



pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY



Mediterranean Essence

PROFESSIONAL QUALITY



**HORNO DE BRASA /
CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE /
GRILLOFEN**

1.1 HORNO DE BRASA / CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE / GRILLOFEN 8

1.2 ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR 10

1.3 UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / UTENSILIEN 15

1.4 MENAJE BRASA / GRILL COOKWARE /
MATÉRIEL À BRAISE / GRILLZUBEHÖR 16

Hornos de brasa Pujadas

La gama de hornos de brasa es una clara apuesta de Pujadas para estar en las últimas tendencias del exigente mercado de la hostelería. Nuestra razón de ser como fabricantes nos empuja a empezar este nuevo camino en el mundo de la brasa con una gama de hornos y barbacoas diseñadas y fabricadas para el uso profesional.

La cocina a la brasa

La cocción a brasa, de origen milenario, en una parrilla cerrada da como resultado la combinación entre tradición y modernidad en la cocina contemporánea.

La cocina con brasa es la única que consigue que el jugo de los propios alimentos impregne las brasas calientes, transformándolo en partículas aromáticas que con el humo envuelven los alimentos. Esto confiere ese característico sabor braseado a carnes, pescados, mariscos, verduras, arroces, pizzas, postres y repostería, y un largo etcétera.

Pujadas charcoal ovens

Pujadas' range of charcoal ovens is a clear bet to be among the latest trends in the demanding hospitality market. We enter as manufacturer into the world of charcoal ovens with a range of ovens and barbecues designed and manufactured for professional use.

The grilled cooking

Charcoal cooking, a thousand-year-old tradition, on a closed grill results in the combination of tradition and modernity in contemporary cuisine.

Charcoal cooking is unique in that the juice of the food itself permeates the hot coals, turning them into aromatic particles that envelop the food in smoke. This is what gives that characteristically smoky flavour to meat, fish, seafood, vegetables, rice, pizza, desserts, pastries, etc.

Fours à braise Pujadas

Pujadas mise sur la gamme de fours à braise pour prendre part aux dernières tendances du marché exigeant de l'hôtellerie. Notre raison d'être en tant que fabricant nous pousse à ouvrir cette nouvelle voie dans le monde du barbecue en proposant une gamme de fours et de barbecues conçus et fabriqués pour une utilisation professionnelle.

La cuisine à la braise

La cuisson à la braise, d'origine millénaire, à l'aide d'un grille fermé représente l'alliance de la tradition et de la modernité dans la cuisine contemporaine.

La cuisson au grill est la seule qui permet au jus de l'aliment de pénétrer les braises chaudes, ce qui le convertit en particules aromatiques qui enveloppent l'aliment de fumée. Cette saveur braisée typique va imprégner les viandes, poissons, fruits de mer, légumes, riz, pizzas, desserts et pâtisseries, et bien plus encore.

Grillöfen von Pujadas

Das Sortiment an Grillöfen ist ein klares Bekenntnis von Pujadas, in den neuesten Trends des anspruchsvollen Marktes der Hotel- und Gastronomiebranche zu sein. Unsere Aufgabe als Hersteller besteht darin, diesen neuen Weg in der Welt des Grills mit einer Reihe von Öfen und Barbecue-Geräten zu beginnen, die für den professionellen Einsatz entwickelt und hergestellt werden.

Die grillküche

Das Grillen tausendjährigen Ursprungs in einem geschlossenen Grill führt zu einer Kombination aus Tradition und Moderne in der zeitgenössischen Küche.

Die Grillküche ist die einzige, in der der Saft aus dem Essen selbst die heiße Glut durchdringt und in aromatische Partikel umwandeln kann, die das Essen mit Rauch umhüllen. Dies verleiht Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis, Pizza, Desserts und Gebäck sowie vielen weiteren diesen charakteristischen Grillgeschmack.



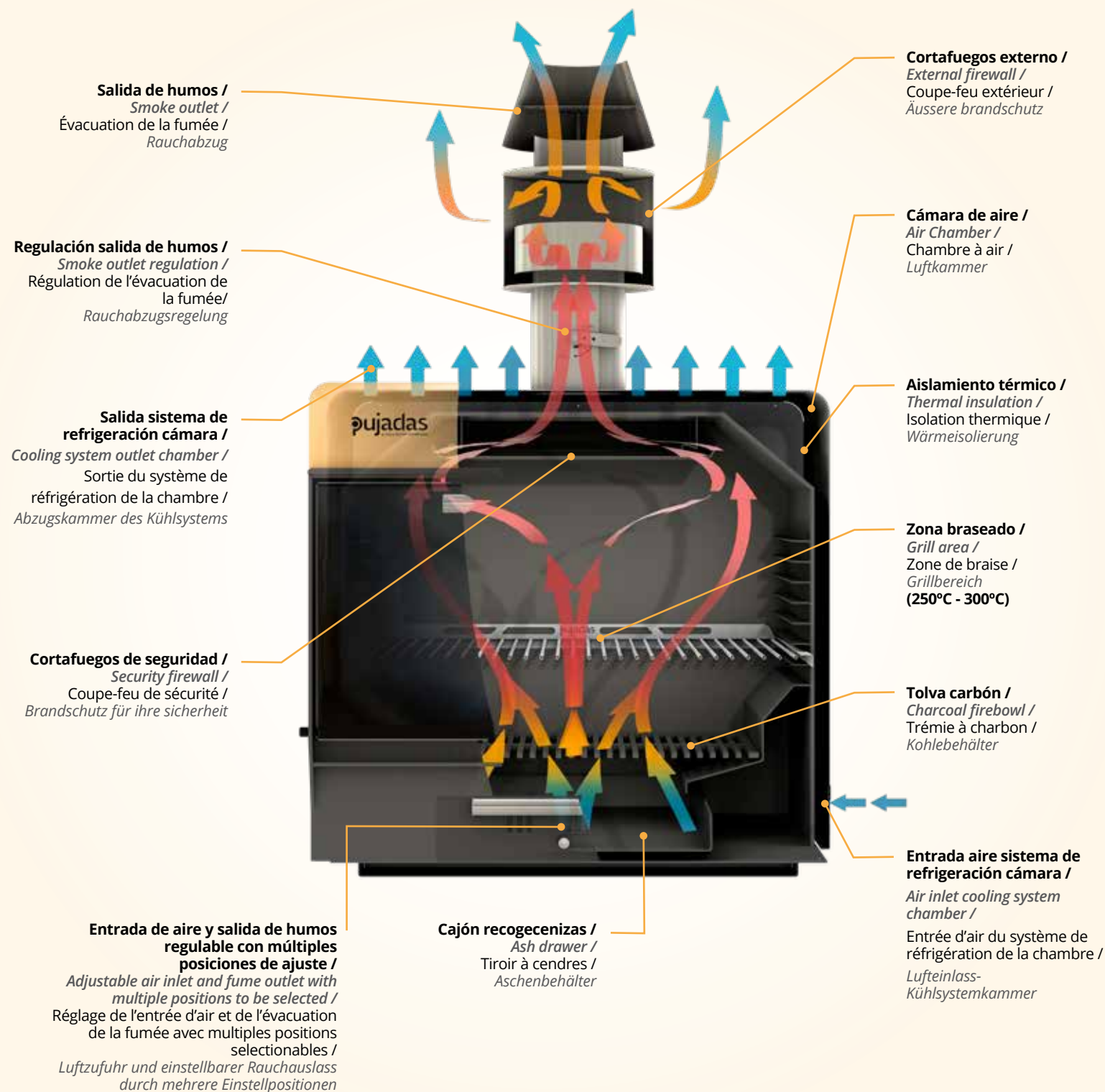
FUNCIONAMIENTO HORNO / OVEN OPERATION FONCTIONNEMENT DU FOUR / BETRIEB DES OFENS

Explicación grafica del funcionamiento de nuestros hornos y detallando la circulación del aire en su interior.

Graphic explanation of how our ovens work and details of internal air circulation.

Illustration du fonctionnement de nos fours et précisions sur la circulation de l'air à l'intérieur.

Grafische Erklärung der Funktionsweise unserer Öfen und ausführliche Darstellung der Luftzirkulation im Inneren der Öfen.



HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

Qu'est-ce qu'un grill fermé ?

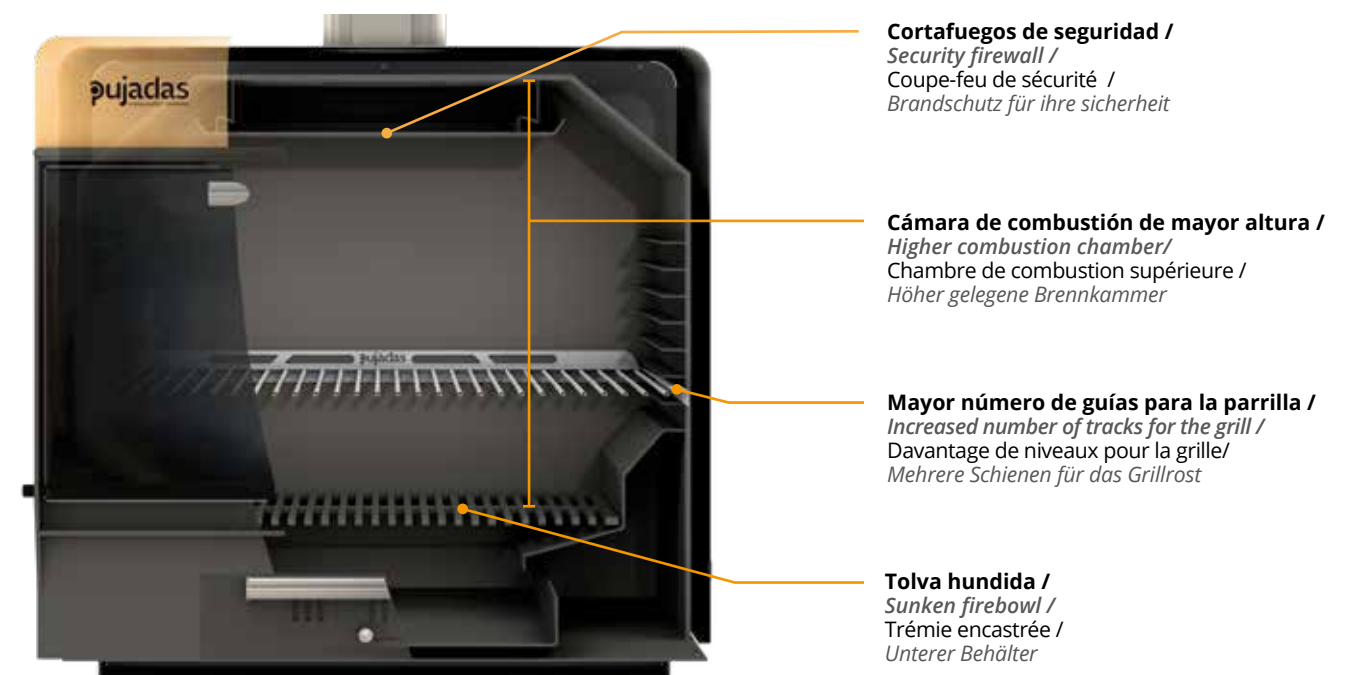
Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs donner cette saveur si caractéristique.

What's a closed grill?

Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens uns erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



- Fabricados en acero de primera calidad. / Made of premium steel.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica. / Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste. / Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad. / Interior firewall for added security.
- Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno. / Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente. / Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas. / Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 colores a elegir para el frontal. / 5 colors to choose from for the grill front.
- Se recomienda el uso de carbón vegetal como combustible. / The use of charcoal as fuel is recommended.
- Asa de la puerta y del cajón de cenizas construido en tubo de acero inoxidable para un mejor aislamiento. / Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.
- Fabriqué en acier de qualité supérieure. / Made of premium steel.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques. / Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Réglage de l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions sélectionnables. / Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité. / Interior firewall for added security.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four. / Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs grilles et un travail confortable. / Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Plus de niveaux pour placer la grille à différentes hauteurs. / Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 couleurs possibles pour la partie frontale. / 5 colors to choose from for the grill front.
- L'utilisation du charbon de bois comme combustible est recommandée. / The use of charcoal as fuel is recommended.
- Anse de la porte et du tiroir à cendres en tube d'acier inoxydable afin de permettre un meilleur isolement thermique. / Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.
- Hergestellt aus erstklassigem Stahl. / Made of premium steel.
- Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren. / Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen. / Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit. / Interior firewall for added security.
- Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums. / Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht. / Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern. / Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 Frontfarben zur Auswahl. / 5 colors to choose from for the grill front.
- Es wird die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff empfohlen. / The use of charcoal as fuel is recommended.
- Tür- und Aschekasten griff aus Edelstahlrohr für eine bessere Isolierung. / Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.

1.1 HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

HORNOS BRASA / CHARCOAL OVENS FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN



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

40 - 50
comensales / diners /
couverts / gäste

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

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

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

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



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

HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

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

80 - 90
comensales / diners /
couverts / gäste

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

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

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

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



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

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

130-140
comensales / diners /
couverts / gäste

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

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

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

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



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

1.2 ACCESORIOS / ACCESSORIES /
ACCESSOIRES / ZUBEHÖR



ACCESORIOS / ACCESSORIES /
ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

P8509014 Bandejas sistema modular para Oven 90 / Modular tray system for Oven 90 /
Plateaux de système modulaire pour Oven 90 / Modulare Systemwannen für Oven 90

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



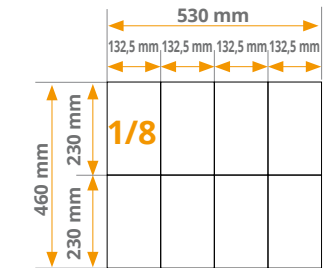
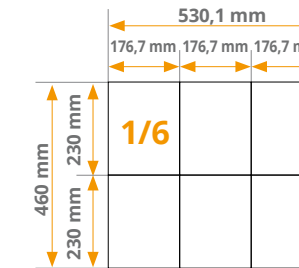
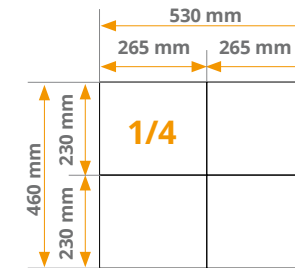
P850901415
P850901430



P850901615
P850901630

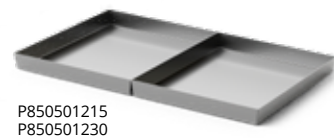


P850901815
P850901830

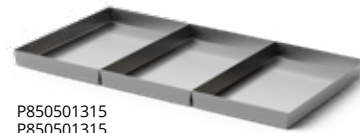


P8505012 Bandejas sistema modular para Oven 50 / Modular tray system for Oven 50 /
Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / Modulare Systemwannen für Oven 50

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



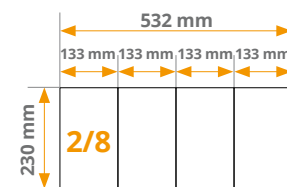
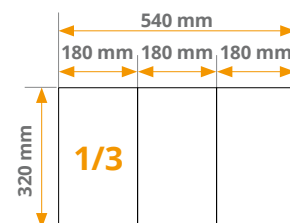
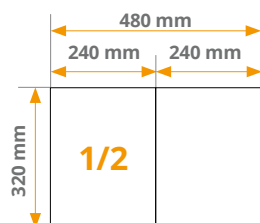
P850501215
P850501230



P850501315
P850501315



P850502815
P850502815



P8514014 Bandejas sistema modular para Oven 140 / Modular tray system for Oven 140 /
Plateaux de système modulaire pour Oven 140 / Modulare Systemwannen für Oven 140

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



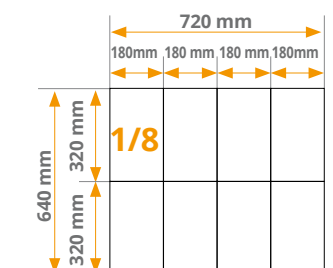
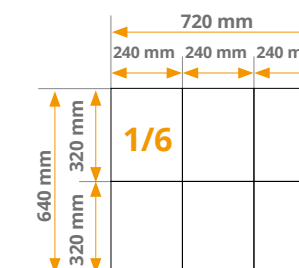
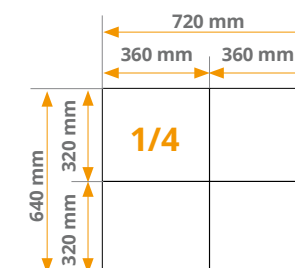
P851401415
P851401430

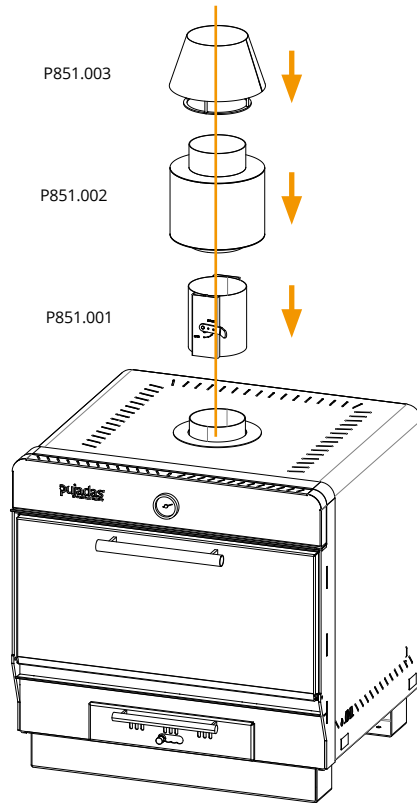


P851401615
P851401630



P851401815
P851401830





P851003 Filtro sombrero / Hat filter /
Filtre chapeau supérieur / Zylinder-Filter

REF	
P851.003	1



P851002 Cortafuegos externo / External cutter flame /
Coupe-feu externe / Äußerer Feuerschutz

REF	
P851.002	1



P851001 Regulador de tiro superior / Upper air flow regulator /
Régulateur de sortie de fumée / Obere Dämpfungselemente

REF	
P851.001	1



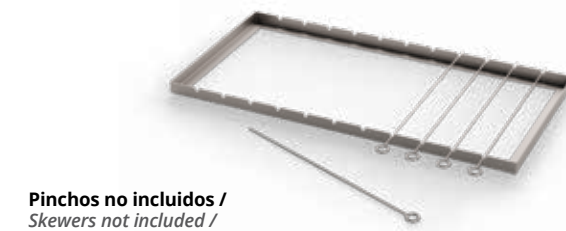
RE8505004 Parrilla varilla inox horno / Stainless steel oven rack /
Grille en acier inoxydable / Grillrost aus rostfreiem Stahl

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



P85090SP

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



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

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

P85140SP

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



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

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

P968 Porta pinchos / Carry-skewers /
Porte-brochettes / Spiesshalter



REF	Ø cm	H cm	
P968.000	22	46	1

P9681 Pincho / Skewer /
Brochette / Spiess



Compatible con soporte pinchos P85090SP y P85140SP / Compatible with
skewer racks P85090SP and P85140SP /
Compatible avec les supports de brochettes P85090SP et P85140SP /
Kompatibel mit Spießhalterung P85090SP und P85140SP /

REF	L cm	
P968.135	35	12

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



P850.90MP



P850.90MT

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



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

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



P851.40MP



P851.40MT

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



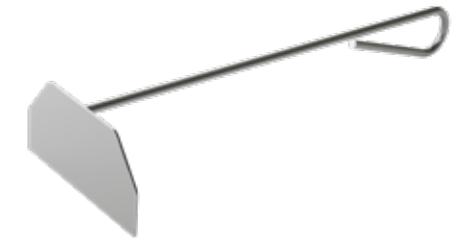
Disponibile con ruedas
Available with wheels
Disponibile avec roues
Erhältlich mit Rädern

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



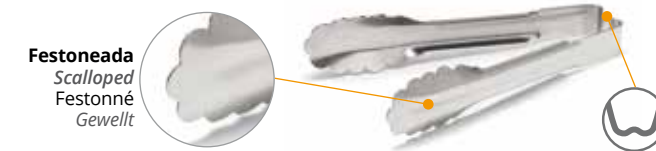
REF	cm	
P851004	33,5	1

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



REF	cm	
P851005	64,5	1

478 Pinza de acero inoxidable / Stainless steel tong /
Pince inoxydable / Edelstahl-Servierzange



REF	L cm	
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

479 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable /
VERSAGRIP® Stainless steel tong /
Pince inox VERSAGRIP® /
VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange



REF	L cm	
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

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



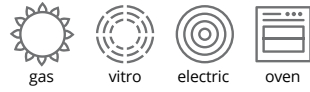
REF	Al. x An. x Pr. Cm	
P851.006	13 x 14,5 x 38,5	1

P8180 Cepillo metálico / Metallic brush /
Brosse métallique / Metallbürste



REF	L cm	
P818.000	27	1

BLACK SERIES



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

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

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

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



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



REF	Ø cm	H cm	
P141.016*	16	5,0	1
P141.020*	20	5,5	1
P141.024	24	5,8	1
P141.028	28	7,5	1
P141.032	32	8,0	1
P141.036	36	8,5	1
P141.040	40	10,0	1

Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden

*MINI-SIZE



IDEA! Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



MINI-SIZE

REF	Ø cm	H cm	
P151.012	12	8,5	1
P151.014	14	8,5	1
P151.016	16	8,0	1

P152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter



REF	Ø cm	H cm	
P152.025*	25 x 20	6,5	1
P152.030	30 x 22	7,0	1
P152.035	35 x 25	7,5	1

*MINI-SIZE

IDEA! Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

P153034 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	
P153.034	34 x 26	2,5	1

P153050 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen



REF	Ø cm	H cm	
P153.050	50 x 30	2,5	1

P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan / Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne

MINI-SIZE



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23.502	14	23,5	3,8	1

P23508 Cacerola oval / Oval casserole / Mini casserole ovale / Ovale Kasserolle

MINI-SIZE



REF	cm	H cm	Lts	
P23.508	21,5 x 15,5	6,5	0,60	1

P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne

MINI-SIZE

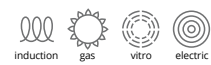


REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23.501	13,5	21	2,5	1

ACERO / STEEL / ACIER / STAHL



P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	📦
P994.020	20	1	1
P994.022	22	1	1
P994.024	24	1	1
P994.026	26	2	1
P994.030	30	4	1
P994.032	32	5	1
P994.034	34	6	1
P994.036	36	7	1
P994.038	38	8	1
P994.040	40	9	1
P994.042	42	10	1
P994.046	46	12	1
P994.050	50	14	1
P994.055	55	16	1

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm / Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm



REF	Ø cm	H cm	📦
P135.120	20	4,5	1
P135.124	24	5,0	1
P135.128	28	5,5	1
P135.132	32	6,0	1
P135.140	40	7,0	1

P1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan / Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne



REF	Ø cm	H cm	📦
P135.424	24	2,0	1

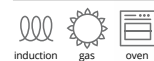
P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm	📦
P169.020	20	20	1
P169.024	24	24	1
P169.028	28	28	1
P169.030	30	30	1

ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL ACIER ÉMAILLÉ / EMAILLIERTE STAHL

P995 Paellera acero esmaltado / Enamelled steel paella pan / Plat à paella acier émaillé / Paellapfanne aus emailliertem Stahl



*MINI-SIZE



IDEA! Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	📦
P995.010 *	10	-	1
P995.016 *	15	-	1
P995.020	20	2	1
P995.026	26	2	1
P995.030	30	4	1
P995.034	34	6	1
P995.036	36	7	1
P995.038	38	8	1
P995.040	40	9	1
P995.042	42	10	1
P995.050	50	14	1

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

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL / ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL



*Sólo para placas inducción mantenedoras /
Only for warming induction units /
Uniquement pour plaques induction de maintien en température /
Nur für Warmhalte-Induktionsplatten

MADERA / WOOD / BOIS / HOLZ



IDEA! Ideal para arroces, caracoles y carnes y pescados al horno /
Ideal for baked rice, snails, meats and fish /
Idéal pour des recettes comme paëlla, escargots, pièces de viandes /
Ideal für reisgerichte, schnecken und fleisch und fischspeisen aus dem ofen

P29610

Llauna bandeja presentación rectangular con mango /
Sheet pan with wooden tray with handle /
Plateau de présentation avec manche /
Blech Präsentationstablett mit Stiel



REF	LLAUNA		TOTAL		📦
	cm	H cm	cm	H cm	
P29.610	22 x 14	2	34 x 18	3	6

P29600

Llauna bandeja presentación rectangular /
Sheet pan with wooden tray /
Plateau de présentation /
Blech Präsentationstablett



REF	LLAUNA		TOTAL		📦
	cm	H cm	cm	H cm	
P29.600	29,5 x 19,5	2	33 x 23	3	6

P1950

Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación / 1/1 GN sheet pan /
Plateau GN 1/1 de présentation / Blech GN-Tablett 1/1 Präsentation

GN 1/1



REF	LLAUNA		TOTAL		📦
	cm	H cm	L cm	H cm	
P195.000	48 x 32	2	52,5	6	6

P296

Llauna bandeja presentación redonda / Round sheet pan with wooden tray /
Plateau rond de présentation / Blech Präsentationstablett rund



REF	LLAUNA		TOTAL		📦
	Ø cm	H cm	L cm	H cm	
P29.620	20	4,5	31	5,5	6
P29.630	26	4,5	37	5,5	6

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

Horno / Oven Four / Ofen	REF	Descripción / Description / Descripción / Beschreibung
OVEN 50	RE8505001	Cadena puerta horno P85050 / Door chain oven P85050 / Chaîne pour porte four P85050 / Türkette für Ofen P85050
	RE8505002	Puerta horno P85050 / oven door P85050 Porte de four P85050 / Ofentür P85050
	RE8505003	Muelle puerta horno P85050 / Door spring P85050 Charnière porte de four P85050 / Türfeder für Ofen P85050
	RE8505004	Parrilla varilla inox horno P85050 585x385mm / Stainless steel oven rack P85050 585x385mm / Barre support grille inox pour four P85050 585x385mm / Grillrost aus rostfreiem Stahl P85050 585x385mm
	RE8505005	Cajon ceniza con regulación sin tirador ni pomo horno P85050 / Ash drawer without handle/knob oven P85050 / Tiroir à cendres sans poignée ni bouton four P85050 / Verstellbarer Aschekasten ohne Griff oder Knopf P85050
OVEN 90	RE8509001	Cadena puerta horno P85090 / Door chain oven P85090 / Chaîne pour porte de four P85090 / Türkette für Ofen P85090
	RE8509002	Placa cortafuego horno P85090 / Firewall plate oven P85090 / Plaque coupe-feu four P85090 / Feuerschutzplatte für Ofen P85090
	RE8509003	Muelle puerta horno P85090 / Door spring oven P85090 / Charnière pour porte de four P85090 / Türfeder für Ofen P85090
	RE8509004	Cajon ceniza con regulación sin tirador ni pomo horno P85090 / Ash drawer without handle/knob oven P85090 / Tiroir à cendres sans poignée ni bouton four P85090 / Verstellbarer Aschekasten ohne Griff oder Knopf P85090
	RE8509005	Rejilla tolva horno P85090 / Hopper grid P85090 / Grille de trémit pour four P85090 / Gitterrost-Behälter Ofen P85090
	RE8509006	Puerta horno P85090R / Door oven P85090 / Porte de four P85090 / Ofentür P85090R
	RE8509007	Parrilla varilla inox horno P85090 585x485mm / Stainless steel oven rack P85090 585x485mm / Barre support grille inox pour four P85090 585x485mm / Grillrost aus rostfreiem Stahl P85090 585x485mm
OVEN 140	RE8514001	Cadena puerta horno P85140 / Door chain oven P85140 / Chaîne de porte pour four P85140 / Türkette für Ofen P85140
	RE8514002	Placa cortafuego horno P85140 / Firewall plate oven P85140 / Plaque coupe-feu four P85140 / Feuerschutzplatte für Ofen P85140
	RE8514003	Muelle puerta horno P85140 / Door spring oven P85140 / Charnière de porte pour four P85140 / Türfeder für Ofen P85140
	RE8514004	Cajon ceniza con regulación sin tirador ni pomo horno P85140 / Ash drawer without handle/knob oven P85140 / Tiroir à cendres sans poignée ni bouton four P85140 / Verstellbarer Aschekasten ohne Griff oder Knopf P85140
	RE8514005	Rejilla tolva horno P85140 / Hopper grid P85140 / Grille de trémit pour four P85140 / Gitterrost-Behälter Ofen P85140
	RE8514006	Puerta horno P85140R / Door oven P85140 / Porte de four P85140R / Ofentür P85140R
	RE8514007	Parrilla varilla inox horno P85140 775x655mm / Stainless steel oven rack P85140 775x655mm / Barre support grille inox pour four P85140 775x655mm / Grillrost aus Edelstahl für Ofen P85140 775x655mm
OVEN 50 OVEN 90 OVEN 140	RE851001	Termómetro horno P85050/P85090/P85140 / Thermometer oven P85050/P85090/P85140 / Thermomètre four P85050/P85090/P85140 / Thermometer für Ofen P85050/P85090/P85140
	RE851002	Tirador puerta horno P85050/P85090/P85140 / Handle oven door P85050/P85090/P85140 / Poignée porte four P85050/P85090/P85140 / Türgriff für Ofen P85050/P85090/P85140
	RE851003	Tirador cajon ceniza horno P85050/P85090/P85140 / Handle ash drawer oven P85050/P85090/P85140 / Poignée tiroir à cendre four P85050/P85090/P85140 / Griff für Aschekasten P85050/P85090/P85140
	RE851004	Pomo regulación aire inferior inox horno P85050/P85090/P85140 / Knob air intake oven P85050/P85090/P85140 / Bouton régulateur d'entrée de fumée four P85050/P85090/P85140 / Unterer Luftreglerknopf aus Edelstahl P85050/P85090/P85140
	RE851005	Patas regulables inox horno P85050/P85090/P85140 / Stainless steel leg oven P85050/P85090/P85140 / Pied regulable inox four P85050/P85090/P85140 / Verstellbare Beine aus Edelstahl P85050/P85090/P85140
	RE851006	Rulinas paso cadena horno P85050/P85090/P85140 / Chain bearing oven P85050/P85090/P85140 / Roulement chaîne four P85050/P85090/P85140 / Kettenräder für Ofen P85050/P85090/P85140