2022

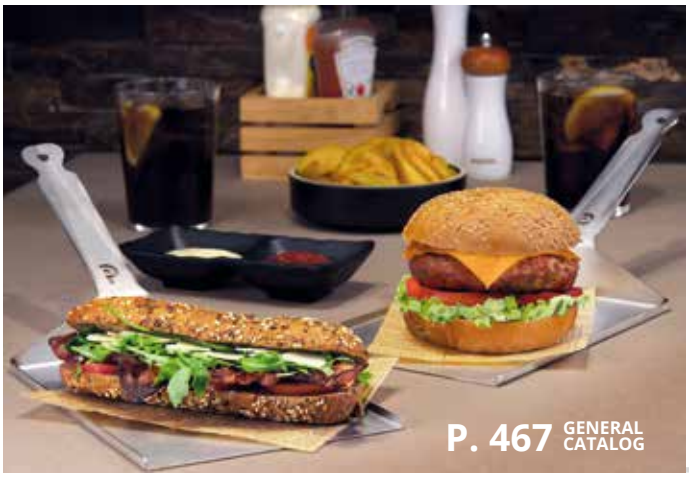
100 years pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

NEW!

NEW!

NOVEDAD
NOVELTY
NOUVEAUTÉ
NEUHEITEN

P. 470 - 471 GENERAL CATALOG



P. 467 GENERAL CATALOG

P. 468 GENERAL CATALOG

P. 471 GENERAL CATALOG

P. 467 GENERAL CATALOG

P. 393 GENERAL CATALOG

P. 393 GENERAL CATALOG

P. 363 GENERAL CATALOG

P. 362 GENERAL CATALOG

P. 363 GENERAL CATALOG

P. 362 GENERAL CATALOG

LLAUNAS PRESENTACIÓN / *TIN PLATES DISPLAY* / PLATEAUX INOX PRÉSENTATION / *PRÄSENTATIONSTABLETTS*

P296415 Llauna inox con asas / *Stainless steel tray with handles* / Plaque inox avec anses / *Edelstahlblech mit Griffen*

P296.630

REF	Base / *Boden* cm	TOTAL cm	H cm	
P29.6415	22 x 14	25,5 x 14	1,5	1
P29.6430	22 x 14	25,5 x 14	3	1
P29.6515	26,5 x 23	30 x 23	1,5	1
P29.6530	26,5 x 23	30 x 23	3	1
P29.6615	32 x 24	35,5 x 24	1,5	1
P29.6630	32 x 24	35,5 x 24	3	1
P29.6715	32 x 18	35,5 x 18	1,5	1
P29.6730	32 x 18	35,5 x 18	3	1

P296.415

P296.515

P296.615

P296.715

P926300 Base de corcho / *Cork base* / Base en liège / *Korkuntersatz*

REF	cm	H cm	Compatible con *Suitable for* Adaptable pour *Geeignet für*	
P92.6300	30 x 19	3	P296415 - P296430	1
P92.6400	34,5 x 28	3	P296515 - P296530	1
P92.6500	40 x 29	3	P296615 - P296630	1
P92.6600	40 x 23	3	P296715 - P296730	1

dishwasher

IDEA!

Ideal para servir en mesa
Ideal for table top service
Idéal pour service de table
Ideal zum servieren am Tisch

P29680 **Pala presentación en inox** / *Stainless steel presentation spatula* / Pelle de présentation en inox / *Präsentierschaufel aus rostfreiem Stahl*

REF	Base / *Boden* cm	TOTAL cm	H cm	
P29.680	23 x 16	38,6 x 16	11,5	1

P2965001 **Llauna triangular** / *Triangular tray* / Plaque triangulaire / *Dreieckiges Blech*

REF	cm	H cm	
P29.65001	29 x 29	1,5	1

TACOS Y BOCADILLOS PRESENTACIÓN / *TACO AND SANDWICH TRAY* PRÉSENTATION DE TACOS ET SANDWICHS / *TACO- UND SANDWICH-STÄNDER*

P41004

Soporte tacos con base de madera / *Taco tray with wooden base* /
Plateau à tacos avec base en bois / *Taco-Halter mit Holzuntersatz*

REF	cm	H cm	
P41.004	44 x 10,8	6,5	1

P41001

Soporte tacos. 2-3 compartimentos / *Taco tray. 2-3 compartments /*
Plateau à Tacos 2-3 compartiments / *Taco-Halter 2 - 3 Fächer*

REF	cm	H cm	
P41.001	21 x 10,2	5	1

P41002

Soporte tacos. 4-5 compartimentos / *Taco tray. 4-5 compartments /*
Plateau à Tacos 4-5 compartiments / *Taco-Halter 2 - 3 Fächer*

REF	cm	H cm	
P41.002	36 x 10,2	5	1

P41003

Soporte bocadillos. 7 compartimentos / *Sandwich tray. 7 compartments /*
Plateau à sandwichs. 7 compartiments / *Sandwich-Halter 7 Fächer*

REF	cm	H cm	
P41.003	44 x 10,8	6,5	1

BCT6860B

Sistema avisador de clientes / *TClient calling system /*
Système d'avertisseur clients / *Gäste-Meldesystem*

REF	
BCT6860B	1

Ø 105mm

Teclado digital para configurar y operar /

Keyboard /

Configuration et utilisation grâce au clavier numérique /

Digitale Tastatur zum Einstellen und Bedienen

Numeración Led /
Led numeration /
Numéros en Led /
LED-Nummerierung

Base de carga /
A base to recharge /
Base pour recharger /
Ladestation

Logo customizable /
Personalised logo /
Logo personnalisable /
Personalisierbares Logo

Diez discos inalámbricos recargables que se iluminan, vibran y emiten sonidos para avisar al cliente de que debe recoger su pedido, evitando colas y aglomeraciones.

Ten wireless rechargeable discs, which light up, vibrate and beep to notify the customer that their order is ready. Avoiding queues and gatherings.

Dix avertisseurs sans fils rechargeables qui clignotent, vibrent et émettent des bips sonores pour avertir nos clients que leurs commandes sont prêtes. Ils évitent les aglutinements et les queues innécessaires.

Zehn wiederaufladbare drahtlose Discs zur Vermeidung von Warteschlangen und Menschenansammlunge n, die aufleuchten, vibrieren und Signale abgeben, um Gästen zu melden, dass sie ihre Bestellungen abholen können.

MELAMINA / *MELAMINE* / MÉLAMINE / *MELAMIN*

COOL·LINE

P23800 Mini cacerola con tapa / *Mini round casserole with lid* / Mini cocotte avec couvercle / *Minikasserolle mit Deckel*

REF	Ø cm	H cm	
P23.800A	10 x 10	6,5	1
P23.800N	10 x 10	6,5	1
P23.800G	10 x 10	6,5	1
P23.800R	10 x 10	6,5	1

P22223 Base de madera para 3 mini cacerolas / *Wood base for 3 mini casseroles* / Base en bois pour 3 mini cocottes / *Holzständer für 3 minikasserolle*

REF	cm	H cm	
P22.223	43 x 15,5	5,1	1

IDEA!

Compatible con P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

Suitable for P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

Adaptable pour P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

Geeignet für P23.800, P23.800A, P23.800N, P23.800G, P23.800R.

P22884 Vaso / *Glass* / Verre / *Becher*

REF	Ø cm	H cm	ml	
P22.884A	8,5 x 8,5	9	30	1
P22.884N	8,5 x 8,5	9	30	1
P22.884G	8,5 x 8,5	9	30	1
P22.884R	8,5 x 8,5	9	30	1
P22.884B	8,5 x 8,5	9	30	1
P22.884NE	8,5 x 8,5	9	30	1

P22370 **Bol cuadrado hondo dos colores** / *Two tones deep squared bowl* / Bol carré deux couleurs / *Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel*

REF	cm	H cm	
P22.370A	9 x 9	5,5	1
P22.370N	9 x 9	5,5	1
P22.370G	9 x 9	5,5	1
P22.370R	9 x 9	5,5	1

P22371 **Bol cuadrado hondo dos colores** / *Two tones deep squared bowl* / Bol carré deux couleurs / *Zweifarbige tiefe quadratische Schüssel*

REF	cm	H cm	
P22.371A	18 x 18	8,5	1
P22.371N	18 x 18	8,5	1
P22.371G	18 x 18	8,5	1
P22.371R	18 x 18	8,5	1

P590007 **Tapa** / *Lid* / Couvercle / *XXX*

Cierre no hermético /
Non-hermetic closure /
Fermeture non hermétique /
Verschluss nicht luftdicht

Polipropileno /
Polypropylene /
Polypropylène /
Polypropylen

REF	cm	H cm	
P59.0007	18 x 18	2,5	6

Compra mínima: pack 6u /
Minimum purchase: pack of 6 units /
Achat minimum : pack de 6 unités /
Mindestabnahme: Packung mit 6 Stück

IDEA!

Compatible con bol cuadrado hondo.
Suitable for deep squared bowl.
Adaptable pour bol carré.
Geeignet für tiefe quadratische Schüssel

GREY SOUL

P22888 Plato cuadrado / *Square plate* / Assiette carrée / *Quadratischer Teller*

REF	cm	H cm	
P22.888	15 x 15	2,00	1
P22.889	18 x 18	2,00	1
P22.891	21 x 21	2,05	1

P22892 Plato triangular / *Triangular plate* / Assiette triangulaire / *Dreieckiger Teller*

REF	cm	H cm	
P22.892	20 x 20	6,8	1

P22893 Bandeja rectangular / *Rectangular tray* / Plateau rectangulaire / *Rechteckiges Tablett*

REF	cm	H cm	
P22893	21,6 x 11	2,5	1
P22894	29 x 11	2,5	1

P22896 Bandeja snacks o salsas / *Snacks or sauce tray* / Plateaux sauces / *Schale für Snacks oder Sossen*

P22.896

P22.897

REF	cm	H cm	
P22896	6,5 x 6,5	2,8	1
P22897	11,5 x 6,5	2,8	1

P22898 Bol redondo inclinado / *Slanted round bowl* / Bol rond incliné / *Schräge runde Schale*

REF	Ø cm	H cm	
P22898	14,5	10,5	1
P22899	17,5	12,2	1

P22895 Bol redondo / *Round bowl* / Bol rond / *Runde Schüssel*

REF	Ø cm	H cm	
P22.895	11	4,5	1

GOLDEN

P22886 **Plato presentación** / *Serving plate* / Assiette présentation / *Präsentierteller-Teller*

REF	cm	H cm	
P22.886	25,9 x 16,7	2,0	1

P22348 **Fuente oval** / *Oval serving dish* / Plat ovale / *Ovale Buffetschale*

REF	cm	H cm	
P22.884	35,5 x 12,8	3,0	1
P22.885	40,6 x 14,7	3,0	1

P22887 **Plato 2 compartimentos** / *Plate 2 compartments* / Assiette 2 compartiments / *Teller 2 Fächer*

REF	cm	H cm	
P22.887	28,4 x 11	2,5	1

P590008 Tapa campana / *Dome cover* / Couvercle cloche / *Glocke*

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	Ø cm	H cm	
P59.0008	21	17,5	1
P59.0009	26	20	1
P59.0010	31	23,5	1

P22361 Bandeja presentación / *Display tray* / Plateau présentation / *Präsentationsschale*

REF	Ø cm	H cm	
P22.361	22,7	1,5	1
P22.362	27,8	1,5	1
P22.363	32,7	1,5	1

P590011 Tapa con visagra / *Hinged cover* / Couvercle articulé / *Deckel mit Scharnier*

Acrílico
Acrylic
Acrylique
Acryl

REF	Ø cm	
P59.0011	23,0	1
P59.0012	26,5	1

P22364 Bol / *Bowl* / Bol / *Schüssel*

REF	Ø cm	
P22.364	22,5	1
P22.365	26,0	1

IDEA!
P59.0008 + P22.361
P59.0009 + P22.362
P59.0010 + P22.363

IDEA!
P59.0011 + P22.364
P59.0012 + P22.365

PATENTED EXCLUSIVE

P1106F3

Cubeta GN antiadherente con fondo difusor / *Non-stick sandwich bottom GN container /*
Bac GN anti-adhésive avec fond thermo-diffuseur / *GN Behälter Antihaft mit Sandwichboden*

induction gas vitro electric

IDEA!

Ideal para presentación buffet.
Ideal for buffet presentations.
Idéal pour présentation buffet.
Ideal für buffet präsentation.

REF	Tipo *Type*	H mm	Lts	
P110.6F3	1/1	65	8,30	1
P120.6F3	1/2	65	4,10	1

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

CUBIC®

P904.808

Dispensador de líquidos metálico 6 lts. / *Metallic liquid dispenser 6 lts. /*
Distributeur de liquides métallique 6 L / *Getränke-Metallspender 6*

REF	mm	H mm	L	
P904.808	230 x 390	490	6	1

Cubo metálico pintado en color negro/
Metallic cube painted in black colour/
Bac métallique noir /
Metallbehälter schwarz lackiert

DISEÑADO PARA USO INTENSIVO. EVITA PROBLEMAS DE CONDENSACIÓN /
DESIGNED FOR INTENSIVE USE. PREVENTS CONDENSATION PROBLEMS /
CONÇU POUR USAGE INTENSIF. ÉVITE LES PROBLÈMES DE CONDENSATION /
AUSGELEGT FÜR EINEN INTENSIVEN GEBRAUCH. VERMEIDET KONDENSATIONSPROBLEME

P19060 Protección Anti-aliento regulable / *Mobile and ajustable breath guards /* Pare-haleine ajustable / *Verstellbare Atemschutzplatte*

REF	cm	
P19.060	60 x 45 x 38	1
P19.090	90 x 45 x 38	1
P19.120	120 x 45 x 38	1

Ajustable en inclinación y altura para adaptarse a diferentes espacios. Protege los alimentos expuestos sin perder visibilidad.

Adjustable in tilt and height to adapt to different spaces. Protect exposed foods without losing visibility.

Hauteur et inclinaison réglables pour s'adapter à tous les espaces des buffets. Protège et laisse visible les aliments exposés.

Neigung und Höhe einstellbar zur Anpassung an unterschiedliche Räume. Schützt ausgestellte Speisen, ohne deren Sichtbarkeit zu verringern.

P19117 Poste con cinta retráctil / *Barrier with retractable belt /* Poteau dérouleur à sangle / *Pfosten mit einziehbarem rotem Band*

Acero inoxidable pintado negro /
Black-painted stainless steel /
Acier inoxydable peint noir /
Edelstahl schwarz lackiert

BEST SELLER

REF	H cm	Kg	
P19.117	90	7	1

P19118 Panel información / *Information sign /* Panneau information /*Informationsschild*

Para poste /
For barrier /
Pour poteau /
Für Pfosten
P19.117

REF	cm	
P19.118	22 x 46	1

HORNOS BRASA / *CHARCOAL OVENS*
FOUR À BRAISE / *GRILLÖFEN*

OVEN50 **Horno brasa /** *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

40 - 50
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* mm **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* mm	**Produc.** Kg/h	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* °C	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* KW	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* Kg/ **day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* kg	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* kg	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	
P850.50R P850.50B P850.50SS	620x700x555	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130		1

OVEN90 **Horno brasa /** *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

80 - 90
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* mm **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* mm	**Produc.** Kg/h	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. rech. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* °C	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* KW	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* Kg/ **day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* kg	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* kg	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	
P850.90R P850.90B P850.90SS	720x700x655	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145		1

OVEN140 **Horno brasa /** *Charcoal oven /* Four à braise / *Grillöfen*

130-140
comensales / *diners /*
couverts / *gäste*

Cada horno se entrega con:
- **1 parrilla de acero inoxidable**
- **1 pinzas**
- **1 pala recoge cenizas**
- **1 atizador de carbón**
- **1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla**

Each oven comes with:
- *1 stainless steel grille*
- *1 tongs*
- *1 ash shovel*
- *1 charcoal poker*
- *1 metal brush to clean the grill*

Chaque four est livré avec:
- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Jeder Ofen wird mit geliefert:
- *1 Edelstahl-Grillrost*
- *1 Zange (Pinzette)*
- *1 Ascheschaufel*
- *1 Schürhaken für Kohle*
- *1 Metallbürste zur Reinigung des Grills*

REF	**Dimensiones /** *Dimensions /* Dimensions / *Maße* mm **Al. x An. x Pr. (H x W x D)**	**Parrilla /** *Grill /* Gril / *Grillrost* mm	**Produc.** Kg/h	**Temp. rec. cocción /** *Temp. Rec. Cooking /* Temp. réch. cuisson. / *Empf. Temp. Garen* ºC	**Pot. Equiv. /** *Power Equiv./* Puiss. Équiv. / *Leist. Äquiv.* KW	**Consumo /** *Consum./* Consom. / *Verbrauch* Kg/ **day /** *day /* jour / Tag	**Carga carbón /** *Chacoal load /* Charge de charbon / *Kohleladung* kg	**Peso /** *Weight/* Poids / *Gewicht* kg	**Color /** *Colour /* Couleur / *Farbe*	
P851.40R P851.40B P851.40SS	880x900x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235		1

P850000 **Carbón vegetal calidad hosteleria /** *Premium grade charcoal /* Charbon de bois qualité restaurant / *Restaurant Qualität Grill-Holzkohle*

Unidad de venda:
1 palet de 30 sacos de 10Kg. de carbón

Sale unit:
1 pallet including 30 10Kg charcoal bags

Unité de vente:
1 palette 30 sacs de 10Kg. de charbon de bois

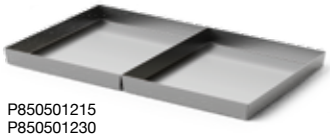
Verkaufseinheit:
1 palette 30 x 10Kg. grill-holzkohle sack

REF	**Tipo de madera /** *Wood type /* Type de bois / *Holzart*	**Poder calorífico /** *Calorific value /* Puissance calorique / *Heizwert* Kcal/Kg	**Granulometría /** *Granulometry /* Granulométrie / *Granulometrie* mm	**Carbono /** *Carbon /* Carbone / *Kohlenstoff* %	**Cenizas /** *Ashes /* Cendres / *Asche* %	**Humedad /** *Humidity /* Humidité / *Feuchtigkeit* %	**Densidad /** *Density /* Densité / *Dichte* Km/m³	**Peso saco /** *Bag weight /* Poids sac / *Sackgewicht* Kg
P850000	Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

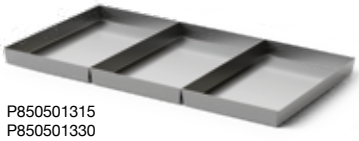
P8505012

Bandejas sistema modular para Oven 50 / *Modular tray system for Oven 50 /*
Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / *Modulare Systemwannen für Oven 50*

REF	**Unidades /** *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	
P850501215	2	15	1
P850501230	2	30	1
P850501315	3	15	1
P850501330	3	30	1
P850502815	4	15	1
P850502830	4	30	1

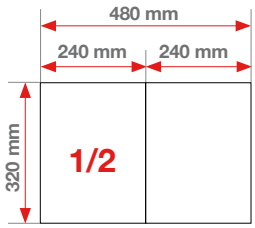


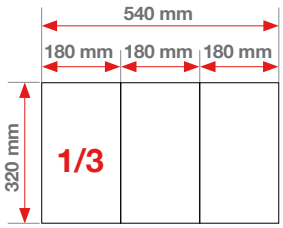
P850501215
P850501230

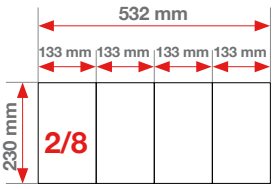


P850501315
P850501330

P850502815
P850502830







P8509014

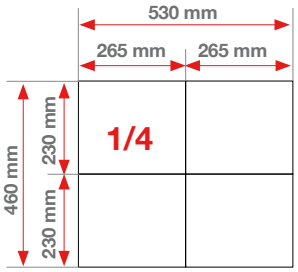
Bandejas sistema modular para Oven 90 / *Modular tray system for Oven 90 /*
Plateaux de système modulaire pour Oven 90 / *Modulare Systemwannen für Oven 90*

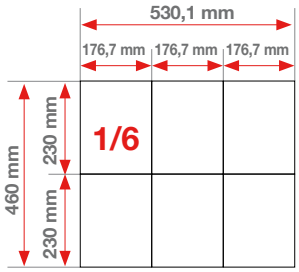
REF	**Unidades /** *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	
P850901415	4	15	1
P850901430	4	30	1
P850901615	6	15	1
P850901630	6	30	1
P850901815	8	15	1
P850901830	8	30	1

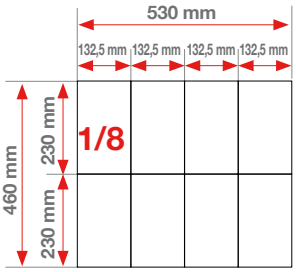
P850901415
P850901430

P850901615
P850901630

P850901815
P850901830







P8514014

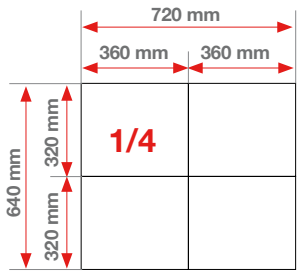
Bandejas sistema modular para Oven 140 / *Modular tray system for Oven 140 /*
Plateaux de système modulaire pour Oven 140 / *Modulare Systemwannen für Oven 140*

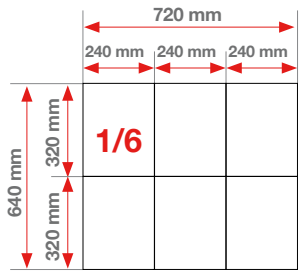
REF	**Unidades /** *Units /* Unités / *Einheiten*	H mm	
P851401415	4	15	1
P851401430	4	30	1
P851401615	6	15	1
P851401630	6	30	1
P851401815	8	15	1
P851401830	8	30	1

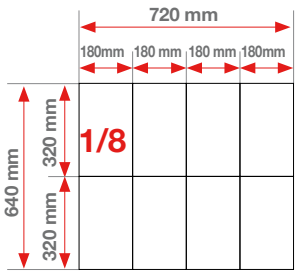
P851401415
P851401430

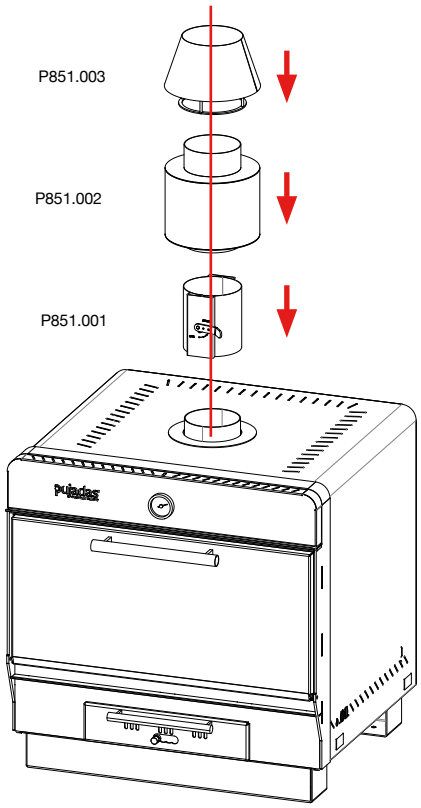
P851401615
P851401630

P851401815
P851401830









P851003

Filtro sombrero / *Hat filter /*
Filtre chapeau supérieur / *Zylinder-Filter*

REF	
P851.003	1

P851002

Cortafuegos externo / *External cutter flame /*
Coupe-feu externe / *Äußerer Feuerschutz*

REF	
P851.002	1

P851001

Regulador de tiro superior / *Upper air flow regulator /*
Régulateur de sortie de fumée / *Obere Dämpfungselemente*

REF	
P851.001	1

RE8505004

Parrilla varilla inox horno / *Stainless steel oven rack /*
Grille en acier inoxydable / *Grillrost aus rostfreiem Stahl*

REF	**Horno /** *Oven /* Four / *Grillöfen*	mm	
RE850.5004	50	585x385	1
RE850.9007	90	585x485	1
RE851.4007	140	775x655	1

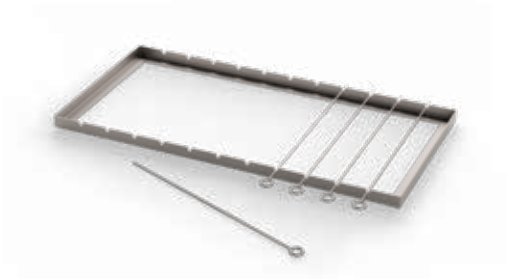
RE851.4007

RE850.9007

RE850.5004

P85090SP

Soporte pinchos para Oven 90 /
Skewer rack for Oven 90 /
Supports de brochettes pour Oven 90 /
Spießhalterung für Oven 90

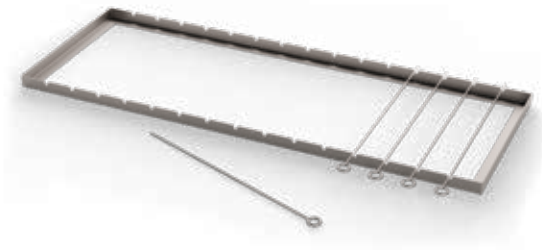


Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	**Horno /** *Oven /* Four / *Grillöfen*	mm	
P85090SP	90	585x285x20	1

P85140SP

Soporte pinchos para Oven 140 /
Skewer rack for Oven 140 /
Supports de brochettes pour Oven 140 /
Spießhalterung für Oven 140



Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	**Horno /** *Oven /* Four / *Grillöfen*	mm	
P85140SP	140	775x285x20	1

P85090 Mesa para horno Oven 90 / *Oven table - Oven 90 /* Table pour four Oven 90 / *Tisch für Ofen - Oven 90*

REF	con ruedas *w/wheels* avec roues *mit Rädern*	mm Al. x An. x Pr.	
P850.90MT	×	900 x 670 x 550	1
P850.90MP	×	950 x 680 x 550	1
P850.90MTR	✓	850 x 670 x 550	1
P850.90MPR	✓	900 x 680 x 550	1

Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern

P850.90MP

P850.90MT

P85140 Mesa para horno Oven 140 / *Oven table - Oven 140 /* Table pour four Oven 140 / *Tisch für Ofen - Oven 140*

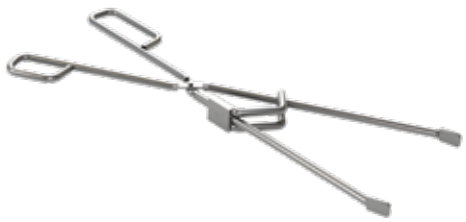
REF	con ruedas *w/wheels* avec roues *mit Rädern*	mm Al. x An. x Pr.	
P851.40MT	×	770 x 870 x 735	1
P851.40MP	×	820 x 880 x 735	1
P851.40MTR	✓	820 x 870 x 735	1
P851.40MPR	✓	770 x 880 x 735	1

Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern

P851.40MP

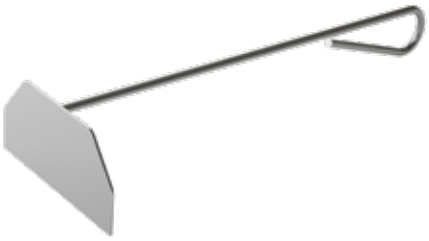
P851.40MT

P851004 **Pinza reforzada horno /** *Heavy duty oven tong /* Pince renforcée pour four / *Verstärkte Zange für Öfen*



REF	cm	
P851.004	33,5	1

P851005 **Pala atizadora horno brasa /** *Oven poker /* Tisonnier pour four à braise / *Schürhaken für Holzkohlegrillofen*



REF	cm	
P851.005	64,5	1

P851006 **Pala recogecenizas /** *Collect ashes shovel /* Pelle à cendres / *Ascheschaufel*

REF	Al. x An. x Pr. cm	
P851.006	13 x 14,5 x 38,5	1

P851007 **Cepillo metálico /** *Metallic brush /* Brosse metallique / *Metallbürste*

REF	L cm	
P851.007	23,5	1
RE851.008	23,5	1

CENTURY

FOOD CONTACT APROVED

Batería de aluminio puro extra fuerte /

Pure extra strength aluminlum cookware /

Batterie de cuisine en aluminium pur extra fort /

Kochbedarf Extra Starken Aluminium

P1183 **Olla sin tapa /** *Stock pot without lid /* Marmite traiteur sans couvercle / *Kochtopf ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P118.324	24	24,0	10,00	1
P118.328	28	28,0	16,50	1
P118.332	32	32,0	25,50	1
P118.335	35	35,0	33,60	1
P118.340	40	40,0	50,00	1
P118.345	45	45,0	72,00	1
P118.350	50	50,0	98,00	1
P118.360	60	60,0	155,00	1

P1173 **Cacerola baja sin tapa /** *Casserole without lid /* Faitout sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P117.324	24	9,5	4,30	1
P117.328	28	11,0	6,70	1
P117.332	32	12,5	10,00	1
P117.335	35	14,0	13,00	1
P117.340	40	16,0	20,00	1
P117.345	45	18,0	28,00	1
P117.350	50	21,0	41,00	1
P117.360	60	25,0	70,00	1

P1163 **Cacerola alta sin tapa /** *Sauce pot without lid /* Braisière sans couvercle / *Hohe Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P116.324	24	14,0	6,30	1
P116.328	28	17,5	10,20	1
P116.332	32	19,0	15,20	1
P116.335	35	21,0	20,20	1
P116.340	40	25,0	31,40	1
P116.345	45	28,0	44,50	1
P116.350	50	31,0	60,80	1
P116.360	60	37,0	104,60	1

P1153 **Paellera sin tapa /** *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle / *Paellapfanne ohne Deckel*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P115.320	20	5,5	1,75	1
P115.324	24	6,0	2,75	1
P115.340	40	8,0	10,00	1

P1123 **Tapa /** *Lid /* Couvercle / *Deckel*

REF	Ø cm	
P112.324	24	1
P112.328	28	1
P112.332	32	1
P112.335	35	1
P112.340	40	1
P112.345	45	1
P112.350	50	1
P112.360	60	1

P1063 **Sautex /** *Sauté pan /* Sauteuse / *Sauteuse*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P106.320	20	5,5	1,75	1
P106.324	24	6,0	2,75	1

P1043 **Cazo recto /** *Saucepan /* Casserole / *Gerade Kasserolle*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P104.318	18	9,0	2,00	1
P104.320	20	10,0	3,00	1
P104.324	24	12,0	5,00	1

P1033 **Cazo bombeado /** *Rounded saucepan /* Casserole bombée / *Kugelige Stielkasserolle mit Schüttrand*

gas vitro electric

NSF

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P103.322	22	11,0	3,00	1

BLACK SERIES

FCA FOOD CONTACT APROVED

gas vitro electric oven

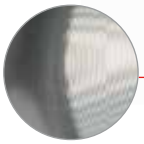
Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /
Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /
Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /
Aus aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit

Antiadherente de alta resistencia /
Highly resistant non-stick surface /
Antiadhésif très résistant /
Antihaftbeschichtung von hoher beständigkeit

Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /
Exterior: black, high temperature resistant paint /
Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées /
Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung

P141 Cazuela baja sin tapa / *Shallow casserole without lid /* Cocotte sans couvercle / *Flache Kasserolle ohne Deckel*

gas vitro electric oven



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter Unterboden

REF	Ø cm	H cm	
P141.014*	14	4,0	1

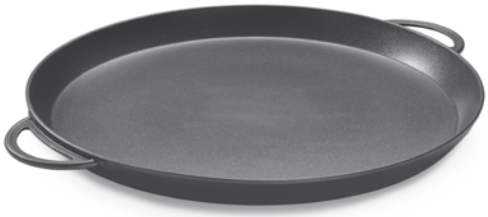
***MINI-SIZE**

IDEA!

Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Ideal für die Präsentation.

P161 Paella sin tapa / *Paella pan without lid /* Plat à paella sans couvercle /

gas vitro electric oven



REF	Ø cm	H cm	
P161.034	34	4	1
P161.038	38	4	1

Ideal para hornos, brasa y barbacoa /
Ideal for ovens, grills and barbecues /
Idéal pour fours, grill et barbecue /
Ideal für Öfen, Kohlenfeuer und Grillanlagen

ALU PRO SPECIAL

P192 Sartén antiadherente ligera "ALU-FIRST" / *Non-stick light . Frying pan "ALU-FIRST" /*
Poêle antiadhesive légère "ALU-FIRST" / *Leichtgewichtige Pfanne mit Antihaftbeschichtung "ALU-FIRST"*

NO INDUCTION

gas vitro electric

REF	Ø cm	H cm	
P192.118	18	4,0	12
P192.120	20	4,0	12
P192.124	24	4,5	6
P192.128	28	5,0	6
P192.132	32	5,5	6
P192.136	36	6,0	6
P192.140	40	6,5	6

Se venden sólo por cajas completas
Sold in whole boxes only
Vendues uniquement par boîtes complètes
Nur in kompletten Kartons erhältlich

TRANSPORTE DE ALIMENTOS /
FOOD DELIVERY /
TRANSPORT D'ALIMENTS /
TRANSPORT VON LEBENSMITTELN

Ranura interior para fácil inserción de cubetas /
Inner slot for easy insertion of containers /
Rainure intérieure pour une installation facile des cuves /
Innenschlitz zum einfachen Einschub von Behältern

Fabricado en polipropileno expandido (PPE) permite la conservación del frio y el calor durante horas /

Manufactured in expanded polypropylene (EPP) allowing cold and heat to be maintained for hours /

Fabriqué en polypropylène expansé (PPE) qui permet la conservation du froid et de la chaleur pendant plusieurs heures /

Hergestellt aus expandiertem Polypropylen (PSA), zum stundenlangen Warmhalten oder Kühlen von Speisen

Carga superior, 1/1 GN /
Superior load, GN 1/1 /
Charge supérieure, 1/1 GN /
Höhere Tragkraft, GN 1/1

Asas encastradas en los laterales /
Inset handles on the sides /
Anses encastrées sur les latéraux /
Vertiefte Griffe an den Seiten

100% reciclable /
100% recyclable /
100 % recyclable /
100 % recycelbar

Plegable para facilitar el almacenaje y el transporte /
Foldable to make storage and transport easier /
Pliable pour faciliter le stockage et le transport /
Klappbar für platzsparende Lagerung und leichten Transport

P99001 Caja plegable PPE/ *Foldable EPP crate /* Boîte pliable EPP / *Faltbare EPP-box*

REF	cm	**Dim int /** *Inner sizes /* Dim. int. / *Innenmasse* cm	Lt	GN	
P99.001	60 x 40 x 25	53,8 x 33,8 x 20	38	1/1	1

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Cinta para poder colgar la bolsa /
Band to be able hang the bag /
Bande pour pouvoir accrocher le sac /
Band zum Aufhängen der Tasche

Material grueso y resistente fácil de limpiar /
Thick, sturdy and easy to clean material /
Matériau épais et résistant, facile à nettoyer /
Dickes, strapazierfähiges und leicht zu reinigendes Material

P9902 **Bolsas para pizza /** *Pizza Bags /* Sacs à pizzas / *Pizzataschen*

REF	cm	
P99.020	45 x 45 x 16	1
P99.021	49,5 x 49,5 x 26	1

P99.021

P99.020

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Bolsillo transparente con cremallera /
Transparent pocket with zipper /
Poche transparente avec fermeture Éclair /
Durchsichtige Tasche mit Reißverschluss

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Cinta para poder colgar la bolsa /
Band to be able hang the bag /
Bande pour pouvoir accrocher le sac /
Band zum Aufhängen der Tasche

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro /
Reflective piping for safer night time delivery /
Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit /
Reflektorstreifen für sichere lieferung im dunkeln

Carcasa exterior resistente a la humedad /
Moisture-resistant outer shell /
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité /
Aussengehäuse resistent gegen feuchtigkeit

VPB **Bolsas para pizza /** *Pizza Bags /* Sacs à pizzas / *Pizzataschen*

REF	SERIE	cm	
VPB116	SERIE 1	44,5 x 44,5 x 22,9	1
VPB118	SERIE 1	48,3 x 48,3 x 22,9	1

VPB118
Bolsa para pizza, 18" / *18" Pizza bag /*
Sac à pizzas, 18" / *Pizzataschen 18"*

VPB116
Bolsa para pizza, 16" / *16" Pizza bag /*
Sac à pizzas, 16" / *Pizzataschen 16"*

Interior impermeable muy fácil de limpiar /

Waterproof, easy to clean interior /

Intérieur imperméable très facile à nettoyer /

Sehr leicht zu reinigender wasserdichter Innenbereich

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /

Thermal insulation to maintain the temperature /

Isolation thermique pour conserver la température /

Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Material grueso y resistente /
Thick, sturdy material /
Matériau épais et résistant /
Dickes und strapazierfähiges Material

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

Asas reforzadas para fácil transporte /
Reinforced handles for ease of transport /
Anses renforcées pour un transport facile /
Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

P9903 **Bolsas de catering /** *Catering bags /* Sacs de traiteur / *Cateringtaschen*

REF	cm	GN	
P99.030	38 x 30,5 x 38	1/2	1
P99.031	56 x 36 x 36	1/1	1

P99.031

P99.030

Interior de poliéster fácil de limpiar /
Polyester lining easy to clean /
Intérieur en polyester facile à nettoyer /
Innenbereich aus Polyester, leicht zu reinigen

Carcasa exterior resistente a la humedad /
Moisture-resistant outer shell /
Enveloppe extérieure résistant à l'humidité /
Aussengehäuse resistent gegen feuchtigkeit

Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro /

Reflective piping for safer night time delivery /

Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit /

Reflektorstreifen für sichere lieferung im dunkeln

Asas reforzadas para fácil transporte /

Reinforced handles for ease of transport /

Anses renforcées pour un transport facile /

Verstärkte Griffe für einen leichten Transport

Aislamiento térmico para conservar la temperatura /
Thermal insulation to maintain the temperature /
Isolation thermique pour conserver la température /
Wärmeisolierung zur Erhaltung der Temperatur

Bolsillo transparente /
Transparent pocket /
Poche transparente /
Durchsichtige Tasche

VCB **Bolsas de catering /** *Catering bags /* Sacs de traiteur / *Cateringtaschen*

REF	SERIE	cm	
VCBM100	SERIE 1	43,2 x 33 x 33	1
VCBL100	SERIE 1	58,4 x 38,1 x 35,6	1

VCBL100

VCBM100

VTB **Bolsas torre /** *Tower bags /* Sacs-Tours / *Hohe Taschen*

Bolsa tipo torre con asas de mochila y correa de reposacabezas /
Tower bag with backpack straps and headrest strap /
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête /
Hohe Tasche mit Rucksackgurten und Kopfstützengurt

REF	SERIE	cm	
VTB300	SERIE 3	45,7 x 55,9 x 43,2	1
VTB50002	SERIE 5	45,7 x 55,9 x 43,2	1

ACCESORIOS / *ACCESSORIES /* ACCESSOIRES / *ZUBEHÖR*

VTBWR-1

Estructura metálica / *Wire insert /*
Structure metallique / *Metallstruktur*

REF	
VTBWR-1	1

Accesorio no incluido/
Accessory not included /
Accessoire non inclus /
Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten.

P919001

Bandeja policarbonato de 5 compartimentos /
Polycarbonate tray with 5 compartments /
Plateau polycarbonate avec 5 compartiments /
Polycarbonatschale mit 5 Unterteilungen

Apilable /
Stackable /
Empilable /
Stapel

***Sólo usar con bandeja de Policarbonato /**
For use with Polycarbonate tray only /
Utiliser uniquement bac en Polycarbonate /
Nur mit Polycarbonatschale verwenden

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe /*
Utilisable au lave-vaisselle / *Geeignet für Spülmaschinen*

REF	mm	
P919.001	330 x 330 x 35	1
P919.002*	**tapa /** *cover /* couvercle / *Deckel*	1

P919003

Bandeja polipropileno de 5 compartimentos /
Polypropylene tray with 5 compartments /
Plateau polypropylène avec 5 compartiments /
Früstück polypropylen deckel 5 fächer

Apilable /
Stackable /
Empilable /
Stapel

Apto para lavavajillas / *Dishwasher safe /*
Utilisable au lave-vaisselle / *Geeignet für Spülmaschinen*

REF	mm	
P919.003	330 x 330 x 35	1

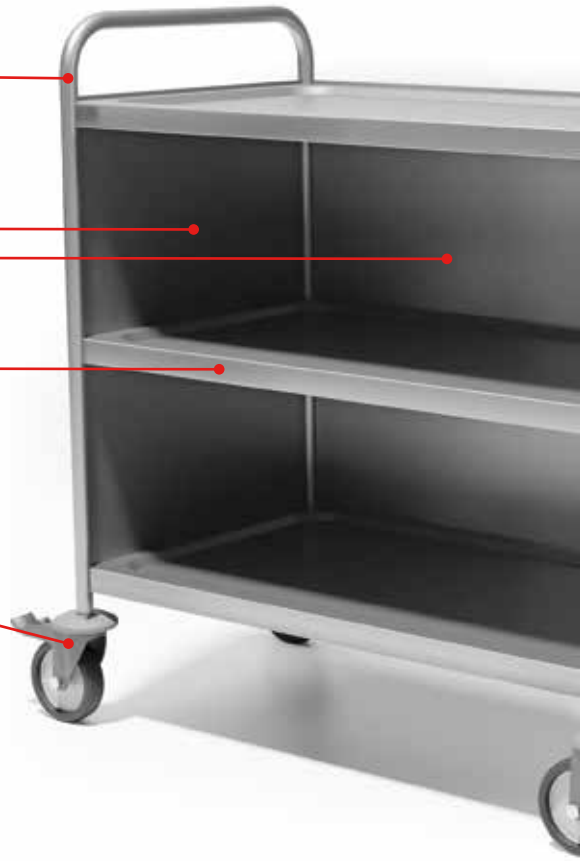
CARROS / *TROLLEYS* / CHARIOTS / *SERVIERWAGEN*

Estructura tubular en acero inox de 1.5 mm espesor /
1.5 mm thick St/Steel tubular frame /
Structure tubulaire en acier inoxYdable 1.5 mm. epaisseur /
Struktur aus Edelsathlrohr von 1,5 mm Dicke.

Panelado / *Paneled /*
Panelé / *Paneel*

Carga máxima total 240 KG. Carga máxima por estante 80 kg /
Total maximium load 240 kg. Max. load per level 80 kg /
Charge maximale total 240 kg. Charge maximale per niveau 80 kg /
Maximale Tragkraft: Total 240 KG und max 80 KG pro regal.

Ruedas giratorias de 12 cm diámetro. Dos con frenos /
12 Cm diam. Revolving casters. Two with brakes /
Roues giratiores de 12 cm diam. Deux avec freins /
Drehbare räder 12 cm durchmesser. Zwei mit bremsvorrichtung



P80281 **Carro servicio panelado /** *Paneled serving trolley /* Chariot service panelé / *Paneel-Servierwagen mit Vordertüren.*

REF	**Estantes /** *Levels /* Niveaux/ *Regale*	**Dim. Estante /** *Shelf dimention /* Dim. Niveau / *Regalgrösse* **mm**	A x B x C mm	
P80.282	3	900 x 500	980 x 580 x 1015	1

MAQUINARIA / *EQUIPMENT* / EQUIPEMENT / *KÜCHENMACHINEN*

69547 **Placa inducción doble /** *Double induction plate /* Plaque à induction double / *Doppel-Induktionskochplatte*

230V EUROPE CEE7-7 | 230V UK-15P (BS546)

CE

REF	Ø cm	V	W	A	ENCH. PLUG	Hz	
6954702	30 x 2	208-240	3.800	15,8	EU	50/60	1
6954703	30 x 2	208-240	3.800	15,8	UK	50/60	1

BUBBLE WAFFLE

Gofrera con base de burbujas / *Waffle-press with bubbled base /* Gaufrier à bulles / *Waffeleisen mit Bubble-Backplatte*

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	
WBW300XCE	25 u/h	sencilla/ *single*	19	230	1.200	50/60	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Triple-coated nonstick plates allow for easy removal of waffle and quick cleanup.

Plaques à triple revêtement antiadhésif, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement.

Formen mit dreifacher Antihaftbeschichtung, um die Waffeln einfach abzulösen und für eine einfache und schnelle Reinigung.

GELATO PANINI PRESS

Gofrera panini de helado / *Ice cream panini press /* Presse à panini Gelato / Waffeleisen Eis-Panini

REF	Cap. Max.	Tipo / Type	Ø cm	V	W	Hz	
WICSP180E	25 u/h	sencilla / *single*	10	230	1.200	50/60	1

Moldes con triple capa antiadherente, para retirar fácilmente los gofres y limpiar rápidamente el aparato.

Moulds with triple non-stick layer, to easily remove waffles and quickly clean the appliance.

Moules à triple couche antiadhésive, pour retirer facilement les gaufres et nettoyer rapidement l'appareil.

Backplatten mit dreifacher Antihaftbeschichtung zum einfachen Lösen der Waffeln und zur schnellen Reinigung des Gerätes.

P688130 **Envasadora al vacío /** *Vacuum sealer /* Machine sous vide / *Vakuumiergerät*

REF	V	W	Hz	Kg	
P688.130	230	200	50	7,5	1

Envasadora al vacio compacta CATERCHEF.

Los tiempos de conservación de los alimentos al vacío son mucho mayores.

Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxigeno.

Puede ahorrar tiempo al cocinar en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.

- **400mm de banda de soldadura**
- **Función de vacío para cubetas**
- **Función marinado / Líquidos**
- **Función vacío parcial**
- **20 L/min bomba vacío**
- **Posibilidad de usar solo como selladora de bolsas**

CATERCHEF compact vacuum sealer.

Food sealed under vacu-um can be preserved for much longer periods.

With the absence of oxygen, micro-organisms do not develop.

You can save time by cooking more than you need and keeping the excess in perfect condi-tion for later use.

- *400mm sealing width*
- *Vacuum function for table pans*
- *Marinated / Liquids function*
- *Partial vacuum function*
- *20 L/min vacuum pump*
- *Possibility of using as bag sealer only*

Machine sous vide com-pacte CATERCHEF.

Les durées de conserva-tion des aliments sous vide sont largement supérieures.

Les microorganismes ne se développent pas en raison de l'absence d'oxygène.

Vous pouvez gagner du temps en cuisinant en grande quantité que vous pouvez conserver dans de parfaites condi-tions pour une consom-mation ultérieure.

- Bande de soudure de 400 mm
- Fonction sous vide pour bacs
- Fonction marinade / Liquides
- Fonction sous vide partiel
- 20 L/min pompe à vide
- Peut s'utiliser comme scelleuse de sachets

Kompaktes CATERCHEF Vakuumiergerät.

Die Konservierungszei-ten für vakuumierte Lebensmittel sind viel länger.

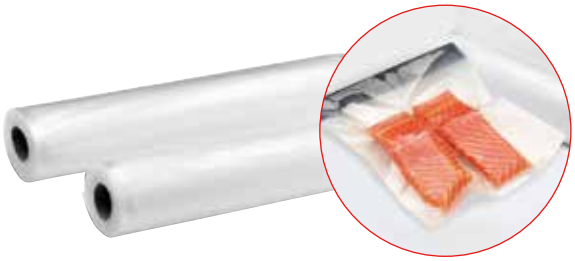
Durch den fehlenden Sauerstoff können sich keine Mikroorganismen entwickeln.

Sie können sich die Zeit eines übermäßigen Einkochens sparen und Speisen für einen späte-ren Gebrauch in ein-wandfreiem Zustand konservieren.

- *400 mm Schweißnaht*
- *Vakuumierfunktion für Behälter*
- *Marinierfunktion / Flüssigkeiten*
- *Teilvakuum-Funktion*
- *20 l/min Vakuumpum-pe*
- *Kann nur zur Beutel-versiegelung benutzt werden*

P688133 / P688134 **Bolsas vacío /** *Vacuum bags /* Sachets sous vide / *Vakuumierbeutel*

REF	L m	W cm	
P688.133	6	30	1
P688.134	6	40	1



GELATO CHEF 3L AUTOMATIC

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

REF	**Volumen contenedor /** *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* **L**	**Producción horaria /** *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* **Kg / L**	W	V	Hz	Kg	
P38.420.250	2	1,7 / 3	200	220-240	50	19	1

Tapa con imán de seguridad.
Lid with safety magnet.
Couvercle à aimant de sécurité.
Deckel mit Magnetverschluss.

Temporizador e interruptor refrigeración.
Timer and cooling switch.
Temporisateur et interrupteur réfrigération.
Zeitschaltuhr für Gefrierprozess.

Cubeta extraible (aluminio).
Removable pail (aluminium).
Cuve amovible (aluminium).
Herausnehmbarer Behälter (Aluminium).

Raspadoras extraíbles.
Removable blades.
Racloirs amovibles.
Herausnehmbare Abstreifer.

Mantecadora para uso profesional.

- **Control de la densidad automática. La pala se detiene automáticamente cuando el helado está listo.**
- **Cuerpo, cubeta fija y pala (con insertos reemplazables) en acero inoxidable.**
- **Timer mecánico de 60 minutos.**
- **Refrigeración por aire.**

Ice-cream maker for professional use.

- *Automatic density control. The blade stops automatically when the ice-cream is ready.*
- *Body, fixed pail and blade (with replaceable inserts) in stainless steel.*
- *60 minute mechanical timer.*
- *Air cooled.*

Turbine à glace à usage professionnel.

- Contrôle automatique de densité. La pale s'arrête automatiquement quand la glace est prête.
- Corps, cuve fixe et pale (à inserts interchangeables) en acier inoxydable.
- Minuteur mécanique de 60 minutes.
- Réfrigération par air.

Eismaschine für die professionelle Nutzung.

- *Automatische Kontrolle der Festigkeit. Die Klinge stoppt automatisch, wenn das Eis fertig ist.*
- *Körper, Eisbehälter und Schaufeln (mit auswechselbaren Einsätzen) Edelstahl.*
- *Mechanische Zeitschaltuhr 60 Minuten.*
- *Luftkühlung.*

GELATO 12K ST

Mantecadoras / *Ice-cream makers /* Turbines à glace / *Eismaschine*

REF	**Volumen contenedor /** *Container volume /* Volume conteneur / *Grosser behälter* **L**	**Producción horaria /** *Hourly production /* Production horaire / *Zubereitungszeit /* **Kg / L**	W	V	Hz	Kg	
P38.160.250	6	12 / 16	1.300	220-240	50	73	1

Cubeta de conservación
Storage vat
Bac de conservation
Aufbewahrungsbehälter

Control de temperatura
Temperature control
Contrôle de la tempéra-ture
Temperaturkontrolle

La mantecadora Gelato 12k ST es capaz de producir 3 kg de helado en un ciclo de 15 minutos. La velocidad de rotación es regulable entre 60 y 130 rpm para conseguir la textura deseada.

The Gelato 12k ST churn is capable of producing 3 kg of ice cream in a 15-minute cycle. The rota-tion speed is adjustable between 60 and 130 rpm for achieving the desired texture.

Turbine à glace Gelato 12k ST peut produire 3 kg de glace en un cycle de 15 min. La vitesse de rotation est réglable entre 60 et 130 rpm pour obtenir la texture souhaitée.

Die Gelato 12k ST Eisma-schine ist in der Lage, 3 kg Eis in einem 15-minütigem Zyklus zuzu-bereiten. Die Drehgeschwindigkeit ist zwi-schen 60 und 130 U / min einstellbar, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Este modelo cuenta con extracción frontal del helado pero también con cuba de conservación cuya temperatura puede ser seleccionada por el usuario.

This model has front extraction of the ice cream but also has a storage vat where tem-perature can be selected by the user.

De la glace est également doté d'un bac de conservation dont la température peut être sélectionnée par l'utilisateur.

Dieses Modell verfügt über eine frontale Ei-sentnahme und auch über einen Aufbewah-rungsbehälter, dessen Temperatur vom Bedie-ner eingestellt werden kann.

La Gelato 12k ST gracias a la tecnología empleada tiene un peso reducido y se puede transportar y mover fácilmente, estando equipada con 4 ruedas, las cuales se pueden bloquear. De fácil limpieza todas las piezas están hechas de acero inoxidable. Refrigerada por aire.

Thanks to the technology used, the Gelato 12k ST is lighter and can be easily transported and moved about, having 4 wheels which can be locked. Easy to clean as all parts are made of stainless steel. Air-cooled.

Grâce à la technologie appliquée la Gelato 12k ST a un faible poids et peut être transportée et déplacée facilement, étant équipée de 4 roues blocables. Net-toyage facile de toutes les pièces qui sont en acier inoxyda-ble. Refroi-dissement par air.

Dank der eingesetzten Technologie hat die Gelato 12k ST Eismaschi-ne ein geringes Gewicht und kann leicht transpor-tiert und bewegt wer-den, da sie mit 4 Rädern ausgestattet ist, die blockiert werden kön-nen. Alle Teile sind für eine leichte Reinigung aus Edelstahl gefertigt. Luftgekühlt.

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

Ctra. de Castanyet, 132 - P.O.Box 121
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Ventas en España
Tel. 972 84 32 01
info@pujadas.es

Export Department
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C. HEADQUARTERS
1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU
EMEA
Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners (GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH OF CHINA
VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
29D, 855 South Pu Dong road
Shanghai, CHINA 200120
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

www.vollrath.com

2021 The Vollrath Company L.L.C.
An ISO 9001 Certified Company

VOLLRATH
Outperform every day.™

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com