216	199009	126, 318	199166	96	199504	84
197421	213	197582	216	199010	126, 318	199167	96	199505	84
197422	213	197583	216	199011	126, 318	199168	96	199506	84
197423	214	197584	216	199012	126, 318	199169	96	199507	84
197424	214	197595	217	199013	126, 318	199170	96	199508	84
197425	214	198000	152	199014	126, 318	199171	98	199510	84
197426	214	198001	152	199015	126, 318	199172	98	199511	84
197427	214	198002	152	199017	126, 318	199173	90	199513	86
197428	214	198003	152	199018	126, 318	199174	90	199520	86
197429	214	198004	152	199019	126, 318	199175	90	199530	87
197430	214	198005	152	199026	322	199176	90	199570	98
197500	209	198006	152	199027	322	199177	90	199571	98
197501	209	198007	152	199028	322	199178	90	199580	119
197502	209	198008	152	199030	190	199179	90	199581	119
197503	209	198009	152	199031	329	199180	90	199582	119
197504	209	198010	152	199032	329	199181	90	199584	87
197505	209	198012	152	199033	232	199182	90	199585	119
197506	209	198013	152	199034	232	199183	90	199586	119
197507	209	198014	152	199035	190	199184	90	199590	149
197508	209	198015	152	199036	190	199210	136	199591	149
197509	209	198017	152	199038	190	199211	136	199610	224
197510	209	198840	311	199039	190	199212	136	199611	224
197511	209	198841	311	199052	136	199220	136	199612	224
197512	209	198870	312	199053	136	199221	136	199613	224

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
199614	224	199940	296	200200	114	200355	132	200710	104, 233
199615	224	199950	296	200201	114	200408	134, 319	200750	105
199616	224	199960	135	200202	114	200409	134, 319	200751	105
199617	224	199986	143	200203	114	200420	106	200752	105
199618	224	199987	143	200204	114	200423	106	200760	105
199619	224	199988	143	200205	114	200424	106	200761	105
199620	224	199999	296	200206	114	200490	277	200762	105
199621	224	20		200207	114	200491	277	200773	106
199622	224	200001	108, 345	200208	114	200492	277	200802	132
199623	224	200002	108, 345	200209	114	200493	277	200830	31
199624	224	200003	108	200210	114	200494	277	200840	31
199625	224	200004	109	200212	114	200495	277	200850	31
199626	224	200005	111, 347	200213	114	200496	277	200855	31
199629	224	200006	111, 347	200214	114	200499	129	200860	31
199630	224	200007	111, 347	200215	114	200500	104, 306	200865	31
199641	86	200010	134, 319	200216	114	200501	104, 306	200870	31
199642	86	200011	134, 319	200217	114	200502	104, 306	200875	31
199643	86	200012	134, 319	200218	114	200503	104, 306	200880	31
199650	88	200013	134, 319	200219	114	200504	104, 306	200881	31
199651	88	200014	134, 319	200234	112	200600	103	200882	31
199652	88	200015	134, 319	200235	112	200601	103	200890	30
199653	88	200022	122, 124, 317	200236	112	200602	103	200894	30
199654	88	200023	132	200237	112	200610	104, 233	200899	149
199655	88	200024	132	200238	113	200611	104, 233	200900	149
199656	86	200025	132	200239	113	200620	104	200915	149
199657	86	200026	132	200240	137	200621	104	200925	105
199658	86	200027	132	200241	137	200622	104	200926	105
199659	88	200096	112	200245	217	200625	347	200927	105
199660	88	200097	112	200260	113	200626	347	200928	105
199661	88	200102	188	200261	113	200627	347	200929	105
199662	88	200103	188	200271	114	200630	137	200940	107
199663	88	200104	188	200272	114	200631	137	200941	107
199700	94	200105	188	200273	114	200632	137	200942	107
199710	94	200106	188	200274	114	200633	137	200943	107
199720	94	200108	188	200275	114	200634	137	200944	107
199730	94	200109	188	200276	114	200635	137	200945	107
199740	94	200114	109	200280	114	200640	341	200950	146, 327
199750	94	200115	111, 347	200285	115	200641	341	200960	33, 123
199760	96	200116	111, 347	200286	115	200642	341	200962	33, 123
199761	96	200123	112	200287	115	200643	341	200963	33, 39, 123
199770	96	200126	112	200288	115	200644	345	200970	32, 123
199780	98	200127	112	200290	115	200646	345	200971	32, 123
199790	98	200128	112	200291	115	200647	341	201000	118
199800	98	200129	112	200292	115	200648	345	201010	118
199820	98	200149	135, 319	200293	115	200649	345	201020	118
199830	98	200150	135, 319	200299	114	200650	340	201030	118
199840	98	200160	112	200300	137	200651	340	201040	118
199850	98	200161	112	200301	137	200652	340	201050	118
199860	98	200162	112	200312	114	200653	340	201200	116
199870	98	200163	112	200313	114	200660	340	201205	116
199886	96	200164	112	200346	132	200661	340	201210	116
199887	94	200170	135, 319	200347	132	200662	340	201220	116
199888	94	200179	135, 319	200348	132	200663	340	201230	116
199890	94	200182	108, 345	200349	132	200670	340	201300	116
199891	94	200192	128	200350	132	200680	380	201302	116
199892	322	200194	128	200351	132	200700	104, 233	201305	116
199893	322	200195	128	200352	132	200701	104, 233	201310	116
199894	322	200196	128	200353	132	200702	103	201320	116
199895	322	200197	128	200354	132	200703	103	201330	116

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
201400	116	202180	33, 123	203436	107	226590	170	227142	168, 173
201410	116	202181	33, 123	203437	107	226650	171	227144	168
201420	116	202200	33	206010	134, 319	226660	171	227150	183
201430	116	202205	33	206011	134, 319	226670	171	227160	183
201440	116	202210	33	206012	134, 319	226680	171	227170	183
201450	116	202215	33	206013	134, 319	226690	171	227180	183
201451	116	202220	33	206014	134, 319	226720	171	227200	153
201500	116	202225	33	206015	134, 319	226730	171	227214	194, 353
201510	116	202294	115	206112	134, 319	226740	171	227220	181
201520	116	202295	115	206113	134, 319	226750	171	227225	180
201600	116	202296	115	206114	134, 319	226850	171	227227	180
201610	116	202297	115	206115	134, 319	226860	171	227229	180
201620	116	202400	188	22		226870	171	227230	101
201630	116	202401	188	220108	148	226880	171	227231	102
201700	116	202402	188	220110	148	226890	171	227232	102
201710	116	202403	188	220112	148	227002	106	227233	102
201720	116	202404	188	220114	148	227003	172	227235	100
201730	116	202405	188	220116	148	227004	172	227240	100
201800	116	202406	188	220118	148	227007	172	227241	100
201810	116	202407	188	220119	148	227008	172	227242	100
201820	116	202408	188	220120	148	227009	172	227243	100
201830	116	202409	188	220122	148	227010	172	227244	100
201850	116	202410	188	220124	148	227011	172	227246	100
201851	116	202411	188	220126	148	227012	172	227247	100
201852	116	202412	188	220128	148	227013	172	227350	101
201901	118	202413	188	221020	124	227014	172	227351	101
201902	118	202414	188	221021	124	227015	172	227352	102
201903	118	203300	112	221022	124	227016	172	227355	102
201904	118	203310	112	221023	124	227023	175	227356	102
201905	118	203400	139	221024	124	227025	180	227360	102
201906	118	203401	139	221025	124	227026	180	227363	102
201907	118	203402	139	221026	124	227027	180	227364	101
202000	32	203403	139	225050	169	227028	181	227365	102
202005	32	203404	139	225060	169	227029	180	227550	178
202010	32	203405	139	225070	169	227031	183	227551	178
202015	32	203406	139	225080	169	227037	183	227552	178
202020	32	203407	139	225090	169	227094	172	227575	48, 184
202025	32	203408	139	225120	169	227095	172	227576	48, 184
202030	32	203409	139	225130	169	227096	172	227577	48, 185
202035	32	203410	139	225140	169	227097	172	227578	48, 185
202085	17	203411	139, 346	225150	169	227098	175	227601	175
202086	21	203412	139, 346	225250	169	227099	60, 106	227611	175
202089	39	203413	139, 346	225260	169	227125	180	227621	175
202090	52	203414	139, 346	225270	169	227126	180	227622	175
202091	52	203415	139, 346	225280	169	227127	180	227640	175
202092	17	203416	139, 346	225290	169	227128	181	227650	178
202094	18	203417	139, 346	226350	170	227129	180	227651	178
202095	39	203418	139, 346	226360	170	227130	173	227670	175
202096	17	203419	139	226370	170	227131	173	227671	175
202097	22	203420	139	226380	170	227132	173	227672	175
202098	32	203421	138	226390	170	227133	173	227750	101
202099	17	203422	138	226420	170	227134	173	227752	102
202170	344	203429	107	226430	170	227135	173	227756	102
202171	344	203430	107	226440	170	227136	173	227757	100
202172	344	203431	107	226450	170	227137	173	227763	102
202173	344	203432	107	226550	170	227138	173	227850	101
202174	344	203433	107	226560	170	227139	173	227852	102
202175	344	203434	107	226570	170	227140	173	227856	102
202176	344	203435	107	226580	170	227141	173	227857	100

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
227863	102	25		260652	355	260890	359	267030	363
228128	313	250001	128	260660	365	260900	369	267031	363
228129	313	250002	128	260661	365	260901	369	267040	363
228130	373	250003	128	260670	359	260902	369	268013	368
228131	373	250004	128	260671	359	260903	369	268015	368
228300	371	250005	128	260672	359	260908	369	268113	368
228301	371	250006	128	260673	359	260910	369	268115	368
228302	371	250007	128	260700	367	260960	359	268213	368
228303	371	250008	128	260701	367	260961	359	268216	368
228304	371	250009	128	260702	367	260962	359	268218	368
228305	371	255000	230	260703	367	260963	359	268320	368
228310	371	255010	230	260730	355	260964	359	268325	368
228311	371	255320	228	260740	356	260965	359	268421	368
228312	371	255350	228	260742	356	261800	360	268424	368
228313	371	255800	231	260800	364	261810	360	27	
228314	371	255850	231	260801	364	262518	352	270000	370
228315	371	255860	231	260802	364	262522	352	270001	370
228316	371	255880	231	260803	364	262600	352	270002	370
228330	372	26		260804	364	262601	352	270003	370
228332	372	260000	358	260805	364	262602	352	270004	370
228333	372	260010	358	260806	364	262612	353	270005	370
228340	373	260020	358	260807	364	262616	353	270006	370
228350	372	260021	358	260810	367	262621	353	28	
228351	372	260022	358	260811	364	262626	353	281001	29, 281, 278
228352	372	260023	358	260812	364	262631	353	281002	29
228353	372	260024	358	260813	364	262636	337, 353	281003	29
228354	372	260025	358	260814	364	262640	352	281004	29
228355	372	260030	357	260815	364	262712	353	281005	29
228360	372	260031	357	260816	367	262721	353	281006	29, 281, 278
228361	372	260032	357	260817	367	262726	353	281007	29
228362	372	260033	357	260818	367	262731	353	281008	29
228363	372	260034	357	260819	367	262736	353	281009	29
228364	372	260035	357	260820	367	262825	353	281010	29
228365	372	260040	357	260830	365	264036	350	281011	29, 281, 278
228370	372	260041	357	260831	365	264131	350	281012	29
228371	372	260042	357	260832	365	264136	350	281013	29
228372	372	260043	357	260833	365	264226	350	281014	29
228373	372	260044	357	260834	365	264231	350	281015	29
228374	372	260050	357	260835	365	264236	350	281016	29
228375	372	260099	369	260836	365	264931	351	281017	29
228390	371	260350	365	260837	365	265326	351	281018	29
228391	371	260360	365	260838	365	265426	351	281020	28, 196
228395	372	260370	365	260839	365	265431	351	281021	28, 196
228400	373	260561	355	260840	365	265526	351	281030	28
228401	373	260571	355	260841	365	265531	351	281031	28
228402	373	260582	356	260850	367	265536	351	281032	28
228403	373	260592	356	260851	367	265626	351	281033	28
228404	373	260600	356	260852	367	265631	351	281040	23, 29
228405	373	260610	355	260860	366	265636	351	281041	29
228406	373	260611	355	260861	366	265826	351	281042	29
23		260612	355	260862	366	265921	352	29	
230030	232	260630	354	260863	366	265926	352	290000	122, 316
230102	125	260631	354	260864	366	266055	357	290010	122, 316
230112	125	260632	354	260865	366	266960	54, 296	290020	122, 316
230122	125	260640	354	260868	328	267000	362	290030	122, 316
230129	125	260641	354	260869	328	267010	362	290040	122, 316, 317
230130	124	260642	354	260876	366	267011	362	290050	122, 316
230150	317	260650	355	260877	366	267020	363	290070	122, 316
230160	317	260651	355	260878	366	267021	363	290071	122, 316

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
290072	122, 316	350173	200	382100	42	391850	206	421145	235
290073	122, 316	350174	200	382110	42	391900	203	421146	235
290074	122, 316	350175	200	382325	48	391901	203	421147	236
290075	122, 316	350176	200	382500	44, 300	391902	203	421148	236
290160	331	350177	200	382501	44, 300	391920	205	421156	251
290170	331	350178	200	382502	44, 300	391950	36	421157	256
290200	124, 233, 316	350179	200	382510	44, 300	391951	36	421158	255
290300	317	350180	200	382511	44, 300	391952	36	421170	260
292000	315	350199	207	382512	44, 300	391953	36	421173	251
292001	315	350250	201	382520	44, 300	391954	36	421189	248
292002	315	350251	201	382521	44, 300	391960	36	421191	243
292003	315	350252	201	382522	44, 300	391961	36	421197	241
292004	315	350253	201	382530	45, 301	391970	36	421209	239
292005	315	350254	201	382531	45, 301	391971	36	421214	235
292006	315	350255	201	382532	45, 301	391972	36	421217	255
292007	315	350256	201	382533	45, 301	391980	36, 53	421218	236
292008	315	350257	201	382534	45, 301	399000	207	421219	242
31		350258	201	382535	45, 301	41		421224	246
310001	162	350259	201	382536	45, 301	410300	381	421226	243
310002	162	350260	201	382562	44, 300	410306	381	421251	237
310003	162	350600	202	383052	41	410308	381	421252	237
310004	165	350601	202	383110	42	410310	381	421253	237
310009	165	350650	202	383200	43	410311	381	421254	237
310019	163	38		385000	34	42		421255	238
310023	164	381000	43	385009	37	421002	255	421256	258
310024	164	381005	43	385010	34	421003	255	421258	255
310027	165	381006	43	385015	35	421006	245	421263	248
310031	163, 323	381007	43	385029	37	421012	235	421266	237
310032	163, 323	381020	43	385030	34	421015	243	421280	235
310085	163, 323	381021	43	385035	35	421019	244	421290	242
310090	165	381022	43	385040	34	421023	235	421291	256
310099	163, 323	381050	41	385050	34	421024	248	421292	256
310103	162	381051	41	385099	37	421025	248	421294	260
310111	164	381052	41	385100	35	421027	243	421296	235
310115	164	381054	41	385120	35	421028	250	421300	242
33		381057	41	385180	34	421031	248	421301	248
330002	201	381058	41	385200	35	421033	241	421302	240
330003	201	381060	41	385205	35	421036	248	421317	237
330004	201	381061	42	385500	38	421037	242	421321	247
330005	201	381063	41	385510	38	421045	248	421327	244
330007	201	381100	42	385550	38	421046	243	421330	251
35		381101	42	385551	38	421048	241	421333	240
350080	200	381102	42	39		421050	237	421342	255
350081	200	381106	42	391050	206	421053	237	421354	260
350082	200	381108	42	391200	204	421058	241	421357	247
350083	200	381109	42	391210	204	421078	240	421362	237
350084	200	381110	42	391220	204	421079	240	421367	257
350085	200	381127	43	391230	204	421081	248	421383	237
350086	200	381150	55	391240	204	421082	248	421384	242
350087	200	381151	55	391320	205	421084	260	421387	255
350088	200	381200	43	391330	205	421089	243	421393	242
350089	200	381201	43	391400	206	421092	250	421397	248
350090	200	381430	48	391410	206	421093	243	421406	240
350144	202	381432	48	391530	166	421094	248	421411	245
350145	202	382000	41	391535	166	421095	243	421417	235
350147	202	382010	41	391550	166	421104	243	421419	251
350170	200	382020	41	391800	204	421129	245	421421	257
350171	200	382030	41	391810	204	421132	258	421423	246
350172	200	382040	41	391820	204	421134	241	421428	246

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
421431	257	421685	259	421907	239	429997	234	530055	289
421439	240	421726	235	421908	252	429998	234	530060	289
421443	246	421727	245	421909	257	429999	234	530061	289
421456	247	421739	238	421910	239	43		530062	289
421479	251	421744	236	421911	252	430000	261	530063	289
421480	260	421745	258	421912	253	430001	261	530064	289
421483	243	421746	245	421915	253	430007	261	530070	289
421495	256	421753	252	421916	253	430008	261	530071	289
421513	235	421754	252	421917	241	45		530072	289
421516	237	421760	249	421919	244	450500	229	530073	289
421519	241	421764	252	421921	253	450510	229	530074	289
421521	251	421769	259	421922	253	450520	229	530100	290
421526	235	421779	249	421923	253	450900	260	530101	290
421529	244	421780	252	421924	253	46		530102	290
421533	249	421781	249	421929	253	460001	375	530103	290
421537	237	421782	252	421930	253	460002	375	530105	291
421540	244	421784	249	421931	245	460003	375	530110	290
421544	251	421786	238	421932	253	460004	375	530111	290
421545	251	421794	249	421933	245	460005	375	530112	290
421555	251	421795	247	421934	245	460006	375	530113	290
421558	244	421796	258	421935	253	460007	375	530115	291
421559	251	421797	256	421936	253	460008	375	530120	290
421561	242	421799	249	421937	235	460009	375	530121	290
421564	251	421826	241	421938	245	460010	375	530122	290
421568	241	421830	241	421939	254	460029	375	530123	290
421575	251	421840	250	422022	256	460030	375	530125	291
421576	236	421847	247	422037	239	460031	375	530130	290
421582	238	421848	250	422038	240	460038	375	530131	290
421585	255	421853	247	422054	247	460051	375	530132	290
421586	260	421854	258	422110	259	460052	375	530133	290
421588	258	421858	250	422116	256	460069	375	530135	291
421597	247	421859	250	422121	236	53		530140	290
421611	258	421865	247	422122	236	530000	288	530141	290
421612	259	421866	250	422162	259	530001	288	530142	290
421617	252	421867	257	422169	249	530002	288	530143	290
421622	250	421868	240	422251	256	530003	288	530145	291
421623	260	421869	240	422252	256	530005	289	530150	290
421628	246	421870	240	422253	257	530010	288	530151	290
421630	252	421872	258	422254	257	530011	288	530155	291
421635	239	421873	238	422276	259	530012	288	530195	289, 291
421637	241	421874	245	422295	257	530013	288	530196	289, 291
421638	249	421877	244	422343	243	530015	289	530197	289, 291
421640	238	421878	240	422360	247	530020	288	530198	289, 291
421641	238	421880	244	422361	256	530021	288	530199	289, 291
421642	259	421883	250	422370	244	530022	288	530200	45, 292
421643	246	421885	250	422371	254	530023	288	530201	45, 292
421646	252	421887	247	422395	239	530025	289	530202	45, 292
421647	249	421888	238	422431	244	530030	288	530203	45, 292
421648	256	421889	238	422432	242	530031	288	530204	292
421655	240	421891	238	422436	259	530032	288	530205	292
421656	238	421892	236	422437	259	530033	288	530206	293
421664	238	421893	236	422438	259	530035	289	530207	293
421665	258	421898	258	429990	234	530040	288	530210	292
421666	245	421899	258	429991	234	530041	288	530211	292
421667	258	421901	244	429992	234	530042	288	530212	292
421669	241	421903	250	429993	234	530043	288	530213	292
421673	249	421904	250	429994	234	530045	289	530214	292
421674	246	421905	252	429995	234	530050	288	530215	292
421676	249	421906	252	429996	234	530051	288	530216	293

ES	INDICE PER CODICE ARTICOLO
FR	INDEX PAR CODE ARTICLE

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
530217	293	531006	304	650395	26, 348	926820	59	997320	342
530220	292	531010	304	650990	26, 348	926822	59	997340	342
530221	292	531011	304	651165	27, 349	926824	59	997360	342
530222	292	531012	304	651260	27, 349	926826	59	997400	342
530223	292	531013	304	651990	27, 349	926828	59	997450	342
530224	292	531014	304	652280	27, 349	93		997500	342
530225	292	531015	304	652990	27, 349	930020	59	997620	343
530226	293	531020	305	66		94		997621	343
530227	293	531021	305	660215	24	940025	62	997622	343
530230	292	531022	305	660270	24	940027	62	997623	343
530231	292	531023	305	660990	25	949928	61	997624	343
530232	292	531024	305	69		949930	61	997625	343
530233	292	531030	305	690000	16, 23	949932	61	997630	343
530234	292	531031	305	690010	16	95		997631	343
530235	292	531032	305	690020	21	951012	63	997632	343
530236	293	531040	305	690030	27, 349	951014	63	997633	343
530237	293	531041	305	690100	17	951016	63	997634	343
530240	292	531042	305	71		96		997635	343
530241	292	531050	303	710000	197	960020	64	997636	343
530242	292	531051	303	711000	197	967028	60	997637	343
530243	292	531052	303	90		967040	63	997638	343
530244	292	531060	305	900020	60	967050	64	997639	343
530245	292	531061	305	900024	60	967060	64	997640	343
530246	293	531062	305	900026	60	967065	64	997641	343
530247	293	531063	305	900028	60	967070	64	997642	343
530250	292	531064	305	901050	63	967075	63	997660	343
530251	292	531065	305	901314	59	968000	65	997810	46
530252	292	531066	305	901316	59	968010	65	997811	46
530253	292	531070	303	901318	59	968020	65	997820	46
530256	293	531071	303	901320	59	968030	65	997821	46
530257	293	531072	303	901322	59	968040	65	997840	46
530260	292	62		901324	59	968050	65	997841	46
530261	292	620180	15	901326	59	98		997890	47
530266	293	620230	15	902028	60	981040	66	997899	47
530267	293	620280	15	902032	60	981041	66	997900	342
530270	292	620320	15	904024	61	99		997901	342
530271	292	620660	18	904026	61	994628	62	997902	342
530272	292	620900	16, 25	904028	61	994633	62	997903	342
530282	292	620910	16, 25	904030	61	994860	47	997904	342
530283	292	620920	16, 25	904032	61	995810	46	997910	68
530284	292	620990	16	904034	61	995811	46	997911	68
530286	293	63		904036	61	995820	46	997912	68
530300	293	630280	19	904524	61	995821	46	997913	68
530301	293	630990	19	904526	61	995830	46	997914	68
530302	293	64		904528	61	995840	46	997920	68
530310	293	640180	20	91		995841	46	997921	68
530311	293	640220	20	910020	61	995860	47	997941	69
530312	293	640260	20	910025	61	995870	47	997942	69
530320	293	640360	20	910030	61	995880	47	997943	69
530321	293	640640	22	910035	61	995890	47	997944	69
530322	293	640691	23	912030	66	997140	342	997976	68
530490	293	640692	23	912035	66	997160	342	997977	68
530491	293	640699	23	915120	59	997180	342	997986	69
531000	304	640900	21	915122	59	997200	342	997987	69
531001	304	640990	20	915124	59	997220	342	997988	69
531002	304	65		915126	59	997240	342	997920	68
531003	304	650165	26, 348	915128	59	997260	342	997921	68
531004	304	650240	26, 348	92		997280	342	997941	69
531005	304	650330	26, 348	920000	62	997300	342	997942	69

#	p.	#	p.	#	p.	#	p.
997943	69						
997944	69						
997986	69						
997987	69						
997988	69						

ES PROPIEDADES DE LOS MATERIALES

Material	Propiedades	Resistencia térmica	Instrucciones de cuidado
AC Acrílico	No apto para lavavajillas, muy buena dureza superficial, altamente transparente.	□ 40 / + 50 °C	Limpiar con un paño húmedo y un producto de limpieza especial.
ABS Acrilonitrilo butadieno estireno	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, muy buena dureza superficial, resistente a los cambios de temperatura, resistente a la rotura, resistente a los arañazos.	□ 30 / + 80 °C	Limpiar con un paño húmedo y un detergente suave, el material puede volverse opaco.
ALU Aluminio	No apto para lavavajillas, resistencia limitada a los ácidos, muy buena conductividad térmica.	+ 250 °C	Limpiar con un paño húmedo o una esponja y un detergente suave, es posible que se produzcan decoloraciones.
SST Acero inoxidable	Apto para lavavajillas, resistente al calor, larga vida útil.	+ 500 °C	Si es necesario, utilizar un limpiador para acero inoxidable, evitar el uso de lana de acero.
EPP Polipropileno expandido	Apto para lavavajillas, altas propiedades aislantes, resistente a los golpes, muy ligero, reciclable.	□ 40 / + 120 °C	No utilizar detergentes agresivos.
Exoglass	Apto para lavavajillas, irrompible, esterilizable	+ 220 °C	No utilizar detergentes agresivos.
HDPE Poliétileno de alta densidad Proceso a baja presión	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, elástico y rígido, irrompible, reciclable	□ 40 / + 95 °C	
WOOD Madera	No apto para lavavajillas, producto natural, superficie no homogénea.		Limpiar con un paño húmedo y secar inmediatamente después de la limpieza.
HPVC Policloruro de vinilo rígido	No apto para lavavajillas ni microondas, transparente.	0 / + 60 °C	Limpiar con un paño húmedo.
COPPER Cobre	No apto para lavavajillas, evitar el uso con alimentos ácidos como tomates, limones, vinagre o vino, ya que se oxidan al entrar en contacto con el cobre.	Calentar los utensilios de cocina a un máximo de 2/3 de la potencia máxima de la cocina.	Se recomienda solo lavado a mano.
LDPE Poliétileno de baja densidad Proceso de alta presión	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, flexible y elástico, irrompible, reciclable, suficientemente indeformable en agua caliente.	□ 40 / + 135 °C	
MF Melamina	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, duro, esterilizable, resistente a los golpes, resistente a los ácidos.	□ 30 / + 70 °C	No utilizar detergentes agresivos. No limpiar a más de 70 °C.
PA Poliamida	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, rígido, irrompible y resistente a los golpes, acabado mate.	□ 40 / + 120 °C	No utilizar detergentes intensivos.
PC Policarbonato	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, no apto para microondas, esterilizable, irrompible, muy resistente.	□ 30 / + 135 °C	Limpiar con un paño húmedo y un detergente suave, el material puede volverse opaco.
PCT Polycyclohexylendi-methylenterephthalat	Apto para lavavajillas con ciertas condiciones, mantiene su forma si se respeta la temperatura, apto para microondas durante poco tiempo, muy estable.	□ 40 / + 90 °C	No limpiar a más de 90 °C.
PE Poliétileno	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, indeformable si se respeta la temperatura.	□ 40 / + 80 °C	No limpiar a más de 80 °C.
PET Tereftalato de polietileno	Apto para lavavajillas, flexible, indeformable si se respeta la temperatura.	□ 20 / + 110 °C	No utilizar detergentes intensivos.
POM Polioximetileno	Apto para lavavajillas, muy duro, indeformable si se respeta la temperatura, resistente a los cambios de temperatura.	□ 40 / + 120 °C	No utilizar detergentes intensivos.
PTFE Politetrafluoroetileno	Apto para lavavajillas, alto efecto antiadherente, no resistente a los arañazos.	□ 70 / + 200 °C	El revestimiento no es resistente a los arañazos, se recomienda utilizar utensilios de plástico o madera para trabajar, evitar el sobrecalentamiento.
PP Polipropileno	Apto para lavavajillas, esterilizable, irrompible, muy resistente, indeformable si se respeta la temperatura.	□ 40 / + 80 °C	No limpiar a más de 80 °C.
PS Poliestireno	Apto para lavavajillas, esterilizable, suficientemente indeformable en agua caliente	□ 40 / + 80 °C	No lavar a más de 80 °C.
PVC Cloruro de polivinilo	No apto para lavavajillas, no apto para microondas, alta resistencia al desgarro, resistente a la abrasión, resistente a ácidos y bases diluidos, resistente a los ácidos.	□ 20 / + 100 °C	Limpiar con un paño húmedo.
SI Silicona	Apto para lavavajillas, alto efecto antiadherente, flexible, superficie delicada.	+ 280 °C	¡Las bandejas para horno con revestimiento de silicona no son aptas para lavavajillas!
ACERO Acero / chapa de acero (acero azul)	No apto para lavavajillas, muy buena conductividad térmica, pesado, no inoxidable, prácticamente imposible de sobrecalentar.		Es importante cuidar el revestimiento. Se recomienda almacenar el producto en un lugar seco y engrasarlo ligeramente.
SAN Estireno-acrilonitrilo	Lavable en lavavajillas bajo ciertas condiciones, rígido, brillante, resistente a los arañazos, a los golpes y a los impactos.	+ 95 °C	No utilizar detergentes intensivos.
Cr cromado	No apto para lavavajillas, no resistente a los ácidos, resistente a la temperatura, brillante.	+ 40 °C	Limpiar con un paño húmedo y un detergente suave, no utilizar detergentes agresivos.

(diferencias específicas según el artículo).

FR PROPRIÉTÉS DES MATÉRIAUX

Matériau	Propriétés	Résistance thermique	Conseils d'entretien
AC Acrylique	Ne passe pas au lave-vaisselle, très bonne dureté de surface, hautement transparent.	□ 40 / + 50 °C	Nettoyage avec un chiffon humide et un produit nettoyant spécial.
ABS Acrylonitrile butadiène styrène	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, très bonne dureté de surface, résistant aux changements de température, résistant à la rupture, résistant aux rayures.	□ 30 / + 80 °C	Nettoyage avec un chiffon humide et un détergent doux, le matériau peut devenir terne.
ALU Aluminium	Ne passe pas au lave-vaisselle, résiste partiellement à l'acide, très bonne conductivité thermique.	+ 250 °C	Nettoyage avec un chiffon humide ou une éponge et un détergent doux, des décolorations sont possibles.
SST Acier inoxydable	Passe au lave-vaisselle, résistant à la chaleur, longue durée de vie.	+ 500 °C	Si nécessaire, utiliser un nettoyant pour acier inoxydable, éviter l'utilisation de laine d'acier
EPP Polypropylène expansé	Passe au lave-vaisselle, propriétés isolantes élevées, résistant aux chocs, très léger, recyclable.	□ 40 / + 120 °C	Ne pas utiliser de détergents agressifs.
Exoglass	Passe au lave-vaisselle, incassable, stérilisable.	+ 220 °C	Ne pas utiliser de détergents agressifs.
HDPE □ Polyéthylène Haute Densité Procédé à basse pression	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, élastique et rigide, incassable, recyclable.	□ 40 / + 95 °C	
WOOD Bois	Ne passe pas au lave-vaisselle, produit naturel, surface non homogène.		Nettoyer avec un chiffon humide, sécher immédiatement après le nettoyage.
HPVC Polychlorure de vinyle rigide	Ne passe pas au lave-vaisselle, ne passe pas au micro-ondes, transparent.	0 / + 60 °C	Nettoyage avec un chiffon humide.
COPPER Cuivre	Ne passe pas au lave-vaisselle, éviter l'utilisation avec des aliments acides tels que les tomates, les citrons, le vinaigre ou le vin, car ceux-ci s'oxydent au contact avec le cuivre.	Chauffez les ustensiles de cuisine au maximum à 2/3 de la puissance maximale de votre cuisinière.	Uniquement le lavage à la main est recommandé.
LDPE Polyéthylène Basse Densité Procédé à haute pression	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, souple et élastique, incassable, recyclable, Suffisamment indéformable dans l'eau chaude.	□ 40 / + 135 °C	
MF Mélamine	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, dur, stérilisable, résistant aux chocs, résistant aux acides	□ 30 / + 70 °C	Ne pas utiliser de détergents agressifs. Ne pas nettoyer à plus de 70 °C.
PA Polyamide	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, rigide, incassable et résistant aux chocs, finition mate.	□ 40 / + 120 °C	Ne pas utiliser de détergents intensifs.
PC Polycarbonate	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, ne passe pas au micro-ondes, stérilisable, incassable, très résistant.	□ 30 / + 135 °C	Nettoyage avec un chiffon humide et un détergent doux, le matériau peut devenir terne.
PCT Polycyclohexylendi-méthylenterephthalat	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, indéformable si la température est respectée, utilisable au micro-ondes pendant une courte durée, très stable	□ 40 / + 90 °C	Ne pas nettoyer à plus de 95 °C.
PE Polyéthylène	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, indéformable si la température est respectée.	□ 40 / + 80 °C	Ne pas nettoyer à plus de 80 °C.
PET Polyéthylène téréphthalate	Passe au lave-vaisselle, flexible, indéformable si la température est respectée.	□ 20 / + 110 °C	Ne pas utiliser de détergents intensifs.
POM Polyoxyméthylène	Passe au lave-vaisselle, très dur, indéformable si la température est respectée, résistant aux changements de température.	□ 40 / + 120 °C	Ne pas utiliser de détergents intensifs.
PTFE Polytétrafluoroéthylène	Passe au lave-vaisselle, effet antiadhésif élevé, non résistant aux rayures.	□ 70 / + 200 °C	Le revêtement n'est pas résistant aux rayures, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois pour travailler, éviter la surchauffe.
PP Polypropylène	Passe au lave-vaisselle, stérilisable, incassable, très résistant, indéformable si la température est respectée.	□ 40 / + 80 °C	Ne pas nettoyer à plus de 80 °C.
PS Polystyrène	Passe au lave-vaisselle, stérilisable, suffisamment indéformable dans l'eau chaude.	□ 40 / + 80 °C	Ne pas nettoyer à plus de 80 °C.
PVC Chlorure de polyvinyle	Pas lavable au lave-vaisselle, ne passe pas au micro-ondes, haute résistance à la déchirure, résistant à l'abrasion, résistant aux acides et bases dilués, résistant aux acides.	□ 20 / + 100 °C	Nettoyage avec un chiffon humide
SI Silicone	Passe au lave-vaisselle, effet antiadhésif élevé, flexible, surface délicate.	+ 280 °C	Les plaques de cuisson avec revêtement en silicone ne passent pas au lave-vaisselle!
STEEL Acier / tôle d'acier (acier bleu)	Ne passe pas au lave-vaisselle, très bonne conductivité thermique, lourd, non inoxydable, pratiquement impossible à surchauffer.		Il est important de prendre soin du revêtement. Il est recommandé de stocker le produit dans un endroit sec et de toujours le graisser légèrement.
SAN Styrène-acrylonitrile	Lavable au lave-vaisselle sous certaines conditions, rigide, brillant, résistant aux rayures, aux chocs et aux impacts.	+ 95 °C	Ne pas utiliser de détergents intensifs.
Cr chromé	Ne passe pas au lave-vaisselle, non résistant aux acides, résistant à la température, brillant.	+ 40 °C	Nettoyage avec un chiffon humide et un détergent doux, ne pas utiliser de détergents agressifs.

(différences spécifiques selon l'article).

PICTOGRAMAS DE MATERIALES | PICTOGRAMMES DE MATÉRIAUX

ABS

Acrilonitrilo butadieno estireno /
Acrylonitrile butadiène styrène

AC

Acrílico /
Acrylique

ALU

Aluminio /
Aluminium

Cu

Cobre /
Cuivre

Cr

Cromado /
Chromé

EPP

Polipropileno expandido /
Polypropylène expansé

HDPE

Polietileno de alta densidad /
Polyéthylène haute densité

HPVC

Policloruro de vinilo rígido /
Polychlorure de vinyle rigide

LDPE

Polietileno de baja densidad /
Polyéthylène basse densité

MF

Melamina /
Mélamine

PA

Poliamida /
Polyamide

PC

Polycarbonato /
Polycarbonate

PCT

Policiclohexilendimetilentereftalato /
Polycyclohexylènediméthylène téréphthalate

PCTG

Policiclohexilendimetilentereftalato glicol /
Polycyclohexylènediméthylène téréphthalate glycol

PE

Polietileno /
Polyéthylène

PES

Poliéster /
Polyester

PET

Polietilentereftalato /
Polyéthylène téréphthalate

POM

Polioximetileno /
Polyoxyméthylène

PP

Polipropileno /
Polypropylène

PS

Poliestireno /
Polystyrène

PTFE

Politetrafluoroetileno /
Polytétrafluoroéthylène

PVC

Policloruro de vinilo /
Polychlorure de vinyle

SAN

Estireno acrilonitrilo /
Styrène-acrylonitrile

Si

Silicona /
Silicone

SST

Acero inoxidable /
Acier inoxydable

STEEL

Acero / chapa de acero /
Acier / tôle d'acier

WOOD

Madera /
Bois

PICTOGRAMAS DE LOS PRODUCTOS | PICTOGRAMMES DES PRODUITS



Revestimiento antiadherente /
Revêtement anti-adhésif



Temperatura máxima de cocción: 200 °C /
Température de cuisson max. 200 °C



Calefactable /
Chauffable



Irrompible /
Incassable



Fácil de usar /
Facile à utiliser



Eléctrico /
Électrique



Ahorra energía /
Économe en énergie



Ergonómico /
Ergonomique



Apto para placas vitrocerámicas /
Convient aux plaques vitrocéramiques



Apto para cocinas de gas /
Convient aux cuisinières à gaz



Apto para placas eléctricas /
Convient aux plaques électriques



Apto para inducción /
Convient à l'induction



Calidad profesional /
Qualité professionnelle



Vitrocéramica /
Vitrocéramique



Lavado a mano /
Lavage à la main



Altas propiedades aislantes /
Propriétés isolantes élevées



Apto para contacto con alimentos /
Apte au contact alimentaire



Apto para microondas /
Compatible au micro-ondes



Reciclable /
Recyclable



Resistente a los cortes /
Résistant aux coupures



Resistente a los golpes /
Résistant aux chocs



Autoensamblaje /
Auto-assemblage



Seguridad /
Sécurité



Envío por transportista (gastos de envío
adicionales) / Expédition par transporteur
(frais de transport supplémentaires)



Mercancías voluminosas (gastos de envío
adicionales) / Marchandises volumineuses
(frais de transport supplémentaires)



Revestimiento especial /
Revêtement spécial



Apto para lavavajillas /
Passe au lave-vaisselle



Apilable /
Empilable



Resistente al calor /
Thermorésistant



Función de temporizador /
Fonction minuterie



Superficie interior impermeable /
Surface intérieure imperméable



Apto para autoservicio en su embalaje /
Compatible libre-service dans son emballage

PICTOGRAMAS DE LAS TABLAS | PICTOGRAMMES DES TABLEAUX

#	Código / Code		Pisos / Étages
↗ mm	Longitud / Longueur		Peso / Poids
→ mm	Ancho / Longueur		Capacidad de carga / Capacité de charge
↑ mm	Altura / Hauteur		Perforado / Perforé
↓ mm	Profundidad / Profondeur		Espesor/grosor del material / Épaisseur du matériau
→ mm	Dimensiones exteriores / Dimensions extérieures		Malla / Maillage
mm	Dimensiones interiores / Dimensions intérieures		Potencia (W) / Puissance (W)
↔ mm	Dimensiones / Dimensions		Tensión (V) / Tension (V)
↖↗ mm	Dimensiones diversas / Dimensions diverses		Revoluciones por minuto / Tours par minute
Ø mm	Diámetro / Diamètre	°C	Temperatura / Température
↑ Ø mm	Diámetro superior / Diamètre supérieur		Cantidad por paquete / Quantité par colis
↓ Ø mm	Diámetro inferior / Diamètre inférieur		Unidad de embalaje / Unité d'emballage
	Capacidad / Volumen / Contenu / Volume		

CÓDIGO DE COLORES SEGÚN LA NORMA HACCP – Ámbito de aplicación:

● Negro Noir	General / Général
○ Blanco Blanc	Productos de pastelería / panadería, productos lácteos / Produits de pâtisserie / boulangerie, produits laitiers
● Azul Bleu	Pescado y mariscos crudos / Poisson cru et crustacés
● Rojo Rouge	Carnes rojas crudas / Viande crue

CODAGE COULEUR SELON LA NORME HACCP – Domaine d'utilisation:

● Amarillo Jaune	Aves de corral crudas / Volaille
● Verde Vert	Ensaladas, frutas y verduras / Salades, fruits et légumes
● Marrón Marron	Alimentos cocinados o tubérculos / Aliments cuits ou légumes racines
● Morado Violet	Alimentos sin gluten, kosher, halal, veganos y sin alérgenos / Produits sans gluten, casher, halal, végans et sans allergènes

Longitud / Longueur

Milímetros / Millimètres (mm)	Centímetros / Centimètres (cm)	Pulgadas (in) / Pouces (in)
3	0,3	1/8
6,25	0,62	1/4
12,5	1,25	1/2
25	2,5	1
50	5	2
75	7,5	3
100	10	4
150	15	6
200	20	8
250	25	10
300	30	12
350	35	14
400	40	16
450	45	18
500	50	20
550	55	22
600	60	24
650	65	26
700	70	28
750	75	30
800	80	32
850	85	34
900	90	36
950	95	38
1000	100	40

Peso / Poids

Gramos / Grammes (g)	Kilogramos / Kilogrammes (kg)	Onzas / Masse (oz)	Libras / Livres (lb)
25	0,25	1	
50	0,5	2	
75	0,75	3	
100	0,1	4	1/4
125	0,125	−5	
150	0,15	+5	
175	0,175	6	
200	0,2	7	
225	0,225	8	1/2
250	0,25	9	
275	0,275	10	
300	0,3	11	
325	0,325	12	3/4
350	0,35	+12	
375	0,375	13	
400	0,4	14	
425	0,425	15	
450	0,45	16	1
675	0,675	22	1,5
1000	1,0	35	2,2
1500	1,5	53	3,3
2000	2,0	71	4,4
2500	2,5	88	5,5
3000	3,0	106	6,6
3500	3,5	123	7,7

Volume/capacidad / Volume

Métrico / Métrique (ml/l)	Onzas (GB) / Onces (GB) (floz)	Pintas (GB) / Pintes (GB)	Onzas (EE. UU.) / Onces (US)	Pintas (EE. UU.) / Pintes (US)
30 ml	1		1.01	
60 ml	2		2.02	
90 ml	3		3.04	
120 ml	4		4.05	1/4 US pt
150 ml	5	1/4 pt	5.07	
180 ml	6		6.09	
210 ml	7		7.1	
240 ml	8		8.12	1/2 US pt
270 ml	9		9.13	
300 ml	10	1/2 pt	10.14	
330 ml	11		11.16	
360 ml	12		12.17	3/4 US pt
390 ml	13		13.2	
420 ml	14		14.2	
450 ml	15	3/4 pt	15.21	
480 ml	16		16.23	1 US pt
600 ml	20	1 pt	20.28	
960 ml	32		32.46	2 US pt
1 L	35		33.81	2.1 US pt
1.1 L	40	2 pt	37.17	2.32 US pt
5 L	176	8.8 pt	169.07	10.56 US pt
6 L	211	10.56 pt	202.88	12.68 US pt
7 L	246	12.31 pt	236.7	14.75 US pt
8 L	282	14.1 pt	270.51	16.8 US pt
10 L	352	17.6 pt	338.14	21.1 US pt

Temperatura / Température

°C	°F
−40	−40
−30	−22
−20	−4
−10	14
0	32
10	50
20	68
30	86
40	104
50	122
60	140
70	158
80	176
90	194
100	212
110	230
120	248
130	266
140	284
150	302
160	320
170	338
180	356
190	374
200	392

ES

Nuestros precios no incluyen el impuesto sobre el valor añadido (IVA) legal. Se aplican nuestras condiciones generales de venta, entrega y pago.

Todos los textos, precios e ilustraciones no son vinculantes. Nos reservamos el derecho de modificar las características técnicas y los artículos del catálogo (en línea e impreso) sin previo aviso.

Declinamos toda responsabilidad por cualquier error y/o inexactitud.

La disponibilidad está sujeta a cambios.

Las dimensiones, capacidades, los volúmenes y pesos son aproximados y se refieren generalmente a un llenado hasta el borde. Queda prohibida la reproducción de este catálogo (en línea e impreso), incluso parcial, sin nuestra autorización expresa por escrito.

FR

Nos prix s'entendent hors taxe sur la valeur ajoutée (TVA) légale. Nous appliquons nos conditions générales de vente, de livraison et de paiement.

Tous les textes, prix et illustrations sont fournis sans garantie.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques et les articles du catalogue (en ligne et imprimé) sans préavis.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur et/ou d'inexactitude.

La disponibilité est susceptible de changer.

Les dimensions, contenus, volumes et poids sont approximatifs et se réfèrent généralement à un remplissage à ras bord. La reproduction de ce catalogue (en ligne et imprimé), même partielle, est interdite sans notre autorisation écrite expresse.



Offizieller Unterstützer
der Deutschen
Bäckernationalmannschaft

Schneider GmbH

In der Längerts 1
73095 Albershausen
GERMANY

☎ +49 (0) 71 61 / 3004 -0
info@schneider-gmbh.com

www.schneider-gmbh.com

