

100%Chef



📍 MG HOTEL SUPPLIES LEBANON

✉️ sales@mghotelsupplies.com

☎️ +971 56 199 8130

📷 mg.supplies



And the light has come!

This year 2023 we are publishing our 7th edition of the 100%Chef & 100%Barman catalogue, in which we present our latest creations and selected additions, with the aim of continuing to promote the creative work of our customers.

We have been in our new headquarters next to Barcelona for almost two years and, in addition to having tripled the capacity of our facilities, with all the benefits that this entails, we have finally been able to inaugurate our own 100%Lab, a kitchen equipped with the most modern kitchen and bar machinery and accessories where we can test and evolve our equipment and create recipes, as well as videos and photographs of our latest tools, in an enlarged recording and editing studio.

Therefore, we increase our capacity to generate new technical and audiovisual material to share on Social Networks, showing day by day the small and big advances generated in this 100%Lab, highlighting and thanking the collaboration of the various sponsors who have wanted to join this initiative.

We complement this new opening with the creation of a new design and industrial engineering department, 100%Design, which will help us to satisfy the high professional demands of our designs and equipment.

So, let's talk about some of the new products coming out this year; from our new luminous bells, for restaurants and cocktail bars, as well as fluorescent plates that glow in the dark, glasses and cups filled with noble gases that light up with colored plasma beams when brought close to their base, to GN trays that illuminate the catering and beverage service. Also, backlit service trolleys made of state-of-the-art materials, so, at the last, the light was made.

A year in which we have established new and close partnerships with companies in the industry, thus contributing together to strengthen the creation and improvement of products and solutions, jointly expanding our offerings in international specialized distribution.

This year, in which nothing will be left in the dark, follow our latest news and you will surely see it more clearly.

Angel Salvador Esplugas

¡Y se hizo la luz!

100%Chef

Este año 2023 publicamos nuestra 7ª edición del catálogo 100%Chef & 100%Barman, en el que presentamos nuestras últimas creaciones e incorporaciones seleccionadas, con el objetivo de seguir impulsando el trabajo creativo de nuestros clientes.

Llevamos casi dos años en nuestra nueva sede al lado de Barcelona y, más allá de haber triplicado la capacidad de nuestras instalaciones, con todas las bondades que ello conlleva, hemos podido finalmente inaugurar nuestro propio 100%Lab, una cocina equipada con la más moderna maquinaria y complementos de cocina y bar donde probar y evolucionar nuestros equipos y crear recetas, además de videos y fotografías de nuestras últimas herramientas, en un ampliado estudio de grabación y edición.

Así pues, incrementamos la capacidad de generar nuevo material técnico y audiovisual que poder compartir en Redes Sociales, mostrando día a día los pequeños y los grandes avances generados en este 100%Lab, destacando y agradeciendo la colaboración de los diversos patrocinadores que han querido sumarse a esta iniciativa.

Complementamos esta nueva apertura con la creación de un nuevo departamento de diseño e ingeniería industrial, 100%Design, que nos ayudará a satisfacer las altas exigencias profesionales de nuestros diseños y equipos.

Hablemos pues ya de algunos de los nuevos productos que verán la luz este año; desde nuestras nuevas campanas luminicas, tanto para restaurante como coctelería, pasando por platos fluorescentes que lucen en la oscuridad, vasos y copas rellenos de gases nobles que se iluminan con rayos de plasma de colores al acercarlos a su base, hasta bandejas GN que alumbran el servicio de catering y de bebidas. También, carros de servicio retroiluminados fabricados en materiales de última generación, así que, por fin, se hizo la luz.

Un año en el que hemos establecido nuevos y estrechos lazos de colaboración con empresas del sector y contribuyendo así, entre todos, a fortalecer la creación y la mejora de productos y soluciones, ampliando conjuntamente ofertas en la distribución especializada internacional.

Este año, en el que nada quedará a oscuras, sigue nuestras últimas novedades y seguro que lo veras más claro.

Angel Salvador Esplugas

5	Aladin
	Ahumado y aromatización · Smoking & Flavouring
25	Tool Concepts
77	Precision
	Higiene y medición · Hygiene and measurement
85	Sous Vide
	Cocina y técnicas al vacío · Vacuum cooking & techniques
107	Nitro
	Nitrógeno Líquido · Liquid Nitrogen & Dry Ice
119	Stone Age
151	PorceLand
173	Ceramics Era
187	Glass concepts
265	Hyperrealism
	Más allá de la realidad · Beyond Reality
275	Table Top
	Cutlery
319	Catering
363	BBQ
	Barbacoas · Barbecues
375	Inox
	Creatividad inoxidable · Stainless Creativity
397	Moulds
	Dale forma! · Shape it!



Aladin[®]
Ahumado y aromatización
Smoking & Flavoring

Aladin Flavour 7

Aromatizador instantáneo para cócteles y cocina
Instant aroma enhancer for cocktails and cooking



007 Flavour

10/0092 Gold

10/0091 Black

10/0082 Blue

007 Flavour© es el vaporizador aromático profesional diseñado especialmente para el uso en coctelería profesional y cocina, con el que aromatizar cócteles, bebidas y alimentos de forma espectacular, presentando pompas rellenas de vapor aromático de color blanco, que al romperse desprenden una densa niebla aromática. Rellena también envases, campanas o copas, generando el ambiente del aroma escogido.

007 Flavour© is the professional aromatic vaporizer designed specifically for use in the professional cocktail and culinary industry. It allows for spectacular aroma infusion in cocktails, beverages, and food, presenting bubbles filled with white aromatic vapor that, when burst, release a thick aromatic mist. It can also be used to fill containers, cloches, or glasses, creating a captivating aroma-filled ambiance.



VAP sin nicotina VAP without nicotine

Funciona con VAPS de aromas sin nicotina, fácilmente intercambiables y sin mezcla de sabores, tan solo saque y ponga un nuevo vaper. Works with nicotine-free aroma VAPS, which are easily interchangeable and do not mix flavors. Simply remove and replace the vaper with a new one.



Aladin Cover©

Con conexión rápida para nuestras campanas con válvula Aladin Cover© y Aladin CD©, obteniendo un vapor controlado, más aromático y estable dentro de copas, vasos, etc...

With quick connection for our Aladin Cover© with valve and Aladin CD©, providing controlled, aromatic, and stable vapor within the glasses, cups, etc.



Aromatizador O07 Flavour, 4 VAPS, 2 baterías 9V recargables, cable de carga, manual de instrucciones, botella de Mixture Bubbler 100 ml

O07 Flavour aromatizer, 4 VAPS, 2 rechargeable 9V batteries, charging cable, instruction manual, 100 ml Mixture Bubbler bottle.

007 FLAVOUR VAPS

Cargas de vapor aromatizado sin nicotina.
Más de 120 aplicaciones con carga máxima.

Nicotine-free flavored vapor cartridges.
Over 120 applications with full charge.



10/0078 Menta / Mint

10/0095 Chocolate Coffee

10/0099 Puro Habano Cigar

10/0097 Lavanda / Lavender

10/0096 Canela / Cinnamon

10/0079 Manzana Verde / Green Apple

10/0081 Citronela / Lemongrass

10/0077 Arándanos / Blueberries

10/0080 Plátano / Banana

10/0076 Piña / Pineapple

10/0093 Neutro / Neutral



10/0089
Mixture Bubbler 200 ml

Gel especial para generar pompas rellenas de aroma. Este producto está autorizado para uso comestible.
Compatible con otros modelos.

Special gel for creating aroma-filled bubbles. This product is approved for edible use. Compatible with other models.



10/0098
VAP Rellenable / Refillable VAP

Rellene su VAP con 5 ml de esencias especiales para VAPS con el aroma escogido.

Fill your VAP with 5 ml of special essences for VAPS with the chosen aroma.

10 uds
pcs



10/0083
Conversion Kit

Transforme su Ahumador Super Aladin o 007 en un potente vaporizador con aromas y genere pompas rellenas de aromas o rellene campanas u otros recipientes con vapor aromático.

Transform your Super Aladin or 007 Smoker into a powerful aroma vaporizer, capable of creating aroma-filled bubbles or filling cloches and other containers with aromatic vapor..

100% Barman

Genius Bubble - Kit

Instant Bubble Smoker and Aromatizer

Genius Bubble Kit genera de forma instantánea pompas transparentes sobre bebidas y recipientes con o sin humo. Aromatiza el humo con distintas maderas, aceites esenciales o tabacos saborizados para shisha. Además, funciona como ahumador instantáneo para campanas o recipientes cerrados.

Genius Bubble Kit instantly generate transparent bubbles on drinks and containers with or without smoke. Flavours the smoke with various woods, essential oils or flavoured shisha tobaccos. Also works as an instant smoker in closed cloches or containers.

10/1000
Genius Bubble-Kit



Burujas de gel alimentario
Food grade gel bubbles

10/0089
Mixture Bubbler 200 ml



Super Aladin®

Ahumador
Aromatizador Profesional
Professional Flavouring
Smoker

Super Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial. La doble cámara permite combinar el ahumado con aromas y aceites esenciales.

Entirely made with aluminium, SuperAladin® is a unique heavy-duty indoor food smoker specially designed for professional use. Add extra scent to any recipe using the double chamber, combining essential oils and smoke.



Fácil limpieza, reparación y mantenimiento
Easy cleaning, repair, and maintenance



Con doble cámara
de aromatización
With double
aromatization
chamber

10/0003
Super Aladin



Instrucciones en el interior
User manual inside

Hélice de aluminio
Aluminium fan

Nuevo interruptor frontal
New easy switch





Videos completos
técnicas de ahumado
Full videos
smoking techniques

FREE EXTRA CONTENT



AHUMADO EN CUBETA
GASTRONORM FOOD SMOKING



10/0033

Tapa Gastronorm 1/1 con válvula
Gastronorm lid 1/1 with valve

Aladin Station

Ahora puede trabajar
con su Super Aladin®
totalmente horizontal,
evitando la entrada de
resina en el motor.
¡Humedezca el serrín
tanto como quiera!

Work with your Super
Aladin® in a flat position,
preventing resin from
entering the engine.
An easy way to control
the humidity of the
sawdust!



10/0031
Aladin Station



Aladin®

Accesorios y complementos para
Aladin, Super Aladin, 007 y Flavour
Accessories and complements for
Aladin, Super Aladin, 007 and Flavour

10/0010
Super Aladin Rotor



10/0048
Super Aladin y 007
Conexiones eléctricas interruptor frontal
Electrical spare parts - frontal switch



10/0030
Super Aladin y 007
Conexiones eléctricas interruptor en la base
Electrical spare parts - bottom switch



10/0012
Heavy Wheel Kit

Motor con hélice
Engine with fan

10/0032
Motor / Engine

10/0100
007 Flavour
Conexiones eléctricas
Electrical spare parts

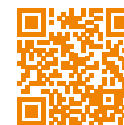


10/0005
Aladin Filtros XS
Aladin Screens

Super Aladin
Ø 19 mm

10/0006
Aladin Filtros XL
Aladin Screens

Super Aladin - Aladin 007
Ø 26 mm



Tutorial de cuidados y
mantenimiento
Maintenance and care
video guide

FREE EXTRA CONTENT





Técnicas de ahumado
para coctelería
Smoking techniques
for mixology

FREE EXTRA CONTENT

Aladin 007®

Ahumador
aromatizador
Flavourer smoker

Aladin 007® es el ahumador profesional preferido por los bartenders de todo el mundo. Con Aladin 007, la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos y aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas.

Aladin 007® is the most requested professional handheld smoker, specially designed for Bartenders.

Add the powerful flavor of cold smoke to the cocktails really easy. Explore the intriguing scents that Aladin 007® can reveal in your drink creations.



10/1009
Aladin 007 / Black Edition



Disco Aladin CD
incluido en el kit
Aladin CD
included.

↓ RECAMBIO
SPARE PART



10/0012
Heavy Wheel Kit

10/0009
Aladin 007





10/0028
Virutas de toneles
Jack Daniel's
Wood Chips

800 gr

**Aladin®
Chips**

Serrín para ahumado
Smoking Sawdust

80 gr

10/0004	Haya / Beech Wood
10/0027	Roble / Oak Wood
10/0042	Jack Daniel's Original Tennessee Whiskey
10/0052	Olivo / Olive Wood
10/0054	Almendro / Almond Wood



MATRIX·OSKA

Matrioska clásica pintada a mano, con válvula integrada para ahumar. Sorprenda a su cliente al abrir la muñeca.

Hand-painted classic Matryoshka doll with integrated smoking valve. Surprise your customer when opening the doll.

10/0060
Matrix-Oska

Ø 10 cm - Altura / Height: 23 cm
Interior / Internal: Ø 7.8 cm



10/0061
Ahumador para vasos
Glass smoker

Base de mármol
Marble base

Ø 9.5 cm
Altura / Height: 7 cm

VOLCANO

Con un ingenioso cráter en el centro, este vaso de borosilicato, permite que el humo generado en la parte inferior pase, ahumando cualquier bebida. La base de mármol negro añade a la bebida un toque de elegancia y sofisticación.

With an ingenious crater in the center, this borosilicate glass allows the smoke generated at the bottom to pass through, infusing any beverage with a smoky flavor. The black marble base adds a touch of elegance and sophistication.



Con hielo seco
With dry ice



Con serrín para ahumado
With smoking Wood Chips



160/5095
Volcano

Ø 18 cm
Alt / Height 19 cm

10/0084
Campana Ambar
Ambar cloche

Ø 18 cm - Alt / Height 19 cm



Campana Ambar "15 Aniversario"

Celebra con nosotros los 15 años del lanzamiento de nuestra primera campana con válvula Aladin, un modelo que ha sabido mantener su estilo, además de ser imitada por otros fabricantes. En este aniversario presentamos una nueva versión fabricada con vidrio de borosilicato ambar transparente.

Ambar cloche "15th Anniversary"

Celebrate with us 15 years since the launch of our first Aladin valved cloche, a model that has maintained its style and has been imitated by other manufacturers. On this anniversary we present a new version made of amber borosilicate clear glass.



Campanas para ahumado Smoking glass cloche

Aladin Cover® fué la pionera, el primer modelo de campanas con válvula que permiten la inyección de humo y aromas en los platos o recipientes para el servicio, sin tener que levantarlas.

Aladin Cover® was the creator of the first model of cloches with a valve that allows the injection of smoke and aromas into dishes or containers for service, without the need to lift them.



Campana Aladin con válvula Aladin cloche with valve

10/0013	Ø 14 cm	 6 uds pcs
10/0015	Ø 18 cm	
10/0022	Ø 9 cm	

Campana Aladin sin válvula Aladin cloche without valve

10/0014	Ø 14 cm	 6 uds pcs
10/0016	Ø 18 cm	
10/0023	Ø 9 cm	



Campana Aladin con válvula Aladin cloche with valve

10/0043	Ø 14 cm	 PACK 1
10/0044	Ø 18 cm	



10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Replacement silicone valves

6 uds
pcs



Fabricadas en borosilicato, extremadamente resistente al choque térmico.

Made with borosilicate glass, extremely resistant to thermal shock.

10/0039

Campana Buffet
Buffet Cover

Ø 25 cm

Alt / Height: 21 cm



Buffets de quesos, pescados ahumados, barbacoas...

Buffet of cheese, smoked fish, barbecue to share...

GastroNaut
cover

Elegantes e icónicas, estas nuevas campanas permiten presentar platos con humo, vapores aromáticos y hielo seco, convirtiéndose en unas auténticas herramientas gastronómicas.

Sleek and culinary-focused, these new cloches enable the presentation of dishes with smoke, aromatic vapors, and dry ice, transforming them into authentic culinary tools.



Gastronaut

10/0066	Campana sin válvula / Dome W/O valve
10/0063	Campana con válvula / Dome with valve



Ø 18 cm

6 uds
pcs

10/0017

Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve

10/0018

Campana Tajine sin válvula
Tajine plate cover without valve



160/0042

Jarra Humo Frío
Cold Smoke Pitcher



25 cm

Ø 11 cm



10/0046

Campana Jarra XS
Pitcher shaped cover XS



21 cm

Ø 14 cm



10/0047

Campana Jarra XL
Pitcher shaped cover XL



24 cm

Ø 18 cm

Aladin CD

Conecte cualquier modelo Aladin a todo tipo de envases, vasos, cocteleras, sifones, tarros de conserva, etc.

Connect any model of Aladin Smoking Gun to any container, glass, cocktail shaker, siphon, or jar.



10/0029

Aladin CD

Ø 12 cm

Campanas Mixologist

Ahora podrá ahumar todas sus copas de cóctel con nuestras campanas Mixologist con válvula. Fabricadas en borosilicato, transformarán una presentación convencional en un regalo precioso para su cliente.

Mixologist Cloches

Designed to fit any kind of cocktail glass, the Mixology Cloches are the detail that can transform a lousy drink presentation into a precious gift only for your customer's eyes.



Fabricadas en borosilicato, extremadamente resistente al choque térmico.
Made with borosilicate glass, extremely resistant to thermal shock.



A
10/0035
Campana Cocktail
Cocktail Cover

B
10/0034
Campana Long Drink
Long Drink Cover

2 uds
pcs

LightYear Kit

10/0065	Kit Campana sin válvula / Dome W/O valve Kit
10/0064	Kit Campana con válvula / Dome with valve Kit

El kit se compone de campana, tapa de silicona, disco luz led, mando a distancia. Pilas no incluidas. The kit includes a cloche, silicone lid, LED light disc, and remote control. Batteries not included.



Campanas iluminadas

Campanas iluminadas con bases de luz LED, perfectas para crear una experiencia visual única gracias a las decenas de colores personalizados, diferentes intensidades y efectos temporizados. Diseñadas en respuesta a las peticiones de nuestros clientes, estas campanas son la solución segura para colorear el humo o vapor sin comprometer la salud. Además, el disco de luz es totalmente impermeable y podrá sumergirlo en una cubitera y lograr que el hielo adquiera tonalidades vibrantes y envolventes. ¡Transforme sus bebidas y emplatos en auténticas obras de arte!

Light covers

Illuminated cloches with LED light bases, perfect for creating a unique visual experience with dozens of customized colors, different intensities, and timed effects. Designed in response to our customers' requests, these cloches are a safe solution for coloring smoke or vapor without compromising health. Additionally, the light disc is completely waterproof, allowing you to submerge it in an ice bucket and achieve vibrant and immersive color tones on the ice. Transform your drinks and platings into true works of art!



LightYear Cloche

10/0074	Repuesto campana con válvula Replacement cloche with valve
10/0075	Repuesto campana sin válvula Replacement cloche without valve



18 cm
Ø 17 cm

10/0070
Silicona repuesto
Spare silicone

Ø 13 cm
Alt / Height: 4 cm



10/0071
Luz LED repuesto
Spare LED light

Ø 9 cm
Alt / Height: 3,5 cm



Long Drink Tube

Versátil campana tubular de doble posición con válvula para inyección de humo o vapor aromático. Con dos bases de iluminación independientes, permite combinar diferentes colores para crear un efecto de degradado.

Versatile double-position tubular cloche with valve for injection of smoke or aromatic vapor. With two independent lighting bases, it allows combining different colors to create a gradient effect.



10/0087 Kit Long Drink Tube

El kit se compone de campana tubular, base de madera, tapa de metacrilato, 2 discos de luz led, doble mando a distancia, soporte superior en silicona.

The kit consists of a tubular cloche, wooden base, acrylic cover, 2 LED light discs, double remote control, and a top silicone stand.

10/0069 Long Drink Tubo repuesto Long Drink Spare Tube

Ø 13 cm Alt / Height: 30 cm

10/0086 Base Long Drink con luz RGB Long Drink base with RGB light

Ø 16 cm Alt / Height: 5 cm



Long Drink Tube



10/0085

Base Cocktail

Ø 21 cm Alt / Height: 5 cm

El kit incluye: Base Cocktail, tapa de metacrilato, disco de luz LED RGB y mando a distancia.

The kit includes: Cocktail base, acrylic lid, RGB LED light disc, and remote control.

10/0101

Kit Base Cocktail

El kit incluye: Campana Cocktail, Base Cocktail, tapa de metacrilato, disco de luz LED RGB y mando a distancia.

The kit includes: Cocktail cloche, Cocktail base, acrylic lid, RGB LED light disc, and remote control.



Base Cocktail

Esta base de madera natural con luz LED está diseñada especialmente para nuestras campanas Cocktail. Dé un toque de iluminación sofisticada a sus cócteles y bebidas mientras permanecen delicadamente cubiertos por la campana. Incluye una base de madera de cerezo, una tapa de metacrilato y un disco de luz RGB con mando a distancia, proporcionando un control total sobre la ambientación.

This wood base with LED light is specially designed for our Cocktail cloches. Add a touch of sophisticated illumination to your cocktails and beverages while they remain delicately covered by the cloche. It includes a cherry wood base, an acrylic lid, and an RGB light disc with a remote control, giving you complete control over the ambiance.

10/0085 + 10/0047

Base Cocktail + Campana Jarra XL

Base Cocktail + Pitcher shaped cover XL



10/0086

Base Long Drink con luz RGB
Long Drink base with RGB light

Ø 16 cm Alt / Height: 5 cm

Base de madera lacada negra
para campanas Long Drink de
16 cm de diámetro

Black lacquered wooden
base for 16 cm diameter
Long Drink cloches



10/0102

Kit Base Long Drink

2 uds
pcs

Incluye 2 Kits completos de:
Campana Long Drink, Base Cocktail, tapa
de metacrilato, disco de luz LED RGB y
mando a distancia.

Includes 2 complete Kits:
Cocktail cloche, Cocktail base,
acrylic lid, RGB LED light disc, and
remote control.





Tool Concepts

VOM

EDIBLE CLOUD



Mire los vídeos de VOM
en la web oficial
Watch the VOM videos
on the official website

FREE EXTRA CONTENT

Un concepto para mentes voladoras

VOM es una nueva técnica que genera nubes voladoras de finas burbujas rellenas de gas helio, con infinidad de sabores y aromas, conformando nubes, figuras, discos o formas creativas que flotan y se elevan en el aire. Esto es posible gracias a las propiedades de su formula y sus múltiples accesorios.

Bartenders, Chefs y Pasteleros: con VOM la imaginación vuelve al poder. Ilimitadas posibilidades, recetas y sobre todo la sorpresa y admiración de sus clientes.

Estos etéreos bocados los podrá servir tanto como elemento decorativo, gustativo o efecto WOW.

A concept for flying minds

VOM is a new technique that generates flying clouds of fine bubbles filled with helium gas, with an infinite number of flavours and aromas, forming clouds, figures, discs or creative shapes that float and rise in the air. This is possible thanks to the properties of its "Formula 1" emulsion and its multiple accessories.

Bartenders, Chefs and Pastry Chefs: with VOM, imagination comes back to power. Unlimited functions, recipes and above all the surprise and admiration of your customers.

These ethereal bites can be served as a decorative or gustatory element or to play with a WOW Effect.

Una técnica gastronómica con la que explorar y descubrir
A new gastronomic technique to explore and discover

Infinitas formas de presentación y utilización
Infinite ways of presentation and use

Presente aires comestibles o aspirables con sabor de forma original
Present edible or breathable airs with flavor in an original way

El helio confiere el efecto de afinar la voz durante
unos segundos si se aspira la suficiente cantidad
Helium confers the effect of tuning the voice for
a few seconds if enough quantity is breathed in



La nube se mantiene estable
de 4 a 5 minutos dependiendo
del PH del producto

VOM clouds remain stable
for 4 to 5 minutes depending
on the PH of the product



Efecto lluvia / Rain effect

Conexión rápida,
fácil y segura
Quick, safe
and easy connection

Regule la intensidad de salida
del gas para cambiar el tamaño
de las burbujas de helio según
sus necesidades.

Adjust the gas output intensity
to change the size of the
helium bubbles according to
your needs.

Kit Técnico para gran consumo High Consumption Technical Kit

Debido a que cada país tiene diferentes tipos de conexiones,
indíquenos el país de destino cuando haga su pedido o consulte
este código QR

Because different countries have different types of connections,
please indicate the Country of destination when placing your
order or check this QR code



Manoreductor especial para cilindros de helio con
conexión específica para ser adaptado a la válvula del Kit
Básico VOM.

Special pressure reducer for pure helium cylinders,
designed with specific connection to adapt it
to the valve of the Basic Kit VOM.



Incluido en el Kit Básico
Included in Basic Kit



100/4000	Kit VOM Basic
100/4001	Kit VOM Basic USA

Kit VOM BASIC Este kit se compone de:
This kit contains:



SUBE DE NIVEL TAKE IT TO THE NEXT LEVEL

Ofrece la experiencia completa con nuestros kits *
Offering the complete experience with our kits *

*Kit VOM PRO Este kit se compone de:
This kit contains:

Kit Básico *
Basic Kit *



Kit Técnico
Technical Kit



*Kit VOM PREMIUM Este kit se compone de:
This kit contains:

Kit VOM PRO *



Vasos
Glasses



Domador
Ringmaster



* Debido a que cada país tiene diferentes tipos de conexiones, indíquenos el país de destino cuando haga su pedido o consulte en la página web: www.100x100chef.com.

* Because different countries have different types of connections, please indicate the Country of destination when placing your order or check the website: www.100x100chef.com

VOM

EDIBLE CLOUD

ACCESSORIES

Complete su kit básico con múltiples accesorios y conexiones especiales para grandes consumos

Complement your basic Kit with various accessories to continue surprising your guests with new effects.

Vasos / Glasses

100/4003	Cuadrado / Square
100/4004	Tubo / Tube
100/4002	Cloud



4 uds
pcs

100/4015
Rejillas VOM
Grids VOM





100/4046
Cala VOM

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm

6 uds
pcs



100 g

Para más de 400 m de nube
For more than 400 m of cloud

100/4017 Fórmula 1 VOM

100/4028 Fórmula 2 VOM*

* Fórmula bajo regulación FDA.

* Formula under FDA regulation.

¿A qué saben las nubes?
Sirve tus nubes voladoras sobre Cala para que
puedan ser aspiradas. Crea una experiencia
única en tu menú o tus cocktails más atrevidos.

What do clouds taste like?
Serve your floating clouds over Cala so they can
be inhaled. Create a unique experience in your
menu or your boldest cocktails.



VOM

TROLLEY

El VOM Trolley ha llegado para brindar a sus clientes una experiencia única, el impactante proceso de creación de nubes voladoras comestibles desde el carrito.

Combina ligereza, tamaño compacto y estabilidad. Sus ruedas se adaptan a cualquier superficie.

Está fabricado con el avanzado material "Solid Surface" que garantiza fácil limpieza y resistencia duradera.

The VOM Trolley has arrived to provide your customers with a unique experience—the breathtaking process of creating edible floating clouds right from the cart.

It combines lightness, compact size, and stability. Its wheels adapt to any surface. It is made with the advanced material "Solid Surface" ensuring easy cleaning and lasting durability.

100/0400
VOM Trolley

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



Personalice su VOM Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your VOM Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

No incluye grifería ni accesorios. Diseñado para ir equipado con un Kit técnico VOM y una botella de helio de 5 litros.
Faucets and accessories are not included. Designed to be equipped with a VOM technical kit and a 5-liter helium bottle.

Un espectáculo en la mesa para sus comensales
An amazing show cooking for your customers



Máxima Dureza
Resistencia a la abrasión
Resistencia a la humedad
Impermeable y fácil limpieza

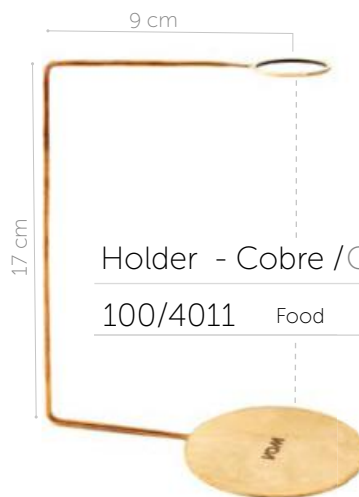


Maniobrabilidad
Maneuverability
Maximum hardness
Abrasion resistance
Resistance to humidity
Waterproof and easy to clean



Holders - Acrílico / Acrylic

100/4012	Drink S	10 uds pcs
100/4013	Drink L	
100/4014	Food	



Holder - Cobre /Copper

100/4011	Food	6 uds pcs
----------	------	-----------

VOM

EDIBLE CLOUD
HOLDERS

Soportes en 3 tamaños y 4 materiales para sostener la nube encima de vasos o platos, dejando que llueva frente a los comensales.

Stands in 3 sizes and 4 materials to hold the cloud on top of glasses or plates, letting it drip in front of the diners.



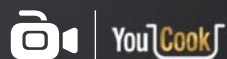
Holders - Inox / Stainless Steel

100/4008	Drink S	6 uds pcs
100/4009	Drink L	
100/4010	Food	



Holders - Titanium Negro / Black

100/4005	Drink S	6 uds pcs
100/4006	Drink L	
100/4007	Food	



TECHNIQUES & RECIPES AT:
www.100x100barman.com

foamkit deluxe

50/0052
Foam Kit



 Nuevo manual con técnicas y recetas incluidas
New manual with techniques and recipes included



BOQUILLAS
NORMALES
COMMON
NOZZLES



FOAM KIT

Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes, además de airear grasas fundidas. Foam Kit permite con muy poca cantidad de líquido, recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas. La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza estricta después de cada producción.

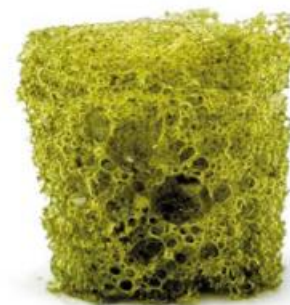
The easiest way to create foams and airs

Obtain homogeneous and stable foams within seconds with this special filter foamer without needing an immersion blender. It works even with small amounts of liquid. Add any foaming agent or stabilizer, as soy lecithin, sucroester. It works also with melted fat. Make as much foam as you want, controlling the production just by pushing a button. The compressor is operated by two batteries, so the device can be used anywhere.

The Foam-Kit nozzle is made with food-grade stainless steel that makes it really easy to clean thoroughly.



FOAM KIT + SOY LECITINE



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR



LIOFILIZADORA

Con Lyo Chef la tecnología de la liofilización es accesible a cualquier cocina o bar. Con un espacio de 5 y 6 bandejas respectivamente, se han diseñado para ser perfectamente integradas en las instalaciones de restaurantes, obradores, coctelerías y talleres de creatividad.

Permiten cubrir las necesidades de producción y elaboración de cartas y menús; optimizando la organización del trabajo gracias a la posibilidad de trabajar continuamente.

Lyo Chef aumenta radicalmente la vida útil de los productos en cualquier establecimiento, facilitando su estocaje y conservando intactas las características de los alimentos (color, sabor, aroma). También permite obtener texturas y elaborar bocados únicos a las mentes más creativas.

Lyo Chef incluye: Bomba de vacío premium, Aceite, Filtro de aceite, Jarra decantadora, Bandejas de acero inox (5 o 6 según modelo), Manual de uso, Bolsas Mylar (50 uds), Oxígeno absorbente (50 uds), Barra de sellado 40 cm.

0,435m² superficie de secado
x 24 h
drying surface



Lyo Chef includes: Premier Oil Vacuum Pump, Oil, Decanter jar, Oil Filter, Stainless Steel Trays (5 or 6 depends on model), Guide to Freeze Drying, Mylar Bags (50 ct), Oxygen Absorbers (50 ct), Impulse Sealer 40 cm.

0,714m² superficie de secado
x 24 h
drying surface





70/0053
Recambio Filtro aceite para bomba x 3
3 x Pump oil filter Replacement



Bomba de Vacío Premium
Premier Oil Vacuum Pump



70/0050
Aceite Recambio Lyo Chef
Spare Oil for Lyo Chef

0.95 L

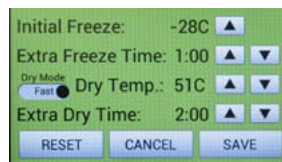


LYOPHILIZER

With Lyo Chef, the technology of freeze-drying becomes accessible to any kitchen or bar. Designed with 5 and 6 trays respectively, these units seamlessly integrate into restaurant facilities, bakeries, cocktail bars, and creative workshops. They effectively meet the production and preparation needs of menus and dishes, optimizing workflow organization by enabling continuous operation. Lyo Chef significantly extends the shelf life of products in any establishment, facilitating storage while preserving the color, flavor, and aroma of the food. It unlocks endless possibilities for creative minds, allowing the creation of unique textures and bites.

Puede parametrizar y automatizar los procesos.

Parameterize and automate processes.



Tiempo de secado extra para productos con mayor humedad.

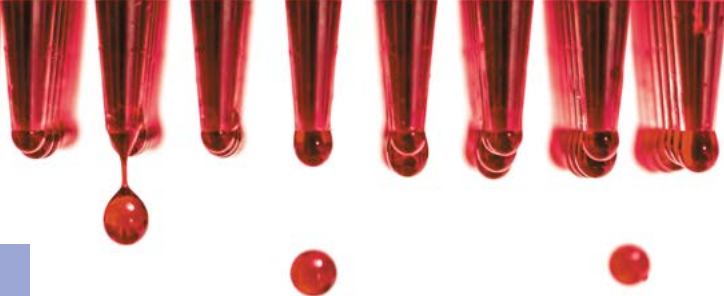
Extra drying time for products with higher humidity.



Descongelación forzada de la cámara para limpieza.

Forced defrosting of the cleaning chamber.





Caviar-Box®

Más de 96 esferas
por segundo
More than 96 spheres
for second

Caviar Box® es el accesorio ideal para trabajar la técnica de la esferificación: permite elaborar de forma muy rápida, una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión. Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

Caviar Box® is our best seller to realize the spherification technique. Produce precisely and quickly a large amount of imitation caviar. Designed to fasten the preparation for cocktail bars and catering.



TOTALMENTE DESMONTABLE
FÁCIL LIMPIEZA

FULLY DISASSEMBLABLE
EASY TO CLEAN



12 uds pcs
100/0048
Lata dorada personalizable
Customizable gold can
30 ml

Ø 6.5 cm Altura / Height: 2 cm

3 uds pcs
20/0003
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacement





100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans

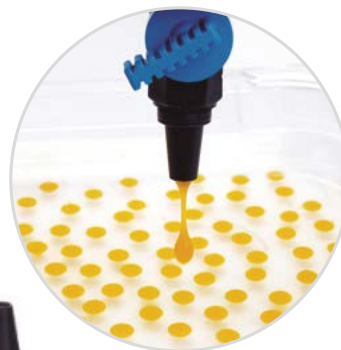
Ø 6.5 cm Altura / Height: 2 cm



Recetas en el interior
Recipes included



20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit



3 X

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES



6 mm



8 mm



10 mm



El kit incluye cuchara coladora
Strainer Spoon included



Reverse Sphere®

Hasta 100 esferas por minuto
Up to 100 spheres for minute

Reverse Sphere® es el dosificador para la esferificación inversa o directa. Elabore sin esfuerzo esferas líquidas con tres diámetros diferentes. Produzca perlas líquidas con mucha antelación sin que endurezcan, para disponer en su mise en place de perfectas bombas de sabor sin apenas dedicación.

Reverse Sphere® has been developed to ease the production of a large amount of small liquid spheres by reverse or direct spherification with a minimum effort. Chose between the three diameters included in the kit, and produce little bursts of flavor for your plates well in advance.

Esferificación
fácil y rápida
Easy and quick
spherification



FREE EXTRA CONTENT



Spherificator

Authomatic Spheres

Dosifica automáticamente perlas de 4 tamaños distintos, 4, 6, 8 y 10 mm, produciendo más de 100 esferas por minuto. Este sistema permite elaborar caviar o perlas líquidas en gran cantidad con antelación, sin que endurezcan. Su sistema básicamente está diseñado para producir la esferificación inversa y poder tener en su mise en place una producción con gran rendimiento.

Completely automatic, Spherificator produces more than 100 spheres per minute, in four different diameters (4, 6, 8 and 10 mm). Prepare in advance huge quantity of imitation caviar for parties, corporate events and any sort of catering. Reverse spherification ensures the best yield needed by professionals.



¡Único en el mercado !

Unique in the market!

20/0005
Spherificator

4 mm

6 mm

8 mm

10 mm



¡Produce 2 Kg/hora!
Produces up to 2 Kg/hour!

El ventilador interno garantiza el máximo rendimiento incluso con esferas pequeñas.

The internal fan works even with small spheres



14K

20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



Inox
Stainless Steel

10 uds
pcs

20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon



30/0005
Air Kit 2 *

Ø 20 mm Ø 17 mm Ø 5 mm Ø 3 mm



Tubos dispensadores
Dispenser tubes

Agujas
Needles

Spaghetti Kit

Sujetasifón Whip Support

Aumenta el rendimiento un 25%, aprovechando al máximo el producto.

Increase the yield of the recipe up to 25%, taking the most advantage of your preparations.

30/0006
Sujetasifón
Whipper support



Cargas sifón N2O N2O Whip Charges

30/0012

10 uds
pcs

30/0012-B

360 uds
pcs

8 g



30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

10 uds
pcs

Air-Kit 3[®]

Porta Boquilla Universal Universal Piping Tip

1 sola conexión para infinitas boquillas.
1 unique adapter for infinite piping tips



Solo para boquillas de Ø 32 mm
Only for Ø 32 mm piping tip

30/0009
Air Kit 3 *

Ø 32 mm



MODELO
PATENTADO
PATENTED
MODEL

Boquillas no incluidas / Piping tips not included

Turning-Kit®

Crea diferentes formas y tamaños de muelles
Create spiral and springs in different sizes

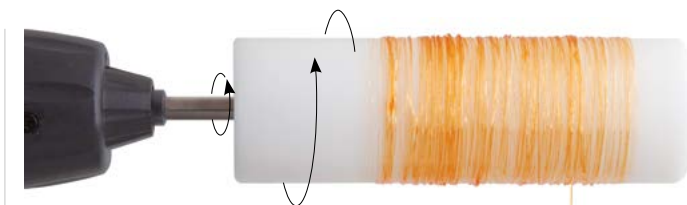
La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones.

A perfect tool for creating different spiral shapes with caramel, chocolate or other preparations.

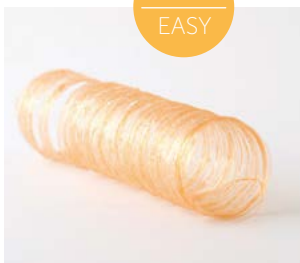


Este modelo no incluye el destornillador eléctrico: aconsejamos adquirir un destornillador recargable económico, pues no precisa un motor muy potente.

This model does not include electric screwdriver. We recommend purchasing economical rechargeable screwdriver, as the process does not require a very powerful motor.



FÁCIL
EASY



50/0004
Turning-Kit

Cilindro Ø 4 cm

Cilindro Ø 1.5 cm

Cono de 1 cm hasta Ø 4 cm

Llave Allen

Punta de sujeción azúcar

Eje giratorio intercambiable



Ø 4 cm cylinder

Ø 1.5 cm cylinder

Cone 1 cm to Ø 4 cm

Hex Key

Sugar Start Support

Interchangeable rotating axis



RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com

SpaghettiKit®

Ideal para elaborar 5 Spaghettos de 1 m. de una vez
Ideal kit for preparing 5 Spaghetti of 1 m. at once

- 01 5 tubos bridados de 1 m
5 tubes of 1 m
- 02 1 biberón de relleno
1 filler squeeze bottle
- 03 1 adaptador para sifón
1 adapter for whipper

30/0001
Spaghetti Kit Classic





MacarrónKit®

Arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de tubos y cilindros de gelatina. Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many usages applications.

50/0017
Macarrón Kit XL



Técnicas y recetas
de cocina molecular
Molecular cuisine
technique and recipes

FREE EXTRA CONTENT

Aerógrafo manual de fácil funcionamiento con baterías recargables. De gran precisión para decorar moldes o piezas pequeñas y pistolear sobre platos o vasos. Es perfecto para decoración con Stencils.

30/0095
Deko Spray

Incluye 2 depósitos con distintas capacidades (15 y 30 ml).
Includes 2 tanks with different capacities (15 and 30 ml).

Easy-to-use handheld airbrush with rechargeable batteries. It offers great precision for decorating molds or small pieces and spraying on plates or glasses. It is perfect for stencil decoration.

Autonomía de 30 minutos de trabajo continuo.
30 minutes of continuous work autonomy



30/0096
DKS Container
Repuesto / Replacement



Máquina profesional para algodón de azúcar Cotton Candy professional machine

SUPER SNACK COTTON es la máquina profesional de altas prestaciones. Una producción rápida y constante de algodón de azúcar blanco, con la posibilidad de añadir saborizantes y colorantes. Pensada para el uso comercial y larga duración. Fácil mantenimiento y limpieza.

Heavy-duty professional machine to produce high volumes of cotton candy. Add extra flavor and color in a rapid and steady production. Easy cleaning and maintenance.



Bol de acero inoxidable
Cabezal giratorio
macizo auto nivelable
Stainless Steel Bowl
Solid, auto-leveling
spinning head



40/0011

Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome



Ø 50 cm



40/0012

Molde empanadilla (4 tamaños)
Dumpling Maker (4 sizes)



Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty



40/0010

Super Cotton Candy Machine

230 V
50 Hz
1000W

40/1010

Super Cotton Candy Machine
[USA plugin]

110 V
60 Hz
1000W



Video curso Confi Kit
por Martín Lippo
Confi Kit video course
by Martin Lippo

FREE EXTRA CONTENT



Pequeño bombo confitero
Little coating pan

Para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de robot Kitchen Aid o Kenwood.

For coating all sorts of nuts, truffles, and confections with tempered chocolate, sugar and other coatings. Also great for sugar coating almonds, dried fruits, cereals, turning them into succulent dragees.

Fits any model of Kenwood or Kitchen-Aid stand mixers.

Rampa incluida
Ramp included



3 Kg

50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

► Diseñado para todas las batidoras Kitchen Aid
Designed to fit all Kitchen Aid stand mixers



50/0003
Confi-Kit Kenwood NEW

► Diseñado para el nuevo modelo de Kenwood
Designed to fit the last Kenwood model



50/0053
Confi-Kit Kenwood OLD

► Diseñado para los antiguos modelos Kenwood
Designed to fit the old Kenwood model



• Gelatinas • Garrapiñados saborizados • Crackins con Snack Cover • Frutos secos recapados • Grageas con chocolate saborizado • Frutas & vegetales recapados •
• Gelly Candies • Sugar-Coated Pills • Savoury Snacks • Coated Dried Fruit • Flavour-Coated Chocolates • Coated Fruits & Vegetables •

Magic Drop

SPRAY EFECTO MERCURIO MERCURY EFFECT SPRAY

Aumenta la tensión superficial del plato impidiendo que los líquidos se esparzan, consiguiendo emplatados imposibles con salsas, coulis, jugos, aceites...

This spray increases the surface tension of the plate, preventing the liquids from spreading on it. So you can obtain impossible platings with sauces, coulis, juices, oils.



210/0053
Magic Drop Spray

250 ml

Recomendado para platos esmaltados,
porcelana, cerámicas y cristal

Recommended for enameled plates,
porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes

sin / without Magic Drop

con / with Magic Drop

DJ

Decor Food TURNTABLE

Soporte giratorio automático y regulable para decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, vasitos y copas utilizando lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras. Perfecto para pintura de chocolate o aerografía. Puede cambiar el sentido del giro o utilizarlo de forma manual para trabajos de precisión.

This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots, by using food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags. Perfect for painting with chocolate and airbrushing. It is possible to change spin direction or use it manually for works requiring more precision.

50/0051
DJ Decor Food TurnTable

UP TO  8 Kg



MODELO COMPATIBLE
COMPATIBLE MODEL

230 V / 50 Hz
110 V / 60 Hz



De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM





Fabricadas completamente en acero inoxidable para un mayor control térmico y mayor higiene.
Made entirely of stainless steel for enhanced thermal control and increased hygiene.

Funciones de extracción y limpieza automática.
Extraction and automatic cleaning functions.



Agitadores que maximizan el volumen del helado (OVERRUN)
Agitators that maximize ice cream volume (OVERRUN).



UNA ICELAB PARA CADA NECESIDAD AN ICELAB FOR EVERY NEED

Ref.	Modelo Model	Capacidad Capacity	Medidas Measures	Mercado Market
30/3013	H-1	0,25 / 0,50 L	30 x 45 x 45,5 cm	Hogar Home
30/3015	H-2	0,7 / 1,4 L	35 x 50 x 57 cm	Restaurante - Lab Restaurant - Lab
30/3016	H-4	1,2 / 2,5 L	40 x 64 x 62 cm	Restaurante - Hotel Restaurant - Hotel
30/3017	H-6	2 / 4 L	42 x 60 x 70 cm	Hotel Hotel
30/3018	H-10	3 / 6,5 L	42 x 60 x 70 cm	Heladeria Ice-cream shop



MANTECADORA PROFESIONAL PROFESSIONAL ICE-CREAM MAKER

Obtenga helados cremosos, suaves, ligeros y homogéneos en tan sólo 10 minutos. ICELAB ofrece un proceso de elaboración controlado, manejo sencillo y de escaso mantenimiento. Una máquina robusta de reducidas dimensiones que le permitirá elaborar un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

Get creamy, smooth, light, and homogeneous ice creams in just 10 minutes with ICELAB. It offers a controlled production process, easy handling, and low maintenance. This robust machine, despite its compact size, allows you to create high-quality ice cream without requiring extensive knowledge.



SQUASHER

Emulsionadora por presión Pressure homogenizer

Aplasta los productos extrayendo y homogeneizando el contenido. Utiliza una presión medida y exacta. Squasher repite las presiones cientos de veces por minuto. El líquido funciona como un disolvente, mientras recoge y se impregna con todo el sabor de los ingredientes.

No calienta el producto, no hay contacto con metal alguno evitando la oxidación, presiona sin extraer partículas amargas de algunas hojas, extrae aceites esenciales de los cítricos, emulsiona las partículas entre sí para obtener un sabor homogéneo y preservando la frescura de los aromas. Las partículas aromáticas se disuelven delicadamente en el líquido base: agua, alcohol o aceites.

Its plaques crush the products, extracting and homogenizing the content. Using a measured and exact pressure. Squasher repeats the pressure cycle hundreds of times per minute. The liquid works as a solvent, it collects and imbibes all the flavor of the ingredients.

Squasher does not heat the product, there is no contact with any metal avoiding oxidation. It presses just enough, but without extracting bitter particles from some leaves, extracts essential oils from citrus fruits, emulsifies the particles together to obtain a homogeneous flavor and preserving the freshness of the aromas. The aromatic particles are gently dissolved in the base liquid: water, alcohol or oils.

SQUASHER

100/0200
230V · 50Hz

100/0201
110V · 60Hz

Recetas de cócteles
con Squasher
Cocktail recipes
with Squasher



FREE EXTRA CONTENT



100/0203

Soporte para bolsas
Bag Holder

Ø 8 cm Alt / Height: 25 cm

Base: Ø 15 x 0.6 cm

50 uds
pcs

100/0202

Bolsas con filtro
Filter Bags

30 x 19 cm

Bolsas de envasado al vacío con filtro lateral interior de 100 µm. Ideales para preparaciones de mixología y ser empleados en la emulsionadora SQUASHER. Desde infusiones o caldos obtendrá un líquido limpio y clarificado sin residuos ni posos sin necesidad de colarlo. Capacidad útil 400 ml. No aptas para cocción.

Vacuum storage bags with 100 µm inner side filter. Ideal for the preparation of cocktails or mixology preparations and to be used in the SQUASHER homogenizer. Obtain a clean and clarified liquid without residues or grounds without the need to strain infusions and broths. Usable capacity 400 ml. Not suitable for cooking.

Además del uso en coctelería Squasher ofrece un gran recorrido en cocina por la intensidad del sabor en caldos en frío y caliente; café y té Cold Brew, infusiones de leche o nata para base de helados y cremas, elaboración à la minute de leches vegetales y horchatas, además como emulsionadora a presión y especialmente en el uso de grasas, pil-pil y elaboraciones con colágeno, holandesas y salsas con base grasa à la minute,...

Squasher destaca por su capacidad de emulsionado y de extracción del sabor, el respeto máximo del aroma, como recetas que incluyan cítricos (dulces o saladas), hierbas frescas (infusiones en frío o en caliente) y aromas florales (con mucha más presencia) pues en ninguno de ellos se le aprecia amargor.

In addition to its use in cocktails, Squasher offers a wide range of applications in the kitchen due to its flavor intensity in hot and cold broths, coffee and cold brew tea, milk or cream infusions for ice cream and cream bases, à la minute preparation of vegetable milks and horchata, as well as a pressure emulsifier and especially in the use of fats, pil-pil and preparations with collagen, hollandaise and fat-based sauces à la minute.

Squasher stands out for its emulsifying and flavor extraction capacity, maximum respect for aroma, such as recipes including citrus fruits (sweet or savory), fresh herbs (hot or cold infusions) and floral aromas (with much more presence), as none of them show bitterness.



Caipirinha



Made with **SQUASHER**





ANTES / BEFORE CENTRICOOK



Piña
Ananas

Granada
Pomegranate

Tomate
Tomato

Albahaca
Basil

DESPUÉS / AFTER CENTRICOOK



Piña
Ananas

Granada
Pomegranate

Tomate
Tomato

Albahaca
Basil

Centrífuga culinaria Culinary Centrifuge

Pensada para realizar trabajos muy precisos en cocina y coctelería, CentriCook separa los zumos de las fibras en suspensión y las concentra en la base, donde queda la esencia más pura del alimento con una textura sedosa y casi impalpable (la pomada). En la parte superior queda el zumo o jugo clarificado, muy útil en coctelería para obtener cócteles clarificados y sin partículas en flotación.

Clarifique todo tipo de jugos, caldos o aguas vegetativas sin necesidad de utilizar pectinasas o espesantes ni aumentar la temperatura.

CentriCook acelera el proceso con respeto al uso de pectinasas o espesantes, sin calentar el producto. No acentúa la acidez y preserva de la oxidación. El producto final obtenido presenta un sabor más natural.

Designed for very precise work in cooking and cocktail making, CentriCook separates the juices from the suspended fibers and concentrates them at the base, where the purest essence of the food remains with a silky and almost impalpable texture (concentrated pulp). In the upper part remains the clarified juice, very useful in cocktails to obtain clarified cocktails without floating particles. Clarify all types of juices, broths, or vegetative waters without the need to use pectinases or thickeners or increase the temperature.

CentriCook accelerates the process compared to the use of pectinases or thickeners, without heating the product. It does not accentuate acidity and preserves it from oxidation. The final product obtained has a more natural flavor.

TAKE CLARIFICATION TO THE NEXT LEVEL



CLARIFICA HASTA 3 LITROS EN 10 MINUTOS

Alcanza 4000 RPM en menos de 15 segundos,

CLARIFIES UP TO 3 LITERS IN 10 MINUTES

It reaches 4000 RPM in less than 15 second,



Fresa
Strawberry



Agua de Fresa
Strawberry Water



Pulpa pura de Fresa
Strawberry Pure Pulp



CENTRICOOK

30/3000
230V

30/3007
110V

1 L. capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 250 ml.
Includes 4 containers of 250 ml.

CENTRICOOK XL

30/3012
230V

3 L. capacidad / capacity



Incluye 4 envases de 750 ml.
Includes 4 containers of 750 ml.

12 uds
pcs

30/3001
Botellas CentriCook
CentriCook Bottles

250 ml



4 uds
pcs

30/3014
Botellas CentriCook XL
CentriCook XL Bottles

750 ml



SLIMMER

Plancha de presión mecánica Mechanical grill press

Inspirada en un snack callejero japonés, Slimmer ofrece resultados nunca vistos y expande las posibilidades de cualquier producto planchado.

Gracias al control preciso de la temperatura en sus dos placas de aluminio, y con una capacidad de presión de 2000 Kg/cm², Slimmer es capaz de prensar cualquier ingrediente a un grosor de hasta 1 milímetro mientras lo cuece.

Proteínas, verduras, masas e incluso snacks dulces en un nuevo formato con apariencia inédita. En solamente dos minutos, ofrece un sorprendente snack fino, crujiente, con un atractivo único convirtiéndolo en un imprescindible para los más creativos.

Inspired by a Japanese street snack, Slimmer is a machine that offers unprecedented results and expands the possibilities of any pressed product.

With precise temperature control on its two aluminum plates and a pressure capacity of 2000 kg/cm², Slimmer can press any ingredient to a thickness of up to 1 millimeter while cooking it.

Proteins, vegetables, doughs, and even sweet snacks take on a new format with an unprecedented appearance. In just two minutes, it delivers a surprising thin, crispy snack with a unique appeal, making it a must-have for the most creative individuals.

30/3008
Slimmer 220 V

2400W 220V / 50 Hz

30/3009
Slimmer 110 V

2400W 110V / 60 Hz

↓ ↓ ↓
2000 Kgs / cm²
CAPACIDAD DE PRESIÓN
PRESS CAPACITY
↑ ↑ ↑





**CONTROL PRECISO
DE TEMPERATURA**
PRECISE TEMPERATURE CONTROL
TEMPERATURA DE TRABAJO
OPERATING TEMPERATURE RANGE

 **240°C**
464°F



Disfrute del control de temperatura en la zona superior e inferior, permitiéndole ajustar de forma independiente cada parte.

Slimmer es una herramienta capaz de construir un concepto de negocio por sí sola. Diseñado con una medida de sobremesa, un peso práctico y de muy fácil manejo, es perfecto para cualquier tipo de proyecto gastronómico. Un nuevo camino para lo emprendedores más inquietos.

Enjoy temperature control over the upper and lower zones, allowing you to independently adjust each part.

Slimmer is a tool capable of crafting a business concept on its own. Designed with a compact size, convenient weight, and effortless handling, it's perfect for any gastronomic project. A new path for the most ambitious entrepreneurs.



30/3019
Teflón Slimmer

31 x 33 cm

6

uds
pcs



Pacotizar® es un método único para transformar los preparados de alimentos ultracongelados frescos en texturas ultrafinas sin descongelar.

La Pacojet 4 destaca por sus numerosas características nuevas, que incluyen la opción de Pacotizar® ciertas recetas en solo 90 segundos. Una gran pantalla táctil ofrece una guía intuitiva al usuario, con una función de asistencia animada y un modo de detección de dispositivos inteligentes. La nueva Pacojet es excepcionalmente silenciosa y brinda resultados sobresalientes, garantizando una máxima productividad y cumpliendo los deseos de los usuarios.

30/5000

PacoJet 4 System

1500 W 220V

50 x 20 cm Alt / Height 36,5cm



Conoce más sobre PacoJet 4
Learn more about PacoJet 4

PJ4 System incluye: Vaso sintético con tapa, Cuchilla PJ4, Vaso protector, Protector salpicaduras
PJ4 System includes: Synthetic beaker with lid, PJ4 blade, Protective beaker, Spray guard

CONSULTAR DISPONIBILIDAD POR PAISES / CHECK AVAILABILITY FOR EACH COUNTRY

Pacotizing® is a unique method for transforming fresh, ultra-frozen food preparations into ultra-fine textures without thawing.

The Pacojet 4 stands out with its numerous new features, including the option to Pacotize® certain recipes in just 90 seconds. It features a large touchscreen that provides intuitive user guidance with animated assistance and smart device detection mode. The new Pacojet is exceptionally quiet and delivers outstanding results, ensuring maximum productivity and fulfilling the desires of users.

Gran pantalla táctil
Large touchscreen

Guardado ajustes
Settings saving

Nuevas funciones
New features

Fácil limpieza
Easy cleaning

Placa base desmontable
Detachable base plate



ACCESORIOS ACCESSORIES

pacojet



30/5002
Pastillas de limpieza 60 uds.
Cleaning tabs 60 pcs.



30/5011
Cuchillas PJ4/PJ2 Plus
PJ4/PJ2 Plus Blade



Vasos sintéticos Pacotizing con tapa
Synthetic Pacotizing beakers with lid

30/5010

6 uds
pcs

30/5009

12 uds
pcs



30/5019
Vaso protector PJ4 para sintético
Protective beaker PJ4 for Synthetic



30/5022
Raspador preliminar PJ4
Preliminary scraper PJ4



30/5005
Coupé Set PJ4



30/5024
Kit Nitro PJ4



30/5020
Protector salpicaduras PJ4
Spray guard PJ4



30/5014
Vaso protector PJ4 para beakers de acero
Protective beaker PJ4 for chrome steel

OCOO

PRO SYSTEM

Máquina de doble
cocción y presión
automática

OCOO-PRO cocina aplicando el principio de la doble ebullición, con temperatura y presión controladas para extraer el máximo sabor. Se obtienen extractos con un sabor intenso, aptos a ser utilizados como pre-elaboraciones y también como platos finalizados. Los aromas de la cocción se concentran en el interior de la olla y se preservan las cualidades organolépticas de los alimentos.

Automatic double
pressure boiler

OCOO-PRO cooks applying the double boiling principle and controls temperature and pressure to extract the maximum flavor. Obtain extracts with an intense taste, suitable to be used as pre-elaborations and also finished dishes. OCOO keeps the aromas of the food locked inside the pot and preserves the organoleptic characteristics of the food.

Olla interior de germanio con vaporera
para gran producción

Germanium inner cauldron with steamer
for bigger production

Válvula doble de seguridad y presión
Control de temperatura

Safety and pressure double valves
Temperature control



— —
Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR - IT

Detección del nivel de agua
Water level detection



Coliflor fermentada
Fermented cauliflower



Vinagreta de mango
Mango vinaigrette



Almendras supertiernas
Supersoft almonds



Consomé de mango
Mango consommé



Queso fresco
Fresh cheese



Video-recetas originales
del restaurante Disfrutar
Original video recipes
from Disfrutar restaurant

FREE EXTRA CONTENT

*"Después del impacto de la cocción a baja temperatura en la cocina
OCOO es sin duda la nueva revolución que marcará nuestra época"*

*"After the impact of low-temperature cooking in our trade,
OCOO is undoubtedly the next revolution that will mark our era."*

¿Qué puedo hacer con OCOO-PRO?
What can I do with OCOO-PRO?

Pre-elaborations
Elaboraciones

Drinks
Bebidas

Sauces and Syrups
Salsas y Jarabes

Stews
Guisos

Fermentations
Fermentados

Pastry
Pastelería

Slow Cooking
Largas Cocciones

Dairy
Lácteos

Color processes
Procesos de color

Curing and Aging
Envejecimiento y Curado

Low Temperature
Baja Temperatura

Extracts and Consommés
Extractos y Consomés



OCOO-PRO 230 V 60 Hz

30/0020 RE - Rojo / Red

30/0021 BR - Negro / Black

USA plugin

OCOO-PRO 110 V 50 Hz

30/1020 RE - Rojo / Red

Power Potencia 800 W

Pressure Presión 78.4 kpa

Recambios y accesorios disponibles en:
Spare parts and accessories available on:
www.100x100chef.com



Patata negra
Black potato



Huevo al vapor
Steamed egg



Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon



"Apio-vainilla" con gorgonzola
Gorgonzola "celery-vainilla"



Sandía como tomate
Watermelon as tomato

Nutrición saludable · Dieta macrobiótica · Superalimentos probióticos · Dieta Anti-Oxidación · Menú para aumentar su inmunidad
Healthy Nutrition · Macrobiotic Diet · Probiotic Superfood · Anti-Oxidation Dietetics · Boost Immunity Menu

Enzyme+

Fermentador Automático Multifunción Multi-functional Smart Fermenter

Enzyme+ es la solución definitiva para la fermentación controlada, la esterilización y desinfección, los procesos de secado y la cocción a fuego lento.

Permite una distribución tridimensional del calor y mantiene la temperatura uniforme tanto en los bordes laterales como en la parte alta. Gracias a su aislamiento evita la pérdida de calor reduciendo así el consumo de energía. Equipada con cesta de acero inoxidable con 2 niveles para maximizar la producción.

Cada programa puede ajustarse en temperatura y tiempo, para obtener efectos de sabor variados y satisfacer múltiples requisitos.

Enzyme+ is the ultimate solution for Controlled Fermentation, Sterilization and Disinfection, Drying & Simmering Processes.

It makes possible the three-dimensional heating around and at the top, with uniform internal temperature. Highly insulated, it prevents heat loss and thus reduces energy consumption. Equipped with multi-layered stainless-steel cage, to maximize the production.

Every program can be set to meet different taste effects and different time requirements by changing temperature and time.



Ajo negro y cebolla
Black garlic & Onion



Enzimas
Enzyme



Vinagre de frutas
Fruit vinegar



Cocción a fuego lento
Simmer



Vino de arroz dulce
Sweet rice wine


CONTROL DE TEMPERATURA
TEMPERATURE CONTROL


MANTIENE EL CALOR
KEEP WARM


DESHIDRATA
DEHYDRATE


SISTEMA DESINFECTANTE
DISINFECTION SYSTEM

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:
PRE-SET PROGRAMS:

Ajo Garlic	Vino dulce de arroz Sweet Rice Wine
Ajo Solo Solo Garlic	Encurtidos Pickles & Sourdough
Yogur Yogurt	Masa madre Drying & Heat
Natto Natto	Secado Preservation
Enzima Enzyme	Conservación por calor Simmer
Vinagre de frutas Fruit Vinegar	Desinfección a fuego lento Disinfection
Vino de frutas Fruit Wine	

30/4000
Enzyme+ 220 - 240 V / 50Hz

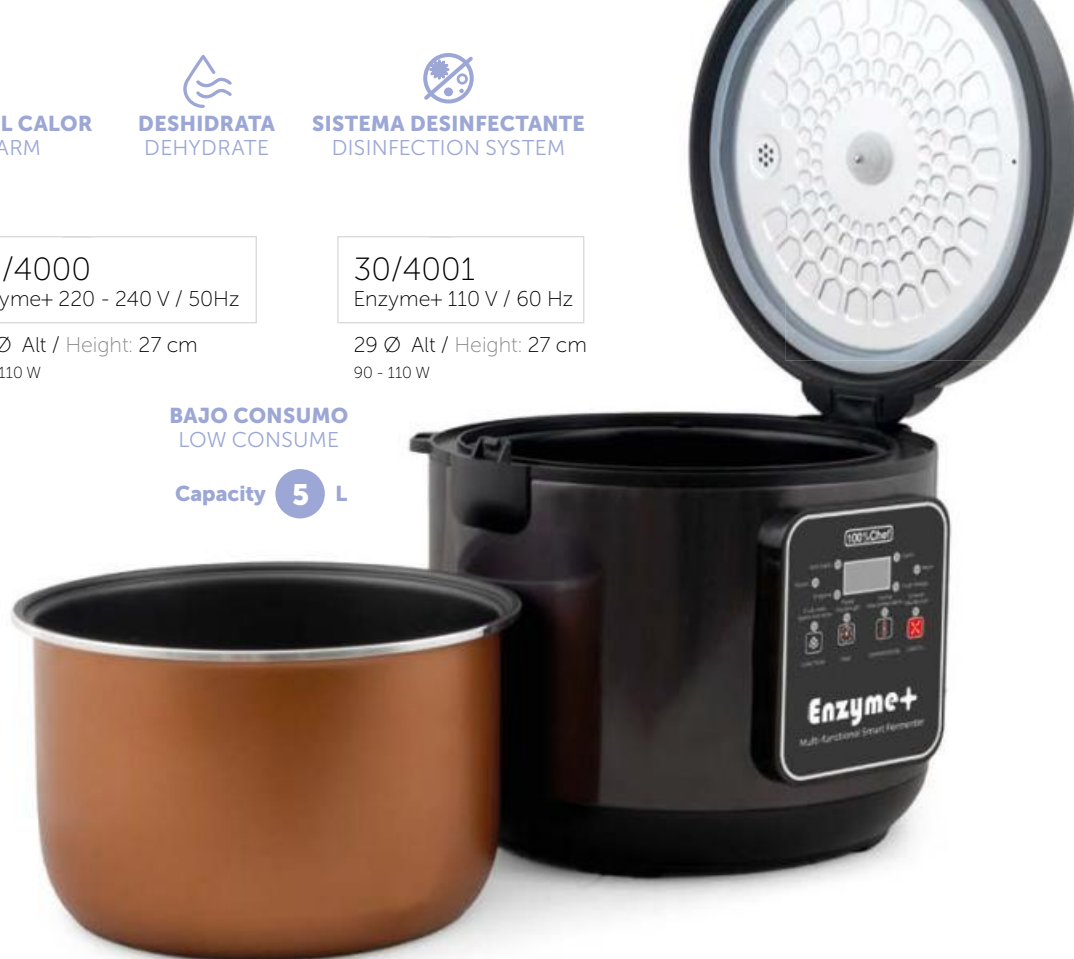
29 Ø Alt / Height: 27 cm
90 - 110 W

30/4001
Enzyme+ 110 V / 60 Hz

29 Ø Alt / Height: 27 cm
90 - 110 W

BAJO CONSUMO
LOW CONSUME

Capacity 5 L



LIBRE DE BPA
BPA-FREE

MANTIENE EL CALOR 288 HORAS
288 HOURS KEEP WARM

REGULADOR CON SOFISTICADA TECNOLOGÍA MICRO-COM
FUZZY LOGIC MICRO-COM CONTROLLER



Yogur
Yogurt



Producción de vino
Home brewed wine



Masa madre
Sourdough



Encurtidos y Kimchi
Pickles & Kimchi



Natto



Conchadora basculante de sobremesa

Por fin una cochadora compacta y versátil que trabaja hasta 3 Kg de producto a la vez.

Twin Stones es ideal para preparaciones tanto dulces como saladas, generando texturas y emulsiones perfectas e impalpables.

Equipada con motor de alto rendimiento, su doble pala y rodillos de granito reducen el tiempo de refinado, evitando sobrecalentarlos, mientras que su doble deflector dirige el fluido bajo las piedras. Se crea así una mejor aireación o conchado. Además, el bol es inclinable, para facilitar la retirada del producto.



Table Top Wet Grinder

Finally a compact and versatile wet grinder can to works with 3 Kg of product at a time.

Twin Stones is ideal for both sweet and savoury preparations, it produces impalpable textures and emulsions.

Equipped with a high-performance motor, reinforced double-bladed shaft, wide rotating stones made of granite. Twin Stones refines the ingredients without overheating them. Its double-baffle directs the fluid under the rolling stones creating better conching and making it easier to remove the product.



Recetas y aplicaciones de Twin Stones
Twin Stones recipes and applications

[FREE EXTRA CONTENT](#)

TWIN STONES

30/0053
230V · 50Hz

30/0054
110V · 60Hz

Ø base 35 cm
Altura / Height: 40 cm

130 RPM | motor de alto rendimiento
high performance motor



2 piedras de granito actúan como un molino...
¡para crear emulsiones y texturas perfectas!

2 granite stones act like a mill...
to create perfect emulsions and textures!



Bol en inox con base en granito
Stainless steel drum with granite base

bean-to-bar taste-to-bar

Gran capacidad
Big Capacity

3Kg con producto cremoso o líquido
with creamy or liquid products

2Kg con producto espeso
with thick products

Ø 25 cm



Moler / Grind



Amasar / Knead



Rallar / Grate



Emulsionar / Emulsify



30/0086

Soporte INOX Twin Stones
Twin Stones Stainless Steel Support

Soporte de acero inoxidable que aumenta la presión del conchado, acelera el proceso y evita el calentamiento del producto. Saque el máximo rendimiento con este accesorio.

Stainless steel support that increases the conching pressure, speeds up the process and prevents the product from heating up. Get the most out with this accessory.





Premier

Chocolate Refiner

21,5cm



15 cm

REFINADORA DE CHOCOLATE

Pequeña pero potente, esta refinadora de bajo impacto permite conservar al máximo el valor nutritivo y organoléptico, al tiempo que preserva la vida útil del producto ya que se realiza a baja temperatura.

Con una capacidad de 2,5 kg, dispone de un robusto motor que está diseñado para soportar trabajo continuado.

Las dos espátulas laterales redirigen la pasta hacia el centro donde los rodillos de granito natural aceleran el proceso de conchado, además de airear la mezcla durante su refinamiento.

Compacta en tamaño pero capaz de realizar grandes tareas.

CHOCOLATE REFINER

Small but powerful, this low-impact refiner allows for maximum preservation of nutritional and sensory value while extending the product's shelf life by operating at low temperatures.

With a capacity of 2.5 kg, it features a sturdy motor designed to withstand continuous work.

The two side scrapers redirect the paste towards the center, where natural granite rollers accelerate the conching process and aerate the mixture during refining.

Compact in size yet capable of accomplishing significant tasks.

120 - 140 Rpm

Refina a menos de 20 micras
Refine to less than 20 microns

MOTOR ROBUSTO
72 h de funcionamiento seguro
DURABLE MOTOR
72 h continuous operation

Pequeño y compacto
Small and compact

No sobrecalienta la elaboración
Doesn't transfer heat to product

Fácil desmontaje y limpieza
Easy disassembly and cleaning

ELABORA CHOCOLATE Y PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS DESDE CERO

MAKE CHOCOLATE AND NUT BUTTERS FROM SCRATCH

30/0094
Refinadora chocolate
Chocolate refiner

220V / 50-60 Hz / 200W



Cold
Refiner



SODA CAN SEALER "Bronson"

Sella en apenas 5 segundos por lata de forma automática, y tan solo pulsando un botón, produciendo más 400 latas por hora. Puede sellar latas de Aluminio y Pet 250 y 330 ml siempre que los diámetros sean los apropiados para las bases suministradas.
Con la máquina se proporcionan 2 bases diferentes para los diferentes tamaños de latas.

Seals in just 5 seconds per can automatically, and just by pressing a button. Producing more than 400 cans per hour. It can seal 250 and 330 ml Aluminum and Pet cans as long as the diameters are appropriate for the supplied bases. The machine is supplied with 2 different bases for different can sizes.

100/1046
Cierralatas automático
Automatic Can Sealer

220V 50Hz CE or UK Plug

100/1047
Cierralatas automático
Automatic Can Sealer

110V 60Hz USA Plug



100/1045
Lata Soda PET 330 ml
Soda Can PET 330 ml

100 uds
pcs

100/1044
Lata Soda PET 250 ml
Soda Can PET 250 ml

100 uds
pcs

Fabricado en PET tipo "Crystal" por su claridad semejante a la del vidrio. No contiene BPA. Resistentes entre -20 a 50 °C, siempre deben llenarse en frío.

Made of PET called "Crystal" type because of its glass-like clarity. It does not contain BPA. Resistant from -20 to 50 °C, they should always be filled cold.

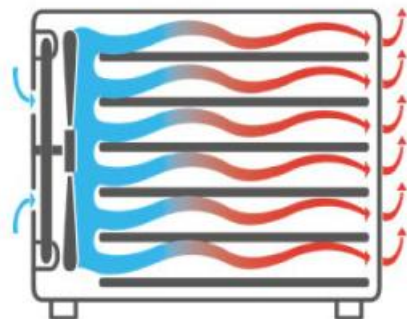


PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLE

DryCook

Deshidratador profesional Professional Dehydrator

Deshidratadores para uso profesional en cocina y pastelería. Controla la temperatura con una precisión de 0,5 grados desde 35 a 80°C. Deshidratación regular a gran escala con ventilación horizontal. Las bandejas regulables en altura permiten fermentar lácticos como yogurt, desecar todo tipo de frutas vegetales, especias para decorar o elaborar polvos, trabajos con azúcar, claras, Oblate®, secado de carnes y pescados, elaboración de hojas enteras, o bien pequeñas formas realizadas con Krokanters®. Al deshidratar por encima de los 75°C también permite trabajar con ovo-productos. Construido para durar, tiene unos motores muy silenciosos de gran rendimiento. Luz interior para ver el producto sin necesidad de abrir la puerta.



High performance dehydrators for professional kitchens and pastry shops. Control the temperature with a 0,5 degrees precision of from 35 to 80°C (95 °F to 176 °F). Regular dehydration with large-scale production and horizontal ventilation. Height adjustable trays allow you to ferment dairy products like a yogurt, dry all kinds of fruits and vegetables, spices for decorating or making powders, work with sugar, egg whites, Oblate®, drying of meat and fish, processing of whole leaves, or small shapes made with Krokanters®. Dehydration above 75°C (167 °F) also allows you to work with ovo-products. Build to last, have high-performance and very quiet motors. Interior light to see the product without opening the door.

THE ULTIMATE GENERATION IN DEHYDRATION TECHNOLOGY FOR CHEFS



Acero Inoxidable
Stainless-Steel

Controles digitales
Digital display

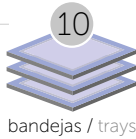
DIGITAL CONTROL

↑+	35 °C	◀ ▶	80 °C
🕒	1 H	◀ ▶	24 H
💡	ON	◀ ▶	OFF

Exactitud y precisión
Accuracy and precision

Fácil limpieza y mantenimiento
Easy cleaning and maintenance

70/1000 DRYCOOK



bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 800 WATTS

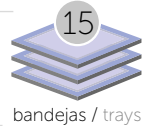
1 Ventilador / 1 Fan

10 Bandejas / 10 Trays (30 x 28 cm)

0.84 m² Producción / Production



70/1001 DRYCOOK XL



bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 1500 WATTS

2 Ventilador / 2 Fan

15 Bandejas / 15 Trays (40 x 38 cm)

2.28 m² Producción / Production

Equipado con pies antideslizantes para apilar dos máquinas o ruedas con freno para moverlas fácilmente.

Equipped with anti-slip feet for stacking two machines or castors with brakes for easy moving.

Accesorios y complementos

Accessories & Complements



Compatible con Plantillas Krokanters, p.398
Use with Krokanters Stencil, p.398



Hojas de Teflón laminada de 150 µm y antiadherente por ambas caras. Garantiza más de 500 usos.

150 µm laminated Teflon sheets, non-stick on both sides. Guaranteed for over 500 uses.



Rejilla de silicona que facilita el paso de aire sin que vuelen por la acción del secado. Perfecto para productos delicados como flores y Obulatos.

Silicone grid that allows air to pass through without items flying due to drying action. Perfect for delicate products such as flowers and Obulatos.



Rejilla de recambio de acero inoxidable. Resistente, reutilizable, fácil de limpiar y aptas para el contacto alimentario.

Stainless steel replacement grid. Resistant, reusable, easy to clean, and food-safe.

70/1002

Hoja de teflón DryCook XS
Non-stick Teflon Sheet XS

5 uds
pcs

70/1004

Hoja rejilla DryCook XS
DryCook grid sheet XS

5 uds
pcs

70/1006

Rejilla acero inoxidable XS
Stainless-steel grid XS

Medidas / Measurements 30 x 28 cm For: 70/1000 DryCook, 70/0012 Excalibur 2400

70/1003

Hoja de teflón DryCook XL
Non-stick Teflon Sheet

5 uds
pcs

70/1005

Hoja rejilla DryCook XL
DryCook grid sheet XL

5 uds
pcs

70/1007

Rejilla acero inoxidable XL
Stainless-steel grid XL

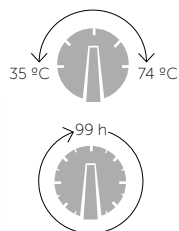
Medidas / Measurements 40 x 38 cm For: 70/1001 DryCook XL

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



70/0004
Excalibur 4926 TM

Termostato + temporizador
Adjustable thermostat + timer



Excalibur 4926 TM & 4900

Motor: 220 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 Watts
Bandeja: 35 x 35 cm
Sup. secado útil: 1 m²
Fan: 18 cm / 600 Watts
Tray: 35 x 35 cm
Drying area: 1 m²



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP



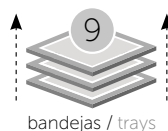
70/0003
Excalibur 4900

Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

Accesorio / Spare Part:

70/0018
Puerta transparente Excalibur®
Excalibur® transparent door

Para serie / Fits series:
Excalibur 4900 / 4926T



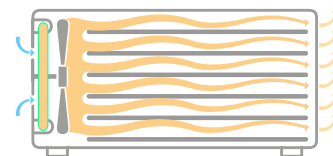
bandejas / trays

Incluye 9 bandejas
y 9 rejillas.

No incluye
silicona ni Teflón

Includes 9 trays
and 9 grids.

Silicones and Teflon
not included



Parallelx® Drying System

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

Excalibur PRO EXC10EL

Motor: 230 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 W
Sup. secado: 1.4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm / 600 W
Drying Sur. 1.4 m²
Tray: 38 x 38 cm



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR



70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

bandejas de acero inoxidable
stainless steel trays

EXTREME PRECISION DIGITAL CONTROLLER

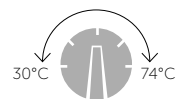
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer

66 - TOOL CONCEPTS

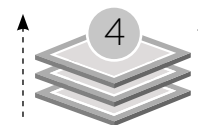
Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

SMALL SERIES

70/0012
Excalibur 4400



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat



4 bandejas / 4 support trays
4 rejillas / 4 net trays

Excalibur 2400

Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 235 W
Bandeja: 30 x 30 cm
Power: 235 W
Tray: 30 x 30 cm

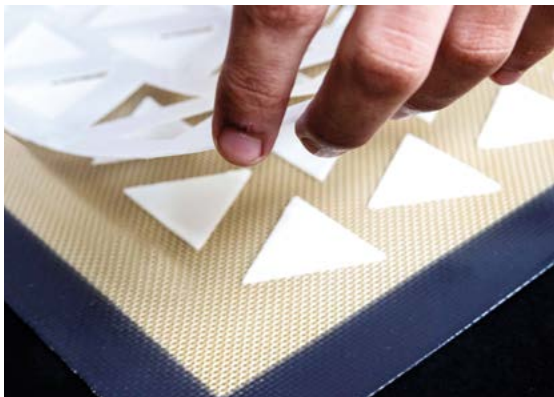


bandejas / trays
Parallexx® Drying System

70/1002
Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 30 x 30 cm

5 uds
pcs



Compatible con Plantillas Krokanters, p.398
Use with Krokanters Stencil, p. 398



Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0010
Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

70/0011
Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

70/0051
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

70/0039
Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 35,5 x 35,5 cm

Conserve:

- Liofilizados
- Trabajos de azúcar
- Aditivos
- Deshidratados
- Crujientes

Preserve:

- Lyophilized food
- Sugar crafts
- Additives
- Dehydrated ingredients
- Crispy and crunchy

Consiga un bajísimo grado de humedad ambiental para una mejor conservación del producto.

Designed to achieve an extremely low degree of relative humidity for a better conservation of the product.



70/0041
Dry Food Box

230 V / 110 V
50 x 40 cm
Altura / Height: 27 cm

Dry Food Box

Contenedor plástico hermético apilable con deshumidificador eléctrico a 12V. Bajísimo consumo. Regulable en 4 diferentes grados de humedad relativa 55 / 45 / 35 / 25%.

Stackable hermetic plastic container equipped with a 12V electric dehumidifier extremely. Low consumption. Adjustable to 4 different levels of relative humidity 55 / 45 / 35 / 25%.





SLOW JUICERS TECHNOLOGY

Fácil limpieza
Easy cleaning



Botón de seguridad
Safety switch

Cepillo rotatorio
Rotating brush



Salida zumo
Juice outlet

Motor de baja velocidad
Silencioso y duradero.



Low Speed AC Motor
Quiet and stronger.

Pieles de
20 tomates cherry
Amount of leftovers
from 20 cherry tomatoes

Textura desligada
Separate texture



Exprimidora tradicional
Traditional juicer



+ 30%

Textura homogénea
Homogeneous texture



Exprimidora Omega
Omega slow juicer



Como usar las exprimidoras
en gastronomía
Inspirations for juicers
applications in gastronomy

FREE EXTRA CONTENT

50/0008

Exprimidora VRT 452 HDS
Juicer

80 RPM

CLASSIC

**Omega
Low Speed
Technology
System (LSTS)**

Tornillo condensador
Condensing screw

Salida pulpa
Pulp outlet





50/0010

Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

SUPERLENTA

MANTIENE LAS ENZIMAS INTACTAS
KEEPS INTACT HEALTHY ENZYMES

REDUCE LA FRICCIÓN Y EL CALOR
REDUCES HEAT BUILDUP

SEPARACIÓN DE LA PULPA Y ZUMO
DIVIDES PULP FROM JUICE

RETRASA EL PROCESO DE OXIDACIÓN
DELAYS THE OXIDATION PROCESS

DOBLE SISTEMA DE FILTRAJE
DOUBLE FILTERING SYSTEM

Omega VSJ843RS Juicer
VRT 402HDS Juicer

Peso / Weight: 5 kg
Altura / Height: 40 cm
Voltage: 230 V / 50-60 Hz

8228 Nutrition Center Juicer

Peso / Weight: 9.7 kg

Dimensiones / Size: 16.5 x 37 cm

Altura / Height: 40 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

EXTRAE ZUMO
EXTRACTS JUICE

PICA
MINCES

MUELE
GRINDS

EXTRUDA PASTA
EXTRUDES PASTA

HACE LECHE DE SOJA
MAKES SOY MILK

MANTEQUILLA DE CACAHUETES
NUT BUTTER

POSTRES HELADOS
FROZEN DESSERT MAKER

DURADERA
DURABLE

VERSÁTIL
VERSATILE

POTENTE
POWERFUL

SIMPLE
SIMPLE

SPECIAL FOR PULP

50/0035

Extractor de jugos
Masticating juicer





Omega Megamouth MMV700S

Peso / Weight: 5 kg

Altura / Height: 47 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

SPECIAL SMOOTHIES

MANZANAS

APPLES

NARANJAS

ORANGES

PEPINOS

CUCUMBERS

KIWI

KIWI

TOMATES

TOMATOES

PERAS

PEARS

Sistema AUTO-CLEANING durante la producción de jugo, para aumentar la eficiencia.

The AUTO-CLEANING system during the juicing process increases the performance.



50/0016

Omega Megamouth MMV700S
Slow Juicer

60 RPM

INTRODUZCA EL FRUTO ENTERO
PUT IN THE WHOLE FRUIT

AHORRE TIEMPO DE PREPARACIÓN
SAVE TIME DURING PREPARATION

ZUMOS SIN OXIDACIÓN
HASTA 72 HORAS
JUICES FREE FROM
OXIDATION UP TO 72H



Blender Omega 3HP 442S

Peso / Weight: 3.4 kg

Dimensiones / Size: 20 x 23 cm

Altura / Height: 51 cm

Voltage: 230-240V / 50-60Hz

1500 Watts

POWER BLENDER

50/0009

Batidora Blender Omega 3HP 442S
Blender Omega 3HP 442S

VASO DE 2L DE
CO-POLYESTER
SUPER-RESISTENTE
HIGH RESISTANCE 2-L GLASS
MADE FROM CO-POLYESTER

CUCHILLAS ESPECIALES
DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES DE VELOCIDAD
POWER CONTROLS

50/0012

Vaso de recambio con tapa
Cup and Lid Replacement

Trabaje con un segundo vaso
Work with two cups





Bolsas de filtrado Filter bags

Estameñas fabricadas 100% de poliamida, aptas para uso alimentario. Sedosas y maleables, no tienen costuras visibles, bordes de algodón o refuerzos de tela, lo que garantiza que siempre estén listas para volver a ser utilizadas. 9 bolsas de diferentes tamaños, equipadas con un aro de acero inoxidable para facilitar su llenado, asas para colgarlas y una etiqueta que identifica el modelo y el nivel de filtrado. Resistentes hasta 150°C.

Ahorra esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas.

Muslin bags made from 100% polyamide, suitable for food use. Silky and pliable, they have no visible seams, cotton edges, or fabric reinforcements, ensuring they are always ready to be reused.

9 bags in different sizes, equipped with a stainless steel ring for easy filling, handles for hanging, and a label that identifies the model and filtration level. They can withstand temperatures up to 150°C.

Saves effort and maximizes the use of raw materials.



30/2005
Conik 100 µ

6 L

Ø 29 X 29 cm

Para coladores cónicos
For conical strainers



30/2007

OCOO Bag 100 µ

8 L

Ø 20 X 24 cm

Especial OCOO-PRO: elabore caldos e infusiones clarificadas extrayendo todavía mucho más.

Special OCOO-PRO: making broths and clarified infusions, extracting even more.



A

30/2004 Mini 100 µ
Ø 10 x 23 cm 2 L

B

30/2008 Mini 50 µ
Ø 10 x 23 cm 2 L

C

30/2002 Sauce 100 µ
Ø 18 x 45 cm 8 L

D

30/2001 Sauce 250 µ
Ø 18 x 45 cm 8 L

E

30/2003 Juice 100 µ
Ø 15 x 32 cm 4 L

F

30/2000 Consommé 250 µ
Ø 36 x 56 cm 52 L

G

30/2006 Long 100 µ
Ø 18 x 82 cm 15 L

B

**Nuevo formato Mini 50 µ
especial clarificados extremos.**

**New Mini 50 µ format,
specially designed for extreme
clarifications.**

TORCHETTO

Prensa de 5 Litros 5-Liter Press

Prensa de tornillo para la extracción de zumos por presión de fruta madura como uvas, moras, melocotones, ciruelas...

En cocina es interesante su uso como prensa para extraer aguas vegetativas de pimientos asados, cebolla asadas, etc. o para una 2ª extracción de jugos una vez pasados previamente por el chino.

Cuenta con cesta de acero inoxidable y base antideslizante tipo ventosa.

Screw press for extracting juice by applying pressure to ripe fruits such as grapes, blackberries, peaches, plums...

In the kitchen, it's useful for pressing roasted peppers, roasted onions, etc., to extract vegetable waters, or for a second juice extraction after straining through a sieve.

Features a stainless steel basket and a non-slip suction cup base.

100/0204

Torchetto

5 L



72 – TOOL CONCEPTS

Linterna de luz negra

Black Light lantern

Ideal para detectar espinas o cáscaras de marisco dentro de farsas o picadillos. Las cáscaras de marisco y espinas de pescado contienen elementos fluorescentes que la linterna de luz negra resalta y permiten ser detectados en ambientes de cierta oscuridad.

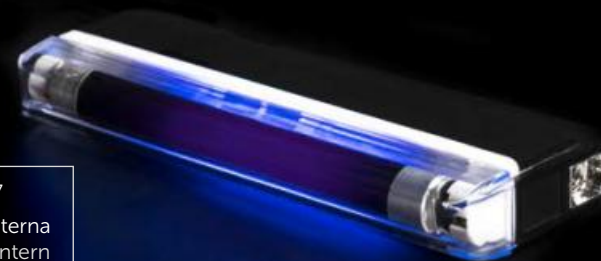
Ideal for detecting spines or shells of shellfish in farces or hash. Shells of fish and fish bones contain fluorescent elements that will glow in the dark thank to this light, permitting you to take them off easily.

¡Elaboraciones de pescado y marisco IMPECABLES!
PERFECT preparation of fish and seafood!

30/0007
Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm

Altura / Height: 2 cm



BRULEE

Soplete de cocina profesional Professional Culinary Torch

Cabezal de soplete profesional compatible con todas las botellas de gas azul desechables. Seguro, preciso y regulable con una sola mano, trabaja inclinado sin perder potencia ni precisión.

Professional torch head compatible with all disposable blue gas canisters. Safe, precise, and adjustable with one hand, it works at an angle without losing power or accuracy.

 Firepower
1300°C

30/0004

Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch

BRULEE MAX

Soplete de cocina de doble uso Double-use culinary torch

La llama concentrada tiene mayor poder calorífico que los sopletes comunes de cocina permitiendo sellar proteínas, marcar piezas grandes, complementar cocciones unilaterales, acelerar encendidos de carbón... La campana difusora expande la superficie de cocción y ofrece un calor regular y consistente, evitando el sabor derivado de sopletear los alimentos.

Con Brulee Max tendremos precisión y sabor en cada plato!

The concentrated flame has a higher heat output than regular kitchen torches, allowing for the searing of proteins, marking large pieces, enhancing one-sided cooking, and accelerating charcoal ignition... The diffuser bell expands the cooking surface and provides even and consistent heat, preventing the flavor derived from torching the food.

The diffuser bell expands the cooking surface and provides even and consistent heat, preventing the flavor derived from torching the food.

With Brulee Max, we'll have precision and flavor in every dish!



 Firepower
1300°C - 1980°C

30/0200

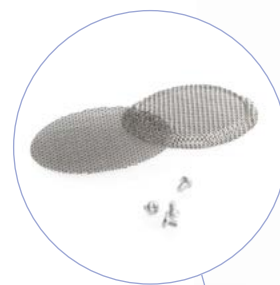
Brulee Max

15 x 7 cm

Alt / Height: 31 cm

30/0201

Rejillas recambio Brulee Max
Brulee Max Screens



Base de seguridad anticaída
Anti-fall and safety base



MAP-PRO



PROPANE



TROLLEYS

Explore nuestra exclusiva línea de carros de servicio, diseñados meticulosamente para brindar experiencias y espectáculo frente al cliente.

Explore our exceptional range of service carts, meticulously crafted to deliver unforgettable experiences and captivating performances to your valued customers.

Fabricados en Solid Surface presentan:

- **Máxima Dureza**
- **Resistencia a la abrasión, no amarillean**
- **Impermeables y de fácil limpieza**

Manufactured in Solid Surface they have:

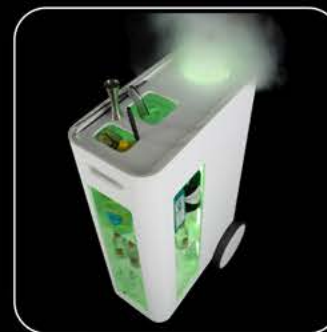
- **Maximum hardness**
- **Abrasion resistance, no yellowing**
- **Waterproof and easy to clean.**

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

100/0402
Trolley Gin&Tonic*

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



- Enfriador de copas -85°C integrado con CO²
- Cubitera
- Especiero
- Espacio para residuos
- Glass cooler -85°C integrated with CO²
- Ice bucket
- Spice tray
- Waste disposal area



- Capacidad para:
- 8 copas
 - 6 botellas
 - 8 tónicas

- Capacity for:
- 8 glasses
 - 6 Gin bottles
 - 8 Tonic water



- Luces led de distintos colores
- Mando a distancia
- Batería propia
- LED lights of different colors
- Remote control
- Own battery

*No incluye botella CO².
*CO² cylinder are not included.

100/0401
Trolley Jabugo Premium

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



El Trolley multifuncional
The multi-functional trolley

100/0403
Trolley Gueridon

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



- Bandeja extraíble
- Pull-out tray



- Gran espacio de almacenaje
- Large storage space



Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.



Precision

Higiene y medición

Hygiene and measurement



130/0002

Balanza de alta precisión 0.005 g
High Precision Scale 0.005 g

Ideal para un uso continuo. Pesa gramos, libras y quilates. Calcula porcentajes y cuentapiezas, paravientos incluido, salida de datos en USB y RS-232-C para impresoras. Puede conectarse a la red eléctrica gracias a su batería recargable. Mueble de acero, y ABS con plato de acero inoxidable, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Ideal for constant use, both with battery or plugged. Stainless steel chassis, and ABS with stainless steel plate, quick start and stabilization. Can weight: grams, pounds and carats. Piece counting function and percentage mode, wind protection included, USB data output and RS-232-C printer.

LCD display

Tara / Net tare

Pilas recargable / Rechargeable batteries

Precision: max: 150 g / min: 0,005 g



130/0001

Balanza de precisión 0.01 g
Precision Scale 0.01 g

Ideal para el pesaje cotidiano de ingredientes que requieren muy poca cantidad y alta precisión. Estabilizantes para helados, azúcares, sal, trufa, agar-agar, especias. Pequeña, extraplana, fácil de usar, alta resistencia a los golpes debido a su caja cierre. Resistente a la caída de líquidos, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Weight ingredients that require a very small amount and high accuracy. Ice cream stabilizers, sugar, salt, truffle, agar-agar, spices, etc.. Small, slim and easy to use, high shock resistance due to its closed box design. Liquid resistant, stable starting quickly.

LCD display

Tara / Net tare

Pilas / Batteries (4 x 1,5 tipo R03)

Precision: max: 100 g / min: 0,01 g



130/0003

Medidor digital de PH
PH digital controller

Phimetro de bolsillo. Mide la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Sensor de temperatura. Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. It measures the acidity or alkalinity of liquids. Essential in the process of gelification or spherification. Temperature sensor. Waterproof, it floats in water. Can work completely submerged.

PH: 0.00~14.00pH

Precisión / Accuracy: ± 0.05 pH

Resolución / Resolution: pH 0.01pH

Temp.: 0~60 °C



130/0004

Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller

Mida y domine el punto de sal de los alimentos en establecimientos, restaurantes, hospitales, escuelas, caterings o industria de la alimentación como queserías.

Accurately measure and control the salt in foods served in your company, restaurant, hospital, school, catering or food industry like cheese factories.

PH: -2.00~16.00pH

Precisión / Accuracy: $\pm 0.01\text{pH}$

Temp.: 0~60 °C

Salinidad / Salinity: 0.0 – 99.9 ppm 100 – 999 ppm 1–10 ppt

Baterías incluidas / Batteries included



Punta ultrafina para dosificación muy precisa
Extra-thin tip for accurate use

Botellín precisión
Squeeze bottle

130/0011	50 ml	50	uds pcs
130/0012	150 ml	10	uds pcs
130/0013	300 ml		



Micro botellines
Micro squeeze bottle

130/0023	50 ml	20	uds pcs
130/0024	100 ml		

Punta con aguja para
trabajos de precisión
Needle tip for
precision work



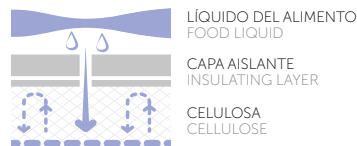


DRACULA Rollo papel absorbente Food pad roll

Papel plastificado y perforado con base de celulosa natural altamente absorbente. Su capa plástica aísla el alimento de la humedad y la celulosa retiene los jugos. Colocar en el fondo de los envases donde conservamos los pescados, mariscos o carnes crudas, quesos, frutas delicadas, ensaladas, flores, etc. obtendrá un producto de mejor calidad alargando su conservación considerablemente. La celulosa además regula la humedad del envase alargando la vida del alimento. Neveras libres de olores y contaminación cruzada.

CONSERVACIÓN ÓPTIMA
GRANDES PRODUCCIONES
ALIMENTOS MÁS FRESCOS POR MÁS TIEMPO

OPTIMUM PRESERVATION
LARGE VOLUME PRODUCTION
FRESHER FOOD FOR A LONGER TIME



El líquido absorbido no toca el producto
Liquid is absorbed and cannot touch the food

60 M

80/0041
DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll

22 cm

Laminated micro perforated food pad, made with highly absorbent natural cellulose fibers.

The upper layer isolates the food from moisture, while the cellulose fibers trap juices or liquids, increasing the shelf life of the produce. Optimal to stock fish, seafood shells, cheese, fruits, salad and flowers preserving their fragile aromas. This product prevents cross-contamination in the fridge.

Termómetro corporal digital con infrarrojos

Mide la temperatura corporal a distancia en 1 segundo. Precisión y rapidez sin necesidad de contacto. Pantalla LCD con retroiluminación, permite el uso en la oscuridad y cambia de color en función de la temperatura.

No contact infrared body thermometer

It measures the body temperature in 1 second with no contact. High precision and speed with no need for contact. With the backlight LCD screen, it allows the use in the dark and changes color depending on the temperature.

130/0022

Termómetro Digital Infrarrojos
No contact infrared thermometer



CARACTERÍSTICAS / FEATURES

Grados Celsius y Fahrenheit
Celsius and Fahrenheit degrees

Almacena un histórico de hasta 20 mediciones
It saves the history of the lasts 20 measurements

Alarma para mediciones superiores a 38°C o 100.4°F
Alarm if the temperature is higher than 38°C or 100.4°F

Apagado automático después de 30 segundos
Auto power off after 30 seconds



Máscara Facial

Transparente, con certificado SGS. Indispensable para cocinas centrales, restaurantes, catering, pastelerías, eventos, bares y obradores, manipulación alimentaria y todo tipo de tiendas de alimentación (mercados, supermercados).

Evita las salpicaduras de saliva durante el trabajo.

ESTABLE Y CÓMODA: se adhiere al mentón perfectamente gracias a su barra inferior y sus tensores regulables.

USO PROLONGADO: no se empaña, no se mueve, larga duración.

LIMPIA Y TRANSPARENTE: mejora la imagen de su negocio aportando higiene y seguridad y ofreciendo una imagen amable y cuidada.

SOSTENIBLE: puede ser desmontada, desinfectada, reutilizada, y finalmente reciclada.

Facial Cover

Transparent protective cover, with SGS manufacturing certificate. It is an essential accessory for central kitchens, restaurants, catering, food handling and all kinds of food stores (markets, supermarkets).

ERGONOMIC, STABLE AND COMFORTABLE: through its lower bar and its adjustable tensioners, it adheres perfectly to the chin.

PERFECT FOR EXTENDED USE: it does not fog up, it does not move, it has a long life and can be repeatedly cleaned and disinfected with alcohol.

CLEAN AND CLEAR: it improves the image of your business by providing hygiene and safety and offering a friendly and carefully image.

SUSTAINABLE: it can be disassembled, disinfected, reused, and finally recycled.



Personalizable
Customizable



Máscara facial Facial Cover

130/0020 Base Transparente / Clear Lower Bar

130/0021 Base Blanca / White Lower Bar

HIGIÉNICA
CONFORTABLE
REUTILIZABLE

HYGIENIC
COMFORTABLE
REUSABLE



Needle

Agujas de baño Coating needle

El accesorio requerido para trabajar los miméticos y otros elementos bañados pequeños. Gracias a su finura, permite elaborar acabados perfectos (sin marcas); y operar con buena sujeción (para bañar y escurrir).

- Chocolates
- Trufas líquidas / Liquid truffles
- Falsos esféricos / False spheres
- Miméticos / Trompe l'oeil

The required accessory for working with small coated elements and other mimetics. Thanks to its finesse, it allows for perfect finishes without marks and provides a good grip for coating and draining operations.

30/0101
Agujas de baño
Coating needle

100 uds
pcs



O2 Absorber



Sobres que contiene polvo de hierro que actúa de barrera contra la oxidación producida por el aire. Elimina o disminuye el nivel de oxígeno en el embalaje, ayudando a mantener la seguridad alimenticia del alimento y prolongar su vida útil. En un recipiente correctamente sellado, puede duplicar e incluso triplicar la vida útil del producto a conservar.

Envelope containing iron powder that acts as a barrier against oxidation produced by air. It eliminates or reduces the level of oxygen in the packaging, helping to maintain the food safety of the food and prolonging its shelf life. In a properly sealed container, it can double or even triple the shelf life of the product to be preserved. Each sachet can protect an area of 100 ml.

70/0047
Oxygen absorber

150 uds
pcs

1 sobre cada 100 cc.
1 sachet for 100 cc.





Gel secante de sílice Desiccant silica gel

Un secante altamente higroscópico, con una gran capacidad de absorber la humedad ambiental, alargando así la vida útil de secos, liofilizados, caramelos, crujientes y deshidratados.

A highly hygroscopic drying agent with a great capacity to absorb ambient moisture, thereby extending the shelf life of dried, freeze-dried, candies, crisps, and dehydrated products.

Disponible en 3 formatos
Available in 3 formats

70/0044
SilcaBag S 10 g

100 uds
pcs

Pensado para poder disponer una o dos bolsas en botes cerrados y así mantener cualquier deshidratado. Polvo, galleta, caramelo, etc. perfectamente crujiente.

Designed to allow you to place one or two bags in sealed containers, keeping any dehydrated product, such as powder, cookies, candies, etc., perfectly crispy.



70/0045
SilcaBag M 150 g

10 uds
pcs

Añádalo a recipientes de gran tamaño para absorber la humedad en producciones de restaurante, catering y obrador, manteniendo los crujientes, galletas, caramelos, etc. perfectos desde su elaboración hasta su uso.

Add it to large containers to absorb moisture in restaurant, catering, and bakery productions, keeping crisps, cookies, candies, etc., perfect from preparation to serving.



70/0046
SilcaBag L 1000 g

1 ud
pc

El aliado definitivo contra la humedad. Este formato de bolsa permite reutilizar el gel de Sílice, secándolo para reactivarlo en horno, microondas o deshidratador. Para detectar fácilmente cuándo hay que renovarlo, Silcabag incorpora una parte de perlas naranjas, que cuando se humedecen cambian a color verde.

The ultimate ally against moisture. This bag format allows you to reuse the Silica Gel by drying it to reactivate it in an oven, microwave, or dehydrator. To easily detect when it needs to be replaced, Silcabag incorporates orange beads that change to green when they become damp.



Sous Vide

Cocina y técnicas al vacío

Vacuum Cooking Techniques





FORCE & CLASSIC

80/1058
Noon Force - 2250 W - 230V



Noon es la herramienta profesional definitiva para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infundir, pasteurizar alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad, además de realizar cocciones programadas con un alto nivel de precisión. Esta referencia ya clásica de nuestro catálogo ha sido revisado y mejorado aumentando con ello su eficiencia productiva.

Noon is the ultimate professional tool for cooking vacuum-packed foods with precision, infuse ingredients, pasteurize, heat up any type of produce. Noon Immersion Circulator ensures a safe and easy programmed cooking, with accurate time and temperature control. This already classic reference in our catalog has been revised and improved, thus increasing its production efficiency.

80/0058
Noon Classic - 1800 W - 230V

80/0059
Noon Classic - 1400 W - 110V



¿QUÉ NOON ESCOGER? HOW TO PICK YOUR NOON?

Watt
2250

NOON FORCE

54 L	100°C	27 L
65 L	80°C	35 L
75 L	70°C	45 L
100 L	60°C	54 L

*Temperaturas medidas en cubetas isotérmicas Noon

*Temperatures measured in isothermal containers Noon

Watt
1800



Técnicas de cocina a baja
temperatura y vacío

Sous vide
cooking techniques

FREE EXTRA CONTENT



Estabilidad térmica en
recipientes profundos
Thermal stability
in deep containers

Precisión de temperatura 0.1 °C
Temperature accuracy 0.1 °C

Presión de la bomba
Pump pressure 115 Mbar

Caudal de agua
Water flow 6 L / min



Control presión de agua
Water control pressure



Dos ventiladores
Two fans



Tubo conexión bomba de agua
Water pump connecting pipe



**Control de parámetros
en 10 idiomas
Controllers
in 10 Languages**



80/0044

Container térmico inox con tapa
Stainless Steel Thermal Container with lid

80/0040

Tapa / Waterlight cover

Para baños GN 1/1
For GN 1/1 baths



Los baños térmicos mejoran la estabilidad de la temperatura del agua, facilitan su calentamiento además de permitir una enorme comodidad en su vaciado y, lo que es más importante, un ahorro de un 30% en energía.

Todas la series de baños térmicos noon están equipadas con tapa estanca, asa y desagüe.

Thermal containers improve water temperature stability, make its heating easier, allow comfortable emptying, and save up to 30% of energy.

All our Noon thermal baths series are equipped with a sealed cover, a handle and a drain.



80/0055

Sujetasisón y botellín regulable
Adjustable Whip Clip

80/0051

Cinta adhesiva rotulable 55 m
Writable tape 55 m

El mejor sistema para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes, cristal, plástico, acero inoxidable. Resistente al agua. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador, nevera, o estufas calientaplatos. Puede escribirse con cualquier lápiz, bolígrafo o rotulador permanente. Al despegar no deja residuos.



6 colores
6 colors

Ancho / Wide: 2 cm



Label vacuum bags or any food container with this water resistant writable tape. It can be used with any kind of container, from glass to plastic to stainless steel. Use it in steam oven, immersion circulator, freezer, refrigerator, hot plates or stove. No trace glue.



Descubra todas la aplicaciones
de Vortex

Discover all applications
with Vortex

FREE EXTRA CONTENT

vortex

El agitador al vacío
The Vacuum Stirrer

Consiga emulsiones y texturas sin airear y sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar su máquina de vacío.

Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites y estabilizantes, todo en frío.

Achieve impossible emulsions and textures with no ventilation and obtain bubble-free juices without the need to overuse your vacuum machine.

Mix portion of cold gluconolactate, alginate, xanthan gum, jelly, oils and stabilizers. Use not recommended with fibrous fruit purées or aired products.



20/0007
VORTEX

MODELO COMPATIBLE	230 V / 50 Hz
COMPATIBLE MODEL	110 V / 60 Hz



3000 RPM



Vacío con máquina de vacío,
con o sin conexión externa
Sous-vide with Vacuum Machine, with and
without external connection



Sous-vide with Vacuum Pro



1300W



80/0096
Noonie

220-240V 50-60 Hz

noonie

EL MÁS GRANDE ENTRE LOS PEQUEÑOS
THE BIGGEST AMONG THE SMALL

Precisión temperatura +/- 0,1°C
Temperature accuracy +/- 0,1°C

Temperatura máxima 90°C
Max. temperature 90°C

Para baños de 6 - 15 L
For baths of 6 - 15 L

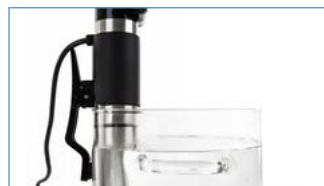
Alarma bajo nivel agua
Low water level alarm

Pinza sujeción universal
Universal clamping pliers

Válido GN 1/2 20 cm
GN 1/2 20 cm valid

4 modos de cocción
4 cooking modes

Temporizador hasta 99 h
Timer up to 99 h



CIRCULADOR A BAJA TEMPERATURA SEMI-PRO
SEMI-PRO LOW TEMPERATURE CIRCULATOR

Noonie utiliza la tecnología más avanzada en circuladores del mercado. Con una precisión de 0,1°C, incluso a temperaturas inferiores a 50°C, este circulador garantiza resultados precisos y consistentes en cada preparación.

Su versatilidad destaca al poder ser acoplado en una amplia variedad de recipientes, adaptándose a sus necesidades. Además, su potencia de 1300W permite calentar baños de hasta 15 litros en cuestión de minutos. Perfecto para producciones de menor volumen, regeneraciones, desayunos, buffets, sifones, salsas y mucho más.

Noonie utilizes the most advanced technology in circulators available in the market. With a precision of 0.1°C, even at temperatures below 50°C, this circulator guarantees precise and consistent results in every preparation. Its versatility stands out as it can be easily attached to a wide variety of containers, adapting to your needs. Additionally, its power of 1300W allows for heating baths of up to 15 liters within minutes. Perfect for smaller volume productions, regenerations, breakfasts, buffets, siphons, sauces, and much more.

NOONIE EN LAS COCINAS PROFESIONALES

En las cocinas tenemos equipos potentes para asegurar producciones, pero también necesitamos equipos de menor potencia en las partidas, para producciones de menor volumen, regeneraciones, desayunos, buffets, sifones, salsas, etc.

iiAVISO PARA BARTENDERS Y BARISTAS!!

Circulador rápido para volúmenes medios y pequeños, compatible en la propia barra de servicio. No renuncie a crear sus propias bebidas calientes, infusiones, etc.

NOONIE IN PROFESSIONAL KITCHENS

In the kitchens we have powerful equipment to ensure production, but we also need less powerful equipment in the batches, for smaller volume production, regenerations, breakfasts, buffets, siphons, sauces, etc.

NOTICE FOR BARTENDERS AND BARISTAS!!

Fast circulator for medium and small volumes, compatible with the service bar itself. Don't renounce to create your own hot drinks, infusions, etc.



80/0097

Cubeta con tapa Noonie
Container with cover Noonie

GN 1/2 20 cm / GN 1/2 20 cm valid

Cal Attack

DESCALCIFICADOR / DESCALER

Limpia la cal y oxidación de las resistencias, bombas de agua, sondas o materiales metálicos o plásticos de los baños térmicos de precisión, baños maría del pase o del buffet, lavavajillas, calentadores de agua, etc. Mantenga todos sus equipos Sous Vide en perfectas condiciones ahorrando agua y sobre todo electricidad.

Cleans scale and oxidation from electric resistances, water pumps, probes or metal or plastic materials of precision thermal baths, water baths of the pass or buffet, dishwashers, water heaters, etc. Keep all your Sous Vide equipment in perfect conditions saving water and electricity.

80/0110
Cal Attack

700 gr

Dosificación: 50 gr x 10 l
Disolver y trabajar a 60°C
Dosage: 50 gr x 10 l
Dissolve and work at 60°C



iSensor

La nueva generación de envasadoras al vacío

Envasado inteligente.

Equipadas con sistema iSensor, para bajos costes en mantenimiento, reparaciones y consumo. Ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto: incluso líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. iSensor permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado de forma automática, permitiendo la perfecta extracción de aire de espumas, masas, y batidos.

Barra de sellado inteligente

"Envase el doble de rápido".

Envase dos bolsas superpuestas en la misma posición con el tiempo de una.

Nueva electroválvula.

Mejor eficiencia de cualquier ciclo de vacío independientemente de su presión.

La envasadora al vacío 100% automática programada para infusiones y osmosis

The 100% automatic vacuum packing machine programmed for infusions and osmosis

New Generation Vacuum sealer

Intelligent Vacuum Sealer.

Perform the vacuum sealing level for each product: even for liquid, moist or porous food.

iSensor optimizes the packing cycle.

Special Sealing Bar

"Packing in half the time".

The special design of the sealing bar makes possible to pack two bags placed on top of each other in the same position.

This way, twice the number of bags can be packed in the same amount of time.



8 m³/h

80/0060 iSensor S - 230V
80/1060 iSensor S - 115V

38 x 54 cm Altura / Height: 38 cm
Barra sellado / Sealing bar: 31 cm

Panel de control en modo AUTO o MANUAL
Control display with AUTO or MANUAL mode



Modo AUTO ► Envasa de manera automática sin supervisión

Modo MANUAL ► Ideal para combinar técnicas culinarias específicas, como impregnaciones, marinados, y colorear y aromatizar

AUTO mode ► Automatic sealing with no supervision

MANUAL mode ► Ideal for combining specific culinary techniques, such as impregnations, marinated, and color and flavor.



Conexión para vacío externo
External Vacuum Connection



80/0070

Para iSensor · Fits iSensor

80/0025

Para Vacuum Pro y Girovap
Fits Vacuum Pro and Girovap

- Equipadas con Bomba BUSCH de última generación
- Sistema de autolimpieza del aceite incluido
- Barra de sellado sin conexiones
- Cumple con los estándares CE, UL y NSF

- Equipped with the last generation BUSCH pump
- Self-cleaning oil system included
- Seal bar without connections
- Meets CE, UL and NSF standards

10 m³/h

80/0061 iSensor M - 230V

80/1061 iSensor M - 115V

48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 m³/h

80/0062 iSensor M - 230V

80/1062 iSensor M - 115V

48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm

20 m³/h

80/0064 iSensor L - 230V

80/1064 iSensor L - 115V

62 x 57 cm Altura / Height: 47 cm
Doble barra sellado / Double sealing bar: 41 cm x 2

DOBLE
BARRA SELLADO
DOUBLE
SEALING BAR



Vac-andcook

Bolsas de cocción para uso profesional
Professional use cooking bags

Las bolsas Vac-andcook, al contrario de las bolsas tradicionales, están producidas para resistir y mantener sus propiedades para cocción a baja temperatura y pasteurización.

Vac-andcook bags, on the contrary to the usual bags, are produced to resist and keep its properties for low temperature and slow cooking.

Agua o vapor hasta **+24h** **120°C/248°F**
Water and steam up to

Microondas y ultracongelación **-40°C/-140°F**
Microwave and deep-freezing

Grosor **95 microns**
Thickness

Composición: 20 micras Poliamida, 75 micras Polipropileno
Composition: 20 microns Polyamide, 75 microns Polypropylene



Cocción / Cooking

80/0072	XS	20 x 15 cm	100 uds pcs
80/0074	S	20 x 30 cm	
80/0076	XL	35 x 50 cm	
80/0100	XS	20 x 15 cm	500 uds pcs
80/0101	S	20 x 30 cm	
80/0102	M	25 x 35 cm	
80/0103	L	30 x 40 cm	
80/0104	XL	35 x 50 cm	



Marcadas con el sello de calidad COOKING 120°C / 248°F
Quality mark COOKING 120°C / 248°F

Vac-and**save**

Bolsas de conservación para profesionales
Storing bags for professionals

Perfectas para el empaquetado en fresco de productos de todo tipo.
La gran variedad de tamaños permite adaptar cada envasado a la bolsa idónea.
Permiten congelación y atemperado hasta 85°C en cocciones de corto tiempo de exposición al calor.

Perfect bags for fresh packaging of all kinds of products.

The wide variety of sizes allows each packaging to be adapted to the ideal bag.
They allow freezing and tempering up to 85°C for short cooking times.

Grosor **90 microns**
Thickness

Composición: 20 micras Poliamida, 70 micras Polipropileno
Composition: 20 microns Polyamide, 70 microns Polypropylene

Conservación / Storing

80/0105	XS	20 x 15 cm
80/0106	S	20 x 30 cm
80/0107	M	25 x 35 cm
80/0108	L	30 x 40 cm
80/0109	XL	35 x 50 cm

500 uds
pcs



Fabrique bolsas a medida. Cierre todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino. Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Oblat

Produce your own bags of any size. Close all kinds of polypropylene plastic bags, PVC. Specifically suitable for the preparation of recipes with Oblat

Selladora Oblat® Oblat® sealer

50/0005 [C 200]	Soldadura / Seal length: 20 cm
50/0006 [C 300]	Soldadura / Seal length: 30 cm





VACUUM PRO

Bomba de vacío compacta y portátil
Compact and portable vacuum pump

La tecnología a doble ciclo: más potente y rápida que la empacadora de sobremesa.

Equipada con conexión externa, compatible con todo tipo de válvulas o envases al vacío, vacuómetro de precisión para controlar el nivel de vacío, fácil mantenimiento y una gran versatilidad para aplicar cualquier técnica de vacío en su cocina.

Double cycle technology: much more powerful and faster than a countertop vacuum machine.

Equipped with external connection, it is compatible with all types of valves or vacuum packaging.

Equipped with precision vacuum gauge to control the vacuum level.

Vacuum Pro is easy to maintain and features a great versatility to apply any vacuum technique to your kitchen.



VACÍO PRÁCTICO Y VERSÁTIL DONDE Y CUANDO QUIERAS
PRACTICAL AND EASY SOUS VIDE WHENEVER YOU WANT

Vacuum Pro

80/0028 230V

80/0029 115V

4 -4.8 m³/hour

230 V - 50 Hz: 150 W

110 V - 50 - 60 Hz: 150 W

CE + UL Certificate

Garantía / Warranty: 1 año / year





80/0025

Conexión Vacuum-Pro Standard (recambio)
External Vacuum Pro Connection (replacement)

01

80/0026

Aceite Atóxico para Vacuum Pro
Vacuum Pro Atoxic Oil

02

80 ml



VACÍO CON EL VASO VORTEX
SOUS VIDE WITH VORTEX GLASS

Spider Pipette

Disco rellenador de pipetas automático
Automatic disc filler for pipettes

SPIDER PIPETTE

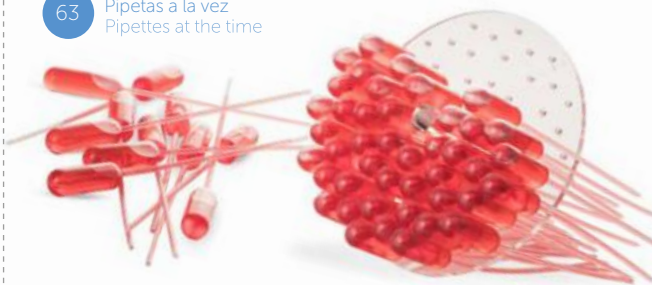
80/0023

Pipetas Rectas y Mini / Straight & Mini Pipettes

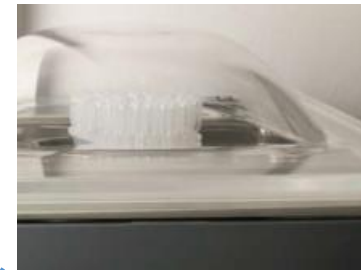


63

Pipetas a la vez
Pipettes at the time



VACÍO CON MÁQUINA
SOUS VIDE WITH VACUUM MACHINE



BrickVac

Cubetas para vacío Vacuum Containers

Conserve productos al vacío sin que la presión o la humedad los dañen. Ideal para: verduras, ensaladas, rocas de chocolate o queso, infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, productos liofilizados o deshidratados, trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas y Obulatos.

Sous-vide store your products (like salads, greens etc.) without damaging them with pressure or moisture. Now you can easily make chocolate or cheese aero, vacuum brining, vacuum impregnation and so on. BrickVac allows short term storage of freeze-dried or dehydrated products, as well as preserving sugar crafts, caramel, biscuits, crunchy snacks, pastry and Obulato.

BrickVac GN1/1

Cubetas Inox / Stainless Steel Containers

80/0080	GN1/1 100	53 x 33 cm	Altura / Height: 10 cm	7.6 L
80/0081	GN1/1 150	53 x 33 cm	Altura / Height: 15 cm	13 L
80/0082	GN1/1 200	53 x 33 cm	Altura / Height: 20 cm	20 L

Tapa policarbonato / Polycarbonate Cover

80/0084	GN1/1	53 x 33 cm	Altura / Height: 4 cm	
---------	-------	------------	-----------------------	--

BrickVac GN1/2

Cubetas Inox / Stainless Steel Containers

80/0083	GN1/2 150	33 x 27 cm	Altura / Height: 15 cm	5.6 L
---------	-----------	------------	------------------------	--------------

Tapa policarbonato / Polycarbonate Cover

80/0085	GN1/2	33 x 27 cm	Altura / Height: 4 cm	
---------	-------	------------	-----------------------	--



White Chocolate Souffl-Air

Complemente sus cubetas con las conexiones externas para las máquinas de vacío Vacuum Pro (p. 96), iSensor (p.92).

BrickVac containers also work with external vacuum plugs for Vacuum Pro (p. 96), iSensor (p.92).



Técnicas y consejos
de vacío manual express
Smart sous vide
techniques and tips

FREE EXTRA CONTENT



Conservación en botes
Storage glass container



Impregnación al vacío
Vacuum impregnation



Cocina a baja temperatura
Vacuum cooking



Conservación en bolsas
Small quantities conservation

Click•IT

Sistema de vacío manual
Smart Sous-Vide System

Click-it es el sistema manual más sencillo para envasar al vacío cualquier tipo de producto sin utilizar ninguna máquina. Válvula con clip reutilizable para transformar cualquier bolsa de plástico o bote en un envase perfecto para el vacío.

Click-it is the simplest system to pack sous-vide any type of product without using a machine. The kit contains reusable clips and valves made to transform any plastic bag or jar into a sous-vide food container.



80/0091
Click-It Kit

80/0093
Click-it Bolsas de cocción
Click-it Cooking Bag

80/0092
Click-It Bolsas de conservación
Click-it Storing Bag

Click-it contiene:

- la bomba manual de vacío
- 3 válvulas
- 3 clips
- 3 bolsas de cocción

Click-it Kit contains:

- the manual vacuum pump
- 3 valves
- 3 clips
- 3 Click-it Cooking bags





Destilador Profesional para alimentos y bebidas

Diseñado para ofrecer respuestas a las necesidades de los Chefs y Bartenders, Girovap agiliza y perfecciona los procesos de destilación, re-destilación, extracción, descomposición y re-composición, reducción y concentración, abriendo espacios para nuevas preparaciones.

BOMBA DE VACÍO DE MEMBRANA

Succión 15L/min, alto nivel de vacío.

VASO DE DESTILACIÓN

Hasta 3,5L de producto trabajado, sin giro, sin fugas de líquidos.

SISTEMA DE ROTACIÓN MAGNETICO

Homogeneización de temperatura
Trabajo con productos
semi-sólidos y espumantes.

Professional Distiller for food and drinks

Designed to respond to the needs of Chefs and Bartenders, Girovap improves and refines the distillation, re-distillation, extraction, breakdown and re-composition, reduction and concentration processes, opening up spaces for new preparations.

DIAPHRAGM VACUUM PUMP

15L/min suction, high vacuum level.

DISTILLATION VESSEL

Up to 3,5L of working capacity
with no turns, without liquid leaks.

MAGNETIC ROTATION SYSTEM

Homogenisation of temperature
It works with semi-solid and sparkling
products.



GIROVAP

Destilador Profesional
Professional Distiller

30/0050
230 V

30/1050N
110 V

57.5 x 40 cm Altura / Height: 38 cm

- | El manual de usuario incluye explicaciones detalladas y un curso de iniciación sobre los procesos de combinación entre el vacío y la temperatura
- | The user manual includes detailed explanations and an initiation course to understand the processes of the combination between vacuum and temperature



Acceso directo a las técnicas de destilación
para gastronomía y coctelería
Free access to distillation techniques
for gastronomy and mixology

FREE EXTRA CONTENT

- Menor coste de producción / Lower cost of production
- Múltiples usos en un solo equipo / Multiple uses in a single unit
- Mayor precisión de temperatura / Higher temperature accuracy
- Fácil mantenimiento / Easy maintenance
- Tamaño Reducido / Reduced size
- Gran capacidad y velocidad / High capacity and speed
- Accesorios modulares / Modular accessories
- Alto nivel de vacío / High vacuum level
- Fácil Manejo / Easy Handling

¿Qué puedo hacer con Girovap?

Re-destilaciones alcohólicas con sabores y aromas
Destilación de hidrolatos y esencias
Desalcoholización en vinos y licores
Coulis, confituras y mermeladas sin azúcares añadidos
Concentración de azúcares naturales de pulpas de fruta
Reducción de lácteos a leches condensadas (animales o vegetales)
Reducción de elementos grasos (yema), de vinagres, sojas, tabascos,
Aromatización de ingredientes mediante impregnación (nibs de cacao, granos de café, frutos secos, azúcares, sales,...)

What can I do with Girovap?

Re-distillation of alcohol with the addition of flavors
Distillation of hydrolates and essences
Dealcoholization of wines and liquors
Coulis, confitures and jams without added sugars
Concentration of natural sugars from fruit pulps
Reduction of any milk to condensed milks (animal or vegetal)
Reduction of fatty elements (yolk)
Reductions of vinegars soy sauces, tabascos,...
Aromatization of ingredients by impregnation (cocoa nibs, coffee beans, nuts, sugars, salts,...)



El futuro de la destilación para la cocina y la coctelería
The future of distillation for cooking and cocktails



Vinos desalcoholizados / De-alcoholized wine

Girovap permite rebajar el grado alcohólico de cualquier vino o bebida alcohólica de su carta sin perder sus propiedades organolépticas en apenas 20 minutos.

Girovap allows to decrease the alcohol content of any wine or alcoholic drink of your menu without to lose its organoleptic properties, in just only 20 minutes.



Mire ahora el vídeo de las recetas creadas por nuestros clientes
Watch now the video containing the recipes created by ours clients

FREE EXTRA CONTENT

Cocteleria / Mixology

La destilación abre nuevos caminos en la coctelería en la creación de bitters y tinturas, en la utilización de los hidrolatos en la producción a escala, o para perfumar hielos o combinados con matices de autor ... y muchas más técnicas posibles.

Distillation opens new paths in the cocktail industry to create bitters and tinctures, to use floral waters in scale production, or to perfume ices or cocktails with signature nuances... and many more possible techniques.



¡Aplique las técnicas de perfumería en sus recetas y cócteles!

Apply perfume-making techniques to yours recipes ans cocktail-making!

By Disfrutar Restaurant



Espárrago blanco con saúco y macadamia
White asparagus with elderberry and macadamia

By Drinks Atelier



Cava con destilado de miel y mostaza
Cava with honey and mustard distillate

By Paradiso Cocktail Bar



Destilado de Mezcal, vodka y Café Adado
Mezcal, vodka and Adado coffee distillate

Cocina

DESTILAR: lo importante es el producto resultante del proceso: un líquido con apariencia de agua -alcohol, vinagre o agua- totalmente transparente y con un sabor y un aroma marcado)

CONCENTRAR: -el camino más interesante para los chefs-, se pueden obtener elaboraciones ultra concentradas: reduciendo el agua de los productos: obteniendo texturas de coulis o confituras sin azúcares añadidos para base de sorbetes; productos grasos concentrados (cremas dobles, natas con un alto % MG, leches condensadas de cualquier leche animal o vegetal, pomada de yema de huevo; caldos, jugos y reducciones sin temperatura (salsas colagenosas, demi glaces,...); reducciones de vinagres hasta conseguir salsas cremosas con un potencial inexplicable.

Además podemos impregnar ingredientes con presión y cocción a baja temperatura (tales como frutos secos, granos, sales,...) para posteriormente obtener elaboraciones con un carácter único (chocolates y pralinés estables de alcohol,...).

Cooking

DISTILLING: the important thing is the product resulting from the process: a liquid with the appearance of water - alcohol, vinegar or water - totally transparent and with a marked flavor and aroma)

CONCENTRATING: -the most interesting way for chefs-, ultra concentrated elaborations can be obtained: reducing the water of the products: obtaining coulis textures or jams without added sugars for sorbet base; concentrated fatty products (double creams, creams with a high % Fat, condensed milks of any animal or vegetable milk, egg yolk pomade; broths, juices and reductions without temperature (collagenous sauces, demi glaces,..); vinegar reductions to obtain creamy sauces with an inexplicable potential.

We can also impregnate ingredients with pressure and low-temperature cooking (such as nuts, grains, salts,...) to subsequently obtain elaborations with a unique character (alcohol stable chocolates and pralines,...).

Sake Sake	Cerveza Beer	Vino tinto Red wine	Vino dulce Sweet wine	Vino blanco White wine
Jerez Sherry	Vermouth Vermouth	Bitter Bitter	Aperitivos Appetizers	Cordiales Spirits





Accesorios originales
Original accessories



80/0025
Conexión Girovap para vacío externo
Girovap external Vacuum Connection

2 uds
pcs

30/0078
Juntas vaso Girovap
Joints Girovap Vessel



2 uds
pcs

30/0102
Hoja teflón Girovap
Girovap teflón sheet



3 uds
pcs

30/0079
Juntas VA032 para chupón
Vacuum connection joints VA032



10 uds
pcs

30/0076
Frasco y gotero de cristal graduado
Bottle and graduated glass drippers

120 ml



30/0052
Alcoholómetro con probeta
Alcoholmeter with test tube

100 ml



30/0051
Decantador Kit
Decanter Kit

500 ml

Incluye: decantador, pinza de sujeción y pie
Includes: decanter, clamp and foot



1,5 L



Vasos graduados Girovap Girovap measuring glasses

30/0071 1,5 L

30/0070 3 L

Ø 15 cm



3 L

30/0081
Vaso Girovap
Girovap Glass

5 L

Ø 15 cm

Vaso especial 5 L Special 5 L glass

Vaso de gran capacidad
con el que podrá hacer
producciones de hasta 4 L
en una sola destilación.

Large capacity glass with
which you can make
productions of up to 4 L
in a single distillation.

30/0083
Serpentin vaso 5 L
Serpentine for 5 L Glass

Necesario para trabajar
con el vaso de 5 L
Necessary to work
with the 5 L glass





| nitro®



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

cool*bar

Escarchador de copas clásico Classic Glasses Froster

Alto rendimiento y mucha rapidez en el trabajo. Enfríe copas y recipientes de cristal o cerámica en segundos, sin necesidad de instalación previa y sin mantenimiento. Coolbar enfría copas y vasos a -45°C instantáneamente.

Diseñado para un gran volumen de copas, puede ser utilizado en lugares donde su explosividad es irrelevante, tales como clubs, bares o discotecas donde la música es predominante y lo que el cliente busca es rapidez y espectacularidad.

High-performances, quick work. Cool and frost cocktail glasses or any glass or ceramic container in few seconds. Coolbar does not require special tools or maintenance. It can instantly frost glasses and cups up to -45°C.

Designed for high volume production of iced cups: it can be used in places where its noise is irrelevant, such as clubs, bars, crowded places where the music covers the noise and where the customer wants rapidity and spectacular effects.

THE
BARTENDER'S
FAVORITE!

COBRE/ COPPER

120/0028
CoolBar Classic 230 V

120/0030
CoolBar Classic 115 V



PLATA / SILVER

120/1028
CoolBar Classic 230 V

120/1030
CoolBar Classic 115 V

PERSONALIZADO
CUSTOMIZED

120/3000





YouCook

NITRO & CO2 TECHNIQUES AT:
www.100x100barman.com



FROST GLASSES



PRODUCE DRY ICE



DRY ICE PELLET

120/2028
CoolBar 2 - 230 V Cobre - Copper

120/3038
CoolBar 2 - 115 V Cobre - Copper

120/4048
CoolBar 2 - 230 V Plata - Silver

120/5058
CoolBar 2 - 115 V Plata - Silver



-30%
consumo de CO2
of CO2 consumption

Dry Ice Black
incluido / included



cool*bar.2

Escarchador de copas con Dry Ice
Glasses Froster with Dry Ice

¡2 en 1!

CoolBar 2 le permite congelar copas y crear sus propias pastillas de hielo seco y delante del cliente sin tener que cambiar de botella o conexión. Gracias a su nuevo sistema reductor de salida del gas podrá congelar sus copas en unos segundos y, enroscando el condensador CO2 Dry Ice Black, podrá fabricar pellets de hielo seco al momento. Particularmente silencioso, permite un alto rendimiento en bares de hoteles, restaurantes, coctelerías y lugares que necesiten discreción.

2 in 1!

CoolBar 2 frost your glassware or produce your dry ice tablets on demand, all in front of a client and with no need to change a bottle or connection. The new gas exit reduction system means you can freeze your glassware in just seconds and with the CO2 Dry Ice Black Condenser attached, you can instantly make dry ice pellets. Particularly quiet. It allows a high performance in lounge bars, and more discrete venues.

CoolBar2 is suitable for RESTAURANTS · LOUNGE BAR · HOTELS

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



DRY ICE **BLACK**

Condensador de hielo seco

Dry Ice Condenser

Dry Ice Black es el condensador de hielo seco más completo del mercado. Pensado para agilizar el trabajo del profesional frente al cliente, garantiza efectos espectaculares y de calidad.

RÁPIDO: menos de 1 minuto para una pastilla de 30 g 12 segundos para pastillas de 11 g.

EFICIENTE: reduce el desgaste de CO2 del 30%

SEGURO: podrá utilizarlo sin riesgo alguno en cocktelería, buffets, presentación de platos, etc.

FÁCIL: Compatible con todas las botellas de CO2 líquido con tubo sonda. Incluye manual de instrucciones.

Dry Ice Black is the most complete dry ice condenser in the market, designed to fasten the professional work and to bring special effect to your venue.

RAPID: One 30 g tablet is ready in less than 1 minute. Only 12 seconds to produce a 11 g tablet.

EFFICIENT: Equipped with a pressure reduction filter, it lessens the CO2 expense up to 30%.

SECURE: Use it safely in cocktail bars, buffets, catering and plate presentation.

EASY: Compatible with any liquid CO2 cylinder equipped with probe tube. User guide included.

Ø 5 cm
30 g in 20 seconds

CO2 - DRY ICE BLACK
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/1015 EU Connection

120/2015 USA Connection

Ø 5 cm
90 g in 60 seconds

CO2 - DRY ICE BLACK TRIPLE
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/0053 EU Connection

120/0054 USA Connection



120/0046
DRY ICE PELLET
Moldeador instantáneo
Dry Ice Instant Mold

11 g Pellet
Ø2 x 2.5 cm



YouCook

NITRO & CO2 TECHNIQUES AT:
www.100x100barman.com



DRY ICE **BLACK TRIPLE**

Big-production

Las mismas propiedades y facilidad de uso, pero ¡multiplicadas por 3!

Produzca una tableta de 90 g de hielo seco al instante, listo para utilizar, ahorrando tiempo y esfuerzo.
Ideal en caterings, cocktelerias y restaurantes de gran producción.

The same properties and ease of use, but multiplied by 3!

Produce a 90 g tablet of dry ice instantly, ready to use, saving time and effort.
Ideal for caterers, cocktail bars and high production restaurants.



160/5109
DRY ICE CAPSULE

Ø 2,5 cm x 7 cm

4 uds
pcs

Inserte la cápsula de hielo seco dentro de sus bebidas con seguridad.

Insert the dry ice capsule safely into your beverages.

2 uds
pcs

120/0047
DRY ICE MIXER
Mezclador de hielo seco
Dry Ice Stirrer

22 cm



Disponible también en formato más grande para cócteleras:
Also available in bigger size for cocktail mixers:
Mix&Dry Kit - 160/0111, p. 245.



Nitro Bowl

120/0019	S	Ø 8 cm	125 ml	120/0016	L	Ø 18 cm	0.8 L
120/0018	M	Ø 13 cm	350 ml	120/0029	XXL	Ø 22 cm	2.5 L

Todos los diámetros son exteriores, sin contar el asa / All diameters exclude the handle

Debido al proceso de producción artesanal, las medidas pueden variar hasta $\pm 20\%$
Sizes can vary by about $\pm 20\%$ due to the artisanal creation process

Boles de varios tamaños de doble cámara térmica con vidrio reforzado. Perfectos para elaborar delante del cliente cocktails, helados y sorbetes con LN², así como coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o LN².

Double-chamber thermal bowls, made with stronger glass, available in different sizes. Prepare perfect liquid nitrogen ice cream and sorbets in front of the client, mix molecular cocktails and original show-cooking for events or catering with dry ice or LN².



Nitro Glass

120/0017
Nitro Glass
Ø 9 cm

0.75 ml



Vaso Dewar
Dewar Flask

Vaso Dewar con forma de bowl, fabricado en vidrio borosilicato con aislamiento por vacío. Ideal para la elaboración de helados y sorbetes con nitrógeno líquido, así como envase para la cocción en nitrógeno y elaboraciones a la vista del cliente.

Hemispherical Dewar flask, made with borosilicate and vacuum insulated. An indispensable tool for liquid nitrogen cooking, to prepare ice creams and sorbets in front of the client thanks to its perfect capacity.

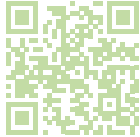


Diámetro interno
Internal diameter
Ø 20 cm

Jarra nitro +
Nitro jug +

120/0051	0.6L	Ø 13 x 17 cm
120/0052	1 L	Ø 14 x 21.5 cm

Jarra térmica especial para los trabajos con LN², fabricada íntegramente en acero inoxidable, con doble cámara sellada al vacío. Mantiene el nitrógeno durante horas sin apenas pérdida. Tapón de seguridad especial para nitrógeno.



Sea un maestro
en nitrógeno líquido
Be a master
in liquid nitrogen

FREE EXTRA CONTENT

Special thermo jug designed to work with LN². Made entirely of stainless steel, with double vacuum-sealed chamber. It keeps the nitrogen for hours with hardly any loss. With a special security cap for liquid nitrogen.





Salva-G® TEPPAN NITRO

Su gran térmica permite tener un consumo moderado de nitrógeno. La plancha es capaz de llegar a muy bajas temperaturas. Excelente en el trabajo continuo.

The nitrogen consumption is moderate, due to its outstanding insulation properties. The included radial griddle reaches very low temperatures. Excellent in continuous work.

120/0002
Teppan Nitro Salva-G

3.5

Teppan: 27 x 21 cm
Container: 43 x 27 x 15 cm

120/0020
Plancha adicional para
Teppan Nitro Salva-G
Griddle for Teppan
Nitro Salva-G



3 mm Plancha
Griddle

Doble cubeta con 2 tapas y 1 plancha
Double basin with two lids and a griddle

Salva-G® MINI

Plancha nitro para efectuar trabajos en la mesa del cliente o presentaciones para cocktelería.

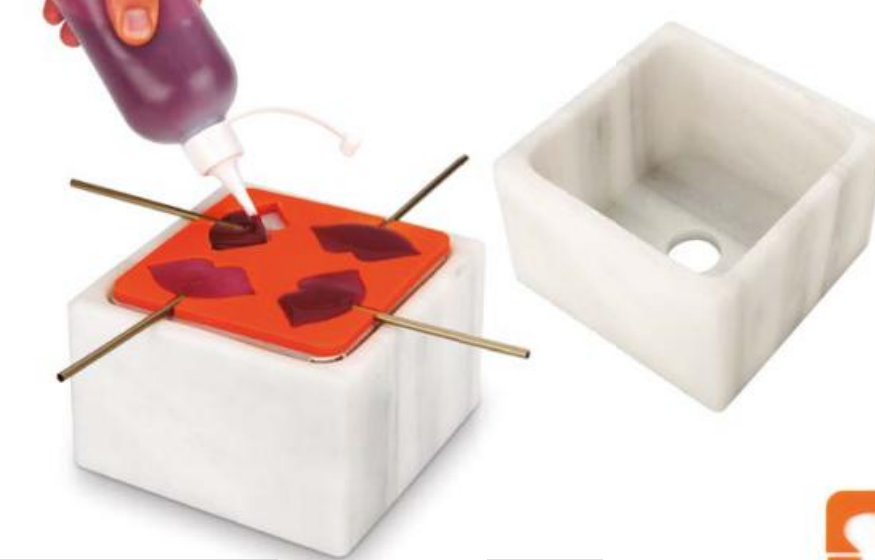
Prepare small showcooking directly on the table or the bar.

120/0021

Plancha Teppan mini Salva-G
Teppan nitro mini Salva-G

12 x 12 cm Altura / Height: 9 cm

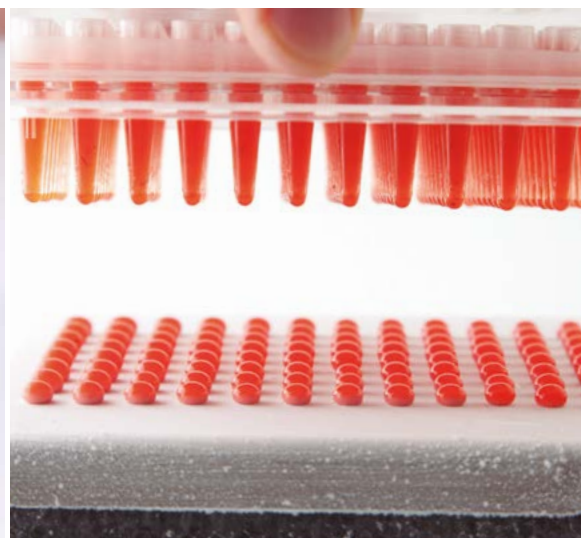
0.3 L



120/0043

Estuche presentación marmol de blanco para Teppan mini
White Marble Presentation Container for Mini Teppan

14 x 14 cm Altura / Height: 9 cm



Nitro Mould Lollipop

120/0038 Gingerman

120/0040 Mariposa · Butterfly

120/0041 Corazón · Heart

12 x 12 cm



Termo Contenedores DEWAR para LN² LN² DEWAR Insulated Containers

120/0027 Transferidor INSTANT INSTANT transfer kit

Permite extraer de manera sencilla y eficaz el nitrógeno líquido de su contenedor. Compatible con cualquier tamaño y marca de contenedor Dewar.

A simple and efficient way to extract liquid nitrogen from your storage tank.
For any Dewar container size or model.

120/0004 Par de guantes Nitro Nitro Gloves (pair)



120/0012 Máscara de protección Face shield



120/0007 Contenedor de nitrógeno Nitrogen Container

Ø: 33 x Altura / Height: 62 cm

20 L



Conexión NV50

Para todos los modelos
For all models

120/0006 Contenedor de nitrógeno Nitrogen Container

Ø: 30 x Altura / Height: 56 cm

10 L



120/0008 Contenedor de nitrógeno Nitrogen Container

Ø: 45 x Altura / Height: 65 cm

30 L



Todos los contenedores llevan funda de protección / All Dewar containers are equipped with protective sleeve



Nitro Coulant Mould

120/0025 Redondo · Round

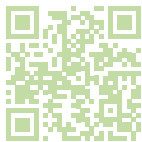
120/0026 Cuadrado · Square

4 x 4 cm / Ø: 4 cm
Altura / Height: 8 cm

Spray Nitro

120/0013 300 ml

120/0014 500 ml



Sea un experto en
nitrógeno líquido
Be a expert
in liquid nitrogen

FREE EXTRA CONTENT

NITRO Relief

Grabador de bronce macizo
con grabado en oblicuo para facilitar
el formado de logos o formas en espumas
o coulis realizadas en Teppan Nitro Salva-G.
Personalizamos todo tipo de formatos,
consúltenos, somos especialistas!

Solid bronze seal, customized with
diagonal engraving, to perform techniques
with liquid nitrogen.

Imprint your logo on mousses, foams
and coulis on Teppan Nitro Salva-G.
Contact us to get more info
and a professional advice.

100/0162
Nitro Relief



Stone Age



Ebanon

190/1002 Negro · Black Ø 20 cm

190/1003 Marrón · Brown Ø 22 cm

Alt / Height: 3 cm

STONE AGE

Platos y soportes tallados en exclusivo mármol de Macael. Todas las piezas son únicas e irrepetibles, talladas y pulidas para ofrecer a nuestro cliente una experiencia única.

Nuestro amplio y original catálogo puede personalizarse a la medida y color en muy poco tiempo de producción y cantidades mínimas.

Plates and trays carved in pure Macael marble. All pieces are unique and unrepeatable.

They are carved and polished to offer our customers a unique experience. All the marble plates of our catalogue can be personalized to any size and little minimum order quantities.



190/1004

Reef

10 x 13 cm *

Alt / Height: 5 cm



Imperator

190/0013 Amarillo / Yellow

190/0014 Verde / Green

190/0101 Rojo / Red

20 x 10 cm *

Alt / Height: 2 cm



2 uds
pcs

190/1001
Trevolato

Ø 29 cm
Alt / Height: 3 cm



Ø 11.5 cm



190/1005
Ovalo

25 x 17 cm
Alt / Height: 3 cm

190/1008
Pluma
Feather

35 x 11 cm
Alt / Height: 3 cm



Baya cacao
Cocoa bean

170 ml

190/0055 Verde · Green

190/0056 Blanco · White

21 x 8 cm
Alt / Height: 6 cm



MÁRMOLES DE COLOR COLORED MARBLE

Un proceso natural acelerado por un sistema
único de teñido con pigmentos minerales.

A natural process accelerated by a unique
dyeing system with mineral pigments.

190/1015
Bol coral rojo
Red coral bowl

700 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 7.5 cm



190/1010
Corvus

Ø 20 cm *
Alt / Height: 1.5 cm

2 uds
pcs



Agarre fácil
Easy to grasp

190/1016
Intellato

30 x 20 cm
Alt / Height: 1.5 cm

2 uds
pcs



Atención:

Los platos pueden presentar texturas variadas y veteados con diferentes colores debido a que están fabricados con mármol natural. El teñido puede no quedar uniforme debido a las diferentes compactaciones de la piedra natural en la cantera. Los platos son únicos e irrepetibles.

Please note:

The plates may present varied textures and veining with different colours due to the fact that they are made from natural marble. The dyeing may not be uniform due to the different compaction of the natural stone in its quarry. The plates are unique and unrepeatable.



Abaco

190/1017 Naranja · Orange

190/1018 Azul · Blue

190/1019 Rojo · Red

2 uds
pcs

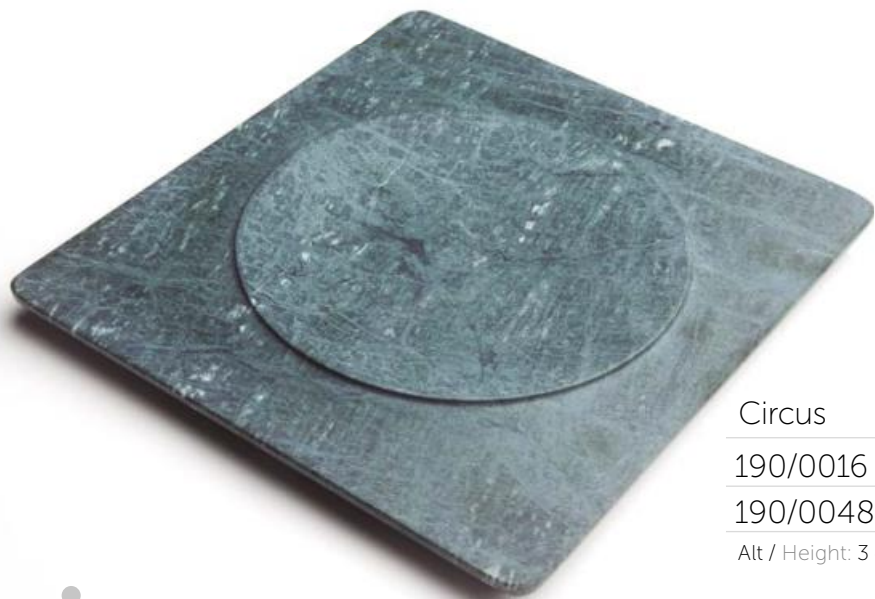
Ø 28 cm

Alt / Height: 1 cm



Canto rústico
Rustic Rim





Circus

190/0016 XS 17 x 15 cm

190/0048 XL 25 x 23 cm

Alt / Height: 3 cm



Ø 14 cm

Campanas Aladín / Aladín cloches: 10/0013 - 10/0014



Ø 18 cm

Campanas Aladín / Aladín cloches: 10/0015 - 10/0016



Campana
NO incluida.
Debe encargarse
por separado.

Cover not
included.
It must be
ordered separately.





190/0015

Rhombus

25 x 24,5 cm

Alt / Height: 2 cm



Compagne

190/0111 Verde / Green

190/0112 Rojo / Red

18 x 26 cm Alt / Height: 2 cm



190/1000

Syro

Ø 35 cm

Alt / Height: 3 cm

Ø 17 cm



190/0010
Granito doble cara
Granite double face

300 ml

22 x 12 cm
Alt / Height: 4 cm

lado plano
flat side



lado ahuecado
hollowed side



190/0021
Rústico doble / Rustic double

20 x 10 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0011
Granito / Granite

20 x 15 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0020
Rústico hondo / Rustic deep

19 x 12 cm *
Alt / Height: 2 cm



Jordi Cruz / Abac Restaurant



190/0019

Rústico llano / Rustic flat

19 x 12 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0022

Fortuna / Fortune

19 x 11 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0023

Fuente / Fountain

19 x 11 cm
Alt / Height: 2 cm

190/0040

Meteorite

Ø central 4 cm
17 x 15 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0041

Golf

21 x 17 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0044

Circus Purpurina / Glitter Circus

25 x 18 cm
Alt / Height: 2 cm



Ø 14 cm

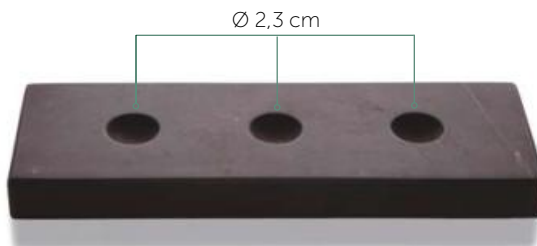


190/0114
Block
4 x 18 cm
Alt / Height: 4 cm

2 uds
pcs



190/0008
Lágrima / Tear
20 x 9 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0009
Petit Fours
20 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0001
Roman XS
11 x 22 cm



190/0002
Roman XL
13 x 27 cm

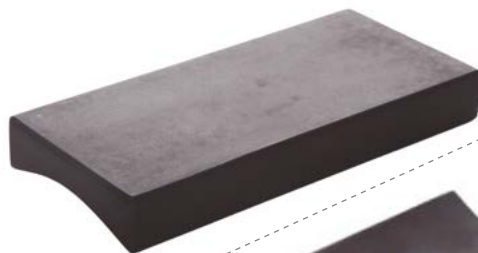


190/0018

Doble Laguna / Double Lagoon

40 ml

19.5 x 9.5 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0006

Lingote / Ingot

15 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm



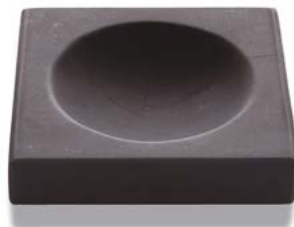
190/0007

Coliseum

30 ml

10 x 10 cm
Alt / Height: 2 cm

Ø 7 cm



190/0017

Laguna / Lagoon

60 ml

18 x 14 cm
Alt / Height: 2 cm



Como mantener los platos de piedra
en perfectas condiciones.
Tips for keeping stone plates
in perfect condition.

FREE EXTRA CONTENT

190/0034

Laguna blanco / White Lagoon

60 ml

18 x 14 cm
Alt/Height: 2 cm





Barbacoa Fría / Cold BBQ

190/0115 MINI 16 x 17 cm Alt / Height: 6 cm

190/0024 XS 30 x 11 cm Alt / Height: 6 cm

190/0025 XL 30 x 16 cm Alt / Height: 6 cm



190/0012

Barbacoa mini
Mini BBQ

15 x 11 cm*
Alt / Height: 10 cm



190/0116

Espeto

13 x 13 cm
Alt / Height: 4 cm

25 cm





190/0097
Mini Robata

16 x 13 cm
Alt / Height: 5.5 cm

20 cm

190/0069
BBQ Charcoal Grill

20 x 13 cm
Alt / Height: 15 cm

25 cm



190/0082
BBQ Robata

25 x 16 cm
Alt / Height: 6 cm

20 cm



Malla inox media
Medium Stainless Steel Mesh
+ info p. 385



Pincho robata

25 uds
pcs

180/0008 S 20 cm

180/0007 L 25 cm





Corner plate

190/0037	Simple	8 x 8 cm	2 uds pcs
190/0038	Double	16 x 8 cm	

190/0053	XL	13 x 13 cm
----------	----	------------

190/0054	XXL	20 x 17 cm
----------	-----	------------

Alt / Height: 0.5 cm



190/0064
Osaka

20 x 13 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0092

Corner Plate Textura Madera
Wood Textured Corner Plate

2 uds
pcs

20 x 9 cm
Alt / Height: 0.5 cm



190/0065
Tokyo

21 x 21 cm
Alt / Height: 3 cm

190/1006

Giove

600 ml

Ø 18 cm

Alt / Height: 7 cm



190/0090

Plato Sushi Mármol
Marble Sushi Plate

24 x 8 cm

Alt / Height: 3+1 cm



190/0087

Olla de mármol con tapa cerrada
Marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Alt / Height: 10 cm

190/0088

Paleta pintor de mármol
Marble Painter Palette

23 x 18 cm

Alt / Height: 1,5 cm

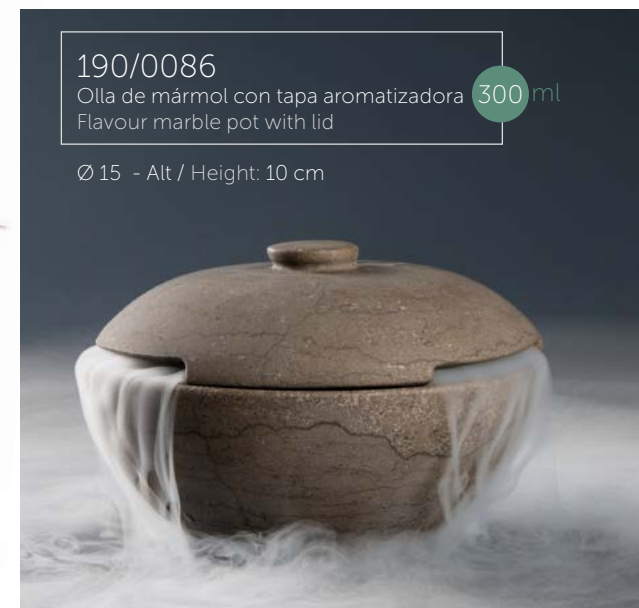


190/0086

Olla de mármol con tapa aromatizadora
Flavour marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Alt / Height: 10 cm





Plato redondo blanco
White round plate

190/0075 XS Ø 25 cm

190/0076 XL Ø 30 cm

Alt / Height: 3 cm



190/1011
Abaco Orion

Ø 25 cm
Alt / Height: 2 cm

2 uds
pcs



Aprenda cómo curar los platos
de piedra para una larga duración
Learn how to cure stone plates
for a long life

FREE EXTRA CONTENT



Grabado laser / Laser Engraving

190/0070
Plato Blonda
Stone Doily Plate

Ø 20 cm

Plato Al-Ándalus rojo
Red Al-Ándalus plate

190/0098 XS Ø 25 cm

190/0099 XL Ø 30 cm

Alt / Height: 2 cm



Plato redondo negro
Black round plate

190/0073 XS Ø 25 cm

190/0074 XL Ø 30 cm

Alt / Height: 3 cm

Negro y rojo con canto rústico
Black and Red with Rustic Rim

Longo

190/2035 Tray 40 x 16 cm

190/2036 Plate 27 x 12 cm

Alt / Height: 2 cm





Crocodile

2 uds
pcs

190/1020 Redondo / Round Ø 25 cm

190/1021 Rectangular 30 x 20 cm

Alt / Height: 1 cm

Bol frío
Cold bowl

450 ml

190/0077 Vintage

190/0027 Blanco / White

Ø 20.5 cm Alt / Height: 6 cm



Ø 12 cm



190/2037

Cúpula
Dome

Ø 14,5 cm

Alt / Height: 7cm



190/0079

Disco Nitro / Nitro Disk

Ø 14 cm



Jabugo

190/0106	Tapa	Ø 20 cm
190/0107	Ración	Ø 25 cm
190/0108	Homenaje	Ø 30 cm

Plato de mármol blanco abombado con superficie texturizada para evitar adherencias y diseño curvo para un fácil agarre. Personalizable en tamaño y color.

White marble curved dish with textured surface to prevent sticking and curved design for easy grip. Customizable in size and color.



Atoll

190/2032	Blanco / White
190/2033	Gris / Grey
190/2034	Sierra Elvira

Ø 27 cm Alt / Height: 2 cm

190/2040

Mini mortero
Mini mortar

Ø 11,5 x 5,6 cm





Esfera / Sphere

190/0042 Blanco / White

190/0043 Gris / Grey

Ø 15 cm Alt / Height: 9 cm



190/0039
Big Sphere

Ø 20 cm
Alt / Height: 8 cm



190/1013
Bol Rustic
Rustic Bowl

Ø 18 cm
Alt / Height: 6 cm

190/1007
Bol colmena
Beehive Bowl

250 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 6 cm

190/1014
Diamond

600 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 6 cm





Imperial

190/0102 Blanco / White

190/0103 Gris / Grey

17 x 17 cm Alt / Height: 7 cm

200 ml

190/1009

Starfish

18 x 8 cm

Alt / Height: 6 cm

250 ml



190/0047

White Moon

Ø 8 cm

16 x 16 cm

Alt / Height: 2 cm



Canto Rústico / Rustic Rim

190/0078

Super Bowl

Ø 20 cm

Alt / Height: 6 cm

700 ml



190/0080

Plato Apicius
Apicius Plate

ØExt: 22 cm*
Altura / Height: 2 cm



Compatible con / Use with:
Ø 14 cm, 10/0013 y 10/0014



190/0031
Planet

90 ml

10.5 x 4 cm

Campana incluida
Cloche included



Ø 14 cm

Campanas Aladín
Aladín cloches
(10/0013 - 10/0014)

190/0032
Iceberg

Campana no incluida
Cloche not included

23 x 20 cm
Alt / Height: 2 cm

Faraon

190/0028 Amarillo / Yellow

190/0029 Verde / Green

15 x 17 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0030

Faraón cúpula recambio
Spare Faraon cover

Ø 10 cm
Alt / Height: 10 cm

Campana incluida / Cloche included

Roca porta brochetas Rock skewer support

190/0059	Verde / Green	2 agujeros / holes
190/0060	Blanco / White	12 x 6.5 cm - Alt / Height: 5 cm *
190/0061	Verde / Green	4 agujeros / holes
190/0062	Blanco / White	14 x 9 cm - Alt / Height: 7 cm *



190/0089 Piedra raíz con huecos Root stone with holes

10 x 14 cm *
Alt / Height: 7 cm



Soporte pinza sushi Sushi tong stand

190/0072-B	Blanco / White
190/0072-G	Gris / Grey
190/0072-V	Verde / Green

* 9 x 7 cm
Alt / Height: 4 cm

2 uds
pcs



Hueco/Hole:
Ø 3 mm

Ramas no incluidas Branches not included

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%

4 uds
pcs

190/0091
Posa cubiertos
Cutlery Support

12 x 4 cm
Alt / Height: 2.5 cm



190/0071
Soporte helados
Ice Cream Tray

14 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm



Stand corcho
Cork stand

190/0050	Single	10 x 7 cm
190/0051	Double	12 x 10 cm
190/0052	Triple	10 x 24 cm
190/0100	Champagne	12 x 10 cm

Alt / Height: 2 cm





Aprenda cómo curar los platos
de piedra para una larga duración
Learn how to cure stone plates
for a long life

FREE EXTRA CONTENT



190/0045
Cube

Ø 4 cm
6 x 6 cm
Alt / High: 6 cm



190/0104
Rubicube

9 x 9 cm
Alt / High: 9 cm



190/0036
Soporte cono Macael
Macael Cone Support

Ø 4.5 cm 8 x 8 cm
Alt / High: 8.5 cm



Dado
Dice

190/0066 Pinzas y brochetas / Tongs and skewers

190/0067 Conos / Cones

5 x 5 x 5 cm

6 uds
pcs





Puente / Bridge

190/0026 25 x 6.5 cm Alt / Height: 6 cm

190/0096 XS 14 x 6.5 cm Alt / Height: 5.5 cm

Huevos de porcelana no incluidos

Porcelain eggs not included

Bloque de sal no incluido
Salt block not included



190/0007
Coliseum



Caesar

190/0003 Amarillo / Yellow

190/0004 Verde / Green

190/0005 Gris / Grey



15 x 11 cm *
Altura / Height: 10 cm

Soporte mármol Marble support

170/0005 Amarillo / Yellow

170/0007 Azulado / Bluish

170/0008 Gris / Grey

15 x 10 cm *
Alt / Height: 12 cm

Para planchas de / For block sizes:

10 x 10 cm
Alt / Height: 2 cm

10 x 14 cm
Alt / Height: 2 cm

El Kit se compone de / The kit includes:

Base mármol
Marble base

Tubo de ensayo 90 ml
One 90 ml probe tube

Tapón negro de silicona
Silicone black cap

Accesorios extra / Extra accessories:

Cepillo para limpieza / Cleaning brush:
Ref. 100/0145, pag.353.

Tubos y tapones extra / Extra tubes and caps:
Ref. 100/0172,100/0173, pag.322.



190/0081
Kit Soporte Labo Soup
Test Tube Soup Kit

12.5 x 6 cm
Alt / Height: 3.5 cm



Bloque de sal no incluido
Salt block not included



190/0063
Roca porta conos
Yellow Cones Support

9.5 x 9 cm *
Alt / Height: 7 cm
2 agujeros / holes



190/0113
Paradiso Club

8 x 19 cm Ø 1,6 cm
Alt / Height: 5 cm

* Tubo de ensayo no incluido
* Probe tube not included

NEKON

Nekon es un material innovador similar al mármol, con características únicas para la fabricación de platos y piezas de servicio.

Su composición no porosa previene la proliferación de bacterias y su elevada dureza le confieren una resistencia superior.

Es fácil de limpiar, su textura no produce ruido ni causa abrasión por el uso de cubiertos metálicos. Ligero y resistente a los ácidos de los alimentos.

Nekon looks like marble, is an innovative material with unique bacteria and its high hardness provides superior resistance. It is easy to clean and its texture does not produce noise or cause abrasion when used with metal cutlery. Light weight and resistant to food acids.

Agreste

190/2024 Blanco / White

190/2025 Negro / Black

30 x 10 cm Alt / Height: 2 cm



The hand

190/2030 Blanco / White

190/2031 Negro / Black

24 x 11 cm Alt / Height: 5 cm



Cave

190/2026 Blanco / White

190/2027 Negro / Black

15 x 13 cm Alt / Height: 5 cm



Pool

190/2028 Blanco / White

190/2029 Negro / Black

41 x 25 cm Alt / Height: 2 cm

Silk

190/2038 Blanco / White

190/2039 Negro / Black

19 x 19 cm Alt / Height: 2 cm



Panal

190/2022 Blanco / White

190/2023 Negro / Black

Ø 17 cm Alt / Height: 5 cm

NEKON



Ultra resistente, el Nekon no se hace añicos, y es perfecto para un uso intensivo, así como apto para áreas de piscina o playa.

NO SE DESCONCHA NI SE MANCHA

Ultra-durable, the Nekon is perfect for heavy-duty use and won't shatter easily and perfect in pool or beach areas.

CHIP RESISTANT, DOESN'T STAIN



Himalaya

Planchas de sal

La placa de cristal de sal puede ser calentada o refrigerada llegando a temperaturas extremas, desde -196°C hasta el fuego directo. La superficie transmite la temperatura de forma uniforme. El grosor del bloque mantiene la temperatura durante 20-30 minutos.



Salt blocks



Salt crystal plates can be heated or cooled to reach extreme temperatures, from -196°C to direct fire. The surface of the salt transmits the temperature evenly. The thickness of the block keeps the temperature up to 20-30 minutes.



170/0004

Plancha de sal
Salt block

29 x 21 cm

Alt / Height: 4 cm

170/0002

Plancha de sal rectangular
Rectangular salt block

14 x 10 cm

Alt / Height: 2 cm

170/0001

Plancha de sal cuadrada
Square salt block

10 x 10 cm

Alt / Height: 2 cm

170/0003

Soporte metal Himalaya
Himalaya metallic support

40 x 24 cm

Alt / Height: 14 cm

Para ref / For ref: 170/0004



**AISI
316**

Acero inoxidable
Stainless-steel

Bloque de sal no incluido.
Pensado para calentar encima
de nuestra cocina o llevar
la piedra caliente a la mesa
y cocinar frente a nuestro
cliente.

Salt block not included.
Designed to be used right
on your stove or to bring
hot directly to the table
and to cook in front of your
customer.

Kit Himalaya

170/0006

Kit Himalaya



PARA COCINAR EN LA PROPIA MESA
SALT BLOCK COOKING SUPPORT

Soporte de dos módulos ensamblables
(acero inoxidable 18/10)
Two interlocking modules support
(Stainless-steel 18/10)

Plancha de sal 29 x 21 x 4 cm
Pink Himalayan salt block



Fogones de alcohol (2 uds.)
Alcohol stove (2 pcs.)



Las planchas de sal pueden
adquirirse de recambio:
Ref. 170/0004

Spare salt blocks are available:
Ref.170/0004

Porceland



Caníbal

Colección inspirada en elementos naturales, la réplica del original permite presentar esta variedad de piezas en exclusivos platos de porcelana.

Cannibal

Inspired by the original natural shapes, they allow presenting food in its original form transformed into a porcelain dish.



210/0016
Paletilla
Shoulder Blade

Textura mate
Matte Texture

33 x 20 cm Alt / Height: 6 cm



210/0020
Brocheta Hueso
Bone Skewer

3 uds
pcs

Textura mate
Matte Texture

Largo / Length : 18 cm



210/0017
Gran Femur
Big Femur

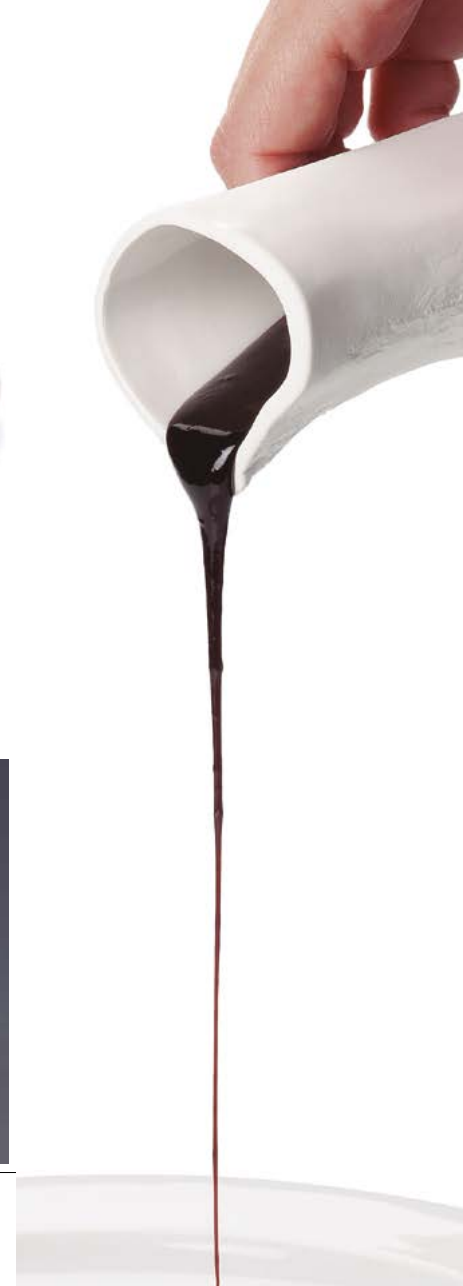
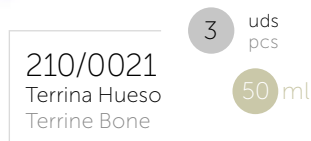
Textura mate
Matte Texture

25 x 10 cm Alt / Height: 10 cm



TEXTURA:
interior esmaltada
exterior mate

TEXTURE:
glossy inside
matte outside





Spa Drink XS

175 ml

210/0048

Blanco / White

210/0097

Oro / Gold

15 x 7 cm Alt / Height: 7 cm

Spa Drink XL

300 ml

210/0049

Blanco / White

210/0098

Oro / Gold

17 x 8 cm Alt / Height: 9 cm



210/0119

Huevera
Egg holder

2 uds
pcs

19 x 12 cm Alt / Height: 8 cm

210/0100
Sponge Porcelain

3 uds
pcs

11 x 6,5 cm

Alt / Height: 3,5 cm



210/0023

Huevo avestruz
Ostrich Egg

2 uds
pcs

350 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm *





210/0022
Huevo Roto
Broken Egg

10 uds
pcs

50 ml

Ø 4.5 cm Alt / Height: 5 cm



Interior brillo
Glossy finish inside

35 ml



Huevos porcelana Porcelain eggs

210/0082 Blanco / White

210/0083 Naranja / Light brown

210/0084 Rosado / Blush pink

Ø 4.5 cm Alt / Height: 4 cm

Todos los modelos combinan con los siguientes soportes:
All the models combine with the following supports:
190/0040, 190/0045, 190/0036, 190/0026, 190/0096

6 uds
pcs



SOFT TEXTURES

Piezas de porcelana con textura que imitan fibras o materiales, necesitará tocarlas para ver que no son de verdad. Ligeras y sorprendentemente realistas, permiten agasajar a sus clientes con presentaciones únicas y fuera de lo común.

Porcelain pieces with a texture that imitates fibres or materials. It is impossible to understand what it is made from!

Lightweight as feathers and surprisingly realistic, it allows to entertain your customers with unique and out of the ordinary presentations.

210/0025
The Pillow

24 x 24 cm
Alt / Height: 7 cm

2 uds
pcs



280/1203
Croquet pillow

25 x 13 cm
Alt / Height: 2,5 cm

3 uds
pcs



210/0041

Lata conserva porcelana XL
Porcelain can XL

Ø 10 cm Alt / Height: 18 cm

4 uds
pcs

500ml



210/0024

Lata conserva porcelana XS
Porcelain can XS

Ø 9 cm Alt / Height: 13 cm

4 uds
pcs

220ml





Gorro Ski
Ski Beanie

210/0074 Blanco / White

210/0085 Azul / Blue

29 x 19 cm Alt / Height: 2 cm



210/0096
Viga de porcelana
Porcelain Beam

22 x 9 cm - Alt / Height: 11 cm



Acabado negro mate
imitando el hierro
Black Matte Finish
mimicking iron



210/0075
Sinatra

25.5 x 21.5 cm
Alt / Height: 11 cm



210/0069
Gaudi Bowl

3 uds
pcs

Ø 20 cm
Alt / Height: 4 cm

Brillo / Glossy

Mate / Matte



210/0081
Caracola
Seashell

350 ml

20 x 13 cm
Alt / Height: 9 cm

Nacarado / Pearly



210/0070
Gaudi XL

3 uds
pcs

28 cm x 22 cm



210/0071
Gaudi XS

3 uds
pcs

22 cm x 19 cm





210/0118

Mejillón
Mussel

18 x 9 cm

Alt / Height: 2 cm

3 uds
pcs

210/0099

Pulpo a feira

22 x 20 cm

Alt / Height: 5 cm



210/0117

Escargot

22 x 20 cm

Alt / Height: 5 cm

Pruebe a ahumar sus escargots!
Try smoking your escargots!



210/0076

Txangurro
Spider Crab

15.5 x 13 cm

Alt / Height: 4 cm

175 ml





210/0029
Mini Rock

Plato / Plate: 13 x 5 cm
17 x 8 cm Alt / Height: 4 cm

210/0026
Long Rock

Plato / Plate: 12.5 x 9.5 cm
32 x 15 cm Alt / Height: 10 cm



210/0030
Soup Rock

600 ml

Ø 14 cm Alt / Height: 10 cm



Interior textura brillo
Glossy texture inside



Brillo / Glossy

210/0028
Small Rock

Plato / Plate: 15 x 6 cm
22 x 10 cm Alt / Height: 6 cm

Mate / Matte

210/0027
Big Rock

Plato / Plate: Ø 10 cm
22 x 19 cm Alt / Height: 8 cm



210/0120

Long Rock Deco

Plato / Plate: 12.5 x 9.5cm
32 x 15 cm Alt / Height: 10 cm



210/0121

Mini Rock Deco

Plato / Plate: 13 x 5 cm
17 x 8 cm Alt / Height: 4 cm



210/0123

Small Rock Deco

Plato / Plate: 15 x 6 cm
22 x 10 cm Alt / Height: 6 cm



210/0122

Big Rock Deco

Plato / Plate: Ø 10 cm
22 x 19 cm Alt / Height: 8 cm



Dune XS

210/0060 Brillo / Glossy

210/1060 Mate / Matte

Ø 23 cm Alt / Height: 7 cm



Dune taco

210/0061 Brillo / Glossy

210/1061 Mate / Matte

Ø 17 cm

Alt / Height: 7 cm



Dune XL

210/0059 Brillo / Glossy

210/1059 Mate / Matte

Ø 27 cm Alt / Height: 7 cm



210/0115
Dune Craqueler Taco

Ø 17 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0113
Dune Craqueler XS

Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0114
Dune Craqueler XL

Ø 27 cm
Alt / Height: 7 cm





SPHERIC

Inspirada en diseños y formas repetidas en multitud de culturas de los 5 continentes, esta vajilla permite emplatar aperitivos, líquidos, platos de cuchara o bebidos e incluso petit fours.

Inspired by designs and shapes repeated in cultures of the 5 continents, this tableware allows you to serve appetizers, liquids, spoon dishes or drinks, even petit fours.

Spheric Dome

210/0104 Blanco / White

210/0112 Tabaco / Tobacco

210/0108 Negro / Black

Ø 16 cm Alt / Height: 10,5 cm



Spheric Plate*

210/0103 Blanco / White

210/0111 Tabaco / Tobacco

210/0107 Negro / Black

Ø 23 cm Alt / Height: 6 cm

*Spheric Dome no incluido
Spheric Dome not included



Spheric Bowl*

210/0102 Blanco / White

210/0110 Tabaco / Tobacco

210/0106 Negro / Black

Ø 16 cm Alt / Height: 8 cm

*Spheric Dome no incluido
Spheric Dome not included



Spheric Sake

210/0101 Blanco / White

210/0109 Tabaco / Tobacco

210/0105 Negro / Black

Ø 12,5 cm Alt / Height: 5,5 cm



Globus XS

210/0091 Azul / Blue

210/0092 Amarillo / Yellow

210/0093 Blanco / White

210/0094 Negro / Black

210/0095 Rosa / Pink

20 x 16 cm

Alt / Height: 7 cm

Más medidas y colores disponibles bajo demanda

More sizes and colors available on demand



Globus XL

210/0056	Rosa / Pink
210/0086	Azul / Blue
210/0087	Amarillo / Yellow
210/0088	Blanco / White
210/0089	Negro / Black

23 x 20 cm
Alt / Height: 7 cm

Más medidas y colores disponibles bajo demanda
More sizes and colors available on demand



210/0058
Globus Bowl

500 ml

Ø 13 cm
Alt / Height: 15 cm



Ø 10 cm





210/0064
Tronco Pequeño
Trunk Small Plate
Ø 17 cm
Alt / Height: 10 cm

210/0065
Plato Rama Alta
Branch High Plate
Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm



210/0066
Plato Rama Baja
Branch Low Plate
Ø 10 cm
Alt / Height: 13 cm



210/0063
Tronco Grande
Trunk Big Plate
Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm

WOOD PLATES

Platos de porcelana simulando la madera natural. Textura, color y diseño realista. Vació en su interior, lo convierte en un soporte ligero ideal para presentar platos y snacks.

Painted porcelain plate simulating natural wood. Texture, color and realistic design, its slight cavity makes it a stand ideal for the presentation of snacks or dishes.



Carpaccio maderas
Carpaccio wood

3

uds
pcs

210/0068 XS 22 cm x 18 cm

210/0067 XL 27 cm x 21 cm



210/0040
Wood Slice

Ø 32 cm Alt / Height: 4 cm



210/0078

Bandeja trenzada de porcelana
Porcelain Braided Tray

30 x 15 cm

Alt / Height: 2 cm



210/0077

Plato trenzado de porcelana
Porcelain Braided Plate

24 x 24 cm

Alt / Height: 2 cm

Panera de porcelana
Porcelain Bread Basket

210/0079 XS Ø 21.5 x 1.5 cm

210/0080 XL Ø 26 x 1.5 cm





Tela de saco
Burlap plate

3 uds
pcs

210/0073 XS 22 cm x 18 cm

210/0072 XL 27 cm x 21 cm



210/0039
The Frame

Plato / Plate: 17 x 13 cm
Marco / Frame 23.5 x 18.5 cm
Alt / Height: 2.8 cm

Solicítelo con marco dorado
Ask for golden frame



Ceramics Era



Ceramics Era

Creaciones artesanales de gres
Stoneware plates and supports

Platos y soportes modelados en gres y arcillas refractarias por las expertas manos de nuestros artesanos locales. Utilizando técnicas con esmaltes extremadamente resistentes, son ideales para presentaciones calientes o frías, ya que el material ayuda a mantener la temperatura más tiempo.

Dishes and supports modelled in stoneware and refractory clays by the expert hands of our local craftsmen. Using techniques with extremely resistant glazes. Ideal for hot or cold presentations, because the material helps to maintain the temperature for longer.



Iluro

Vaporera / Steamer

280/0001	Morena / Moray
280/0002	Gris metálico / Metallic grey
280/0003	Arena / Sand
280/0004	Blanco / White

Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm

Vaporera en miniatura con tapa, compuesta de 3 piezas. Ideal para servir pequeños bocados. Introduzca aromas en su vapor o bruma generada con hielo seco para una mayor experiencia sensorial del cliente.

Miniature steamer with lid composed of 3 pieces, ideal for serving small steamed creations. Introduce aromas in the lower piece, for a greater sensory experience for the customer.





EGARA



Egara
Paleta / Palette

4 uds
pcs

280/0041 Acabado metal / Metal finish

280/0042 Acabado madera / Wood finish

31.5 x 21 cm Alt / Height: 1 cm



280/0051 Caesar llano / Flat



280/0053 Caesar llano liso / Flat Smooth Rim

CAESAR PALACE

Ø 17 cm Alt / Height: 9 cm



280/0052 Caesar hondo / Deep



280/0054 Caesar hondo liso / Deep Smooth Rim

TARRACO

Platos ultraligeros que gracias a su cámara térmica permiten conservar los alimentos calientes más tiempo una vez emplatados.

Ultra-lightweight plates, their thermal chamber allows food to keep warm for longer once it has been plated.

Tarraco
Plato / Plate

3 uds
pcs

280/0021

Morena / Moray

280/0022

Gris metálico / Metallic grey

280/0023

Arena / Sand

280/0024

Blanco / White

280/0025

Turquesa / Turquoise

Ø 25 x 17 cm Alt / Height: 5.5 cm

BARCINO

La cerámica refractaria contiene partículas de esmalte del mismo color de la superficie para cada modelo.

The refractory ceramic contains glaze particles of the same colour as the surface for each model.



Barcino
Plato / Plate

4 uds
pcs

280/0011

Morena / Moray

280/0012

Gris metálico / Metallic grey

280/0013

Arena / Sand

280/0014

Blanco / White

280/0015

Turquesa / Turquoise

Ø 27 cm Alt / Height: 3.8 cm





PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Todas nuestras cerámicas pueden ser personalizadas tanto en esmaltes de diferentes colores, combinaciones de color, y acabados especiales.

All our ceramics can be customised both in glazes of different colours, colour combinations, and special finishes.

GADES



1 L



Gades

Bol / Bowl

6 uds
pcs

280/0031

Morena / Moray

280/0032

Gris metálico / Metallic grey

280/0033

Arena / Sand

280/0034

Blanco / White

280/0035

Turquesa / Turquoise

Ø 21 cm Alt / Height: 6 cm



Serigrafood

Platos personalizados con sabor
Customized dishes with flavour

Imprima sobre un plato llano, en tan solo 5 segundos y tantas veces como quiera, cualquier dibujo, escritura, logo o diseño, con salsas, mantequillas, purés de fruta... Con esta técnica puede realizar cualquier diseño y presentar platos de infinitas maneras y sabores.

Screen print on a flat plate in only 5 seconds!
Customize your dishes by printing logos, designs and writings with handcrafted edible ink made with sauces, flavored butter or fruit purées.
Who said it's forbidden to play with food?
Wash the plate and repeat as much as you desire.



CÓMO FUNCIONA HOW IT WORKS

1. Tensar la tela en el bastidor
2. Encajar la tela encima del plato
3. Extender la crema con la ayuda de una espátula

1. Tense the screen on the frame
2. Place the screen on a perfectly dried plate
3. Spread the chosen creamy texture with a spatula



Serigrafood

Rectangular 28 x 43 cm

210/0050 Tela / Canvas

210/0051 Marco / Frame

Cuadrado / Square 43 x 43 cm

210/0054 Tela / Canvas

210/0052 Marco / Frame



MARINE CREATURES

Platos escultóricos de gres que rinden un exquisito homenaje al mar.

Sculptural stoneware plates that pay exquisite homage to the sea.



280/1200
Blue Fin

10 x 33 cm
Alt / Height: 16 cm



280/1201
Octopus

Ø 20 cm
Alt / Height: 8 cm



280/1202
Black Sorli

Ø 25 cm
Alt / Height: 5 cm

3
uds
pcs

210/0046

TIKI TIKI
Vaso Coctel
Cocktail Cup

3

uds
pcs

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 14 cm



My way

280/1204 Blanco / White

280/1213 Negro / Black

Ø 30 cm Alt / Height: 5 cm



IRATI / AEKI

Producidos localmente con arcilla km 0 de gran dureza, cada pieza se elabora de forma tradicional y manual.
Dos colores, dos inspiraciones, para servir cualquier tipo de plato.

IRATI	1 ^{ud} _{pc}	3 ^{uds} _{pcs}	3 ^{uds} _{pcs}	3 ^{uds} _{pcs}
280/1205		280/1206	280/1207	280/1208
Bandeja / Tray		Plato pan Bread plate	Plato llano Plate	Cuenco Bowl
31 x 14 cm Alt / Height: 1,5cm		Ø 15 x 1,5 cm	Ø 25 x 1,5 cm	Ø 20 x 6 cm



AEKI	1 ^{ud} pc	3 ^{uds} pcs	3 ^{uds} pcs	3 ^{uds} pcs
280/1209		280/1210	280/1211	280/1212
Bandeja / Tray		Plato pan Bread plate	Plato llano Plate	Cuenco Bowl
31 x 14 cm Alt / Height: 1,5cm		Ø 15 x 1,5 cm	Ø 25 x 1,5 cm	Ø 20 x 6 cm

IRATI / AEKI

Locally made with km. 0 highly durable clay.
Each piece is handcrafted using traditional methods.
Two colors, two inspirations, to serve any type of dish.





TERRA XTREM

Cerámica para uso intensivo, resistente a la humedad y las manchas de aceites o salsas. No mantiene los olores. No usar con fuego directo.

High resistance ceramic. It prevents the humidity absorption as well as oil and sauce stains. Free from accumulation of smells. Do not use with direct fire.

TIESTO flower pot

12 uds
pcs

220/3011	XS	Ø 7 cm Alt / Height: 6 cm	125 ml
220/3010	M	Ø 8 cm Alt / Height: 7.5 cm	175 ml
220/3006	L	Ø 10 cm Alt / Height: 9 cm	350 ml
220/3009	XXL	Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm	600 ml



6 uds
pcs

220/3015
Tejas XS / Roof Tiles XS

7 x 15 x 3.5 cm



2 uds
pcs

220/3012
Roast & Toast TerraXtrem

19 x 12 x 1.5 cm

220/3008
Bocadillo TerraXtrem

20 x 9 x 5 cm



Especificaciones Specifications

Fabricada con productos 100% naturales
Made with 100% natural materials

Esmaltes libres de plomo y cadmio
Lead and cadmium free varnish

Resistentes a microondas, horno, lavavajillas y congelador
Microwaves, oven, dishwasher and freezer resistant



| Glass Concepts



160/5094

Campana Tesla Ne
Tesla Cloche Ne

Ø 12 cm

Alt / Height: 25 cm



160/5110

Estación portátil Tesla
Portable Tesla Station

13 x 13 cm

Alt / Height: 4,5 cm

AC 100-240V 50/60 Hz

160/5091

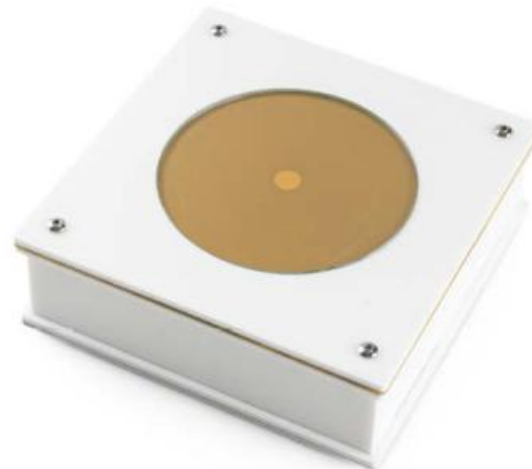
Base Tesla Red
Tesla Base Plug-in

13 x 13 cm

Alt / Height: 4,5 cm

AC 100-240V 50/60 Hz

100% Barman



160/5092

High Ball Tesla Ne

400 ml

Ø 7,5 cm

Alt / Height: 16 cm



160/5093

Vaso Whisky Tesla Ne
Tesla Whisky Glass Ne

300 ml

Ø 9 cm

Alt / Height: 10 cm





TESLA BAR & COCKTAIL COLLECTION

Sirva sus cócteles en vasos donde se emplea la tecnología creada por Nikola Tesla en el año 1893.

La electricidad se transmite por el aire de forma inalámbrica gracias a las bobinas Tesla que hay en el interior de nuestras estaciones.

Esta energía acelera las moléculas del gas Neón (Ne) contenido entre las paredes de vidrio de los recipientes. La electricidad crea en contacto con el gas una fluorescencia de color rojo producida por este tipo de gas inerte. Otros gases como el helio (He), argón (Ar), kriptón (Kr), xenón (Xe) y radón (Rn) emiten otras gamas de color al paso de la electricidad.

Aprovecha esta tecnología para servir tus cócteles y bebidas de forma espectacular incluso utilizando el posavasos personalizado de su bar entre la base y el vaso.

TESLA BAR & COCKTAIL COLLECTION

Serve your cocktails in glasses using the technology created by Nikola Tesla in 1893.

Electricity is transmitted through the air wirelessly thanks to the Tesla coils inside our stations. This energy accelerates the Neon (Ne) gas molecules contained between the glass walls of the containers. The electricity creates in contact with the gas a red fluorescence produced by this kind of inert gas. Other gases such as Helium (He), Argon (Ar), Krypton (Kr), Xenon (Xe) and Radon (Rn) emit other color ranges when electricity passes through them.

Take advantage of this technology to serve your cocktails and drinks in a spectacular way even using the personalized coaster of your bar between the base and the glass.





400 ml

160/5081
TODO CORAZON*

10 x 10 cm
Alt / Height: 20 cm



170 ml

160/5107
COPA TWIST MARTINI

Ø 10,5 cm
Alt / Height: 20 cm

2 uds



250 ml

160/5108
COPA TWIST FLAUTA

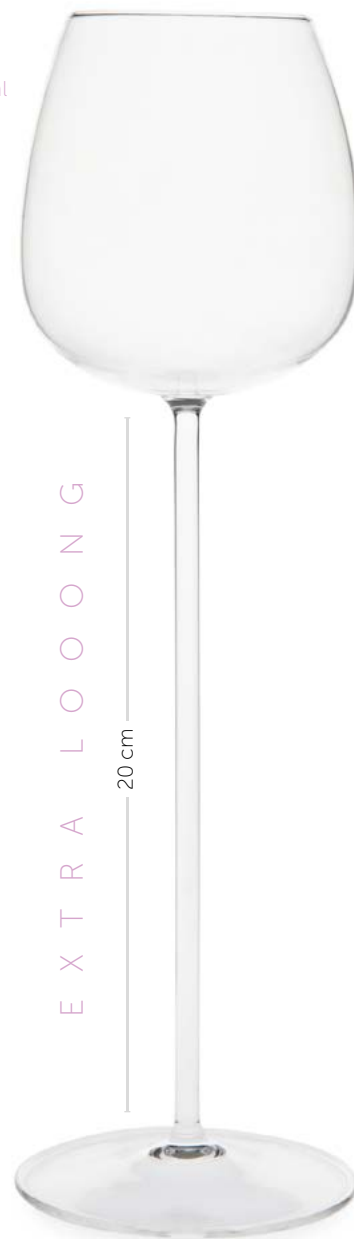
Ø 5,5 cm
Alt / Height: 23 cm

2 uds

160/5038
SUPER LONG DRINK

Ø 10 cm
Alt / Height: 34 cm

400 ml



E X T R A L O O N G

20 cm



260 ml

160/5087
ICE CREAM*

2 uds
pcs

Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm

*Soporte incluido
Holder included



160/5042
SOLERO*

110 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 22 cm

100% Barman



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

100% Barman



160/5031
PIGGY BANK*

360 ml

15 X 9 cm
Alt / Height: 9 cm



Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

160/5035
PENGUIN*

350 ml

11 cm x 10 cm
Alt / Height: 15 cm



160/5111
ATLAS*

600 ml

Ø 11 cm Glass
11 x 17 Alt / Height: 20 cm Kit



160/5024
ALADDIN

230 ml

20 cm x 7.5 cm
Alt / Height: 12 cm



160/5030
SWEET CANDY*

290 ml

18 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm

160/5036
CINDERELLA PUMPKIN*

340 ml

19 X 11 cm
Alt / Height: 17 cm
Desmontable para su limpieza
Removable for cleaning



THE
ALCHEMIX
CUPRO-COCKTAIL BAR

100% Barman

AIRE DE MAR

Colección inspirada en formas del mar, que recrea corales y animales marinos con la intención de aportar nuevas presentaciones tanto en bebidas como en presentación de platos.

SEA BREEZE

Inspired by sea shapes, this collection delves into the forms of corals and marine animals with the intention of contributing new presentations in both drinks and presentation of dishes.



160/0089
GREEN ALGAE

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm

160/0090
ESTRELLA DE MAR
STARFISH GLASS

150 ml

Copa / Glass: Ø 8 cm
Base: Ø 18 cm
Alt / Height: 11 cm



160/0088
MINI CORAL REEF

2 uds
pcs

60 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 10 cm

160/0120
OCTOPUS

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0087
CORAL REEF

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/6002
SQUID*

280 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 23 cm



MEDUSA

160/0085 Transparente · Clear

160/0086 Rosa · Pink

Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm

100 ml



BIG MEDUSA

160/0130 Transparente · Clear

160/0134 Rosa · Pink

Ø 11 cm
Alt / Height: 19 cm

200 ml



6 cm



160/0050
Erizo / Sea Urchin

125 ml

Ø ex. 17 cm
Ø in. 7 cm

100% Barman



160/0058

Erizo Alto / Tall Sea Urchin

150 ml

Ø ex. 15 cm
Ø in. 5.5 cm

160/5070

Erizo Gigante*
Giant Sea Urchin*

300 ml

Ø ex. 18 cm
Ø in. 8.5 cm



160/5101

Erizo Stand*
Stand Sea Urchin*

150 ml

2 uds

Ø ex. 14 cm
Ø in. 7 cm
Alt / Height 15 cm



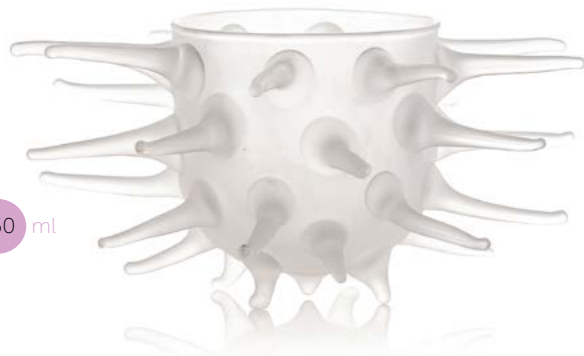
*Copa para beber o comer
*Glass for Eat & Drink



160/5104 300 ml
 Erizo Gigante Snow*
 Giant Snow Sea Urchin*
 Ø ex. 18 cm
 Ø in. 8.5 cm

Nuestro Erizo con efecto Snow,
 igual de elegante, igual de espectacular.

Our Snow Effect Urchin, just as elegant,
 just as spectacular.



160/5103 150 ml
 Erizo Alto Snow
 Tall Snow Sea Urchin
 Ø ex. 15 cm
 Ø in. 5.5 cm

160/5102
 Erizo Snow
 Snow Sea Urchin

125 ml

Ø ex. 17 cm
 Ø in. 7 cm



100% Barman

160/0049
OSTRA / OYSTER

Ø 12 cm

Alt / Height: 13 cm



160/0092
CARACOL DE MAR
SEASHELL

250 ml

8.5 x 16 cm

Alt / Height: 8.5 cm



160/0046
CAÑAILLA / MUREX SEA SNAIL

21 x 10 cm

Alt / Height: 12 cm



Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handmade
Artisanal
Borosilicate



160/5066
BLOWFISH

140 ml

18 x 13 cm
Alt / Height: 8 cm



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.



160/0093
FUGU*

250 ml

16 x 10 cm
Alt / Height: 22 cm

160/0096
PERA / PEAR*

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 18 cm



VEGETALIA COLLECTION

Inspirado en la variedad de formas de la fruta, plantas o flores, estas originales copas despiertan los sentidos y añaden un toque fresco y original a sus bebidas y creaciones.

Inspired by the fruit shapes diversity, this collection wakes up the senses and gives an original fresh touch to your drinks and creations. Designed with a special hole to fill with ice and a smaller hole for straw. Made of borosilicate withstands hard daily work, blows and scratches.

*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

Agujero especial para
rellenar el vaso con hielo.
Special hole to fill with ice.

Ø 3 cm

Pajita de vidrio incluida
Glass straw included

Agujero para caña
Hole for straw



160/0094
APPLE*

250 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 14 cm





Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

100% Barman



160/5021
BACCHUS*

330 ml

24 cm x 24 cm
Alt / Height: 12 cm



160/5064
BANANA*

250 ml

23 x 5 cm
Alt / Height: 10 cm

160/0097
ANANAS*

300 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 23 cm

Ø 3 cm

Agujero especial para
rellenar con hielo.
Special hole to fill with ice.

Agujero para caña
Hole for straw



160/0095
MANGO*

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 17 cm



*Incluyen una pajita de vidrio / Glass straw included.



iPlato tropical!

Tropical plate!

160/0045

PIÑA / PINEAPPLE

60 ml

31 x 9 cm

Alt / Height: 9 cm



160/0098
LACTARIUS*

150 ml

Ø 15 cm
Alt / Height: 13 cm

160/5027
BOLETUS*

370 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 14 cm



100% Barman

160/5028
TOMATO*

500 ml

Ø 12 cm Alt / Height: 10 cm



160/0083
CORNUCOPIA

350 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 21 cm



100% Barman

160/0079
VIKING

350 ml

Ø 7 x 20 cm
Alt / Height: 19 cm



160/5045
HEART*

290 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 18 cm



THE
ALCHEMIX
GASTROCOCKTAIL BAR



160/5085
THIRST EXTINGUISHER

300 ml

13 x 9 cm Alt / Height: 19 cm



Fabricados
artesanalmente en
borosilicato



Handcrafted
with
Borosilicate

160/5025
MILKSHAKE*

330 ml

Ø 9.5 cm Alt / Height: 13.5 cm



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

100% Barman



160/5044
COCKTAIL SHAKER* 400 ml

Ø 7 cm Alt / Height: 13 cm



160/5086
AMAZONIC CUP 210 ml

12 x 12 cm Alt / Height: 19 cm



160/5090
TETRABRICK XL

900 ml

7 x 7 cm Alt / Height: 25 cm



208 – GLASS CONCEPTS



160/5039
CHRISTMAS BALLS

4 uds
pcs

240 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 11 cm

El pack incluye 4 pajitas de vidrio
The pack contains 4 glass straws.

160/5001
BRICK

400 ml

9 cm x 10 cm
Alt / Height: 11 cm



210 ml

310 ml



160/5032
MOLECULAR*

17 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm

*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

160/5083
SKEWER GLASS*

250 ml

Ø 6 cm Alt / Height: 13 cm



160/5082
COOKIE BAG*

250 ml

6 cm x 11 cm
Alt / Height: 13 cm



160/5084
PIERCING GLASS*

250 ml

Ø 6 cm Alt / Height: 13 cm





Fly like a Bird! & Drink like a Bird!

160/0138
Fly like a bird*

200 ml

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included

Con alas para
guarniciones o aperitivos

With wings for garnishes
or bite-sized appetizers

160/0069
Drink like a bird*

200 ml

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

100% Barman



SHINE BRIGHT
LIKE A DIAMOND!

160/5068
Diamond*

2 uds
pcs

250 ml

10 x 11.5 cm
Alt / Height: 11.5 cm

Pajita incluida
Straw included



FUN SHISHA

Shisha cocktail individual Personal hookah cocktail

Consiga únicas y sorprendentes sensaciones fumando un delicioso y aromático cocktail. Rellene su vaso de hielo, frutas, hierbas aromáticas, verduras, flores, ... añada una combinación de alcoholes y zumos, y utilizando las piedras de carbón de coco y tabaco aromatizado, podrá preparar infinitos cocktails vaporizados.

Experience the surprising sensation of smoking a delicious and aromatic cocktail. Fill the glass with ice, fruits and aromatic herbs, vegetables, flowers, combination of alcohols and natural juices...

Using scented tobacco and coconut coal you can prepare infinite vaporized cocktails.



160/0115
Fun Shisha Baby

0.5 L

Ø 12 cm
Alt / Height: 32 cm

MIX
tobacco
&
fruit



160/0068
Fun Shisha

1 L

Ø 14 cm
Alt / Height: 40 cm

Haga de su terraza o zona de fumadores un lugar único y privilegiado
Turn your terrace or smoking area into a special and privileged place



LITHIUM

Disco Luz LED LED Light Disc



10 uds
pcs

100/1017

Lithium disco luz LED
Lithium LED light disc

Ø 5 cm



Fácil aplicación
Easy application

160/0019

Kit Smoke & Drink
Pipa & soporte
Pipe & Support

100 ml

6 x 16 cm
Alt / Height: 7 cm

160/0029

Pipa repuesto
Spare glass pipe

Ø ex. 5,5 cm



160/0067

Pipa Sherlock
Sherlock Pipe

150 ml

20 x 7 cm
Alt / Height: 9 cm

Ø ex. 5.5 cm



CAT CUP & FAT CAT CUP



160/0008 350 ml
Cat cup

Ø 4 cm
Alt / Height: 18 cm
Ø ext. 8 cm

160/0013 200 ml
Mini Cat cup

Ø 3.2 cm
Alt / Height: 16 cm
Ø ext. 6 cm

Copas ideales para servir bebidas con hielo seco o sopas con diferentes temperaturas o texturas. Diseño apto para utilizar con Cocktail Master o herramientas parecidas.

The ideal cup to drink with dry ice or soups of different temperatures and textures. Design suitable for using with Cocktail Master or any similar tool.

Boca ancha para añadir cubitos de hielo o fruta
Wide mouth to add ice cubes or diced fruits
Ø 5.5 cm



160/0082 300 ml
Fat Cat Cup

Ø ext. 8 cm

100% Barman

160/5033
ABSINTHE

250 ml

10 x 9 cm
Alt / Height: 19 cm



Desmontable para su limpieza / Removable for cleaning

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato



Handcrafted
with
Borosilicate



160/5034
POPPY BULB OPIUM

240 ml

8 x 9 cm
Alt / Height: 22 cm



THE
ALCHEMIX
GASTROCOCKTAIL BAR



160/0007

Chupito ensayo
Test shot

Ø 1.2 cm

Alt / Height: 13 cm

4 uds
pcs

30 ml

Chupitos creativos Creative shots



Ø 1.2 cm

2 uds
pcs

2x30 ml

160/0015

Chupito doble
Double shot

Alt / Height: 15 cm

160/0065

Columbia

Alt / Height: 19 cm

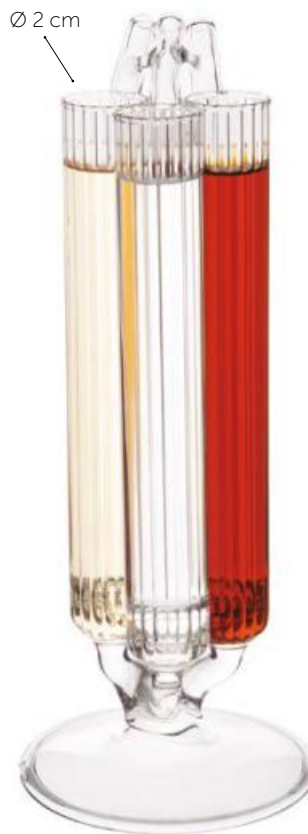
Ø 2.8 cm

2 uds
pcs

2x80 ml



Ø 2 cm



160/0066

Orgasmic

Alt / Height: 19 cm

3x53 ml



160/5065

Chupito XL
Shot XL

Ø 2.8 cm

Alt / Height: 19 cm

60 ml



BLACKBERRY STEM 2 uds pcs

160/0118 XL Ø 2.5 - Alt / Height: 20 cm 90 ml

160/0119 XS Ø 2.5 - Alt / Height: 15 cm 50 ml



CACTUS

160/5029 XXL Ø 2.2 - Alt / Height: 24 cm 210 ml

160/0116 XL Ø 3 - Alt / Height: 20 cm 100 ml

160/0117 XS Ø 2.2 - Alt / Height: 16 cm 50 ml



Fabricados
artesanalmente en
borosilicato



Handcrafted
with
Borosilicate

DRY
MARTINI
by
UNION DE LAS BOTTLES



160/5079
MOKA CUP*

500 ml

9 x 11 cm Alt / Height: 19 cm



160/0059
RETRO

170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 7 cm



160/0102
RETRO CUP TAIL

170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 17 cm



160/0101
TEA CUP TAIL

200 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 18 cm

VICTORIAN Cocktail Cup



Taza de porcelana
con pie de vidrio torneado

Porcelain Cup with
glass handcrafted stem

160/0124
VICTORIAN COCKTAIL CUP

2 uds
pcs

200 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 13.5 cm



P/68648

Pinza soporte conos
Clamp Cone Support



VERSAILLES

160/0141
VERSAILLES COCKTAIL CUP

2 uds
pcs

200 ml

Ø 10,5 cm Alt / Height: 13.5 cm



350 ml

160/0121 WOOD TRUNK

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

160/0122 Wood Trunk Replacement Glass

Ø 9 cm
Alt / Height: 8 cm



160/0137 KIT APPLE WOOD TRUNK

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm
Incluye base de madera y vaso
Includes wood base and glass

160/0133 Wood Trunk Apple Glass

Ø 11 cm
Alt / Height: 14 cm



250 ml



160/5080 ROLLING CUP

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

250 ml

* La capacidad de los productos puede variar ligeramente debido a su proceso de fabricación artesanal

* The capacity of the products may vary a little due to its handmade manufacturing process

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato



Handcrafted
with
Borosilicate

SNOWFLAKE

230 ml

160/5049

MARTINI

160/5050

MARGARITA

160/5051

COUPETTE

Ø 11 cm Alt / Height: 19 cm

Base matizada efecto hielo
Ice-effect matte base



Snowflake
Collection

THE
ALCHEMIX
GASTRONOMICAL BAR

1/2 COCKTAIL

The perfect aperitif

Degustar cocktails en medias copas,
¡qué gran idea!

Tasting cocktails in half glasses,
what a great idea!

160/0056
Aperitivo mini
Mini Appetizer

2 uds
pcs

110 ml

Ø: 8 cm Alt / Height: 7 cm

Probeta
Test tube cup

2 uds
pcs

160/0052 Normal

160/0057 Graduada / Graduated

Ø 3 cm
Alt / Height: 25 cm

60 ml

160/0003
Aperitivo / Appetizer

110 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm



2 uds pcs
160/0055
Sour
Ø 6 cm
Alt / Height: 18 cm
100 ml



2 uds pcs
160/0051
Margarita
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml



2 uds pcs
160/0084
Copa Amuse
Amuse Cup
Ø 6.5 cm
Alt / Height: 13 cm
30 ml



2 uds pcs
160/0054
Passion
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml



100% Barman

2 uds pcs
160/0053
MARTINI
Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml





SKULL

160/5004
Skull Glass

12 cm x 9 cm
Alt / Height: 9 cm
Pajita no incluida
Straw not included

6 uds
pcs
300 ml

21 cm

13 cm

Ø 10 cm

100% Barman



TAKE YOUR TIME

160/0103
Take your time

300 ml

Mezcle su cocktail
como un reloj de
arena

Mix your cocktail
inside an hourglass



Caña de 20 cm incluida
20 cm glass straw included



160/5089

Cacito salsera alto
Sauce scoop high

Ø 8 cm Alt / Height: 6 cm

2 uds
pcs

250 ml



160/5088

Cacito salsera bajo
Sauce scoop low

Ø 8 cm Alt / Height: 4 cm

2 uds
pcs

150 ml

Jarrita Boro Boro glass jug

A	160/0106	2 Uds/Pcs	Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm
B	160/0107	2 Uds/Pcs	Ø 8 cm Alt / Height: 5 cm
C	160/0108	2 Uds/Pcs	Ø 5 cm Alt / Height: 11 cm
D	160/0105	1 Ud/Pc	Ø 8 cm Alt / Height: 15 cm

Jarritas y vasos para salsear, servir jugos, bebidas, jarabes... Fabricados en vidrio borosilicato resistente a lavavajillas.

Basic everlasting jugs and small glasses with pourer designed to serve sauces, juices, drinks, syrups.

Use them while preparing the plates, or directly to serve at the table. Made of borosilicate and dishwasher safe.





Tubo de ensayo gigante
Giant Test Tube

100/0171	20 Uds/Pcs
----------	------------

100/0172	40 Uds/Pcs
----------	------------

Ø 2.5 x 25 cm

* Tapón no incluido / Cap not included

90 ml



by
Javier
Caballero

100/0050

Copa Caballero para tapa cocktail
Tapa-cocktail "Caballero" cup

Ø 4.5 cm Alt / Height: 10 cm

6 uds
pcs



160/0140

Fuente Absenta
Absynt Spring

600 ml

Ø 14,5 cm
Alt / Height: 37 cm

PAJITAS DE CRISTAL GLASS STRAWS

Las pajitas de cristal borosilicato son ideales para
cocktelería molecular. Sienta el frío en los labios!

Borosilicate glass straws are ideal for molecular mixology.
Feel the cold on your lips.



100/1003
Escobilla para pajita
Straw Brush

2 uds
pcs

160/0021
Pajita recta gruesa
Straight glass straw

24 uds
pcs

Ø 0.9 cm Alt / Height: 20 cm

160/5098
Pajitas Ambar
Ambar Straws

24 uds
pcs

Ø 0,8 cm Alt / Height: 20 cm

160/0022
Pajita curva gruesa
Curve glass straw

24 uds
pcs

Ø 1 cm Alt / Height: 20 cm

160/0020
Pajita mini-cola
Mini-cola glass straw

36 uds
pcs

Ø 0.6 cm Alt / Height: 17 cm



160/0063
Brocheta glass XS
Glass Skewer XS

10 uds
pcs

10 cm

160/0064
Brocheta glass XL
Glass Skewer XL

10 uds
pcs

14 cm





INFUSION BOWL 4 in 1

Bol de vidrio borosilicato diseñado para acelerar los procesos de saborización de sus bebidas, frutas frescas, etc. Gracias al vacío acelerará la osmosis, integrando todos los sabores en apenas unos minutos, incluso en frío.

Borosilicate glass bowl designed to accelerate the process of flavouring your drinks, fresh fruits, etc. Thanks to the vacuum, you will be able to speed up the process of osmosis. Brewing the flavours in just a few minutes, even in cold infusion.



Realice el vacío con la bomba Ref. 160/0078-1 u otra bomba de extracción, incluso con una eléctrica.

Create the vacuum using our pump Ref. 160/0078-1 or another extraction pump, including electric vacuum pump.



VACUUM INFUSION
TO ENHANCE SAVOURS

160/0078
Infusion Bowl*

1 L

Ø 13 cm Alt / Height: 16 cm

El kit contiene/ The kit contains:

Bowl de vidrio borosilicato
Borosilicate Glass Bowl

Tapón soporte de silicona
Silicone stopper support

Tapón doble de cierre
Double sealing plug

Tapón para realizar el vacío
One plug for vacuum

Pajita de vidrio
One glass straw



VACUUM
COCKTAIL
SHAKER



EDIBLE
COCKTAILS
PRESENTATIONS

BORGOÑA

160/0009 con asa / with handle

160/0010 sin asa / without handle



DRY

160/0001 con asa / with handle

160/0002 sin asa / without handle



Ø 7,5 cm



CHARDONNAY

160/0011 con asa / with handle

160/0012 sin asa / without handle



BRANCHE GLASS

Vaso para cocktail o destilado sobre base de madera natural de Teka. Su vaso de fino vidrio borosilicato está moldeado uno a uno a semejanza de la rama, encajando en uno de sus nudos portándole estabilidad para su transporte. Todas las ramas y vasos son diferentes tanto en tamaño y forma por lo que confiere a esta colección un carácter único y distinguido.

LIMITED EDITION!

Glass for cocktail or liqueurs placed on a natural Teka wood base. Its fine borosilicate glass is molded individually following the shape of the branch, fitting into one of its knots to ensure the stability while serving. All branches and vessels are different in both size and shape, giving this collection an unique and exclusive feature.



160/0123
Branche Glas

6 uds
pcs

Ø 22 cm Alt / Height: 11 cm

100% Barman



Caja de madera con cubeta de metacrilato color blanco especialmente diseñada para presentar platos con nieblas de hielo seco. Su cristal superior tiene un agujero lateral para que la niebla quede en la parte superior del plato creando un efecto "bosque".

Wood box with white methacrylate bucket specially designed to present dishes with dry ice fog. The space between the glass tray and the box lets the fog escape from the sides, creating a forest mist effect.



PC/50020

Caja Corfú
Corfu box

21 x 13 cm

Altura / Height: 7 cm



160/5046

Soporte Polo
Popsicle Base

Ø 8 cm

Alt / Height: 6 cm

PC/50018

Caja Skiathos
Skiathos box

25 x 18 cm

Altura / Height: 7 cm



Efecto Bosque
Forest Effect

ICE BOWL



160/0004
Ice bowl

120 ml

Ø extern. 12 cm
Ø intern. 8,5 cm

Bol hueco fabricado en borosilicato. Permite un relleno de flores, ramas... Ideal para rellenar con agua y congelar, formando un bowl de hielo compacto para servir cualquier sopa fría, helado, tartar, o simplemente llenarlo de humo y aromatizar el plato.

Ice Bowl is a double-walled bowl made of borosilicate glass. Ideal for filling with water and freezing, forming a compact ice bowl for serving any cold soup, ice cream, shellfish salad. Its big size significantly decreases the water loss.



SIESTA

La copa de vino tumbada fabricada en borosilicato, resiste el fuego del soplete, a fuertes cambios térmicos, al baño en nitrógeno así como a los pequeños golpes de los cubiertos.

Lying wine glass made of Borosilicate. Resists blowtorch, strong thermal changes, nitrogen bath and also slight cutlery blows.



160/0017
Copa Siesta / Siesta glass

350 ml

22 cm x Ø 12 cm

EGGS



160/0071
EGGS *

6 uds
pcs

65 ml

Ø 5 cm Alt / Height: 6 cm

Acabado mate, resistente a la cocción en el horno o al baño María.
Matte finish, resistant to oven baking and Bain-marie.

Combina con los siguientes soportes:

Combines with the following supports:

190/0040, 190/0045, 190/0036, 190/0026, 190/0096



160/0104

Mini Tartera / Mini Cake Stand

Ø 12 cm

Alt / Height: 6 cm



160/0038

Cono glass / Glass Cone

6 uds
pcs

75 ml

Ø 6 cm

Alt / Height: 13 cm

CU-CU-RU-CHO ICE CREAM CONE

¡El cucurucho tradicional
reinventado en borosilicato!
Resiste a la congelación.

Beautiful mini ice cream
cones made of borosilicate.
Resistant to freeze.



160/0030

Cucurucho / Ice cream cone *

4 uds
pcs

Ø 4 cm

Alt / Height: 10 cm

*Soportes no incluidos / Supports not included

Botellas de cristal borosilicato,
resistentes al frío del nitrógeno.
Diseñadas para servir jugos,
esencias o licores.

Double-layered borosilicate glass
bottles. Resistant to cold nitrogen.
Made for serving juices, liqueurs
or spirits.

2 uds
pcs

160/0016

Mini aceitera de cristal
Mini oil bottle

Ø 5,5 cm Alt / Height: 13 cm



Botella termo Thermal Bottle

160/0023 750 ml Alt / Height: 39 cm

160/0024 500 ml Alt / Height: 30 cm

Ø 8 cm



DRY-SPOON

6 uds
pcs

100/1016 SNOW

100/0016 CLEAR 11 x 2.5 cm

Cuchara individual con doble cámara, ideal para presentar
combinaciones de texturas y líquidos sin contacto directo.

Single spoon with double chamber, ideal for presenting
combinations of textures and liquids without direct contact.



10 ml



160/0077

Lata Alta Drink Vidrio
Tall Drink Glass Can

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 16 cm



SPACE

Plato reversible en forma esférica transparente.
Permite ser utilizado como bowl o plato de presentación.
Serving plate shaped as a spheric transparent disc.
Double face, can be used as bowl or presentation plate.

160/6001

Plato Space
Space Plate

Ø 22 x 8 cm



160/0075

Lata redonda vidrio
Round Glass Can

200 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm



160/0076

Lata oval vidrio
Oval Glass Can

150 ml

12 x 8 cm
Alt / Height: 10 cm



Ovni Tapa

Plato Ovni Tapa, perfecto para presentar cualquier snack o petit four usando nitrógeno, hielo seco combinado con aromas o platos con ahumado, etc.

Plato parte superior
Top plate

Ø 14 cm



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order

Ovni Tapas dish: perfect for any snack or petit four using nitrogen, or dry ice combined with spices, smoked dishes.

Bol parte inferior
Bottom bowl

Ø 8 cm

160/0025
OVNI Tapa

2 uds
pcs

90 ml



BOROSILICATO





Plato presentación OVNI, perfecto para presentaciones con hielo seco combinado con aromas, platos con ahumado.

UFO presentation plate, perfect for presenting any creation using dry ice combined with spices, smoked dishes.



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order



BOROSILICATO

160/0005 XS
OVNI

Ø 23 cm

160/0006 XL
OVNI

Ø 28 cm



VULCANO

Plato para ser utilizado con fuego en su interior, perfecto para presentaciones usando el fuego como elemento central.
Gratine unas piezas con caramelo, caliente una copa de cognac o improvise una pequeña cocina en la mesa para saltear unas fresas en la Paella de vidrio ref. 160/0028.

Plate with cavity for fire in the middle. Perfect for presenting any dish using fire as a centerpiece of the plate.

Use for caramel-coating, heating a glass of cognac or transform it into portable table stove where you can toss some strawberries in the glass paella pan, ref. 160/0028.



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order



BOROSILICATO

160/0026
Vulcano Plate XS

Ø 23 cm

160/0027
Vulcano Plate XL

Ø 28 cm

160/0028
Paella borosilicato
Borosilicate Pan

Ø 20 cm





160/0039
Ice Age Plate S

Ø 13/14 cm



160/0040
Ice Age Plate M

Ø 16/17 cm



160/0041
Ice Age Plate L

Ø 20/21 cm



160/0072
Ice Age Lemon

24 x 10 cm



160/0099
Ice Age Plate XL

Ø 25/26 cm

160/0100
Ice Age Plate XXL

Ø 28/30 cm

ICE AGE

Soportes de presentación o vasos termo fabricados en cristal satinado, ideales para congelar sin esfuerzo ni roturas. Rellenos con una mezcla térmica que se congela sin provocar dilatación ni roturas, podrá servir su plato o bebida con forma de hielo, totalmente compacto y sin generar deshielo o pérdida de agua, y servir cualquier marisco, helado, tartar o licor.

Unique in the market, the Ice Age Plate series has the versatility to meet any serving need. Made with satin glass, it withstands extremely low temperatures without dilatation or breakage due to the thermal mix and the resistance of the glass walls. Serve and keep chilled any dish from seafood, to ice cream or tartare without defrosting or water spilling.

160/1004
Ice bowl FREEZER

120 ml

Ø 12 cm / Ø 8,5 cm





Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

160/0062
Chupito FREEZER
FREEZER Shot Glass

75 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 12 cm



160/0112
Iceberg XS

Ø 12 cm
Alt / Height: 4 cm



160/0114
Iceberg XL

Ø 14 cm
Alt / Height: 7 cm



160/0061
Dry FREEZER Glass

150 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 12 cm



LISBOA

Infusionador de vidrio borosilicato para alimentos, inspirado en las tradicionales cafeteras portuguesas. Resistente a altas temperaturas, es ideal para infusionar hierbas aromáticas, raíces y obtener caldos u otras elaboraciones directamente en la mesa a la vista del cliente. Añade un elemento coreográfico a su servicio de mesa. Fácil de utilización, las piezas de recambio están disponibles en nuestro catálogo.

Infuser for food inspired by traditional Portuguese coffee makers, made of borosilicate glass resistant to high temperatures. Use it to infuse aromatic herbs, roots and obtain broths or other elaborations directly on the table in front of the customer. Add a choreographic element to your table service. Easy to use, spare parts are available in our catalog.

TAMBIÉN PARA INFUSIONES CON DRY ICE
ALSO FOR DRY ICE COLD INFUSIONS



30/0043

Infusionador de sifón Lisboa
Vacuum Brewer Lisboa

Ø 12 cm
Alt / Height: 36 cm





30/0042

Microlador - Colador Inox
Microlator - Stainless Steel Colander

Ø 12 cm Alt / Height: 9 cm

Colador con malla de acero inoxidable de 400 micras. Filtra posas o residuos. Base diseñada para encajarse en vasos, copas y tazas. Realice infusiones frías y calientes à la minute. Filtra posos de vino.

Strainer with stainless steel mesh. Designed to filter the smallest particules. Base designed to fit into glasses, cups and mugs. Make hot and cold infusions à la minute. Filters wine sediments.



60/0020

Ice Ball Press Ø 8 cm

60/0021

Ice Ball Press Ø 6 cm

Prensa de aluminio macizo para producir esferas de hielo perfectas a partir de un bloque de hielo. Disponible en dos diferentes diámetros.

Solid aluminum press to produce perfect ice spheres from a block of ice. Available in two different diameters.



Ø
6-8
cm

Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres



100% Barman

Dry Martini "Olive" Ice Cube Stick FREEZER

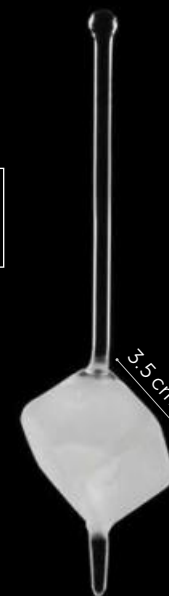
Pinchos refrigerantes con forma de aceituna o cubito, para enfriar sus cockteles de forma elegante.
Rellenos de una mezcla térmica, que se congela sin provocar dilatación ni rotura del vidrio.

Cool your drinks with elegance, with our cool pinchos in shape of olive or ice cube.
The pincho is filled with a special thermal-fluid which can get freeze without to expand and break the glass.



2 uds
pcs
160/0081
Ice Cube Stick

Largo / Long: 16 cm



3 uds
pcs
160/0080
Dry Martini Freezer "Olive"

Largo / Long: 10 cm



MIX & DRY

Juego de cuchara mezcladora
y agitador de hielo
Set of borosilicate bar spoon
and dry ice stirrer

Gasifique y añada cierto glamour
a su vaso mezclador incorporando
niebla con hielo seco. También
puede utilizarse como infusor
añadiendo hierbas, pieles de cítricos,
flores o liofilizados, dando toques de
sabor y color a sus combinados.

Add gas and some glamour to your
cocktail creating fog with dry ice.
It can infuse by adding herbs, citrus
peels, flowers, lyophilized products,
giving touches of flavor and color to
any cocktail.



160/0111
Mix & Dry Kit

Largo / Long: 29 cm
Vaso no incluido
Glass not included



160/0110
Vaso Gallone
Gallon Mixing Glass

2,5 L

Vaso mezclador
gigante especial
eventos

For special events
use our giant
mixing glass



2.5 L



240/0025
BOILING XL
Blanco / White

Ø 26 x 2 cm



240/0026
BOILING XS
Blanco / White

Ø 20 x 2 cm

OVAL Blanco / White

240/0033 XL 30 x 12 x 2 cm

240/0034 XS 19 x 11 x 2 cm



Minimiza
el ruido de los cubiertos

OVAL Negro / Black

240/0035 XL 30 x 12 x 2 cm

240/0036 XS 19 x 11 x 2 cm



Cutlery Sound Reducer

LAVA, BOILING & MORE

Platos y bandejas fabricados con vidrio Opal mediante la técnica de moldeo por fusión. Disponibles en color negro o blanco con textura suave mate.

Ideal para resaltar elaboraciones de colores intensos.

A pesar de su ligereza, ofrecen gran resistencia al trabajo diario.

Dishes and trays made of Opal glass, using the fusing moulding technique.

Available in black or white, with a smooth matt or glossy texture depending on the model. Ideal for highlighting elaborations of intense colours.

Despite their lightness, they offer great resistance to daily work.

240/0028

BOILING XS
Negro / Black

Ø 20 x 2 cm

240/0027

BOILING XL
Negro / Black

Ø 26 x 2 cm

240/3003
LAVA XL

Ø 27 cm



240/3002
LAVA XS

Ø 17 cm

240/3001
LAVA
Plato hondo / Soup plate

Ø 22 cm



LAVA BOWL Ø 26 x 5,5 cm

240/3005

Blanco / White

240/3004

Negro / Black





ZIG ZAG

21 x 9 x 1.5 cm

240/0029

Blanco / White

240/0030

Negro / Black

240/0031

NAPKIN

Blanco / White

22 x 18 x 2 cm



240/0032

NAPKIN

Negro / Black

22 x 18 x 2 cm



MADREPERLA

Platos de vidrio
con acabado nácar

Glass plates with
pearl finish

240/2004
Pearl plate

14 x 14 cm

2 uds
pcs



240/2001
Plato navaja
Razor Shell Plate

26 x 4.5 cm
Alt / Height: 1.5 cm

2 uds
pcs



240/0056
Plato Bambú
Bamboo Plate

26 x 9 cm
Alt / Height: 4 cm

BAMBOO & ALABASTRO

Platos ligeros cómo el vidrio,
y elegantes como esculturas

Dishes as light as glass,
and elegant as sculptures

240/0055
Bol Alabastro
Alabaster Bowl

Ø 21 cm Alt / Height: 4 cm



240/0057
Plato Alabastro
Alabaster Plate

Ø 25 cm Alt / Height: 3 cm



BLUE CARIBBEAN & WAKAME



Purpurina vítrea reflectante, un toque luminoso y vivo para representar una lámina de alga Nori.
Shiny sparkles glass plate, a luminous and lively touch that represents a Nori sheet.



240/0001
NORI

22 x 16 cm

240/0020
Wakame Bowl

Ø 15 cm



240/0017
Wakame Plate L

Ø 29 cm



240/0019
Wakame Plate S

Ø 17 cm

240/0018
Wakame Plate M

Ø 24 cm

240/1020
Blue Caribbean Bowl

Ø 15 cm



240/1019
Blue Caribbean S

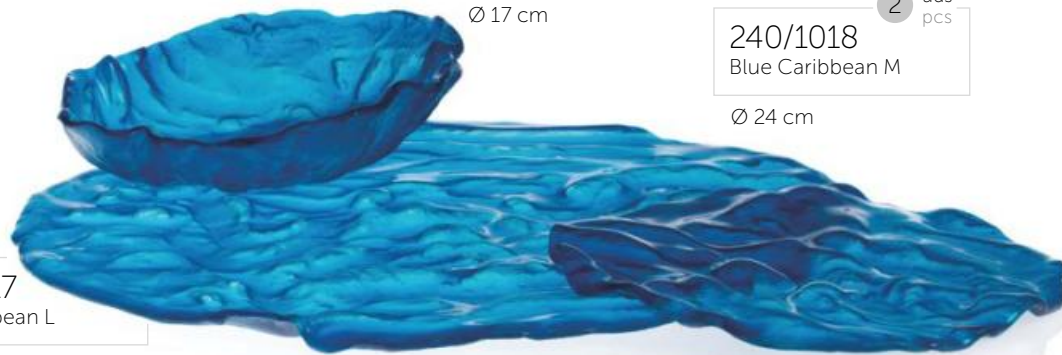
Ø 17 cm

240/1018
Blue Caribbean M

Ø 24 cm

240/1017
Blue Caribbean L

Ø 29 cm



Fabricados con vidrio Opal mediante la técnica de moldeado por fusión. Acabados mates y aterciopelados. Gran resistencia al trabajo diario a pesar de su ligereza, tan sólo 400 g.



STUCCO NEGRO
BLACK STUCCO

240/0004
Stucco negro
Black Stucco

Ø 27 cm

Made with Opal glass, using fusion moulding technique. Matte and velvety finish with minimalist design. Plates highly resistant to daily work, despite their light weight of only 400 g.

WAVE

240/0002
Wave

Ø 27 cm

240/0003
Stucco blanco
White Stucco

STUCCO BLANCO
WHITE STUCCO

Ø 27 cm



EFFECTO IRIDISCENTE
IRIDESCENT EFFECT



NEBULOSA
NEBULA

240/0052 XS Ø 18 cm Alt / Height: 3 cm

240/0053 M Ø 21 cm Alt / Height: 3 cm

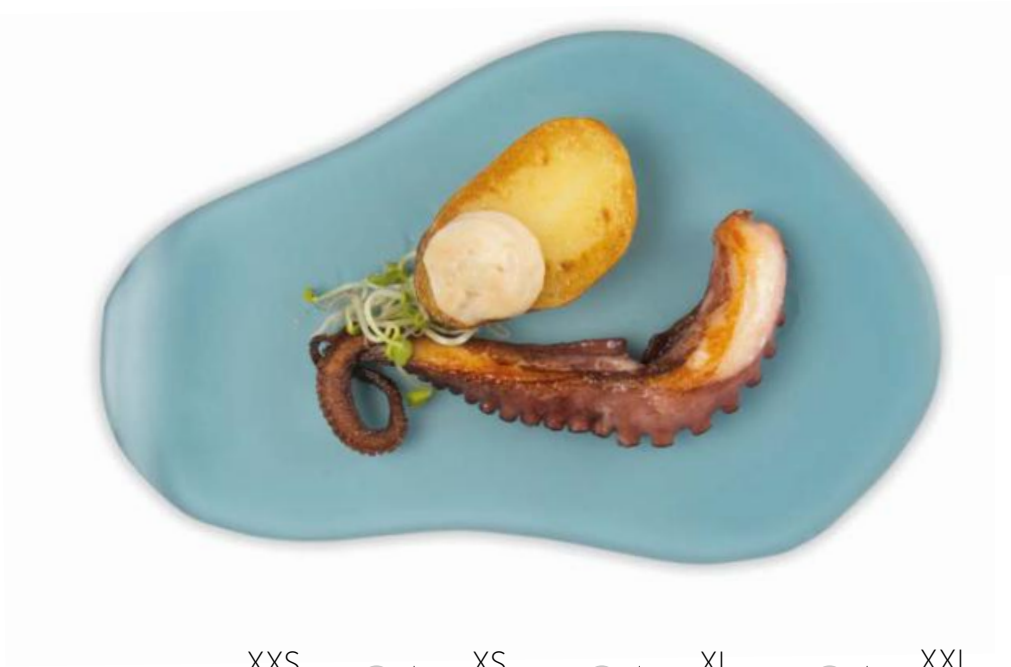
240/0054 XL Ø 26 cm Alt / Height: 5.5 cm

El color interior cambia con la incidencia de la luz
The interior color changes with the incidence of light

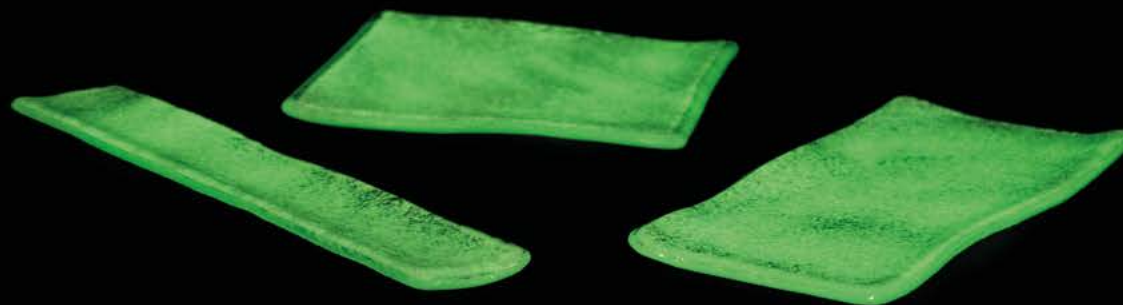


CADAQUÉS

Platos de vidrio diseñados por el mar
Glass plates shaped by the sea



	XXS 9 x 7 cm	4 uds pcs	XS 14 x 10 cm	2 uds pcs	XL 22 x 14 cm	2 uds pcs	XXL 25 x 20 cm	1 uds pcs
Azul / Blue	240/0068		240/0010		240/0006		240/0062	
Verde / Green	240/0069		240/0011		240/0007		240/0063	
Blanco / White	240/0070		240/0012		240/0008		240/0064	



FLUORESCENT

PHOSPHORUS

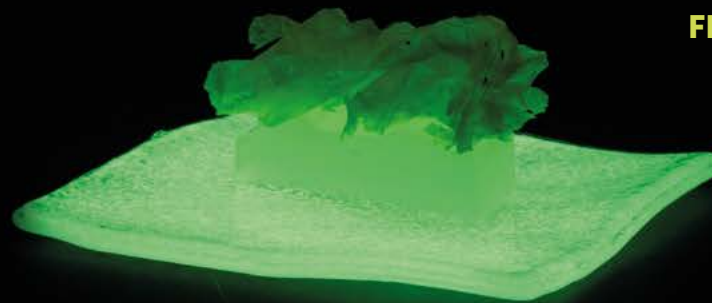
Exclusive glass plates filled with fluorite. Transform your table into a dreamlike stage with the fluorescent effect these plates provide. After a brief exposure to light, either natural or artificial, these plates will come to life under subdued lighting, creating a dazzling glow that lasts for minutes. The best part is, you don't need ultraviolet or blacklight to enjoy this fascinating experience.

PHOSPHORUS 3 uds pcs

240/0065	Peti	5,5 x 30 cm Alt / Height: 1 cm
240/0066	Plato / Plate	18 x 18 cm Alt / Height: 1 cm
240/0067	Bandeja / Tray	12 x 26 cm Alt / Height: 1 cm

PHOSPHORUS

Exclusivos platos de vidrio con relleno de fluorita. Convierta su mesa en un escenario de ensueño con el efecto fluorescente que estos platos ofrecen. Después de una breve exposición a la luz, ya sea natural o artificial, estos platos cobrarán vida bajo una iluminación tenue, creando un deslumbrante resplandor propio que durará minutos. Lo mejor de todo es que no se requiere luz ultravioleta o negra para disfrutar de esta experiencia fascinante.



FLUORESCENTE



Cuchara producida artesanalmente en vidrio.
Para los paladares más exigentes.

Tongue-shaped spoon, handmade in glass.
For the most demanding palates.

240/0041
Lengua / Glass Tongue

10 x 5 cm
Alt / Height: 2 cm



CUCHARAS DEGUSTACIÓN

PRESENTATION SPOONS

Pétalos de rosa moldeados en vidrio coloreado.
Sutiles, ligeros y elegantes, no requieren el uso de cubiertos.

Rose petals moulded in coloured glass.
Subtle, light and elegant, they do not require the use of cutlery.



ROSES 6 uds
pcs

240/0014 Rojo / Red

240/0015 Blanco / White

240/0016 Rosado / Rosy

7 x 5 cm Alt / Height: 3 cm



2 uds
pcs

240/0076
Bandeja 2 ostras
2 Oysters tray

18 x 13 cm Alt / Height: 3 cm



De vidrio transparente para rellenar con hielo pilé. Son apilables y reversibles para otros tipos de presentaciones. No gotean ni mojan el mantel.

Clear glass trays for filling with crushed ice. They are stackable and reversible for other types of presentations. Do not drip or wet the tablecloth.

2 uds
pcs

240/0074
Hikamura L

18 x 11 cm Alt / Height: 2 cm



240/0072
Bandeja 6 ostras
6 Oysters tray

Ø 26 cm Alt / Height: 4 cm



2 uds
pcs

240/0073
Hikamura S

18 x 6 cm Alt / Height: 2 cm



240/0071
Bandeja 12 ostras
12 Oysters tray

Ø 38 cm Alt / Height: 4 cm



PLATO-BOTELLA BOTTLE-PLATES

Medias botellas con el corte pulido y base rebajada que le confiere una buena estabilidad.

Ideal para presentar platos o postres con vino, cava o licor como ingrediente.

Half bottles with polished cut and lowered base that gives it good stability.

Ideal for presenting dishes or desserts with champagne, wine or liquor as ingredient.



100/0140

Plato hondo cava verde*
Deep Champagne Plate Green*

6 uds
pcs

500 ml

30 x 8 cm - Alt / Height: 6 cm

2 uds
pcs

100/0188

Vaso cocktail cava
Cocktail glass cava

330 ml

Ø7 cm - Alt / Height: 18 cm



6 uds
pcs

100/0088

Plato botella cava MINI
MINI Champagne Plate

130 ml

24 x 7 cm - Alt / Height: 4 cm



6 uds
pcs

100/0049

Plato botella cava
Champagne Plate

250 ml

30 x 8 cm - Alt / Height: 4 cm



3 uds
pcs

100/0190

Plato cava para corcho
Cava cork plate

15 x 6 cm Alt / Height: 2 cm



3 uds
pcs

100/0189

Plato cava snack
Snack cava plate

19 x 7 cm Alt / Height: 2 cm

* Tapón y muselet no incluidos / Cork and muselet not included

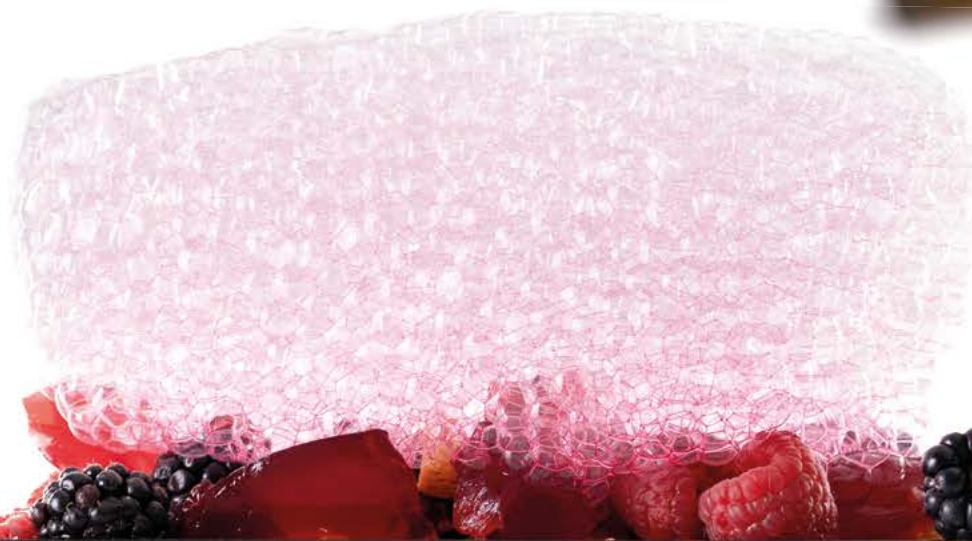


100/0191
Plato botella anís
Anisette bottle plate

6 uds
pcs

300 ml

30 x 8 cm Alt / Height: 4 cm



100/0087
Plato-botella Burdeos
Bordeaux plate

6 uds
pcs

100 ml

30 x 8 cm Alt / Height: 3 cm

ad\ance collection

"Mise-en-scène" de platos gastronómicos Mise en scène for gastronomic masterpieces

Consiste en un soporte transparente (escenario) y un plato acoplable disponible en diferentes modelos. La base se utiliza como escenario donde ambientar la creación del Chef, combinando con cada plato un escenario con naturaleza viva, hojas secas, flores, hierbas aromáticas... Aporte aromas y efectos visuales como niebla de hielo seco, humo o luz. Un mismo escenario puede ofrecer infinitas posibilidades a la hora de presentar cada plato, dependiendo de la imaginación de cada profesional.

A transparent support is the stage that holds a presentation plate available in different models. The glass base is used as a scene where the Chef's creation reveals, marrying each dish with vivid nature, dry leaves, flowers or aromatic herbs. Add scents and visual effects such as dry ice fog, smoke and light. One scenario turns into infinite possibilities when presenting each dish, depending on your imagination.



Fabricado artesanalmente en borosilicato
Borosilicate handcrafted in Spain

160/0125

Advance Escenario
Advance Stage

Ø 28 cm
Alt / Height: 8.5 cm





BLACK MOON

GALAXY

VENUS

ADVANCE

PLATOS DE MÁRMOL / MARBLE PLATES

190/0083

Black Moon

190/0084

Galaxy

190/0085

Venus

Ø 17 cm

Personalice sus platos tanto en tipo de mármol como diseño
Customise your plates in both marble type and design



ADVANCE

PLATOS DE VIDRIO OPAL / OPAL GLASS PLATES

240/0021

Pearl

240/0022

Tiger's Eyes

240/0023

Emerald

240/0024

Obsidian

3 uds
pcs

Ø 17 cm



PEARL

EMERALD



TIGER'S EYES



OBSIDIAN

ADVANCE R-FILL

Le hemos dado la vuelta a nuestros platos Advance. ¡Literalmente!
Esta nueva versión cuenta con la base y orificio de llenado bajo el plato, permitiendo el emplatado directamente sobre el cristal. Conseguimos una integración visual perfecta entre el plato y el relleno elegido.

We have turned our Advance plates upside down. Literally!
This new version features a base and filling hole beneath the plate, allowing direct plating onto the glass. We achieve a perfect visual integration between the plate and the chosen filling.



150 ml

160/5096
R-fill Bowl

Ø 14 cm Alt / Height: 8 cm

160/5076
R-fill Glass

Ø 14 cm Alt / Height: 12 cm



300 ml

HOW TO USE R-FILL?



CORCHO R-FILL / R-FILL CORK

160/5105	Big (160/5074 - 160/5075)	Ø 9,8 cm
160/5106	Small (160/5096 - 160/5076)	Ø 7,5 cm



160/5074
R-fill Deep
Ø 25 cm
Alt / Height: 10,5 cm



160/5075
R-fill Plate
Ø 22,5 cm
Alt / Height: 5,5 cm



1 Corcho incluido en la compra de cada plato, vaso o bowl.
1 Cork included with the purchase of each plate, glass, or bowl.



Hyperrealism
Más allá de la realidad
Beyond reality

HIPERREALISMO HYPERREALISM

Piezas originales,
íntegramente fabricadas
en resina y pintadas a
mano con pinturas aptas al
contacto alimentario.
Moldes personalizables,
exclusivos a demanda y en
pequeñas series.

Original pieces with unique
design. Thermoformed with
acrylic resin: a low-density
and light material.
Moulds that can be
customised, unrepeatable
on demand and in small
series.



300/0031
Baya cacao oro
Gold cocoa bean

26 x 12 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0026
Helado nata
Icecream Sandwich

20 x 10 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0028
Baya cacao
Cocoa bean

26 x 12 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0027
Grano de café
Coffee bean

19 x 11 cm
Altura / Height: 7 cm





PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

a partir de 15 uds
from 15 pcs

Cada pieza se puede producir
en diferentes colores según
demanda.

All shapes are customizable
in different colors.



PORKY SILVER

300/0007 22 x 10 cm - Altura / Height: 9 cm

300/0022 38 x 18 cm - Altura / Height: 15 cm



300/0023
Bandeja Porky Rosa
Pink Porky Tray

48 x 20 cm
Altura / Height: 18 cm



300/0030
Lingote oro
Gold ingot

21 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm



BOWL TOMATO

300/0019 Verde · Green

300/0020 Rojo · Red

Ø 12 cm

Altura / Height: 12 cm

250 ml



300/0017

Soporte taco maíz
Corn Taco Support

27 x 9 cm

Altura / Height: 7 cm



300/0018

Bowl manzana roja
Red Apple Bowl

250 ml

Ø 12 cm

Altura / Height: 12 cm



300/0021

Bowl naranja
Orange Bowl

250 ml

13 x 12 cm

Altura / Height: 13 cm

300/0024

Soporte taco mex
Mex Taco Support

Ø 13.5 cm

Altura / Height: 5.5 cm



300/0009
OCTOPUS SLICE

Ø 24 cm
Altura / Height: 5 cm

Ø 17 cm



300/0001
BOGAVANTE / LOBSTER

35 x 20 cm
Altura / Height: 6 cm

Medidas interiores / Interior size: 14 x 5 cm
Altura / Height: 3 cm



300/0016
Soporte hoja pez
Fish Leaf Support

34 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0011
TUNA VERTEBRA

21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0004
Hoja verde primavera
Leaf Spring Green

19 x 14 cm Alt / Height: 3 cm



300/0005
Hoja roja otoño
Leaf Fall Red

19 x 14 cm Alt / Height: 3 cm



300/0008
POTATO PLATE

14 x 9 cm
Altura / Height: 6 cm

250 ml



300/0025
POTATO BOWL

20 x 15 cm
Altura / Height: 10 cm

500 ml



300/0010
SERVILLETA / NAPKIN BOWL

13 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0002
CHOCOLAT PLATE

Ø ex.10 cm - Ø int.9 cm
Altura / Height: 12 cm



300/0006
MILK SPLASH PLATE

11 x 11 cm
Altura / Height: 8 cm
Ø int. 5 cm



300/0029
LEMON SORBET

Ø 10 cm
Altura / Height: 11 cm

240 ml



300/0003
COCO LOCO CUP

Ø 10 cm
Altura / Height: 13 cm

250 ml



Posibilidad de etiqueta personalizada
Option to add a custom label



WHAT CAN WE DO FOR YOU?

Haga realidad su propio diseño e Instagramables los platos de su carta. El límite será su imaginación.

Bring your own design to life and make your menu's dishes Instagrammable. The only limit is your imagination.

¿QUÉ PODEMOS HACER POR TI?



TropiCups



300/0013
FRESA / STRAWBERRY

300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm

300/0015
MORA / BLACKBERRY

300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm



300/0012
PLÁTANO / BANANA

120 ml

16 X 17 cm
Altura / Height: 19 cm

300/0014
PIÑA / PINEAPPLE

300 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 18 cm



Table top

Servicio de mesa premium
Premium tableware



KODAI



2019 WINNER
**EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD**

Para un ritual con personalidad que nos transporta al mundo asiático. Kodai es una cubertería con diseño original y de calidad para completar los emplatados más creativos.

De acabado sofisticado, dispone de una pieza distinta para cada plato. Realizada en Inox 18% Nickel Free / 3 mm / Acabado Vintage

For a ritual with personality that transports us to the Asian world. Kodai is a cutlery with original design and quality to complete the most creative dishes. With a sophisticated finish, it features a distinct piece for each dish.

Made in Stainless Steel 18% Nickel Free / 3 mm / Vintage Finish



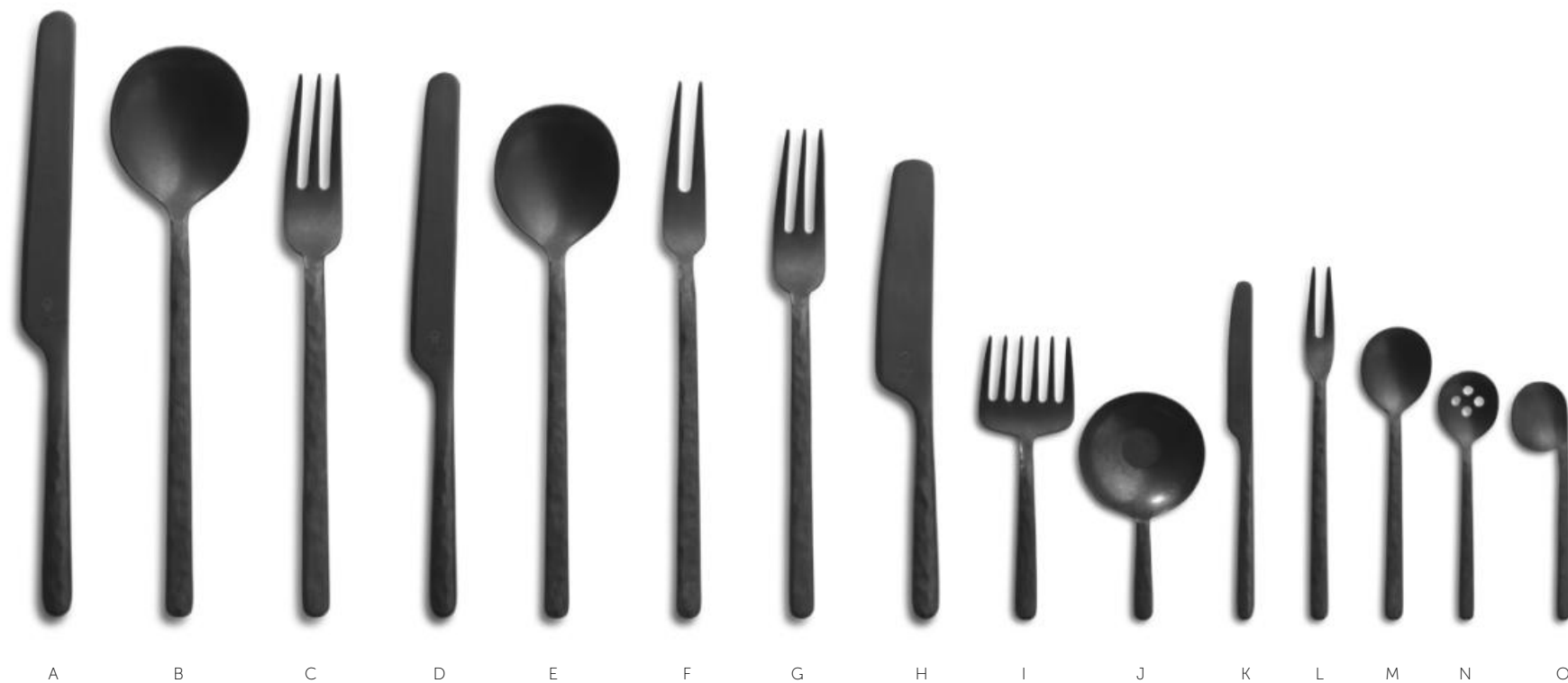
KODAI VINTAGE GOLD



KODAI VINTAGE



KODAI VINTAGE BLACK





KODAI

	GOLD	VINTAGE	BLACK		◆cm	✕cm
A	C7278	C7276	C7277	Cuchillo mesa XL / Table knife XL	21.2	0.6
B	C7281	C7279	C7280	Cuchara mesa XL / Table spoon XL	19	0.3
C	C7287	C7285	C7286	Tenedor mesa 3 puas XL / Table fork 3 prongs XL	19.5	0.3
D	C7081	C6943	C7069	Cuchillo mesa / Table knife	18.3	0.6
E	C7082	C6944	C7070	Cuchara mesa / Table spoon	17	0.25
F	C7083	C6945	C7071	Tenedor mesa 2 puas / Table fork 2 prongs	17.9	0.25
G	C7084	C6946	C7072	Tenedor mesa 3 puas / Table fork 3 prongs	16.3	0.25
H	C7085	C6947	C7073	Cuchillo mantequilla / Butter knife	15.5	0.6
I	C7092	C6954	C7080	Tenedor rastrillo / Wide fork	11.3	0.25
J	C7091	C6953	C7079	Cuchara arroz / Rice spoon	9	0.25
K	C7086	C6948	C7074	Cuchillo lunch / Cake knife	13.3	0.6
L	C7087	C6949	C7075	Tenedor lunch / Cake fork	13.8	0.2
M	C7088	C6950	C7076	Cuchara café / Coffee spoon	11.54	0.17
N	C7090	C6952	C7078	Cuchara moka / Moka spoon	9.75	0.17
O	C7089	C6951	C7077	Cuchara side / Side spoon	9.35	0.2

60 uds
pcs

MINI KODAI Porcelana MINI KODAI Porcelain

Descubre la elegancia y durabilidad de las miniaturas de porcelana blanco mate de Mini Kodai, diseñadas a la perfección para complementar la cubertería de la misma colección.

La vajilla perfecta para servir aperitivos y tapas.

La porcelana de Mini Kodai ha sido especialmente elaborada para soportar un uso intenso. Gracias a un proceso de cocción de dos tiempos a más de 1200°C, hemos creado un material ultra resistente y suave al tacto.

Experience the elegance and durability of Mini Kodai's white matte porcelain miniatures, designed to perfectly match the cutlery in the same collection. It's the perfect tableware for serving appetizers and tapas.

The porcelain used by Mini Kodai has been specially crafted to withstand heavy use. By firing it in two stages at temperatures above 1200°C, we've created a material that's both ultra-resistant and smooth to the touch.



Mini caja
Mini box

6 uds
pcs

C7622 S 6 x 6 cm - Altura / Height: 5.5 cm

C7621 M 8 x 12 cm - Altura / Height: 7 cm



C7623
Mini colador
Mini colander

6 uds
pcs

Ø 10 cm
Altura / Height: 6 cm



C7624
Mini parrilla
Mini grill plate

6 uds
pcs

Ø 9 cm
Altura / Height: 2 cm



C7629
Mini bandeja
Mini tray

6 uds
pcs

8 x 15.5 cm
Altura / Height: 1 cm





C7625
Mini vaso
Mini cup

Ø 5 cm
Alt / Height: 4 cm

6 uds
pcs



C7626
Mini tarrina
Mini ramekin

Ø 8 cm
Alt / Height: 2.5 cm

6 uds
pcs



C7627
Mini sartén
Mini pan

Ø 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm
Longitud / Large: 14 cm

6 uds
pcs



C7628
Mini cazuela
Mini gratin plate

Ø 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm
Longitud / Large: 14 cm

6 uds
pcs



C7630
Mini olla
Mini soup tureen

Ø 10 cm
Alt / Height: 9 cm
Longitud / Large: 14 cm

6 uds
pcs

250 ml





LAB

Descubre nuestra colección de cubertería con líneas puras y minimalistas. ¡Es perfecta para acompañar aperitivos, tapas, cócteles, arroces...!

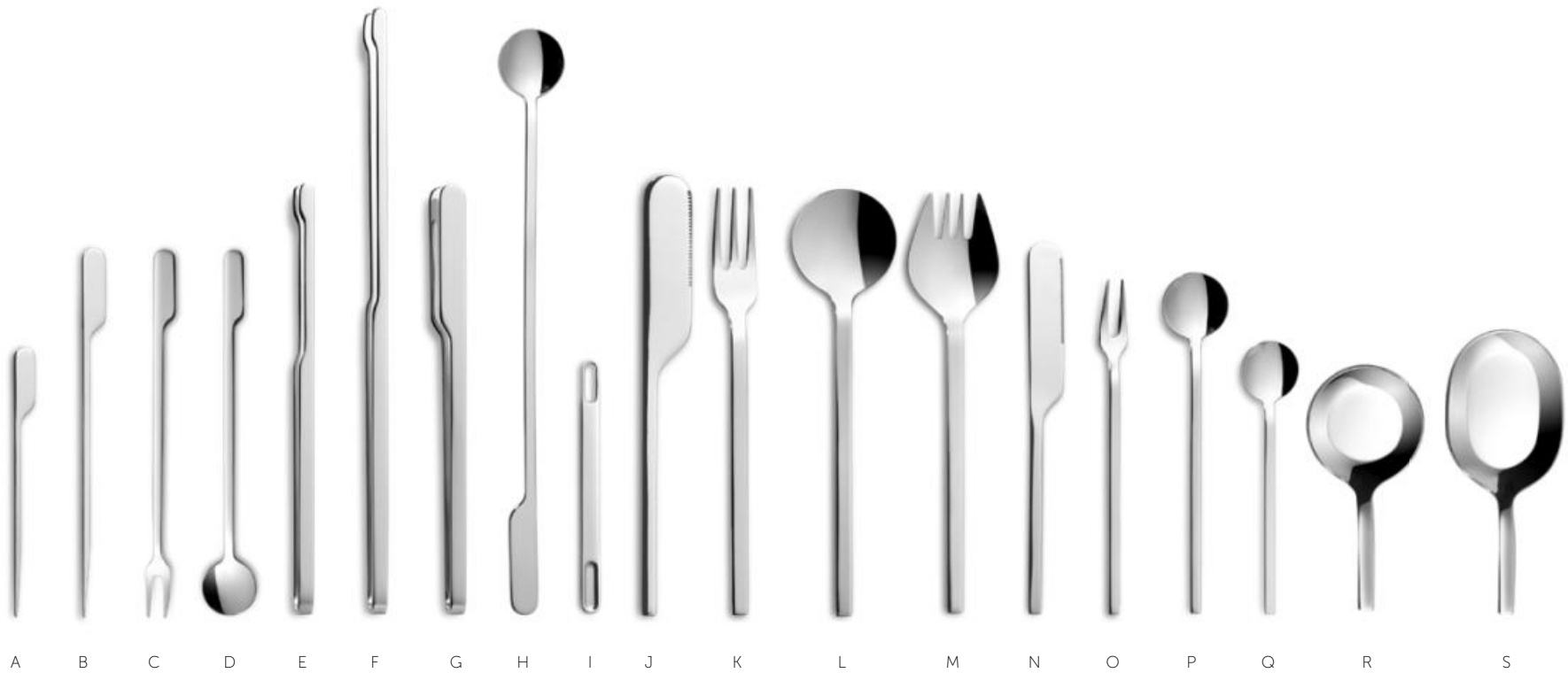
Fabricada en acero inoxidable 18/10, lo que garantiza su calidad y durabilidad. LAB cuenta con múltiples piezas, convirtiéndose en una elección versátil para cualquier tipo de evento. Disponible en 4 acabados.

Discover our collection of cutlery with pure and minimalist lines. It's perfect for accompanying appetizers, tapas, cocktails, and rice dishes!

It's made of 18/10 stainless steel, ensuring its quality and durability. LAB has multiple pieces, making it a versatile and elegant choice for any type of event. Available in 4 finishes.



LAB MIRROR



LAB MIRROR



reddot design award
winner 2020

2019 WINNER
EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD

			◆ cm	✕ cm	
A	C6980	Pincho / Cocktail stick	10	0.2	60 uds pcs
B	C6981	Pincho largo / Large cocktail stick	13.5	0.2	60 uds pcs
C	C6982	Tenedor aperitivo / Appetizer fork	13.5	0.2	60 uds pcs
D	C6983	Cuchara aperitivo / Appetizer spoon	13.5	0.2	60 uds pcs
E	C6996	Pinza corta / Short clamp	16	0.2	6 uds pcs
F	C6995	Pinza larga / Long clamp	22.2	0.2	6 uds pcs
G	C6997	Pinza espátula / Spatula clamp	16	0.2	6 uds pcs
H	C6988	Cuchara cóctel larga / Large cocktail spoon	21.5	0.2	60 uds pcs
I	C6989	Cuchara café espátula / Spatula coffee spoon	10.8	0.2	60 uds pcs
J	C7890	Cuchillo mesa monobloc / Monoblock table knife	16	0.2	60 uds pcs
K	C6977	Tenedor mesa / Table fork	15.4	0.2	60 uds pcs
L	C6978	Cuchara mesa / Table spoon	15.3	0.2	60 uds pcs
M	C6979	Tenedor arroz / Rice fork	14.8	0.2	60 uds pcs
N	C7891	Cuchillo lunch monobloc / Monobloc cake knife	18.3	0.2	60 uds pcs
O	C6986	Tenedor lunch / Cake fork	12.5	0.2	60 uds pcs
P	C6985	Cuchara lunch / Cake spoon	12.5	0.2	60 uds pcs
Q	C6984	Cuchara moka / Moka spoon	10.1	0.15	60 uds pcs
R	C6989	Cuchara degustación / Tasting spoon	8.6	0.2	6 uds pcs
S	C6999	Cuchara degustación oval / Oval tasting spoon	10.1	0.2	6 uds pcs

LAB VINTAGE GOLD



LAB VINTAGE COOPER



LAB ICE BLACK



LAB COLORS



	GOLD	COPPER	BLACK		◆ cm	✕ cm	
A	C1539	C1555	C8640	Cuchillo mesa monobloc / Monobloc table knife	16	0.2	60 uds pcs
B	C1541	C1557	C7665	Tenedor mesa / Table fork	15.4	0.2	60 uds pcs
C	C1540	C1556	C8641	Cuchara mesa / Table spoon	15.3	0.2	60 uds pcs
D	C1542	C1558	C8642	Tenedor arroz / Rice fork	14.8	0.2	60 uds pcs
E	C1543	C1559	C8643	Pincho / Cocktail stick	10	0.2	6 uds pcs
F	C1544	C1560	C8644	Pincho largo / Large cocktail stick	13.5	0.2	6 uds pcs
G	C1545	C1561	C8645	Tenedor aperitivo / Appetizer fork	13.5	0.2	6 uds pcs
H	C1546	C1562	C8646	Cuchara aperitivo / Appetizer spoon	13.5	0.2	60 uds pcs
I	C1547	C1563	C8647	Cuchara moka / Moka spoon	10.1	0.15	60 uds pcs
J	C1549	C1565	C8649	Cuchara lunch / Cake spoon	12.5	0.2	60 uds pcs
K	C1550	C1566	C8650	Tenedor lunch / Cake fork	12.5	0.2	60 uds pcs
L	C1548	C1564	C8648	Cuchillo lunch monobloc / Monoblock cake knife	13.5	0.2	60 uds pcs
M	C1551	C1567	C8651	Cuchara coctel larga / Large cocktail spoon	21.5	0.2	60 uds pcs
N	C1552	C1568	C8652	Cuchara café espátula / Spatula coffee spoon	10.8	0.2	60 uds pcs
O	C1553	C1569	C8653	Cuchara degustación / Tasting spoon	8.6	0.2	60 uds pcs
P	C1554	C1570	C8654	Cuchara degustación oval / Oval tasting spoon	10.1	0.2	60 uds pcs

Portions have decreased and the refinement of some dishes make it essential to find the appropriate cutlery to taste them.

Tasting menus have relegated the main course to a non-existent plane, where liquid appetizers, suspended solids, aerial and ethereal elements in each composition, broths or infusions accompany and surround all kinds of food, ingredients from the 5 continents are present in the current cuisine, fusion of flavors and cultures, in this type of restaurants the portions are small and austere with the intention of concentrating in small mouthfuls explosions of flavor.

Dishes with an infinite number of shapes and natural supports, have been able to find and adapt to these changes, but not the cutlery.

Their size is often their main problem, spoons designed to sink into a broth, knives and forks grotesquely sized to face such delicacies.

LAB IS THE SOLUTION IN SIZE AND SHAPE



EL PORQUÉ DE LAB THE REASON FOR LAB

Las raciones han disminuido y el refinamiento de algunos platos hacen indispensables buscar el cubierto apropiado para degustarlo.

Los menús degustación han relevado al plato principal a un plano inexistente, donde aperitivos líquidos, sólidos suspendidos, elementos aéreos y etéreos en cada composición, caldos o infusiones acompañan y rodean todo tipo de alimentos, ingredientes de los 5 continentes son presentes en la cocina actual, fusión de sabores y culturas.

En este tipo de restaurantes las porciones son pequeñas y austeras con la intención de concentrar en pequeños bocados explosiones de sabor. Platos con infinidad de formas y soportes naturales, han sabido buscar y adaptarse a estos cambios, pero no así los cubiertos.

Su tamaño es muchas veces su principal problema, cucharas pensadas para hundirse dentro de un caldo, cuchillos y tenedores grotescamente dimensionados para enfrentarse a tales delicadezas.

LAB ES LA SOLUCION EN DIMENSIONES Y FORMAS



LAB ACCESORIOS

LAB ACCESSORIES

Esta colección está diseñada en diferentes materiales, formas y colores. Un conjunto de líneas minimalistas que permite servir aperitivos, tapas, arroces y un sinfín de emplatados.

También cuenta con platos de acero inoxidable, porcelana mate y bases de madera, creando un conjunto muy versátil.

Introducing our latest collection, designed with diverse materials, shapes, and colors. With its minimalist lines, this set is perfect for serving appetizers, tapas, rice dishes, and so much more. Our collection also includes sleek stainless steel plates, matte porcelain plates, and wooden bases that add to its versatility, making it a must-have for any occasion.



Base madera

Wood tray

4 uds
pcs

C8370 Simple 9.25 x 27.8 cm

C8371 Doble 18.5 x 27.8 cm



C8001
Disco Pinchos
Round Stick Holder

Ø 9 cm

Altura / Height: 2,75 cm

6 uds
pcs



LAB TABLE TOP

Inox 18/10



4 uds
pcs

C8000

Plato 1/4 ración redondo
1/4 ration circle plate

9.25 x 9.25 cm



4 uds
pcs

C8005

Plato ración oval
1 ration oval plate

9.25 x 27.8 cm



4 uds
pcs

C8002

Plato ración redondo
1 ration circle plate

18.5 x 18.5 cm



4 uds
pcs

C8004

Plato 1/4 ración redondo doble
1/4 ration circle double plate

9.25 x 18.5 cm



4 uds
pcs

C8003

Plato 1/2 ración oval
1/2 ration oval plate

9.25 x 18.5 cm



4 uds
pcs

C8006

Plato 1/2 ración oval + pinchos
1/2 ration oval plate + stick holder

9.25 x 27.8 cm

LAB TABLE TOP

Porcelana / Porcelain



4 uds
pcs

C9984
Plato gest
Gest plate

11 x 10.5 cm Alt / Height: 3 cm

Base porcelana pequeña
Simple porcelain tray

4 uds
pcs

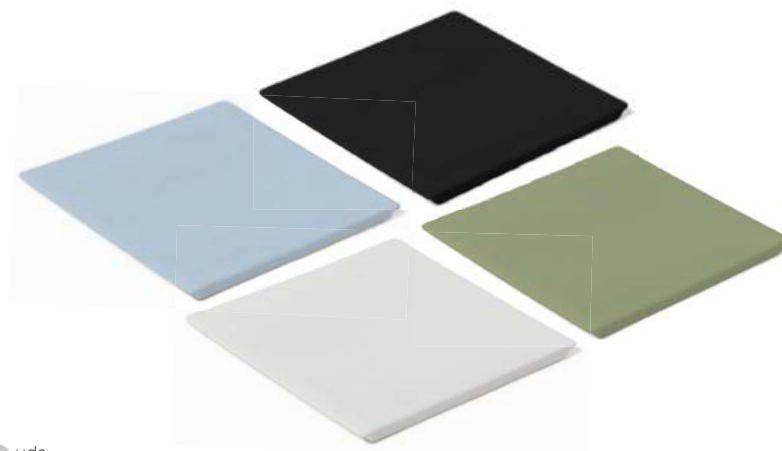
C8598 Blanco / White

C8600 Verde / Green

C8602 Azul / Blue

C8596 Negro / Black

9.25 x 27.8 cm



Base porcelana grande
Double porcelain tray

4 uds
pcs

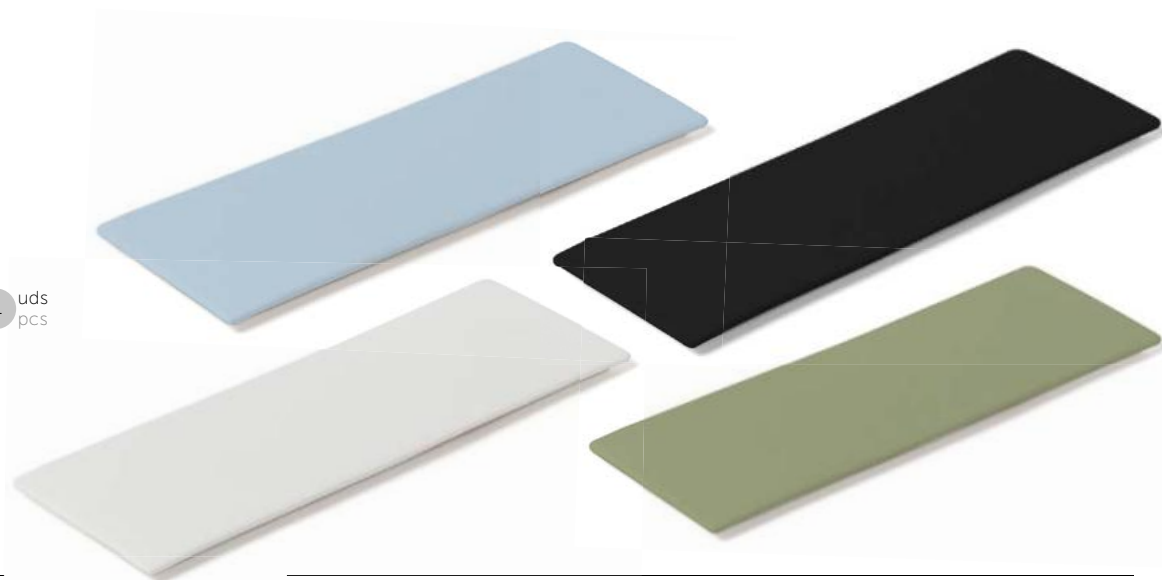
C8599 Blanco / White

C8601 Verde / Green

C8603 Azul / Blue

C8597 Negro / Black

18.5 x 18.5 cm





VERSAILLES

Elegante cubertería con un diseño clásico que aporta un toque de sofisticación a mesa.

Las piezas son robustas y están decoradas con delicadeza desde el inicio hasta el final del mango, irradiando elegancia y encanto.

Hecha de acero inoxidable 18/10, esta cubertería puede soportar un uso intensivo.

Disponible en cuatro colores diferentes.

Una exquisita cubertería de belleza atemporal.

Introducing our elegant cutlery set with a classic design that adds a touch of sophistication to your table. The pieces are robust and delicately decorated from the beginning to the end of the handle, radiating elegance and charm.

Made from 18/10 stainless steel, this cutlery can withstand intensive use. With four different colors to choose from, you can customize your table setting to suit any occasion and style.

An exquisite cutlery set with timeless beauty.



VERSAILLES SATIN



A



B



C



D



E



F



G



H



I

VERSAILLES SATIN GOLD



A



B



C



D



E



F



G



H



I

VERSAILLES SATIN BLACK



VERSAILLES SATIN COPPER





VERSAILLES

		SATIN	GOLD	BLACK	COPPER			◆ cm	✂ cm	60 uds pcs
A	C7765	C5736	C5745	C5754	Cuchillo mesa / Table knife	24.5	0.35			
B	C7766	C5737	C5746	C5755	Cuchara mesa / Table spoon	21	0.35			
C	C7767	C5738	C5747	C5756	Tenedor mesa / Table fork	21	0.35			
D	C7770	C5739	C5748	C5757	Cuchillo postre / Dessert knife	22	0.35			
E	C7771	C5740	C5749	C5758	Cuchara postre / Dessert spoon	19	0.3			
F	C7772	C5741	C5750	C5759	Tenedor postre / Dessert fork	19	0.3			
G	C7773	C5742	C5751	C5760	Tenedor lunch / Cake fork	14	0.25			
H	C7774	C5743	C5752	C5761	Cuchara café / Tea spoon	14	0.25			
I	C7775	C5744	C5753	C5762	Cuchara moka / Moka spoon	11.5	0.18			

ATLÁNTIDA

Colección de cubiertos con líneas fluidas, extremadamente sofisticada y contemporánea. Está realizada en acero inoxidable texturizado, proporcionando a cada pieza un tacto y peso muy agradable.

Su minimalismo permite combinarla fácilmente con platos y vajillas de diferentes estilos y formas, convirtiéndola en una adición versátil a cualquier mesa.

Collection of cutlery with fluid lines, extremely sophisticated and contemporary. It is made of textured stainless steel, providing each piece with a very pleasant touch and weight.

Its minimalism allows it to be easily combined with plates and dishes of different styles and shapes, making it a versatile addition to any table.

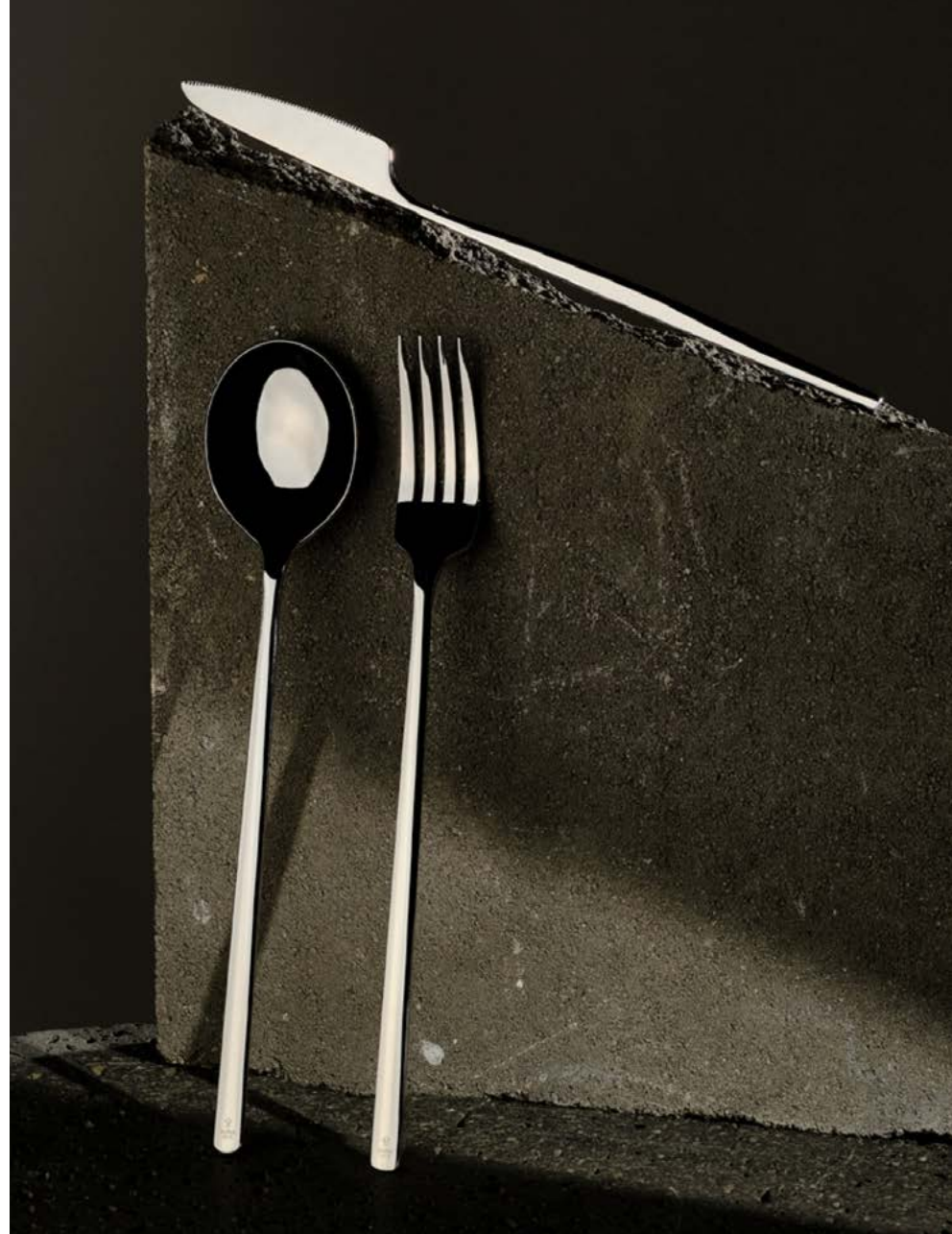


4 uds
pcs

C10431
Reposa cubiertos
Cutlery holder

19 x 8 cm

Base de acero y madera.
Steel and wood base.



ATLÁNTIDA MIRROR



			◆ cm	✕ cm	60 uds pcs
A	C8586	Cuchillo mesa / Table knife	22.6	0.6	
B	C8587	Cuchara mesa / Table spoon	21.5	0.6	
C	C8588	Tenedor mesa / Table fork	21.8	0.6	
D	C8656	Cuchara salsa / Sauce spoon	21.6	0.6	
E	C8589	Cuchillo lunch / Cake knife	16.9	0.6	
F	C8591	Cuchara lunch / Cake spoon	16.3	0.5	
G	C8590	Tenedor lunch / Cake fork	16	0.5	
H	C8592	Cuchara café / Tea spoon	10.9	0.35	
I	C10431	Reposa cubiertos / Cutlery holder	19	0.15	

ATLÁNTIDA BLACK



			◆ cm	✕ cm	60 uds pcs
A	C8579	Cuchillo mesa / Table knife	22.6	0.6	
B	C8580	Cuchara mesa / Table spoon	21.5	0.6	
C	C8581	Tenedor mesa / Table fork	21.8	0.6	
D	C8655	Cuchara salsa / Sauce spoon	21.6	0.6	
E	C8582	Cuchillo lunch / Cake knife	16.9	0.6	
F	C8584	Cuchara lunch / Cake spoon	16.3	0.5	
G	C8583	Tenedor lunch / Cake fork	16	0.5	
H	C8585	Cuchara café / Tea spoon	10.9	0.35	



Mango hueco para una manipulación más ligera



Hollow handle for lighter handling



Set palillos inox

Chopsticks set 18/10

12 sets

C7421 Inox

C7422 PVD Black

C7423 PVD Copper

C7424 PVD Gold

23 x 1.1 cm

Mini cubiertos de Inox 18%, libre de níquel. Su tamaño es perfecto para degustar diferentes sabores y platos en cualquier momento y lugar. Diseñados para durar y resistir el uso diario.

Mini cutlery made of 18% stainless steel, nickel-free. For these size are perfect for tasting different flavors and dishes anytime, anywhere. Designed to last and withstand daily use.

Finger food

24 uds
pcs

C8784 Cuchillo lunch / Cake knife 140 x 0.6 cm

C8786 Cuchara café / Tea spoon 140 x 0.6 cm

C8785 Tenedor lunch / Cake fork 140 x 0.6 cm

C8787 Pincho tapas / Cocktail stick 140 x 0.6 cm

SILEX

Inspirada en las herramientas más antiguas de la edad de piedra, la cubertería Silex emula la dureza y la capacidad de corte de las armas más antiguas.
Un cuchillo y un tenedor chuletero que impresionan por su tamaño de 18.5 cm y tacto satinado. Realizados en INOX 18/10.

Inspired by the oldest tools of the Stone Age, Silex cutlery emulates the hardness and cutting ability of the earliest weapons.
A steak knife and fork that impress with their size of 18.5 cm and satin touch. Made of 18/10 stainless steel.



C6318 Cuchillo chuletero / Steak knife 20 uds pcs

C6319 Tenedor chuletero / Steak fork 20 uds pcs

C6322 Cuchillo + tenedor / Knife + fork 8 uds pcs

18.5 cm



LES ESSENCES

Nuevo concepto para el servicio de catering con piezas de diseño totalmente complementarias entre ellas para crear un conjunto práctico y versátil sin renunciar a la elegancia.

El conjunto está compuesto por bandejas de aluminio, ligeras, resistentes y perfectas para un servicio cómodo.

Aptas para hornear y en algunos casos compatibles con el sistema GN 1/1.

También cuenta con soportes para diferentes emplatados como piruletas, conos, tacos o brochetas. Así como cucharas de degustación en acero inoxidable, pensadas para la degustación de aperitivos rápidos.

Finalmente, nos ofrece una vajilla de porcelana de alta calidad totalmente modulable a juego con las bandejas.

New concept for catering service with design pieces that complement each other to create a practical and versatile set without sacrificing elegance.

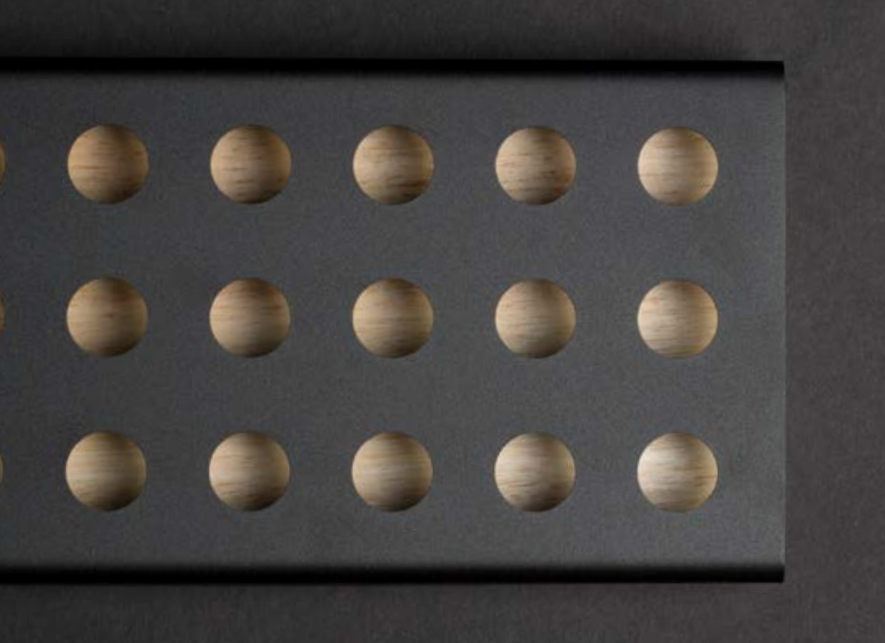
The set is composed of aluminum trays, light, resistant and perfect for a comfortable service.

Suitable for baking and in some cases compatible with the GN 1/1 system.

It also has supports for different types of plating such as lollipops, cones, tacos or skewers. As well as stainless steel tasting spoons, designed for tasting quick appetizers.

Finally, it offers a high quality porcelain tableware fully modular to match the trays.





Asas y paredes oblicuas para facilitar el apilado

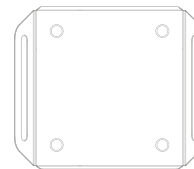
Handles and oblique walls for easy stacking

Pie de 5mm de grossor que evita que la bandeja apoye directamente en la mesa, dando un aspecto más ligero.

5mm thick foot that prevents the tray from resting directly on the table, giving a lighter appearance.

Bandejas con un diseño apilable y muy ligero, soportan la congelación y temperaturas de hasta 80°C. También son aptas para lavavajillas.

Trays with a stackable and very light design, supports freezing and temperatures up to 80°C. They are also dishwasher safe.



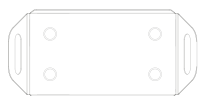
Bandeja cuadrada Square tray

4 uds
pcs

C7581 ● Soft Argento

C7590 ● Pure carbon

28.5 x 27 cm
Alt/Height: 6.9 cm



Bandeja rectangular pequeña Small tray

4 uds
pcs

C7579 ● Soft Argento

C7588 ● Pure carbon

15 x 27 cm
Alt/Height: 6.9 cm





Bandeja rectangular estrecha

Tight tray

4 uds
pcs

C7580 ● Soft Argento

C7589 ● Pure carbon

15 x 52.5 cm

Alt/Height: 9.6 cm



Bandeja rectangular grande

Big tray

4 uds
pcs

C7582 ● Soft Argento

C7591 ● Pure carbon

28 x 52.5 cm

Alt/Height: 9.6 cm



< 80°C



Bandeja room service
Room Service Tray

4 uds
pcs

C7930

Soft Argento

38.5 x 52 cm

Alt/Height: 6.9 cm



La bandeja room service dispone de unas medidas especiales. Es la bandeja más grande de la colección y junto con la vajilla de porcelana Les Essences, es perfecta tanto para servir una comida completa en habitación, como para un servicio de sala.

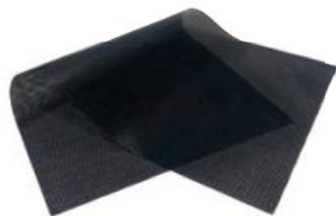
The room service tray has special measurements. It is the largest tray in the collection and together with the porcelain tableware Les Essences, it is perfect for serving a complete meal in the room, as well as for a restaurant service.



Cubrebandeja silicona
Silicon Tray Cover

1 ud
pc

C7438	14.5 x 26.5 cm	Compatible: C7579 / C7588
C7439	14.5 x 52 cm	Compatible: C7580 / C7589
C7440	28 x 26.5 cm	Compatible: C7581 / C7590
C7441	28 x 52 cm	Compatible: C7582 / C7591



1 ud
pc

Cubrebandeja corcho rectangular
Cork Tray Cover

C7845	14.5 x 26.5 cm	Compatible: C7579 / C7588
C7846	14.5 x 52 cm	Compatible: C7580 / C7589
C7847	28 x 26.5 cm	Compatible: C7581 / C7590
C7848	28 x 52 cm	Compatible: C7582 / C7591
C7931	38 x 51.5 cm	Compatible: C7930



Vajilla Tableware

Vajilla de porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200°C. Impermeable a manchas de los alimentos, resistente y suave al tacto tienen un diseño modular que encaja perfectamente sobre las bandejas de aluminio de la colección.

This high-quality porcelain dinnerware is crafted through a two-step firing process at temperatures exceeding 1200°C. It's food colors resistant, hard work resistant but smooth to the touch, and features a modular design that fits seamlessly onto the collection's aluminum trays.



70 ml



A

400 ml



B



C



D



E



G



F

Vajilla de porcelana Porcelain Tableware

4 uds
pcs

A	C7679	Vaso / Cup	6 x 6 cm Alt /Height: 6 cm
B	C7670	Bol / Bowl	12 x 12 cm Alt /Height: 12 cm
C	C7681	Plato postre / Dessert plate	12 x 12 cm Alt /Height: 1.8 cm
D	C7672	Plato llano / Dinner plate	24 x 24 cm Alt /Height: 1.3 cm
E	C7671	Bandeja simple / Simple tray	12 x 24 cm Alt /Height: 1.5 cm
F	C7680	Barquillo / Wafer	6 x 24 cm Alt /Height: 1.8 cm
G	C7673	Bandeja doble / Double tray	12 x 48 cm Alt /Height: 1.3 cm





Bandeja sistema GN 1/1 GN 1/1 Tray system



Apilable para un mejor almacenaje
Stackable for easy storage

Con las medidas estándar del sistema de catering Gastronorm, esta bandeja puede ser utilizada tanto para almacenamiento seco o refrigerado, cocinado y presentación de alimentos.

Son la solución ideal para usar en vitrinas, buffets o mesas frías.

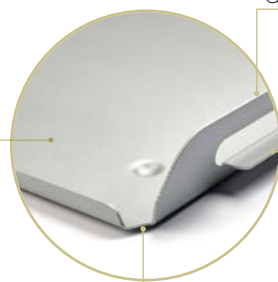
Igual que las otras bandejas de la colección, están fabricadas en aluminio mate.

With standard dimensions of Gastronorm catering system, this tray can be used for both dry and refrigerated storage, cooking and food presentation. Are the ideal solution for use in showcases, buffets or cold tables.

Like the other trays in the collection, they are made of matt aluminum.

Fabricado en aluminio ligero que facilita el transporte y soporta hornados de hasta 250°C

Lightweight aluminum, easy to transport and withstands baking temperatures up to 250°C



Grueso de 0.15 cm para una mayor resistencia
0.15 cm thick for extra strenght

Ala externa que permite almacenar las bandejas en los trolley
External wing for storing trays on trolleys

Su ancho de 32.5 cm encaja tanto en las guías de los hornos industriales como en las cajas de transporte GN

Its 32.5 cm width fits both industrial oven rails and GN transport boxes



Bandeja GN 1/1
Tray GN 1/1

4 uds
pcs

C9991 ● Soft argento

C9992 ● Pure carbon

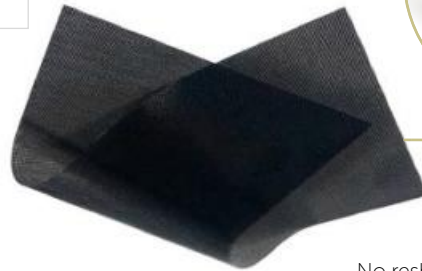
38.5 x 52 cm
Alt/Height: 6.9 cm



Adaptable a cajas de transporte con guías
Adaptable to transport boxes with guides

C10785
Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1
32.5 x 53 cm

1 ud
pc



No resbala, protege y resiste alta temperatura
Non-slip, protective and high temperature resistant



Adaptable a hornos industriales y carros GN
Adaptable to industrial ovens and GN trolleys



< 80°C

Soportes Supports

Soportes de aluminio mate para servicio de aperitivos y snacks.

Ligeros, modulares y combinables con las bandejas de la misma colección, ayudaran a agilizar cualquier pase de catering.

These matte aluminum supports are great for serving appetizers and snacks. They are lightweight, modular, and can be combined with trays from the same collection, making it easy to pass food around quickly during any catering event.



Soporte conos
Cones support

4 uds
pcs

C7586 ● Soft argento

C7595 ● Pure carbon

12 x 24 cm Alt / Height: 4 cm



Soporte piruletas
Lollipops support

4 uds
pcs

C7585 ● Soft argento

C7594 ● Pure carbon

12 x 24 cm Alt / Height: 4 cm



Bandeja madera roble
Oak wood tray

4 uds
pcs

C7587

12 x 24 cm Alt / Height: 2 cm



C7583
Soporte tacos
Tacos support

12 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm

4 uds
pcs



C7584
Soporte brocheta
Skewers support

6 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm

4 uds
pcs



C7592
Soporte tacos
Tacos support

12 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm

4 uds
pcs



C7593
Soporte brocheta
Skewers support

6 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm

4 uds
pcs



Cucharas degustación Tasting spoons



Cuchara degustación plana Flat tasting spoon

12 uds
pcs

C7576 ● Vintage

C7577 ● Vintage PVD intense gold

C7578 ● Vintage PVD pure carbon

8.5 cm

Especialmente pensada para la degustación de aperitivos en un servicio de catering.

Specially designed for tasting appetizers in a catering service.



Al igual que los soportes, la cucharas de degustación están pensadas para la degustación de aperitivos y snacks rápidos durante un servicio de catering. Dispone de diferentes modelos que permiten variedad de emplatados. Fabricadas en acero inoxidable 18/10 con un recubrimiento de PVD.

El PVD es una tecnología de recubrimiento avanzada y versátil que mejorar significativamente la durabilidad y la estética de cualquier objeto.

Just like supports, tasting spoons are designed for the tasting of appetizers and quick snacks during a catering service. They come in different models that allow for a variety of plating options. Made of 18/10 stainless steel with a PVD coating.

PVD is an advanced and versatile coating technology that can significantly improve the durability and aesthetics of any object.



Cuchara degustación mango
Handle tasting spoon

12 uds
pcs

C7564	●	Perforated vintage
C7565	●	Vintage
C7566	●	Vintage PVD intense gold
C7567	●	Vintage PVD pure carbon

12 cm



Cuchara degustación espátula
Spatula tasting spoon

12 uds
pcs

C7572	●	Perforated vintage
C7573	●	Vintage
C7574	●	Vintage PVD intense gold
C7575	●	Vintage PVD pure carbon

7.5 cm



Cuchara degustación pala
Spade tasting spoon

12 uds
pcs

C7568	●	Perforated vintage
C7569	●	Vintage
C7570	●	Vintage PVD intense gold
C7571	●	Vintage PVD pure carbon

7.5 cm

Bandeja iluminación Led Led light Tray



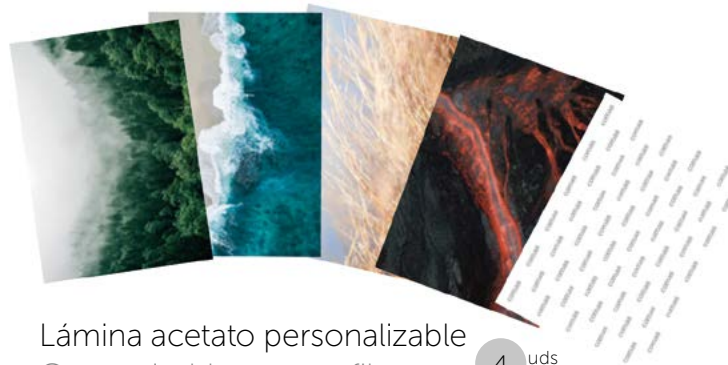


Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film

4 uds
pcs

C10786 Agua / Water

C10799 Fuego / Fire

C10800 Tierra / Earth

C10801 Personalizado / Customizable

29.7 x 42 cm

Personalice su bandeja según los platos o aperitivos. También puede pedir una lámina con su logo.

Customize your tray according to your dishes or appetizers. You can also order a plate with your logo.

Lámina de metacrilato protectora
Apto para contacto alimentario
Protective methacrylate sheet
Suitable for food contact

Lámina personalizable
para cualquier emplatado
Customisable film for any dish

Base Led GN 1/1
Led tray GN 1/1

Bandeja GN 1/1 Les Essences
Tray GN 1/1 Les Essences



4 uds
pcs

C10808

Lámina metacrilato protector
Methacrylate protective sheet

32.5 x 53 cm

Catering

Presentación ideal

Ideal presentation



Colección BIANCO

BIANCO Collection

Originales piezas de diseño con elegante acabado blanco mate, pensadas para presentar piezas de 2 en 2 o de 4 en 4. Ofrecen una multitud de posibilidades y combinaciones de presentación: tacos, mini bocaditos, bollería, etc. Termo-formadas en resina acrílica: material ligero a baja densidad, altamente resistente, preparado para resistir ambientes salinos, exposición al vapor, ambientes helados o congelados. Prácticamente indestructibles, no se rayan ni se manchan con la comida, pueden pulirse con un estropajo verde y como nuevas. Además son resistentes hasta 80°C y 100% reciclables.

Unique design made to present 2 pieces or 2 pairs of food at the time, made with an elegant white matte finish. This support is extremely versatile: serve tacos, mini sandwiches, pastries. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material, super-resistant and salt-proof. It resists to vapor, freezer and temperatures until 80°C. Virtually indestructible, they don't get stained by food. Easy to clean with a scouring pad. 100% Recyclable.

500/0003
WAVE CRUNCHY 1

7 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm



500/0004
WAVE CRUNCHY 2

13 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm



500/0005
WAVE TACO 2/3

21 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0002
WAVE BAGUETTE 2

15.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm



500/0006
WAVE TACO 4/5

35.5 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0001
WAVE BAGUETTE 4

29.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm





500/0201
SPRING CONE

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0203
SPRING CRUNCHY

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0202
SPRING PIPETTE

9 x 6 cm
Altura / Height: 5 cm



500/0204
SPRING SKEWER

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



100/0173
Tapón Negro Silicona
Silicone Black Tube Cap

10 uds
pcs

Ø 2,5 cm
Altura / Height: 3.3 cm

100/0171
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

20 uds
pcs

90 ml

100/0172
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

40 uds
pcs

90 ml

Ø 2,5 x 25 cm



500/0105
BRIDGE DUO

500/0103
BRIDGE LABO

8 x 7 cm
Altura / Height: 15.5 cm

500/0101
BRIDGE DOUBLE HOLE

Ø 4 cm

500/0102
BRIDGE HOLE

Ø 4 cm

500/0106
BRIDGE DOUBLE HOLLOW

500/0109
BRIDGE FLAT

8 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0107
BRIDGE HOLLOW

500/0108
BRIDGE DOUBLE FLAT

15.5 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0104
BRIDGE COMBI

CATERING – 323



100/0057

Lata aluminio rectangular con tapa
Rectangle aluminium cans with lid

11 x 5.5 x 2 cm

100 uds
pcs

60 ml

LATAS DEGUSTACIÓN TASTING CANS

Latas de conserva vacías con tapa abre fácil separada, ideal para presentar raciones de alimentos frescos como simil de producto en conserva.

Estos envases son para uso exclusivo como plato degustación.

Empty preserve cans with lid. Ideal to present portions of fresh food as if it were canned. These cans can be used only for food presentation.

100/1002

Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium cans with lid

11 x 7 x 3 cm

100 uds
pcs

120 ml



100/1041

Lata aluminio redonda con tapa
Round aluminium cans with lid

Ø 7.15 cm Altura / Height: 2.8 cm

100 uds
pcs

88 ml



100/1043

Plato Tapa aluminio
Plate Tapa aluminium

Ø 8 cm

100 uds
pcs



Práctico sistema de cerrado con el cierratalas manual Ref. 100/0055
Easy closing system with the manual can sealer Ref. 10070055

100/1042

Lata bowl aluminio con tapa
Bowl aluminium can with lid

100 uds
pcs

150 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 3.5 cm



100/1006

Lata hojalata redonda con tapa XS
Round tin can with lid

100 uds
pcs

120 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 2.2 cm



Práctico sistema de cerrado
con el cierratalas manual
gigante - Ref. 100/1000
Easy closing system with the
giant manual can sealer
Ref. 100/1000



100/1005

Lata hojalata redonda con tapa XL
Round tin can with lid

50 uds
pcs

280 ml

Ø 14 cm
Altura / Height: 3 cm



100/0133

Lata Aluminio Gigante Dorada
Aluminium Giant Golden Can

42 uds
pcs

750 ml

17 x 11 x 6 cm



Para latas redondas
de Ø 8 cm (100/1041 - 100/0187)
For round cans
of Ø 8 cm (100/1041 - 100/0187)

100/0055
Cierralatas redondas manual
Manual round can sealer



MODELOS
PATENTADOS
PATENTED
MODELS

100/1000
Cierralatas manual gigante
Giant manual can sealer



Para latas redondas
de Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)
For round cans
of Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)

100/0186

Mini lata Olivas redonda con tapa
Mini round tin can with lid

60 uds
pcs

250 ml

Ø 7 cm

Altura / Height: 7 cm



100/0187

Lata Popeye hojalata con tapa
Popeye tin can with lid

42 uds
pcs

400 ml

Ø 7.9 cm

Altura / Height: 11 cm



Práctico sistema de cerrado
con el cierralatas manual
Ref. 100/0055

Easy closing system with
the manual can sealer
Ref. 100/0055



Tubos de aluminio Aluminium tubes

Mini tubos de aluminio desechables con aplicador, ideal para rellenar con mieles aromatizadas, cremas, jugos espesos, mahonesas creativas y salsas. De fácil y rápido relleno permite servir monodosis en cualquier catering o aperitivo. Varios tamaños, colores y tapones.

Mini disposable aluminium tubes with applicator, perfect for filling with aromatized honeys, creams, thick juices, creative mayonaises and sauces. Easy to fill, they offer possibility to serve single doses in any catering. Several sizes, colours, shapes, caps.



TUBOS ALUMINIO ALUMINIUM TUBES

100 uds
pcs

90/0001 Blanco · White

90/0014 Plata · Silver

90/0015 Cobre · Copper

90/0020 Negro · Black

90/0005 Blanco · White

90/0016 Plata · Silver

90/0017 Cobre · Copper

90/0021 Negro · Black

90/0002 Blanco · White

90/0018 Plata · Silver

90/0019 Cobre · Copper

7 ml

15 ml

30 ml



Chapa
tubos



90/0011
CHAPA TUBOS
Pinza para cerrar tubos de aluminio
Aluminium Tube Crimper Pliers



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



EAT & DRINK

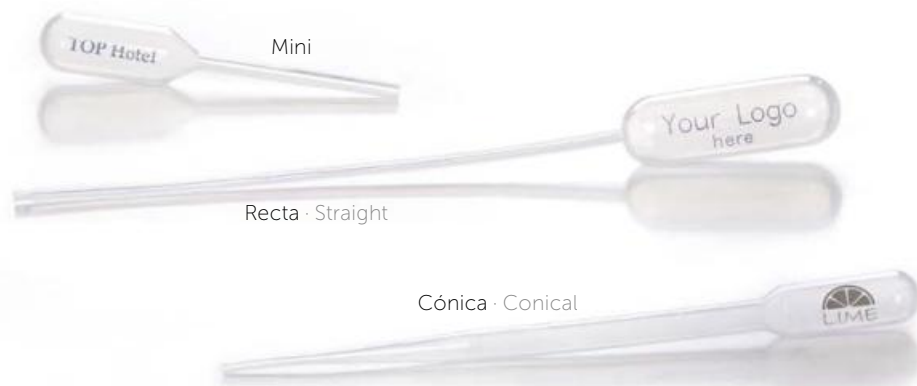
Versátiles e indispensables para el servicio de aperitivos y tapas creativas así como coctelería, pre-postres, decoración de platos, etc. Resistentes al ácido del vinagre o del limón, lo que las hace indispensables para el uso de salsas ácidas como vinagretas o escabeches.

Versatiles and very resistant to the acids and all kind of liquids. Indispensable for serving appetizers & snacks, cocktails, desserts, vinaigrettes, sauces, juices.



APTO PARA CONTACTO CON ALIMENTOS
FOOD GRADE MATERIAL

Pueden congelarse en nitrógeno líquido.
Can be frozen with liquid nitrogen.



PIPETAS POLIETILENO POLYETHYLENE PIPETTES

500 uds
pcs

100/0013 Recta · Straight 4.5 ml / 15.5 cm

100/0014 Cónica · Conical 5 ml / 15.5 cm

100/0015 Mini 1.2 ml / 6.5 cm

100/2008 Estrella 1.2 ml / 6.5 cm

100/2009 Lollipop 1.2 ml / 6.5 cm

100/2010 Corazón 1.2 ml / 6.5 cm



TUBOS DE ENSAYO

Test tubes

Tubos de ensayo con reborde, ideal para beber pequeños cocktails o servir infusiones o sopas de acompañamiento. Fabricados en vidrio borosilicato, es extremadamente duro, con alta resistencia a los cambios bruscos de temperatura.

Test tubes with thread, made from borosilicate (an extremely hard glass), with a high resistance to temperature changes.

Ideal for small cocktails drinking or for serving creative drinks or accompaniment soups.



100/0054

Tapones de corcho para tubos de Ø 1.6 cm
Cork for test tubes of Ø 1.6 cm

200 uds
pcs

100/0172

Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

40 uds
pcs

90 ml

Ø 2,5 cm

Altura / Height: 25 cm

100/0009

Tubos de ensayo de borosilicato
Borosilicate labo tubes

100 uds
pcs

20 ml

Ø 1.6 cm Altura / Height: 15 cm

100/0018

Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle

24 uds
pcs

30 ml

Ø 1.8 cm

100/0028

Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle

24 uds
pcs

20 ml

Ø 1.6 cm





GRADILLAS PLEXIGLÁS methacrylate display

100/0019	Cristal / Clear	
100/0020	Blanco / White	12
100/0021	Negro / Black	
100/0025	Cristal / Clear	4
100/0027	Negro / Black	

Ø 1.8 cm

GRADILLAS ALUMINIO aluminium display

100/0011 25 12 x 12 cm
Altura / Height: 6 cm

100/0012 50 22 x 12 cm
Altura / Height: 7 cm

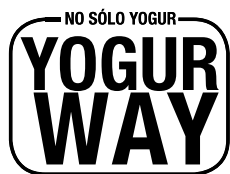
Ø 1.6 cm



100/0017

Escobilla para limpieza tubos de ensayo
Cleaning brush for probe tubes





Cierre sus envases de yogurt con un toque de calor en un segundo.
Close your yogurt pots with a touch of heat in just a second.



BOTE VIDRIO YOGUR yogurt glass pot

100/0006	192 uds pcs	120 ml
100/0051	100 uds pcs	

TAPA TERMOSELLABLE THERMO-SEALABLE LIDS

100/0007	Blanca / White	750 uds pcs
100/0136	Oro / Gold	600 uds pcs
100/0137	Plata / Silver	
Ø 6.2 cm		



BOTES Y TAPAS
PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLE POTS
AND COVERS





100/0056
Logo Relief



100/0040
Mini-print



100/0001
Cuajada
Ceramic Curd Pot

Ø 7 cm Alt / Height: 8 cm

35 uds
pcs

150 ml

100/0053
Tapa termosellable blanca XL
para Yogur de 400 ml y Cuajada
White Thermo-sealable lid XL
for 400 ml Yogurt & Curd pot

750 uds
pcs

Para ref. / For ref.
100/0052 & 100/0040

Ø 8 cm

JUMBO

Tutorial paso a paso para cerrar
y personalizar los botes
Step-by-step tutorial for closing
and personalise the jars

FREE EXTRA CONTENT



36 uds
pcs

100/0052
Bote Yogur Jumbo
Jumbo yogurt glass pots

400 ml

Ø 8 x 10 cm



TAKE AWAY

100 uds
pcs

100/0132
Cajita Patatas Negra
Fries Black Box

10 x 5 cm - Altura / Height: 12 cm



100 uds
pcs

100/0222
Cajita Patatas Negra XS
XS Fries Black Box

6 x 3 cm - Altura / Height: 7 cm



100 uds
pcs

100/0194
Caja ensaimada mini
Mini Ensaïmada Box

12 x 12 cm - Altura / Height: 2.5 cm



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLE



100 uds
pcs

100/0098
Mac Bit negro / Black Mac Bit

9 x 8 cm - Altura / Height: 5 cm



100 uds
pcs

100/0197

Caja pizza mini
Mini pizza Box

9 x 9 cm - Altura / Height: 2 cm



100 uds
pcs

100/0099

Noodle Box XL

8 x 6 cm - Altura / Height: 7 cm



100 uds
pcs

100/0034

Noodle Box

5 x 5 cm - Altura / Height: 5 cm



100 uds
pcs

100/0033

Mac Bit blanco / White Mac Bit

9 x 8 cm - Altura / Height: 5 cm



TAKE AWAY

100/0089
Cocina de Vanguardia

29 x 30 cm

100/0090
The New Fork Times

PAPEL DE PERIÓDICO
NEWSPAPER

Hojas de papel parafinado simil
periódico, impreso en tintas
vegetales.

Puedes utilizarlo como envoltorio
de sandwiches o bocadillos, patatas
asadas, castañas o combinados con
nuestras cestas de freidora o cajas
de madera.

Newspaper print wax paper printed
with vegetable inks. Use it to wrap
sandwiches, baked potatoes,
chestnuts.

Or combined with our fryer baskets.
Available in 4 Languages.

100/0118
La Ración

100/0119
Food Times

100/0167
Il Resto del Panino

100/0168
Le Monde gastronomique



PAPEL PARAFINADO WAX PAPER

500 uds
pcs

100/0175 Sandwich Kraft

100/0176 Sandwich

100/0174 Street Food Kraft

29 x 30 cm

100/1019

Kebab sobre impreso
Printed French Fry Bag

100 uds
pcs

14 x 13 cm



CUCURUCHO PAPEL PERIÓDICO PAPER CONE NEWSPAPER

100/1011 S Altura / Height: 15 cm

100/1012 M Altura / Height: 21 cm

100/1013 L Altura / Height: 25 cm

200 uds
pcs





CONOS DE CARTÓN

CARDBOARD CONES

100 uds
pcs

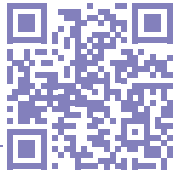
100/0066	Blanco · White	Micro
100/0067	Negro · Black	

100/0043	Blanco · White	XS
100/0195	Kraft	

100/0044	Blanco · White	XL
100/0196	Kraft	



Descubra todas la
opciones personalizadas
See all the options to
customize your catering
FREE EXTRA CONTENT



**TAKE
AWAY**

CONOS DE CARTÓN PERIÓDICO 100 uds pcs
NEWSPAPER CARDBOARD CONES

100/0068	Micro
100/0091	XS
100/0003	XL
100/0122	XXL



BAGAZO BAGASSE

La elección ideal para el servicio Take-away, comida a domicilio, hostelería, restauración, cáterings y eventos. Estos elementos son ecológicos, hechos de bagazo de caña de azúcar. Son resistentes a líquidos y aptos para horno y microondas, soportando temperaturas de hasta 190°C. Nuestra vajilla compostable es la alternativa más ecoamigable en cuanto a platos desechables se refiere. Se descomponen en menos de 6 meses, así que no solo no contaminan, sino que también enriquecen la tierra como abono.

The ideal choice for take-away, food delivery, hospitality, catering, and events. These items are eco-friendly, made from sugarcane bagasse. They are resistant to liquids and suitable for oven and microwave use, withstanding temperatures up to 190°C. Our compostable tableware is the most environmentally friendly alternative when it comes to disposable plates. They decompose in less than 6 months, so not only do they not pollute, but they also enrich the soil as compost.

100/0218
Hoja Bagazo
Bagasse Leaf

6 x 10 cm
Alt / Height: 1 cm

100 uds
pcs



100/0217
Limón Bagazo
Bagasse Lemon

11 x 6 cm
Alt / Height: 3 cm

100 uds
pcs



100/0213
Plato Bagazo
Bagasse Leaf

6 x 6 cm
Alt / Height: 1 cm

100 uds
pcs



100/0219
Cuchara Arch Bagazo
Bagasse Arch Spoon

7 x 4 cm
Alt / Height: 2 cm

100 uds
pcs



100/0214
Bowl Bagazo
Bagasse Bowl

7 x 7 cm
Alt / Height: 5 cm

100 uds
pcs





100/0216
Cazo Bagazo
Bagasse Pot

3 x 9 cm
Alt / Height: 5 cm

100 uds
pcs



100/0215
Sartén Bagazo
Bagasse Pan

3 x 9 cm
Alt / Height: 2 cm

100 uds
pcs



Mussel Bagazo
Bagasse Mussel

100 uds
pcs

100/0220 XS 10 x 4 cm Alt / Height: 2 cm

100/0221 XL 10 x 5,5 cm Alt / Height: 2 cm



Egg Bagazo
Bagasse Egg

100 uds
pcs

100/0210 XL 20 x 14 cm Alt / Height: 7,5 cm

100/0211 M 11 x 7 cm Alt / Height: 3,5 cm

100/0112 XS 8 x 5 cm Alt / Height: 2,2 cm

AGAVE STRAW

Biodegradable

Pajitas biodegradables fabricadas con fibras vegetales provenientes del bagazo del ágave, consideradas desecho de la industria tequilera del mezcal, aportando características ideales para la elaboración del bioplástico. 100%reciclables son un aprovechamiento circular de un sobrante no alimentario.

Resistentes a la humedad incluso 24 horas sumergidas en líquidos, ya sean fríos, ácidos o a pleno calor. Muy probablemente, el mejor producto que pueda sustituir verdaderamente las cañitas de plástico.

Realmente económico e ideal para coctelerías, heladerías y todo tipo de bares.

Biodegradable straws made with vegetable fibers from the bagasse of the agave, considered waste from the tequila mezcal industry, providing ideal characteristics for the production of bioplastic.

100% recyclable, a circular use of a non-food waste, resistant to humidity even 24 hours submerged in liquids, cold, acids or high heat.

Probably the best product that can truly replace plastic straws.

Really economical for cocktail bars, ice cream shop and all kinds of bars.



100/0209
Pajitas Ágave
Agave Straws

150 uds
pcs

Alt / Height: 21 cm





UNA ALTERNATIVA SUSTENTABLE A LOS PLÁSTICOS TRADICIONALES
A SUSTAINABLE ALTERNATIVE TO TRADITIONAL PLASTICS

OLVÍDATE DEL PAPEL REBLANDECIDO
FORGET ABOUT SOFTENED PAPER



Frío y calor
Hot & Cold

Alcoholes
Alcohol

Ácidos
Acids

Bebidas cálcicas
Calcic Drinks

Sin sabor ni color
No taste, no color



CE
FDA



12 uds
pcs

100/1018

Huevera codorniz 18 huevos
Clear Plastic Quail Eggs Carton 18 eggs

15 x 11 cm

PAJITAS DE CARTÓN

CARDBOARD STRAW

100 uds
pcs

PC/70111

Azul · Blue

PC/70112

Verde · Green

PC/70113

Naranja · Orange

PC/70114

Amarilla · Yellow

PC/70115

Rosa · Pink

Altura / Height: 19.5 cm



100 uds
pcs

100/0198
Kalippo

15 x 11 cm

Incluye 125 tapas termosellables

Includes 125 heat-sealable lids





BOTELLA REUTILIZABLE
REUSABLE BOTTLE

50 uds
pcs

100/1143	500 ml	4 x 4 x 11 cm
100/1142	250 ml	5 x 5 x 13 cm
100/1141	125 ml	6,5 x 6,5 x 16 cm



PC/70811
Cajita Brownie Azul
Blue Brownie Box

4 x 4 cm Alt / Height: 6 cm

100 uds
pcs



100/0165
PopCorn Box

5 x 7 cm Altura / Height: 7 cm

100 uds
pcs

ICE CREAM BOX

100 uds
pcs

PC/70814 Rosa · Pink

PC/70815 Naranja · Orange

Ø 5 cm Altura / Height: 4.5 cm



SOPORTES TARIMA TARIMA SUPPORTS

100/0092 Transparente / Clear

100/0093 Blanco / White

100/0094 Negro / Black



Medidas / Size: 6.5 x 6.5 cm - Altura / Height: 8.5 cm - Agujero / Hole: Ø 4 mm

100/0064

Soporte redondo conos y brocheta
Round stand for cone and skewer

Ø 3 cm Alt / Height: 4.5 cm



100/0065

Soporte redondo duplo para brocheta
Double roundstand for skewers

Ø 3 cm Alt / Height: 4 cm



BOLSA COCKTAIL
COCKTAIL BAG

Bolsas de polipropileno transparente bi-orientadas con fuelle y fondo cuadrado plano. Aptas para todo uso alimentario, totalmente estancas y resistentes a cualquier manipulación.

Polypropylene bi-oriented bags with fold and plain square bottom. Suitable for any food connected use. Fully waterproof and resistant to any manipulation and liquids.



100/0170
Drink Bag

100 uds
pcs

Con tapón de seguridad, las Drink Bag permiten servir y contener todo tipo de bebidas, salsas o caldos fríos y calientes. Aptas para pasteurizar el producto en su interior.

With safety cap, the Drink Bag can be used to serve and contain all types of hot and cold drinks, sauces or broths. Suitable for pasteurizing the product inside.

COCKTAIL BAG

100 uds
pcs

100/0150 8 x 5 cm - Alt / H: 24 cm

100/0152 6 x 5 cm - Alt / H: 17 cm

COCKTAIL BAG

1000 uds
pcs

100/0151 8 x 5 cm - Alt / H: 24 cm

100/0153 6 x 5 cm - Alt / H: 17 cm

100/0002
Paella Party

100 uds
pcs

Ø 18 cm
Altura / Height: 2 cm



Fabricada en polipropileno. Resiste al microondas hasta 85°C
Manufactured in polypropylene. Microwave resistant up to 85°C



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

325 ml





PC/65311
Mini botella de Cola
Mini Cola Bottle

Ø 3,5 cm Alt / Height: 11 cm

36 uds
pcs

50 ml



100/0096
Botella de leche miniatura
Milk Bottle Miniature

Ø 3 cm Alt / Height: 9 cm

36 uds
pcs

40 ml



160/5098
Pajitas Ambar
Ambar Straws

Ø 0,8 cm
Alt / Height: 21 cm

24 uds
pcs



160/5100
Droppers

Ø 3,5 cm
Alt / Height: 12 cm

24 uds
pcs

50 ml

160/5097
Botella Ambar
Ambar Bottle

Ø 6,5 cm
Alt / Height: 13 cm

24 uds
pcs

250 ml



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

160/5003
Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask

24 uds
pcs

200 ml

8 cm x 5 cm Alt / Height: 15 cm



30 ml



Tarro confitura mini
Mini jam jar

105 uds
pcs

100/0115 Oro / Gold

100/0116 Negro / Black

Ø 4,5 cm

160/5099
Mini Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask

24 uds
pcs

100 ml

3 cm x 6,5 cm Alt / Height: 13 cm



PC/ 65309
Mini botella de gaseosa
Mini Soda Bottle

72 uds
pcs

50 ml

Ø 5,5 cm Alt / Height: 11 cm





130/0010
Spray polvo - Cabezal Oro
Powder Spray - Gold Head

10 uds
pcs

Muy útil para cappuccino, bombonería, emplatados muy precisos y delicados de esencias en polvo mezcladas con maltodextrinas, etc.
¡Pruebe a espolvorear el algodón de azúcar mientras lo enrolla!

Very useful for cappuccino, bonbons, very precise and delicate plating of powdered essences mixed with maltodextrins, etc.
Try sprinkling the cotton candy while rolling!



PETRI

160/5056	Ø 6 x 2 cm	12 uds/pcs
160/5057	Ø 8 x 2 cm	10 uds/pcs
160/5058	Ø 10 x 2 cm	8 uds/pcs
160/5059	Ø 15 x 3 cm	6 uds/pcs



PC/65402
Mini Spray

24 uds
pcs

Ø 2 cm

15 ml

10 cm



2 X 1

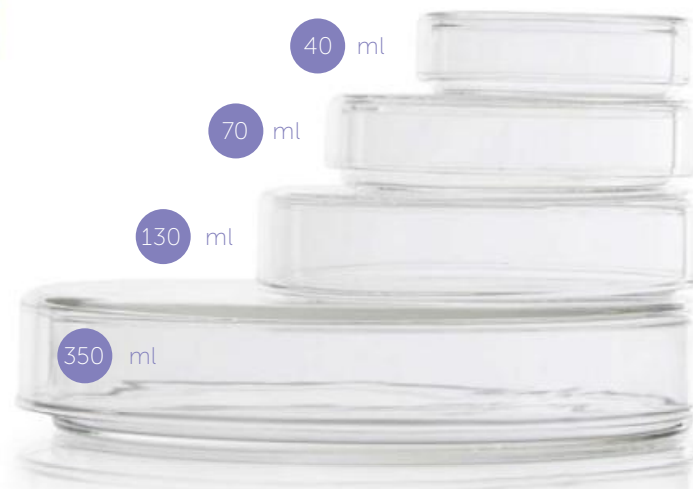


40 ml

70 ml

130 ml

350 ml





PC/65307
Mini campana
con base
Display stand
with mini cloche

Ø 8 cm
Altura / Height: 17 cm



PC/65310
Vasito recto de doble pared
Straight Double Wall Mini Glass

Ø 5,5 cm
Altura / Height: 5,5 cm

30 ml



160/5002
Vasito Semisphere
Semisphere Glass

Ø 6 cm
Alt / Height: 7 cm

2 uds
pcs

100 ml



PC/65300
Mini tetera
Mini Teapot

150 ml



100/0073
Botella cristal
Glass bottle

24 uds
pcs

200 ml

Ø 5 cm
Altura / Height: 18 cm



Tutorial GinTonic
Concept Online



FREE EXTRA CONTENT

Corona chapas
Crown bottle caps

100 uds
pcs

100/0075

Oro · Gold

100/0076

Verde · Green

100/0077

Rojo · Red

100/0078

Plata · Silver





100/0142
Prensa Cierra Botellas
Corcho y Corona
Sealing Press For Bottles
With Corks And Caps



100/0143
Corona champagne
Champagne Muselet **100** uds
pcs

100/0147 Negro · Black

100/0148 Plata · Silver



100/0143
Tapon Corcho Cava
Corks for Champagne Bottle

50 uds
pcs

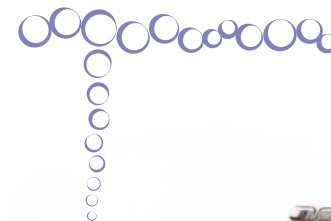


100/0144
Cerrador de Bozales
Muselet Closer



100/0145
Cepillo limpia botellas
Bottle Cleaning Brush

CHAMPAGNE CONCEPT



100/0141
1/2 Botella Spumanti
1/2 Spumanti Bottle

6 uds
pcs

500 ml

Ø 5.5 cm
Altura / Height: 25 cm



LAVABLE
WASHABLE



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

Miniaturas / Miniatures

Cazuelas y sartenes de acero esmaltado de alta calidad y en formato miniatura. Gran resistencia al uso cotidiano, permiten cocinar a fuego de gas, eléctrico, inducción y horno. Además pueden ser lavados en el lavavajillas. Ideal para presentar los platos o medias raciones de cocina tradicional.

Wide range of miniature pots and pans made of high-quality enameled steel. High resistance to daily use. Allows cooking with gas, electric, or induction hobs and oven. Dishwasher-safe. Ideal for presenting full or half portions of traditional cuisine.

Fuente teja Russet Oven Pan with handles

220/0001	XS	Ø 12 cm	250 ml	12	uds pcs
220/0101	XL	Ø 14 cm	310 ml		

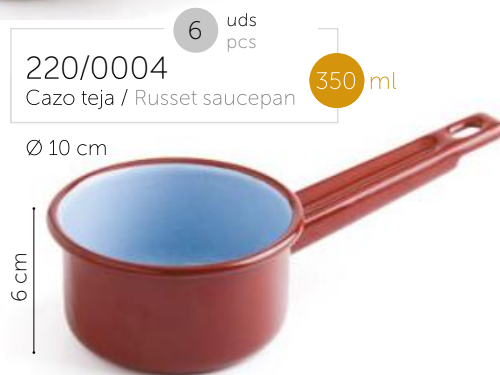


Olla teja Russet Round Cooking Pot

220/0005	XS	Ø 12 cm	750 ml	4	uds pcs
220/0105	XL	Ø 15 cm	1.5 L		

Cacerola teja Russet Stewpan

220/0002	XS	Ø 10 cm	300 ml		
220/0003	M	Ø 12 cm	500 ml	6	uds pcs
220/0203	XL	Ø 14 cm	700 ml		



220/0004			350 ml	6	uds pcs
Cazo teja / Russet saucepan					
Ø 10 cm					



Kit 4 Pcs Mono-uso Kit 4 Pcs Mono-use

C8338 Cuchillo, Tenedor, Cuchara + Servilleta
Knife, Fork, Spoon + Napkin 120 uds
pcs

C8184 Cuchillo, Tenedor, Cuchara café + Servilleta
Knife, Fork, Tea Spoon + Napkin 50 uds
pcs

Set de cubiertos inoxidables para un solo uso embolsados unitariamente
Stainless steel cutlery set for single use, individually bagged



±0,6mm



P/50003 Sisi Tendedero Mini Mini Clothes Line "Sisi"

24 x 11 cm
Altura / Height: 16 cm

PC/68588 Pinza Tendedero Mini Clothesline Tongs

Largo / Long: 3 cm

100 uds
pcs



Pallet

PC/66300 Mini 12 x 12 cm Alt / Height: 1 cm 5 uds
pcs

PC/66303 Medium 20 x 12 cm Alt / Height: 2 cm

PC/66305 Long 45 x 15 cm Alt / Height: 3 cm 1 ud
pc

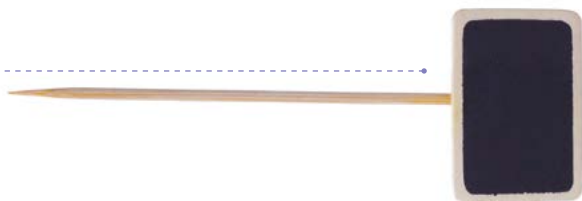


Rotulables
Writable

100 uds
pcs

PC/68549

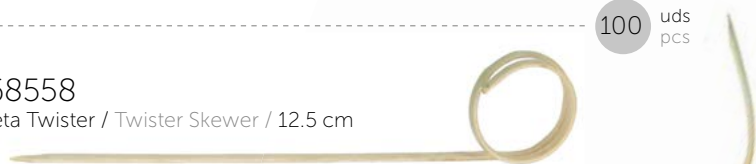
Brocheta Pizarra / BlackBoard Skewer / 15 cm
pizarra / slate board: 5 x 3.5 cm



100 uds
pcs

PC/68558

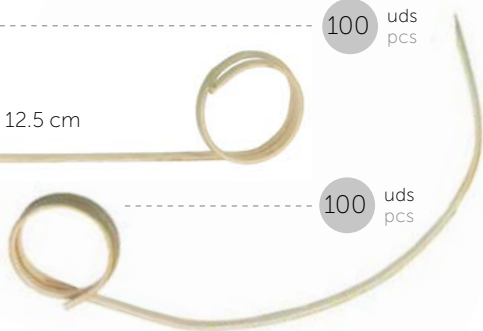
Brocheta Twister / Twister Skewer / 12.5 cm



100 uds
pcs

PC/68559

Brocheta Ying-Yang
Ying-Yang Skewer
11.5 cm



100 uds
pcs

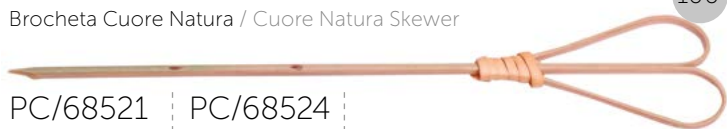
PC/68620

Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
18 cm



100 uds
pcs

Brocheta Cuore Natura / Cuore Natura Skewer



PC/68521
18 cm

PC/68524
10 cm

PC/68561

Palillo bolita amarilla
Yellow ball skewer / 9 cm



100 uds
pcs

PC/68586

Palillo bolita verde
Green ball skewer / 9 cm



100 uds
pcs

PC/68587

Palillo bolita azul
Blue ball skewer / 9 cm



100 uds
pcs

Brocheta Noshi / Noshi Skewer



100 uds
pcs

PC/68535
18 cm

PC/68536
15 cm

PC/68539
5 cm

Brocheta Teppo / Teppo Skewer



100 uds
pcs

PC/68540

18 cm

PC/68534

Brocheta Matsubagushi
Matsubagushi Skewer / 9 cm



100 uds
pcs

Brocheta Cuore Color / Cuore Color Skewer



100 uds
pcs

PC/68525
18 cm

PC/68527
12 cm

PC/68675

Cuchara bambú
Bamboo Spoon / 10 cm



100 uds
pcs

PC/68576

Pinza bambú mini / Bamboo mini-tongs
7 cm



10 uds
pcs

PC/68662

Mini plato ovalado bambú
Genuine bamboo oval plate
5.5 x 7.5 cm



10 uds
pcs

PC/68511

Barquita pequeña bambú / Small bamboo tray
7.5 x 4 cm Alt / Height: 1 cm



100 uds
pcs

Cono bambú
Bamboo Cone

PC/68500

Grande / Big
Ø 8 cm
Alt / Height: 12.5 - 16.5 cm

PC/68501

Mediano / Medium
Ø 5 cm
Alt / Height: 9 - 13 cm

PC/68502

Pequeño / Small
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 6 - 8.5 cm



100 uds
pcs



PC/68516

Vasito pequeño bambú
Small bamboo cup
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 4.5 cm

100 uds
pcs

PC/68761
Vaporera Bambú
Bamboo Steamer
Ø 15 x 9 cm

4 uds
pcs



PC/68760
Bowl Coco
Coconut Bowl

10 uds
pcs

8 x 11 cm
Altura / Height: 4 cm



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

9 cm



500 uds
pcs

150/0006
Palito polo
Popsicle Wood Stick

9.5 cm



500 uds
pcs

150/0007
Palito bombón helado
Ice Cream Wood Stick

7 cm



500 uds
pcs

150/0008
Palito mini bombón helado
Mini Ice Cream Wood Stick

Caoba / Mahogany



100/2011
Caja "Curruncho"
"Curruncho" Trunk

Ø 22 cm Alt / Height: 11 cm



Pivota sobre un eje
Pivots on an axis

Ligeramente cóncavo, especial para salsas
Slightly concave, especially for sauces



100/2012
Plato Caoba Slice
Caoba Slice Plate

Ø 28 cm Alt / Height: 1,5 cm
+/- 2 cm



Con pies de madera para facilitar su manipulación
With wooden feet for easy handling



5 uds
pcs

PC/66301
Caja fruta mini
Mini Fruit Box

15 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



Cajas marisco / Seafood Boxes

Presente marisco y pescado como en las cajas de productos fresco que se vende en los mercados y pescaderías. Junto a la caja de metacrilato que encaja perfectamente en ésta puede servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno, hielo seco o con humo frío.

Present seafood and fish as in the boxes you can find in the markets or fish markets. Wooden boxes with logo printed in Spanish on one side and in English on the other. Use with the methacrylate box that fits this box perfectly. You will be able to serve food with ice, fog nitrogen smoke or even dry ice.

8 uds
pcs

100/2001
Caja marisco
Seafood Box

21 x 13 cm
Altura / Height: 5 cm



Caja metacrilato marisco

Seafood Methacrylate Box

100/2002	1K	18 x 12 cm	Altura / Height: 5 cm
100/2006	2K	27 x 18 cm	Altura / Height: 7 cm
100/2007	3K	37 x 29 cm	Altura / Height: 6.6 cm

Diseñada para encajar perfectamente y servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno, hielo seco y humo frío.

Designed to fit perfectly and serve food with ice, nitrogen or dry ice mist and cold smoke.



1K



2K



3K

Caja marisco impresa

Seafood Printed Box

100/2000	1K	21 x 13 cm	Altura / Height: 5 cm	8	uds pcs
100/2004	2K	30 x 20 cm	Altura / Height: 8.5 cm	5	uds pcs
100/2005	3K	40 x 30 cm	Altura / Height: 7 cm	3	uds pcs

Caja impresa en español e inglés / Box printed in Spanish and English

A close-up photograph of a commercial-grade BBQ grill. A vertical metal chimney with several square ventilation holes is positioned over a bed of glowing orange and yellow charcoal briquettes. Bright sparks are flying upwards from the charcoal. In the background, a black plate with cooked food is visible on a counter.

BBQ
Barbacoas
Barbecues



BARBACOA CALIU CALIU BARBECUE

Caliu es un conjunto de barbacoa y accesorios diseñados para crear experiencias gastronómicas completas y únicas.

Con un diseño actual y fácil de usar, ofrece un equilibrio perfecto entre estética y funcionalidad, imprescindible en un entorno profesional de cara al cliente.

Permite múltiples técnicas y cocciones, lo cual la hace muy versátil.

Fabricada 100% con acero inoxidable, sin ensamblajes ni partes móviles.

Caliu is a set of barbecue and accessories designed to create unique gastronomic experiences.

With a modern and easy to use design, it offers a perfect balance between aesthetics and functionality, essential in a professional environment.

It allows multiple techniques and cookings, which makes it very versatile.

Made of 100% stainless steel, with no assemblies or moving parts.



PREMIOS
DELTA



PREMIOS
CACTUS

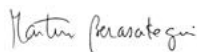
Innofórum

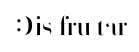
PREMIOS
INNOFÓRUM

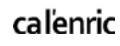
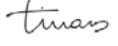
Caliu se compone de 3 áreas: barbacoas, accesorios y servicio de mesa. Con ellos, se puede presentar la brasa de una forma óptima y elegante.

Caliu consists of 3 areas: barbecues, accessories and table service. With them, the grill can be presented in an optimal and elegant way.





dospebrots
JUBANY

Disfrutar

EL CELLER DE CAN ROCA
Carles Abellán
Semproniana
MIRAMAR

calenric

tinas

Los mejores restaurantes y Chefs ya utilizan Caliu
The best restaurants and Chefs already use Caliu



EN TODAS PARTES

Cree una experiencia interactiva colocando Caliu en el centro de la mesa de su terraza para que los comensales disfruten cocinando o terminando sus propias piezas. Mantenga un servicio de catering con show cooking al máximo nivel con una alta eficiencia y producción.

EVERYWHERE

Create an interactive experience by placing Caliu in the center of your terrace table for diners to enjoy cooking or finishing their own pieces. Maintain a show cooking catering service at the highest level with high efficiency and production.

C8684
BBQ Caliu Catering

30 x 86 cm
Alt / Height: 16 cm



El embellecedor reversible permite elegir dos alturas diferentes para cocinar.

With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.



C8500
BBQ Caliu Horeca

30 x 45 cm
Alt / Height: 16 cm





La tapa crea el efecto horno, cocinando los productos como si se tratase de un horno y potenciando los aromas y sabor a humo.

Añada unas ramitas de hierbas aromáticas frescas o maderas humedecidas para dar el toque a todos los platos.

The lid creates the oven effect, cooking the products as if they were in an oven, and enhancing the aromas and smoke flavor, add a few sprigs of fresh aromatic herbs or damp wood to give a touch to all of your dishes.



C9969

Tapa BBQ

BBQ lid

26 x 37 cm

Alt / Height: 14 cm



Compactas barbacoas portátiles,
ligeras y aptas para poner sobre una
mesa.

Dispone de accesorios que permiten
distintas técnicas culinarias y cocciones
precisas.

Son ideales para el showcooking, ya
que estan diseñadas para ser vistas.

Compact portable barbecues, light and
suitable to be placed on a table.

It has accessories that allow different
cooking techniques and precise
cooking.

They are ideal for showcooking, as
they are designed to be seen.

CALIU

SOBREMESA / TABLE WARE



Plato brasa
BBQ plate

C8181	S	14 x 25 cm	Altura / Height: 8 cm
-------	---	------------	-----------------------

C8685	M	14 x 36 cm	Altura / Height: 8 cm
-------	---	------------	-----------------------



C8687
Pinza BBQ
BBQ tong
26 cm



C8686
Chimenea BBQ
Chimney BBQ

8 x 12,5 cm
Alt / Height 30 cm





BARBACOAS KASAI KASAI BARBECUES

Viaje a las calles de Osaka con esta versión profesional mejorada de las típicas barbacoas de cerámica Konro japonesas. Construidas con estructura reforzada de acero inoxidable, chasis compacto y robusto, están revestidas de vermiculita, un mineral natural muy ligero que se caracteriza por su capacidad de retención del calor, logrando temperaturas de hasta 1.200°C / 2.200°F más estables e intensas.

Gracias su efecto aislante, este material permite que el carbón arda por más tiempo sin producir fugas.

Son extremadamente ligeras, lo que las hace fácilmente transportables y ágiles de manejar, siendo perfectas para su instalación en cualquier cocina, buffet o catering. Disponemos de diferentes tamaños y accesorios para sacar el máximo de partido a esta forma natural de cocción.

No incluye base aislante de vermiculita
Heat mat not included
Incluye rejilla de cocción
Includes a cooking grid

180/0012
BBQ Kasai Large

26 x 70 cm Alt / Height: 21 cm

Take a journey to the streets of Osaka with this upgraded professional version of the typical Japanese Konro ceramic barbecues. Constructed with a reinforced stainless steel structure and a compact, sturdy chassis, they are coated with vermiculite, a natural mineral known for its lightweight and heat retention properties, achieving more stable and intense temperatures of up to 1,200°C / 2,200°F.

Thanks to its insulating effect, this material allows the charcoal to burn for longer periods of time without producing leaks. They are extremely lightweight, making them easy to transport and handle, making them perfect for installation in any kitchen, buffet, or catering service.

We offer different sizes and accessories to make the most of this natural cooking method.



Parrilla de cocción

Cooking mesh

Asas de acero inoxidable

Stainless steel handles

Vermiculita

Vermiculite

Ranuras de ventilación deslizantes

Sliding air vents

Acero inoxidable cepillado

Brushed stainless steel

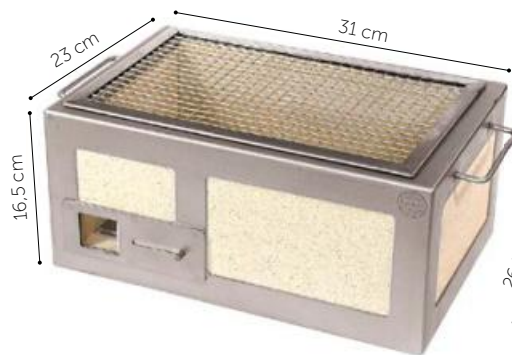
Ladrillo refractario

Fire brick

107°C

350°C

Temperatura de trabajo
Working temperature



180/0009
BBQ Kasai Nano



180/0010
BBQ Kasai Small



180/0011
BBQ Kasai Medium

ACCESORIOS KASAI KASAI ACCESSORIES

Utilice las planchas Kasai en su parrilla. Elaboradas con acero inoxidable y con una temperatura de trabajo de 107°C a 350°C, son el complemento ideal para asar carnes, pescados, verduras o terminar un plato cocinado al vacío. El soporte de brochetas, permite cocinar sin necesidad de levantar las brochetas para girarlas. Una vez encajadas se pueden girar 360° para asegurar una cocción uniforme.

Use Kasai griddles on your grill. Made of stainless steel and with a working temperature of 107°C to 350°C, they are the ideal complement for grilling meats, fish, vegetables or finishing a dish cooked under vacuum. The skewer support, allows you to cook without having to lift the skewers to turn them. Once inserted, they can be rotated through 360° to ensure even cooking.



Skewers Kasai

180/0032 SMALL 33 x 1,8 cm

180/0033 LONG 44 x 1,8 cm



Plancha 50:50

180/0016 NANO 35 x 24 x 7 cm

180/0017 SMALL 40 x 24 x 7 cm

180/0018 MEDIUM 47 x 30 x 8 cm



Soporte + 6 Espadas Kasai Skewers rack with 6 Swords

180/0028 NANO 35 x 24 x 7 cm

180/0029 SMALL 40 x 24 x 7 cm

180/0030 MEDIUM 47 x 30 x 8 cm



Malla de repuesto Spare mesh

180/0019	NANO	23 x 31 x 2 cm
180/0020	SMALL	40 x 26 x 2 cm
180/0021	MEDIUM	46 x 35 x 2 cm
180/0022	LARGE	70 x 26 x 2 cm



Base aislante de vermiculita Vermiculite heat mat

180/0023	NANO	23 x 31 x 2 cm
180/0024	SMALL	40 x 26 x 2 cm
180/0025	MEDIUM	46 x 35 x 2 cm
180/0026	LARGE	70 x 26 x 2 cm

Proteja la superficie que utilice para cocinar con la Kasai Konro Grill.

Protect the surface you use to cook with the Kasai Konro Grill.



CARBÓN / CHARCOAL

CALIU

El carbón de cáscaras de coco naturales Caliu se presenta en forma de briquetas cúbicas.

Es perfecto por su alto poder calorífico estable, de larga duración, sin llama, sin chispas y muy poco humo.

Caliu's natural coconut shell charcoal comes in the form of cubic briquettes. It's perfect due to its high and stable heat output, long-lasting burn time, flameless and sparkless properties, as well as producing very little smoke.

C10803
Carbón 5 kg
Charcoal 5 kg



180/0027
Carbón Sumi Bincho 10 kg
Sumi Bincho Charcoal 10 kg



C10805
Pastilla de encendido
Ignition tablet

80 x 125 cm
Alt / Height: 30 cm



24 uds
pcs



C10804
Carbón 10 kg
Charcoal 10 kg



Sumi Bincho está hecho de maderas duras y densas según los métodos de producción tradicionales de la cultura japonesa. Arde a una temperatura más baja y durante periodos más largos que el carbón ordinario. No produce olor, por lo que es ideal para sellar los sabores naturales.

Sumi Bincho is made from dense hardwoods using traditional production methods from Japanese culture. It burns at a lower temperature and for longer periods of time than regular charcoal, and doesn't produce any odors, making it ideal for sealing in natural flavors.



+ PODER CALÓRICO
+ CALORIC POWER

SIN LLAMA
SIN CHISPAS
POCO HUMO
FLAME FREE
NON-SPARKING
LOW-SMOKE



Acabado de pintura
resistente al calor hasta
600°C: fácil de limpiar y
mantener.

Heat-resistant up to
600°C. paint finish for
an easy cleaning and
maintainance.



180/0006
Barbacoa Mini
Mini Barbecue

16 x 16 cm
Alt / Height: 13 cm

MINIATURES
BBQ
MINIATURAS



180/0004
Parrilla de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 11 cm



180/0003
Barbacoa de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 13 cm





Inox

Creatividad inoxidable
Stainless creativity



P/44020
Pinza degustación
Tasting tong

20 cm



Pinza cangrejo
Crab tong

P/44017 15 cm

P/44018 20 cm



MAX PRECISION



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

P/34043W*
Pinza Sushi Lacado Blanco
White Lacquered Sushi Tongs



20 cm

Acabado brillo
Glossy finish

P/34036MB*
Pinza Sushi Lacado Negro Mate
Black Lacquered Mate Sushi Tongs



MB

20 cm

Teflon Non-Stick

P/34044 Sushi MB Non-Stick

P/34045 Sushi Non-Stick

Acabado satinado
Satin finish



Fantasy*

P/34104 Rosa / Pink

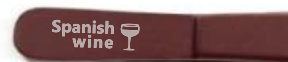
P/34105 Gris / Grey

20 cm

Acabado mate
Color degradado
Matte finish
Gradient color



CREA TU PINZA ESPECIAL
MAKE YOUR SPECIAL TONGS



Solid Color Matte Finish* 20 cm

P/34100 Bourdeos / Burgundy

P/34101 Mandarina / Tangerine

P/34102 Verde botella / Kelly Green

P/34103 Azul marino / Marine blue

P/34036MC Negro / Black



SPECIAL BARMAN

Pinza Barman Titanium

Barman Titanium tong

30 cm

P/34016-G | P/34016-C | P/34016-N

Dorada / Gold

Cobre / Copper

Negro / Black

P/34016

Pinza larga Chef

Chef's long serving tong

30 cm

P/34015 | P/34014 | P/34012

25 cm

20 cm

16 cm



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

100% Barman



P/44014

Pinza Larga Retail 20 cm

Retail Serving Long Tongs





Punta en forma de
diamante con interior
serrado pulido

Diamond-shaped
tip with serrated grip
Matte finish

P/54037
Pinza ELITE Sushi Giant
ELITE Sushi Giant tong

30 cm



"ELITE" PINZAS RECTAS CHEF SERVING TONGS

Pinzas ELITE ELITE Chef Serving Tongs

Fabricadas en acero inoxidable
AISI 316, la mejor calidad posible
de acero inoxidable para uso
alimentario. Diseño especial para
emplatado, que permite aún más
efectividad y precisión, juntando
comodidad y delicadeza. Brazos
con acabado antideslizante y
ergonómico.

Made with AISI 316, the best
stainless steel alloy for food
contact. Specially designed
for creative plating, to ensure
effectivity and precision, it allies
comfort and delicacy.
Arms with ergonomic
and non-slip handles.

P/54012
16 cm

P/54014
20 cm

P/54016
30 cm



Pinzas Sushi Titanio-Color Titanium color Sushi Tongs

Las pinzas de emplatado más vendidas del momento, acabadas con un baño de titanio coloreado en 5 colores inalterables. El titanio confiere la dureza y resistencia necesaria exigida para el uso profesional diario.

The most popular plating tongs of the moment, titanium plated in 5 unalterable colors. Titanium plating gives it the hardness and resistance needed for daily professional use.

P/34043-N	Negro / Black
P/34043-P	Púrpura / Purple
P/34043-B	Azul / Blue
P/34043-C	Bronce / Bronze
P/34043-G	Dorado / Golden

20 cm

P/34007-N	Negro / Black
P/34007-P	Púrpura / Purple
P/34007-B	Azul / Blue
P/34007-C	Bronce / Bronze
P/34007-G	Dorado / Golden

14 cm

P/84036
Pinza Sushi GOLD
GOLD Sushi tongs

20 cm

P/34043
Pinza Sushi Titanium
Titanium Sushi Tong

20 cm



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

P/64255
Soporte inox para pinzas Sushi
Stainless Steel Stand for Sushi Tongs



P/44036
Pinza Sushi Retail
Retail Sushi Tongs



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Pinza Sushi & Sashimi
Sushi & Sashimi Tongs

P/34007	14 cm
P/34036	20 cm



P/64000
Kit de emplatado Top Chef
Top Chef Plating Set

Incluye referencias:
Items included:

Pinza "KAPABASHI"
Pinza "SUSHI" 20 cm
Pinza larga "CHEF" 20 cm
Espátula flexible 20 cm
Espátula dosificadora

"KAPABASHI" tongs
"SUSHI" 20 cm tongs
Chef's tongs 20 cm
Flexible 20 cm spatula
Dosing spatula





Perfecto para encajar en los soportes de piedra p.141
Perfect to fit the stones supports p. 141

Loop

P/68644 XS 18 cm

P/68645 XL 24 cm

Ø 5 cm



Tripod

P/68637 Oro / Gold

P/68638 Plata / Silver

P/68639 Negro Mate / Black Matte

7 x 7 x 11.5 cm

Dé un nuevo enfoque a sus presentaciones.
El soporte trípode es utilizable en 3 diferentes
posiciones según el producto a exponer.

Give a new approach to your presentations.
The tripod stand can be used in 3 different positions
depending on the product to be shown.





P/68647
Pinza con Soporte para Guarniciones
Clamp with Garnish Support

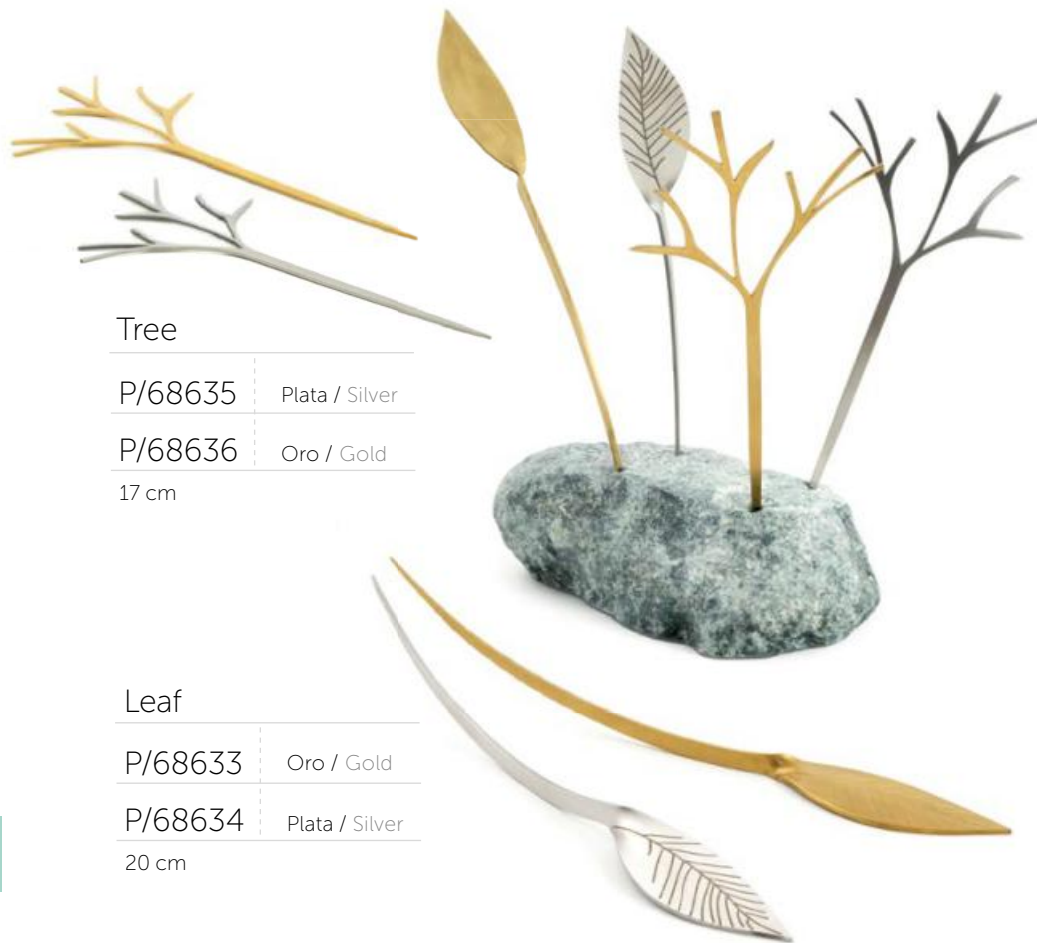
Ideal para pipetas
Perfect with pipettes: p. 329



P/68648
Soporte Guarnición para Copas
Garnish Glass Support



P/68646
Pinza con Soporte para Conos
Clamp with Cone Support



Tree

P/68635 Plata / Silver

P/68636 Oro / Gold

17 cm

Leaf

P/68633 Oro / Gold

P/68634 Plata / Silver

20 cm

En combinación con / Combined with:

Soporte piedra / Stone support: 190/0061

C6980
Cocktail Stick
Stainless steel

10 cm

C1543
Cocktail Stick
Gold

C1559
Cocktail Stick
Copper

C8643
Cocktail Stick
Black

C6981
Large Stick
Stainless steel

13 cm

C1544
Large Stick
Gold

C1560
Large Stick
Copper

C8644
Large Stick
Black

P/64226
Brocheta Fjord / Fjord skewer
18 cm

P/64630
9 cm

P/64629
7 cm

P/64910
Brocheta TEPPPO / TEPPPO skewer
15 cm

P/64911
10.5 cm

P/68631
Brocheta Cubik / Cubik skewer
10 cm

P/68632
Brocheta Tube / Tube skewer
10 cm



Malla Inox Stainless Steel Mesh

Malla en forma de tapete
fabricado en acero inoxidable
18/10 alimentario, permite ser
doblado y formado como un
soporte a medida para cada plato.
Infinitas formas y recursos para el
emplatado de aperitivos, postres y
degustaciones.

Lavable en lavavajillas.

Mat-shaped mesh made of 18/10
food grade stainless steel. It can
be folded and shaped as you wish,
creating a custom holder for each
dish. Create infinite shapes to serve
appetizers, desserts and tastings.
Dishwasher safe.



Malla Inox Stainless Steel Mesh

P/50000	Fina / Fine
P/50001	Media / Medium
P/50002	Gruesa / Thick
25,5 x 17,5 cm	





Labyrinth XL

P/68642 Oro / Gold

P/68643 Plata / Silver

22 x 15 x 11 cm - Ø 3 cm



Labyrinth XS

P/68640 Oro / Gold

P/68641 Plata / Silver

20 x 14 x 10 cm - Ø 2 cm



20/0004
Cuchara Lotus INOX
Lotus Spoon INOX

10 uds
pcs

20/0011
Kit cucharas esferificación
Spherification Spoons Kit



20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



Baño de oro 14 KT
14KT Gold coating

P/34034

Pinza quitaespinas pescado
Fishbone tweezers
12 cm



P/34031

Alicate Espinas Pescado
Fishbone Pliers
15 cm



P/34040

Pinza quitaespinas Kapabashi
Kapabashi fishbone tweezers
12 cm



P/44040

Pinza Quitaespinas Kapabashi Retail
Retail Kapabashi Fishbone Tongs



P/64110

Rompemariscos con cierre
Shellfish Cracker
18 cm



P/64120

Rompemariscos Hostelería
Shellfish Cracker
18 cm



Ice Cream Spoon

10 uds
pcs

P/68023

Mate / Matte

P/68022

Brillante / Glossy

9.5 x 2 cm



12 cm

P/64730

Abridor de huevos
Hen egg top cutter



P/44730

Abridor de huevos Retail
Retail Hen Egg Top Cutter

P/64502

Rasqueta para emplatar
Cooking scraper spatula
17 cm



P/64504

Espátula recta / Straight spatula
19 cm



P/64503

Espátula dosificadora / Dosing mini-spatula
16 cm



P/64270

Set de espátulas
Plating spatulas kit

Incluye referencias:
Includes references:

P/64500
P/64501
P/64502



P/64501

Horquilla para emplatar inox / Forked spatula
19 cm



P/64505

Espátula ancha / Wide spatula
19 cm

Pala / Spatula:
13 x 4 cm



P/64500

Espátula para emplatar inox
Mini flexible serving spatula
19 cm

Pala / Spatula: 13 x 2 cm



P/64593

Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
0.5 x 12 cm



P/64594

0.8 x 18 cm

P/64596

Vaciador doble / Double micro-quenelle baller
Esfera / Sphere Ø 1.2 cm
Óvalo / Oval: 0.8 cm



P/64597

Estuche 5 vaciadores, surtido
bolita microquenelle
5 mini-ball and micro-quenelle
baller box

Incluye referencias:
Items included:

P/64590

P/64591

P/64592

P/64593

P/64594



P/64590

Vaciador microbolitas
Miniballer
Ø 8 mm

P/64591

Ø 12 mm

P/64592

Ø 15 mm



Perfect Quenelle

Elabore perfectas quenelles de helado ya que su simetría así lo permite. Con un mango extremadamente resistente permite trabajar incluso con helados duros. Al ser más grueso de lo normal retiene mejor la temperatura dejando las quenelles mucho más lisas.

Produce perfect ice cream quenelles with exact symmetry. With a highly resistant handle that allows you to work with very hard ice cream. The bowl of the Perfect Quenelle is heavier and thicker than the one of an usual spoon, helping it to retain longer the temperature.

P/64595

Perfect Quenelle XS
4 x 2.5 cm



P/64598

Perfect Quenelle M
5 x 3 cm



P/64599

Perfect Quenelle XL
6 x 4 cm





P/68011

Plancha inox para 24 brochetas (foam incluido)
Display board for 24 skewers (foam included)
49 x 9 x 1 cm



P/68012

Plancha inox para 4 brochetas (foam incluido)
Display board for 4 skewers (foam included)
15 x 5 x 1 cm

P/68014

Foam recambio para plancha inox P/68012
Spare foam board for display P/68012
14.9 x 4.9 x 1 cm

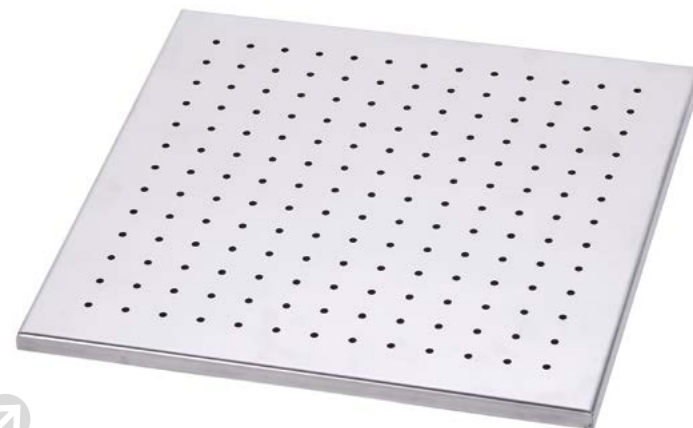
P/68000

Foam recambio para plancha inox P/68001
Spare foam board for display P/68001
29.9 x 29.9 x 1 cm



P/68013

Foam recambio para plancha inox P/68011
Spare foam board for display P/68011
48.9 x 8.9 x 1 cm





P/68002

Soporte inox para 30 conos / Display for 30 cones

Ø 2 cm

50 x 15 x 8 cm



P/68009

Soporte inox para 4 conos

Display for 4 cones

Ø 3 cm

14 x 11 x 8 cm



P/68007

Soporte inox para 1 cono

Display for 1 cone

Ø 3 cm

7.5 x 6 x 8 cm



P/68008

Soporte inox para 2 conos

Display for 2 cones

Ø 3 cm

14 x 6 x 8 cm



¡Personalice! Customize!

Marcadores de latón, grabado con su logo o motivo. Marque y personalice alimentos, panes, carnes, pieles, frutas, soportes de madera como cajas, mini pallets de madera, palos de polos y todo lo que su fantasía sugiera. Resistente al fuego directo y al soplete.

Brass custom branding irons, engraved with your logo or design. Mark and personalize food, bread, meat, fish skin, fruit peels. Try them with wooden supports such as boxes, mini wooden pallets, ice cream sticks and anything your fantasy suggests. Resistant to direct fire and blowtorch.

MARCADOR FUEGO FIRE MARKER

800/0008 3 x 3 cm

800/0009 4 x 4 cm

800/0010 5 x 5 cm

800/0011 6 x 6 cm

800/0012 7 x 5 cm

800/0013 8 x 5 cm

800/0014 Ø 4 cm

800/0015 Ø 6 cm



MARCADOR DE HIELO ice marker

800/0022 3 x 3 cm

800/0023 4 x 4 cm

800/0024 5 x 5 cm

800/0025 Ø 2 cm

800/0026 Ø 3 cm

800/0027 Ø 4 cm

Más medidas disponibles bajo demanda
More sizes available on demand





Marcador para personalizar con gran facilidad cubitos de hielo con el logo o el motivo que elija. Un toque de originalidad en sus servicios y eventos. Su grosor de 2 cm permite marcar varios cubitos a la vez. Funciona tan solo con la misma presión.

Pressure marker customize to easily ice cubes with your logo or motif. A touch of originality in your services and events. Its thickness of 2 cm allows you to mark several ice cubes at once. It works with just the pressure.



Acceso directo a las guías completas para personalizar sus marcadores
Direct access to the complete guides to customise your favorite marker

FREE EXTRA CONTENT

BURGER MARKER - 230V 600W

800/0001	3 x 3 cm
800/0002	4 x 4 cm
800/0003	5 x 5 cm
800/0004	6 x 6 cm
800/0005	7 x 5 cm
800/0006	8 x 5 cm
800/0007	hasta / till Ø 6 cm

* Ask for other sizes

Personalice todo tipo de panes como el pan de hamburguesa, tortillas de maíz, pan de pita, panes rústicos, además de otros productos resistentes al calor como carnes o cajas de madera para presentaciones.

Customize all kinds of breads such as burger buns, corn tortillas, pita bread, rustic breads, as well as other heat-resistant products such as meat or wooden boxes.



DISEÑE SU TAMPÓN DE SILICONA DESIGN YOUR OWN SILICONE SEAL

100/0181 4 x 3 cm

100/0182 6 x 4 cm

Cree su propio sello de silicona alimentaria con su diseño o logo. Estampe cualquier puré o tinta alimentaria. Pinte con cacao, mantequilla, grasa y espolvoree cualquier polvo cómo oro, plata o productos liofilizados.

Tampon carved in food silicone with your own design or logo. Print with any puree or food ink. Paint with cocoa, butter, fat and sprinkle any powder like gold, silver or freeze dried powders.



GRABADOR ELÉCTRICO BRANDING CLAMP

Grabador diseñado para colocar palitos de polo de diversas formas y medidas, además de brochetas o pinzas. Todos los marcajes quedan en la misma posición. Regulable en temperatura, permite marcar madera, bambú, cuero y otros materiales.

Electric fire marker. Its base is designed to place ice-cream sticks of various sizes, skewers or tongs. All the marks are in the same position. Adjustable in temperature, it allows to mark wood, bamboo, leather and other materials.

100/0180
Grabador personalizado eléctrico
Custom Branding Clamp

230V

Max. 40 x 9 mm





MINI PRINT

100/0040



Cada caja contiene.
entre 2 y 3 unidades
de la misma letra,
incluye números..

Each box contains
2-3 pcs of the same
letter, including
numbers and signs.



LOGO RELIEF

Grabe su logo en etiquetas,
tapas de yogurt, cartas de menú,
invitaciones, posavasos, papeles
metálicos como aluminio, hojas
de oro, cartón, papel...

Engrave your logo on labels,
yogurt lids, menus, invitations,
coasters, metallic papers such
as aluminium, gold leaves,
cardboard, paper...

Disponible en 3 formatos

Available in 3 sizes:

Ø 3.8 cm

Ø 4.8 cm

4.8 x 2.3 cm

100/0056
Logo Relief



SELLO LACRE WAX SEAL

800/0018 Ø 2 cm

800/0019 Ø 2.5 cm

800/0020 Ø 3 cm

800/0021 Ø 4 cm

Sellos personalizados para
marcar a presión logos o
pequeños motivos sobre
chocolate, fondant, caramelo,
gelatinas, mantequillas
o deshidratados.

Custom wax seal stamps to
mark logos or small motifs on
chocolate, fondant, caramel,
jelly, butters or dehydrated
snacks.

It works with pressure.





Moulds
¡Dale forma!
Shape it!



Krokanters

Professional Stencil Collection

Plantillas de polipropileno para trabajar con productos espatulables sobre Teflón o silicona.

Elabore crujientes, snacks, guarniciones y decoraciones deshidratadas saladas y dulces.

Producto aprobado por expertos profesionales en cuanto a tamaño, grosor y redondeado de los ángulos.

Polypropylene stencils for working with spatulable products on Teflon or silicone.

For making crunchy, sweet and savoury snacks, garnishes and dehydrated decorations.

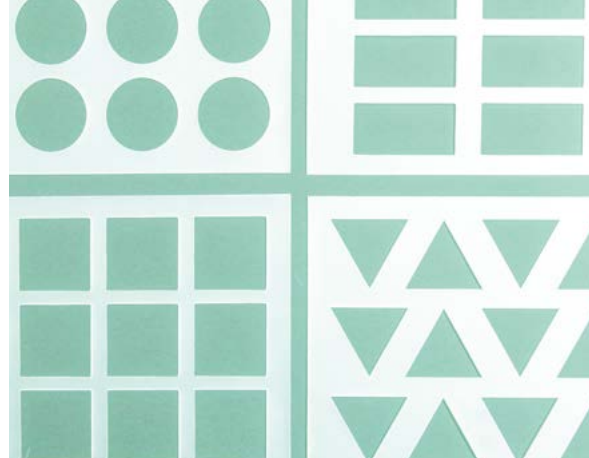
Product approved by professional experts in terms of size, thickness and rounded corners.



Opciones personalizables en nuestra página web

Customizable options on our website

100%MAKEAT



60/1001

Geometrik Kit

Pack

4 Plantillas diferentes
Assorted Stencils



4.2 x 4.2 cm

18 uds
pcs



Ø 4.2 cm

18 uds
pcs



3 x 6 cm

16 uds
pcs



4.5 x 4.5 cm

21 uds
pcs



34 x 17 cm

60/1002

Naturaka Kit

Pack

4 Plantillas diferentes
Assorted Stencils



7.5 x 6.5 cm

8 uds
pcs



7 x 6 cm

8 uds
pcs



9.8 x 2.8 cm

12 uds
pcs



9.8 x 2.8 cm

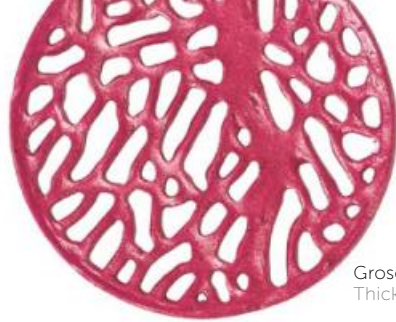
12 uds
pcs



Recommended for

Excalibur





Grosor 2 mm
Thickness 2 mm



MOLECULE



ALGAE



Radikulados

Professional Mould Collection

Moldes de silicona alimentaria para usar en pastelería, cocina y coctelería.

Indicados para la elaboración de crujientes snacks, guarniciones y decoraciones horneada, tanto saladas como dulces. Además, podrá elaborar blondas de azúcar o divertidos detalles con hielo coloreado de forma rápida y sencilla.

Foodgrade silicone moulds for use in pastry, cooking and cocktail making. Prepare crunchy snacks, garnishes and baked savory and sweet decorations. Make also your own sugar toppers and fun accents with colored ice.



Radikulados

60/1101	Molecule	60/1103	Snowflake
60/1102	Algae	60/1104	Lotus

40 x 10 x 0,4 cm - Depth 2 mm



Horno
Oven safe



Lavavajillas
Dishwasher safe



Congelación
Frost resistant



SNOWFLAKE



LOTUS



Cómo usar Radikulados
How to use Radikulados

100%MAKEAT

Chokolade Forms

Professional Mould Collection

Moldes termoformados reusables para chocolate y Petits Fours creativos.
Fácil desmolde. Material apto para uso alimentario.

Re-usable thermoformed moulds for chocolate and creative Petits Fours.
Easy demoulding. Food safe material.

Chokolade Forms

60/1201	Diamond	60/1203	Bubbles
60/1202	BCN	60/1204	Bar



Congelación
Frost resistant



Lavavajillas
Dishwasher safe



Max temp. 60°C

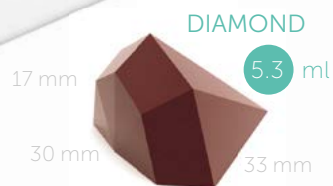


Opciones personalizables
en nuestra página web

Customizable options
on our website

100%MAKEAT

Tamaño de cada plantilla / Mould Sizes: 25 x 30 cm - 1 mm



MAX 3D

MimetikMould

Professional Creations

Piezas de silicona alimentaria extremadamente útiles en pastelería, cocina y coctelería. Disponibles en dos modelos:

- OLIVES, para elaborar aceitunas esferificadas gracias a la técnica del baño en manteca de cacao;
- SUPPORT, diseñado para almacenar, transportar, proteger o congelar piezas y decoraciones delicadas.

Foodgrade silicone pieces extremely useful in pastry, cooking and cocktail making. Available in two models:

- OLIVES, to make spherified olives thanks to the cocoa butter bath technique;
- SUPPORT, designed to store, transport, protect or freeze delicate pieces and decorations..



Encaja en las cubetas estándar
It fits standard trays



Mimetik Mould

60/1301	Olives	16 x 14 cm
60/1302	Support	25 x 19 cm



TAKE CARE OF YOUR CREATIONS
PROTEJA SUS CREACIONES DELICADAS





¡Reproduce cualquier forma!
Recreate any shape!

Oh! Mold

Silicona líquida para moldes personalizados

Realice fácilmente moldes personalizados, sencillos o en 3D, con una altísima fidelidad al original. Reproduzca cualquier grabado, forma o volumen, recree verduras, frutas, legumbres, huesos, cubiertos, logos, etc. Inalterable al ácido, chocolate, grasas y alcoholes. Su flexibilidad permite realizar trabajos más precisos y delicados tanto en cocina, pastelería y cocktelería, además de un fácil desmoldeado. Color blanco puro. Inalterable y resistente, desde -25°C, hasta 220°C.

Certificación alimentaria CE y FDA.

Liquid Silicone for Professional Mold Making

Foodgrade liquid mold making silicone to easily build simple or compound molds with high fidelity to the original. Produce soft and flexibles silicone molds for professional cook, pastry chef and bakery, etc. Produce any shape or carves, or hyperrealistic replicas of mini vegetables, fruits and legumes, cutlery, bones, logos, icecreams, creative ice cubes... Unalterable to acid, chocolate, fats, alcohol. White pure color. High elasticity (20SH) for perfect unmolding. Unalterable and resistant, from -25°C, up to 220°C.

Food grade certification FDA and CE.

EXTRA
Soft · Blando
20 SH

60/0016
OH! MOLD
Silicona líquida alimentaria
Liquid Foodgrade silicone

1 kg



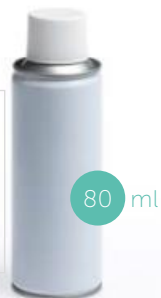
Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR - IT



INFINITE POSSIBILITIES!

60/0019

Spray Antiadherente para
realizar moldes de silicona
Nonstick Spray for
silicone mold making



Horno
Oven

Congelador
Freezer

Microondas
Microwave

Lavavajillas
Dishwasher



Técnicas avanzadas de
moldeado personalizado
Advances techniques of
custom molding

FREE EXTRA CONTENT



FLEXIBLE
FLEXIBLE
RESISTENTE
DURABLE
PRECISO
PRECISE



EASYMOULD

THE FIT MOULD COLLECTION

Easymould es el sistema más rápido y sencillo para moldear con láminas troqueladas de PET, listas para confeccionar piezas uniformes.

De fácil desmoldaje, perfecto acabado, multifuncional, limpio y de un solo uso.

Emplee Easymould en pastelería, catering o cocina. Prepare gelatina, mousses, tartars, helados, snacks, lollypops dulces o salados...

Easymould is a quick and easy moulding system with die-cut PET sheets. Ready to use and produce uniform pieces, formed in our specials trays.

Easy removal, perfect finish, multifunctional, clean. Designed for a single use. Ideal for the preparation of curds with gelatine, mousses, tartares, ice creams, snacks, sweet or savory lollipops.



Easymould

REDONDO / ROUND

100 uds
pcs

60/0004

4 cm

S

60/0005

6 cm

M

60/0006

8 cm

L

Ø 2.5 cm



Easymould base

REDONDO / ROUND

60/0010

3 uds
pcs

60/0011

24 uds
pcs **ECONOMIC
PACK**



Para 35 piezas / For 35 pcs x 3



Cómo usar Easymould
How to use Easymould

FREE EXTRA CONTENT



Easymould
CUADRADO / SQUARE

100 uds
pcs

60/0007

4 cm

S

60/0008

6 cm

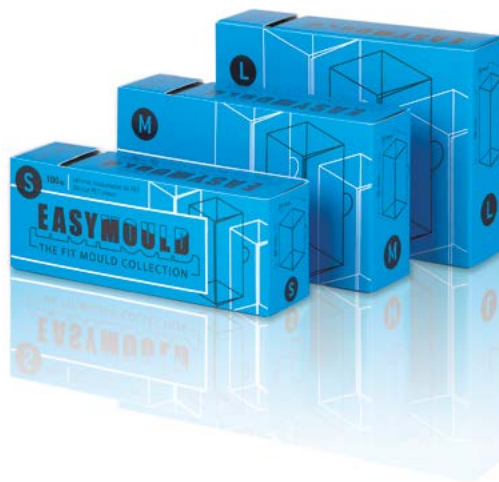
M

60/0009

8 cm

L

Base 2 x 2 cm



Easymould base
CUADRADO / SQUARE

60/0012

3 uds
pcs

60/0013

24 uds
pcs **ECONOMIC
PACK**



Para 35 piezas / For 35 pcs x 3



Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres

IceBall Mould

Molde para esferas de hielo
Spherical Ice Cube Mould



60/0003
Ice Ball Mould

Fácil desmolde y gran
producción.
Easy removal,
perfect finish and fast
production!



Square IceCube Mould

Molde para cubitos de hielo
Square Ice Cube Mould

Crea las condiciones de
congelación de lagos y ríos
naturales, obteniendo cubitos
de hielo transparente y
descartando las impurezas en
el fondo.

Es posible conseguir hasta
tres formatos de hielo claro,
brillante y transparente.

Square Ice Cube Mould
imitates the natural process
of lakes and rivers freezing,
obtaining transparent
ice cubes and discarding
impurities at the bottom. You
can obtain up to 3 different
sizes of clear, shiny and
transparent ice.

2 x 2 x 6 cm
32 cubitos/cubes

4 x 4 x 4 cm
8 cubitos/cubes

9 x 9 x 9 cm
2 cubitos/cubes



60/0017
IceCube Mould





3D

Lipstick mould

Moldes fabricados en PET para formar piezas con mousses, purés de fruta, gelatinas o chocolate.

Moulds made in PET for moulding lipstick bars with fruit purees, jelly or chocolate.



60/0001
Lipstick mould 3D



Lavavajillas hasta 70°C
Dishwasher safe under 70°C



Resisten el congelado
Frost resistant



60/0002
Lollipop Mould 3D

Lipstick tubes

100 uds
pcs

100/0008

Transparente / Clear

100/0114

Plata / Silver



Lollipop Palito Lollipop Stick

1000 uds
pcs

100/0124

Púrpura / Purple

10 cm



100%Chef

M U D D L E M E ®

P.O Box 24739, Dubai, UAE

+971 4 338 1033

+971 4 329 8283

info@muddle-me.com

www.muddle-me.com

Muddle-Me