

SERIE MARMITAS Y SARTENES



ASESORAMIENTO
PERSONALIZADO

INGENIERÍA
Y PROYECTOS

SOLUCIONES
LLAVE EN MANO

EQUIPAMIENTO
INTEGRAL

ATENCIÓN
AL CLIENTE



Empresa Homologada por la
Dirección General del Patrimonio del Estado

mobiliar@mobiliar.es
www.mobiliar.es
902 365 064



- **Gb** › DOUBLE-WALLED LID WITH INLET AND GRID FOR FOOD LOADING (OPTIONAL)
- It** › COPERCHIO A DOPPIA PARETE CON FORO E GRIGLIA PER AGGIUNGERE INGREDIENTI (OPTIONAL)
- De** › DECKEL MIT DOPPELTER WAND UND ÖFFNUNG UND GITTER FÜR DIE ZUGABE VON ZUTATEN (OPTIONAL)
- Fr** › COUVERCLE À DOUBLE PAROI AVEC TROU ET GRILLE POUR ATTEINDRE LES INGRÉDIENTS (OPTIONAL)
- Es** › TAPA DE DOBLE PARED CON ORIFICIO Y REJILLA PARA AÑADIR INGREDIENTES (OPTIONAL)

- **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS COMPONENTES



- **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET
- It** › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE
- De** › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS
- Fr** › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE
- Es** › CARGA AUTOMATICA CAMISA INTERCAMBIADOR



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA

- **Gb** › SCT2: DOUBLE-JACKET COOLING PREARRANGEMENT (OPTIONAL)
- It** › SCT2: PREDISPOSIZIONE PER RAFFREDDAMENTO INTERCAPEDINE (OPTIONAL SU RICHIESTA)
- De** › SCT2: VORBEREITUNG FÜR DIE KÜHLUNG DES ZWISCHENMANTELS (AUF ANFRAGE)
- Fr** › SCT2: PRÉDISPOSITION POUR REFROIDISSEMENT DOUBLE ENVELOPPE (SUR DEMANDE)
- Es** › SCT2: PREDISPOSICION PARA LA REFRIGERACION DE LA DOBLE PARED (BAJO PEDIDO)



- **Gb** › PULL-OUT MIXER
- It** › MESCOLATORE COMPLETAMENTE ASPORTABILE
- De** › MISCHER KOMPLETT HERAUSNEHMBAR
- Fr** › MÉLANGEUR COMPLÈTEMENT EXTRACTIBLE
- Es** › MEZCLADOR EXTRAÍBLE POR COMPLETO



- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO

TILTING KETTLES
PENTOLE RIBALTABILI
KIPPKOCHKESSEL
MARMITES BASCULANTES
MARMITAS BASCULANTES



■ **Gb** › The Baskett tilting kettles are designed to meet the constantly increasing demand for stark and flexible cooking devices. The range of products, among the widest in the world, is suitable for both food industries and professional kitchens. Different types of food can be prepared thanks to the various settings of the cooking programmes: from mashed potatoes to pastry cream, from boiled rice to jams, soups and boiled meat and vegetables.

■ **It** › Le pentole ribaltabili Baskett sono state realizzate per soddisfare la sempre più crescente richiesta di apparecchiature robuste e flessibili. La gamma, fra le più ampie al mondo, è in grado di

soddisfare sia le esigenze dell'industria alimentare che della ristorazione professionale. La piena libertà di programmazione delle fasi di cottura consente di trasformare varie materie prime: dal purè di patate alla crema pasticciera, dal riso bollito alle marmellate, oltre ai brodi, le minestre, i bolliti di carne e verdura.

■ **De** › Die Kippkochkessel der Serie Baskett wurden dafür entwickelt, auch höchste Ansprüche an robuste und flexible Kochgeräte zu erfüllen. Das Angebot, das zu den größten weltweit zählt, wird nicht nur den Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht, sondern stellt auch professionelle Küchen in jeder Hinsicht zufrieden.

Die freie Programmierung der Garphasen erlaubt die Zubereitung unterschiedlichster Speisen, von Kartoffelpüree über Tortencreme bis hin zu gegartem Reis, Marmelade, Brühe, Gemüsesuppe, Siedfleisch und Gemüse.

■ **Fr** › Les marmites basculantes Baskett ont été conçues pour satisfaire la demande toujours plus croissante d'appareils robustes et flexibles. La gamme, parmi les plus vastes au monde, est en mesure de satisfaire tant les exigences de l'industrie alimentaire que le professionnel de la cuisine. La pleine liberté de programmation des phases de cuisson permet de travailler des aliments très divers, de la purée de pommes de terre à

la crème pâtissière, du riz bouilli aux confitures, mais aussi les bouillons, les soupes, les pot-au-feu de viande et légumes.

■ **Es** › Las marmitas basculantes Baskett se realizaron para satisfacer la exigencia cada vez más impelente de equipos sólidos y flexibles. La gama, entre las más amplias del mundo, es capaz de satisfacer no sólo las exigencias de la industria alimentaria sino también al profesional de la cocina. La total libertad de programación en las fases de cocción permite elaborar comidas muy diferentes: purés de patatas a la crema pastelera, arroz hervido a la mermelada, caldos, sopas de verduras, carnes y verduras cocidas etc.



PREDISPOSICIÓN PARA ENFRIAMIENTO DEL INTERCAMBIADOR

Esta tecnología permite hacer circular agua de red y/o agua fría, proveniente de un circuito existente, en el interior del intercambiador de calentamiento. El equipo se suministra con los enganches para la entrada y la salida del agua de enfriamiento y con los mandos "Cook" y "Chill" para elegir la operación. Los tiempos y las temperaturas que se alcanzan dependen del tipo de elaboración y de la temperatura del agua que circula en el interior del intercambiador. En concreto, este sistema se ideó para la elaboración de productos líquidos.

PREDISPOSIÇÃO PARA A REFRIGERAÇÃO DA PAREDE DUPLA

Esta tecnologia permite fazer circular água da rede e/ou água gelada, proveniente de um circuito existente, dentro da pare dupla de aquecimento. O aparelho é equipado com torneiras para a entrada e a saída da água de refrigeração e com os comandos "Cook" e "Chill" para a selecção da operação. Os tempos e as temperaturas que podem ser alcançadas dependem do tipo de trabalho e da temperatura da água que circula na parede dupla. Este sistema foi projectado, especialmente, para trabalhar com produtos líquidos.

TIEMPOS DE CALENTAMIENTO 20÷90°C CON TAPA CERRADA TEMPOS DE AQUECIMENTO 20÷90 °C COM A TAMPA FECHADA

LLENADO CARGA	MODELO / MODELA					
	070	105	130	180	250	320
50 %	17 min.	20 min.	20 min.	21 min.	25 min.	29 min.
75 %	23 min.	27 min.	27 min.	28 min.	27 min.	39 min.
100 %	29 min.	33 min.	33 min.	35 min.	42 min.	49 min.

ALGUNAS APLICACIONES CON BASKETT

Sopas
 Consomé
 Diferentes cocidos
 Caldos
 Pasta
 Arroz
 Salsas frías
 Salsas calientes
 Polenta
 Puré de patatas y otros legumbres
 Bechamel
 Crema
 Flanes
 Gelatinas
 Productos de leche

ALGUMAS APLICAÇÕES COM BASKETT

Sopas
 Cozidos diversos
 Caldos
 Massa
 Arroz
 Molhos frios
 Molhos quentes
 Polenta
 Puré de batata e de outros legumes
 Molho branco
 Nata
 Pudim
 Gelatinas
 Produtos com base em leite



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción en AISI 316 ideal para el tratamiento de productos muy ácidos.
- Recipiente con basculamiento motorizado en el eje anterior.
- Tapa aislada de doble capa en AISI 304 equilibrada mediante muelles de gas, con ventanilla de inspección y rejilla de seguridad para control y eventual añadidura de ingredientes durante la cocción (bajo pedido).
- Armazón autoportante en AISI 304.
- Aislamiento térmico garantizado por paneles de fibra de vidrio de gran espesor.
- Revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 ajustables para la nivelación, con cobertura móvil para las operaciones de limpieza.

VERSIONES INDIRECTAS

- Intercambiador en AISI 304.
- Válvula de descarga del aire en el interior del intercambiador para un calentamiento más rápido con vapor saturado.
- Control de la presión mediante presostato, válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática camisa intercambiador.

MIXER (mods. PR...M)

- Dispositivo automático de mezcla con 2 brazos con raspadores de teflón, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza. Dispositivo de mezcla, rotación en los dos sentidos, funcionamiento continuo o alterno, con regulación de las velocidades y de los tiempos (incluido tiempo pausa) directamente desde el panel mandos según el producto que se tiene que elaborar.
- 99 programas programables. Disponible hasta 320 litros.

VERSIONES GAS

- Calentamiento mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, de acero inoxidable. Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica, con

introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado y por el presostato.

VERSIONES ELÉCTRICAS

- Calentamiento mediante resistencias blindadas de aleación INCOLOY-800, controlado por la tarjeta electrónica con introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado y por el presostato.

VERSIONES VAPOR

- Calentamiento mediante vapor (de la red del usuario), controlado por la tarjeta electrónica y por una válvula parcializadora.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cozedura de AISI 316 ideal para o tratamento de produtos ácidos.
- Recipiente com dispositivo de inclinação motorizado no eixo dianteiro.
- Tampa isolada com capa dupla de AISI 304 equilibrada por meio de molas a gás, com janela de inspeção com grelha de segurança para o controlo e o acréscimo eventual de ingredientes durante a cozedura (opcional).
- Estrutura auto-sustentável de AISI 304.
- Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro de grossa espessura.
- Revestimentos externos de AISI 304 finamente satinados.
- Pés de aço inox AISI 304 reguláveis para o nivelamento dotados de cobertura móvel para as operações de limpeza.

VERSÕES INDIRECTAS

- Parede dupla de AISI 304.
- Válvula de eliminação do ar

do interior da parede dupla para agilizar o aquecimento, utilizando vapor saturado.

- Controlo da pressão mediante manóstato, válvula de segurança de 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro de leitura analógica.
- Carga automática da parede dupla.

MISTURADORES (modd. PR...M)

- Dispositivo automático de mistura com 2 braços com raspadores de teflon, completamente removíveis para facilitar as operações de limpeza. Dispositivo de mistura, que gira nos dois sentidos, com funcionamento contínuo ou alternado e regulação das velocidades e dos tempos (inclusive do tempo de pausa) directamente a partir do painel de comandos, conforme o produto a trabalhar.
- 99 programas disponíveis. Disponível até 320 litros.

VERSÕES A GÁS

- Aquecimento mediante queimadores tubulares, de alto rendimento, de aço inox. Sistema automático de acendimento e vigilância da chama sem queimador piloto. Aquecimento controlado pela placa electrónica, com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado, e pelo manóstato.

VERSÕES ELÉCTRICAS

- Aquecimento mediante resistências blindadas de liga INCOLOY-800, controlado pela placa electrónica, com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado, e pelo manóstato.

VERSÕES A VAPOR

- Aquecimento mediante vapor (da rede do utilizador), controlado pela placa electrónica e por uma válvula de estrangulamento.





- Está equipada con una gran pantalla retroiluminada.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

Características da placa Firex:

- usa o idioma do utilizador da máquina
- é extremamente fácil de compreender e utilizar
- garante a configuração de tempos de cozedura e temperaturas extremamente precisas, com valores de 50°C a 105°C
- oferece a possibilidade de cozinhar e refrigerar o produto dentro da cuba graças ao sistema (opcional) de refrigeração SCT2, o chamado sistema COOK&CHILL, disponível nas versões com misturador triturador.
- controla e restabelece automaticamente o nível de água da parede dupla
- emite um sinal acústico para indicar o fim da cozedura
- permite seleccionar a quantidade de litros de água a carregar, se fria ou quente, e realizar então a carga automaticamente
- controla 2 diversas sondas de temperatura padrão: no fundo e na cuba, a contacto com o produto para cozeduras mais delicadas ou especiais
- oferece a possibilidade de escolher entre 99 programas de mistura: cada um deles baseado na rotação no sentido dos ponteiros do relógio, no sentido contrário, nos tempos de pausa e em 7 diversas velocidades de movimento
- oferece a possibilidade de iniciar a cozedura numa data e num horário específicos
- mantém a temperatura mínima de 65°C do produto ao terminar a cozedura, se programado
- indica as intervenções de manutenção programadas, segundo um calendário
- é sempre predisposta para a conexão com o pc para o controlo HACCP
- fornece mensagens simples para identificar e corrigir os erros mais comuns de uso
- explica de forma clara se há um alarme e a qual componente interno se refere
- dispõe de um grande ecrã retro-iluminado.

SENCILHEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Habla la lengua del usuario de la máquina.
- Se entiende y se usa fácilmente.
- Garantiza la programación de los tiempos de cocción y las temperaturas de forma precisa con valores entre los 50°C y los 105°C.
- Se puede efectuar la cocción y el enfriamiento del producto en el interior de la cuba gracias al sistema (bajo pedido) de enfriamiento SCT2, es decir COOK&CHILL, disponible en las versiones con mixer.
- Controla y restablece automáticamente el nivel del agua del intercambiador.
- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción.
- Permite elegir la cantidad de litros de agua a llenar, fría o caliente, y a continuación efectúa el llenado automáticamente.
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura estándar: en el fondo y en la cuba a contacto con el producto para las cocciones más delicadas o especiales.
- Permite elegir entre 99 programas para el trabajo de mezcla: cada uno de éstos se basa en la rotación horaria, antihoraria, tiempos de pausa y 7 diferentes velocidades de movimiento.
- Se puede hacer iniciar la cocción en una fecha y en un horario determinados.
- Mantiene la temperatura mínima de 65°C del producto al final de la cocción, si programado.
- Señala las intervenciones de mantenimiento programadas, de acuerdo con la planificación.
- Está siempre predispuesta para la conexión al ordenador y al control HACCP.
- Suministra mensajes sencillos para identificar y corregir los errores de uso más comunes.
- Explica de forma clara si se produce una alarma y a qué componente interno hace referencia.

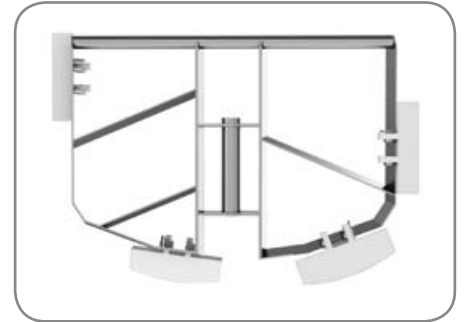
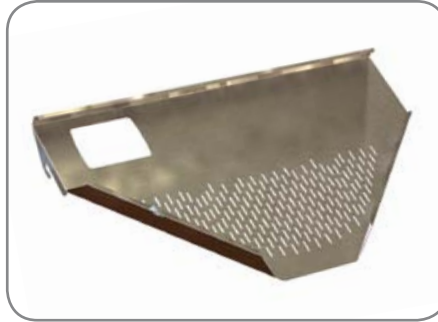
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Colador
- Control HACCP
- Ducha para lavado
- Toma de corriente
- Válvula de vaciado de acero inoxidable
- Carros
- Mixers especiales bajo pedido

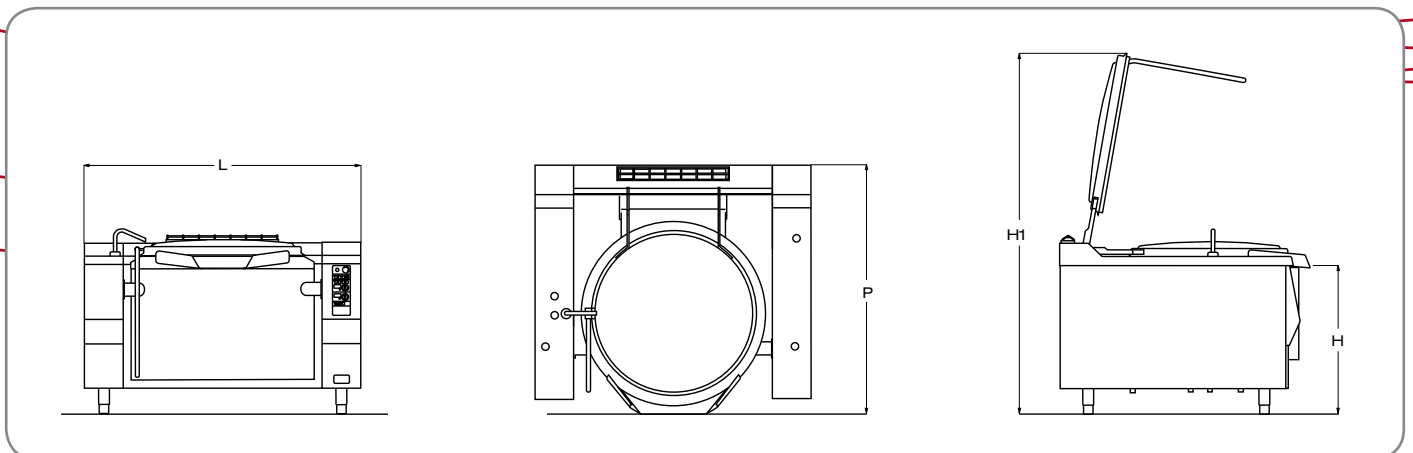


PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

- Rodas
- Filtro
- Controlador HACCP
- Duche de lavagem
- Tomada de corrente
- Válvula de descarga de aço inox
- Carros
- Misturadores trituradores especiais sob pedido



INSTALLAZIONE / INSTALLATION



MARMITAS BASCULANTES / MARMITAS BASCULANTES

MOD.	Dimensión Dimensões mm (L x P x H)	H1 mm	Cuba de cocción Cuba de cozedura		Versión eléctrica Versão Eléctrica		Versión gas Versão a Gás		Versión vapor Versão a Vapor	
			Dim. Cuba Dim. da Cuba mm	Volumen útil/ Total Volume útil/ Total lt	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw	Potencia gas Potência do gás Kw	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Consumo vapor Consumo de vapor Kg/h	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz
70	1255x1150 h. 1030	1825	500 ø h. 445	70/80	400/50 3N+PE AC	14,50	18,5	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
105	1355x1200 h. 1030	1875	600 ø h. 465	105/120	400/50 3N+PE AC	18,50	22	230/50 AC - 1N + PE	25	230/50 AC - 1N + PE
130	1355x1250 h. 1030	1875	600 ø h. 555	130/145	400/50 3N+PE AC	24,60	22	230/50 AC - 1N + PE	35	230/50 AC - 1N + PE
180	1455x1310 h. 1030	1920	700 ø h. 565	180/200	400/50 3N+PE AC	33,00	22	230/50 AC - 1N + PE	45	230/50 AC - 1N + PE
250	1555x1390 h. 1030	2015	800 ø h. 575	242/262	400/50 3N+PE AC	37,50	33	230/50 AC - 1N + PE	60	230/50 AC - 1N + PE
320	1655x1490 h. 1030	2230	900 ø h. 575	301/325	400/50 3N+PE AC	37,50	33	230/50 AC - 1N + PE	80	230/50 AC - 1N + PE
500 *	1755x1590 h. 1180	2325	1000 ø h. 700	467/498	400/50 3N+PE AC	36,00	49	230/50 AC - 1N + PE	100	230/50 AC - 1N + PE

* Sin mixer / Sem misturador triturador

Velocidad mixer: 15-40 rpm / Velocidade do misturador triturador: 15-40 rotações/minuto
Presión intercambiador: 0,5 bar / Pressão na parede dupla: 0,5 bar

VERSIONES / VERSÕES

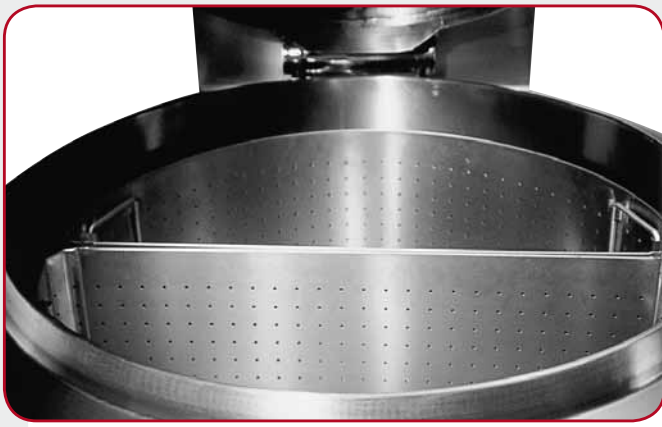


PR...



PR...M

MIXER ESPECIALES
BAJO PEDIDO
MISTURADORES
TRITURADORES ESPECIAIS
SOB PEDIDO



- **Gb** › HANDY STAINLESS STEEL BASKETS
- It** › COMODI CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX
- De** › PRAKTISCHE GITTERKÖRBE AUS EDELSTAHL
- Fr** › PANIERS PRATIQUES PERCÉS EN ACIER INOX
- Es** › PRÁCTICAS CESTAS PERFORADAS DE ACERO INOXIDABLE

■ **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS

It › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA

De › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR

Fr › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS

Es › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES



■ **Gb** › AUTOCLAVE PRESSURE LID 0.05 BAR

It › COPERCHIO AUTOCLAVE 0,05 BAR

De › DECKEL STAHLBEHÄLTER 0,05 BAR

Fr › COUVERCLE AUTOCLAVE 0,05 BAR

Es › TAPA AUTOCLAVE 0,05 BAR



■ **Gb** › COREPROBE OPTIONAL

It › SONDA SPILLONE OPTIONAL

De › KERNTemperatursonde AUF ANFRAGE

Fr › SONDÉ À COER OPTIONAL

Es › SONDÉ CORAZON BAJO PEDIDO

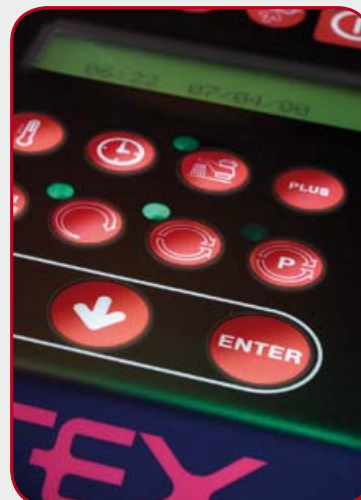
■ **Gb** › BI-CONICAL DRAINAGE TAP WITH NO GASKETS

It › RUBINETTO DI SCARICO BICONICO SENZA GUARNIZIONE

De › ABLASSHAHN, KEGELFÖRMIG, OHNE DICHTUNGEN

Fr › ROBINET DE VIDANGE BICONIQUE SANS GARNITURES

Es › GRIFO DE DESCARGA BICÓNICO SIN JUNTAS



■ **Gb** › AUTOMATIC WATER FILLING FOR DOUBLE-JACKET

It › CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE

De › AUTOMATISCHE BEFÜLLUNG DES ZWISCHENMANTELS

Fr › CHARGEMENT AUTOMATIQUE DOUBLE ENVELOPPE

Es › CARGA AUTOMÁTICA CAMISA INTERCAMBIADOR

**ELECTRONIC ROUND CASED BOILING PANS
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE
ELEKTRONISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRONIQUES
MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS**



■ **Gb** › Fixpan represents the easiest and most efficient way of cooking large quantities of food. This series, with its 48 models, is the widest available on the market. The electronic system makes it easy to use all its features and its cylindrical shape makes it easy and fast to clean.

Available in gas, electrically and steam-heated versions, with a capacity from 100 to 550 litres and an autoclave pressure lid.

■ **It** › Fixpan costituisce la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibo. La gamma, composta da 48 differenti modelli, è la più ampia disponibile sul mercato. L'elettronica installata permette un semplice e preciso uso

dell'apparecchiatura in tutte le sue funzioni e, grazie alla costruzione cilindrica, le operazioni di pulizia sono rapide ed efficaci.

Disponibili nelle versioni a riscaldamento gas, elettrico e vapore, con capacità da 100 a 550 litri e coperchio autoclave.

■ **De** › Fixpan ist die einfache und direkte Lösung, wenn große Mengen an Speisen gegart werden müssen. Die Serie umfasst 48 verschiedene Modelle und ist damit die umfangreichste, auf dem Markt erhältliche Serie. Die Geräte sind mit einer elektronischen Steuerung ausgerüstet, die für einen einfachen und präzisen Gebrauch aller Gerätefunktionen garantiert. Aufgrund

der zylinderförmigen Bauweise lassen sich die Geräte schnell und einfach sauber machen.

Erhältlich in der elektrischen und der gasbeheizten Ausführung oder als Dämpfer mit einem Fassungsvermögen von 100 bis 550 Litern und Deckel.

■ **Fr** › Fixpan constitue la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grandes quantités d'aliments. La gamme, qui se compose de 48 différents modèles, est la plus ample disponible sur le marché. L'électronique installée permet un usage simple et précis de l'appareil dans toutes ses fonctions et, grâce à la construction cylindrique, les opérations de nettoyage sont rapides et efficaces.

Disponibles dans les versions à réchauffement à gaz, électrique et vapeur, avec une capacité de 100 à 550 litres et couvercle autoclave.

■ **Es** › Fixpan es el recurso más sencillo e inmediato para cocer grandes cantidades de alimentos. La gama, compuesta por 48 modelos diferentes, es la más amplia disponible en el mercado. La electrónica instalada hace sí que el uso de la instalación sea sencillo y preciso en todas sus funciones y, gracias a la construcción cilíndrica, las operaciones de limpieza sean rápidas y eficaces.

Disponible en las versiones calentamiento a gas, eléctrico y a vapor, cuya capacidad oscila entre los 100 y los 550 litros y tapa autoclave.



ALGUNAS APLICACIONES CON FIXPAN

- Sopas
- Consomés
- Pasta
- Arroz
- Salsas
- Diferentes cocidos
- Caldos
- Productos de leche
- Café
- Té
- Verduras hervidas
- Pasteurización de alimentos sueltos (lactinios)
- Pasteurización de tarros (productos envasados)

ALGUMAS APLICAÇÕES COM FIXPAN

- Sopas
- Massa
- Arroz
- Molhos
- Cozidos diversos
- Caldos
- Produtos com base em leite
- Café
- Chá
- Verduras cozidas
- Pasteurização de produtos abertos (lactínios)
- Pasteurização de recipientes (produtos confeccionados)





CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Fondo recipiente de cocción en acero AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Revestimientos exteriores en acero AISI 304.
- Estructura portante completamente en acero inoxidable.
- Tapa (aislada, bajo pedido) del tipo equilibrado con muelle.
- Dispositivo de llenado automático de la cuba.

AUTOCLAVE

- Tapa del tipo equilibrado con muelle, junta de goma de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con fijación con mordazas.

INDIRECTAS

- Intercambiador en AISI 304.
- Control presión intercambiador mediante presostato, válvula de seguridad 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro analógico.
- Carga automática intercambiador.

ELÉCTRICAS

- Calentamiento realizado con resistencias blindadas de aleación "Incoloy 800", instaladas en el interior del intercambiador.
- Economizador de la potencia térmica de funcionamiento automático cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

GAS

- Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares, de alto rendimiento, en acero inoxidable. Sistema automático de encendido y control de llama sin quemador piloto. Calentamiento controlado por la tarjeta electrónica, con introducción automática del mínimo 2°C antes del SETPOINT programado y por el presostato.

VAPOR

- Alimentación (de la red del usuario) mediante válvula parcializadora.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Fondo do recipiente de cozedura de aço AISI 316, ideal para o tratamento de produtos ácidos.
- Revestimentos externos de aço AISI 304.
- Estrutura de suporte inteiramente de aço inox.
- Tampa (isolada, sob pedido) equilibrada mediante mola.
- Dispositivo de abastecimento automático da cuba.

AUTOCLAVE

- Tampa de equilibrada mediante mola, vedação de borracha de silicone, válvula de segurança calibrada em 0,05

bar e fechamento hermética com fixação por grampos.

INDIRECTAS

- Parede dupla de AISI 304.
- Controlo da pressão da parede dupla mediante manóstato, válvula de segurança a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro de leitura analógica.
- Carga automática da parede dupla.

ELÉCTRICAS

- Aquecimento mediante resistências blindadas em liga "Incoloy 800" instaladas no interior da parede dupla.
- Economizador da potência térmica com intervenção automática quando é alcançada a temperatura seleccionada.

GÁS

- Aquecimento mediante quemadores tubulares, de alto rendimento, de aço inox. Sistema automático de acendimento e vigilância da chama sem quemador piloto. Aquecimento controlado pela placa electrónica, com inserção automática do mínimo 2°C antes do SETPOINT configurado, e pelo manóstato.

VAPOR

- Alimentação (rede do utilizador) mediante válvula de estrangulamento.





SENCILLEZ ELECTRÓNICA

Características de la tarjeta Firex:

- Se entiende y se usa fácilmente.
- Garantiza la programación de los tiempos de cocción y las temperaturas de forma precisa con valores entre los 20°C y los 110°C.
- Se puede efectuar la cocción y el enfriamiento del producto en el interior de la cuba gracias al sistema (bajo pedido) de enfriamiento COOK&CHILL.
- Controla y restablece automáticamente el nivel del agua del intercambiador.

- Emite una señal acústica para indicar el final de la cocción.
- Permite elegir la cantidad de litros de agua a llenar, fría o caliente, y a continuación efectúa el llenado automáticamente.
- Controla 2 sondas diferentes de temperatura: estándar en la cuba a contacto con el producto (en el grifo de vaciado) y térmica para las cocciones en las que se regula la temperatura en el corazón del producto (bajo pedido).
- Permite programar el tiempo

de mantenimiento de la temperatura programada, que comienza cuando ésta se alcanza.

- Está siempre dispuesta para la conexión al ordenador y al control HACCP.
- Suministra mensajes sencillos y alarmas para identificar y corregir los errores de uso más comunes.
- Está equipada con dos pantallas digitales de 3 cifras.
- Indica con una señal luminosa constante si el calentamiento está activo.

SIMPLICIDADE ELECTRÓNICA

Características da placa Firex:

- é fácil de compreender e utilizar
- garante a configuração de tempos de cozedura e temperaturas precisas, com valores de 20°C a 110°C
- oferece a possibilidade de cozinhar e refrigerar o produto dentro da cuba graças ao sistema (opcional) de refrigeração COOK&CHILL
- controla e restabelece automaticamente o nível de água da parede dupla
- emite um sinal acústico para indicar o fim da cozedura
- permite seleccionar a quantidade de litros de água a carregar, se fria ou quente, e realizar então a carga automaticamente
- controla 2 diversas sondas de temperatura: padrão, na cuba a contacto como produto (na torneira de descarga) e sonda de temperatura, que controla a temperatura no centro do produto (opcional)
- permite configurar um tempo de manutenção da temperatura programada que inicia quando essa temperatura é alcançada.
- é predisposta para a conexão com o pc para o controlo HACCP
- fornece mensagens simples e alarmes para identificar e corrigir os erros mais comuns de uso
- dispõe de dois visores digitais de 3 algarismos
- indica com um sinal luminoso constante se o aquecimento está activo.

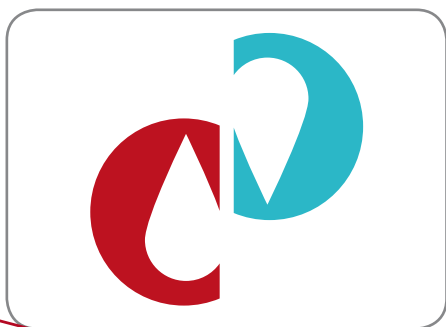
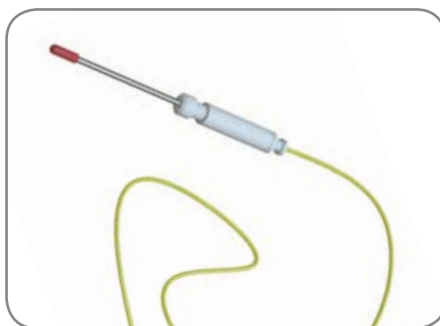
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Ruedas
- Cestos perforados
- Control HACCP
- Sonda térmica
- Sistema de enfriamiento
- Grifo de vaciado de acero



PRINCIPAIS ACESSÓRIOS E DISPOSITIVOS OPCIONAIS

- Rodas
- Cestos perfurados
- Controlador HACCP
- Sonda de temperatura
- Sistema de refrigeração
- Torneira de descarga de aço



MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS / MARMITAS CILÍNDRICAS ELECTRÓNICAS

MOD. MOD.	Dimensión Dimensões mm LxP(P1)xh	H1 mm	Cuba de cocción Cuba de cozedura		Versión eléctrica Versão Eléctrica		Versión gas Versão a Gás		Versión vapor Versão a Vapor	
			Dim. Dim. Cuba mm	Volumen útil/total Volume útil/ total lt	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Potencia eléctrica Potência eléctrica Kw	Potencia gas Potência gás Kw	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz	Consumo vapor Consumo vapor Kg/h	Conexión eléctrica Ligação eléctrica V/Hz
100	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 415	113/102	400/50 3N+PE AC	16	21	230/50 AC - 1N + PE	15	230/50 AC - 1N + PE
150	1025x850(950) x900 h.	1650	600 ø h. 540	150/139	400/50 3N+PE AC	18	21	230/50 AC - 1N + PE	23	230/50 AC - 1N + PE
200	1175x1000(1130) x900 h.	1820	750 ø h. 520	220/200	400/50 3N+PE AC	32	34,5	230/50 AC - 1N + PE	31	230/50 AC - 1N + PE
300	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 570	325/300	400/50 3N+PE AC	36	48	230/50 AC - 1N + PE	46	230/50 AC - 1N + PE
500	1305x1130(1255) x900 h.	1970	900 ø h. 780	480/455	400/50 3N+PE AC	36	58	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE
510	1550x1380(1505) x900 h.	2180	1100 ø h. 570	540/500	400/50 3N+PE AC	54	60	230/50 AC - 1N + PE	77	230/50 AC - 1N + PE

Presión intercambiador: 0,5 bar / Pressão na parede dupla: 0,5 bar

P = profundidad versiones eléctricas y vapor / P = profundidade nas versões eléctricas e a vapor

P1 = profundidad versiones gas / P1 = profundidade nas versões a gás

VERSIONES / VERSÕES

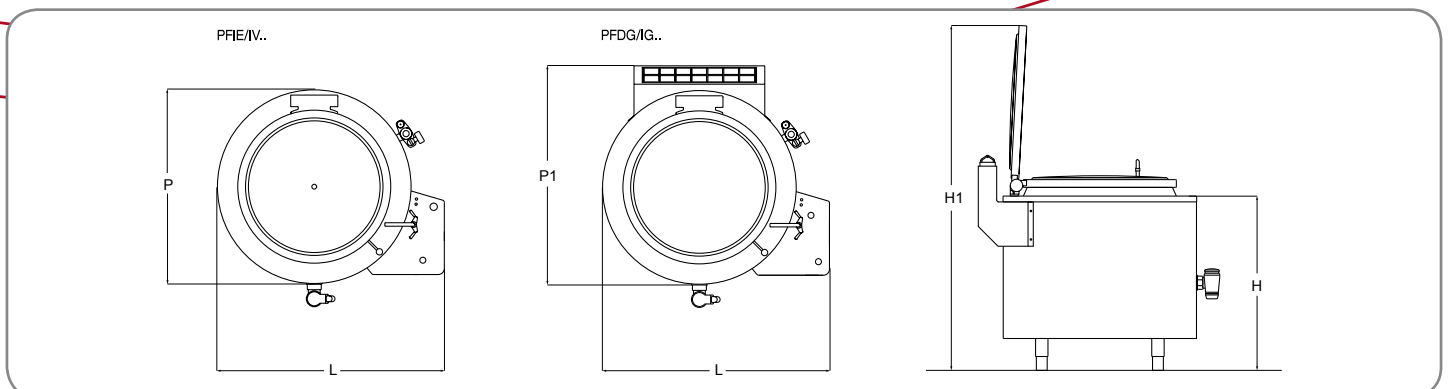


PF...A
AUTOCLAVE



PF...

INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO



TILTING KETTLES
PENTOLE RIBALTABILI
KIPPKOCHKESSEL
MARMITES BASCULANTES
MARMITAS BASCULANTES

▶ **Cantilever version**
Installazione a muro



▶ **Floor standing version**
Installazione su piedi



■ **Gb** › **The constructive features and utilisation of quality materials guarantee top-level performances. These Boiling Pans are the easiest and simplest solution for high volume boiling: even products with a high acidity content. The jacketed heating system (indirect versions) safeguards against scorching and avoids product sticking to the bottom and sides of the pan.**

CONSTRUCTIVE FEATURES

ALL MODELS

- Bottom of the pan is constructed in AISI 316 quality stainless steel and is even suitable for boiling food products with a high acidity content.
- Exterior cladding in AISI 304 quality stainless steel.
- Motorized titling.
- Carrying structure in stainless steel aisi 304.

INDIRECT VERSIONS

- Jacket walls are in AISI 304 quality stainless steel.
- Jacket pressure is controlled by a pressure switch, vacuum valve a (0,5 bar) safety valve and pressure gauge.
- Jacket water filling assured by taps systems.
- Double-jacket control level by two luminous signals:
 - stock level (autonomy 50 min. circa);
 - inadequacy water level and alimentation block.

ELECTRIC VERSIONS

- Heated by means of armoured "Incoloy-800" elements, fitted inside the jacket.
- High heating capacities, in accordance with CE DIN 18855 Standards for "Fast cooking equipment".

GAS VERSIONS

- Heated by means of high efficiency burners stainless steel.
- Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner.

STEAM VERSIONS

- Heated by steam, introduced into the jacket from an external mains supply, and fitted with a control valve which provides infinite variable heat input.

■ **It** › **Le caratteristiche costruttive e l'impiego di materiali di qualità ne garantiscono elevate prestazioni. Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità. Nelle versioni indirette il sistema ad intercapedine impedisce che, in fase di cottura, i prodotti attacchino al fondo ed alle pareti del recipiente.**

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

TUTTI I MODELLI

- Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10, ideale per il trattamento di prodotti acidi.
- Rivestimenti esterni in acciaio AISI 304.

- Ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304.
- Controllo pressione intercapedine a mezzo pressostato, valvola di depressione, valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro a lettura analogica.
- Carico acqua intercapedine tramite sistema di rubinetti che garantiscono il livello ideale di acqua.
- Controllo livello intercapedine con doppia segnalazione luminosa:
 - entrata in riserva (autonomia 50 min. circa);
 - insufficienza livello acqua con conseguente blocco del sistema di alimentazione.

ELETTRICHE

- Riscaldamento con resistenze corazzate in lega "Incoloy- 800", installate all'interno dell'intercapedine.
- Potenza termica elevata, conforme agli standard prescritti dalle norme C.E. DIN 18855 per gli "Apparecchi a cottura rapida".

GAS

- Riscaldamento con bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota.

VAPORE

- Alimentazione (da rete utente) tramite valvola parzializzatrice.



■ **De › Die Konstruktion und der Einsatz von Qualitätsmaterialien gewährleisten hohe Leistungen. Diese Kessel sind die leichteste und einfachste Lösung zum Kochen von grosse Mengen auch für Produkte mit hohem Säuregehalt. Das doppelwandige Heizsystem verhindert das Anbrennen am Boden und an den Seitenwänden des Kessels.**

HAUPTEIGENSCHAFEN

ALLE MODELLE

- Kessel aus CNS (1.4404) geeignet für säurehaltige Speisen.
- Aussenverkleidung aus CNS (1.4301).
- Automatische Kippung.
- Tragende Struktur aus 3 mm inox.

INDIREKT

- Zwischenmantel aus CNS (1.4301).
- Druckkontrolle im Zwischenmantel durch Drucksensor, Unterdruckventil, Sicherheitsventil (auf 0,5 bar geeicht), einem Auslassventil zum Ablassen der Luft aus dem Zwischen-mantel und einem Manometer zur Kontrolle des Drucks.
- Wasserbefüllung des Zwischenmantels mit Hilfe eines Hahnsystems das den richtigen Wasserstand garantiert.
- Kontrolle des Wasserstands im Zwischenmantel durch zweifache Leuchtanzeige:

- minimaler Wasserstand (verbleibende Funktionsdauer ca.50Min.).
- Zu wenig Wasser mit Abschaltung der Heizwiderstände.

ELEKTRO

- Elektrische Beheizung durch gekapselte "Incoloy-800" Widerstände, im Inneren des Zwischenmantels angebracht.
- Hohe Heizleistung, laut den CE-DIN 18855 Normen für "Schnellkochgeräte.

GAS

- Beheizung durch Stahlbrenner mit hohem Wirkungsgrad.
- Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5V Batterie) und Pilotflamme.

DAMPF

- Beheizung (vom Dampfnetz aus) mit einem speziellen Druckminderventil.

■ **Fr › Les caractéristiques de la construction et l'emploi de matériaux de qualité, sont la garantie de grandes prestations. Elles constituent la ressource plus simple et immédiate pour la cuisson de grande quantité d'aliments, même à haute acidité. Le système à double interstice empêche que, pendant la phase de cuisson, les produits attachent dans le fond et aux parois du récipient.**

CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

TOUTES VERSIONS

- Récipient de cuisson en acier inox AISI 316, idéal pour le traitement de produits acides.
- Revêtement externe en acier inox AISI 304.
- Renversement motorisé.
- Structure portante en acier inox AISI 304.

INDIRECTES

- Interstice en AISI 304.
- Contrôle pression double paroi par un thermostat, soupape de dépression, soupape de sécurité à 0,5 bar, une soupape de décharge et manomètre à lecture analogique.
- Chargement d'eau dans la double paroi au moyen de robinets qui garantissent le niveau idéal d'eau.
- Contrôle de niveau de la double paroi avec signalisation lumineuse:
 - entrée en réserve (autonomie 50 min. à peu près);
 - insuffisance niveau d'eau avec consécutif de blocage du système d'alimentation.

ELECTRIQUES

- Chauffage garanti par des résistances cuirassées en alliage "Incoloy 800", installées à l'intérieur de l'interstice.
- Puissance thermique élevée, conforme aux standards prescrits par les normes C.E.DIN 18855 pour les "Appareils à cuisson rapide".

GAZ

- Chauffage avec des brûleurs en acier inox à haut potentiel de rendement.
- Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flamme pilote.

VAPEUR

- Alimentation à vapeur par l'intermédiaire d'une vanne de distribution spéciale.

■ **Es** › Las características constructivas y el empleo de materiales de calidad, garantizan elevadas prestaciones. Constituyen el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades de

alimentos, aún de elevada acidez. El sistema de doble pared impide que, en fase de cocción, los productos se peguen en el fondo y en las paredes del recipiente.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

TODAS VERSIONES

- Recipiente de cocción en Acero Inox AISI 316, ideal para el tratamiento de productos ácidos.
- Doble pared y revestimiento exterior en AISI 304.
- Elevación motorizada.
- Bastidor en acero inox AISI 304.

INDIRECTO

- Intercambiador construido AISI 304.
- Control presión camisa mediante presostato, válvula de depresión, válvula de seguridad 0,5 bar y manómetro analógico.
- Carga de agua del intercambiador mediante sistema de grifos que garantizan el nivel ideal del agua.
- Control nivel camisa con doble señalización luminosa:
 - entrada en reserva (autonomía aprox. 50 m.);
 - insuficiencia nivel agua con el consiguiente bloqueo del sistema de alimentación.

ELÉCTRICO

- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "Incoloy 800", instalada en el interior del intercambiador.
- Elevada potencia térmica, de acuerdo con las normas standard de la normativa C.E. DIN 18855 para los "Aparatos de cocción rápida".

GAS

- Calentamiento realizado con quemadores de alto rendimiento, construidos en Acero Inox.
- Encendido mediante descarga continua alimentado con una pila (1,5 v) y llama piloto.

VAPOR

- Alimentación (de red local) mediante válvula parcializadora.





MOD.	Dimensions Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensión L x P x H mm	H1 mm	Pan dim. Dim. vasca Dim. cuve Abm. Tiegel Dim. cuba mm	Pan Area Superficie fondo Bratfläche Surface fond Superficie fondo dm ²	Useful/overall capacity Volume utile/totale Volume utile/total Volumen nutz./ges. Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
						Gas power rating Potenza gas Puissance gaz Leistung (Gas) Potencia gas Kw	Elect. power rating Potenza elettrica Puissance électrique Leistung (Elektro) Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PMK 100	1445x1105 h. 1090	2000	Ø 600 h. 415	31	100 / 110	21	16	40/50
PMK 150	1445x1105 h. 1090	2000	Ø 600 h. 580	41	150 / 160	21	18	50/60
PMK 200	1596x1180 h. 1090	2165	Ø 750 h. 520	46	200 / 215	34,5	32	60/80
PMK 300	1726x1180 h. 1090	2320	Ø 900 h. 520	58	300 / 330	47	36	80/100

MODEL/MODELLO/MODELL/MODELE/MODELO

PMK...DG

- Gas (direct) heated versions
- Alimentazione gas diretta
- Direkte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage direct
- Alimentación gas directa

PMK...IG

- Gas (indirect) heated versions
- Alimentazione gas indiretta
- Indirekte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage indirect
- Alimentación gas indirecta

PMK...IE

- Electric (indirect) heated version
- Alimentazione elettrica indiretta
- Indirekte Elektroheizung
- Alimentation électrique, chauffage indirect
- Alimentación eléctrica indirecta

PMK...IV

- Steam (indirect) heated version
- Alimentazione vapore indiretta
- Indirekte Dampfheizung
- Alimentation vapeur, chauffage indirect
- Alimentación vapor indirecta

**MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES
PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL
ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS
ZUBEHÖR UND OPTIONALS
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS**

- Gb** › 1 Washout butterfly valve
2 Front drain cock
3 Insulated lid
4 Basket insert
1/2/3 segments
5 Couscoussiere
6 Coffee filter
7 Milk boiling funnel
8 Strainer
• Automatic water-charge
of double-jacket

- It** › 1 Valvola di scarico a farfalla
2 Rubinetto di scarico
3 Coperchio coibentato
4 Cesto 1/2/3 settori
5 Couscoussiere
6 Filtro caffè
7 Imbuto bollilatte
8 Colino
• Carico automatico
intercapedine

- De** › 1 Scheibenventil für Ablauf
2 Hahn zur Entleerung
3 Deckel thermise isoliert
4 Gemüsekorbeinsatz
1/2/3-teilig
5 Couscoussiere

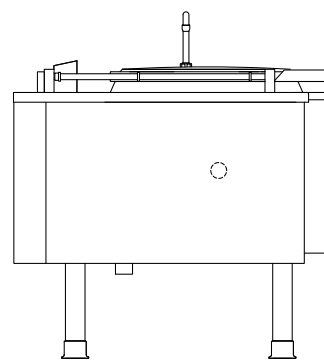
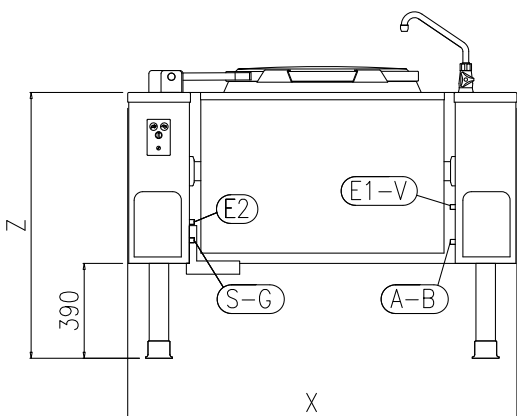
- 6 Kaffeefilter
7 Milchkochtrichter
8 Sieb
• Automatische
Wasserstandskontrolle
im Zwischenmantel

- Fr** › 1 Vanne de decharge
à papillon
2 Robinet de vidange
3 Couvercle isolé
4 Panier 1/2/3 secteurs
5 Couscoussiere
6 Entonnoir café
7 Entonnoir lait
8 Passoire
• Remplissage automatique
dans la double paroi

- Es** › 1 Valvula descarga a mariposa
2 Grifo de descarga
3 Tapa aislada
4 Cesto 1/2/3 sectores
5 Couscoussiere
6 Filtro de café
7 Embudo hierva-leche
8 Colador
• Carga automática camisa
intercambiador



INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALACIÓN



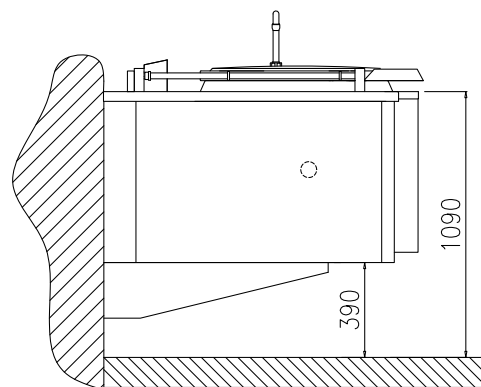
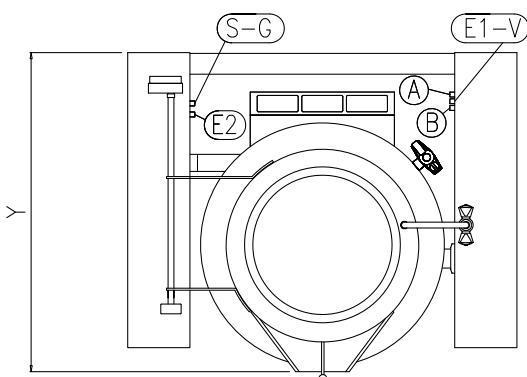
(A-B) Water connection
Collegamento acqua
Wasseranschluss
Connexion eau
Conexión agua

(E) Electric connection
Collegamento elettrico
Elektrische Verbindung
Connexion électrique
Conexión eléctrica

(G) Gas connection
Collegamento gas
Gasanschluss
Connexion gaz
Conexión gaz

(S) Condensate drain
Scarico condensa
Kondenswasserblauf
Sortie du condenseur
Descarga condensada

(V) Steam connection
Collegamento vapore
Dampfanschluss
Connexion vapeur
Conexión vapor



**BOILING PANS
PENTOLE MODULARI
RECHTECKIGE KOCHKESSEL
MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES**



**GASTRONORM PANS
PENTOLE GASTRONORM
GASTRONORM-BEHÄLTER
RECIPIENTS GASTRONORM
MARMITAS GASTRONORM**



**KETTLES
PENTOLE CILINDRICHE
ZILINDRISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CILINDRIQUES
MARMITAS CILINDRICAS**



■ Gb > CONSTRUCTIVE FEATURES

- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Supporting structure in stainless steel. Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish. Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose.
- Chrome-plated brass front drain tap fitted with 1 1/2" insulated handle for 50 litre models, 2" insulated handle for 100 to 500 litre models, stainless steel DN 65 butterfly discharge valve for 510 litre models.
- Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling.
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

INDIRECT HEATED VERSIONS

- Jacket in stainless steel AISI 304.
- Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.
- Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient 50, 100 and 150 litre gas models excluded.

GAS VERSIONS

- Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners.
- Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5V) and pilot flame.
- Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

ELECTRIC VERSIONS

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
- Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

STEAM VERSIONS

- Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet

AUTOCLAVE VERSIONS

- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle and silicon gasket, safety valve set at 0,05 bar and hermetically sealed by means of clamps.
- Vacuum valve and manometer for 200/300/500 l. models.

■ It > CARATTERISTICHE GENERALI

- Vasca di cottura con fondo in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304.

- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Struttura portante in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di maniglia isolante da 1" 1/2 per modelli da 50 litri, 2" per modelli da 100 a 500 litri. Valvola di scarico inox a farfalla DN 65 per modelli 510 litri.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento.
- Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

INDIRETTE

- Intercapedine in AISI 304. Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.
- Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente. Escluso modelli GAS 50, 100 e 150 litri.

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto

rendimento, in acciaio inox.

- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
- Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).

RISCALDAMENTO VAPORE

- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

VERSIONI AUTOCLAVE

- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica con guarnizione al silicone, valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar e chiusura ermetica con fissaggio a morsetti.
- Valvola di depressione e manometro per mod. 200/300/500 litri.



■ De ›

BAULICHE DATEN

- Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 und Seitenteile aus CNS 1.4301) speziell für säurehaltiges Kochgut.
- Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 mit thermisch isoliertem Griff. Tragende Struktur aus Chromstahl 1.4301.
- Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten. Äußere Verkeilung aus CNS 1.4301, fein satiniert.
- Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr.
- Hahn aus verchromtem Messing an der Vorderseite, mit isoliertem Griff 1,5" für Modelle mit 50 Liter und 2" für Modelle mit 100 bis 500 Liter, Flügelhahn aus Edelstahl DN 65 für Modelle mit 510 Liter.
- Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar.
- Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

INDIREKT

- Zwischenmantel aus CNS 1.4301. Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige.
- Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.
- Signalleuchte für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbrechung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum mit Ausnahme der Gas-Modelle 50, 100 und 150 Liter.

GAS

- Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX.
- Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
- Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.



ELEKTRO

- Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).
- Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

DAMPF

- Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampfventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

AUTOKLAV

- Federkompensierter Deckel aus CNS 1.4301 mit thermisch isoliertem Griff und Silikondichtung, Sicherheitsventil auf 0,05 Bar eingestellt, hermetischer Verschluss mit Klemmschrauben.
- Unterdruckventil und manometer für die Modelle 200/300/500 Liter.

■ Fr ›

CARACTERISTIQUES IMPORTANTES

- Cuve de cuisson (fond en AISI 316 et parois en AISI 304) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.
- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique. Structure portante en inox.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.

- Revêtements externes en AISI 304 satinage fin. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable. Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable.
- Robinet de décharge frontal en laiton chromé doté de poignée isolante de 1"1/2 pour modèles de 50 litres, de 2" pour modèles de 100 à 500 litres, soupape de décharge inox à papillon DN 65 pour modèles de 510 litres.
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau.
- Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

INDIRECTES

- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.
- Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau sont exclus les modèles à gaz de 50, 100 et 150 litres.

GAZ

- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox.
- Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote.
- Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

ELECTRIQUES

- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes).
- Paramétrage de la température avec thermostat

électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).

VAPEUR

- Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

AUTOCLAVE

- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique avec garniture au silicone, soupape de sécurité réglée à 0,05 bar et fermeture hermétique assurée par des fixations à étaux.
- Détendeur et manomètre pour les mod. 200/300/500 litres.

■ Es >

CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acer inoxidable.
- Aislamiento termico garantido por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable.
- Hoyo desague tina con filtro extraíble. Grifo de vaciado frontal de latón cromado con asa aislante de 1"1/2 para modelos de 50 litros, de 2" para modelos de 100 a 500 litros, válvula de vaciado inoxidable de mariposa DN 65 para modelos de 510 litros.
- Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación.
- Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

INDIRECTAS

- Intercambiador de AISI 304. Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.
- Senalización visual nivel mínimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua modelos de gas de 50, 100 y 150 litros no incluidos.

GAS

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.
- Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.
- Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.

ELECTRICAS

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electrónico (versiones directas).
- Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas).

VAPOR

- Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor.

AUTOCLAVE

- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica con empaquetadura de silicona, válvula de seguridad ajustada a 0,05 bar y cierre hermético con sujeción por medio de mordazas.
- Válvula de depresión y manómetro para mod. 200/300/500 litros.





KETTLES / PENTOLE CILINDRICHE / ZILINDRISCHE KOCHKESSEL MARMITES CILINDRIQUES / MARMITAS CILINDRICAS

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PMR-100/A	DG-IG 1025x950 IV 850x850 IE 1025x850	Ø 600 h. 415	102 / 113	21	16	40/50
PMR-150/A	DG-IG 1025x950 IV 850x850 IE 1025x850	Ø 600 h. 540	139 / 150	21	18	50/60
PMR-200/A	DG-IG 1175x1130 IV 1000x1000 IE 1175x1000	Ø 750 h. 520	200 / 220	34,5	32	60/80
PMR-300/A	DG-IG 1305x1255 IV 1130x1130 IE 1305x1130	Ø 900 h. 570	300 / 330	48	36	80/100
PMR-500/A	DG-IG 1305x1255 IV 1130x1130 IE 1305x1130	Ø 900 h. 780	480 / 500	58	36	100/120
PMR-510/A	DG-IG 1550x1505 IV 1380x1380 IE 1550x1380	Ø 1100 h. 570	500 / 540	58	45	110/140



GASTRONORM PANS / PENTOLE GASTRONORM GASTRONORM-BEHÄLTER / RECIPIENTS GASTRONORM MARMITAS GASTRONORM



MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PM9 170GN	1000X900	700X550 h. 480	170 / 185	30	24	55/70
PM9 270GN	1400X900	1100X550 h. 480	270 / 290	44	32	75/95
PM9 370GN	1800X900	1500X550 h. 480	370 / 396	61	36	90/110



BOILING PANS / PENTOLE MODULARI
RECHTECKIGE KOCHKESSEL / MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PM8 DG-IG-DE-IE-IV 100 A	800x900	Ø 600 h. 415	102 / 113	21	16	40/50
PM8 DG-IG-DE-IE-IV 150 A	800x900	Ø 600 h. 540	139 / 150	21	18	50/60
PM9 DG-IG-DE-IE-IV 100 A	900x900	Ø 600 h. 415	102 / 113	21	16	40/50
PM9 DG-IG-DE-IE-IV 150 A	900x900	Ø 600 h. 540	139 / 150	21	18	50/60
PM9 DG 200 A	900x900	Ø 600 h. 700	187 / 198	32	-	-
PM1 DG-IG-IE-IV 200 A	1000x1150	Ø 750 h. 520	200 / 220	34	32	60/80
PM1 DG-IG-IE-IV 300 A	1150x1300	Ø 900 h. 570	317 / 342	48	36	80/100
PM1 DG-IG-IE-IV 500 A	1150x1300	Ø 900 h. 780	455 / 480	58	36	100/120



LITTLE BOILING PANS / PENTOLINI
KLEINE KOCHKESSEL / PETITES MARMITES / MARMITAS

MOD.	Dimensions Dimensioni Abmessung Dimensions Dimensión (X) (Y) mm	Well dimensions Dimensioni vasca Vanne Abmessung Dimensions cuve Dimensión cuba mm	Useful/Overall capacity Volume utile/totale Nutzvolumen/Gesamtvolumen Volumen útil / total Volumen útil/total lt	DG/IG	IE	IV
				Gas power Potenza gas Gas Leistung Puissance gaz Potencia gas Kw	Electric power Potenza elettrica Elektrische Leistung Puissance électrique Potencia eléctrica Kw	Steam rate flow Portata vapore Durchfluss Dampf Débit de vapeur Caudal vapor Kg/h
PM7 50	DG-IG-IE-IV 700X800	Ø 400 h. 475	55 / 60	15,5	9	30/35
PM7 2-50	DG-IG-IE-IV 1250X800	Ø 400 h. 475	55x2 / 60x2	15,5x2	9x2	(30/35)x2
PM7 3-50	IE-IV 1800X700	Ø 400 h. 475	55x3 / 60x3	-	9x3	(30/35)x3

MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES
PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL
ACCESSOIRES PRINCIPAUX ET OPTIONS
ZUBEHÖR UND OPTIONALS
ACCESORIOS PRINCIPALES Y EXTRAS

- Gb** › 1 Container with holes
 2 Basket insert
 1/2/3 segments
 3 Couscoussiere
 4 Coffee filter
 5 Milk boiling funnel
 6 Insulated lid
 • Automatic water-charge
 of double-jacket
 • Extra change for washout
 stainless steel valve DN 50

- It** › 1 Bacinella forata
 2 Cesto 1/2/3 settori
 3 Couscoussiere
 4 Filtro caffè
 5 Imbuto bollilatte
 6 Coperchio coibentato
 • Carico automatico
 intercapedine
 • Supplemento per valvola
 di scarico a sfera in
 acciaio inox DN 50

- De** › 1 Behälter mit Löchern
 2 Gemüsekorbeinsatz
 1/2/3-teiling
 3 Couscoussiere
 4 Kaffeefilter
 5 Milchkochtrichter
 6 Deckel thermise isoliert
 • Automatische
 Wasserstandskontrolle
 im Zwischenmantel
 • Aufpreis für Kugelventil
 für Ablauf DN 50 (CNS 18/10)

- Fr** › 1 Cuvette perforé
 2 Panier 1/2/3 secteurs
 3 Couscoussiere
 4 Entonnoir café
 5 Entonnoir lait
 6 Couvercle isolé
 • Remplissage automatique
 dans la double paroi
 • Supplément pour soupape
 de décharge à sphère DN 50

- Es** › 1 Bandejas perforada
 2 Cesto 1/2/3 sectores
 3 Couscoussiere
 4 Filtro de café
 5 Embudo hierva-leche
 6 Tapa aislada
 • Carga automática camisa
 intercambiador
 • Suplemento para valvula
 descarga a esfera DN 50
 in AISI 304



INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALLATION
INSTALLATION / INSTALACIÓN

MODEL/MODELLO/MODELL/MODELE/MODELO

PM...DG

- Gas (direct) heated versions
- Alimentazione gas diretta
- Direkte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage direct
- Alimentación gas directa

PM...IG

- Gas (indirect) heated versions
- Alimentazione gas indiretta
- Indirekte Gasbeheizung
- Alimentation gas, chauffage indirect
- Alimentación gas indirecta

PM...DE

- Electric (direct) heated version
- Alimentazione elettrica diretta
- Direkte Elektroheizung
- Alimentation électrique, chauffage direct
- Alimentación eléctrica directa

PM...IE

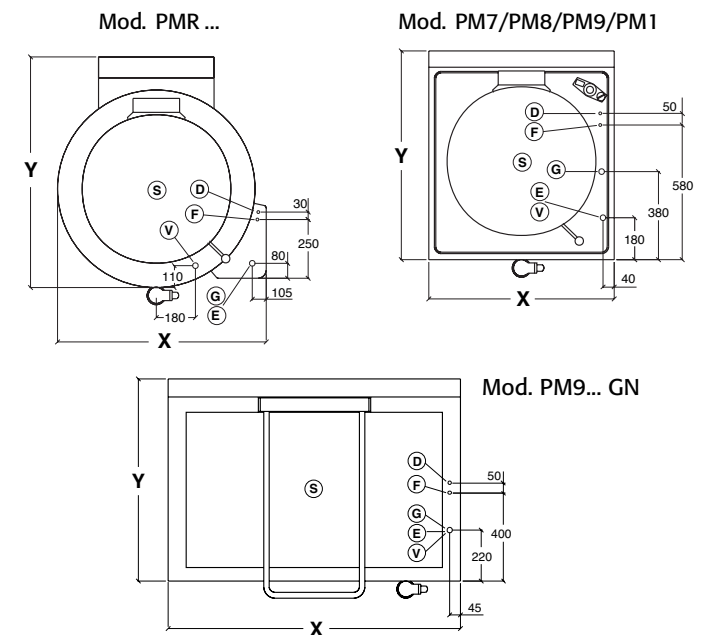
- Electric (indirect) heated version
- Alimentazione elettrica indiretta
- Indirekte Elektroheizung
- Alimentation électrique, chauffage indirect
- Alimentación eléctrica indirecta

PM...IV

- Steam (indirect) heated versions
- Alimentazione vapore indiretta
- Indirekte Dampfheizung
- Alimentation vapeur
- Alimentación vapor indirecta

PM...A

- Autoclave (0,05 bar) pressure lid versions
- Autoclave 0,05 bar
- Autoklav 0,05 bar
- Autoclave 0,05 bar
- Autoclave 0,05 bar



Hot and cold water connection
 Collegamento acqua calda/fredda | Mod. 50•2-50•3-50•100•150 - Ø mm. 10
 (D) Warm und kaltwasseranschluss | 200•300•500•170•270•370 - Ø 1/2"
 (F) Connexion eau chaude/froide
 Conexión agua fría/caliente

Steam connection
 Collegamento vapore | Mod. IV 50•2-50•100•3-50•150 - Ø 3/4"
 (V) Dampfanschluss | 200•300•500•170•270•370 - Ø 1"
 Connexion vapeur | Mod. PM9... GN - Ø 1 1/4"
 Conexión vapor

Gas connection
 Collegamento gas | Mod. DG•IG
 (G) Gasanschluss | Ø 1/2"
 Connexion gaz
 Conexión gas

Carity/condensate drain outlet
 Scarico intercapedine/condensa | Mod. IV 50•2-50•3-50•100•150 - Ø3/4"
 (S) Hohraumablauf/kondenswasserabl. | 200•300•500•170•270•370 - Ø3/4"
 Sortie de l'interstice/condenseur | Mod. PM9... GN - Ø 1 1/4"
 Desagüe de la condensación

▶
KETTLES
PENTOLE CILINDRICHE
ZILINDRISCHE KOCHKESSEL
MARMITES CILINDRIQUES
MARMITAS CILINDRICAS



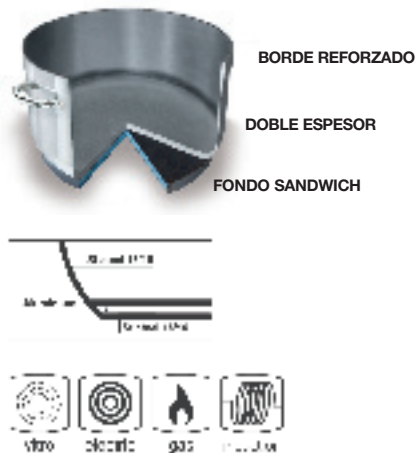
◀
BOILING PANS
PENTOLE MODULARI
RECHTECKIGE KOCHKESSEL
MARMITES RECTANGULAIRES
MARMITAS RECTANGULARES

▶
GASTRONORM PANS
PENTOLE GASTRONORM
GASTRONORM-BEHÄLTER
RECIPIENTS GASTRONORM
MARMITAS GASTRONORM



Baterías Hostelería

Professional Cookware



Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
 Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
 Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
 Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
 Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

Espesores - Thickness

Ø	Cacerola Cazo Casserole Saucepan	Olla B. María Stock Pot Bain Marie	Olla Baja Low Stock Pot	Cazo Alto Deep Stock Pot	Paellera Sautex Round Sautéuse	Fondo Al. Alum. Bottom
16	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
18	1,5				1,5	
20	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
24	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
28	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
32	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5
36	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5
40	2,0	2,0	2,0	2,0		1,5
45	2,0	2,0	2,0			2,0
50	2,0	2,0	2,0			2,0

ES

Su cuerpo de acero inoxidable 18/10 ofrece una excelente resistencia a la corrosión y a los ácidos alimentarios y sales, y su borde extra-groeso reforzado endurece el artículo y permite un vertido perfecto. El fondo tiene doble espesor y un acabado interior y exterior satinado con reborde terminado en pulido espejo. Los mangos y asas están soldadas de tubo inox 18/10 hermético, anticaalentamiento y ergonómicos. Cuenta con un fondo termodifusor sándwich (inoxidable-aluminio-inoxidable) y fondo capsulado para cocinas de gas, eléctrica, vitrocerámica y de inducción (absorción total de las calorías).

Fácil limpieza: ángulo de fondo que permite una limpieza a fondo y accesibilidad alrededor de las asas. Certificación alimentaria europea: RGS 3901841/SS.



FR

Corps en acier inoxydable 18/10 offrant une excellente résistance à la corrosion et aux acides et sels alimentaires, et rigidifié par un bord extra-épais renforcé permettant un versement parfait. Le fond est à double épaisseur, avec une finition intérieure et extérieure satinée et un rebord poli en miroir. Les manches et poignées sont soudées en tube inox 18/10 hermétique, anti-chaueur et ergonomiques. Avec un fond thermodifuseur sandwich (inox-alu-inox) et un fond capsulé pour cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction (absorption totale des calories).

Facile à nettoyer: fond à angles permettant un nettoyage parfait et bords des poignées très accessibles. Certif. RGS 3901841/SS.

DE

Der Topf aus Edelstahl 18/10 bietet hervorragenden Schutz vor Rost, Speisesäuren und Salzen. Der extradicke und verstärkte Rand verleiht diesem Produkt eine besondere Widerstandsfähigkeit und erleichtert das Ausschütten. Der Boden ist in doppelter Stärke ausgeführt, das Material ist innen und außen satiniert und der Rand hochglanzpoliert. Die angeschweißten Stiele und Griffe sind aus Edelstahlrohr 18/10, hermetisch, hitzeabweisend und ergonomisch. Mit wärmeleitendem gekapseltem Sandwichboden (Edelstahl-Aluminium-Edelstahl), geeignet für Gas-, Elektro-, Ceranfeld- und Induktionsherde (vollständige Nutzung der Wärme). Einfache Reinigung: Der Bodenwinkel und die leicht zugänglichen Griffe erlauben eine gründliche Reinigung. Europäisches Lebensmittelzertifikat: RGS 3901841/SS.

EN

Its 18/10 stainless steel body offers excellent resistance to rust, food acids and salts, and its extra-thick, reinforced edge offers greater strength and allows for perfect pouring. It has a double thickness bottom and satin finish inside and out with a mirror-finish edge. The handles are made from welded, air-tight, 18/10 stainless steel, heat-resistant and ergonomic tube. Provided with a sandwich (stainless steel-aluminium-stainless steel), heat-diffusing bottom and encapsulated bottom for gas, electric, vitroceramic and induction hobs. Easy cleaning: The angle of the bottom allows for thorough cleaning and accessibility around the handles. European food certification: RGS 3901841/SS.

PT

O seu corpo de aço inoxidável 18/10 oferece uma excelente resistência à corrosão e aos ácidos alimentares e sais, e a sua borda reforçada extra-forte endurece o artigo e permite um verter perfeito. O fundo tem dupla espessura e um acabamento interior e exterior acetinado com um polimento espelhado no acabamento do bordo. Os cabos e as asas em tubo inox 18/10 hermético, anti-aquecimento e ergonómicos. Possui um fundo termodifusor sandwich (inoxidável - alumínio - inoxidável) e um fundo encapsulado para fogões a gás, eléctricos, vitro-cerâmicas e de indução (absorção total das calorías). É de fácil limpeza: possui um ângulo de fundo que permite uma limpeza total, até mesmo à volta as asas. Certificação Alimentar Europeia: RGS 3901841/SS.

Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	10,0	2,90	54020	1
24	10,0	4,25	54024	1
28	11,0	6,70	54028	1
32	12,5	10,00	54032	1
36	14,0	14,20	54036	1
40	15,5	19,40	54040	1
45	17,0	27,00	54045	1
50	20,0	38,20	54050	1

Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle
Bratentopf ohne Deckel
Casserole without lid
Çaçarola sem tampa

Ref.
54020S
54024S
54028S
54032S
54036S
54040S
54045S
54050S



Cacerola alta con tapa

Braisiere avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid
Çaçarola alta com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	13,0	4,00	54021	1
24	14,0	6,70	54025	1
28	17,5	10,70	54029	1
32	18,0	14,60	54033	1
36	21,5	21,80	54037	1
40	24,5	30,00	54041	1
45	27,5	43,70	54046	1
50	30,0	58,80	54051	1

Cacerola alta sin tapa

Braisiere sans couvercle
Fleischtopf ohne Deckel
Deep casserole without lid
Çaçarola alta sem tampa

Ref.
54021S
54025S
54029S
54033S
54037S
54041S
54046S
54051S



Olla Recta con tapa

Marmite traiteur avec couvercle
Suppentopf mit Deckel
Stock Pot with lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	20,0	6,20	54120	1
24	24,0	10,50	54124	1
28	28,0	17,20	54128	1
32	32,0	25,70	54132	1
36	36,0	36,50	54136	1
40	40,0	50,00	54140	1
45	45,0	71,50	54145	1
50	50,0	98,00	54150	1

Olla recta sin tapa

Marmite traiteur s/couvercle
Suppentopf ohne Deckel
Stock Pot without lid
Panela sem tampa

Ref.
54120S
54124S
54128S
54132S
54136S
54140S
54145S
54150S



Olla Baja con tapa

Marmite basse avec couvercle
Gemüsetopf mit Deckel
Low stock pot with lid
Panela baixa com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,0	4,70	54119	1
24	20,0	9,00	54123	1
28	22,0	13,50	54127	1
32	26,0	20,00	54131	1
36	29,0	29,50	54135	1
40	32,0	40,00	54139	1

Olla Baja sin tapa

Marmite basse s/couvercle
Gemüsetopf ohne Deckel
Low stock pot without lid
Panela baixa sem tampa

Ref.
54119S
54123S
54127S
54131S
54135S
54139S





Cazo Recto

Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Çaçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,75	54212	1
14	7,5	1,10	54214	1
16	8,0	1,60	54216	1
18	9,0	2,25	54218	1
20	10,0	2,90	54220	1
24	10,0	4,25	54224	1
28	11,0	6,70	54228	1



Cazo Recto Alto

Casserole haute
Stielkasserolle
Deep saucepan
Çaçarola alta direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	11,0	2,20	54217	1
18	12,0	3,00	54219	1
20	13,0	4,00	54221	1
24	14,0	6,70	54225	1
28	17,5	10,70	54229	1



Cazo Francés

Casserole Française
Stielkasserolle, französisch
French saucepan
Francês çaçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	12,0	5,40	54225N	1
28	14,0	8,60	54229N	1



Cazo cónico

Sautase conique
Sauteuse, Konisch
Conical saute pan
Çaçarola cónica

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	6,0	1,00	55216	1
20	6,5	1,60	55220	1
24	7,5	2,70	55224	1

Paellera con tapa

Plat rond a/couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Paelheira com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
36	7,0	7,00	54636	1
40	8,0	10,00	54640	1
45	8,5	12,00	54645	1
50	9,0	17,00	54650	1

Paellera sin tapa

Plat rond s/couvercle
Pfanne ohne Deckel
Round dish without lid
Paelheira sem tampa

Ref.
54636S
54640S
54645S
54650S



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	1,80	54621	1
24	6,5	2,70	54625	1
28	7,0	4,00	54629	1
32	8,5	4,70	54633	1
36	10,0	7,00	54637	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
16	54916	1
20	54920	1
24	54924	1
28	54928	1
32	54932	1
36	54936	1
40	54940	1
45	54945	1
50	54950	1



Baterías Hostelería

Professional Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
 Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
 Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
 Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
 Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

Espesores - Thickness

Ø	Cacerola Cazo Casserole Saucepan	Cacerola Alta Deep Casserole	Olla B. María Stock Pot Bain Marie	Olla baja Low Stock Pot	Cazo Alto Deep Saucepan	Paellera Sautex Round Sauteuse	Fondo Al. Alum. Bottom
12	0,7						4
14	0,7						4
16	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8		4
18	0,8				0,8		4
20	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8		4
24	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	4
28	0,8	0,8	1,0	1,0	0,8	0,8	5
32	0,8	0,8	1,0	1,0		0,8	5
36	1,0	1,0	1,2	1,2		1,0	6
40	1,0	1,0	1,2	1,2		1,0	7
45	1,0	1,0	1,2			1,0	7
50	1,0	1,0	1,5			1,0	8
60	1,2	1,2	1,5			1,2	7



Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle
 Bratentopf mit Deckel
 Casserole with lid
 Caçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,60	50016	1
20	9,0	2,80	50020	1
24	9,5	4,25	50024	1
28	11,0	6,75	50028	1
32	12,5	10,00	50032	1
36	14,0	14,20	50036	1
40	15,5	19,40	50040	1
45	17,0	27,00	50045	1
50	20,0	38,20	50050	1
60	25,0	70,00	50060	1



Cacerola Alta con tapa

Braisiere a/couvercle
 Fleischtopf mit Deckel
 Deep casserole with lid
 Caçarola alta com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	11,0	2,20	50017	1
20	13,0	4,00	50021	1
24	14,0	6,75	50025	1
28	17,5	10,00	50029	1
32	18,0	14,40	50033	1
36	21,5	21,80	50037	1
40	24,5	30,70	50041	1
45	27,5	43,70	50046	1
50	30,0	58,80	50051	1
60	35,0	98,00	50061	1



Olla Recta con tapa

Marmite traiteur a/couvercle
Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	16,0	3,20	50116	1
20	20,0	6,20	50120	1
24	24,0	10,50	50124	1
28	28,0	17,20	50128	1
32	32,0	25,70	50132	1
36	36,0	36,60	50136	1
40	40,0	50,00	50140	1
45	45,0	68,30	50145	1
50	50,0	98,00	50150	1
60	50,0	141,00	50160	1



Olla Baja con tapa

Marmite basse a/couvercle
Gemüsetopf mit Deckel
Low stock pot with lid
Panela baixa com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,60	50115	1
20	15,0	4,70	50119	1
24	20,0	9,00	50123	1
28	22,0	13,50	50127	1
32	26,0	20,80	50131	1
36	29,0	29,50	50135	1
40	32,0	40,00	50139	1



Paellera con tapa

Plat rond a/couvercle
Pfanne mit Deckel
Round with lid
Paelheira com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	6,0	2,70	50624	1
28	6,0	3,60	50628	1
32	6,0	5,00	50632	1
36	7,0	7,10	50636	1
40	8,0	10,00	50640	1
45	8,5	13,50	50645	1
50	9,0	17,60	50650	1
60	9,0	25,40	50660	1



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	6,5	2,70	50625	1
28	7,0	4,00	50629	1
32	8,5	4,70	50633	1
36	10,0	7,00	50637	1





Cazo Recto

Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Çaçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,75	50212	1
14	7,5	1,10	50214	1
16	8,0	1,60	50216	1
18	9,0	2,20	50218	1
20	9,0	2,80	50220	1
24	9,5	4,25	50224	1
28	11,0	6,75	50228	1



Cazo Recto Alto

Casserole haute
Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan
Çaçarola alta direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	11,0	2,10	50217	1
18	12,0	3,00	50219	1
20	13,0	4,00	50221	1
24	14,0	6,30	50225	1
28	17,5	10,20	50229	1



Cazo Francés

Casserole Française
Stielkasserolle, Französisch
French saucepan
Francês çaçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	12,0	5,50	50225N	1
28	14,0	8,50	50229N	1



Cazo cónico

Sautase conique
Sauteuse, Konisch
Conical saute pan
Çaçarola cónica

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	6,0	1,00	51216	1
18	6,0	1,20	51218	1
20	6,5	1,60	51220	1
22	7,0	2,10	51222	1
24	7,5	2,70	51224	1



Cazo cónico Tricapa

Sautase conique Tricapa
Sauteuse, Konisch, Tricapa
Tricapa conical saute pan
Çaçarola cónica Tricapa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	6,0	1,00	51217	1
18	6,0	1,20	51219	1
20	6,5	1,60	51221	1
22	7,0	2,10	51223	1
24	7,5	2,70	51225	1



Baño María con fondo

Bahut avec fond
Bain Marie Topf
Double boiler with bottom
Banho-Maria com fundo

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	16,0	3,20	50717	1
20	20,0	6,20	50721	1



Baño María sin fondo Sandwich

Bahut sans fond sandwich
Bain Marie Topf ohne Sandwich-Boden
Double boiler without sandwich bottom
Banho-Maria sem fundo sandwich

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	12,0	1,30	50712	1
14	14,0	2,10	50714	1
16	16,0	3,20	50716	1
18	18,0	4,50	50718	1
20	20,0	6,20	50720	1



Rustidera

Plat à roir
Bratpfanne ohne Deckel
Roaster
Assadeira

Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
40x30	8,0	50540	1
50x40	8,0	50550	1
60x45	8,0	50560	1
70x45	9,5	50570	1



Cacerola Vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aussatz o/Untertopf
Steam casserole
Çaçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
28	11,0	50428	1
32	12,5	50432	1



Cuscusera

Couscoussier
Kuskustopf
Couscous pot
Couscouseirar

Ø Cms.	Ø Base	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
36	28	16,5	15,0	50437	1
40	32	22,0	22,0	50441	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
16	50916	1
18	50918	1
20	50920	1
24	50924	1
28	50928	1
32	50932	1
36	50936	1
40	50940	1
45	50945	1
50	50950	1
60	50960	1



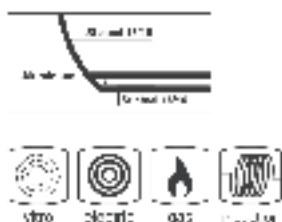
Baterías Hostelería

Professional Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
 Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
 Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
 Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
 Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

Espesores - Thickness

Ø	Cacerola Cazo Casserole Saucepan	Cacerola Alta Deep Casserole	Olla B. María Stock Pot Bain Marie	Cazo Alto Deep Stock Pot	Paellera Sautex Round Sauteuse	Fondo Al. Alum. Bottom
12	0,7					4
14	0,7					4
16	0,8	0,8	0,8	1,5		4
18	0,8			1,5		4
20	0,8	0,8	0,8	1,5		4
24	0,8	0,8	0,8	1,5	0,8	4
28	0,8	0,8	1,2	1,5	0,8	5
32	0,8	0,8	1,2		0,8	5
36	0,8	0,8	1,2		1,0	6
40	0,8	0,8	1,2		1,0	7



Cacerola sin tapa

Faitout sans couvercle
 Bratentopf ohne Deckel
 Casserole without lid
 Caçarola sem tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,60	57016	1
20	9,0	2,80	57020	1
24	9,5	4,25	57024	1
28	11,0	6,75	57028	1
32	12,5	10,00	57032	1
36	14,5	14,20	57036	1
40	15,5	19,40	57040	1



Cacerola Alta sin tapa

Braisiere sans couvercle
 Fleischtopf ohne Deckel
 Deep casserole without lid
 Caçarola alta sem tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	11,0	2,20	57017	1
20	13,0	4,00	57021	1
24	14,0	6,75	57025	1
28	17,5	10,00	57029	1
32	18,0	14,40	57033	1
36	21,5	21,80	57037	1
40	24,5	30,70	57041	1



Olla Recta sin tapa

Marmite traiteur sans couvercle
 Suppentopf ohne Deckel
 Stock pot without lid
 Panela sem tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	16,0	3,20	57116	1
20	20,0	6,20	57120	1
24	24,0	10,50	57124	1
28	28,0	17,20	57128	1
32	32,0	25,70	57132	1
36	36,0	36,60	57136	1
40	40,0	50,00	57140	1





Cazo Recto

Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Çaçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,75	57212	1
14	7,5	1,10	57214	1
16	8,0	1,60	57216	1
18	9,0	2,20	57218	1
20	9,0	2,80	57220	1
24	9,5	4,25	57224	1



Cazo Recto Alto

Casserole haute
Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan
Çaçarola alta direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	11,0	2,10	57217	1
18	12,0	3,00	57219	1
20	13,0	4,00	57221	1
24	14,0	6,30	57225	1



Baño María

Bain Marie
Bain Marie
Bain Marie
Banho-Maria

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	16,0	3,20	57717	1
20	20,0	6,20	57721	1



Paellera sin tapa

Plat rond s/couvercle
Pfanne ohne Deckel
Round without lid
Paelheira sem tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	6,5	2,70	57624	1
28	7,0	4,00	57628	1
32	6,0	5,00	57632	1
36	7,0	7,10	57636	1
40	8,0	10,00	57640	1



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	6,5	2,70	57625	1
28	7,0	4,00	57629	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
16	57916	1
20	57920	1
24	57924	1
28	57928	1
32	57932	1
36	57936	1
40	57940	1

Baterías Hostelería

Professional Cookware

Fabricado en aluminio puro 99,5%

Fabriqué en aluminium pur à 99,5%
Reines Aluminium 99,5%
Manufactured in pure 99.5% aluminium
Fabricado em alumínio puro 99,5%



Asas y mangos atérmicos en tubo de acero inox. 18/10
Anses et poignées athermiques en tube d'acier inox 18/10
Mit Kaltgriffen aus Chromnickelstahl 18/10
Athermic handles in stainless steel 18/10 tube
Asas e cabos termicos en tubo de aço Inóx 18/10

Espesores - Thickness

Ø	Cacerola Cazo Casserole Saucepan	Cacerola Alta Deep Casserole	Olla B. María Stock Pot Bain Marie	Cazo Alto Deep Stock Pot	Paellera Sautex Round Sauteuse
16	2,5	2,5	2,5	2,5	
18	2,5	2,5	2,5	2,5	
20	2,5	2,5	2,5	2,5	
22	2,5	2,5	2,5	2,5	
24	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
26	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
28	2,5	2,5	3,0	2,5	2,5
30	2,5	2,5	3,0		2,5
32	2,5	3,0	3,0		2,5
34	3,0	3,0	3,5		2,5
36	3,0	3,0	3,5		2,5
38	3,0	3,0	3,5		2,5
40	3,0	3,5	4,0		3,0
45	3,5	3,5	4,5		3,0
50	3,5	4,5	4,5		3,5
55	4,5	4,5	4,5		3,5
60	5,0	4,5	5,0		4,5



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,0	2,50	20020	1
24	9,5	4,30	20024	1
26	10,5	5,55	20026	1
28	11,0	6,75	20028	1
30	11,5	8,15	20030	1
32	12,0	9,65	20032	1
34	13,0	11,80	20034	1
36	14,0	14,25	20036	1
38	15,0	17,00	20038	1
40	16,0	21,10	20040	1
45	18,0	28,00	20045	1
50	21,0	41,00	20050	1
55	23,0	54,00	20055	1
60	25,0	70,00	20060	1



Cacerola Alta c/ tapa

Braisiere a/couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Deep casserole with lid
Çaçarola alta com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	13,0	4,10	20021	1
24	15,0	6,80	20025	1
26	16,0	8,50	20027	1
28	17,0	10,45	20029	1
30	18,0	12,70	20031	1
32	19,0	15,25	20033	1
34	21,0	18,05	20035	1
36	22,0	22,40	20037	1
38	23,0	26,10	20039	1
40	25,0	31,40	20041	1
45	28,0	45,00	20046	1
50	31,0	60,00	20051	1
55	34,0	80,00	20056	1
60	37,0	104,00	20061	1

Olla Recta con tapa

Marmite traiteur a/couvercle
Suppentopf mit Deckel
Stock pot with lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	20,0	6,30	20120	1
24	24,0	10,85	20124	1
26	26,0	13,80	20126	1
28	28,0	17,25	20128	1
30	30,0	21,20	20130	1
32	32,0	25,75	20132	1
34	34,0	30,90	20134	1
36	36,0	36,65	20136	1
38	38,0	43,10	20138	1
40	40,0	50,30	20140	1
45	45,0	72,00	20145	1
50	50,0	100,00	20150	1
55	55,0	130,00	20155	1
60	60,0	170,00	20160	1



Cazo Recto

Casserole
Stielkasserolle, flach
Saucepan
Caçarola direite



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	7,0	1,40	20216	1
18	7,5	1,90	20218	1
20	8,0	2,50	20220	1
22	8,5	3,25	20222	1
24	9,5	4,30	20224	1
26	10,5	5,60	20226	1
28	11,0	6,80	20228	1

Cazo Recto Alto

Casserole haute
Stielkasserolle, hoch
Deep saucepan
Caçarola alta direite



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	11,0	2,20	20217	1
18	12,0	3,05	20219	1
20	13,0	4,10	20221	1
22	14,0	5,30	20223	1
24	15,0	6,80	20225	1
26	16,0	8,50	20227	1
28	17,0	10,50	20229	1

Cazo Bombado

Casserole bombée
Kasserolle, Bauchig
Rounded saucepan
Caçarola bojuda

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	21216	1
18	9,0	2,30	21218	1
20	10,0	2,50	21220	1
22	11,0	3,00	21222	1
24	12,0	4,00	21224	1
26	13,0	5,30	21226	1
28	14,0	6,50	21228	1





Paellera

Plat rond
Pfanne
Round
Paelheira

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
28	7,0	4,30	20628	1
30	6,5	4,75	20630	1
32	7,0	5,50	20632	1
34	7,0	6,35	20634	1
36	7,5	7,45	20636	1
38	7,5	8,60	20638	1
40	8,0	10,05	20640	1
45	8,0	12,50	20645	1
50	8,0	15,50	20650	1
55	9,0	21,00	20655	1
60	10,0	28,00	20660	1



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	6,50	2,95	20625	1
26	6,60	3,50	20627	1
28	7,50	4,30	20629	1

Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	16,0	3,20	20716	1
18	18,0	4,60	20718	1
20	20,0	6,30	20720	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ø Cms.	Ref.	Pack
20	20920	1
24	20924	1
26	20926	1
28	20928	1
30	20930	1
32	20932	1
34	20934	1
36	20936	1
38	20938	1
40	20940	1
45	20945	1
50	20950	1
55	20955	1
60	20960	1



Bandeja horno

Plaque à four
Blackblech
Deep oven tray
Bandeja forno

Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
50x35	2	20551	1
60x40	2	20561	1



Rustidera con asa abatible

Plat à rotir anse tombante
Bratpfanne mit Fallgriffen
Roaster moving handle
Assadeira com asa abatível

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
40x30	6	7,45	20540A	1
45x32	7	10,40	20545A	1
50x35	8	12,60	20550A	1
55x37	9	16,30	20555A	1
60x40	9	18,95	20560A	1
65x43	10	24,30	20565A	1
70x45	10	28,65	20570A	1



Rustidera con asa fija

Plat à rotir anse fixe
Bratpfanne
Roaster fix handle
Assadeira com asa fixa

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
40x30	6	7,45	20540F	1
45x32	7	10,40	20545F	1
50x35	8	12,60	20550F	1
55x37	9	16,30	20555F	1
60x40	9	18,95	20560F	1
65x43	10	24,30	20565F	1
70x45	10	28,65	20570F	1



Colador 4 sectores c/cacerola y tapa

Cuit-pâtes 4 compartiments complet
Teigwarenkochtopf mit 4 Einsätzen und Deckel
4 segmented colander with casserole and lid
Coader 4 sectores com caçarola e tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
36	17,5	20337	1
40	19,5	20341	1



Hervidor de pescado

Poissonnière avec grille
Fischkessel
Fish kettle with grill and lid
Peixeira

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
70x22	14	18,70	20470	1

Baterías Domésticas

Household Cookware



ES

Las puntas situadas bajo la tapa, hacen que las gotas fruto de la condensación, vuelvan a caer sobre los alimentos formando un flujo circulante y permanente reduciendo la pérdida de sabores y jugos de los alimentos. El aluminio empleado desde hace años por su buena transmisión del calor, garantiza el calentamiento uniforme de la cacerola, así como una cocción uniforme de los alimentos. Además de un ahorro importante el en uso de energía necesaria.

Un recubrimiento antiadherente de gran calidad evita que los alimentos se pegan, además facilita la limpieza y alarga en gran medida la vida de sus cacerolas y sartenes. Incorpora un fondo metálico apto para inducción que le permitira un rápido calentamiento, además de poder ser empleada en cualquier otra fuente de calor, como, gas, eléctrico o vitrocerámica.

Las asas generadas durante la fundición de la pieza, permiten que la cacerola pueda ser empleada en hornos convencionales hasta una temperatura máxima de 300°C. Un diseño clásico pero a la vez actual que nunca pasa de moda.

EN

The points under the lid make the drips from the condensation fall on the food forming a circulating and permanent flow reducing the loss of taste and food juices. The aluminium used for some years for its heat transfer, guarantees the constant heating of the pan, as well as constant cooking of the food.

There are also important savings in the energy used. A high quality non stick coating prevents the food sticking, as well as facilitating cleaning and extending the life of your pots and pans. It has a metal base suitable for induction which allows quick heating; it can also be used in any heat source, such as gas, electric or ceramic.

The handles created for the cast iron piece, allows the pan to be used in conventional ovens up to a maximum temperature of 300°C. A classic design but never goes out of fashion.



Cacerola aluminio fundido con tapa MINI

Faitout Aluminium fondu avec couvercle "MINI"
"MINI" Bratentopf Gussaluminium mit Deckel
"MINI" cast Aluminium round casserole with lid
Çaçarola alumínio fundido com tampa "MINI"

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
10	5,0	0,24	25909	12
14	7,5	0,90	25914	12

**NUEVO
NEW**



Cacerola oval aluminio fundido con tapa MINI

Faitout Ovale Aluminium fondu avec couvercle "MINI"
"MINI" Oval Bratentopf Gussaluminium mit Deckel
"MINI" oval cast Aluminium round casserole with lid
Çaçarola oval alumínio fundido com tampa "MINI"

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12x8,5	5,0	0,25	25911	12



Cacerola aluminio fundido con tapa

Faitout Aluminium fondu avec couvercle
Bratentopf Gussaluminium mit Deckel
Cast Aluminium round casserole with lid
Çaçarola alumínio fundido com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	7,0	1,30	25916	12
20	8,0	2,40	25920	6
24	10,0	4,20	25924	6
28	11,5	6,70	25928	4



Cacerola oval aluminio fundido con tapa

Faitout Ovale Aluminium fondu avec couvercle
Oval Bratentopf Gussaluminium mit Deckel
Oval cast Aluminium round casserole with lid
Çaçarola oval alumínio fundido com tampa

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
26x20	9,0	3,50	25927	4
31x25	11,0	6,30	25931	4

**NUEVO
NEW**



Cacerola aluminio fundido con tapa MINI negra

Faitout Aluminium fondu avec couvercle "MINI" noir
"MINI" Bratentopf Gussaluminium mit Deckel, grau
Black "MINI" cast Aluminium round casserole with lid
Caçarola alumínio fundido com tampa "MINI" negra

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
10	5,0	0,24	25910	12
14	7,5	0,90	25915	12



Cacerola oval aluminio fundido con tapa MINI negra

Faitout Ovale Aluminium fondu avec couvercle "MINI" noir
"MINI" Oval Bratentopf Gussaluminium mit Deckel, grau
Black "MINI" oval cast Aluminium round casserole with lid
Caçarola oval alumínio fundido com tampa "MINI" negra

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12x8,5	5,0	0,25	25912	12



Cacerola aluminio fundido con tapa negra

Faitout Aluminium fondu avec couvercle noir
Bratentopf Gussaluminium mit Deckel, grau
Black cast Aluminium round casserole with lid
Caçarola alumínio fundido com tampa negra

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	7,0	1,30	25917	12
20	8,0	2,40	25921	6
24	10,0	4,20	25925	6
28	11,5	6,70	25929	4



Cacerola oval aluminio fundido con tapa negra

Faitout Ovale Aluminium fondu avec couvercle noir
Oval Bratentopf Gussaluminium mit Deckel, grau
Black oval cast Aluminium round casserole with lid
Caçarola oval alumínio fundido com tampa negra

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
26x20	9,0	3,50	25933	4
31x25	11,0	6,30	25935	4



Manoplas de silicona

Mouflettes en silicone
Fäustling aus Silikon
Silicone mitten
Pegas de silicone

Ø Cms.	Ref.	Pack
20-24-28	R25921C	1
31x25	R25935C	1



Baterías Domésticas

Household Cookware



Cacerola aluminio fundido con tapa cristal

Faitout Aluminium fondu avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel Aluminiumguss
Cast Aluminium round casserole with glass lid
Çaçarola alumínio fundido com tampa de vidro

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,5	1,50	25816	8
20	8,5	2,50	25820	8
24	10,5	4,50	25824	8
28	12,5	7,00	25828	8
30	13,5	8,70	25831	8

**NUEVO
NEW**



Cacerola baja aluminio fundido con tapa cristal

Faitout basse Aluminium fondu avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel Giessenalum. Aluminiumguss
Cast Aluminium round low casserole with glass lid
Çaçarola baixa alumínio fundido com tampa de vidro

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	9,0	2,60	25823	8
28	9,0	3,60	25827	4



Cacerola aluminio fundido cuadrada con tapa cristal

Faitout Aluminium fondu carré avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel Aluminiumguss
Cast Aluminium square casserole with glass lid
Çaçarola alumínio fundido quadrada com tampa de vidro

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20x20	8,0	2,70	25821	8
24x24	10,0	4,70	25825	8
28x28	12,0	7,50	25829	8



Cacerola baja aluminio fundido cuadrada con tapa cristal

Faitout basse Aluminium fondu carré avec couvercle verre
Bratentopf mit Glasdeckel Giessenalum. Aluminiumguss
Cast Aluminium square low square casserole with glass lid
Caçarola baixa alum. fundido quadrada com tampa de vidro

Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
28x28	9,0	4,20	25830	4

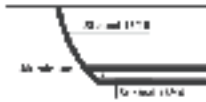


ROBUST

Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
 Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
 Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
 Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
 Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
 Bratentopf mit Deckel
 Casserole with lid
 Caçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,60	93016	1
18	9,0	2,00	93018	1
20	10,0	3,00	93020	1
24	12,0	5,00	93024	1
26	13,0	6,50	93026	1
28	14,0	8,00	93028	1
32	16,0	12,50	93032	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle
 Fleischtopf mit Deckel
 Stock pot with Lid
 Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	93116	1
20	15,5	5,00	93120	1
22	18,0	6,50	93122	1
24	15,0	6,50	93124	1
26	15,0	7,50	93126	1
28	17,0	10,50	93128	1
32	17,5	14,00	93132	1



Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
 Hoher Fleischtopf mit Deckel
 Deep Stock pot with Lid
 Panela super alta con tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	17,5	5,50	93121	1
24	20,0	9,00	93125	1
28	22,0	13,50	93129	1



Cazo Recto

Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,0	1,00	93214	1
16	8,0	1,60	93216	1
18	9,0	2,00	93218	1
20	10,0	3,00	93220	1



Baño María

Bain Marie
Bain Marie
Bain Marie
Banho-Maria

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	12,5	1,80	93714	1
16	13,0	2,50	93716	1
18	14,0	3,50	93718	1
20	14,5	4,50	93720	1



Cacerola Vapor

Panier Vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam Casserole
Çaçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	10,0	3,00	93420	1
24	10,0	4,50	93424	1
28	13,5	8,50	93428	1



Tartera con tapa

Plat Rond a/couvercle
Pfanne mit Deckel
Round Dish with Lid
Tarteira com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
22	6,5	2,30	93622	1
24	7,0	3,00	93624	1
26	7,0	3,50	93626	1
28	8,0	5,00	93628	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
16	93917	1
18	93919	1
20	93921	1
22	93923	1
24	93925	1
26	93927	1
28	93929	1
32	93933	1



Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
93000	1

Baterías Domésticas

Household Cookware

- ES** Pensada para que ejerza las labores de un chef profesional en su propio hogar.
FR Conçue pour ceux qui exercent en tant que chef professionnel à la maison.
DE Damit Sie in Ihrer eigenen Küche wie ein Chefkoch arbeiten können.
EN Designed to allow you to work like a professional chef in your own home
PT Pensada para exercer todo o trabalho de um chefe profissional, em sua casa.



Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
 Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
 Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
 Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
 Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich



Cacerola con tapa

Faitout av/couvercle
 Bratentopf m/Deckel
 Casserole with lid
 Caçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	72016	1
20	8,5	2,50	72020	1
24	9,5	3,50	72024	1
28	11,0	6,50	72028	1
32	12,5	9,00	72032	1



Olla con tapa

Marmite a/couvercle
 Fleischtopf m/Deckel
 Stock pot with Lid
 Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	72116	1
20	14,5	4,50	72120	1
24	15,0	6,50	72124	1
28	17,0	10,00	72128	1
32	17,5	13,50	72132	1



Cazo Recto

Casserole
 Stielkasserole, flach
 Saucepan
 Caçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,00	72214	1
16	8,0	1,50	72216	1
18	8,5	2,00	72218	1
20	8,5	2,50	72220	1



Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
 Milchtopf
 Cylindrical pot
 Caneca cilíndrica

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	12,5	1,50	72714	1
16	13,0	2,50	72716	1
20	14,5	4,50	72720	1



Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
 Hoher Fleischtopf mit Deckel
 Deep Stock pot with Lid
 Panela super alta con tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	20,0	9,00	72125	1
28	22,0	13,50	72129	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,5	2,50	72420	1
24	9,5	3,50	72424	1
28	11,0	6,50	72428	1

Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto caçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	72421	1
24	16,0	3,50	72425	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	72318	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	72324	1

Cuecepastas sin tapa

Cuit-pâte sans couvercle
Nudelkoch-Einsatz ohne Deckel
Pasta cooker without lid
Coze-massas sem tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	17,5	9,50	72423	1

Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle
Pfanne m/Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	2,00	72620	1
24	7,0	3,00	72624	1
28	8,0	4,50	72628	1
32	8,0	6,00	72632	1

Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	7,0	3,00	72625	1
28	8,0	4,50	72629	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ø Cms.	Ref.	Pack
16	72916	1
18	72918	1
20	72920	1
24	72924	1
28	72928	1
32	72932	1

Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.



Ref.	Pack
72000	1

Baterías Domésticas

Household Cookware

- ES** Las máximas prestaciones con un diseño moderno y distinguido, realzado por las bandas mate que rodean el recipiente.
- FR** Les prestations maximum pour des lignes modernes et distinguées, rehaussées par des bandes mates entourant le récipient.
- DE** Höchster Komfort bei modernem und exklusivem Design, das durch die matten Streifen rund um den Topf unterstrichen wird.
- EN** The best features with a modern and outstanding design, enhanced by the matt bands placed around each vessel.
- PT** Capaz de um excelente desempenho e com um design moderno e distinto, realçado pelas bandas mate que envolvem o recipiente.



Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich



Cacerola con tapa
Faitout a/couvercle
Bratentopf m/Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	78016	1
20	8,5	2,50	78020	1
24	9,5	3,50	78024	1
28	11,0	6,50	78028	1

Cazo Recto
Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Çaçarola direita



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,00	78214	1
16	8,0	1,50	78216	1
18	8,5	2,00	78218	1
20	8,5	2,50	78220	1

Olla con tapa
Marmite a/couvercle
Fleischtopf m/Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	78116	1
20	13,5	4,50	78120	1
24	15,0	6,50	78124	1
28	17,0	10,00	78128	1

Olla super alta con tapa
Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	20,0	9,00	78125	1
28	22,5	13,50	78129	1

Pote cilíndrico
Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	12,5	1,50	78714	1
16	13,0	2,50	78716	1



Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,5	2,50	78420	1
24	9,5	3,50	78424	1



Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto caçarola a vapor

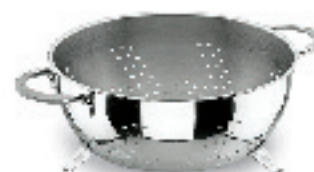
Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	78421	1
24	16,0	3,50	78425	1



Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	78318	1



Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	78324	1



Tartera con tapa

Plat rond a/couvercle
Pfanne m/Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	2,00	78620	1
24	7,0	3,00	78624	1
28	8,0	4,50	78628	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
16	78916	1
20	78920	1
24	78924	1
28	78928	1

Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
78000	1



Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

ES

Los especiales cuerpos bombeados proporcionan una mayor capacidad a los recipientes. Destaca por su acabado interior pulido y acabado exterior doble: pulido y mate. Las características asas le dan un toque de distinción al diseño.

FR

The special curved surfaces increase the capacity of the containers. Their polished interior finish and double exterior finish (polished and matt) make these saucepans stand out. Their characteristic handles give this design an air of distinction.

DE

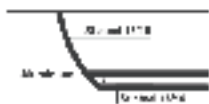
The special curved surfaces increase the capacity of the containers. Their polished interior finish and double exterior finish (polished and matt) make these saucepans stand out. Their characteristic handles give this design an air of distinction.

EN

The special curved surfaces increase the capacity of the containers. Their polished interior finish and double exterior finish (polished and matt) make these saucepans stand out. Their characteristic handles give this design an air of distinction.

PT

Os corpos especiais bombados proporcionam uma maior capacidade aos recipientes. Destaca-se pelo seu acabamento interior polido e um acabamento exterior duplo: polido e mate. As características das asas dão um toque distinto ao design.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,80	79016	1
20	10,0	3,50	79020	1
24	11,0	6,00	79024	1
28	13,0	9,50	79028	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	10,0	2,20	79116	1
20	12,0	4,00	79120	1
24	13,5	7,00	79124	1
28	16,0	11,00	79128	1



Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,20	79214	1
16	8,0	1,80	79216	1
18	9,0	2,50	79218	1
20	10,0	3,50	79220	1



Lote 4 cazos (Ø14-16-18-20)

Ensemble 4 casseroles
Set 4 Tlg. Stielkasserollen
Set 4 saucepans
Lote de 4 caçarola

Ref.	Pack
79003	1



Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	9,5	3,00	79420	1
24	12,0	4,50	79424	1



Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto çaçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	17,0	3,00	79421	1
24	20,0	4,50	79425	1



Pote

Pot
Milchtopf
Pot
Caneca

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	11,0	1,80	79714	1



Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	6,0	3,00	79624	1
28	7,0	4,80	79628	1



Wok

Wok
Wok
Wok
Wok

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
30	11,0	5,00	79830	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
16	79916	1
20	79920	1
24	79924	1
28	79928	1

Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
79000	1



Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

ES

Un clásico presente en muchísimos hogares. Incorpora todas las prestaciones, y un diseño atractivo, limpio y elegante, característico de la marca Lacor. Una completísima batería que incluye una paellera antiadherente. Contiene todo lo necesario para satisfacer hasta el último capricho del gourmet.

FR

Un classique indispensable dans de nombreux foyers. Cette série allie des prestations complètes à des lignes attrayantes, nettes et élégantes, caractéristiques de la marque Lacor. Une batterie très complète incluant une poêle à paëlla antiadhésive. Tout le nécessaire pour satisfaire le plus capricieux des gourmets.

DE

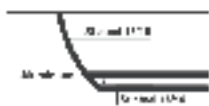
A traditional saucepan present in many homes. It includes all the features, an attractive, clean and elegant design, characteristic of the Lacor trademark. A complete set of saucepans including a non-stick paella pan. Contains everything necessary to satisfy a gourmet's every whim.

EN

Der Klassiker in vielen Haushalten! Diese Set bietet das gesamte Leistungsspektrum und attraktives Design mit den für Lacor typischen klaren und eleganten Linien. Ein sehr komplettes Set, inklusive Paella-Pfanne mit Antihafversiegelung, das die Träume eines jeden Gourmets wahr werden lässt.

PT

É um clássico presente em muitas casas. Incorpora todos os benefícios e um desenho atractivo, limpo e elegante, característico da marca LACOR. Um trem completo que inclui uma paelheira anti-aderente. Contém tudo o que é necessário para satisfazer até ao último capricho do gourmet.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	40016	1
18	8,5	2,00	40018	1
20	8,5	2,50	40020	1
22	9,0	3,00	40022	1
24	9,5	3,50	40024	1
26	9,5	4,50	40026	1
28	11,0	6,50	40028	1
32	12,5	9,50	40032	1
36	14,0	14,20	40036	1
40	15,5	19,50	40040	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	40116	1
18	14,0	3,50	40118	1
20	14,5	4,50	40120	1
22	14,5	5,50	40122	1
24	15,0	6,50	40124	1
26	15,0	7,50	40126	1
28	17,0	10,00	40128	1
32	17,5	13,50	40132	1
36	21,5	22,00	40136	1
40	24,5	30,80	40140	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,80	40212	1
14	7,5	1,00	40214	1
16	8,0	1,50	40216	1
18	8,5	2,00	40218	1
20	8,5	2,50	40220	1

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	17,5	5,50	40121	1
24	20,0	9,00	40125	1
28	22,0	13,50	40129	1
32	28,0	22,50	40133	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,5	2,50	40420	1
24	9,5	3,50	40424	1
28	11,0	6,50	40428	1

Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	40421	1
24	16,0	3,50	40425	1

Cuecepastas sin tapa

Cuit-pâte sans couvercle
Nudelkoch-Einsatz ohne Deckel
Pasta cooker without lid
Coze-massas sem tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	17,5	9,50	40426	1

Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	2,00	40620	1
22	6,5	2,50	40622	1
24	7,0	3,00	40624	1
26	7,0	3,50	40626	1
28	8,0	4,50	40628	1
32	8,0	6,00	40632	1
36	8,5	7,50	40636	1
40	8,5	11,00	40640	1

Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	12,0	1,00	40712	1
14	12,5	1,50	40714	1
16	13,0	2,50	40716	1
18	14,0	3,50	40718	1

Tapa

Couvercle - Deckel- Lid - Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
12	40912	1
14	40914	1
16	40916	1
18	40918	1
20	40920	1
22	40922	1
24	40924	1
26	40926	1
28	40928	1
32	40932	1
36	40936	1
40	40940	1



Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	40318	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	40324	1

Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
40000	1



Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

- ES** Todas las ventajas de la cocina actual al servicio de los paladares más exigentes.
FR Tous les avantages de la cuisine actuelle au service des palais les plus exigeants.
DE Alle Vorteile der modernen Küche im Dienste der anspruchsvollsten Gaumen.
EN All the advantages of modern cooking for the most demanding palates.
PT Todas as vantagens da cozinha actual ao serviço dos paladares mais exigentes.



Cacerola con tapa
Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	90016	1
18	8,5	2,00	90018	1
20	8,5	2,50	90020	1
22	9,0	3,00	90022	1
24	9,5	3,50	90024	1
26	9,5	4,50	90026	1
28	11,0	6,50	90028	1
32	12,5	9,50	90032	1



Olla con tapa
Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	90116	1
18	14,0	3,50	90118	1
20	14,5	4,50	90120	1
22	14,5	5,50	90122	1
24	15,0	6,50	90124	1
26	15,0	7,50	90126	1
28	17,0	10,00	90128	1
32	17,5	13,50	90132	1



Olla super alta con tapa
Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	20,0	9,00	90125	1
28	22,0	13,50	90129	1



Cazo Recto
Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,80	90212	1
14	7,5	1,00	90214	1
16	8,0	1,50	90216	1
18	8,5	2,00	90218	1
20	8,5	2,50	90220	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,5	2,50	90420	1
24	9,5	3,50	90424	1

Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	90421	1
24	16,0	3,50	90425	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	90318	1

Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	12,0	1,00	90712	1
14	12,5	1,50	90714	1
16	13,0	2,50	90716	1
18	14,0	3,50	90718	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	90324	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ø Cms.	Ref.	Pack
12	90912	1
14	90914	1
16	90916	1
18	90918	1
20	90920	1
22	90922	1
24	90924	1
26	90926	1
28	90928	1
32	90932	1

Tartera con tapa

Plat rond a/couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	2,00	90620	1
22	6,5	2,50	90622	1
24	7,0	3,00	90624	1
26	7,0	3,50	90626	1
28	8,0	4,50	90628	1
32	8,0	6,00	90632	1

Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
90000	1



B A S I C

Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inóxidável 18/10 com fundo Sandwich

ES Pensada para que ejerza las labores de un chef profesional en su propio hogar.

FR Conçue pour ceux qui exercent en tant que chef professionnel à la maison.

DE Damit Sie in Ihrer eigenen Küche wie ein Chefkoch arbeiten können.

EN Designed to allow you to work like a professional chef in your own home

PT Pensada para exercer todo o trabalho de um chefe profissional, em sua casa.



Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle
Bratentopf m/Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	32016	1
20	8,5	2,50	32020	1
24	9,5	3,50	32024	1
28	11,0	6,50	32028	1



Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direite

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,00	32214	1
16	8,0	1,50	32216	1
18	8,5	2,00	32218	1
20	8,5	2,50	32220	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	32116	1
20	13,5	4,50	32120	1
24	15,0	6,50	32124	1
28	17,0	10,00	32128	1



Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	20,0	9,00	32125	1
28	22,5	13,50	32129	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,5	2,50	32420	1
24	9,5	3,50	32424	1

Pote cilíndrico

Pot-cilíndric
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	12,5	1,50	32714	1
16	13,0	2,50	32716	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	32318	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	32324	1

Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	7,0	3,00	32624	1
28	8,0	4,50	32628	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ø Cms.	Ref.	Pack
16	32916	1
20	32920	1
24	32924	1
28	32928	1

Lote 4 cazos (Ø14-16-18-20)

Ensemble 4 casseroles
Set 4 Tlg. Stielkasserollen
Set 4 saucepans
Lote de 4 çaçarola



Ref.	Pack
32003	1

Bateria 8 piezas

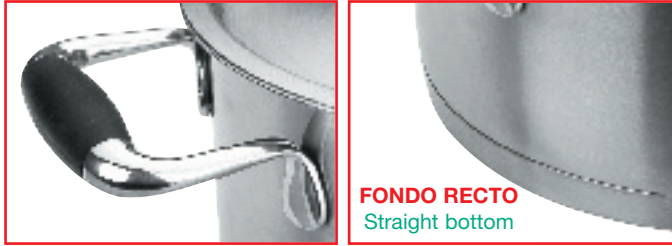
Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.



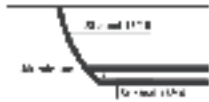
Ref.	Pack
32000	1

Baterías Domésticas

Household Cookware



FONDO RECTO
Straight bottom



Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inóxidável 18/10 com fundo Sandwich



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	94016	1
20	8,5	2,50	94020	1
24	9,5	3,50	94024	1
28	11,0	6,50	94028	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Çaçarola direite



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,00	94214	1
16	8,0	1,50	94216	1
18	8,5	2,00	94218	1
20	8,5	2,50	94220	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	94116	1
20	13,5	4,50	94120	1
24	15,0	6,50	94124	1
28	17,0	10,00	94128	1

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	20,0	9,00	94125	1
28	22,5	13,50	94129	1

Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	12,5	1,50	94714	1
16	13,0	2,50	94716	1

Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	8,5	2,50	94420	1
24	9,5	3,50	94424	1

Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto çaçarola a vapor



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	94421	1
24	16,0	3,50	94425	1

Colador esférico

Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	94318	1

Escurridera

Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	94324	1

Tartera con tapa

Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	3,00	94620	1
24	7,0	3,00	94624	1
28	8,0	4,50	94628	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ø Cms.	Ref.	Pack
16	94916	1
20	94920	1
24	94924	1
28	94928	1

Lote 4 cazos (Ø14-16-18-20)

Ensemble 4 casseroles
Set 4 Tlg. Stielkasserollen
Set 4 saucepans
Lote de 4 çaçarola

Ref.	Pack
94003	1



Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
94000	1



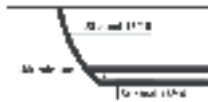
Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

Ocupa como una cacerola, la montas como quieras y **la puedes comprar pieza a pieza.**

Disponibile en Inoxidable y Antiadherente



¿Cuestión de espacio?



... Dicho y hecho



ES

Consejos de Uso:

- 1.- Solo usar las asas y el mango de la ESPACE con piezas diseñadas para tal efecto.
- 2.- El mango largo podrá usarse en combinación con un asa costado, en un lado el mango y en el otro el asa.
- 3.- Utilice siempre dos asas de costado. Quite las asas de la pieza cuando estén al fuego.

FR

Conseils d'utilisation:

- 1.- N'utiliser les poignées et le manche de l'ESPACE qu'avec des pièces conçues à cet effet.
- 2.- Le manche long pourra être utilisé avec poignée sur le côté, sur un côté, le manche, et sur l'autre côté, la poignée.
- 3.- Toujours utiliser deux poignée sur le côté.
Retirez les poignées de la pièce lorsqu'elle est sur le feu.

DE

Rat für richtigen Gebrauch:

- 1.- Henkel und Griff der ESPACE nur bei zu diesem Zweck ausgelegten Geräten benutzen.
- 2.- Der lange Griff lässt sich in Verbindung mit einem Seitenhenkel verwenden, wobei auf einer Seite der Griff, auf der anderen Seite der Henkel eingesetzt werden.
- 3.- Immer zwei Seitenhenkel verwenden.
Wenn das Gerät auf dem Feuer steht, die Henkel des Geräts entfernen.

EN

Advice for right use:

- 1.- Only use long handle and side handle with ESPACE patented rim.
- 2.- Long handle can be used in combination with one side handle (long handle on one side of the pot and side handle on the opposite side).
- 3.- Always use Espace side handle in couples.
Always remove ESPACE long handle and side handle while cooking (when you put the pot on the stove/cooker or in the oven).

PT

Conselhos de Uso:

- 1.- Usar as asas e o cabo da ESPACE só com peças que tenham sido desenhadas para o efeito.
- 2.- O cabo maior poderá ser usado em conjunto com uma asa lateral - de um lado o cabo e do outro a asa.
- 3.- Utilize sempre duas asas laterais.
Tire as asas da peça quando estejam no fogão.

Cazo - Cacerola sin tapa

Casserole - Faitout sans couvercle
Stielkasserolle - Bratentopf ohne Deckel
Saucepan - Casserole without lid
Çaçarola sem tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,00	92214	1
16	8,0	1,50	92216	1
18	8,5	2,00	92218	1
20	8,5	2,50	92220	1

Cazo - Cacerola sin tapa

Casserole - Faitout sans couvercle
Stielkasserolle - Bratentopf ohne Deckel
Saucepan - Casserole without lid
Çaçarola sem tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
14	7,5	1,00	92215	1
16	8,0	1,50	92217	1
18	8,5	2,00	92219	1
20	8,5	2,50	92221	1



Jgo. 4 cazos (Ø14-16-18-20) + Mango

Emsemble 4 Casseroles + Poignée
Set 4 Stielkasserolles + Stiel
Pack of 4 Saucepans + Long Handle
Jogo 3 çaçarola (Ø 14-16-18-20) + Cabo

Ref.	Pack	AHORRO DE ESPACIO
92204	1	Gain d'espace - Space gain Doppelter Gebrauch - Poupança de espaço



Jgo. 4 cazos (Ø14-16-18-20) + Mango

Emsemble 4 Casseroles + Poignée
Set 4 Stielkasserolles + Stiel
Pack of 4 Saucepans + Long Handle
Jogo 3 çaçarola (Ø 14-16-18-20) + Cabo

Ref.	Pack	AHORRO DE ESPACIO
92205	1	Gain d'espace - Space gain Doppelter Gebrauch - Poupança de espaço



Jgo. 3 sartenes (Ø20-24-28) + Mango

Emsemble 3 poêles (Ø 20-24-28) + Poignée
Set 3 Pfannes (Ø 20-24-28) + Stiel,
Pack 3 frying-pans (Ø 20-24-28) + Long handle
Jogo 3 sertãs (Ø 20-24-28) + Cabo

Ref.	Pack
92206	1

Sartén

Poêle
Pfanne
Frying-pan
Sertãs



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
20	5,5	92620	1
24	6,0	92624	1
28	6,5	92628	1

Asa costado (2 pcs.)

Anse
Griff
Side handle
Asa lateral



Ref.	Pack
92002	1

Mango cazo

Poignée de Casserole
Stief
Saucepan long handle
Cabo çaçarola



Ref.	Pack
92001	1

Baterías Domésticas

Household Cookware

ES

Una de las mejores elecciones para quienes necesitan una gama muy amplia. Apropriada para cocinar sin agua ni grasa y, disfrutar, de este modo, de las ventajas de la cocina dietética.

FR

Le meilleur choix pour qui recherche une gamme étendue. Adaptée à la cuisine sans eau ni corps gras, pour profiter des bienfaits de la cuisson diététique.

DE

Die richtige Wahl für all diejenigen, die ein breitgefächertes Angebot brauchen. Geeignet zum Kochen ohne Wasser oder Fett. So wird die Diätküche zum Genuss!

EN

One of the best choices for those who require a very extensive range. Appropriate for cooking without water or grease and enjoying, in this way, the advantages of dietary cooking.

PT

É uma das melhores escolhas para quem necessita de uma gama muito ampla. Apropriada para cozinhar sem água e sem gordura e, aproveitar, assim, as vantagens da cozinha dietética.



Nuevas asas
New handles

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	88016	1
18	8,5	2,00	88018	1
20	8,5	2,50	88020	1
22	9,0	3,00	88022	1
24	9,5	3,50	88024	1
26	9,5	4,50	88026	1
28	11,0	9,50	88028	1
32	12,5	9,50	88032	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Çaçarola direita



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,80	88212	1
14	7,5	1,00	88214	1
16	8,0	1,50	88216	1
18	8,5	2,00	88218	1
20	8,5	2,50	88220	1

Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	88116	1
18	14,0	3,50	88118	1
20	14,5	4,50	88120	1
22	14,5	5,50	88122	1
24	15,0	6,50	88124	1
26	15,0	7,50	88126	1
28	17,0	10,00	88128	1
32	17,5	13,50	88132	1

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	17,5	5,50	88121	1
24	20,0	9,00	88125	1
28	22,0	13,50	88129	1

Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	12,0	1,00	88712	1
14	12,5	1,50	88714	1
16	13,0	2,50	88716	1
18	14,0	3,50	88718	1



Cacerola vapor
Panier vapeur
Dampkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	9,0	2,50	88420	1
24	10,5	3,50	88424	1



Conjunto cacerola vapor
Ensemble cuit vapeur
Dampkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto caçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	88421	1
24	16,0	3,50	88425	1



Colador esférico
Passoire à queue
Seiher, mit Stiel
Strainer
Coador esférico

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	8,5	88318	1



Escurridera
Passoire sur pied
Abtropfschüssel
Colander with stand
Escorredor

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
24	11,0	88324	1



Tartera con tapa
Plat rond avec couvercle
Pfanne mit Deckel
Round dish with lid
Tarteira com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	6,5	2,00	88620	1
22	6,5	2,50	88622	1
24	7,0	3,00	88624	1
26	7,0	3,50	88626	1
28	8,0	4,50	88628	1
32	8,0	6,00	88632	1



Tapa
Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
12	88912	1
14	88914	1
16	88916	1
18	88918	1
20	88920	1
22	88922	1
24	88924	1
26	88926	1
28	88928	1
32	88932	1

Bateria 8 piezas
Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
88000	1

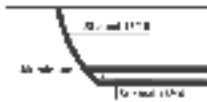


Baterías Domésticas

Household Cookware

Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich

- ES** Una excelente relación calidad/precio en un conjunto muy completo.
FR Un excellent rapport qualité/prix pour un ensemble très complet.
DE Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis in einem sehr kompletten Set.
EN Excellent value for money in a full range of saucepans.
PT Excelente relação qualidade/preço num conjunto muito completo.



Cacerola con tapa

Faitout avec couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Caçarola com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	8,0	1,50	85016	1
18	8,5	2,00	85018	1
20	8,5	2,50	85020	1
22	9,0	3,00	85022	1
24	9,5	3,50	85024	1
26	9,5	4,50	85026	1
28	11,0	9,50	85028	1
32	12,5	9,50	85032	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Caçarola direita



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	7,0	0,80	85212	1
14	7,5	1,00	85214	1
16	8,0	1,50	85216	1
18	8,5	2,00	85218	1
20	8,5	2,50	85220	1

Olla con tapa

Marmite a/couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
16	13,0	2,50	85116	1
18	14,0	3,50	85118	1
20	14,5	4,50	85120	1
22	14,5	5,50	85122	1
24	15,0	6,50	85124	1
26	15,0	7,50	85126	1
28	17,0	10,00	85128	1
32	17,5	13,50	85132	1

Olla super alta con tapa

Marmite S. Haute a/couvercle
Hoher Fleischtopf mit Deckel
Deep Stock pot with Lid
Panela super alta con tampa



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	20,0	9,00	85125	1
28	22,0	13,50	85129	1

Pote cilíndrico

Pot-cilindrique
Milchtopf
Cylindrical pot
Caneca cilíndrica



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	12,0	1,00	85712	1
14	12,5	1,50	85714	1
16	13,0	2,50	85716	1
18	14,0	3,50	85718	1



Cacerola vapor

Panier vapeur
Dampfkoch-Aufsatz
Steam casserole
Caçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	9,0	2,50	85420	1
24	10,5	3,50	85424	1



Conjunto cacerola vapor

Ensemble cuit vapeur
Dampfkoch-Aufsatz Set
Steam casserole set
Conjunto caçarola a vapor

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	15,5	2,50	85421	1
24	16,0	3,50	85425	1



Sartén

Poêle
Pfanne
Frying pan
Sertãs

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	7,0	3,50	85625	1
28	8,0	4,50	85629	1



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
24	7,0	3,50	85624	1

Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa



Ø Cms.	Ref.	Pack
16	85916	1
18	85918	1
20	85920	1
22	85922	1
24	85924	1
26	85926	1
28	85928	1
32	85932	1



Lote 5 cazos (Ø12-14-16-18-20)

Ensemble 4 casseroles
Set 4 Tlg. Stielkasserollen
Set 4 saucepans
Lote de 4 caçarola

Ref.	Pack
85003	1

Bateria 8 piezas

Cacerola 16, 20 y 24 cms.
Cazo 14 y 16 cms.
Olla 16 y 20 cms.
Pote 14 cms.

Ref.	Pack
85000	1



**G
A
R
I
N
O
X**

Baterías Domésticas

Household Cookware



Cacerola con tapa

Faitout a/couvercle
Bratentopf mit Deckel
Casserole with lid
Çaçarola com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
18	9,0	2,00	14318	1
20	10,0	3,00	14320	1
22	11,0	4,00	14322	1
24	12,0	5,00	14324	1

Cazo Recto

Casserole
Stielkasserole, flach
Saucepan
Çaçarola direite



Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
12	5,5	0,60	14212	1
14	6,5	1,50	14214	1
16	7,5	1,50	14216	1
18	9,0	2,00	14218	1
20	10,0	3,00	14220	1



Olla con tapa

Marmite avec couvercle
Fleischtopf mit Deckel
Stock pot with Lid
Panela com tampa

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	12,0	3,80	14420	1
22	13,0	5,00	14422	1
24	15,0	7,00	14424	1



Lote 5 cazos (Ø12-14-16-18-20)

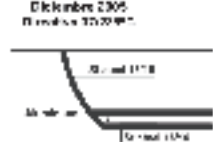
Ensemble 4 casseroles
Set 4 Tlg. Stielkasserollen
Set 4 saucepans
Lote de 4 çaçarola

Ref.	Pack
14205	1

Ollas a presión

Pressure cookers

Bloqueo Cocción Seguridad
 Presión Pressure 0.2 0.5-0.8 1.0 Bar
 Lock Cooking Security



Inoxidable 18/10 con fondo Sandwich
 Inox 18/10 avec fond triple type "Sandwich"
 Edelstahl 18/10 mit Sandwich-Boden
 Stainless steel 18/10 with sandwich bottom
 Inoxidável 18/10 com fundo Sandwich



SELECCIÓN DE POSICIONES:

- Posición 0 - Despresurización
- Posición I - Cocción rápida a 0,5 Bar
- Posición II - Cocción extra rápida a 0,8 bar

SELECT THE REQUIRED POSITION:

- Position 0 - Depressurization
- Position I - Fast cooking at 0,5 bar
- Position II - Extra-fast cooking at 0,8 bar

ES

La olla a Presión Luxe para hostelería, fabricada en Acero Inox 18/10, un material que reúne las máximas garantías de salubridad y duración, está diseñada para satisfacer todas las exigencias del profesional. De fácil manejo, tiene un fondo difusor de tipo sandwich válido para todo tipo de cocinas incluida la inducción. Incorpora un selector de presión para cocer de acuerdo a las necesidades de cada producto.

FR

La cocotte minute Luxe pour l'hôtellerie, est fabriquée en Acier Inox 18/10, un matériau qui réunit les meilleures qualités sanitaires et de durée. Elle est conçue pour répondre à toutes les exigences des professionnels. Facile à utiliser, elle présente un fonds de type sandwich, à diffusion, pouvant ainsi être utilisée avec toutes sortes de cuisinières, y compris les tables à induction. Elle est équipée d'un sélecteur de pression pour cuisiner conformément aux besoins de chaque aliment.

DE

Der Schnellkochtopf Luxe für den Gaststättenbetrieb besteht aus Edelstahl Rostfrei 18/10, einem Material das beste Ergebnisse in Hinsicht Hygiene und Gebrauchsdauer gewährleistet und ausgelegt ist, allen professionellen Anforderungen zu entsprechen. Einfache Handhabung Mehrschichtboden zur optimalen Hitzeverteilung, geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Mit Druckwahleinstellung zum individuellen Garen, je nach Anforderungen des jeweiligen

EN

The Luxe Pressure Cooker for catering, made of 18/10 Stainless Steel, a material offering the highest guarantees of healthiness and duration, is designed to meet any professional requirements. User-friendly, it features a sandwich-type diffuser bottom valid for all types of kitchens, induction included. It includes a pressure selector for adjustment to each product's needs.

PT

A panela de Pressão Luxe para hotelaria é fabricada em Aço Inox 18/10, um material que reúne as máximas garantias de salubridade e duração, está desenhada para satisfazer todas as exigências de um profissional. De uso fácil, tem um fundo difusor, tipo sandwich, válido para todo o tipo de fogões, incluindo a de indução. Incorpora um selector de pressão para cozer de acordo com as necessidades de cada produto.





Olla a presión LUXE

Cocotte à pression Luxe
 Luxe Schnellkochtopf
 Luxe Pressure cooker
 Panela de pressão

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
32	18,0	15,0	50815	1
32	23,0	18,0	50818	1
32	32,0	22,0	50823	1



Cuerpo Olla a presión LUXE

Corps Cocotte à pression Luxe
 Schnellkochtopf-Körper Luxe
 Luxe Pressure cooker stockpot
 Corpo panela de pressão

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
32	18,0	15,0	50816	1
32	23,0	18,0	50819	1
32	32,0	22,0	50824	1



Tapa

Couvercle
 Deckel
 Lid
 Tampa

Ø Cms.	Ref.	Pack
32	50933	1



Tapa

Couvercle
 Deckel
 Lid
 Tampa

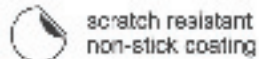
Ø Cms.	Ref.	Pack
32x7	54932	1



Sartenes

Frypans

Antiadherente
Antihaft
Non stick
Anti-Aderente



Antiadherencia. Los fondos están revestidos de un antiadherente con aportación de titanio, que proporciona una antiadherencia total en todos los guisos.
Non-stick. The saucepan bottoms are coated with a surface containing titanium, which provides a totally non-stick surface for all dishes.

Espesores - Thickness

Ø	CERAMIC		TRICAPA			BICAPA											
	Chef-Inox Ceram	Eco-Chef	Chef-Inox Plus	Tricapla Plus	Chef Tricapla	Robust Plus	Robust	Robust Oval	Robust Rectang.	Robust Biniis	Robust Crepera	Robust Wok	Acero Wok	Tri-Hierro Plus	Tri-Hierro Crepera	Tri-Hierro Hierro	
	INOX	ALUM	INOX	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ACERO	ACERO	ACERO	ACERO
12											2,5						2,0
14											2,5						2,0
16							2,5										
18		2,5		2,5	2,5	2,5	2,5										
20	1,0	3,5	1,0	3,5	3,5	3,5	3,5						0,9	2,0			
22		3,5		3,5	3,5	3,5	3,5				2,5				2,0		
24	1,0	3,5	1,0	3,5	3,5	3,5	3,5							2,0			
26		4,0		4,0	4,0	4,0	4,0				2,7				2,0		
28	1,0	4,0	1,0	4,0	4,0	4,0	4,0							2,0			
30											4,0						
32	1,0	4,0	1,0	4,0	4,0	4,0	4,0							2,0			
36	1,0	4,0	1,0	4,0	4,0	4,0	4,0							2,0			
40	1,0		1,0		4,0	4,0	4,0							2,0			
36x26								2,7				4,0					
38x26									4,0								
40x29								2,7									

Espesores - Thickness

Ø	SIN ANTIADHERENTE				
	Chef-Inox	Aluminio	Tri-hierro	Tri-hierro Crepera	Honda pulida
	INOX	ALUM	ACERO	ACERO	INOX
18					0,0
20	1,0	3,5	2,0		0,0
22				2,0	0,0
24	1,0	3,5	2,0		0,0
26				2,0	0,0
28	1,0	4,0	2,0		0,0
30					0,0
32	1,0	4,0	2,0		0,0
36	1,0		2,0		0,0
40	1,0		2,0		0,0
45					0,0
50					0,0
55					0,0
60					0,0

Ceramic



INOX

Sartén Chef-Inox Ceram fondo sandwich Inox 18/10

Poêle Chef-Inox Ceram fond Sanwich, Inox 18/10
Pfanne Chef-Inox Ceram, mit Sandwich-Boden, Rostfrei 18/10
Frying-pan Chef-Inox Ceram Sandwich bottom, St. Steel 18/10
Sertã Chef-Inox Ceram fundo Sandwich, Inóx 18/10

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
20	4,0	51720	1
24	4,5	51724	1
28	5,5	51728	1
32	6,0	51732	1
36	6,5	51736	1
40	6,5	51740	1



ALUM

Sartén Eco-Chef con fondo

Poêle Eco-Chef avec fond
Pfanne Eco-Chef mit Boden
Frying-pan Eco-Chef with bottom
Sertã Eco-Chef com fundo

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	3,8	22718	6
20	4,0	22720	6
22	4,0	22722	6
24	4,5	22724	6
26	4,5	22726	6
28	4,5	22728	6
32	4,7	22732	6
36	5,5	22736	4

Especial INDUCCIÓN



Tricapa



Especial INDUCCIÓN



INOX

Sartén Chef-Inox Plus f. sandwich Inox 18/10

Poêle Chef-Inox Plus fond Sanwich, Inox 18/10
Pfanne Chef-Inox Plus, m/Sandwich-Boden, Rostfrei 18/10
Frying-pan Chef-Inox Plus Sandwich bottom, St. Steel 18/10
Sertã Chef-Inox Plus f. Sandwich, Inóx 18/10

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
20	4,0	51621	1
24	4,5	51625	1
28	5,5	51629	1
32	6,0	51633	1
36	6,5	51637	1
40	6,5	51641	1

ALUM

Sartén Tricapa Plus con fondo

Poêle Tricapa Plus avec fond
Pfanne Tricapa Plus mit Boden
Frying-pan Tricapa Plus with bottom
Sertã Tricapa Plus com fundo

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	3,8	21718	6
20	4,0	21720	6
22	4,0	21722	6
24	4,5	21724	6
26	4,5	21726	6
28	4,5	21728	6
32	4,7	21732	6
36	5,5	21736	4

ALUM

Sartén Chef Tricapa Aluminio

Poêle Chef tri capa alum.
Pfanne Chef, Tri Capa, Aluminium
Frying-pan Chef tri capa, aluminium
Sertã Chef Tri-capa Alumínio

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	3,8	21618	1
20	4,0	21620	1
22	4,0	21622	1
24	4,5	21624	1
26	4,5	21626	1
28	4,5	21628	1
32	4,7	21632	1
36	5,5	21636	1
40	5,5	21640	1



Bicapa



ALUM

Sartén Robust Plus Aluminio

Poêle Robust aluminium
Pfanne Robust, Aluminium
Frying-pan Robust aluminium
Sertã Robust Plus Alumínio

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
16	3,5	23816	1
18	3,5	23818	1
20	4,0	23820	1
22	4,0	23822	1
24	4,5	23824	1
26	4,5	23826	1
28	4,5	23828	1
32	4,7	23832	1
36	5,5	23836	1
40	5,5	23840	1



ALUM

Sartén Robust Aluminio

Poêle Robust aluminium
Pfanne Robust, Aluminium
Frying-pan Robust aluminium
Sertã Robust Alumínio

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
16	3,5	23616	1
18	3,5	23618	1
20	4,0	23620	1
22	4,0	23622	1
24	4,5	23624	1
26	4,5	23626	1
28	4,5	23628	1
32	4,7	23632	1
36	5,5	23636	1
40	5,5	23640	1



ALUM

Sartén Oval Robust Aluminio

Poêle oval Robust aluminium
Pfanne Robust, oval, Aluminium
Oval frying-pan robust aluminium
Sertã oval Robust Alumínio

Cms.	Ref.	Pack
36x26	23637	1
40x29	23641	1



ALUM

Sartén Rectangular Robust Aluminio

Poêle rectangulière Robust alum.
Pfanne Robust, rechteckig
Rectangular frying-pan Robust alum
Sertã rectangular Robust Alum.

Cms.	Ref.	Pack
38x26	23638	1

ALUM

Sartén "Blinis" Robust Aluminio

Poêle "Blinis" Robust aluminium
Pfanne "Blinis" Robust, Aluminium
Frying-pan "Blinis" Robust aluminium
Sertã "Blinis" Robust Alumínio

Ø Cms.	Ref.	Pack
12	23612	6
14	23614	6



ALUM

Crepera Robust Aluminio

Crêpière Robust aluminium
Crêpes Pfanne, Aluminium
Crepiere Robust aluminium
Crepeira Robust Alumínio

Ø Cms.	Ref.	Pack
22	23322	1
26	23326	1
30	23330	1





ALUM

Wok Robust Aluminio

Wok Robust aluminium
Wok Robust, Aluminium
Robust wok aluminium
WokRobust Aluminio

Cms.	Ref.	Pack
30	23830	1



ACERO

Wok acero antiadherente

Wok acier, Antiadherent
Wok, Antihaft
Black steel wok, Non-stick
Wok ferro anti-aderente

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
28	8,5	63729	1



ACERO

Sartén Tri-Hierro Plus antiadherente

Poêle Tri en tôle acier plus, antiadherent
Pfanne Tri, plus, Antihaft,
Tri black steel frying pan plus.Non-stick
Sertã Tri-Ferro plus antiad.

Ø Cms.	Ref.	Pack
20	63720	1
24	63724	1
28	63728	1
32	63732	1
36	63736	1
40	63740	1



ACERO

Crepera Tri-Hierro antiadherente

Crepière tri en tôle acier, antiadherent
Crêpes-Pfanne, Antihaft
Crepiere tri black steel, Non-stick
Crepeira Tri-Ferro anti-aderente

Ø Cms.	Ref.	Pack
22	23323	1
26	23327	1



ACERO

Sartén Tri-blinis hierro antiadherente

Poêle Tri-Blinis en tôle acier, antiadherent
Blinis Pfanne Tri, Antihaft
tri-blinis black steel frying pan, Non-stick
Sertã Tri-Ferro Blinis anti-aderente

Ø Cms.	Ref.	Pack
12	63712	6
14	63714	6



Sin antiadherente



INOX

Sartén Chef-Inox fondo sandwich Inox 18/10

Poêle Chef-Inox fond sandwich, Inox 18/10
Pfanne Chef-Inox, mit Sandwich-Boden, Rostfrei 18/10
Frying-pan Chef-Inox sandwich bottom, St. Steel 18/10
Sertã Chef-Inox fundo Sandwich, Inóx 18/10

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
20	4,0	51620	1
24	4,5	51624	1
28	5,5	51628	1
32	6,0	51632	1
36	6,5	51636	1
40	6,5	51640	1



ALUM

Sartén Aluminio

Poêle Aluminium
Pfanne, Aluminium
Frying-pan Aluminium
Sertã Alumínio

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
20	4,0	21920	1
24	4,5	21924	1
28	4,5	21928	1
32	4,7	21932	1



ACERO

Sartén Tri-Hierro

Poêle tri en tôle acier
Eisen-Pfanne
Frying-pan tri black steel
Sertã Tri-Ferro

Ø Cms.	Ref.	Pack
20	63620	1
24	63624	1
28	63628	1
32	63632	1
36	63636	1
40	63640	1



ACERO

Sartén Honda pulida 2 asas

Poêle profond 2 poignées
Pfanne tief, 2 Griffe
Deep frying-pan 2 handles
Sertã funda 2 asas

Ø Cms.	H. Cms.	Lts.	Ref.	Pack
20	5,20	1,10	63420	6
24	6,50	1,80	63424	6
28	8,00	3,90	63428	6
32	9,50	5,30	63432	6
36	10,70	7,80	63436	4
40	11,50	9,40	63440	4
45	10,50	12,80	63445	4
50	13,00	18,00	63450	4
55	14,50	25,00	63455	1
60	15,30	30,30	63460	1



ACERO

Crepera Tri sin antiad.

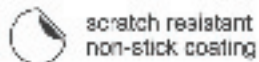
Crepière Tri sans antiadherent
Crêpes-Pfanne ohne Antihafte
Crepiere Tri without non-stick
Crepeira Tri sem anti-aderente

Ø Cms.	Ref.	Pack
22	63322	1
26	63326	1

Sartenes

Frypans

Antiadherente
Antiadhesive
Antihaft
Non stick
Anti-Aderente



Espesores - Thickness

Ø	CERAMIC			
	S. Verde Forjada	S. Gris Forjada	White Ceram	Ceram Home
	ALUM	ALUM	ALUM	INOX
18	4,0	4,0		0,7
20	4,0	4,0	6,0	0,7
22	4,0	4,0	6,0	0,7
24	4,0	4,0	6,0	0,7
26	4,0	4,0	6,0	0,7
28	4,0	4,0	6,0	0,7
30				
32	4,0	4,0		

Espesores - Thickness

Ø	ANTIADHRENTE												
	S. Negra Forjada	FORTE	FORTE Grill	SKANDIA	MINI	HOME	HOME lisa	Freidora Tri-capa	Grill cuad. HOME lisa	Grill cuad. HOME	Crepera HOME	Crepera MILAN	ESPACE
	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	ALUM	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX	INOX
12					2,5								
14					2,5								
16													
18	4,0			3,5		0,7	0,7						
20	4,0	4,0		3,5		0,7	0,7						0,7
22	4,0			3,5		0,7	0,7	0,7					
24	4,0	4,0		4,0		0,7	0,7				0,7		0,7
26	4,0			4,0		0,7	0,7	0,7				0,8	
28	4,0	4,0		4,0		0,7	0,7				0,7		0,7
32	4,0												
24x24			4,0										
28x28			4,0										
27x27									0,7	0,7			

Ceramic



ALUM

Sartén Aluminio Fundido WHITE CERAM

Poêle Aluminium Fondu en céramique White Ceram
Aluminium Pfanne Inductionfähig, Keramik White Ceram
Ceramic cast Aluminium Frying Pan White Ceram
Sertã Alumínio fundido Cerâmica White Ceram

Ø Cms.	Ref.	Pack
20	25420	1
22	25422	1
24	25424	1
26	25426	1
28	25428	1



INOX

Sartén CERAM HOME

Poêle Ceram Home
Pfanne Ceram Home
Ceram Home Frying-pan
Sertã Ceram Home

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,5	71218	1
20	5,5	71220	1
22	5,5	71222	1
24	6,0	71224	1
26	6,0	71226	1
28	6,5	71228	1

Antiadherente



ALUM

Sartén Verde Aluminio Forjado

Poêle vert Aluminium forgé
Aluminium Pfanne, grün
Green forged Aluminium frypan
Sertã verde Alumínio forjado

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,0	25218	6
20	5,0	25220	6
22	5,5	25222	6
24	6,0	25224	6
26	6,0	25226	6
28	6,0	25228	6
32	6,5	25232	6



ALUM

Sartén Gris Aluminio Forjado

Poêle gris Aluminium forgé
Aluminium Pfanne, Schwarz
Grey forged Aluminium frypan
Sertã cinza Alumínio forjado

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,0	27218	6
20	5,0	27220	6
22	5,5	27222	6
24	6,0	27224	6
26	6,0	27226	6
28	6,0	27228	6
32	6,5	27232	6





ALUM

Sartén Negra Aluminio Forjado

Poêle noir Aluminium forgé
Aluminium Pfanne, grau
Black forged Aluminium frypan
Sertã negra Alumínio forjado

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,0	25318	6
20	5,0	25320	6
22	5,5	25322	6
24	6,0	25324	6
26	6,0	25326	6
28	6,0	25328	6
32	6,5	25332	6



ALUM

Sartén Aluminio Fundido FORTE

Poêle Aluminium Fondu Forte
Alum. Pfanne Induktionfähig Forte
Cast Aluminium Frying Pan Forte
Sertã Alumínio fundido Forte

Ø Cms.	Ref.	Pack	
18	25518	1	NUEVO NEW
20	25520	1	
22	25522	1	NUEVO NEW
24	25524	1	
26	25526	1	NUEVO NEW
28	25528	1	



**NUEVO
NEW**



ALUM

Sartén Aluminio Fundido negra

Poêle Aluminium Fondu noir
Alum. Pfanne Induktionfähig , grau
Black cast Aluminium Frying Pan
Sertã Alumínio fundido negra

Ø Cms.	Ref.	Pack
20	25120	1
22	25122	1
24	25124	1
26	25126	1
28	25128	1



ALUM

Grill Aluminio Fundido FORTE

Grill Aluminium Fondu Forte
Aluminium Grill Induktionfähig Forte
Cast Aluminium Grill Forte
Grelhador Alumínio fundido Forte

Cms.	Ref.	Pack
24x24	25525	1
28x28	25529	1

ALUM

Grill SKANDIA Alum.

Aluminium grill Skandia
Aluminium Grill Skandia
Aluminium grill Skandia
Grelhador Skandia Alumínio

Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
27x27	4,0	25727	1



ALUM**Sartén MINI Aluminio**

Mini poêle en Aluminium
Mini-Pfanne, Aluminium
Aluminium mini frying pan
Sertã Mini Alumínio



Ø Cms.	Ref.	Pack
12	23712	6
14	23714	6

**INOX****Sartén HOME Lisa Inox 18/10**

Poêle Home, lisse en inox 18/10
Pfanne Home, glatt, Rostfrei 18/10
HomeFrying-pan flat, St. steel 18/10
Sertã Home Lisa Inóx 18/10



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,5	71318	1
20	5,5	71320	1
22	5,5	71322	1
24	6,0	71324	1
26	6,0	71326	1
28	6,5	71328	1

INOX**Sartén HOME Inox 18/10**

Poêle Home inox 18/10
Pfanne Home, Rostfrei 18/10
Home Frying-pan, St. steel 18/10
Sertã HomeInóx 18/10



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,5	71818	1
20	5,5	71820	1
22	5,5	71822	1
24	6,0	71824	1
26	6,0	71826	1
28	6,5	71828	1

INOX**Sartén HOME Inox 18/10 a/Inox**

Poêle Home, Poignee inox 18/10
Pfanne Home mit rostfreiem Stiel
Frying-pan Home, handle s.steel
Sertã Home Inox 18/10 a/Inóx



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
18	5,5	71818l	1
20	5,5	71820l	1
22	5,5	71822l	1
24	6,0	71824l	1
26	6,0	71826l	1
28	6,5	71828l	1

INOX**Sartén freidora Tri-capa con cestillo Inox 18/10**

Friteuse a/panier Tri Capa, inox 18/10
Pfanne Tri Capa, Rostfrei 18/10 mit Einsatz aus Edelstahl
Frying set with basket Tri Capa, st. steel 18/10
Frígeideira Tri-Capa com cesto Inóx 18/10



Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
Ø22	6,0	71523	1
Ø26	7,0	71527	1



INOX

Asador grill cuadrada HOME Lisa Inox 18/10

Grill carré lisse Home inox 18/10
Pfanne Home, viereckig, glatt, Rostfrei 18/10
Square grill flat Home, s.steel 18/10
Assador quadrado grill lisa Home Inóx 18/10

Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
27x27	4,0	71327	1



INOX

Asador grill cuadrada HOME Inox 18/10

Grill carré Home inox 18/10
Pfanne Home, viereckig, Rostfrei 18/10
Square grill Home, s.steel 18/10
Assador quadr. grill Home Inóx 18/10

Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
27x27	4,0	71727	1



INOX

Crepera HOME Inox 18/10

Crépiere Home, inox 18/10
Crêpes Pfanne Home, Rostfrei 18/10
Crepiera pan Home, s.steel 18/10
Crepeira Home Inóx 18/10

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
Ø24	4,0	71725	1
Ø28	4,5	71729	1



INOX

Crepera MILAN Inox 18/10

Crépiere Tri Capa, inox 18/10
Crêpes Pfanne Tri Capa, Rostfrei 18/10
Crepiera pan Tri Capa, s.steel 18/10
Crepeira Milan Inóx 18/10

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
Ø26	2,0	71726	1



INOX

Sartén

Poêle
Pfanne
Frying-pan
Sertãs

Ø Cms.	H. Cms.	Ref.	Pack
20	5,5	92620	1
24	6,0	92624	1
28	6,5	92628	1

Asa costado (2 pcs.)

Anse
Griff
Side handle
Asa lateral



Ref.	Pack
92002	1

Mango cazo

Poignée de Casserole
Stief
Saucepan long handle
Cabo caçarola



Ref.	Pack
92001	1



INOX

Jgo. 3 sartenes (Ø20-24-28) + Mango

Emsemble 3 poêles (Ø 20-24-28) + Poignée
 Set 3 Pfannes (Ø 20-24-28) + Stiel,
 Pack 3 frying-pans (Ø 20-24-28) + Long handle
 Jogo 3 sertãs (Ø 20-24-28) + Cabo

Ref.	Pack
92206	1












Tapa de cristal con desvaporizador
 Couvercle en verre avec sortie de vapeur
 Glasdeckel
 Glass Lid with steam hole
 Tapa de vidro con desvaporizador

Ø Cms.	Ref.	Pack
14	71914	1
16	71916	1
18	71918	1
20	71920	1
22	71922	1
24	71924	1
26	71926	1
28	71928	1
32	71932	1



LINEAS BATERÍA DE COCINA PROFESIONAL / PROFESSIONAL COOKWARE LINES /
LIGNE BATTERIE DE CUISINE PROFESSIONNEL

	TOP LINE	INOX PRO	SMART LINE
REF / ITEM / CODE			
MEDIDAS Ø / MEASURES Ø / MESURES Ø	16-60	16-60	20-40
PARA COCINA / FOR KITCHEN / POUR CUISINE	GRANDE / LARGE / GRAND	GRANDE / LARGE / GRAND	MEDIA / MEDIUM / MÉDIA
ASAS / HANDLES / ANSES	AISLANTES / INSULATION / ISOLATION	VARILLA / WIRE / FILS	VARILLA / WIRE / FILS
CERTIFICACIÓN / CERTIFICATION / CERTIFICATION			
PRECIO / PRICE / PRIX	€€€	€€€	€€
COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH / COMPATIBLE AVEC			
GARANTÍA AÑOS / WARRANTY YEARS / GARANTIE ANNÉE	5	5	3

HANDY	MULTIMETAL	ALU PRO	ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM / ALUMINIUM FONTÉ
			
24-35	16-32	25-60	16-40
MEDIA / MEDIUM / MÉDIA	ALTA / HIGH / HAUT	TRADICIONAL / TRADITIONAL / TRADITIONNEL	PRESENTACIÓN / PRESENTATION / PRESENTATION
TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE	FUNDICIÓN / CAST / FONTÉ	TUBULAR / TUBULAR / TUBULAIRE	INTEGRADO / INTEGRATED / INTÉGRÉ
			
€	€€€	€	€€
			
1	5	3	3

TOP LINE

LA BATERÍA MÁS EXCLUSIVA PARA LA ALTA COCINA /
THE MOST EXCLUSIVE COOKWARE LEAD TO HIGH CUISINE /
LE PLUS EXCLUSIVE BATTERIE POUR LA HAUTE CUISINE

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18-10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18-10 STAINLESS STEEL /
LE CORPS EST EN ACIER INOXYDABLE 18-10

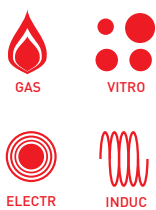
VERTIDO FÁCIL /
EASY POURING /
VERCEMENT FACIL

ASAS TUBULARES RESISTENTES AL CALOR /
HEAT-RESISTANCE TUBULAR HANDLES /
ANSES TUBULAIRES RÉSISTANTES À LA CHALEUR

SATINADO /
SATIN POLISHING /
SATINÉ

FONDO DIFUSOR TIPO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE SANDWICH BASE (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR TYPE SANDWICH (INOX - ALU - INOX)





EFICACIA / EFICACY / EFICACITÉ



FRÍO / COLD / FROID CALIENTE / WARM / CHAUD

EFICIENCIA / EFFICIENCY / EFFICIENCE



ACERO / INOX-ST/STEEL ALUMINIO / ALUMINIUM

TOP LINE - F11

2901 OLLA RECTA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
290.116	16	16	3	1
290.120	20	20	6,2	1
290.124	24	24	10	1
290.128	28	28	16,5	1
290.130	30	30	21,2	1
290.132	32	32	24	1
290.135	35	35	33,6	1
290.140	40	40	50	1
290.145	45	45	72	1
290.150	50	50	98	1
290.160	60	55	155	1

2911 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
291.116	16	7,5	1,5	1
291.120	20	8	2,5	1
291.124	24	9,5	4,3	1
291.128	28	11	6,7	1
291.130	30	12	8,4	1
291.132	32	12,5	10	1
291.135	35	14	13,6	1
291.140	40	15,5	19,5	1
291.145	45	17	27	1
291.150	50	20	39	1
291.160	60	23	65	1

2921 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
292.116	16	11	2,1	1
292.120	20	13	4	1
292.124	24	14	6,3	1
292.128	28	17,5	10,2	1
292.130	30	18	12,7	1
292.132	32	19	15,2	1
292.135	35	21	20,2	1
292.140	40	25	31,4	1
292.145	45	28	44,5	1
292.150	50	30	59	1
292.160	60	35	99	1

2931 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
293.124	24	6	2,7	1
293.128	28	6	3,7	1
293.130	30	6	4,3	1
293.132	32	6	4,7	1
293.135	35	7	6,7	1
293.140	40	8	10	1
293.145	45	9	17,5	1
293.150	50	10	28	1

290

OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
290.016	16	16	3	1
290.020	20	20	6,2	1
290.024	24	24	10	1
290.028	28	28	16,5	1
290.030	30	30	21,2	1
290.032	32	32	24	1
290.035	35	35	33,6	1
290.040	40	40	50	1
290.045	45	45	72	1
290.050	50	50	98	1
290.060	60	60	155	1

291

CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
291.016	16	7,5	1,5	1
291.020	20	8	2,5	1
291.024	24	9,5	4,3	1
291.028	28	11	6,7	1
291.030	30	12	8,4	1
291.032	32	12,5	10	1
291.035	35	14	13,6	1
291.040	40	15,5	19,5	1
291.045	45	17	27	1
291.050	50	20	39	1
291.060	60	23	65	1

292

CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
292.016	16	11	2,1	1
292.020	20	13	4	1
292.024	24	14	6,3	1
292.028	28	17,5	10,2	1
292.030	30	18	12,7	1
292.032	32	19	15,2	1
292.035	35	21	20,2	1
292.040	40	25	31,4	1
292.045	45	28	44,5	1
292.050	50	30	59	1
292.060	60	35	99	1

293

PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE

N



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
293.024	24	6	2,7	1
293.028	28	6	3,7	1
293.030	30	6	4,3	1
293.032	32	6	4,7	1
293.035	35	7	6,7	1
293.040	40	8	10	1
293.045	45	9	17,5	1
293.050	50	10	28	1

TOP LINE - F11

201 CAZO RECTO BAJO / SAUCEPAN /
CASSEROLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
201.016	16	7,5	1,5	1
201.018	18	8	2	1
201.020	20	8	2,5	1
201.024	24	9,5	4,3	1
201.028	28	11	6,7	1
201.032	32*	12,5	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

202 CAZO RECTO ALTO / DEEP SAUCEPAN /
CASSEROLE HAUTE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
202.016	16	11	2,1	1
202.018	18	12	3	1
202.020	20	13	4	1
202.024	24	14	6,3	1
202.028	28	17,5	10,2	1
202.032	32*	19	15,2	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

200 CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7	0,7	1
200.014	14	7	1	1
200.016	16	7,5	1,5	1
200.018	18	9	2,3	1
200.020	20	10	3,1	1
200.022	22	11	4,2	1
200.024	24	12	5,4	1
200.028	28	14	8,6	1

La diferencia entre las refs. 200, 201 y 202 es su altura
The only difference between the refs. 200, 201 and 202 is its height
La différence entre les réfs. 200, 201 et 202 c'est l'hauteur

214 CAZO CÓNICO / CONICAL SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE EVASÉE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
214.016	16	6	1	1
214.018	18	6	1,2	1
214.020	20	6,5	1,6	1
214.022	22	7	2,1	1
214.024	24	7,5	2,7	1

2003 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE



CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,8	1
200.324	24	8,5	3	1

204 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6	1,9	1
204.024	24	6	2,7	1
204.028	28	6	3,7	1
204.030	30	6	4,3	1
204.032	32	6	4,7	1
204.035	35	7	6,7	1
204.040	40*	8	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

299 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
299.016	16	1
299.020	20	1
299.024	24	1
299.028	28	1
299.030	30	1
299.032	32	1
299.035	35	1
299.040	40	1
299.045	45	1
299.050	50	1
299.060	60	1

INOX-PRO

DISEÑADA PARA OFRECER EL MAYOR RENDIMIENTO EN LA COCINA PROFESIONAL /
SPECIALLY DESIGNED TO ACHIEVE THE BEST PERFORMANCE
IN THE PROFESSIONAL COOKING /
CONÇUE POUR OFFRIR LE PLUS HAUT RENDEMENT DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE

CUERPO EN ACERO INOXIDABLE 18-10 /
COOKWARE BODY MADE OF 18-10 STAINLESS STEEL /
LE CORPS EST EN ACIER INOXYDABLE 18-10

ASAS Y MANGOS, EN ACERO INOX, DE FÁCIL MANEJO Y RESISTENTES AL CALOR /
ST/STEEL HANDLES FOR EASY HANDING AND HEAT-RESISTANCE /
ANSES EN ACIER INOX CONÇUES POUR UNE UTILISATION FACILE ET RÉSISTANTES À LA CHALEUR

PULIDO SATINADO INTERIOR Y EXTERIOR /
INSIDE & OUTSIDE SATIN POLISHING /
INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR POLI SATINÉ

FONDO TRIPLE DIFUSOR TIPO SANDWICH (INOX - ALU - INOX) /
TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE SANDWICH BASE (ST/STEEL - ALU - ST/STEEL) /
TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR TYPE SANDWICH (INOX - ALU - INOX)



RADIOS INTERIORES DISEÑADOS PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA /
RADIUS SPECIALLY DESIGNED FOR EASY AND FAST CLEANING /
RAYONS QUI PERMET UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE



GAS



VITRO



ELECTR



INDUC

EFICACIA / EFICACY / EFICACITÉ



FRÍO / COLD / FROID



CALIENTE / WARM / CHAUD

218 OLLA RECTA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
218.016	16	16	3	1
218.018	18	18	4,5	1
218.020	20	20	6,2	1
218.024	24	24	10	1
218.028	28	28	16,5	1
218.030	30	30	21,2	1
218.032	32	32	24	1
218.035	35	35	33,6	1
218.040	40	40	50	1
218.045	45	45	72	1
218.050	50	50	98	1
218.060	60	55	155	1

217 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
217.016	16	7,5	1,5	1
217.018	18	8	2	1
217.020	20	8	2,5	1
217.024	24	9,5	4,3	1
217.028	28	11	6,7	1
217.030	30	12	8,4	1
217.032	32	12,5	10	1
217.035	35	14	13,6	1
217.040	40	15,5	19,5	1
217.045	45	17	27	1
217.050	50	20	39	1
217.060	60	23	65	1

216 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
216.016	16	11	2,1	1
216.018	18	12	3	1
216.020	20	13	4	1
216.024	24	14	6,3	1
216.028	28	17,5	10,2	1
216.030	30	18	12,7	1
216.032	32	19	15,2	1
216.035	35	21	20,2	1
216.040	40	25	31,4	1
216.045	45	28	44,5	1
216.050	50	30	59	1
216.060	60	35	99	1

205 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
205.020	20	6	1,9	1
205.024	24	6	2,7	1
205.028	28	6	3,7	1
205.030	30	6	4,3	1
205.032	32	6	4,7	1
205.035	35	7	6,7	1
205.040	40	8	10	1
205.045	45	8,5	12	1
205.050	50	9	17,5	1
205.060	60	10	28	1

208 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
208.016	16	16	3	1
208.018	18	18	4,5	1
208.020	20	20	6,2	1
208.024	24	24	10	1
208.028	28	28	16,5	1
208.030	30	30	21,2	1
208.032	32	32	24	1
208.035	35	35	33,6	1
208.040	40	40	50	1
208.045	45	45	72	1
208.050	50	50	98	1
208.060	60	55	155	1

207 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
207.016	16	7,5	1,5	1
207.018	18	8	2	1
207.020	20	8	2,5	1
207.024	24	9,5	4,3	1
207.028	28	11	6,7	1
207.030	30	12	8,4	1
207.032	32	12,5	10	1
207.035	35	14	13,6	1
207.040	40	15,5	19,5	1
207.045	45	17	27	1
207.050	50	20	39	1
207.060	60	23	65	1

206 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
206.016	16	11	2,1	1
206.018	18	12	3	1
206.020	20	13	4	1
206.024	24	14	6,3	1
206.028	28	17,5	10,2	1
206.030	30	18	12,7	1
206.032	32	19	15,2	1
206.035	35	21	20,2	1
206.040	40	25	31,4	1
206.045	45	28	44,5	1
206.050	50	30	59	1
206.060	60	35	99	1

215 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
215.020	20	6	1,9	1
215.024	24	6	2,7	1
215.028	28	6	3,7	1
215.030	30	6	4,3	1
215.032	32	6	4,7	1
215.035	35	7	6,7	1
215.040	40	8	10	1
215.045	45	8,5	12	1
215.050	50	9	17,5	1
215.060	60	10	28	1

240 CONJUNTO CUSCUSERA BOMBEADA, CON TAPA / CONICAL COUSCOUS SET WITH LID /
COUSCOUSSIER BOMBÉE AVEC COUVERCLE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
240.040	A 40	20	20	1
	B 32	32	24	
240.050	A 50	25	40	1
	B 40	40	50	
240.060	A 60	23,5	45	1
	B 45	45	72	
240.070	A 70	25	65	1
	B 50	50	98	

241 PARTE SUPERIOR DE CUSCUSERA BOMBEADA / TOP FOR COUSCOUS SET CONICAL SHAPE /
DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER FORME BOMBÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
241.040	40	20	20	1
241.050	50	25	40	1
241.060	60	23,5	45	1
241.070	70	25	65	1

Ø agujeros 4 mm / Ø holes 4 mm / Ø trou x 4 mm
Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

242 CONJUNTO CUSCUSERA FORMA RECTA / STRAIGHT COUSCOUS SET /
COUSCOUSSIER FORME DROITE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
242.020	A 20	13	4	1
	B 20	20	6,2	
242.024	A 24	14	6,3	1
	B 24	24	10	
242.028	A 28	17,5	10	1
	B 28	28	16,5	
242.032	A 32	19	15	1
	B 32	32	24	
242.035	A 35	21	20	1
	B 35	35	33,6	

Con tapa / With lid / Avec couvercle

243 PARTE SUPERIOR DE VAPORERA Y CUSCUSERA / TOP FOR STEAM POT AND COUSCOUS SET STRAIGHT SHAPE /
DESSUS SEUL POUR COUSCOUSSIER FORME DROITE ET CUIT VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
243.020	20	13	4	1
243.024	24	14	6,3	1
243.028	28	17,5	10	1
243.032	32	19	15	1
243.035	35	21	20	1

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

244 CONJUNTO VAPORERA / STEAM POT /
CUIT VAPEUR

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
244.020	A 20	13	4	1
	B 20	13	4	
244.024	A 24	14	6,3	1
	B 24	14	6,3	
244.028	A 28	17,5	10	1
	B 28	17,5	10	
244.032	A 32	19	15	1
	B 32	19	15	
244.035	A 35	21	20	1
	B 35	21	20	

Con tapa / With lid / Avec couvercle

223 CONJUNTO CACEROLA + 4 COLAPASTAS / CASSEPOLE SET + 4 PASTA COLANDER /
ENSEMBLE BRAISIÈRE + 4 CUIT-PÂTES

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
223.035	35	21	20,2	1
223.040	40	25	31,4	1

* Datos relativos a la cacerola.
* Casserole data.
* Caractéristiques afférentes au braisière

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

224 COLAPASTA / PASTA COLANDER /
CUIT-PÂTES



REF	Ø cm	U
A 224.023	23	1
B 224.026	26	1

A Utilizable para la ref. 216 - ø 35 cm
A It fits ref. 216 - ø 35 cm
A Utilisable pour la ref. 216 - ø 35 cm
B Utilizable para la ref. 216 - ø 40 cm
B It fits ref. 216 - ø 40 cm
B Utilisable pour la ref. 216 - ø 40 cm

248 OLLA CON GRIFO Y TAPA / STOCK POT WITH TAP AND LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC ROBINET ET COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
248.028	28	28	16,5	1
248.032	32	32	24	1
248.035	35	35	33,6	1
248.040	40	40	50	1
248.045	45	45	72	1

249 SEPARADOR PARA OLLA CON GRIFO / GRID FOR STOCK POT WITH TAP /
GRILLE POUR MARMITE AVEC ROBINET



REF	Ø cm	H cm	U
249.028	27,5	5,5	1
249.032	31,5	5,5	1
249.035	34,5	5,5	1
249.040	39,5	5,5	1
249.045	44,5	5,5	1

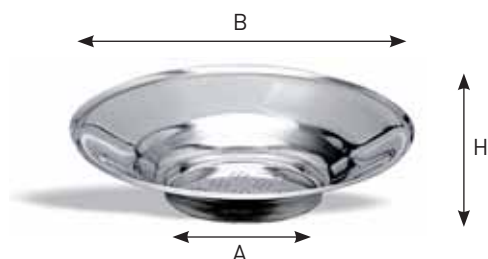
209 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
209.014	14	1
209.016	16	1
209.018	18	1
209.020	20	1
209.022	22	1
209.024	24	1
209.028	28	1
209.030	30	1
209.032	32	1
209.035	35	1
209.040	40	1
209.045	45	1
209.050	50	1
209.060	60	1
209.070	70	1

INOX-PRO - F11

211 ESCURREFRITOS / FRY COLANDER / PASSOIRE À FRITES



REF	Ø A cm	Ø B cm	H cm	U
211.016	16	32,5	7	1
211.018	18	37,5	7,5	1
211.020	20	38	7,5	1

210 POTE / POT / POT

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
210.016	16	16	3	1
210.018	18	18	4,5	1
210.020	20	20	6,2	1

203 BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
203.016	16	16	3	1
203.018	18	18	4,5	1
203.020	20	20	6,2	1
203.024	24	24	10	1

Con fondo termodifusor tipo sandwich
With diffusing bottom sandwich type
Avec fond thermo diffuseur type sandwich

219 BAÑO MARÍA SIN FONDO SANDWICH / BAIN MARIE WITHOUT SANDWICH BOTTOM / BAIN-MARIE SANS FOND SANDWICH



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
219.016	16	16	3	1
219.018	18	18	4,5	1
219.020	20	20	6,2	1

212 BAÑO MARÍA SIN FONDO SANDWICH / BAIN MARIE WITHOUT SANDWICH BOTTOM / BAIN-MARIE SANS FOND SANDWICH



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
212.016	16	16	3	1
212.018	18	18	4,5	1
212.020	20	20	6,2	1

204 SAUTE X / SAUTÉ PAN / SAUTEUSE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6	1,9	1
204.024	24	6	2,7	1
204.028	28	6	3,7	1
204.030	30	6	4,3	1
204.032	32	6	4,7	1
204.035	35	7	6,7	1
204.040*	40	8	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

201

CAZO RECTO BAJO / SAUCEPAN /
CASSEROLE

CLASS
INDUCTION



* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
201.016	16	7,5	1,5	1
201.018	18	8	2	1
201.020	20	8	2,5	1
201.024	24	9,5	4,3	1
201.028	28	11	6,7	1
201.032	32*	12,5	10	1

200

CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7	0,7	1
200.014	14	7	1	1
200.016	16	7,5	1,5	1
200.018	18	9	2,3	1
200.020	20	10	3,1	1
200.022	22	11	4,2	1
200.024	24	12	5,4	1
200.028	28	14	8,6	1

214

CAZO CÓNICO / CONICAL SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE EVASÉE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
214.016	16	6	1	1
214.018	18	6	1,2	1
214.020	20	6,5	1,6	1
214.022	22	7	2,1	1
214.024	24	7,5	2,7	1

202

CAZO RECTO ALTO / DEEP SAUCEPAN /
CASSEROLE HAUTE

CLASS
INDUCTION



* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
202.016	16	11	2,1	1
202.018	18	12	3	1
202.020	20	13	4	1
202.024	24	14	6,3	1
202.028	28	17,5	10,2	1
202.032	32*	19	15,2	1

2001

CAZO CON PICOS LATERALES / SAUCEPAN WITH SIDE
SPOUTS / CASSEROLE AVEC BECS VERSEURS

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.116	16	7,5	1,5	1
200.120	20	10	3,1	1

2003

CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMÉE



CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,8	1
200.324	24	8,5	3	1



ESPAÑOL

FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TRIPLE TERMODIFUSOR. IDEAL PARA USO PROFESIONAL E INTENSIVO EN PEQUEÑOS RESTAURANTES O PARA EL "FRONT COOKING".

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL WITH TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE BASE. IDEAL FOR PROFESSIONAL AND INTENSIVE USE IN SMALL RESTAURANTS OF FOR "FRONT COOKING".

FRANÇAISE

FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10 AVEC TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR. IDÉAL POUR UTILISATION PROFESSIONNELLE ET INTENSIVE DANS DE PETITS RESTAURANTS OU POUR LE "FRONT COOKING".

260 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
260.020	20	20	6,2	1
260.024	24	24	10	1
260.028	28	28	16,5	1
260.032	32	32	24	1
260.035	35	35	33,6	1
260.040	40	40	50	1

261 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
261.020	20	8	2,5	1
261.024	24	9,5	4,3	1
261.028	28	11	6,7	1
261.032	32	12,5	10	1
261.035	35	14	13,6	1
261.040	40	15,5	19,5	1

262 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

CLASS
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
262.020	20	13	4	1
262.024	24	14	6,3	1
262.028	28	17,5	10,2	1
262.032	32	19	15,2	1
262.035	35	21	20,2	1
262.040	40	25	31,4	1

200 CAZO TIPO FRANCÉS / FRENCH STYLE SAUCEPAN /
CASSEROLE FORME FRANÇAISE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.012	12	7	0,7	1
200.014	14	7	1	1
200.016	16	7,5	1,5	1
200.018	18	9	2,3	1
200.020	20	10	3,1	1
200.022	22	11	4,2	1
200.024	24	12	5,4	1
200.028	28	14	8,6	1

2003 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE



class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
200.320	20	7,5	1,8	1
200.324	24	8,5	3	1

204 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
204.020	20	6	1,9	1
204.024	24	6	2,7	1
204.028	28	6	3,7	1
204.030	30	6	4,3	1
204.032	32	6	4,7	1
204.035	35	7	6,7	1
204.040*	40	8	10	1

* Con contraasa / With counterhandle / Avec contre anse

210 POTE / POT /
POT

class
INDUCTION



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
210.016	16	16	3	1
210.018	18	18	4,5	1
210.020	20	20	6,2	1

267 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
267.020	20	1
267.024	24	1
267.028	28	1
267.032	32	1
267.035	35	1
267.040	40	1



ESPAÑOL

NUEVA BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE CON ASAS TUBULARES RESISTENTES AL CALOR QUE FACILITAN EL MANEJO, GRACIAS A SU DISEÑO ERGONÓMICO

ENGLISH

NEW COOKWARE RANGE MADE OF ST/STEEL. HEAT-RESISTANT TUBULAR HANDLES WITH ERGONOMIC SHAPE FOR EASY HANDLING

FRANCAISE

NOUVELLE BATTERIE DE CUISINE FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE. ANSES TUBULAIRES RÉSITANTES À LA CHALEUR. GRÂCE A LEUR CONCEPTION ERGONOMIQUE PERMET UNE UTILISATION FACILE.



4008 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.824	24	24	10	1
400.828	28	28	16,5	1
400.832	32	32	24	1
400.835	35	35	28	1



4007 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID / FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.724	24	9,5	4,3	1
400.728	28	11	6,7	1
400.732	32	12,5	10	1
400.735	35	13	12,5	1



4006 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.624	24	14	6,3	1
400.628	28	16	9,8	1
400.632	32	19	15,2	1
400.635	35	20	19,2	1

4005 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.524	24	6	2,7	1
400.528	28	6	3,7	1

4000 CAZO RECTO / SAUCEPAN /
CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.016	16	7,5	1,5	1
400.018	18	9	2,3	1
400.020	20	10	3,1	1
400.024	24	12	5,4	1

4003 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUTÉ-PAN /
SAUTEUSE EVASÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.320	20	7,5	2,2	1
400.324	24	8,5	3,5	1

4004 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
400.424	24	6	2,7	1

4009 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
400.916	16	1
400.918	18	1
400.920	20	1
400.924	24	1
400.928	28	1
400.932	32	1
400.935	35	1



ESPAÑOL

APORTA TODAS LA VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA

ENGLISH

IT GETS ALL THE ADVANTAGES OF THE ALUMINIUM AND THE ST/STEEL JUST IN ONE

FRANÇAISE

APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE PIÈCE

TAPA CON DISEÑO ESPECIAL PARA APOYO EN ASA LATERAL. IDEAL PARA PRESENTACIÓN BUFFET /
SPECIAL LID DESIGNED TO HOLD ON THE SIDE HANDLE /
COUVERCLE SPÉCIAL, CONÇU POUR PLACER SUR LA POIGNÉE



ASAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE DE FUNDICIÓN TOTALMENTE ERGONÓMICAS. EN EL CASO DE LAS SARTENES Y CAZOS LOS MANGOS SON TOTALMENTE ABIERTOS Y AISLANTES DEL CALOR.

COOKWARE SPECIAL ERGONOMIC HEAT RESISTANT HANDLES MODE OF CAST ST/STEEL. FRY AND SAUCE PANS, HANDLES ARE MADE OF ST/STEEL.

ANSES FABRIQUÉES EN FONTE D'INOXYDABLE, TOTALEMENT ERGONOMIQUES. POUR LES POÊLES ET CASSEROLES, LES QUEUES SONT TOTALEMENT OUVERTES ET ISOLANTES.

TRANSMISIÓN TÉRMICA

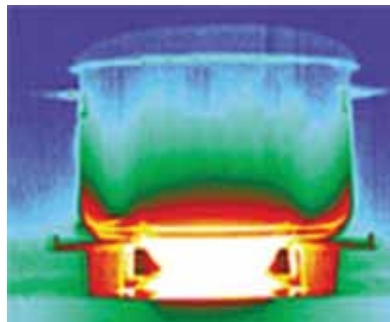
EL MULTIMETAL (5 CAPAS) ASEGURA UNA PERFECTA Y HOMOGÉNEA DISTRIBUCIÓN DE LA TEMPERATURA POR TODA LA PIEZA. MUY APTA PARA PREPARADOS DE COCCIÓN DELICADA: ELABORACIÓN DE SALSAS, CREMAS, CHOCOLATE, ETC. EXTREMADAMENTE EFICIENTE (20% MENOS TIEMPO Y ENERGÍA). MÁXIMO RENDIMIENTO EN TODO TIPO DE COCINAS YA SEAN GAS, VITROCERÁMICAS, ELÉCTRICAS O INDUCCIÓN.

HEAT TRANSMISSION

THE HOMOGENOUS HEAT TRANSMISSION ON THE ENTIRE BODY MAKES THE MULTIMETAL COOKWARE HIGHLY RECOMMENDED FOR THE ELABORATION OF SAUCES, CHOCOLATE, CREAMS, ETC. EXTREMELY EFFICIENT (20% LESS TIME AND ENERGY). HIGHEST PERFORMANCE ON ALL KIND OF STOVES, EITHER GAS, VITROCERAMIC, ELECTRIC AND ABOVE ALL INDUCTION.

REPARTITION DE LA CHALEUR

LE MATERIEL 5-COUCES ASSURE UNE PARFAITE ET HOMOGÈNE REPARTITION DE LA CHALEUR DANS TOUT LE RÉCIPENT. IDÉAL POUR LES CUISSONS DÉLICATES, ÉLABORATION DE SAUCES, CRÈMES, CHOCOLATES, ETC. TRÈS EFFICIENT (20% MOINS TEMPS ET ENERGIE). HAUTE PERFORMANCE SUR TOUT TYPE DE CUISINIÈRES; GAZ, VITROCÉRAMIQUE, ÉLECTRIQUE ET SURTOUT EN INDUCTION.

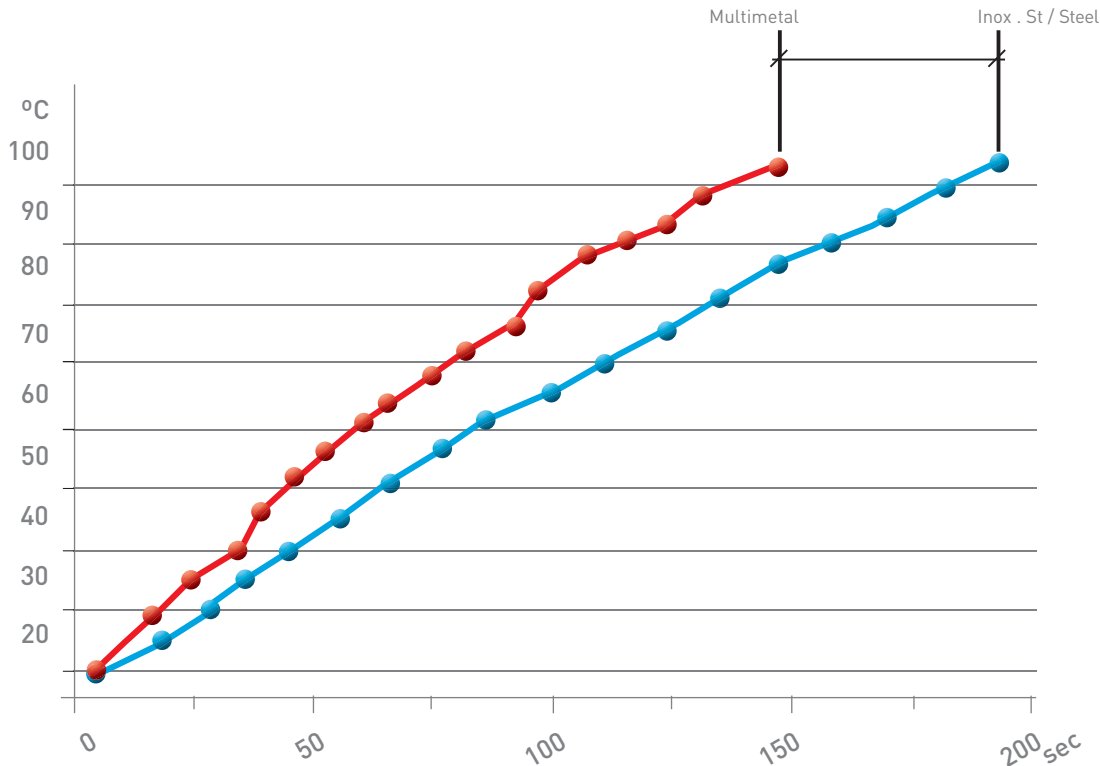


INOX - St/Steel



Multimetal

**AHORRO DE ENERGÍA Y TIEMPO /
TIME & ENERGY SAVING /
ECONOMIE DE TEMPS ET ENERGIE**

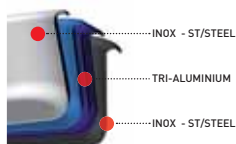


Temperatura del agua a 5 °C
Water temperature 5 °C
Temperature de l'eau 5 °C

1.1 BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE

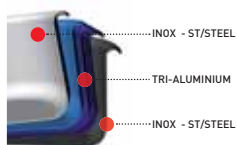
MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL - F16

2301 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID / MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



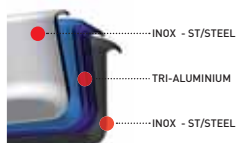
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
230.116	16	10	2	1
230.120	20	12	3,7	1
230.124	24	13	5,8	1
230.128	28	15,5	9,5	1
230.132	32	17,5	14	1

2311 CACEROLA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID / BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
231.116	16	7,5	1,5	1
231.120	20	8	2,5	1
231.124	24	9,5	4,1	1
231.128	28	11	6,5	1
231.132	32	12,5	9,6	1

2321 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID / PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
232.124	24	6	2,5	1
232.128	28	6	3,5	1
232.132	32	6	4,5	1

2371 PARTE SUPERIOR VAPORERA / TOP FOR STEAM POT / DESSUS CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.120	20	13	4	1
237.124	24	14	6,3	1

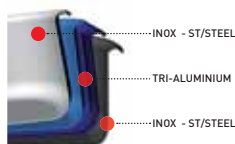
Fabricado en acero INOX . 18/10
 Made of 18-10 St-Steel
 Fabriqué en acier INOX . 18/10

2370 CONJUNTO VAPORERA / STEAM POT SET / CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
237.020	A20	12	4	1
	B20	12	4	
237.024	A24	13	6,3	1
	B24	13	6,3	

230 OLLA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



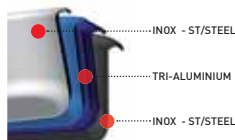
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
230.016	16	10	2	1
230.020	20	12	3,7	1
230.024	24	13	5,8	1
230.028	28	15,5	9,5	1
230.032	32	17,5	14	1

231 CACEROLA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
231.016	16	7,5	1,5	1
231.020	20	8	2,5	1
231.024	24	9,5	4,1	1
231.028	28	11	6,5	1
231.032	32	12,5	9,6	1

232 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN POT WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
232.024	24	6	2,5	1
232.028	28	6	3,5	1
232.032	32	6	4,5	1

233 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.024	24	6	2,5	1
233.028	28	6	3,5	1
233.032	32	6	4,5	1

2331 SAUTEX EXCALIBUR / SAUTÉ PAN EXCALIBUR /
SAUTEUSE EXCALIBUR



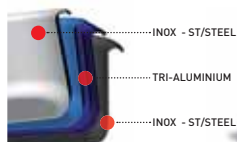
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
233.124	24	6	2,5	1
233.128	28	6	3,5	1
233.132	32	6	4,5	1



1.1 BATERÍA DE COCINA / COOKWARE / BATTERIE DE CUISINE

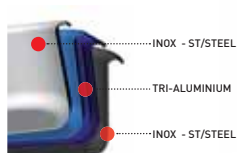
MULTIMETAL / MULTI-PLY / MULTI-METAL - F16

234 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUTÉ PAN / SAUTEUSE EVASÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.016	16	6,5	1,2	1
234.018	18	7	1,7	1
234.020	20	7,5	1,8	1
234.024	24	8,5	3	1
234.028	28	10	5,5	1

2341 CAZO BOMBEADO EXCALIBUR / NON-STICK CONICAL SAUTÉ PAN / SAUTEUSE EVASÉE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
234.116	16	6,5	1,2	1
234.118	18	7	1,7	1
234.120	20	7,5	1,8	1
234.124	24	8,5	3	1
234.128	28	10	5,5	1

236 TAPA / LID / COUVERCLE



REF	Ø cm	U
236.016	16	1
236.020	20	1
236.024	24	1
236.028	28	1
236.032	32	1

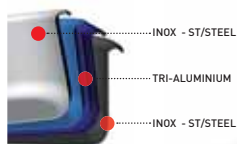
Fabricada en acero INOX . 18/10
Made of 18/10 St/Steel
Fabriqué en acier INOX . 18/10

250 SARTÉN "EXPERT" / FRYPAN "EXPERT" / POÊLE "EXPERT"



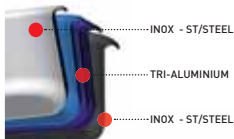
REF	Ø cm	H cm	U
250.020	20	4	1
250.024	24	4,5	1
250.028	28	5	1
250.032	32	5,5	1

251 SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR / NON-STICK FRYPAN EXCALIBUR / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR



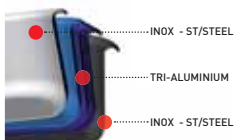
REF	Ø cm	H cm	U
251.020	20	4	1
251.024	24	4,5	1
251.028	28	5	1
251.032	32	5,5	1

2390 WOK FONDO REDONDO / ROUND WOK /
WOK AVEC FOND ROND



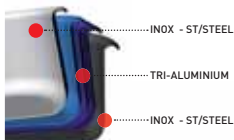
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.028	28	7	2,25	1
239.036	36	10	6	1

2391 WOK FONDO PLANO / FLAT WOK /
WOK AVEC FOND PLAIN



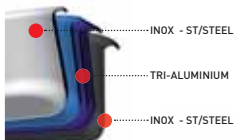
REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.128	28	7	2,25	1
239.136	36	9	5,5	1

2394 WOK ANTIADHERENTE FONDO REDONDO / NON-STICK ROUND WOK /
WOK ANTI-ADHÉSIF FOND ROND



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.428	28	7	2,25	1
239.436	36	10	6	1

2395 WOK ANTIADHERENTE FONDO PLANO / NON-STICK FLAT WOK /
WOK ANTI-ADHÉSIF FOND PLAIN



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.536	36	9	5,5	1



PUJADAS OFRECE SU GAMA DE ACCESSORIS DE USO PROFESIONAL FABRICADOS EN ACERO INOX ESPAÑOL

PUJADAS OFFERS ITS OWN RANGE OF PROFESSIONAL COOKWARE ACCESORIES MADE OF ST/STEEL ENGLISH

PUJADAS PROPOSE SE GAMME D'ACCESSOIRES POUR LA BATTERIE PROFESSIONNELLE FABRIQUÉE EN ACIER FRANÇAISE

308 ESCURRIDERA / CONICAL COLANDER /
PASOIRE CONIQUE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	U
308.030	30	16	1
308.035	35	16,5	1
308.040	40	18	1
308.045	45	19,5	1
308.050	50	22,5	1

300 ESCURRIDERA INOX CON BASE / ST/STEEL COLANDER WITH STAND /
PASOIRE INOX SUR PIED



REF	Ø cm	H cm	U
300.024	24	11,5	1
300.030	30	13,5	1

321 COLADOR / COLANDER /
PASOIRE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	U
321.020	20	1
321.022	22	1
321.024	24	1
321.026	26	1

305 COLADOR SEMIESFÉRICO / ROUND COLANDER /
PASOIRE DEMI-SPHÉRIQUE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	U
305.020	20	1
305.022	22	1

COMPLEMENTOS BATERÍA / COOKWARE COMPLEMENTS / COMPLEMENTS BATTERIE - F13

304 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN /
CASSEROLE BOMBÉE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
304.016	16	7,5	1	1
304.018	18	8	1,7	1
304.020	20	10	2,5	1
304.022	22	11,5	3,7	1
304.024	24	12	4,5	1

3070 CALDERO FONDO PLANO / BOILER /
BASSINE À FOND PLAT

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.020	20	10,5	2,2	1
307.025	25	11,5	3,5	1
307.030	30	14	6	1
307.035	35	14,5	8,5	1
307.040	40	16,5	13	1
307.045	45	17,5	20	1
307.050	50	20	25	1
307.060	60	22,5	45	1
307.070	70	24,5	65	1

3072 CALDERO CON FONDO DIFUSOR / BOILER WITH SANDWICH BOTTOM /
BASSINE À FOND PLAT AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.230	30	14,2	6	1
307.240	40	16	13,5	1



3071 CALDERO FONDO BOMBEADO / CONICAL BOILER /
BASSINE À FOND BOMBÉ

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.120	20	12	2	1
307.125	25	13	3,8	1
307.130	30	16	6,5	1
307.135	35	16,7	8,5	1
307.140	40	19	13	1
307.145	45	20,5	20	1
307.150	50	23,5	25	1

306 CALDERO TIMBAL / MIXING BOILER /
BOL MIXEUR

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
306.035	35	18	10	1

Una sola asa
Only one handle
Une seule anse

356 FUENTE HONDA CÓNICA / KITCHEN BOWL /
BASSINE PÂTISSIÈRE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
356.016	16	5,56	0,65	1
356.020	20	7,5	1,30	1
356.024	24	8,5	2,1	1
356.028	28	11	3,7	1
356.032	32	12,5	6	1

Medidas exteriores / Outer sizes / Dimensions extérieures

309 RUSTIDERA (ASAS MÓVILES) / ROAST PAN (FALLING HANDLES) /
PLAQUE À RÔTIR (ANSES TOMBANTES)

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	cm (int)	cm (ext)	H cm	U
309.040	40 x 30	43 x 33	6,5	1
309.050	50 x 35	54 x 39	7	1
309.060	60 x 40	64 x 44	9	1
309.070	70 x 45	74 x 49	10	1

320 FUENTE RECTANGULAR HONDA / DEEP RECTANGULAR SERVING DISH /
PLAT À GRAIN RECTANGULAIRE

INOX - ST/STEEL
18/10



REF	cm	H cm	U
320.040	39 x 27	7,2	1
320.045	43 x 34	7,8	1

355 FLANERO / CARAMEL CREAM MOULD /
MOULE À FLAN

INOX - ST/STEEL
18/10



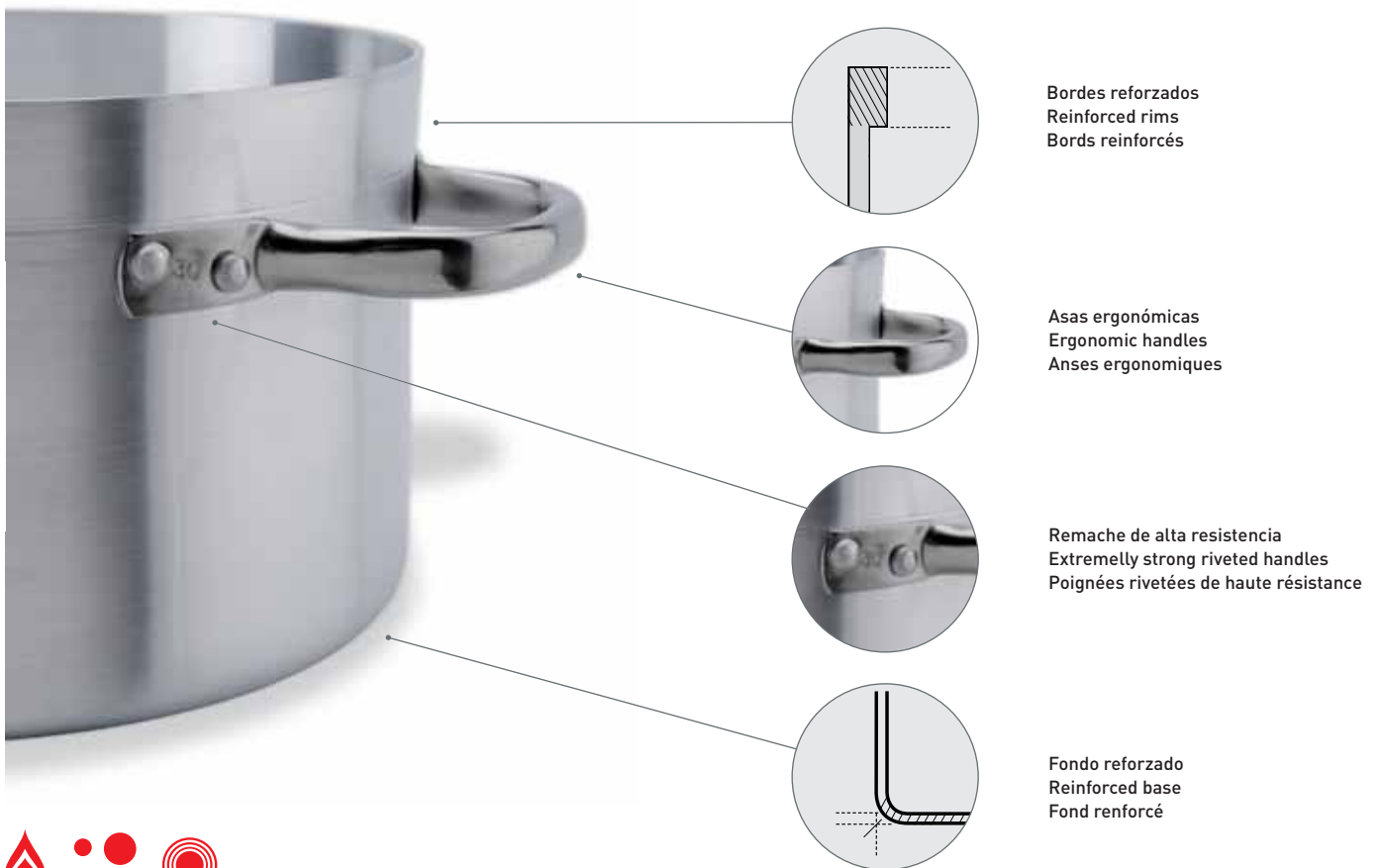
REF	Ø cm	H cm	U
355.007	7	5,5	10
355.008	8	5,5	10



..... ESPAÑOL
BATERÍA DE ALUMINIO PURO 99,5% EXTRA FUERTE

..... ENGLISH
PURE 99,5% EXTRA STRENGTH ALUMINUM COOKWARE

..... FRANÇAISE
BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM PUR À 99,5% EXTRA FORT



Bordes reforzados
Reinforced rims
Bords renforcés

Asas ergonómicas
Ergonomic handles
Anses ergonomiques

Remache de alta resistencia
Extremelly strong riveted handles
Poignées rivetées de haute résistance

Fondo reforzado
Reinforced base
Fond renforcé



Exelente conductividad térmica y alta eficiencia en la difusión del calor
Excellent thermo conductivity and exceptional efficiency on heat distribution
Conductivité thermique excellente et haute efficacité en diffusion de chaleur

ALU-PRO - F12

1181 OLLA SIN TAPA / STOCK POT WITHOUT LID /
MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
118.125	25	25	12	1
118.127	27	27	15	1
118.130	30	30	21,2	1
118.132	32	32	25,5	1
118.135	35	35	33,6	1
118.140	40	40	50	1
118.145	45	45	72	1
118.150	50	50	98	1
118.160	60	60	155	1

1171 CACEROLA BAJA SIN TAPA / CASSEROLE WITHOUT LID /
FAITOUT SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
117.125	25	10	5	1
117.127	27	11	6	1
117.130	30	12	8,5	1
117.132	32	13	10	1
117.135	35	14	13	1
117.138	38	15	17	1
117.140	40	16	20	1
117.145	45	18	28	1
117.150	50	21	41	1
117.160	60	25	70	1

1161 CACEROLA ALTA SIN TAPA / SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
116.125	25	15	7,3	1
116.130	30	18	12,7	1
116.135	35	21	20,2	1
116.140	40	25	31,4	1
116.145	45	28	44,5	1
116.150	50	31	60,8	1
116.160	60	37	104,6	1

115 PAELLERA SIN TAPA / PAELLA PAN WITHOUT LID /
PLAT À PAELLA SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
115.020	20	5,5	1,75	1
115.024	24	6	2,75	1
115.028	28	6	3,75	1
115.032	32	7	5,60	1
115.040	40	8	10	1
115.050	50	8	15,50	1
115.060	60	10	28	1

118 OLLA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
118.025	25	25	12	1
118.027	27	27	15	1
118.030	30	30	21,2	1
118.032	32	32	25,5	1
118.035	35	35	33,6	1
118.040	40	40	50	1
118.045	45	45	72	1
118.050	50	50	98	1
118.060	60	60	155	1

117 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
117.025	25	10	5	1
117.027	27	11	6	1
117.030	30	12	8,5	1
117.032	32	13	10	1
117.035	35	14	13	1
117.038	38	15	17	1
117.040	40	16	20	1
117.045	45	18	28	1
117.050	50	21	41	1
117.060	60	25	70	1

116 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
116.025	25	15	7,3	1
116.030	30	18	12,7	1
116.035	35	21	20,2	1
116.040	40	25	31,4	1
116.045	45	28	44,5	1
116.050	50	31	60,8	1
116.060	60	37	104,6	1

1151 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
115.132	32	7	5,60	1
115.140	40	8	10	1
115.150	50	8	15,50	1
115.160	60	10	28	1

ALU-PRO - F12

106 SAUTEX / SAUTÉ PAN / SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
106.020	20	5,5	1,75	1
106.024	24	6	2,75	1
106.028	28	6	3,75	1
106.032	32	7	5,60	1
106.040	40	8	10	1

103 CAZO BOMBEADO / CONICAL SAUCEPAN / CASSEROLE BOMBÉE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
103.016	16	8	1	1
103.018	18	9	2	1
103.020	20	10,5	2,50	1
103.022	22	11	3	1
103.024	24	12	4	1
103.028	28	14	6,50	1

104 CAZO RECTO / SAUCEPAN / CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
104.016	16	8	1,5	1
104.018	18	9	2	1
104.020	20	10	3	1
104.022	22	11	4	1
104.024	24	12	5	1
104.026	26	13	6	1

137 CACEROLA CATALANA CON TAPA / CATALAN CASSEROLE WITH LID / FAITOUT CATALAN AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	U
137.035	35	12	1
137.040	40	14	1

102

CONJUNTO CACEROLA CON 4 COLAPASTAS SIN TAPA / CASSEROLE SET WITH 4 PASTA COLANDER WITHOUT LID /
ENSEMBLE FAITOUT AVEC 4 CUIT-PÂTES SANS COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
102.040	40*	16*	20*	1

* Datos relativos a la cacerola
* Casserole data
* Caractéristiques afférentes au braisière

Sin tapa / Without lid / Sans couvercle

113

RUSTIDERA CON ASAS MÓVILES / ROAST PAN WITH FALLING HANDLES /
PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES TOMBANTES



REF	cm	H cm	U
113.030	30 x 23	5	1
113.035	35 x 27	5,5	1
113.040	40 x 30	6,5	1
113.045	45 x 32	6,5	1
113.050	50 x 35	7	1
113.055	55 x 40	8	1
113.060	60 x 40	9	1
113.065	65 x 45	10	1
113.070	70 x 45	10	1

122

RUSTIDERA ANTIADHERENTE CON ASAS MÓVILES / NON-STICK ROAST PAN WITH FALLING HANDLES /
PLAQUE À RÔTIR ANTI-ADHÉSIF ANSES TOMBANTES



REF	cm	H cm	U
122.040	40 x 30	6,5	1
122.050	50 x 30	7	1
122.060	60 x 40	9	1

114

RUSTIDERA CON ASAS FIJAS / ROAST PAN WITH FIXED HANDLES /
PLAQUE À RÔTIR AVEC POIGNÉES FIXES



REF	cm	H cm	U
114.040	40 x 30	6,5	1
114.045	45 x 32	6,5	1
114.050	50 x 35	7	1
114.060	60 x 40	9	1
114.070	70 x 45	10	1

ALU-PRO - F12

109 ESCURRIDERA CON ARO / CONICAL COLANDER /
PASSOIRE CONIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
109.030	30	14,5	1
109.035	35	16,5	1
109.040	40	17,5	1
109.045	45	20	1
109.050	50	22,5	1

107 CALDERO FONDO PLANO / CONICAL BOILER /
BASSINE À FOND PLAT



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
107.040	40	16,5	13	1
107.050	50	19,5	25	1
107.060	60	23,5	45	1

136 MOLDE INDUSTRIAL PARA FLAN / REINFORCED CARAMEL CREAM MOULD /
MOULE À FLAN



REF	Ø cm	H cm	U
136.006	6	5,5	1
136.007	7	6,5	1
136.008	8	6,5	1

112 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
112.025	25	1
112.027	27	1
112.030	30	1
112.032	32	1
112.035	35	1
112.038	38	1
112.040	40	1
112.045	45	1
112.050	50	1
112.060	60	1

BLACK SERIES

ALUMINIO FUNDICIÓN ANTIADHERENTE /
NON-STICK CAST ALUMINIUM /
ALUMINIUM FONTE ANTI-ADHÉSIVE

 INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION



VER EN PÀGINA 75 /
REFER TO PAGE 75 /
VOIR PAGE 75

ESPAÑOL

GAMA DE SARTENES DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN DE GRAN RESISTENCIA A LA DEFORMACIÓN Y CON ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD Y DURABILIDAD. OFRECE EL MAYOR RENDIMIENTO CON EL MÁXIMO AHORRO DE ENERGÍA Y TIEMPO EN COCINAS DE GAS, ELÉCTRICAS, VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN.

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM FRY PANS. VERY RESISTANT TO DISTORTION. HIGH-QUALITY, DURABLE NON-STICK COATING. OFFERS TOP-NOTCH PERFORMANCE WHILE OFFERING A MAXIMUM OF ENERGY AND TIME SAVING ON GAS, ELECTRIC, VITROCERAMIC AND INDUCTION.

FRANCAISE

GAMME D'ALUMINIUM FONTE DE GRANDE RÉSIDENCE À LA DÉFORMATION ET ANTI-ADHÉSIVE DE HAUTE QUALITÉ ET DURABLE. VOUS OBTIENDREZ LE MEILLEURE RENDEMENT AVEC UN MAXIMUM D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET DE TEMPS DANS LES CUISINES QUI FONCTIONNENT AVEC LE GAZ, L'ÉLECTRICITÉ, VITROCÉRAMIQUE ET INDUCTION.



ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN TOTALMENTE INDEFORMABLE, CON FONDO TORNEADO Y ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD LIBRE DE PFOA. VER NUEVA GAMA SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN BLACK SERIES EN PÁGINA 75

ENGLISH

CAST ALUMINIUM ITEMS ABSOLUTELY INDEFORMABLE, WITH GROUND BASE AND TOP RESISTANT NON-STICK COATING PFOA FREE. NEW RANGE OF CAST ALUMINIUM FRY PANS BLACK SERIES IN PAGE 75

FRANÇAISE

GAMMA EN ALUMINIUM FONTÉ INDÉFORMABLE, AVEC FOND DRESSÉ ET ANTI-ADHÉSIF LIVRE DE PFOA. NOUVELLE GAMME DE POÊLES ALUMINIUM FONTÉ BLACK SERIES PAGE 75

141 CAZUELA BAJA / SHALLOW CASSEROLE / COCOTTE



REF	Ø cm	H cm	U
141.020	20	5,5	1
141.024	24	5,8	1
141.028	28	7,5	1
141.032	32	8	1
141.036	36	8,5	1
141.040	40	10	1

151 CAZUELA ALTA / DEEP CASSEROLE / BRAISIÈRE



REF	Ø cm	H cm	U
151.016	16	8	1
151.020	20	9	1
151.024	24	10	1
151.028	28	12	1
151.032	32	14	1

152 RUSTIDERA / ROAST PAN / PLAQUE À RÔTIR



REF	cm	H cm	U
152.025	25 x 20	6,5	1
152.030	30 x 22	7	1
152.035	35 x 25	7,5	1

153 PARRILLA PLANA CON ASAS / HOT-PLATE WITH HANDLES / GRILL PLAT AVEC POIGNÉES



REF	cm	H cm	U
153.034	34 x 26	2,5	1
153.050	50 x 30	2,5	1



ESPAÑOL

ESPECIALMENTE DISEÑADA PARA EL CHEF EN CASA O PARA PEQUEÑAS COCINAS PROFESIONALES DONDE EL ESPACIO ES CRUCIAL. ESTÁ FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE 18/10, PULIDA SATINADA EN SU INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR.

ENGLISH

SPECIALLY DESIGNED FOR AN INTENSIVE & PROFESSIONAL USE IN SMALL RESTAURANTS OR EVEN AT HOME. MADE OF 18/10 ST/STEEL STEEL INSIDE SATIN AND OUTSIDE MIRROR FINISH.

FRANÇAISE

SPÉCIALEMENT DÉSIGNÉE POUR UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE INTENSIVE DANS DES PETITS RESTAURANTS OU À LA MAISON. FABRIQUÉE EN ACIER INOXYDABLE 18/10, POLIE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANTE À L'EXTÉRIEUR.

411 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
411.524	24	20	9	1
411.528	28	24	14,5	1

407 CACEROLA BAJA CON TAPA / CASSEROLE WITH LID /
FAITOUT AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
407.516	16	7,5	1,5	1
407.520	20	8	2,5	1
407.524	24	9,5	4,3	1
407.528	28	11	6,7	1
407.532	32	12,5	10	1

408 CACEROLA ALTA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
408.516	16	11	2,1	1
408.520	20	13	4	1
408.524	24	14	6,3	1
408.528	28	16	9,5	1
408.532	32	19	15,2	1

406 PAELLERA CON TAPA / PAELLA PAN WITH LID /
PLAT À PAELLA AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
406.524	24	6	2,7	1
406.528	28	6	3,7	1

HOBBY CHEF - F11

412 PARTE SUPERIOR VAPORERA / TOP FOR STEAM POT /
DESSUS CUIT-VAPEUR



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
412.020	20	13	4	1
412.024	24	14	6,3	1

Adaptable a olla y cacerola alta
Adjustable to stock pot and sauce pot
Adaptable à marmite traiteur et braisière

410 SAUTEX / SAUTÉ PAN /
SAUTEUSE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
410.524	24	6	2,7	1

404 CAZO RECTO / SAUCEPAN /
CASSEOLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
404.512	12	7	0,7	1
404.514	14	7	1	1
404.516	16	7,5	1,5	1
404.518	18	9	2,3	1
404.520	20	10	3,1	1

305 COLADOR SEMIESFÉRICO / ROUND COLANDER /
PASOIRE DEMI-SPHÉRIQUE



REF	Ø cm	U
305.020	20	1
305.022	22	1

409 TAPA / LID /
COUVERCLE



REF	Ø cm	U
409.516	16	1
409.520	20	1
409.524	24	1
409.528	28	1
409.532	32	1

470 BATERÍA DE COCINA 8 PIEZAS / 8 PIECES KITCHENWARE SET /
BATTERIE DE CUISINE DE 8 PIÈCES



REF	U
470.005	1

Cacerola alta / Saucepot / Braisière: 16, 20 cm
Cacerola baja / Casserole / Faitout: 16, 20, 24 cm
Cazos / Saucepan / Casseroles: 14, 16 cm
Sautex / Sauté pan / sauteuse: 24 cm



ESPAÑOL

BATERÍA ESPECIALMENTE IDEADA PARA EL EQUIPAMIENTO DE APARTAMENTOS, APART-HOTELES Y BUNGALOWS. CUERPO ACERO INOXIDABLE, PULIDO SATINADO INTERIOR Y BRILLANTE EN EL EXTERIOR. FONDO DIFUSOR TIPO SANDWICH APTO PARA INDUCCIÓN. ASAS Y MANGOS FABRICADOS EN BAQUELITA 100%, RESISTENTES AL CALOR.

ENGLISH

COOKWARE SET ESPECIALLY DESIGNED FOR THE APARTMENTS, APART-HOTELS AND CABIN EQUIPMENT. BODY MADE OF ST/STEEL. SATIN POLISHED INSIDE AND MIRROR POLISHED ON THE OUTSIDE. TRIPLE THERMO-DIFFUSIVE BASE, SANDWICH TYPE, SUITABLE FOR INDUCTION. HANDLES MADE OF 100% BAKELITE, HEAT-RESISTANT.

FRANCAISE

BATTERIE DE CUISINE SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR ÉQUIPER STUDIOS, APPART-HÔTELS ET BUNGALOWS. LE CORPS EST FABRIQUÉ EN ACIER INOXYDABLE. POLISSAGE SATINÉ À L'INTÉRIEUR ET BRILLANT À L'EXTÉRIEUR. TRIPLE FOND THERMO-DIFFUSEUR TYPE SANDWICH, CONÇU POUR L'INDUCTION. ANSES ET QUEUES FABRIQUÉES 100% BAKÉLITE, RÉSISTANTES À LA CHALEUR.

270 OLLA RECTA CON TAPA / STOCK POT WITH LID /
MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
270.020	20	14,5	4,5	1
270.024	24	15	6,7	1

271 CACEROLA CON TAPA / SAUCE POT WITH LID /
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
271.020	20	8,5	2,5	1
271.024	24	9,5	4,2	1

272 CAZO / SAUCEPAN /
CASSEROLE



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
272.014	14	7,5	1,1	1
272.016	16	8	1,5	1
272.018	18	8,5	2,1	1
272.020	20	8,5	2,5	1

SARTENES /
FRY PANS /
POÊLES

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER	64
SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM	66
SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE	70
SARTENES MULTIMETAL / 5-PLY FRY PANS / POÊLES MULTI-METAL	73
BLACK SERIES - SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN / BLACK SERIES - CAST ALUMINIUM FRY PANS / BLACK SERIES - POÊLES ALUMINIUM FONTÉ	75
PAELLERA VALENCIANA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA	78

SARTENES

FRY PANS

ESPAÑOL

ENGLISH

MANGOS:

LOS MANGOS SON UNO DE LOS ELEMENTOS DE DIFERENCIACIÓN FUNCIONAL MÁS IMPORTANTES. DE ESTA FORMA PUJADAS ADAPTÁNDOSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA COCINA PROFESIONAL IMPULSA Y PROMOCIONA LOS DISEÑOS:

ERGOS: FABRICADOS EN TUBO DE ACERO INOXIDABLE, CON UN DISEÑO ERGONÓMICO Y EXCLUSIVO, RESISTENTE A LA TRANSMISIÓN DEL CALOR. MÁXIMO RENDIMIENTO EN LA COCINA PROFESIONAL.

HÉRCULES: MANGOS TRADICIONALES FABRICADOS EN HIERRO PLANO CON RECUBRIMIENTO "EPOXY" RESISTENTE AL CALOR. ALTAMENTE ACONSEJADOS PARA UN USO INTENSIVO.

BAQUELITA: FABRICADOS EN 100% BAQUELITA, AISLANTE DEL CALOR Y MÁS LIGEROS. IDEALES PARA UN USO DOMÉSTICO O POCO FRECUENTE.

ANTIADHERENTES:

SARTENES DE ALUMINIO:

ANTIADHERENTE PROFESIONAL MULTICAPA EN LAS SARTENES DE 4 MM DE ESPESOR Y TITANIUM EN LAS DE 5 MM. BUENA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN Y LARGA DURABILIDAD.

SARTENES DE ACERO INOXIDABLE Y MULTIMETAL:

EXCALIBUR, ANTIADHERENTE DE ÚLTIMA GENERACIÓN BASADO EN UN REFUERZO DE ACERO INOXIDABLE QUE SE INTEGRA EN EL SUBSTRATO METÁLICO PASANDO A FORMAR PARTE DEL MISMO Y LOGRANDO LA COMBINACIÓN ÚNICA DE LA DUREZA DEL ACERO INOXIDABLE CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ANTIADHERENCIA. RESISTENTE A LA EROSIÓN DE LOS UTENSILIOS MÁS AGRESIVOS. (VER CUADRO INFORMATIVO).

HANDLES:

HANDLES ARE ONE OF THE MOST IMPORTANT DIFFERENTIATING FUNCTIONAL ELEMENTS. PUJADAS HAS ADAPTED TO THE LATEST TRENDS IN THE PROFESSIONAL COOKING SECTOR AND FOR THIS REASON HIGHLIGHTS AND PROMOTES THE FOLLOWING DESIGNS:

ERGOS: MADE OF ST/STEEL TUBE WITH AN EXCLUSIVE, HEAT-RESISTANT, ERGONOMIC DESIGN. THE BEST PERFORMANCE WITH PROFESSIONAL USE.

HERCULES: TRADITIONAL HANDLES MADE OF FLAT IRON WITH A HEAT RESISTANT "EPOXY" COATING. HIGHLY RECOMMENDED FOR INTENSIVE USE.

BAKELITE: MADE OF 100% HEAT-RESISTANT BAKELITE. SUGGESTED FOR HOUSEHOLD OR NON-INTENSIVE USE.

NON-STICK COATINGS:

ALUMINIUM FRY PANS:

NON-STICK PROFESSIONAL MULTI LAYER COATING APPLIED ON THE 4 MM THICK FRY PANS AND TITANIUM ON THE 5 MM ONES. LONG-LASTING AND HIGH RESISTANCE TO ABRASION.

ST/STEEL AND MULTIMETAL FRY PANS:

EXCALIBUR, A NON-STICK COATING OF THE LATEST GENERATION. A SYSTEM WHERE THE NON-STICK COATING FORMS AN INTEGRAL PART OF THE BASE DUE TO THE ADDITION OF A COAT OF POWDERED ST/STEEL. EFFECTIVELY COMBINING THE DURABILITY OF ST/STEEL WITH THE NON-STICK PROPERTIES OF THE FLUOROPOLYMER. RESISTANT TO THE EFFECTS OF THE MOST AGGRESSIVE KITCHEN UTENSILS. (SEE INFORMATIVE TABLE).



POÊLES

FRANÇAISE

QUEUES:

LES QUEUES SONT PARMI LES ÉLÉMENTS DE DIFFÉRENCIATION FONCTIONNELLE LES PLUS IMPORTANTS. AINSI DONC, PUJADAS EN S'ADAPTANT AUX NOUVELLES TENDANCES DU SECTEUR DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE, OPTÉ ET MISE POUR LES NOUVEAUX DESSINS:

ERGOS: FABRIQUÉES EN TUBE D'ACIER INOXYDABLE, DESSIN ERGONOMIQUE ET EXCLUSIF, RÉSISTANT À CHALEUR. RENDEMENT MAXIMAL EN UTILISATION PROFESSIONNELLE.

HÉRCULES: FORME TRADITIONNELLE EN FER À REVÊTEMENT "ÉPOXY", RÉSISTANT À LA CHALEUR. HAUTEMENT RECOMMANDÉS POUR UNE UTILISATION INTENSIVE.

BAKÉLITE: FABRIQUÉES 100% BAKÉLITE, RÉSISTANTES À LA CHALEUR ET PLUS LÉGÈRES. IDÉALES POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU PEU FRÉQUENTE.

ANTI-ADHÉSIF :

POÊLES EN ALUMINIUM : REVÊTEMENT PROFESSIONNEL ANTI-ADHÉRANT MULTICOUCHE APPLIQUÉ SUR LES POÊLES DE 4MM D'ÉPAISSEUR ET TITANIUM SUR CELLES DE 5MM. DURABILITÉ ET RÉSISTANCE À L'ABRASION.

POÊLES EN ACIER INOXYDABLE ET MULTI-MÉTAL : EXCALIBUR EST UN REVÊTEMENT DE NOUVELLE GÉNÉRATION, BASÉ SUR UN ACIER INOXYDABLE RENFORCÉ. IL S'INTÈGRE DANS LE SUBSTRAT MÉTALLIQUE DONT IL FAIT PARTIE, CE QUI DONNE UNE COMBINAISON UNIQUE ENTRE DURETÉ DE L'ACIER ET CARACTÉRISTIQUES DE L'ANTI-ADHÉSIF. LE REVÊTEMENT EXCALIBUR RÉSISTE MÊME AUX USTENSILES LES PLUS DURS. (VOIR TABLEAU INFORMATIF).



DETALLE TRATAMIENTO ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING TREATMENT / DÉTAIL APPLICATION ANTI-ADHÉSIF



1 PARA DAR RUGOSIDAD A LA SUPERFICIE DE LA PIEZA SE CHORREA CON ELEMENTOS ABRASIVOS Y CON ELLO SE LOGRA UN BUEN ANCLAJE DEL EXCALIBUR.

1 THE SURFACE OF THE SUBSTRATE IS BLASTED WITH AN ABRASIVE TO ROUGHEN IT, SO OTHER ELEMENTS IN THE EXCALIBUR PROCESS ADHERE TO IT BETTER.

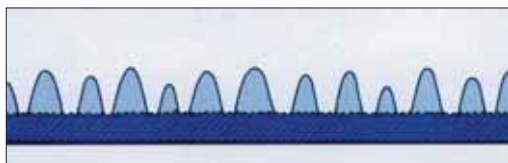
1 AFIN DE LA RENDRE RUGUEUSE, LA SURFACE DE LA PIÈCE EST SABLÉE AVEC UN ABRASIF; CECI PERMETTRA UNE EXCELENTE TENUE DU PROCÉDÉ EXCALIBUR.



2 LA PARTE MÁS IMPORTANTE DEL PROCESO: LA PULVERIZACIÓN Y DEPOSICIÓN DE LAS PARTÍCULAS FUNDIDAS DE UNA ALEACIÓN DE ACERO INOXIDABLE, PATENTADA POR WHITFORD.

2 THEN, THE MOST IMPORTANT PART: WHITE-HOT PARTICLES OF A SPECIAL STAINLESS STEEL (WHITFORD'S PATENTED ALLOY) ARE SPRAYED ONTO THE ROUGHENED SURFACE.

2 VIENT ENSUITE LE PLUS IMPORTANT: DES PARTICULES D'UN ACIER INOXYDABLE SPÉCIAL (PROTÉGÉ PAR BREVET PAR WHITFORD) SONT CHAUFFÉES À BLANC ET PULVÉRISÉES SUR LA PIÈCE.



3 LAS PARTÍCULAS SE ENFRÍAN, FORMANDO PARTE INTEGRAL DE LA SUPERFICIE CON "PICOS" Y "VALLES" QUE PERMITEN ALOJAR LAS CAPAS DE ANTIADHERENTE DE FORMA PERMANENTE.

3 THE PARTICLES COOL AND HARDEN, BONDED TO THE SURFACE, FORMING A SERIES OF "PEAKS AND VALLEYS" THAT PROVIDE A PERMANENT BASE FOR THE NON-STICK COATINGS.

3 CES PARTICULES SE REFRROIDISSENT, FORMENT DES CRÊTES ET DES VALLÉES CONSTITUANT UNE EXCELLENTE BASE PERMANENTE D'ACCROCHAGE ET DE RENFORCEMENT DE L'ANTI-ADHÉSIF.



4 FINALMENTE SE APLICAN VARIAS CAPAS DE FLUOROPOLÍMEROS QUE RELLENAN LOS "VALLES" Y CUBREN LOS "PICOS", LOS CUALES PROTEGEN EL RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE.

4 SEVERAL COATS OF TOUGH FLUOROPOLYMERS FILL THE "VALLEYS" AND COVER THE "PEAKS", HELD PERMANENTLY IN PLACE BY THE SPECIAL STAINLESS STEEL "PEAKS".

4 DES COUCHES D'ANTI-ADHÉSIF TRÈS RÉSISTANT SONT APPLIQUÉES; ELLES REMPLISSENT LES VALLÉES, RECOUVRENT JUSTE LE HAUT DES CRÊTES QUI LES MAINTIENNENT FERMEMENT EN PLACE.


BASE ALUMINIO / ALUMINIUM BASE / CORPS EN ALUMINIUM

	EXPERT	HÉRCULES	ERGOS	HÉRCULES INDUCCIÓN	ERGOS INDUCCIÓN
REF / ITEM / CODE	127 	128 	120 	1289 	1209 
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm	4 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT	NINGUNO / NONE / AUCUN	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE
MANGO / HANDLE / QUEUE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO + "EPOXY" / IRON + "EPOXY" / ACIER + "EPOXY"	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO + "EPOXY" / IRON + "EPOXY" / ACIER + "EPOXY"	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION					
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE	IDEAL PARA SALTEAR. APTA PARA LOS MÁS EXPERTOS / IDEAL FOR "SAUTÉE". APT FOR EXPERTS / IDEAL POUR SAUTÉE. APTÉ POUR LES EXPERTS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT

BASE ACERO / STEEL BASE / CORPS EN ACIER

BASE ACERO INOXIDABLE /

	CARBON EXPERT	LYONNAISE	EXPERT	EXCALIBUR HÉRCULES
REF / ITEM / CODE	135 	1351 	213 	228 
ESPESOR / THICKNESS / EPAISSEUR	3 mm	1,5 mm	0,8 mm	0,8 mm
ANTIADHERENTE / COATING / REVÊTEMENT	NINGUNO / NONE / AUCUN	NINGUNO / NONE / AUCUN	NINGUNO / NONE / AUCUN	
MANGO / HANDLE / QUEUE	FLAT IRON	FLAT IRON	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO + "EPOXY" / IRON + "EPOXY" / ACIER + "EPOXY"
UTILIZACIÓN / USE / UTILISATION				
RECOMENDADA / RECOMMENDED / RECOMMANDÉE	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING AND BROWNING / SEALING, FRYING AND BROWNING	SELLAR, FREIR, DORAR / SEALING, FRYING AND BROWNING / SEALING, FRYING AND BROWNING	IDEAL PARA SALTEAR. APTA PARA LOS MÁS EXPERTOS / IDEAL FOR "SAUTÉE". APT FOR EXPERTS / IDEAL POUR SAUTÉE. APTÉ POUR LES EXPERTS	COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT

ALUMINI CERAMIC	HÉRCULES HONDA	ERGOS TITANIUM	BLACK SERIES	APOLO
1208	148	140	149	460
				
4 mm	3,5 mm	5 mm	4 mm	2,5 mm
CERÁMICO / CERAMIC / CÉRAMIQUE	MULTICAPA / MULTI PLY / MULTI-COUCHE		SUPERTITANIUM	ROCCIA D'ORO
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	HIERRO "EPOXY" / IRON "EPOXY" / ACIER "EPOXY"	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE
				
ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES / HAUTES TEMPÉRATURES	MAYOR CAPACIDAD / GREATER CAPACITY / PLUS GRANDE CAPACITÉ	MÁXIMA RESISTENCIA A LA ABRASIÓN / MAXIMUM RESISTANCE TO THE ABRASION / RÉSISTANCE MAXIMALE A L'ABRASION	ROBUSTEZ Y BUEN DESGLIZAMIENTO / ROBUSTNESS AND GOOD SLIDING / ROBUSTESSE ET BON GLISSEMENT	UTILIZACIÓN LIGERA / SLIGHT USE / UTILISATION LÉGÈRE

ST/STEEL BODY / CORPS EN ACIER INOXYDABLE

EXCALIBUR ERGOS	INOX CERAMIC	MULTIMETAL EXPERT	MULTIMETAL EXCALIBUR	HERA
220	2208	250	251	130
				
0,8 mm	0,8 mm	3,5 mm	3,5 mm	0,8 mm
		NINGUNO / NONE / AUCUN		
INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	INOXIDABLE / ST/STEEL / INOXYDABLE	BAQUELITA / BAKELITE / BAKÉLITE
				
COCCIÓN A FUEGO LENTO / SLOW BAKING / CUISSON À FEU LENT	ALTAS TEMPERATURAS / HIGH TEMPERATURES / HAUTES TEMPÉRATURES	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA. APTA PARA EXPERTOS / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS. APT FOR EXPERTS / HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE. APTE PO UR LES EXPERTS	HOMOGENEIDAD Y EFICACIA TÉRMICA / HOMOGENEITY AND THERMAL EFFECTIVENESS / HOMOGÉNÉITÉ ET EFFICACITÉ THERMIQUE	UTILIZACIÓN LIGERA / SLIGHT USE / UTILISATION LÉGÈRE

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER - F14



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO CON EXCELENTES PROPIEDAS TÉRMICAS Y ANTIADHERENTES NATURALES. APTAS PARA HORNOS.

ENGLISH

MADE OF CARBON STEEL WITH EXCELLENT THERMAL AND NATURAL NON-STICK PROPERTIES. FLASH OVEN BAKING POSSIBLE.

FRANÇAISE

FABRIQUÉES EN ACIER QUI OFFRENT D'EXCELLENTE PROPRIÉTÉS THERMIQUES ET ANTIADHÉSIVES.
ON PEUT LES UTILISER DIRECTEMENT AUX FOURS.

135 SARTÉN "CARBONO" 3 MM / CARBON STEEL FRY PAN 3 MM / POÊLE CARBON 3 MM



REF	Ø cm	H cm	U
135.020	20	3.8	1
135.024	24	4.5	1
135.028	28	4.5	1
135.032	32	5	1
135.036	36	5.5	1
135.040	40	5.5	1

1351 SARTÉN "LIONESA" 1,5 MM / "LYONNAISE" STEEL FRY PAN 1,5 MM / POÊLE "LYONNAISE" 1,5 MM



REF	Ø cm	H cm	U
135.120	20	4.5	1
135.124	24	5	1
135.128	28	5.5	1
135.132	32	6	1
135.136	36	6.5	1
135.140	40	7	1

SARTENES ACERO / STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER - F14

1352 SARTÉN HONDA /SARTÉN HONDA /
SARTÉN HONDA

REF	Ø cm	H cm	U
135.230	30	7	1

1353 WOK / WOK /
WOK

REF	Ø cm	H cm	U
135.330	30	9,5	1

1354 SARTÉN PARA CRÊPES / SARTÉN PARA CRÊPES /
SARTÉN PARA CRÊPES

REF	Ø cm	H cm	U
135.424	24	2	1

1356 SARTÉN PARA BLINIS / BLINIS FRY PAN /
PÔELE À BLINIS

REF	Ø cm	H cm	U
135.610	12	2	1

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM - F14



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE, ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS EXCEPTO INDUCCIÓN.
NO APTAS PARA HORNOS.

ENGLISH

MADE OF ALUMINIUM WITH NON-STICK COATING, SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVE EXCEPT INDUCTION AND OVEN.

FRANÇAISE

FABRIQUÉES EN ALUMINIUM AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF, RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, SAUF INDUCTION.
NE PAS UTILISER AUX FOURS.

120

SARTÉN ANTIADHERENTE "ERGOS" / NON-STICK FRY PAN "ERGOS" /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	U
120.018	18	4	12
120.020	20	4	12
120.022	22	4,5	12
120.024	24	4,5	6
120.026	26	5	6
120.028	28	5	6
120.032	32	5,5	6
120.036	36	6	6
120.040	40	6,5	6



Fondo plano
Plain base
Fond plain

Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer

128

SARTÉN ANTIADHERENTE "HERCULES" / NON-STICK FRY PAN "HERCULES" /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
128.018	18	4	12
128.020	20	4	12
128.022	22	4,5	12
128.024	24	4,5	6
128.026	26	5	6
128.028	28	5	6
128.032	32	5,5	6
128.036	36	6	6
128.040	40	6,5	6



Fondo plano
Plain base
Fond plain

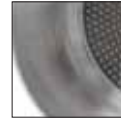
Fácil limpieza / Easy to clean / Facile à nettoyer



1208 SARTÉN ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE CERÁMICO / ALUMINIUM FRY PAN WITH CERAMIC NON-STICK COATING / POÊLE ALUMINIUM À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE



REF	Ø cm	H cm	U
120.820	20	4	1
120.824	24	4,5	1
120.828	28	5	1
120.832	32	5,5	1



Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction

1209 SARTÉN ANTIADHERENTE FONDO INDUCCIÓN "ERGOS" / NON-STICK INDUCTION FRY PAN "ERGOS" / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FOND INDUCTION "ERGOS"



REF	Ø cm	H cm	U
120.920	20	4	1
120.924	24	4,5	1
120.928	28	5	1
120.932	32	5,5	1



Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction

1289 SARTÉN ANTIADHERENTE FONDO INDUCCIÓN "HERCULES" / NON-STICK INDUCTION FRY PAN "HERCULES" / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE FOND INDUCTION "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
128.920	20	4	1
128.924	24	4,5	1
128.928	28	5	1
128.932	32	5,5	1



Fondo chapa inox. inducción
St/Steel sheet induction bottom
Fond plaque inox. induction

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM - F14

140 SARTÉN ANTIADHERENTE "ERGOS TITANIUM" / NON-STICK FRY PAN "ERGOS TITANIUM" / POÊLE ANTI-ADHÉSIF "ERGOS TITANIUM"



REF	Ø cm	H cm	U
140.018	18	4	1
140.020	20	4	1
140.024	24	4,5	1
140.028	28	5	1
140.032	32	5,5	1
140.036	36	6	1
140.040	40	6,5	1



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé



Antiadherente
Non-stick
Anti-adhésif

128 SARTÉN ANTIADHERENTE "HERCULES" MANGO COLORES / NON-STICK FRY PAN "HERCULES" COLOURED HANDLES / POÊLE ANTI-ADHÉSIF "HERCULES" QUEUE À COULEURS



REF	ROJO Red / Rouge	AMARILLO Yellow / Jaune	AZUL Blue / Bleu	VERDE Green / Vert	Ø cm	H cm	U
128	1	2	3	4	20	4	1
128	1	2	3	4	24	4,5	1
128	1	2	3	4	28	5	1
128	1	2	3	4	32	5,5	1
128	1	2	3	4	36	6	1
128	1	2	3	4	40	6,5	1

- Carnes rojas / Red meat / Viande rouge
- Carnes blancas y huevos / White meat and eggs / Viande blanche et oeufs
- Pescado / Fish / Poisson
- Verdura / Vegetables / Verdures

Ref: 128 + Color / Colour / Couleur + Ø

148 SARTÉN HONDA "HERCULES" ANTIADHERENTE / NON-STICK SAUTÉ PAN "HERCULES" / SAUTEUSE ÉVASÉE EN ANTI-ADHÉSIF "HERCULES"



REF	Ø cm	H cm	U
148.020	20	6,5	1
148.024	24	7	1
148.028	28	7,5	1
148.032	32	8	1

125 SARTÉN RECTANGULAR PESCADO "ERGOS" ANTIADHERENTE / NON-STICK RECTANGULAR FRY PAN FOR FISH "ERGOS" / POÊLE RECTANGULAIRE À POISSON "ERGOS" ANTI-ADHÉSIF



REF	cm	H cm	U
125.038	38 x 26	5	1

SARTENES ALUMINIO / ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM - F14

127 SARTÉN "ERGOS" EXPERT / FRY PAN "ERGOS" EXPERT /
POÊLE "ERGOS" EXPERT

REF	Ø cm	H cm	U
127.020	20	4	1
127.024	24	4,5	1
127.028	28	5	1
127.032	32	5,5	1
127.036	36	6	1
127.040	40	6,5	1

124 PAELLERA ANTIADHERENTE / NON-STICK PAELLA PAN /
PLAT A PAELLA ANTI-ADHÉSIF

REF	Ø cm	H cm	U
124.020	20	4	1
124.024	24	4,5	1
124.028	28	5	1
124.032	32	5,5	1
124.036	36	6	1
124.040	40	6,5	1

Asas de acero inox / St/Steel handle / Anses en acier inox

131 SARTÉN PARA CRÊPES "HERCULES" ANTIADHERENTE / NON-STICK CRÊPE FRY PAN "HERCULES" /
POÊLE À CRÊPES "HERCULES" ANTI-ADHÉSIVE

REF	Ø cm	H cm	U
131.022	22	2,5	1
131.026	26	2,5	1

139 SARTÉN BLINIS ANTIADHERENTE / NON-STICK BLINIS FRY PAN /
POÊLE À BLINIS ANTI-ADHÉSIVE

REF	Ø cm	H cm	U
139.012	12	2	1

460 SARTÉN ANTIADHERENTE "APOLO". MANGO DE BAQUELITA / ALUMINIUM FRY PAN "APOLO".
NON-STICK COATING. BAKELITE HANDLE / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "APOLO" EN ALUMINIUM. QUEUE EN BAKÉLITE

REF	Ø cm	H cm	U
460.018	18	4	1
460.020	20	4	1
460.022	22	4	1
460.024	24	4	1
460.026	26	4,5	1
460.028	28	4,5	1
460.030	30	4,5	1
460.032	32	5	1

INOX CERAMIC

ANTIADHERENTE CERÁMICO /
CERAMIC NON-STICK COATING /
ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE



ESPAÑOL

FABRICADAS EN ACERO INOX 18/10 CON RECUBRIMIENTO CERÁMICO "FUSION".
ADAPTADAS A TODO TIPO DE COCINAS INCLUIDO INDUCCIÓN.

ENGLISH

MADE OF 18/10 ST/STEEL WITH NON-STICK CERAMIC "FUSION" COATING.
SUITABLE FOR ANY KIND OF STOVE INCLUDING INDUCTION.

FRANÇAISE

FABRIQUÉE EN ACIER INOX 18/10 AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE "FUSION".
RECOMMANDÉES POUR TOUT TYPE DE FEUX, INCLUS INDUCTION.

INNOVATION & TRADITION
FROM BCN TO THE WORLD

SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE - F15

220SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR "ERGOS" / NON-STICK FRY PAN EXCALIBUR "ERGOS" FRY PAN /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR "ERGOS"**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
220.018	18	3,5	1
220.020	20	3,8	1
220.022	22	4,2	1
220.024	24	4,6	1
220.026	26	5	1
220.028	28	5,5	1
220.032	32	6	1
220.036	36	6	1
220.040	40	6,5	1

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich**228**SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR "HERCULES" / NON-STICK EXCALIBUR "HERCULES" FRY PAN /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR "HERCULES"**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
228.020	20	3,8	1
228.024	24	4,6	1
228.028	28	5,5	1
228.032	32	6	1
228.036	36	6	1
228.040	40	6,5	1

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich**2208**SARTÉN ANTIADHERENTE CERÁMICO / FRY PAN WITH CERAMIC NON-STICK COATING /
POÊLE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF CÉRAMIQUE**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
220.818	18	3,5	1
220.820	20	3,8	1
220.824	24	4,6	1
220.828	28	5,5	1
220.832	32	6	1
220.836	36	6	1
220.840	40	6,5	1

130SARTÉN ANTIADHERENTE "HERA" / NON-STICK FRY PAN "HERA" /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "HERA"**CLASS**
INDUCTION

REF	Ø cm	H cm	U
130.020	20	3,8	1
130.024	24	4,6	1
130.028	28	5,5	1
130.032	32	6	1

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

SARTENES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL FRY PANS / POÊLES ACIER INOXYDABLE - F14

213 SARTEN INOX "EXPERT" / ST/STEEL "EXPERT" FRY PAN / POÊLE INOXIDABLE "EXPERT"

CLASS
INDUCTION

Fondo sandwich
Sandwich bottom
Fond sandwich



REF	Ø cm	H cm	U
213.018	18	3,5	1
213.020	20	3,8	1
213.022	22	4,2	1
213.024	24	4,6	1
213.026	26	5	1
213.028	28	5,5	1
213.032	32	6	1
213.036	36	6	1
213.040	40	6,5	1

2397 WOK EXCALIBUR FONDO REDONDO / ROUND WOK EXCALIBUR / WOK EXCALIBUR AVEC FOND ROND



INDUC



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.736	36	10	6	1

2393 WOK FONDO REDONDO / ROUND BASE WOK / WOK À FOND ROND

INDUC



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.328	28	8	2,30	1
239.336	36	10	6	1

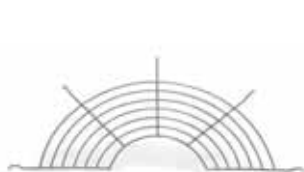
2392 WOK FONDO PLANO / FLAT BASE WOK / WOK À FOND PLAIN

INDUC

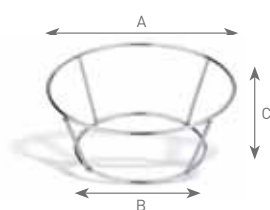


REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.228	28	7	2,25	1
239.236	36	9	5,5	1

239 / 2396 REJILLA PARA WOK / GRID FOR WOK / GRILLE POUR WOK SOPORTE PARA WOK / WOK STAND / SUPPORT POUR WOK



Ref. 239



Ref. 2396

REF	Ø cm	U
239.002	36	1

REF	A cm	B cm	C cm	U
239.600	24	17	10	1

SARTENES MULTIMETAL / 5-PLY FRY PANS / POÊLES MULTI-METAL - F16



ESPAÑOL

FABRICADAS EN MULTIMETAL (5 CAPAS). APORTA TODAS LAS VENTAJAS DEL ALUMINIO Y DEL ACERO INOXIDABLE EN UNA SOLA PIEZA. IDEAL PARA CUALQUIER TIPO DE COCINAS.

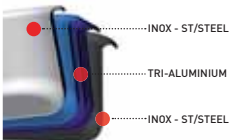
ENGLISH

MADE OF MULTIMETAL MATERIAL (5-PLY). IT RETAINS ALL THE ADVANTAGES OF ALUMINIUM AND ST/STEEL JUST IN ONE. PERFECT PERFORMANCE IN ANY KIND OF STOVES.

FRANÇAISE

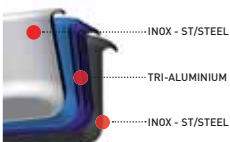
FABRIQUÉES EN MULTI-MÉTAL (5 COUCHES). APPORTE TOUS LES AVANTAGES DE L'ALUMINIUM ET DE L'ACIER INOXYDABLE EN UNE SEULE. ARTICLE APTE SURT TOUT TYPE DE FEUX.

250 SARTÉN "EXPERT" / FRY PAN "EXPERT" / POÊLE "EXPERT"



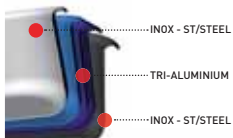
REF	Ø cm	H cm	U
250.020	20	4	1
250.024	24	4,5	1
250.028	28	5	1
250.032	32	5,5	1

251 SARTÉN ANTIADHERENTE EXCALIBUR / NON-STICK FRY PAN EXCALIBUR / POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EXCALIBUR



REF	Ø cm	H cm	U
251.020	20	4	1
251.024	24	4,5	1
251.028	28	5	1
251.032	32	5,5	1

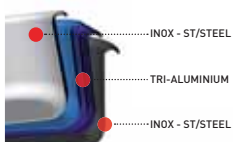
2390 WOK FONDO REDONDO / ROUND BASE WOK / WOK À FOND ROND



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.028	28	7	2,25	1
239.036	36	10	6	1



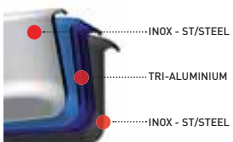
2391 WOK FONDO PLANO / FLAT BASE WOK / WOK À FOND PLAIN



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.128	28	7	2,25	1
239.136	36	9	5,5	1



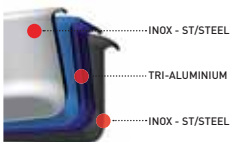
2394 WOK FONDO REDONDO ANTIADHERENTE / NON-STICK ROUND BASE WOK / WOK À FOND ROND ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.428	28	7	2,25	1
239.436	36	10	6	1



2395 WOK FONDO PLANO ANTIADHERENTE / NON-STICK FLAT BASE WOK / WOK À FOND PLAIN ANTI-ADHÉSIF



REF	Ø cm	H cm	Lts	U
239.536	36	9	5,5	1



BLACK SERIES
SARTENES ALU FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM FONTÉ - F14

ESPAÑOL

GAMA DE ALUMINIO DE FUNDICIÓN DE GRAN RESISTENCIA A LA DEFORMACIÓN Y DURABILIDAD.
CON ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD Y LIBRE DE PFOA

ENGLISH

RANGE OF CAST ALUMINIUM VERY RESISTANT TO DISTRIBUTION. HIGH QUALITY, DURABLE NON-STICK COATING PFOA FREE

FRANÇAISE

GAMME D'ALUMINIUM FONTÉ DE GRANDE RÉSISTANCE À LA DÉFORMATION. ANTIADHÉSIVE DE HAUTE QUALITÉ SANS PFOA

1491 SARTÉN / FRY PAN /
POÊLE

REF	Ø cm	H cm	U
149.120	20	5	1
149.124	24	5	1
149.128	28	5	1
149.130	30	5	1

1492 SARTÉN HONDA / DEEP FRY PAN /
POÊLE HAUTE

REF	Ø cm	H cm	U
149.228	28	7,5	1

1493 WOK / WOK /
WOK

REF	Ø cm	H cm	U
149.330	30	9,5	1

1.2 SARTENES / FRY PANS / POÊLES

BLACK SERIES

SARTENES ALU FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM FONTÉ - F14



1501 SARTÉN CRÊPES MANGO INOX / CRÊPE FRY PAN ST/STEEL HANDLE / POÊLE À CRÊPES MANCHE INOX



REF	Ø cm	H cm	U
150.128	28	1,5	1

150 SARTÉN CRÊPES MANGO BAQUELITA / CRÊPE FRY PAN BAKELITE HANDLE / POÊLE À CRÊPES MANCHE BAQUELITE



REF	Ø cm	H cm	U
150.028	28	2	1

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

1421 ASADO GRILL MANGO INOX / GRILL ST/STEEL HANDLE / GRILL MANCHE INOX



REF	cm	H cm	U
142.100	28 x 28	4	1



142 ASADOR GRILL MANGO MADERA / GRILL WOODEN HANDLE / GRILL QUEUE EN BOIS



REF	cm	H cm	U
142.000	29 x 29	4,3	1



Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif

SARTENES ALUMINIO FUNDICIÓN / CAST ALUMINIUM FRY PANS / POÊLES ALUMINIUM FONTÉ - F14

141 CAZUELA BAJA / SHALLOW CASSEROLE /
COCOTTE

Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif



REF	Ø cm	H cm	U
141.020 *	20	5,5	1
141.024	24	5,8	1
141.028	28	7,5	1
141.032	32	8	1
141.036	36	8,5	1
141.040	40	10	1



*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation

151 CAZUELA ALTA / DEEP CASSEROLE /
BRAISIÈRE

Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif



REF	Ø cm	H cm	U
151.016 *	16	8	1
151.020	20	9	1
151.024	24	10	1
151.028	28	12	1
151.032	32	14	1



*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation

152 RUSTIDERA / ROAST PAN /
PLAQUE À RÔTIR

Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif



REF	cm	H cm	U
152.025 *	25 x 20	6,5	1
152.030	30 x 22	7	1
152.035	35 x 25	7,5	1



*MINI-SIZE

Ideal para presentación
Ideal for food presentation
Idéal pour présentation

153 PARRILLA PLANA CON ASAS / HOT-PLATE WITH HANDLES /
GRILL PLAT AVEC POIGNÉES

Fondo torneado
Ground base
Fond dressé

Aluminio fundido antiadherente
Non-stick cast aluminium
Aluminium fonté anti-adhésif



REF	cm	H cm	U
153.034	34 x 26	2,5	1
153.050	50 x 30	2,5	1

PAELLERA VALENCIANA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA - F19

994

PAELLERA VALENCIANA EN ACERO PULIDO / BLACK STEEL SPANISH PAELLA PAN /
PLAT À PAELLA EN TÔLE ACIER



REF	Ø cm	Raciones / Portions	U
994.020	20	1	1
994.022	22	1	1
994.024	24	1	1
994.026	26	2	1
994.030	30	4	1
994.032	32	5	1
994.034	34	6	1
994.036	36	7	1
994.038	38	8	1
994.040	40	9	1
994.042	42	10	1
994.046	46	12	1
994.050	50	14	1
994.055	55	16	1
994.065	65	22	1
994.080	80	40	1
994.090	90	50	1

995

PAELLERA ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL PAELLA PAN /
PLAT À PAELLA ACIER ÉMAILLÉ



*MINI-SIZE

Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour snacks



REF	Ø cm	Raciones / Portions	U
995.010 *	10	-	1
995.016 *	15	-	1
995.020	20	2	1
995.026	26	2	1
995.030	30	4	1
995.034	34	6	1
995.036	36	7	1
995.038	38	8	1
995.040	40	9	1
995.042	42	10	1
995.050	50	14	1
995.060	60	19	1

997

SARTÉN HONDA ESMALTADA CON ASAS / DEEP ENAMELLED FRY PAN WITH HANDLES /
POÊLE HAUTE AVEC ANSES



*MINI-SIZE

Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour snacks

REF	Ø cm	Lts	U
997.014 *	14	0,4	1
997.016 *	16	0,5	1
997.028	28	3,9	1
997.032	32	5,3	1
997.036	36	7,8	1
997.040	40	9,4	1

9971

SARTÉN HONDA ACERO PULIDO CON ASAS / DEEP STEEL FRY PAN WITH HANDLES /
POÊLE HAUTE ACIER AVEC ANSES



REF	Ø cm	Lts	U
997.120	20	1	1
997.128	28	3,9	1
997.132	32	5,3	1
997.136	36	7,8	1
997.140	40	9,4	1



PAELLERA VALENCIANA / SPANISH PAELLA PAN / PLAT À PAELLA - F19

998

PAELLERO ESMALTADO GAS / ENAMELLED GAS BURNER /
BRÛLEUR ÉMAILLÉ



REF	Ø cm	CIRCULOS / CIRCLES / CERCLES	Kw	U
998.035	35	2	9,4	1
998.050	50	2	14,1	1
998.070	70	3	24,1	1

Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad
Valid only for gas butane and propane
Apte seulement pour gaz butane et propane

Ref. 998.035

Para paelleras de 20 a 50 cm Ø
For paella pans from Ø 20 to 50 cm
Pour plat à paella de 20 à 50 cm Ø

Ref. 998.050

Para paelleras de 36 a 70 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 70 cm
Pour plat à paella de 36 à 70 cm Ø

Ref. 998.070

Para paelleras de 36 a 90 cm Ø
For paella pans from Ø 36 to 90 cm
Pour plat à paella de 36 à 90 cm Ø

999

TRÍPODE PAELLERO / BASE FOR BURNER /
PIED POUR BRÛLEUR



REF	U
999.000	1

Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos
Folding valid for 2 and 3 circles burners
Pliant apte pour brûleurs de 2 et 3 cercles

23006

PARRILLA PARA QUEMADOR / GRIDLE PLATE FOR BURNER /
PLAQUE GRILLE POUR BRÛLEUR



REF	Dim. cm	U
23006	41 x 41	1

Por un lado ranurado y por el otro liso
One side ribbed, other side smooth
Un côté rainuré et l'autre côté plat

23005

QUEMADOR GAS INDUSTRIAL / INDUSTRIAL GAS BURNER /
BRÛLEUR À GAZ INDUSTRIEL



REF	Cap. kw	U
23005	8,5	1



Empresa Homologada por la
Dirección General del Patrimonio del Estado

mobiliar@mobiliar.es
www.mobiliar.es
902 365 064



CENTRAL

C/ La Fragua, 5 • Edificio Mobiliar • Pl. "Los Rosales"
Tel.: 916 656 230 • Fax: 916 641 506
28933 Móstoles (Madrid)

DELEGACIÓN

C/ Pere el Ceremonios, 3 • Nave 2 • Pl. "Masía de Espí"
Tel.: 961 534 064 • Fax: 961 537 790
46930 Quart de Poblet (Valencia)

FÁBRICA

Avda. de las Retamas, s/n • Pl. "Monte Boyal"
Tel.: 918 171 744 • Fax: 918 170 952
45950 Casarrubios del Monte (Toledo)