

100%Chef



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 7^a 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 recetarios, 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 lumínicas, tanto para restaurante como coctelería, pasando por platos fluorescentes que lucen en la oscuridad, vasos y copas llenos 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 cátering 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 verás 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!



Ahadin[®]
Ahumado y aromatización
Smoking & Flavoring

Aladin Flavour 07

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

007 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



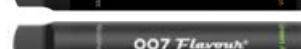
10/0099 Puro Habano Cigar



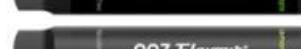
10/0097 Lavanda / Lavender



10/0096 Canela / Cinnamon



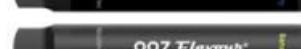
10/0079 Manzana Verde / Green Apple



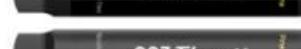
10/0081 Citronela / Lemongrass



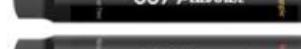
10/0077 Arándanos / Blueberries



10/0080 Plátano / Banana



10/0076 Piña / Pineapple



10/0093 Neutro / Neutral



10/0089
Mixture Bubbler 200 ml

Gel especial para generar pompas llenas 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
uds
pcs

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.



10/0083
Conversion Kit



Transforme su Ahumador Super Aladin o 007 en un potente vaporizador con aromas y genere pompas llenas 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



Burbujas 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





Vídeos 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.
¡Humedeza el serrín
tanto como quiera!



10/0031

Aladin Station





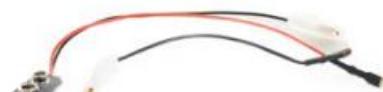
Accesos y complementos para
Aladin, Super Aladin, 007 y Flavour
Accessories and complements for
Aladin, Super Aladin, 007 and Flavour



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
Aladin Screens

5 uds
pcs

XS
Super Aladin
Ø 19 mm

10/0006
Aladin Filtros
Aladin Screens

5 uds
pcs

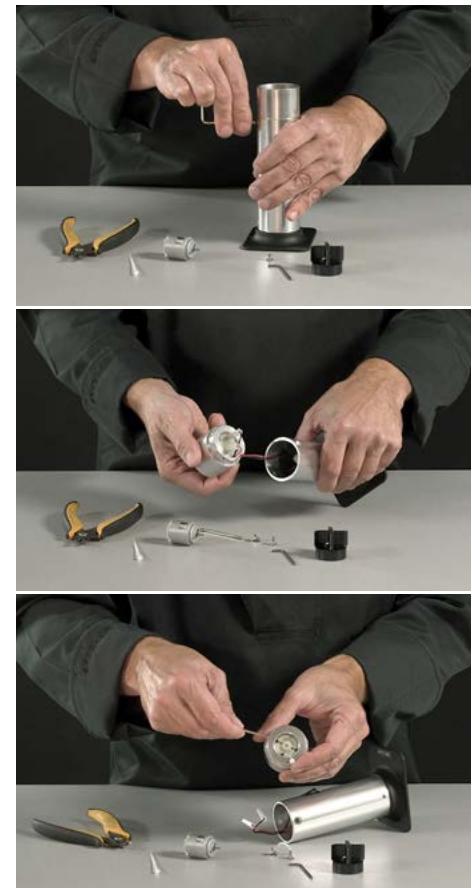
XL

Super Aladin - Aladin 007
Ø 26 mm



Tutorial de cuidados y
mantenimiento
Maintenance and care
video guide

FREE EXTRA CONTENT





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



Técnicas de ahumado
para coctelería
Smoking techniques
for mixology
FREE EXTRA CONTENT



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

Ø 9.5 cm
Altura / Height: 7 cm

Vaso no incluido / Glass not included

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	 6 uds pcs
10/0022	Ø 9 cm	 6 uds pcs

Campana Aladin sin válvula Aladin cloche without valve

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



Campana Aladin con válvula Aladin cloche with valve

10/0043	Ø 14 cm	 1
10/0044	Ø 18 cm	 1



10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Replacement silicone valves



Fabricadas en borosilicato, extremadamente
resistente al choque térmico.

Made with borosilicate glass, extremely
resistant to thermal shock.



Buffets de quesos, pescados ahumados, barbacoas...

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

10/0039

Campana Buffet
Buffet Cover

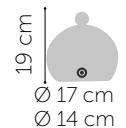
Ø 25 cm

Alt / Height: 21 cm



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



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.



6
uds
pcs

10/0017

Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve

10/0018

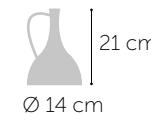
Campana Tajine sin válvula
Tajine plate cover without valve



160/0042
Jarra Humo Frío
Cold Smoke Pitcher



10/0046
Campana Jarra XS
Pitcher shaped cover XS



10/0047
Campana Jarra XL
Pitcher shaped cover XL



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 emplatados 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

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.

Posicionar la válvula en la zona superior para inyección de vapor aromatizado

Position the valve in the upper area for injection of flavored steam.

Posicionar la válvula en la zona inferior para inyección de humo

Position the valve in the lower area for smoke injection.



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 ambience.



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



Un concepto para mentes voladoras

VOM es una nueva técnica que genera nubes voladoras de finas burbujas llenas 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 fórmula 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.



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

[FREE EXTRA CONTENT](#)

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



100/4015
Rejillas VOM
Grids VOM

4 uds
pcs

100/4016
Domador VOM
Ringmaster VOM

3 uds
pcs

37 cm



100/4018
Base silicona VOM
Silicone Base VOM



Corte la nube, muévala y posiciónela en el holder
Cut the cloud, move and position it on the holder



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



360°
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	10 uds pcs
100/4014	Food	



VOM HOLDERS

EDIBLE CLOUD

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.





TECHNIQUES & RECIPES AT:
www.100x100barman.com

foam kit
deluxe

50/0052
Foam Kit



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



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continua 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 absorber (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



0,95 L

70/0050

Aceite Recambio Lyo Chef
Spare Oil for Lyo Chef

Puede parametrizar y
automatizar los procesos.

Parameterize and automate
processes.

Initial Freeze:	-28C
Extra Freeze Time:	1:00
Dry Mode:	Fast
Dry Temp.:	51C
Extra Dry Time:	2:00

RESET CANCEL SAVE

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.



LYO
CHEF



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, banquete 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.



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

Ø 6.5 cm Altura / Height: 2 cm

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





100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans
12 uds
pzs
30 ml

Ø 6.5 cm Altura / Height: 2 cm

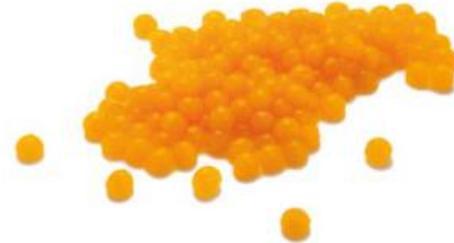


Recetas en el interior
Recipes included



20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit

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. Producza 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. Choose 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



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



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



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

Cargas sifón N2O N2O Whip Charges

30/0012

10 uds
pcs

30/0012-B

360 uds
pcs



30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

30/0009
Air Kit 3 *

Ø 32 mm



MODELO PATENTADO
PATENTED MODEL

Boquillas no incluidas / Piping tips not included

Turning-Kit®

Creá 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 caramel, 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.



Spaghetto Kit®

Ideal para elaborar 5 Spaghetti de 1 m. de una vez
Ideal kit for preparing 5 Spagetto 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
Spaghetto Kit Classic





01



02



03

FÁCIL
EASY

Macarrón Kit®

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

DekoSpray
Handheld airbrush

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.

30/0095
Deko Spray

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



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.



Ø 50 cm



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



Empanadilla de frambuesa
Raspberry small pastry



40/0012
Molde empanadilla (4 tamaños)
Dumpling Maker (4 sizes)

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

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



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



3 Kg



Magic Drop

SPRAY EFECTO MERCURIO
MERCURY EFFECT SPRAY

Aumenta la tensión superficial
del plato impidiendo que
los líquidos se esparzan,
consigiendo 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



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	Heladería 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.



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 | 100/0201
230V · 50Hz | 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

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.

50 uds
pcs

100/0202

Bolsas con filtro
Filter Bags

30 x 19 cm



Caipirinha



Made with **SQUASHER**





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 pectinases o espesantes ni aumentar la temperatura.

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

ANTES / BEFORE CENTRICOOK



DESPUÉS / AFTER CENTRICOOK



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



Aqua de Fresa
Strawberry Water Pulpa pura de Fresa
Strawberry Pure Pulp



12
uds
pcs

30/3001
Botellas CentriCook
CentriCook Bottles

250 ml



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.

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





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 si 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 los 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.

6 uds
pcs
30/3/2019
Teflón Slimmer

31 x 33 cm





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



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



30/5022
Raspador preliminar PJ4
Preliminary scraper PJ4



30/5020
Protector salpicaduras PJ4
Spray guard PJ4



30/5005
Coupé Set PJ4



30/5024
Kit Nitro PJ4



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





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





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

[FREE EXTRA CONTENT](#)

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

Pre-elaborations	Drinks
Elaboraciones	Bebidas
Sauces and Syrups	Stews
Salsas y Jarabes	Guisos
Fermentations	Pastry
Fermentados	Pastelería
Slow Cooking	Dairy
Largas Cocciones	Lácteos
Color processes	
Procesos de color	
Curing and Aging	
Envejecimiento y Curado	
Low Temperature	
Baja Temperatura	
Extracts and Consommés	
Extractos y Consomés	



"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."*

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 accesories 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

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 DESINFECCIONANTE
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 sobrecaelentarlo, 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 | motor de alto rendimiento
RPM | 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!

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

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



Moler / Grind



Amasar / Knead



Rallar / Grate



Emulsionar / Emulsify

30/0086
Soporte INOX Twin Stones
Twin Stones Stainless Steel Supor

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



60 – TOOL CONCEPTS

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

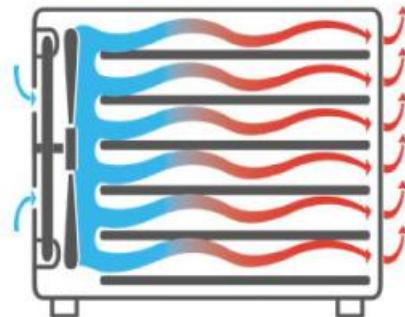


Deshidratador profesional Professional Dehydrator

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.

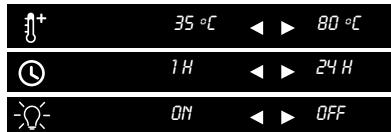
THE ULTIMATE GENERATION IN
DEHYDRATION TECHNOLOGY
FOR CHEFS



Acero Inoxidable
Stainless-Steel

Controles digitales
Digital display

DIGITAL CONTROL

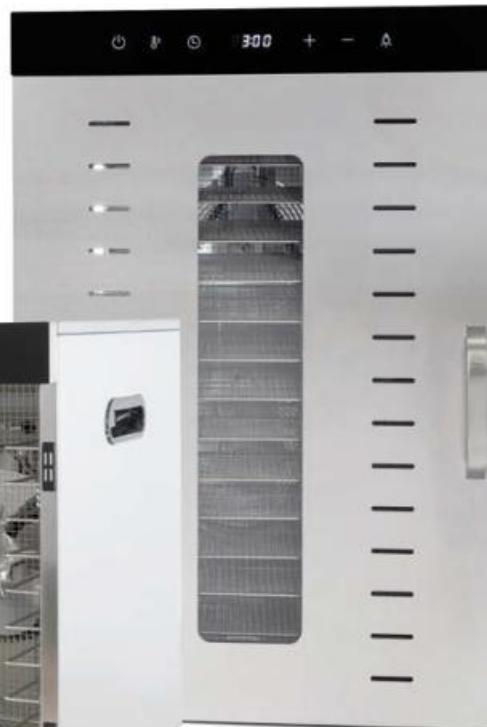


Exactitud y precisión
Accuracy and precision

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 inoxidables. 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

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

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

Excalibur

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



Accesorio / Spare Part:

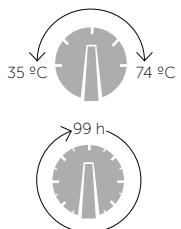
70/0018

Puerta transparente Excalibur®
Excalibur® transparent door

Para serie / Fits series:
Excalibur 4900 / 4926T

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

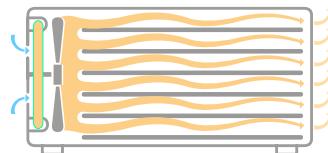


Incluye 9 bandejas
y 9 rejillas.
Includes 9 trays
and 9 grids.

No incluye
silicona ni Teflón
Silicones and Teflon
not included

Includes 9 trays
and 9 grids.

Silicones and Teflon
not included



Parallexx® Drying System

Excalibur

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



EXTREME PRECISION DIGITAL CONTROLLER

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

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

Excalibur

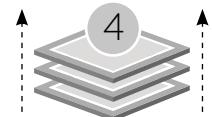
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

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



Medidas / Measurements 30 x 30 cm



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

5 uds
pcs
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

31 L

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.

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

Textura desligada
Separate texture



+ 30% ▶

Textura homogénea
Homogeneous texture



Exprimidora tradicional
Traditional juicer



Exprimidora Omega
Omega slow juicer



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



CLASSIC

50/0008
Exprimidora VRT 452 HDS
Juicer

80 RPM



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

[FREE EXTRA CONTENT](#)



50/0010
Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

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

RETRASO 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

SUPERLENTA



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

EXTRAÉ 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



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.



Ø 7,6 cm

Omega Megamouth MMV700S

Peso / Weight: 5 kg

Altura / Height: 47 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

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

UCHILLAS 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



claribag

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
Ø 29 X 29 cm

Para coladores cónicos
For conical strainers



30/2007
OCOO Bag 100 µ
Ø 20 X 24 cm
8 L

Especial OCOO-PRO: elabora 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 2^a 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.



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.

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



MAP-PRO



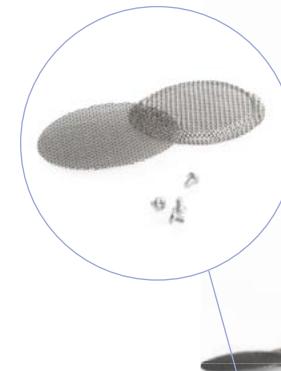
PROPANE

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

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 extraible
- 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.

A professional photograph of a young woman with dark hair, wearing a clear plastic face shield and a black apron over a striped shirt. She is looking down at an open notebook, writing with a pen. The background is a blurred laboratory or industrial setting with shelves and equipment.

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. Cálcula 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: $\pm 0.05\text{pH}$

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

Baterias 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 10 uds
pcs



Micro botellines

Micro squeeze bottle

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

Punta con aguja para
trabajos de precisión

Needle tip for
precision work

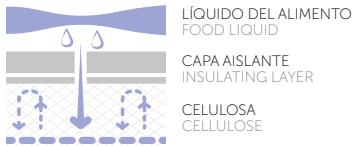




DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll

Papel plastificado y perforado con base de celulosa natural altamente absorbente. Su capa plástica aisla 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. Nunca 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 last 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, cátering, 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

100
uds
pcts

Agujas de baño
Coating needle



Consiga las olivas miméticas perfectas con los MimetikMould. Más info en pág. 401

Achieve the perfect mimetic olives with MimetikMoulds. For more information, please go to page 401

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

150
uds
pcts

Oxigen absorber

1 sobre cada 100 cc.

1 sachet for 100 cc.





Gel secante de silice Desiccant silica gel

Un seante 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

100
uds
pcs

70/0044
SilcaBag S 10 g

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.



10
uds
pcs

70/0045
SilcaBag M 150 g

Añádalo a recipientes de gran tamaño para absorber la humedad en producciones de restaurante, cátering 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.



1
uds
pc

70/0046
SilcaBag L 1000 g

El aliado definitivo contra la humedad. Este formato de bolsa permite reutilizar el gel de Silice, 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.

**silca
bag**

SILCABAG
FOOD GRADE
BULK DESCANT SILICA GEL 1 KG
GEL SECANTE DE SILICE ALIMENTARIO 1 KG
ALIMENTARIO & CEREALES 1 KG

TO USE:
1. OPEN THE BAG AND PLACE ONE OR MORE BAGS IN A DRY CONTAINER.
2. KEEP THE BAG IN A DRY PLACE FOR UP TO 12 MONTHS.
3. REMOVE AND RESEAL CONTAINER WHEN NOT IN USE.
4. WHEN THE SILICA CHANGES TO GREEN COLOR, PLEASE FOLLOW:

TO REACTIVATE, DRY AGAIN IN:
1. OVEN: TEMPERATURE: 40°C (104°F) - 48 HOURS
2. MICROWAVE: 10 MINUTES (200W CYCLE)
3. DRYER: 10 MINUTES (200W CYCLE)
4. DESIDRATOR: 10 MINUTES (200W CYCLE)
5. AIR FLOW: 10 MINUTES (200W CYCLE)

DO NOT EAT OR PUT IN DIRECT CONTACT WITH PRODUCT.

100%Chef

Sous Vide

Cocina y técnicas al vacío
Vacuum Cooking Techniques





FORCE & CLASSIC

80/1058

Noon Force - 2250 W - 230V



Watt
2250

Noon es la herramienta profesional definitiva para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infusionar, 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.

¿QUÉ NOON ESCOGER?
HOW TO PICK YOUR NOON?

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

NOON CLASSIC

Watt
1800



*Temperaturas medidas en cubetas isotérmicas Noon

*Temperatures measured in isothermal containers Noon

80/0058

Noon Classic - 1800 W - 230V

80/0059

Noon Classic - 1400 W - 110V



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

27 L

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 desague.

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

Sujetafón y botellín regulable
Adjustable Whip Clip6 colores
6 colors

Ancho / Wide: 2 cm

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.

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.

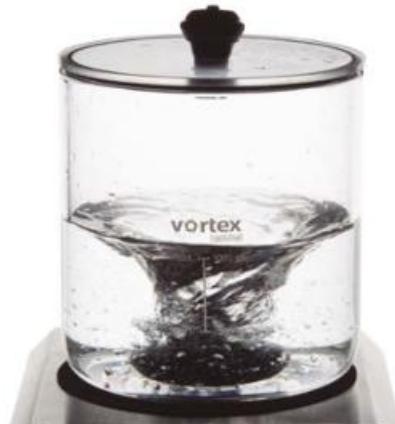


MODELO COMPATIBLE
COMPATIBLE MODEL

230 V / 50 Hz
110 V / 60 Hz



20/0007
VORTEX



3000 RPM



Vacio 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.

¡¡AVISO 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.

700 gr

80/0110
Cal Attack

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 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 ▶ Envase 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

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

- 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

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



Vac-andcook

Bolsas de cocción para uso profesional
Professional use cooking bags

Las bolsas Vac-andcook, al contrario de las bolas 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 **+24h** **120°C/248°F**

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

Grosor
Thickness **95 microns**

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
80/0074	S	20 x 30 cm	50	uds
80/0076	XL	35 x 50 cm	500	uds
80/0100	XS	20 x 15 cm		
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
Thickness **90 microns**

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



Conservación / Storing

80/0105	XS	20 x 15 cm	500 uds pcs
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	



Fabrique bolsas a medida. Cierre todo
tipo de bolsas plásticas de polipropileno
hasta galga 300, poliamidas, PVC fino.
Especificamente 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

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

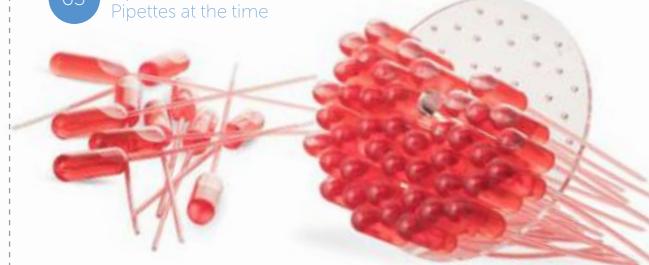
80/0023

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 caramelos, 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



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](#)

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.



Conservación en botes
Storage glass container



Impregnación al vacío
Vacuum impregnacion



Cocina a baja temperatura
Vacuum cooking



Conservación en bolsas
Small quantities conservation



80/0091
Click-It Kit



- 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



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

20 uds
pcs

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

20 uds
pcs





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-distilaciones 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.

By Disfrutar Restaurant



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



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](#)



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

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

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 vinages 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 pralinés,...).

Sake
Sake

Cerveza
Beer

Vino tinto
Red wine

Jerez
Sherry

Vermouth
Vermouth

Bitter
Bitter

Vino dulce
Sweet wine

Vino blanco
White wine

Aperitivos
Appetizers

Cordiales
Spirits





Accesorios originales
Original accessories



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

10
uds
pcs

120 ml



30/0078
Juntas vaso Girovap
Joints Girovap Vessel

2
uds
pcs



30/0052
Alcohómetro con probeta
Alcoholmeter with test tube

100 ml



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

2
uds
pcs

30/0102
Hoja teflón Girovap
Girovap teflón sheet



3
uds
pcs

30/0079
Juntas VA032 para chupón
Vacuum connection joints VA032



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

Girovap
distiller-proML
3.000
2.800
2.600
2.400
2.200
2.000
1.800
1.600
1.400
1.200
1.000
800
600
400
200
10030/0083
Serpentín vaso 5 L
Serpentine for 5 L GlassNecesario para trabajar
con el vaso de 5 L
Necessary to work
with the 5 L glass →30/0081
Vaso Girovap
Girovap Glass

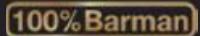
5 L

Ø 15 cm

| nitro®



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



Escarchador de copas clásico Classic Glasses Froster

Alto rendimiento y mucha rapidez en el trabajo. Enfrie copas y recipientes de cristal o cerámica en segundos, sin necesidad de instalación previa y sin mantenimiento. Coolbar enfria 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





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



coolbar.2

Escarificador de copas con Dry Ice
Glasses Froster with Dry Ice

j2 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

NITRO - 109

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



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 cockelería, 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

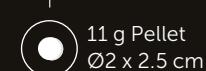
Ø 5 cm
90 g in 60 seconds

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!

Producza una tabletta de 90 g de hielo seco al
instante, listo para utilizar, ahorrando tiempo
y esfuerzo.

Ideal en caterings, coctelerías 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.



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

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

22 cm



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 ± 20%

Sizes can vary by about ± 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 cárterings 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	0.75 ml
Ø 9 cm		



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.



Jarra nitro + Nitro jug +

120/0051 0.6L Ø 13 x 17 cm

120/0052 1L Ø 14 x 21.5 cm



Sea un maestro
en nitrógeno líquido

Be a master
in liquid nitrogen

FREE EXTRA CONTENT

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.

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.

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

120/0002
Teppan Nitro Salva-G

3.5 L

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



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 showcookin gs directly on the table or the bar.

120/0021

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

0.3 L

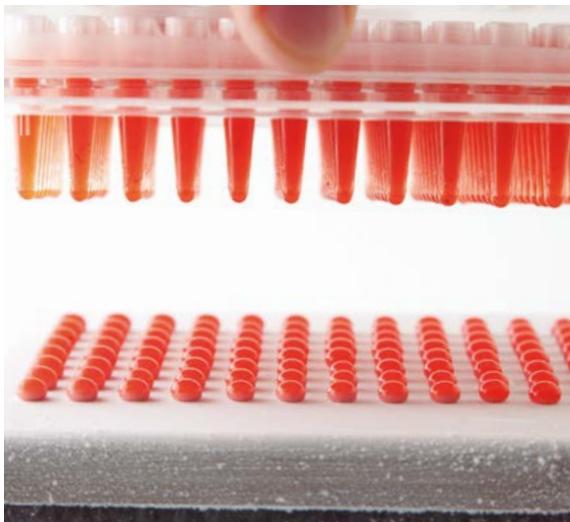
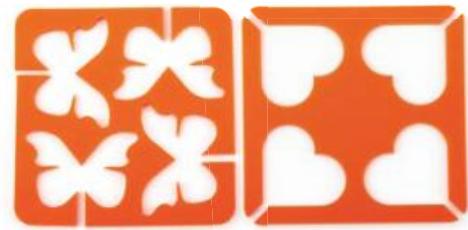
12 x 12 cm Altura / Height: 9 cm



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



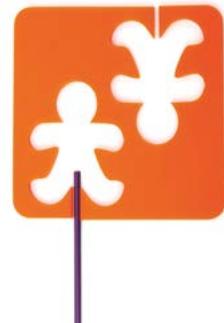
Nitro Mould Lollipop

120/0038 Gingerman

120/0040 Mariposa · Butterfly

120/0041 Corazón · Heart

12 x 12 cm



Termino 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)



120/0007
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

vinyas
PHOTOGRAPHY



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



Ebanon

190/1002 Negro · Black Ø 20 cm

190/1003 Marrón · Brown Ø 22 cm

Alt / Height: 3 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



190/1008

Pluma

Feather



190/1005

Ovalo

25 x 17 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

MÁRMOL 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



2 uds
pcs

190/1010

Corvus

Ø 20 cm *
Alt / Height: 1.5 cm



Agarre fácil
Easy to grasp

2 uds
pcs

190/1016

Intellato

30 x 20 cm
Alt / Height: 1.5 cm



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

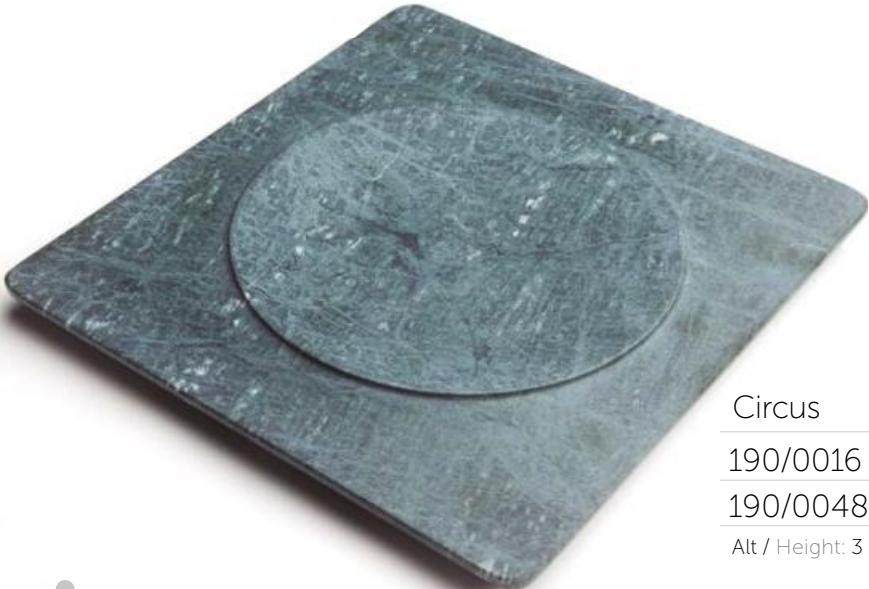
Ø 28 cm

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



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



Campana
NO incluida.
Debe encargarse
por separado.

Cover not
included.
It must be
ordered separately.



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





Compagne

190/0111 Verde / Green

190/0112 Rojo / Red

18 x 26 cm Alt / Height: 2 cm

190/0015
Rhombus

25 x 24,5 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



190/0021
Rústico doble / Rustic double

20 x 10 cm *
Alt / Height: 2 cm



Jordi Cruz / Abac Restaurant

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



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

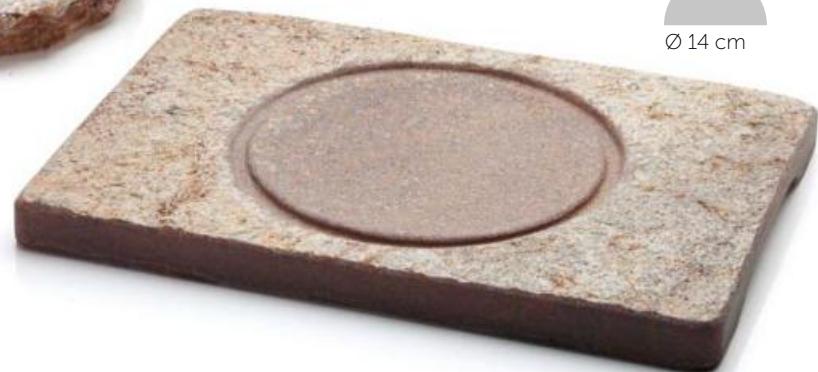


190/0041

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



2 uds
pcs

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

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 / Ingots

15 x 7 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](#)

190/0007
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



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





190/0097
Mini Robata

20 cm

16 x 13 cm
Alt / Height: 5.5 cm



190/0082
BBQ Robata

20 cm

25 x 16 cm
Alt / Height: 6 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



190/0069
BBQ Charcoal Grill

25 cm

20 x 13 cm
Alt / Height: 15 cm



* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%
Pinchos y malla no incluidos / Skewers and Mesh not included



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



190/0088

Paleta pintor de mármol
Marble Painter Palette

23 x 18 cm

Alt / Height: 1,5 cm



190/0087

Olla de mármol con tapa cerrada
Marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Alt / Height: 10 cm

1

190/0086

Olla de mármol con tapa aromatizadora
Flavour marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Alt / Height: 10 cm

2





190/1011

Abaco Orion

2
uds
pcs

Ø 25 cm

Alt / Height: 2 cm

Plato redondo blanco
White round plate

190/0075 xs Ø 25 cm

190/0076 XL Ø 30 cm

Alt / Height: 3 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



Grabado láser / 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

Longo

190/2035 Tray 40 x 16 cm

190/2036 Plate 27 x 12 cm

Alt / Height: 2 cm



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



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



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

250 ml

18 x 8 cm
Alt / Height: 6 cm



190/0047
White Moon

Ø 8 cm
16 x 16 cm
Alt / Height: 2 cm



Canto Rústico / Rustic Rim

190/0078
Super Bowl

700 ml

Ø 20 cm
Alt / Height: 6 cm



190/0080

Plato Apicius
Apicius Plate

Ø Ext: 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 incluída
Cloche included

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



190/0032

Iceberg

23 x 20 cm
Alt / Height: 2 cm

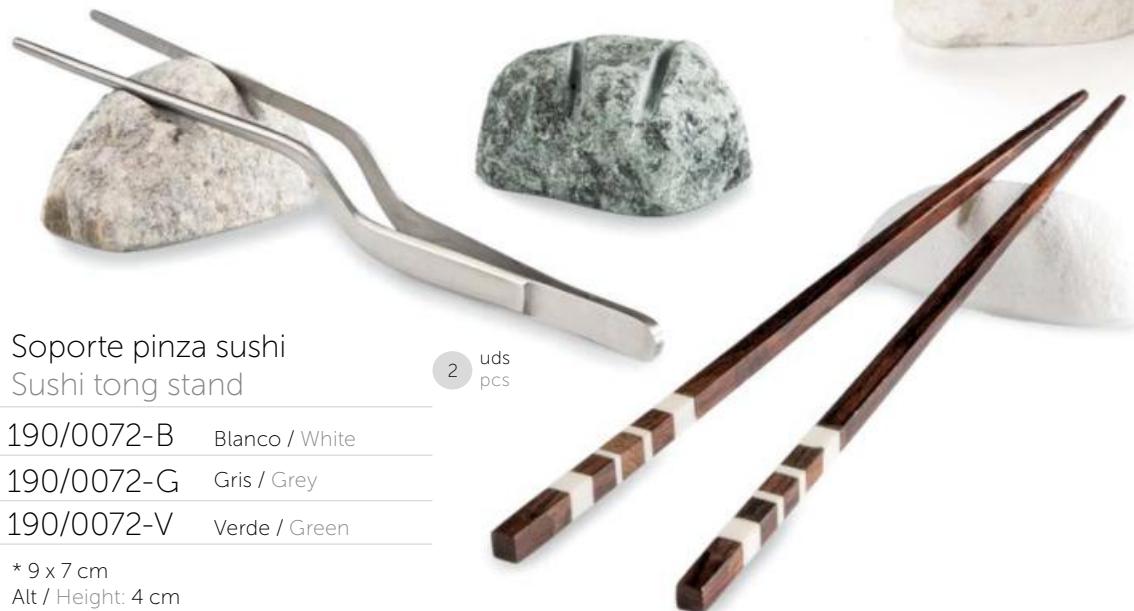
Campana no incluida
Cloche not included



Campana incluída / 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 *



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

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

190/0089
Piedra raíz con huecos
Root stone with holes

10 x 14 cm *
Alt / Height: 7 cm



Ramas no incluídas Branches not included

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



190/0036
Soporte cono Macael
Macael Cone Support

Ø 4.5 cm 8 x 8 cm
Alt / High: 8.5 cm



190/0104
Rubicube

9 x 9 cm
Alt / High: 9 cm

Dado
Dice

6 uds
pcs

190/0066 Pinzas y brochetas / Tongs and skewers

190/0067 Conos / Cones

5 x 5 x 5 cm





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



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.

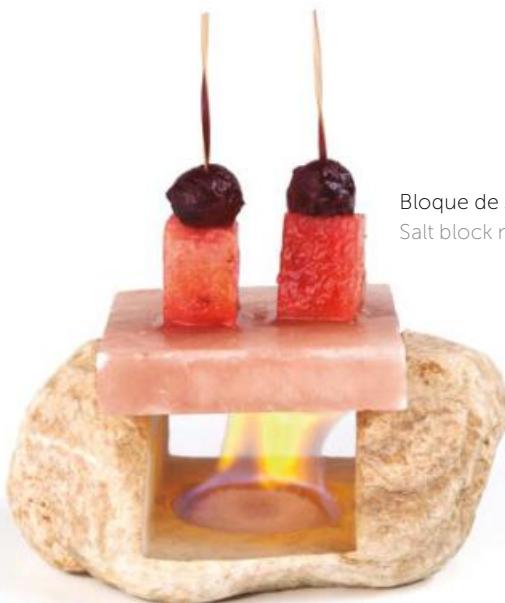


190/0081

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

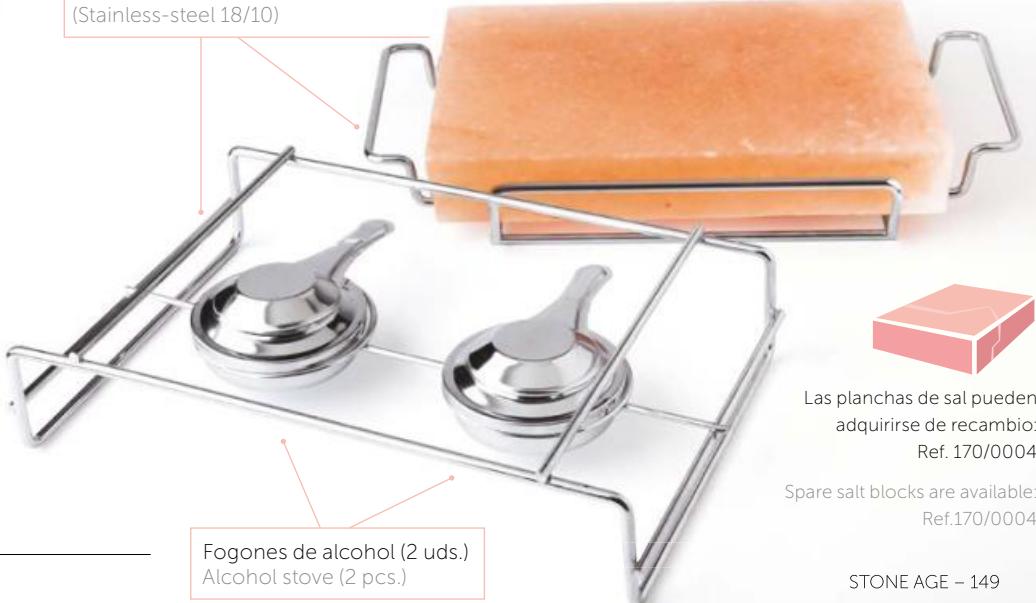


PARA COCINAR EN LA PROPIA MESA
SALT BLOCK COOKING SUPPORT

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



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.





210/0021
Terrina Hueso
Terrine Bone

3 uds
pcs

50 ml





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



3 uds
pcs

210/0100 Sponge Porcelain

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

6
uds
pcs

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



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

2 uds
pcs

24 x 24 cm
Alt / Height: 7 cm

280/1203
Croquet pillow

3 uds
pcs

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



210/0041
Lata conserva porcelana XL
Porcelain can XL

Ø 10 cm Alt / Height: 18 cm

4 uds
pcs

210/0024
Lata conserva porcelana XS
Porcelain can XS

Ø 9 cm Alt / Height: 13 cm



500 ml



220 ml



Gorro Ski
Ski Beanie

210/0074 Blanco / White

210/0085 Azul / Blue

29 x 19 cm Alt / Height: 2 cm



210/0075
Sinatra

25.5 x 21.5 cm

Alt / Height: 11 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



210/0069
Gaudí Bowl

3
uds
pcs

Ø 20 cm
Alt / Height: 4 cm



Brillo / Glossy

210/0070
Gaudí XL

3
uds
pcs

28 cm x 22 cm



210/0081
Caracola
Seashell

350 ml

20 x 13 cm
Alt / Height: 9 cm



Nacarado / Pearly

210/0071
Gaudí XS

3
uds
pcs

22 cm x 19 cm





210/0099

Pulpo a feira

22 x 20 cm

Alt / Height: 5 cm

210/0118

Mejillón

Mussel

18 x 9 cm

Alt / Height: 2 cm

3

uds
pcs



210/0076

Txangurro

Spider Crab

175 ml

15.5 x 13 cm

Alt / Height: 4 cm



210/0117

Escargot

22 x 20 cm

Alt / Height: 5 cm

Pruebe a ahumar sus escargots!

Try smoking your escargots!



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 9.5cm
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



210/0028
Small Rock

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

Mate / Matte

Brillo / Glossy

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



210/0123
Small Rock Deco

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



210/0121
Mini Rock Deco

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

210/0059 Brillo / Glossy

210/1059 Mate / Matte

Ø 27 cm Alt / Height: 7 cm



Dune taco

210/0061 Brillo / Glossy

210/1061 Mate / Matte

Ø 17 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 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

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 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





WOOD PLATES

Platos de porcelana simulando la madera natural. Textura, color y diseño realista. Vacío 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.

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



Carpaccio madera
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



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



210/0077

Plato trenzado de porcelana
Porcelain Braided Plate

24 x 24 cm

Alt / Height: 2 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

280/0024

Blanco / White

280/0022

Gris metálico / Metallic grey

280/0025

Turquesa / Turquoise

280/0023

Arena / Sand

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



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



1 L





8 42CB82 P5TACH

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

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
pc3 uds
pcs3 uds
pcs3 uds
pcs

280/1209

280/1210

280/1211

280/1212

Bandeja / Tray

Plato pan
Bread platePlato llano
PlateCuenco
Bowl31 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.





TERRAXTREM

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 absorbtion 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

100% Barman



160/5091

Base Tesla Red
Tesla Base Plug-in

13 x 13 cm
Alt / Height: 4,5 cm
AC 100-240V 50/60 Hz

160/5092

High Ball Tesla Ne

Ø 7,5 cm
Alt / Height: 16 cm

400 ml



160/5093

Vaso Whisky Tesla Ne
Tesla Whisky Glass Ne

Ø 9 cm
Alt / Height: 10 cm

300 ml





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.

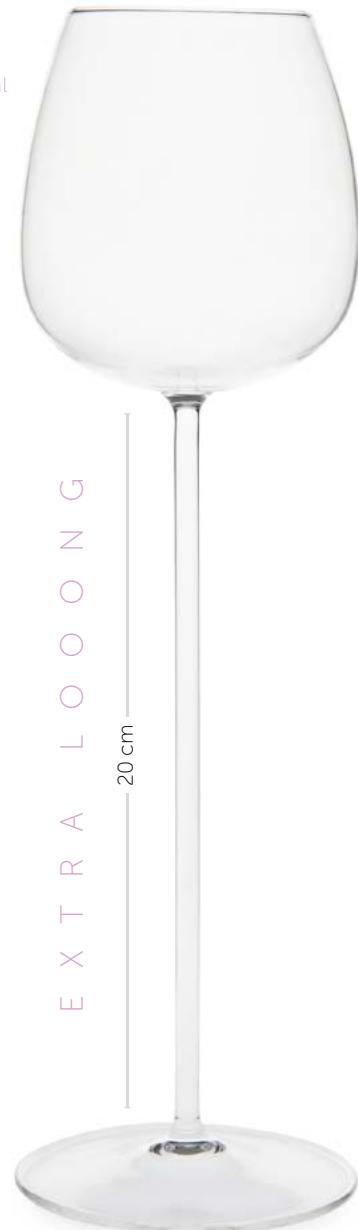
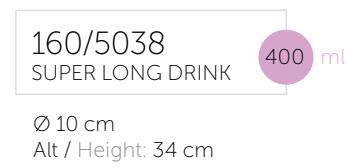
Esta energía acelera las moléculas del gas Neón (Ne) contenido entre las paredes de vidrio de los recipientes. La electricidad crea en contacto con el gas una fluorescencia de color rojo producida por este tipo de gas inerte. Otros gases como el helio (He), argón (Ar), kriptón (Kr), xenón (Xe) y radón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







260 ml

160/5087
ICE CREAM*

Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm

*Soporte incluido
Holder included



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

100% Barman

160/5042
SOLERO*

Ø 8 cm
Alt / Height: 22 cm

110 ml



THE
ALCHEMIX
GASTRO-COCKTAIL BAR

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

160/5036
CINDERELLA PUMPKIN*

340 ml

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

THE
ALCHEMIX
GASTRO-COCKTAIL BAR

160/5030
SWEET CANDY*

290 ml

18 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm

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



160/0120
OCTOPUS

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





160/0087
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

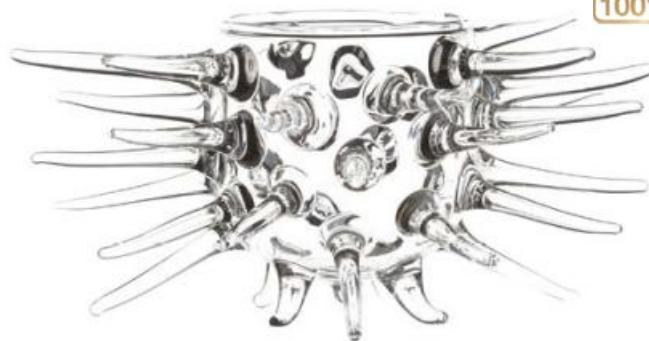
200 ml



160/0050
Erizo / Sea Urchin
125 ml
Ø ex. 17 cm
Ø in. 7 cm



160/5070
Erizo Gigante*
Giant Sea Urchin*
300 ml
Ø ex. 18 cm
Ø in. 8.5 cm



160/0058
Erizo Alto / Tall Sea Urchin
150 ml
Ø ex. 15 cm
Ø in. 5.5 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

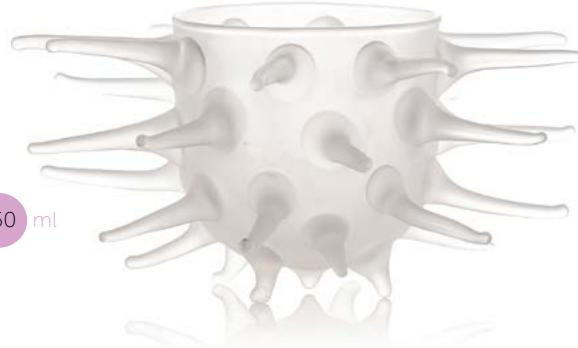
100% Barman



160/5104
Erizo Gigante Snow*
Giant Snow Sea Urchin*
300 ml
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
Erizo Alto Snow
Tall Snow Sea Urchin
150 ml
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



Debido al proceso de fabricación artesanal de las copas y vasos de vidrio borosilicato, las medidas pueden variar ligeramente.
Due to the artisanal manufacturing process of our borosilicate glass cups and glasses, sizes may vary slightly.

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**

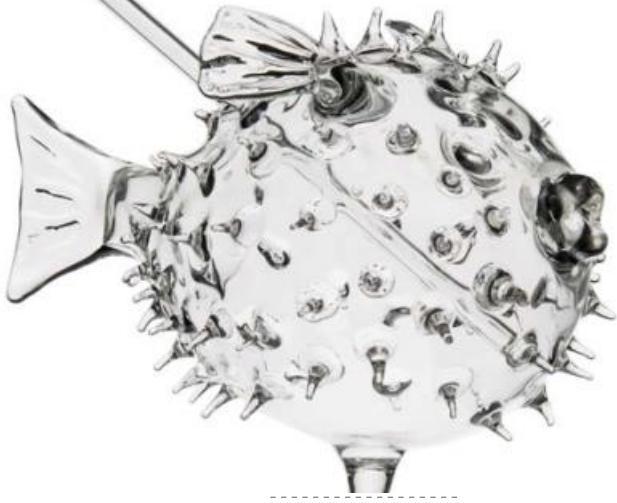
21 x 10 cm

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

GLASS CONCEPTS – 199



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



GLASS CONCEPTS – 201

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.

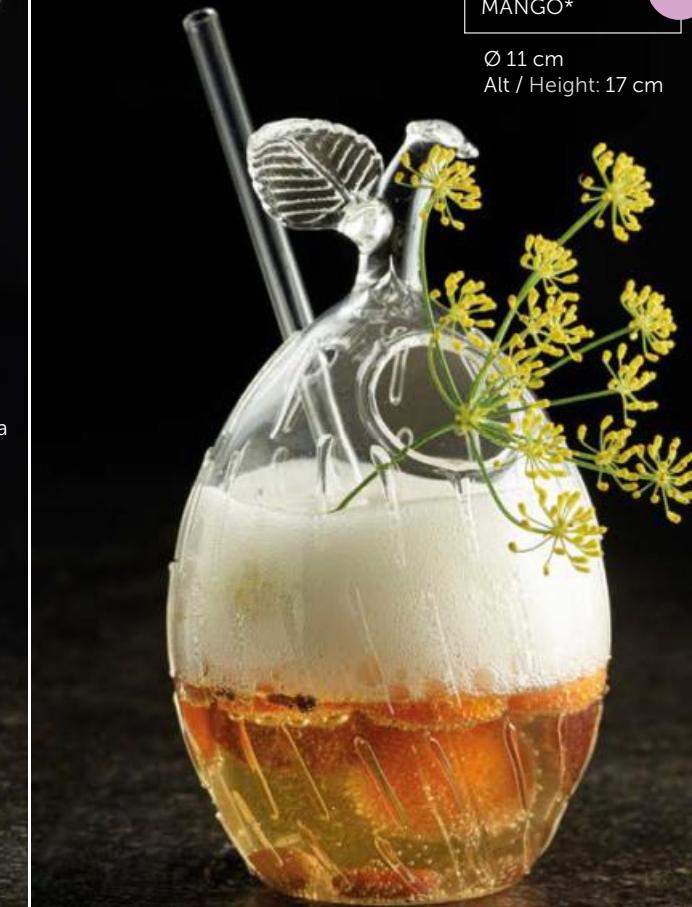
Agujero para caña
Hole for straw



160/0095
MANGO*

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 17 cm



*Incluyen una pajita de vidrio / Glass straw included.



iPlato tropical!

Tropical plate!

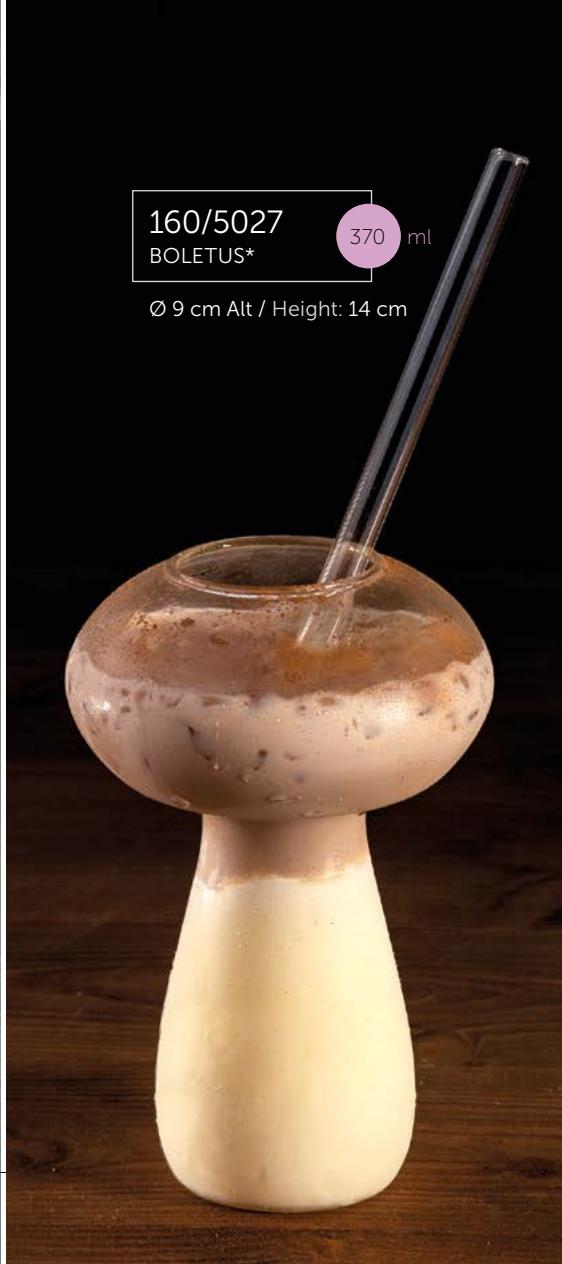
160/0045

PIÑA / PINEAPPLE

60 ml

31 x 9 cm

Alt / Height: 9 cm



160/0083
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
GASTRO+COCKTAIL BAR

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato



160/5085
THIRST EXTINGUISHER 300 ml

13 x 9 cm Alt / Height: 19 cm



160/5025
MILKSHAKE*

330 ml

Ø 9.5 cm Alt / Height: 13.5 cm



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

100% Barman



160/5086
AMAZONIC CUP

210 ml

12 x 12 cm Alt / Height: 19 cm

160/5044
COCKTAIL SHAKER*

400 ml

Ø 7 cm Alt / Height: 13 cm



160/5090
TETRABRICK XL
7 x 7 cm Alt / Height: 25 cm



900 ml



160/5001
BRICK
9 cm x 10 cm
Alt / Height: 11 cm



400 ml

160/5039
CHRISTMAS BALLS
Ø 9 cm
Alt / Height: 11 cm
El pack incluye 4 pajitas de vidrio
The pack contains 4 glass straws.

4 uds
pcs

240 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

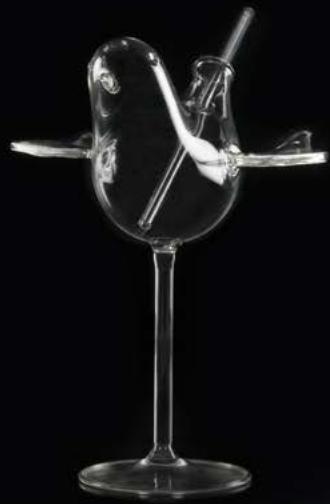


160/5084
PIERCING GLASS*

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!

2 uds
pcs

160/5068
Diamond*

250 ml

10 x 11.5 cm
Alt / Height: 11.5 cm

Pajita incluida
Straw included





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.



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



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
Cat cup
350 ml

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

160/0013
Mini Cat cup
200 ml

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
Fat Cat Cup
300 ml

Ø ext. 8 cm



100% Barman

160/5033
ABSINTHE

250 ml

10 x 9 cm
Alt / Height: 19 cm



Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handcrafted
with
Borosilicate

160/5034
POPPY BULB OPIUM 240 ml

8 x 9 cm
Alt / Height: 22 cm



THE
ALCHEMIX
GASTRO-COCKTAIL BAR



160/0007
Chupito ensayo
Test shot
Ø 1.2 cm
Alt / Height: 13 cm



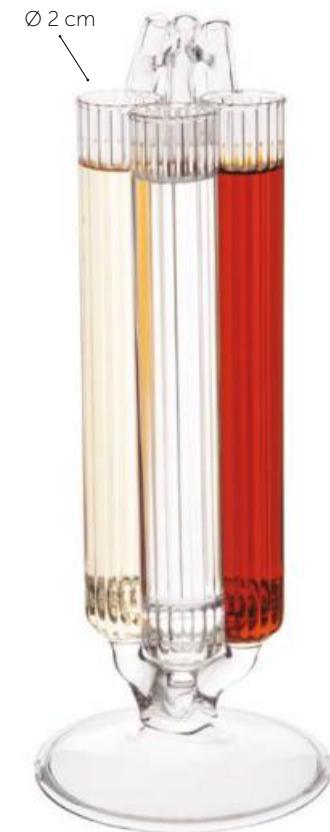
160/5065
Chupito XL
Shot XL
Ø 2.8 cm
Alt / Height: 19 cm

Chupitos creativos Creative shots



160/0015
Chupito doble
Double shot
Alt / Height: 15 cm

160/0065
Columbia
Alt / Height: 19 cm
Ø 2.8 cm



160/0066
Orgasmic
Alt / Height: 19 cm

D R Y
MARTINI
by
CRISTAL DE LAS MUELAS

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato



Handcrafted
with
Borosilicate



CACTUS

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

160/5029 XXL Ø 2.2 - Alt / Height: 24 cm 210 ml 1 ud
pc

160/0116 XL Ø 3 - Alt / Height: 20 cm 100 ml 2 uds
pcs

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





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



160/0101
TEA CUP TAIL

200 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 18 cm

160/0102
RETRO CUP TAIL

170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 17 cm

*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

VICTORIAN ©
Cocktail Cup



Taza de porcelana
con pie de vidrio torneado

160/0124
VICTORIAN COCKTAIL CUP

2
uds
pcs

200 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 13.5 cm



Porcelain Cup with
glass handcrafted stem



P/68648

Pinza soporte conos
Clamp Cone Support



VERSAILLES

2
uds
pcs

160/0141
VERSAILLES COCKTAIL CUP

200 ml

Ø 10,5 cm Alt / Height: 13.5 cm



350 ml

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

160/0121
WOOD TRUNK

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

160/0122
Wood Trunk
Replacement Glass

Ø 9 cm
Alt / Height: 8 cm



* 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

160/5080
ROLLING CUP

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

250 ml



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



Snowflake
Collection



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
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

160/0055
Sour
Ø 6 cm
Alt / Height: 18 cm



160/0051
Margarita
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm



160/0084
Copa Amuse
Amuse Cup
Ø 6.5 cm
Alt / Height: 13 cm

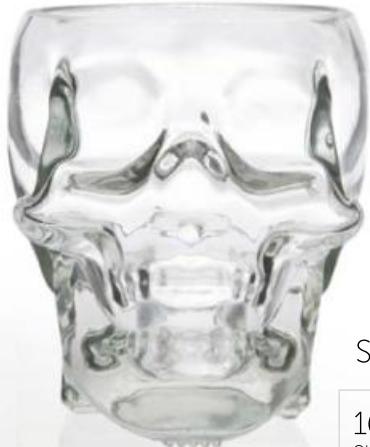
160/0054
Passion
Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm



100% Barman

160/0053
MARTINI
Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm





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



TAKE YOUR TIME

160/0103
Take your time
300 ml

Mezcle su cocktail
como un reloj de
arena

Mix your cocktail
inside an hourglass

100% Barman



160/5089
 Cacito salsera alto
 Sauce scoop hight
 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

90 ml

100/0172 40 Uds/Pcs

Ø 2.5 x 25 cm



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

* Tapón no incluido / Cap not included

PAJITAS DE CRISTAL GLASS STRAWS

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



160/0021
Pajita recta gruesa
Straight glass straw
Ø 0.9 cm Alt / Height: 20 cm

160/0022
Pajita curva gruesa
Curve glass straw
Ø 1 cm Alt / Height: 20 cm

160/0020
Pajita mini-cola
Mini-cola glass straw
Ø 0.6 cm Alt / Height: 17 cm

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

100/1003
Escobilla para pajita
Straw Brush
2 uds
uds
pcs

160/5098
Pajitas Ambar
Ambar Straws
24 uds
uds
pcs
Ø 0,8 cm Alt / Height: 20 cm



160/0063
Brocheta glass XS
Glass Skewer XS
10 cm
10 uds
uds
pcs

160/0064
Brocheta glass XL
Glass Skewer XL
14 cm
10 uds
uds
pcs





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



VACUUM COCKTAIL SHAKER

160/0078
Infusion Bowl*

1

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

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 llenar 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

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

160/0071
EGGS *

6 uds
pcs

65 ml

Ø 5 cm Alt / Height: 6 cm



160/0038
Cono glass / Glass Cone

6 uds
pcs

75 ml

Ø 6 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0104
Mini Tartera / Mini Cake Stand

Ø 12 cm
Alt / Height: 6 cm

CU-CU-RU-CHO ICE CREAM CONE

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

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



160/0030
Cucurcho / Ice cream cone *

4 uds
pcs

Ø 4 cm
Alt / Height: 10 cm

*Soportes no incluidos / Supports not included

GLASS CONCEPTS – 233

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



160/0075

Lata redonda vidrio
Round Glass Can

200 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 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



160/0076

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.

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

Plato parte superior | Ø 14 cm
Top plate



160/0025
OVNI Tapa

2 uds
pcs

90 ml



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order


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



BOROSILICATO

Size customization
Made upon order

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 pur glass paella pan, ref. 160/0028.



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido



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. Añada 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.

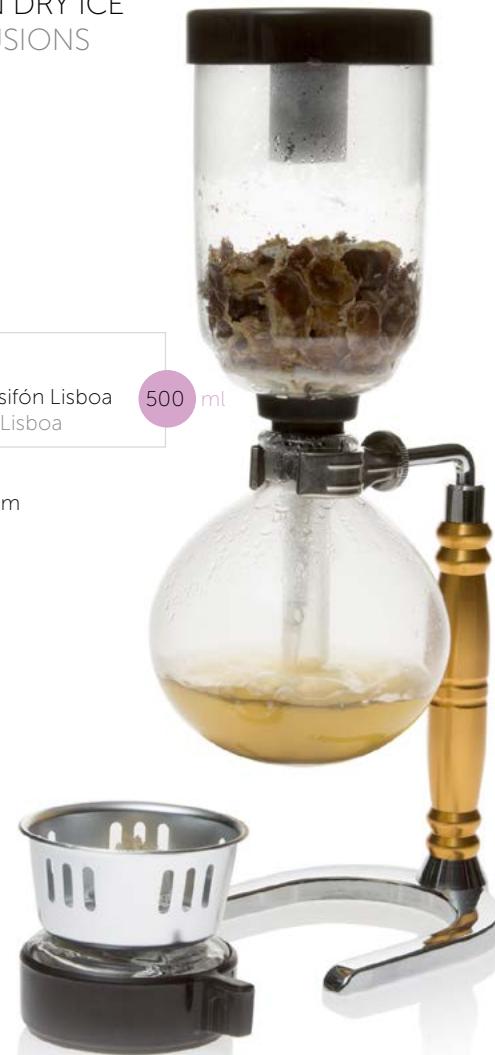
1



2



3



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

30/0043

Infusionador de sifón Lisboa
Vacuum Brewer Lisboa

500 ml

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 cocteles 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.



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 infusión
añadiendo hierbas, pieles de cítricos,
flores o lyophilizados, 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



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

246 – GLASS CONCEPTS

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 moldeado 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

2
uds
pcs

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



240/0056

Plato Bambú
Bamboo Plate

26 x 9 cm

Alt / Height: 4 cm



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

BAMBOO & ALABASTRO

Platos ligeros como el vidrio,
y elegantes como esculturas

Dishes as light as glass,
and elegant as sculptures

BLUE CARIBBEAN & WAKAME



Purpurina vitrificada reflectante, un toque lumínico 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

240/1020
Blue Caribbean Bowl
Ø 15 cm

240/0019
Wakame Plate S
Ø 17 cm

240/0018
Wakame Plate M
Ø 24 cm



240/1017
Blue Caribbean L
Ø 29 cm

240/1019
Blue Caribbean S
Ø 17 cm

240/1018
Blue Caribbean M
Ø 24 cm

WAVE

240/0002
Wave

Ø 27 cm

Fabricados con vidrio Opal mediante la técnica de moldeo 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.

STUCCO BLANCO WHITE STUCCO

240/0003
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

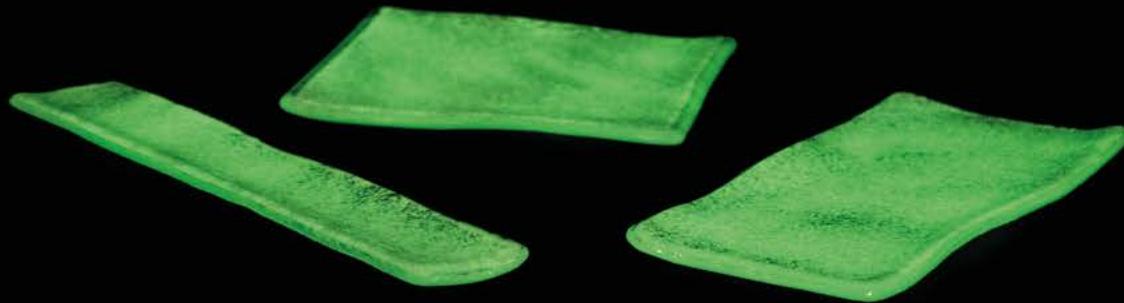


CADAQUÉS

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

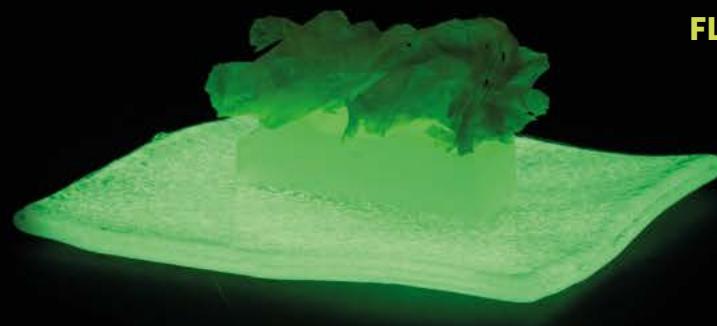
Exclusive glass plates filled with fluorite. Transform your table into a dreamlike stage with the fluorescent effect these plates provide. After a brief exposure to light, either natural or artificial, these plates will come to life under subdued lighting, creating a dazzling glow that lasts for minutes. The best part is, you don't need ultraviolet or blacklight to enjoy this fascinating experience.

PHOSPHORUS 3^{uds} pcs

240/0065	Petri	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. Despues 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.

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.

240/0041
Lengua / Glass Tongue

10 x 5 cm
Alt / Height: 2 cm



ROSES 6 uds
pcs

240/0014	Rojo / Red
240/0015	Blanco / White
240/0016	Rosado / Rosy

7 x 5 cm Alt / Height: 3 cm





240/0074
Hikamura L

18 x 11 cm Alt / Height: 2 cm



240/0076
Bandeja 2 ostras
2 Oysters tray

18 x 13 cm Alt / Height: 3 cm

De vidrio transparente para llenar 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.



240/0072
Bandeja 6 ostras
6 Oysters tray

Ø 26 cm Alt / Height: 4 cm



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*

30 x 8 cm - Alt / Height: 6 cm

6 uds
pcs

500 ml

100/0188
Vaso cocktail cava
Cocktail glass cava

Ø7 cm - Alt / Height: 18 cm

2 uds
pcs

330 ml



100/0049
Plato botella cava
Champagne Plate

30 x 8 cm - Alt / Height: 4 cm

6 uds
pcs

250 ml

100/0088
Plato botella cava MINI
MINI Champagne Plate

24 x 7 cm - Alt / Height: 4 cm

6 uds
pcs

130 ml



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

3 uds
pcs

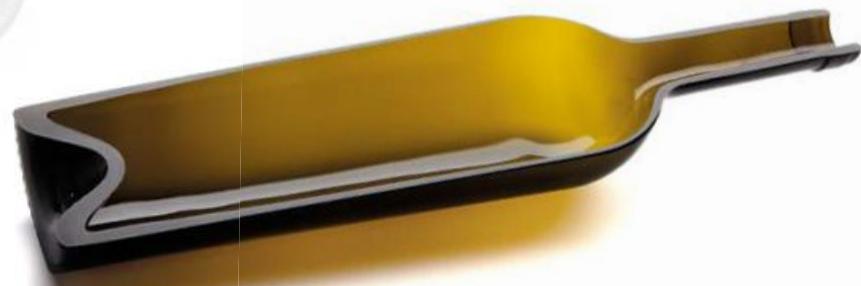


100/0191
Plato botella anís
Anisette bottle plate

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





"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





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



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



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,
integralmente 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.

300/0028
Bayá cacao
Cocoa bean

26 x 12 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0031
Bayá cacao oro
Gold cocoa bean

26 x 12 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0027
Grano de café
Coffe bean

19 x 11 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0026
Helado nata
Icecream Sandwich

20 x 10 cm
Altura / Height: 6 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

250 ml

14 x 9 cm
Altura / Height: 6 cm



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

240 ml
Ø 10 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0003
COCO LOCO CUP

250 ml
Ø 10 cm
Altura / Height: 13 cm





WHAT CAN WE DO FOR YOU?

Haga realidad su propio diseño e Instagrameables 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

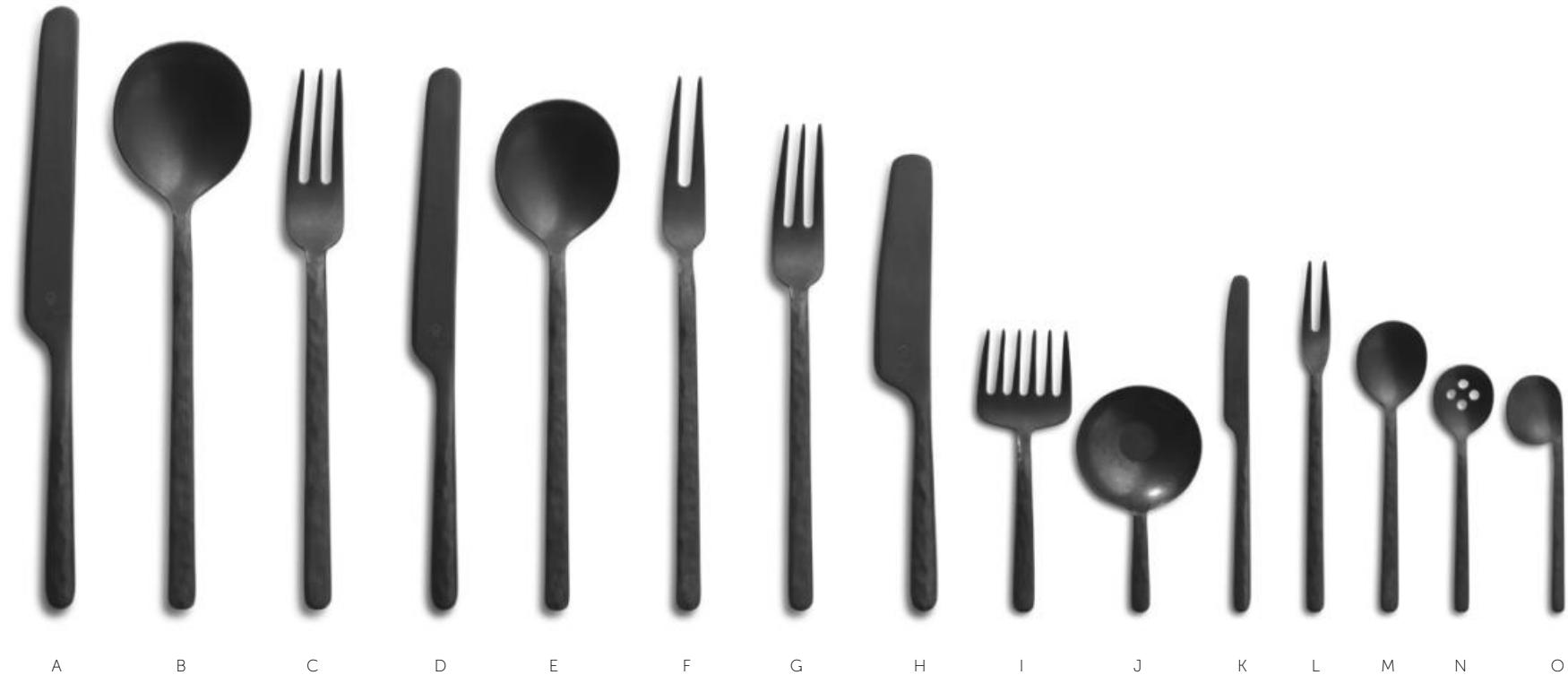


A B C D E F G H I J K L M N O

KODAI VINTAGE



KODAI VINTAGE BLACK



KODAI



	GOLD	VINTAGE	BLACK	◆ cm	☒ cm	uds pcs
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 rastillo / 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

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.



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
6 uds
pcs

Ø 5 cm
Alt / Height: 4 cm

C7626
Mini tarrina
Mini ramekin
6 uds
pcs

Ø 8 cm
Alt / Height: 2.5 cm

C7627
Mini sartén
Mini pan
6 uds
pcs

Ø 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm
Longitud / Large: 14 cm

C7628
Mini cazuela
Mini gratin plate
6 uds
pcs

Ø 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm
Longitud / Large: 14 cm

C7630
Mini olla
Mini soup tureen
6 uds
pcs

Ø 10 cm
Alt / Height: 9 cm
Longitud / Large: 14 cm



LAB

Descubre nuestra colección de cubertería con líneas puras y minimalistas. ¡Es perfecta para acompañar aperitivos, tapas, cócteles, arroces...!

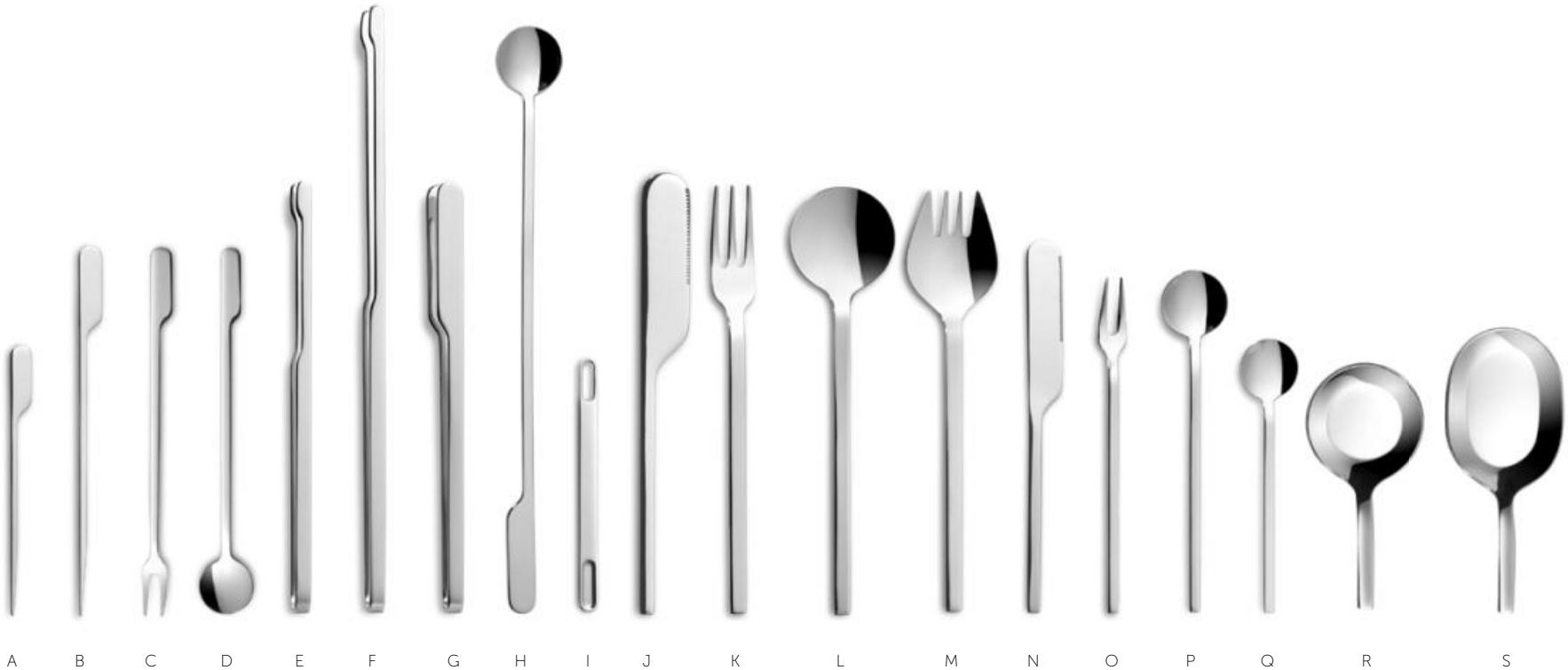
Fabricada en acero inoxidable 18/10, lo que garantiza su calidad y durabilidad. LAB cuenta con múltiples piezas, convirtiéndose en una elección versátil para cualquier tipo de evento. Disponible en 4 acabados.

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



A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S

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 / Monoblock 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



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

LAB VINTAGE COOPER



LAB ICE BLACK



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

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 infusions 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 grotesquemente dimensionados para enfrentarse a tales delicadezas.

LAB ES LA SOLUCION EN DIMENSIONES Y FORMAS

LAB ACCESORIOS LAB ACCESSORIES

Esta colección esta 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 versatil.

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



6 uds
pcs

C8001
Disco Pinchos
Round Stick Holder

Ø 9 cm
Altura / Height: 2,75 cm



LAB TABLE TOP

Inox 18/10



C8000
Plato 1/4 ración redondo
1/4 ration circle plate
9.25 x 9.25 cm



C8005
Plato ración oval
1 ration oval plate
9.25 x 27.8 cm



C8002
Plato ración redondo
1 ration circle plate
18.5 x 18.5 cm



C8004
Plato 1/4 ración redondo doble
1/4 ration circle double plate
9.25 x 18.5 cm



C8003
Plato 1/2 ración oval
1/2 ration oval plate
9.25 x 18.5 cm



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



C9984
Plato gest
Gest plate

11 x 10.5 cm Alt / Height: 3 cm

4 uds
pcs

Base porcelana pequeña
Simple porcelain tray

C8598 Blanco / White

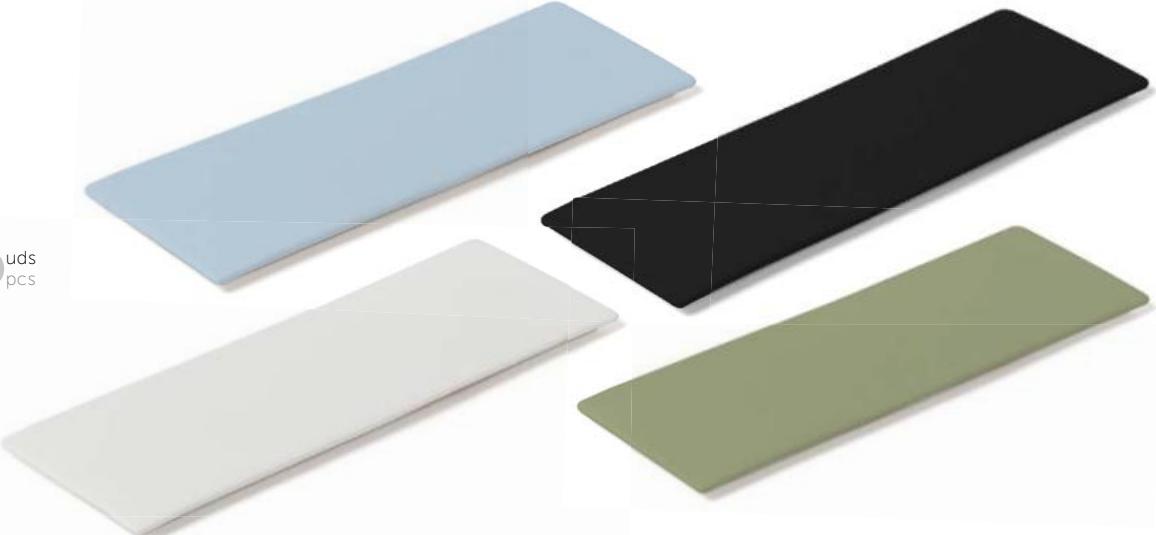
C8600 Verde / Green

C8602 Azul / Blue

C8596 Negro / Black

9.25 x 27.8 cm

4 uds
pcs



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



I

H

G

F

E

D

C

B

A

VERSAILLES SATIN COPPER



VERSAILLES



SATIN GOLD BLACK COPPER

						◆ cm	◆ cm			
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	60 uds pcs
	C7765	C5736	C5745	C5754	Cuchillo mesa / Table knife	24.5	0.35			
	C7766	C5737	C5746	C5755	Cuchara mesa / Table spoon	21	0.35			
	C7767	C5738	C5747	C5756	Tenedor mesa / Table fork	21	0.35			
	C7770	C5739	C5748	C5757	Cuchillo postre / Dessert knife	22	0.35			
	C7771	C5740	C5749	C5758	Cuchara postre / Dessert spoon	19	0.3			
	C7772	C5741	C5750	C5759	Tenedor postre / Dessert fork	19	0.3			
	C7773	C5742	C5751	C5760	Tenedor lunch / Cake fork	14	0.25			
	C7774	C5743	C5752	C5761	Cuchara café / Tea spoon	14	0.25			
	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.

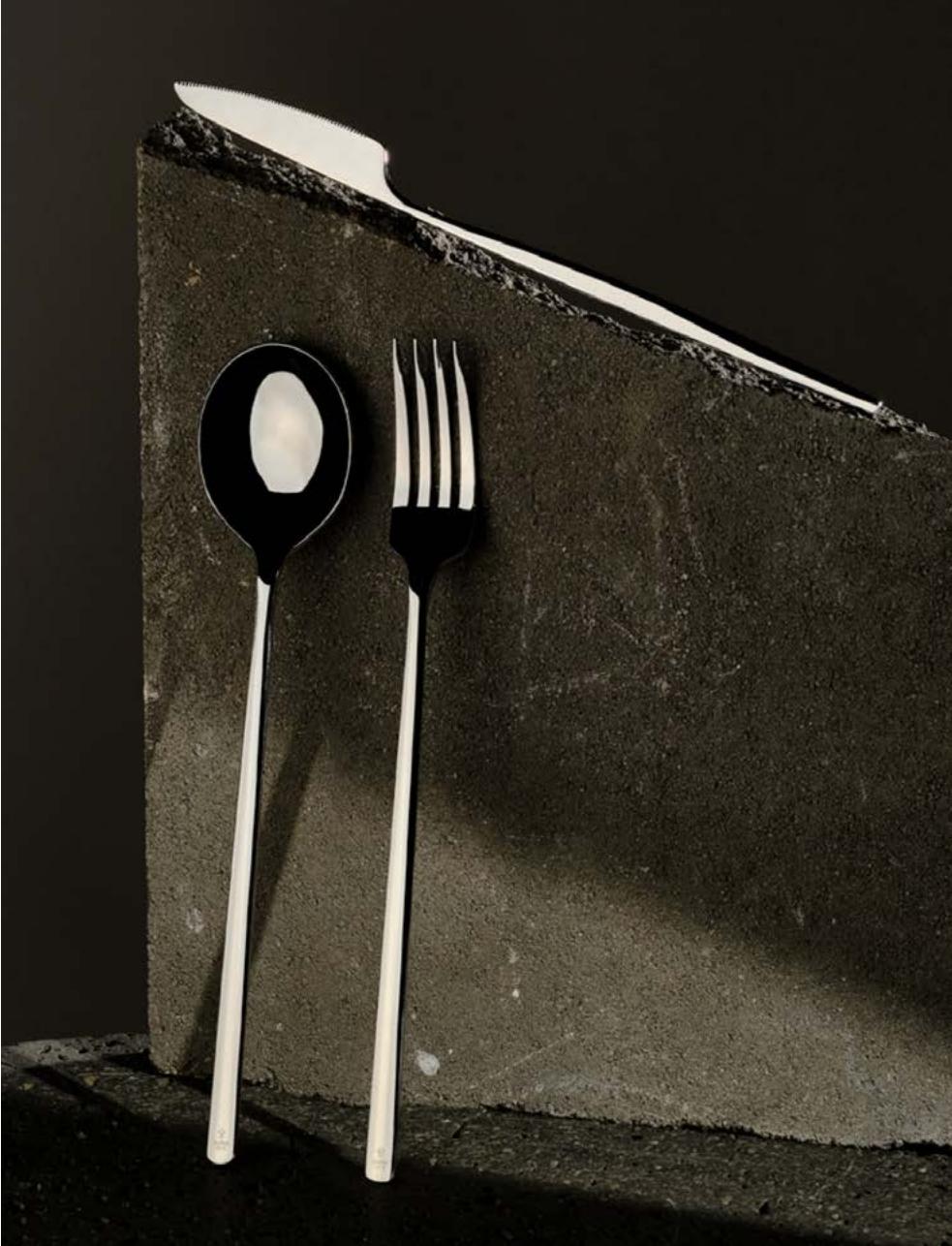


4
uds
pcs

C10431
Reposa cubiertos
Cutlery holder

19 x 8 cm

Base de acero y madera.
Steel and wood base.



ATLÁNTIDA MIRROR



A B C D E F G H

			◆ 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



A B C D E F G H

			◆ 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 cubería 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 versatil 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 modular 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.

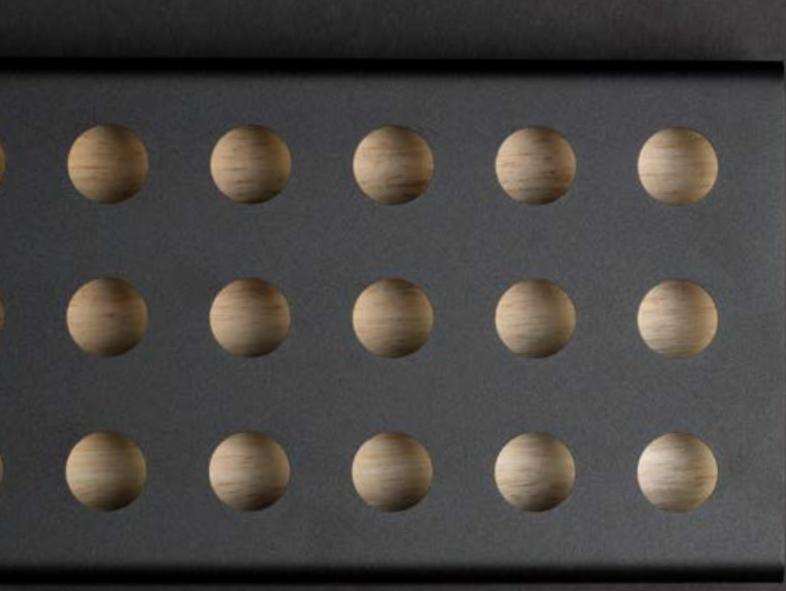
The set is composed of aluminum trays, light, resistant and perfect for a comfortable service.

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.





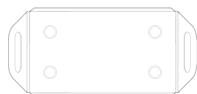
Asas y paredes oblicuas para facilitar el apilado

Handles and oblique walls for easy stacking



Pie de 5mm de grosor 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.



Bandeja rectangular pequeña
Small tray

C7579 ● Soft Argento

C7588 ● Pure carbon

15 x 27 cm

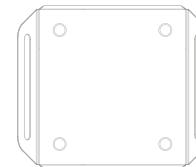
Alt/Height: 6.9 cm

4 uds
pcs



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 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





Bandeja room service

Room Service Tray

4
uds
pcs

C7930

Soft Argento

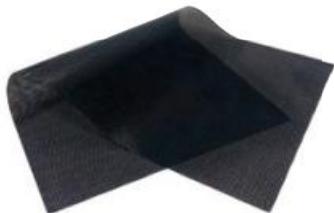
38.5 x 52 cm

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.



1
ud
pc

Cubrebandeja silicona

Silicon Tray Cover

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.



Vajilla de porcelana Porcelain Tableware

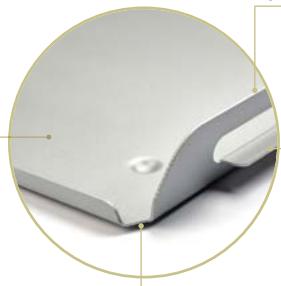
4 uds
pcs

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





Fabricado en aluminio ligero que facilita el transporte y soporta horneados 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 strength

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 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 cátering 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.



Bandeja GN 1/1

Tray GN 1/1

4 uds
pcs

C9991 Soft argento

C9992 Pure carbon

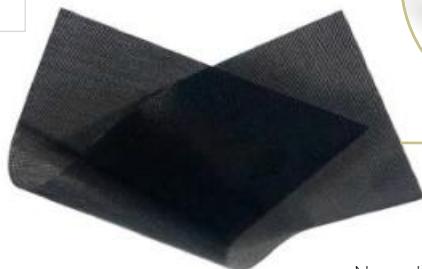
38.5 x 52 cm

Alt/Height: 6.9 cm



Adaptable a cajas de transporte con guías
Adaptable to transport boxes with guides

1 ud
pc



C10785

Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1

32.5 x 53 cm

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

Sopores Supports

Sopores 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



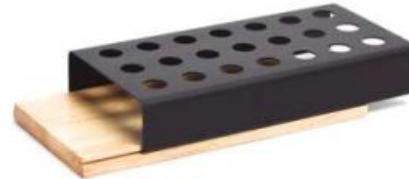
Soporte piruletas
Lollipops support

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





4 uds
pcs

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



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 cátering.

Specially designed for tasting
appetizers in a catering service.



Al igual que los soportes, las cucharas de degustación están pensadas para la degustación de aperitivos y snacks rápidos durante un servicio de cátering. 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

100/0199
LedPad GN 1/1
32.5 x 53 cm

1
uds
pcs



Botón táctil
apagado y encendido.
Touch button
for power ON/OFF



Batería recargable USB
Tiempo de carga: 3,5h
USB rechargeable battery
Charge duration: 3,5h

4h
de duración
endurance

No sumergible.
Lavable con paño húmedo.
Non-Submersible.
Washable with a damp cloth.

Luz regulable en 3 intensidades
Light adjustable in 3 intensities

25%
60%
100%



Solo para Esseces
Sistema GN 1/1
Only for Essences
System GN 1/1



Patas de silicona para una mayor
fijación en la superficie.
Silicone feet for a better fixation
on the surface.





Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film

4 uds
pcs

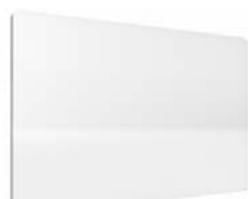
C10786 Agua / Water

C10799 Fuego / Fire

C10800 Tierra / Earth

C10801 Personalizado / Customizable

29.7 x 42 cm



4 uds
pcs

C10808

Lámina metacrilato protector
Methacrylate protective sheet

32.5 x 53 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

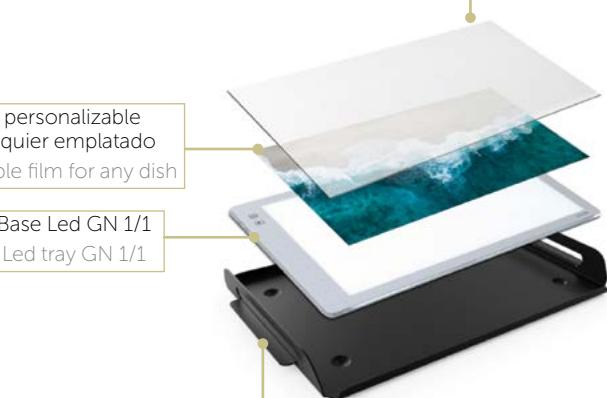


Lámina personalizable
para cualquier emplatado
Customisable film for any dish

Base Led GN 1/1
Led tray GN 1/1

Bandeja GN 1/1 Les Essences
Tray GN 1/1 Les Essences

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



10 uds
pcs

100/0173
Tapón Negro Silicona
Silicone Black Tube Cap

Ø 2,5 cm
Altura / Height: 3.3 cm

20 uds
pcs

100/0171
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

90 ml

40 uds
pcs

100/0172
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube

90 ml

Ø 2,5 x 25 cm

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



LATAS DEGUSTACIÓN
TASTING CANS

Latas de conserva vacías con tapa abre fácil separada, ideal para presentar raciones de alimentos frescos como símil 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.



100/0057

Lata aluminio rectangular con tapa
Rectangle aluminium cans with lid

11 x 5.5 x 2 cm

100 uds
pcs

60 ml

100 uds
pcs

100/1002

Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium cans with lid

11 x 7 x 3 cm

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 uds
pcs

100/1043

Plato Tapa aluminio
Plate Tapas aluminium

Ø 8 cm



Práctico sistema de cerrado
con el cierralatas 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

Ø 11 cm Altura / Height: 3.5 cm

100
uds
pcs

150 ml



100/1005
Lata hojalata redonda con tapa XL
Round tin can with lid

Ø 14 cm
Altura / Height: 3 cm

50
uds
pcs

280 ml

Práctico sistema de cerrado
con el cierralatas manual
gigante - Ref. 100/1000
Easy closing system with the
giant manual can sealer
Ref. 100/1000



100/1006
Lata hojalata redonda con tapa XS
Round tin can with lid

Ø 11 cm Altura / Height: 2.2 cm

100
uds
pcs

120 ml



100/0133
Lata Aluminio Gigante Dorada
Aluminium Giant Golden Can

17 x 11 x 6 cm

42
uds
pcs

750 ml





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 llenar con mieles aromatizadas, cremas, jugos espesos, mahonesas creativas y salsas. De fácil y rápido relleno permite servir monodosis en cualquier cátering 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



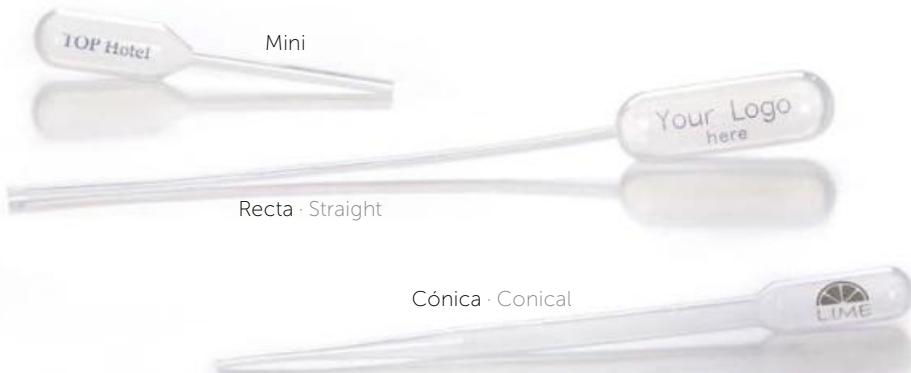
PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



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 freezed
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.





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



GRADILLAS PLEXIGLÁS methacrylate display

100/0019	Cristal / Clear	12
100/0020	Blanco / White	
100/0021	Negro / Black	
100/0025	Cristal / Clear	4
100/0027	Negro / Black	

100/0017
Escobilla para limpieza tubos de ensayo
Cleaning brush for probe tubes





BOTE VIDRIO YOGUR yogurt glass pot

100/0006	192 uds pcs	120 ml
100/0051	100 uds pcs	

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.



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

150 ml



100/0001
Cuajada
Ceramic Curd Pot

35 uds
pcs

Ø 7 cm Alt / Height: 8 cm



100/0040
Mini-print

100/0040
Mini-print



100/0053
Tapa termosellable blanca XL
para Yogur de 400 ml y Cuajada
White Thermo-sealable lid XL
for 400 ml Yogurt & Curd pot

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
100/0132
Cajita Patatas Negra
Fries Black Box
10 x 5 cm - Altura / Height: 12 cm



100 uds
100/0194
Caja ensaimada mini
Mini Ensaimada Box
12 x 12 cm - Altura / Height: 2.5 cm



100 uds
100/0222
Cajita Patatas Negra XS
XS Fries Black Box
6 x 3 cm - Altura / Height: 7 cm



100 uds
100/0098
Mac Bit negro / Black Mac Bit
9 x 8 cm - Altura / Height: 5 cm



100/0197

Caja pizza mini
Mini pizza Box

100 uds
pcs

9 x 9 cm - Altura / Height: 2 cm



100/0099

Noodle Box XL

100 uds
pcs

8 x 6 cm - Altura / Height: 7 cm



100 uds
pcs

100/0033
Mac Bit blanco / White Mac Bit

9 x 8 cm - Altura / Height: 5 cm

100/0034

Noodle Box

100 uds
pcs

5 x 5 cm - Altura / Height: 5 cm



TAKE AWAY

PAPEL DE PERIÓDICO NEWSPAPER

Hojas de papel parafinado símil 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.

100/0089
Cocina de Vanguardia

29 x 30 cm

100/0090
The New York Times

100/0118
La Ración

100/0119
Food Times

100/0167
Il Resto del Panino

100/0168
Le Monde gastronomique

500 uds
pcs



Why the COCINA DE VANGUARDIA

En busca del mejor
sumiller de Galicia

El próximo lunes 17 de
enero tendrá lugar en
A Coruña la celebración
del Campeonato de
Sumilleres de Galicia
Ganimedes 2006

CANDILA ROMÁN
Barcelona

Un certamen del que saldrá elegido el
Mejor Sumiller de Galicia, que a su vez
actuará como representante de esta
Comunidad en el Campeonato de
Sumilleres Caudillo 2006.

que superen las dos fases del concurso
con pruebas escritas y prácticas en las
que se evaluará la corrección de carta
de degustación, la puesta de
decoración».

DÍARIO
INDEPENDIENTE
DE INFORMACIÓN
GASTRONÓMICA

The New York Times

NEW YORK SUNDAY, FEBRUARY, 12, 2006

VOL. 01 No. 14.675

Food and Culture

The Academia
Barilla Gastronomic
Library

Nati del giorno: Angelo Gasparini, centenario, famoso cuoco dei transatlantici.

Gastrolottery*

Vinci una settimana in un ristorante

milano. Prenota

le più 300 ristoranti

Registrazione fino al 6 febbraio.

il Resto del Panino

Per chi ha fame di sapere

La Pizza Margherita:

Simbolo dell'Italia o

tradizione napoletana?

Sabato 8 Luglio 2017
Min 16°C-Max 25°C

IL PROVERBO
DEL GIORNO

Trope salze
ritardo false

Prezzo 1,20€

15ème Année - Dernière édition
Dimanche 02 Juillet 2017
4,50€

Le Monde gastronomique

www.lemondegastronomique.fr

Supplément du Dimanche : Visite des cuisines de Marie Antoinette. Les fastes de Versailles

La cuisine du placard à la rescousse

Space food des

By Roberta Whitehead
and Tim Hope

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

ments for storage and

individual working in space,

being easy and safe to

prepare, store and eat.

Space food

is a variety of food

products specially created

for consumption by

astronauts in outer space.

The food

has specific require-

PAPEL PARAFINADO WAX PAPER

500
uds
pcs

100/0175 Sandwich Kraft

100/0176 Sandwich

100/0174 Street Food Kraft

29 x 30 cm



100
uds
pcs

100/1019
Kebab sobre impreso
Printed French Fry Bag

14 x 13 cm



CUCURUCHO PAPEL PERIÓDICO PAPER CONE NEWSPAPER

200
uds
pcs

100/1011 S Altura / Height: 15 cm

100/1012 M Altura / Height: 21 cm

100/1013 L Altura / Height: 25 cm



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 NEWSPAPER CARDBOARD CONES

100 uds
pcs

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, cárterings 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 uds
pcs

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



100/0216
Cazo Bagazo
Bagasse Pot

3 x 9 cm
Alt / Height: 5 cm

100 uds
pcs



100/0215
Sarten 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 agave, 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 frios, 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 cárnicas
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



100
uds
pcs

PAJITAS DE CARTÓN

CARDBOARD STRAW

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



100 uds
pcs

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

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.

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



Fabricada en polipropileno. Resiste al microondas hasta 85°C
Manufactured in polypropylene. Microwave resistant up to 85°C

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.



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



160/5097
Botella Ambar
Ambar Bottle

Ø 6,5 cm
Alt / Height: 13 cm

24 uds
pcs
250 ml



160/5100
Droppers

Ø 3,5 cm
Alt / Height: 12 cm

24 uds
pcs

50 ml



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

160/5003
Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask
24 uds
200 ml
8 cm x 5 cm Alt / Height: 15 cm



160/5099
Mini Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask
24 uds
100 ml
3 cm x 6,5 cm Alt / Height: 13 cm



Tarro confitura mini
Mini jam jar
105 uds
pc

100/0115 Oro / Gold

100/0116 Negro / Black
Ø 4,5 cm

PC/ 65309
Mini botella de gaseosa
Mini Soda Bottle
72 uds
pc
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



2 X 1





PC/65310
Vasito recto de doble pared
Straight Double Wall Mini Glass

Ø 5,5 cm
Altura / Height: 5,5 cm



160/5002
Vasito Semisfera
Semisphere Glass

Ø 6 cm
Alt / Height: 7 cm

2 uds
pcs
100 ml



PC/65300
Mini tetera
Mini Teapot

150 ml

GINTONIC CONCEPT

El Gin Tonic lo haces tú!
Gin Tonic made by you!



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

100/0077

Rojo · Red

100/0076

Verde · Green

100/0078

Plata · Silver





100/0142
Prensa Cierra Botellas
Corcho y Corona
Sealing Press For Bottles
With Corks And Caps



Corona champagne
Champagne Muselet
100 uds
pcs

100/0147 Negro · Black

100/0148 Plata · Silver



100/0144
Cerrador de Bozales
Muselet Closer



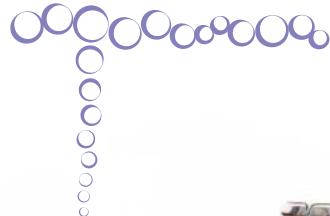
100/0145
Cepillo limpia botellas
Bottle Cleaning Brush

50 uds
pcs

100/0143
Tapon Corcho Cava
Corks for Champagne Bottle



CHAMPAGNE CONCEPT



6 uds
pcs

100/0141
1/2 Botella Spumanti
1/2 Spumanti Bottle

Ø 5.5 cm
Altura / Height: 25 cm



500 ml



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.

Olla teja Russet Round Cooking Pot

220/0005	XS	$\varnothing 12\text{ cm}$	750 ml
220/0105	XL	$\varnothing 15\text{ cm}$	1.5 L

Fuente teja Russet Oven Pan with handles

220/0001	XS	$\varnothing 12\text{ cm}$	250 ml	12 uds
220/0101	XL	$\varnothing 14\text{ cm}$	310 ml	



Cacerola teja Russet Stewpan

220/0002	XS	$\varnothing 10\text{ cm}$	300 ml	6 uds
220/0003	M	$\varnothing 12\text{ cm}$	500 ml	
220/0203	XL	$\varnothing 14\text{ cm}$	700 ml	



220/0004	6 uds	350 ml
Cazo teja / Russet saucepan		





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 inoxtables para un solo uso embolsados unitariamente
Stainless steel cutlery set for single use, individually bagged



P/50003

Sisi Tendedero Mini
Mini Clothes Line "Sisi"

24 x 11 cm
Altura / Height: 16 cm

100 uds
pcs

PC/68588
Pinza Tendedero Mini
Clothesline Tongs



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



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

100 uds
pcs

PC/68521

18 cm

PC/68524

10 cm

100 uds
pcs

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



PC/68535

18 cm

PC/68536

15 cm

PC/68539

5 cm

100 uds
pcs

Brocheta Teppo / Teppo Skewer



PC/68540

18 cm

100 uds
pcs

PC/68534

Brocheta Matsubagushi
Matsubagushi Skewer / 9 cm



Brocheta Cuore Color / Cuore Color Skewer

100 uds
pcs

PC/68525

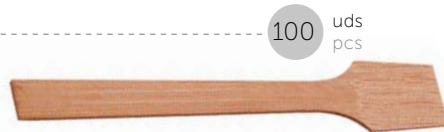
18 cm

PC/68527

12 cm



PC/68675
Cuchara bambú¹
Bamboo Spoon / 10 cm



PC/68576
Pinza bambú mini / Bamboo mini-tongs
7 cm



PC/68662
Mini plato ovalado bambú¹
Genuine bamboo oval plate
5.5 x 7.5 cm



PC/68511
Barquita pequeña bambú / Small bamboo tray
7.5 x 4 cm Alt / Height: 1 cm



Cono bambú¹
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



PC/68516
Vasito pequeño bambú¹
Small bamboo cup
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 4.5 cm

PC/68761
Vaporera Bambú
Bamboo Steamer
Ø 15 x 9 cm

4

uds
pcs



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



500 uds
pcs

150/0006
Palito polo
Popsicle Wood Stick



500 uds
pcs

150/0007
Palito bombón helado
Ice Cream Wood Stick



500 uds
pcs

150/0008
Palito mini bombón helado
Mini Ice Cream Wood Stick

10 uds
pcs

PC/68760

Bowl Coco
Coconut Bowl

8 x 11 cm
Altura / Height: 4 cm



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

6 uds
pcs

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

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 cociones, lo cual la hace muy versatil.

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.

DESIGNED IN GIRONA BY
bahígüell
PRODUCT DESIGN AGENCY



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.



Martin Berastegui dospebrots JUBANY Disfrutar EL CELLER DE CAN ROCA
PACO RÉREZ
Carles Abellán SEMPRONIANA MIRAMAR calenric timas

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 cátering 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





CALIU
ACCESORIOS / ACCESSORIES

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 coccciones 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 KASAÍ 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 cátering. 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

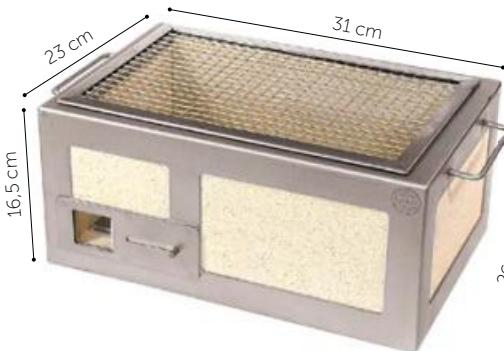
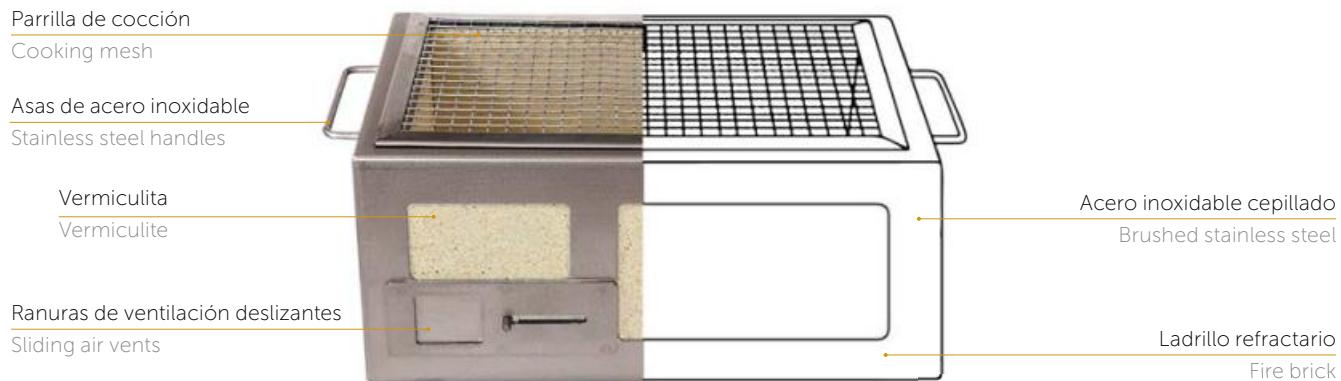
Take a journey to the streets of Osaka with this upgraded professional version of the typical Japanese Konro ceramic barbecues. Constructed with a reinforced stainless steel structure and a compact, sturdy chassis, they are coated with vermiculite, a natural mineral known for its lightweight and heat 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.



KASAÍ KASAI



107°C
350°C

Temperatura de trabajo
Working temperature

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

C10805
Pastilla de encendido
Ignition tablet

80 x 125 cm
Alt / Height: 30 cm



24 uds
pcs



C10804
Carbón 10 kg
Charcoal 10 kg



+ PODER
CALÓRICO
+ CALORIC
POWER

SIN LLAMA
SIN CHISPAS
POCO HUMO
FLAME FREE
NON-SPARKING
LOW-SMOKE



180/0027
Carbón Sumi Bincho 10 kg
Sumi Bincho 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 períodos 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.



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
maintenance.



180/0006
Barbacoa Mini
Mini Barbecue

16 x 16 cm
Alt / Height: 13 cm



180/0003
Barbacoa de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 13 cm



180/0004
Parrilla de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 11 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

Acabado brillo
Glossy finish



P/34036MB*
Pinza Sushi Lacado Negro Mate
Black Lacquered Mate Sushi Tongs

20 cm



MB

Teflon Non-Stick

P/34044 Sushi MB Non-Stick

P/34045 Sushi Non-Stick

Acabado satinado
Satin finish





CREA TU PINZA ESPECIAL
MAKE YOUR SPECIAL TONGS

Fantasy*

P/34104 Rosa / Pink

P/34105 Gris / Grey

20 cm

Acabado mate
Color degradado

Matte finish
Gradient color



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



100% Barman

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



P/44014

Pinza Larga Retail 20 cm
Retail Serving Long Tongs





P/54037

Pinza ELITE Sushi Giant
ELITE Sushi Giant tong

30 cm

Punta en forma de
diamante con interior
serrado pulido

Diamond-shaped
tip with serrated grip
Matte finish

“ELITE”
PINZAS RECTAS
CHEF SERVING TONGS

P/54012

16 cm

P/54014

20 cm

P/54016

30 cm

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 effectiveness and precision, it allies comfort and delicacy. Arms with ergonomic and non-slip handles.

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	20 cm
P/34043-P	Púrpura / Purple	
P/34043-B	Azul / Blue	
P/34043-C	Bronce / Bronze	
P/34043-G	Dorado / Golden	

P/34007-N	Negro / Black	14 cm
P/34007-P	Púrpura / Purple	
P/34007-B	Azul / Blue	
P/34007-C	Bronce / Bronze	
P/34007-G	Dorado / Golden	

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



Pinza Sushi & Sashimi
Sushi & Sashimi Tongs

P/34007 | 14 cm

P/34036 | 20 cm



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE



P/44036
Pinza Sushi Retail
Retail Sushi Tongs

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



STAINLESS STEEL – 381



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.



Loop

P/68644	XS	18 cm
P/68645	XL	24 cm
Ø 5 cm		



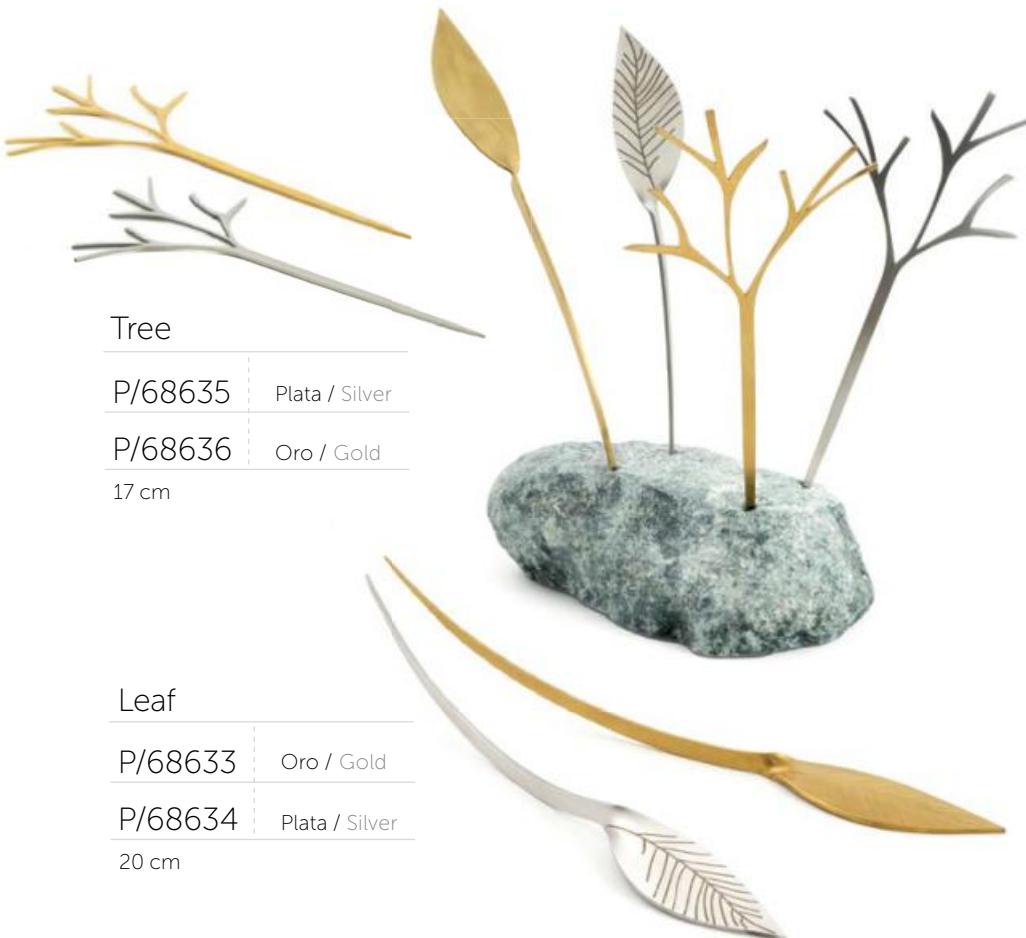


Ideal para pipetas
Perfect with pipettes: p. 329



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

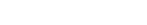
C1544
Large Stick
Gold



C1560
Large Stick
Copper



C8644
Large Stick
Black



P/64226

Brocheta Fjord / Fjord skewer
18 cm

P/64630 P/64629
9 cm 7 cm

P/64910

Brocheta TEPO / TEPO 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



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



Egg Top Cutter

Abridor de huevos



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/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/68012

Plancha inox para 4 brochetas (foam incluído)
Display board for 4 skewers (foam included)
15 x 5 x 1 cm



P/68011

Plancha inox para 24 brochetas (foam incluído)
Display board for 24 skewers (foam included)
49 x 9 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/68001

Plancha inox para 169 brochetas (foam incluído)
Display board for 169 skewers (foam included)
30 x 30 x 1 cm

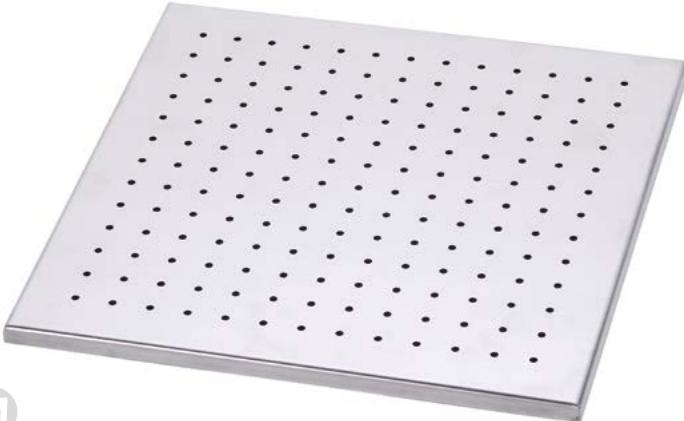
P/68000

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

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.

* Ask for other sizes



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 como 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





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



Sellos personalizados para
marcar a presión logos o
pequeños motivos sobre
chocolate, fondant, caramelos,
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!

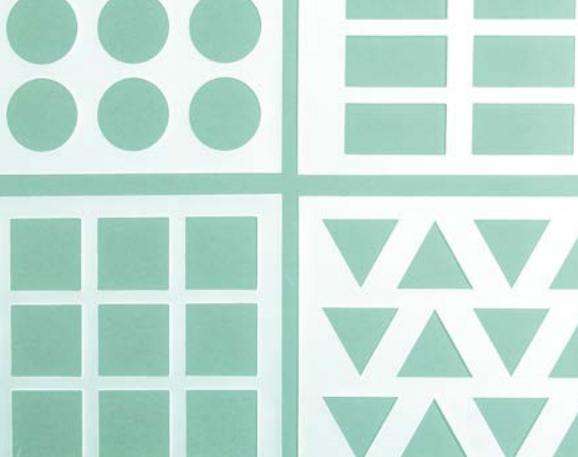


Krokanters

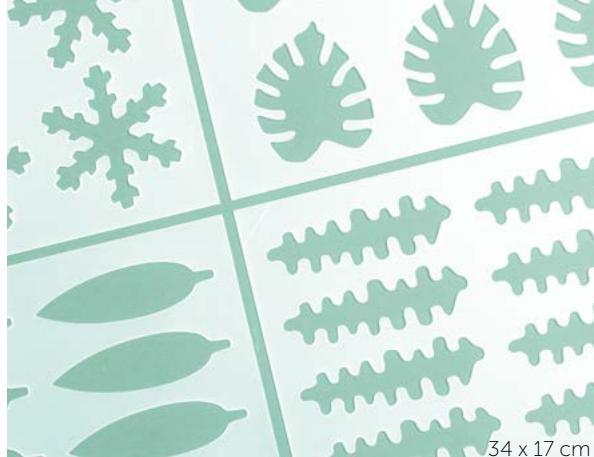
Professional Stencil Collection

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 angulos.

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.



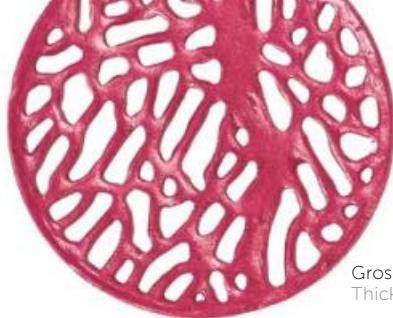
60/1001		18 uds pcs		16 uds pcs
Geometrik Kit	4.2 x 4.2 cm		3 x 6 cm	
Pack		18 uds pcs		21 uds pcs
4 Plantillas diferentes Assorted Stencils	Ø 4.2 cm		4.5 x 4.5 cm	



60/1002		8 uds pcs		8 uds pcs
Naturaka Kit	7.5 x 6.5 cm		7 x 6 cm	
Pack		12 uds pcs		12 uds pcs
4 Plantillas diferentes Assorted Stencils	9.8 x 2.8 cm		9.8 x 2.8 cm	



Opciones personalizables
en nuestra página web
Customizable options
on our website
100%MAKEAT



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

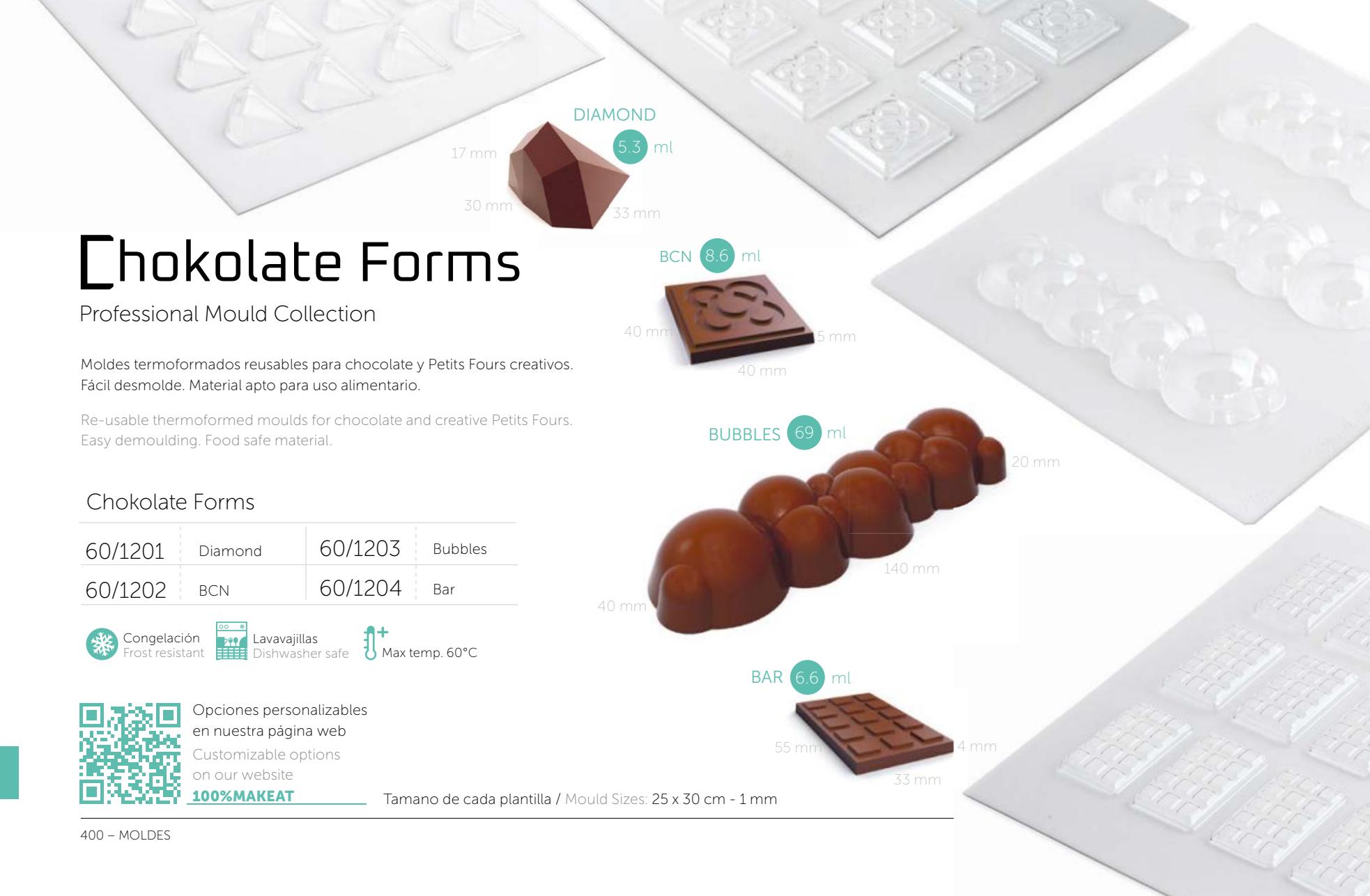


LOTUS



Cómo usar Radikulados
How to use Radikulados

[100%MAKEAT](#)



Chokolate 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.

Chokolate 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



Horno
Oven safe



Lavavajillas
Dishwasher safe



Congelación
Frost resistant

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 flexible 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



60/0019
Spray Antiadherente para
realizar moldes de silicona
Nonstick Spray for
silicone mold making



Horno
Oven

Congelador
Freezer

Microondas
Microwave

Lavavajillas
Dishwasher

A
0.5Kg + B
0.5Kg



Técnicas avanzadas de
moldeado personalizado
Advances techniques of
custom molding

[FREE EXTRA CONTENT](#)



FLEXIBLE
RESISTENTE
DURABLE
PRECISO
PRECISE



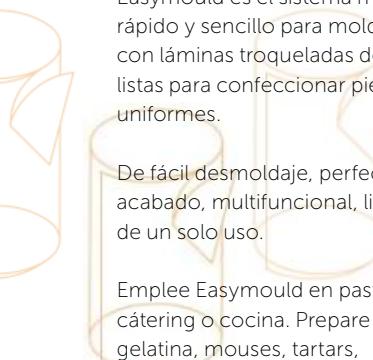
EASYMOULD

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, cátering o cocina. Prepare gelatina, mouses, tartares, helados, snacks, lollipops dulces o salados...

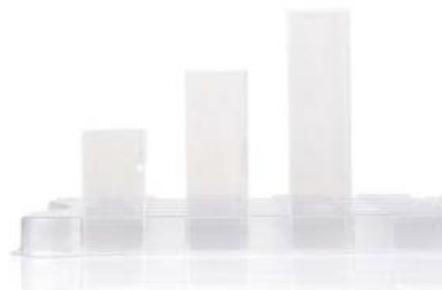


Easymould is a quick and easy moulding system with die-cut PET sheets. Ready to use and produce uniform pieces, formed in our specials trays.

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 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 ECONOMIC
pcs 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.

60/0017
IceCube Mould



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





3D

Lipstick mould

Moldes fabricados en PET para formar piezas con mouses, 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

Lipstick tubes

100 uds
pcs

100/0008

Transparente / Clear

100/0114

Plata / Silver



Lavavajillas hasta 70°C
Dishwasher safe under 70°C



Resisten el congelado
Frost resistant



60/0002
Lollipop Mould 3D

Lollipop Palito Lollipop Stick

1000 uds
pcs

10 cm

100/0124

Púrpura / Purple



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