DECORACIÓN Y UTILLAJE

CATÁLOGO

2025



ARYCO

Obleas 06
Pastillaje 28
Decoración en azúcar 38
Chocolate 57

Godiet

Bodas 85
Bautizos 98
Comuniones 113
Festividad 125
Velas 145
Decoración P.V.C. 155

Duproflex

Utillaje 165
Moldes de silicona 233
Moldes de chocolate 253
Maquinaria 269
Expositores 298
Envases 309
Almacenaje 323
Útiles tienda 329

SOBRE NOSOTROS

ABOUT US

Empresa creada en 1.972 bajo la denominación comercial FANTASÍA GODIE S.L., desde entonces trabajamos para satisfacer a nuestros clientes creando una amistad duradera de confianza y seguridad comercial así como responder a todas las necesidades del mundo de la pastelería.

Company created in 1972 under the trade name FANTASÍA GODIE S.L., since then we work to satisfy our customers creating a lasting friendship of trust and commercial security as a response to all the needs of the world of pastry.

· NUESTRAS MARCAS ·

OUR BRANDS

Godie Decoración dedicada desde su origen a la creación de figuras de resina de primera calidad para celebraciones de Bodas, Bautizos y Comuniones; Así como las típicas sorpresas para el Roscón de Reyes donde cada año incorporamos las últimas creaciones. La línea de Godie Decoración se completa con figuras de P.V.C. generando realismo y fantasía para los más pequeños, completado con velas para celebraciones, ofreciendo una gran variedad para cada festejo. Todos nuestros modelos son fabricados con materiales de alta calidad, y cumpliendo los estándares sanitarios.

Godie Decoration dedicated from its origin to the creation of resin figures of first quality for celebrations of Weddings, Baptisms and Communions; As well as the typical surprises for the Roscón de Reyes where every year we incorporate the latest creations. The line of Godie Decoration is completed with figures of P.V.C. generating realism and fantasy for the little ones, complete with candles for celebrations, offering a great variety for each celebration. All our models are manufactured with high quality materials, and complying with sanitary standards.

Artículos especializados de pastelería creados desde la masa a la fantasía, tales como figuras y flores realizadas en azúcar, oblea y pastillaje. De la mano de nuestros artesanos ampliamos nuestro catálogo año tras año, actualizándolo periodicamente con todas las novedades.

Specialized pastry items created from the dough to the fantasy, such as figures and flowers made of sugar, wafers and gumpaste. Hand in hand with our artisans, we expand our catalog year after year, updating it periodically with all the news.

Desde 2015 FANTASÍA GODIE S.L. incluye la marca de utillaje profesional de pastelería, DUPROFLEX. Ideada para ofrecer útiles y herramientas de calidad y durabilidad testada, especiales para la pastelería.

Since 2015 FANTASÍA GODIE S.L. includes the brand of professional pastry tools, DUPROFLEX. Conceived to offer tools and tools of tested quality and durability, especially for pastry.

· CONTACTO CON CLIENTES ·

CUSTOMER CONTACT

Fantasía Godie S.L. como empresa especializada, está presente en ferias nacionales e internacionales, presentando sus novedades y potenciando el contacto con nuestros clientes, creando una estrecha relación de amistad y lealtad.

Fantasy Godie S.L. as a specialized company, it is present at national and international fairs, presenting its novelties and promoting contact with our customers, creating a close relationship of friendship and loyalty.







INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

PRODUCT INFORMATION

[Cod.] Código del Producto
Product Code

[cm.] Medidas en Centímetros
Measurements in centimeters

[mm.] Medidas en Milímetros
Measurements in millimeters

[h.] Altura
Height

[Ø] Diámetro
Diameter


Envase individual en blíster
Individual blister


Envase individual en cartón
Individual container in cardboard


Envase individual en envase de plástico
Individual container in tupper


Embalaje
Packaging

· CONDICIONES GENERALES DE VENTA ·

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. Los precios de la presente tarifa anula los anteriores.
2. En los precios están incluidos los conceptos de embalaje.
3. Los portes serán PAGADOS a partir de los siguientes importes netos mínimos:
   Península y Baleares: 300€
   Portugal: 500€
4. Los portes serán cargados en factura para el resto de países.
5. La forma de pago será mediante GIRO DOMICILIADO y el plazo máximo para el pago serán 60 días.
   Otras formas de pago deberán ser autorizadas por la dirección de la Empresa.
6. Todas las devoluciones de mercancías tienen que ser autorizadas por la Empresa. Las devoluciones que no sean por problemas de calidad deberán llegar a portes pagados.
7. Las fotos, datos y medidas que aparecen en éste catálogo son indicativos y susceptibles, sin previo aviso, de modificación por exigencias técnicas o de producción.

1. The Prices of this tariff cancel the previous ones.
2. The Prices include packaging concepts.
3. Shipping costs will be PAID from the following minimum net amounts:
Peninsula and Balearic Islands: €300
Portugal: €500
4. Shipping costs will be charged to the rest of the countries.
5. The form of payment will be by DOMAIN TURN and the maximum term for payment will be 60 days.
Other forms of payment must be authorized by the Company address .
6. All merchandise returns must be authorized by the Company.
Returns other than due to quality problems, they must reach paid postage.
7. The photos, data and measurements that appear in this catalog are indicative and susceptible, without prior notice, ofmodification by technical or production requirements.

· ATENCIÓN AL CLIENTE ·

CUSTOMER SUPPORT

Intentando proporcionar nuestro mejor servicio al cliente, estámos a su disposición en la central.
Trying to provide our best customer service, we are at your disposal at the central.

+34 956 805 280

godie@fantasiagodie.com

LUNES A VIERNES
MONDAY TO FRIDAY
08:00H - 17:00H





OBLEAS

WAFER

· PROCESO REPRODUCCIÓN OBLEAS ·

WAFER REPRODUCTION PROCESS

Para la decoración en oblea, seguimos el desarrollo del artículo al completo. Comenzamos con el cocinado de almidón de maíz y colorantes alimentarios. El siguiente paso es el recorte de pétalos, luego se forman las flores según el modelo requerido y finalmente se envasan hasta su incorporación al mercado. Satisfaciendo las máximas exigencias del mercado con precios competitivos y nuestro mejor servicio.

For wafer decoration, we follow the development of the entire article. We start with cooking corn starch and food coloring. The next step is the cutting of the petals, then the flowers are formed according to the required model and finally they are packaged until they are added to the market. Satisfying the highest market demands with competitive prices and our best service.



1. Elección de Colores
Choice of Colors



2. Formación de Pétalos
Choice of Colors



3. Montaje de Flores
Flower Assembly



4. Clasificación de Flores
Flower Classification



5. Revisión de Calidad
Quality Review



6. Envasado
Packaging



Cod. **OG085V**

mm. 25 Ø

Mat. Oblea / Wafer

200

45



NEW

Cod. **OG004**

mm. 25 Ø

Mat. Oblea / Wafer

150

45



Cod. **OG1002PP**

mm. 30 Ø

Mat. Oblea / Wafer

200

45



Cod. **OG27**

mm. 40 Ø

Mat. Oblea / Wafer

200

45



Cod. **OG048**
mm. 40 Ø
Mat. Oblea / Wafer
100
40



Cod. **OGPRIMAVERA**
mm. 45 Ø
Mat. Oblea / Wafer
100
45



Cod. **OG011**
mm. 45 Ø
Mat. Oblea / Wafer
100
45



Cod. **OG24R** Rosa / Pink
mm. 50 Ø 200
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG24A** Azul / Blue
mm. 50 Ø 200
Mat. Oblea / Wafer 45

Cod. **OG24** Surtidas / Assorted
mm. 50 Ø 200
Mat. Oblea / Wafer 45





Cod. **OG24B** Blanca / White
mm. 50 Ø 200
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG24J** Roja / Red
mm. 50 Ø 200
Mat. Oblea / Wafer 45





Cod. **OG30R** Rosa / Pink
mm. 50 Ø 100
Mat. Oblea / Wafer 40



Cod. **OG30A** Azul / Blue
mm. 50 Ø 100
Mat. Oblea / Wafer 40



Cod. **OG30B** Blanca / White
mm. 50 Ø 100
Mat. Oblea / Wafer 40





Cod. **OG05V**

mm. 30 Ø — 200

Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG1005V**

mm. 35 Ø — 200

Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG06B5V**
mm. 35 Ø
Mat. Oblea / Wafer
200
40



Cod. **OGNENUFAR**
mm. 33 Ø
Mat. Oblea / Wafer
200
45



Cod. **OG06B10V**
mm. 45 Ø
Mat. Oblea / Wafer
100
40



Cod. OG06B Surtidas / Assorted
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. OG06BV Violeta / Violet
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. OG06BY Amarilla / Yellow
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. OG06BR Rosa / Pink
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. OG06BA Azul / Blue
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. OG06BT Té / Te
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. OG06BB Blanco / White
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



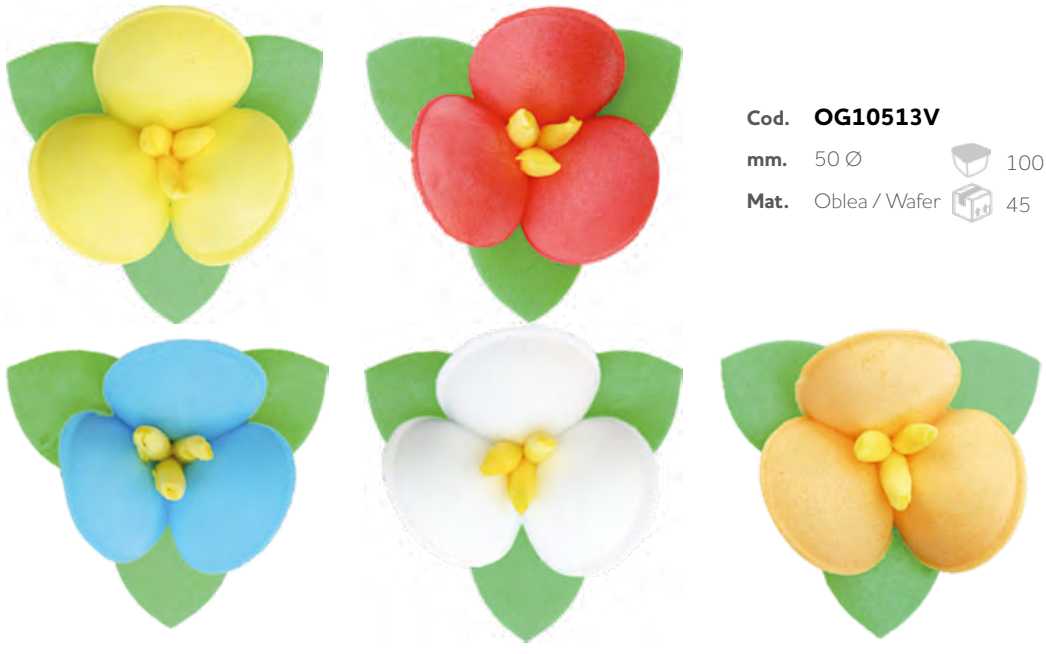
Cod. OG06BJ Roja / Red
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **OG1050**
mm. 40 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG1069**
mm. 40 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG10513V**
mm. 50 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG1206V**

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer

100

45



Cod. **OG014**

mm. 45 Ø

Mat. Oblea / Wafer

100

40





Cod. **OG1006V**

mm. 50 Ø — 100

Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **OG1070**

mm. 55 Ø — 100

Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG082FR** Rosa / Pink
mm. 70 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG082FA** Azul / Blue
mm. 70 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG082FY** Amarillo / Yellow
mm. 70 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG082FJ** Roja / Red
mm. 70 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45



Cod. **OG082F** Surtida / Assorted
mm. 70 ∅ 100
Mat. Oblea / Wafer 45





Cod. **OG0112F**

mm. 75 Ø

Mat. Oblea / Wafer

100

40





Cod. **OGACUATICA**
mm. 65 Ø — 50
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **OGM06**
mm. 60 Ø — 40
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OGM4**

mm. 80 Ø 25

Mat. Oblea / Wafer 40

















Cod. **OGM4**

Surtido 5 colores
Assorted 5 colors

mm. 80 Ø — 25

Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **OGCORBEILLE2**

mm. 90 Ø — 25

Mat. Oblea / Wafer — 40





Cod. **OGCOQUILLE2**

mm. 40 x 50 — 50

Mat. Oblea / Wafer — 45





OGCOQUILLE1

40 Ø — 100

Oblea / Wafer — 45





Cod. **OGOISEAU**

mm. 40 Ø — 100

Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **O0060**

mm. 35 h — 200

Mat. Oblea / Wafer — 63



Cod. **OGGIRASOL**

mm. 55 X 100 h — 50

Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **OGMARGARITA**

mm. 40 X 100 h — 100

Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OGMARIPOSABG**
mm. 60 Ø / 80 Ø — 132
Mat. Oblea / Wafer — 63



Cod. **OGMARIPOSA**
mm. 30 Ø / 47 Ø / 60 Ø — 240
Mat. Oblea / Wafer — 63



Cod. **OGMARIPOSAFLY**
mm. 50 Ø — 1
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OGV4** Verde / Green
Cod. **OGV4M** Marrón / Brown
Cod. **OGV4A** Amarillo / Yellow
mm. 40 h — 1000
M at. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG0020**
mm. 80 h — 50
Mat. Oblea / Wafer — 40

Cod. **OG0019**
mm. 20 Ø
Mat. Oblea / Wafer
1800
40





Cod. **OG0025**
Mat. Oblea / Wafer
210 grs.
45



Cod. **OG0028**
Mat. Oblea / Wafer
210 grs.
45



Cod. **OG0022**
Mat. Oblea / Wafer
210 grs.
45



Cod. **OG0023**
Mat. Oblea / Wafer
210 grs.
45



Cod. **OG0024**
Mat. **Oblea / Wafer**
210 grs.
45



Cod. **OG0026**
Mat. Oblea / Wafer
210 grs.
45



Tamaño Real Real Size





Cod. **OG0017**
mm. 90 x 50 h — 150
Mat. Oblea / Wafer — 45

Cod. **OG0017B**
mm. 90 x 50 h — 75
Mat. Oblea / Wafer — 45



Tamaño Real Real Size





Cod. **OG0018**
mm. 90 x 50 h — 150
Mat. Oblea / Wafer — 45

Cod. **OG0018B**
mm. 90 x 50 h — 75
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG0017 PARABENS**
mm. 90 x 45 h — 60
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG0017 AUGURI**
mm. 90 x 45 h — 60
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG0017 FELICITATS**
mm. 90 x 45 h — 60
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **OG0017 ZORIONAK**
mm. 90 x 45 h — 60
Mat. Oblea / Wafer — 45

Obleas para turrones y pasteles.
Wafers for nougat and cakes.

Cod. **O0007** — Fino / Thin
mm. 40 ∅ — 1000
Mat. Oblea / Wafer — 45

Cod. **O0007B** — Grueso / Thickness
mm. 40 ∅ — 1000
Mat. Oblea / Wafer — 45



Cod. **O0011** — Fino / Thin
mm. 50 ∅ — 1000
Mat. Oblea / Wafer — 45

Cod. **O0011B** — Grueso / Thickness
mm. 50 ∅ — 1000
Mat. Oblea / Wafer — 45

Cod. **O0012** — Fino / Thin
mm. 60 ∅ — 1000
Mat. Oblea / Wafer — 45

Cod. **O0012B** — Grueso / Thickness
mm. 60 ∅ — 1000
Mat. Oblea / Wafer — 45



OBLEA / WAFER

Lámina de oblea lista para imprimir. 2 caras lisas.
Wafer sheet for ready to print. 2 sided smooth.

Cod. **O0009**
mm. 210 x 297 (A4) — 50
Mat. Oblea / Wafer — 24

Cod. **O0019**
mm. 420 x 297 h (DIN-A3) — 50
Mat. Oblea / Wafer — 5



CHOCOTRANSFER

Lámina Chocotransfer lista para imprimir.
Chocotransfer sheet for ready to print.

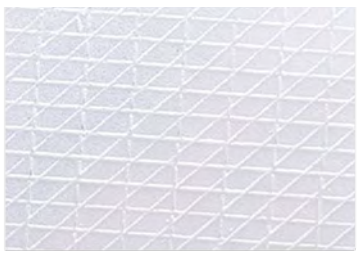
Cod. **AO0890**
mm. 210 x 297 (A4) — 30
Mat. Transfer Chocolate — 10



AZÚCAR / SUGAR

Lámina de Azúcar lista para imprimir.
Sugar sheet for ready to print.

Cod. **A0132** Estándar - Standar **A0138** Gruesa
mm. 210 x 297 (A4) — 20
Mat. Azúcar / Sugar — 15



Obleas ideales para los turrones.
Wafers ideal for nougat.

Cod. **O0022**
mm. 300 x 400 — 2 Kg.
Mat. Oblea / Wafer — 4



Cod. **O0023**
mm. 400 x 550 — 3 Kg.
Mat. Oblea / Wafer — 4





PASTILLAJE

PASTILLAGE

· PROCESO REPRODUCCIÓN PASTILLAJE ·

PASTILLAGE REPRODUCTION PROCESS

La fabricación del pastillaje es completamente manual, donde nuestros artesanos producen con mucha habilidad la creación de flores y figuras decorativas dándole una exclusividad a su pastel.
Se producen las pastas neutras y de color para realizar el modelado y secado, y una vez terminados éstos pasos, se comienza con el montaje de cada pieza con el máximo esmero y ateniéndose a la higiene que se requiere.
Por último procedemos al envasado, cuestión muy supervisada para que con el empaquetado y transporte lleguen en perfecto estado al cliente.

The manufacture of the pastillaje is completely manual, where our artisans produce with great skill the creation of flowers and decorative figures giving an exclusivity to their cake. Neutral and colored pastes are produced for modeling and drying, once these steps have been completed, each piece is assembled with the utmost care and in accordance with the hygiene required.
Finally we proceed to the packaging, a very supervised issue so that with the packaging and transport they arrive in perfect condition to the customer.



1. Taller de modelado
Modeling workshop



2. Taller de ensamblado
Assembly workshop

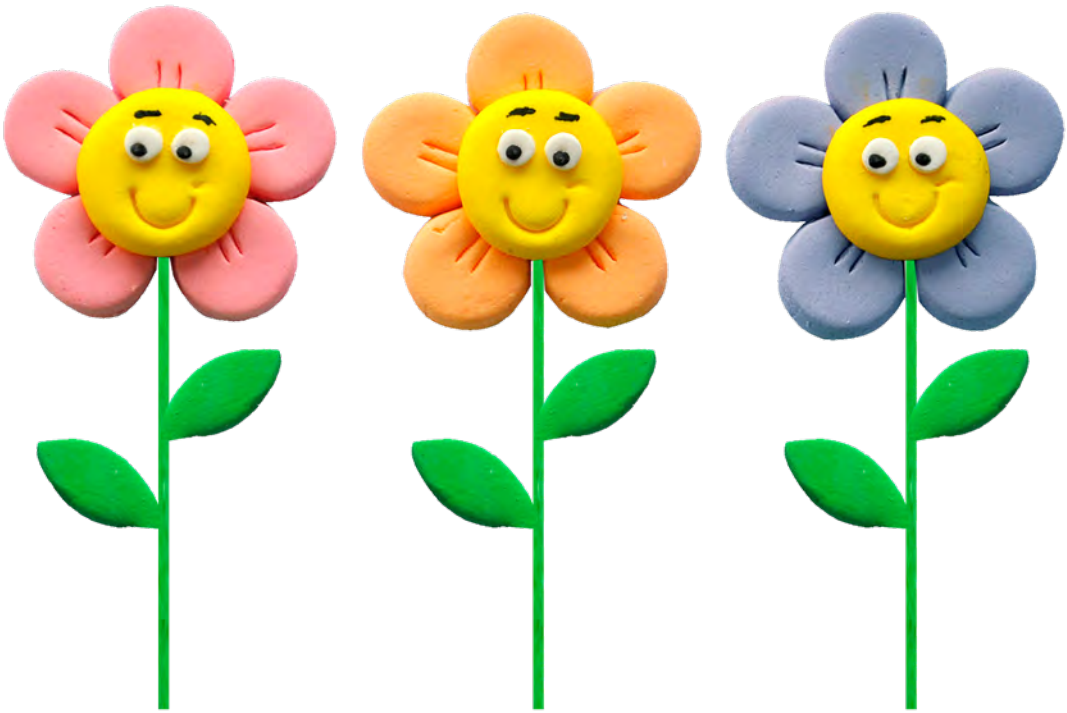


3. Taller de montaje
Assembly shop



4. Empaquetado
Packaging

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.



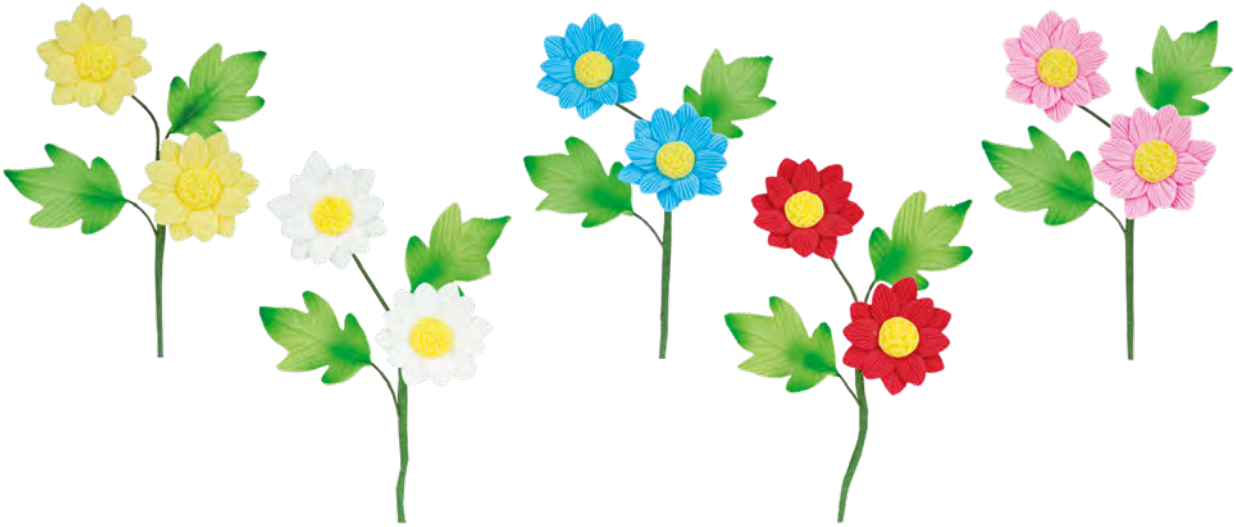
Cod. **A0445**

mm. 35Ø x 90 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

24

16



Cod. **A0420**

mm. 75 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

25

16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.



Cod. **A0422**

mm. 100 Ø

Mat. Pastillaje / Pastillage

12

8



Cod. **A0439**

mm. 6 uds. 80 Ø - 8 uds. 50Ø

14

16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.



Cod. **A0455**
mm. 63 ∅
Mat. Pastillaje / Pastillage

16
16



Cod. **A0456**
mm. 77 ∅
Mat. Pastillaje / Pastillage

9
16



Cod. **A0457**
mm. 76 ∅
Mat. Pastillaje / Pastillage

16
16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.



Cod. **A0440**

mm. 170 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

6

8



Cod. **A0425**

mm. 50 Ø x 85 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

12

16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.













Cod. **A0404**

mm. 170 h

Mat. Pastillaje / Pastillage

6

16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.

Flor blanca para personalización de color.
White flower to personalize it.



Cod. **A0422W**
mm. 100 Ø — 12
Mat. Pastillaje / Pastillage — 8



Cod. **A0426**
mm. 180 h — 12
Mat. Pastillaje / Pastillage — 12



Cod. **A0408**
mm. 80 Ø — 12
Mat. Pastillaje / Pastillage — 16



Cod. **A0078**
mm. 60 x 40 x 50 h — 8
Mat. Pastillaje / Pastillage — 16



Cod. **A0079**
mm. 40 x 30 x 35 h — 18
Mat. Pastillaje / Pastillage — 16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.



Cod. **A0431**

mm. 100 x 50 h — 12

Mat. Pastillaje / Pastillage — 24



Cod. **A0436**

mm. 50 ∅ x 100 h — 12

Mat. Pastillaje / Pastillage — 16



Cod. **A0409**

mm. 50 x 65 x 120 h — 30

Mat. Pastillaje / Pastillage — 16

ATENCIÓN: Productos NO comestible, sólo decorativo por contener piezas metálicas.
ATTENTION: NOT edible products, only decorative because it contains metal parts.





DECORACIONES EN AZÚCAR

SUGAR DECORATION



Cod. **A0447**
mm. 50 Ø — 25
Mat. Azúcar / Sugar — 16

Cod. **A0448**
mm. 30 Ø — 32
Mat. Azúcar / Sugar — 16



Cod. **A0449**
mm. 50 Ø — 25
Mat. Azúcar / Sugar — 16

Cod. **A0450**
mm. 30 Ø — 32
Mat. Azúcar / Sugar — 16



NEW

Cod. **A0454**
mm. 50 Ø — 25
Mat. Azúcar / Sugar — 16

Cod. **A1029**
mm. 25 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
150
1



Cod. **A0133**
mm. 40 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
60
1



Cod. **A0166**
mm. 40 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
60
1



Cod. **A1045**
mm. 40 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
60
1





Cod. **A0446**
mm. 30 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
36
16



Cod. **A1103**

mm. 45 Ø — 80

Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A1102**

mm. 45 Ø — 80

Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A1104**

mm. 20 Ø — 192

Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0458**

mm. 25 Ø — 210

Mat. Azúcar / Sugar — 16

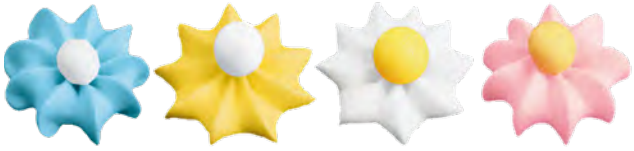


Cod. **A0081**
mm. 25 h — 350
Mat. Azúcar / Sugar — 1

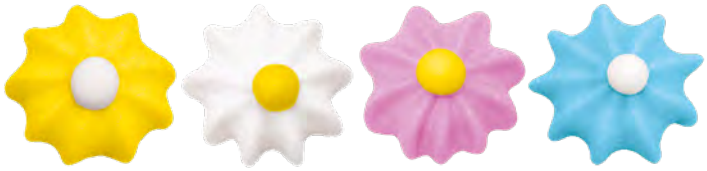


Cod. **A0097**
mm. 35 h — 350
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0652**
mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0134**
mm. 20 Ø — 640
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0230**
mm. 30 Ø — 240
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0035**
mm. 30 Ø — 240
Mat. Azúcar / Sugar — 1





Cod. **A1121**
mm. 25 ∅ 150
Mat. Azúcar / Sugar 1



Cod. **A1122**
mm. 40 ∅ 60
Mat. Azúcar / Sugar 1



Cod. **A1123**
mm. 40 ∅ 60
Mat. Azúcar / Sugar 1



Cod. **A0146**
mm. 40 ∅ 60
Mat. Azúcar / Sugar 1



Cod. **A0370**
mm. 30 180
Mat. Azúcar / Sugar 1



Cod. **A0364**
mm. 50 60
Mat. Azúcar / Sugar 1

Cod. **A1033**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A1137**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1





Cod. **A1135**
mm. 30 - 35 H
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A1235**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1

Cod. **A0631**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A1051**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1





Cod. **A1136**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A1236**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1

Cod. **A3083**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A3085**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



Cod. **A0217**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1





Cod. **A0940**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0947**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1

Cod. **A0131**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A1056**
mm. 30 - 35 h
Mat. Gelatina / Jelly

150
1





Cod. **A3054**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A3059**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1

Cod. **A3050**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A0960**
mm. 30 - 35 h
Mat. Gelatina / Jelly

150
1





Cod. **A0371** - **Kit 5 pzs.**
mm. 40 - 120 h — 5
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0997**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



Cod. **A1118**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A3060**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1





Cod. **A3052**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A4052**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1

Cod. **A0181**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A1181**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



NEW



NEW

Cod. **A0191**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0041**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1



NEW



Cod. **A0630**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0924**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



Cod. **A1199**
mm. 40 - 45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60
1

Cod. **A1120**
mm. 40 - 45 h
60
1

Cod. **A1100**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A1200**
mm. 30 - 35 h
Mat. Gelatina / Jelly

150
1





Cod. **A0282**
mm. 40 - 45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60
1

Cod. **A1049**
mm. 40 - 45 h
Mat. Gelatina / Jelly
60
1

Cod. **A0178**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A0182**
mm. 30 - 35 h
Mat. Gelatina / Jelly

150
1





Cod. **A0662**
mm. 40 - 45 h
Mat. Azúcar / Sugar
60
1

Cod. **A1048**
mm. 40 - 45 h
Mat. Gelatina / Gely
60
1

Cod. **A1042**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A1023**
mm. 30 - 35 h
Mat. Gelatina / Jelly

150
1





Cod. A0273
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. A0920
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Gely — 1

Cod. A0104
mm. 30 - 35 H
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A0059
mm. 30 - 35 H — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1



Cod. A0328
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. A10054
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



NEW



Cod. A1157
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A40959
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1

Cod. A1116
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. A1106
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



NEW



Cod. A0120
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. A3084-
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1



Cod. **A0258**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0343**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



Cod. **A3055**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A3064**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1



NEW

Cod. **A1149**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A1150**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Azúcar / Sugar — 1



NEW

Cod. **A1009**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A1010**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Gely — 1

Cod. **A0104**
mm. 30 - 35 H
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A0059**
mm. 30 - 35 H
Mat. Gelatina / Jelly

150
1





Cod. **A0368**
mm. 35 x 60 — 50
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0945**
mm. 30 Ø — 120
Mat. Azúcar / Sugar — 1





SURTIDO / ASSORTMENT

Cod. **A0946**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0956**
mm. 40 - 45 h — 60
Mat. Gelatina / Jelly — 1

MULTICOMBIMUÑECOS / MULTIASSORTMENT

Cod. **A0952**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Azúcar / Sugar — 1

Cod. **A0207**
mm. 30 - 35 h — 150
Mat. Gelatina / Jelly — 1





Cod. **A0128**
mm. 30 - 35 h
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **A0281**
mm. 30 - 35 h
Mat. Gelatina / Jelly
150
1



Cod. **A0284**
mm. 80 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
12
1



Cod. **A0070**
mm. 37 x 55
Mat. Azúcar
84
1

Cod. **A0067**
mm. 37 x 55
Mat. Azúcar
84
1



Cod. **A0154**

mm. 45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60

1



Cod. **A0027M**

mm. 22 h

Mat. Azúcar / Sugar

150

1



Cod. **A0027**

mm. 22 h

Mat. Azúcar / Sugar

150

1



Cod. **A3057**

mm. 40 - 45 h

Mat. Azúcar / Sugar

60

1

CONFETI





Cod. **OF33040**

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.

6





Cod. **OF33041**

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.

6





Cod. **OF33046**

mm. 10

Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.

6





Cod. **OF33044**

mm. 6 Ø

Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.

6

Tamaño real. / Real size.





Cod. **OF5524**
mm. 4 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **OF5523**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6

Cod. **OF5525**
mm. 8 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **OF5526**
mm. 12 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6

Tamaño real. / Real size.

Cod. **OF5534**
mm. 4 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **OF5537**
mm. 8 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6

Cod. **OF5536**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

Cod. **OF5538**
mm. 12 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6









Corazón plateado relleno de chocolate.
Chocolate filled silver heart.

Cod. **A0039**
mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6



Corazón dorado relleno de chocolate.
Chocolate filled golden heart.

Cod. **A0040**
mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6



Cod. **OF5533**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar

1 kg.
6

GRAGEAS



Cod. **N0091**
mm. 6
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **N0021**
mm. 0,5 - 2 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



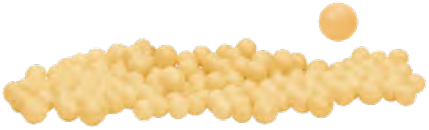
Cod. **MA27991**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **MA28530**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **MA28540**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **MA28550**
mm. 6 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6





MINI

Cod. **MA15110**
mm. 10 Ø
Mat. Azúcar / Sugar Chocolate

NORMAL

Cod. **MA15010**
mm. 15 Ø
Mat. Azúcar / Sugar Chocolate
1 kg.
6



Cod. **MA42004**
mm. 1,5
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **MA42005**
mm. 1,5
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **MA42008**
mm. 1,5
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6

NEW



Cod. **MA42001**
mm. 1,5
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **A0167**
mm. 15 - 25 Ø
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6



Cod. **MA42003**
mm. 1,5
Mat. Azúcar / Sugar
1 kg.
6




CHOCOLATE
CHOCOLATE

Para poder personalizar sus productos, simplemente debe enviarnos su logotipo original y decidir el tipo de producto a personalizar.

- Placas de chocolate con o sin relieve.
- Blíster transferibles para rellenar.
- Láminas transferibles.

To be able to customize your products, you simply send us your original logo and decide the type of product to be customized.

- Chocolate tablets with or without relief.
- Transferable blister to fill.
- Transferable sheets.

INFORMACIÓN
INFORMATION

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será valido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. AO0800

Paso 1
Step 1

Elegir el tipo de chocolate
(Negro / Blanco).
Choose the type of chocolate
(Black / White).





Paso 2
Step 2

Elegir el tipo de placa
(Con relieve / Sin relieve)

Choose the type of plate
(With relief / Without relief).



Con borde
With edge



Sin borde
Without edge

Paso 3
Step 3

Elegir color del logo.
(Consultar otros colores)

Choose logo color.
(Consult other colors)



Cacao
Cocoa



Oro
Gold

PLACAS PERSONALIZADAS
PERSONALIZED PLATES

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será valido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. **AO0800**



Cod. **BR148** (Con borde / With edge)
Cod. **B161** (Sin borde / Without edge)
mm. 33 x 22 450
Mat. Chocolate 5



Cod. **BR108** (Con borde / With edge)
Cod. **B162** (Sin borde / Without edge)
mm. 40 x 25 360
Mat. Chocolate 5



Cod. **BR180** (Con borde / With edge)
Cod. **B131** (Sin borde / Without edge)
mm. 42 x 35 270
Mat. Chocolate 5



Cod. **BR109** (Con borde / With edge)
Cod. **B134** (Sin borde / Without edge)
mm. 57 x 35 180
Mat. Chocolate 5



Cod. **BR149** (Con borde / With edge)
Cod. **B163** (Sin borde / Without edge)
mm. 55 x 30 180
Mat. Chocolate 5



Cod. **BR205** (Con borde / With edge)
Cod. **B204** (Sin borde / Without edge)
mm. 30 x 30 360
Mat. Chocolate 5



Cod. **BR147** (Con borde / With edge)
Cod. **B160** (Sin borde / Without edge)
mm. 40 x 40 240
Mat. Chocolate 5

PLACAS PERSONALIZADAS
PERSONALIZED PLATES

Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será valido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. **AO0800**



Cod. **BR182** (Con borde / With edge)
Cod. **B181** (Sin borde / Without edge)
mm. 24 Ø — 600
Mat. Chocolate — 5



Cod. **BR105** (Con borde / With edge)
Cod. **B139** (Sin borde / Without edge)
mm. 30 Ø — 360
Mat. Chocolate — 5



Cod. **BR107** (Con borde / With edge)
Cod. **B159** (Sin borde / Without edge)
mm. 40 Ø — 240
Mat. Chocolate — 5



Cod. **BR179** (Con borde / With edge)
Cod. **B128** (Sin borde / Without edge)
mm. 50 Ø — 150
Mat. Chocolate — 5

Empiece personalizando sus creaciones con la mínima inversión, a partir de 1 caja.

Nuevo modelo de personalización asequible para todos los clientes

SIN COSTE DE CLICHÉ - CANTIDADES REDUCIDAS (1 CAJA) - IMPRESIÓN A TODO COLOR - CHOCOLATE BLANCO DE PRIMERA

New affordable customization model for all customers

NO CLICHÉ COST - REDUCED QUANTITIES (1 BOX) - FULL COLOR PRINTING - PREMIUM WHITE CHOCOLATE.





Cod. **A1141**
mm. 22 x 30 — 432
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1066**
mm. 37 x 55 — 84
Mat. Chocolate — 2



Cod. **A1126**
mm. Ø 50 — 60
Mat. Chocolate — 2

TAMAÑOS REALES.
Real size.



Cod. **A1061**
mm. Ø 30 — 432
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1140**
mm. Ø 20 — 770
Mat. Chocolate — 1



Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será valido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. **AO0800**



Cod. **BTR148** Con borde - With edge
Cod. **BT161** Sin borde - Without edge
mm. 33 x 22 — 90
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR108** Con borde - With edge
Cod. **BT162** Sin borde - Without edge
mm. 40 x 25 — 72
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR109** Con borde - With edge
Cod. **BT134** Sin borde - Without edge
mm. 57 x 35 — 36
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR205** Con borde - With edge
Cod. **BT204** Sin borde - Without edge
mm. 30 x 30 — 72
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR147** Con borde - With edge
Cod. **BT160** Sin borde - Without edge
mm. 40 x 40 — 48
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR149** Con borde - With edge
Cod. **BT163** Sin borde - Without edge
mm. 55 x 30 — 36
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR105** Con borde - With edge
Cod. **BT139** Sin borde - Without edge
mm. 30 Ø — 72
Mat. P.V.C. — 50



Cod. **BTR106** Con borde - With edge
Cod. **BT159** Sin borde - Without edge
mm. 40 Ø — 48
Mat. P.V.C. — 50



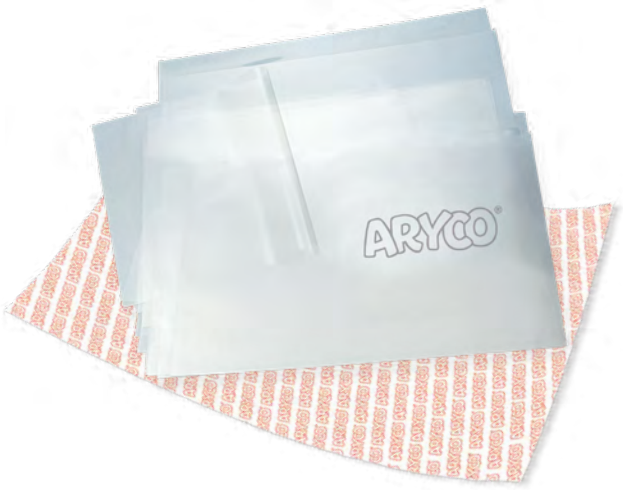
Cod. **BTR248** Con borde - With edge
mm. 40 Ø — 48
Mat. P.V.C. — 50



Para la personalización será necesario realizar el cliché de cada cliente, el cual será valido hasta 4 años.

For customization it will be necessary make the cliché of each client, the which will be valid up to 4 years.

Cod. **AO0800**



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO.

Transferable sheets with your logo

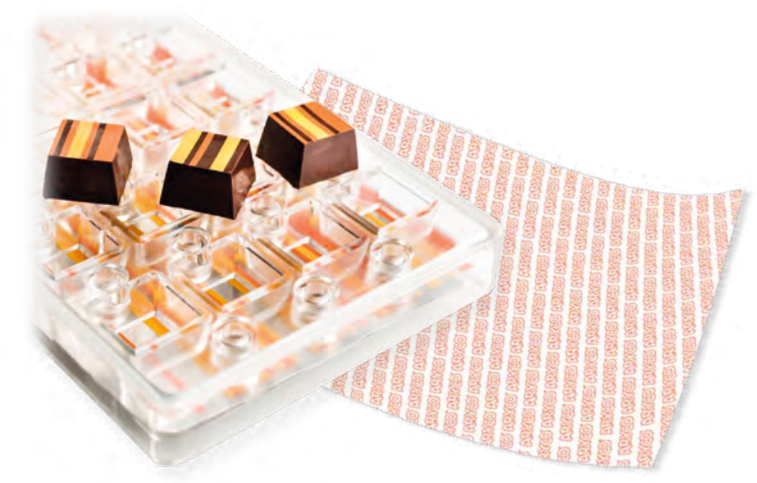
Cod. **B9000**

mm. 340 x 265

Mat. P.V.C.

50 Láminas / Sheets

1



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA MOLDES DE BOMBÓN

Transferable sheets with your logo for Chocolate molds

Cod. **B9001**

mm. 260 x 123

Mat. P.V.C.

50 Láminas / Sheets

1



LÁMINAS TRANSFERIBLES CON SU LOGOTIPO PARA BOMBÓN INDIVIDUAL

Transferable sheets with your logo for Individual chocolate

Cod. **B9002**

mm. 4 x 4

Mat. P.V.C.

2400 Láminas / Sheets

1



Cod. **A1066F**
mm. 37 x 55 — 84
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B14088**
mm. 80 x 30 — 64
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B07091**
mm. 24 x 47 — 210
Mat. Chocolate — 1



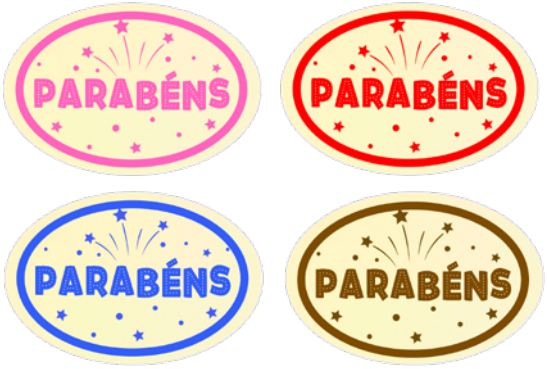
Cod. **B18583**
mm. 60 x 83 — 32
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1061F**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1126F**
mm. 50 Ø — 60
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1066PT**
mm. 37 x 55 — 84
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1066IT**
mm. 37 x 55 — 84
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1066FC**
mm. 37 x 55
Mat. Chocolate
84
1



Cod. **B14086**
mm. 59 x 50
Mat. Chocolate
56
1



Cod. **B14090**
mm. 80 x 30
Mat. Chocolate
64
1



Cod. **A1126FC**
mm. 50 Ø
Mat. Chocolate
60
1



Cod. **A1061FC**
mm. 30 Ø
Mat. Chocolate
432
1



Cod. **B18213**
mm. 64 Ø
Mat. Chocolate
40
1



Cod. **A1066PTF**
mm. 37 x 55
Mat. Chocolate
84
1



Cod. **A1066ITF**
mm. 37 x 55
Mat. Chocolate
84
1



Cod. **A10613TQ**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1

Cod. **A11403TQ**
mm. 20 Ø — 770
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A10613C**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1

Cod. **A11403C**
mm. 20 Ø — 770
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1061CH**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1

Cod. **A1140CH**
mm. 20 Ø — 770
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A10613AV**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1

Cod. **A11403AV**
mm. 20 Ø — 770
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A10613KI**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1

Cod. **A11403KI**
mm. 20 Ø — 770
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1061TU**
mm. 30 Ø — 432
Mat. Chocolate — 1

Cod. **A1140TU**
mm. 20 Ø — 770
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B07052**
mm. 30 Ø — 240
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B07054**
mm. 30 Ø — 240
Mat. Chocolate — 1

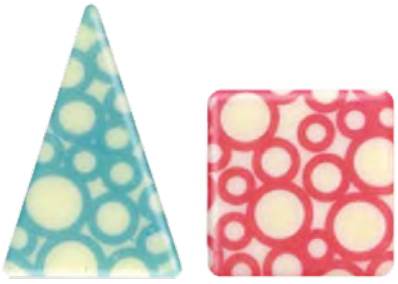


Cod. **B07093**
mm. 24 x 47 — 210
Mat. Chocolate — 1









Cod. **B20007**

mm. 35 Ø / 31 x 47

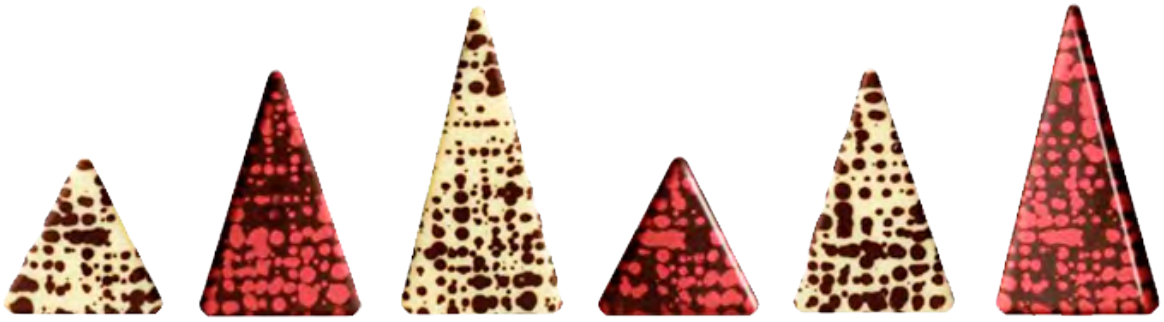
Mat. Chocolate

65 Circulos + 96 Triángulos

Cod. **B20662**

mm. 47 x 31 / 31,8 x 31,8

80 Circulos + 96 Triángulos



Cod. **B20392**

mm. 54 / 43 / 27 x 28

240

1



Cod. **B20391**

mm. 21 Ø / 30 Ø / 37 Ø

150

1



Cod. B15655
mm. 125 x 6 — 180
Mat. Chocolate — 1



Cod. B15654
mm. 31,8 x 31,8 — 160
Mat. Chocolate — 1



Cod. B15659
mm. 31 x 47 — 192
Mat. Chocolate — 1



Cod. B15653
mm. 20 x 20 — 384
Mat. Chocolate — 1



Cod. B15637
mm. 74 x 48 — 60
Mat. Chocolate — 1



Cod. B20703
mm. 125 x 6 — 270
Mat. Chocolate — 1



Cod. B20663
mm. 31 x 47 — 192
Mat. Chocolate — 1



Cod. B20702
mm. 31 x 47 — 288
Mat. Chocolate — 1



Cod. B20661
mm. 31,8 x 31,8 — 240
Mat. Chocolate — 1



Cod. B17764
mm. 125 x 6 — 180
Mat. Chocolate — 1



Cod. B17763
mm. 34 x 56 — 100
Mat. Chocolate — 1



Cod. B17761
mm. 31,8 x 31,8 — 160
Mat. Chocolate — 1

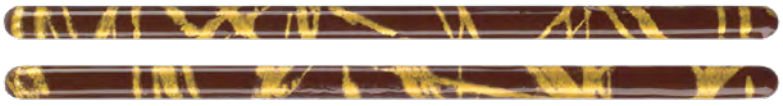


Cod. B17762
mm. 31 x 47 — 192
Mat. Chocolate — 1



Cod. B17765
mm. 74 x 48 — 60
Mat. Chocolate — 1

Cod. B13851
mm. 125 x 6 — 90
Mat. Chocolate — 1





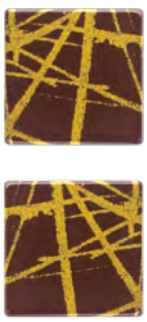
Cod. B16352
mm. 50 x 6 — 400
Mat. Chocolate — 1



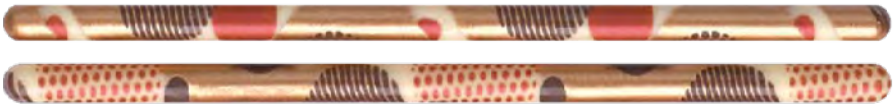
Cod. B20361
mm. 30 Ø — 126
Mat. Chocolate — 1



Cod. B13857
mm. 65 / 43 / 22 — 48
Mat. Chocolate — 1



Cod. B14070
mm. 31,8 x 31,8 — 80
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B19371**
mm. 125 x 6 — 180
Mat. Chocolate — 1





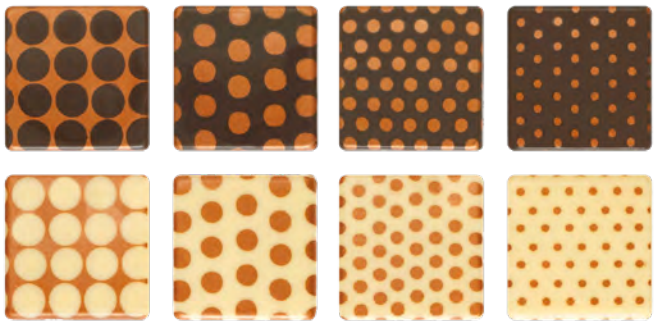
Cod. **B15648**
mm. 47 x 31 — 192
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B19370**
mm. 31,8 x 31,8 — 160
Mat. Chocolate — 1



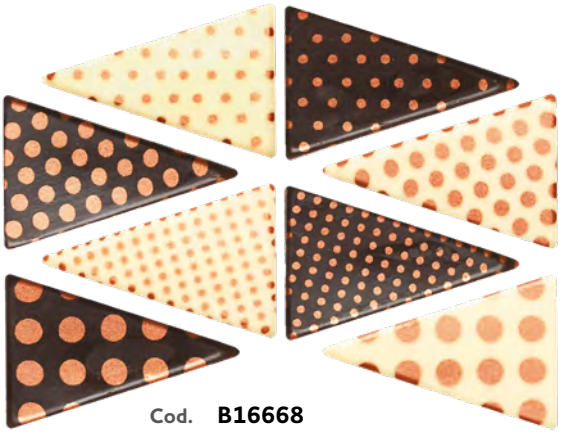
Cod. **B20394**
mm. 25 x 25 — 180
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B16667**
mm. 31,8 x 31,8 — 160
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B19352**
mm. 20 Ø — 324
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B16668**
mm. 47 x 31 — 192
Mat. Chocolate — 1

Cod. **B16629**
mm. 30 Ø — 126
Mat. Chocolate — 1





Cod. **B18217**
mm. 125 x 6 — 180
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B19372**
mm. 50 x 6 — 400
Mat. Chocolate — 1



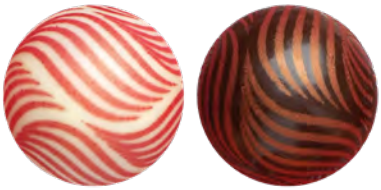
Cod. **B18215**
mm. 63 / 45 / 27 Ø — 120
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B18216**
mm. 66 x 16 — 120
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B18214**
mm. 31,8 x 31,8 — 160
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B18150**
mm. 30 Ø — 126
Mat. Chocolate — 1

Cod. **B20372**
mm. 20 Ø 324
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15944**
mm. 20 Ø 324
Mat. Chocolate 1





Cod. **B16329**
mm. 30 Ø 126
Mat. Chocolate 1



Cod. **B20370**
mm. 30 Ø 126
Mat. Chocolate 1



Cod. **B19369**
mm. 30 Ø 126
Mat. Chocolate 1



Cod. **B19348**
mm. 30 Ø 126
Mat. Chocolate 1





Cod. **BN100.00**
mm. 30 ∅
Mat. Chocolate
160
1



Cod. **B17692**
mm. 30 ∅
Mat. Chocolate
160
1



Cod. **B18969**
mm. 30 ∅
Mat. Chocolate
160
1



Cod. **B17702**
mm. 50 x 56
Mat. Chocolate
60
1



Cod. **A1035**
mm. 22 ∅
Mat. Chocolate
176
1





Cod. **B19005**
mm. 59 / 50 / 41 — 96
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B15067**
mm. 23 x 37 — 240
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B17689**
mm. 34 x 56 — 150
Mat. Chocolate — 1



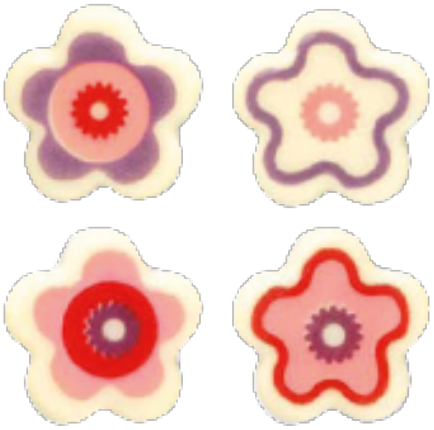
Cod. **B17708**
mm. 23 x 37 — 360
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B15066**
mm. 34 x 56 — 100
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B18668**
mm. 50 x 43 — 72
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B19959**
mm. 25 Ø — 240
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B17012**
mm. 19 x 14 — 240
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B13995**
mm. 19 x 14 — 240
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B17006**
mm. 29 x 40 — 120
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B17028**
mm. 80 x 9 — 180
Mat. Chocolate — 1



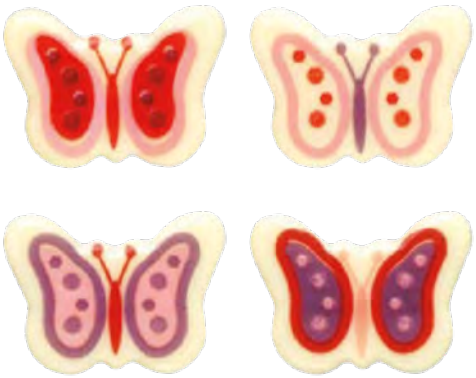
Cod. **B17718**
mm. 80 x 9 — 60
Mat. Chocolate — 1

Cod. **B19000**
mm. 61 x 28 — 80
Mat. Chocolate — 1





Cod. **B19315**
mm. 35 x 30 — 144
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B19958**
mm. 30 x 22 — 220
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B18220**
mm. 20 Ø — 324
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B15859**
mm. 30 Ø — 126
Mat. Chocolate — 1





Cod. **A1148**
mm. 14 h — 10
Mat. Chocolate — 1

* Consultar números independientes.

** Consult independent numbers.*



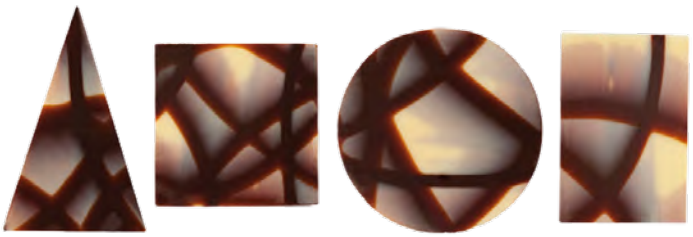
Cod. **MA-19805**
mm. Ø 30 1025
Mat. Chocolate 1



Cod. **MA-19818**
mm. 45 x 55 490
Mat. Chocolate 1



Cod. **MA-22613**
mm. 45 x 55 490
Mat. Chocolate 1



Cod. **MA-19835**
mm. 40 - 55 340
Mat. Chocolate 1



Cod. **MA-05761**
mm. 60 575
Mat. Chocolate 1





Cod. **B18159**
mm. 20 x 53 40
Mat. Chocolate 1

Cod. **B19264**
mm. 12 x 33 160
Mat. Chocolate 1



Cod. **B17048**
mm. 19 x 19 108
Mat. Chocolate 1



Cod. **B19382**
mm. 10 x 15 440
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16300**
mm. 17 x 31 120
Mat. Chocolate 1



Cod. **B17057**
mm. 11 x 21 216
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16664**
mm. 44 / 34 / 29 Ø 150
Mat. Chocolate 1



Esferas cubiertas con chocolate blanco y con núcleo de cereal.

Chocolate Covered Spheres white and with cereal core.





Cod. **MA07416**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07415**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07414**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07417**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07468**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07469**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07471**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07470**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10



Cod. **MA07419** **Surtido / Assortment**
mm. 20 Ø — 1 Kg.
Mat. Chocolate — 10

Cod. **MA07420** **Surtido / Assortment**
mm. 20 Ø — 3 Kg.
Mat. Chocolate — 6

Miniesferas cubiertas con chocolate blanco y con núcleo de cereal.

Chocolate Covered Minispheres white and with cereal core.



Cod. **MA07410**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Blanco

1 Kg.

5



Cod. **MA07422**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Con leche

1 Kg.

5



Cod. **MA07421**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Negro

1 Kg.

5



Cod. **MA07413**

mm. 5 Ø

Mat. 3 Chocolates

1 Kg.

5



Cod. **MA-MIMIXE0**

mm. 2 Ø

Mat. Chocolate

425 gr.

12



Cod. **MA07311**

mm. 6 Ø

Mat. Chocolate Azúcar

1 Kg.

5



Cod. **MA07412**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Blanco - Fresa

1 Kg.

5



Cod. **MA07423**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Blanco - Naranja

1 Kg.

5



Cod. **MA07424**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Blanco - Rojo

1 Kg.

5



Cod. **MA07418**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate - Caramelo

1 Kg.

5





Cod. **MA07411**

mm. 5 Ø

Mat. Chocolate Blanco - Surtido

1 Kg.

5

Cod. **MA-13983**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.



Cod. **MA-13985**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.



Cod. **MA-13982**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.



Cod. **MA-13987**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.



Cod. **MA-13984**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.



Cod. **MA-13988**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.



Cod. **MA-19954**
mm. 200 x 7 Ø
Mat. Chocolate
1 1 5 und.





Cod. **MA-21598**
mm. 100 h
Mat. Chocolate
76 und.
4



Cod. **MA-14007**
mm. 40 h
Mat. Chocolate
4 2 0 und.



Cod. **MA-12937**
mm. 7 x 4 h — 1 kg.
Mat. Chocolate — 4 kg.



Cod. **MA-12938**
mm. 7 x 4 h — 1 kg.
Mat. Chocolate — 4 kg.



Cod. **MA-12936**
mm. 7 x 4h — 1 kg.
Mat. Chocolate — 4 kg.



Cod. **MA-90060**
mm. 7 x 4 h — 1 kg.
Mat. Chocolate — 4 kg.



Cod. **MA-15210**
mm. 7 x 4 h — 1 kg.
Mat. Chocolate — 4 kg.



Cod. **MA-12941**
mm. 7 x 4 h — 1 kg.
Mat. Chocolate — 4 kg.

TRANSFERS



Cod. **BT60204**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60200**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

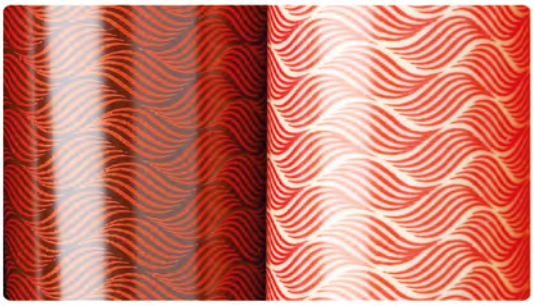
Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60295**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60296**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

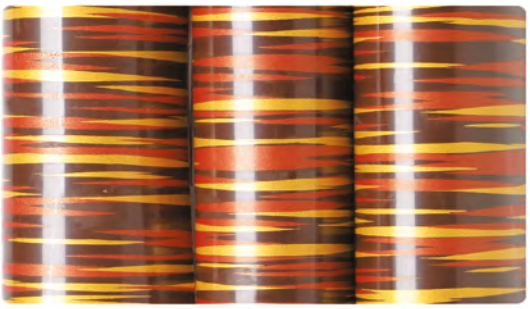
Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60322**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60268**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60313**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60214**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60305**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT11068**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60014**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60215**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60235**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60219**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60287**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT60305**

mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets

Mat. P.V.C. — 1

Bodas





NUEVO

NO0152A

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NUEVO

NO0152B

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 24





DISPONIBLE EN MAYO

NO0208

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





NO0149

cm. 17 h

Mat. Resina / Resin

1 24





NO0141

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36





NO0142

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36





NO0139

cm. 17 x 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36





NO0138

cm. 17 x 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36



NO0146

cm. 17 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0145

cm. 17 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0127

cm. 18,5 h

Mat. Resina / Resin

1 24

Contenido de la caja - Box contents:
- 1 Pareja - Couple
- 1 Niño - Boy
- 1 Niña - Girl



NO0148

cm. 17 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0140

cm. 16 x 15 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0213

cm. 12 x 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36





NO0210

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36





NO0203

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 24

ESCOGE TU PAREJA
CHOOSE YOUR PARTNER



NO0133
cm. 18h
Mat. Resina / Resin
1 24



NO0131
cm. 18 h
Mat. Resina / Resin
1 24



NO0135
cm. 18 h
Mat. Resina / Resin
1 24



NO0130
cm. 18 h
Mat. Resina / Resin
1 24



NO0132
cm. 18 h
Mat. Resina / Resin
1 24



NO0134
cm. 18 h
Mat. Resina / Resin
1 24





¡EXPLORA TODAS LAS OPCIONES!

PUEDES CREAR HASTA 15 COMBINACIONES ÚNICAS.

EXPLORE ALL THE OPTIONS! !

YOU CAN CREATE UP TO 15 UNIQUE COMBINATIONS.





NO0136

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36



NO0125

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 36

GALIDAD PREMIUM





NO0144

cm. 17 h

Mat. Resina / Resin

1 24

GALIDAD PREMIUM





NO0147

cm. 17 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0115

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0124

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 24



AT0053
cm. 6 h (número/number)
Mat. Cera / Candle
12 360



NO0006
cm. 8 h (Corazón)
Mat. P.V.C
24 120



NO0080A
cm. 15 h
Mat. P.V.C
6 48



NO0143

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 24



NO0120

cm. 18 h

Mat. Resina / Resin

1 24



AT0054
cm. 6 h (número/number)
Mat. Cera / Candle
12 360



A0901
cm. 8 h (Corazón)
Mat. P.V.C
24 120



NO0080B
cm. 15 h
Mat. P.V.C
6 48



NUEVO

A0383

cm. 10 x 12 h

Mat. Acrílico / Acrylic

12



NUEVO

A0382

cm. 10 x 9,5 h

Mat. Acrílico / Acrylic

12

A0115
cm. 4,5 x 20 metros
Mat. Cinta de tela
Cloth tape
1



L0057
cm. 4,8 x 50 metros
Mat. Cinta plástica
Plastic tape
1



NO0023
cm. 17 h
Mat. P.V.C
6 48



NO0032
cm. 22 h
Mat. P.V.C
2 28



NO0077
cm. 20 h
Mat. P.V.C
6 48

Bautizos



GALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

NO0204

cm. 12 h

Mat. Resina / Resin

1 48

GALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

NO0205

cm. 12 h

Mat. Resina / Resin

1 48



DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

NO0198

cm. 12 h

Mat. Resina / Resin

1 48



DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

NO0199

cm. 12 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0121

cm. 13 h

Mat. Resina / Resin

1 36



NO0121R

cm. 13 h

Mat. Resina / Resin

1 36



NO0179

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0179R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0162

cm. 11,5 h
Mat. Resina / Resin
1 72



NO0162R

cm. 11,5 h
Mat. Resina / Resin
1 72



NO0182

cm. 15 h
Mat. Resina / Resin
1 48

NO0183

cm. 15 h
Mat. Resina / Resin
1 48



NO0180

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 36



NO0181

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 36



NO0171

cm. 10 h
Mat. Resina / Resin
1 48



NO0172

cm. 10 h
Mat. Resina / Resin
1 48



NO0196

cm. 13 h
Mat. Resina / Resin
1 36



NO0197

cm. 13 h
Mat. Resina / Resin
1 36



NO0184

cm. 13 h

Mat. Resina / Resin

1 72



NO0186

cm. 13 h

Mat. Resina / Resin

1 72



NO0185

cm. 13 h

Mat. Resina / Resin

1 72



NO0173

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0174

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0166

cm. 10 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0163

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 72



NO0206

cm. 10 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0206R

cm. 10 h

Mat. Resina / Resin

1 48



NO0195
cm. 13 h
Mat. Resina / Resin
1 48



NO0194
cm. 13 h
Mat. Resina / Resin
1 48





NO0116
cm. 12 h
Mat. Resina / Resin
1 72





NO0116R
cm. 12 h
Mat. Resina / Resin
1 72



NO0035
cm. 8 h
Mat. Plástico / Plastic
24 72



NO0035R
cm. 8 h
Mat. Plástico / Plastic
24 72



NO0028
cm. 12 h
Mat. Plástico / Plastic
24 144



NO0028R
cm. 12 h
Mat. Plástico / Plastic
24 144



A0102
cm. 12 h
Mat. Plástico / Plastic
36 180



A0102R
cm. 12 h
Mat. Plástico / Plastic
36 180



NO0020
cm. 9 h
Mat. Plástico / Plastic
24 192



NO0020R
cm. 9 h
Mat. Plástico / Plastic
24 192



A0442

cm. 6 x 4,5 h (Zapato/Shoe)
3,5 ∅ x 7 h (Biberón / Feeding bottle)
Mat. Pastillaje / Pastillage
6 144

3 KITS AZULES + 3 KITS ROSAS
3 BLUE KITS + 3 PINK KITS

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
* Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.



A0441

cm. 5 x 3,8 h (Zapato/Shoe)
Mat. Pastillaje / Pastillage
1 12

20 PARES DE ZAPATOS
20 PAIRS OF SHOES

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
* Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.



A0437

cm. 6,7 x 4,3 h (Zapato/Shoe)
3,5 ∅ x 7 h (Biberón / Feeding bottle)
Mat. Azúcar / Sugar
6

3 KITS AZULES + 3 KITS ROSAS
3 BLUE KITS + 3 PINK KITS



A1005

cm. 5 h
Mat. Azúcar / Sugar
60 SURTIDOS / ASSORTED



A1021

cm. 7 h
Mat. Azúcar / Sugar
12 SURTIDOS / ASSORTED



A1014

cm. 3 h
Mat. Azúcar / Sugar
80 SURTIDOS / ASSORTED

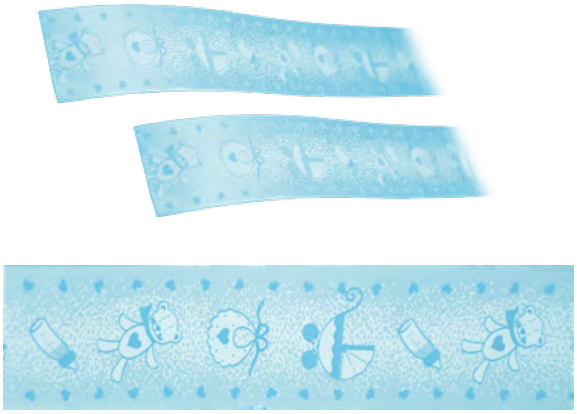


A1133A

cm. 21 h
Mat. Azúcar / Sugar
24 SURTIDOS / ASSORTED

A1133R

cm. 21 h
Mat. Azúcar / Sugar
24 SURTIDOS / ASSORTED



L0039

cm. 4,8 x 50 metros
Mat. Cinta plástica / Plastic tape
1



L0049

cm. 4,8 x 50 metros
Mat. Cinta plástica / Plastic tape
1



L0055

cm. 12 ∅
Mat. Cinta plástica / Plastic tape
30 AUTOMONTABLE / SELF-ADJUSTING



L0065

cm. 12 ∅
Mat. Cinta plástica / Plastic tape
30 AUTOMONTABLE / SELF-ADJUSTING



A1126B
cm. 6 ∅
Mat. Chocolate
60



A1061B
cm. 3 ∅
Mat. Chocolate
108



MA07414
mm. 20 ∅
Mat. Chocolate
1 Kg. 10



MA07415
mm. 20 ∅
Mat. Chocolate
1 Kg. 10



MA07417
mm. 20 ∅
Mat. Chocolate
1 Kg. 10



TC3908

cm. 8,8 ∅

Mat. Silicona / Silicone

1



TC3927

cm. 5,5 x 4,5 h

Mat. Silicona / Silicone

1



KU-025

cm. 1,5 x 6,5 x 10 h

Mat. Silicona / Silicone

1



TC3948

cm. 7,2 x 7,2 h

Mat. Silicona / Silicone

1



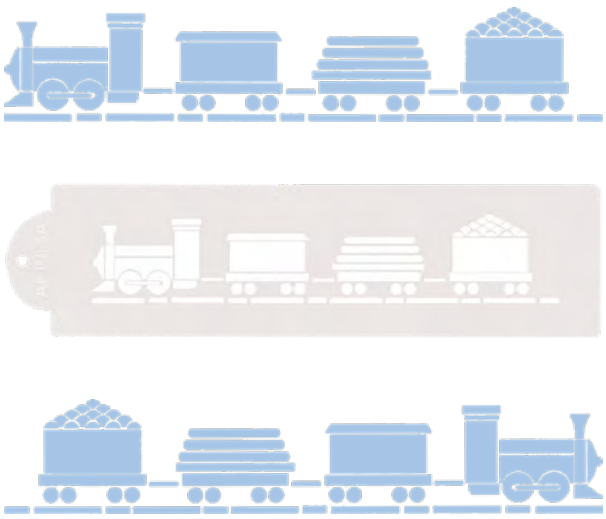
AO1112 Kit 3 piezas
cm. 7 x 7,5 h / 4 x 4,5 h / 2,3 x 2,6 h
Mat. Plástico / Plastic
1



AO1104 Kit 3 piezas
cm. 7 x 5,5 h / 5,5 x 4 h / 4 x 3,3 h
Mat. Plástico / Plastic
1



AO1148
cm. 2,5 ∅ x 32,5 h
Mat. Acrílico / Acrylic
1



APP85A
cm. 37,5 x 9,7 h
Mat. Plástico / Plastic
1



COD117

cm. 35 x 47 x 50 h

Mat. Plástico / Plastic

1



TC1157

cm. 24,5 x 5 h

Mat. Aluminio / Aluminum

1

Comuniones







CO0106

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 36





CO0107

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 36



CO0104

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0105

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 72

GALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

CO0122A

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36

GALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

CO0121A

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

CO0122B

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

CO0121B

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

CO0120

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





DISPONIBLE EN MAYO

NUEVO

CO0123

cm. 15 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





NUEVO

CO0118

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 36

CALIDAD PREMIUM





NUEVO

CO0119

cm. 16 h

Mat. Resina / Resin

1 36



CO0108R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0109R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0108

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0109

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72





CO0112A

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72





CO0113

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0112B

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0113R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0103

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0103R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0094R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0093R

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0094

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0093

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0117

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0114

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72



CO0095

cm. 14 h

Mat. Resina / Resin

1 72





100232

cm. 4 h

Mat. Resina / Resin

100 1200



A0305
cm. 10 x 15 h
Mat. Resina / Resin
1 24



A0304
cm. 15 x 10 h
Mat. Acrílico / Acrylic
1 24



CO0031
cm. 11,5 h
Mat. Plástico / Plastic
12 48

* Cinta ideal paea decorar bordes de tartas
* Ideal ribbon to decorate cake edges



A0114 Azul/Blue
cm. 4,5 x 20 metros
Mat. Cinta de tela / Cloth tape
1

A0115 Blanco / White
cm. 4,5 x 20 metros
Mat. Cinta de tela / Cloth tape
1



A0116 Rosa / Pink
cm. 4,5 x 20 metros
Mat. Cinta de tela / Cloth tape
1



L0004 Blanco / White
cm. 4,8 x 50 metros
Mat. Cinta plástica / Plastictape
1



A1110
cm. 5 x 3 h
Mat. Azúcar / Sugar
48

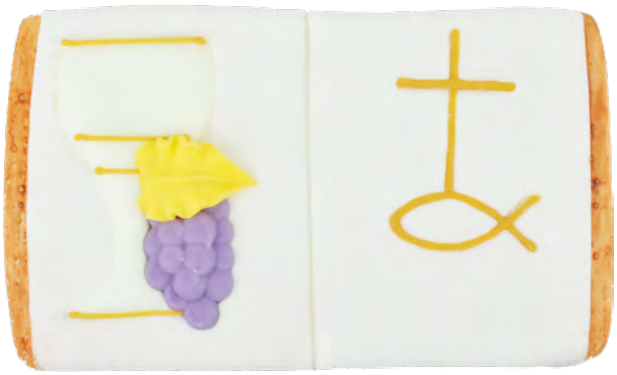


A1104A Azul / Blue
mm. 20 ∅
Mat. Azúcar / Sugar
192 1



A1104R Rosa / Pink
mm. 20 ∅
Mat. Azúcar / Sugar
192 1

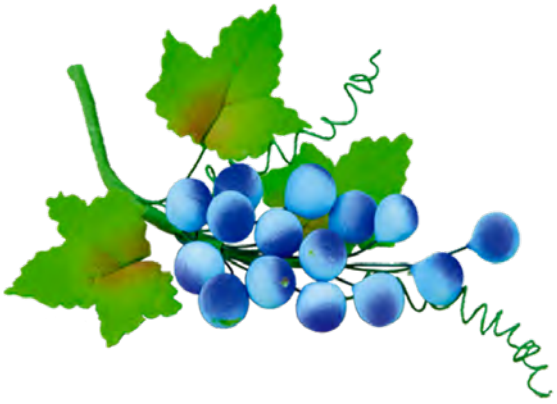




NUEVO

A0444
cm. 6 x 8 h / 6 x 10 h
Mat. Pastillaje / Pastillage
24 16

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
* Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.



A0430
cm. 10 h
Mat. Pastillaje / Pastillage
6

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
* Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.



A0433
cm. 22
Mat. Pastillaje / Pastillage
24

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
* Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.



NUEVO

A1088

cm. 5 ∅

Mat. Chocolate

60 1



MA07414

mm. 20 ∅

Mat. Chocolate

1 Kg. 10



MA07415

mm. 20 ∅

Mat. Chocolate

1 Kg. 10



NUEVO

OF8001

cm. 20 ∅

Mat. Oblea / Wafer

12



NUEVO

OF8002

cm. 20 ∅

Mat. Oblea / Wafer

12



OG30A

mm. 50 ∅

Mat. Oblea / Wafer

100 40



OG30R

mm. 50 ∅

Mat. Oblea / Wafer

100 40



TC1154

cm. 23 x 30 x 10 h
Mat. Hojalata / Tin
1



TC11546

cm. 22,2 x 25 x 6 h
Mat. Aluminio / Aluminum
1



CO0059

cm. 25 h
Mat. Plástico / Plastic
2



AO0892

cm. 34 x 99 x 62 h
29,5 x 37 (Un plato)
Mat. Metal
1

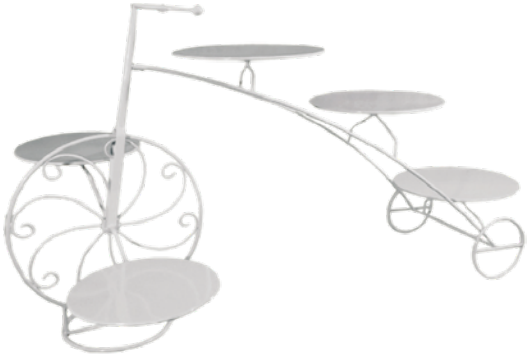
* Platos de cristal
* Glass dishes



AO0879

cm. 120 x 66 h
26 ∅ (Dos platos)
30 ∅ (Tres platos)
Mat. Metal
1

* Platos de cristal
* Glass dishes



AO0870

cm. 120 x 66 h
26 ∅ (Dos platos)
30 ∅ (Tres platos)
Mat. Metal
1



SFT313

cm. 18 ∅ x 9,5 h
Mat. Silicona / Silicone
1





FESTIVIDAD

FESTIVITY



Cod.	NO0042
mm.	40 h
Mat.	Resina / Resin
	24
	288



Cod.	NO0043
mm.	40 h - 43 h
Mat.	Resina / Resin
	24
	288



Cod.	NO0044
mm.	40 h
Mat.	Resina / Resin
	75
	1500



Cod. **A0344**
mm. 40 x 55 — 36
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0618**
mm. 50 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0621**
mm. 40 Ø — 80
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **A0938**
mm. 45 h — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1



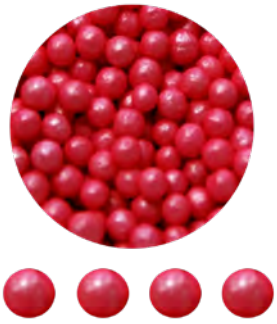
Cod. **A0447**
mm. 50 Ø — 25
Mat. Azúcar / Sugar — 16



Cod. **A0448**
mm. 30 Ø — 32
Mat. Azúcar / Sugar — 16



Cod. **A0146**
mm. 40 Ø — 60
Mat. Azúcar / Sugar — 1



Cod. **MA28290**
mm. 6 Ø — 1 Kg.
Mat. Azúcar / Sugar — 6 Kg.



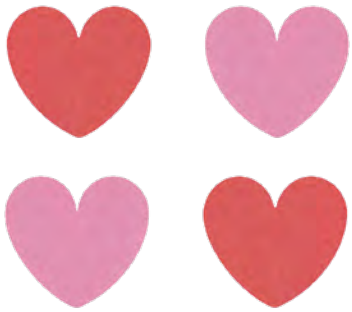
Cod. **A0039**
mm. 15 Ø — 1 Kg.
Mat. Azúcar / Sugar — 6 Kg.



Cod. **A0040**
mm. 15 Ø — 1 Kg.
Mat. Azúcar / Sugar — 6 Kg.



Cod. **A0426**
mm. 180 h — 12
Mat. Pastillaje / Pastillage — 12



Cod. **OG0019**
mm. 20 Ø — 1800
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **O0063**
mm. 60 h — 40
Mat. Oblea / Wafer — 1



Cod. **OG082FJ** Roja / Red
mm. 70 Ø — 100
Mat. Oblea / Wafer — 63



Cod. **OG06BJ** Roja / Red
mm. 35 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 40



Cod. **OG24J** Roja / Red
mm. 50 Ø — 200
Mat. Oblea / Wafer — 63









Cod. **A1066B**
mm. 55 ∅ 60
Mat. Chocolate 5









Cod. **A1066C**
mm. 55 ∅ 60
Mat. Chocolate 5



Cod. **A1142**
mm. 30 Ø — 96
Mat. Chocolate — 1



Cod. **A1142B**
mm. 30 Ø — 96
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B20329**
mm. 50 x 15 — 200
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B16333**
mm. 29 x 33 — 63
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B14448**
mm. 50 x 45 — 72
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B10769**
mm. 48 x 41 — 72
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B20334**
mm. 39 x 37 — 96
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B20002**
mm. 31,8 x 31,8 — 160
Mat. Chocolate — 1



Cod. **B20003**
mm. 20 Ø — 108
Mat. Chocolate — 1



Cod. **BT60187**
mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets
Mat. P.V.C. — 1



Cod. **BT11078**
mm. 34 x 26,5 — 10 Láminas / Sheets
Mat. P.V.C. — 1



Cod. **SFT210**
mm. 220 x 218 x 40 h 1250 ml. 1
Mat. Silicona / Silicone 4



Cod. **MONAMOUR**
mm. 158 x 188 x 26 h 460 ml. 1
Mat. Silicona / Silicone 4



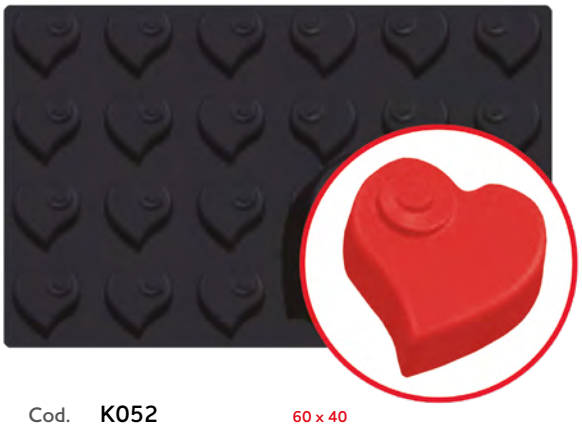
Cod. **Amore600** 142 x 137 x 50 h mm. - 600 ml.
Cod. **Tiamo1000** 170 x 164 x 63 h mm. - 1000 ml.
Mat. Silicona / Silicone 1 4







Cod. **Origami600** 600 ml
mm. 150 x 135 x 55 h 1
Mat. Silicona / Silicone 4



Cod. **K052** 60 x 40

mm. 70 x 70 x 36 h 24 pzs

Mat. Silicona / Silicone 1 6



Cod. **KITAMORE80**

mm. 65 x 55 x 15 h 8 x 30 ml. 1 4



Cod. **Amorini100** 8 pzs.

mm. 63 x 65 x 39 h 100 ml. 1 4

Mat. Silicona / Silicone



Cod. **TIVOGLIO** 7 pzs.

mm. 100 x 100 x 30 h 7 x 270 ml. 1 4

Mat. Silicona / Silicone



Cod. **Amorigami110** 6 pzs.

mm. 74 x 83 x 35 h 110 ml. 1 4

Mat. Silicona / Silicone



Cod. **SF089**

mm. 33 x 35 x 22 h - 16 ml 1 4

Mat. Silicona / Silicone





Cod. **SF036** 65 Ø x 40 h mm. - 130 ml. - 6 pzs.

Cod. **SF040** 60 Ø x 35 h mm. - 90 ml. - 8 pzs.

Mat. Silicona / Silicone 1 4

Cod. **SF087** 59 x 60 x 30 h mm. - 72 ml. - 8 pzs.

Cod. **SF088** 48 x 54 x 27 h mm. - 45 ml. - 10 pzs 1 4









Cod. **SG03**

Mat. Silicona / Silicone 1 4

mm. 34 x 30 x 18 h mm. - 192 ml. - 24 pzs.





Cod. **PMOLO001**

mm. 73 x 64 x 52 h 100 ml.

Mat. Silicona / Silicone 100

Cod. **PMOLO001/C**

mm. 73 x 64 x 52 h

Mat. Silicona / Silicone 100



Cod. **AO1122**

mm. 6 - 10 - 13 Ø — 1

Mat. Aluminio - Alluminum — 1



Cod. **AO1131**

mm. 20 - 35 - 50 - 65
80 - 95 - 110 Ø — 1

Mat. P.V.C. — 4



Cod. 140 x 140 x 45 h mm.

Cod. 160 x 160 x 45 h mm.

Cod. 180 x 180 x 45 h mm.

Mat. Inoxidable / Stainless — 1 — 6

Cod. **AO0496** 220 x 220 x 45 h mm.

Cod. **AO0273** 240 x 240 x 45 h mm.



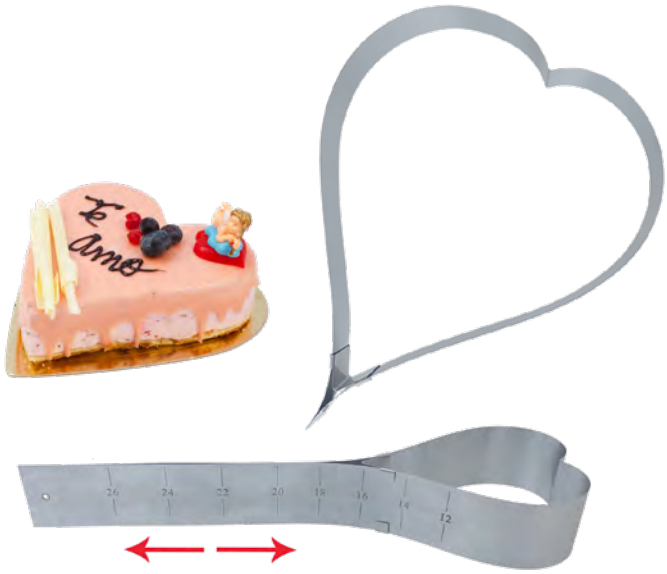
Cod. **MONOPC007** Molde / Mould

Cod. **EM7** Extractor

Cod. **TPG7** Cortador / Cutter

mm. 78,5 x 72,5 x 40 h — 143 ml.

Mat. P.V.C. — 1



Cod. **TC4077** Extensible

mm. 120 - 260 — 1

Mat. Inoxidable / Stainless — 6



Cod. MA0004
mm. 120 x 115 x 53 h 1
Mat. Policarbonato 6



Cod. MA2465 Molde / Mould. 35 x 50 x 15 h mm. - 20 gr. - 7 pzs.
Cod. A0666 Palos / Sticks. 4 Ø x 150 h mm. - 100 pzs.
Mat. Policarbonato / Papel - Paper 1 6



Cod. MA1218
mm. 28 x 24 x 16 h - 6 gr. - 21 pzs. 1
Mat. Policarbonato 6

Cod. MA1701
mm. 29 x 25 x 20 h - 12 gr. - 28 pzs. 1
Mat. Policarbonato 6



Cod. MA0005 Kit 3 unidades
mm. 88 x 58 x 60 h
65 x 58 x 46 h
45 x 33 x 30 h
Mat. Policarbonato 1



Cod. MA1993
mm. 33 x 33 x 15 h - 10 gr. - 24 pzs.
Mat. Policarbonato 1 6



Cod. **CA0356** 160 mm.
Cod. **CA0357** 180 mm.
Cod. **CA0358** 210 mm.
Cod. **CA0359** 240 mm.
Cod. **CA0360** 280 mm.
Mat. Cartón / Paperboard
50
200



Cod. **CA0427**
mm. 90 x 100 — 100
Mat. Cartón / Paperboard — 800

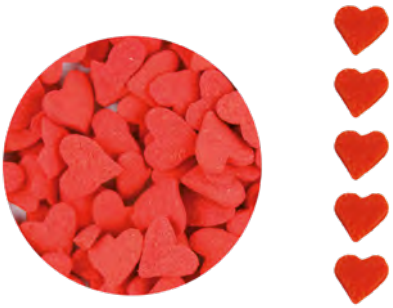


Con ventana / With window

Cod. 200 x 200 x 80 h mm.
Cod. 230 x 230 x 80 h mm.
Cod. 260 x 260 x 80 h mm.
Mat. Cartón / Paperboard — 50 — 100

Sin ventana / Without window

Cod. **CA0333** 200 x 200 x 80 h mm.
Cod. **CA0383** 220 x 220 x 80 h mm.
Cod. **CA0384** 250 x 250 x 80 h mm.
Mat. Cartón / Paperboard — 50 — 100



Cod. **OF33044**
mm. 6 Ø — 900 gr.
Mat. Azúcar - Sugar — 4



Cod. **OF33046**
mm. 10 Ø — 900 gr.
Mat. Azúcar - Sugar — 4



Cod. **OF33100**
ml. 200
1 — 12

Colorante en pasta, apto para todo tipo de masas.

Paste dye, suitable for all kinds of masses.



Cod. **A0977**
ml. 150
1 — 12

Colorante en spray, no apto para masas grasas.

Spray dye, not suitable for fatty masses.



Cod. **A0992**
ml. 400
1

Colorante en spray con efecto aterciopelado, ideal para semi-frío.

Spray coloring with a velvety effect, ideal for semi-cold.







Cod. **A1085**
mm. 50 Ø
Mat. Chocolate
60
1



Cod. **A0435**
mm. 70 x 100 12
Mat. Pastillaje / Pastillage 16



Cod. **A1044**
mm. 90 40
Mat. Azúcar / Sugar 6



Cod. **A0306**
cm. 10 x 15 h
Mat. Acrílico 12

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
** Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.*



Cod. **MA0032**
cm. 17 x 5,5 x 5,5 h
Mat. Policarbonato 1



Cod. **B19988**
mm. 24 x 60 h 48
Mat. Chocolate 1







Cod. **A1086**
mm. 50 ∅
Mat. Chocolate
60
1



Cod. **A1003**
mm. 70
Mat. Azúcar / Sugar
40
6



Cod. **B15638**
mm. 40 x 40
Mat. Chocolate
96
1









NEW

* Producto decorativo, se recomienda no ingerir porque contiene partes metálicas.
* *Decorative product, it is recommended not ingest because it contains metal parts.*

Cod. **A0451**
mm. 5
Mat. Pastillaje/Pastillage
48
1



Cod. **A0327**
cm. 10 x 15 h
Mat. Acrílico
12



Cod. **B14449**
mm. 50 x 45 h
Mat. Chocolate
72
1



Cod. **B16482**
mm. 40 x 40
Mat. Chocolate
48
1



Cod. **B15712**
mm. 66 x 100 h 8
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15710**
mm. 66 x 100 h 8
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15711**
mm. 66 x 100 h 8
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16472**
mm. 66 x 100 h 8
Mat. Chocolate 1



Cod. **B18581**
mm. 66 x 100 h 8
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16471**
mm. 66 x 100 h 8
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15709**
mm. 43 x 63 h 24
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15707**
mm. 43 x 63 h 24
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15708**
mm. 43 x 63 h 24
Mat. Chocolate 1



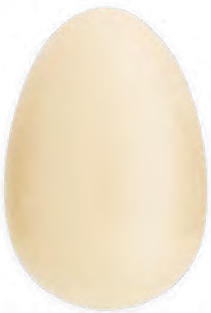
Cod. **B17431**
mm. 43 x 63 h 24
Mat. Chocolate 1

Cod. **B17261**
mm. 43 x 63 h 24
Mat. Chocolate 1

Cod. **B18694**
mm. 43 x 63 h 24
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15706**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15704**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod. **B15705**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16478**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16479**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod. **B17742**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod. **B16477**
mm. 26 x 40 h 90
Mat. Chocolate 1



Cod.	30 h	84	840
Cod.	40 h	36	360
Mat.	P.V.C.		



Cod.	**A0091**		
mm.	120 h	200	
Mat.	P.V.C.	50	



Cod.	**A0352**		
mm.	40 h	144	
Mat.	Chocolate	1	



Cod.	**BPA10036**		
mm.	50 Ø	12	
Mat.	Chocolate	1	



Cod.	**BPA10023**		
mm.	50 Ø	12	
Mat.	Chocolate	1	



Cod.	**BPA10051**		
mm.	50 Ø	12	
Mat.	Chocolate	1	



VELAS

CANDLES



PROCESO REPRODUCCIÓN VELAS

CANDLES REPRODUCTION PROCESS

Todas las velas siguen un proceso de fabricación minucioso por nuestros agentes que contemplan el diseño, los moldes, la materia prima "Cera", el procedimiento de los baños en cada vela, el secado que es muy importante para que el brillo sea impecable y por último no menos importante el empaquetado, donde se embolsa cada vela individualmente para que mantenca su brillo y no se deterioren en las cajas personalizadas.
Cada caja es expositora y se retactila individualmente para proteger las velas de la humedad y que llegue a su destino en perfectas condiciones de higiene y estética.

All candles follow a thorough manufacturing process by our agents who contemplate the design, the molds, the raw material "Wax", the procedure of the baths in each candle, the drying that is very important so that the brightness is impeccable and for Last but not least the packaging, where each candle is pocketed individually so that it maintains its brightness and does not deteriorate in the personalized boxes.
Each box is an exhibitor and is individually re-actuated to protect the candles from moisture and reach its destination in perfect conditions of hygiene and aesthetics.



1. Molde de Silicona
Silicone Molds



2. Molde Metálico
Metal Mold



3. Capas de Cera
Wax Cover



4. Capas de Brillo
Cover with Glitter



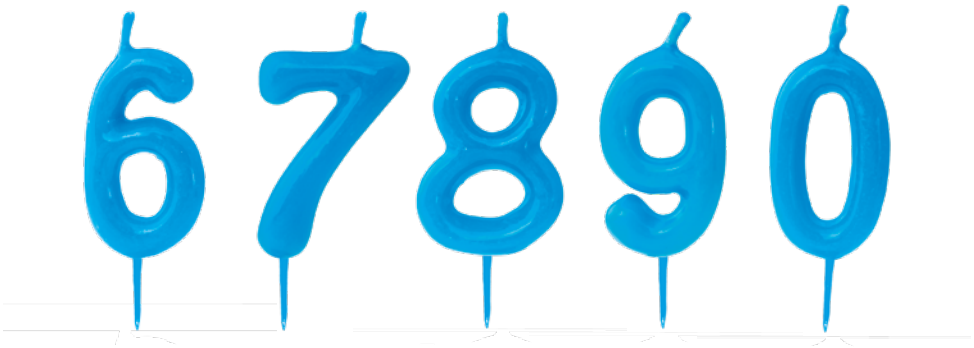
5. Secado de Velas
Candles Drying



6. Empaquetado
Packaging



AT0751 AT0752 AT0753 AT0754 AT0755



AT0756 AT0757 AT0758 AT0759 AT0750



Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0750-9**

mm. 65 h — 12

Mat. Cera / Candle — 720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike



AT0741 AT0742 AT0743 AT0744 AT0745



AT0746 AT0747 AT0748 AT0749 AT0740



Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0740-9**

mm. 65 h — 12

Mat. Cera / Candle — 720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike





AT0441 AT0442 AT0443 AT0444 AT0445 AT0446



AT0447 AT0448 AT0449 AT0440 AT0055

Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod.	AT0440-9	AT0055
mm.	65 h	12
Mat.	Cera / Candle	720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike





AT0551 AT0552 AT0553 AT0554 AT0555



AT0556 AT0557 AT0558 AT0559 AT0550

Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod.	AT0550-9
mm.	65 h 12
Mat.	Cera / Candle 720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike



AT0281 AT0282 AT0283 AT0284 AT0285



AT0286 AT0287 AT0288 AT0289 AT0280



Bolsa Autocierre/ Zip Bag
Caja expositora / Display box
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0280-9**

mm. 75 h — 12

Mat. Cera / Candle — 720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike



AT0241 AT0242 AT0243 AT0244 AT0245



AT0246 AT0247 AT0248 AT0249 AT0240



Bolsa Autocierre/ Zip Bag
Caja expositora / Display box
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0240-9**

mm. 65 h — 12

Mat. Cera / Candle — 720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike



Bolsa Autocierre/ Zip Bag
Caja expositora / Display box
Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0540-9**
mm. 50 h — 12
Mat. Cera / Candle — 720

Medida de la vela sin pincho
Measurement of the candle without spike



AT0541 AT0542 AT0543 AT0544 AT0545



AT0546 AT0547 AT0548 AT0549 AT0540



Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0640-9**
mm. 120 h — 6
Mat. Cera / Candle — 144



AT0641 AT0642 AT0643 AT0644 AT0645



AT0646 AT0647 AT0648 AT0649 AT0640



Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0053**

mm. 80 h — 12

Mat. Cera / Candle — 360



Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0054**

mm. 80 h — 12

Mat. Cera / Candle — 360



AT0311 AT0312 AT0313 AT0314 AT0315





AT0316 AT0317 AT0318 AT0319 AT0310

Blíster / Blister
Pincho de PV.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0310-9**

mm. 85 h — 12

Mat. Cera / Candle — 180



Blíster / Blister
Caja expositora / Display box
Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0184**
mm. 75 h — 12
Mat. Cera / Candle — 240



Blíster / Blister
Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0193**
mm. 80 h — 12
Mat. Cera / Candle — 288



Pincho de P.V.C. / P.V.C. Spike

Cod. **AT0083** 100 Velas + 100 Bases - 100 Candles + 100 Bases
mm. 80 h — 100
Mat. Cera / Candle — 50



Cod. **AT0060**
mm. 50 h — 100
Mat. Cera / Candle — 50



Cod. **AT0194**

mm. 60 h — 200

Mat. Cera / Candle — 50



Velas mágicas !!
Se vuelven a encender!!

Cod. **AT0048**

mm. 60 h — 100

Mat. Cera / Candle — 50



50 Velas + 50 Bases - 50 Candles + 50 Bases

Cod. **AT0268**

mm. 80 h — 50

Mat. Cera / Candle — 50



50 Velas + 50 Bases - 50 Candles + 50 Bases

Cod. **AT0269**

mm. 80 h — 50

Mat. Cera / Candle — 50



50 Velas + 50 Bases - 50 Candles + 50 Bases

Cod. **AT0270**

mm. 80 h — 50

Mat. Cera / Candle — 50



Cod. **AT0043**

mm. 20 h — 200

Mat. P.V.C. — 50



Cod. **AT0198** Blíster / Blister

mm. 200 — 12

Mat. P.V.C. — 180


Feliz
Cumpleaños



DECORACIÓN PVC

PVC DECORATION



Cod. **A0105**
mm. 50 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0107**
mm. 90 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0100**
mm. 90 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0126**
mm. 100 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0006**
mm. 150 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0236**
mm. 90 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0091**
mm. 120 h 200
Mat. P.V.C. 50



Cod. **A0160**
mm. 170 h 72
Mat. P.V.C. 720



Cod. **A0292**
mm. 180 h 36
Mat. P.V.C. 360



Cod. **A0286**
mm. 180 h 36
Mat. P.V.C. 360



Cod. **A0094**
mm. 70 h 72
Mat. P.V.C.



Cod. **A0019**
mm. 45 h 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0018**
mm. 80 h 12
Mat. P.V.C. 144



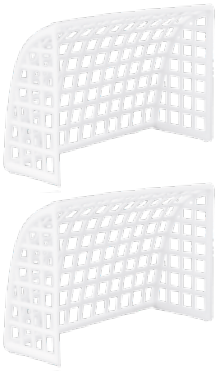
Cod. **A0161**
mm. 90 h 12
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0125**
mm. 105 36
Mat. P.V.C. 720



Cod. **A0001**
mm. 135 144
Mat. P.V.C.



Cod. **A0321** Porterias - Goals

mm. 100 12

Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0152** Set - Kit

mm. 50 - 100 12

144



Cod. **A0152E** Set - Kit

mm. 50 - 100 12

Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0188**

mm. 100 h 12

Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0170**

mm. 110 h 6

Mat. P.V.C. 36



Cod. **A0162** 5 piezas - 5 pieces

mm. 150 h 12

Mat. P.V.C. 288



Cod. **A0209**
mm. 60 h 12
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0169**
mm. 130 h 6
Mat. P.V.C. 36



Cod. **A0198**
mm. 65 h 12
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0197**
mm. 65 h 6
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0199**
mm. 60 12
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0077**
mm. 90 36
Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0204**
mm. 70 36
Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0414**
mm. 60 12
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0213**
mm. 50 - 180 6
Mat. P.V.C. 48



Cod. **A0189**
mm. 200 — 12
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0159**
mm. 55 - 75 h — 12
Mat. P.V.C. — 72



Cod. **A0102**
mm. 120 — 36
Mat. P.V.C. — 216



Cod. **A0109**
mm. 230 x 350 — 6
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0194**
mm. 55 h — 12
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0101**
mm. 70 h — 6
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0075**
mm. 70 — 12
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0196**
mm. 80 - 90 — 12
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0101B**
mm. 60 - 80 — 12
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0168**
mm. 110 h — 12
Mat. P.V.C. — 48



Cod. **A0085**
mm. 120 24
Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0083**
mm. 120 24
Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0320**
mm. 100 x 150 24
Mat. Acrílico / Acrylic 144



Cod. **A0333**
mm. 100 x 150 24
Mat. Acrílico / Acrylic 144



Cod. **A0316**
mm. 100 x 150 24
Mat. Acrílico / Acrylic 144

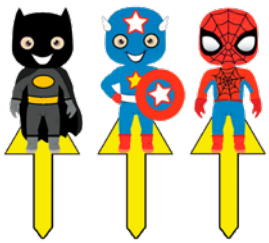


Cod. **A0380**
mm. 100 x 150 24
Mat. Acrílico / Acrylic 144



Cod. **A0379**
mm. 100 x 150 24
Mat. P.V.C. 144





Cod. **A0341**
mm. 120 x 145 12
Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0331**
mm. 120 x 145 24
Mat. P.V.C. 144





Cod. **A0334**
mm. 120 x 145 12
Mat. P.V.C. 144



Cod. **A0345**

Mat. P.V.C.

6



Cod. **A0346**

Mat. P.V.C.

6



Cod. **A0347**

Mat. P.V.C.

6



Cod. **A0348**

Mat. P.V.C. 6



Cod. **A0350**

Mat. P.V.C. 6

Opción: El kit puede ser incrementado con cualquier figura de colección. (El precio sería kit más figura)
Option: The kit can be increased with any collection figure. (The price would be kit plus figure)





UTILLAJE
TOOLS

Duproflex®



Mango de plástico con 11 varillas finas de acero inoxidable.
Resistente a altas temperaturas.
Especial para masas densas.

Plastic handle with 11 thin stainless steel rods.
High temperature resistant.
Special for dense masses.

Cod.	mm	Material	Pack
AO1529N	250	Inox. - Sst.	1
AO1530N	300	Inox. - Sst.	1
AO1531N	350	Inox. - Sst.	1
AO0932N	400	Inox. - Sst.	1
AO0933N	450	Inox. - Sst.	1
AO0959N	500	Inox. - Sst.	1



Mango de plástico reforzado con fibra de vidrio,
con 16 varillas finas de acero inoxidable.
Resistente a altas temperaturas.
Especial para masas densas.

Fiberglass reinforced plastic handle, with 16 thin stainless steel rods.
High temperature resistant.
Special for soft doughs.

Cod.	mm	Material	Pack
AO1529	250	Inox. - Sst.	1
AO1530	300	Inox. - Sst.	1
AO1531	350	Inox. - Sst.	1
AO0932	400	Inox. - Sst.	1
AO0933	450	Inox. - Sst.	1



Mango inoxidable, con varillas de 2,3 mm.
de acero inoxidable.
Resistente a altas temperaturas.
Especial para masas densas.

Stainless handle, with 2.3 mm rods. Stainless steel.
High temperature resistant.
Special for dense masses.

Cod.	mm	Material	Pack
WW30	300	Inox. - Sst.	1
WW35	350	Inox. - Sst.	1
WW40	400	Inox. - Sst.	1
WW45	450	Inox. - Sst.	1
WW50	500	Inox. - Sst.	1



Mango de plástico reforzado con fibra de vidrio,
con varillas finas de acero inoxidable.
Resistente a altas temperaturas.
Especial para masas suaves.

Fiberglass reinforced plastic handle, with thin stainless steel rods.
High temperature resistant.
Special for soft doughs.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0555	450	Inox. - Sst.	1



Medidas: Ancho de la brocha. - *Measures: Brush width.*
Medidas cerdas: 60 mm. - *Sows measures: 60 mm.*
Cerdas 100% naturales, para una mejor absorción.
100% natural bristles, for better absorption.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0590N	40	P.V.C.	12
AO0579N	60	P.V.C.	12
AO0589N	70	P.V.C.	12
AO0591N	80	P.V.C.	12



Ideal para restauración. - *Ideal for catering.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO0764	210	Silicona-Silicone	6
AO0765	280	Silicona-Silicone	6
AO1605	90 x 210	Silicona-Silicone	6



Medidas: Ancho de la brocha. - *Measures: Brush width.*
Grosor de 15 mm. - *Thick 15 mm.*
Cerdas 100% Sintética con diseño anti-caída
100% Synthetic bristles, designed to not lose bristles.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0367	30	P.V.C.	12
AO0579	60	P.V.C.	12



Medidas: Ancho de la brocha. - *Measures: Brush width.*
Cerdas de nylón - *Nylon bristles.*
Ideal para chocolate. - *Ideal for chocolate.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO1076	20	P.V.C.	6
AO1077	30	P.V.C.	6
AO1078	40	P.V.C.	6
AO1079	50	P.V.C.	6
AO1080	60	P.V.C.	6
AO1081	70	P.V.C.	6



Medidas: Ancho de la brocha. - *Measures: Brush width.*
Ideal para restauración. - *Ideal for catering.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO64418	20	Inox. - Sst.	6
AO64422	40	Inox. - Sst.	6



Cerdas naturales. Apto hasta 90ºC.
Natural bristles. Up to 90ºC.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0753	40 x 400	Madera - Wood	1



Cerdas de nylon. Apto hasta 120ºC.
Nylon bristles. Up to 120ºC.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0754	40 x 400	P.V.C.	1



Cerdas de nylon. Apto hasta 100ºC.
Nylon bristles. Up to 100ºC.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0755	75 x 240	P.V.C.	1



Cerdas inoxidables. Ideal para rascar bandejas.
Stainless bristles. Ideal for scratching trays.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0756	55 x 145	Madera / Inox.	1



Recogedor de migas.
Remainder of leftovers.

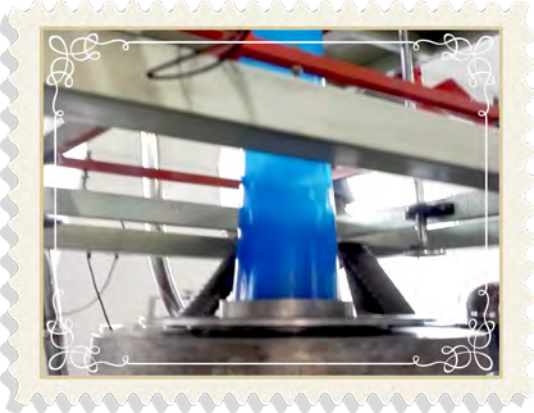
Cod.	mm	Material	Pack
AO0760	160 x 170	Inox./Sst.	1

· PROCESO FABRICACIÓN MANGAS ·

SLEEVE MANUFACTURING PROCESS

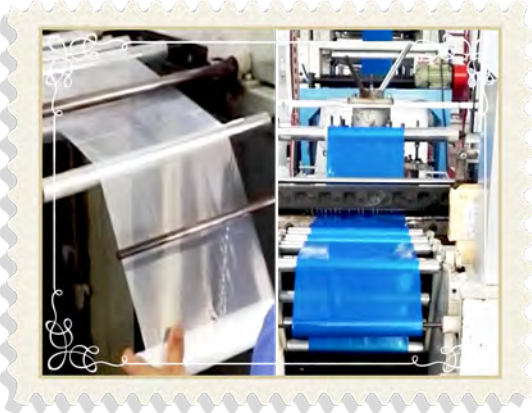
Fabricación de nuestras mangas desechables DUPROFLEX. Diseñadas en diferentes modelos para adaptarse al profesional más exigente, facilitando el esmerado trabajo diario del pastelero.

Manufacture of our disposable sleeves DUPROFLEX. Designed in different models to adapt to the most demanding professional. Facilitating the careful daily work of the baker.



1. Soplado tubular

Tubular blowing



2. Bobinado

Winding



3. Corte Individual

Individual Cut



4. Ensayo de Resistencia

Resistance Test



5. Empaquetado

Packaging



6. Preparación de Pedidos

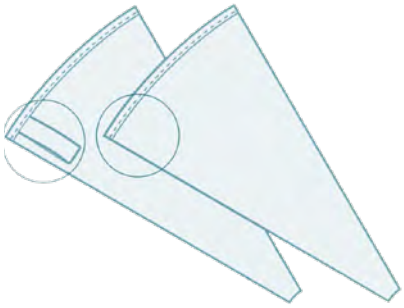
Order Preparation

Mangas fabricadas como material principal el nylon.
Termosellada de alta resistencia.
Transpirable e impermeable, con doble costura reforzada.
Gancho para fácil almacenaje.

Sleeves made of nylon as the main material.
Great heat-sealing resistance.
Brathable and waterproof, with double reinforced seam.
Easy storage hook.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0531	300	Nylon	10
AO0532	350	Nylon	10
AO0533	400	Nylon	10
AO0534	450	Nylon	10
AO0535	500	Nylon	10
AO0536	550	Nylon	10
AO0537	600	Nylon	10
AO0538	650	Nylon	10
AO0539	700	Nylon	10
AO0777	760	Nylon	10







Borde *Rim*



Gancho *Hook*

Mangas fabricadas como material principal el poliéster y algodón.
Termosellada de alta resistencia.
Transpirable e impermeable, con costura invisible reforzada.
Gancho para fácil almacenaje.

Sleeves made of polyester and cotton as the main material.
Great heat-sealing resistance.
Brathable and waterproof, with reinforced invisible seam.
Easy storage hook.

Cod.	mm	Material	Pack
AO0533S	400	Poliéster y algodón Polyester and cotton	10
AO0535S	500	Poliéster y algodón Polyester and cotton	10
AO0537S	600	Poliéster y algodón Polyester and cotton	10
AO0539S	700	Poliéster y algodón Polyester and cotton	10
AO0777S	750	Poliéster y algodón Polyester and cotton	10





Fácil adaptación al uso. - *Easily adaptable for the use.*
Gancho de fácil almacenaje. - *Easy storage hook.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO7065	340	Silicona-Silicone	6
AO7066	450	Silicona-Silicone	6
AO7067	500	Silicona-Silicone	6



Manga pastelera doble. - *Double pastry bag.*
Fácil adaptación al uso. - *Easily adaptable for the use.*
Gancho de fácil almacenaje. - *Easy storage hook.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO7063	500	Silicona-Silicone	6



Manga pastelera triple. - *Triple pastry bag.*
Fácil adaptación al uso. - *Easily adaptable for the use.*
Gancho de fácil almacenaje. - *Easy storage hook.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO7064	500	Silicona-Silicone	6



50 Mangas pastelera doble. - *50 Double pastry bags.*
Fácil adaptación al uso. - *Easily adaptable for the use.*

Cod.	mm	Material	Pack
AO7062	550	P.V.C. - 60 µm	1



Set adaptador manga doble con 6 boquillas.
Double sleeve adapter set with 6 nozzles.

Cod.	mm	Material	Pack
TC4303	-	P.V.C.	6

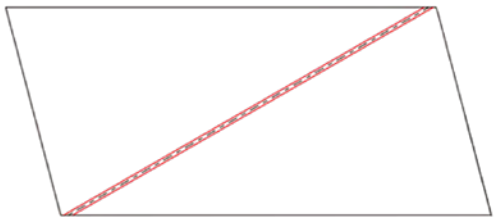
Model Clear

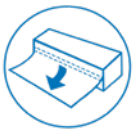


100 Mangas opaca de forma triángular con tapa interna deslizante para una mejor expulsión del producto.
Ideal para la decoración y todo tipo de cremas y masas.

100 Opaque triangular pastry bags with inner sliding layer for a better ejection of product.
Ideal for decoration and every kinds of creams and doughes.

Cod.	mm	Material	Pack
AO7050	400 x 250	P.V.C. - 75 µm	10
AO7051	550 x 290	P.V.C. - 75 µm	10
AO7052	650 x 340	P.V.C. - 75 µm	10





Caja dispensadora
Dispenser box

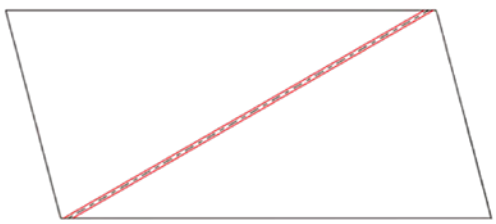
Model Crystal

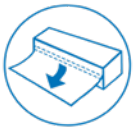


100 Mangas transparente económica en forma triángular, fabricada en plástico con una flexibilidad óptima para obtener un rendimiento excelente.
Ideal para todo tipos de cremas, masas, merengues y chocolates.

100 Economical transparent pastry bags in triangular shape, made of plastic with optimal flexibility for excellent performance.
Ideal for all types of creams, doughs, meringues and chocolates.

Cod.	mm	Mate-	
AO7059	400 x 250	P.V.C. - 60 µm	10
AO7060	550 x 290	P.V.C. - 65 µm	10
AO7061	650 x 340	P.V.C. - 65 µm	10
AO7068	300 x 210	P.V.C. - 60 µm	10





Caja dispensadora
Dispenser box

Model Blue

100 Mangas azules de diseño más alargado, facilitando la manipulación en grandes cargas de producto, posee una capa interna deslizante para una mejor explusión del producto.
Ideal para todo tipo de cremas, masas y merengues.

100 Blue pastry bags with extended design that makes the manipulation easier for big amounts of product.
Ideal for every creams, doughes and meringues.

Cod.	mm	Material	Pack
AO7057	550 x 290 + 50	P.V.C. - 75 µm	10
AO7058	650 x 340 + 180	P.V.C. - 75 µm	10



Caja dispensadora
Dispenser box



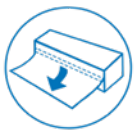


Model Green

100 Modernas mangas envolvente en color verde, creando un ambiente más relajante.
Forma triángular con una capa interna deslizante para una mejor expulsión del producto.
Ideal para todo tipo de cremas y masas.

100 Modern wraparound green pastry bags, creating a relaxing atmosphere.
Triangular shape with inner sliding layer for a better ejection of product.
Ideal for every creams and doughes.

Cod.	mm	Material	Pack
AO7054	550 x 290	P.V.C. - 75 µm	10
AO7055	650 x 340	P.V.C. - 75 µm	10



Caja dispensadora
Dispenser box





Boquillas fabricadas en acero inoxidable especialmente para el uso de decoración en pastelería.
Nozzles made of stainless steel recommended for the use of decoration in pastry.

Con borde
With edge



Cod.	mm		Cod.	mm	
AO0001.02	2	6	AO0001.10	10	6
AO0001.03	3	6	AO0001.11	11	6
AO0001.04	4	6	AO0001.12	12	6
AO0001.05	5	6	AO0001.13	13	6
AO0001.06	6	6	AO0001.15	15	6
AO0001.07	7	6	AO0001.20	20	6
AO0001.08	8	6	AO0001.25	25	6
AO0001.09	9	6			

Con borde
With edge



Cod.	mm		Cod.	mm	
AO0002.02	2	6	AO0002.09	9	6
AO0002.03	3	6	AO0002.10	10	6
AO0002.04	4	6	AO0002.11	11	6
AO0002.05	5	6	AO0002.12	12	6
AO0002.06	6	6	AO0002.13	13	6
AO0002.07	7	6	AO0002.15	15	6
AO0002.08	8	6			



Cod.	mm	
BP0	0.5	6
BP1	1	6
BP2	2	6
BP4	4	6
BP6	6	6
BP8	8	6
BP10	10	6
BP12	12	6
BP14	14	6
BP16	16	6
BP18	18	6



Cod.	mm	
BS2	2	6
BS4	4	6
BS6	6	6
BS8	8	6
BS10	10	6
BS12	12	6
BS14	14	6
BS16	16	6
BS18	18	6



Cod.	mm	
BF2	2	6
BF4	4	6
BF6	6	6
BF8	8	6
BF10	10	6
BF12	12	6
BF14	14	6
BF16	16	6
BF18	18	6



Cod.	mm	
BC2	2	6
BC4	4	6
BC6	6	6
BC8	8	6
BC10	10	6
BC12	12	6



Cod.	mm	Pack
BXT11	11	6
BXT13	13	6
BXT15	15	6



Ideal para forrar tartas
Ideal for lining cakes

Cod.	mm	Pack
BX789	50 x 8	6



Ideal para sultanas
Ideal for sultanas

Cod.	mm	Pack
BX796	25 x 30,4	6

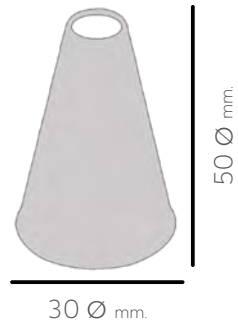


Ideal para rellenar / inyectar
Ideal for filling / inyect

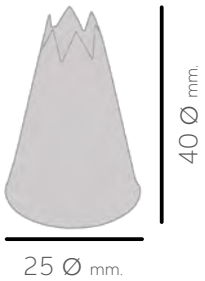
Cod.	mm	Pack
AO0519	4	6
AO0530	8	6

Boquillas para el uso de decoración en pastelería.

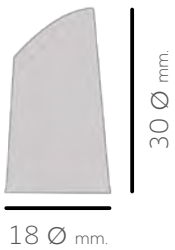
Nozzles for the use of decoration in pastry.



Grande / *Big.*



Mediana / *Medium.*



Pequeña / *Small.*

Boquillas fabricadas en acero inoxidable.
Envasadas en paquetes de 6 unidades.
Las boquilla están clasificadas según su froma y tamaño (Pequeña, mediana y grande).
Pack. 6 uds.

Nozzles made in stainless steel.
Packaged in 6 units.
The nozzles are classified according to their side and shape (Small, Medium and Large).
Pack. 6 uds.

Boquillas para pétalos / *Petals nozzles*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX59	1,4 x 4,8 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX60	2 x 8,7 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX61	2,2 x 11,1 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX62	2,5 X 4,8 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX64	2,2 X 9 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX97	1,5 X 10,3 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	1,5 X 7,4 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	2 X 9,1 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	2,5 X 10,3 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3 X 12,5 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	1,5 X 11,8 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX7520	1,5 X 11,8 mm	Big



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3 x 14 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3,5 x 16 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	4,5 x 19 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3 x 14,5 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3,5 x 15,5 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	4 x 17 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	4,5 x 19 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3,5 x 16 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	4 x 17,5 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX1217	4,5 x 19 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX1405	6,5 x 20,5mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX128	5 x 23 mm	Big

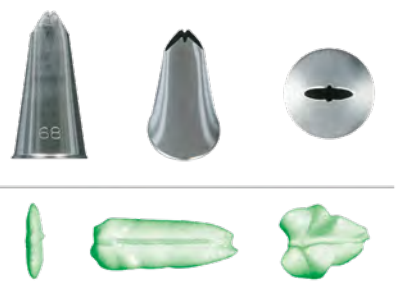
Boquillas para hoja / *Leaves nozzles*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX65	0,6 x 5,3 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX67	1 x 7,3 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX68	1,3 x 9,3 mm	Small



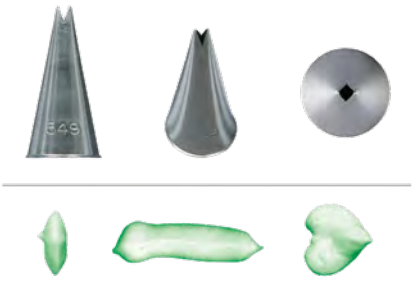
Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX69	1,6 x 10,5 mm	Small



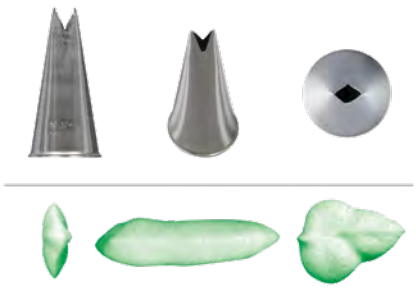
Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX70	1,9 x 12,1 mm	Small



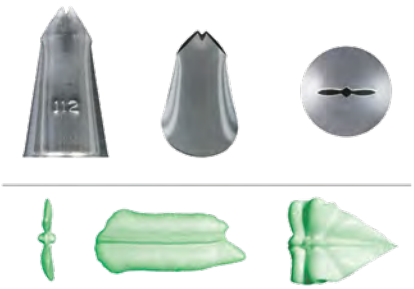
Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX73	5,7 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	4,5 x 3,5 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	5,5 x 6 mm	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	1,8 x 14,5 mm	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	2,2 x 16 mm	Medium

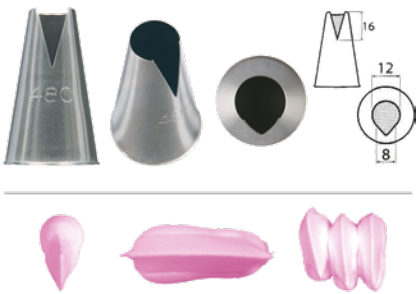


Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	2,6 x 17,5 mm	Medium

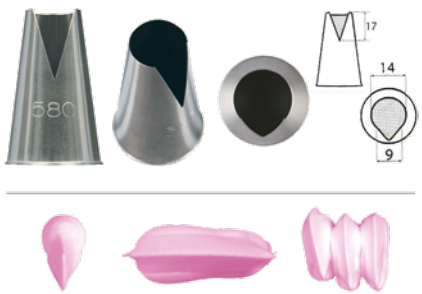


Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3 x 19 mm	Medium

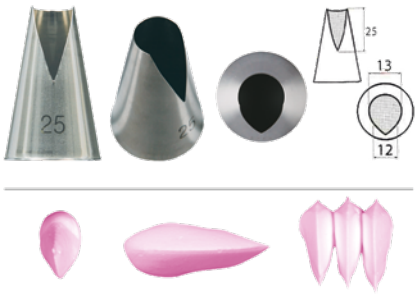
Boquillas corte en "V" / *Cut "V" nozzles*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	8 x 16 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	9 x 17 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	12 x 25 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	15 x 35 mm.	Big

Boquillas multiapertura / *Multi opening*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX42	7 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX89	7,6 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	7,6 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	2,5 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX2010	4 mm.	Medium

Boquillas "Volante" / *Ruffle nozzles*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX40	1,8 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX86	1,7 x 10,1 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX87	1,7 x 10,1 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX88	2,6 x 10,1 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX90	18 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	18 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	1,2 x 10,6 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	2 x 15,8 mm.	Medium

Boquillas especiales / *Special nozzles*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX77	0,9 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX78	2,4 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX79	1,2 x 8 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX80	1,2 x 7 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX81	0,8 x 5,8 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX83	5 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX 96	5 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	7,8 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	8,3 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	8,4 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	8,2 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	6,2 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	12,2 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	12,4 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	5 x 19 mm.	Big

Boquillas para bordes/ *Nozzles for edges*



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX44	1 x 7,2 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX45	1,4 x 10,7 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX46	1 x 7,8 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX47	1,2 x 9,3 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
BX48	1,4 x 11,5 mm.	Small



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	1 x 20,5 mm.	Small





Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3 x 21,5 mm.	Medium



Cod.	Medida salida -Output size	Medida Size
	3,5 x 26,5 mm.	Big

Boquillas Rusas / *Russian nozzles*



Cod.	mm	Material	
AO1351	35 x 42	Inox. - Sst.	Kit 6 uds.



Cod.	mm	Material	
AO1352	30 x 60	Inox. - Sst.	Kit 7 uds.



Kit boquillas de 26 piezas.
Nozzles kit of 26 pzs.

Cod.	mm	
AO1380	15 x 35	Inox. - Sst.



Kit boquillas de 36 piezas.
Nozzles kit of 36 pzs.

Cod.	mm	
AO1381	30 x 50	Inox. - Sst.



Kit boquillas de 52 piezas.
Nozzles kit of 52 pzs.

Cod.	mm	
AO1382	15 x 35	Inox. - Sst.



Cod.	mm	
AO0005.5	5	6
AO0005.7	7	6
AO0005.9	9	6
AO0005.11	11	6
AO0005.13	13	6
AO0005.15	15	6
AO0005.17	17	6
AO0005.19	19	6
AO0005.23	23	6



Cod.	mm	
AO0006.3	3	6
AO0006.5	5	6
AO0006.7	7	6
AO0006.9	9	6
AO0006.11	11	6
AO0006.13	13	6
AO0006.15	15	6
AO0006.17	17	6



Kit boquillas de 12 piezas.
Nozzles kit of 12 pzs.

Cod.	mm	Ma-
AO1383	35 x 60	P.V.C.



Kit boquillas de 12 piezas.
Nozzles kit of 12 pzs.

Cod.	mm	Ma-
AO1384	35 x 60	P.V.C.



Tapón silicona para todo tipo de boquillas.
Silicone lid for every kinds of nozzles.

Cod.	mm	
AO1300	34 x 39	6



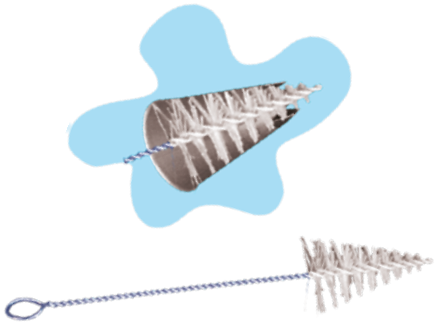
Adaptador de boquillas pequeñas.
Adapter for small nozzles.

Cod.	Material	
TC4301	P.V.C.	6



Adaptador de boquillas medianas y grandes.
Adapter for medium and big nozzles.

Cod.	Material	
TC4302	P.V.C.	6



Set limpia boquillas 6 piezas.
Cleaning kit for nozzles 6 pieces.

Cod.	mm	
AO64410	25 x 130	6



Cod.	Material	
AO0541	P.V.C.	2



Cod.	Material	
TC9085	P.V.C.	2



Cod.	Material	
AO0542	P.V.C.	1



Cod.	Material	
AO0543	P.V.C.	1
AO0544	Inox. - Sst.	1



Cod.	Material	
AO0545	P.V.C.	1



Cod.	mm	
AO0005.5	5	6
AO0005.7	7	6
AO0005.9	9	6
AO0005.11	11	6
AO0005.13	13	6
AO0005.15	15	6
AO0005.17	17	6
AO0005.19	19	6
AO0005.23	23	6



Cod.	mm	
AO0006.3	3	6
AO0006.5	5	6
AO0006.7	7	6
AO0006.9	9	6
AO0006.11	11	6
AO0006.13	13	6
AO0006.15	15	6
AO0006.17	17	6



Kit boquillas de 12 piezas.
Nozzles kit of 12 pzs.

Cod.	mm	Ma-
AO1383	35 x 60	P.V.C.



Kit boquillas de 12 piezas.
Nozzles kit of 12 pzs.

Cod.	mm	Ma-
AO1384	35 x 60	P.V.C.



Tapón silicona para todo tipo de boquillas.
Silicone lid for every kinds of nozzles.

Cod.	mm	
AO1300	34 x 39	6



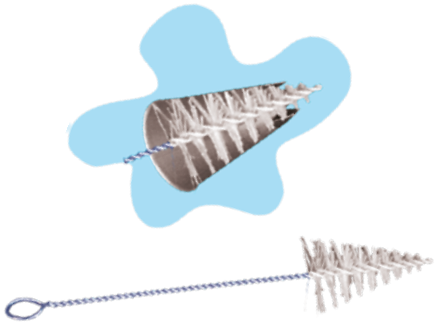
Adaptador de boquillas pequeñas.
Adapter for small nozzles.

Cod.	Material	
TC4301	P.V.C.	6



Adaptador de boquillas medianas y grandes.
Adapter for medium and big nozzles.

Cod.	Material	
TC4302	P.V.C.	6



Set limpia boquillas 6 piezas.
Cleaning kit for nozzles 6 pieces.

Cod.	mm	
AO64410	25 x 130	6



Cod.	Material	
AO0541	P.V.C.	2



Cod.	Material	
TC9085	P.V.C.	2



Cod.	Material	
AO0542	P.V.C.	1



Cod.	Material	
AO0543	P.V.C.	1
AO0544	Inox. - Sst.	1



Cod.	Material	
AO0545	P.V.C.	1



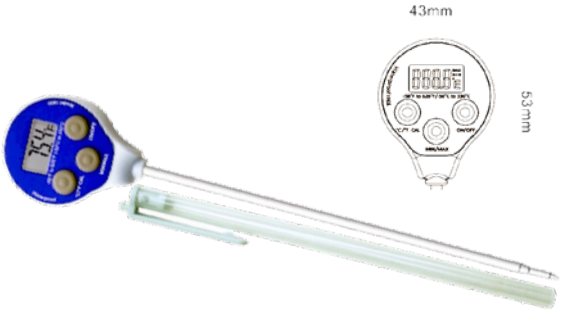
Termómetro digital con bateria recargable por USB.
Posibilidad de guardar un registro de temperaturas.
Digital thermometer with USB rechargeable battery.
Possibility of keeping a temperature log.

Cod.	Sonda - Lead	Medición - Measurement	Pack
AO1481	100 mm.	- 50°C / + 300°C	1



Termómetro digital con bateria recargable.
Cable 1 metro
Digital thermometer with rechargeable battery.
1 Meter wire

Cod.	Sonda - Lead	Medición - Measurement	Pack
AO0524	150 mm.	- 50°C / + 300°C	1

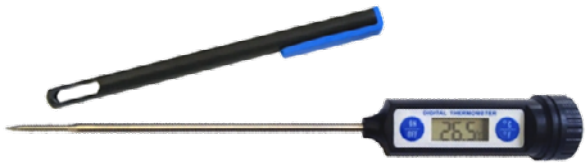


Cod.	Sonda - Lead	Medición - Measurement
AO1480	150 mm.	- 50°C / + 330°C	1



Cable 1,2 metro - 1,2 Meter wire.

Cod.	Sonda - Lead	Medición - Measurement	P
AO1482	180 mm.	-0°C / + 250°C	1



Cod.	Sonda - Lead	Medición - Measurement
AO0525	210 mm.	- 50°C / + 300°C	1



Termómetro caramelo inoxidable.
Stainless caramel thermometer.

Cod.	Sonda - Lead	Medición - Measurement
AO0523	300 mm.	+ 80°C / + 200°C	1



Termómetro caramelo con soporte.
Candy thermometer with support.

Cod.	Medida - Size	Medición - Measurement
AO1486	310 x 5,1 mm.	40°C / + 200°C	1



Soporte para termómetro caramelo.
Candy thermometer holder.

Cod.	Sonda - Lead	Mate-	
AO0468	137 mm.	Inox. - Sst.	1



Probeta para densímetro
Test tube for densimeter

Cod.	Medida - Size	Medición - Measurement	Mate
AO0520	Ø30 x 250 mm.	100 ml.	P.V.C.



Densímetro pesa jarabes.Grados baumé.
Densimeter weighs syrups. Baumé degrees.

Cod.	Medición - Measurement	
AO0488	1100/1400 g/l.	100 ml.



Termómetro analógico cámaras frigoríficas.
Analogic thermometer for cold stores.

Cod.	Medición - Measurement	
AO62450	- 20°C / + 80°C	1



Termómetro digital cámaras frigoríficas.
Digital thermometer for cold stores.

Cod.	Medida - Size	Medición - Measurement	
AO1484	67 x 25x 43 mm.	- 20°C / + 60°C	1



Termómetro analógico cámaras frigoríficas.
Analogic thermometer for cold stores.

Cod.	Medición - Measurement	Materi
AO0577	- 40°C / + 80°C	P.V.C.



Termómetro para cámara congelación, sonda 1m.
Thermometer for freezing chamber, probe 1 m.

Cod.	Medida - Size	Medición - Measurement	
AO1483	47 x 29x 15 mm.	- 50°C / + 110°C	1



Termómetro para horno - *Oven thermometer.*

Cod.	Medición - Measurement	Materia	
AO0489	- 50°C / +	Inox. - Sst.	



Termómetro láser - 1 punto.
Laser thermometer - 1 point.

Cod.	Medición - Measurement	
AO1487	- 50°C / +	1



Características:
- Función hora
- Alarma sonora programable
- Dispone de memoria

Characteristics:
- *Time function*
- *Programmable audible alarm*
- *It has memory*

Avisador Acústico.

Cod.	mm	
AO60805	105 x 70	1



Termómetro para aceite - *Oil thermometer.*

Cod.	Medida - Size	Medición - Measurement	
AO1485	300 mm.	0°C / 300°C	1



Termómetro de leche para cafeterias.
Milk thermometer for coffee shop.

Cod.	Medición - Measurement	
AO0950	- 10°C / + 110°C	1



Termómetro de aceite para freidoras.
Oil thermometer for fryers.

Cod.	Medición - Measurement	
AO0985	0°C / + 300°C	1



Medidor con graduación en relieve.
Measure with raised graduation.

Cod.	Medición - Measurement	Materia
AO0084	500 ml.	P.V.C.
AO0080	1000 ml.	P.V.C.
AO0081	2000 ml.	P.V.C.
AO0083	3000 ml.	P.V.C.
AO0085	5000 ml.	P.V.C.



Medidor con graduación en relieve.
Measure with raised graduation.

Cod.	Medición - Measurement	Materia
AO0687	1000 ml.	P.V.C.
AO0688	2000 ml.	P.V.C.
AO0689	3000 ml.	P.V.C.
AO0690	5000 ml.	P.V.C.



Medidor con graduación serigrafiada.
Graded screen measure.

Cod.	Medición - Measurement	Materia
AO1389	500 ml.	P.V.C.
AO1390	1000 ml.	P.V.C.
AO1391	2000 ml.	P.V.C.
AO1392	3000 ml.	P.V.C.



Cod.	Medición - Measurement	Material.
AO0780	200 ml.	P.V.C.
AO0781	300 ml.	P.V.C.
AO0782	600 ml.	P.V.C.
AO0783	900 ml.	P.V.C.
AO0784	1500 ml.	P.V.C.



Cod.	Medición - Measurement	Material.
AO1151	350 ml.	Inox. - Sst.
AO1152	700 ml.	Inox. - Sst.
AO1153	1100 ml.	Inox. - Sst.
AO1154	1700 ml.	Inox. - Sst.



Medidor con graduación serigrafiada.
Graded screen measure.

Cod.	Medición - Measurement	Material.
AO1425	100 cc.	P.V.C.
AO1426	250 cc.	P.V.C.
AO1427	500 cc.	P.V.C.
AO1428	1000 cc.	P.V.C.



Botella para calado graduada.
Graduated draught bottle.

Cod.	Medición - Measurement	Material.
AO1429	1000 ml.	P.V.C.



Recipiente con fondo oval.
Container with oval bottom.

Cod.	Capacidad - Capacity	Medida - Size	Material.
AO0676	2,5 l.	Ø 23 cm.	P.V.C.
AO0677	4 l.	Ø 28 cm.	P.V.C.
AO0678	8 l.	Ø 32 cm.	P.V.C.
AO0679	10 l.	Ø 38 cm.	P.V.C.



Medidor con graduación en relieve.
Gauge with raised gradation.

Cod.	Capacidad - Capacity	Material.
AO0455	250 cc.	Inox. - Sst.
AO0456	500 cc.	Inox. - Sst.
AO0457	1000 cc.	Inox. - Sst.

Juego de medidores.
Set of measures.

Cod.	Medidas	Material.
AO0213	6 0 - 8 0 - 1 2 5 -	Inox. - Sst.





Contenedor alimentario para harina, azúcar, etc.
Food container for flour, sugar, etc.

Cod.	Medidas	Material.
AO1100	100l.	P.V.C.



Contenedores alimentarios para harina, azúcar, etc.
Food containers for flour, sugar, etc.

Cod.	Medidas	Material.
AO1144	30l. x3	P.V.C.



Cedazo para azúcar y harina.
Strainer for sugar and flour.

Cod.	Medida - Size	Filtro - Filter	Material.
AO0070	Ø 160 mm.	Azúcar - Sugar	Inox. - Sst.
AO0071	Ø 200 mm.	Azúcar - Sugar	Inox. - Sst.
AO0072	Ø 260 mm.	Azúcar - Sugar	Inox. - Sst.
AO0652	Ø 300 mm.	Azúcar - Sugar	Inox. - Sst.
AO1317	Ø 220 mm.	Harina - Flour	Inox. - Sst.
AO0074	Ø 300 mm.	Harina - Flour	Inox. - Sst.
AO0075	Ø 400 mm.	Harina - Flour	Inox. - Sst.



Colador reforzado con gancho.
Reinforced hook sieve.

Cod.	Medición - Measurement	Material.
AO0396	Ø 160 mm.	Inox. - Sst.
AO24019	Ø 190 mm.	Inox. - Sst.
AO24022	Ø 220 mm.	Inox. - Sst.
AO24025	Ø 250 mm.	Inox. - Sst.



Colador con gancho.
Strainer with hook.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0078	Ø 160 mm.	Inox. - Sst.
AO0747	Ø 180 mm.	Inox. - Sst.
AO0079	Ø 200 mm.	Inox. - Sst.
AO0068	Ø 240 mm.	Inox. - Sst.



Lustrero con gatillo.
Sugar sprinkling with trigger.

Cod.	Medida - Size	Material.
ACC01	110 mm.	Inox. - Sst.



A B

Lustrero.
Sugar sprinkling.

	Cod.	Medida - Size	Material.
A	**AT0134**	70 x 95 mm.	Inox. - Sst.
B	**AO62903**	70 x 95 mm.	Inox. - Sst.



Hilahuevo 5 boquillas.
5 nozzles dispenser.

Cod.	Capacidad - Capacity	Material.
AO0311	500 ml.	Inox. - Sst.



Hilahuevo 8 boquillas.
8 nozzles dispenser.

Cod.	Capacidad - Capacity	Material.
AO0313	500 ml.	Inox. - Sst.



Dosificador con soporte.
Contiene dos boquillas (4 y 6 Ø mm.)
Dispenser with stand.
Cotains two nozzles (4 y 6 Ø mm.)

Cod.	Capacidad - Capacity	Material.
AO1273	1000 ml.	Inox. - Sst.



Dosificador con soporte.
Boquilla de salida 6 Ø mm.
Dispenser with stand.
Outlet nozzles 6 Ø mm.

Cod.	Capacidad - Capacity	Material.
TC8020	1000 ml.	Inox. - Sst.



Cacillo Inox. 18/10.
Ladle Stainless 18/10.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1274	Ø 100 mm.	Inox. - Sst.
AO1275	Ø 120 mm.	Inox. - Sst.
AO1276	Ø 140 mm.	Inox. - Sst.



Cacillo Inox. 18/10. Modelo ECO
Ladle Stainless 18/10. ECO model

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0217	Ø 100 mm.	Inox. - Sst.
AO60312	Ø 120 mm.	Inox. - Sst.
AO0218	Ø 140 mm.	Inox. - Sst.



Espumadera con refuerzo. Inox. 18/10.
Slotted spoon reinforced. Stainless 18/10.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0460	Ø 100 mm.	Inox. - Sst.
AO60412	Ø 120 mm.	Inox. - Sst.
AO0461	Ø 150 mm.	Inox. - Sst.
AO0967	Ø 180 mm.	Inox. - Sst.
AO0462	Ø 200 mm.	Inox. - Sst.



Espumadera. Inox. 18/10.
Slotted spoon. Stainless 18/10.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO60409	Ø 100 mm.	Inox. - Sst.
AO60411	Ø 120 mm.	Inox. - Sst.
AO60413	Ø 140 mm.	Inox. - Sst.
AO60417	Ø 180 mm.	Inox. - Sst.
AO60419	Ø 200 mm.	Inox. - Sst.



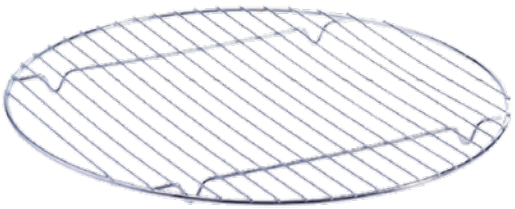
Espumadera Inox. 18/10.
Slotted spoon. Stainless 18/10.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0102	Ø 120 mm.	Inox. - Sst.
AO0114	Ø 140 mm.	Inox. - Sst.
AO0115	Ø 180 mm.	Inox. - Sst.

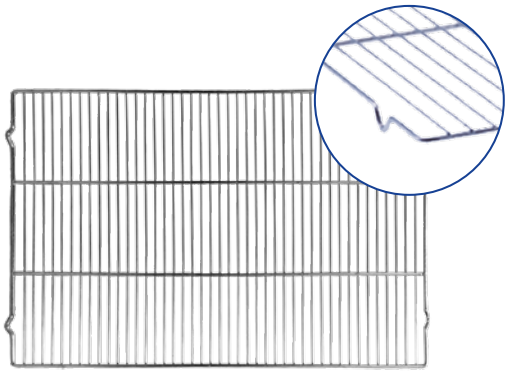


Espumadera araña con refuerzo. Inox. 18/10.
Spider slotted spoon with reinforced. Stainless 18/10.

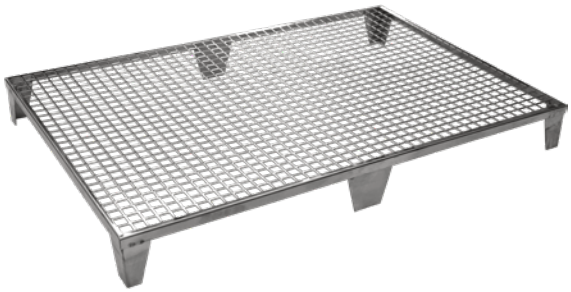
Cod.	Medida - Size	Material.
AO1236	Ø 130 mm.	Inox. - Sst.
AO1237	Ø 180 mm.	Inox. - Sst.
AO1238	Ø 220 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0820	Ø 300 mm.	Inox. - Sst.
AO0821	Ø 400 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0822	400 x 600mm.	Inox. - Sst.



Rejilla - *Grid.*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0319	300 x 400 x 60mm.	Inox. - Sst.
AO0320	400 x 600 x 60mm.	Inox. - Sst.



Rejilla - *Grid.*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1270	300 x 400 x 60mm.	Inox. - Sst.
AO1271	400 x 600 x 60mm.	Inox. - Sst.



Candidera con asas.
Mold with handles

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0317	300 x 400 x 60mm.	Inox. - Sst.
AO0318	400 x 600 x 60mm.	Inox. - Sst.



Kit candidera + rejilla.
Mold + grid kit.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1277	300 x 400 x 60mm.	Inox. - Sst.
AO1279	400 x 600 x 60mm.	Inox. - Sst.

Bandeja embutidas / *Rounded tray*



Modelo siliconado.
Silicone model.



Modelo teflonado.
Teflon model.

Las bandejas pueden fabricarse también con una capa de silicona o una capa de teflón, generando así una alta durabilidad.
Servicio mínimo para siliconar o teflonar las bandejas son de 10 unidades por modelo.

The trays can also be manufactured with a silicone layer or a teflon layer, generating high durability. Minimum service for silicone or teflon trays ara 10 units per model.



Bandeja de cantos embutidos con grosor de 0,12 mm.
Rounded boulders tray. Thickness: 0,12 mm.

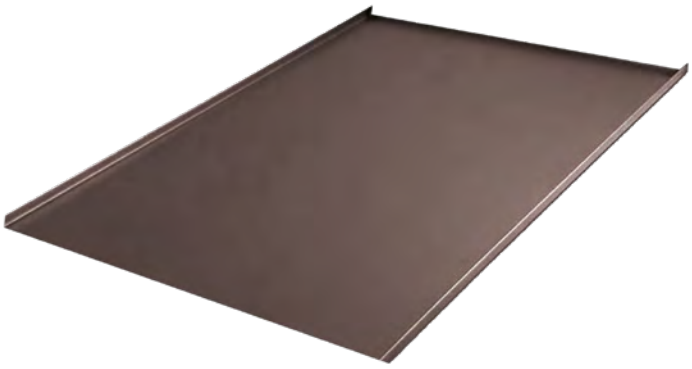
Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO0627	400 x 600 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum	10
AO0660	600 x 800 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum	5
AO0661	800 x 1000 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum	5



Bandeja de cantos embutidos con grosor de 0,12 mm.
Rounded boulders tray. Thickness: 0,12 mm.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO0623	400 x 600 x 10 h mm.	Hierro Pavonado Blued iron	5

Bandeja 2 cantos / *Tray 2 edges*



Bandeja 2 bordes rectos con grosor de 0,12 mm.
Straight 2 edges tray. Thickness: 0,12 mm.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO1374	400 x 600 x 10 h mm.	Hierro Pavonado Blued iron	5



Bolsa estándar cubre bandejas, 50 bolsas.
Standard bag covers trays, 50 bags.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO1543	460 x 720 + 100 h mm.	P.V.C. 20 µm.	1

Bandeja cantos rectos / *Straight edges*



Bandeja de cantos rectos con grosor de 0,12 mm.
Straight edges tray. Thickness: 0,12 mm.

Cod.	Medida - Size	Material	Pack.
AO0312	400 x 600 x 10 h mm.	Hierro Pavonado - Blued iron	5
AO0407	300 x 400 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum	5
AO0490	400 x 600 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum	5
AO0304	300 x 400 x 10 h mm.	Inoxidable - Stainless	5
AO0805	400 x 600 x 10 h mm.	Inoxidable - Stainless	5

Bandeja perforada / *Perforated tray*



Bandeja perforada de cantos embutidos con grosor de 0,12 mm.
Perforated rounded boulders tray. Thickness: 0,12 mm.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0629	400 x 600 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum
AO0662	600 x 800 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum
AO0674	800 x 1000 x 10 h mm.	Aluminio - Aluminum



Bandeja perforada para pan con grosor de 0,12 mm.
Perforated tray for bread. Thickness: 0,12 mm.

	Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
A	**AO0493**	400 x 600 mm.	Aluminio - Aluminum	5
A	**AO0680**	600 x 800 mm.	Aluminio - Aluminum	5
A	**AO0681**	800 x 1000 mm.	Aluminio - Aluminum	5
B	**AO0493B**	400 x 600 mm.	Aluminio - Aluminum	5
B	**AO0680B**	600 x 800 mm.	Aluminio - Aluminum	5
B	**AO0681B**	800 x 1000 mm.	Aluminio - Aluminum	5

Bandeja especial / *Special tray*



Bandeja electrolítica siliconada.
Electrolytic silicone tray.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO0915	400 x 600 x 5 h mm.	Chapa - Sheet iron	10



Bandeja rejada para pizza.
Tray for pizza.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO63030	300 Ø mm.	Aluminio - Aluminum	5
AO63035	350 Ø mm.	Aluminio - Aluminum	5
AO63040	400 Ø mm.	Aluminio - Aluminum	5

Láminas para horno / *Baking sheets*



Lámina teflonada con fibra de vidrio.
Temperatura máxima 250 °C.
Tefloned sheet with fiberglass.
Maximum temperature 250 °C.

ESPECIAL PASTE-

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TEFLONPAT	400 x 600 x 1,2 h mm.	Fiberglass	11
TEFLONPATSUP	400 x 600 x 2, h mm.	Fiberglass	11



Lámina teflonada con fibra de vidrio.
Temperatura máxima 250 °C.
Tefloned sheet with fiberglass.
Maximum temperature 250 °C.

ESPECIAL PANADERÍA

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TEFLONPATSP	490 x 740 x 1,2 h mm.	Fiberglass	6



Lámina teflonada con fibra de vidrio. Borde redondo.
Temperatura máxima 250 °C.
Tefloned sheet with fiberglass. Round edge.
Maximum temperature 250 °C.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TEFLONPATBR	400 x 600 x 1,2 h mm.	Fiberglass	11



Lámina teflonada con fibra de vidrio. Borde redondo.
Temperatura máxima 250 °C.
Tefloned sheet with fiberglass. Round edge.
Maximum temperature 250 °C.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TEFLONPATPQ	300 x 400 x 1,2 h mm.	Fiberglass	3

APTO PARA PASTELERÍA O PANADERÍA
SUITABLE FOR PASTRY OR BAKERY



Papel siliconado blanco, especial horno.
Con gramaje de 41 gramos y siliconao ambas caras.
White silicone paper, special oven.
With grammage of 41 grams and silicone both sides.

Cod.	Medida - Size	Resmas - Reams.	Pack.
CA0261	400 x 600 mm.	500	1



Lámina siliconada con fibra en su interior para una mayor duración.
Silicone sheet with fiber inside for a longer duration.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TC3078	395 x 595 mm.	Silicona - Silico-	1

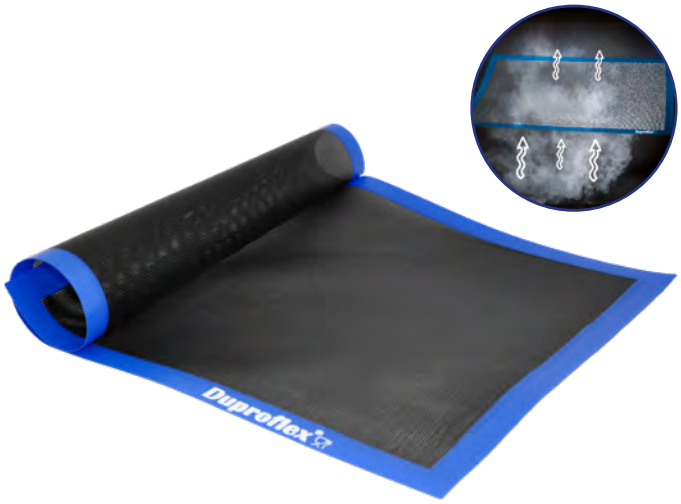


Lámina siliconada perforada.
Perforated silicone sheet.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TC3079	395 x 595 mm.	Silicona - Silicone	1

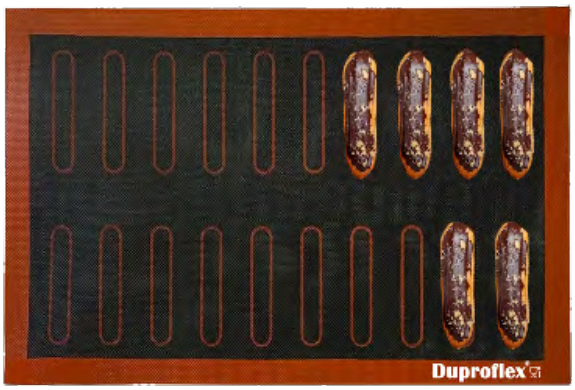


Lámina siliconada perforada eclair.
Eclair perforated silicone sheet.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TC3079C	395 x 595 mm.	Silicona - Silicone	1

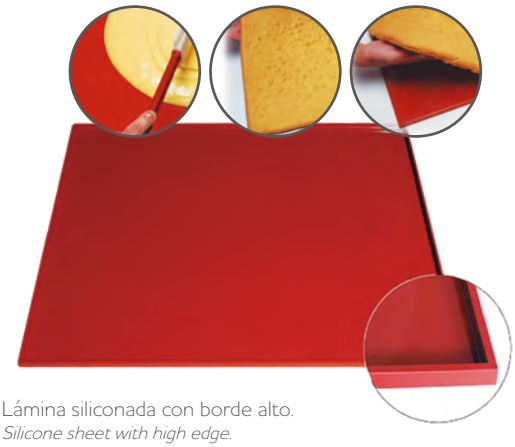


Lámina siliconada con borde alto.
Silicone sheet with high edge.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TAPISROUL02	350 x 540 x 80 h	Silicona - Silicone	1



Lámina siliconada lisa.
Smooth silicone sheet.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
SILICOPAT1/R	395 x 595 mm.	Silicona - Silicone	1

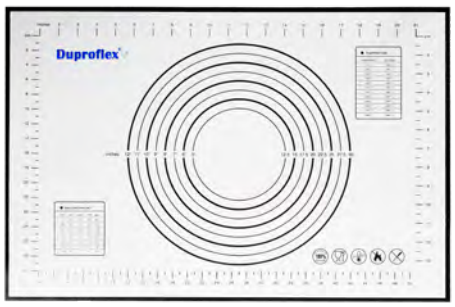


Lámina siliconada de medición.
Silicone measuring sheet.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
TC3080	400 x 600 mm.	Silicona - Silicone	1



Papel siliconado redondo para horno. 40 grs.
Round silicone paper for oven. 40 grs.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
CA0805	Ø 180 mm.	Papel - Paper	500
CA0806	Ø 200 mm.	Papel - Paper	500
CA0807	Ø 220 mm.	Papel - Paper	500
CA0808	Ø 240 mm.	Papel - Paper	500
CA0809	Ø 260 mm.	Papel - Paper	500



Antiadherente e impremeable. resistente a cambios de temparatura (Cocción, horno y congelación).
Non-stick and waterproof. resistant to temperature changes (cooking, oven and freezing).



Estantería para bandejas.
Ruedas de alto rendimiento.
Capacidad: 21 Bandejas.
Medidas de bandejas: 40 x 60cm.

Shelving for trays.
High performance wheels
Capacity: 21 Trays.
Tray measures: 40 x 60 cm.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1593	47 x 62 x 185 h1 8 / 1 0 cm.	Inox.





Varillero para bandejas.
Ruedas de alto rendimiento.
Capacidad: 32 Bandejas.
Medidas de bandejas: 40 x 60 cm.

Rack for trays.
High performance wheels
Capacity: 32 Trays
Tray measures: 40 x 60 cm.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0298	65 x 90 x 175 h cm.	Hierro Galvanizado Galvanized iron



Estantería para bandejas.
Ruedas de alto rendimiento.
Capacidad: 22 Bandejas.
Medidas de bandejas: 40 x 60cm.
Opción apertura 60 cm.
Opción fabricar medidas especiales.

Shelving for trays.
High performance wheels
Capacity: 22 or 25 Trays.
Tray measures: 40 x 60 cm.
60 cm opening option.
Option to manufacture special measures.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0275	45 x 65 x 185 h1 8 / 1 0 cm.	Inox.



Mesa con bandejero.
Ruedas de alto rendimiento.
Capacidad: 20 Bandejas.
Medidas de bandejas: 400 x 600 mm.
Altura entre bandejas de 7 h cm.
Opción fabricar medidas especiales.

Table with bandejero.
High performance wheels
Capacity: 20 Trays.
Tray measures: 400 x 600 mm.
Height between trays of 7 h cm.
Option to manufacture special measures.

Cod.	Medida - Size	Capacidad - Capacity	Material.
AO1423	60 x 90 x 90 h cm.	20 Bandejas 20 Trays	18/10 Inox. 18/10 Sst.



Funda para estantería de 22 bandejas.
Apertura de 40 cm.
Opción medidas especiales.
Medidas: 46 x 67 x 185 h cm.

Shelf for 22 shelves.
40 cm opening.
Special measures option.
Measures: 46 x 67 x 185 h cm.

Cod.	Apertura - Opening	Cierre - Lock	Material.
AO0596	40 cm.	Cremallera - Zipper	P.V.C.
AO0596B	60 cm.	Cremallera - Zipper	P.V.C.
AO0647	40 cm.	Velcro	P.V.C.
AO0647B	60 cm.	Velcro	P.V.C.







50 Fundas desechables para estanterías.
Bolsas individuales.
50 disposable shelving covers.
Individual bags.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1544	680 x 520 x 2100 mm.	P.V.C. 20 µm.

Manopla reforzada. Especial horno.
Reinforced pastry mitten. Special oven.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0616	360 mm.	Cuero - Leather	1



Manopla reforzada con anillas inoxidables. Especial horno.
Reinforced pastry mitten with steel pins. Special oven.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO0615	360 mm.	Cuero - Leather	1



Manopla modelo ECO. Especial horno.
ECO model mitten. Special oven.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
GL2	390 mm.	Cuero - Leather	1





Paño anti-calórico. Especial horno.
Anti-caloric cloth. Special oven.

Cod.	Medida - Size	Pack.
AO0619	250 x 300 mm.	P.V.C.



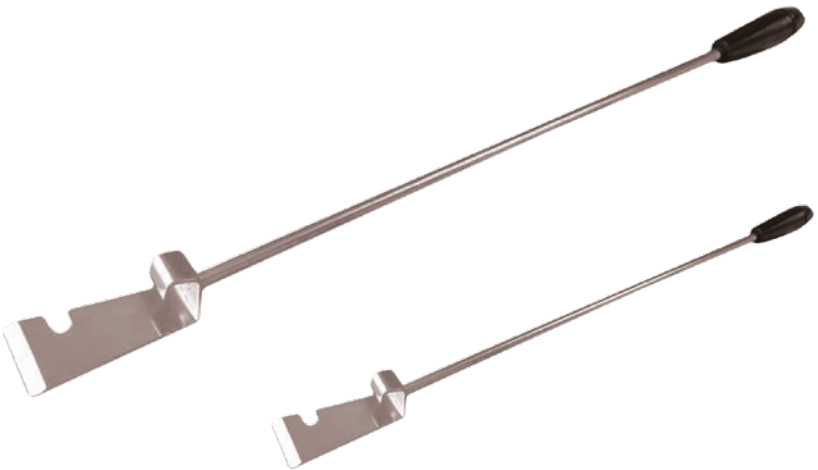
Guantes para hornos.
Oven gloves.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO0613	Estándar - Standar	Cuero - Leather	1



Guantes para cámaras frigoríficas.
Gloves for cold stores.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack.
AO0617	Estándar - Standar	Cuero - Leather	1



Gancho para extraer latas del horno.
Hook for removing the cans from the oven.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0478	300 mm.	Inox. - Sst.
AO0480	600 mm.	Inox. - Sst.



Caldero fondo bombeado. Apto para el fuego.
Pumped bottom cauldron. Suitable for fire.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO1318	Ø 250 x 130 h mm.	3,8	18/10 Inox. -
AO0974	Ø 300 x 160 h mm.	6,5	18/10 Inox. -
AO0996	Ø 400 x 190 h mm.	13	18/10 Inox. -
AO0997	Ø 500 x 235 h mm.	25	18/10 Inox. -



Caldero cónico de fondo plano. Modelo ECO. Apto para el fuego.
Flat bottom conical cauldron. ECO model. Suitable for fire.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO50828	Ø 280 x 132 h mm.	5	18/10 Inox. -
AO50832	Ø 320 x 145 h mm.	7	18/10 Inox. -
AO50836	Ø 360 x 160 h mm.	11	18/10 Inox. -
AO50840	Ø 400 x 180 h mm.	15	18/10 Inox. -
AO50845	Ø 450 x 200 h mm.	22	18/10 Inox. -



Caldero de fondo bombeado "Timbal". Apto para el fuego.
Pumped bottom cauldron "Kettledrum". Suitable for fire.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO50323	Ø 220 x 110 h mm.	2,7	18/10 Inox. -
AO50327	Ø 260 x 130 h mm.	4	18/10 Inox. -
AO50333	Ø 320 x 170 h mm.	9,5	18/10 Inox. -
AO50337	Ø 360 x 180 h mm.	12	18/10 Inox. -
AO50341	Ø 400 x 210 h mm.	14,5	18/10 Inox. -



Caldero de fondo plano. Apto para el fuego.
Flat bottom cauldron. Suitable for fire.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO0199	Ø 200 mm.	2,2	18/10 Inox. - Sst.
AO0200	Ø 250 mm.	3,5	18/10 Inox. - Sst.
AO0201	Ø 300 mm.	6	18/10 Inox. - Sst.
AO0202	Ø 350 mm.	8,5	18/10 Inox. - Sst.
AO0203	Ø 400 mm.	13	18/10 Inox. - Sst.
AO0204	Ø 450 mm.	20	18/10 Inox. - Sst.
AO0205	Ø 500 mm.	25	18/10 Inox. - Sst.
AO0206	Ø 550 mm.	35	18/10 Inox. - Sst.
AO0207	Ø 600 mm.	45	18/10 Inox. - Sst.
AO0208	Ø 650 mm.	55	18/10 Inox. - Sst.
AO0209	Ø 700 mm.	65	18/10 Inox. - Sst.



Caldero de fondo plano. Apto para el fuego.
Flat bottom cauldron. Suitable for fire.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO14016	Ø 160 x 65 h mm.	0,9	18/10 Inox. - Sst.
AO14019	Ø 200 x 75 h mm.	1,4	18/10 Inox. - Sst.
AO14025	Ø 240 x 90 h mm.	2,5	18/10 Inox. - Sst.
AO14029	Ø 300 x 110 h mm.	4,3	18/10 Inox. - Sst.
AO14033	Ø 340 x 135 h mm.	7,5	18/10 Inox. - Sst.





Soporte sobremesa para calderos.
Table support for cauldrons.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO50300	-	Inox. - Sst.
	-	Silicona - Silicone



Cazo con doble pico de Inducción
Cauldron with double peak. for inducction

Cod.	Litros - Liters.	Material.
AO0731	1,5	Inox. - Sst.
AO0826	3,1	Inox. - Sst.



Cazo con pico. Apto para el fuego.
Cauldron with peak. Suitable for fire.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO0195	160 Ø x 75 h mm.	1	18/10 Inox. - Sst.
AO0196	180 Ø x 80 h mm.	1,5	18/10 Inox. - Sst.
AO0197	200 Ø x 100 h mm.	2,5	18/10 Inox. - Sst.
AO0198	220 Ø x 115 h mm.	3,5	18/10 Inox. - Sst.
AO0500	240 Ø x 120 h mm.	4,5	18/10 Inox. - Sst.



Soporte estándar para todas las medidas de calderos.
Standard holder for every pots measures.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0401	-	Inox. - Sst.



Cubo con asa.
Bucket with handle.

Cod.	Medida - Size	Litros - Liters.	Material.
AO0485	240 Ø x 200 h mm.	6	Inox. - Sst.
AO0486	280 Ø x 260 h mm.	12	Inox. - Sst.



Cubo con pico y asa.
Bucket with pick and handle.

Cod.	Litros - Liters.	Material.
AO0691	12	P.V.C.
AO0692	15	P.V.C.
AO0693	18	P.V.C.



Las medidas del rodillo son sin mangos.
Rolling pins measures are without handles.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1430	70 Ø x 500 mm.	Madera - Wood
AO1431	80 Ø x 500 mm.	Madera - Wood
AO1432	70 Ø x 600 mm.	Madera - Wood
AO1433	80 Ø x 600 mm.	Madera - Wood



NEW

Rodillo mangos giratorios.
Las medidas del rodillo son sin mangos.
Rotary handles rolling pin.
Rolling pins measures are without handles.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1640	80 Ø x 400 mm.	Madera - Wood
AO1641	80 Ø x 500 mm.	Madera - Wood
AO1642	80 Ø x 500 mm.	Madera - Wood



Rodillo mangos giratorios.
Las medidas del rodillo son sin mangos.
Rotary handles rolling pin.
Rolling pins measures are without handles.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1434	70 Ø x 300 mm.	Nylon
AO1435	70 Ø x 400 mm.	Nylon
AO1436	70 Ø x 500 mm.	Nylon



Cod.	Medida - Size	Corte - Cut	Material.
AO1439	195 mm.	15 mm.	Nylon



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1140	30 Ø x 400 mm.	Nylon
AO1141	40 Ø x 350 mm.	Nylon
AO1142	30 Ø x 190 mm.	Nylon



Cod.	Medida - Size	Material.
AO68142	45 Ø x 430 mm.	Madera - Wood



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1443	120 mm.	Inox. - Sst.





Cod.	Medida - Size	Material.
AO1444	120 mm.	Inox. - Sst.











Cod.	Medida - Size	Material.
AO1440	120 mm.	P.V.C.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1441	120 mm.	P.V.C.



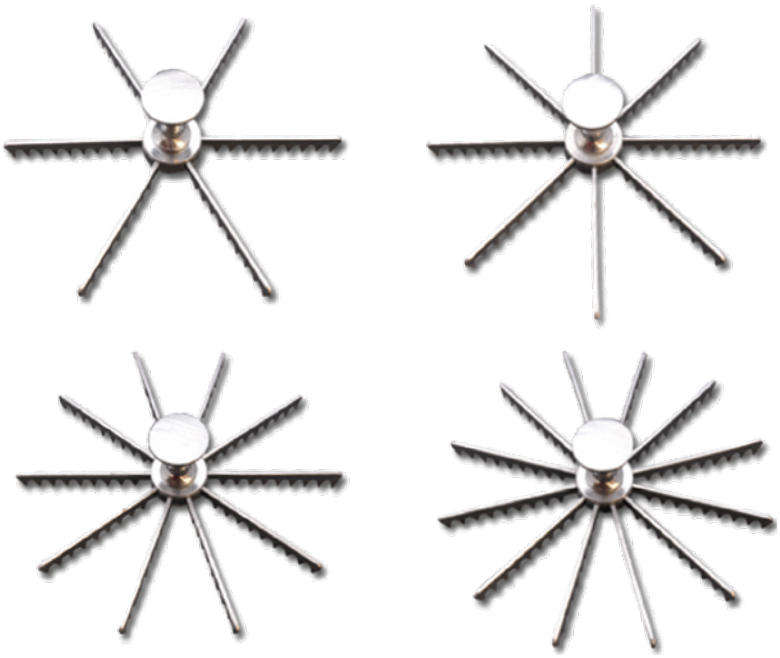
Cod.	Medida - Size	Material.
AO1442	60 mm.	P.V.C.



Cod.	Medida - Size	Porciones - Portions	Material.
AO1445	320 Ø mm.	8	Inox. - Sst.
AO1446	320 Ø mm.	10	Inox. - Sst.
AO1447	320 Ø mm.	12	Inox. - Sst.
AO1448	320 Ø mm.	14	Inox. - Sst.
AO1449	320 Ø mm.	16	Inox. - Sst.
AO1450	320 Ø mm.	18	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Porciones - Portions	Material.
AO1451	265 Ø mm.	8 - 12	P.V.C.
AO1532	265 Ø mm.	10 - 12	P.V.C.
AO1452	265 Ø mm.	12 - 16	P.V.C.
AO1453	265 Ø mm.	14 - 16	P.V.C.
AO1454	265 Ø mm.	12 - 18	P.V.C.
AO1455	265 Ø mm.	14 - 18	P.V.C.
AO1456	265 Ø mm.	12	P.V.C.



Marcador de porciones para tartas.
Portion marker for cakes.

Cod.	Medida - Size	Porciones - Portions	Material.
AO1049	230 Ø mm.	6	Aluminio - Aluminum
AO0125	230 Ø mm.	8	Aluminio - Aluminum
AO0126	230 Ø mm.	10	Aluminio - Aluminum
AO0127	230 Ø mm.	12	Aluminio - Aluminum



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1457	300 Ø mm.	P.V.C.



Medidas de corte para croissant.
Cutting measures for croissant.



Cod.	Medida - Size	Corte - Cut	Material.
AO1462	410 mm.	a 110 x h 150 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Corte - Cut	Material.
AO1464	450 mm.	a 180 x h 200 mm.	Inox. - Sst.





Cod.	Medida - Size	Corte - Cut	Material.
AO1465	460 mm.	a 97 x h 210 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Corte - Cut	Material.
AO1461	660 mm.	a 180 x h 200 mm.	Inox. - Sst.







Cod.	Rueda de corte - Cutting wheel	Material.
AO1458	5 ruedas lisas - 5 Flat wheels	Inox. - Sst.
AO0833	7 ruedas lisas - 7 Flat wheels	Inox. - Sst.
AO0836	Doble - Double 5 ruedas lisas - 5 Flat wheels 5 ruedas onduladas - 5 Wavy wheels	Inox. - Sst.
AO0835	Doble - Double 7 ruedas lisas - 7 Flat wheels 7 ruedas onduladas - 7 Wavy wheels	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1474	60 Ø mm.	P.V.C.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1470	55 Ø mm.	P.V.C.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1473	120 Ø mm.	P.V.C.



Segueta triple cuchilla, ideal para bizcochos.
Triple blade hacksaw, ideal for sponge cake.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1490	460 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Material.	Pack.
AO0035	Inox. - Sst.	5

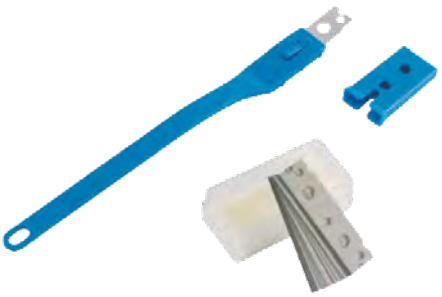


Cod.	Material.	Pack.
AO1494	Inox. - Sst.	5



Pack con 10 unidades.
Pack with 10 units.

Cod.	Material.	Pack.
AO0037	Inox. - Sst.	1



Cutter con 25 repuestos
Cutter with 25 replacements

Cod.	Material.	Pack.
AO1491	Inox. - Sst.	1



Cod.	Material.	Pack.
TC1700	Inox. - Sst.	5



Cod.	Material.	Pack.
AO1497	Inox. - Sst.	5



Cod.	Material.	Pack.
AO1495	Inox. - Sst.	5



Cod.	Material.	Pack.
AO1496	Inox. - Sst.	5

Todas las medidas son de la hoja.
All measurements are from the sheet.





Sierra con terminación en punta, para una mejor terminación en el corte de bizcochos.
Saw with tip termination, for better termination in biscuit cutting.

Cuchillos inoxidables con mango de fhenolkraft.
Stainless knives with fhenolkraft handles.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0091	38 x 280 mm.	Inox. - Sst.
AO0497	40 x 330 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0801	32 x 250 mm.	Inox. - Sst.
AO0092	32 x 330 mm.	Inox. - Sst.
AO0093	32 x 460 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1309	35 x 250 mm.	Inox. - Sst.
AO1310	35 x 300 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0095	26 x 200 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0094	45 x 200 mm.	Inox. - Sst.
AO0565	50 x 250 mm.	Inox. - Sst.
AO0817	60 x 300 mm.	Inox. - Sst.
AO1327	85 x 350 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO1312	45 x 250 mm.	Inox. - Sst.
AO1313	50 x 300 mm.	Inox. - Sst.
AO0412	55 x 350 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0299	60 x 410 mm.	Inox. - Sst.





Cod.	Medida - Size	Material.
AO0182	180 mm.	Inox. - Sst.
AO0470	200 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0482	180 mm.	Inox. - Sst.



Mango de P.V.C.
P.V.C. Handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0041	210 mm.	Inox. - Sst.



Mango de P.V.C.
P.V.C. Handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AT0272	210 mm.	Inox. - Sst.



Cota de malla para corte estándar.
Chain mail glove for standard cut.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO69001	-	Inox. - Sst.



Cota de malla para corte estándar.
Chain mail glove for standard cut.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1643	-	Inox. - Sst.



Abrelatas de mesa.
Table opener.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO63005	-	Inox. - Sst.



Abrelatas.
Opener.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO62689	200 mm.	Inox. - Sst.



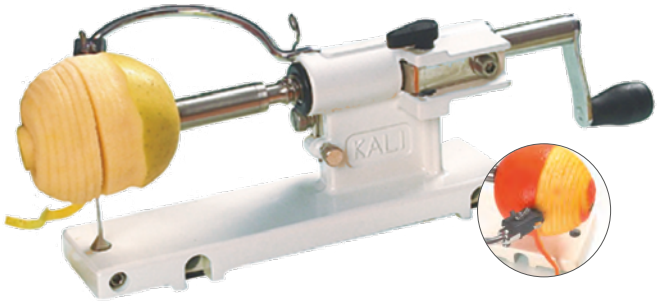
Colgador magnético para pared.
Magnetic hook for walls.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO39009A	410 mm.	P.V.C.

- Pela, quita el corazón y corta en un sólo paso.
- Eficiencia: 5 manzanas en un minuto.
- Sin pérdidas: Peladuras finas.
- La cuchilla "Cortador" quita el corazón y corta en espiral mientras que la cuchilla "pelador" pela.
- Para obtener rebanadas: Cortar verticalmente un lado de la espiral.
- Para obtener medio rebanadas (Tarta de manzana): Cortar verticalmente un lado y el lado opuesto, de la espiral.
- Función zest cuando se quita la "Cuchilla cortadora".

- *To peel, core and slice in one operation.*
- *Efficiency: 5 apples in a minute.*
- *No loss: Thin peelings.*
- *The "Cutting" blade cores and cuts in spiral while the "Peeling" blade peels.*
- *To get slices: Cut vertically one side of the spiral.*
- *To get half-slices (apple pie): Cut vertically one side and the opposite side, of the spiral.*
- *Zest function when taking off the "Cutting blade".*





Pela manzanas profesional "Mod. KALI".
Peel apples professional "Mod. KALI".

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1373	Estándar / Standard	Inox. - Sst.



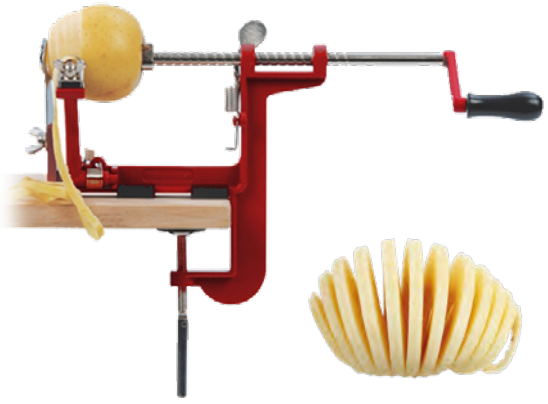
Recambio Cuchilla "Mod. KALI".
Consultar otras piezas disponibles
Spare Blade "Mod. KALI". Consult other available pieces

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1373R	200 mm.	Inox. - Sst.



Pela manzanas sobremesa con ventosa.
Peel apples desktop with suction cup.

Cod.	Medida - Size
AO0302	Estándar / Standard



Pela manzanas con tornillo para mesa.
Peel apples with table screw.

Cod.	Medida - Size
AO0614	Estándar / Standard



Mandolina con 5 cuchillas diferentes.
Mandolin with 5 different blades.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO60356	140 x 420 mm.	Inox. - Sst.



Rallador de 4 caras diferentes.
Multi slides grater.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0459	230 h mm.	Inox. - Sst.



Rallador corte grueso.
Grater cut thick.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO60302	110 x 260 mm.	Inox. - Sst.



Rallador corte fino.
Grater cut fine.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO60303	110 x 260 mm.	Inox. - Sst.



Pelador.
Peeler.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO62688	200 mm.	Inox. - Sst.



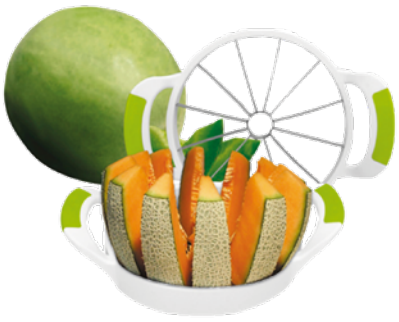
Pelador doble.
Double peeler.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO60347	100 x 120 mm.	Inox. - Sst.



Cortador doble para huevos.
Double cutter for eggs.

Cod.	Medida - Size	Material
AO68307	100 x 150 mm.	Inox. - Sst.



Cortador para Melón.
Cutter for Melon.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0761	200 Ø mm.	Inox. - Sst.

12 Cortadores
12 Cutters



29-36-43-50-57-64-71-77-84-91-98-

Cod.	Medida - Size	Material.
AO68069	52 h mm.	Inox. - Sst.

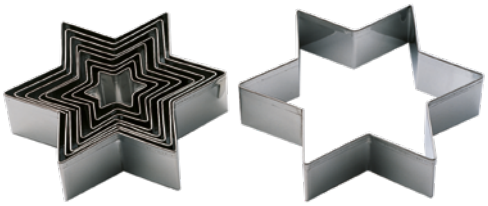
12 Cortadores
12 Cutters



29-36-43-50-57-64-71-77-84-91-98-

Cod.	Medida - Size	Material.
AO68070	52 h mm.	Inox. - Sst.

9 Cortadores
9 Cutters



Cod.	Material.
AO0701	Inox. - Sst.

7 Cortadores
7 Cutters



Cod.	Material.
AO0702	Inox. - Sst.



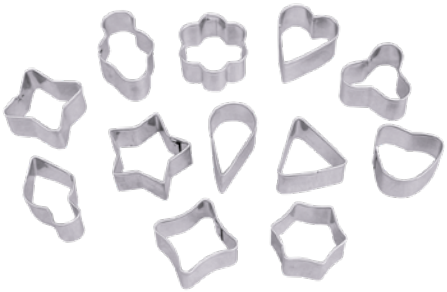
9 Cortadores
9 Cutters

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0712	46 x 20 h mm.	Inox. - Sst.



26 Cortadores
26 Cutters

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0713	30 x 20 h mm.	Inox. - Sst.



12 Cortadores
12 Cutters

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0854	18 h mm.	Inox. - Sst.



Mazapán
Marzipan

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1541	50 h mm.	Inox. - Sst.



Cortador expulsión con muelle.
Ejection cutter with spring.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0767A	50 Ø mm.	Inox. - Sst.
AO0767	73 Ø mm.	Inox. - Sst.
AO0766	100 Ø mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0014	75 Ø mm.	Inox. - Sst.



Kit 3 cortadadores rizados con asa.
Kit 3 curly cutters with handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0720	60 Ø x 35 h mm. 70 Ø x 35 h mm. 80 Ø x 35 h mm.	Inox. - Sst.



Kit 3 cortdadores lisos con asa.
Kit 3 smooth cutters with handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0721	60 Ø x 35 h mm. 70 Ø x 35 h mm. 80 Ø x 35 h mm.	Inox. - Sst.



Kit 9 cortadadores lisos. *Kit 9 smooth cutters .*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0723	36-43-52-60-70-80-90-100-110 Ø mm. x 35 h mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0741	89 Ø x 20 h mm.	Inox. - Sst.



Kit 9 cortadadores rizados. *Kit 9 curly cutters.*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0730	60-70-80-90-100-110-120-130-140 Ø x 35 h mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0416	150 x 55 x 45 h mm.	Inox. - Sst.
TC1023	28 x 67 h mm.	Aluminio - Aluminum



9 Cortadores
9 Cutters

Cod.	Material.
AO1130	P.V.C.



9 Cortadores
9 Cutters

Cod.	Material.
AO1129	P.V.C.



20-35-50-65-80-95-110 Ø mm.

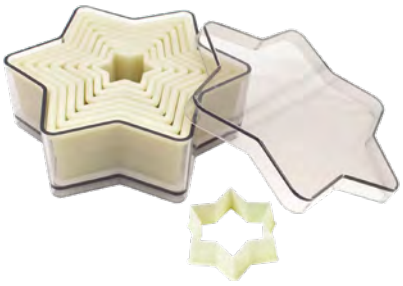
7 Cortadores
7 Cutters

Cod.	Material.
AO1131	P.V.C.



6 Cortadores Liso - Rizado
6 Straight - Curly Cutters

Cod.	Material.
TC2066	P.V.C.



7 Cortadores
7 Cutters

Cod.	Material.
AO1143	P.V.C.



Cortadores modelo **ALFA-BETO**

26 Cortadores
26 Cutters

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1128	25 x 25 x 30 h mm.	P.V.C.

Cortadores modelo **NÚMEROS**
Cutters NUMBERS model.

10 Cortadores
10 Cutters

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1127	52 x 40 x 15 h mm.	P.V.C.





Cod.	Medida - Size	Material.
TS1	280 Ø mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0778	145 x 195 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0787	100 x 130 mm.	Inox. - Sst.
AO0795	100 x 175 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0796	150 x 170 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0798	145 x 210 mm.	Inox. - Sst.
AO0802	200 x 225 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0838	245 mm.	Inox. - Sst.
AO0954	300 mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material.
AO0857	110 x 120 mm.	Inox. - Sst.
AO0866	115 x 120 mm.	Inox. - Sst.



Ideal para chocolate.
Ideal for chocolate.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0867	100 x 100 mm.	Inox. - Sst.



P.V.C. Pack 10 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0874	90 x 125 mm.	Rígido - Rigid.
AO0891	90 x 125 mm.	Flexible



P.V.C. Pack 10 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0904	110 x 150 mm.	Rígido - Rigid.
AO0963	110 x 150 mm.	Flexible



P.V.C. Pack 10 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0964	90 x 120 mm.	Rígido - Rigid.
AO0983	90 x 120 mm.	Flexible



P.V.C. Pack 10 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0934	95 x 145 mm.	Rígido - Rigid.
AO0935	95 x 145 mm.	Flexible



P.V.C. Pack 10 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0936	90 x 140 mm.	Rígido - Rigid.
AO0937	90 x 140 mm.	Flexible



P.V.C. Pack 10 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0945	95 x 145 mm.	Rígido - Rigid.



P.V.C. Pack 5 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0946	130 x 215 mm.	Rígido - Rigid.

P.V.C. Pack 5 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0947	150 x 200 mm.	Rígido - Rigid.



Rasquetas personalizables bajo pedido.
Mínimo 500 pzs.
Customizable pastry scrapers on order.
Minimum 500 pzs.



P.V.C. Pack 5 pzs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0951	150 x 195 mm.	Rígido - Rigid.

Todas las medidas son de la hoja.
All measurements are from the sheet.



Espátula con mango de Fenolkraft.
Spatula with Fenolkraft handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0314	70 mm.	Inox. - Sst.



Espátula con mango de Fenolkraft.
Spatula with Fenolkraft handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0067	110 mm.	Inox. - Sst.
AO0105	150 mm.	Inox. - Sst.
AO0106	200 mm.	Inox. - Sst.
AO0107	260 mm.	Inox. - Sst.
AO0108	310 mm.	Inox. - Sst.
AO0109	360 mm.	Inox. - Sst.



Espátula triangular con mango de Fenolkraft.
Triangular spatula with Fenolkraft handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0110	100 x 130 mm.	Inox. - Sst.



Espátula ángulo con mango de Fenolkraft.
Angular spatula with Fenolkraft handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0122	200 mm.	Inox. - Sst.
AO0104	260 mm.	Inox. - Sst.
AO1269	300 mm.	Inox. - Sst.



Espátula ángulo con mango de Fenolkraft.
Angular spatula with Fenolkraft handle.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO60420	75 x 215 mm.	Inox. - Sst.



Espátula recta con mango de P.V.C.
Straight spatula with P.V.C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1358B	120 mm.	Inox. - Sst.

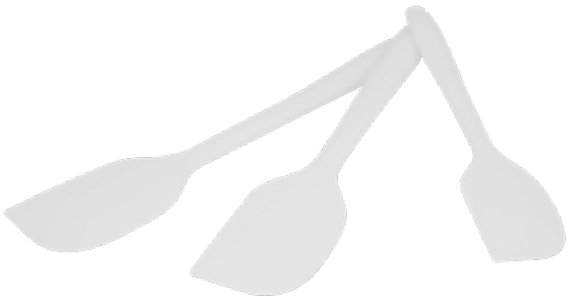
Espátula ángulo con mango de P.V.C.
Angular spatula with P.V.C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1358A	120 mm.	Inox. - Sst.

Espátula ángulo de pico con mango de P.V.C.
Tip angle spatula with P.V.C.

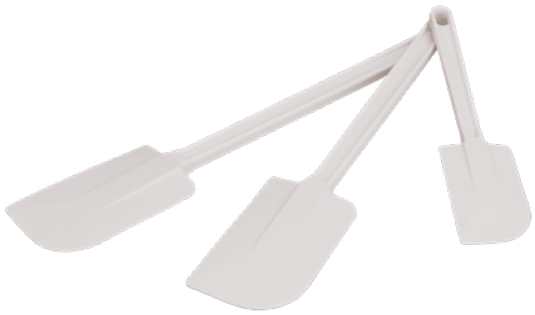
Cod.	Medida - Size	Material.
AO1358C	120 mm.	Inox. - Sst.





Espátula silicona. Resistente hasta 110°C.
Silicone spatula. Heat resistant up to 110°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0929	280 mm.	Silicona - Silicone.
AO0930	350 mm.	Silicona - Silicone.
AO0931	400 mm.	Silicona - Silicone.



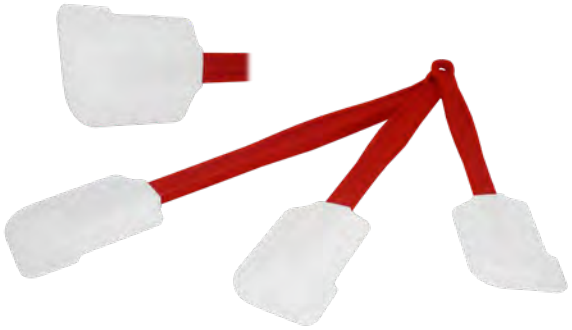
Espátula de goma. Resistente hasta 110°C.
Rubber spatula. Heat resistant up to 110°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
PVS25	250 mm.	Goma - Rubber.
PVS35	350 mm.	Goma - Rubber.
PVS40	400 mm.	Goma - Rubber.



Espátula silicona. Modelo cuchara. Resistente hasta 180°C.
Silicone spatula. Spoon model. Heat resistant up to 180°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
BSS25	250 mm.	Silicona - Silicone.
BSS35	350 mm.	Silicona - Silicone.
BSS40	400 mm.	Silicona - Silicone.



Espátula silicona. Resistente hasta 180°C.
Silicone spatula. Heat resistant up to 180°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
SIS25	250 mm.	Silicona - Silicone.
AO0906	280 mm.	Silicona - Silicone.
AO0907	350 mm.	Silicona - Silicone.
AO0908	420 mm.	Silicona - Silicone.



Espátula de silicona. Resistente hasta 250°C.
Silicona spatula. Heat resistant up to 250°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1603	280 mm.	Silicona - Silicone.
AO1604	350 mm.	Silicona - Silicone.



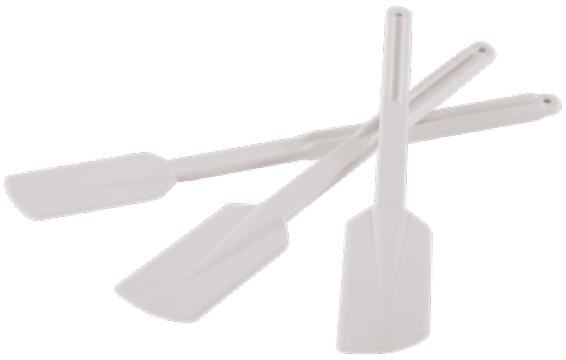
Espátula de goma. Resistente hasta 110°C.
Rubber spatula. Heat resistant up to 110°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1478	250 mm.	Goma - Rubber.
AO1479	350 mm.	Goma - Rubber.



Espátula rígida de polyglass. Resistente hasta 220°C.
Polyglass rigid spatula. Heat resistant up to 220°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0632	250 mm.	P.V.C.
AO0633	300 mm.	P.V.C.
AO0634	350 mm.	P.V.C.
AO0635	400 mm.	P.V.C.
AO0636	450 mm.	P.V.C.
AO0637	500 mm.	P.V.C.



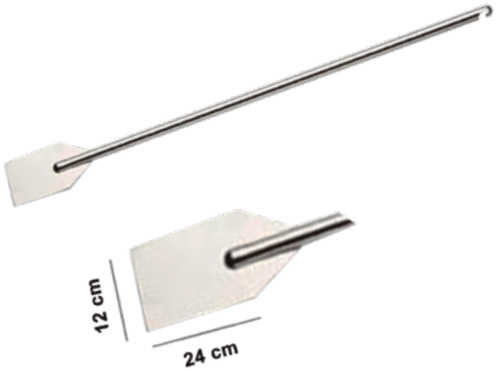
Espátula rígida de ABS. Resistente hasta 140°C.
ABS rigid spatula. Heat resistant up to 140°C.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1475	300 mm.	P.V.C.
AO1476	350 mm.	P.V.C.
AO1477	400 mm.	P.V.C.



Remos para mover grandes cantidades.
Rewing to mix big amounts.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1239	700 mm.	Inox. - Sst.
AO1240	1000 mm.	Inox. - Sst.



Remos para mover grandes cantidades.
Rewing to mix big amounts.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO61481	800 mm.	Inox. - Sst.
AO61421	1200 mm.	Inox. - Sst.



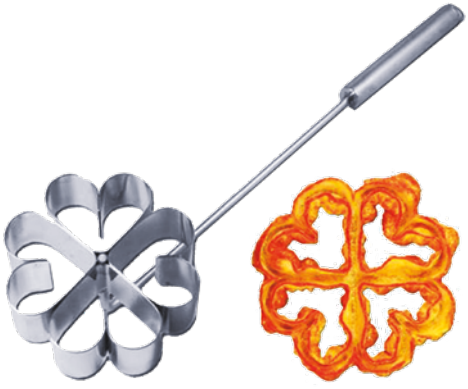
Molde nido. *Nest mold*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0279	85 mm.	Inox. - Sst.



Molde buñuelos. *Mold fritters.*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0740	75 mm.	Inox. - Sst.



Molde florón. *Flower mold.*

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0746	93 mm.	Inox. - Sst.

Molde recto ideal para bizcochos de tartas.
Straight mould ideal for sponge cakes.

Molde recto Hojalata.
Tin straight mould.

Cod.	Medida - Size
AO0406	120 x 40 h mm.
AO0140	140 x 45 h mm.
AO1202	160 x 45 h mm.
AO1200	180 x 45 h mm.
AO1201	200 x 45 h mm.
AO1306	220 x 50 h mm.
AO0145	240 x 50 h mm.
AO1186	260 x 55 h mm.
AO1224	300 x 55 h mm.

Molde recto Aluminio.
Aluminum straight mould.

Cod.	Medida - Size
AO0141	160 x 60 h mm.
AO0142	180 x 70 h mm.
AO0143	200 x 70 h mm.
AO1241	220 x 70 h mm.
AO1242	240 x 70 h mm.
AO0146	260 x 70 h mm.
AO0148	300 x 70 h mm.



Molde recto ideal para bizcochos altos.
Tinplate straight mould ideal for high cakes.

Molde recto Aluminio.
Aluminum straight mould.

Cod.	Medida - Size
AO1360	140 x 100 h mm.
AO1361	160 x 100 h mm.
AO1362	180 x 100 h mm.
AO1363	200 x 100 h mm.
AO1364	220 x 100 h mm.
AO1365	240 x 100 h mm.
AO1366	260 x 100 h mm.
AO1367	280 x 100 h mm.
AO1368	300 x 100 h mm.



Molde aluminio cónico ideal para bizcochos tradicionales.
Aluminum conical mould, ideal for traditional cakes.

Cod.	Medida - Size
AO1243	120 x 35 h mm.
AO1244	140 x 35 h mm.
AO0499	160 x 35 h mm.
AO0429	180 x 40 h mm.
AO0428	200 x 50 h mm.
AO0430	220 x 50 h mm.
AO0426	240 x 50 h mm.
AO0437	260 x 55 h mm.
AO0438	280 x 55 h mm.
AO0436	300 x 60 h mm.
AO0435	320 x 65 h mm.



Molde aluminio Savarín tradicional.
Aluminum Savarin traditional mould.

Cod.	Medida - Size
AO1250	120 x 40 h mm.
AO1251	140 x 40 h mm.
AO1252	160 x 40 h mm.
AO0445	180 x 45 h mm.
AO0446	200 x 55 h mm.
AO0447	220 x 60 h mm.
AO0448	240 x 65 h mm.
AO0449	260 x 65 h mm.
AO0726	280 x 65 h mm.



Molde bajo cónico, ideal para tarta de manzana.
Small conical baking mould, ideal to apple pie.

Molde de Hojalata.
Tin mould.

Cod.	Medida - Size
AO0373	180 x 25 h mm.
AO0374	200 x 25 h mm.
AO0375	220 x 25 h mm.
AO0376	240 x 25 h mm.
AO0377	260 x 25 h mm.
AO0378	280 x 25 h mm.
AO0379	300 x 25 h mm.
AO0380	320 x 25 h mm.

Molde de Aluminio.
Aluminum mould.

Cod.	Medida - Size
AO1253	180 x 25 h mm.
AO1254	200 x 25 h mm.
AO1255	220 x 25 h mm.
AO1256	240 x 25 h mm.
AO1257	260 x 25 h mm.
AO1258	280 x 25 h mm.
AO1259	300 x 25 h mm.
AO1260	320 x 25 h mm.



Molde cónico desmontable aluminio.
Removable conical aluminum mould.

Cod.	Medida - Size
AO1245	220 x 50 h mm.
AO1246	240 x 50 h mm.
AO1247	260 x 55 h mm.
AO1248	280 x 55 h mm.
AO1249	300 x 60 h mm.







Molde rizado con fondo desmontable,
ideal para tarta de manzana.
Curly mold with removable bottom, ideal for apple pie.

Molde rizado de Acero Inox.
Stainless curly mould.

Cod.	Medida - Size
AO0474	200 Ø x 30 h mm.
AO0475	220 Ø x 30 h mm.
AO0476	240 Ø x 30 h mm.

Molde rizado antihaderente Aluminio.
Aluminum non-stick curly mold.

Cod.	Medida - Size
AO0474A	200 Ø x 30 h mm.
AO0475A	220 Ø x 30 h mm.
AO0476A	240 Ø x 30 h mm.





Molde bajo cónico desmontable.
Removable small conical mould.

Molde de Hojalata.
Tin mould.

Cod.	Medida - Size
AO0387	220 x 25 h mm.
AO0388	240 x 25 h mm.
AO0389	260 x 25 h mm.
AO0390	280 x 25 h mm.
AO0391	300 x 25 h mm.
AO0392	320 x 25 h mm.

Molde de Aluminio.
Aluminum mould.

Cod.	Medida - Size
AO1261	220 x 25 h mm.
AO1262	240 x 25 h mm.
AO1263	260 x 25 h mm.
AO1264	280 x 25 h mm.
AO1265	300 x 25 h mm.
AO1266	320 x 25 h mm.



Molde recto desmontable.
Removable straight mould.

Molde de Hojalata.
Tin mould.

Cod.	Medida - Size
AO0465	220 x 70 h mm.
AO0467	240 x 70 h mm.
AO1150	260 x 70 h mm.

Molde inoxidable.
Stainless mould.

Cod.	Medida - Size
AO0506	220 x 70 h mm.
AO0466	240 x 70 h mm.
AO0192	260 x 70 h mm.



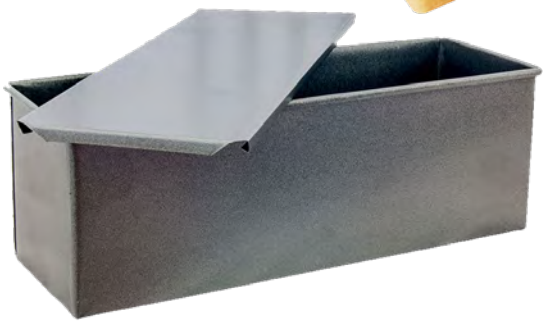
Molde inoxidable, ideal para Plum Cake.
Stainless mould, ideal for Plum Cake.

Cod.	Medida - Size
AO0157	140 x 250 x 80 h mm.
AO0158	140 x 300 x 80 h mm.
AO0159	140 x 350 x 80 h mm.
AO1321	140 x 400 x 80 h mm.



Molde inoxidable, ideal para pan de molde.
Stainless mould, ideal for sliced bread.

Cod.	Medida - Size
AO0659	100 x 250 x 100 h mm.
AO0610	100 x 300 x 100 h mm.
AO0620	110 x 350 x 110 h mm.
AO0612	120 x 400 x 120 h mm.



Molde antihaderente, ideal para pan de molde.
Non-stick mould, ideal for sliced bread.

Cod.	Medida - Size
AO0659A	100 x 250 x 100 h mm.
AO0610A	100 x 300 x 100 h mm.
AO0620A	110 x 350 x 110 h mm.
AO0612A	120 x 400 x 120 h mm.



Molde con asas y tapadera de chapa anodizada, ideal para pan Inglés.Con tratamiento siliconado para una larga duración.
Mould with handles and aluminum plate cover, ideal for English bread. With siliconized treatment for a long duration.

Cod.	Medida - Size
AO2001	100 x 300 x 100 h mm.
AO2002	100 x 350 x 100 h mm.
AO2003	100 x 400 x 100 h mm.

Molde inoxidable flan Chino.
Chinese flan stainless mould.

Cod.	Medida - Size
AO0325	180 x 240 x 40 h mm.
AO0160	200 x 200 x 40 h mm.
AO0326	200 x 260 x 40 h mm.
AO0808	200 x 280 x 40 h mm.
AO0328	200 x 350 x 40 h mm.
AO0210	220 x 280 x 40 h mm.
AO0327	240 x 300 x 40 h mm.
AO0276	240 x 360 x 40 h mm.

Cod.	Medida - Size
AO0161	250 x 250 x 40 h mm.
AO0329	280 x 350 x 40 h mm.
AO0162	300 x 300 x 40 h mm.
AO0306	300 x 400 x 40 h mm.
AO0163	350 x 350 x 40 h mm.
AO0164	400 x 400 x 40 h mm.
AO0165	450 x 450 x 40 h mm.
AO0170	500 x 500 x 40 h mm.





Molde bajo de hojalata, ideal para pizzas.
Small baking tin mould, ideal for pizzas.

Cod.	Medida - Size
AO0483	230 x 20 h mm.
AO0597	400 x 20 h mm.



Molde aluminio PANDORO.
PANDORO aluminum mould.

Cod.	Medida - Size
AO1396	500 grs.
AO1397	1000 grs.



Molde cuadrado inoxidable.
Stainless square mould.

Cod.	Medida - Size
AO0913	100 x 100 x 45 h mm.
AO0792	120 x 120 x 45 h mm.
AO0819	180 x 180 x 45 h mm.
AO0791	200 x 200 x 45 h mm.
AO0790	240 x 240 x 45 h mm.



Molde aro perforado inoxidable.
Stainless perforated ring mould.

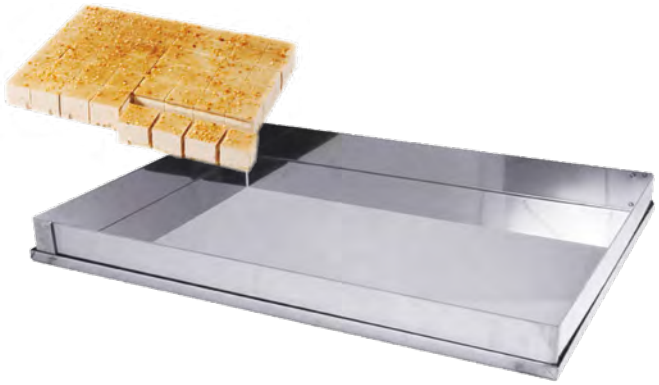
Cod.	Medida - Size
AO68536	160 x 20 h mm.
AO68538	180 x 20 h mm.
AO68540	200 x 20 h mm.
AO68544	240 x 20 h mm.
AO68546	160 x 35 h mm.
AO68548	180 x 35 h mm.
AO68550	200 x 35 h mm.
AO68554	240 x 35 h mm.



Molde aro inoxidable.
Stainless ring mould.

Cod.	Medida - Size
AO68506	60 x 45 h mm.
AO0123	80 x 45 h mm.
AO0129	100 x 45 h mm.
AO0130	120 x 45 h mm.
AO0131	140 x 45 h mm.
AO0132	160 x 45 h mm.
AO0133	180 x 45 h mm.
AO0134	200 x 45 h mm.
AO0135	220 x 45 h mm.
AO0136	240 x 45 h mm.
AO0137	260 x 45 h mm.
AO0138	280 x 45 h mm.
AO0139	300 x 45 h mm.





Molde rectángular "Sin bandeja".
Rectangular mould "without tray".

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0069	300 x 400 x 30 h mm.	Inox. - Sst.
AO0899	300 x 400 x 40 h mm.	Inox. - Sst.
AO0984	300 x 400 x 45 h mm.	Inox. - Sst.
AO0813	300 x 400 x 50 h mm.	Inox. - Sst.
AO0919	300 x 400 x 70 h mm.	Inox. - Sst.
AO1332	400 x 600 x 30 h mm.	Inox. - Sst.
AO1003	400 x 600 x 40 h mm.	Inox. - Sst.
AO0887	400 x 600 x 45 h mm.	Inox. - Sst.
AO0812	400 x 600 x 50 h mm.	Inox. - Sst.
AO1045	400 x 600 x 55 h mm.	Inox. - Sst.
AO1322	400 x 600 x 60 h mm.	Inox. - Sst.
AO0814	400 x 600 x 70 h mm.	Inox. - Sst.



Bandeja de bordes rectos con grosor de 1,2 mm.
Straight edges tray. Thinkness: 1,2 mm.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0304	300 x 400 x 10 h mm.	Inox. - Sst.
AO0805	400 x 600 x 10 h mm.	Inox. - Sst.

Molde rectángular "Con bandeja".
Rectangular mould "with tray".

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0675	300 x 400 x 30 h mm.	Inox. - Sst.
AO0724	300 x 400 x 40 h mm.	Inox. - Sst.
AO0889	300 x 400 x 45 h mm.	Inox. - Sst.
AO0420	300 x 400 x 50 h mm.	Inox. - Sst.
AO0421	300 x 400 x 70 h mm.	Inox. - Sst.
AO0888	400 x 600 x 30 h mm.	Inox. - Sst.
AO1014	400 x 600 x 40 h mm.	Inox. - Sst.
AO0948	400 x 600 x 45 h mm.	Inox. - Sst.
AO0422	400 x 600 x 50 h mm.	Inox. - Sst.
AO0940	400 x 600 x 55 h mm.	Inox. - Sst.
AO0725	400 x 600 x 60 h mm.	Inox. - Sst.
AO0431	400 x 600 x 70 h mm.	Inox. - Sst.



Molde corazón inoxidable.
Stainless heart mould.

Cod.	Medida - Size
AO0957	100 x 100 x 45 h mm.
AO0832	120 x 120 x 45 h mm.
AO0271	140 x 140 x 45 h mm.
AO0806	160 x 160 x 45 h mm.
AO0419	180 x 180 x 45 h mm.
AO0962	200 x 200 x 45 h mm.
AO0496	220 x 220 x 45 h mm.
AO0273	240 x 240 x 45 h mm.
AO0592	260 x 260 x 45 h mm.
AO0274	280 x 280 x 45 h mm.
AO0807	300 x 300 x 45 h mm.

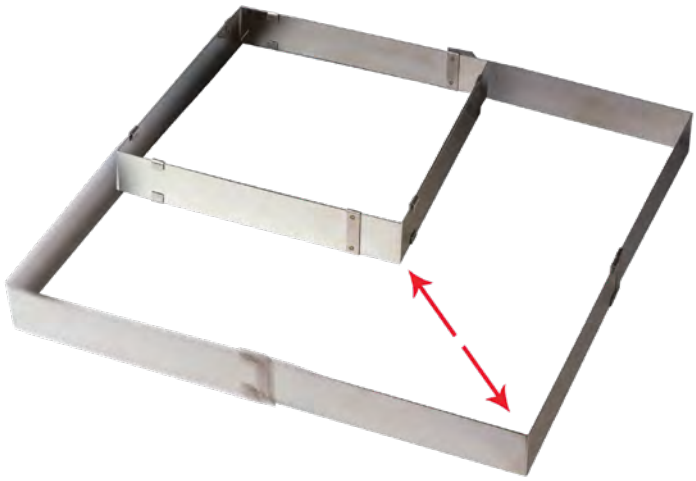


Molde número gigante inoxidable.
Giant stainless number mold.

Cod.	Medida - Size	Número - Number	Capacidad- Capacity
AO1503	160 x 300 x 40 h mm.	Nº0	1937 ml.
AO1504	93 x 300 x 40 h mm.	Nº1	1171 ml.
AO1505	160 x 300 x 40 h mm.	Nº2	1823 ml.
AO1506	160 x 300 x 40 h mm.	Nº3	1663 ml.
AO1507	170 x 300 x 40 h mm.	Nº4	1757 ml.
AO1508	160 x 300 x 40 h mm.	Nº5	1809 ml.
AO1509	160 x 300 x 40 h mm.	Nº6	1968 ml.
AO1510	160 x 300 x 40 h mm.	Nº7	1356 ml.
AO1511	160 x 300 x 40 h mm.	Nº8	2017 ml.
AO1512	160 x 300 x 40 h mm.	Nº9	1968 ml.

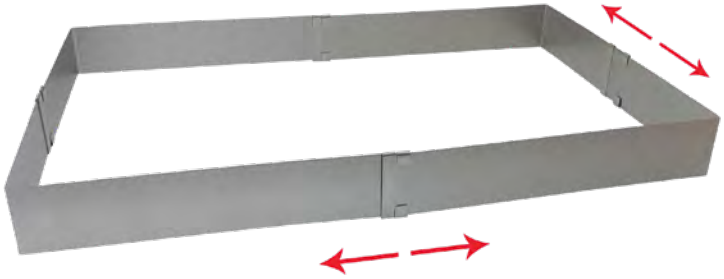
Molde rectángular extensible.
Extensible rectangular mould.

Cod.	Medida - Size	Material.
RETSPECIAL1	305 x 305 x 40 h mm. 570 x 570 x 40 h mm.	Inox. - Sst.
RETSPECIAL2	305 x 305 x 50 h mm. 570 x 570 x 50 h mm.	Inox. - Sst.



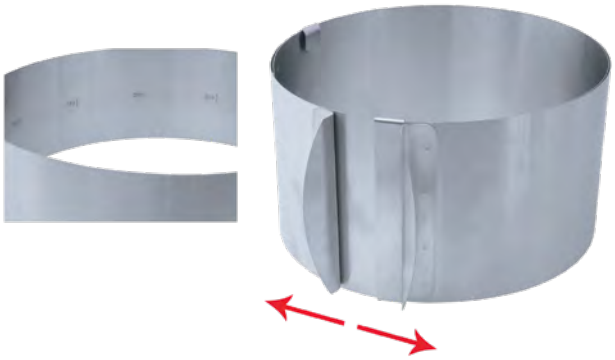
Molde rectángular extensible.
Extensible rectangular mould.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC4073	340 x 275 x 50 h mm. 340 x 525 x 50 h mm.	Inox. - Sst.



Molde redondo extensible con graduación.
Extensible round mould with graduation.

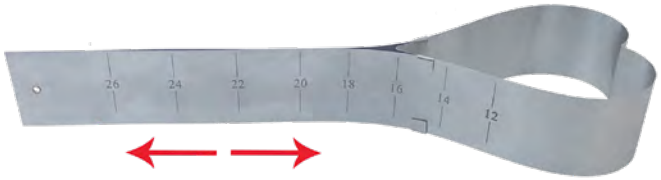
Cod.	Medida - Size	Material.
TC4074	160 Ø x 95 h mm. 300 Ø x 95 h mm.	Inox. - Sst.





Molde corazón extensible con graduación.
Extensible heart mould with graduation.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC4077	120 x 50 h mm. 260 x 50 h mm.	Inox. - Sst.





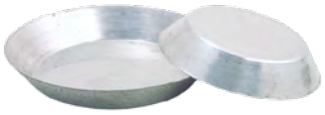
Molde canastilla "Onda normal".
Individual pie mould. Model: Normal waves.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0303	40 Ø x 18 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0368	50 Ø x 22 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0340	60 Ø x 22 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0176	70 Ø x 28 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0178	80 Ø x 28 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0341	100 Ø x 30 h mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde canastilla "Onda estrecha".
Individual pie mould. Model: Narrow waves.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0342	55 Ø x 22 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0343	65 Ø x 24 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0344	75 Ø x 25 h mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde tartaleta baja lisa.
Small individual pie mould. Model: Flat.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0336	50 Ø x 15 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0337	60 Ø x 15 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0338	70 Ø x 15 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0631	90 Ø x 15 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0339	100 Ø x 15 h mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde tartaleta alta lisa.
High individual pie mould. Model: Flat.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0334	40 Ø x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0308	50 Ø x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0335	60 Ø x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0349	70 Ø x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0305	100 Ø x 25 h mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde canastilla rectángular.
Individual pie mould. Model: Rectangular.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0345	45 x 95 x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0346	50 x 125 x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0347	55 x 145 x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde tartaleta con "Bordón".
Individual pie mould with "Edge".

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0330	50 Ø x 20 h mm.	Aluminio - Aluminum	12
AO0076	65 Ø x 25 h mm.	Aluminio - Aluminum	12
AO0332	85 Ø x 30 h mm.	Aluminio - Aluminum	12
AO0333	100 Ø x 35 h mm.	Aluminio - Aluminum	12
AO0316	110 Ø x 35 h mm.	Aluminio - Aluminum	12



Molde ideal para flanes individuales.
Ideal mould for individual creme caramel.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0603	25 x 25 h mm.	Aluminio - Aluminum.	12
AO0604	30 x 30 h mm.	Aluminio - Aluminum.	12
AO0605	40 x 40 h mm.	Aluminio - Aluminum.	12
AO0601	50 x 50 h mm.	Aluminio - Aluminum.	12
AO0433	60 x 60 h mm.	Aluminio - Aluminum.	12
AO0602	70 x 70 h mm.	Aluminio - Aluminum.	12



Molde canastilla forma de barco.
Boat shaped basket mould.

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0362	27 x 75 x 10 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0363	40 x 95 x 12 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0364	50 x 110 x 15 h mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0365	60 x 130 x 20 h mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde para "Caracola".
Apto para congelación y para hornear.
Pack 10 pzs.
Snail mould.
Suitable for freezing and oven. Pack 10 pcs.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1513	145 x 30 Ø mm.	P.V.C.



Molde para "Caracola".
Corte recto, con posibilidad de corte en ángulo.
Snail mould. Straight cut. Angled cutting (Optional).

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0172	90 x 30 Ø mm.	Inox. - Sst.	12
AO0173	120 x 40 Ø mm.	Inox. - Sst.	12
AO0174	150 x 40 Ø mm.	Inox. - Sst.	12



Molde cilíndrico para "Cañas". *Cylindrical cane mould.*

Cod.	Medida - Size	Material.	Pack
AO0166	80 x 20 Ø mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0167	100 x 20 Ø mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0168	120 x 20 Ø mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0169	140 x 20 Ø mm.	Hojalata - Tin.	12
AO0171	160 x 20 Ø mm.	Hojalata - Tin.	12



Molde ideal para cumpleaños.
Ideal mould for birthdays cakes.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC8046	280 x 160 x 80 h mm.	Aluminio - Aluminum.



Molde ideal para cumpleaños.
Ideal mould for birthdays cakes.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC1070	270 x 140 x 75 h mm.	Aluminio - Aluminum.



Molde libro. Ideal para tartas de Comunión.
Book shaped mould, ideal for communion cakes.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC1156	220 x 250 x 60 h mm.	Aluminio - Aluminum.



Molde ideal para bautizos.
Ideal mould for bautism cakes.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC1157	245 x 245 x 50 h mm.	Aluminio - Aluminum.



Molde ideal para cumpleaños.
Mould ideal for birthdays cakes.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC1155	190 x 240 x 50 h mm.	Aluminio - Aluminum.



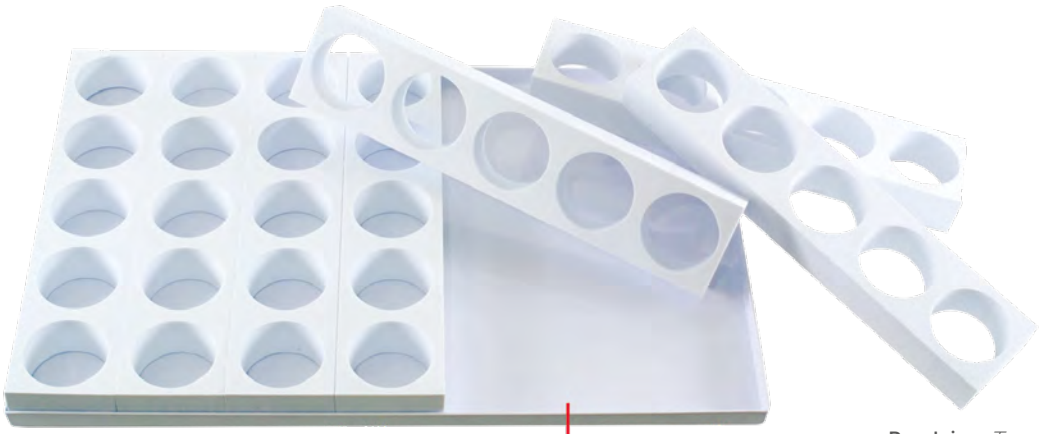
Molde ideal para cumpleaños.
Mould ideal for birthdays cakes.

Cod.	Medida - Size	Material.
TC1069	230 x 228 x 70 h mm.	Aluminio - Aluminum.

SEMIFRÍO *SEMICOLD*

Molde ideal para pastelería fría.
El molde se compone de:
* 1 Bandeja de 400x600x20h mm.
* 7 Moldes del mismo modelo.
Medida del pastel Ø 65 mm.
35 piezas por molde.

Ideal mould for cold bakery.
The mould consist of:
** 1 Tray 400x600x20h mm.*
** 7 Identic models.*
Cake´s size Ø 65 mm.



Bandeja - *Tray*

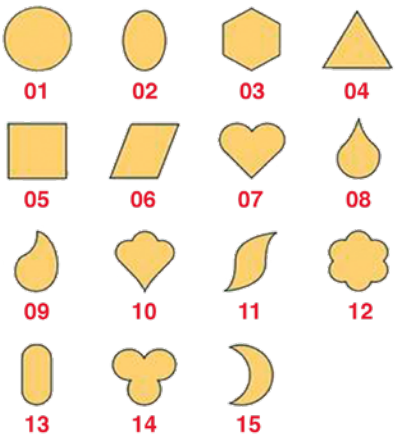


Cortador - *Cutter*



Extractor - *Ejector*

Molde - *Mould*



Forma *Shape*	Código molde *Mould code*	Medida molde *Mould measure*	Medida pieza *Measure piece*	Piezas por molde *Pieces for mould*	Volumen pieza *Piece volumen*	Código Extractor *Extractor code*	Código Cortador *Cutter code*
01	MONOPC001	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM1	TPG1
02	MONOPC002	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM2	TPG2
03	MONOPC003	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM3	TPG3
04	MONOPC004	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM4	TPG4
05	MONOPC005	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM5	TPG5
06	MONOPC006	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM6	TPG6
07	MONOPC007	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM7	TPG7
08	MONOPC008	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM8	TPG8
09	MONOPC009	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM9	TPG9
10	MONOPC010	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM10	TPG10
11	MONOPC011	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM11	TPG11
12	MONOPC012	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM12	TPG12
13	MONOPC013	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM13	TPG13
14	MONOPC014	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM14	TPG14
15	MONOPC015	400 x 600 x 40 h mm.	60 Ø x 45 mm.	35	75 gr.	EM15	TPG15
Bandeja - *Tray*	VASSOIOCMO	400 x 600 x 20 h mm.					

P.V.C. ALIMENTARIO *FOODGRADE P.V.C.*

OPCIÓN DE PERSONALIZACIÓN DE MICRAS

Acetato en bobinas de 100 metros (200 micras).
Acetate roll 100 meters (200 microns).

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0705	30 h mm.	Acetato - Acetate
AO0710	35 h mm.	Acetato - Acetate
AO0706	40 h mm.	Acetato - Acetate
AO0707	45 h mm.	Acetato - Acetate
AO0708	50 h mm.	Acetato - Acetate
AO0709	60 h mm.	Acetato - Acetate
AO0454	-	Acetato - Acetate

* AO0454 - Acetato personalizado para personalizar sus tartas y postres de semifrio.
** AO0454 - Personalized acetate to customize your semi-cold cakes and desserts.*





Pack de 1000 láminas cortadas para postres (90 micras).
Otras medidas consultar
Pack 1000 sheets for desserts (90 microns).
Consult other measures

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1514	240 x 40 h mm.	Acetato - Acetate



Acetato en bobinas de 50 metros (150 micras).
Acetate roll 50 meters (150 microns).

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1566	10 x 5000 cm.	Acetato - Acetate
AO1567	12 x 5000 cm.	Acetato - Acetate



Pack de 50 láminas cortadas (90 micras).
Pack 50 sheets (90 microns).

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1515	400 x 600 mm.	Acetato - Acetate



Pack de 100 láminas cortadas (55 micras).
Pack 100 sheets (90 microns).

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0013	400 x 600 mm.	Polipropileno - Polypropylene



Base giratoria azul. - *Blue rotatory base.*

Cod.	Medida - Size	Material.

AO1516 300 Ø x 135 h mm. Inox. - Sst.



Base giratoria rosa. - *Pink rotatory base.*

Cod.	Medida - Size	Material.

AO1517 300 Ø x 135 h mm. Inox. - Sst.



Base giratoria naranja. - *Orange rotatory base.*

Cod.	Medida - Size	Material.

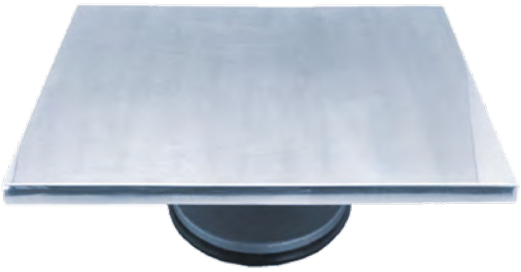
AO1518 300 Ø x 135 h mm. Inox. - Sst.



Base giratoria profesional.
Professional rotatory base.

Cod.	Medida - Size	Material.

AO1501 320 Ø x 110 h mm. Inox. - Sst.



Base giratoria profesional.
Professional rotatory base.

Cod.	Medida - Size	Material.

AO1502 410 x 310 x 110 h mm. Inox. - Sst.



Base giratoria. - *Rotatory base.*

Cod.	Medida - Size	Material.

AO1519 310 Ø x 125 h mm. P.V.C.



Base giratoria. - *Rotatory base.*

Cod.	Medida - Size	Material.

AO0277 280 Ø x 80 h mm. P.V.C.



Base giratoria. - *Rotatory base.*

Cod.	Medida - Size	Material.

TC8053 290 Ø x 136 h mm. P.V.C.



Base giratoria inclinable y antideslizante.
Tilt and non-slip swivel base.

Cod.	Medida - Size	Material.

TC9072 290 Ø x 136 h mm. P.V.C.





MOLDES SILICONA

SILICONE MOULDS

· PROCESO FABRICACIÓN MOLDES ·

MOLDS MANUFACTURING PROCESS

Fabricación de nuestros moldes de silicona DUPROFLEX. Diseñadas en diferentes modelos para adaptarse al profesional más exigente, facilitando el esmerado trabajo diario del pastelero. Todo ello realizado con los mejores materiales bajo unos controles exhaustivos de calidad, para ofrecerles a nuestros clientes la mejor gama de productos posibles del mercado.

Manufacture of our DUPROFLEX silicone molds. Designed in different models to adapt to the most demanding professional, facilitating the painstaking daily work of the pastry chef. All this made with the best materials under exhaustive quality controls, to offer our customers the best possible range of products on the market.



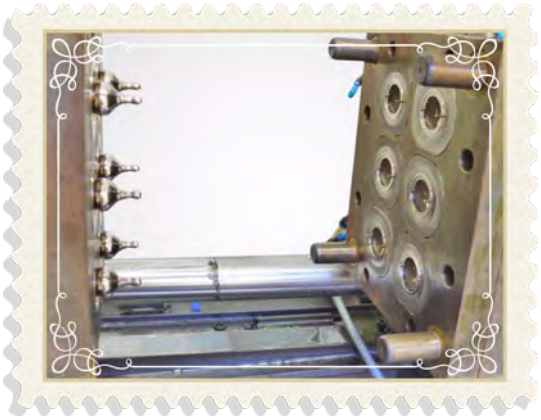
1. Diseño Previo
Previous Design



2. Creación Troquel
Die Creation



3. Inspección Troquel
Inspection Die



4. Inyectado
Injected

TARTAS
CAKES



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
ABBRACCIO	263 x 299 x 65 h - 220 Ø	1690 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
ARENA	241 x 281 x 70 h - 220 Ø	1700 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
BOLLE	220 Ø x 55 h mm.	1600 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
COLOR	200 Ø x 50 h mm.	1460 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
DOT	200 Ø x 60 h mm.	1500 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
GEMMA	180 Ø x 90 h mm.	1590 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
GIROTONDO	254 x 290 x 60 h - 252 Ø	1600 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
GOCCIA	240 x 280 x 70 h - 200 Ø	1650 ml.

TARTAS
CAKES



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
HONORÉ	195 Ø x 70 h mm.	1600 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
LUNA	240 x 280 x 60 h - 220 Ø	1670 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
MOMENTS	160 Ø x 60 h mm.	1000 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
PASSIONE	202,5 Ø x 66,5 h mm.	1460 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
RAGGIO	240 x 280 x 68 h 195 Ø	1530 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
TOWER	120 Ø x 100 h mm.	1100 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
VINILE	195 Ø x 50 h mm.	1400 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
WOOLY	190 Ø x 72 h mm.	1300 ml.

TARTAS
CAKES



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
TRINITY1400	230 Ø x 57 h mm.	1400 ml.

Cúter incluido.
Cutter included.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
SYMPHONY	290 Ø x 47 h mm.	1900 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
MATELASSE	160 x 160 x 53 h mm.	1000 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
CUBIK	172 x 172 x 50 h mm.	1400 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
GEM1000	160 x 160 x 50 h mm.	1000 ml.
GEM600	132 x 132 x 40 h mm.	600 ml.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
WATERDROP	180 Ø x 60 h mm.	1200 ml.

Cúter incluido.
Cutter included.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
REDTAIL	240 Ø x 65 h mm.	2000 ml.

Cúter incluido.
Cutter included.



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume
FLAME	240 Ø x 85 h mm.	2000 ml.

TARTAS
CAKES





Set molde numeros del 0 al 9 (10 uds).
Set mould numbers from 0 to 9 (10 units).

Cod.	Medida - Size
AO1520	250 x 215 x 57 h mm.

MOLDES 100% RECICLABLES
100% RECYCLABLE MOLDS















Prácticos, económicos y rápidos, los moldes desechables para semifríos, monodosis y tartas individuales permiten agilizar la producción, ahorrar tiempo y reducir costes.

Practical, economical and fast, the disposable molds for semifreddos, single doses and individual cakes allow you to speed up production, save time and reduce costs.

Cod.	Medida - Size	Pack
ONE06	63 Ø x 40 h mm.	72uds.
ONE16	160 Ø x 40 h mm.	100uds.
ONE18	180 Ø x 40 h mm.	100uds.
ONE20	200 Ø x 40 h mm.	100uds.
ONE22	220 Ø x 40 h mm.	100uds.

Duproflex Equipamiento Profesional

TARTAS
CAKES



Cod.	Medida - Size
SFT424	240 Ø x 30 h mm.
SFT426	260 Ø x 30 h mm.
SFT428	280 Ø x 30 h mm.



Cod.	Medida - Size
SFT118	180 Ø x 40 h mm.
SFT120	200 Ø x 40 h mm.
SFT122	220 Ø x 42 h mm.
SFT124	240 Ø x 42 h mm.
SFT126	260 Ø x 45 h mm.
SFT128	280 Ø x 47 h mm.



Cod.	Medida - Size
SFT249	200 Ø x 90 h mm.
SFT250	220 Ø x 110 h mm.
SFT224	240 Ø x 60 h mm.



Cod.	Medida - Size
SFT205	240 Ø x 55 h mm.



Cod.	Medida - Size
SFT326	240 x 105 x 65 h mm.
SFT330	260 x 100 x 70 h mm.
SFT331	300 x 100 x 70 h mm.



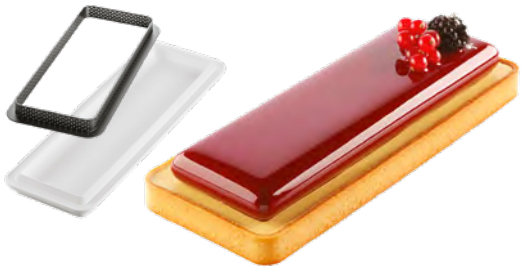
Cod.	Medida - Size
SFT313	180 Ø x 95 h mm.

TARTAS
CAKES



Incluye 1 cortapasta perforado.
Includes 1 perforated pasta cutter.

Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
SQUARE200	200 x 200 x 20 h mm.	560 ml.	1



Incluye 1 cortapasta perforado.
Includes 1 perforated pasta cutter.

Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
RECTA265	265 x 105 x 20 h mm.	332 ml.	1

MONOPORCIONES
SINGLE PORTIONS



Incluye 6 cortapastas perforados.
Includes 6 perforated pasta cutters.

Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
KITPARADIS	70 Ø x 11 h mm.	37 ml.	6



Incluye 6 cortapastas perforados.
Includes 6 perforated pasta cutters.

Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
KITMONTBLANC	74 Ø x 42 h mm.	106 ml.	6



Incluye 6 cortapastas perforados.
Includes 6 perforated pasta cutters.

Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
SQUARE80	80 x 80 x 20 h mm.	62 ml.	6



Incluye 6 cortapastas perforados.
Includes 6 perforated pasta cutters.

Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
RETAN120	120 x 35 x 20 h mm.	26 ml.	6

MONOPORCIONES
SINGLE PORTIONS



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
RUSSIAN125	105 Ø x 73 h mm.	125 ml.	5



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
SAMURAI110	70 Ø x 35 h mm.	110 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
CYLINDRE75	126 x 27 x 27 h mm.	76 ml.	10



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
PILLOW80	82 x 43 x 32 h mm.	80 ml.	8
PILLOW30	58 x 30 x 23 h mm.	30 ml.	12



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
FINGERS75	130 x 27 x 27 h mm.	75 ml.	8



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
BUCHETTE	75 x 50 x 46 h mm.	140 ml.	8

MONOPORCIONES
SINGLE PORTIONS



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
AO4407	45 Ø x 60 h mm.	100 ml.	8



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
AO4411	75 Ø x 48 h mm.	90 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
GEM100	61 x 61 x 30 h mm.	100 ml.	8
GEM30	40 x 40 x 23 h mm.	30 ml.	15



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
UNIVERSO90	67 Ø x 27 h mm.	90 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
TRUFFLES5	22 Ø x 19,5 h mm.	5 ml.	35
TRUFFLES20	32 Ø x 28 h mm.	20 ml.	15
TRUFFLES40	42 Ø x 36 h mm.	40 ml.	15
TRUFFLES70	52 Ø x 45 h mm.	70 ml.	8
TRUFFLES120	62 Ø x 52 h mm.	120 ml.	8

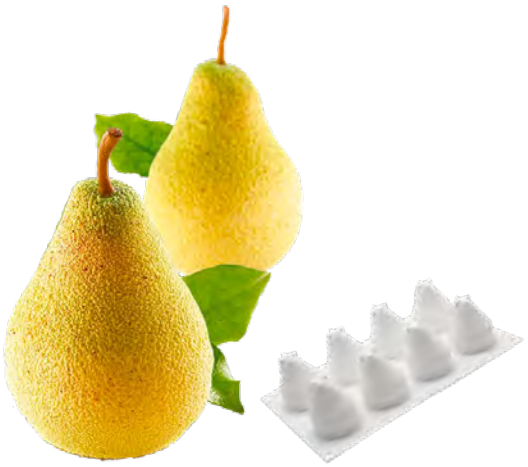
MONOPORCIONES
SINGLE PORTIONS



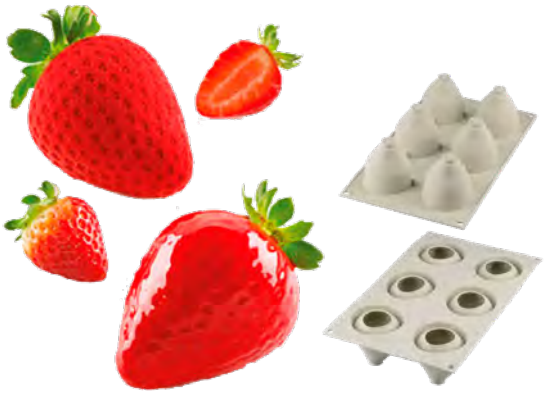
Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
NOCCIOLA120	59 Ø x 60 h mm.	125 ml.	5



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
CACAO120	102 x 57 x 42 h mm.	120 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
AO4406	60 Ø x 76 h mm.	115 ml.	8



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
FRAGOLE	59 Ø x 61 h mm.	95 ml.	6



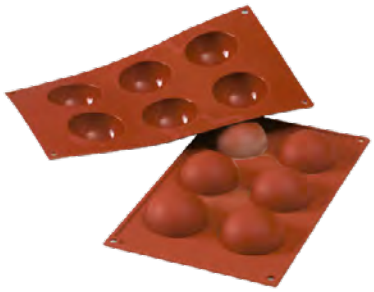
Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
LAMPONE	65 Ø x 55 h mm.	115 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Volumen - Volume	Pcs.
LIMONE	85 x 59 x 42 h mm.	106 ml.	6

medidas exteriores 30 x 17,5 cm.
external size 30 x 17,5 cm.





Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF001	80 Ø x 40 h mm.	120 ml.	5
SF002	70 Ø x 35 h mm.	80 ml.	6
SF003	60 Ø x 30 h mm.	60 ml.	6
SF004	50 Ø x 25 h mm.	30 ml.	8
SF005	40 Ø x 20 h mm.	20 ml.	15



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF010	41 Ø x 12 h mm.	18 ml.	18
SF011	65 Ø x 21 h mm.	50 ml.	8
SF012	72 Ø x 23 h mm.	62 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF013	45 Ø x 10 h mm.	20 ml.	15
SF014	50 Ø x 15 h mm.	25 ml.	15
SF015	60 Ø x 17 h mm.	40 ml.	8
SF016	70 Ø x 20 h mm.	70 ml.	6



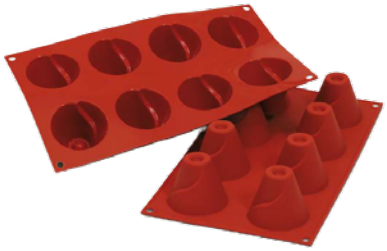
Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF022	51 Ø x 28 h mm.	50 ml.	11
SF023	69 Ø x 35 h mm.	100 ml.	6
SF024	81 Ø x 32 h mm.	135 ml.	5



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF027	40 Ø x 20 h mm.	30 ml.	15
SF028	60 Ø x 35 h mm.	90 ml.	8
SF098	48 Ø x 50 h mm.	83 ml.	12
SF119	63 Ø x 40 h mm.	123 ml.	8
SF127	70 Ø x 35 h mm.	133 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF029	60 Ø x 12 h mm.	35 ml.	8
SF030	35 Ø x 5 h mm.	5 ml.	24



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF093	60 Ø x 51 h mm.	72 ml.	8
SF094	49 Ø x 43 h mm.	41 ml.	15
SF095	36 Ø x 31 h mm.	16 ml.	24



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF162	40 Ø x 25 h mm.	15 ml.	29



Cod.	Medida - Size	Pcs.
TC2005	280 Ø x 60 h mm.	10



medidas exteriores 30 x 17,5 cm.
external size 30 x 17,5 cm.



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF017	55 x 33 x 20 h mm.	30 ml.	16
SF018	70 x 50 x 20 h mm.	50 ml.	9
SF055	75 x 55 x 35 h mm.	110 ml.	8
SF111	88 x 53 x 24 h mm.	85 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF038	72 x 30 x 12 h mm.	20 ml.	12
SF039	100 x 44 x 15 h mm.	40 ml.	9



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF083	41 x 29 x 20 h mm.	16 ml.	24
SF084	67 x 49 x 23 h mm.	48 ml.	10
SF085	74 x 57 x 27 h mm.	72 ml.	8



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF036	65 x 40 h mm.	130 ml.	6
SF040	60 x 35 h mm.	90 ml.	8



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF087	59 x 62 x 32 h mm.	72 ml.	8
SF088	49 x 54 x 28 h mm.	45 ml.	10
SF089	33 x 35 x 22 h mm.	16 ml.	24
SF124	69 x 72 x 39 h mm.	125 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF031	44 x 34 x 10 h mm.	10 ml.	15
SF032	68 x 45 x 17 h mm.	30 ml.	9



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF034	79 Ø x 37 h mm.	110 ml.	6
SF035	79 Ø x 30 h mm.	110 ml.	6
SF109	58 Ø x 22 h mm.	33 ml.	12



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF058	70 Ø x 36 h mm.	80 ml.	6



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF074	44 Ø x 27 h mm.	23 ml.	15
SF077	76 Ø x 40 h mm.	115 ml.	6

medidas exteriores 30 x 17,5 cm.
external size 30 x 17,5 cm.





Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF007	71 x 71 x 40 h mm.	90 ml.	6
SF008	36 x 36 x 22 h mm.	20 ml.	15



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF080	32,5 x 32,5 x 20 h mm.	16 ml.	24
SF081	42,5 x 42,5 x 28 h mm.	45 ml.	15
SF082	62,5 x 62,5 x 25 h mm.	73 ml.	8



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF177	38 x 38 x 13 h mm.	14 ml.	15



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF168	69 x 69 x 28 h mm.	170 ml.	6



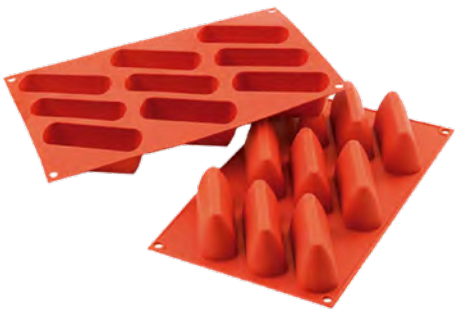
Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF025	49 x 26 x 11 h mm.	20 ml.	20
SF054	95 x 45 x 12 h mm.	50 ml.	7



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF090	72 x 45 x 26 h mm.	72 ml.	8
SF091	58 x 37 x 25 h mm.	45 ml.	10
SF092	41 x 23 x 21 h mm.	16 ml.	25



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF129	44 x 18 x 20 h mm.	14 ml.	30
SF130	84 x 32 x 35 h mm.	83 ml.	9



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF125	50 x 18 x 23,5 h mm.	14 ml.	24
SF126	93,5 x 31,5 x 42,5 h mm.	85 ml.	9



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SF147	45 x 35 x 10 h mm.	20 ml.	12
SF155	130 x 81 x 17 h mm.	20 ml.	12

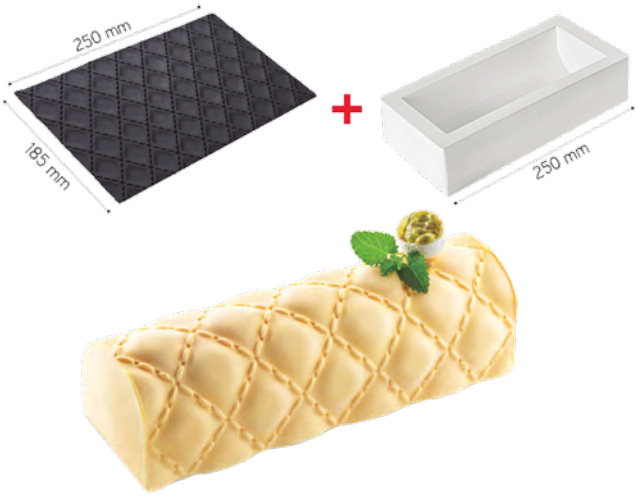




Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
KITWOOD	250 x 90 x 70 h mm.	1300 ml.	1



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
KITPOIS	250 x 90 x 70 h mm.	1300 ml.	1



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
KITMATELASSE	250 x 90 x 70 h mm.	1300 ml.	1

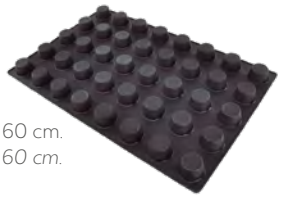


Molde 40 x 60 cm.
Mould 40 x 60 cm.

Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
SQ014	495 x 80 x 63 h mm.	2137 ml.	4

MOLDES SILICONA PARA PIEZAS INDIVIDUALES GRAN TAMAÑO

SILICONE MOLDS FOR LARGE INDIVIDUAL PIECES.



medidas externas 40 x 60 cm.
external size 40 x 60 cm.



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ001	75 x 40 h mm.	35



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K002	80 Ø x 40 h mm.	20



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K003	70 Ø x 35 h mm.	24



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ005	77 x 44 x 18 h mm.	44



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ009	69 Ø x 39 h mm.	24



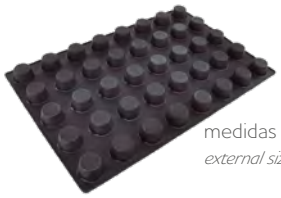
Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ011	71 Ø x 35 h mm.	35



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K035	52 x 52 x 36 h mm.	35



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K036	80 x 53 x 40 h mm.	25



MOLDES SILICONA PARA PIEZAS INDIVIDUALES GRAN TAMAÑO

SILICONE MOLDS FOR LARGE INDIVIDUAL PIECES.

medidas externas 40 x 60 cm.
external size 40 x 60 cm.



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K041	65 Ø x 50 h mm.	24



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K043	57 x 51 x 50 h mm.	35



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K044	120 x 32 x 32 h mm.	28



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K038	60 Ø x 70 h mm.	28



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K039	124 x 31 x 36 h mm.	28



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K040	70 Ø x 42 h mm.	24



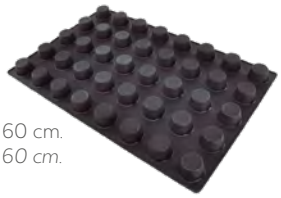
Cod.	Medida - Size	Pcs.
K045	60 Ø x 45 h mm.	28



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K037	120 x 33 x 32 h mm.	24

MOLDES SILICONA PARA PIEZAS INDIVIDUALES GRAN TAMAÑO

SILICONE MOLDS FOR LARGE INDIVIDUAL PIECES.



medidas externas 40 x 60 cm.
external size 40 x 60 cm.



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K049	157 x 41 h mm.	35



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K050	95 x 53 x 35 h mm.	25



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K052	70 x 70 x 36 h mm.	24



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K059	65 x 65 x 35 h mm.	28



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K054	120 x 39 x 31 h mm.	24



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K061	120 x 60 x 35 h mm.	20



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K063	70 x 45 x 35 h mm.	36



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K071	75 x 67 x 35 h mm.	36

MOLDES SILICONA PARA PIEZAS INDIVIDUALES GRAN TAMAÑO

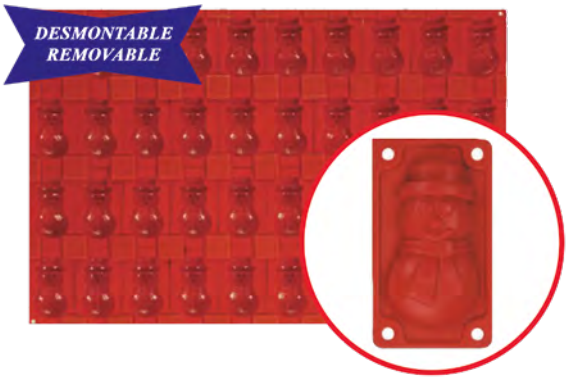
SILICONE MOLDS FOR LARGE INDIVIDUAL PIECES.



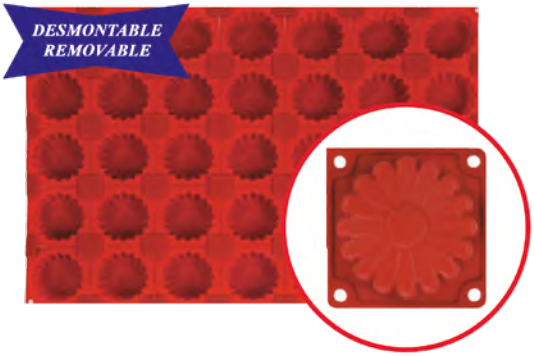
Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ041	117 x 35 x 35 h mm.	24



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ031	165 Ø x 39 h mm.	6



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K025	75 x 40 x 15 h mm.	40



Cod.	Medida - Size	Pcs.
K007	65 Ø x 25 h mm.	35



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ013	120 Ø x 10 h mm.	12



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ068	140 Ø x 25 h mm.	8



Cod.	Medida - Size	Pcs.
SQ012	160 Ø x 10 h mm.	6











MOLDES CHOCOLATE

CHOCOLATE MOULDS

medidas externas molde 13,50 x 17,5 cm.

Moldes de policarbonato para chocolate.

Polycarbonate moulds for chocolate.





MA1001

19x30x15h mm.
7 gr. / 21 pz.



MA1002

Ø24x16h mm.
7 gr. / 21 pz.



MA1003

25x35x19h mm.
5 gr. / 24 pz.



MA1019

20x20x19h mm.
7 gr. / 36 pz.



MA1024

25x25x16h mm.
8 gr. / 21 pz.



MA1025

18x29x16h mm.
8 gr. / 24 pz.



MA1028

22x27x15h mm.
7 gr. / 24 pz.



MA1032

18x30x11h mm.
5 gr. / 25 pz.



MA1036

26x26x19h mm.
13 gr. / 24 pz.



MA1045

28x25x18h mm.
12 gr. / 24 pz.



MA1047

Ø27x34h mm.
12 gr. / 21 pz.



MA1064

21x32x14h mm.
8 gr. / 24 pz.



MA1065

Ø28x20h mm.
12 gr. / 24 pz.



MA1080

28x14x11h mm.
5 gr. / 24 pz.



MA1082

28x33x17h mm.
11 gr. / 30 pz.



MA1088

28x32x23h mm.
15 gr. / 28 pz.



MA1093

29x37x14h mm.
8 gr. / 24 pz.



MA1113

30x28x15h mm.
10 gr. / 24 pz.



MA1134

21x27x17h mm.
8 gr. / 24 pz.

medidas externas molde 13,50 x 17,5 cm.



MA1218

28x24x16h mm.
6 gr. / 21 pz.



MA1219

21x18x13h mm.
5 gr. / 24 pz.



MA1327

19x29x13h mm.
6 gr. / 24 pz.



MA1334

27x16x13h mm.
6 gr. / 24 pz.



MA1555

Ø30x21h mm.
12 gr. / 21 pz.



MA1557

26x26x19h mm.
12 gr. / 24 pz.



MA1564

Ø32x16h mm.
13 gr. / 21 pz.



MA1637

29x25x20h mm.
12 gr. / 28 pz.



MA1701

26x26x16h mm.
11 gr. / 24 pz.



MA1708

30x21x15h mm.
10 gr. / 27 pz.



MA1709

25x25x12h mm.
10 gr. / 27 pz.



MA1710

28x28x17h mm.
11 gr. / 21 pz.



MA1717

Ø29x18h mm.
9 gr. / 21 pz.



MA1719

26x26x19h mm.
13 gr. / 21 pz.



MA1722

27x27x18h mm.
11 gr. / 21 pz.



MA1729

30x15x25h mm.
9 gr. / 24 pz.



MA1738

34x34x9h mm.
7 gr. / 21 pz.



MA1760

37x17x17h mm.
10 gr. / 30 pz.



MA1761

15x37x15h mm.
10 gr. / 30 pz.



MA1762

37x17x17h mm.
10 gr. / 30 pz.



MA1763

16x37x16h mm.
10 gr. / 30 pz.



MA1764

Ø26x17h mm.
10 gr. / 21 pz.



MA1765

23x26x21h mm.
10 gr. / 24 pz.



MA1766

22x16x28h mm.
10 gr. / 32 pz.

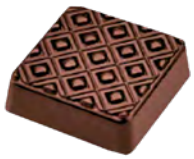


MA1768

18x18x28h mm.
10 gr. / 36 pz.

Especial relleno / Special filling

medidas externas molde 13,50 x 17,5 cm.



MA1770

30x30x11h mm.
11 gr. / 18 pz.



MA1771

50x25x13 mm.
9 gr. / 16 pz.



MA1772

33x33x17 h mm.
21 pz.



MA1773

48x25x17 h mm.
15 gr. / 21 pz.



MA1774

31x24x15h mm.
8 gr. / 21 pz.



MA1775

30Øx19h mm.
12 gr. / 21 pz.



MA1776

Ø35x19h mm.
15 gr. / 15 pz.



MA1777

55x25x17h mm.
11 gr. / 18 pz.



MA1780

48x25x17 h mm.
15 gr. / 21 pz.



MA1215

46x23x13h mm.
10 gr. / 22 pz.



MA1778

35x39x6h mm.
5 gr. / 26 pz.



MA1779

25x40x8h mm.
5 gr. / 30 pz.



MA1644

55x27x21h mm.
9 gr. / 2x8 pz.



MA1656

38x28x15h mm.
15 gr. / 18 pz.



MA1680

50x38x15h mm.
19 gr. / 10 pz.



MA3061

40x50x8h mm.
8 gr. / 12 pz.

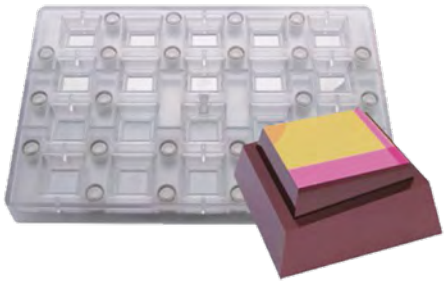
Moldes de policarbonato para chocolate “Magnéticos”.

Magnetics polycarbonate moulds for chocolate.

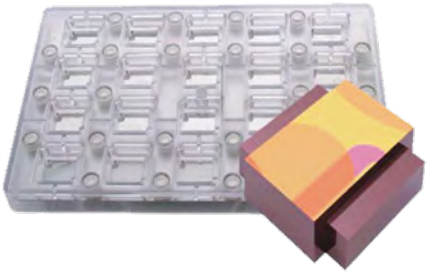
medidas externas 175 x 275 x 2,5 h mm.
external size 175 x 275 x 2,5 h mm.



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
MA8004	30x30x10h mm.	11 gr.	20



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
MA8003	30x30x10h mm.	11 gr.	20



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs
MA8002	30x30x10h mm.	11 gr.	20



Molde rígido piruleta - *Rigid lollipop mould*

Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
MA2463	32x50x24h mm.	8 gr.	9



Molde rígido piruleta - *Rigid lollipop mould*

Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
MA2464	36x50x13h mm.	12 gr.	9



Molde rígido piruleta - *Rigid lollipop mould*

Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs
MA2464	35x50x15h mm.	20 gr.	7



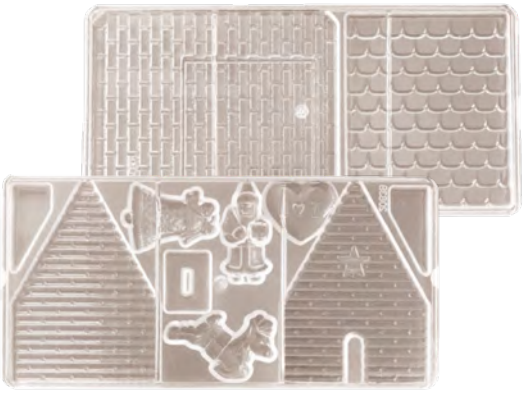
Palos para piruletas - *Lollipop sticks*

Cod.	Medida - Size	Mat.	Pcs.
AΟΣ666	Ø4 x 150 mm.	Papel - Paper	100



Cod.	Medida - Size	Vol.	Pcs.
MA1781	115x25x8h mm.	9 gr.	10





MA1782

88x150x125h mm.
2pz.



MAC800S

160h mm. 2pz.

MAC801S

205h mm. 1pz.



MAC823S

160h mm. 1pz.



MA0020

75x12,7x35h mm. 2 pz.
36x63x17,5h mm.



MA0004

120x115x53h mm. 1 pz.



MA0005

88x58x60h mm.

65x58x46h mm. 3 pz.



MA0030



MA0326

95x105x40h mm. 1pz.



MA0031

150x135x65h mm. 1pz.



MA0033



MA0001

218x93x75h mm. 1pz.



MA0032

170x55x55h mm. 1pz.



MA0021



MA0034

125x120x60h mm.

91x87x45h mm. 3 pz.



MA0022

134x120x60h mm.

70x72x30h mm. 2 pz.

Moldes para “Pascua”.

Moulds for “Easter.”



Cod.	Medida - Size	Vol.
MA0050	90x67x74h mm.	1 pz.





Moldes rígidos grandes - *Large rigid mould*

Cod.	Medida - Size	Vol.
SUT25X17	250x170 mm.	0,5 - 1 kg. / 1 pz.
SUT28X18	280x185 mm.	0,8 - 1,2 kg. / 1 pz.
SUT34X25	325x240 mm.	1,5 - 2 kg. / 1 pz.
SUT40X27	390x265 mm.	2 - 2,5 kg. / 1 pz.
SUT45X32	435x310 mm.	2,5 - 3,5 kg. / 1 pz.
SUT54X36	520x350 mm.	4 - 6 kg. / 1 pz.





medidas externas 13,50 x 17,5 cm.
external size 13,50 x 17,5 cm.



Moldes rígidos - *Rigid moulds*

Cod.	Medida - Size	Vol.
MA1661	96x64x32h mm.	126 gr. / 4 pz.
MA2442	110x74x37h mm.	190 gr. / 3 pz.
MA1665	140x94x47h mm.	405 gr. / 2 pz.
MA1666	180x120x60h mm.	865 gr. / 1 pz.



Moldes rígidos - *Rigid moulds*

Cod.	Medida - Size	Vol.
MA2462	75x50x25h mm.	66 gr. / 8 pz.
MA1663	96x63x32h mm.	132 gr. / 4 pz.
MA2460	110x75x35h mm.	198 gr. / 3 pz.
MA1669	140x94x47h mm.	405 gr. / 2 pz.
MA1670	180x120x60h mm.	865 gr. / 1 pz.



Moldes rígidos - *Rigid moulds*

Cod.	Medida - Size	Vol.
MA2451	70x47x24h mm.	50 gr. / 8 pz.
MA1651	81x54x27h mm.	80 gr. / 6 pz.
MA1652	100x67x33h mm.	137 gr. / 4 pz.
MA1667	140x94x47h mm.	405 gr. / 2 pz.
MA1668	180x120x60h mm.	865 gr. / 1 pz.



Moldes flexibles forma huevo liso.
Flexible moulds form plain egg.

Cod.	Medida - Size	Cant.
422	25x40h mm.	5 pzs.
415	40x60h mm.	3 pzs.
410	60x85h mm.	1 pz.
412	85x120h mm.	1 pz.
404	105x165h mm.	1 pz.
402	130x190h mm.	1 pz.
437	170x245h mm.	1 pz.
401	205x275h mm.	1 pz.
423	220x360h mm.	1 pz.
424	300x425h mm.	1 pz.



Moldes flexibles forma huevo decorado.
Flexible moulds form decorate egg.

Cod.	Medida - Size	Cant.
416	35x50h mm.	3 pzs.
430	70x95h mm.	1 pz.
428	95x140h mm.	1 pz.
435	120x170h mm.	1 pz.
433	150x210h mm.	1 pz.



Cod.	Medida - Size
TC3266	45x27x20h mm.



Cod.	Medida - Size
90-13453	55x35x18h mm.



Kit 10 pcs

Cod.	Medida - Size
AO1206	100x80x7h mm.

medidas externas molde 13,50 x 17,5 cm.

Moldes de policarbonato para tabletas de chocolate

Polycarbonate moulds for chocolate tablets.



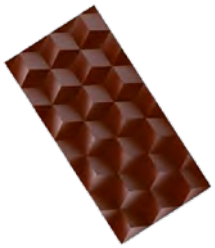
MA2020 130x65x9h mm. 40 gr. / 4 pz.



MA1431 100x62x9h mm. 62 gr. / 3 pz.



MA2110 150x74x8h mm. 86 gr. / 3 pz.



MA2381 148x74x9h mm. 96 gr. / 3 pz.



MA2016 120x60x9h mm. 54 gr. / 3 pz.



MA2010 102x22x10h mm. 22 gr. / 7 pz.



MA2902 150x75x15h mm. 175 gr. / 3 pz.



Silicona - *Silicone*

28x38x4,5h mm. 12 pz.

Moldes flexibles para tabletas de chocolate y turrón. Posibilidad de personalización.

Flexible moulds for chocolate and nougat tablets. Possibility of customization.





Cod.	Medida - Size
80-1301	196x83x20h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1316	195x83x20h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1328	195x82x20h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1335	195x82x20h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1056	164x84x12h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1081	243x102x16h mm.



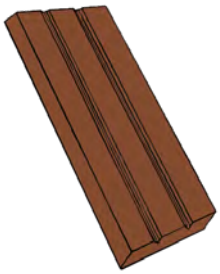
Cod.	Medida - Size
80-1307	196x83x17h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1615	193x81x18h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1344	196x82x19h mm.



Cod.	Medida - Size
80-1621	193x80x19h mm.

Moldes PVC flexibles Eróticos para chocolate

Flexible PVC moulds for chocolate.



Cod.	Medida - Size
	140x100x130h mm.



Cod.	Medida - Size
	220x80x110h mm.



Cod.	Medida - Size
AO0668	200x100x100h mm.



Cod.	Medida - Size
AO0669	260x110x130h mm.



Cod.	Medida - Size
AO0671	100x120x65h mm.



Cod.	Medida - Size
AO0912	120x130x120h mm.



Cod.	Medida - Size
AO0667	180x115 mm.





Moldes de silicona para caramelo y chocolate.
258x135x3,3h mm.

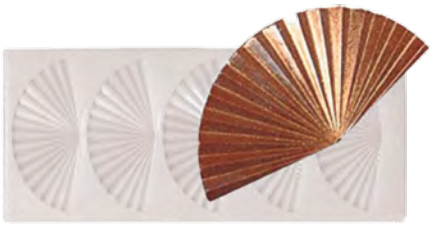
Silicone moulds for caramel and chocolate.
258x135x3,3h mm.



QM001 55x57x1,8h mm. 8 pz.



QM007 55x105x1,8h mm. 8 pz.



QM011 40x85x1,8h mm. 5 pz.



QM012 44x95x1,8h mm. 7 pz.



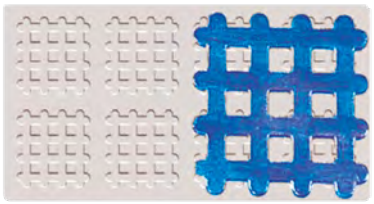
QM013 45x110x1,8h mm. 8 pz.



QM016 48x75x1,8h mm. 8 pz.



QM017 Ø57x2,5h mm. 8 pz.



QM025 45x45x2,5h mm. 8 pz.



QM031 40x40x1,8h mm. 15 pz.



QM033 65x125x1,8h mm. 1 pz.



QM038 55x55x1,8h mm. 8 pz.



QM039 40x50x2,5h mm. 12 pz.

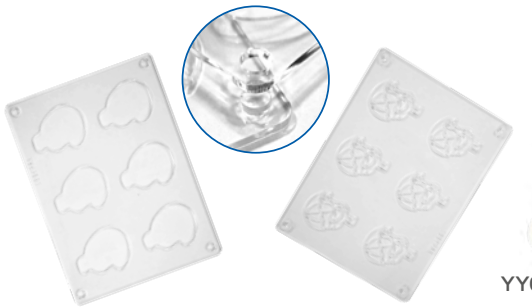


QM040 50x50x2,5h mm. 8 pz.

Moldes de Acrílicos de relieve para Chocolate. 258x135x6h mm.

Acrylic embossed moulds for chocolate. 258x135x6h mm.







YY0029 37x43x5h mm. 6 pz.



YY0033 34x39x5h mm. 6 pz.



YY0048 38x39x5h mm. 6 pz.



YY0140 82x112x5h mm. 2 pz.



YY0173 41x55x5h mm. 6 pz.



YY0176 46x51x5h mm. 6 pz.



YY0177 42x51x5h mm. 6 pz.



YY0180 42x52x5h mm. 6 pz.



YY0183 38x55x5h mm. 6 pz.



YY0184 43x45x5h mm. 6 pz.



YY0261 40x55x5h mm. 8 pz.



YY0271 35x65x5h mm. 7 pz.

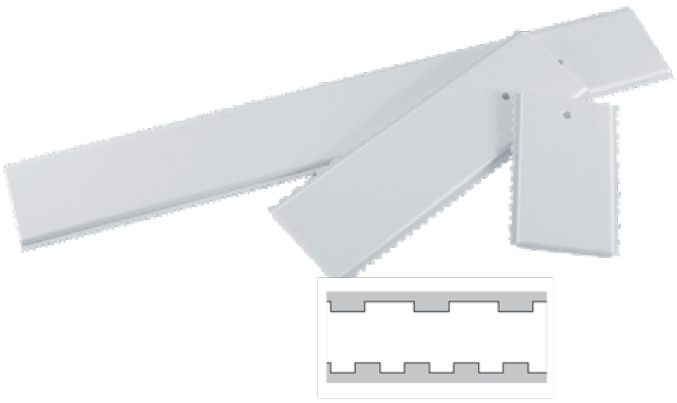


YY0277 35x55x5h mm. 8 pz.



Peines para el chocolate.
Chocolate combs

Cod.	Medida - Size	Material.
PDM1/2	340 mm.	Goma - Rubber
PD1/2	700 mm.	Goma - Rubber



Peines para el chocolate.
Chocolate combs

Cod.	Medida - Size	Material.
PDM3/4	340 mm.	Goma - Rubber
PD3/4	700 mm.	Goma - Rubber



Ideal para chocolate.
Ideal for chocolate.

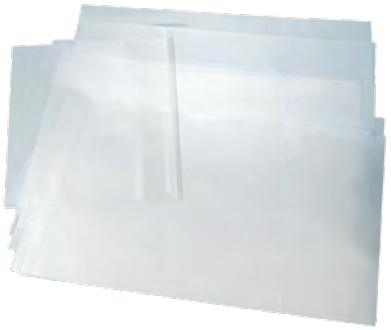
Cod.	Medida - Size	Material.
AO0867	100 x 100 mm.	Inox. - Sst.



Tenedores para bañar en chocolate.
Forks to bathe in chocolate.

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1024	-	Inox. - Sst.

P.V.C. ALIMENTARIO *FOODGRADE P.V.C.*



Pack de 50 láminas cortadas (90 micras).
Pack 50 sheets (90 microns).

Cod.	Medida - Size	Material.
AO1515	400 x 600 mm.	Acetato - Acetate.



Pack de 100 láminas cortadas (55 micras).
Pack 100 sheets (90 microns).

Cod.	Medida - Size	Material.
AO0013	400 x 600 mm.	Polipropileno - Polypropylene.

DECORACIÓN EN GELATINA

JELLY DECORATION



3D



Juego completo de agujas con formas y jeringuilla.
Complete set of needles with shapes and syringe.

Cod.	Medida - Size	Material
AO1607	-	Inox. - Sst.

Gelatina neutra en láminas Gold.

Gold neutral sheet gelatin.

Presentada en hojas rectágulares con apariencia plástica y rígidas.
Una vez hidratadas en agua fría se vuelven maleables y están listas para ser usadas.
Se puede utilizar para gelificar un producto completamente o solo para darle espesor y densidad.

Presented in rectangular sheets with a plastic and rigid appearance.
Once hydrated in cold water, they become malleable and ready to be used.
It can be used to gel a product completely or just to give it thickness and density.



Cod.	Capacidad - Capacity
MA-063	1kg.





MAQUINARIA
EQUIPMENT



25 l.



7,5 l.



4 l.

Cazos eléctricos.

Electric coppers.

- Cazos eléctricos de cobre con baño de acero inoxidable.
- Resistencia exterior soldada en la parte inferior de los cazos, para una perfecta difusión del calor gracias al material de cobre proporcionando el mismo calor en la parte inferior que en la superior.
- Cable de conexión eléctrico desmontable de silicona.
- Asa plastificada y mango para uso directo al fuego.

- *Electric copper saucepans with stainless steel bath.*
- *External resistance welded in the bottom of the buckets, for a perfect heat diffusion thanks to the copper material providing the same heat at the bottom as at the top.*
- *Detachable silicone electrical connection cable.*
- *Plasticized handle and handle for direct use on fire.*

Cod.	Medida Size	Litros Liters	Material	Conexión desmontable Removable connection	Voltaje Voltage	Pontencia Max. Max. Power	Peso Weight
AO0694	395 Ø x 290 h mm.	25 l.	Cobre - Cooper	Monofásico (Opción trifásico) Monophase (Three-phase)	220 V (Opción 380 V) (Option 380 V)	Min. 3000 W Max. 6000 W	9,6 Kg.
AO0292	265 Ø x 205 h mm.	7,5 l.	Cobre - Cooper	Monofásico Monophase	220 V	2000 W	4 Kg.
AO0646	210 Ø x 170 h mm.	4 l.	Cobre - Cooper	Monofásico Monophase	220 V	1500 W	3 Kg.

En nuestro taller disponemos de servicio de reparación.
- Baños de acero inoxidable.
- Reparación conexión del mango.
- Recambio de resistencias.

In our workshop we have repair service.
- *Stainless steel bathrooms.*
- *Repair handle connection.*
- *Resistance replacement.*



Quemadores eléctricos.
Electric burners.

- Quemadores eléctricos en forma redonda y rectángular.
- Resistencia blindada en tubos de acero soldada en la parte superior de la plancha de acero inoxidable.
- Cable de conexión eléctrico desmontable de silicona.

Cuadro eléctrico regulador de temperatura con temporizador.
Electric panel temperature regulator with timer.

- *Electric burners in round and rectangular shape.*
- *Shielded resistance in steel tubes welded on the part top of the stainless steel plate.*
- *Detachable silicone electrical connection cable.*

Cod.	Medida plancha Size griddle	Material	Resistencia Resistance	Conexión desmontable Removable connection	Voltaje Voltage	Pontencia Max. Max. Power	Peso Weight
AO0288D	105 Ø mm.	Inox. - Sst.	Doble - Double.	Monofásico Monophase	220 V	900 W	1,2 Kg.
AO0366	75 x 235 x 5 h mm.	Inox. - Sst.	Triple - Triple.	Monofásico Monophase	230 V	2000 W	1,7 Kg.
AO0288D	70 x 230 x 3 h mm.	Inox. - Sst.	Doble - Double.	Monofásico Monophase	230 V	1500 W	1,2 Kg.



Cuadro eléctrico regulador de temperatura con temporizador.
Electric panel temperature regulator with timer.

Cod.	Material	Uso - Use
AO0717	P.V.C	Quemadores - *Electric burners*
AO0717C	P.V.C	Cazos - *Electric Copper*



Cable para quemadores y cazos - *Cable for burners and coopers.*

Cod.	Características - Characteristic
AO0600	2 Bornas - *2 Terminals*
AO0599	3 Bornas - *3 Terminals*
AO0639	3 Bornas "Rosca"- *3 Terminals "Threads"*



Soporte de sobremesa para quemadores.
Desktop support for electric burners.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0008	Estándar - *Standard*	Inox. - Sst.

Freidora industrial.

Industrial flyer.

Fabricada en acero inoxidable. Con una cuba amplia embutida.
Sus resistencias especiales de acero inoxidable de alta duración, alcanzan la temperatura de trabajo en un tiempo muy corto.
Sus resistencias extra-grandes permiten un calentamiento más homogéneo del aceite, optimizando el rendimiento a una potencia determinada. Además hace posible trabajar sin quemar el aceite, obteniendo un ahorro de aceite de hasta el 60%.

Made of stainless steel. With a large embedded tank.
Its special long-lasting stainless steel resistors reach working temperature in a very short time.
Its extra-large resistances allow a more homogeneous heating of the oil, optimizing performance at a given power. It also makes it possible to work without burning the oil, obtaining an oil saving of up to 60%.

Freidora industrial para uso diario.
- Control de temperatura regulable.
- Resistencia blindada en tubos de acero.
- Grifo para vaciado.
- Tapa inoxidable.
- Cesta inoxidable con asas.
- Reja inoxidable para sumergir el producto.

Industrial fryer for daily use.
- *Adjustable temperature control.*
- *Armored resistance in steel tubes.*
- *Drain tap.*
- *Stainless lid*
- *Stainless basket with handles.*



AO0786



AO1350



AO1326



AO1324 - AO1324B



AO1356



AO1325 - AO1325B

Cod.	Descripción Description	Medida Size	Material	Conexión Connection	Voltaje Voltage	Pontencia Max. Max. Power	Capacidad aceite Oil capacity
AO0786	Freidora completa Full fryer	Cesta - Basket 420 x 420 x 170 h mm. Freidora - Fryer 530 x 480 x 230 h mm.	Inox. Sst.	Monofásico (Opción trifásico) Monophase (Three-phase)	220 V (Opción 380 V) (Option 380 V)	5500 W	Max.: 20 l. Trabajo - Work: 12 l.
AO1350	Freidora completa Full fryer	Cesta - Basket 1000 x 520 x 170 h mm. Freidora - Fryer 1110 x 580 x 230 h mm.	Inox. Sst.	Monofásico (Opción trifásico) Monophase (Three-phase)	220 V (Opción 380 V) (Option 380 V)	11000 W	Max.: 60 l. Trabajo - Work: 32 l.
AO1325	Tapadera - Cover	500 x 500 mm.	Inox- Sst.				
AO1325B	Tapadera - Cover	500 x 1000 mm.	Inox- Sst.				
AO1326	Grifo - Tap	-	Inox- Sst.				
AO1324	Cesta - Basket	420 x 420 x 170 h mm.	Inox- Sst.				
AO1324B	Cesta - Basket	1000 x 520 x 170 h mm.	Inox- Sst.				
AO1356	Reja - Grill	350 x 350 mm.	Inox- Sst.				

* Las referencias AO0786 y AO1350 son freidoras completas que contienen tapadera, grifo y cesta.

Freidora profesional.

Professional fryer.

Fabricada en acero inoxidable. Con una cuba amplia embutida.
Sus resistencias especiales de acero inoxidable de alta duración, alcanzan la temperatura de trabajo en un tiempo muy corto.
Sus resistencias extra-grandes permiten un calentamiento más homogéneo del aceite, optimizando el rendimiento a una potencia determinada. Además hace posible trabajar sin quemar el aceite, obteniendo un ahorro de aceite de hasta el 60%.

Made of stainless steel. With a large embedded tank.
Its special long-lasting stainless steel resistors reach working temperature in a very short time.
Its extra-large resistances allow a more homogeneous heating of the oil, optimizing performance at a given power. It also makes it possible to work without burning the oil, obtaining an oil saving of up to 60%.





Freidora profesional para uso diario.
- Control de temperatura regulable.
- Resistencia blindada en tubos de acero.
- Grifo para vaciado.
- Tapa inoxidable.
- Cesta inoxidable con asas.

Industrial fryer for daily use.
- *Adjustable temperature control.*
- *Armored resistance in steel tubes.*
- *Drain tap.*
- *Stainless lid*
- *Stainless basket with handles.*

Cod.	Descripción Description	Medida Size	Material	Conexión Connection	Voltaje Voltage	Pontencia Max. Max. Power	Peso Weight	Capacidad aceite Oil capacity
AO1589	Freidora completa Full fryer	Cesta - Basket 420 x 420 x 170 h mm. Freidora - Fryer 590 x 540 x 360 h mm.	Inox. Sst.	Monofásico Monophase	220 V/240V	3KW	18Kg.	20 l.
AO1589	Freidora completa Full fryer	Cesta - Basket 430 x 460 x 240 h mm. Freidora - Fryer 600 x 580 x 430 h mm.	Inox. Sst.	Monofásico Monophase	220 V/240V	6KW	22Kg.	30 l.

Duproflex®

Professional 5 l. /10 l.







DUPROFLEX 5 l.
AO1587

DUPROFLEX 10 l.
AO1588

Contiene - *Contains:*

Bol de acero inoxidable - Stainless *steel bowl.*
Batidor inoxidable "Varilla" - Stainless *"Rod" Beater.*
Batidor "Gancho" - *"Hook" Beater.*
Batidor "Mariposa" - *"Butterfly" Beater.*
Tapadera protección - *Protection cover.*

Accesorios para batidora 5l./10l.
5 l. / 10l. Mixer accesories.



Bol de acero inoxidable.
Stainless steel bowl.



Batidor inoxidable "Varilla"
Stainless *"Rod" Beater.*



Batidor "Gancho"
"Hook" Beater.



Batidor "Mariposa"
"Butterfly" Beater.

Cod.	Descripción Description	Medida Size	Voltaje V Voltage V	Potencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1587	Batidora 5 l. completa - Mixer 5 l. complete	380 x 240 x 375 h mm.	220-240	0,5 KW	5 l.	25 Kg.
AO1588	Batidora 10 l. completa - Mixer 10 l. complete	380 x 240 x 435 h mm.	220-240	0,5 KW	10 l.	25 Kg.
AO1587B	Bol de acero inoxidable - Stainless *steel bowl*	-	-	-	5 l.	-
AO1588B	Bol de acero inoxidable - Stainless *steel bowl*	-	-	-	10 l.	-
AO1587V	Batidor inoxidable "Varilla" - Stainless *"Rod" Beater*	-	-	-	5 l.	-
AO1588V	Batidor inoxidable "Varilla" - Stainless *"Rod" Beater*	-	-	-	10 l.	-
AO1587G	Batidor "Gancho" - *"Hook" Beater*	-	-	-	5 l.	-
AO1588G	Batidor "Gancho" - *"Hook" Beater*	-	-	-	10 l.	-
AO1587M	Batidor "Mariposa" - *"Butterfly" Beater*				5 l.	
AO1588M	Batidor "Mariposa" - *"Butterfly" Beater*				10 l.	



Montadora de natas.

Whipped cream machine.

Monta la nata entre 3 y 6 minutos, aumentado el volumen de la nata.
La nata debe de estar fría al incorporarla a la máquina.
Se aconseja que la máquina se utilice en el lugar más fresco del lugar de trabajo.

Pour the cream between 3 and 6 minutes, increasing the volume of the cream.
The cream must be cold when incorporated into the machine.
It is advisable to use the machine in the coolest place in the workplace.

Cod.	Material	Conexión Connection	Voltaje Voltage	Capacidad Capacity
AO0258	Inox. Sst.	Monofásico (Opción trifásico) Monophase (Three-phase)	220 V (Opción 380 V) (Option 380 V)	5 l.

OPCIÓN DE REPUESTOS



AO1323
Bandeja - Tray



Cocedor de tocinillos.

Electric cooker.

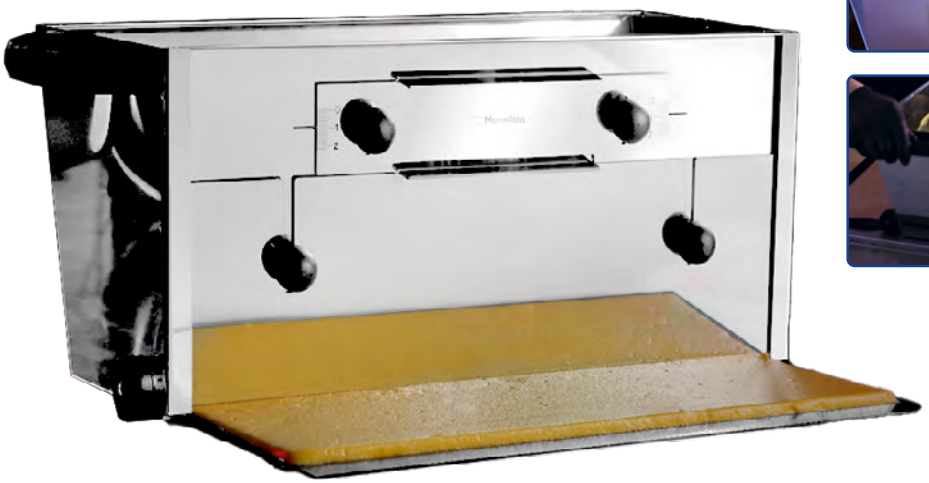
Cocedor eléctrico con las resistencias en seco.
Tiene una capacidad para 3 bandejas.
Regulador de temperatura.

Electric cooker with dry resistors.
It has a capacity for 3 trays.
With thermostat.

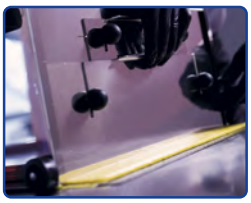
Cod.	Descripción Description	Medida Size	Material	Conexión Connection	Voltaje Voltage	Capacidad Capacity
AO0598	Cocedor eléctrico Electric cooker	300 x 500 x 260 h mm.	Inox. Sst.	Monofásico Monophase	230 V	3 Bandejas 3 Trays
AO1323	Bandeja Tray	270 x 400 x 40 h mm.	Inox. Sst.	-	-	-

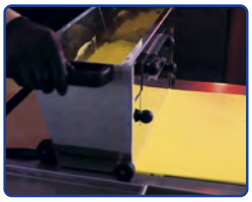
Niveladoras de bizcochos.

Cake leveling machine.













Cod.	Descripción Description	Medida Size	Material	Pack.
AO0649C	Nivelador 480 mm. - 480 mm. Leveling	480 mm.	Inox. - Sst.	1



AO1424
15 kg.



AO1328
10 kg.



AO0287 - AO0290
4,16 kg.



AO0649 - AO0649B





AO0649P -

Peines de recambio para peinar el bizcocho liso o rizado.
Replacement combs for combing smooth or curly sponge cakes.

Cod.	Descripción Description	Medida Size	Material	Pack.
AO0649	Nivelador 370 mm. - 370 mm. Leveling	370 mm.	Inox. - Sst.	1
AO0649B	Nivelador 400 mm. - 400 mm. Leveling	400 mm.	Inox. - Sst.	1
AO0649P	Peine recambio 370 mm. - *Spare comb 370 mm.*	370 mm.	Inox. - Sst.	1
AO0649G	Peine recambio 400 mm. - *Spare comb 400 mm.*	400 mm.	Inox. - Sst.	1
AO0287	Bobina papel 370 mm. - *Paper roll 370 mm.*	1 (4,16 kg.)	Papel kraft - *Kraft paper*	1
AO0290	Bobina papel 380 mm. - *Paper roll 380 mm.*	1 (4,16 kg.)	Papel kraft - *Kraft paper*	1
AO0828	Bobina papel 400 mm. - *Paper roll 400 mm.*	1 (4,16 kg.)	Papel kraft - *Kraft paper*	1
AO0828B	Bobina papel 400 mm. - *Paper roll 400 mm.*	1 (15 kg.)	Papel kraft - *Kraft paper*	1
AO1328	Resma papel 400 x 600 mm. - *Sheet paper 400 x 600 mm.*	10 kg.	Papel kraft - *Kraft paper*	1



AO0775

Inyectora manual.

Manual desktop.

Inyectora manual de sobremesa.
Fácil desmontable para su limpieza.
Contiene 3 boquillas diferentes.
Tornillos adaptables a la mesa.

Manual desktop injector.
Easy removable for cleaning.
It contains 3 different nozzles.
Screws adaptable to the table.

Cod.	Descripción Description	Capacidad Capacity	Material
AO0775	Inyectora manual *Manual injector*	9 l.	Inox. - Sst.
AO7751	Recambio muelle *Spring replacement*	-	Inox. - Sst.





Inyectora automática.

Automatic injector.

Inyectora automática inoxidable de sobremesa.
Regulador electrónico de cantidad.
Fácil desmontable para su limpieza.
Contiene boquillas de diferentes tamaños.

Automatic stainless tabletop injector.
Electronic quantity regulator.
Easy removable for cleaning.
It contains nozzles of different sizes.

Cod.	Medida Size	Voltaje Voltage	Pontencia Max. Max. Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
	450 x 300 x 630 h mm.	240 V	180 W	8,5 l.	27 Kg.

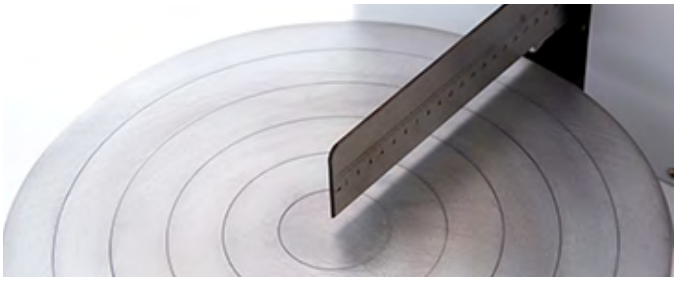


Alisadora profesional.

Professional straightener.

Posee una estética moderna y atractiva con recubrimiento en polvo. Su espátula está hecha de acero inoxidable 304 y la plataforma es de alta calidad realizada en aleación de aluminio. Fácil de utilizar gracias a sus controles digitales, regulable en altura mediante control analógico, con un rendimiento extraordinario sin apenas ruido y de bajo consumo. El sentido de rotación puede ser cambiado de las agujas del reloj al sentido contrario. Ideal para alisar todo tipo de pasteles con diferentes coberturas suaves (merengues, glasas, natas, etc...).

It has a modern and attractive powder-coated aesthetic. Its spatula is made of 304 stainless steel and the platform is of high quality made of aluminum alloy. Easy to use thanks to its digital controls, adjustable in height by analog control, with extraordinary performance with little noise and low consumption. The direction of rotation can be changed from clockwise to counterclockwise. Ideal for smoothing all kinds of



Regulador
Manual Perfiles















Cod.	Medida Size	Medidas Base Base Size	Voltaje V Voltage V	Potencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1586	360X500X570 mm.	360mm.	220-240	0,2KW	100/300mm	28 Kg.

Rociadora de gelatina.

Jelly sprinkler.





Apta para congelación.
Suitable for freezing.

Máquina de sobremesa ideal para rociar gelatina a gran velocidad reduciendo el tiempo del trabajo.
Con regulador de presión de 0,5 a 3,5 bar.
También se puede regular la temperatura digitalmente hasta los 90°C.
La rociadora aspira el producto de una caldera que calienta la gelatina ubicada en el interior de la máquina.
La rociadora emplea tubos calentados eléctricamente que, combinados con el control digital, mantienen constantemente la temperatura configurada.

Ideal desktop machine for spraying gelatine at high speed reducing the time of work.
With pressure regulator from 0.5 to 3.5 bar.
The temperature can also be regulated digitally up to 90 ° C.
The sprayer sucks the product from a boiler that heats the gelatine inside the machine.
The sprayer uses electrically heated tubes which, combined with the digital control, constantly maintain the set temperature.

Cod.	Descripción Description	Medida Size	Conexión Connection	Voltaje V Voltage V	Pontencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1417	Rociadora gelatina - Jelly sprinkler	340 x 450 x 430 h mm.	Monofásico Monophase	220 - 240	1,1 Kw	2,5 l.	29 Kg.
AO1417P	Pistola de recambio - Replacement gun	-	-	-	-	-	-
	Manguera de recambio - Replacement hose	-	-	-	-	-	-
A0602	Spraygel - Gelatina especial rociadora	-	-	-	-	-	12 Kg.

Lámpara para caramelo.

Candy lamp.



AO1521





AO1523



AO1525





AO1524



AO0468

Cod.	Descripción Description	Medida de trabajo Work size	Conexión Connection	Pontencia Power
AO1521	Lámpara para caramelo - Candy lamp	450 x 625 mm.	Monofásico Monophase	2 x 600 W
AO1522	Protector - Protector	-	-	-
AO1523	Perilla de aire en cobre - Air pomp made of cooper			
AO1524	Soporte perilla de aire - Air pomp support	-	-	-
AO1525	Tijera para azúcar - Sugar scissors			
AO1526	Guantes - Gloves	Talla 7 - Size 7	-	-
AO1527	Guantes - Gloves	Talla 9 - Size 9	-	-
AO0468	Soporte termómetro - Candy thermometer holder	137 h mm.	-	-
AO1486	Termómetro para caramelo - Candy thermometer	310 h mm. + 40°C / + 200°C	-	-
AO0523	Termómetro para caramelo - Candy thermometer	300 h mm. + 80°C / + 200°C	-	-



AO0523



Mechero recargable de gas semiprofesional.
Gas rechargeable lighter semiprofessional use.

Cod.	Medida - Size
AO1600	69 x 103 x 142 h mm.



Mechero recargable de gas profesional.
Gas rechargeable lighter professional use.

Cod.	Medida - Size
AO1601	74 x 154 x 198 h mm.



Mechero de gas uso industrial.
Bombona no incluida.
Gas lighter industrial use.
Gas cylinder not included.

Cod.	Potencia - Power
AO1602	1,9 Kw

Atemperadores Digitales para chocolate con calor en seco.

Digital chocolate melters with dry heat.

Realizado en material plástico termoresistente, así como una bandeja y una tapa extraíbles en acero inoxidable y un sensor térmico para la adecuada regulación de la temperatura del chocolate. La placa electrónica controla la temperatura interna asegurándose de conseguir los mejores resultados, además detecta la temperatura externa del chocolate mediante un sensor de temperatura dedicado a ayudarle a templar el chocolate rápidamente y de un modo mucho más preciso.
Posee un panel frontal para controlar de temperatura, el cual puede ser regulado manualmente mediante 3 programas diferentes dependiendo del tipo de chocolate que vaya a utilizar: blanco, con leche u oscuro.
Las indicaciones en la pantalla le ayudará a controlar la temperatura y templar el chocolate.

Made of heat-resistant plastic material, as well as a removable tray, a stainless steel cover and a thermal sensor for the proper regulation of the chocolate´s temperature. the electronic board controls the internal temperature ensuring the best results. It also detects the ecternal temperature of the chocolate thanks to a thermal sensor dedicated to make quickly the chocolate milder and in a much more precise way.
It t has a front panel to control the temperature, wich can be regulated manually by 3 defferent programs depending on the type of chocolate you are going to use: white, milk or dark.
The indications on the screen will help you to control the temperature and temper the chocolate.







Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1550	240 x 400 x 135 h mm.	180 x 325 x 100 h mm.	3,6 l.

Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1551	330 x 400 x 135 h mm.	265 x 320 x 100 h mm.	6 l.





Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1552	395 x 450 x 135 h mm.	320 x 353 x 100 h mm.	9 l.

Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1553	395 x 620 x 135 h mm.	325 x 530 x 100 h mm.	13,7 l.

Atemperadores Analógicos para chocolate con calor en seco.

Analogic chocolate melters with dry heat.



Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1554	240 x 260 x 135 h mm.	140 x 155 x 100 h mm.	1,5 l.
AO1555	240 x 400 x 135 h mm.	180 x 325 x 100 h mm.	3,6 l.
AO1556	330 x 400 x 135 h mm.	265 x 320 x 100 h mm.	6 l.
AO1557	395 x 450 x 135 h mm.	320 x 353 x 100 h mm.	9 l.
AO1558	395 x 620 x 135 h mm.	325 x 530 x 100 h mm.	13,7 l.





Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1559	420 x 260 x 135 h mm.	140 x 155 x 100 h mm.	2 x 1,5 l.

Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity
AO1560	610 x 260 x 135 h mm.	140 x 155 x 100 h mm.	3 x 1,5 l.

Atemperador digital para chocolate

Digital chocolate melters.

Cuerpo realizado en acero inoxidable de primera calidad, así como la tapa extraíble. Con un sensor térmico y controlador digital para la adecuada regulación de la temperatura del chocolate. La placa electrónica controla la temperatura interna asegurándose de conseguir los mejores resultados, además detecta la temperatura externa del chocolate mediante un sensor dedicado a ayudarle a templarlo rápidamente (entre 0° y 90°) y de un modo mucho más estable.
Las indicaciones en la pantalla le ayudará a controlar la temperatura y templar el chocolate.
Ponemos a su disposición dos modelos independientes, con una sola cubeta de 12 l. o como segunda opción con doble cubetala de 6 l.+ 6 l.

Body made of top quality stainless steel, as well as the removable lid. With a thermal sensor and digital controller for the proper regulation of the temperature of the chocolate. The electronic board controls the internal temperature making sure to achieve the best results, it also detects the external temperature of the chocolate through a dedicated sensor to help it temper it quickly (between 0° and 90°) and in a much more stable way.
The indications on the screen will help you control the temperature and temper the chocolate.
We put at your disposal two independent models, with a single 12 l tank. or as a second option with a double bucket of 6 l. + 6 l.



AO1591



AO1592



AO1606

Cod.	Medida exterior Exterior size	Medida Bañera Basin size	Capacidad Capacity	Voltaje Voltage	Potencia Power	Temperatura Temperature	Peso Weight
AO1591	465 x 355 x 260 h mm.	353 x 325 x 150 h mm.	12 l.	220V	1 KW.	0°-90°	10Kg.
AO1592	465 x 355 x 260 h mm.	325 x 176 x 150 h mm.	6 + 6 l.	220V	1 KW.	0°-90°	10Kg
AO1606	465 x 355 x 260 h mm.	325 x 176 x 150 h mm.	4 + 4 + 4 l.	220V	1 KW.	0°-90°	10Kg

Atemperadora profesional de sobremesa para chocolate.

Professional melter table top for chocolate.

Templadoras de mostrador, con capacidad de 5,5 y 11 Kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.
Sólida estructura de acero inoxidable.
Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
Cóclea removible de serie de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
Pantalla táctil con diversas opciones:
- Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

Table top melters machines with a capacity of 5.5 and 11 Kg, that make it easy to temper chocolate in a professional manner as if using larger machines, but with a space efficient equipment and at lower costs.
Robust stainless steel structure.
Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
Removable stainless steel auger screw as standard to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
Pedal to control the chocolate fow.
Touch-screen panel with different options:
- Automatic dosing to dispense the right amount of chocolate.
- Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
- Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and to empty the nozzle.



Cod.	Medida Size	Conexión Connection	Voltaje V Voltage V	Pontencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1418	460 x 480 x 620 h mm.	Monofásico Monophase	110 - 240	1,1 Kw	5,5 l.	52 Kg.
AO141811L	550 x 500 x 720 h mm.	Monofásico Monophase	110 - 240	1,75 Kw	11 l.	63 Kg.

Olla eléctrica para coberturas / gelatinas.

Electric pot for toppings / jellies.

Olla eléctrica profesional para la realización de todo tipo de coberturas y/o gelatinas. Con una capacidad de 5l., un termostato regulable y un volumen reducido se convierte en la herramienta perfecta para dar ese toque profesional a todas sus coberturas.

Professional electric pot for making all kinds of toppings and/or jellies. With a 5l capacity, an adjustable thermostat and a reduced volume, it becomes the perfect tool to give that professional touch to all your toppings.



Cod.	Medida Size	Conexión Connection	Voltaje V Voltage V	Pontencia Power	Capacidad Capacity
AO0116	Ø 24×14 cms	Monofásico Monophase	230	0,6 Kw	5 l.

Atemperadora profesional con pedal para chocolate.

Professional melter with chocolate pedal.

Sólida estructura de acero inoxidable.
Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
Cóclea removible de serie de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
Pantalla táctil con diversas opciones:
- Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

Robust stainless steel structure.
Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
Removable stainless steel auger screw as standard to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
Pedal to control the chocolate fow.
Touch-screen panel with different options:
- Automatic dosing to dispense the right amount of chocolate.
- Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
- Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and to empty the nozzle.



Cod.	Medida Size	Voltaje V Voltage V	Pontencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1418P12L	520 x 800 x 1540 h mm.	380 - 400	2,6 Kw	12 l.	159 Kg.
AO1418P24L	620 x 900 x 1540 h mm.	380 - 400	3 Kw	24 l.	185 Kg.

Dispensadora de chocolate profesional.

Professional Chocolate Dispenser.

Dispensadora de chocolate de banco, creada para integrarse en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías.
Se puede utilizar para llenar conos y copas, realizar decoraciones, etc...
Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
Posibilidad de encajar la máquina en el mostrador gracias al kit de encaje.
Dosificaciones automáticas y posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal o el botón pertinente
Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.
A disposición cinco boquillas especiales y aparadores portátiles.

Dispenser invented specifically for ice cream parlours and chocolate shops and can be used to top ice cream cones and tubs, to make pretty decorations, etc...
Removable stainless steel auger screw to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
Thanks to a practical kit the machine can be built in the counter.
Automatic dosing, button and pedal to control the chocolate flow.
Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and empty the nozzle.
Five special nozzles and mobile counters available.



Cod.	Medida Size	Voltaje V Voltage V	Pontencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1418D	390 x 460 x 830 h mm.	110 - 240	0,95 Kw	5,5 l.	37 Kg.

Rociadora profesional para chocolate.

Professional chocolate sprayer.

Máquina para rociar chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Es la solución ideal para rociar chocolate en tartas, moldes, praliné, y para obtener en pocos minutos productos decorados perfectamente y con un aspecto atractivo.
Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc...
Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.
El compresor no está incluido, se suministra bajo pedido.

Machine for spraying chocolate, substitute and cocoa butter. It is the ideal solution to sprinkle chocolate on cakes, molds, praline, and to obtain in a few minutes perfectly decorated products with an attractive appearance.
By regulating the pressure, the amount of chocolate and the angle of the injector it is possible to obtain different decorative effects: velvet, snow, orange peel, lines, points, etc ...
Gun carrier booth heated to adjustable temperature to keep molten chocolate in periods of non-use and avoid clogging of the injector.
The compressor is not included, it is supplied upon request.



Cod.	Presión regulable Adjustable pressure	Conexión Connection	Voltaje V Voltage V	Potencia Power	Capacidad Capacity	Peso Weight
AO1416	0,5 - 3,5 bar.	Monofásico Monophase	110 - 240	0,55 Kw	1 l.	12 Kg.

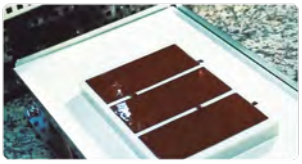
Mesa vibradora para moldes de chocolate.

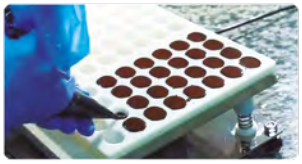
Vibrating table for chocolate moulds.

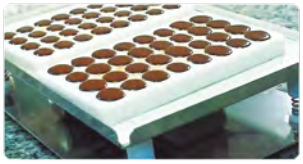
Máquina vibradora ideas para creaciones con moldes de policarbonato para chocolate.
Rápida y facil de utilizar.

Vibrating machine ideas for creations with polycarbonate molds for chocolate.
Quick and easy to use.











Cod.	Medida Size	Conexión Connection	Voltaje V Voltage V
AO1419	540 x 320 x 125 h mm.	Monofásico Monophase	110 - 240

Fuentes para chocolate.

Chocolate fountains.



MA-





AO69321



AO69320

Cod.	Descripción Description	Medida Size	Conexión Connection	Voltaje V Voltage V	Pontencia Power	Capacidad Capacity	Temperatura Temperature
AO69320	Fuente - Fount	380 Ø x 800 h mm.	Monofásico - Monophase	230	370 W	6,5 - 7 l.	36ºC - 39ºC
AO69321	Fuente - Fount	280 Ø x 630 h mm.	Monofásico - Monophase	220 - 240	-	4,5 - 5 l.	36ºC - 39ºC
AO69319	Fuente - Fount	230 Ø x 380 h mm.	Monofásico - Monophase	220 - 240	80 W	1,8 l.	40ºC - 50ºC
MA-192	Chocolate para fuentes Chocolate for fountains "Callebaut"	Bolsa 2,5 Kg. Bag 2,5 Kg.					

Máquina de algodón de azúcar

Cotton candy floss machine.





Equipada con una potencia de calentamiento de 900 W y un robusto motor de 35 W, nuestra máquina comercial de algodón de azúcar puede trabajar de forma continua y sólo le cuesta 30 segundos producir un algodón de azúcar. Funcionamiento sencillo con control de temperatura. Estructura fiable y fácil de limpiar.

Equipped with 900W heating power and 35W strong motor, our commercial cotton candy machine can work continuously and it only takes 30 seconds to produce one cotton candy. Simple operation with temperature control. Reliable structure and easy to clean.

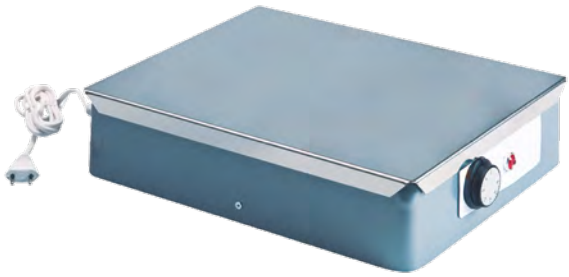
Cod.	Material	Conexión Connection	Potencia Power	Capacidad Capacity
AO1590	Inox. Sst.	Monofásico (Opción trifásico) Monophase (Three-phase)	900W	4 oz.



Armario conservador de coberturas.

Conservative coverings cabinet.

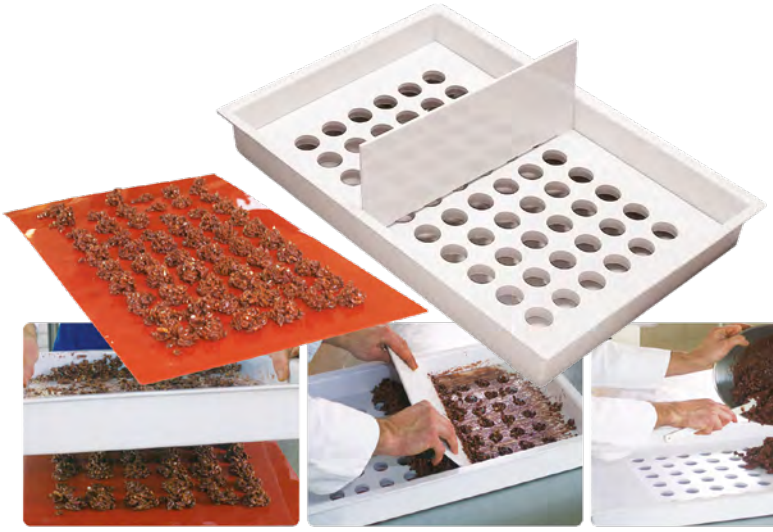
Cod.	Medida Size	Capacidad Capacity
AO1375	2 Pisos - 2 Floors 420 x 855 x 617 h mm.	4 Boles 350 Ø mm. 4 Bowls 350 Ø mm.



Placa calentamiento para chocolate.

Heating plate for chocolate.

Cod.	Medida Size	Potencia Power	Temperatura Temperature
AO1272	320 x 400 x 115 h mm.	80 W	0 - 90 °C



Kit bombón almendrado.

Almond chocolate kit.

Composición:
1 Base de polietileno sin fondo.
2 Bandejas de 60 orificios.
1 Espátula P.V.C. rectángular.

Elements :
1 Polyethylene base.
2 Trays of 60 holes.
1 Rectangular P.V.C. spatula.

Cod.	Medida Size
AO1549	400 x 600 x 50 h mm.



Kit bombón cortado.

Cut chocolate kit

Composición:
1 Base de polietileno 480x600mm.
1 Regla de P.V.C.
2 Marcos en P.V.C. de 365x365x3h mm.

Elements :
1 Polyethylene base 480x600mm.
1 Rule P.V.C.
2 Frames in P.V.C. of 365x365x3h mm.
2 Frames in P.V.C. of 365x365x5h mm.

Cod.	Medida Size
TLSPECIAL	480 x 600 mm.



Máquina para hacer bolas de mazapán.

Machine for making marzipan balls.

Ideal para elaborar bolas de mazapán de manera rápida y efectiva.
Ideal for making marzipan balls quickly and effective.

Modo de uso / *How to use :*

1. Preparar la masa con un grosor de 24h mm.
2. Posicionar la masa en la base de la máquina de bolas y presionar con la cobertura para obtener tiras de masa.
3. Posicionar las tiras de masa horizontamente.
4. Presionar nuevamente la cobertura contra la base y deslizar para obtener las bolas.

1. Prepare the dough with thickness of 24h mm.
2. Set the dough on the base of your ball machine and press with the cover to obtain strips.
3. Lay the strips of dough horizontally.
4. Press the cover up and down in order to obtain balls.



Cod.	Dimensiones de la bola / Ball dimensions
PALL3	24 Ø mm.

1



2



3



4

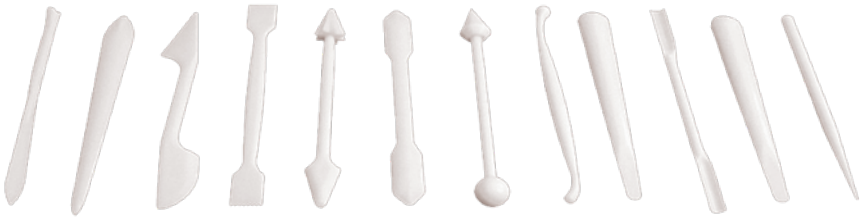




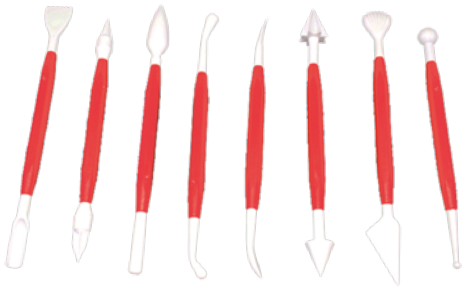
Cod.	Medida - Size	Pcs.
AO1541	-	9



Cod.	Medida - Size	Pcs.
MARSET12	-	15



Cod.	Medida - Size	Pcs.
AO1125	140 mm.	12



Cod.	Medida - Size	Pcs.
AO1126	160 mm.	8

Guitarra manual de corte horizontal.

Manual horizontal cutting guitar.



Composición / *Elements* :

1 Guitarra de corte - *1 cutting guitar.*
1 Espátula P.V.C. - *1 P.V.C. spatula.*
1 Bandeja inoxidable - *1 stainless tray.*
2 Recambio hilo de corte - *2 Replacement cutting wire.*
1 Kit herramienta guitarra - *1 Guitar tool kit.*

Cod.	Medida cerrada - Closed size	Medida abierta - Open size	Material
CSM060	730 x 1030 x 300 h mm.	730 x 1670 mm.	Aluminio - Aluminum

Marcos cortadores - *Cutter frames*

Cod.	Cut-off measurement
CSM06001	10 mm.
CSM06002	15 mm.
CSM06003	20 mm.
CSM06004	25 mm.
CSM06005	30 mm.
CSM06006	35 mm.
CSM06007	40 mm.
CSM06008	50 mm.
CSM06009	60 mm.
CHITRICIO	Hilo repuesto - Spare thread





Máquina de sellado

Sealing machine.

Fabricada en Acero inoxidable y ABS de gran duración, asegurándonos un correcto funcionamiento y un sellado rápido y eficaz. Es una selladora térmica ideal para cualquier utilidad, compatible con diferentes materiales, como plástico, papel o aluminio. Dependiendo del material ajustaremos la intensidad de la selladora térmica.

Made of long-lasting stainless steel and ABS, ensuring correct operation and a fast and effective seal. It is an ideal heat sealer for any utility.
Compatible with different materials, such as plastic, paper or aluminum. Depending on the material we will adjust the intensity of the heat sealer.





Cod.	Material	Conexión Connection	Voltaje Voltage	Capacidad Capacity
AO1594	Inox. Sst.	Monofásico (Opción trifásico) Monophase (Three-phase)	220 V (Opción 380 V) (Option 380 V)	5 l.



Kit aerógrafo con pistola inoxidable.

Airbrush kit with stainless mechanism.

Kit ideal para la iniciación en el mundo de la aereografía pastelera.
Tiene una alta precisión gracias a su regulador de potencia.

Ideal kit for initiation in the world of pastry aereography.
It has high precision thanks to its power regulator.

Cod.	PrecisiónPrecision	VoltajeVoltage
AO1400	0,3 mm.	220 V



Compresor aerógrafo estándar.

Standard airbrush compressor.

Compresor profesional con presión Medio - Alta.
Tiene una alta precisión gracias a su regulador de potencia.
Facil de manejar gracias a su peso de 2,4 kg. y al cable de 1,5 m.

Professional compressor with medium - high pressure.
It has high precision thanks to its power regulator.
Easy to handle thanks to its weight of 2.4 kg. and to the wire 1.5 m.

Cod.	Tamaño - Size	BAR	Voltage
AO1401	190 x 130 x 170 h mm.	Start 2,4 Stop 3,1	220 - 240 V 50 Hz.



Compresor aerógrafo profesional.

Professional airbrush compressor.

Compresor profesional con presión Alta.
Tiene una alta precisión gracias a su regulador de potencia.
Facil de manejar gracias a su peso de 4,6 kg. y al cable de 1,5 m.

Professional compressor with High pressure.
It has high precision thanks to its power regulator.
Easy to handle thanks to its weight of 4.6 kg. and to the wire 1.5 m.

Cod.	Tamaño - Size	BAR	Voltage
AO1402	255 x 135 x 220 h mm.	Start 3 Stop 4	220 - 240 V 50 Hz.

Pistolas de aerografía para pastelería.

Airbrush guns for pastry.

Medida - *Size*: 155 mm.
Cable conexión al compresor no incluido.
Compressor wire connection not included.







Cod.	Precisión Precision	Capacidad Capacity	Material

AO1405 0,3 mm. 9 c.c. + 20c.c. Inox. - Sst.



Cod.	Precisión Precision	Capacidad Capacity	Material

AO1403 0,3 mm. 7 c.c. Inox. - Sst.



Cod.	Precisión Precision	Capacidad Capacity	Material

AO1404 0,3 mm. 9 c.c. Inox. - Sst.



Cod.	Precisión Precision	Capacidad Capacity	Material

AO1415 0,3 mm. 7 c.c. Inox. - Sst.

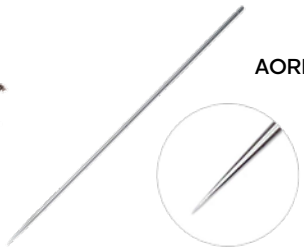
Accesorios para pistolas de aerógrafo.

Accessories for airbrush guns.





AO1408



AOREPAG

AO1406





AO1407



AO1424

Cod.	Descripción - Description	Medida - Size
AO1406	Recipiente limpiador - Cleaner container	7
AO1408	Set 5 limpiadores - Set 5 cleaners	100 mm.
AO1407	Cable conexión - Wire connection	1,8 m.
AOREPAG	Aguja repuesto pistola - Spare needle gun	-
AO1424	Soporte para 2 pistolas - Support for 2 guns	450 x 395 x 315 h mm.

Colorante en pasta.

Coloring in paste form.



(SIN E171)

Colorantes en pastas ideal para la decoración de pastelería en general. Los colorantes en pastas son fundamentales en el mundo pastelero ya que nos permiten colorear cualquier tipo de masas, cremas, mazapanes, galletas, caramelos etc...

Dyes in pastes ideal for decorating pastry in general. Dyes in pastes are essential in the pastry world since they allow us to color any type of dough, cream, marzipan, cookie, candy etc ...

Cod.	Color	Capacidad - Capacity
OF33100	Rojo fresa - Strawberry red	200 gr.
OF33108	Rojo vivo - Deep red	200 gr.
OF33101	Amarillo limón - Lemon yellow	200 gr.
OF33102	Verde menta - Mint green	200 gr.
OF33103	Azul - Blue	200 gr.
OF33105	Violeta - Violet	200 gr.
OF33106	Marrón - Brown	200 gr.
OF33104	Naranja - Orange	200 gr.

Colorante en spray mate.

Coloring in matte spray form.



(SIN E171)

Colorante en spray opaco con base de alcohol para superficies de productos alimenticios. Ideal para colorear superficies de: Chocolate, pasta de azúcar, pastillaje, pasta de almendras, repostería, natas y cremas.
Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo la botella lo más vertical posible.

Matt colouring spray alcohol based for the surface of foodstuff. Ideal for colouring the surface of chocolate, sugarpaste, gumpaste, almond paste, bakery products and cream. Ready to use. Shake well before use. Spray from a distance of 25/30 cm maintaining the can as vertical as possible.

Cod.	Color	Capacidad - Capacity
A0975	Rosa - Pink	150 ml.
A0976	Azul - Blue	150 ml.
A0977	Rojo - Red	150 ml.
A0978	Verde - Green	150 ml.
A0979	Amarillo - Yellow	150 ml.
A0980	Marrón - Brown	150 ml.
* A0983	Oro - Gold	150 ml.
* A0982	Plata - Silver	150 ml.

Colorante en polvo liposoluble.

Fat-soluble powder coloring.



(SIN E171)

Colorante concentrado liposoluble en polvo. Ideal para la coloración de masas y superficies de: chocolate, crema de mantequilla, merengues, Fondant, masas grasas en general. Listo para usar. Vierta el tinte en la mezcla y mezcle bien. Para superficies, aplicar el polvo seco con brocha o diluido en alcohol alimentario o aceite.

Liposoluble concentrated colouring powder. Ideal for colouring the surface of chocolate, buttercream,swiss meringue, sugarpaste, fat masses in general.Ready to use. Pour the colouring into the dough and mix well. For surfaces apply the dry colouring powder with a brush or diluted in alcohol or oil.

Cod.	Color	Capacidad - Capacity
A0986	Rojo - Red	50 gr.
A0987	Gris - Grey	50 gr.
A0988	Verde - Green	50 gr.
A0989	Naranja - Orange	50 gr.
A0990	Amarillo - Yellow	50 gr.
A0991	Azul - Blue	50 gr.
A0936	Blanco - White	50 gr.
A0937	Choc. Leche - Milk Choc.	50 gr.
A0994	Oro - Gold	40 gr.
A0993	Plata - Silver	40 gr.
A0961	Bronce - Bronze	1 Kg.
A0994	Oro Real - Royal Gold	1 Kg.
A0962	Cobre - Copper	1 Kg.

Colorante en spray terciopelo.

Velvet spray dye.

Cod.	Color	Capacidad - Capacity
A0992	Rojo - Red	400 ml.
A0968	Negro - Black	400 ml.
A0967	Naranja - Orange	400 ml.
A0935	Blanco - White (SIN	400 ml.
A0934	Amarillo - Yellow	400 ml.
A0933	Azul - Blue	400 ml.
A0968	Marrón Claro - Light Brown	400 ml.
A0932	Rosa - Pink	400 ml.

(SIN E171)

Spray efecto terciopelo solo para la superficie de productos alimenticios. Ideal para colorear superficies de: Congeladas como: mousses, tartas y productos congelados en general. Listo para usar. Agite bien antes de usar. Pulverizar desde una distancia de 25/30 cm manteniendo el recipiente lo más vertical posible.

Velvet effect spray only for the surface of food products. Ideal for coloring surfaces of: Frozen such as: mousses, cakes and profrozen pipelines in general. Ready to use. Shake well before using. Spray from a distance of 25/30 cm keeping the container as vertical as possible.



Colorante chocolate especial.

Special chocolate colouring.

Cod.	Color	Capacidad - Capacity
A0925	Rojo - Red	80 gr.
A0926	Naranja - Orange	80 gr.
A0927	Blanco - White (SIN	80 gr.
A0928	Azul claro- Blue	80 gr.
A0929	Verde - Green	80 gr.
A0930	Oro - Gold	80 gr.

(SIN E171)

Colorante concentrado a base de manteca de cacao para decoraciones alimentarias como el chocolate. Ideal para la coloración de chocolate y masas grasas. Se puede aplicar con brocha, a gotas o utilizando el aerógrafo. Disolver el producto antes de su uso.

Concentrated dye based on cocoa butter for food decorations suh as chocolate. Ideal for colouring the chocolate and fat products. Apply with a brush, by drops or by airbrush. Dissolve the product before use.



Liposoluble líquido (Aerógrafo).

Liposoluble liquid (Airbrush).

Cod.	Color	Capacidad - Capacity
A1081	Verde - Green	180 ml.
A1080	Rojo - Red	180 ml.
A1078	Rosa - Pink	180 ml.
A1079	Celeste - Sky blue	180 ml.
A1082	Amarillo - Yellow	180 ml.
A1084	Naranja - Orange	180 ml.
A1071	Oro - Gold	180 ml.

(SIN E171)

Colorante metalizado a base de alcohol. Ideal para la coloración de superficies como: Fondant, pastillaje, nata, oblea, cremas, chocolate y galletas.
Agitar con fuerza la botella durante al menos 10 segundos, si es necesario, mezclar el fondo de la botella con un pincel. Pulverizar el producto sobre la parte a decorar con aerógrafo con boquillas de 0,3 mm.

Alcohol-based metallic dye. Ideal for coloring surfaces such as: fondant, gumpaste, cream, wafer, creams, chocolate and cookies. Shake the bottle vigorously for at least 10 seconds, if necessary, mix the bottom of the bottle with a brush. Spray the product on the part to be decorated with an airbrush with 0.3 mm nozzles.



Gelatina Neutra en frío.

Liposoluble liquid (Airbrush).



Gelatina concentrada de textura cremosa que permite ser aplicada directamente. Insípida e incolora. Ideal para fijar láminas de oblea y de azúcar al instante creando así una protección y intesificando los colores impresos.

Creamy texture concentrated gelatin that can be applied directly. Tasteless and colorless. Ideal for fixing wafer and sugar sheets instantly creating protection and intensifying printed colors.

Cod.	Capacidad - Capacity
MA-234	1Kg.
MA-235	6Kg.
MA-063	Láminas (1Kg.)

Isomalt.

Isomalt.



El isomalt es un tipo de azúcar alcohólico que se utiliza por sus características físicas similares a las del azúcar. Es cristalina, blanca e inodora, contiene alrededor del 5% del agua de cristalización. No tiene el efecto "refrescante" de otros azúcares, que a veces no es deseado. También se puede usar para esculpir azúcar ya que cristaliza más lentamente.

(SIN E171)

Isomalt is a type of alcoholic sugar used for its sugar-like physical characteristics. It is crystalline, white and odorless, it contains about 5% of the water of crystallization. It does not have the "cooling" effect of other sugars, which is sometimes unwanted. It can also be used to sculpt sugar as it crystallizes more slowly.

Cod.	Capacidad - Capacity
MA-059	750gr.

Láminas Oro.

Gold sheets.



Puedes utilizar las hojas de hojas doradas comestibles para decorar pasteles, cupcakes, macarons, chocolates, postres, productos para hornear y mucho más.

You can use the edible gold foil sheets to decorate cakes, cupcakes, macarons, chocolates, desserts, baked goods and much more.

Cod.	Capacidad - Capacity	Medida - Size
MA-085	5 uds.	86 x 86mm.

Spray desmoldeante.

Release spray.



Desmoldeante alimentario en spray fabricado con aceites vegetales de alta calidad.

Food release spray made with high quality vegetable oils.

Cod.	Capacidad - Capacity
A0780	600ml.

Spray brillo.

Shine spray.



Spray alimentario ideal para dar brillo a decoraciones artísticas en chocolate, azúcar, mazapán etc.

Food spray ideal for giving shine to artistic decorations in chocolate, sugar, marzipan etc.

(SIN E171)

Cod.	Capacidad - Capacity
A0985	400 ml.

Spray secado.

Dry spray.



Spray alimentario ideal para refrigerar rápidamente decoraciones artísticas en chocolate y azúcar.

Food spray ideal for quickly refrigerating artistic decorations in chocolate and sugar.

(SIN E171)

Cod.	Capacidad - Capacity
A0984	400 ml.

Cartuchos tinta alimentaria.

Food ink cartridges.



COMPATIBLES CON IMPRE-

Canon

Comsumibles compatibles para impresoras de la marca Canon.

Modelos de impresoras:

Compatible consumables for Canon brand printers.
Printer models:

Modelo Cartucho 580 / 581		Modelo Cartucho 570 / 571	
Cod.	Color	Cod.	Color
OG000581	Negro fino Thin black	OG000571	Negro fino Thin black
OG001581	Negro ancho Width black	OG001571	Negro ancho Width black
OG002581	Magenta Magenta	OG002571	Magenta Magenta
OG003581	Amarillo Yellow	OG003571	Amarillo Yellow
OG004581	Cian Cyan	OG004571	Cian Cyan

Láminas Impresión

Printing sheets.



Lámina de oblea para impresora.
Absorbe muy bien la gelatina neutra.
Wafer sheet for printer.
Absorbs neutral gelatin very well.

Cod.	Medida - Size	Material	Pcs.
O0009	210 x 297 mm. A4	Oblea Wafer	50
O0019	297 x 420 mm. A3	Oblea Wafer	50



Lámina plástica con manteca de cacao para impresora. "Chocotransfer".
Absorbe muy bien la gelatina neutra.
Chocotransfer sheet for printer.
Absorbs neutral gelatin very well.

Cod.	Medida - Size	Material	Pcs.
AO0890	210 x 297 mm. A4	Transfer	25



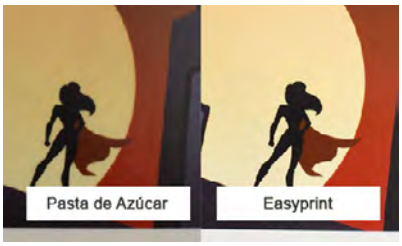
Lámina de azúcar para impresora.
Absorbe muy bien la gelatina neutra.
Sugar sheet for printer.
Absorbs neutral gelatin very well.

Cod.	Description	Medida - Size	Material	Pcs.
A0132	Estándar Standard	210 x 297 mm. A4	Azúcar Sugar	20
A0138	Gruesa Gross	210 x 297 mm. A4	Azúcar Sugar	25



Edible sheet with high print resolution.

Cod.	Medida - Size	Pack	Box
A0890	210 x 297 mm. A4	25 uds.	25 pack



Hoja flexible, ligera, sin azúcar, y perfecta para cortar. Se puede utilizar sobre cualquier soporte para la decoración de productos alimentarios, mediante tecnología ink-jet. Soporta diferentes temperaturas.

Flexible, light, sugar-free blade, and perfect for cutting. It can be used on any support to decorate food products, using ink-jet technology. Withstands different temperatures.



EXPOSITORES
STANDS





Cod.	Medida - Size	Material
AO1376	590 x 220 X 270 mm.	Inox. - Sst.



LED incluido.
LED included.

Cod.	Medida - Size	Material
AO1216	3 x 250 Ø mm. 1 x 300 Ø mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material
TC8009	450 Ø x 360 h mm.	Metal



Soporte con espejo.
Cake stand with mirror.



Cod.	Medida - Size	Material
AO1215	310 Ø x 90 h mm.	Inox. - Sst.





Cod.	Medida - Size	Material
AO1220	310 Ø x 140 h mm.	Inox. - Sst.





LED incluido.
LED included.

Cod.	Medida - Size	Material
AO1218	400 Ø x 200 h mm.	Inox. - Sst.



Soporte con espejo.
Cake stand with mirror.



Cod.	Medida - Size	Material
AO1215	310 Ø x 90 h mm.	Inox. - Sst.





Cod.	Medida - Size	Material
AO1220	310 Ø x 140 h mm.	Inox. - Sst.



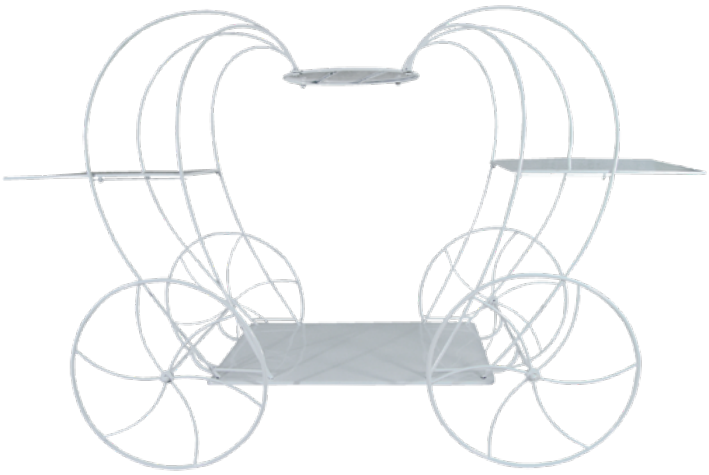


LED incluido.
LED included.

Cod.	Medida - Size	Material
AO1218	400 Ø x 200 h mm.	Inox. - Sst.



Cod.	Medida - Size	Material
AO0872	145 x 910 h mm. 1 pz 300 Ø mm. 2 pzs 300 x 400 mm. 1 pz 400 x 600 mm.	Metal



Cod.	Medida - Size	Material
AO0880	145 x 910 h mm. 1 pz 300 Ø mm. 2 pzs 300 x 400 mm. 1 pz 400 x 600 mm.	Metal



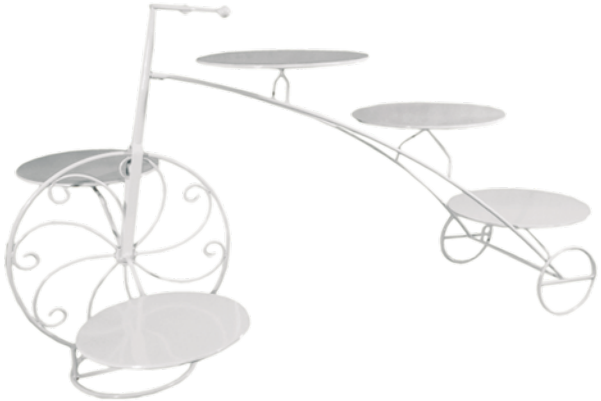
Platos de cristal.
Glass dishes.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0892	340 x 990 x 620 h mm. 1 pz 295 x 370 mm.	Metal



Platos de cristal.
Glass dishes.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0879	1200 x 660 h mm. 2 pzs x 260 Ø mm. 3 pzs x 300 Ø mm.	Metal



Cod.	Medida - Size	Material
AO0870	1200 x 660 h mm. 2 pzs x 260 Ø mm. 3 pzs x 300 Ø mm.	Metal



Cod.	Medida - Size	Material
AO0873	620 x 680 h mm. 1 pz 200 Ø mm. 2 pzs 300 Ø mm. 1 pz 350 Ø mm.	Metal



Cod.	Medida - Size	Material
AO0895	300 x 110 h mm.	Metal



Platos de cristal.
Glass dishes.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0875	840 x 840 x 740 h mm.	Metal



Soporte con patas plegables.
Support with folding legs.

Cod.	Medida - Size	Material	Pack
AO0255	160 Ø mm.	Aluminio - Aluminium	25
AO0256	200 Ø mm.	Aluminio - Aluminium	25
AO0257	240 Ø mm.	Aluminio - Aluminium	25

Soporte "Genuino Inglés", varios pisos con base de 30 Ø cm.
"English Genuine" Cake stand, several floors with base of Ø30 cm.

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0222	Base 30 Ø cm.	3 Pisos - floors	Inox.- Sst.
Plato - *Plate*	20Ø 25Ø cm.		

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0223	Base 30 Ø cm.	5 Pisos - floors	Inox.- Sst.
Plato - *Plate*	15Ø 20Ø 25Ø 30Ø 35Ø cm.		

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0224	Base 30 Ø cm.	6 Pisos - floors	Inox.- Sst.
Plato - *Plate*	15Ø 20Ø 25Ø 30Ø 35Ø 40Ø cm.		

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0225	Base 30 Ø cm.	7 Pisos - floors	Inox.- Sst.
Plato - *Plate*	15Ø 20Ø 25Ø 30Ø 35Ø 40Ø 45Ø cm.		

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0226	Base 30 Ø cm.	8 Pisos - floors	Inox.- Sst.
Plato - *Plate*	15Ø 20Ø 25Ø 30Ø 35Ø 40Ø 45Ø 50Ø cm.		

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0227	Base 30 Ø cm.	10 Pisos - floors	Inox.- Sst.
Plato - *Plate*	15Ø 20Ø 25Ø 30Ø 35Ø 40Ø 45Ø 50Ø 55Ø 60Ø cm.		





Base soporte.
Base for the cake stand.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0230	30 Ø cm.	Inox. - Sst.



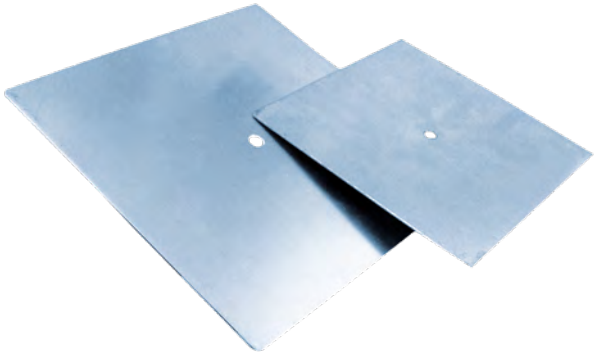
Base soporte.
Base for the cake stand.

Cod.	Medida - Size	Material
AO2015	30 Ø cm.	Inox. - Sst.



Discos redondos para soporte "Genuino Inglés".
Round disc for "English Genuine" Cake stand.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0232	15 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0233	20 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0234	25 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0235	30 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0236	35 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0237	40 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0238	45 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0239	50 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0240	55 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0241	60 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0284	65 Ø cm.	Aluminio - Aluminum.



Discos cuadrados para soporte "Genuino Inglés".
Squared disc for "English Genuine" Cake stand.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0354	15 x 15 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0355	20 x 20 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0356	25 x 25 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0357	30 x 30 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0358	35 x 35 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0359	40 x 40 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0360	45 x 45 cm.	Aluminio - Aluminum.
AO0361	50 x 50 cm.	Aluminio - Aluminum.



Tija para soportes.
Shank for cake stands.

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material
AO0248	11h cm.	Tija terminal - Final shank	Inox. - Sst.
AO0910	18h cm.	Tija terminal - Final shank	Inox. - Sst.
AO0249	-	Tornillo terminal - Final screw	Inox. - Sst.
AO0281	-	Arandela "Florón" - Washer "Floron"	Inox. - Sst.



Tija con arandela.
Shank with washer.

Cod.	Medida - Size	Material
AO0242	12 h cm.	Inox. - Sst.
AO0243	14 h cm.	Inox. - Sst.
AO0244	16 h cm.	Inox. - Sst.
AO0245	18 h cm.	Inox. - Sst.
AO0246	20 h cm.	Inox. - Sst.
AO0247	22 h cm.	Inox. - Sst.



Soporte curvo "3 Pisos".
Curved cake stand "3 Floors".

Cod.	Medida - Size	Material
P6816	3 x 28 Ø cm.	P.V.C.



Soporte cuna.
Curved cake stand "3 Floors".

Cod.	Medida - Size	Material
COD117	35 x 47 x 50 h cm.	Plástico



Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material	Platos - Plates
P06812	34 Ø x 20 h cm.	2 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 34 Ø cm.
P06813	34 Ø x 34 h cm.	3 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 30 Ø - 34 Ø cm.
P06814	34 Ø x 51 h cm.	4 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 25 Ø - 30 Ø - 34 Ø cm.
P06815	34 Ø x 66 h cm.	5 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 23 Ø - 25 Ø - 30 Ø - 34 Ø cm.



Soporte curvo "3 Pisos".
Curved cake stand "3 Floors".

Cod.	Medida - Size	Material
P6816	3 x 28 Ø cm.	P.V.C.



Soporte cuna.
Curved cake stand "3 Floors".

Cod.	Medida - Size	Material
COD117	35 x 47 x 50 h cm.	Plástico



Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Material	Platos - Plates
P06812	34 Ø x 20 h cm.	2 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 34 Ø cm.
P06813	34 Ø x 34 h cm.	3 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 30 Ø - 34 Ø cm.
P06814	34 Ø x 51 h cm.	4 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 25 Ø - 30 Ø - 34 Ø cm.
P06815	34 Ø x 66 h cm.	5 Pisos - Floors	P.V.C.	20 Ø - 23 Ø - 25 Ø - 30 Ø - 34 Ø cm.





ENVASES

PACKAGING

Cápsula papel "Standar" 50gr.
Thick paper capsule "Standar" 50 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO0058	3	28 mm.	21 mm.	1000
AO0059	4	32 mm.	24 mm.	1000
AO0060	5	38 mm.	24 mm.	1000
AO0061	6	40 mm.	25 mm.	1000
AO0062	7	45 mm.	27 mm.	1000
AO0063	8	53 mm.	28 mm.	1000

Cápsula papel "Super Extra" 70gr.
Thick paper capsule "Super"Extra 70 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO0031	5	38 mm.	24 mm.	1000
AO0023	6	40 mm.	25 mm.	1000
AO0503	7	45 mm.	27 mm.	1000
AO0215	8	53 mm.	28 mm.	1000
AO0057	9	55 mm.	32 mm.	1000
AO0098	10	60 mm.	35 mm.	1000
AO0772	12	68 mm.	31 mm.	1000



Cápsula papel "Barba Extra" 85gr.
Thick paper capsule "Barba Extra" 85 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO1184	5	38 mm.	24 mm.	1000
AO1291	6	40 mm.	25 mm.	1000
AO1334	7	45 mm.	27 mm.	1000
AO0504	8	53 mm.	28 mm.	1000
AO1302	9	55 mm.	32 mm.	1000
AO1539	10	60 mm.	35 mm.	1000

Cápsula papel pastelería pergamino 35gr.
Capsule paper pastry 35gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO0082	3	30 mm.	21 mm.	1000
AO0560	4	32 mm.	24 mm.	1000
AO1305	5	38 mm.	24 mm.	1000
AO0064	6	40 mm.	24 mm.	1000
AO0027	7	45 mm.	27 mm.	1000
AO0824	8	50 mm.	30 mm.	1000





Cápsula alargada papel "Barba Extra" pastelería 85 gr.
Elongated pastry paper "Barba Extra" capsule 85 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO1357	8	82 x 26 mm.	23 mm.	1000
AO0066	12	106 x 37 mm.	28 mm.	1000



Cápsula papel "Muffin".
"Muffin" paper capsule.

Cod.			Pcs.	Color
AO1093	50 mm.	90 mm.	1000	Marrón - Brown
AO1092	50 mm.	90 mm.	1000	Blanco - White
AO1067	50 mm.	80 mm.	1000	Marrón - Brown
AO1095	50 mm.	80 mm.	1000	Blanco - White



Cápsula papel pastelería pergamino 35gr.
Capsule paper pastry 35gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO0054	2	26 mm.	17 mm.	1000
AO0055	3	30 mm.	21 mm.	1000
AO0056	7	45 mm.	27 mm.	1000
AO0033	8	50 mm.	30 mm.	1000



Cápsula colores 50 grs.
Capsule colors 50 grs.

Cod.	Nº			Pcs.
CA0482	2	26 mm.	17 mm.	1000
CA0481	3	30 mm.	21 mm.	1000
CA0474	7	45 mm.	27 mm.	1000



Cápsula colores 60 grs.
Capsule colors 60 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
CA0478	9,5	50 mm.	38 mm.	1000



Cápsula papel kraft 130 grs.
Capsule kraft paper 130 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
CA0475	7	68 mm.	16 mm.	1000
CA0483	10	60 mm.	35 mm.	1000
CA0480	14	50 mm.	38 mm.	1000



Platito cartulina dorada 200 gr.
Gold cardboard plate 200 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO1060	4	52 mm.	14 mm.	1000
AO1061	6	68 mm.	11 mm.	1000
AO0029	45/8	45 mm.	8 mm.	1000



Platito cartulina dorada 200 gr.
Gold cardboard plate 200 gr.

Cod.	Nº			Pcs.
AO1055	2	40x40 mm.	10 mm.	1000
AO1059	4	60x60 mm.	10 mm.	1000
AO0025	70/10	70 mm.	10 mm.	1000



Cápsula papel metalizado 60grs.
Capsule metalic paper 60 grs.

Cod.	Nº			Pcs.
AO1301	2	26 mm.	17 mm.	1000
AO1304	3	28 mm.	16 mm.	1000
AO1377	4	33 mm.	17 mm.	1000

Personalización de Cápsulas de papel

Personalized paper capsule.

Paso 1. Cliché.

Step 1. Cliche

Imagen o texto proporcionado por el cliente para personalización.

Image or text provided by the client for personalization.

Paso 2. Color.

Step 2. Colour

Colores disponibles sobre fondo claro:

Colors available on light background:

A B C D E

Colores disponibles sobre fondo oscuro:

Colors available on dark background:

G

Paso 3. Decoración.

Step 3. Decoration.





BORDE TRIPLE



BORDE ONDULADO



BORDE DOBLE



BORDE SIMPLE



BORDE CORTE TRIPLE



BORDE TRIPLE DIVIDIDO

Paso 4. Tipografía de impresión.

Step 4. Print typography.

TIFFANY AVANT GARDE Linotext **TIMES** HELVETICA Zapf

Present BODONI Casca- **Kuenstler** Murray

Paso 5. Texto a imprimir.

Step 5. Print text.

- Alrededor o Fondo
  Around or Bottom

Cod.	Nº	Ø			Pcs.
AO1528	2	53mm.	20 mm.	16 mm.	10000
AO1563	3	57mm.	23 mm.	17 mm.	10000
AO1576	4	61mm.	25 mm.	18 mm.	10000
AO1359	5	68mm.	28 mm.	20 mm.	10000
AO1577	6	73mm.	33 mm.	20 mm.	10000
AO1341	7	81mm.	35 mm.	23 mm.	10000
AO0774	8	90mm.	40 mm.	25 mm.	10000
AO1585	9	97mm.	43 mm.	27 mm.	10000
AO1608	10		48 mm.	30 mm.	10000

Cod.	Nº	Ø			Pcs.
AO0575	10b	117mm.	53 mm.	32 mm.	10000
AO0576	1201	110mm.	60 mm.	25 mm.	10000
AO1578	1201f	110mm.	70 mm.	20 mm.	10000
AO1579	1202	61mm.	35 mm.	13 mm.	10000
AO1580	1203	70mm.	40 mm.	15 mm.	10000
AO1581	1204	81mm.	45 mm.	18 mm.	10000
AO1582	1205	90mm.	70 mm.	30 mm.	10000
AO1583	1207	130mm.	80 mm.	30 mm.	10000
AO1584	1208	140mm.	90 mm.	25 mm.	10000



Molde redondo papel para horno.
Round baking paper mold.

Cod.			Color	Pcs.
CA0433	175 mm.	25 mm.	Natural	250
CA0434	214 mm.	20 mm.	Natural	300
CA0435	250 mm.	24 mm.	Natural	250
CA0436	300 mm.	15 mm.	Natural	125
CA0433M	175 mm.	25 mm.	Marrón	250
CA0434M	214 mm.	20 mm.	Marrón	300
CA0435M	250 mm.	24 mm.	Marrón	250
CA0436M	300 mm.	15 mm.	Marrón	125



Molde rectángular de papel para horno.
Rectangular baking paper mold.

Cod.			Pcs.
CA0211	79 x 40 mm.	40 mm.	2040
CA0199	175 x 85 mm.	40 mm.	600
CA0198	197 x 65 mm.	48 mm.	300
CA0212	240 x 80 mm.	70 mm.	300



Molde rectángular de papel / madera para horno.
Rectangular paper and wood baking mold.

Cod.			Pcs.
CA0411	140 x 90 mm.	45 mm.	200
CA0412	185 x 115 mm.	55 mm.	100
CA0413	250 x 120 mm.	70 mm.	100



Molde PANETTONE de papel para horno.
PANETTONE baking paper mold directly.

Cod.			Cap.	Pcs.	Pack
CA1007	70 mm.	50 mm.	90 gr.	100	2000
CA1024	100 mm.	80 mm.	300 gr.	100	2000
CA1005	135 mm.	95 mm.	500 gr.	100	1200
CA1023	160 mm.	130 mm.	900 gr.	100	1200



Bolsa para PANETTONE. *PANETTONE*

Cod.			Cap.	Pcs.	Pack
CA1001	270 mm.	330 mm.	-	200	3800



Pincho gira PANETTONE. *Skewer rotates PANET-*

Cod.	Medida - Size	Material
50GIRA01	60 cm.	Inox. - Sst.



Soporte gira PANETTONE.
PANETTONE tour support.

Cod.	Medida - Size	Material
50GIRA02	200 cm.	Inox. - Sst.



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

BR1



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

BR2



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

BR3



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

BR5



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

BR8



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº9



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

MILANO



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº11



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº14



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº10



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

95/50



Cod.	Descripción - Description	Pcs.

115/50



22x22 mm | 22x22 mm | Ø15 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº1



37x37 mm | 27x27 mm | Ø16 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

BC3



34x34 mm | 34x34 mm | Ø13 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº5



70x90 mm | 70x90 mm | Ø15 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº14



32x52 mm | 26x48 mm | Ø15 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

RECT1



42x50 mm | 36x44 mm | Ø16 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

RECT2



25x45 mm | 25x45 mm | Ø15 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº3



70x90 mm | 70x90 mm | Ø15 mm

Cod.	Descripción - Description	Pcs.

Nº8



Ø22 mm | Ø22 mm | 58 mm

Cod.	Pcs.



Cod.			Pcs.
AO0050	81 mm.	38 mm.	20 mm. 6000



Cod.			Pcs.
AO0047	115 mm.	80 mm.	18 mm. 5500



Cod.			Pcs.
AO0049	93 mm.	72 mm.	15 mm. 2000



Cod.			Pcs.
AO0293	225 mm.	203 mm.	16 mm. 1600



Cod.			Pcs.
AO1004	247 mm.	215 mm.	26 mm. 1100



Cod.			Pcs.
AO1063	275 mm.	249 mm.	26 mm. 1000



Cod.			Pcs.
AO1284	330 mm.	305 mm.	15 mm. 500



Cod.			Pcs.
AO0464	205 mm.	170 mm.	43 mm. 1000



Cod.				Pcs.
AO0181	206 mm.	164 mm.	62 mm.	1000



Cod.				Pcs.
AO0089	72x72mm.	56x56mm.	11 mm.	6000



Cod.				Pcs.
AO0998	126x84mm.	102x62mm.	33 mm.	3000



Cod.				Pcs.
AO1047	205x92mm.	167x57mm.	56 mm.	1800



Cod.				Pcs.
AO1183	187x135mm.	158x108mm.	35 mm.	1800



Cod.				Pcs.
AO0986	230x172mm.	192x138mm.	38 mm.	1000



Cod.				Pcs.
AO0902	228x173mm.	197x143mm.	28 mm.	1000



Cod.				Pcs.
AO0804	278x187mm.	240x148mm.	38 mm.	500



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCO001	65 Ø x 55h mm.	90 ml.	100
PMOCO002	70 Ø x 67h mm.	135 ml.	100
PMOCO003	75 Ø x 73h mm.	150 ml.	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCU001	40 x 40 x 55h mm.	60 ml.	100
PMOCU002	50 x 50 x 70h mm.	120 ml.	100
PMOCU003	55 x 55 x 80h cm.	175 ml.	100



Tapadera P.V.C. - *P.V.C. Lid*

Cod.	Pcs.
PMOCU002/C	100
PMOCU003/C	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOTO001	42 Ø x 65h mm.	65 ml.	100
PMOTO002	50 Ø x 65h mm.	90 ml.	100
PMOTO003	55 Ø x 70h mm.	120 ml.	100
PMOTO004	60 Ø x 90h mm.	170 ml.	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMO07.00	85 Ø x 65h mm.	175 ml.	100



Tapadera P.V.C. - *P.V.C. Lid*

Cod.	Pcs.
PMO07/C	100





Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOPE001	68x65x56h mm.	120 ml.	100





Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCL001	137x37x41h mm.	120 ml.	100

Tapadera P.V.C. - *P.V.C. Lid*

Cod.	Pcs.
PMOCL001/C	100





Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCO004	90 Ø x 75h mm.	215 ml.	100





Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCO005	90 Ø x 75h mm.	165 ml.	100





Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCO006	75 Ø x 85h mm.	150 ml.	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert.*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCO007	75 Ø x 85h mm.	190 ml.	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert.*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCO008	50 Ø x 57h mm.	50 ml.	100
PMOCO009	73 Ø x 61h mm.	120 ml.	100
PMOCO010	92 Ø x 75h mm.	190 ml.	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert.*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOCE001	64 x 46 x 53h	50 ml.	100
PMOCE002	85 x 60 x 70h	120 ml.	100
PMOCE003	90 x 83 x 74h	200 ml.	100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert.*

Cod.	Medida - Size	Cap.
PMOCO011	63 x 69 x 57h	85 ml. 100
PMOCO012	73 x 81 x 67h	140 ml. 100
PMOCO013	90 x 83 x 74h	200 ml. 100



Vasito postre P.V.C. - *P.V.C. Cup dessert.*

Cod.	Medida - Size	Cap.	Pcs.
PMOTO005	78 Ø x 57h mm.	210 ml.	100

Cod.	Pcs.	Tapadera P.V.C. - *P.V.C. Lid.*
PMOTO005/C	100	



Vasito redondo postre "ECO" P.V.C.
P.V.C. Cup dessert round "ECO".

Cod.	Medida - Size	Cap.
P04603	42 Ø x 56h mm.	50 cc. 100
P04606	55 Ø x 65h mm.	120 cc. 100



Vasito cuadrado postre "ECO" P.V.C.
P.V.C. Cup dessert square "ECO".

Cod.	Medida - Size	Cap.
P04600	50 x 50 x 42h	60 cc. 100
P04601	60 x 60 x 55h	120 cc. 100
P04602	72 x 72 x 72h	200 cc. 100



Vasito hexagonal postre "ECO"
P.V.C.

Cod.	Medida - Size	Cap.
P04609	55 x 55 x 42h	60 cc. 100



Vasito hexagonal postre "ECO"
P.V.C.

Cod.	Medida - Size	Cap.
P04610	66 x 66 x 72h	130 cc. 100



Platos individuales P.V.C.
P.V.C. Individual dishes.

Cod.	Medida - Size	Material	Pcs.
PM05	110 x 105 x 6h mm.	P.V.C.	100



Platos individuales P.V.C.
P.V.C. Individual dishes.

Cod.	Medida - Size	Material	Pcs.
PM06	120 x 100 x 6h mm.	P.V.C.	100



Platos individuales P.V.C.
P.V.C. Individual dishes.

Cod.	Medida - Size	Material	Pcs.
PM04	110 x 75 x 6h mm.	P.V.C.	100



Formatos de cartón para pasteles individuales.
Cardboard formats for individual cakes.

Cod.	Medida - Size	Descripción - Description	Pcs.
CA0064	80 Ø mm.	Redondo - Round	100
CA0065	60 x 105 mm.	Rectángular	100
CA0414	95 mm.	Triángular	100
CA0427	90 x 100 mm.	Corazón - Heart	100
CA0610	75 x 75 mm.	Cuadrado - Square	100

*Opción personalización en Stamping.
**Stamping customization option.*

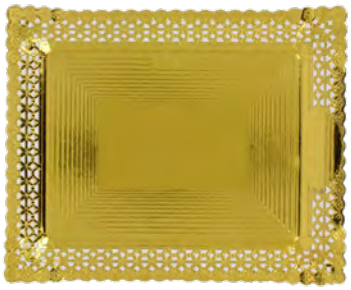


Bandeja cartón grueso "Alta resistencia" para tartas.
Gold tray strong cardboard "High resistance" for cakes.

Cod.	Medida - Size	Color	Pack
CA0517	25 x 35 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	54
CA0599	30 x 40 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	39
CA0598	34 x 44 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	32
CA0607	35 x 50 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	27
CA0732	40 x 50 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	24
CA0518	40 x 60 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	20
CA0608	45 x 55 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	19
CA0609	45 x 65 x 0,4h cm.	Dorada - Gold	16

Blonda de cartón grueso "Alta resistencia" para tartas.

Cod.	Medida - Size	Color	Pack
CA0496	22 x 27 cm.	Dorada - Gold	50
CA0497	27 x 32 cm.	Dorada - Gold	50
CA0498	31 x 39 cm.	Dorada - Gold	50
CA0489	35 x 41 cm.	Dorada - Gold	50
CA0464	15 x 31 cm.	Dorada - Gold	100
CA0465	15 x 38 cm.	Dorada - Gold	100
CA0466	17 x 42 cm.	Dorada - Gold	100





Bandeja "Alta resistencia" para tartas.
Exhibition tray "High resistance" for cakes.

Cod.	Medida - Size	Color	Pack
P5727A	30 x 40 x 1h cm.	P.V.C.	32
P05728	37 x 48 x 1h cm.	P.V.C.	25
P05729	43 x 53 x 1h cm.	P.V.C.	22
P5729A	46 x 66 x 1h cm.	P.V.C.	20



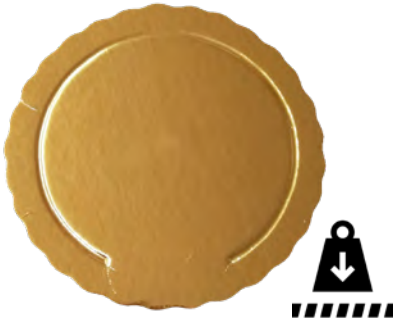
Bandeja cartón grueso para tartas.
Tray strong cardboard for cakes.

Cod.	Medida - Size	Color	Pack
CA0049	28 x 36 cm.	Blanca - White	50
CA0050	31 x 38 cm.	Blanca - White	50
CA0051	34 x 42 cm.	Blanca - White	50
CA0053	40 x 50 cm.	Blanca - White	25
CA0054	45 x 55 cm.	Blanca - White	25
CA0430	12 x 34 cm.	Blanca - White	100
CA0056	12,5 x 38	Blanca - White	100
CA0252	13 x 45 cm.	Blanca - White	100
CA0107	28 x 36 cm.	Dorada - Gold	50
CA0106	31 x 38 cm.	Dorada - Gold	50
CA0122	34 x 42 cm.	Dorada - Gold	50
CA0387	40 x 50 cm.	Dorada - Gold	25
CA0386	45 x 55 cm.	Dorada - Gold	25
CA0373	12 x 34 cm.	Dorada - Gold	100
CA0350	12,5 x 38	Dorada - Gold	100
CA0348	13 x 45 cm.	Dorada - Gold	100



Platos de cartón para tartas.
Cardboard plates for cakes.

Blanco - White	Cod. Dorado - Gold	Cod. Plata - Silver	Medida - Size	Pcs.
CA0000	CA0457	-	10 Ø cm.	100
CA0001	CA0367	-	12 Ø cm.	100
CA0002	-	-	14 Ø cm.	100
CA0003	-	-	16 Ø cm.	100
CA0004	-	-	18 Ø cm.	100
CA0005	CA0033	CA0251	21 Ø cm.	100
CA0006	CA0015	CA0260	23 Ø cm.	100
CA0007	CA0034	CA0258	25 Ø cm.	100
CA0008	CA0123	CA0017	27 Ø cm.	100
CA0009	CA0355	CA0018	30 Ø cm.	100
CA0010	CA0108	CA0325	32 Ø cm.	50
CA0011	-	-	34 Ø cm.	50
CA0237	CA0334	CA0371	35 Ø cm.	50
CA0012	CA0263	CA0382	38 Ø cm.	50
CA0013	CA0392	CA0390	40 Ø cm.	25
CA0014	CA0393	CA0391	44 Ø cm.	25



Plato exposición cartón grueso "Alta resistencia" para tartas.
Gold exhibition plate strong cardboard "High resistance" for cakes.

*Opción personalización en Stamping.
**Stamping customization option.*

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0631	24 Ø cm.	104
CA0632	26 Ø cm.	89
CA0633	28 Ø cm.	76
CA0634	30 Ø cm.	65
CA0635	32 Ø cm.	58
CA0636	34 Ø cm.	51
CA0637	36 Ø cm.	45
CA0638	38 Ø cm.	41
CA0639	40 Ø cm.	38
CA0640	42 Ø cm.	35
CA0641	45 Ø cm.	29



Plato cartón grueso con blonda para tartas.
Thick cardboard plate with lace for cakes.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0557	23 Ø cm.	100
CA0558	26 Ø cm.	100
CA0559	29 Ø cm.	100
CA0560	31 Ø cm.	100
CA0561	33 Ø cm.	100
CA0380	35 Ø cm.	100
CA0236	38 Ø cm.	100



Disco cartón grueso cuadrado para tartas.
Square thick cardboard disc for cakes.

*Opción personalización en Stamping.
**Stamping customization option.*

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0643	23 x 23 cm.	91
CA0644	25 x 25 cm.	75
CA0645	28 x 28 cm.	60
CA0646	32 x 32 cm.	46
CA0647	35 x 35 cm.	39
CA0648	39 x 39 cm.	31
CA0649	45 x 45 cm.	23

Plato exposición P.V.C. para tartas.
Exhibition plate P.V.C. for cakes.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0626	20 Ø cm.	120
CA0023	24 Ø cm.	100
CA0024	27 Ø cm.	100
CA0026	30 Ø cm.	100
CA0027	32 Ø cm.	100
CA0028	35 Ø cm.	100
CA0029	37 Ø cm.	100



Discos de cartón ligeros para tartas.
Light cardboard discs for cakes.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0579	16 Ø cm.	100
CA0452	18 Ø cm.	100
CA0061	20 Ø cm.	100
CA0226	22 Ø cm.	100
CA0153	24 Ø cm.	100
CA0154	26 Ø cm.	100
CA0169	28 Ø cm.	100
CA0180	30 Ø cm.	100
CA0372	32 Ø cm.	100



Caja cartón hexagonal.
Hexagonal cardboard box.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0282	24 Ø x 12 h cm.	50
CA0283	27 Ø x 14 h cm.	50
CA0289	28 Ø x 14 h cm.	50
CA0284	31 Ø x 15 h cm.	50
CA0288	33 Ø x 16 h cm.	50
CA0285	35 Ø x 16 h cm.	50
CA0286	37 Ø x 17 h cm.	50
CA0287	41 Ø x 17 h cm.	50



Caja cartón cuadrada.
Square cardboard box.
*Opción personalización en Stamping / Serigrafía.
**Stamping / Serigraphy customization option.*

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0613	22 x 22 x 10 h cm.	100
CA0614	24 x 24 x 10 h cm.	100
CA0615	28 x 28 x 10 h cm.	100
CA0624	30 x 30 x 10 h cm.	100
CA0616	32 x 32 x 10 h cm.	100
CA0628	34 x 34 x 10 h cm.	100
CA0629	36 x 36 x 10 h cm.	100
CA0630	38 x 38 x 10 h cm.	100



Caja cartón cuadrada.
Square cardboard box.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0650	24 x 24 x 10 h cm.	50
CA0651	26 x 26 x 10 h cm.	50
CA0652	28 x 28 x 10 h cm.	50
CA0653	31 x 31 x 10 h cm.	50
CA0654	33 x 33 x 10 h cm.	50
CA0655	37 x 37 x 10 h cm.	50



Caja cartón cuadrada / rectángular dorada.
Golden square / rectangular cardboard box.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0326	25 x 19 x 8 h cm.	100
CA0327	30 x 23,5 x 8 h cm.	100
CA0328	35,5 x 26,5 x 8 h cm.	100
CA0329	39,5 x 32,5 x 8 h cm.	100
CA0330	38,5 x 12 x 10,5 h cm.	100
CA0331	45,5 x 12,5 x 10,5 h cm.	100
CA0332	44 x 16 x 10,5 h cm.	100
CA0320	24 x 24 cm.	50
CA0321	27 x 27 cm.	50
CA0322	30 x 30 cm.	50
CA0323	32 x 32 cm.	50
CA0324	34 x 34 cm.	50



Caja cartón rectángular.
Rectangular cardboard box.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0656	35 x 27 x 10 h cm.	50
CA0657	38 x 30 x 10 h cm.	50
CA0658	40 x 33 x 10 h cm.	50
CA0659	45 x 36 x 11 h cm.	50



Caja cartón "Mona".
Rectangular cardboard box.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0760	24 Ø x 19 h cm.	50
CA0444	28 Ø x 19 h cm	50
CA0443	31 Ø x 19 h cm	50
CA0762	35 Ø x 19 h cm	50





Caja cartón rectángular con ventana.
Rectangular cardboard box with window.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
CA0539	44 x 30 x 8 h cm.	25
CA0538	44 x 30 x 12 h cm.	25
CA0537	62 x 42 x 8h cm.	25
CA0661	62 x 42 x 13 h cm.	25

Tiras de cartón protectoras de pasteles.
Protective cardboard strips of cakes.

Cod.	Medida - Size	Kgs.
CA0035	75 x 3,5 cm.	10
CA0453	62 x 3,5 cm.	10
CA0036	52 x 3,5 cm.	10

* Las cajas de 62 x 42 x 13h cm + 62 x 42 x 8h cm son cajas en 2 partes: fondo microcanal + tapa cartón compacta con ventana.

** The 62 x 42 x 13h cm + 62 x 42 x 13h cm boxes are boxes in 2 parts: microchannel bottom + compact cardboard lid with window.*


Duproflex®

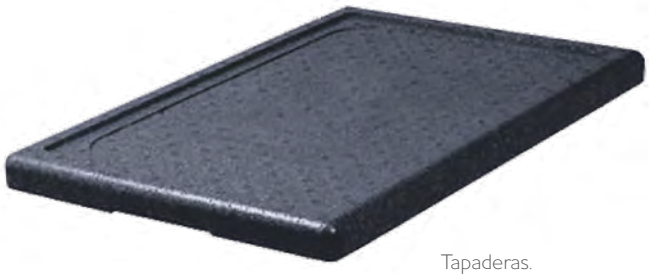
ALMACENAJE Y TRANSPORTE

STORAGE & TRANSPORT

Cesta apilable isotérmica de polypropileno para uso alimentario.
Fácil acceso en el interior de la cesta.
Densidad del material: 45 gr./l.

Isothermal polypropylene basket for food use stackable.
Easy acces inside the basket.
Density: 45 gr/l.





Tapaderas.
Lids.



Cestas.
Baskets.





Cestas con hueco especial para acceder a las bandejas con facilidad.
Baskets with special hole to access the trays with easy.

Cod.	Medida - Size	Pcs.	Descripción - Description
AO05529	44,5 x 62,5 x 12 h cm.	1	Cesta - Basket
AO05528	-	1	Tapadera - Lid



Apilable y con opción a base con ruedas para su fácil desplazamiento.
Stockable and option based on wheels for easy movement.





Asas inoxidables incorporadas
para su fácil colocación.
Built-in stainless handles for easy placement.



Contenedor isotérmico profesional apilable.
Idóneo para el contacto alimentario.
Facilmente lavable.
No deja olores y no altera los sabores de los alimentos.
Higiénico y reciclable al 100%.
Ideal para el transporte de pasteles y tartas.

Isothermal professional stackable container.
It doesn 't leave smellings and doesn 't alter the taste of the food.
Suitable for food containers without any smelling or taste.
Hygienic and 100% recyclable.
Ideal for transporting cakes and pies.

Cod.	Medida de bandeja - Size of tray	Capacidad - Capacity	Descripción - Description	Pcs.
AO0719	40 x 60 x 5 h cm.	6 Bandejas - 6 Trays	Contenedor - Container	1
AO0716	40 x 60 x 12 h cm.	10 Bandejas - 10 Trays	Contenedor - Container	1
AO1000	-	-	Base con ruedas - Wheeled base	1







Contenedor apilable de aluminio con asas para el transporte.
Stockable aluminum container with handles for transport.

Cod.	Medida de bandeja - Size of tray	Capacidad - Capacity	Descripción - Description	Pcs.
AO0017	40 x 60 x 6 h cm.	8 Bandejas - 8 Trays	Contenedor - Container	1
AO0018	40 x 60 x 12 h cm.	-	Base con ruedas - Wheeled base	1

Cesta apilabes fondo liso P.V.C.
Flat bottom stackable basket P.V.C.

Cod.	Medida interior Interior measure	Descripción Description	Pcs.
AO0696	36,5 x 56,5 x 9,5 h cm.	Bandeja - Tray	1
AO0697	36,5 x 56,5 x 12,7 h cm.	Bandeja - Tray	1
AO0684	40 x 60 x 11 h cm.	Bandeja - Tray	1
AO0698	36,5 x 56,5 cm.	Tapa - Lid	1
AO0700	42 x 62 x 14 h cm.	Base	1









* La base con ruedas y la tapa no son adaptables a las cestas de 40 x 60 x 11 h cm de interior.

** The base with wheels and the lid are not adaptable to baskets 40 x 60 x 11 h cm inside.*





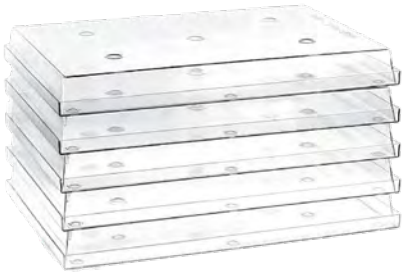
Cesta apilable con asas de P.V.C. Las medidas son de exterior.
Stackable basket with handles from P.V.C. The measurements are from outside.

Cod.	Medida de bandeja - Size of tray	Pcs.
AO0315	40 x 60 x 11 h cm.	1

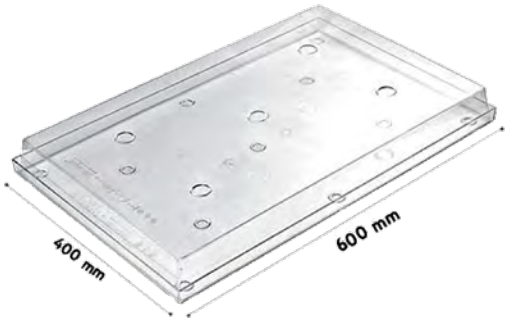


Cesta apilable con asas de cartón.
Stackable basket with cardboard handles.

Cod.	Medida de bandeja - Size of tray	Pcs.
CA0490	58 x 33,5 x 8,5 h cm.	50







Tapadera con bandejas apilables. Fabricadas en P.V.C. duro y resistente.
Lid with stackable trays. Manufactured in P.V.C. hard and resistant.

Cod.	Bandeja	Descripción	Pcs
TOTALIGLOO5	40 x 60 x 5,5 h cm.	Tapa + Bandeja Lid + Tray	1
TOTALIGLOO8	40 x 60 x 8,5 h cm.	Tapa + Bandeja Lid + Tray	1
IGLOO5	40 x 60 x 5,5 h cm.	Tapa - Lid	1
IGLOO8	40 x 60 x 8,5 h cm.	Tapa - Lid	1
VGEL02	40 x 60 x 2,2 h cm.	Bandeja - Tray	1







Bobina film manual de 23 micras.
23 micron manual film reel.

Cod.	Medidas - Size	Pack	Caja - Box	
AO3001	115 m.	1	8	Transparente - *Transparent*
AO3002	115 m.	1	8	Negro - *Black*



Cod.	Material.	Pack.
TC1700	Inox. - Sst.	5



Pack con 10 unidades.
Pack with 10 units.

Cod.	Material.	Pack.
AO0037	Inox. - Sst.	1



Cod.	Material.	Pack.
AO1495	Inox. - Sst.	5



Cod.	Material.	Pack.
AO1496	Inox. - Sst.	5



Apto para rollos de 50 mm. x 66 m.
Suitable for 50 mm. x 60 m. rolls.

Cod.	Material.	Pack.
AT0107	Inox. - Sst.	1

NEW



Apto para rollos de 75 mm. x 172 m.
Suitable for 75 mm. x 172 m. rolls.

Cod.	Material.	Pack.
AT0114	Inox. - Sst.	1

Blanco
White
AT0110

Transparente
Transparent
AT0110T

Blanco
White
AT0115

NEW



Apto para soportes de 50 mm. x 66 m.
Suitable for supports of 50 mm. x 66 m.

Cod.	Medidas - Size	Pack	Caja - Box	
AT0110	50 mm. x 66 m.	6	36	Blanco - *White*
AT0110T	50 mm. x 66 m.	6	36	Trans. - *Trans.*
AT0115	75 mm. x 172 m.	6	32	Blanco - *White*





ÚTILES TIENDA

STORE USEFUL



Bandeja aluminio negra de exposición para vitrinas. Fácil limpieza.
Black aluminum display tray for display cases. Easy cleaning.

Cod.	Medida - Size	Material
AT0361	15 x 40 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0360	20 x 60 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0354	17,5 x 25,5 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0355	21 x 27,5 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0356	24 x 32 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0357	25,5 x 30 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0358	26 x 35 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0359	30 x 40 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum
AT0364	34 x 48 x 1 h cm.	Aluminio - Aluminum



Bandeja aluminio anodizada dorada de exposición para vitrinas.Fácil limpieza.
Gold aluminum display tray for display cases. Easy cleaning.

Cod.	Medida - Size	Material
AT0346	21 x 27,5 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0345	17,5 x 25,5 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0351	30 x 40 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0349	26 x 35 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0348	25,5 x 30 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0347	24 x 32 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0352	20 x 60 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0353	15 x 40 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0368	19 x 29 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0363	10,5 x 31,2 cm.	Aluminio - Aluminum



Bandeja aluminio anodizada de exposición para vitrinas. Fácil limpieza.
Anodized aluminum tray for display cases. Easy cleaning.

Cod.	Medida - Size	Material
AT0327	21 x 27,5 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0326	17,5 x 25,5 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0337	30 x 40 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0002	26 x 35 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0329	25,5 x 30 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0328	24 x 32 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0343	20 x 60 cm.	Aluminio - Aluminum
AT0344	15 x 40 cm.	Aluminio - Aluminum



Bandeja P.V.C. de exposición para vitrinas.
P.V.C. Exhibition tray for showcases.

Cod.	Medida - Size	Material
CA0303	20 x 25 cm.	P.V.C.
CA0304	25 x 32 cm.	P.V.C.
CA0305	28 x 35 cm.	P.V.C.
CA0306	33 x 40 cm.	P.V.C.
CA0020	12 x 37 cm.	P.V.C.
CA0021	15 x 44 cm.	P.V.C.



Bandeja acero de exposición para vitrinas.
Steel exhibition tray for showcases.

Cod.	Medida - Size	Material
AT0317	15 x 40 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0224	20 x 60 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0221	17,5 x 25,5 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0225	21 x 27,5 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0220	24 x 32 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0222	25,5 x 30 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0226	26 x 35 x 1 h cm.	Inox. - Sst.
AT0227	30 x 40 x 1 h cm.	Inox. - Sst.



Bandeja P.V.C. de exposición para vitrinas.
P.V.C. Exhibition tray for showcases.

Cod.	Medida - Size	Material
AT0710	19 x 28 x 1,2 cm.	P.V.C.
AT0711	24 x 35 x 1,2 cm.	P.V.C.
AT0712	30 x 42 x 1,2 cm.	P.V.C.



Alza platos para vitrina.
Raise dishes for showcase.

Cod.	Medida - Size	Material
AT0028	10 x 10 h cm.	Inox. - Sst.
AT0049	10 x 15 h cm.	Inox. - Sst.



Expovitrina.
Expovitrina.

Cod.	Medida - Size	Material
AT9289	26,5 x 32,5 x 11,8 h cm.	Policarbonato - Policarbonate
AT9288	32,5 x 53,5 x 8,2 h cm.	Policarbonato - Policarbonate



Bandeja de cartón para pasteles "Blanca".
Cardboard tray for cakes "White".

Cod.	Medida - Size	Nº Ref.	Pack
CA0040	10 x 17 cm.	Nº 2	100
CA0041	12 x 19 cm.	Nº 3	100
CA0042	14 x 21 cm.	Nº 4	100
CA0043	16 x 23 cm.	Nº 5	100
CA0044	18 x 25 cm.	Nº 6	100
CA0045	20 x 27 cm.	Nº 7	100
CA0046	22 x 28 cm.	Nº 8	100
CA0047	24 x 30 cm.	Nº 9	100
CA0048	25 x 33 cm.	Nº 10	100
CA0049	28 x 36 cm.	Nº 11	50
CA0050	31 x 38 cm.	Nº 12	50
CA0051	34 x 42 cm.	Nº 13	50
CA0052	37 x 47 cm.	Nº 13B	50
CA0053	40 x 50 cm.	Nº 14	25
CA0054	45 x 55 cm.	Nº 15	25



Bandeja de cartón para pasteles "Dorada".
Cardboard tray for cakes "Golden".

Cod.	Medida - Size	Nº Ref.	Pack
CA0104	10 x 16 cm.	Nº 2	100
CA0062	12 x 19 cm.	Nº 3	100
CA0063	14 x 21 cm.	Nº 4	100
CA0066	16 x 22 cm.	Nº 5	100
CA0103	18 x 24 cm.	Nº 6	100
CA0068	20 x 27 cm.	Nº 7	100
CA0069	22 x 28 cm.	Nº 8	100
CA0067	24 x 30 cm.	Nº 9	100
CA0105	25 x 34 cm.	Nº 10	100
CA0107	28 x 36 cm.	Nº 11	100
CA0106	31 x 38 cm.	Nº 12	50
CA0122	34 x 42 cm.	Nº 13	50
CA0387	40 x 50 cm.	Nº 14	25
CA0386	45 x 55 cm.	Nº 15	25



Bandeja de cartón para pasteles "Plateada".
Cardboard tray for cakes "Silver".

Cod.	Medida - Size	Nº Ref.	Pack
CA0070	10 x 16 cm.	Nº 2	100
CA0071	12 x 19 cm.	Nº 3	100
CA0072	14 x 21 cm.	Nº 4	100
CA0073	16 x 22 cm.	Nº 5	100
CA0074	18 x 24 cm.	Nº 6	100
CA0075	20 x 27 cm.	Nº 7	100
CA0076	22 x 28 cm.	Nº 8	100
CA0077	24 x 30 cm.	Nº 9	100
CA0078	25 x 34 cm.	Nº 10	100
CA0079	28 x 36 cm.	Nº 11	100
CA0182	31 x 38 cm.	Nº 12	50
CA0181	34 x 42 cm.	Nº 13	50
CA0400	40 x 50 cm.	Nº 14	25



Bandeja de cartón kraft para pasteles.
Kraft cardboard tray for cakes

Cod.	Medida - Size	Nº Ref.	Pack
CA0461	10 x 17 cm.	Nº 2	100
CA0462	14 x 21 cm.	Nº 4	100
CA0463	18 x 25 cm.	Nº 6	100
CA0447	22 x 28 cm.	Nº 8	100



Batea cartón con asas "Negra".
Tray cardboard with handles "Black".

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0750	16 x 23 x 2,5 h cm.	100
CA0751	18 x 25 x 2,5 h cm.	100
CA0752	22 x 28 x 2,5 h cm.	100
CA0753	25 x 34 x 2,5 h cm.	100
CA0754	12 x 30 x 2,5 h cm.	100
CA0755	12 x 35 x 2,5 h cm.	100



Batea cartón con asas "Dorada".
Tray cardboard with handles "Golden".

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0680	16 x 23 x 2,5 h cm.	100
CA0417	18 x 25 x 2,5 h cm.	100
CA0681	22 x 28 x 2,5 h cm.	100
CA0758	25 x 34 x 2,5 h cm.	100
CA0759	12 x 30 x 2,5 h cm.	100
CA0683	12 x 35 x 2,5 h cm.	100



Rodal parafinado blanco.
White paraffined stand.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0110	18 Ø cm.	100
CA0111	21 Ø cm.	100
CA0224	23 Ø cm.	100
CA0112	25 Ø cm.	100
CA0113	28 Ø cm.	100
CA0114	30 Ø cm.	100
CA0115	32 Ø cm.	100
CA0116	35 Ø cm.	100
CA0117	38 Ø cm.	100
CA0225	40 Ø cm.	100
CA0118	42 Ø cm.	100
CA0119	45 Ø cm.	100
CA0120	50 Ø cm.	100



Blonda parafinada blanca.
White paraffined lace.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0185	16 x 22 cm.	100
CA0188	19 x 25 cm.	100
CA0189	21 x 27 cm.	100
CA0190	26 x 32 cm.	100
CA0191	28 x 36 cm.	100
CA0192	31 x 38 cm.	100
CA0193	34 x 43 cm.	100
CA0196	36 x 41 cm.	100
CA0368	40 x 47 cm.	100
CA0195	45 x 55 cm.	100
CA0456	50 x 60 cm.	100



Caja cartón pasteles sin ventana "Blanca".
Cakes cardboard box without window "White".

Cod.	Medida - Size	Capacidad - Capacity	Pack
CA0277	17,5 x 11,5 x 4,7 h cm.	1/4 Kg.	100
CA0280	18,2 x 13,5 x 5,4 h cm.	1/2 Kg.	100
CA0519	19 x 15,6 x 6 h cm.	3/4 Kg.	100
CA0281	20,2 x 15,7 x 6 h cm.	1 Kg.	100
CA0684	22 x 16,3 x 6,3 h cm.	1 1/2 Kg.	100
CA0290	26 x 19 x 8 h cm.	2 Kg.	100
CA0685	30 x 20 x 9 h cm.	3 Kg.	100
CA0446	30,5 x 24,2 x 9,5 h cm.	4 Kg.	100



Caja cartón pasteles con ventana "Blanca".
Cakes cardboard box with window "White".

Cod.	Medida - Size	Capacidad - Capacity	Pack
CA0687	18,2 x 13,5 x 5,4 h cm.	1/2 Kg.	100
CA0688	20,2 x 15,7 x 6 h cm.	1 Kg.	100
CA0689	22 x 16,3 x 6,3 h cm.	1 1/2 Kg.	100
CA0690	26 x 19 x 8 h cm.	2 Kg.	100
CA0691	30 x 20 x 9 h cm.	3 Kg.	100



Caja cartón pasteles sin ventana "Blanca".
Cakes cardboard box without window "White".

Cod.	Medida - Size	Capacidad - Capacity	Pack
CA0291	18,5 x 12,5 x 5 h cm.	500 g.	50
CA0273	19,2 x 13,5 x 5,3 h cm.	700 g.	50
CA0294	26 x 19 x 8 h cm.	2 Kg.	25
CA0296	30 x 20,5 x 8 h cm.	3 Kg.	25



Caja cartón pasteles sin ventana "Kraft".
Cakes cardboard box without window "Kraft".

Cod.	Medida - Size	Capacidad - Capacity	Pack
CA0523	18,2 x 13,5 x 5,4 h cm.	500 g.	100
CA0524	20,2 x 15,7 x 6 h cm.	1 Kg.	100
CA0515	22 x 16,3 x 6,3 h cm.	1,5 Kg.	100
CA0525	26 x 19 x 8 h cm.	2 Kg.	100



Caja cartón pasteles sin ventana cuadrada.
Cakes cardboard box without square window.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0581	18 x 18 x 8 h cm.	50
CA0520	20 x 20 x 8 h cm.	50
CA0522	22 x 22 x 8 h cm.	50
CA0521	25 x 25 x 8 h cm.	50
CA0623	28 x 28 x 8 h cm.	50
CA0708	32 x 32 x 8 h cm.	50

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0709	18 x 18 x 13 h cm.	50
CA0710	20 x 20 x 13 h cm.	50
CA0711	23 x 23 x 13 h cm.	50
CA0712	26 x 26 x 13 h cm.	50
CA0713	29 x 29 x 13 h cm.	50
CA0714	32 x 32 x 13 h cm.	25

Personalización de cajas de cartón

Personalized cardboard box.



Caja cartón pasteles sin ventana rectangular "Blanca" o "Personalizada".
Cardboard cake box without rectangular window "White" or "Customized".

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0741	16 x 14 x 6 h cm.	50
CA0742	18 x 14 x 6 h cm.	50
CA0743	20 x 14 x 6 h cm.	50
CA0744	23 x 16 x 8 h cm.	50
CA0745	27 x 18 x 8 h cm.	50



Caja cartón pasteles sin ventana cuadrada "Blanca".
Cakes cardboard box without square window "White".

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0692	18 x 18 x 8 h cm.	50
CA0693	20 x 20 x 8 h cm.	50
CA0694	22 x 22 x 8 h cm.	50
CA0730	25 x 25 x 8 h cm.	50
CA0695	28 x 28 x 8 h cm.	50

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0696	32 x 32 x 8 h cm.	50
CA0699	23 x 23 x 13 h cm.	50
CA0700	26 x 26 x 13 h cm.	50
CA0702	32 x 32 x 13 h cm.	50

Caja cartón anónima blanca.
Posibilidad de Personalización en Digital o Stamping.
Anonymous white cardboard box.
Possibility of Customization in Digital or Stamping.









Caja cartón brazo "Tronco".
Cardboard box "Trunk" arm.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0468	29 x 11 x 10 h cm.	100
CA0469	35,5 x 13 x 10 h cm.	100
CA0470	38,5 x 13 x 10 h cm.	100
CA0491	45,5 x 14 x 10 h cm.	100

Blonda parafinada brazo "Tronco".
Blond paraffin arm "Trunk".

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0717	13 x 31 cm.	100
CA0718	14 x 39 cm.	100
CA0186	16 x 42 cm.	100
CA0187	18 x 50 cm.	100

Bandeja cartón dorada brazo "Tronco".
Golden cardboard tray arm "Trunk".

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0349	12 x 34 cm.	100
CA0374	12,5 x 38 cm.	100
CA0348	13 x 45 cm.	100



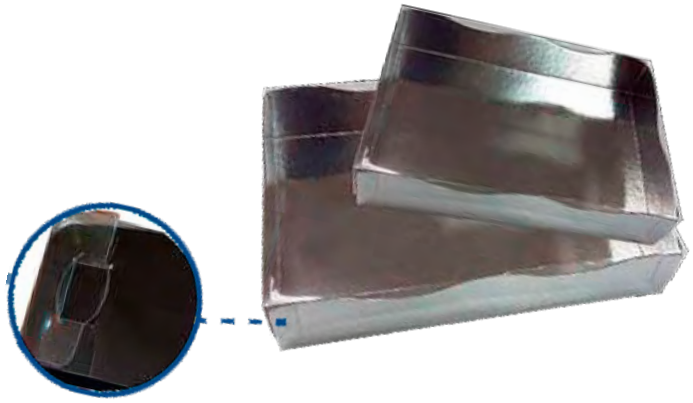


Caja cartón con alveolo para bombones.
Cardboard box with socket for chocolates.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0532	11,5 x 20 cm.	25
CA0527	22,5 x 20 cm.	25
CA0540	33,5 x 20 cm.	25

Batea dorada con tapa.
Golden bowl with lid.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0502	21 x 14 x 5 cm.	100
CA0504	23 x 16 x 5 cm.	100
CA0503	25 x 18 x 5 cm.	100
CA0505	26 x 20 x 5 cm.	100
CA0516	28 x 22 x 5 cm.	100
CA0506	34 x 25 x 5 cm.	100



Caja con tapa automontable.
Posibilidad de personalización.
Box with self-assembling lid.
Possibility of customization.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0620	19 x 13 x 6 cm.	100
CA0621	23 x 17 x 6 cm.	100
CA0622	27 x 21 x 6 cm.	100

Bolsas de papel variadas personalizables

Assorted customizable paper bags.





Bolsa papel blanca o Kraft para panes y bollería.
White or Kraft paper bag for breads and pastries.

Kraft Cod.	Blanca Cod.	Medida - Size	Pack
CA0509	CA0510	12 + 6 x 20 h cm.	1000
CA0275	CA0525	14 + 7 x 24 h cm.	1000
CA0353	CA0535	17 + 7 x 32 h cm.	1000





Bolsa papel blanca para bocadillos.
White paper bag for sandwiches.

Cod.	Medida - Size	Pack
CA0541	9 + 5 x 24 h cm.	1000
CA0542	9 + 5 x 32 h cm.	1000

Bolsa papel Kraft para panes y bollería.
Kraft paper bag for breads and pastries.

Cod.	Medida - Size	Descripción Description	Pack
CA0500	10 + 3 x 50 h cm.	1 Barra - Bread	1000
CA0508	12 + 9 x 50 h cm.	2 Barras - Breads	1000
CA0228	17 + 7 x 50 h cm.	3 Barras - Breads	1000
CA0352	30 + 11 x 60 h cm.	+3 Barras - Breads	500







*Opción personalización en Serigrafía.
**Serigraphy customization option.*

Bolsas de papel con fondo ancho. Posibilidad de Personalización.
Wide bottom paper bags. Possibility of Personalization.

Cod.	Medida - Size	Color	Material	Pack
CA0801	26 x 17 x 26 h cm.	Kraft - Kraft	Papel 80 gr. - Paper 80 gr.	250
CA0429	26 x 17 x 26 h cm.	Granate - Maroon	Papel 80 gr. - Paper 80 gr.	250
CA0416	26 x 17 x 26 h cm.	Blanco - White	Papel 80 gr. - Paper 80 gr.	250
CA0445	32 x 22 x 26 h cm.	Kraft - Kraft	Papel 80 gr. - Paper 80 gr.	250
CA0409	32 x 22 x 26 h cm.	Granate - Maroon	Papel 80 gr. - Paper 80 gr.	250
CA0602	32 x 22 x 26 h cm.	Blanco - White	Papel 80 gr. - Paper 80 gr.	250



Papel aluminio dorado, ideal para conservar pasteles cortados.
Gold aluminium paper, ideal to keep the cut cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO0425	100 x 120 mm.	Papel aluminio - Aluminium paper	1 Kg.



Papel aluminio colores, ideal para conservar pasteles cortados.
Colors aluminium paper, ideal to keep the cut cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO1046	100 x 120 mm.	Papel aluminio - Aluminum paper	1 Kg.



Papel antigrasa 50grs.
Greaseproof paper

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO2410	290 x 300 mm.	Papel - paper	5 0 0



Papel polvorón.
Polvoron paper.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO2411	290 x 300 mm.	Papel - paper	1 0 0 0



Papel parafinado cristal, ideal para conservar pasteles cortados.
Waxed paper, ideal to keep the cut cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO0410	100 x 120 mm.	Papel parafinado - Waxed paper	2 Kg.



Papel celofán incoloro, ideal para conservar pasteles cortados.
Colorless cellophane paper, ideal to keep the cut cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO0574	100 x 120 mm.	Papel celofán - Cellophane paper	

Las bolsas son aptas para estar en contacto con los alimentos, disponen de la declaración de conformidad MOCA, como productos adecuados para el contacto directo con alimentos.
The bags are suitable for contact with food, they have the MOCA declaration of conformity, as suitable products for direct contact with food.

* Las medidas son ancho x altura (h) + fondo.
** Measurements are width x height (h) + depth.*



Bolsa incolora con base, ideal para pastas, caramelos, chocolates, etc...
Colorless bag with base, ideal for pasta, candy, chocolates, etc ...

Cod.	Medidas - Size	Material	Box	Pack
AT0502	60 x 200 h + 50 mm.	Polipropileno-Polypropylene	1500	100
AT0506	80 x 240 h + 40 mm.	Polipropileno-Polypropylene	1500	100
AT0507	100 x 300 h + 60 mm.	Polipropileno-Polypropylene	1500	100
AT0511	120 x 370 h + 70 mm.	Polipropileno-Polypropylene	1500	100
AT0008	45 x 210 h + 30 mm.	Celofán - Cellophane	1000	100
AT0058	75 x 170 h + 30 mm.	Celofán - Cellophane	1000	100
AT0012	85 x 190 h + 30 mm.	Celofán - Cellophane	1000	100
AT0127	95 x 210 h + 35 mm.	Celofán - Cellophane	1000	100
AT0059	100 x 230 h + 40 mm.	Celofán - Cellophane	1000	100
AT0568	145 x 270 h + 55 mm.	Celofán - Cellophane	1000	100



Bobina incolora de celofán, ideal para envolver regalos.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0095	60 x 1000 cm.	Celofán - Cellophane	1
AT0099	60 x 5000 cm.	Celofán - Cellophane	1
AT0097	90 x 1000 cm.	Celofán - Cellophane	1



Soporte para 2 bobinas de papel para envolver.
Support for 2 rolls of paper to wrap.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0140	31 - 62 cm.	Inox. - Sst.	1



* Posibilidad de personalizar.
** Ability to customize.*

Papel blanco alimentario para envolver 30 grs.
White food wrapping paper 30grs.

Cod.	Medidas - Size	Pcs.	Pack
CA03018	62 x 86 cm.	500	1



* Posibilidad de personalizar.
** Ability to customize.*

Papel alimentario con estampado 40grs.
Food paper to wrap with print 40grs.

Cod.	Medidas - Size	Pcs.	Pack
CA03015	31 cm.	1	2
CA03302	62 cm.	1	1



Papel fantasía para regalos. "Modelos variados".
Fantasy paper for gifts. "Varied models".

Cod.	Medidas - Size	Pcs.	Pack
AT0350	70 x 99 cm.	100	1





* Con adhesivo.
** With adhesive.*

Lazos metalizados para regalos. "Colores variados".
Metallic gift bows. "Assorted colors".

Cod.	Medidas - Size	Pcs.	Pack
L0042	6,5 Ø cm.	100	1



Pegatina plateada "Felicidades".
Silver sticker "Felicidades".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0900	40 x 15 h mm.	500



Pegatina dorada "Felicidades".
Golden sticker "Felicidades".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0901	40 x 15 h mm.	500



Pegatina dorada "Deseo que...".
Golden sticker "Deseo que....

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0903	40 x 15 h mm.	500



Pegatina dorada "Deseo que...".
Silver sticker "Deseo que... ".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0902	40 x 15 h mm.	500



Pegatina plateada "Felicidades".
Silver sticker "Felicidades".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0904	40 x 15 h mm.	500







Pegatina dorada "Felicidades".
Golden sticker "Felicidades".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0905	40 x 15 h mm.	500

Pegatina silueta "Felicidades".
Silhouette sticker "Felicidades".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0906	30 x 50 mm.	250

Pegatina cuadrada "Deseo que...".
Square sticker "Deseo que... ".

Cod.	Medidas - Size	Pack
AT0907	40 x 40 h mm.	500

Etiquetas adhesivas personalizadas.

Custom adhesive labels.

Le ofrecemos la posibilidad de personalizar con su logo o marca los diferentes modelos de etiquetas adhesivas en varias técnicas de estampación como "hot stamping" o "impresión digital".
We offer you the possibility of customizing the different models of adhesive labels with your logo or brand in various printing techniques such as "hot stamping" or "digital printing".



Cantos redondeados
Rounded edges



Sin troquel
No die

FONDOS DISPONIBLES

DE REF. Nº9 A REF. Nº25. + 30% adicional
2 TINTAS. + 30% adicional
3 TINTAS. + 50% adicional
Impresión Superior al 50% de la masa +30% adicional

BACKGROUNDS AVAILABLE

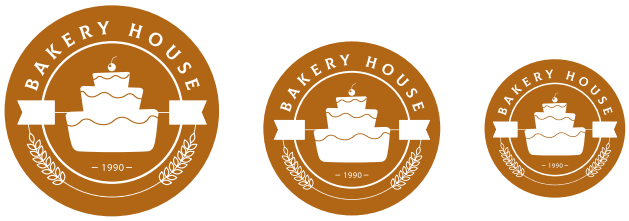
REF. Nº9 TO REF. Nº25. + 30% additional
2 INKS. + 30% additional
3 INKS. + 50% additional
Printing More than 50% of the mass +30% adicional

REFERENCIAS PARA IMPRESIONES A 1 TINTA

(PARA MÁS TINTAS CONSULTAR)







Cod.	Medidas - Size	Digital
	30 Ø mm.	3000uds.
	50 Ø mm.	3000uds.
	90 Ø mm.	3000uds.

Cod.	Medidas - Size	Stamping
AT0905S3	30 Ø mm.	3000uds.
AT0905S5	50 Ø mm.	3000uds.
AT0905S9	90 Ø mm.	3000uds.



Cod.	Medidas - Size	Digital
	30 x 20 mm.	3000uds.
	50 x 30 mm.	3000uds.
	90 x 50 mm.	3000uds.

Cod.	Medidas - Size	Stamping
	30 x 20 mm.	3000uds.
	50 x 30 mm.	3000uds.
	90 x 50 mm.	3000uds.



Cod.	Medidas - Size	Digital
	30 x 30 mm.	3000uds.
	50 x 50 mm.	3000uds.
	90 x 90 mm.	3000uds.

Cod.	Medidas - Size	Stamping
	30 x 30 mm.	3000uds.
	50 x 50 mm.	3000uds.
	90 x 90 mm.	3000uds.



Cod.	Medidas - Size	Digital
	30 x 15 mm.	3000uds.
	50 x 25 mm.	3000uds.
	90 x 50 mm.	3000uds.

Cod.	Medidas - Size	Stamping
	30 x 15 mm.	3000uds.
	50 x 25 mm.	3000uds.
	90 x 50 mm.	3000uds.



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG001	7 x 4 cm.	P.V.C.	15



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG002	6 x 8 cm.	P.V.C.	25



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG004	3,5 x 4 cm.	P.V.C.	30

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG006	6 x 5 cm.	P.V.C.	50



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG008	6 x 9 cm.	P.V.C.	25



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG015	8 x 6 cm.	P.V.C.	50



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG024	5,5 x 9,2 cm.	P.V.C.	25



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG025	6,2 x 8,6 cm.	P.V.C.	25



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
SEG027	6,5 x 6,2 cm.	P.V.C.	15



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0119	3,4 x 5,3 cm.	P.V.C.	100



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0271	2,5 x 2,5 x 11h cm.	P.V.C.	25



Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
J0148	8 h cm.	Inox. - Sst	12

Explicación paso a paso de como envolver un paquete con hilo tradicionalmente.
Step by step explanation of how to wrap a package with thread traditionally.



1 2 3 4

5 6 7 8



* Posibilidad de elegir el pack de un sólo color.
** Possibility of choosing the single color pack.*

Cinta P.V.C. para envolver.
P.V.C. Strip for wrapping.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
L0008	5mm x 500 m.	P.V.C.	5



* Posibilidad de elegir el pack de un sólo color.
** Possibility of choosing the single color pack.*

Cinta vegetal para envolver. Pack con 12 ovillos.
Vegetable strip for wrapping. Pack with 12 rolls.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0022	800 m.	Vegetal / Vegetable	1



Alambre cierrabolsas de P.V.C.
P.V.C. Wire bag closers

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO0563	9,5 h cm.	P.V.C.	1000



Hilo de algodón para envolver. Pack con 12 ovillos.
Cotton thread for wrapping. Pack with 12 rolls.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0274	1 kg.	Algodón / Cotton	1



Lazo elástico dorado.
Golden elastic bow.

Cod.	Medidas - Size	Pack
L0045	50 cm.	100



Cordón elástico dorado.
Golden elastic cord.

Cod.	Medidas - Size	Pack
L0032	1 mm. x 100 m.	1
L0043	2 mm. x 50 m.	1



Cinta. - *Ribbon.*



Lazo automático. - *Automatic loop.*

Color metalizado dorado.
Gold metallic color.

Cod.	Medidas - Size	Pack	
L0007	30 mm. x 100 m.	1	Cinta. - *Ribbon.*
L0051	30 mm. x 30 uds.	1	Lazo automático. - *Automatic loop.*

Color metalizado rojo.
Red metallic color.

Cod.	Medidas - Size	Pack	
L0006	30 mm. x 100 m.	1	Cinta. - *Ribbon.*
L0052	30 mm. x 30 uds.	1	Lazo automático. - *Automatic loop.*

Color metalizado azul.
Blue metallic color.

Cod.	Medidas - Size	Pack	
L0050	30 mm. x 100 m.	1	Cinta. - *Ribbon.*
L0054	30 mm. x 30 uds.	1	Lazo automático. - *Automatic loop.*

Color metalizado verde.
Green metallic color.

Cod.	Medidas - Size	Pack	
L0048	30 mm. x 100 m.	1	Cinta. - *Ribbon.*
L0053	30 mm. x 30 uds.	1	Lazo automático. - *Automatic loop.*

Color metalizado marrón.
Brown metallic color.

Cod.	Medidas - Size	Pack	
L0047	30 mm. x 100 m.	1	Cinta. - *Ribbon.*
L0056	30 mm. x 30 uds.	1	Lazo automático. - *Automatic loop.*



Apto para soportes de 66 m.
Suitable for supports of 66 m.

Cod.	Medidas - Size	Pack	Caja - Box
AT0109	12 mm. x 66 m.	9	108
AT0020	19 mm. x 66 m.	8	96



Apto para soportes de 33 m.
Suitable for supports of 33 m.

Cod.	Medidas - Size	Pack	Caja - Box
AT0138	19 mm. x 33 m.	16	192





Apto para soportes de 12 mm x 66 m.
Suitable for supports of 12 mm. x 66 m.

Cod.	Medidas - Size	Pack	Caja - Box	
AT0021R	12 mm. x 66 m.	24	144	Rojo - *Red*
AT0021Y	12 mm. x 66 m.	24	144	Amarillo - *Yellow*
AT0021B	12 mm. x 66 m.	24	144	Azul - *Blue*
AT0021G	12 mm. x 66 m.	24	144	Verde - *Green*

Blanco
White

Transparente
Transparent



Apto para soportes de 50 mm. x 66 m.
Suitable for supports of 50 mm. x 66 m.

Cod.	Medidas - Size	Pack	Caja - Box	
AT0110	50 mm. x 66 m.	6	36	Blanco - *White*
AT0110T	50 mm. x 66 m.	6	36	Transparente *Transparent*



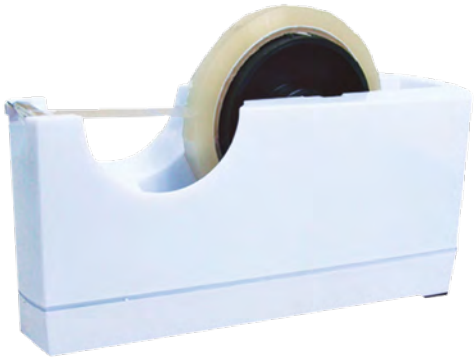
Apto para rollos de 33 m. y 66 m.
Suitable for 33 m. and 66 m rolls.

Cod.	Pack
AT0113	1



Apto para cintas de 500 m. y 800 m.
Suitable for tapes of 500 m. and 800 m.

Cod.	Material	Pack
AT0011	Inox. - Sst.	1



Apto para rollos de 33 m. y 66 m.
Suitable for 33 m. and 66 m rolls.

Cod.	Pack
AT0112	1



Apto para rollos de 33 m.
Suitable for 33 m. rolls.

Cod.	Pack
AT0111	1



Apto para rollos de 12 mm. x 66 m.
Suitable for 12 mm. x 66 m rolls.

Cod.	Material	Pack
AT0137	Metal	1
AT0106	P.V.C.	1



Apto para rollos de 50 mm. x 66 m.
Suitable for 50 mm. x 60 m. rolls.

Cod.	Material	Pack
AT0107	Inox. - Sst.	1



Guante especial para panadería con imán.
Special bakery glove with magnet.

Cod.	Descripción - Description	Material
AT0108	Kit con 3 recambios Kit with 3 replacement	P.V.C.
AT0205	100 recambios 100 Replacement gloves	P.V.C.



Pinza pastelera especial para pasteles delicados.
Special pastry clamp for delicate cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material
AT0047	200 mm.	Inox. - Sst.



Pinza pastelera especial para pasteles resistentes.
Special pastry clamp for solid cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material
AT0031	160 mm.	Inox. - Sst.



Pinza pastelera rejada.
Grilled pastry clamp.

Cod.	Medidas - Size	Material
AT0034	190 mm.	Inox. - Sst.



Pala serrada para tartas.
Blade for cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material
AT0025	100 x 290 mm.	Inox. - Sst.



Pinza especial para tartas.
Special pastry champ cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material
AT0026	50 x 240 mm.	Inox. - Sst.



Lustrero con palanca.
Sieve with lever.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
ACC01	**11 h cm.**	**Inox. - Sst.**	**1**



Lustrero malla fina.
Sieve of fine mesh.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
	7 Ø x 9,5 h cm.	Inox. - Sst.	1



Lustrero malla gruesa.
Sieve of coarse mesh.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0134	7 Ø x 9,5 h cm.	Inox. - Sst.	1



Lechera con asa.
Milkmaid with handle.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0700	600 ml.	Inox. - Sst.	1
AT0701	1000 ml.	Inox. - Sst.	1
AT0702	1500 ml.	Inox. - Sst.	1



Tetera con asa.
Teapot with handle.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0703	150 ml.	Inox. - Sst.	1
	250 ml.	Inox. - Sst.	1
	350 ml.	Inox. - Sst.	1



A B C D E F

Cubertería.
Cutlery.

Cod.	Descripción - Description	Material	Pack
A **AO33403**	A. Cuchillo postre - Dessert knife	Inox. - Sst.	12
B **AO34107**	B. Cuchara mesa - Table spoon	Inox. - Sst.	12
C **AO34102**	C. Tenedor mesa - Table fork	Inox. - Sst.	12
D **AO33404**	D. Cuchara postre - Dessert spoon	Inox. - Sst.	12
E **AO34104**	E. Tenedor postre - Dessert fork	Inox. - Sst.	12
F **AO33107**	F. Cuchara moka - Moka spoon	Inox. - Sst.	12

HELADERÍAS
ICE CREAM SHOP



Racionador bola de helado.
Ice cream scooper.

Cod.	Medidas - Size	Volumen - Volume	Material	Pack
AT0065	4 Ø cm.	15 cc.	Inox. - Sst.	1
AT0085	5 Ø cm.	32 cc.	Inox. - Sst.	1
AT0086	6 Ø cm.	54 cc.	Inox. - Sst.	1
AT0087	7 Ø cm.	90 cc.	Inox. - Sst.	1



Paleta para servir helado.
Palette to serve ice cream.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0082	27 h cm.	Inox. - Sst.	1

El arte del helado enrrollado.
The art of rolled ice cream.





Espátula triangular con mango de Fenolkraft.
Triangle spatula with Fenolkraft handle.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AO0110	100 x 130 mm.	Inox. - Sst.	1



Pinza pastelera especial para pasteles delicados.
Special pastry clamp for delicate cakes.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0047	200 mm.	Inox. - Sst.	1



Cacillo para granizada
Ladle for iced drinks

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0079	11,5 x 6 x 50 h cm.	Inox. - Sst.	1



Cacillo para horchata
Ladle for tiger nut milk drink

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0078	9 x 7,5 x 50 h cm.	Inox. - Sst.	1

HELADERÍAS
ICE CREAM SHOP

Versión ecológica que respeta el medio ambiente, de productos desechables dedicados a la heladería.
An eco-friendly version of disposable items dedicated to catering. Suitable either for pastry shops and events, they are made of PLA.

CALIDAD Y RESPETO POR EL PLANETA
Gracias al uso de este material ecológico de alta calidad y versatilidad, las características que hacen que los productos de la línea sean únicos permanecen inalterados y cumplen con los estándares europeos de idoneidad para el contacto con alimentos.

QUALITY AND RESPECT FOR THE PLANET
By using this high quality and versatility eco-friendly material, the features that make these products range unique remain unchanged and respectful of European laws of suitability for food contact.



Paleta Compostable heladería.
Compostable ice cream palette.

Cod.	Medida - Size	Bolsa - Bag	Caja - Box
P04030	95 mm.	1 kg.	10 kg.



Cuchara Compostable.
Compostable Spoon.

Cod.	Medida - Size	Bolsa - Bag	Caja - Box
P04634C	130 mm.	1 kg.	14 kg.



Vasos Biodegradable y tapadera.
Compostable glasses and lid.

Cod.	Medida - Size	Capacidad	Pcs.
P04641	78 Ø x 90 h mm.	250 cc.	1000
P04642	85 Ø x 115 h mm.	400 cc.	1000
P04643	80 Ø x 40 h mm.	Tapa - Cover 250 cc.	500
P04644	87 Ø x 45 h mm.	Tapa - Cover 400 cc.	500



Sorbetes Compostable con funda.
Compostable sorbets with cover.

Cod.	Medida - Size	Pcs.
AT0201C	240 x 5 Ø mm.	6400

HELADERÍAS
ICE CREAM SHOP





Batidora para helados.
Blender for Ice Cream.

Cod.	Medida - Size	Capacidad - Capacity	Voltaje - Voltage
AO69111	21x15x51cm.	600 ml.	400W.



AO68402
Pack 10 uds.



AO68605

Sifón para nata.
Cream siphon.

Cod.	Capacidad - Capacity
AO68605	1000 ml.
AO68402	8 grs.









La línea de crepes eléctricos. Ideal para preparaciones dulces y saladas, nuestras creperas están equipadas con una placa de cocción antiadherente de hierro fundido de 30 / 40 cm. de diámetro (según modelo).

The line of electric crepes. Ideal for sweet and savory preparations, our crepes are equipped with a 30 / 40 cm cast iron non-stick cooking plate. in diameter (depending on the model).

Cod.	Description.	Size	Connection	Voltage V	Power	Weight
AO69122	Simple	40 x 36 x 11 cm Útil - Useful 30 Ø cm.	Monofásico Monophase	220/240	1 Kw	2 . 1 2 Kg.
AO69196	Simple	45 x 49 x 22,5 cm Útil - Useful 40 Ø cm.	Monofásico Monophase	220/240	3 Kw	23 Kg.

HELADERÍAS
ICE CREAM SHOP



Medidor con graduación en relieve.
Measure with raised graduation.

Cod.	Medición - Measurement	Material	Pack
AO0084	500 ml.	P.V.C.	1
AO0080	1000 ml.	P.V.C.	1
AO0081	2000 ml.	P.V.C.	1
AO0083	3000 ml.	P.V.C.	1
AO0085	5000 ml.	P.V.C.	1



Medidor con graduación en relieve.
Measure with raised graduation.

Cod.	Medición - Measurement	Material	Pack
AO0687	1000 ml.	P.V.C.	1
AO0688	2000 ml.	P.V.C.	1
AO0689	3000 ml.	P.V.C.	1
AO0690	5000 ml.	P.V.C.	1



Soporte para 3 cucuruchos.
Support for 3 cones.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack
AT0704	21 x 7 x 8,5 h cm.	Inox. - Sst.	1



Cubo con graduación en relieve.
Cube with relief graduation.

Cod.	Medición - Measurement	Material
AO0691	12 l.	P.V.C.
AO0692	15 l.	P.V.C.
AO0693	18 l.	P.V.C.



Cubeta para helados.
Ice cream bucket.

Cod.	Medidas Size	Volumen Volume	Material	Pack
AO2007	36 x 25 x 8 h cm.	5,4 l.	Inox. - Sst.	1



Cubeta para helados.
Ice cream bucket.

Cod.	Medidas Size	Volumen Volume	Material	Pack
AO2006	36 x 16,5 x 8 h cm.	3,4 l.	Inox. - Sst.	1
AO2004	36 x 16,5 x 12 h cm.	5 l.	Inox. - Sst.	1
AO2005	36 x 16,5 x 15 h cm.	7 l.	Inox. - Sst.	1

HELADERÍAS
ICE CREAM SHOP



Velas de barco.
Ship sails.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0112	11 h cm.	Papel - Paper	144	12



Isla con palmera.
Island with palm tree.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0229	12 h cm.	Papel - Paper	144	12



Pavo real.
Peacock.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0212	11 h cm.	Papel - Paper	144	12



Círculo.
Ring.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0201	12 h cm.	Papel - Paper	144	12



Sombrilla.
Umbrella.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0219	10 h cm.	Papel - Paper	144	12



Payaso.
Clown.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0084	12 h cm.	Papel - Paper	50	12

HELADERÍAS
ICE CREAM SHOP



Sombrillas.
Umbrellas.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0240	12 h cm.	P.V.C.	144	12



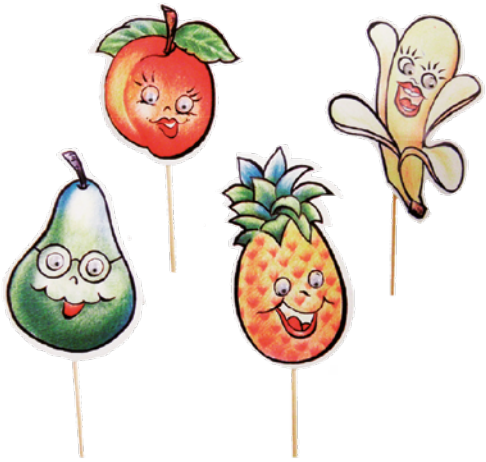
Molinos.
Mills.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0211	12 h cm.	P.V.C.	50	12



Mariposas.
Butterflies.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
A0223	12 h cm.	Papel - Paper	144	12



Frutas.
Fruits.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
AT0210	10 h cm.	Papel - Paper	144	12



Peces.
Fishes.

Cod.	Medidas - Size	Material	Pack	Box
AT0208	10 h cm.	Papel - Paper	144	12

HIGIENE
HYGIENE



Guantes de nitrilo, idela para el trabajo.
Nitrile gloves, ideal for work.

Cod.	Material	Espesor - Thickness	Medidas - Sizes	Pcs.
VZ021	Nitrilo - Nitrile	3.5 grs.	Standar	100
VZ022	Nitrilo - Nitrile	4,5 grs.	Standar	100



Delantal pastelero.
Pastry apron.

Cod.	Material	Pcs.
AO0100	P.V.C.	1
AO0101	Tela - Cloth	1



Delantal pastelero desechable.
Disposable pastry apron.

Cod.	Medida - Size	Material	Pack.	Box
AO1207	70 x 107 h cm.	P.V.C.	100	10



Mascarillas desechables.
Diposable mask.

Cod.	Material	Pcs.
VZ019	Polipropileno Polypropilene	50



Gorros desechables.
Diposable hats.

Cod.	Material	Pcs.
VZ020	Polipropileno Polypropilene	100



Batas desechables.
Diposable Coats.

Cod.	Material	Pcs.
VZ017	Polipropileno Polypropilene	10

HIGIENE
HYGIENE



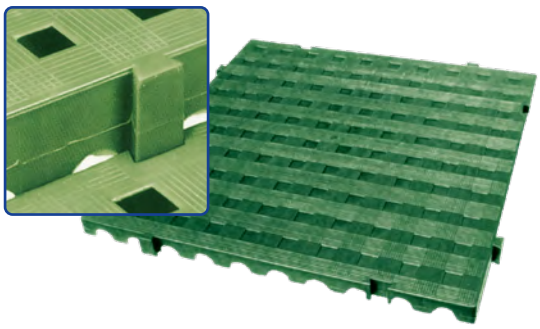
Cubre zapatos ajustables desechables.
Covers disposable adjustable shoes.

Cod.	Material	Pcs.
VZ016	Polietileno - Polyethylene	100



Gorros ajustables desechables.
Diposable ajustable hats.

Cod.	Material	Pcs.
CAP1	Papel - Paper	10
CAP3	Papel - Paper	10



Suelo encajable.
Fitted floor.

Cod.	Medida - Size	Material	Max.	Pcs.
AO0417	50 x 50 x 2,5 h cm.	P.V.C.	1250 Kg.	1



Palet almacenaje.
Storage pallet.

Cod.	Medida - Size	Material	Max.	Pcs.
AO0403	40 x 60 x 13 h cm.	P.V.C.	250 Kg.	1



Palet almacenaje.
Storage pallet.

Cod.	Medida - Size	Material	Max.	Pcs.
AO0402	80 x 1200 x 13 h cm.	P.V.C.	500 Kg.	1



Palet almacenaje.
Storage pallet.

Cod.	Medida - Size	Material	Max.	Pcs.
AO0404	80 x 1200 x 16 h cm.	P.V.C.	4000 Kg.	1

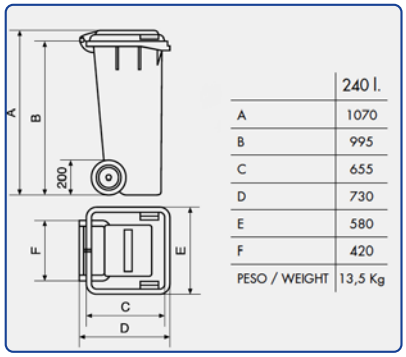
HIGIENE
HYGIENE











	240 l.
A	1070
B	995
C	655
D	730
E	580
F	420
PESO / WEIGHT	13,5 Kg

240 L.

Cubo residuos con ruedas y pedal inoxidable.
Waste bin with wheels and stainless pedal.

Aro y pedal inoxidable.
Stainless rim and pedal.

Cod.	Material	Pack
AO0672	P.V.C. y Inox.	1

Medidas - Sizes
460x560x940 h mm.

120 L.

Cubo residuos con ruedas y pedal inoxidable.
Waste bin with wheels and stainless pedal.

Cod.	Material	Pack
AO0672B	P.V.C. y Inox.	1

Medidas - Sizes
450x500x780 h mm.

80 L.

Cubo residuos con ruedas y pedal inoxidable.
Waste bin with wheels and stainless pedal.

Cod.	Material	Pack
AO0672C	P.V.C. y Inox.	1

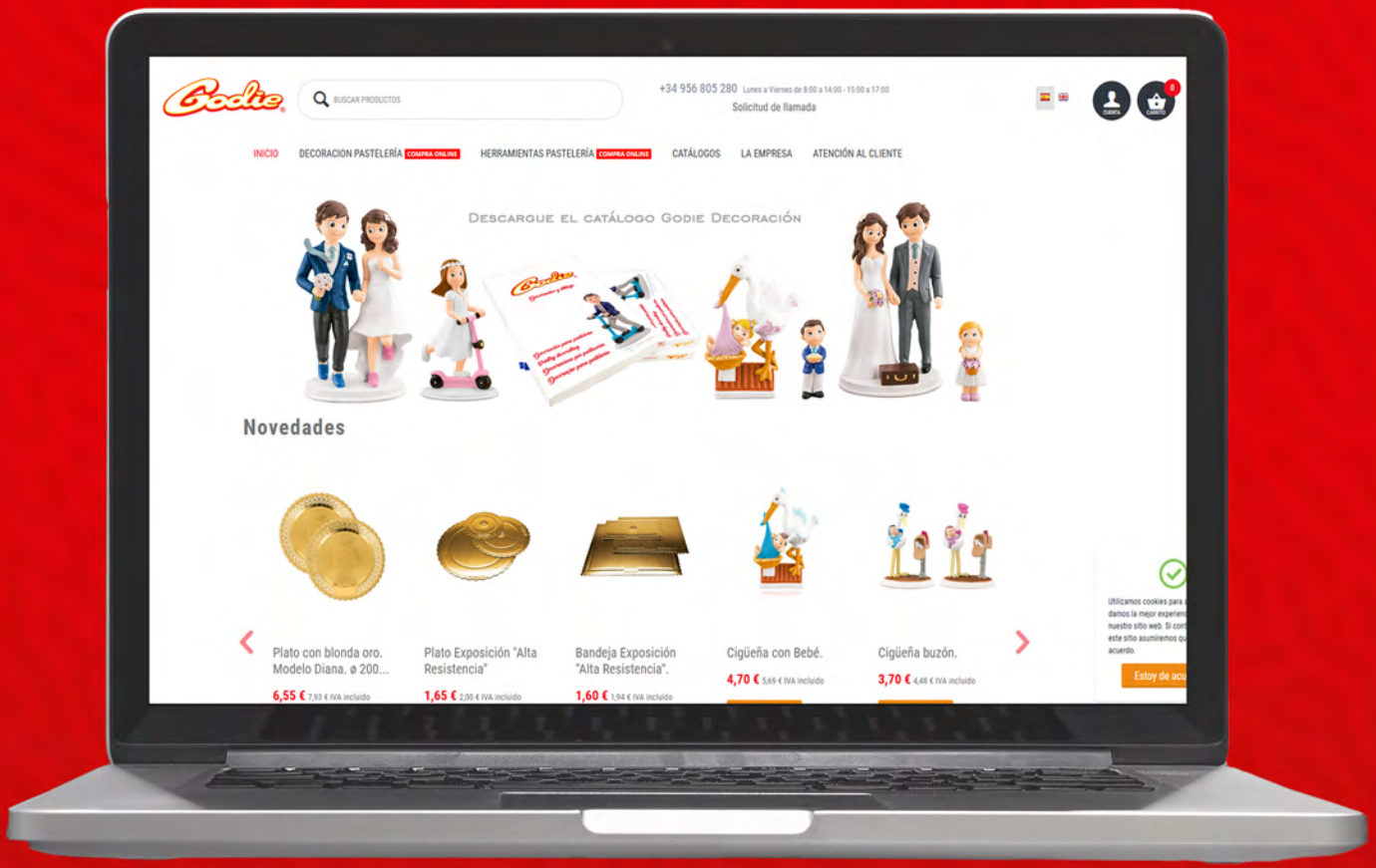




Aro y pedal inoxidable.
Stainless rim and pedal.

Godie®

https://www.**fantasiagodie.com**/tienda/



visita nuestra tienda online

24.7.365