

Podrás visualizar una pequeña selección de nuestro amplio catálogo de menaje y colectividades.

Hemos elegido los utensilios que más trabajamos y nos solicitan nuestros clientes.

Trabajamos con los principales fabricantes nacionales e internaciones de menaje. Por lo que podemos ofrecer los modelos más actuales del mercado.

En **Permovidre** trabajamos desde la gama media, a la gama alta (sin tener mayor repercusión en su PVP), ya que gracias a nuestros lazos con nuestros proveedores, podemos servir al mejor precio garantizado.

En este catálogo podrás encontrar, desde ollas, sartenes, cazos, a la mayoría de los utensilios utilizados en una cocina.

Permovidre cuenta con más de 12.000 referencias en sus catálogos generales por lo que si hay algún producto que deseas y no lo ves, puedes consultar a nuestros especialistas.

ollas



PERMOVIDRE

Cacerola con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	10,0	2,90
24	10,0	4,25
28	11,0	6,70
32	12,5	10,00
36	14,0	14,20
40	15,5	19,40
45	17,0	27,00
50	20,0	38,20



Cacerola alta con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	13,0	4,00
24	14,0	6,70
28	17,5	10,70
32	18,0	14,60
36	21,5	21,80
40	24,5	30,00
45	27,5	43,70
50	30,0	58,80



Olla Recta con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	20,0	6,20
24	24,0	10,50
28	28,0	17,20
32	32,0	25,70
36	36,0	36,50
40	40,0	50,00
45	45,0	71,50
50	50,0	98,00



Olla Baja con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	15,0	4,70
24	20,0	9,00
28	22,0	13,50
32	26,0	20,00
36	29,0	29,50
40	32,0	40,00



Cazo Recto



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
12	7,0	0,75
14	7,5	1,10
16	8,0	1,60
18	9,0	2,25
20	10,0	2,90
24	10,0	4,25
28	11,0	6,70

Cazo Recto Alto



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	11,0	2,20
18	12,0	3,00
20	13,0	4,00
24	14,0	6,70
28	17,5	10,70

Cazo Francés



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	12,0	5,40
28	14,0	8,60

Cazo cónico



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	6,0	1,00
20	6,5	1,60
24	7,5	2,70

Cacerola con tapa



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	8,0	1,60
20	9,0	2,80
24	9,5	4,25
28	11,0	6,75
32	12,5	10,00
36	14,0	14,20
40	15,5	19,40
45	17,0	27,00
50	20,0	38,20
60	25,0	70,00

Cacerola Alta con tapa



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	11,0	2,20
20	13,0	4,00
24	14,0	6,75
28	17,5	10,00
32	18,0	14,40
36	21,5	21,80
40	24,5	30,70
45	27,5	43,70
50	30,0	58,80
60	35,0	98,00

Olla Recta con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	16,0	3,20
20	20,0	6,20
24	24,0	10,50
28	28,0	17,20
32	32,0	25,70
36	36,0	36,60
40	40,0	50,00
45	45,0	68,30
50	50,0	98,00
60	50,0	141,00



Olla Baja con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	15,0	4,70
24	20,0	9,00
28	22,0	13,50
32	26,0	20,80
36	29,0	29,50
40	32,0	40,00



Paellera con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	6,0	2,70
28	6,0	3,60
32	6,0	5,00
36	7,0	7,10
40	8,0	10,00
45	8,5	13,50
50	9,0	17,60
60	9,0	25,40



Sautex

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	6,5	2,70
28	7,0	4,00
32	8,5	4,70
36	10,0	7,00





Paellera

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
28	7,0	4,30
30	6,5	4,75
32	7,0	5,50
34	7,0	6,35
36	7,5	7,45
38	7,5	8,60
40	8,0	10,05
45	8,0	12,50
50	8,0	15,50
55	9,0	21,00
60	10,0	28,00



Tapa

Ø Cm.

20
24
26
28
30
32
34
36
38
40
45
50
55
60

Pote cilíndrico

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	16,0	3,20
18	18,0	4,60
20	20,0	6,30



Bandeja horno

Cm.	H. Cm.
50x35	2
60x40	2



Sautex

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	6,50	2,95
26	6,60	3,50
28	7,50	4,30



Cacerola con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	8,0	2,50
24	9,5	4,30
26	10,5	5,55
28	11,0	6,75
30	11,5	8,15
32	12,0	9,65
34	13,0	11,80
36	14,0	14,25
38	15,0	17,00
40	16,0	21,10
45	18,0	28,00
50	21,0	41,00
55	23,0	54,00
60	25,0	70,00



Cacerola Alta con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	13,0	4,10
24	15,0	6,80
26	16,0	8,50
28	17,0	10,45
30	18,0	12,70
32	19,0	15,25
34	21,0	18,05
36	22,0	22,40
38	23,0	26,10
40	25,0	31,40
45	28,0	45,00
50	31,0	60,00
55	34,0	80,00
60	37,0	104,00

Olla Recta con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
20	20,0	6,30
24	24,0	10,85
26	26,0	13,80
28	28,0	17,25
30	30,0	21,20
32	32,0	25,75
34	34,0	30,90
36	36,0	36,65
38	38,0	43,10
40	40,0	50,30
45	45,0	72,00
50	50,0	100,00
55	55,0	130,00
60	60,0	170,00



Cazo Bombado

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	8,0	1,50
18	9,0	2,30
20	10,0	2,50
22	11,0	3,00
24	12,0	4,00
26	13,0	5,30
28	14,0	6,50



Cazo Recto

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	7,0	1,40
18	7,5	1,90
20	8,0	2,50
22	8,5	3,25
24	9,5	4,30
26	10,5	5,60
28	11,0	6,80



Cazo Recto Alto

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	11,0	2,20
18	12,0	3,05
20	13,0	4,10
22	14,0	5,30
24	15,0	6,80
26	16,0	8,50
28	17,0	10,50



Cazo Recto



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
12	7,0	0,75
14	7,5	1,10
16	8,0	1,60
18	9,0	2,20
20	9,0	2,80
24	9,5	4,25
28	11,0	6,75

Cazo Recto Alto



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	11,0	2,10
18	12,0	3,00
20	13,0	4,00
24	14,0	6,30
28	17,5	10,20

Cazo Francés



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	12,0	5,50
28	14,0	8,50

Cazo cónico



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	6,0	1,00
18	6,0	1,20
20	6,5	1,60
22	7,0	2,10
24	7,5	2,70

Baño María con fondo



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	16,0	3,20
20	20,0	6,20

Baño María sin fondo Sandwich



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
12	12,0	1,30
14	14,0	2,10
16	16,0	3,20
18	18,0	4,50
20	20,0	6,20

chef aluminio



Paellera

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
28	7,0	4,30
30	6,5	4,75
32	7,0	5,50
34	7,0	6,35
36	7,5	7,45
38	7,5	8,60
40	8,0	10,05
45	8,0	12,50
50	8,0	15,50
55	9,0	21,00
60	10,0	28,00



Tapa

Ø Cm.
20
24
26
28
30
32
34
36
38
40
45
50
55
60

Pote cilíndrico



Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	16,0	3,20
18	18,0	4,60
20	20,0	6,30



Bandeja horno

Cm.	H. Cm.
50x35	2
60x40	2



Sautex

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	6,50	2,95
26	6,60	3,50
28	7,50	4,30



Ref. color /
Ref. colour /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Farben

Olla con tapa



Ø cm	H cm	Lts
24	20,0	8,70
28	24,0	13,60

Cacerola alta con tapa



Ø cm	H cm	Lts
20	13,0	3,70
24	14,0	5,80
28	16,0	9,50
32	19,0	14,00

Cacerola baja con tapa



Ø cm	H cm	Lts
24	9,5	3,90
28	11,0	5,80
32	12,5	8,90

Cazo recto



Ø cm	H cm	Lts
14	7,0	1,00
16	7,5	1,50



Cacerola aluminio fundido con tapa MINI

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
10	5,0	0,24
14	7,5	0,90



Cacerola oval aluminio fundido con tapa MINI

Cm.	H. Cm.	l t.
12x8,5	5,0	0,25



Cacerola aluminio fundido con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
16	7,0	1,30
20	8,0	2,40
24	10,0	4,20
28	11,5	6,70



Cacerola oval aluminio fundido con tapa

Cm.	H. Cm.	l t.
26x20	9,0	3,50
31x25	11,0	6,30

Rustidera asas móviles



cm (int)	cm (ext)	H cm	Lts
35 x 27	37,5 x 29,5	5,5	5,20
40 x 30	43 x 33	6,5	6,50
50 x 35	54 x 39	7,0	11,00
60 x 40	64 x 44	9,0	19,00
70 x 45	74 x 49	10,0	27,00

Rustidera aluminio presentación antiadherente



cm	H cm	Lts
40 x 30	6,5	6,30
45 x 32	6,5	7,60
50 x 35	7,0	10,80

Rustidera antiadherente asas móviles



cm	H cm	Lts
40 x 30	6,5	6,30
50 x 35	7,0	10,80
60 x 40	9,0	19,00

Rustidera asas fijas



cm	H cm	Lts
40 x 30	6,5	6,30
45 x 32	6,5	7,60
50 x 35	7,0	10,80
60 x 40	9,0	19,00
70 x 45	10,0	27,70

Rustidera asas móviles /



cm	H cm	Lts
30 x 23	5,0	3,00
35 x 27	5,5	5,00
40 x 30	6,5	6,30
45 x 32	6,5	7,60
50 x 35	7,0	10,80
55 x 40	8,0	15,50
60 x 40	9,0	19,00
65 x 45	10,0	25,70
70 x 45	10,0	27,70

sartenes



PERMOVIDRE

inducccion inox



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

<u>Ø Cm.</u>	<u>H. Cm.</u>
20	4,0
24	4,5
28	5,5
32	6,0
36	6,5
40	6,5



Sartén Chef-Inox Ceram fondo sandwich Inox 18/10

<u>Ø Cm.</u>	<u>H. Cm.</u>
20	4,0
24	4,5
28	5,5
32	6,0
36	6,5
40	6,5



Sartén Chef-Inox fondo sandwich Inox 18/10

<u>Ø Cm.</u>	<u>H. Cm.</u>
20	4,0
24	4,5
28	5,5
32	6,0
36	6,5
40	6,5

inducccion aluminio

Sartén Tricapa Plus con fondo

<u>Ø Cm.</u>	<u>H. Cm.</u>
18	3,8
20	4,0
22	4,0
24	4,5
26	4,5
28	4,5
32	4,7
36	5,5



Sartén antiadherente



Ø cm	H cm
20	3,8
24	4,6
28	5,5

Fondo sandwich

ANTIADHERENTE

Sartén antiadherente



Ø cm	H cm
20	3,8
24	4,6
28	5,5

Fondo sandwich

ANTIADHERENTE



Ref. color

Sartén



Ø cm	H cm
18	4,0
20	4,5
24	5,0
28	5,5



ALL
OVER
TECH

escurrideras

Escurreidera



Ø cm	H cm
30	16,0
35	16,5
40	18,0
45	19,5
50	22,5

Escurreidera con aro



Ø cm	H cm
30	14,5
35	16,5
40	17,5
45	20,0
50	22,5

Escurreidera inox con base



Ø cm	H cm
24	11,50
30	13,50

Colador



Ø cm
20
22
24
26

Harinero



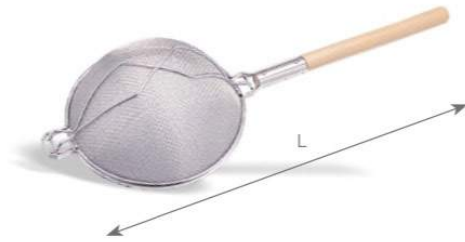
cm
37 x 26,5 x 18
50 x 26,5 x 18
50 x 33 x 18

Colador doble malla en acero inoxidable



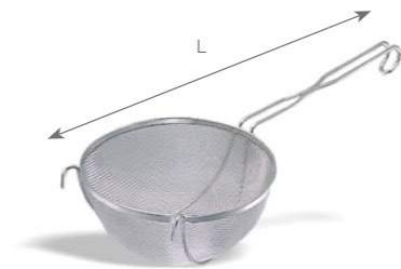
Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA mm
13	30	1-3
15	32	1-3
18	34	1-3
20	38	1-3
26	58,5	1,6-3

Colador doble malla en acero inoxidable. Reforzado



Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA mm
30	79,0	1,040
35	86,5	1,040

Colador 1/2 bola reforzado en acero inox



Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA mm
13	36	0,530
16	40	0,530
19	42,5	0,530
22	49	0,530
25	55,5	0,530

Colador cónico en acero inoxidable



Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA mm
8	22,5	0,700
10	24,5	0,700
12	31,5	0,700
15	35	0,700
18	40,5	0,700

Colador media bola en acero inox



Ø cm	L cm	LUZ DE MALLA mm
8	22,5	0,700
10	25,2	0,700
12	32,5	0,700
15	40,2	0,700
18	42,5	0,700
20	44,5	0,700

Colador bayeta



L cm
20
24
28

espumaderas



PERNOVIDRE

Cacillo monobloc



Ø cm	L cm	Lts
6,5	31	0,07
8	32	0,13
9	33	0,20
10	37	0,25
12	42	0,45
14	43	0,75
16	45	1,00
18	48	1,50

Cacillo monobloc económico



Ø cm	L cm	Lts
6	27	0,05
8	31	0,12
10	33	0,25
12	36	0,42
14	39	0,75
16	43	1,20

Cacillo para salsas con 2 picos laterales



Ø cm	L cm	Lts
6,5	31	0,08

Cacillo monobloc mango corto



Ø cm	L cm	Lts
6,5	22	0,07

Cacillo monobloc con agujeros



Ø cm	L cm
9	33
10	37
12	42

Cacillo monobloc Kool-Touch®



	Ø cm	L cm	ml
■	4,5	25,0	30
■	6,0	25,0	60
■	7,5	32,0	90
■	8,5	32,0	120
■	9,0	31,5	175
■	10,0	32,0	235

Tenedor monobloc



L cm
47

3 púas / 3 prongs / 3 dents / 3 Zinken

Espumadera de alambre



Ø cm	L cm
10	40
12	43
15	50
17	54
20	61,5

Araña



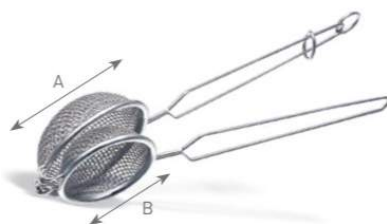
Ø cm	L cm
13	47,5
15	49,5
18	52,5
20	54,5
22	67,0
24	69,0
28	69,0

Espumadera malla fina



Ø cm	L cm
10	40
12	43
15	50
17	54
20	61

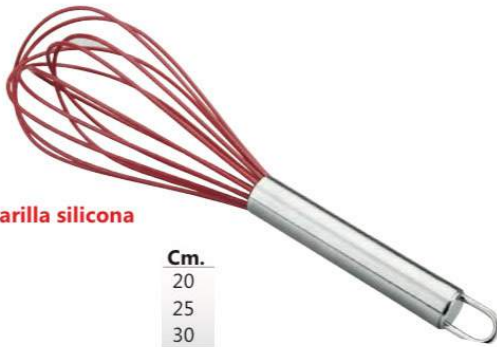
Molde nido



Ø A cm	Ø B cm
10	8
12	10

batidores

Batidor varilla silicona



Cm.
20
25
30

Batidor MINI Inox



Cm.
15
20

Batidor EXTRA 8



Cm.
25
30
35
40
45
50
55
60

Batidor SUPER 12



Cm.
25
30
35
40
45
50

Batidor manivela Inox 18% Cr.



Batidor Gigante



Cm.
100
129



Pinza hielo Inox 18/10

Cm.
18,5



Pinza hielo i UXE Inox 18% Cr.

Cm.
20



Pinza hielo acrílica

Cm.
16



Pinza de Hielo

Cm.
14



Pinza multiusos i UXE Inox 18/10

Cm.
25



Pinza multiusos Inox 18/10

Cm.
16



Pinza i UXE Inox 18/10

Cm.
30



Pinza Jumbo MINI

Cm.
18



Pinza Jumbo

Cm.
24
30
40



Pinza Jumbo Nylon

Cm.
24
30
40



Pinza Grill Inox

Cm.
30



Pinza de precisión recta

Cm.
15,5
21,0



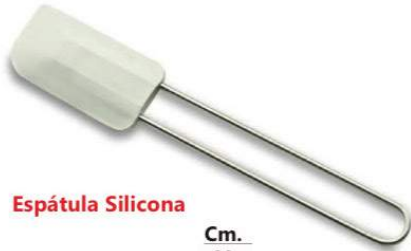
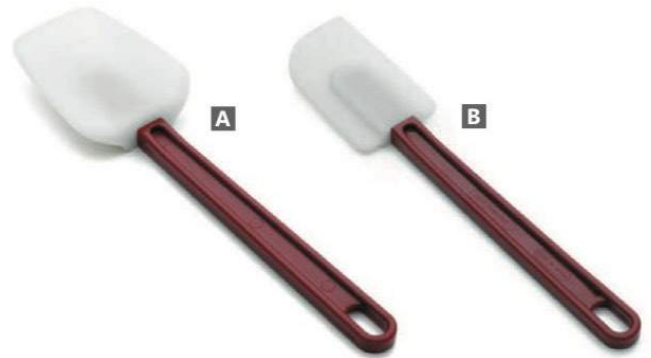
Pinza emplatar

Cm.
16,0

espatulas silicona

Espátula Silicona

	Cm.
A	25
	35
B	25
	35



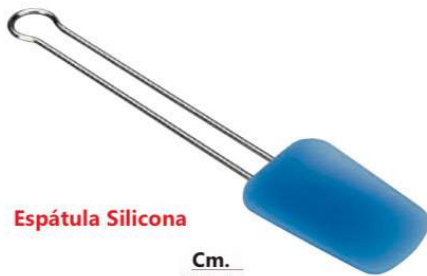
Espátula Silicona

Cm.
20
26
32



Espátula Silicona

	Cm.
A	28
B	30
C	31



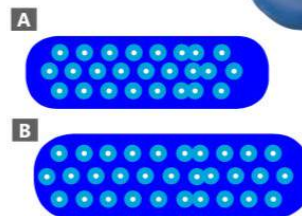
Espátula Silicona

Cm.
7,5x5
9x6



Pincel virola Inox mango Polipropileno

Cm.
4,4x3,0
4,4x3,5
4,4x4,0
5,0x4,5
5,0x5,0



Dimensiones Reales - Real Dimensions

Pincel de silicona mango Inox

	l. Cm.
A	24
B	24

paelleras



Paellera Valenciana Inox 18/10

Ø Cm.	Raciones
30	4
34	6
38	8
42	10
46	12
50	14
55	16
60	18



Paellera acero antiadherente

Ø Cm.	Raciones
28	3
32	5
36	7
40	9
45	12
50	14
60	19



Paellera esmaltada

Ø Cm.	Raciones
40	9
50	14
60	19



Paellera Robust Aluminio

Ø Cm.	H. Cm.
24	4,00
28	4,50
32	5,00
36	5,50
40	6,00

Paellera acero



Ø Cm. Raciones

20	1
22	1
24	1
26	2
28	3
30	4
32	5
34	6
36	7
38	8
40	9
42	10
46	12
50	14
55	16
60	19
65	22
70	25
80	40
90	50
115	120
130	200

CON 4 ASAS

CON 6 ASAS

Paellera Valenciana Inox 18/10 antiadherente

Ø Cm.	Raciones
24	1
28	3
32	5
36	7
40	9
45	12
50	14



paelleras



Paellera con tapa	Ø Cm.	H. Cm.	l t.
	24	6,0	2,70
	28	6,0	3,60
	32	6,0	5,00
	36	7,0	7,10
	40	8,0	10,00
	45	8,5	13,50
	50	9,0	17,60
	60	9,0	25,40



Paellera sin tapa	Ø Cm.	H. Cm.	l t.
	24	6,5	2,70
	28	7,0	4,00
	32	6,0	5,00
	36	7,0	7,10
	40	8,0	10,00

Paellera con tapa

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
36	7,0	7,00
40	8,0	10,00
45	8,5	12,00
50	9,0	17,00



Paellera

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
28	7,0	4,30
30	6,5	4,75
32	7,0	5,50
34	7,0	6,35
36	7,5	7,45
38	7,5	8,60
40	8,0	10,05
45	8,0	12,50
50	8,0	15,50
55	9,0	21,00
60	10,0	28,00



Paellera sin tapa WAGNER

Ø Cm.	H. Cm.	l t.
24	6,0	2,70
28	6,0	3,60
32	6,0	5,00
36	7,0	7,10
40	8,0	10,00
45	8,5	13,50
50	9,0	17,60
60	9,0	25,40



Paellero esmaltado gas

Ø cm	CIRCULOS	Kw
35	2	9,4
50	2	14,1
70	3	24,1



Válido para gas butano y propano NO para gas ciudad

Trípode paellero



Plegable apto para paelleros de 2 y 3 círculos

cubetas



Cubeta 2/1

	Altura H.	lts
Bandeja	20	6,50
Bandeja	40	11,00
Bandeja	65	18,90
	100	31,50
	150	44,90
	200	60,00



2/1
530 x 650 mm

Cubeta Perforada 2/1

Altura H.
40
65
100
150
200

Cubeta 1/1

	Altura H.	lts
Bandeja	20	3,00
Bandeja	40	5,50
Bandeja	55	7,20
Bandeja	65	8,50
	100	13,30
	150	20,60
	200	30,00



1/1
530 x 325 mm

Cubeta Perforada 1/1

Altura H.
20
40
65
100
150
200

Cubeta 2/3

	Altura H.	lts
Bandeja	20	1,70
Bandeja	40	3,50
Bandeja	65	5,50
	100	8,90
	150	13,60
	200	19,30



2/3
354 x 325 mm

Cubeta Perforada 2/3

Altura H.
100
150
200

cubetas

Cubeta 2/4

Altura H.	lts
40	1,80
65	4,50
100	5,50
150	8,50



2/4
530 x 165 mm

Cubeta 1/2

Bandeja	Altura H.	lts
Bandeja	20	0,80
Bandeja	40	1,60
Bandeja	55	2,00
Bandeja	65	2,50
	100	3,80
	150	5,90
	200	8,10



Cubeta Perforada 1/2

Altura H.
40
65
100
150
200

1/2
265 x 325 mm

Cubeta 1/3

Bandeja	Altura H.	lts
Bandeja	20	0,80
Bandeja	40	1,60
Bandeja	55	2,00
Bandeja	65	2,50
	100	3,80
	150	5,90
	200	8,10



1/3
176 x 325 mm

Cubeta Perforada 1/3

Altura H.
200

Cubeta 1/4

Altura H.	lts
20	0,60
65	1,90
100	2,50
150	4,10
200	4,90



1/4
265 x 162 mm

Cubeta Perforada 1/4

Altura H.
20
150

Cubeta 1/6

Altura H.	lts
65	1,10
100	1,60
150	2,50
200	3,30



1/6
176 x 162 mm

Cubeta 1/9

Altura H.	lts
65	0,70
100	1,00



1/9
176 x 108 mm



Tapa para cubeta

Cubeta
1/1
2/3
2/4
1/2
1/3
1/4
1/6
1/9



Tapa con orificio para cacillo

Cubeta
1/1
2/3
1/2
1/3
1/4
1/6



Tapa plana para cubeta GN

Cubeta
1/1
2/3
1/2
1/3
1/4
1/6
1/9

especieros

Dispensador a presión con tapón cierre rosca



ml	H cm	Ø cm
240	18,4	5,1
350	18,4	6,0
710	24,4	7,3

Transparente



Dispensador a presión con tapón



ml	H cm	Ø cm
350	16,2	6,2
710	22,5	7,5
950	22,9	8,6

Transparente



Especieros



ml	Ø cm AGUJEROS	Ø cm	H cm
470	0,14	7,3	16
470	0,25	7,3	16
470	0,46	7,3	16
470	0,94	7,3	16

Transparente

Especieros



	Ø cm	H cm	Ø mm
A	7	9,6	-
B	7	9,6	2
C	7	9,6	3
D	7	9,6	4

Especiero "A" con malla

Con tapón de plástico

guantes de horno



Guante silicona Roja

Cm.
29



200°C
máx



Guante silicona 5 dedos

Cm.
27

240°C
máx

Guante cocina algodón + silicona

Cm.
33



200°C
máx

200°C
máx

Guante cocina algodón + silicona

Cm.
33



200°C
máx

Guante algodón aluminizado

Cm.
24
30
36



Pinza para horno y bandeja GN

Cm.
20



200°C
máx

Pinza con silicona para horno y bandeja

l. Cm.
20



200°C
máx

Pinza para platos calientes con silicona

l. Cm.
19

Rallador Inox 18/10

	H. Cm.
A 4 Caras	23
B 6 Caras	24



Rallador-i aminador de queso

l. Cm.
23,50



i aminador



Rallador



Rallador con caja 3 usos

Cm.
31,5x11



Rallador plano paso grueso

Cm.
25,5x11



Rallador plano paso fino

Cm.
25,5x11

Rallador Mini Inox Nuez moscada

H. Cm.
14



sifones crema

Sifón crema Inox + Cabezal Alum.

l ts.
0,50
1,00



Sifón crema Aluminio

Ø Cm.	l ts
Ø9x27	0,25
Ø9x31	0,50
Ø11x36	1,00



Botella sifón GREEN

l ts
0,50
1,00



Botella sifón BI ACK

l ts
0,50
1,00

Botellas sifón N:O



Btls.	grs.
10	8
24	8

sopletes - quemadores



Pistola Gas repostería

	H Cm.	Gas (ml)	H Cm.	
A	12,50	5-6	12,50	Micro
B	17,00	19	17,00	Mini
C	18,00	65	18,00	Chef
D	16,00	40	16,00	Profesional



Cabeza soplete gas PROFESIONA

W	g/h
1,65	120



Adaptador para todo tipo de botellas de gas

Quemador crema fundición

Ø Cm.
10



Quemador eléctrico redondo



moldes reposteria

Molde desmontable Antiadherente



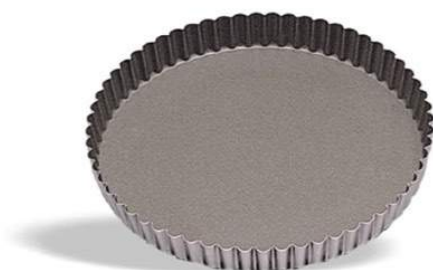
Ø cm	H cm
24	7,0
28	7,0

Molde para tarta



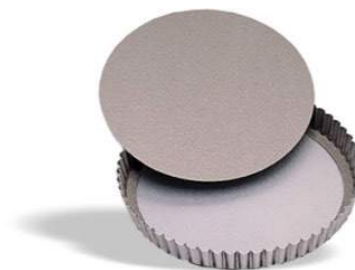
Ø cm	H cm
20	4,5
24	5,0
28	5,0
32	5,5

Molde rizado para tarta



Ø cm	H cm
20	2,5
24	2,5
28	2,5
32	2,5

Molde rizado fondo desmontable



Ø cm	H cm
10	1,8
12	2,0
20	2,5
24	2,5
28	2,5
32	2,5

Aro redondo para tarta



Ø cm	H cm
6	2,0
8	2,0
10	2,0

Aro redondo para tarta



Ø cm	H cm
6	3,5
8	3,5
10	3,5

Aro redondo para mousse



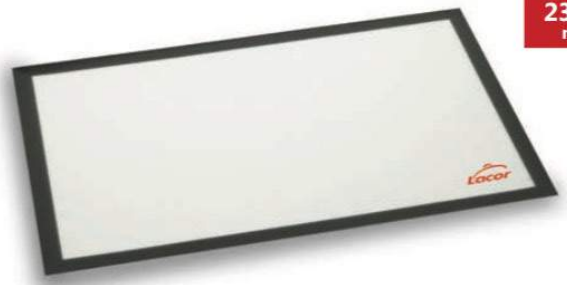
Ø cm	H cm
6	4,0
8	4,0
10	4,0

tapetes y placas



Placa Horno acero negro

Cm.	H. Cm.
60x40	0,8



230°C
máx

Tapete de silicona antiadherente

Cm.
60x40
52x31,5 GN 1/1



Placa horno aluminio antiadherente

Cm.	H. Cm.
60x40	1,0



180°C
máx



Salvamanteles en silicona

	Cm.
A	18x18
B	Ø20



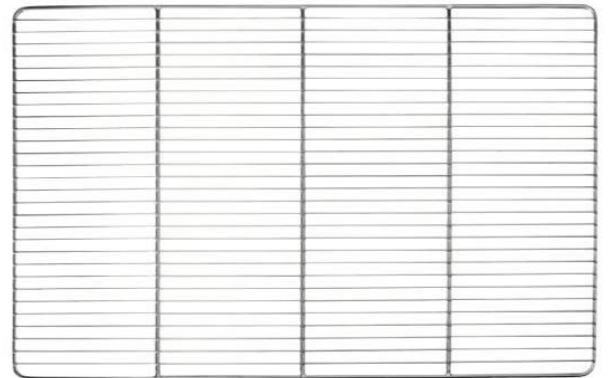
Placa Horno Inox 18%

Cm.	H. Cm.
60x40	0,8



Placa Horno Aluminio

Cm.	H. Cm.
60x40	0,8



Parrilla Inox 18/10

Cm.	H. Cm.
60x40	0,8

bandejas



Rectangular **Cm.**
36x46
38x52
40x56
45x65

Bandeja Pizarra



Cm.
10x10
10x15
15x15
15x20
15x30
20x20
20x30
20x40
20x50
40x30
40x40
60x40
80x20



Oval **Cm.**
56x68



Redonda **Ø Cm.**
36
40

cubiteras



PERMOVIDRE

enfriadores - cubietas



Enfriador de botellas



Funda enfria-botellas con cordón



Pie Porta-cubos

Ø Cm.	H. Cm.
20	65



Pie Porta-cubos oval Inox

Cm.	H. Cm.
30x20	64



Soporte de mesa enfriabotellas

Ø Cm.
18
20

cubiteras inox



Enfriabotellas doble pared

Ø Cm.	Ø Int
Ø12,5x20	9,50



Cubo enfriachampán oval Inox

Cm.	l t.
30x20x20	7,00



Cubo de hielo-champán i UXE asa Inox

Ø Cm.	l t.
14	1,20
20	4,50
22	5,50



Cubo enfriabotellas Inox 18/10

Ø Sup. Cm.	Ø Inf. Cm.
21	18



Cubo enfriabotellas doble pared

Cm.	l t.
24x21x16	3,50



Cubo cónico asas incorporadas

Ø Cm.	l t.
20	4,75



Cubo cónico asas soldadas

Ø Cm.	l t.
20	4,25



cafeteras

Caf. Express acab. brillante i UXE

Tazas/Cups
2
4
6
10



Cafetera Express acabado mate HYPERi UXE

Tazas/Cups
2
4
6
10

Cafetera Express MOKA

Tazas/Cups
4
6
10



Cafetera cristal Inox 18% Cr.

Tazas/Cups	i t.
2	0,35
6	0,80



Cafetera Pava con fondo Sandwich Inox 18/10

i t.
1,50
2,50
3,50
5,00



lecheras

Tetera

lit.
0,23
0,35
0,60
1,00



lechera

lit.
0,15
0,25
0,35
0,60
1,00
1,50
2,00



Cafetera

lit.
0,35
0,60
1,00
1,50
2,00



A



Azucarero

lit.
A 0,23
B 0,35

B



Servidor Termo

lit.	H.mm.
1,00	160
1,20	165
1,50	200
2,00	220



cocteleria



H cm	Lts
18,0	0,35
20,5	0,50
23,5	0,70



L	Ø cm	H cm
0,35	6,4	17,8
0,71	8,9	22,3
0,65	8,9	20,3



Ø cm	H cm	ml
9,2	17,8	887,20
8.64	11.4	443.60

Colador gusanillo



Ø cm	cm
7,6	11,7 x 15

Dosificador licor



Ø cm	H cm	ml
A 3,7	A 2,8	25
B 4,1	B 5,7	50

Cucharilla cocktail rizada

I. Cm
27



Cuchara batidora

I. Cm.
24,5

Tabla de corte Polietileno

GN 1/2 - 325x265x20 mm

GN 1/1 - 530x325x20 mm



- Pescado
- Verduras + Frutas
- Embutidos
- Carne
- Aves
- Varios

cajas condimentos

Caja condimentos negra



cm	Lts	COMPART.
30,5 x 15,2 x 11,4	1,9	4
45,7 x 15,2 x 15,6	2,8	6
61 x 15,2 x 11,4	3,8	8
30,5 x 15,2 x 11,4	2,2	2
45,7 x 15,2 x 15,6	3,3	3
61 x 15,2 x 11,4	4,4	4



Placa enfriadora para caja condimentos



cm
13,2 x 11,4 x 2,9

Caja condimentos



cm	H cm	L / COMPART.
30 x 14	8,5	0,45 x 4
38 x 14	8,5	0,45 x 5
45 x 14	8,5	0,45 x 6

Alfombra de bar para escurrido de copas / Bar mat /



cm	€	U
30 x 30 x 1,20	7,00	1

Alfombra bar rectangular /



cm
59,7 x 7,9 x 1,3

Alfombra bar rectangular /



cm
45,7 x 30,5 x 1,3
45,7 x 30,5 x 1,3



cubetas gastronorm



Cubeta con tapa 40 litros PE
530x396x225,5



Cubeta con tapa 40 litros PP
530x396x225,5



Cubeta con tapa 60 litros PE
530x396x378,5



Cubeta con tapa 60 litros PP
530x396x378,5



Cubeta con tapa 30 litros PE
530x396x159



Cubeta con tapa h.180 mm. 40
litros
830x460x180



Contenedor GN 2/1 - 70 L./18
Gal. ABS
650x530xh300



Contenedor GN 2/1 - 90 L./23
Gal. - ABS
650x530xh380



Cubeta perforada GN 2/1 -70
L/18 Gal. ABS
650x530xh300



Cubeta perforada GN 2/1- 90
L./23 Gal. ABS
650x530xh380



Tapa de apoyo GN 2/1 ABS
650x530xh20



Contenedor GN 2/1 - 70 L./18
Gal. HDPE
650x530xh300



Contenedor GN 2/1 - 90 L./23
Gal. - HDPE
650x530xh380



Cubeta perforada GN 2/1 - 70
L/18 Gal. HDPE
650x530xh300



Cubeta perforada GN 2/1- 90
L./23 Gal. HDPE
650x530xh380

cubetas gastronorm



Hermético Araven GN 1/9
h.65mm. 0,6 litros
176x108x65



Hermético Araven GN 1/9
h.100 mm. 1 litro
176x108x100



Hermético Araven GN 1/9
h.150 mm. 1,5 litros
176x108x150



Hermético Araven GN 1/6 h.65
mm. 1,1 litros
176x162x65



Hermético Araven GN 1/6
h.100 mm. 1,7 litros
176x162x100



Hermético Araven GN 1/6
h.150 mm. 2,6 litros
176x162x150



Hermético Araven GN 1/4 h.
65 mm. 1,8 litros
265x162x65



Hermético Araven GN 1/4 h.
100 mm. 2,8 litros
265x162x100



Hermético Araven GN 1/4 h.
150 mm. 4,3 litros
265x162x 150



Hermético Araven GN 1/3 h.65
mm. 2,5 litros
325x176x 65



Hermético Araven GN 1/3
h.100 mm. 4 litros
325x176x 100



Hermético Araven GN 1/3
h.150 mm. 6 litros
325x176x 150



Hermético Araven GN 2/3
h.150mm. 14 litros
354x325x 150



Hermético Araven GN 2/3
h.200 mm. 19 litros
354x325x 200



Hermético Araven GN 1/2 h.
65 mm. 4 litros
325x265x 65



Hermético Araven GN 1/2
h.100 mm. 6,5 litros
325x265x 100



Hermético Araven GN 1/2
h.150 mm. 10 litros
325x265x 150



Hermético Araven GN 1/2
h.200 mm. 12,5 litros
325x265x 200