

# NEW 2024



**VOLLRATH®**

**pujadas®**  
A VOLLRATH COMPANY

**pujadas**<sup>®</sup>  
A VOLLRATH COMPANY  
*Grill*



# Charcoal ovens

Horno brasa  
Four à braise



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL  
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD  
FAITS D'ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

## OVEN50



**40 - 50**  
diners  
comensales  
couverts

## OVEN90



**80 - 90**  
diners  
comensales  
couverts

## OVEN140



**130-140**  
diners  
comensales  
couverts

REF	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Grill Parrilla Gril cm	Produc. Kg/h	Temp. Rec. Cooking Temp. rec. cocción Temp. réch. cuisson. °C	Power Equiv. Pot. Equiv. Puisse. Équiv. KW	Consum. Consumo Consum. Kg/ day / día / jour	Charcoal load Carga carbón Charge de charbon Kg	Weight Peso Poids Kg	Colour Color Couleur	
OVEN50	P85050SS					6 (Marabú)	5	145		1
	P85050R	69 x 57 x 62	58 x 36,7 x 20	30	250-350	3.2				1
	P85050B									
OVEN90	P85090SS					10,8 (Marabú)	7	180		1
	P85090R	69 x 66 x 72	58 x 46,7 x 20	70	250-350	4				1
	P85090B									
OVEN140	P85140SS					15,1 (Marabú)	9	240		1
	P85140R	87 x 86 x 87	76,6 x 64,8 x 20	100	250-350	4.6				1
	P85140B									

## P85050CP Stainless Steel Hot Plate

Parrilla calentaplatos acero inox  
Grille Chauffeur acier inox



REF	W x D x H cm	
P85050CP	77,7 x 46,1 x 21,5	1
P85090CP	63,6 x 56,1 x 21,5	1
P85140CP	82 x 74,4 x 21,5	1

# Grillbox



## Just the way you like it

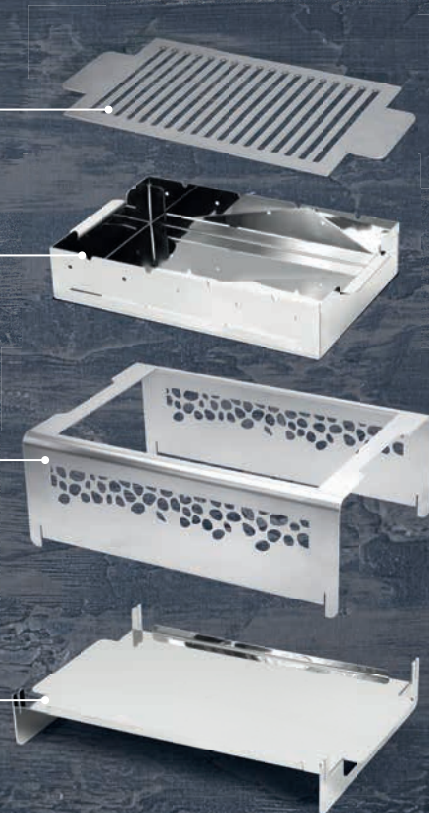
*A tu gusto, a tu ritmo / À votre goût, à votre rythme*

**High-quality stainless steel mini grill**  
*Mini parrilla acero inox de alta calidad*  
Mini grill acier inox de haute qualité

**Charcoal container**  
*Carbonera*  
Espace charbon

**High-quality stainless steel reinforced casing.**  
**Prevents heat leakage during preparation.**  
*Carcasa reforzada acero inox de alta calidad.*  
*Impide la fuga de calor durante la preparación.*  
Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité.  
Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.

**High-quality stainless-steel base.**  
**Low weight for easy transport.**  
*Base de acero inox de alta calidad.*  
*Peso reducido para facilitar su transporte.*  
Base en acier inoxydable de haute qualité.  
Poids léger pour faciliter son transport.

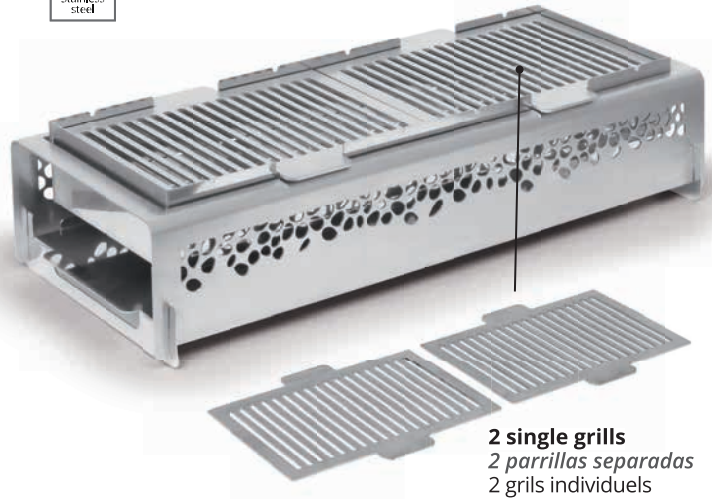


**P85200** Stainless steel tabletop barbecue  
*Barbacoa sobremesa acero inox*  
 Barbecue de table acier inox



REF	W x D x H cm	
P85200	37 x 26 x 15	1

**P85220** Stainless Steel tabletop barbecue Duo  
*Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable*  
 Barbecue de table Duo en acier inoxydable



2 single grills  
 2 parrillas separadas  
 2 grils individuels

REF	W x D x H cm	
P85220	66 x 24 x 14	1

## Optional accessories

*Complementos opcionales*  
 Accessoires en option

**2960001** Stainless steel tray  
*Llauna inox*  
 Plaque inox



REF	W x D x H cm	
2960001	29,5 x 19,5 x 2	1

**P85201** Basalt stone  
*Piedra de basalto*  
 Pierre de basalte



REF	W x D x H cm	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1

**P85223** Gripper  
*Pala*  
 Pelle



REF	L cm	
P85223	30	12

**P85222** GrillBox lid  
*Tapa GrillBox*  
 Couvercle GrillBox



REF	W x D x H cm	
P85222	29,5 x 20 x 8	1

All accessories suit to GrillBox and GrillBox Duo  
*Todos los accesorios se adaptan a GrillBox y GrillBox Duo*  
 Tous les accessoires sont compatibles avec GrillBox et GrillBox Duo

# Smoker

The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus.

Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

*La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones.*

*Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cocktails de manera fácil, rápida y eficaz.*

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.

Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

**Smoker**  
Ahumador  
Fumoir

**Tank for burner**  
Depósito para quemador  
Réservoir pour brûleur

**Support for the Gun**  
Soporte para el aromatizador  
Support pour l'aromatiseur

**Smoking Valve**  
Válvula para aromatizar  
Vanne aromatisante

**Burner**  
Quemador  
Brûleur

**\*Highly resistant to large-scale work volumes**  
*\*Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo*  
*\*Très résistante aux grands volumes de travail*



## PUJADAS KITCHENWARE FOR SMOKING AND FLAVOUR MENAJE PUJADAS PARA AHUMAR Y AROMATIZAR USTENSILES DE CUISINE PUJADAS POUR FUMER ET AROMATISER



**Food silicone valves with self-closing system that allow the entry of flavoured smoke without leaks, and preserving all food essence.**

*Válvulas de silicona alimentaria con autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.*

Valves en silicone alimentaire à fermeture automatique qui permettent l'entrée de fumée aromatisée sans fuites / pertes, préservant toute son essence.

## P85230 Smoker

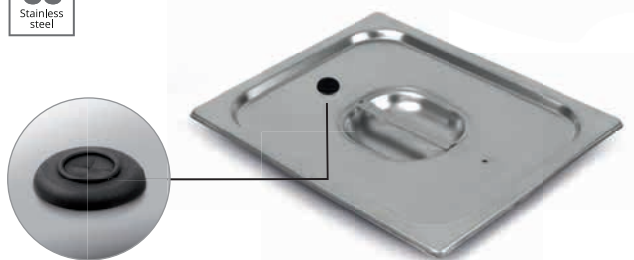
Ahumador  
Fumoir



REF	W x D x H cm	
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1

## P110004A GN hermetic lid for smoking

Tapa hermética GN para ahumar  
Couvercle hermétique GN pour fumer



REF	GN	cm	
P110004A	1/1	53 x 32,5	1
P120004A	1/2	32,5 x 26,5	1

**Ideal for cold smoking large pieces of meat or whole fish. Adaptable to all 1/1 & 1/2 GN containers.**

*Ideal para ahumar en frío piezas grandes de carne y pescado enteras. Adaptable a todas las cubetas GN 1/1 y 1/2.*

*Idéal pour fumer à froid de gros morceaux de viande ou poisson entier. Adaptable à Tous les bacs GN 1/1 et 1/2.*

## P209020A Cookware inox lid for smoke

Tapa batería inox para ahumar  
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer



REF	Ø cm	
P209020A	20	1
P209024A	24	1
P209028A	28	1
P209032A	32	1

**Lid with smoke valve for preparations such as sauces, stews, etc.**

*Tapa con válvula de ahumado para elaboraciones como salsas, cocidos, etc.*

*Couvercle avec valve de fumage pour les élaborations telles que les sauces, les ragoûts, etc.*

## P85231 Chips beech and oak

Chips aroma haya y roble  
Chips d'arôme de hêtre et de chêne



REF	Ø cm	H cm	gr	
P85231	7,5	9	80	1
P85232	7,5	9	80	1

# Tribute by VOLLRATH



induction



gas



electric



INDUCTION



**Stainless steel cover.**  
Tapa de acero inoxidable.  
Couvercle en acier inoxydable.



**JP LIFETIME GUARANTEE**

Welded handles ensure a secure connection. Ever-Tite riveting system promises a lifetime limited warranty against loose rivets.

Los puntos de soldadura de las asas garantizan una sujeción segura. El sistema de remachado Ever-Tite ofrece una garantía de por vida.

Les points de soudure des poignées assurent une prise en main sûre. Le système de rivetage Ever-Tite offre une garantie à vie.

Antimicrobial handle made of TriVent Silicone that withstands temperatures up to 450°F and offers a comfortable and ergonomic grip.

Asa antimicrobiana hecha de Silicona TriVent que soporta temperaturas de hasta 232°C y ofrece un agarre cómodo y ergonómico.

Poignée antimicrobienne en Silicone TriVent qui résiste à des températures allant jusqu'à 232°C et offre une prise en main confortable et ergonomique.

3-ply construction is durable and maintains shape.

Su estructura Tri Capa, de larga duración, evita deformaciones.

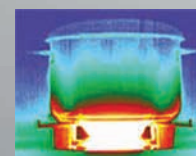
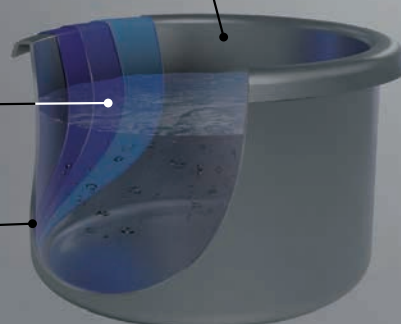
Sa composition Triple Couche prolonge la durée en évitant déformations.

**3-ply cookware body**  
Cuerpo tricapa  
Corps triple couche

Stainless steel 18/8  
Inox 18/8

Aluminium 3004  
Aluminio 3004

Stainless steel 18/0  
Inox 18/0



Others




Multimetal



**775 Stock pot**  
*Olla recta*  
Marmite traiteur



REF	Ø cm	H cm	Lts	
77519	22	5,6	14,6	1
77520	24	7,5	15,2	1
77521	30	11,4	15,9	1
77522	30	15,1	21,6	1
77523	35	18,9	19,7	1

**7776 Sauce Pot**  
*Cacerola alta*  
Braisière



REF	Ø cm	H cm	Lts	
77760	30	13,7	9,4	1
77761	35	14,2	14,1	1


**702111 Rounded saucepan**  
*Cazo bombeado*  
Casserole bombée



REF	Ø cm	H cm	Lts	
702111	28	8,9	4,5	1


**7021 Sauce Pan**  
*Cazo recto*  
Casserole



REF	Ø cm	H cm	Lts	
702115	16	7,6	1,4	1
702125	18	8,9	2,4	1
702135	20	10,5	3,3	1
702145	22	10,5	3,3	1

**693 Lid**  
*Tapa*  
Couvercle




REF	Ø cm	
69325	16	1
69328	20	1
69329	22	1
69410	24	1
69412	30	1
69414	32	1

**6914 Non-stick fry pan**  
*Sartén antiadherente*  
Poêle anti-adhésive



CERAMIGUARD® II



REF	Ø cm	H cm	
691407	18	4	1
691408	20	4	1
691410	24	5	1
691412	28	5	1
691414	32	6	1

# Aluminium



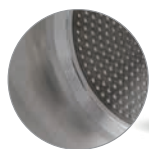
## ALU PRO



**P1289** Non-stick induction fry pan "HERCULES"  
*Sartén antiadherente fondo inducción "HERCULES"*  
 Poêle anti-adhésive fond induction "HERCULES"



**3** LAYERS - PFOA-FREE  
 CAPAS - LIBRE DE PFOA  
 COUCHES - SANS PFOA



4mm  
 Thickness  
 Espesor  
 Épaisseur

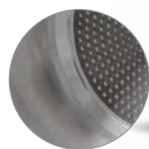
St/Steel sheet induction bottom  
*Fondo chapa inox. inducción*  
 Fond plaque inox. induction

REF	Ø cm	H cm	📦	
P128918	18	4,0	12	NEW
P128920	20	4,0	12	
P128922	22	4,5	12	NEW
P128924	24	4,5	6	
P128926	26	5,0	6	NEW
P128928	28	5,0	6	
P128932	32	5,5	6	
P128936	36	6,0	6	NEW

**P1209** Non-stick induction fry pan "ERGOS"  
*Sartén antiadherente fondo inducción "ERGOS"*  
 Poêle anti-adhésive fond induction "ERGOS"



**3** LAYERS - PFOA-FREE  
 CAPAS - LIBRE DE PFOA  
 COUCHES - SANS PFOA



4mm  
 Thickness  
 Espesor  
 Épaisseur

St/Steel sheet induction bottom  
*Fondo chapa inox. inducción*  
 Fond plaque inox. induction

REF	Ø cm	H cm	📦	
P120918	18	4,0	12	NEW
P120920	20	4,0	12	
P120922	22	4,5	12	NEW
P120924	24	4,5	6	
P120926	26	5,0	6	NEW
P120928	28	5,0	6	
P120932	32	5,5	6	
P120936	36	6,0	6	NEW



# Aluminum

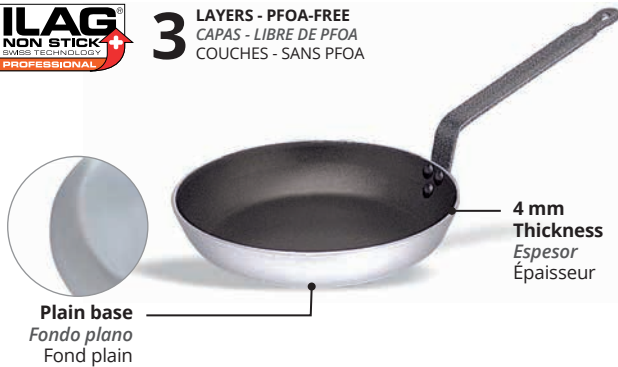
Aluminio  
Aluminium

## ALU PRO

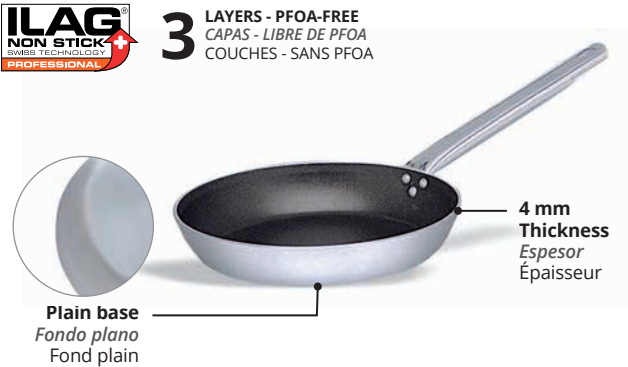
**P128** Non-stick fry pan "HERCULES"  
Sartén antiadherente "HERCULES"  
Poêle anti-adhésive "HERCULES"



**3** LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



**3** LAYERS - PFOA-FREE  
CAPAS - LIBRE DE PFOA  
COUCHES - SANS PFOA



REF	Ø cm	H cm	
P128018	18	4,0	12
P128020	20	4,0	12
P128022	22	4,5	12
P128024	24	4,5	6
P128026	26	5,0	6
P128028	28	5,0	6
P128032	32	5,5	6
P128036	36	6,0	6
P128040	40	6,5	6

REF	Ø cm	H cm	
P120018	18	4,0	12
P120020	20	4,0	12
P120022	22	4,5	12
P120024	24	4,5	6
P120026	26	5,0	6
P120028	28	5,0	6
P120032	32	5,5	6
P120036	36	6,0	6
P120040	40	6,5	6

## ALU FIRST

**P1939** Non-stick light fry pan  
Sartén antiadherente ligera  
Poêle antiadhesive légère



**Non-stick coating**  
Antiadherente  
Anti-adhésif



**Sold in whole boxes only**  
Se venden sólo por cajas completas  
Vendues uniquement par boîtes complètes

REF	Ø cm	H cm	
P193918	18	4,0	6
P193920	20	4,0	6
P193922	22	4,5	6
P193924	24	4,5	6
P193926	26	5,0	6
P193928	28	5,0	6
P193932	32	5,5	6
P193936	36	6,0	6

# Pizza baking sheets

Bandejas para pizza

Plaques à pizza



**6706CC** Pizza pan with Clear Coat® finish  
Bases pizza con acabado Clear Coat®  
Bases pizza finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	📦
6706CC	16	3,8	12
6708CC	20	3,8	12
6709CC	22	3,8	12
6710CC	25	3,8	12
6712CC	30	3,8	12
6714CC	35	3,8	12
6716CC	40	3,8	12
PC07SCC	18	1,9	12
PC09SCC	22	1,9	12
PC10SCC	25	1,9	12
PC12SCC	30	1,9	12
PC15SCC	38	1,9	12
PC18SCC	45	1,9	12

**6706HC** Pizza pan with Hard Coat® finish  
Bases pizza con acabado Hard Coat®  
Bases pizza finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	📦
6706HC	16	3,8	12
6708HC	20	3,8	12
6714HC	35	3,8	12
6716HC	40	3,8	12
PC07SHC	18	1,9	12
PC08SHC	20	1,9	12
PC09SHC	22	1,9	12
PC10SHC	25	1,9	12
PC11SHC	28	1,9	12
PC13SHC	32	1,9	12
PC14SHC	35	1,9	12
PC16SHC	40	1,9	12

**6706N** Pizza pan with natural finish  
Bases pizza con acabado natural  
Bases pizza finition naturel

REF	Ø cm	H cm	📦
6706N	16	3,8	12
6708N	20	3,8	12
6709N	22	3,8	12
6710N	25	3,8	12
6712N	30	3,8	12
6714N	35	3,8	12
6716N	40	3,8	12
PC07SN	18	1,9	12
PC08SN	20	1,9	12
PC10SN	25	1,9	12
PC11SN	28	1,9	12
PC12SN	30	1,9	12
PC13SN	32	1,9	12
PC15SN	38	1,9	12
PC18SN	45	1,9	12

**PC07PCC** Perforated pizza pan with Clear Coat® finish  
Bases pizza perforadas con acabado Clear Coat®  
Bases pizza perforées finition Clear Coat®

REF	Ø cm	H cm	Holes Agujeros Trous	📦
PC07PCC	18	1,9	32	12
PC08PCC	20	1,9	52	12
PC10PCC	25	1,9	80	12
PC11PCC	28	1,9	112	12
PC12PCC	30	1,9	124	12
PC13PCC	33	1,9	156	12
PC14PCC	35	1,9	360	12
PC15PCC	38	1,9	208	12
PC18PCC	45	1,9	316	12

**PC07PHC** Perforated pizza pan with Hard Coat® finish  
Bases pizza perforadas con acabado Hard Coat®  
Bases pizza perforées finition Hard Coat®

REF	Ø cm	H cm	Holes Agujeros Trous	📦
PC07PHC	18	1,9	32	12
PC10FPHC	25	1,9	164	12
PC11PHC	28	1,9	112	12
PC12FPHC	30	1,9	256	12
PC12PHC	30	1,9	124	12
PC13PHC	33	1,9	156	12
PC14FPHC	35	1,9	360	12
PC14PHC	35	1,9	360	12
PC15PHC	38	1,9	208	12
PC16FPHC	40	1,9	468	12
PC18FPHC	45	1,9	616	12

**PC08PN** Perforated pizza pan with natural finish  
Bases pizza perforadas con acabado natural  
Bases pizza perforées finition naturel

REF	Ø cm	H cm	Holes Agujeros Trous	📦
PC08PN	20	1,9	52	12
PC10PN	25	1,9	80	12
PC11PN	28	1,9	112	12
PC12PN	30	1,9	124	12
PC14PN	35	1,9	360	12
PC15PN	38	1,9	208	12
PC16PN	40	1,9	468	12
PC18PN	45	1,9	316	12



# Pastry utensils

Utensilios de pastelería  
Ustensiles de pâtisserie

**P120101** GN Pastry Pan  
*Cubeta GN Pastelería*  
Bac GN pâtisserie



REF	GN	W x D x H cm	
P120101	1/2	32,5 x 26,5 x 1	1

**10 mm height**

10 mm altura  
10 mm hauteur



**P230101** GN Pastry Pan  
*Cubeta GN Pastelería*  
Bac GN pâtisserie



REF	GN	W x D x H cm	
P230101	2/3	35,3 x 32,5 x 1	1

**P110101** GN Pastry Pan  
*Cubeta GN Pastelería*  
Bac GN pâtisserie



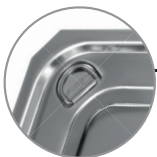
REF	GN	W x D x H cm	
P110101	1/1	53 x 32,5 x 1	1



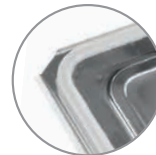
## 18/10 St/steel gastronorm

Gastronorm inox 18/10  
Gastronorme inox 18/10

**P110004EO** Easy Open hermetic lid  
*Tapa hermética Easy Open*  
Couvercle hermétique Easy Open



\* Lug for easy opening  
*Tirador para fácil apertura*  
Poignée pour une ouverture facile



Silicone gasket for hermetic closure  
*Junta de silicona para cierre hermético*  
Joint en silicone pour fermeture hermétique

REF	Mod	
P110004EO*	1/1	1
P120004EO	1/2	1

# Aluminium serving trolleys

Carros de servicio aluminio  
Chariots de service en aluminium



## 97006 Multi purpose cart

Carro de servicio  
Chariot de service



**Textured shelf surface reduces product shifting**  
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto  
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

**Maximum weight load 135 kgs**  
Carga máxima 135 kgs  
Charge maximale 135 kgs

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
97006	66 x 41,3	84 x 43 x 94	1
97007	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	1

## 97004 Multi purpose cart

Carro de servicio  
Chariot de service



**Textured shelf surface reduces product shifting**  
La superficie texturizada del estante reduce el desplazamiento del producto  
La surface texturée de l'étagère réduit le déplacement du produit

**Maximum weight load 135 kgs**  
Carga máxima 135 kgs  
Charge maximale 135 kgs

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	W x D x H cm	
97004	66 x 41,3	84 x 43 x 94	1
97005	75 x 49	102,2 x 50,5 x 94	1

# St/steel serving trolleys

Carros de servicio acero inoxidable  
Chariots de service en acier inoxydable



## 97181 Bussing cart

Carro de transporte  
Chariot de transport



**Bins not included**  
Cubetas no incluidas  
Bacs non inclus.

REF	Shelf dimension Dim. Estante / Dim. Niveau cm	
97181	69 x 45	1

**Durable stainless steel construction and ABS handle provide years of service.**

La construcción duradera de acero inoxidable y el mango de ABS proporcionan años de servicio.

La construction durable en acier inoxydable et la poignée en ABS offrent des années de service.

**Black vinyl finish creates an attractive appearance**

El acabado de vinilo negro crea un aspecto atractivo

La finition en vinyle noir crée un look attrayant

**Strong swivel casters ensure swift maneuvering**

Las ruedas giratorias fuertes garantizan una maniobra rápida

Des roues pivotantes robustes garantissent une manœuvre rapide





# St / steel trolleys

Carros de acero inoxidable  
Chariots en acier inoxydable

## 97168 Three-shelf tubular cart

Carro tubular de 3 estantes  
Chariot tubulaire à 3 étagères



Shelf dimension  
Dim. Estante  
Dim. Niveau  
cm

REF



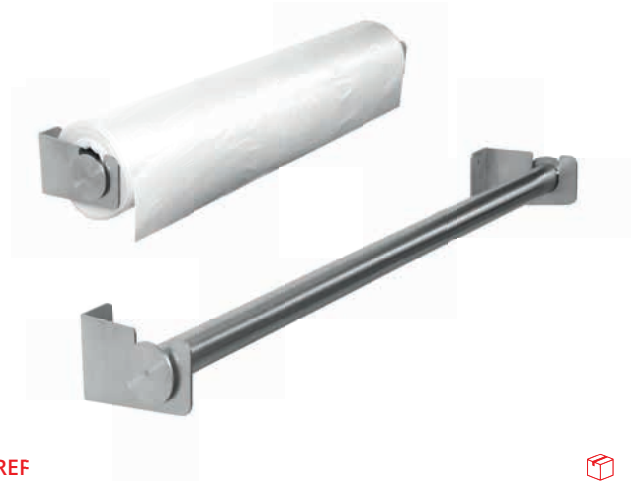
97168

85 x 54

1

## P80641 Disposable trolley covers dispenser

Dispensador para fundas de carro  
Distributeur pour housses de chariot



REF



P80641

1

## 97208 Three-shelf heavy-duty stainless steel cart

Carro de servicio de 3 niveles  
Chariot service à trois étagères



400 kg capacity is distributed between the shelves. Two 10 cm wivel casters and two 20 cm front wheels ensure swift maneuvering. Extended-height stainless steel handles feature a comfort coating.

La capacidad de 400 kg se distribuye entre las estanterías. Dos ruedas giratorias de 10 cm y dos ruedas delanteras de 20 cm garantizan una maniobra rápida. Los mangos de acero inoxidable de altura extendida cuentan con un revestimiento de confort.

La capacité de 400 kg est répartie entre les rayonnages. Deux roues pivotantes de 10 cm et deux roues avant de 20 cm garantissent une manœuvre rapide. Les poignées en acier inoxydable à hauteur prolongée sont dotées d'un revêtement de confort.

Shelf dimension  
Dim. Estante  
Dim. Niveau  
cm

REF



97208

89 x 58,4

1

## P8096 Self-service trolley 24 rails

Carro self-service 24 guías  
Chariot self-service 24 glissières



REF



P80965

1

P80966\*

1

\* With two side panels made of aluminium+composite.  
\* Con dos paneles laterales composite+aluminio.  
\* Avec deux panneaux latéraux en composite+aluminium.

# Special trolleys

Carros especiales  
Chariots spéciaux



## P80790 Plate trolley

Carro para platos  
Chariot à vaisselle

REF	W x D x H cm	REF	
P80790	58 x 71 x 177,5	1	1

**The distance between levels is 5,8 cm**  
*Distancia entre niveles 5,8 cm.*  
*Distance entre les niveaux 5,8 cm.*

5,8 cm

**Carbon steel with anti-corrosion coating**  
*Acero al carbono con recubrimiento anticorrosivo*  
*Acier au carbone avec revêtement anti-corrosion*

**Capacity for 100 dishes. Different sizes of dishes can be combined thanks to its adjustable system.**

*Capacidad para 100 platos. Se pueden combinar diferentes tamaños de platos gracias a su sistema ajustable.*

*Capacité pour 100 assiettes. Différentes tailles de plats peuvent être combinées grâce à son système réglable.*

**(Ø máx. 34,5cm)**

**Strong welded structure handle for easy transport**

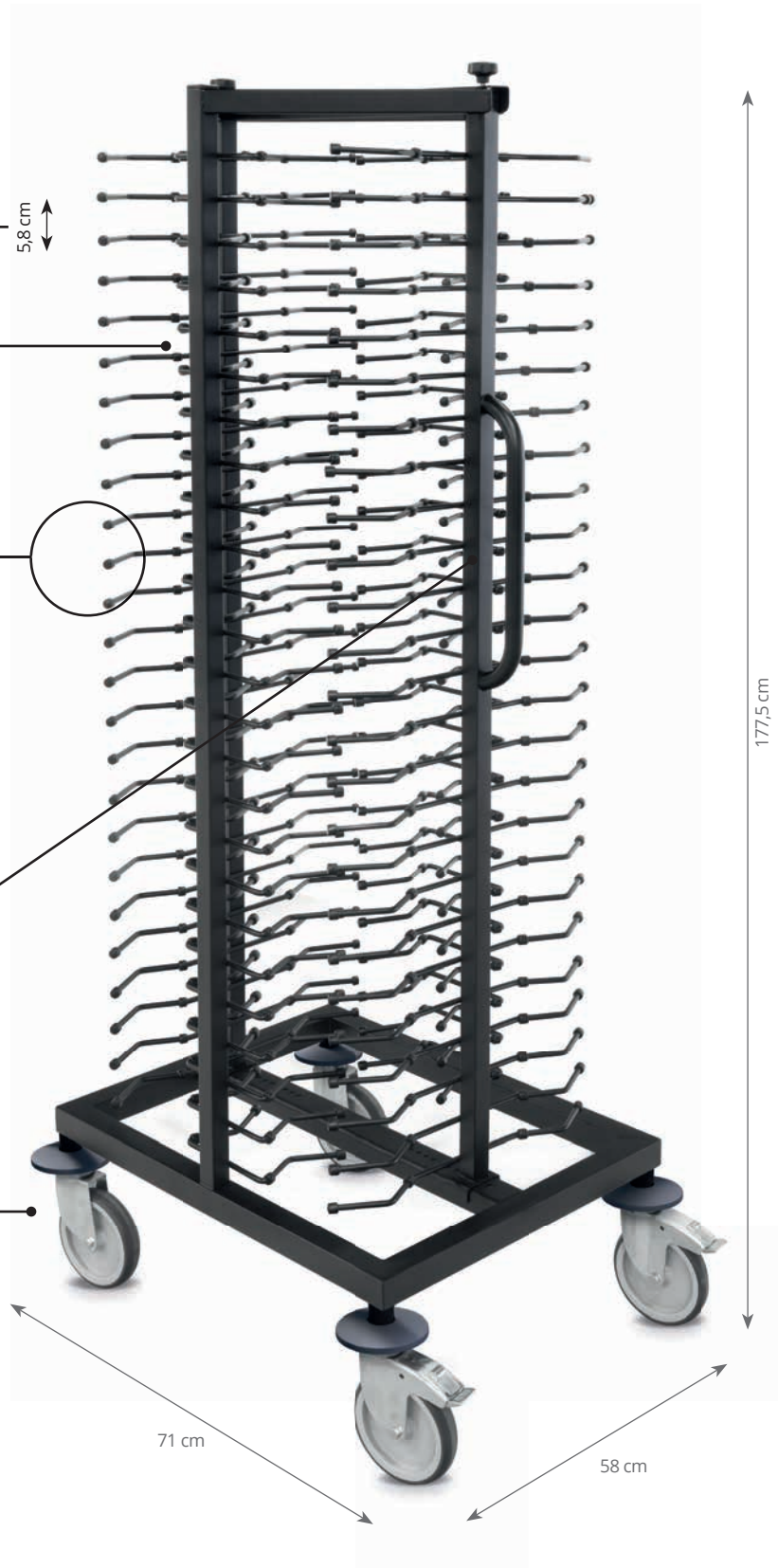
*Resistente estructura soldada con asa para fácil transporte.*

*Structure soudée robuste avec poignée pour un transport facile.*

**4 Wheels of 125mm with bumpers. 2 wheels brakes included.**

*4 ruedas de 12,5 cm con parachoques. 2 ruedas con freno.*

*4 roues de 125 mm avec pare-chocs. 2 roulettes avec freins*





# 4-Series by VOLLRATH®

## Induction unit *Placa de inducción* Plaque induction

**93 %**  
Efficiency  
*Eficiencia*  
Efficacité

**100**  
Power levels  
*Niveles de potencia*  
Niveaux de puissance

**27-232 °C**  
Temperature levels  
*Niveles de temperatura*  
Niveaux de température

**24 h**  
Timer with audible alarm  
*Temporizador con alarma sonora*  
Minuterie avec alarme sonore

  
Heavy-duty usage  
*Usa intensivo*  
Intensif usage

**Expanded magnetic field emulates gas to allow uninterrupted heat while lifting or tilting pan.**

*El campo magnético expandido emula el gas para proporcionar un calor ininterrumpido mientras se levanta la sartén.*

Champ magnétique étendu qui imite la cuisson au gaz pour permettre une chaleur ininterrompue si la poêle est soulevée ou inclinée.

**New smarter, faster pan detection technology delivers immediate heat when placing a pan on the surface.**

*La nueva tecnología de detección más inteligente y rápida proporciona calor inmediato cuando se coloca la sartén sobre la superficie.*

Nouvelle technologie de détection, plus intelligente et plus rapide qui apporte une chaleur immédiate lorsque la poêle est placée sur la surface.

**Four customizable programs deliver repeatable results with the touch of a button.**

*Cuatro programas personalizables ofrecen resultados repetibles con solo pulsar un botón.*

Quatre programmes personnalisables avec des résultats répétables en appuyant sur un seul bouton.

**Ceramic glass cooking surface**  
*Superficie de cocción de cristal vitrocerámico*  
Surface de cuisson vitrocéramique

**Improved control knob with power and temperature level adjustment**  
*Nuevo y mejorado mando de control de temperatura y potencia*

*Nouveau bouton de contrôle de la température et la puissance amélioré*

**Touch screen control panel**  
*Panel de control con pantalla táctil*  
Panneau de commande à écran tactile

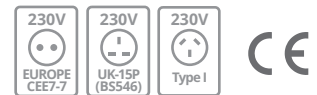
**Redesigned sleek heavy-duty stainless steel case with improved ventilation**


*Nueva caja de acero inoxidable para uso intensivo con ventilación mejorada*  
*Nouveau boîtier en acier inoxydable pour usage intensif avec ventilation améliorée.*

**Temperature control probe**  
*Sonda de control de temperatura*  
Sonde de contrôle de température



**HPI4 High power induction**  
*Placa de inducción control temperatura*  
Plaque à induction contrôle température



REF	CA/AC Volt.	W	A	Plug Ench.	Hz	
HPI4-260002	230	2.600	11.3	EU	50/60	1
HPI4-260003	230	2.600	11.3	UK	50/60	1
HPI4-260004	230	2.600	11.3	CH	50/60	1
HPI4-300002	230	3.000	13	EU	50/60	1
HPI4-300003	230	3.000	13	UK	50/60	1
HPI4-300004	230	3.000	13	CH	50/60	1
HPI4-380002	230	3.800	16.5	EU	50/60	1
HPI4-380003	230	3.800	16	UK	50/60	1
HPI4-380004	230	3.800	16.5	CH	50/60	1

# Toasters

Tostadoras  
Toaster



**Save up to 75% energy\***

*Ahorre hasta un 75% de energía\**

*Économisez jusqu'à 75% d'énergie\**

## CONVEYOR TOASTERS

Forced convection and energy-efficient quartz resistors provide a uniform and fast toasting.

\* The Stand by function saves 75% of energy during periods of low demand.

## TOSTADORAS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y las resistencias de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido.

\*La función en Stand by permite ahorrar un 75% de energía en el momento de baja demanda.

## GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La convection forcée et les résistances à quartz énergétiquement efficaces offrent un grillage uniforme et rapide.

\*La fonction Stand by permet d'économiser 75% d'énergie aux moments de faible demande.

**CT4-230DUAL** Dual conveyor toaster  
*Tostadora transportadora doble*  
Pain double à convoyeur



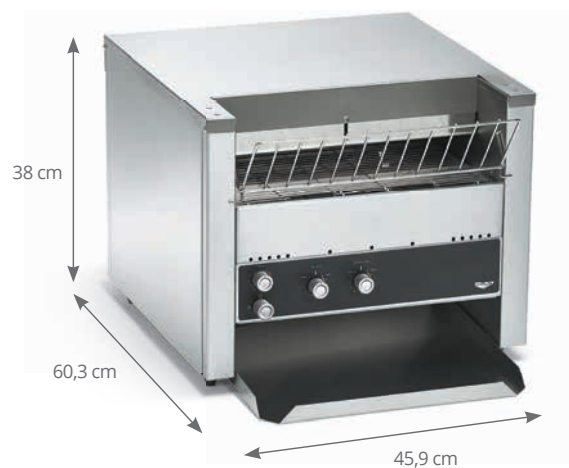
**Conveyor width**  
*Ancho de cinta*  
Largeur de bande  
**36,8 cm**

**Delivered without plug**  
*(stripped ends).*  
*Entregado sin clavija.*  
Livré sans prise.

**1100**  
**Slices per hour**  
*Rebanadas por hora*  
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	
CT4-230DUAL	220-240	4.950	50/60	19,8	1

**CT4H-230950** Conveyor toaster  
*Tostadora continua*  
Pain à convoyeur



**Conveyor width**  
*Ancho de cinta*  
Largeur de bande  
**36,8 cm adjustable**

**Delivered without plug**  
*(stripped ends).*  
*Entregado sin clavija.*  
Livré sans prise.

**950**  
**Slices per hour**  
*Rebanadas por hora*  
Tranches heure

REF	V	W	Hz	A	
CT4H-230950	220-240	3.600	50/60	14,4	1

# Buffet & Tabletop





**P22377** Plate  
*Plato*  
Assiette



REF		Ø cm	H cm	
P22377		23	2,0	12
P22378		26	2,2	12
P22386		23	2,0	12
P22387		26	2,2	12

**P22379** Bowl  
*Bol*  
Bol



REF		Ø cm	H cm	
P22379		14	3,5	12
P22380		18	4,5	12
P22388		14	3,5	12
P22389		18	4,5	12

**P22381** Deep plate  
*Plato hondo*  
Assiette creuse



REF		Ø cm	H cm	
P22381		25	5,7	6
P22390		25	5,7	6

**P22382** Plate  
*Plato*  
Assiette




REF		Ø cm	H cm	
P22382		15,2	2,7	6
P22384		21,5	3,1	6
P22385		24,0	3,4	4
P22391		15,2	2,7	6
P22393		21,5	3,1	6
P22394		24,0	3,4	4




**P22409** Rectangular tray  
*Bandeja rectangular*  
Plateau rectangulaire



<b>REF</b>	<b>W x D x H cm</b>	
<b>P22409</b>	39,1 x 16,5 x 3,2	1


**P22410** Oval plate  
*Plato ovalado*  
Assiette ovale



<b>REF</b>	<b>W x D x H cm</b>	
<b>P22410</b>	24,1 x 17,2 x 3,5	1


**P22411** Display tray  
*Bandeja presentación*  
Plateau de présentation



<b>REF</b>	<b>W x D x H cm</b>	
<b>P22411</b>	54 x 27 x 2	1

**P22412** Rectangular tray  
*Bandeja rectangular*  
Plateau rectangulaire



<b>REF</b>	<b>W x D x H cm</b>	
<b>P22412</b>	40 x 30 x 2,15	1



**P22413** Gray plate  
*Plato gris*  
Assiette grise



REF	Ø cm	H cm	
P22413	22	1,5	1
P22414	27	1,6	1

**P22415** Blue plate  
*Plato azul*  
Assiette bleue



REF	Ø cm	H cm	
P22415	22	1,5	1
P22416	27	1,6	1

**P22417** White plate  
*Plato blanco*  
Assiette blanche



REF	Ø cm	H cm	
P22417	22	1,5	1
P22418	27	1,6	1

See products on  
*Ver productos en / Voir produits en page*

CAT. 24  
**P. 357**


Colors






**P22368** Ripple ramekin  
Ramekin ondulado  
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	ml	
P22368	Ø 6,2	3,5	60	48

**P22369** Ripple ramekin  
Ramekin ondulado  
Ramequin ondulé



REF	cm	H cm	ml	
P22369	Ø 7,8	4,3	120	48


**P22370** Ripple serving bowl  
Bol ondulado  
Bol ondulé



REF	cm	H cm	
P22370	Ø 14	9	12

**P22371** Ripple serving bowl  
Bol ondulado  
Bol ondulé



REF	cm	H cm	
P22371	Ø 20	7	12

**P22372** Ripple serving bowl  
Bol ondulado  
Bol ondulé



REF	cm	H cm	
P22372	Ø 25	15	6



**P22404** **Oval plate**  
*Plato ovalado*  
 Assiette ovale



REF	W x D x H cm	
P22404	21,5 x 11 x 4,5	12

**P22405** **Oval bowl**  
*Bol ovalado*  
 Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22405	16,5 x 10 x 5,7	12
P22406	20 x 15,5 x 10	12
P22407	26 x 16 x 13,3	6

**P22408** **Oval bowl**  
*Bol ovalado*  
 Bol ovale



REF	W x D x H cm	
P22408	32,5 x 26,5 x 18	3





**P22399** Round bowl  
*Bol redondo*  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22399	22,5	7	3
P22400	29,0	10	3

**P22401** Round bowl  
*Bol redondo*  
Bol rond



REF	Ø cm	H cm	
P22401	34,5	7	3

**P22402** Buffet display  
*Expositor buffet*  
Présentoir buffet



Compatible with  
*Compatible con* P22399, P22400 y P22401  
*Compatible avec*

REF	Ø cm	H cm	
P22402	16,5	10	6
P22403	16,5	18	6



Fitting system with the base  
that provides stability

*Sistema de encaje con la base  
que aporta estabilidad*

Système d'assemblage avec la  
base qui assure la stabilité



# Buffet display

Expositor buffet  
Présentoir buffet

Me  
Melamine




## P22338 Buffet display

Expositor buffet  
Présentoir buffet




Compatible with  
Compatible con P22361 P22362 y P22363  
Compatible avec

REF	Ø cm	H cm	
P22366	16,5	10	6
P22367	16,5	18	6

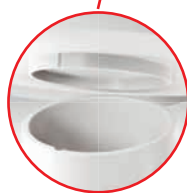
## P22338 Display tray

Bandeja presentación  
Plateau présentation



REF	Ø cm	H cm	
P22361	22,7	1,5	1
P22362	27,8	1,5	1
P22363	32,7	1,5	1

The three pieces are sold separately  
Las tres piezas se venden por separado  
Les trois pièces sont vendues séparément



Fitting system with the base  
that provides stability

Sistema de encaje con la base  
que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la  
base qui assure la stabilité

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

CAT. 24  
P. 395

Dome cover  
Tapa campana  
Couvercle cloche





**P22373** Display tray 1/1  
Bandeja presentación 1/1  
Plateau présentation 1/1



REF	GN	W x D x H cm	
P22373	1/1	53 x 32,5 x 1,8	1

**P22374** Display tray 1/2  
Bandeja presentación 1/2  
Plateau présentation 1/2



REF	GN	W x D x H cm	
P22374	1/2	32,5 x 26,5 x 1,8	1

**P22375** Display tray 1/3  
Bandeja presentación 1/3  
Plateau présentation 1/3



REF	GN	W x D x H cm	
P22375	1/3	32,5 x 17,6 x 1,8	1

**P22376** Display tray 2/4  
Bandeja presentación 2/4  
Plateau présentation 2/4



REF	GN	W x D x H cm	
P22376	2/4	53 x 16,2 x 1,8	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

CAT. 24  
P. 397

Clear GN lids for presentation  
Tapas GN transparentes presentación  
Couvercles GN transparents de présentation




# Wood

Me  
Melamine




**P22424** Serving board  
*Tabla presentación*  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22424	37,5 x 14 x 1,5	1


**P22425** Serving board  
*Tabla presentación*  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22425	42 x 18 x 1,6	1

**P22426** Serving board  
*Tabla presentación*  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22426	28 x 15,5 x 1,5	1

**P22427** Serving board  
*Tabla presentación*  
Table de présentation



REF	W x D x H cm	
P22427	40,5 x 25,5 x 1,55	1



# Grey Soul



**P22422** Rectangular plate  
*Plato rectangular*  
*Assiette rectangulaire*



REF	W x D x H cm	
P22422	32,7 x 9 x 5,8	1

**P22423** Oval plate  
*Plato ovalado*  
*Assiette ovale*



REF	W x D x H cm	
P22423	34,5 x 10,3 x 6 cm	1

**P22119** Snack or sauce melamine tray  
*Bandeja melamina snacks o salsas*  
*Plateaux mélamine snacks ou sauces*



2 compartments  
*2 compartimentos*  
*2 compartiments*

REF	W x D x H cm	
P22119	17,5 x 8,5 x 3,5	1

**P22420** Rectangular tray  
*Bandeja rectangular*  
*Plateau rectangulaire*



REF	W x D x H cm	
P22420	26,5 x 11 x 2,3	1
P22421	37 x 11 x 2,5	1

**P22419** 6 compartment tray  
*Bandeja 6 compartimentos*  
*Plateau 6 compartiments*



REF	W x D x H cm	
P22419	41 x 7 x 3,8	1

**P22999** Black melamine wok  
*Wok negro de melamina*  
*Wok noir en mélamine*



REF	W x D x H cm	
P22999	38 x 30 x 10	1

# Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles



**P598001** One tier flat display stand  
*Expositor metálico recto de un nivel*  
Présentoir métallique droit à un niveau



**Baskets not included**  
*Cestas no incluidas*  
Panniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598001	45 x 30 x 20,5	1

**P598002** One tier angled display stand  
*Expositor metálico inclinado de un nivel*  
Présentoir métallique incliné à un niveau



**Baskets not included**  
*Cestas no incluidas*  
Panniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598002	45 x 30 x 14,5	1

**P598003** Three tier flat display stand  
*Expositor metálico recto de 3 niveles*  
Présentoir métallique droit 3 niveaux



**Baskets not included**  
*Cestas no incluidas*  
Panniers non inclus



REF	W x D x H cm	
P598003	30 x 24 x 51,5	1

# Display stands & baskets

Presentación y expositores  
Présentoirs et présentoirs corbeilles

**P591006** Rectangular metal wire basket  
*Cesta metálica rectangular*  
Panier métallique rectangulaire



Suitable for  
*Combinable con*  
Adaptable pour  
P598001 / P598002



REF	W x D x H cm	
P591006	45 x 30 x 5	1

**P591007** Rectangular metal wire basket  
*Cesta metálica rectangular*  
Panier métallique rectangulaire



Suitable for  
*Combinable con*  
Adaptable pour  
P598003



REF	W x D x H cm	
P591007	30 x 22,5 x 5	1

**P595001** Wooden box  
*Caja de madera*  
Caisse en bois



dishwasher

Suitable for  
*Combinable con*  
Adaptable pour  
P598001 / P598002

Stackable  
*Apilables*  
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595001	45 x 30 x 5	1
P595002	45 x 30 x 10	1

**P595003** Wooden box  
*Caja de madera*  
Caisse en bois



dishwasher

Suitable for  
*Combinable con*  
Adaptable pour  
P598003

Stackable  
*Apilables*  
Empilables



REF	W x D x H cm	
P595003	30 x 22 x 5	1
P595004	30 x 22 x 10	1

# Display stands & baskets

Presentación y expositores

Présentoirs et présentoirs corbeilles



Available in 3 colours: black, silver and gold in a matt finish.

Stackable.

Suitable for food contact.

Double functionality: tray and riser.

Made from 2 mm thick anodised aluminium providing great strength and toughness.

Disponibles en 3 colores: negro, plata y dorado en acabado mate.

Apilables.

Apta para contacto alimentario.

Doble funcionalidad: bandeja y riser.

Realizado en aluminio adonizado de 2 mm de grosor que ofrece gran robustez y resistencia.

Disponibles en 3 couleurs : noir, argent et doré en finition mate.

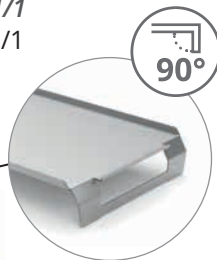
Empilables.

Adapté au contact alimentaire.

Double fonctionnalité : plateau et riser.

Fabriqué en aluminium anodisé de 2 mm d'épaisseur, ce qui lui confère une grande robustesse et une grande résistance.

**P317500** GN 1/1 buffet tray  
Bandeja buffet GN 1/1  
Plateau buffet GN 1/1



Ref. colour / Ref. color / Ref. couleur couvercle



Black

Silver

Gold



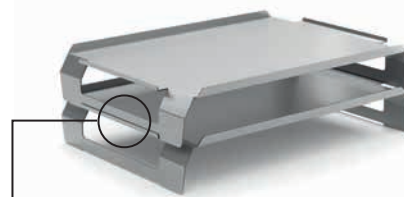
**P317500B / P317500S / P317500G**

**Adaptable to GN 1/1 trolleys and food transport boxes with guides.**

Adaptables a carros GN 1/1 y cajas de transporte de alimentos con guías.

Adaptables aux chariots GN 1/1 et aux caisses de transport de nourriture avec guides.

REF	External measures	Usable surface	📦
	Medidas exteriores	Superficie útil	
	Dimensions extérieures	Surface utile	
	W x D x H cm	cm	
P317500B	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500S	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1
P317500G	53 x 32,5 x 6,5	49,2 x 31	1



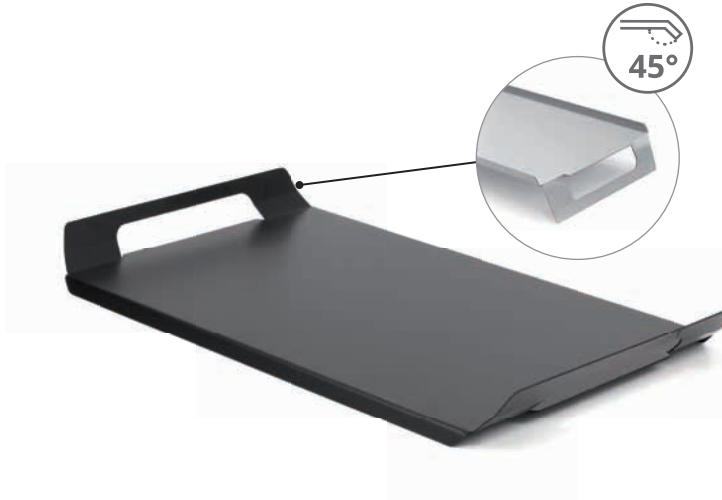
Click on the top of the handle to stack the trays stable and secure.

Encaje en la parte superior del asa para apilar las bandejas de forma estable y segura.

Enclenchez le dessus de la poignée pour empiler les plateaux de manière stable et sécurisée.

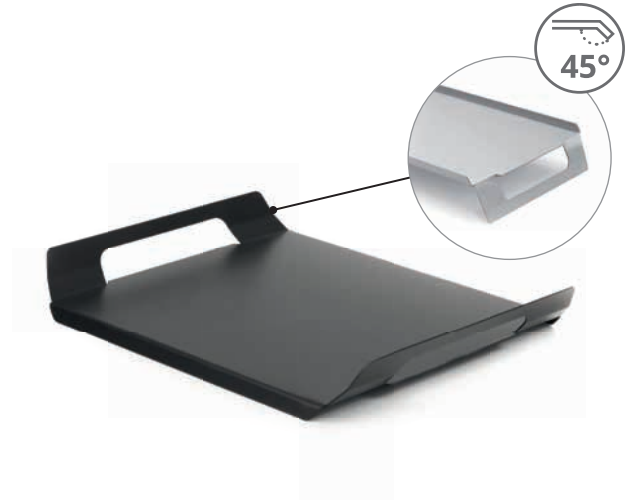


**P317100** Service and buffet trays  
*Bandejas de servicio y buffet*  
Plateaux de service et de buffet



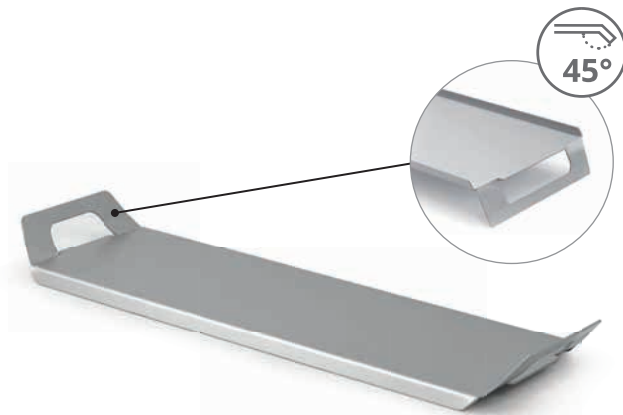
REF	External measures <i>Medidas exteriores</i> Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface <i>Superficie útil</i> Surface utile cm	
<b>P317100B</b>	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
<b>P317100S</b>	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1
<b>P317100G</b>	53 x 32,5 x 4,6	45,5 x 31	1

**P317200** Service and buffet trays  
*Bandejas de servicio y buffet*  
Plateaux de service et de buffet



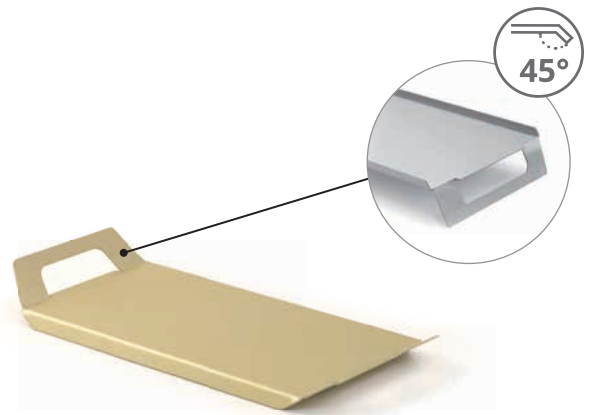
REF	External measures <i>Medidas exteriores</i> Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface <i>Superficie útil</i> Surface utile cm	
<b>P317200B</b>	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
<b>P317200S</b>	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1
<b>P317200G</b>	43,4 x 32,5 x 4,6	36 x 31	1

**P317300** Service and buffet trays  
*Bandejas de servicio y buffet*  
Plateaux de service et de buffet



REF	External measures <i>Medidas exteriores</i> Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface <i>Superficie útil</i> Surface utile cm	
<b>P317300B</b>	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
<b>P317300S</b>	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1
<b>P317300G</b>	51,5 x 18,5 x 4	45,5 x 17	1

**P317400** Service and buffet trays  
*Bandejas de servicio y buffet*  
Plateaux de service et de buffet



REF	External measures <i>Medidas exteriores</i> Dimensions extérieures W x D x H cm	Usable surface <i>Superficie útil</i> Surface utile cm	
<b>P317400B</b>	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
<b>P317400S</b>	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1
<b>P317400G</b>	39 x 19,5 x 4	33 x 18	1

# Bronze cookware

Batería cocina bronce  
Batterie de cuisine bronze

**Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.**

*Tapa de cristal transparente con borde de acero inoxidable y mango en color negro.*

Couvercle en verre transparent avec rebord en acier inoxydable et manche noir.

**Escape valve for steam**

*Válvula de salida de vapor*  
Clapet de sortie de la vapeur

**Exterior painted in an elegant bronze colour.**

*Exterior pintado en elegante color bronce.*

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

**Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.**

*Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.*

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

**Ground base**  
*Fondo torneado*  
Fond dressé



## P1510 Deep casserole without lid

*Cazuela alta sin tapa*  
Braising sans couvercle




REF	Ø cm	H cm	
P151020B	20	9	1
P151024B	24	10	1
P151028B	28	12	1

## P1540 Glass lid with stainless steel rim

*Tapa de cristal con borde de acero inoxidable*  
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable

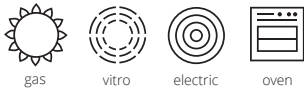


REF	Ø cm	
P154020	20	1
P154024	24	1
P154028	28	1
P154032	32	1



# Bronze cookware

Batería cocina bronce  
Batterie de cuisine bronze



**P1520** Rotisserie  
*Rustidera*  
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	
P152035B	35 x 25 x 7,5	1
P152935	Transparent lid <i>Tapa transparente / Couvercle transparent</i>	1

**P1410** Shallow casserole without lid  
*Cazuela baja sin tapa*  
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P141024B	24	5,8	1
P141028B	28	7,5	1
P141032B	32	8,0	1



# Enamelled steel GN contanier

*Cubeta GN de acero esmaltado*  
Bac GN en acier émaillé

**P1311** Enamelled steel GN contanier  
*Cubeta GN de acero esmaltado*  
Bac GN en acier émaillé



Suitable for all types of temperature-maintaining plates.  
*Apto para todo tipo de placa mantenedora de temperatura.*  
Convient à tous types de plaques de maintien en température.

REF	Type Tipo	H cm	
P131120	1/1	2,0	1
P131165	1/1	6,5	1
P131220	1/2	2,0	1
P131265	1/2	6,5	1



P131165



P131120

# Wood serving boards

Tablas de madera  
Planchas en bois



**P41008** Wood serving boards  
*Tablas de madera*  
Planchas en bois



REF	cm	
P41008	28 x 30,5	1

**P41009** Wood serving boards  
*Tablas de madera*  
Planchas en bois



REF	cm	
P41009	40,5 x 30,5	1

**P41010** Wood serving boards  
*Tablas de madera*  
Planchas en bois



REF	cm	
P41010	51,8 x 20,3	1

VOLLRATH

**P41011** Wood serving boards  
*Tablas de madera*  
Planchas en bois



REF	cm	
P41011	36 x 17,5	1

pujadas

# Table accessories

Complementos de mesa  
Accessoires de table

## P638003 Table caddy. 3 Compartments

Caddy de mesa. 3 Compartimentos  
Caddy de table. 3 compartiments

Galvanised steel  
Acero galvanizado  
Acier galvanisé

Wooden handle  
Asa de madera  
Manche en bois



REF	W x D x H cm	REF	W x D x H cm
P638003	26 x 10 x 12	6	

## P638004 Table caddy. 4 Compartments

Caddy de mesa. 4 Compartimentos  
Caddy de table. 4 compartiments

Galvanised steel  
Acero galvanizado  
Acier galvanisé

Wooden handle  
Asa de madera  
Manche en bois



REF	W x D x H cm	REF	W x D x H cm
P638004	26 x 18 x 12	6	

# Flared sauce cups

Salseras  
Saucières

## P4100 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas  
Récipient pour sauces



Pack 12u.

REF	Ø cm	H cm	ml	REF
P41005	6,2	2,75	45	12
P41006	5,8	4,50	75	12
P41007	7,4	5,20	135	12

## P4101 Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas  
Récipient pour sauces



Pack 12u.

REF		Ø cm	H cm	ml	REF
P41012	white	6,0	3,5	45	12
P41013	blanco	7,0	3,5	60	12
P41014	blanc	7,5	4,0	90	12
P41015	black	6,0	3,5	45	12
P41016	negro	7,0	3,5	60	12
P41017	noir	7,5	4,0	90	12
P41018	transparent	6,0	3,5	45	12
P41019	transparente	7,0	3,5	60	12
P41020	transparent	7,5	4,0	90	12

# Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable



**P24714** Mini round frying pan  
*Mini sartén redonda*  
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	H cm	
P24714	12,0	3,5	6
P24715	15,5	4,5	6


**P24716** Mini round saucepan  
*Mini cazo redondo*  
Mini casserole ronde



REF	Ø cm	H cm	
P24716	10,5	5	6
P24717	12,0	6	6

**P24718** Mini square frying pan  
*Mini sartén cuadrada*  
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	
P24718	12 x 12 x 3,5	6
P24719	14 x 14 x 3,5	6



# Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable

**P24706** Mini saucepan  
*Mini cazo*  
Mini casserole



REF		Ø cm	H cm	
P24706		7	4,5	12
P24707		9	5,0	6

**P24711** Mini saucepan. Copper color  
*Mini cazo. Color cobre*  
Mini casserole. Couleur cuivre



REF		Ø cm	H cm	
P24711		7	4,5	12
P24712		9	5,0	6

**P24708** Mini wok  
*Mini wok*  
Mini wok



REF		Ø cm	H cm	
P24708		10	3	6

**P24713** Mini wok. Copper color  
*Mini wok. Color cobre*  
Mini wok. Couleur cuivre



REF		Ø cm	H cm	
P24713		10	3	6

**P24704** Mini frying pan  
*Mini sartén*  
Mini poêle



REF		Ø cm	H cm	
P24704		11	3,0	6
P24705		12	3,5	6

**P24709** Mini frying pan. Copper color  
*Mini sartén. Color cobre*  
Mini poêle. Couleur cuivre



REF		Ø cm	H cm	
P24709		11	3,0	6
P24710		12	3,5	6

# Stainless steel miniatures

Miniaturas acero inoxidable  
Miniatures acier inoxydable



**P24410** Mini rectangular roasting pan  
*Mini rustidera rectangular*  
Mini rôtissoire rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P24410	14,5 x 9,5 x 7,5	12

**P24411** Mini square roasting pan  
*Mini rustidera cuadrada*  
Mini rôtissoire carrée



REF	W x D x H cm	
P24411	11,5 x 11,5 x 7,5	12

**P24415** Serving cup  
*Vaso para servir*  
Tasse de service



REF	Ø cm	H cm	
P24415	8,5	8,5	12

**P24412** Hammered serving cup  
*Vaso para servir hammered*  
Tasse de service martelée



REF	Ø cm	H cm	
P24412	8,5	8,5	12

**P24413** Hammered serving cup. Copper color  
*Vaso para servir hammered. Color cobre*  
Tasse de service martelée Couleur cuivre



REF	Ø cm	H cm	
P24413	8,5	8,5	12

**P24414** Hammered serving cup. Black color  
*Vaso para servir hammered. Color negro*  
Tasse de service martelée Couleur noire



REF	Ø cm	H cm	
P24414	8,5	8,5	12





# Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado

Miniatures acier émaillé

**P99801** Casserole with lid  
*Cazuela con tapa*  
Cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P998010	10	6,0	1
P998012	12	6,5	1
P998014	14	7,0	1

**P99901** Shallow casserole without lid  
*Cazuela baja sin tapa*  
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P999012	12	6,5	1
P999014	14	7,0	1

# Cast aluminium miniatures

Miniaturas aluminio de fundición

Miniatures fonte d'aluminium



**P151100** Mini black casserole with lid  
*Mini cazuela negra con tapa*  
Mini cocotte noire avec couvercle



**Wooden base included**  
*Base de madera incluida.*  
Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	
P151100	10	5	1

**P151200** Mini black oval casserole with lid  
*Mini cazuela oval negra con tapa*  
Mini cocotte ovale noire avec couvercle



**Wooden base included**  
*Base de madera incluida.*  
Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	
P151200	13 x 10,5 x 5	1

**P151300** Mini white casserole with lid  
*Mini cazuela blanca con tapa*  
Mini cocotte blanche avec couvercle



**Wooden base included**  
*Base de madera incluida.*  
Base en bois incluse



REF	Ø cm	H cm	
P151300	10	5	1

**P151400** Mini white oval casserole with lid  
*Mini cazuela oval blanca con tapa*  
Mini cocotte ovale blanche avec couvercle



**Wooden base included**  
*Base de madera incluida.*  
Base en bois incluse



REF	W x D x H cm	
P151400	13 x 10,5 x 5	1

# Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles



## P876001 Metal cone basket

Cesta cono metal  
Panier métal cône



REF	cm	H cm	
P876001	13 x 13	18	1

## P876002 Metal cone basket 1 ramekin

Cesta cono metal 1 ramekin  
Panier métal cône 1 ramequin



Ramekin not included  
Ramekin no incluido  
Ramequin non inclus



Ramekin compatible  
Compatible con ramekin  
Compatible ramequin  
P41007, P41013, P41014,  
P41016, P41017, P41019 y  
P41020

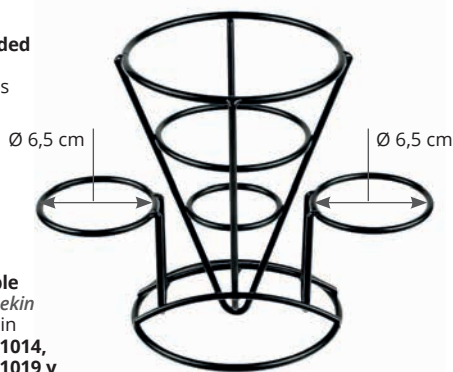
REF	cm	H cm	
P876002	19 x 13	18	1

## P876003 Metal cone basket 2 ramekins

Cesta cono metal 2 ramekins  
Panier métal cône 2 ramequins



Ramekin not included  
Ramekin no incluido  
Ramequin non inclus



Ramekin compatible  
Compatible con ramekin  
Compatible ramequin  
P41007, P41013, P41014,  
P41016, P41017, P41019 y  
P41020

REF	cm	H cm	
P876003	25 x 13	18	1

See products on  
Ver productos en / Voir produits en page

CAT. 24  
P. 479

Ramekins  
Ramekins  
Ramequins



# Baskets and breadbaskets

Paneras y cestas  
Paniers et corbeilles



**P591001** Round metal basket  
*Cesta metal redonda*  
Panier métal rond



REF	Ø cm	H cm	
P591001	26,5	5	1

**P591002** Oval metal basket  
*Cesta metal ovalada*  
Panier métal ovale



REF	W x D x H cm	
P591002	22,5 x 15 x 4,5	1

**P591003** Rectangular metal basket  
*Cesta metal rectangular*  
Panier métal rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P591003	23 x 10 x 4,5	1

**P591004** Rectangular metal basket  
*Cesta metal rectangular*  
Panier métal rectangulaire



REF	W x D x H cm	
P591004	23 x 17,5 x 4,5	1

**P591005** Round metal basket  
*Cesta metal redonda*  
Panier métal rond



REF	Ø cm	H cm	
P591005	20,5	13	1

# Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

**Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.**

*Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una amplia zona de trabajo.*

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.

**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.**

*Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.*

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.



**It can be customized with a logo.**  
*Se puede personalizar con logo.*  
Personnalisable avec logo.

**Elements of the work area in stainless steel.**

*Elementos del área de trabajo en acero inoxidable.*

Éléments de la zone de travail en acier inoxydable.

**Solid anti-humidity board with oak finish.**

*Tablero macizo antihumedad acabado roble.*

Panneau massif anti-humidité finition chêne.

**Drawer with metal runners**

*Cajón con guías metálicas*  
Tiroir avec guides métalliques



**Revolving casters, two with brakes**

*Ruedas giratorias, dos con frenos*  
Roues giratoires, deux avec freins

**5 rails for hanging glasses**

*5 railes para colgar copas*  
5 rails pour suspendre les verres

2 speed rails



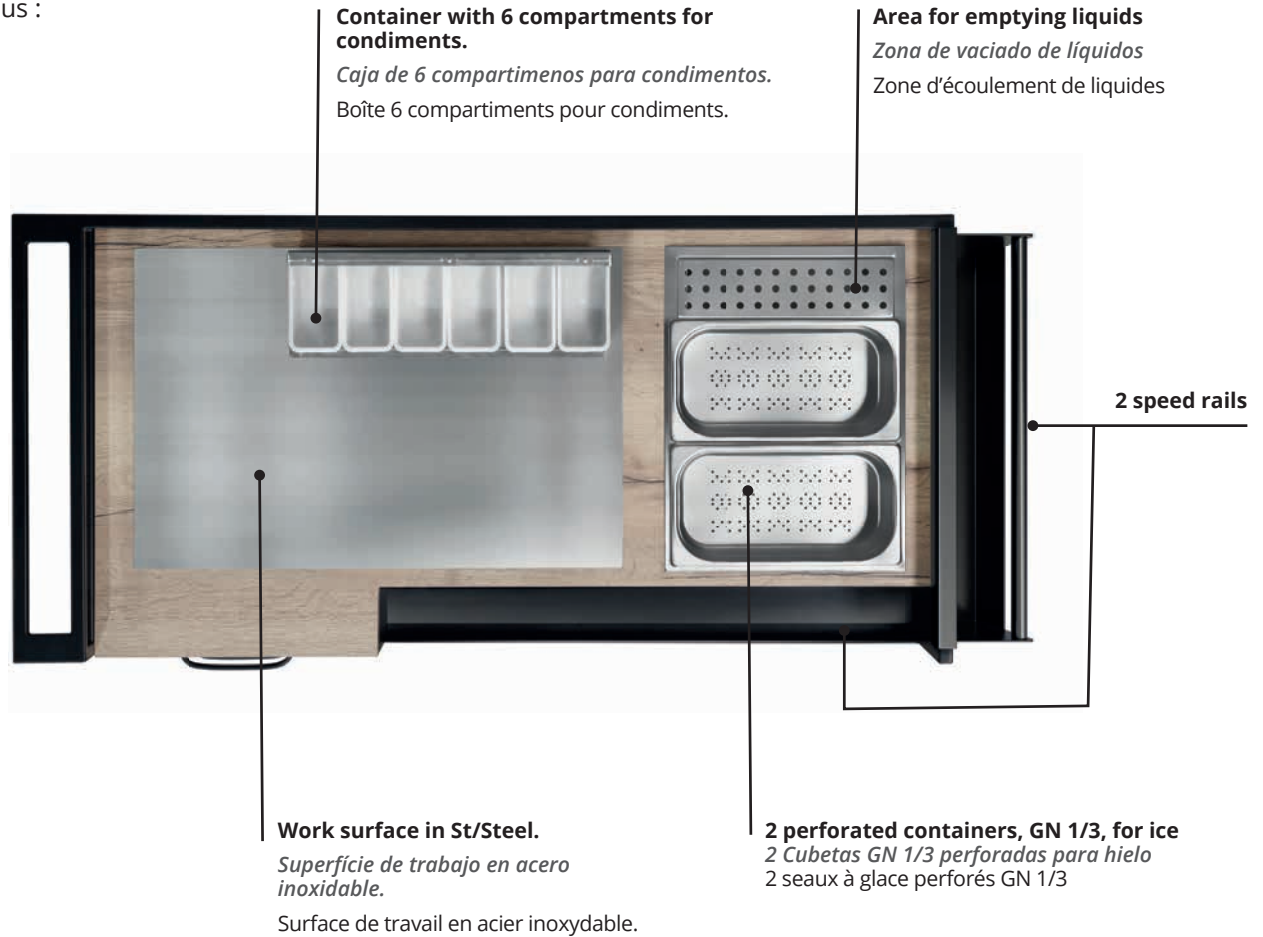
# Cocktail trolley

Carro cocktail  
Chariot cocktail

## Elements included:

Elementos incluidos:

Éléments inclus :



## P90910 Cocktail trolley with stainless steel work module

Carro cocktail con área de trabajo

Chariot à cocktails avec zone de travail



REF  
P90910

W x D x H cm  
132,5 x 63 x 98,5

1

## P90911 Hanging bottle rack

Botellero colgante

Porte-bouteilles suspendu



Máximo 3 por carro.  
Máximo 3 por carro.  
Maximum 3 par chariot.

REF  
P90911

W x D x H cm  
59,5 x 12 x 23,5

1

# Liquor trolley

Carro licor  
Chariot d'alcool



**Carbon steel structure with anti-rust coating and satin black paint.**

*Estructura de acero al carbono con recubrimiento antioxidante y pintura negra satinada.*

Structure en acier au carbone avec revêtement antioxydant et peinture noire satinée.

REF

P90930

W x D x H cm

91,5 x 63 x 98



1

**Solid anti-humidity board with oak finish.**

*Tablero macizo antihumedad acabado roble.*

Panneau massif anti-humidité finition chêne.

**3 rails for hanging glasses**

*3 raíles para colgar copas*  
3 rails pour suspendre les verres

**Area for rocks glasses.  
20-glass capacity.**

*Zona para vasos de licor.  
Capacidad para 20 vasos.*

Zone pour verres à liqueur.  
Capacité pour 20 verres.

**Shelves for mixers**

*Estanterías para mixers*  
Étagères pour mixers

3 speed rails



# Wine Buckets

Cubiteras  
Seaux à champagne

## P972 Champagne bucket holder

Soporte de mesa para cubo champán  
Support de table pour seau à champagne



dishwasher



REF	Ø cm	H cm	Colour / Color	
P972201	21	20	Gold / oro / or	1
P972202	21	20	Black / negro / noir	1
P972203	21	20	Copper / cobre / cuivre	1



### Sophistication and durability

Sofisticación y durabilidad  
Sophistication et durabilité

Elevate the presentation of your drinks. Add a touch of sophistication with these ice buckets made from stainless steel, painted in stylish colours on the outside.

*Eleva la presentación de tus bebidas. Añade un toque de sofisticación con estas cubiteras realizadas en acero inoxidable y pintadas en elegantes colores por la parte exterior.*

Sublimez la présentation de vos boissons. Apportez une note de sophistication aux seaux à glace en acier inoxydable avec revêtements extérieurs élégants.

## P976 Hammered champagne bucket with handles

Cubo champán hammered con asas  
Seau à champagne Hammered avec poignées



REF	Ø cm	H cm	
P976210	21	20	1

## 47620 Champagne bucket with fixed handles

Cubo champán con asas fijas  
Seau à champagne à poignées fixes



REF	Ø cm	H cm	
47620	21	19,7	1



**Ice-cream and beverage solutions**

*Soluciones para la heladería*

*Solutions pour glaciers*





# Soft ice-cream & frozen yogurt








Helado soft y yogur helado  
Glace à l'italienne



**Stoelting offers commercial-grade gravity and pressure-fed Soft Serve Ice Cream, and Frozen Yogurt Machines in floor and countertop models. Whether you're looking for single flavor, twin twist, or double cylinder designs, we have the ideal equipment for your industry.**

*Stoelting ofrece la posibilidad de comercializar helados suaves a través de una alimentación por gravedad y presión. Ofrece máquinas de yogur helado de sobremesa y para ubicar en suelo. Dispone de diseños de un solo sabor, doble tirador o doble cilindro; en definitiva, equipos ideales para la industria y servicio de helados y postres fríos.*

Stoelting offre la possibilità de commercialiser des glaces douces à travers une alimentation par gravité et pression. Il propose des machines à yaourt glacé de table et à placer sur le sol. Il dispose de conceptions à une seule saveur, d'une poignée ou d'un double cylindre ; en bref, un équipement idéal pour l'industrie et un service de crème glacée et de desserts froids.

Series Serie Série	111	131	231	411	431	144	421
							
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Pump</b> Bomba Pompe	<b>Pump</b> Bomba Pompe	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Pump</b> Bomba Pompe
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2+1	2+1	1	2+1	Soft + Milshake	2
<b>Type</b> Tipo Type	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Floor</b> Suelo Au sol	<b>Floor</b> Suelo Au sol	<b>Floor</b> Suelo Au sol	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Floor</b> Suelo Au sol
<b>CONES CAPACITY</b> CAPACIDAD CONOS CAPACITÉ CONES							
<b>Model</b> Modelo Model	<b>E</b>						
	150-180	290-310	-	-	-		-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>F / SF</b>						
	275-300	400-420	400-420	-	-	220-240	-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>O</b>						
	380-420	-	780-820	-	675-700		675-700
<b>Model</b> Modelo Model	<b>U</b>						
	-	-	-	640-660	1.350-1.400		1.350-1.400

\*The production capacity may vary depending on the ambient temperature

\*La capacidad de producción puede variar en función de la temperatura ambiental utilizada

\*La capacité de production peut varier en fonction de la température ambiante au moment de l'utilisation

# Shake & Smoothie freezers

Batidos & smoothies helados  
Frappés & smoothies glacés



Stoelting's Shake & Smoothie Freezers feature a compact design with high-capacity output. Our equipment will handle high-demand rush hour requirements quietly and efficiently, while giving your profits a boost. Ideally suited for high volume commercial operations, such as fast food locations, drivings, theme parks, institutions, and recreations facilities. Perfect for thin or thick milshakes, frozen beverages, smoothies and frozen cocktails.

Los congeladores Shake & Smoothie de Stoelting presentan un diseño compacto con salida de alta capacidad. Nuestros equipos controlan de manera silenciosa y eficiente los picos de alta demanda, lo que permite ahorrar a la hora que identificar los momentos de más demanda. Ideal para operaciones comerciales de gran volumen en servicios, tales como cadenas de comida rápida, autocines, parques temáticos, instituciones e instalaciones recreativas. Perfecto para batidos finos o espesos, bebidas congeladas, batidos y cócteles congelados.

Les congélateurs Shake & Smoothie de Stoelting présentent un design compact avec une sortie de haute qualité. Nos équipes contrôlent silencieusement et efficacement les pics de demande, ce qui permet d'économiser en identifiant les moments les plus demandés. Idéal pour les opérations commerciales de grands volumes dans les services tels que les chaînes de restauration rapide, les cinémas automatiques, les parcs à thème, les institutions et les installations de loisirs. Parfait pour les smoothies fins ou épais, les boissons surgelées et les cocktails surgelés.

Series Serie Série	112	122	O212	SU412
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	1	2	1	1
<b>Type</b> Tipo Type	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Floor</b> Suelo Au sol	<b>Floor</b> Suelo Au sol
<b>LITRES/HOUR</b> LITROS/HORA LITRES/HOUR				
<b>Model</b> Modelo Model	<b>E</b> 45-68	<b>90-136</b>	-	-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>F</b> 68-91	<b>136-182</b>	-	-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>SO</b> -	-	<b>98</b>	-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>SU</b> -	-	-	<b>114</b>

# Frozen custard

Heladora custard  
Glaces custard



Stoelting Frozen Custard Continuous Flow Freezer Machines have become the standard in the industry for quality and durability. With our Quick-Freeze Technology TM, the barrel freezes custard mix faster than any other machine. This minimizes the size of the ice crystals and ensures the smoothest, creamiest product.

*Las máquinas congeladoras de flujo continuo se han convertido en el estándar en la industria de calidad y durabilidad. Con nuestra tecnología TM de congelación rápida, el barril congela la mezcla de crema pastelera de forma más rápida que cualquier otra máquina del mercado. Esto minimiza el tamaño de los cristales de hielo y asegura la consecución de un producto más suave y cremoso.*

Les congélateurs à flux continu sont devenus la norme dans l'industrie en matière de qualité et de durabilité. Avec notre technologie de congélation rapide TM, le baril gèle le mélange de crème pâtissière plus rapidement que n'importe quelle autre machine sur le marché. Cela minimise la taille des cristaux de glace

Series Serie Série	101	202	303
			
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité	<b>Gravity</b> Gravedad Gravité
<b>Flavours</b> Sabores Parfums	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Type</b> Tipo Type	<b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir	<b>Floor</b> Suelo Au sol	<b>Floor</b> Suelo Au sol
<b>LITRES/HOUR</b> LITROS/HORA LITRES/HOUR			
<b>Model</b> Modelo Model	<b>CF</b> 19-23	-	-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>M</b> -	26-38	-
<b>Model</b> Modelo Model	<b>CC</b> -	42-53	42-53

# Batch equipment


Mantecadoras  
Turbines à glace



**Rugged, reliable batch freezers for Premium Ice Cream, Gelato, Sherbet, Sorbet, and Water Ices. Our Batch Ice Cream Machines are simple to operate, easy to maintain, and built to assure perfect frozen desserts every time.**

*Congeladores por lotes resistentes y confiables para helados, gelato, sorbete y helados de agua premium. Nuestras máquinas de helados por lotes son fáciles de operar, fáciles de mantener y construidas para asegurar postres congelados perfectos en todo momento.*

Congélateurs laitiers robustes et fiables pour la crème glacée, le sorbet et la crème glacée premium. Les machines à crème glacée par lots sont faciles à utiliser, faciles à entretenir et construites pour assurer des desserts congelés parfaits à tout moment.

Series Serie Série	<p style="text-align: center;"><b>VB1</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>VB9</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>VB25</b></p> 
<b>Power supply</b> Alimentación Alimentation	<p style="text-align: center;"><b>Gravity</b> Gravedad Gravité</p>	<p style="text-align: center;"><b>Gravity</b> Gravedad Gravité</p>	<p style="text-align: center;"><b>Gravity</b> Gravedad Gravité</p>
<b>Type</b> Tipo Type	<p style="text-align: center;"><b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir</p>	<p style="text-align: center;"><b>Countertop</b> Sobremesa De comptoir</p>	<p style="text-align: center;"><b>Floor</b> Suelo Au sol</p>
<b>CAPACITY L/H</b>	<p style="text-align: center;">9-10</p>	<p style="text-align: center;">9-10</p>	<p style="text-align: center;">20</p>
<b>Work Cycle (min)</b> Ciclo trabajo (min) Cycle de travail (min)	<p style="text-align: center;">14-18</p>	<p style="text-align: center;">14-18</p>	<p style="text-align: center;">12-15</p>

# Accesorios




Accesorios  
Accessoires



Stoelting also offers accessories for our freezers, such as remote mix pumps to keep mix handling to a minimum, floor stands for converting counter top units to floor models, and mix-in blenders for marvelous mix-ins.

*Stoelting también ofrece accesorios para nuestros congeladores, tales como bombas de mezcla remotas para mantener el manejo de mezclas al mínimo, soportes de suelo para convertir unidades de sobremesa en modelos de suelo y licuadoras mezclables para conseguir las mejores mezclas.*

Stoelting offre également des accessoires pour nos congélateurs, tels que des pompes de mélange à distance pour maintenir la manipulation des mélanges au même niveau, des supports de sol pour convertir les unités de bureau en modèles de sol et des mixeurs pour obtenir de meilleurs résultats.

Series Serie Série	Mixing blender	CW5	CW2
			
Power supply Control Alimentation			
Model 521030	Foot Switch	-	-
Model 521035	Mounted Speed Control	-	-
Revolution per minut RPM Type	0-3000	-	-
Capacity Capacidad (L) Capacité	-	5	2

# Cold & frozen Beverage dispensers

Bebidas frías y granizadoras  
Boissons froides et granités

Stoelting manufactures a wide variety of commercial grade frozen beverage dispensing equipment. These compact and ultra high capacity units are perfect for a variety of high margin specialty drinks, smoothies, juices and frozen slush drinks including granitas, cappuccinos and frozen cocktails.

Stoelting fabrica una amplia variedad de equipos dispensadores de bebidas congeladas de grado comercial. Estas unidades compactas y de ultra alta capacidad son perfectas para una variedad de bebidas especiales de alto margen, batidos, zumos y bebidas congeladas, incluyendo granizados, capuchinos y cócteles congelados.

Stoelting fabrique une grande variété d'équipements de distribution de boissons congelées de qualité commerciale. Ces unités compactes et ultra-haute capacité sont parfaites pour une variété de boissons spéciales à marge élevée, de smoothies, de jus et de boissons surgelées, y compris les granités, les cappuccinos et les cocktails surgelés.

## VCBF

Series Serie Série	118-37	D118-37	128	168
				
Power supply Alimentación Alimentation	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité	Gravity Gravedad Gravité
Flavours Sabores Parfums	1	1	2	3
Type Tipo Type	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir	Countertop Sobremesa De comptoir
Capacity per bowl Capacidad por bol (L) Capacité par bol	10	18,93	10	10
BTU/Hr	1100	8000	2550	3630

\*Check with your salesteam for larger capacity machines.

\*Consulta con tu comercial para máquinas de mayor capacidad

\*Consultez votre commercial pour les machines de plus grande capacité



## VCBA

<b>118-37</b>	<b>A118</b>	<b>128</b>	<b>168</b>	<b>257</b>
				
<p><b>Gravity</b> <i>Gravedad</i> Gravité</p>	<p><b>Gravity</b> <i>Gravedad</i> Gravité</p>	<p><b>Gravity</b> <i>Gravedad</i> Gravité</p>	<p><b>Gravity</b> <i>Gravedad</i> Gravité</p>	<p><b>Gravity</b> <i>Gravedad</i> Gravité</p>
<p><b>1</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>	<p><b>1</b></p>
<p><b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De comptoir</p>	<p><b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De comptoir</p>	<p><b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De comptoir</p>	<p><b>Countertop</b> <i>Sobremesa</i> De comptoir</p>	<p><b>Floor</b> <i>Suelo</i> Au sol</p>
<p>6</p>	<p>7,57</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>37,85</p>
<p>830</p>	<p>4500</p>	<p>1900</p>	<p>2550</p>	<p>2600</p>

**THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.**

1236 North 18th street  
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA  
Customer Service; 920.459.4851  
Fax. 920.459. 6537  
Credit: 920.459.5387

**VOLLRATH PUJADAS SAU**

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

**VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED**

Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308  
Lianhua Road, Minhang District  
Shanghai, 201102 CHINA  
Tel. 86-21-50589580

**VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.**

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

**VOLLRATH**

[www.vollrathfoodservice.com](http://www.vollrathfoodservice.com)

©2023 The Vollrath Company, L.L.C.  
An ISO 9001 Certified Company



[www.stoeltingfoodservice.com](http://www.stoeltingfoodservice.com)



[www.pujadas.es](http://www.pujadas.es)  
[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com)



An ISO 9001 Certified Company