

**HELADERÍA Y PASTELERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE**

- | | | |
|------------|--|------------|
| 3.1 | HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE/
ZUBEHÖR FÜR EISCREME | 236 |
| 3.2 | UTENSILIOS DE PASTELERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PATISSERIEZUBEHÖR | 241 |
| 3.3 | MOLDES ANTIADHERENTES /
NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS /
ANTIHAFT BACKFORMEN | 254 |
| 3.4 | CORTAPASTAS /
PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS /
TEIGSCHNEIDER | 258 |
| 3.5 | MOLDES ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX /
BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL | 259 |
| 3.6 | MANGAS Y BOQUILLAS /
BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES /
SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN | 262 |
| 3.7 | MOLDES SILICONA /
SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE /
SILIKONBACKFORMEN | 268 |
| 3.8 | MOLDES FLEXIPAN /
FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLEXIPAN /
FLEXIPANBACKFORMEN | 274 |

3.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME



47274 Racionador helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	COLOR	TAMAÑO / SIZE	BOL cm	L cm	Mlts	€	U
47274	●	8	5,4	19,5	118,3	20,30	12
47275	●	10	5,2	19,5	88,7	20,30	12
47276	●	12	4,8	19,5	73,9	20,30	12
47277	●	16	4,4	19,0	59,1	20,30	12
47278	●	20	4,1	19,5	44,4	20,30	12
47279	●	24	3,7	19,0	29,6	20,30	12



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MÁQUINA PROFESIONAL PARA HACER
CONOS DE GALLETA /
PROFESSIONAL MACHINE FOR MAKING
WAFFLE CONES /
MACHINE PROFESSIONNELLE POUR
FAIRE DES CÔNES EN BISCUIT /
GEWERBLICHE MASCHINE ZUR
HERSTELLUNG VON WAFFELTÜTEN

P. 295



47245 Racionador helado / Squeeze dishers / Cuillères de service à presser / Eisportionierer



REF	FORMA	cm	Mlts	€	U
47245	△	4,5 x 4,8	37	26,20	10
47247	□	5,6 x 4,1	37	26,20	10
47248	◐	3 x 5,6	37	26,20	10



47169 Racionador ovalado / Oval squeeze disher / Doseur à presser oval / Ovale Eisportionierer



REF	TAMAÑO / SIZE	cm	Mlts	€	U
47169	14	7 x 5,5	68	26,20	10
47170	20	6,3 x 4,8	46	26,20	10
47171	24	5,8 x 4,6	38	26,20	10
47172	30	5,3 x 4,1	28	26,20	10
47200	40	5 x 3,6	22,2	26,20	10

47150 Racionador helado / Round Squeeze Disher / Doseur à presser ronde / Runde Eisportionierer



REF	TAMAÑO / SIZE	Ø cm	L cm	Mlts	€	U
T7206	6	7,90	23,2	157,6	19,25	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	15,10	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	15,10	12
47152	12	6,20	22,5	81,3	15,10	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	15,10	12
47154	20	5,20	21,6	44,4	15,10	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	15,10	12
47156	30	4,80	21,0	37	15,10	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	15,10	12
47158	50	3,80	20,0	18,5	15,10	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	15,10	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	15,10	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	15,10	12

P331 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



REF	Ø mm	Mlts	€	U
P331.039	39	15	10,80	12
P331.044	44	22	10,80	12
P331.050	50	32	10,80	12
P331.056	56	46	10,80	12
P331.059	59	54	11,05	12
P331.066	66	75	11,05	12
P331.070	70	90	11,15	12

3.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME

P908 Racionador de helado / Ice cream scoop / Cuillère à glace / Eiskugelportionierer



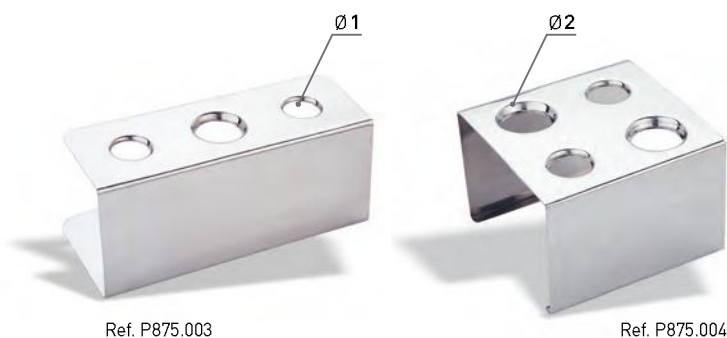
REF	COLOR / COLOUR / COULEUR FARBE	L cm	€	U
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	7,10	1
P908.001*	Transparente / Clear / Trasparente / Transparent	26	7,10	1
P908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	7,10	1
P908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	7,10	1
P908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb	26	7,10	1

P332 Copa helado / Ice cream cup / Coupe à glace / Eisschale



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P332.095	9,5	8,5	0,15	6,10	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	5,45	12

P875 Soporte para cucuruchos / Cornet stand / Support pour cornets / Eiswaffelständer



REF	Ø cm	€	U
P875.003	21 x 7 x 8,5	18,45	1
P875.004	12 x 12 x 7,5	17,75	1

Ø 125 mm
Ø 232 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

GELATO 5K CREA SC

LA MANTECADORA MÁS COMPACTA TOTALMENTE AUTOMÁTICA /
THE MOST COMPACT COMPLETELY AUTOMATIC ICE-CREAM MAKER /
LA TURBINE À GLACE LA PLUS COMPACTE TOTALEMENT AUTOMATIQUE /
DIE KOMPAKTESTE VOLLAUTOMATISCHE EISMASCHINE



P. 350

P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P914.080	360 x 165	80	3,4	17,95	10
P914.120	360 x 165	120	5	22,50	10
P914.150	360 x 165	150	7	27,30	10

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P915.080	360 x 250	80	5,4	21,95	10

P9161 360 x 165 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P916.120	360 x 165	120	5	9,40	10

P917 360 x 250 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€	U
P917.080	360 x 250	80	3,4	10,25	10

P9160 Tapa policarbonato /
Polycarbonate lid /
Couvercle en polycarbonate /
Deckel Polycarbonat



Adaptable a cubetas heladería inox y policarbonato.
Adjustable for St/Steel Ice cream containers.
Adaptable aux récipient à glace en acier inox.
Passend für Eisbehälter Edelstahl und Polycarbonat.

REF	mm	€	U
P916.000	360 x 165	9,60	10

P918 Lava - racionador acero inoxidable /
St/steel scoop - washer /
Rince - cuillères acier inoxydable /
Eisportioniererspüle rostfreier Stahl



REF	mm	€	U
P918.000	375 x 195 x 270	287,40	1

SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE SOLUTIONS



HELADO SOFT Y YOGUR HELADO /
SOFT SERVE & FROZEN YOGURT EQUIPMENT /
GLACE À L'ITALIENNE ET YAOURT GLACÉ /
SOFTAEIS UND FROZEN YOGURT



BEBIDAS FRÍAS Y GRANIZADOS /
COLD & FROZEN BEVERAGE /
BOISSONS FROIDES ET GRANITÉS /
KALTGETRÄNKE UND SLUSH EIS



HELADO CUSTARD Y CREMAS HELADAS /
FROZEN CUSTARD AND DAIRY ICE-CREAM /
GLACES CUSTARD ET CRÉMES GLACÉES /
CREMEEIS UND EISCREMES



ACCESORIOS /
ACCESSORIES /
ACCESSOIRES /
ZUBEHÖR



PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE / PATISSERIE

ESPAÑOL

PUJADAS ofrece un amplio abanico de MOLDES, AROS Y FORMAS de extraordinaria solidez y fabricados en diversos materiales de máxima calidad. Ideales para que el profesional pueda llevar a cabo sus más sofisticadas creaciones de repostería.

También se presentan multitud de ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS propios del oficio de la pastelería para que el profesional repostero pueda realizar sus labores creativas en las mejores condiciones.

FRANÇAIS

PUJADAS propose un large éventail de MOULES, CERCLES et FORMES TRÈS ROBUSTES, fabriqués AVEC DIFFÉRENTS matériaux d'une qualité maximale pour permettre au professionnel de réaliser des créations de pâtisserie les plus sophistiquées.

PUJADAS propose également de nombreux ARTICLES COMPLEMENTAIRES particuliers à la pâtisserie pour permettre au pâtissier de mener à terme ses tâches de création dans les meilleures conditions possibles

ENGLISH

PUJADAS offers an extensive array of extremely resistant MOULDS, RINGS AND FORMS in various materials of the highest quality. Ideally suited for professionals devoted to the creation of their most sophisticated works of art.

A large number of ANCILLARY ITEMS are also introduced to enable professional pastry cooks and confectioners to carry out their creative work in the best possible conditions.

DEUTSCH

Pujadas bietet eine grosse Anzahl von Schablonen, Ringen und Formen von aussergewöhnlicher Festigkeit aus verschiedenen Materialien höchster Qualität an. Ideal für jeden Profi, der die höchstentwickelten Nachspeisen kreieren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.



3.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P304 Cazo bombeado / Conical saucepan / Casserole bombée / Kugelförmige Stielkasserole

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P304.016	16	7,5	1,00	20,85	1
P304.018	18	8,0	1,70	22,65	1
P304.020	20	10,0	2,50	25,00	1
P304.022	22	11,5	3,70	27,30	1
P304.024	24	12,0	4,50	31,25	1

P3070 Caldero fondo plano / Boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P307.020	20	10,5	2,20	28,15	1
P307.025	25	11,5	3,50	31,15	1
P307.030	30	14,0	6,00	37,70	1
P307.035	35	14,5	8,50	49,10	1
P307.040	40	16,5	13,00	53,25	1
P307.045	45	17,5	20,00	65,30	1
P307.050	50	20,0	25,00	72,90	1
P307.060	60	22,5	45,00	219,75	1
P307.070	70	24,5	65,00	270,00	1

P3071 Caldero fondo bombeado / Conical boiler / Bassine à fond bombé / Kessel kugelförmiger Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P307.125	25	13,0	3,80	35,90	1
P307.130	30	16,0	6,50	43,30	1
P307.140	40	19,0	13,00	59,65	1
P307.150	50	23,5	25,00	94,30	1

P306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P306.035	35	18,0	10,00	64,95	1

P764 Molde semiesférico / Hemispherical mould / Demi-sphérique / Halbkugelform

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P764.004	4	2,0	0,015	3,05	1
P764.006	6	3,0	0,050	3,30	1
P764.008	8	4,0	0,130	5,25	1
P764.010	10	5,0	0,260	7,65	1
P764.012	12	6,2	0,450	12,95	1
P764.014	14	6,7	0,700	16,55	1

P356 Fuente honda cónica / Kitchen bowl / Bassine pâtissière / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P356.016	16	5,5	0,65	6,00	1
P356.020	20	7,5	1,30	7,55	1
P356.024	24	8,5	2,10	10,40	1
P356.028	28	11,0	3,70	15,15	1
P356.032	32	12,5	6,00	17,65	1

Medidas exteriores / Outer sizes /
Dimensions extérieures / Aussenmasse

P951 Librador de acero inox / St/steel scoop / Pelle à farine en acier inox / Mehlschaufel rostfreier Stahl

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	Lts	€	U
P951.010	10	0,10	12,80	5
P951.015	15	0,40	15,55	5
P951.019	19	1,00	16,95	5
P951.024	24	1,70	20,25	5

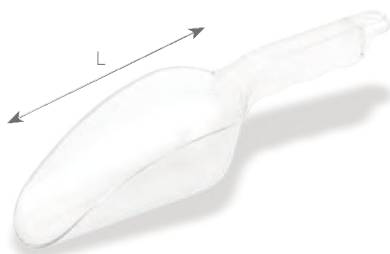
P953 Librador aluminio / Aluminium scoop / Pelle à farine aluminium / Mehlschaufel Aluminium

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	L cm	Lts	€	U
P953.001	11	0,15	3,30	12
P953.002	15	0,35	4,50	12
P953.003	18,5	0,71	8,20	12
P953.004	21,5	1,10	10,70	12
P953.005	25,5	1,71	14,80	12

P952 Librador policarbonato / Polycarbonate scoop / Pelle à farine polycarbonate / Mehlschaufel Polycarbonat



REF	L cm	Lts	€	U
P952.001	13	0,17	2,75	12
P952.002	15,5	0,35	3,40	12
P952.003	17,5	0,71	4,80	12

3.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P316 Batidor (12 varillas) / Whisk (12 wires) / Fouet (12 fils) / Rührbesen (12 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke :
1,3 mm



REF	L cm	€	U
P316.025	25	5,90	12
P316.030	30	6,35	12
P316.035	35	7,10	12
P316.040	40	7,25	12
P316.045	45	8,70	12
P316.050	50	8,75	12

P3161 Batidor (10 varillas) / Whisk (10 wires) / Fouet (10 fils) / Rührbesen (10 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
1,8 mm



REF	L cm	€	U
P316.125	25	7,75	12
P316.130	30	8,70	12
P316.135	35	9,60	12
P316.140	40	10,85	12
P316.145	45	11,95	12
P316.150	50	13,65	12

P354 Batidor grueso (8 varillas) / Heavy whisk (8 wires) / Fouet épais (8 fils) / Rührbesen (8 Drähte)

Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
2,4 mm



REF	L cm	€	U
P354.025	25	6,55	12
P354.030	30	6,65	12
P354.035	35	6,85	12
P354.040	40	7,95	12
P354.045	45	8,20	12
P354.050	50	9,40	12

P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

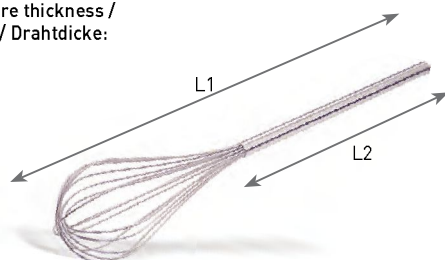
Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
2 mm



REF	L cm	€	U
P959.025	25	7,35	12
P959.030	30	7,45	12
P959.035	35	8,50	12
P959.040	40	10,30	12
P959.045	45	12,25	12
P959.050	50	13,75	12

P393 Batidor gigante / Big whisk / Fouet à purée / Grosser Rührbesen

Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke:
3 mm



REF	L1 cm	L2 cm	€	U
P393.080	80	45	39,65	1
P393.100	100	65	49,40	1
P393.125	125	90	52,95	1

P3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen



REF	L cm	€	U
P316.630	30	10,60	1
P316.635	35	10,95	1
P316.640	40	11,35	1

P3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen



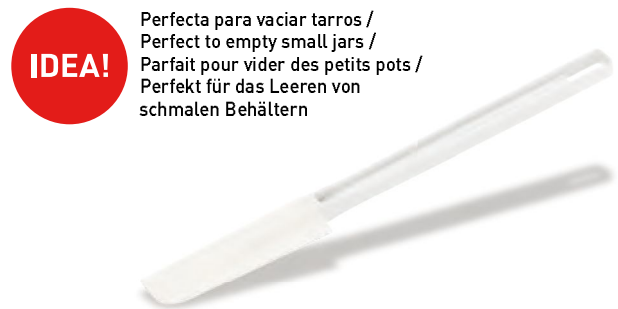
REF	L cm	€	U
P316.530	30	9,60	12

P398 Espátula de goma / Rubber spatula /
Spatule en caoutchouc / Gummispachtel



REF	L cm	€	U
P398.024	25,5	3,20	24
P398.035	33,0	6,15	12
P398.042	41,0	7,75	12

P398290 Espátula estrecha goma /
Narrow rubber spatula /
Spatule étroite en caoutchouc /
Gerade Gummispachtel



IDEA! Perfecta para vaciar tarros /
Perfect to empty small jars /
Parfait pour vider des petits pots /
Perfekt für das Leeren von
schmalen Behältern

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	1,75	24

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango. Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle. Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. Moulage spécial pour éviter la séparation de la gomme du manche. Ergonomischer Griff. Gummi geeignet für die Lebensmittelverarbeitung. Spülmachinenfest. Spezieller Rahmen, der das Trennen von Gummi und Stiel vorsieht.

P3981 Espátula silicona alta temperatura /
High heat silicone spatula. Bowl scraper /
Spatule silicone haute température /
Silikonspachtel hohe Temperaturen



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.125	9 x 6	25	8,60	24
P398.135	11 x 7	35	11,05	12
P398.140	11 x 7	40	11,25	12

Resistente hasta 260 °C / Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C / Hitzeresistent bis 260 °C

P3982 Cuchara silicona alta temperatura /
High heat silicone spoon /
Cuillère silicone haute température /
Silikonlöffel hohe Temperaturen



REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	€	U
P398.225	9 x 6	25	10,80	1
P398.235	11 x 7	35	14,60	1
P398.240	11 x 7	40	15,05	1

Resistente hasta 260 °C / Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C / Hitzeresistent bis 260 °C

P9602 Espátula multi-usos / Multi-purpose spatula /
Spatule multi-usage / Spachtel Multigebrauch

● -5 °C
● +70 °C



REF	Ø cm	€	U
P960.225*	25	1,10	1
P960.230*	30	1,40	1
P960.235**	35	1,50	1

*Poliestireno / Polystyrene / Polystyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

P807 Rodillo para perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	€	U
P807.000	12,95	1

P839 Rodillo perforar pasta / Roller docker / Rouleau pour piquer pâtes / Stipprolle



REF	€	U
P839.000	9,10	1

P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderrolle



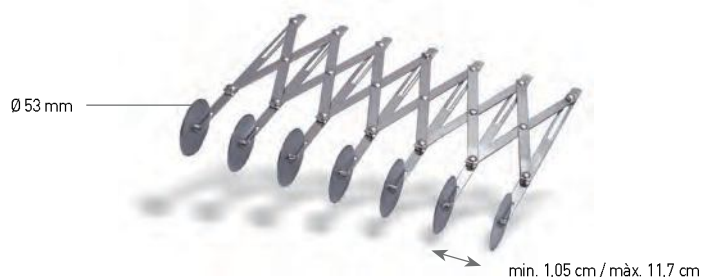
REF	€	U
P840.000	13,85	1

P842 Cortapastas doble. Liso y rizado / Double pastry cutter. Plain and serrated /
Roulette à pâtes double. Unie et cannelée / Doppelter Teigschneider. Glatt und Gezackt



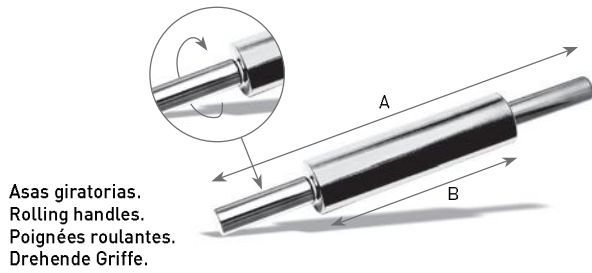
REF	€	U
P842.000	11,75	1

P805 Cortapastas extensible 7 ruedas / Extendable cutter roller 7 castors /
Rouleau extensible 7 roulettes / Ausziebarer Teigschneider 7 Rollen



REF	€	U
P805.000	41,75	1

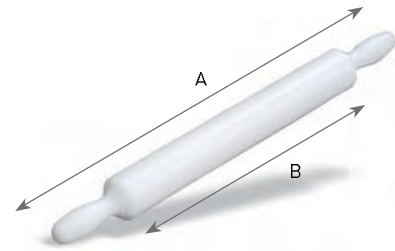
P801 Rodillo acero inox /
St/Steel rolling pin /
Rouleau pâtissier acier inox /
Teigrolle rostfreier Stahl



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffen.

REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P801.040	40	20	5,1	28,20	3
P801.048	48	25	6,4	31,05	3

P802 Rodillo polietileno con asas /
Polyethylene rolling pin with handles /
Rouleau en polyéthylène avec poignées /
Teigrolle Polyethylen mit Griffen



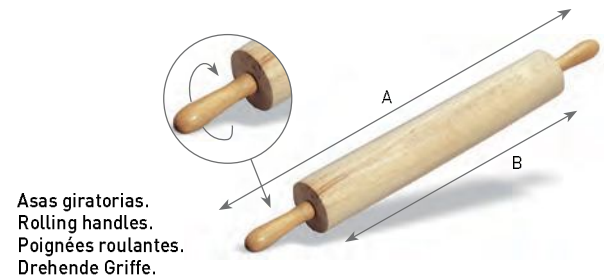
REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P802.000	60	40	4,8	53,15	1

P803 Rodillo polietileno sin asas /
Polyethylene rolling Pin without handles /
Rouleau en polyéthylène Sans poignées /
Teigrolle Polyethylen ohne Griffen



REF	L cm	Ø cm	€	U
P803.000	50	4,8	31,40	1

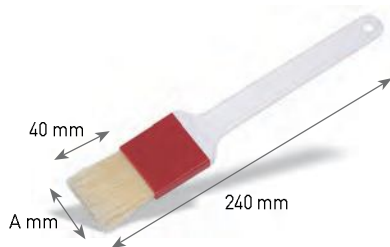
P804 Rodillo de madera / Wooden rolling pin /
Rouleau en bois / Holzteigrolle



Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffen.

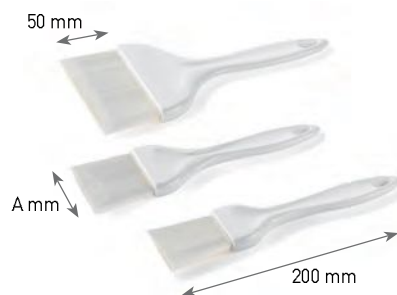
REF	A cm	B cm	Ø cm	€	U
P804.000	67,5	45,5	7,7	19,80	1

P845 Pincel de polietileno /
Polyethylene brush /
Pinceau en polyéthylène /
Pinsel Polyethylen



REF	A mm	€	U
P845.040	40	6,85	1
P845.050	50	9,05	1
P845.060	60	9,40	1
P845.075	75	12,40	1

P8451 Cepillo plástico + cerdas nylon /
Plastic brush + nylon bristle /
Pinceau plastique + poils nylon /
Plastikbürste + Nylonborsten



REF	A mm	€	U
P845.138	38	4,10	1
P845.155	55	5,20	1
P845.110	100	8,55	1

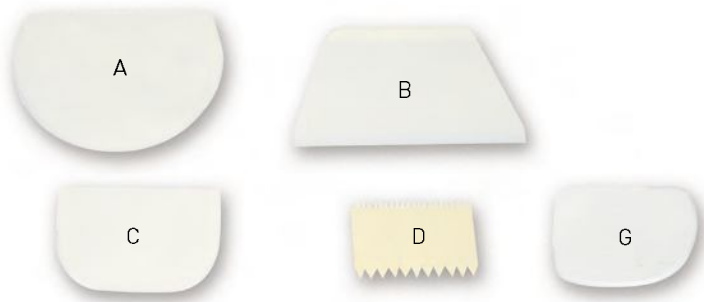
P8452 Cepillo cerdas nylon con soporte olla /
Nylon bristles brush with hook for pot /
Pinceau poils nylon avec support pot /
Bürste Nylonborsten mit Topfhalterung



REF	A mm	€	U
P845.275	75	8,85	1

3.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR

P836 Rasquetas de polipropileno / Polypropylene scrapers / Raclettes en polypropylène / Schaber aus Polypropylen



REF		mm	€	U
P836.200	A	204 x 151	3,05	1
P836.215	B	221 x 130	3,10	1
P836.147	C	151 x 102	1,35	1
P836.110	D	112 x 78	1,00	1
P836.120	G	128 x 90	1,00	1

P848 Marcador de tartas doble / Double cake divider / Séparateur de portions double / Doppelter Tortenschneider



REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	€	U
P848.008	8 / 12	6,95	1
P848.014	14 / 16	6,95	1

Polipropileno. Ø Total: 26,5 cm
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.

P8725 Rasqueta mango ABS / Scraper ABS handle / Raclette manche ABS / Schaber ABS Griff



REF	cm	€	U
P872.500	21 x 14,5	7,70	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / ZUBEHÖR

P. 97





PASTELERIA /
PASTRY /

P979 Soplete cocina / Pastry torch by gas / Torche à caraméliser / Küchengasbrenner

CE



REF	cm	€	U
P979.100	10 x 13,6	18,45	1
P979.200	13 x 17,5	28,10	1
P979.000	16,5 x 21	48,10	1

Ref. P979.000
Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

Ref. P979.100
Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

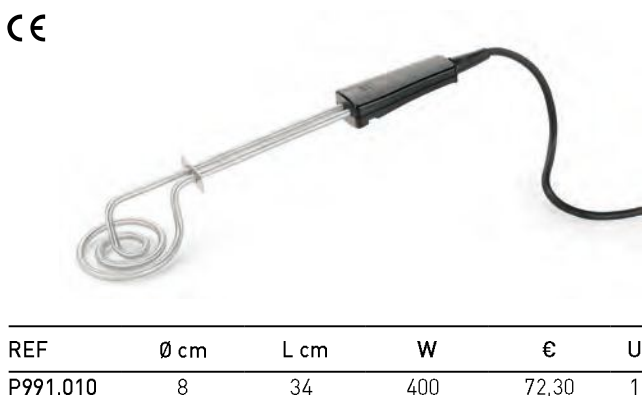
Ref. P979.200
Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

120 min.
Duración / Lenght /
Durée / Dauer

IDEA!
Descongelación, esterilización, escultura
de hielo, crema brulée, caramelización /
kitchen use, defrosting, sterilizing, ice
sculpture, crème brulee, caramelization /
Décongélation, stérilisation, sculpture de
glace, crème brûlée, caramélisation /
Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème
Brulee, Karamelisieren

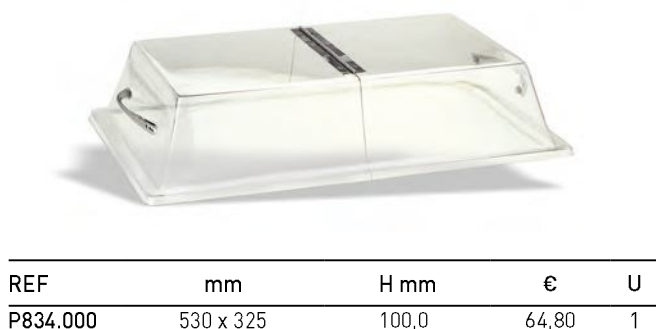
P991 Quemador eléctrico redondo /
Round electric caramelizer /
Fer à caraméliser électrique rond /
Elektrischer runder Brenner

CE



REF	Ø cm	L cm	W	€	U
P991.010	8	34	400	72,30	1

P834 Tapa rectangular GN de policarbonato /
GN polycarbonate rectangular lid /
Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate /
Rechteckiger GN Deckel Polycarbonat



REF	mm	H mm	€	U
P834.000	530 x 325	100,0	64,80	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

Termómetro bolsillo con protección /
Pocket thermometer with protection /
Thermomètre de poche avec protection /
Taschenthermometer mit Schutz

P. 143

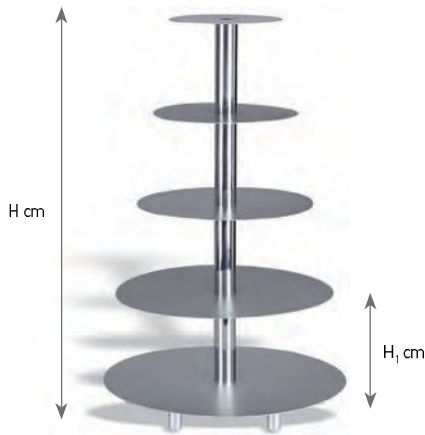


P835 Campana GN de policarbonato /
GN polycarbonate dome lid /
Dôme de protection GN en polycarbonate /
GN Haube Polycarbonat



REF	mm	H mm	€	U
P835.000	530 x 325	190,0	61,40	1

P837 Expositor de tartas de aluminio / Aluminium cake stand /
Présentoir de tartes en aluminium / Tortenständer aus Aluminium



REF	H cm	H ₁ cm	Ø cm	€	U
P837.003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	89,80	1
P837.005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	183,50	1
P837.007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	253,00	1

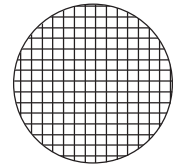
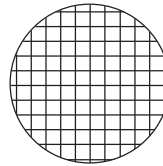
P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand /
Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer



REF	Ø cm	H cm	€	U
P837.300	30	8	58,40	1

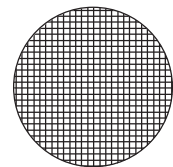
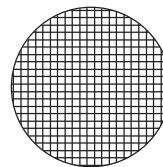
P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

Detalle de las 6 mallas a escala real.
Detail of the 6 sieves at real scale.
Détail des 6 mailles à échelle réelle.
Detail der 6 Maschen in realer Skala.



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.230	30	10	26,30	6
P350.235	35	10	39,15	6

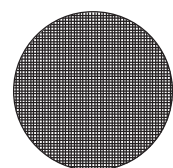
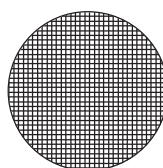
REF	Ø cm	Num	€	U
P350.330	30	14	26,65	6
P350.335	35	14	39,00	6



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.426	26	20	35,55	6
P350.430	30	20	39,25	6
P350.435	35	20	56,40	6
P350.440	40	20	58,20	6

REF	Ø cm	Num	€	U
P350.530	30	25	39,60	6
P350.535	35	25	57,70	6

NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
35	0,500
50	0,300



REF	Ø cm	Num	€	U
P350.630	30	35	43,25	6
P350.635	35	35	60,80	6

REF	Ø cm	Num	€	U
P350.730	30	50	47,00	6
P350.735	35	50	63,10	6

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter



REF	Lts	€	U
P830.001	1,00	188,65	1
P830.002	2,00	235,10	1

Boquilla recambio Ø 6 mm
Spare tube Ø 6 mm
Douille rechange Ø 6 mm
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

P970

Soporte para embudo o chino / Stand for funnel or chinese colander /
Support pour entonnoir ou chinois / Ständer für Trichter oder Sieb



P. 111

P830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel /
Entonnoir doseur économique / Ökonomischer Dosierungstrichter



REF	Lts	€	U
P830.003*	1,00	70,10	1
P830.004**		6,75	1

*Boquilla de recambio Ø 6 mm.
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

** Soporte embudo. Se vende por separado.
Stand for funnel. Sell separately.
Support pour entonnoir. Vendu séparément.
Trichterständer. Separater Verkauf.

P830.005 Embudo dosificador básico con soporte / Basic confectionery funnel with stand /
Entonnoir doseur de base avec support / Basisdosierungstrichter mit Ständer



REF	Lts	€	U
P830.005	1,00	27,65	1

Embudo y soporte se venden conjuntamente.
Funnel and stand sold together.
Entonnoir et support vendu ensemble.
Trichter und Ständer werden zusammen verkauft.

2800 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser /
Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender



SAUCE BOSS®

REF	L	cm	H cm	€	U
2800-31	1,4	15,6 x 27,6	19,1	141,95	1



Obtenga un control de porciones preciso y uniforme.
Get accurate and consistent portion control.
Distribuez des portions précises et régulières.
Für eine präzise und einheitliche Portionskontrolle.

Ajustes desde 15 hasta 0,9 ml.
Settings from 15 to 0,9 ml.
Doses réglables entre 15 et 0,9 ml.
Von 15 bis 0,9 ml einstellbar.

2803 Dispensador con control de porciones / Portion control dispenser /
Distributeur contrôle de la partie / Portionskontrollspender



BATTER BOSS®

REF	L	cm	H cm	€	U
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	110,90	1



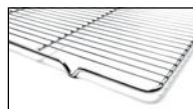
Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 a 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.

No se recomienda para batidos espesos.
Not recommended for chunky batters.
Non recommandé pour les pâtes grumeleuses.
Nicht für bröselige teige empfohlen.

P9095 Rejilla inox pastelería con pies / St/steel pastry grid with feet /
Grille pâtisserie inox avec pieds / Pâtisseriesrost rostfreier Stahl mit Füßen



REF	mm	N. TRAVESAÑOS / Ø mm	TRAVESAÑOS / N. VARILLAS / Ø mm	VARILLAS / N. WIRES / Ø mm	WIRES / N. FILS / Ø mm	FILS / N. TRAVERSES / Ø mm	TRAVERSES / N. STÄBE / Ø mm	€	U
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2			29,25	1



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

P318 / P1232 / P1321 / P9092 / P972 / P833

Bandeja pastelería / baking sheet / Plaque à pâtisserie / Pâtisseriesblech



P. 71



P. 74



P. 76

3.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

P7022 Molde cake profesional /
Professional cake mould /
Cake embouti professionnel /
Professionelle Backform



REF	cm (int.)	H cm	Lts	€	U
P702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	14,80	1

P702 Molde cake /
Cake mould /
Cake embouti /
Backform



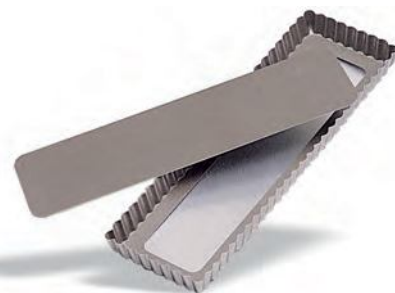
REF	cm	H cm	€	U
P702.026	26 x 9,5	7,5	16,10	1
P702.028	28 x 10	7,5	16,90	1

P704 Molde para paté o cake desmontable /
Folding cake mould /
Pâté ou cake démontable /
Backform für Pastete oder Kuchen demontierbar



REF	cm	H cm	€	U
P704.024	24 x 9,5	7,0	29,50	1
P704.030	30 x 10	7,5	30,05	1

P709 Molde fondo desmontable /
Baking mould w/removable base /
Tarte maison a/fond amovible /
Backform Boden demontierbar



REF	cm	H cm	€	U
P709.035	35 x 11	2,5	14,50	1

P707 Placa madalenas pequeñas /
Small madeleine sheet /
Plaque madeleinettes /
Backblech kleine Madeleine



REF	cm	€	U
P707.039	39,5 x 12,5	17,75	6

2 hileras de 10 madalenas pequeñas de 4,2 cm.
2 rows of 10 small madeleines of 4,2 cm.
2 rangées de 10 madeleinettes de 4,2 cm.
2 Reihen von 10 kleinen Madeleinen von 4,2 cm.

P706 Placa madalenas /
Madeleine sheet /
Plaque madeleines /
Backblech Madeleine



REF	cm	€	U
P706.039	39,5 x 20	20,05	6

2 hileras de 6 madalenas de 8 cm.
2 rows of 6 madeleines of 8 cm.
2 rangées de 6 madeleines de 8 cm.
2 Reihen von 6 Madeleinen von 8 cm.

P723 Molde desmontable Antiadherente /
Non-stick spring form /
Moule rond démontable /
Demontierbare Backform Antihaft



REF	Ø cm	H cm	€	U
P723.024	24	7,0	11,30	1
P723.028	28	7,0	12,25	1

P703 Molde para tarta /
High cake mould /
Manqué rond uni /
Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P703.020	20	4,5	10,85	1
P703.024	24	5,0	13,45	1
P703.028	28	5,0	14,90	1
P703.032	32	5,5	21,30	1

P710 Molde rizado para tarta /
Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec Bord cannelé /
Runde Ecken Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P710.020	20	2,5	6,70	1
P710.024	24	2,5	8,95	1
P710.028	28	2,5	10,85	1
P710.032	32	2,5	12,80	1

P711 Molde rizado fondo desmontable /
Fluted edge mould with removable base /
Tourtière avec fond amovible /
Runde Ecken Backform Boden demontierbar



REF	Ø cm	H cm	€	U
P711.010	10	1,8	4,30	1
P711.012	12	2,0	4,80	1
P711.020	20	2,5	10,85	6
P711.024	24	2,5	15,40	6
P711.028	28	2,5	20,25	6
P711.032	32	2,5	21,95	6

3.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM

P701 Flanero rizado 14 costados /
14 Wide ribs brioche mould /
Brioche 14 côtes /
Briochebackform mit 14 Rundungen



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P701.014	14	5,5	0,40	6,00	6
P701.018	18	6,5	0,65	8,50	6
P701.020	20	8,3	1,00	11,80	6

P708 Molde savarin / Savarin mould /
Moule savarin / Savarin Backform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P708.008	8	2,0	3,95	1
P708.022	22	4,5	15,90	1
P708.024	24	5,0	16,75	1

P712 Molde savarin "trois frères" /
"Trois frères" ring mould /
Moule savarin "trois frères" /
Savarin Backform "trois frères"



REF	Ø cm	H cm	€	U
P712.022	22	5,5	21,55	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

MAQUINARIA / MACHINERY /
MACHINES / MASCHINEN

P. 310



P715 Molde redondo para bizcocho / Baba mould /
Baba rond / Baba Backform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P715.006	6,5	6,0	4,90	6

Borde vuelto / Rolled edge /
Bord roulé / Gerollter Rand

P713 Molde ovalado para aspic / Oval aspic mould /
Moule aspic ovale / Ovale Backform für Aspic



REF	cm	H cm	€	U
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	3,40	6

P718 Molde madalenas con 10 costados /
10 Wide ribs brioche mould /
Moule brioche 10 côtes /
Madeleinenbackform 10 Rundungen



Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs /
Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen

REF	Ø cm	H cm	€	U
P718.006	6	2,5	1,25	6
P718.008	8	3,2	1,95	6
P718.010	10	3,8	2,25	6
P718.011	11	4,0	2,60	6

P717 Molde barquita lisa /
Plain oval boat mould /
Moule Barquette unie /
Glatte Schiffchenbackform



REF	cm	H cm	€	U
P717.008	8 x 3,3	1,2	1,55	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	1,70	6

P721 Molde tartaleta redonda lisa /
Round plain tart mould /
Moule tartelette ronde unie /
Glatte runde Törtchenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P721.005	5	1,2	1,15	6
P721.006	6	1,2	1,55	6
P721.007	7	1,2	1,70	6
P721.008	8	1,2	1,95	6
P721.010	10	1,2	2,35	6

P722 Caja de 60 pequeños moldes "Petits fours" / 60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60 kleinen Backformen "Petits fours"



REF	€	U
P722.000	61,40	1

5 Piezas de cada uno de los 12 "Petits fours".
5 Pieces of each 12 "Petits fours".
5 Pièces de chacun des 12 "Petits fours".
5 Teile von jeden 12 "Petits fours".

P716 Molde barquita acanalada /
Fluted oval boat mould /
Moule barquette cannelée /
Ovale Schiffchenbackform mit runden Ecken



REF	cm	H cm	€	U
P716.008	8 x 4	1,0	1,05	6
P716.010	10 x 4,5	1,0	1,25	6
P716.012	12 x 5	1,4	1,45	6

P720 Molde tartaleta acanalada redonda /
Round fluted tart mould /
Moule tartelette ronde cannelée /
Törtchenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€	U
P720.005	5	1,2	1,15	6
P720.006	6	1,2	1,45	6
P720.007	7	1,2	1,55	6
P720.008	8	1,2	1,60	6
P720.010	10	1,8	2,15	6
P720.012	12	2,0	2,85	6

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER



P. 144

3.4 CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGAUSSTECHFORMER



P732

Caja de 8 cortapastas redondos lisos /
Set of 8 round plain cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds unis /
Kiste mit 8 runden glatten Teigusstechformen

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P732.000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	38,15	1

P733

Caja de 8 cortapastas redondos rizados /
Set of 8 round fluted cutters /
Boîte de 8 découpoirs ronds cannelés /
Kiste mit 8 Teigusstechformen mit runden Ecken

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	€	U
P733.000	3/4/5/6/ 7/8/9/10	3,5	48,25	1

P796

Caja 9 cortapastas redondos lisos poliglas /
9 pcs set polyglass plain cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds unis polyglass /
Kiste mit 9 runden glatten Teigusstechformen Polyglas



REF	Ø cm	H cm	€	U
P796.000	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	29,50	1

P7961

Caja 9 cortapastas redondos rizados poliglas /
9 pcs set polyglass fluted cutters /
Boîte 9 découpoirs ronds cannelés polyglass /
Kiste mit 9 Polyglas Teigusstechformen mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€	U
P796.100	2/3/4/5/ 6/7/8/9/10	3,5	29,50	1

P780 Aro redondo para tarta / Tart ring / Cercle à tarte / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P780.006	6	2,0	3,20	1
P780.008	8	2,0	3,30	1
P780.010	10	2,0	3,40	1

P781 Aro redondo para tarta / "Entremets" ring / Cercle à entremets / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€	U
P781.006	6	3,5	3,80	1
P781.008	8	3,5	3,95	1
P781.010	10	3,5	4,05	1

P785 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	€	U
P785.006	6	4,0	3,95	1
P785.008	8	4,0	4,10	1
P785.010	10	4,0	4,30	1

P782 Aro redondo para mousse / Mousse ring / Cercle à mousse / Runder Moussering



REF	Ø cm	H cm	€	U
P782.075	7,5	4,0	3,95	1
P782.008	8	4,5	4,10	1
P782.010	10	4,5	4,50	1
P782.012	12	4,5	4,90	1
P782.014	14	4,5	5,25	1
P782.016	16	4,5	5,65	1
P782.018	18	4,5	6,55	1
P782.020	20	4,5	7,55	1
P782.022	22	4,5	8,20	1
P782.024	24	4,5	8,60	1
P782.026	26	4,5	9,00	1
P782.028	28	4,5	9,55	1

P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring



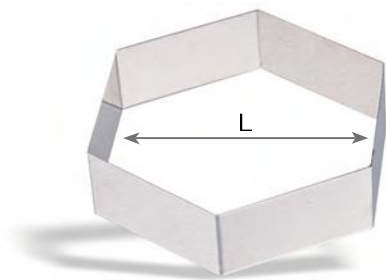
REF	Ø cm	H cm	€	U
P783.006	6	6,0	6,25	1
P783.008	8	6,0	6,35	1
P783.010	10	6,0	6,35	1
P783.012	12	6,0	6,35	1
P783.014	14	6,0	7,10	1
P783.016	16	6,0	7,55	1
P783.018	18	6,0	8,05	1
P783.020	20	6,0	9,65	1
P783.022	22	6,0	10,40	1
P783.024	24	6,0	11,15	1
P783.026	26	6,0	11,75	1
P783.028	28	6,0	12,50	1
P783.030	30	6,0	17,20	1

IDEA

Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

3.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL

P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



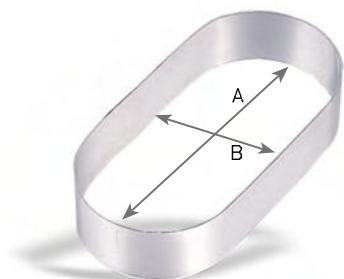
REF	L cm	H cm	€	U
P765.020	20	4,5	9,80	1
P765.024	24	4,5	11,55	1

P768 Molde forma lágrima / Tear / Larne / Tränenform



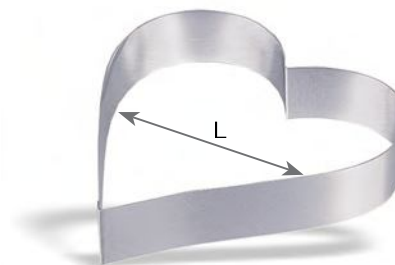
REF	L cm	H cm	€	U
P768.006	6	4,5	6,15	1
P768.008	8	4,5	6,45	1

P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	€	U
P771.025	25 x 11,2	4,5	13,35	1

P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	€	U
P769.008	8	4,5	8,20	1
P769.010	10	4,5	8,40	1
P769.018	18	4,5	9,50	1
P769.020	20	4,5	9,80	1
P769.022	22	4,5	10,60	1

P992 Cinta PVC para mousse / PVC ribbon for mousse / Ruban pâtissier en PVC / PVC Band für Mousse



REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR / LÄNGEA	H cm	€	U
P992.040	100 m	4,0	28,15	1
P992.045	100 m	4,5	31,50	1
P992.050	100 m	5,0	32,80	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN / SIEHE PRODUKTE IN

PINZA CHEF PRECISIÓN /
FINE TIP STRAIGHT TWEEZER /
PINCE DU CHEF PRÉCISION /
PRÄZISIONSPINZETTE

P. 91



P355 Flanero / Caramel cream mould /
Moule à flan / Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P355.007	7,5	5,2	0,12	2,35	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	2,90	10

P136 Molde industrial para flan /
Reinforced caramel cream mould /
Moule à flan /
Industrielle Karamellcremeform

ALUMINIO /
ALUMINIUM



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P136.006	6	5,5	0,10	1,80	1
P136.007	7	6,5	0,15	2,05	1
P136.008	8	6,5	0,25	2,35	1

P788 Molde 1/2 caña desmontable triangular / Triangle cake mould /
Gouttière triangulaire / Dreieckige demontierbare Backform



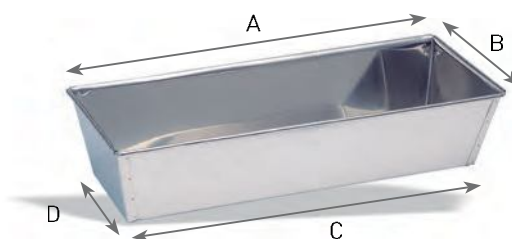
P3551 Flanero reforzado /
Heavy duty caramel cream mould /
Moule à flan renforcé /
Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL



REF	Ø cm	H cm	Lts	€	U
P355.107	7	5,5	0,14	2,95	1
P355.108	8	5,8	0,22	3,60	1

P784 Molde cake / Cake mould /
Moule à cake / Kuchenbackform



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€	U
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	12,60	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	14,05	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	19,05	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	21,65	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	22,75	1

REF	cm	€	U
P788.025	25 x 9 x 6	30,75	1
P788.050	50 x 9 x 6	37,10	1

P789 Molde 1/2 caña desmontable redondo / Round cake mould /
Gouttière ronde / Halbrunde demontierbare Backform



REF	cm	€	U
P789.025	25 x 9 x 6	30,75	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	37,10	1

3.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL



P800 Mangas de nylon / Nylon pastry bags / Poches pâtissières en nylon / Nylon Spritzbeutel



REF	cm	Ø cm	€	U
P800.030	30	17,0	4,20	6
P800.035	35	19,5	4,90	6
P800.040	40	22,0	5,45	6
P800.045	45	25,0	6,45	6
P800.050	50	27,5	7,25	6
P800.055	55	30,5	7,85	6
P800.060	60	33,0	8,75	6
P800.065	65	35,0	9,90	6
P800.070	70	39,0	11,30	6

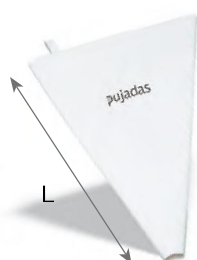
Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar. Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable /

Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end /

Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, termosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable /

Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweißung mit einer anpassbaren Spitze.

P851 Manga pastelera de algodón / Cotton pastry bag / Poches pâtissières en cotton / Baumwolle Spritzbeutel



REF	L cm	€	U
P851.040	40	6,85	1
P851.046	46	8,15	1
P851.050	50	9,25	1

P798 Mangas desechables / Disposable pastry bags / Poches jetables / Einweg Spritzbeutel



REF	cm	Lts	€	U
P798.040	43	2,00	19,65	1
P798.055	55	3,50	15,85	1
P798.065	65	5,00	23,05	1

Caja de 100 unidades / 100 pieces set /
 Boîte de 100 pièces / Kiste von 100 Stück.

P849 Soporte para mangas pasteleras y boquillas / Support for pastry bags and tubes (nozzles) /
 Support pour poches pâtisseries et douilles / Ständer für Spritzbeutel und Tüllen



REF	€	U
P849.000	30,45	1

P826 Juego pistola repostería / Cooking press cum icing set / Pistolet pour pâtisserie / Spritztüllenset



REF	mm	€	U
P826.000	220 x 60	11,65	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON /
 VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN




**PAPEL SILICONADO /
 SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS /
 PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF /
 BACKPAPIER AUS SILIKON**






P. 76

3.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN




P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle

	Ø	REF	Ø mm	€	U
					
		P810.004	4	2,65	25
		P810.006	6	2,65	25
		P810.008	8	2,65	25
		P810.010	10	2,65	25
		P810.012	12	2,65	25
		P810.014	14	2,65	25

P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle

	Ø	REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
						
		P811.004	4	6	2,65	25
		P811.006	6	6	2,65	25
		P811.008	8	6	2,65	25
		P811.010	10	7	2,65	25
		P811.012	12	7	2,65	25
		P811.014	14	8	2,65	25
		P811.016	16	9	2,65	25
		P811.018	18	10	2,65	25




P812 Boquilla estrella cerrada / Closed star tube / Douille cannelée fermée / Geschlossene Sterntülle

	Ø	REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
						
		P812.003	3	6	2,65	25
		P812.005	5	6	2,65	25
		P812.007	7	6	2,65	25
		P812.009	9	8	2,65	25
		P812.011	11	8	2,65	25




P813 Boquilla cinta estrella / Yule log tube / Douille à bûche de Noël / Sternbandtülle

		REF	mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
						
		P813.016	16 x 2	6	2,65	25
		P813.020	20 x 3	6	2,65	25
		P813.028	28 x 4	6	2,65	25


P816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle

	Ø	REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
						
		P816.011	11	6	2,65	25
		P816.013	13	8	2,65	25
		P816.015	15	9	2,65	25

P817 Boquilla flor cerrada / Closed flower tube / Douille fleur fermée / Geschlossene Blumentülle

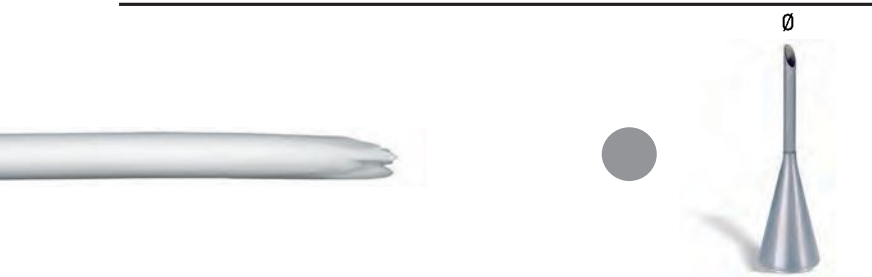
	Ø	REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
						
		P817.005	5	6	2,65	25
		P817.006	6	8	2,65	25
		P817.008	8	9	2,65	25

P815 Boquilla rizada / "petits fours" tube / Douille à "petits fours" / Tülle "petits fours"



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	€	U
P815.004	4	9	2,65	25
P815.006	6	9	2,65	25
P815.009	9	12	2,65	25
P815.012	12	15	2,65	25
P815.015	15	16	2,65	25
P815.018	18	18	2,65	25

P814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit chou / Fülltülle




REF	Ø mm	€	U
P814.000	4	4,05	25


P820 Conjunto de 6 boquillas nº 0 / Set of 6 tubes nr. 0 / Boîte de 6 douilles num. 0 / Set von 6 Tüllen Nr. 0





REF	€	U
P820.000	15,45	1


Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Größe.


- 

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm
- 

1 Boquilla cinta estrella 20 x 3 mm
1 Yule log 20 x 3 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 x 3 mm
1 Sternbandtülle 20 x 3mm
- 

1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 mm
- 

1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm
- 


1 Boquilla flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm


P821 Conjunto de 6 boquillas nº 1 / Set of 6 tubes nr. 1 / Boîte de 6 douilles num. 1 / Set von 6 Tüllen Nr. 1





REF	€	U
P821.000	15,45	1


Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size.
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Größe.


- 

1 Boquilla redonda 2 mm
1 Plain tube 2 mm
1 Douille unie 2 mm
1 Rundtülle 2 mm
- 

1 Boquilla redonda 6 mm
1 Plain tube 6 mm
1 Douille unie 6 mm
1 Rundtülle 6 mm
- 

1 Boquilla redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 mm
- 

1 Boquilla redonda 4 mm
1 Plain tube 4 mm
1 Douille unie 4 mm
1 Rundtülle 4 mm
- 

1 Boquilla redonda 8 mm
1 Plain tube 8 mm
1 Douille unie 8 mm
1 Rundtülle 8 mm
- 

1 Boquilla redonda 12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm

3.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN

P822 Conjunto de 6 boquillas nº 2 / Set of 6 tubes nr. 2 / Boîte de 6 douilles num. 2 / Set von 6 Tüllen Nr. 2



REF	€	U
P822.000	15,45	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 2 mm 1 Star tube 2 mm 1 Douille cannelée 2 mm 1 Sterntülle 2 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 6 mm 1 Star tube 6 mm 1 Douille cannelée 6 mm 1 Sterntülle 6 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 10 mm 1 Star tube 10 mm 1 Douille cannelée 10 mm 1 Sterntülle 10 mm |
| <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 4 mm 1 Star tube 4 mm 1 Douille cannelée 4 mm 1 Sterntülle 4 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm 1 Sterntülle 8 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 12 mm 1 Star tube 12 mm 1 Douille cannelée 12 mm 1 Sterntülle 12 mm |

P823 Conjunto de 6 boquillas nº 3 / Set of 6 tubes nr. 3 / Boîte de 6 douilles num. 3 / Set von 6 Tüllen Nr. 3



REF	€	U
P823.000	15,45	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☼ 1 Boquilla rizada 12 mm 1 "Petits fours" tube 12 mm 1 Douille à "petits fours" 12 mm 1 Tülle "petits fours" 12 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella cerrada 7 mm 1 Closed star tube 7 mm 1 Douille cannelée fermée 7 mm 1 Geschlossene Sterntülle 7 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm 1 Sterntülle 8 mm |
| <ul style="list-style-type: none"> ☼ 1 Boquilla flor 13 mm 1 Flower tube 13 mm 1 Douille fleur 13 mm 1 Blumentülle 13 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla flor cerrada 6 mm 1 Closed flower tube 6 mm 1 Douille fleur fermée 6 mm 1 Geschlossene Blumentülle 6 mm | <ul style="list-style-type: none"> ● 1 Boquilla redonda 10 mm 1 Plain tube 10 mm 1 Douille unie 10 mm 1 Rundtülle 10 mm |

P824 Conjunto de 12 boquillas nº 4 / Set of 12 tubes nr. 4 / Boîte de 12 douilles num. 4 / Set von 12 Tüllen Nr. 4



REF	€	U
P824.000	30,35	1

Los gráficos de los diámetros de los agujeros de salida de las boquillas son a tamaño real / Diameter exit holes of the tubes are drawn at real size
Les graphiques des diamètres des embouts de sortie des douilles sont en taille réelle / Der abgebildete Durchmesser der Öffnungen entspricht der realen Grösse.

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 1 Boquilla redonda 6 mm 1 Plain tube 6 mm 1 Douille unie 6 mm 1 Rundtülle 6 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella cerrada 7 mm 1 Closed star tube 7 mm 1 Douille cannelée fermée 7 mm 1 Geschlossene Sterntülle 7 mm | <ul style="list-style-type: none"> ☼ 1 Boquilla rizada 15 mm 1 "Petits fours" tube 15 mm 1 Douille à "petits fours" 15 mm 1 Tülle "petits fours" 15 mm |
| <ul style="list-style-type: none"> ● 1 Boquilla redonda 10 mm 1 Plain tube 10 mm 1 Douille unie 10 mm 1 Rundtülle 10 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella cerrada 11 mm 1 Closed star tube 11 mm 1 Douille cannelée fermée 11 mm 1 Geschlossene Sterntülle 11 mm | <ul style="list-style-type: none"> ☼ 1 Boquilla flor 11 mm 1 Flower tube 11 mm 1 Douille fleur 11 mm 1 Blumentülle 11 mm |
| <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 8 mm 1 Star tube 8 mm 1 Douille cannelée 8 mm 1 Sterntülle 8 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla cinta estrella 20 mm 1 Yule log tube 20 mm 1 Douille à bûche de Noël 20 mm 1 Sternbandtülle 20 mm | <ul style="list-style-type: none"> ☼ 1 Boquilla flor 15 mm 1 Flower tube 15 mm 1 Douille fleur 15 mm 1 Blumentülle 15 mm |
| <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla estrella 12 mm 1 Star tube 12 mm 1 Douille cannelée 12 mm 1 Sterntülle 12 mm | <ul style="list-style-type: none"> ☼ 1 Boquilla rizada 9 mm 1 "Petits fours" tube 9 mm 1 Douille à "petits fours" 9 mm 1 Tülle "petits fours" 9 mm | <ul style="list-style-type: none"> ★ 1 Boquilla flor cerrada 8 mm 1 Closed flower tube 8 mm 1 Douille fleur fermée 8 mm 1 Geschlossene Blumentülle 8 mm |

P853 Boquilla redonda de policarbonato / Polycarbonate plain tube /
 Douille unie en polycarbonate / Rundtülle Polycarbonat



REF	Ø mm	Num.	€	U
P853.004	4	0	2,00	1
P853.006	6	2	2,00	1
P853.008	8	4	2,00	1
P853.010	10	6	2,00	1
P853.012	12	8	2,00	1
P853.014	14	10	2,00	1

P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube /
 Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat



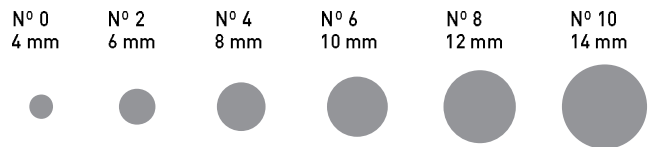
REF	Ø cm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN	Num.	€	U
P854.006	6	7	2	2,00	1
P854.008	8	7	4	2,00	1
P854.010	10	7	6	2,00	1
P854.012	12	7	8	2,00	1
P854.014	14	8	10	2,00	1
P854.016	16	8	12	2,00	1

P855 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 5 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 5 /
 Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 5 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 5

Boquilla redonda
 Plain tube
 Douille unie
 Rundtülle



REF	€	U
P855.000	11,80	1

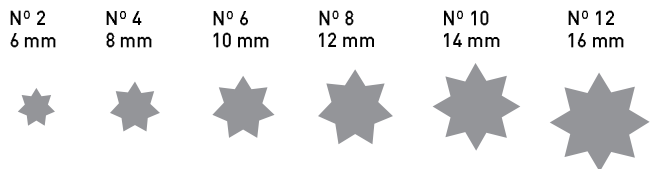


P856 Conjunto de 6 boquillas de policarbonato nº 6 / Set of 6 polycarbonate tubes nº 6 /
 Boîte de 6 douilles en polycarbonate nº 6 / Set von 6 Tüllen Polycarbonat Nr. 6

Boquilla estrella
 Star tube
 Douille cannelée
 Sterntülle



REF	€	U
P856.000	11,80	1



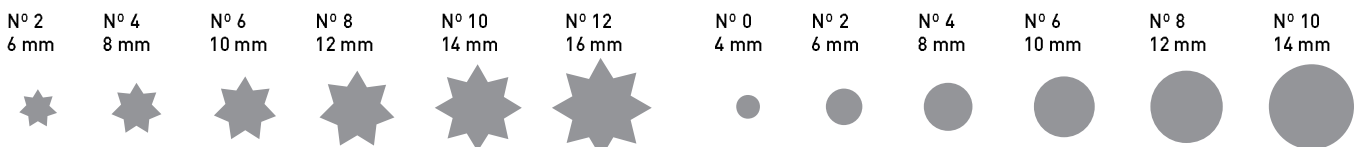
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 /
 Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
 Plain tube
 Douille unie
 Rundtülle



REF	€	U
P857.000	23,45	1

Boquilla estrella
 Star tube
 Douille cannelée
 Sterntülle

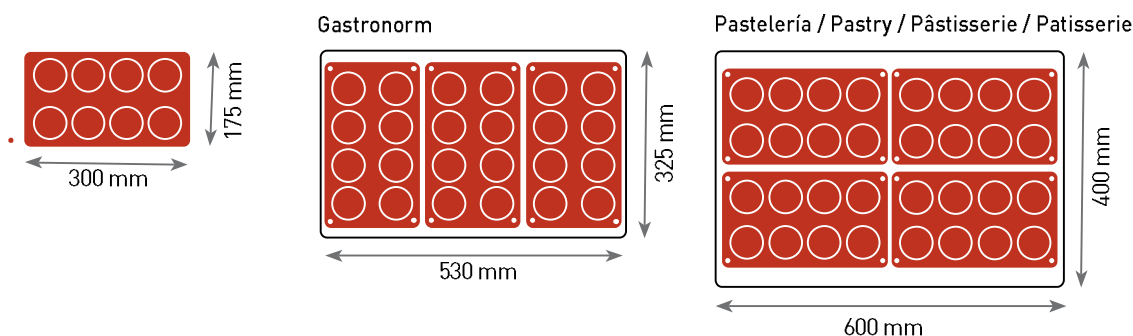


3.7

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN



MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN



ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado en silicona 100% apta para uso alimentario según las normas internacionales H.A.C.C.P. . Estos moldes son antiadherentes por lo que no es necesario engrasarlos antes. Su flexibilidad permite un rápido y fácil desmolde. Fácil de limpiar con solo agua caliente y una suave esponja o en el lavavajillas. Mínimo mantenimiento, máxima resistencia y larga duración.

UTILIZACIÓN

Resistente a temperaturas de -60 °C a +230 °C. Ideal para congelador y horno. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Manufactured in plain 100% silicone. The moulds are suitable for food contact as per international regulations H.A.C.C.P. The surface is non-stick so it is not necessary to grease it before use. The flexibility of the moulds guarantees a quick and easy removal. The moulds are easy to clean with hot water and soft sponge. Safe dishwasher. Minimum maintenance, long durability and maximum resistance.

UTILISATION

The resistance of the moulds to extreme temperatures from -60 °C to +230 °C makes them ideal for freezing or for baking. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.

FRANÇAIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Fabrication 100% silicone alimentaire. Ces moules sont conformes au contact alimentaire selon les normes internationales H.A.C.C.P. Ces moules sont anti-adhésifs et ne nécessitent pas de graissage avant utilisation. La flexibilité des moules garantit un rapide et facile demoulage. Lavable en machine à laver ou avec une éponge à l'eau. Minimum d'entretien, longue durabilité et maximum de résistance.

UTILISATION

Résistant à des températures de -60 °C à +230 °C. Idéal pour la congélation ou cuissons au four. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Hergestellt aus 100% Silikon geeignet für die Lebensmittelverarbeitung entsprechend der internationalen Normen H.A.C.C.P. Diese Formen sind antihaftend und man benötigt kein vorheriges einfetten. Seine Flexibilität erlaubt eine einfache und schnelle Ablösung von der Form. Einfache Reinigung nur mit warmen Wasser und einem weichen Schwamm oder in der Spülmaschine. Minimale Instandhaltung, Maximale Resistenz und Langlebigkeit.

Gebrauch

Resistent gegen temperaturen von -60 °C bis +230 °C. Ideal für den Gefrierschrank und den Ofen. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

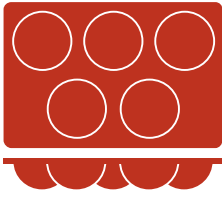
● -60 °C / - 140 °F
● +230 °C / + 446 °F



H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

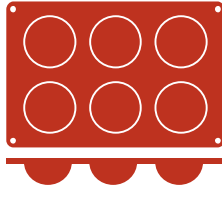
MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

MEDIA BOLA



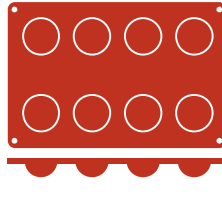
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.001	5	80	40	13,20

MEDIA BOLA



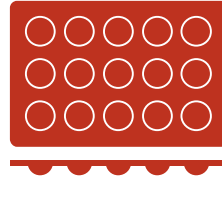
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.002	6	70	35	13,20

MEDIA BOLA



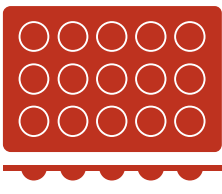
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.003	8	60	30	13,20

MEDIA BOLA



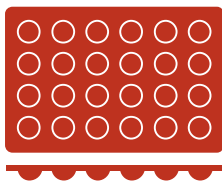
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.004	15	15	25	13,20

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.005	15	40	20	13,20

MEDIA BOLA



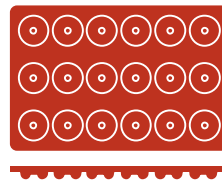
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.006	24	30	15	13,20

PIRAMIDE



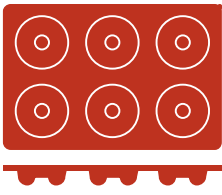
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.007	6	71 x 71	40	13,20

MINI-SAVARIN



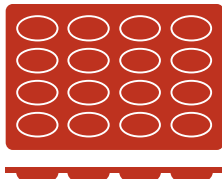
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.010	18	41	12	13,20

SAVARIN



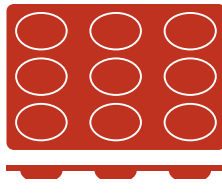
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.012	6	72	23	13,20

OVAL



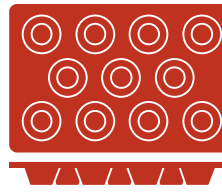
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.017	24	30	15	13,20

OVAL



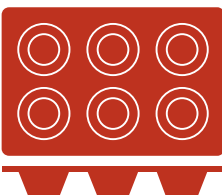
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.018	9	70 x 50	20	13,20

MUFFIN



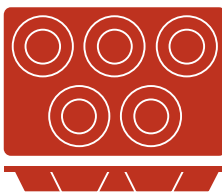
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.022	11	50	28	13,20

MUFFIN



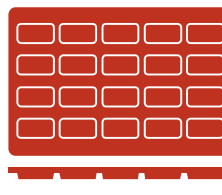
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.023	6	70	37	13,20

MUFFIN



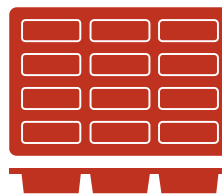
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.024	5	80	35	13,20

CAKE



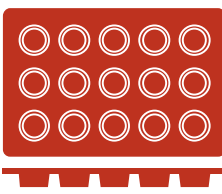
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.025	20	49 x 26	11	13,20

CAKE



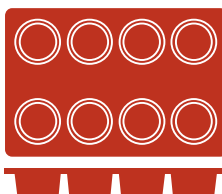
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.026	12	80 x 30	30	13,20

PETIT FOUR



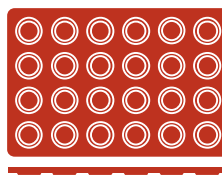
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.027	15	40	20	13,20

CILINDRO



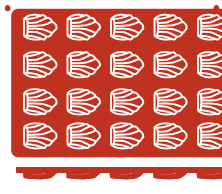
REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.028	8	60	35	13,20

FLORENTINO



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.030	24	35	5	13,20

MADALENA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.031	20	38 x 30	10	13,20

PASTELERIA /
PASTRY

3.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

MADALENA



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.032	9	78 x 45	17	13,20

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.033	18	35	35	13,20

BRIOCHE



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.034	6	79	37	13,20

CORAZON



REF	Fig	Ø mm	H mm	€
P850.037	8	65 x 60	35	13,20



P8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform



REF	cm	€	U
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	18,10	1
P850.426	26 x 10 x 7	18,80	1

P8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.124	24	4,2	18,10	1
P850.128	28	4,7	19,65	1

P8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.222	22,5	11,5	19,50	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8505 Molde rizado para tarta / Round tart mould with fluted edges /
Tourtière ronde avec bord cannelé / Tortenbackform mit runden Ecken



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.528	28	3,0	19,15	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

P8506 Flanero rizado / Brioche mould / Moule à brioche / Briochebackform



REF	Ø cm	H cm	€	U
P850.614	14	5,0	19,15	1

3.7

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

Moldes de silicona 600 x 400 mm Ofrecen la posibilidad de dividirlos en 2 moldes de 300 x 200 mm gracias a su diseño simétrico /
Silicone moulds 600 x 400 mm. Possible to divide in two of 300 x 200 mm thanks to its symmetrical design /
Moules en silicone 600 x 400 mm avec possibilité de diviser en deux moules de 300 x 200 mm grâce à sa symetrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symetrischen Design können sie in zwei Formen von 300 x 200 mm geteilt werden.

P859900 Mini-cakes / Mini-cakes / Mini-cakes / Minikuchen



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.900	20	100 x 50	30	73,55	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.901	24	79	37	73,55	1

P859902 Semi-esferas / Half-spheres / Demi-sphères / Halbkugeln



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.902	24	70	35	73,55	1

P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.903	24	70	42	73,55	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.904	20	50	28	73,55	1

P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.905	24	70	36	73,55	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.906	24	72	23	73,55	1

P859907 Mini madalenas / Mini madeleines /
Mini madeleines / Minimadeleines



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.907	84	42 x 30	11	73,55	1

P859908 Tartaletas / Tartalets /
Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.908	60	50	15	73,55	1

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.909	60	85	50	73,55	1

P859910 Piramides / Pyramids /
Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

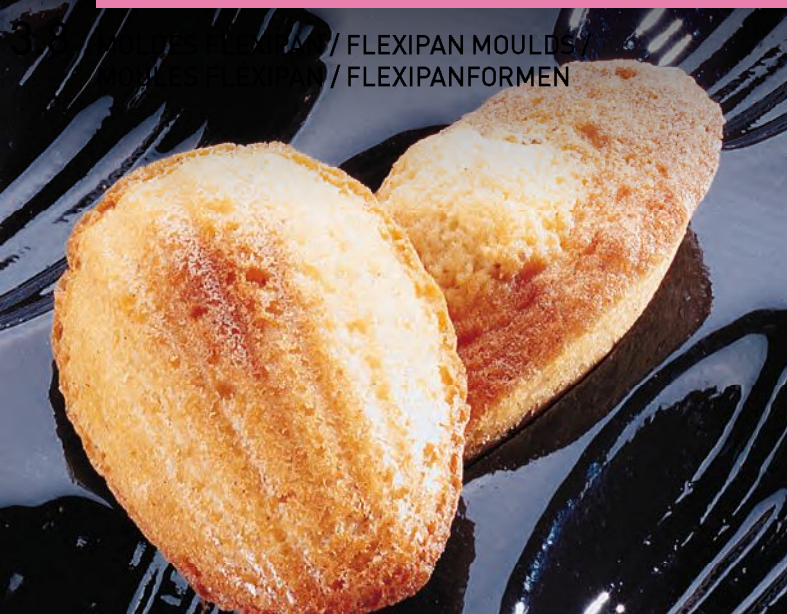
REF	Fig	mm	H mm	€	U
P859.910	30	71 x 71	40	73,55	1

P859911 Florentinas / Florentiners /
Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€	U
P859.911	40	55	12	73,55	1



/ FLEXIPAN MOULDS
/ FLEXIPANFORMEN



ESPAÑOL

El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicona adecuadas para el uso alimentario.

Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así como propiedades anti-adherentes excepcionales tanto en cocción como en congelación.

El Flexipan® no requiere ser engrasado ya que su composición y flexibilidad permiten un desmoldeo fácil y rápido.

El Flexipan® con un uso y trato correctos nos permite realizar entre 2.000 y 3.000 cocciones antes de empezar a notar los primeros signos de deterioro.

El Flexipan® permite realizar cualquier tipo de preparaciones dulces o saladas, tanto en cocción (+280°C) como en congelación (-40°C).

VENTAJAS FLEXIPAN®

- No es necesario engrasar los moldes para obtener un desmoldeo perfecto
- Gran facilidad para el desmoldeo de piezas congeladas
- La limpieza de los moldes se realiza de una manera fácil y rápida
- Larga vida de la pieza (2.000-3.000) cocciones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

ENGLISH

The Flexipan® is a silicone and fibre glass combination mould suitable for the food contact. This material combination gives to the piece solidity and an extraordinary durability, allied with exceptional non-stick properties either for cooking and freezing. The Flexipan® does not require to be lubricated since their composition and flexibility allow an easy and fast release from the mould. According to the use and the maintenance, the Flexipan®, enable us to use them between 2000 and 3000 times before the first signs of sticking arise. The FLEXIPAN can be used to bake (+280°C) or freeze (-40°C) the most sweet and savoury products.

ADVANTAGES FLEXIPAN®

- No need to be greased for an easy and quick realise
- Easy to clean
- Between 2000 and 3000 times can be used
- Professional pastry measures (60x40 cm)
- Large range of moulds

FRANÇAIS

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicones adéquats pour l'utilisation alimentaire. Cette combinaison de matériels donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson comme en congélation. Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et flexibilité permettent un démoulage facile et rapide. Selon l'utilisation et l'entretien des moules, le Flexipan®, nous permet d'effectuer entre 2.000 et 3.000 cuissons avant de noter les premiers signes de collage. Le Flexipan® permet d'effectuer tous types de préparations sucrées ou salées, en cuisson (+ 280°C) ou en congélation (-40°C).

AVANTAGES FLEXIPAN®

- Ne précise d'aucun graissage pour un démoulage facile et rapide
- Facile à nettoyer
- De 2000 à 3000 cuissons par moule
- Mesures pour la pâtisserie professionnelle (60x40 cm)
- Large gamme de moules

DEUTSCH

Flexipan® ist eine Kombination aus Fiberglas und Silikon angepasst an die lebensmittelverarbeitung.

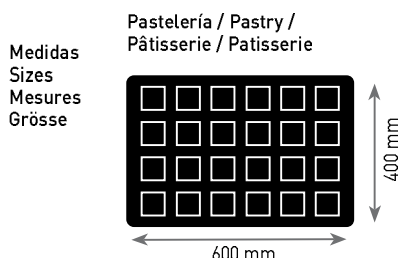
Diese Materialkombination gibt der Form sowohl eine Festigkeit und eine unvergleichliche Langlebigkeit, als auch antihafteigenschaften Während des Backens und der Einfrierung.

Flexipan® braucht keine Einfettung aufgrund seiner zusammenstellung und erlaubt eine schnelle und einfache Ablösung von der form. Flexipan® bietet bei einem korrekten Gebrauch und Behandlung die realisierung zwischen 2.000 und 3.000 Backungen bevor man die ersten Verschleisserscheinungen bemerkt.

Flexipan® erlaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von nachspeisen sowohl beim Backen (+280°C) als auch beim Einfrieren (-40°C).

Vorteile FLEXIPAN®

- Keine Einfettung nötig um ein perfektes Ablösen von der form zu erreichen
- Einfachste Ablösung der eingefrorenen Stücke von der form
- einfache und Schnelle Reinigung der Formen
- Langlebigkeit der Formen (2.000-3.000) Backungen
- Grösse für die professionelle Patisserie (60x40 cm)
- Grosse Produktvielfalt



● - 40 °C / - 104 °F
● + 280 °C / + 539 °F





H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

**MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN**

CONOS / CONES / CONES / KEGEL




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.134		40	50	40,0	24	146,05	1
P859.135		20	70	60,0	80	146,05	1



BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.139		18	78	35,0	100	146,05	1



CHARLOTTE





REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.141		24	62	35,0	60	146,05	1
P859.113		18	78	40,0	100	146,05	1



MAGDALENAS / MADELEINES / MADELEINES / MADELEINES




REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	146,05	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	146,05	1



CONCHAS / SAINT JACQUES SHELL / COQUILLES SAINT-JACQUES / JAKOBSMUSCHELN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	146,05	1



MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN

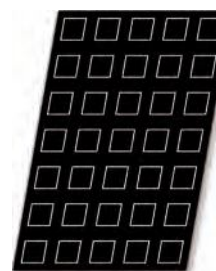

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.143		24	24	27,0	70	146,05	1


FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN


REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.144		24	78	20,0	80	146,05	1


PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	146,05	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	146,05	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	146,05	1


SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES / DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.151		96	26	16,0	6	146,05	1
P859.105		70	29	18,0	10	146,05	1
P859.103		48	42	21,0	20	146,05	1
P859.102		28	58	31,0	50	146,05	1
P859.101		24	70	40,0	105	146,05	1
P859.104		24	80	40,0	126	146,05	1


SEMI-ESFERAS INVERTIDAS / HALF-SPHERES UPSIDE DOWN / DEMI-SPHÈRES INVERSÉES / UMGEKEHRTE HALBKUGELN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.150		45	26	16,0	6	146,05	1


CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	146,05	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	146,05	1



**MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN**

TARTELETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN



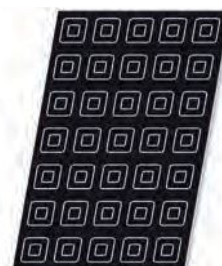
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	146,05	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	146,05	1



SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	146,05	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	146,05	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	146,05	1



SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.159		60	41	12,0	10	146,05	1
P859.124		35	66	20,0	50	146,05	1
P859.219		24	70	23,0	65	146,05	1
P859.122		24	80	20,0	70	146,05	1



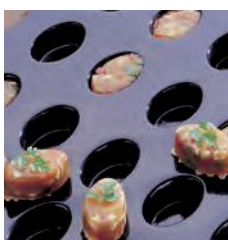
SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	146,05	1



ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	146,05	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	146,05	1



TARTELETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETES OVALES / OVALE TÖRTCHEN



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	146,05	1



TARTELETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES ROUNDS / RUNDE TÖRTCHEN



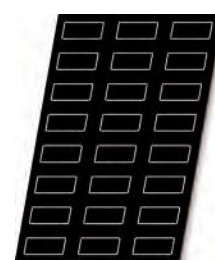
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.114		60	42	10,0	13	146,05	1
P859.171		48	48	15,0	20	146,05	1
P859.172		40	58	20,0	35	146,05	1
P859.126		24	77	20,0	65	146,05	1



TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	146,05	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	146,05	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	146,05	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	146,05	1



CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/BISKUIT



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	146,05	1



LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN



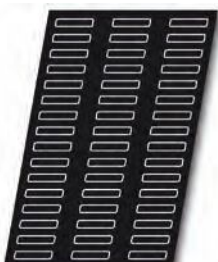
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	146,05	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	146,05	1



SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER





REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	146,05	1

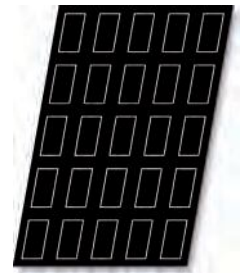


**MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN**

CAKES





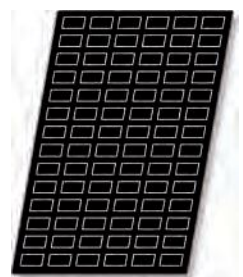
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	146,05	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	146,05	1



FINANCIERS






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	146,05	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	146,05	1



MUFFINS






REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.106		40	51	29,0	45	146,05	1
P859.107		24	73	40,0	125	146,05	1
P859.198		15	82	50,0	220	146,05	1



CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER




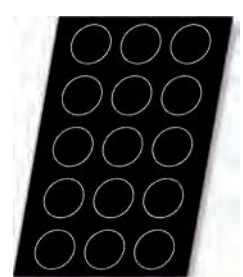
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.206		48	40	20,0	25	146,05	1
P859.207		24	63	25,0	65	146,05	1
P859.117		24	63	35,0	90	146,05	1



FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.129		15	102	20,0	140	146,05	1



TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN


REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.210		15	82	30,0	135	146,05	1
P859.211		12	100	35,0	245	146,05	1
P859.212		12	105	40,0	305	146,05	1


ENTREMETS-PIZZAS-QUICHES / ROUND-PIZZA-QUICHES / EMPREINTES RONDES-PIZZA-QUICHES / VORSPEISE-PIZZA-QUICHES


REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.116		6	186	12,0	300	146,05	1


CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	146,05	1


LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	146,05	1


ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE


REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	146,05	1


REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.202		24	79	15,0	65	146,05	1



**MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLÉXIPAN / FLEXIPANFORMEN**

FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN






REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	146,05	1



ACANALDA / CANNELEES / CANNELEES / RUNDE ECKEN




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.204		24	68	25,0	60	146,05	1
P859.205		24	78	30,0	105	146,05	1
P859.112		24	81	37,0	105	146,05	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE




REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€	U
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	146,05	1



MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.179		96	28	8,0	5	146,05	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES




REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.120		96	36	17,0	14	146,05	1



POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€	U
P859.121		54	40	20,0	22	146,05	1

