

CATÁLOGO

COCINA SOCIOSANITARIO

- ANTIMICROBIAL
- ANTIALÉRGICO

ANTIMICROBIAL

UTENSILIOS CON PROPIEDADES ANTIMICROBIALES NATURALES /
UTENSILS WITH NATURE'S ANTIMICROBIAL /
USTENSILES AVEC TRAITEMENT ANTIMICROBIEN /
SERVIERUTENSILIEN MIT NATUREIGENEM ANTIMIKROBIOTIKUM



Oms y Viñas

ESPAÑOL

No es difícil imaginarse la gran cantidad de microbios que pueden transferirse a los utensilios de servicio, Y como los utensilios sucios no son compatibles con la comida, usted necesita el poder de la exclusiva tecnología antimicrobiana Agion® con iones de plata. Mientras los microbios se acumulan y multiplican en las superficies sin tratar, en los utensilios antimicrobianos éstos son atacados por los iones de plata.

ENGLISH

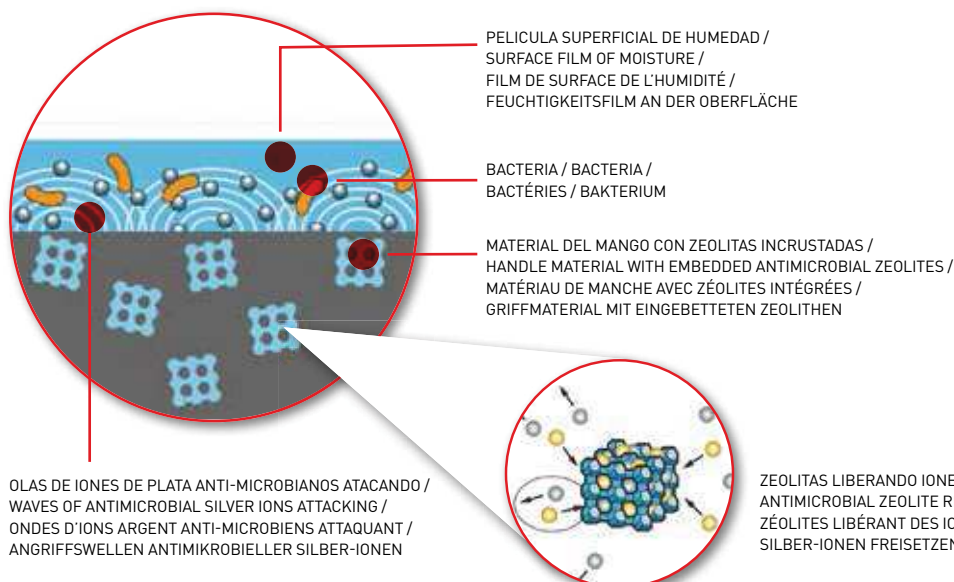
It's not hard to imagine how many of these nasty microbes can get transferred to serving utensils, And because dirty utensils and food do not get along, you need the power of exclusive Ion Antimicrobial Technology. While untreated surfaces allow microbes to collect and multiply, microbes are attacked by the silver ions in antimicrobial utensils.

FRANÇAIS

Il est facile d'imaginer le nombre de microbes nuisibles qui peuvent être transférés aux ustensiles de cuisson et de service, Et comme les ustensiles sales et les aliments ne font pas bon ménage, utilisez le pouvoir de la technologie antimicrobienne aux ions argent Agion®. Alors que les surfaces non traitées permettent aux microbes de se rassembler et de se multiplier, les ions argent des ustensiles antimicrobiens attaquent.

DEUTSCH

Es Ist Nicht Schwierig, sich die Große Menge an Mikroben Vorzustellen, die auf Servierutensilien Übertragen Werden Können. Und da sich Schmutzige Utensilien mit Nahrungsmitteln Nicht Vertragen, Benötigen sie die Exklusive Entimikrobentechnologie Agion® mit Silberionen. Während sich Mikroben auf Unbehandelten Oberflächen Ansammeln und Vermehren Können, Werden die auf Antimikrobiellen Servierutensilien von den Silberionen Angegriffen.



JP
JACOB'S PRIDE®
COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

 Oms y Viñas

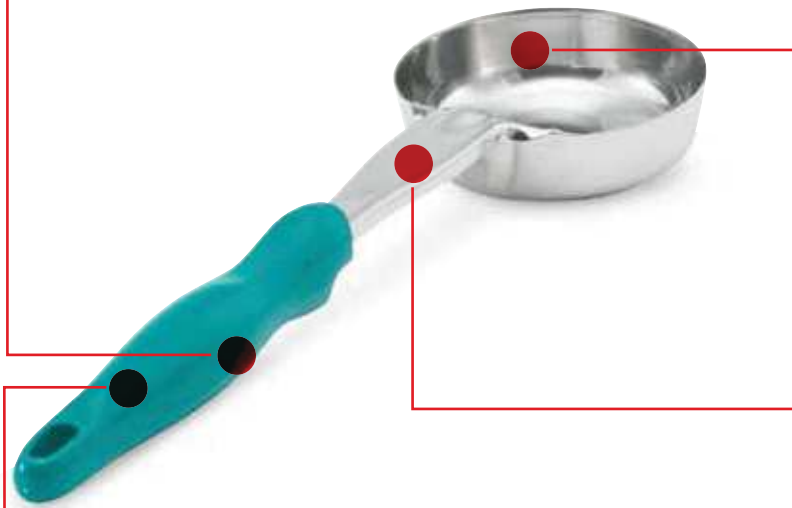
SPOODLE®

Mango con diseño ergonómico, de Nylon que reduce la fatiga durante su uso. Max temp 232 °C /

Handle with ergonomic design, made from nylon which reduces wear during use. Maximum temperature 232 °C /

Manche au design ergonomique en nylon qui réduit la fatigue pendant son emploi. Temp. Max. 232 °C /

Griff mit Ergonomischem Design aus Nylon, was den Verschleiß Während der Nutzung Reduziert. Max. Temp. 232 °C.



Mango y porcionadores de acero inoxidable brillante — resistente a la corrosión /

Mirror-finished stainless steel shafts and bowls — resistant to corrosion /

Tiges et cuillerons en acier inoxydable ultra-brillant — résistant à la corrosion /

Stiel und Höhlungen aus hochglanz-poliertem Edelstahl – gegen Korrosion beständig.

Capacidad marcada en el mango /

Capacity marked on the handle /

Capacité marqué à la queue /

Volumenangabe am Griff markiert.

COLOR / COLOR / COULEUR / FARBE	ml
	60
	90
	120
	175
	235

Exclusivo diseño ovalado, que permite acceder de forma fácil a las esquinas de las cubetas, maximizando el aprovechamiento del contenido del recipiente /

Unique oval bowl design fits into corners of steam table pans, reducing waste and MAXIMIZING serving efficiency /

Design oval unique qui permet d'atteindre tous les coins du bag, tout en réduisant la quantité de déchets et l'augmentation de l'efficacité du service /

Exklusives ovales Design, das es erlaubt, ganz einfach in die Ecken des Behälters zu kommen, so dass der Inhalt des Behälters maximal ausgenutzt werden kann.



Superficie texturizada para impedir derrames durante el uso /

Textured surface prevents slippage while in use /
La surface texturée empêche la cuillère de glisser dans le récipient /

Texturierte Oberfläche verhindert ein Abrutschen während des Gebrauchs.



Muesca para impedir que el cucharón se deslice dentro del recipiente /

Built-in stopper notch prevents utensils from sliding into food product /

Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire /

Integrierte Kerbe Verhindert, dass die Utensilien in die Speise Hineinrutschen.

6433230**Spoodle® monobloc redondo / One-Piece Round Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde / Monoblok Rundschaalen Spoodle®**

REF		Ø cm	L cm	ml	€/u	
6433230		6,5	32	60	11,40	12
6433335		7,4	33	90	11,40	12
6433445		8,2	34	120	11,90	12
6433655		9,3	35	175	12,40	12
6433865		10,2	36	235	12,80	12

6432230**Spoodle® monobloc redondo perforado / One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé / Monoblok Perforierten Rundschaalen Spoodle®**

REF		Ø cm	L cm	ml	€/u	
6432230		6,5	32	60	11,40	12
6432335		7,4	33	90	11,40	12
6432445		8,2	34	120	11,90	12
6432655		9,3	35	175	12,40	12
6432865		10,2	36	235	12,80	12

6412230**Spoodle® monobloc oval / One-Piece Oval Spoodle® /
Spoodle® monobloc oval / Monoblok Ovalschaalen Spoodle®**

REF		L x W cm	L cm	ml	€/u	
6412230		7,5 x 6,8	33,0	60	11,40	12
6412335		8,5 x 7,8	34,0	90	11,40	12
6412445		9,4 x 8,6	35,0	120	11,90	12
6412655		10,7 x 9,8	36,5	175	12,40	12
6412865		11,8 x 10,7	37,5	235	12,80	12

6422230**Spoodle® monobloc oval perforado / One-Piece oval Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc oval perforé / Monoblok Perforierten Ovalschaalen Spoodle®**

REF		L x W cm	L cm	ml	€/u	
6422230		7,5 x 6,8	33,0	60	11,40	12
6422335		8,5 x 7,8	34,0	90	11,25	12
6422445		9,4 x 8,6	35,0	120	11,90	12
6422655		10,7 x 9,8	36,5	175	12,40	12
6422865		11,8 x 10,7	37,5	235	12,80	12

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SPOODLE®ANTIALÉRGICO / ALLERGEN - FREE /
ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE

ANTIALÉRGICO / ALLERGEN-FREE / ANTI ALLERGIQUE / ANTI ALLERGIE



PREPARE Y SIRVA COMIDAS QUE NO CONTENGAN ALÉRGENOS /
PREPARE AND SERVE ALLERGEN-FREE FOODS /
PREPAREZ ET SERVEZ DES PLATS SANS ALLERGÈNES /
MAHLZEITEN ZUBEREITEN UND SERVIEREN OHNE ALLERGENE

ENCONTRARÁS MÁS ARTÍCULOS DE ESTA GAMA EN /
PLEASE FIND MORE ITEMS FOR THIS RANGE IN /
VEUILLEZ TROUVEZ PLUS ARTICLES DE CETTE GAMME À /
BITTE FINDEN SIE MEHR ARTIKELS DIESES BEREICHS IN
P. 104

EN EL MUNDO / IN THE WORLD /
DANS LE MONDE / IN DER WELT



3%

DE LA POBLACIÓN GENERAL PADECE ALGUN TIPO DE ALERGIA /
OF THE GENERAL POPULATION SUFFER FROM SOME TYPE OF ALLERGY /
DE LA POPULATION SOUFFRE D'UNE QUELCONQUE ALLERGIE /
DER BEVÖLKERUNG LEIDEN AN IRGEND EINER ALLERGIE

EN EUROPA / IN EUROPE /
DANS EUROPE / IN EUROPA

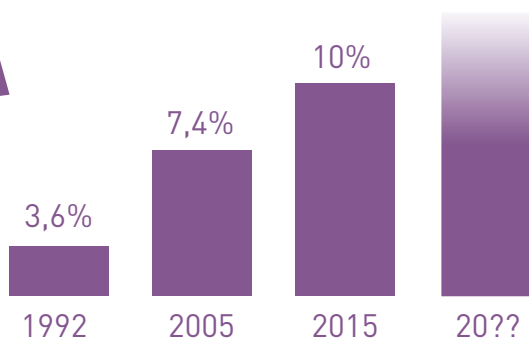
17M

3,5M < 25

AÑOS / YEARS OLD /
ANS / JAHRE

DE PERSONAS PADECEN ALERGIA ALIMENTARIA /
PEOPLE SUFFER FROM FOOD ALLERGIES /
D'INDIVIDUS SOUFFRENT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE /
PERSONEN LEIDEN AN EINER NAHRUNGSMITTELALLERGIE

EN ESPAÑA / IN SPAIN /
EN ESPAGNE / IN SPANIEN



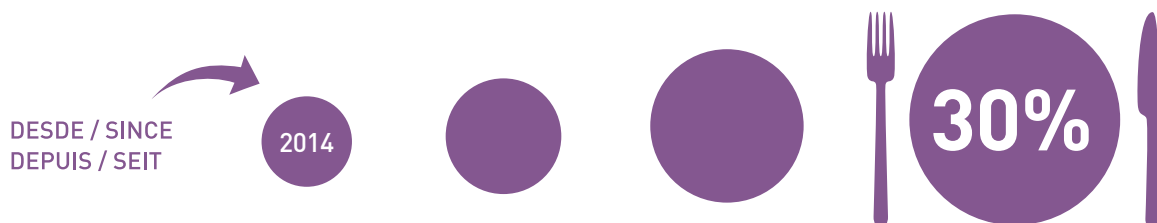
PORCENTAJE DE
PERSONAS ALÉRGICAS /

ALLERGIC
PEOPLE RATE /

POURCENTAGE DE
PERSONNES ALLERGIQUES /

ANTEIL DER ALLERGIKER

LA OFERTA GASTRONÓMICA HA CRECIDO UN /
THE GASTRONOMIC RANGE ON OFFER HAS GROWN BY /
L'OFFRE GASTRONOMIQUE A AUGMENTÉ DE /
DIE ZUNAHME DES GASTRONOMISCHEN ANGEBOT IST VON



7/10

REACCIONES ALÉRGICAS
OCURREN FUERA DE CASA* /

ALLERGIC REACTIONS OCCUR
OUTSIDE THE HOME* /

RÉACTIONS ALLERGIQUES
SE PRODUISENT HORS DE CHEZ SOI* /

ALLERGISCHE REAKTIONEN TRETEN
AUßERHALB DES EIGENEN ZUHAUSES AUF*



EN LA ESCUELA / IN SCHOOLS /
À L'ÉCOLE / IN DER SCHULE

4-7%

20%

DE LOS NIÑOS TIENE ALÉRGIA ALIMENTARIA /
OF THE CHILDREN HAVE FOOD ALLERGIES /
DES ENFANTS SOUFFRENT D'UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE /
DER KINDER LEIDEN AN EINER NAHRUNGSMITTELALLERGIE

DE LAS REACCIONES OCURRE EN LOS COLEGIOS /
OF THE REACTIONS OCCUR IN PRIMARY SCHOOLS /
DES RÉACTIONS SE PRODUISENT EN MILIEU SCOLAIRE /
DER REAKTIONEN TRETEN IN DEN SCHULEN AUF

*La Comisión Europea ha reconocido que siete de cada diez reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa.

* The European Commission has recognised that seven out of ten serious allergic reactions occur when people are outside their homes.

* La Commission européenne a constaté que sept réactions allergiques sur dix se produisent quand on mange hors de chez soi.

* Die Europäische Kommission hat festgestellt, dass sieben von zehn allergischen Reaktionen auftreten, wenn die Menschen außerhalb des eigenen Zuhauses essen.

ABC Cataluña. "Aumentan las quejas e intoxicaciones en restaurantes por falsos menús sin gluten". Publicación 09 de mayo de 2017
http://www.abc.es/espana/catalunya/abci-aumentan-quejas-intoxicaciones-restaurantes-falsos-menús-sin-gluten-201705091619_noticia.html

EN EL MUNDO HAY / IN THE WORLD, THERE ARE /
DANS LE MONDE, IL Y A / AUF DER WELT EXISTIEREN

+170



ALIMENTOS QUE CAUSAN REACCIONES /
FOODSTUFFS THAT CAN CAUSE REACTIONS /
ALIMENTS QUI CAUSENT DES RÉACTIONS /
NAHRUNGSMITTEL, DIE REAKTIONEN HERVORRUFEN

14

GRUPOS DE ALÉRGENOS
EN EL REGLAMENTO /

GROUPS OF ALLERGENS
IN THE REGULATIONS /

GROUPES D'ALLERGÈNES
DANS LE RÈGLEMENT /

ALLERGENGRUPPEN SIND
IN DEN BESTIMMUNGEN
AUFGENOMMEN



Sésamo / Sesame
Sésame / Sesam



Moluscos / Molluscs
Mollusques / Mollusken



Mostaza / Mustard
Moutarde / Senf



Altramuces / Lupin beans
Lupins / Lupinen



Apio / Celery
Céleri / Sellerie



Sulfitos / Sulphites
Sulfites / Sulfite



Gluten / Gluten
Gluten / Gluten



Cacahuets / Peanuts
Cacahuètes / Erdnüsse



Crustáceos / Crustaceans
Crustacés / Krustentiere



Soja / Soya
Soja / Soja



Huevos / Eggs
Œufs / Eier



Leche / Milk
Lait / Milch



Pescado / Fish
Poisson / Fisch



Frutos de cáscara / Nuts
Fruits à coque /
Schalenfrüchte

Parlamento Europeo y del Consejo. Reglamento (UE) N° 1169/2011. 25 de octubre de 2011. Pg 43 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/futura_legislacion.htm

8



90%

ALIMENTOS REPRESENTAN EL /
FOODSTUFFS REPRESENT /
ALIMENTS RASSEMBLENT /
NAHRUNGSMITTEL STELLEN

DE TODAS LAS REACCIONES ALÉRGICAS ALIMENTARIAS /
OF ALL THE FOOD ALLERGY REACTIONS /
DE TOUTES LES RÉACTIONS ALLERGIQUES ALIMENTAIRES /
ALLER ALLERGISCHEN REAKTIONEN AUF NAHRUNGSMITTEL



ESPAÑOL

- Es de obligado cumplimiento informar al consumidor sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos, aunque las personas que puedan estar afectadas de dichas alergias o intolerancias no se hayan identificado como tales.

- El reglamento vigente hace recaer la responsabilidad al establecimiento si un consumidor padece una reacción alérgica, pudiéndose enfrentar a sanciones económicas..

ENGLISH

- It's mandatory to inform customers about allergen that food may contain, even if they are not allergic to such allergen.

- According to food regulations, bars & restaurants are liable in case of allergic reaction to its customers, and incur to expensive fines.

FRANÇAIS

- Il est obligé d'informer les consommateurs à propos des allergènes que les aliments peuvent contenir, même si les personnes qui peuvent subir une allergie n'ont pas manifesté son intolérance.

- Selon la réglementation en vigueur, si un consommateur subit une réaction allergique, l'établissement est responsable et peut faire face à des pénalités.

DEUTSCH

- Es ist zwingend notwendig Verbraucher über die in dem Lebensmittel erhaltenen Allergene zu informieren, obwohl die Menschen, die von diesen Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen, sich nicht als solche identifiziert haben.

- Die derzeitige Verordnung legt die Beweislast festzustellen, ob ein Verbraucher eine allergische Reaktion leidet, wirtschaftliche Sanktionen begehen zu können.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM



P. 172

VIOLET COLLECTION

Batería de cocina fabricada en acero inoxidable especialmente diseñada para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

Cookware made of stainless steel especially designed to avoid crosscontamination of allergens.

Batterie de cuisine en acier inoxydable, spécialement conçue pour éviter la contamination croisée aux allergènes

Kochgeschirr in Edelstahl hergestellt, speziell für die Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit Allergenen ausgelegt.

P1201 Sartén antiadherente / Non-stick fry pan / Poêle anti-adhésive / Antihaft Bratpfanne


EXCLUSIVE


REF	Ø cm	H cm	€/u	
P120.120	20	4,0	26,00	1
P120.124	24	4,5	30,65	1
P120.128	28	5,0	38,70	1

P4106 Cacerola alta sin tapa / Sauce pot without lid / Braising pot without lid / Hohe Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P410.624	24	14,0	6,20	47,00	1
P410.632	32	19,0	15,00	76,00	1

P4107 Cacerola baja sin tapa / Casserole without lid / Faitout sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P410.724	24	9,5	4,20	38,95	1
P410.732	32	12,5	10,00	66,80	1

P4109 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel



REF	Ø cm	€/u	
P410.920	20	11,25	1
P410.924	24	12,90	1
P410.932	32	19,30	1

P4100 Cazo recto / Saucepan / Casserole / Hohe Kasserolle



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P410.020	20	10,0	3,00	30,90	1

55179 Kit antialérgico / Allergen-Free Kit /
Kit anti allergique / Ständerset Anti Allergie

V I O L E T
C O L L E C T I O N

CONTIENE / CONTAINS /
CONTIENT / ENTHÄLT

REF	€/u	
55179	211,95	1



1527-C80

Caja de almacenamiento de comida /
Food storage box /
Boîte d'stockage /
Lebensmittel Aufbewahrungsbox

REF	cm
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8



1500-C80

Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel

REF	cm
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4



4780980

Pinza monobloc Kool-Touch® /
One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete
Kool-Touch® gewellter Servierzangen

REF	L cm
4780980	24



6414080

Cuchara servicio /
Solid spoons /
Cuillères à servir pleines /
Massiv Löffel

REF	L cm
6414080	35



4808880

Espátula de acero inoxidable hoja lisa /
Solid, stainless Steel Turner /
Pelle pleine, inox /
Edelstahl-Pfannenwender für schwere
Beanspruchung

REF	cm	L cm
4808880	21 x 7,5	42



4980280

Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece ladle Kool-Touch® handle /
Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen

REF	L cm	ml
4980280	25	60



P120.124

Sartén antiadherente /
Non-stick fry pan /
Poêle anti-adhésive /
Antihaft Bratpfanne

REF	Ø cm	H cm
P120.124	24	4,5



47003

Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff

REF	L cm	MANGO/HANDLE/QUEUE /GRIFF L cm
47003	30,5	12



P911.407

Tabla de corte /
Cutting Board /
Planche à découper /
Schneidbretter

REF	mm	H mm
P911.407	400 x 300	20



1527-C80 Caja de almacenamiento de comida /
Food storage box /
Boîte d'stockage /
Lebensmittel Aufbewahrungsbox



REF	L cm	€/u	
1527-C80	38,1 x 50,8 x 17,8	13,75	6

1500-C80 Tapa /
Lid /
Couvercle /
Deckel



REF	L cm	€/u	
1500-C80	39,7 x 57,2 x 6,4	15,35	6
1522-C80*	40,3 x 54,9 x 2,5	17,35	6

*Tapa ahuecada / Cover, recessed /
Couvercle concave / Hohler Deckel

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**CACEROLA ALTA SIN TAPA /
SAUCE POT WITHOUT LID /
BRAISIÈRE SANS COUVERCLE /
HOHE KASSEROLLE OHNE DECKEL**



P. 30

**BATIDORA DE VASO DE ALTA POTENCIA /
HI-POWER BLENDER /
BLENDER HAUTE PUISSANCE /
HOCHLEISTUNGSSTANDMIXER**



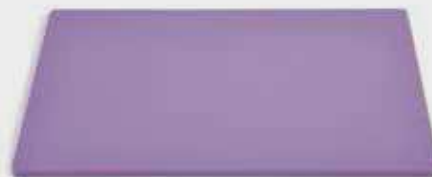
P. 320

**SARTÉN ANTIADHERENTE /
NON-STICK FRY PAN /
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE /
ANTIHAFT BRATPFANNE**



P. 56

**TABLA DE CORTE /
CUTTING BOARD /
PLANCHE À DÉCOUPER /
SCHNEIDBRETTER**



P. 104



4761965

Bol Servicio doble pared cuadrado /
Square Double-Wall Insulated Serving Bowl /
Bol double paroi /
Quadratische, farbige, doppelwandig isolierte Servierschüsseln



REF	cm	Lts	€/u	
4761965	13.9 x 13.9 x 7	0,7	63,20	6
4763265	18.4 x 18.4 x 8.7	1,7	80,80	12
4763465	21.6 x 21.6 x 10.8	3,0	106,80	6
4763565	25.8 x 25.8 x 13	4,9	138,70	4
4763765	29.9 x 29.9 x 15	7,8	177,60	3

4658765

Bol Servicio doble pared redondo /
Round Double-Wall Insulated Serving Bowl /
Bol ronde double paroi /
Runde farbige, doppelwandig isolierte Servierschüsseln



REF	cm	Lts	€/u	
4658765	14,4 x 7,6	0,7	53,25	6
4659065	18,4 x 10,3	1,6	79,45	6
4659165	24,1 x 12,9	3,2	119,25	6
4659265	30 x 16,5	6,6	168,20	3
4659665	35 x 17,5	9,6	231,20	2

4780680

Pinza monobloc Kool-Touch® /
One-Piece utility tong Kool-Touch® /
Pince buffet Kool-Touch® /
Einteilige, farblich gekennzeichnete
Kool-Touch® gewellter Servierzangen



REF	L cm	€/u	
4780680	15,0	11,10	12
4780980	24,0	14,45	12
4781280	30,5	15,35	12
4781680	40,5	19,05	12
478091280*	24,0	24,70	12

6433480

Spoodle® monobloc redondo /
One-Piece Round Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde /
Monoblok Rundschaalen Spoodle®



REF	L cm	ml	€/u	
6433480	34,0	120	15,35	12
6433580	34,5	150	20,40	12

6432480

Spoodle® monobloc redondo perforado /
One-Piece Round Perforated Spoodle® /
Spoodle® monobloc ronde perforé /
Monoblok Perforierten Rundschaalen Spoodle®



REF	L cm	ml	€/u	
6432480	34	120	15,35	12

4980280

Cacillo monobloc Kool-Touch® /
One-Piece leadle Kool-Touch® handle /
Louche monobloc manche Kool-Touch® /
Monoblock Schöpflöffel Kool-Touch® Griffen



REF	L cm	ml	€/u	
4980280	25	60	19,20	12
4980480	32	120	24,95	12

6414080 Cuchara servicio /
Solid spoons /
Cuillères à servir pleines /
Massiv Löffel



● 232 °C

REF	L cm	€/u	
6414080	35	18,05	12

6414280 Cuchara servicio perforada /
Perforated spoons /
Cuillères à servir perforées /
Perforiert Löffel



● 232 °C

REF	L cm	€/u	
6414280	35	18,05	12

4808780 Espátula de acero inoxidable hoja lisa /
Solid, stainless steel Turner /
Pelle pleine, inox /
Edelstahl-Pfannenwender für
schwere Beanspruchung



● 232 °C

REF	cm	L cm	€/u	
4808780	15 x 7,5	34,5	18,40	12
4808880	21 x 7,5	42,0	18,25	12

47147 Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	Ø cm	L cm	ml	€/u	
47147	4	21	22	19,20	12

47400 Porcionador / Disher /
Cuillère de service / Portionierer



REF	TIPO/TYPE	L cm	ml	€/u	
47400	Estándar	20,0	22	25,15	12
47378	Extendido	23,5	22	32,25	12

47002 Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff



● 246 °C

REF	L cm	L mango cm	€/u	
47002	25,5	12	14,00	12
47003	30,5	12	16,15	12
47004	35,5	12	18,25	12
47005	40,5	12	20,10	12
47006	45,5	12	20,30	12

GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM



 - 40 °C
 + 110 °C

V I O L E T
C O L L E C T I O N



ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Cubetas Gastronorm / Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme / Gastronorm behälter



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€/u	
P111.5P6	1/1	150	19,60	16,30	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	9,85	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	8,65	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	4,55	1

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für den Transport oder zum kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid /
Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel



REF	Mod	€/u	
P110.0P6	1/1	10,25	30
P120.0P6	1/2	6,20	60
P130.0P6	1/3	5,35	30
P160.0P6	1/6	3,90	60

Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP
GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et
PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphe-
nol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P6

P3221 Rallador acero inoxidable "slim" con mango / St/Steel "slim" grater with handle / Râpe inoxydable "slim" avec queue / Rostfreie Reibe "schmal" mit Griff

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

IDEA!

ESPECIAL CÍTRICOS /
IDEAL FOR CITRUS /
IDÉAL POUR AGRUMES /
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE

**BEST
SELLER**

REF	cm	€/u	
P322.101	39,5 x 3,5	11,55	1
P322.102	39,5 x 3,5	11,55	1
P322.103	39,5 x 3,5	11,55	1
P322.104	39,5 x 3,5	11,55	1



REF. P322.104
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.101
Dual
Dual
Double
Doppel



REF. P322.103
Medio
Medium
Moyen
Medium



REF. P322.102
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen

P3222 Rallador acero inoxidable "wide" con mango / St/Steel "wide" grater with handle / Râpe inoxydable "wide" avec queue / Rostfreie Reibe "breit" mit Griff

Ralladores de acero inoxidable. Mangos ergonómicos. Borde antideslizante
St/Steel graters. Ergonomic and soft touch handles. Non-slip rubber end
Râpes en acier inoxydable. Poignée ergonomique. Extrémité anti-dérapant
Rostfreie Reiben. Ergonomische Griffe. Antirutschrand.

IDEA!

ESPECIAL CÍTRICOS /
IDEAL FOR CITRUS /
IDÉAL POUR AGRUMES /
IDEAL FÜR ZITRUSFRÜCHTE

REF	cm	€/u	
P322.201	31,5 x 7,3	11,80	1
P322.202	31,5 x 7,3	11,80	1
P322.203	31,5 x 7,3	11,80	1
P322.204	31,5 x 7,3	11,80	1



REF. P322.204
Fino
Fine
Fin
Fein



REF. P322.201
Tiras largas
Large shaver
Large coupe
Lange Streifen



REF. P322.202
Doble navaja
Ribon
Tranchants
Zwei Klingen



REF. P322.203
Grueso
Extra coarse
Gros grains
Grob

P374 Colador doble malla en acero inoxidable /
St/Steel double mesh strainer /
Passoire double maille en acier inox /
Doppelmaschiges Sieb rostfrei



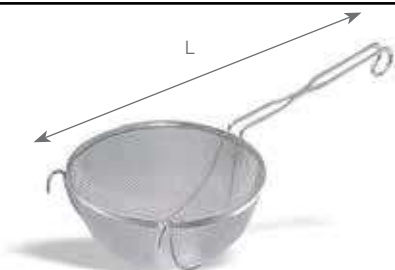
REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€/u	
P374.013	13	30	1-3	5,40	72
P374.015	15	32	1-3	6,45	72
P374.018	18	34	1-3	7,25	72
P374.020	20	38	1-3	8,15	72
P374.026	26	58,5	1,6-3	22,10	72

P375 Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado /
St/Steel double mesh strainer. Reinforced /
Passoire double maille en acier inox. Renforcé /
Doppelmaschiges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€/u	
P375.030	30	79,0	1,040	69,80	1
P375.035	35	86,5	1,040	75,05	1

P324 Colador 1/2 bola reforzado en acero inox /
St/Steel reinforced 1/2 ball colander /
Passoire ronde renforcé en acier inox /
Halbkugeliges Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€/u	
P324.013	13	36	0,530	18,25	12
P324.016	16	40	0,530	22,25	12
P324.019	19	42,5	0,530	28,60	12
P324.022	22	49	0,530	33,35	12
P324.025	25	55,5	0,530	41,25	12

P348 Colador cónico en acero inoxidable /
St/Steel conical strainer /
Passoire conique en acier inox /
Konisches Sieb rostfrei und verstärkt



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€/u	
P348.008	8	22,5	0,700	5,25	96
P348.010	10	24,5	0,700	6,85	96
P348.012	12	31,5	0,700	8,95	96
P348.015	15	35	0,700	10,95	96
P348.018	18	40,5	0,700	14,80	72

P325 Colador media bola en acero inox /
St/Steel hemispherical strainer /
Passoire demi-sphérique en acier inox /
Halbrundes Sieb rostfrei



REF	Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€/u	
P325.008	8	22,5	0,700	4,65	96
P325.010	10	25,2	0,700	6,75	96
P325.012	12	32,5	0,700	8,65	96
P325.015	15	40,2	0,700	11,25	72
P325.018	18	42,5	0,700	14,10	72
P325.020	20	44,5	0,700	20,05	72

P373 Colador bayeta / Cotton strainer /
Passe-bouillon / Textilsieb



Acero inoxidable y algodón
St/Steel and cotton
Acier inoxydable et cotton
Rostfrei und Baumwolle

REF	L cm	€/u	
P373.020	20	23,90	6
P373.024	24	29,95	6
P373.028	28	47,95	6

P303 Colador chino / Conical colander /
Chinois / Spitzsieb



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P303.016	16,8	34,8	15,95	12
P303.018	18,6	38,4	16,45	12
P303.020	21,1	39,7	17,05	12
P303.022	23,2	44,0	19,75	12
P303.024	25,1	46,0	21,10	12
P303.026	27,2	47,8	22,05	12

P970 Soporte para chino o embudo /
Stand for chinese colander or funnel /
Support pour chinois ou entonnoir /
Ständer für Spitzsieb und Trichter



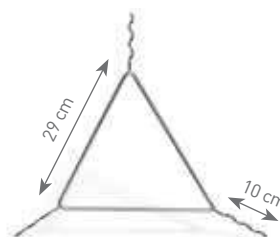
REF	Ø cm	H cm	€/u	
P970.000	16	19	22,85	1

P347 Colador chino con malla /
Conical colander with wire gauze /
Chinois à gaze /
Spitzsieb mit Maschen



REF	Ø cm	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm	€/u	
P347.020	20	0,700	26,95	12
P347.024	24	0,700	34,25	12

P3032 Triángulo / Triangle / Triangle / Dreieck



Triángulo equilátero
Equilateral triangle
Triangle équilatéral
Gleichseitiges Dreieck



REF	L cm	€/u	
P303.200	29	12,65	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**EMBUDO DOSIFICADOR /
CONFECTIONERY FUNNEL /
ENTONNOIR DOSEUR /
DOSIERUNGSTRICHTER**

P. 253





PESCADO CRUDO
RAW FISH
POISSON CRU
ROHER FISCH



CARNE CRUDA
RAW MEAT
VIANDE CRU
ROHES FLEISCH



CARNE CRUDA DE AVE
RAW POULTRY & CHIKEN
VIANDE CRU ET VOLAILLES
ROHES GEFLÜGEL



ANTIÁLÉRGICO
ALLERGEN-FREE
ANTI ALLERGIQUE
ANTI ALLERGIE



PAN Y LÁCTEOS
BAKERY & DAIRY
PAIN ET PRODUITS LAITIERS
BROT UND MILCHPRODUKTE



CARNE GUISADA
COOKED MEAT
VIANDE CUISINÉE
GEKOCHTES FLEISCH



FRUTA Y VEGETALES
FRUIT & VEGETABLES
FRUIT ET LÉGUMES
OBST & GEMÜSE



PRESENTACIÓN
PRESENTATION
PRÉSENTATION
PRÄSENTATION

ESPAÑOL

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C).

Conforme a las normativas siguientes:
RD 1712/91 registro sanitario de alimentos
CE 1935/2004.

ENGLISH

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different patterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

MAIN FEATURES

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation.

FRANÇAIS

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux différents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004.

DEUTSCH

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidebrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die Bedürfnisse des Markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die Möglichkeit spezielle Masse und Dicke herzustellen abhängig von der Bestellung. Die neue Produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen Varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe dichte (HD PE 500) durch Wärmepressverfahren.

HAUPTEIGENSCHAFTEN

Die Schneidebretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

- Hohe LANGLEBIGKEIT
- 25% höherer Verschleisswiderstand
- Höhere Schmelztemperatur: 135,4 °C
- Erweichungstemperatur: 83 °C
- Extrahohe Starrheit

* Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf (max. Temp. ca. 80 °C).

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

P9118

300 x 200 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.801		300 x 200	20	11,65	1
P911.802		300 x 200	20	12,30	1
P911.803		300 x 200	20	12,30	1
P911.804		300 x 200	20	12,30	1
P911.805		300 x 200	20	12,30	1
P911.806		300 x 200	20	12,30	1
P911.808		300 x 200	20	12,30	1

P9112

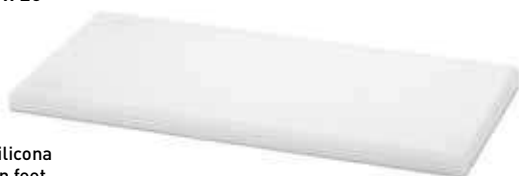


Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.201		400 x 300	20	22,55	1
P911.202		600 x 400	20	40,10	1

P9120

400 x 200 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P912.001		400 x 200	20	15,50	1

P9113 GN 1/1



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.301		530 x 325	20	30,90	1
P911.302		530 x 325	20	30,90	1
P911.303		530 x 325	20	30,90	1
P911.304		530 x 325	20	30,90	1
P911.305		530 x 325	20	30,90	1
P911.306		530 x 325	20	30,90	1

P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.701		320 x 265	20	16,25	1

P9114

400 x 300 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.401		400 x 300	20	23,40	1
P911.402		400 x 300	20	24,55	1
P911.403		400 x 300	20	24,55	1
P911.404		400 x 300	20	24,55	1
P911.405		400 x 300	20	24,55	1
P911.406		400 x 300	20	24,55	1
P911.408		400 x 300	20	24,55	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SOPORTE PARA TAPAS GN / STAND FOR GN LIDS /
SUPPORT POUR COUVERCLES GN / STÄNDER FÜR GN DECKEL

P. 163



4.4 UTENSILIOS DE COCINA / KITCHEN UTENSILS / USTENSILES DE CUISINE / KÜCHENUTENSILIEN

P9119

500 x 300 x 20

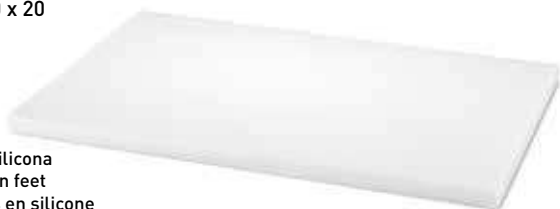


Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.901		500 x 300	20	29,30	1
P911.902		500 x 300	20	30,70	1
P911.903		500 x 300	20	30,70	1
P911.904		500 x 300	20	30,70	1
P911.905		500 x 300	20	30,70	1
P911.906		500 x 300	20	30,70	1
P911.908		500 x 300	20	30,70	1

P9116

600 x 400 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.601		600 x 400	20	46,80	1
P911.602		600 x 400	20	49,10	1
P911.603		600 x 400	20	49,10	1
P911.604		600 x 400	20	49,10	1
P911.605		600 x 400	20	49,10	1
P911.606		600 x 400	20	49,10	1
P911.608		600 x 400	20	49,10	1

P9130 Mesa de corte / Cutting board table / Table de découpe / Schneidtisch



Con ranura
With groove
Avec rigole
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm
Delivered without the GN container
Livré sans le bac GN
Ausschliesslich GN Behälter

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P913.000		650 x 400	110	90,10	1

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

TABLAS DE CORTE / CUTTING BOARDS / PLANCHES À DÉCOUPER / SCHNEIDBRETTER

P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P911.501		530 x 325	20	33,60	1
P911.502		530 x 325	20	35,25	1
P911.503		530 x 325	20	35,25	1
P911.504		530 x 325	20	35,25	1
P911.505		530 x 325	20	35,25	1
P911.506		530 x 325	20	35,25	1
P911.508		530 x 325	20	35,25	1

P9135 Bar



Sin pies
Without feet
Sans pieds
Ohne Füsse

REF	Color	mm	H mm	€/u	
P913.501		160 x 250	10	5,65	1
P913.601		250 x 200	10	7,10	1
P913.701		300 x 200	10	8,45	1
P913.901		320 x 240	10	10,80	1

P911407 Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter



Con pies silicona
With silicon feet
Avec pieds en silicone
Mit Silikonfüssen

VIOLET
COLLECTION
P. 104

REF	mm	H mm	€/u	
P911.407	400 x 300	20	24,55	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	35,25	1
P911.607	600 x 400	20	49,10	1

P901 Recogeverduras inox / St/Steel vegetable picker / Pelle à légumes inox / Gemüsehacker rostfrei



REF	cm	€/u	
P901.014	14 x 10	8,80	1
P901.018	18 x 12	9,60	1