



Brand of the Stars · Since 1949

# 2025



*Catálogo de  
Invierno*



Since 1949 · Made in Spain



*Tu catálogo siempre  
actualizado*



# Índice



## 01 Menaje

Baterías	4
Rustideras Horno	6



## 02 Utensilios

Juegos de cocina	7
Preparación	7
Medir y pesar	9
Corte	10



## 03 Mesa

Melamina	11
Cafetería	12



## 04 Repostería

Utensilios y preparación	13
--------------------------	----



## 05 Restauración

Buffet	14
Transporte y almacenamiento	17



## 06 Eléctrico

Eléctrico	18
-----------	----



INOX



- Batería Gastro de Garinox.
- Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en acero inoxidable.
- Espesor de 0,6 mm.
- Fondo termodifusor (inox 18/10 - aluminio - inox).
- Tapas diseñadas para el ahorro energético.
- Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno).
- Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.



## Cacerola sin tapa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16020	<b>29,40</b>	20	9,0	2,75	1
16024	<b>32,40</b>	24	9,5	4,20	1
16028	<b>42,90</b>	28	11,0	6,70	1
16032	<b>54,30</b>	32	12,5	10,00	1
16036	<b>82,80</b>	36	14,5	14,70	1
16040	<b>104,40</b>	40	15,5	19,50	1



## Cacerola alta sin tapa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16021	<b>30,70</b>	20	13,0	4,00	1
16025	<b>38,60</b>	24	15,0	6,70	1
16029	<b>48,00</b>	28	17,5	10,70	1
16033	<b>63,40</b>	32	18,0	14,50	1
16037	<b>94,20</b>	36	21,5	21,80	1
16041	<b>118,30</b>	40	24,5	30,70	1



## Olla recta sin tapa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16120	<b>38,50</b>	20	20,0	6,2	1
16124	<b>48,90</b>	24	24,0	10,8	1
16128	<b>60,20</b>	28	25,5	15,5	1
16132	<b>93,10</b>	32	32,0	25,5	1
16136	<b>117,70</b>	36	36,0	36,5	1
16140	<b>151,00</b>	40	40,0	50,0	1



## Paellera sin tapa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16624	<b>32,20</b>	24	6,5	2,8	1
16628	<b>40,00</b>	28	6,5	4,0	1
16632	<b>49,50</b>	32	7,0	5,5	1
16636	<b>66,80</b>	36	7,0	7,0	1
16640	<b>92,10</b>	40	8,0	10,0	1



## Cazo

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	L	U.Venta
16212	<b>15,90</b>	12	7,0	0,75	1
16214	<b>17,10</b>	14	7,5	1,00	1
16216	<b>18,60</b>	16	8,0	1,50	1
16218	<b>21,20</b>	18	8,0	2,00	1
16220	<b>23,80</b>	20	9,0	2,75	1
16224	<b>29,80</b>	24	9,5	4,20	1



## Tapas

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
16920	<b>8,30</b>	20	1
16924	<b>9,40</b>	24	1
16928	<b>11,30</b>	28	1
16932	<b>15,00</b>	32	1
16936	<b>17,50</b>	36	1
16940	<b>20,20</b>	40	1

# Caliza Collection



INOX  
18/10



Sandwich

Induction

Vitro

Electric

Gas

Oven

Dishwasher

- Cuerpo fabricado en acero inoxidable 18/10.
- Asas, mangos y pomo en baquelita termoaislante.
- Acabado pulido brillante exterior y lijado mate interior.
- Triple fondo difusor que asegura un eficiente reparto del calor.
- Apta para todo tipo de cocinas (incluida inducción).
- Apta para el lavavajillas.



## Cacerola con tapa

Ref	€	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80016	45,60	16	8,0	1,50	1
80018	48,70	18	8,5	2,00	1
80020	53,10	20	8,5	2,50	1
80022	58,10	22	9,0	3,00	1
80024	62,00	24	9,5	3,50	1
80026	69,50	26	9,5	4,50	1
80028	84,60	28	11,0	9,50	1



## Olla con tapa

Ref	€	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80116	50,20	16	13,0	2,50	1
80118	52,90	18	14,0	3,50	1
80120	56,60	20	14,5	4,50	1
80122	62,00	22	14,5	5,50	1
80124	69,30	24	15,0	6,50	1
80126	77,00	26	15,0	7,50	1
80128	93,70	28	17,0	10,00	1



## Cazo

Ref	€	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80212	27,10	12	7,0	0,80	1
80214	28,00	14	7,5	1,00	1
80216	30,80	16	8,0	1,50	1
80218	33,80	18	8,5	2,00	1



## Tartera con tapa

Ref	€	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80624	60,70	24	7,0	3,00	1
80626	65,40	26	7,0	3,50	1
80628	74,40	28	8,0	4,50	1



## Pote cilíndrico

Ref	€	Ø (cm)	h(cm)	L	U.Venta
80714	32,10	14	12,5	1,50	1
80716	35,10	16	13,0	2,50	1
80718	38,70	18	14,0	3,50	1



## Tapa

Ref	€	Ø (cm)	U.Venta
80916	10,70	16	1
80918	10,90	18	1
80920	11,50	20	1
80922	11,80	22	1
80924	12,60	24	1
80926	14,20	26	1
80928	17,50	28	1

# Cuscusera Basic



INOX  
18/10



Dishwasher



- Fabricada en acero inoxidable 18/10 de gran calidad.
- Acabado interior satinado y exterior brillo.
- Garantía máxima en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene.
- Versátil: diseñada para cocinar cuscús y alimentos al vapor. También puede utilizarse como escurridera.
- Fondo perforado con agujeros de Ø2,5 mm.
- Excelente absorción y reparto del calor, proporciona unos resultados perfectos conservando las propiedades nutritivas y sabor natural de los alimentos
- Se adapta perfectamente a ollas y cacerolas del mismo diámetro.
- Asas de acero inoxidable de diseño ergonómico con acabado pulido brillante.
- Apta para el lavavajillas.

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
32520	20,40	20	8,5	1
32524	24,80	24	9,5	1

# Llauna de arroz

INOX

ACACIA  
Wood



Oven Dishwasher



- Compuesta por una bandeja de acero inoxidable de gran calidad y base de madera de acacia.
- La bandeja está diseñada para cocinar al horno y barbacoas todo tipo de arroces, guisos, carnes y pescados.
- La base de madera de acacia es perfecta para resaltar las presentaciones en la mesa.
- Medidas de llauna: 29,5x19,5x2 cm
- Medidas base de madera: 33x23x1,7 cm (No apta para el horno y lavavajillas).

Ref	€	cm	h(cm)	U.Venta
60830	28,20	33x23	3,0	1



# Magma Collection

FE  
Iron

FUNDIDO  
Cast

ABEDUL  
Birch



220°C  
Max



Dishwasher



- Bandeja oval con mango desmontable fabricada en hierro fundido de gran calidad.
- Recubierta con una capa de aceite vegetal.
- Base de madera natural, diseñada para servir y presentar la comida recién cocinada.
- Versátil: Diseñada para cocinar todo tipo de alimentos tanto en cocinas interiores (inducción, vitro, gas, horno) como en exteriores (parrillas, barbacoas, planchas)
- Se calienta rápidamente, transmite y conserva muy bien el calor y aguantan altas temperaturas.
- Fácil limpieza.

## Bandeja oval con mango y base MAGMA

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
25867	18,10	24x14	2,2	1



Mango  
desmontable

# Aqua Garinox Collection



PP Polypropylene Dishwasher BPA free

## garinox®



- Utensilios robustos y de gran calidad.
- Fabricados en materiales de alta calidad, 100% libres de BPA.
- Diseñados para su uso en artículos con antiadherente.
- Mango con orificio para colgarlo.
- Aptos para el lavavajillas y fácil de limpiar.
- Resistentes a altas temperaturas.

	Ref	€	cm	U.Venta	
A	64480	2,30	32,5	1	Cacillo
B	64481	2,30	33,5	1	Espumadera
C	64482	2,30	32,5	1	Espátula perforada
D	64483	2,30	32,5	1	Cuchara
E	64484	2,30	29,5	1	Servidor espaguetis

# Prensa hamburguesas



FE Iron FUNDIDO Cast ABEDUL Birch



- Prensador de carne fabricado en hierro fundido de gran calidad y resistente a altas temperaturas.
- Diseñado con una superficie acanalada para dar a tus carnes, hamburguesas, smash burgers, sándwiches, bistec, etc. marcas de parrilla perfectas.
- Mango ergonómico de madera natural, proporciona un agarre cómodo y seguro.

	Ref	€	cm	h(cm)	U.Venta
A	25862	15,00	Ø17,5	8,0	1
B	25863	18,40	23x11	8,0	1

# Recipientes de inox



INOX  
18/10



- Recipientes de acero inoxidable 18/10 apto para el microondas.
- ClipLock System: Los 4 cierres de clip sujetan firmemente la tapa asegurando su estanqueidad.
- 100% herméticos: Gracias a la junta de silicona extraíble que incorpora la tapa.
- Ligeros y resistentes: ideales para guardar alimentos y transportar la comida a cualquier lugar.
- Higiénicos y antibacterianos: No transmiten olores ni sabores a los alimentos.
- Recipientes aptos para el microondas, el horno (sin tapa), el lavavajillas, el frigorífico y el congelador.
- Apilables: ahorra espacio en la cocina. Ecológicos, reutilizables y libre de BPA.

*Ecoinox*

## Recipiente rectangular

	Ref	€	ml	cm	h(cm)	U.Venta
	64622	6,60	260	12,7x9	5,1	1
	64618	8,20	480	15,5x11,5	5,8	1
<b>A</b>	64610	8,80	800	18x13,5	7,0	1
	64611	10,90	1250	20,5x15,5	7,5	1
	64612	13,60	1800	23x17,5	8,0	1
<b>B</b>	64619	9,20	820	20x15	5,0	1



*Ecoinox*

## Set 3 recipientes

	Ref	€	ml	cm	h(cm)	U.Venta
<b>A</b>	64623	19,40	260 (x3)	12,7x9	5,1	1
<b>B</b>	64617	32,20	800	18x13,5	7	1
			1200	20,5x15,5	7,5	
			1800	23x17,5	8	



*Etern*

## Recipiente rectangular

	Ref	€	ml	cm	h(cm)	U.Venta
	64608	11,00	480	15,5x11,5	5,8	1
	64600	11,40	800	18x13,5	7,0	1
<b>A</b>	64601	13,00	1250	20,5x15,5	7,5	1
	64602	16,10	1800	23x17,5	8,0	1
<b>B</b>	64609	11,70	820	20x15	5,0	1



*TwoGo*

## Recipiente

Ref	€	cm	h (cm)	ml	U.Venta
64620	12,80	21,7x16,6	5,5	450-280	1





# Báscula con bol Just

INOX



- Báscula digital de alta precisión con bol extraíble de acero inoxidable.
- Diseño elegante y compacto.
- Capacidad de 1,8 L.
- Pantalla LCD grande y legible con función TARA.
- Indicador de batería baja y sobrecarga.
- Apagado automático, ahorro de energía.
- Unidad de peso: g / lb:oz / water-ml / milk-ml / fl.oz
- Peso máximo: 5kg / División: 1 g
- Fuente de alimentación (incluida): 2 pilas de 1,5 V AAA.
- Su tamaño compacto facilita su almacenamiento.



Ref	€	Peso (Kg)	División (g)	L	Unidades	U.Venta
61727	26,60	5 max	1	1,8	g/lb/ml/fl.oz	1

# Báscula de baño Silver



Plataforma de cristal templado con revestimiento antideslizante



- Báscula de baño digital de alta precisión. Soporta un peso máximo hasta 180 kg con una sensibilidad de 100 g de graduación.
- Diseño extraplano.
- Plataforma de pesaje de cristal templado de seguridad con revestimiento mate antideslizante con una capa antihuellas.
- Equipado con un sistema de sensor de galgas extensométricas de alta precisión.
- Pantalla LCD iluminada de gran tamaño, facilita la visibilidad de la medición.
- Función de encendido y apagado automático e indicador de sobrecarga y de batería baja.
- 4 pies antideslizantes con un agarre extra al suelo que proporcionar una gran seguridad durante su uso y evita deslizamientos.
- Batería: 2 pilas de 1,5 V AAA (incluida).



Ref	€	cm	Peso (Kg)	División (g)	Unidades	U.Venta
61743	27,30	28,5x28,5	180 max	100	kg/lb/st:lb	1

# Utensilios de corte

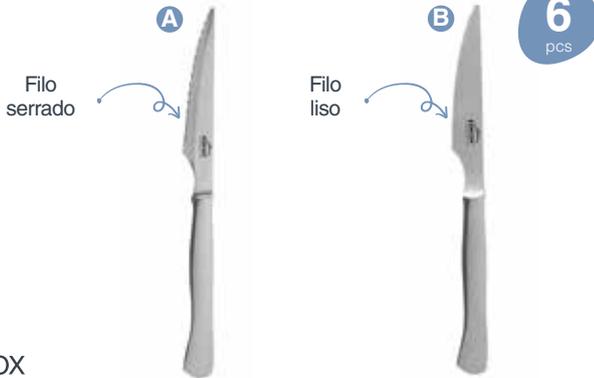


INOX HAYA  
Wood

## Rallador Cónico

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
61366	5,60	12	27	1

- Rallador cónico fabricado en acero inoxidable resistente y duradero.
- Su forma cónica permite un corte uniforme y eficiente.
- 3 superficies de rallado; fino, medio y grueso.
- Ralla de manera sencilla y con el mínimo esfuerzo todo tipo de alimentos; queso, verduras, patata, chocolate, etc.
- Mango fabricado en madera de haya natural que proporciona una sujeción cómoda y firme.
- Su base antideslizante garantiza máxima estabilidad.

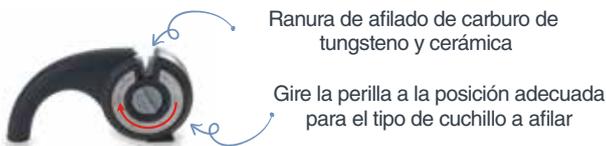


INOX

## Set de cuchillos Monoblock

	Ref	€	cm	U.Venta
A	38241	22,40	22	1
B	38242	22,40	22	1

- Set de 6 cuchillos fabricados de una sola pieza en acero inoxidable de gran calidad.
- Cuentan con un filo serrado/liso y punta afilada, ideal para cortar todo tipo de alimentos sin ninguna dificultad.
- Gran resistencia y durabilidad, perfecto para el uso diario. Mango ergonómico que ofrece un agarre cómodo y seguro.
- Medidas: 22 cm de longitud / tamaño de la hoja: 11 cm.



ABS CE Carburo Tungsten  
Plastic Ceramic carbide

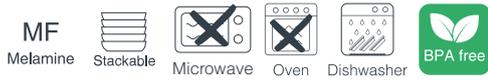
## Afilador de precisión 6 en 1

Ref	€	cm	U.Venta
39262	12,90	8,5x4,3x9,4	1

- Afilador de precisión, diseñado para alargar la vida útil de los cuchillos y tijeras.
- Versátil: 6 modos de afilado: afilado grueso, medio, fino, tijeras, cuchillos para sushi y cuchillos de pan.
- Fácil de usar: gire la perilla a la posición adecuada para el tipo de cuchillo a afilar.
- Ranura de afilado de carburo de tungsteno y cerámica, remodela el ángulo, afila uniformemente y rejuvenece el filo para una mejor calidad y durabilidad.
- Mango ergonómico y base antideslizante para mayor estabilidad y seguridad.
- Resistente y duradero.
- Ambidiestro.



# Melamina collection

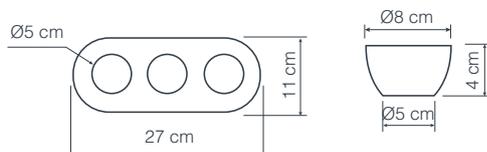


## Bol luna

	Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	U.Venta
A	63284	2,30	8	5,0	1
	63285	10,70	16	9,5	1
	63286	15,50	19	11,5	1
B	63404	2,30	8	5,0	1
	63405	10,80	16	9,5	1
	63406	15,50	19	11,5	1

## Cuchara snack

	Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
A	63287	3,70	14,5x14,5	4,5	1
B	63407	3,70	14,5x14,5	4,5	1



3 boles  
120 ml (x3)

Bandeja con  
hendiduras para  
los bols



## Bandeja 3 boles

Ref	€	Ø (cm)	cm	h(cm)	ml	U.Venta
63403	14,60	8	27x11	1,0	120 (x3)	1

## Set 6 boles mini

Ref	€	Ø (cm)	h(cm)	U.Venta
63408	9,40	6	7	1



# Cafetera Francesa Inox

INOX  
18/10



Dishwasher



- Cafetera clásica manual de doble pared fabricada en acero inoxidable de gran calidad.
- Su doble pared aísla el calor y ayuda a conservar la temperatura del café o infusión durante más tiempo.
- Filtro de malla ultrafino de acero inoxidable; asegura una buena textura y sabor.
- Mango ergonómico de tacto frío y pico vertedor para evitar derrames.
- Capacidad de 1, 0 L, ideal para 8 tazas.
- Forma práctica y sencilla de preparar los mejores cafés e infusiones en pocos minutos.
- Fácil de limpiar. Apta para el lavavajillas.

Pico vertedor en forma de U

Acero inoxidable 18/10

Mango ergonómico de tacto frío

Filtro de malla ultrafino de acero inoxidable

Doble pared



8

Ref	€	L	U.Venta
62141	39,60	1,0	1

# Lecheras



Dishwasher

- Ideal para bares, cafeterías, hoteles, restaurantes, hogares, etc.
- Fabricada en acero inoxidable de máxima calidad, resistente y duradera.
- Puede utilizarse tanto para líquidos calientes como fríos.
- Perfecta para espumar, calentar y servir la leche con el té o café.
- Boquilla vertedora para evitar goteos y un mango resistente al calor.
- Diseñada para soportar altas temperaturas. Apta para el lavavajillas.



INOX

Lechera

	Ref	€	L	U.Venta
A	58151	14,00	0,35	1
	58152	16,70	0,60	1
B	58251	14,00	0,35	1
	58252	16,70	0,60	1
C	58153	14,00	0,35	1
	58253	16,70	0,60	1



INOX  
18/10

Lechera Barista

	Ref	€	L	U.Venta
A	58050	29,20	0,50	1
B	58150	32,20	0,50	1
C	58250	32,20	0,50	1
D	58450	32,10	0,50	1



# Sopletes repostería

INOX 18/10   Dishwasher

- Soplete para uso doméstico y profesional.
- Diseño elegante, con cuerpo cilíndrico y acabado metalizado.
- Doble llama para una mayor potencia.
- Botón de encendido automático por piezoeléctrico.
- Intensidad de llama ajustable con sistema de llama antirretorno.
- Ergonómico y de fácil agarre. Práctico, seguro y muy fácil de usar.
- Sistema de bloqueo de seguridad.
- Diseñado para caramenzar el azúcar de las cremas, gratinar, tostas, etc.
- Se suministra sin gas.

- Cabezal soplete profesional para cartuchos de gas butano.
- Encendido instantáneo automático por piezoeléctrico.
- Sistema 360°; permite el uso en cualquier posición y siempre con llama constante.
- Llama ajustable; elige tanto el tamaño como la intensidad.
- Diseño ergonómico y de fácil agarre. Práctico, seguro y muy fácil de usar.
- Preparado para caramenzar el azúcar de las cremas, gratinar, tostas, etc.
- Sistema de bloqueo de seguridad.
- Compatible con todos los recambios de gas butano universales.
- El soplete se ajusta fácilmente y con total seguridad al cartucho de gas.



Autoencendido piezoeléctrico



Regulador de llama ajustable



Doble llama continua



Bloqueo de seguridad



Soplete de gas Master

Ref	€	Capacidad	U.Venta
68898	22,40	18,5 ml	1



Autoencendido piezoeléctrico



Regulador de llama ajustable



Llama continua



Bloqueo de seguridad

360°



Cabezal soplete gas Forza

Ref	€	W	Consumo (g/h)	U.Venta
68899	14,40	1,5 Kw	105	1

# Colección Nord Buffet



- Una colección moderna diseñada para buffet que incluye soportes, cajas y bandejas.
- Combina materiales de alta calidad como la acacia, la pizarra, la melamina y el hierro.
- Cajas y bandejas apilables fabricadas en medidas gastronorm.
- Su sistema modular permite realizar presentaciones únicas.
- Su diseño facilita la creación de diversas combinaciones, con la posibilidad de ampliarlas según lo exija cada ocasión.
- Compacta y funcional, optimiza el espacio mientras asegura una presentación atractiva y elegante.
- Todos los componentes de madera están tratados para resistir la humedad siendo aptos para el contacto con alimentos.
- Compatibles con nuestras cubetas GN.



**Bandeja Room Service**

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
67953	28,30	45x35	6	1



**Caja Cubiertos GN 1/1**

Ref	€	cm	U.Venta
67951	40,70	53x32,5	1



**Cubertero**

Ref	€	cm	h (cm)	U.Venta
67952	24,70	45x35	6	1



### Caja GN 1/1

Ref	€	Medidas	h (cm)	U.Venta
67914	25,40	53x32,5cm	4,5	1
67918	29,20	53x32,5cm	8,5	1
67916	39,90	53x32,5cm	16,5	1



### Caja GN 1/2

Ref	€	Medidas	h (cm)	U.Venta
67924	16,90	26,5x32,5cm	4,5	1
67928	20,50	26,5x32,5cm	8,5	1
67926	24,70	26,5x32,5cm	16,5	1



### Caja GN 1/3

Ref	€	Medidas	h (cm)	U.Venta
67934	14,50	32,5x17,6x6cm	4,5	1
67938	17,60	32,5x17,6x6cm	8,5	1



### Caja GN 2/4

Ref	€	Medidas	h (cm)	U.Venta
67944	17,60	53x16,2cm	4,5	1
67948	21,90	53x16,2cm	8,5	1



FE  
Iron

### Soporte recto

Ref	€	cm	U.Venta
67920	22,90	32,5x26,5 (GN 1/2)	1
67910	28,00	53x32,5 (GN 1/1)	1



FE  
Iron

### Soporte Inclinado

Ref	€	cm	U.Venta
67921	22,90	32,5x26,5 (GN 1/2)	1
67911	28,00	53x32,5 (GN 1/1)	1



MF  
Melamine

### Bandeja mármol white melamina

Ref	€	cm	U.Venta
63076	21,20	32,5x17,6 (GN 1/3)	1
63077	34,90	32,5x26,5 (GN 1/2)	1
63079	31,20	53x16,5 (GN 2/4)	1
63078	67,60	53x32,5 (GN 1/1)	1



MF  
Melamine

### Bandeja mármol black melamina

Ref	€	cm	U.Venta
63096	21,20	32,5x17,6 (GN 1/3)	1
63097	34,90	32,5x26,5 (GN 1/2)	1
63099	31,20	53x16,5 (GN 2/4)	1
63098	67,60	53x32,5 (GN 1/1)	1



100%  
Pizarra-Slate

### Bandeja pizarra

Ref	€	cm	U.Venta
61223	4,60	32,5x17,6 (GN 1/3)	1
61222	6,90	32,5x26,5 (GN 1/2)	1
61224	7,80	53x16,5 (GN 2/4)	1
61221	15,60	53x32,5 (GN 1/1)	1

# Chafing dish



- Diseño elegante, práctico y funcional.
- Fabricada en acero inoxidable de gran calidad.
- Carcasa fabricada en polipropileno (69680).
- Panel de control digital para controlar la temperatura real y la temperatura programada (ajustable entre los 20°C y los 80°C).
- Tapa de acero inoxidable con apertura central y orificio para apoyar el cazo (69680).
- Su tapa de vidrio templado con sistema de cierre SoftClosing incluye un tirador con aislamiento térmico (69681-69682).
- Recipiente y tapa fabricadas en acero inoxidable, totalmente extraíbles que garantizan que sea cómodo a la hora de llenarlo y muy fácil de limpiar (69680).
- Incluye una cubeta extraíble de gran capacidad (GN 1/1) fabricada en acero inoxidable (69681).
- Incluye una cubeta extraíble de gran capacidad (GN 2/3) fabricada en acero inoxidable (69682).
- Ligero y fácil de transportar.
- Pies de goma antideslizantes para mayor estabilidad.



## Chafing Dish Sopa Noir

Ref	€	W	L	h(cm)	Rango temperatura	U.Venta
69680	229,40	400	3,2	35	20°C - 80°C	1



## Chafing Dish GN 1/1 Noir

Ref	€	W	L	h(cm)	Rango temperatura	U.Venta
69681	292,10	600	6,0	20	20°C-80°C	1

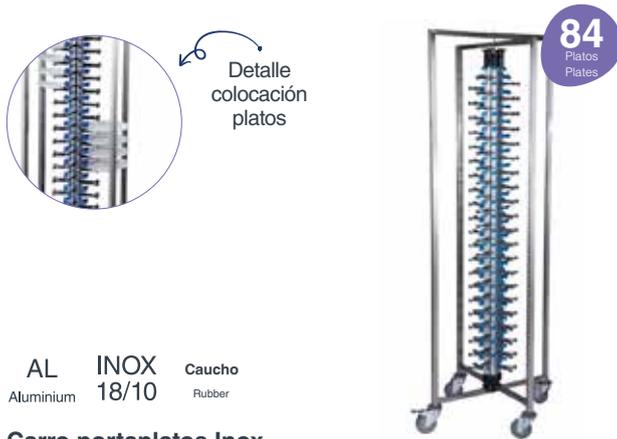
## Chafing Dish GN 2/3 Noir

Ref	€	W	L	h (cm)	Rango temperatura	U.Venta
69682	274,40	600	4,0	20	20°C - 80°C	1

# Carros portaplatos



- Ideal para hostelería, restaurantes, bares, cocinas, catering, hoteles, etc.
- Solución eficiente y práctica para el proceso de emplatado.
- Versátil; su sistema de sujeción permite adecuar diferentes tamaños y formas.
- Platos compatibles de  $\varnothing 15$ - $\varnothing 32$ cm. Bandejas de hasta 32 cm de longitud.
- La sujeción es extremadamente firme evitando deslizamientos y roturas.
- Apila de forma cómoda y sencilla gran cantidad de platos. Capacidad para 84 platos.
- Estructura de hierro con un acabado pintado en negro.
- Soporte intermedio para un mejor manejo y transporte.
- Fácil de transportar. 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Se suministra desmontado.

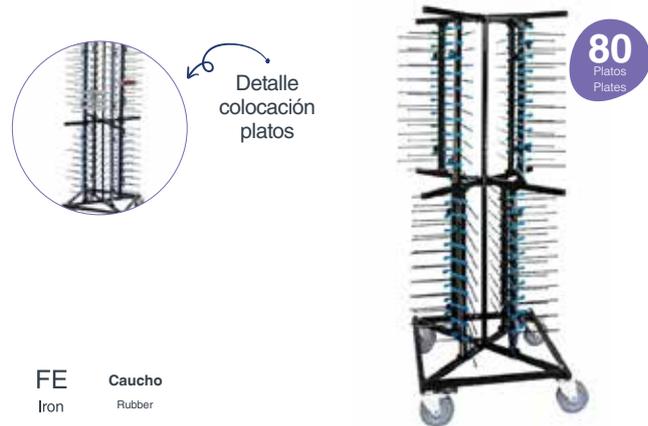


AL INOX  
Aluminium 18/10  
Caucho  
Rubber

## Carro portaplatos Inox

Ref	€	cm	Capacidad	U.Venta
66552	<b>934,10</b>	73x73x191	84 platos	1

- Ideal para hostelería, restaurantes, bares, cocinas, catering, hoteles, etc.
- Solución eficiente y práctica para el proceso de emplatado.
- Versátil; su sistema de sujeción permite adecuar diferentes tamaños y formas.
- Platos compatibles de  $\varnothing 15$ - $\varnothing 32$ cm. Bandejas de hasta 32 cm de longitud.
- La sujeción es extremadamente firme evitando deslizamientos y roturas.
- Apila de forma cómoda y sencilla gran cantidad de platos. Capacidad para 80 platos.
- Estructura de hierro con un acabado pintado en negro.
- Soporte intermedio para un mejor manejo y transporte.
- Fácil de transportar. 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Se suministra desmontado.

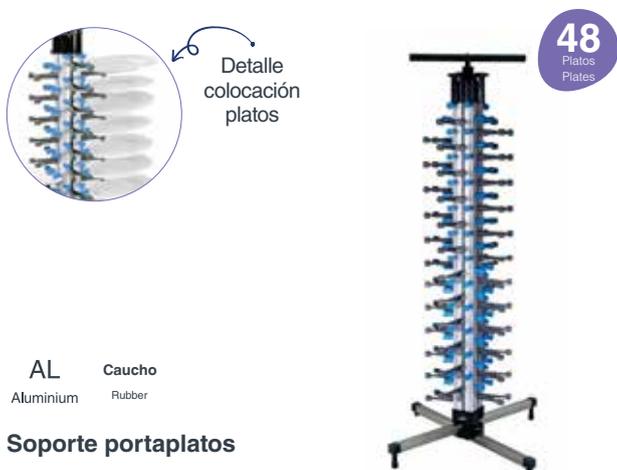


FE Caucho  
Iron Rubber

## Carro portaplatos Black

Ref	€	cm	Capacidad	U.Venta
66551	<b>865,70</b>	58x58x174,5	80 platos	1

- Ideal para hostelería, restaurantes, bares, cocinas, catering, hoteles, etc.
- Solución eficiente y práctica para el proceso de emplatado.
- Base sólida que asegura la estabilidad del soporte, evitando caídas y asegurando un manejo seguro de los platos.
- Regulable en cada columna independientemente, para ajustarse a la altura del plato consiguiendo una perfecta sujeción.
- Fácil de transportar.
- Platos compatibles de  $\varnothing 10$  -  $\varnothing 32$  cm. Bandejas de hasta 32 cm de longitud.
- Permite apilar de forma cómoda y sencilla gran cantidad de platos.
- Capacidad para 48 platos.
- Se suministra desmontado.

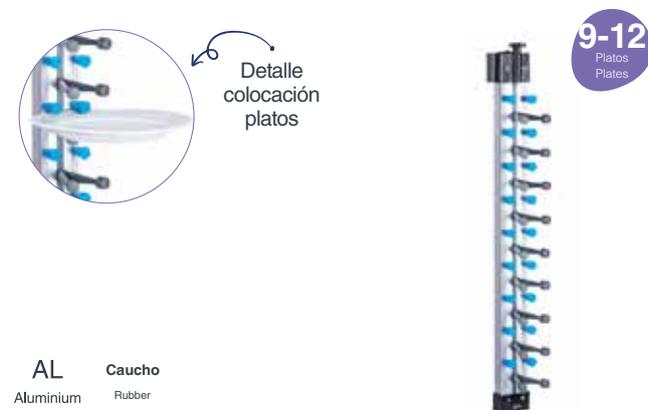


AL Caucho  
Aluminium Rubber

## Soporte portaplatos

Ref	€	cm	Capacidad	U.Venta
66553	<b>342,70</b>	55x55x113	48 platos	1

- Ideal para hostelería, restaurantes, bares, cocinas, catering, hoteles, etc.
- Solución eficiente y práctica para el proceso de emplatado.
- Estable y seguro. Ahorra espacio.
- Ajuste de altura de platos mediante regulador superior de rosca.
- La sujeción es extremadamente firme evitando deslizamientos y roturas.
- Fijación en pared mediante tornillería (incluida), permite un aprovechamiento óptimo del espacio
- Platos compatibles de  $\varnothing 10$  -  $\varnothing 32$  cm. Bandejas de hasta 32 cm de longitud.
- Capacidad para 9 platos.



AL Caucho  
Aluminium Rubber

## Soporte platos pared

Ref	€	cm	Capacidad	U.Venta
66556	<b>167,90</b>	12x10x81	9 platos	1
66557	<b>191,80</b>	12x10x101,5	12 platos	1



# Freidora eléctrica Intact

INOX  



- Freidora eléctrica fabricada en acero inoxidable.
- Ideal para freír una gran variedad de fritos, patatas, alitas, etc.
- Calentamiento rápido y eficaz: Resultados perfectos en muy poco tiempo gracias a su potencia de 3270 W.
- Gran capacidad: Cubeta extraíble de 4,2 L con marcas de capacidad.
- Temperatura regulable hasta 190°C.
- Temporizador: Preestablece el tiempo de fritura deseado.
- Máximo control: Tapa con ventana para controlar la fritura y evitar salpicaduras. Dispone de un filtro anti-olores que evita el olor a aceite una vez cocinado.
- Cestillo con mango termorresistente con sistema de fijación para escurrir el aceite en la cubeta.
- Totalmente desmontable para facilitar su limpieza.

### Temperatura constante

La sonda de control de temperatura mantiene la temperatura del aceite constante en el valor preestablecido.



### Protección contra sobrecalentamiento

Dispone de una sonda de control de temperatura que asegura que la temperatura del aceite no exceda el límite preestablecido.

Ref	€	W	L	Temperatura	U.Venta
69447	89,90	3270	4,2	190° max	1

# Freidora eléctrica Vue

INOX   



- Freidora eléctrica con diseño compacto fabricada en acero inoxidable.
- Ideal para freír una gran variedad de fritos, patatas, alitas, etc. Consigue resultados crujientes por fuera y jugosos por dentro.
- Calentamiento rápido y eficaz: Resultados perfectos en muy poco tiempo gracias a su potencia de 1600W.
- Cubeta interior de 2,50 L con marcas de capacidad y recubrimiento antiadherente 100% libre de PFOA.
- Temperatura regulable hasta 190°C.
- Temporizador: Preestablece el tiempo de fritura deseado hasta 30min.
- Máximo control: Tapa con ventana para controlar la fritura y evitar salpicaduras. Dispone de un filtro anti-olores que evita el olor Wa aceite una vez cocinado.
- Cestillo con mango abatible con apertura y cierre bloqueo y sistema de fijación de la cesta para escurrir el aceite.

Ref	€	W	L	Temperatura	U.Venta
69448	82,40	1600	2,5	190° max	1



# Cafetera automática Sabore



- Cafetera superautomática compacta y diseñada para los amantes del café recién molido.
- Disfruta del café recién hecho con grano molido.
- Se puede ajustar la cantidad de café para cada una de las 3 funciones.
- Molinillo ajustable de muelas cónicas: 15 niveles de molienda. Ajusta el grano de molienda a tu gusto.
- Gran capacidad: Hasta 180 gramos de café y depósito de agua de 1,5L.
- Calentamiento ThermoBlock: Sistema eléctrico de calentamiento del agua ultra rápido. Disfruta de un café recién molido al instante.
- Doble salida de café regulable en altura desde 8,5 cm hasta 11,5 cm.
- AutoClean System: Sistema de limpieza automático.
- Molinillo y depósito para residuo totalmente accesible: facilita su limpieza.
- Incluye vaporizador para calentar y espumar la leche o calentar agua para infusiones.
- Pantalla intuitiva táctil.



Calentamiento ThermoBlock



15 niveles de molienda



AutoClean system



Incluye vaporizador

Ref	€	W	Capacidad	Capacidad contenedor	Presión	Medidas	U.Venta
69435	554,10	1350	1,5L	180g	20 bar	44x19x32 cm	1

# Sous Vide Master



- Carcasa fabricada en acero inoxidable 18/10.
- Resistente, robusto y duradero, garantiza un rendimiento profesional.
- Diseñado para profesionales; especialmente para su uso en restaurantes, bares, hoteles, etc.
- Gran efectividad y máxima precisión: garantiza resultados excepcionales en cada plato.
- Control preciso de la temperatura: El caudal de la bomba de agua permite calentar recipientes de hasta 80 litros consiguiendo una temperatura uniforme en toda su área. Preservando así las cualidades del producto y realizando su sabor y textura.
- Interfaz intuitiva.
- Alarma de bajo nivel de agua y desconexión automática.
- Portátil, compacto y muy fácil de transportar.
- Pinza de sujeción apta para cualquier recipiente.
- Máxima impermeabilidad gracias a su sistema IPX7.



**Control preciso de temperatura**  
El caudal de la bomba de agua permite calentar recipientes de hasta 80 litros consiguiendo una temperatura uniforme en toda su área

Ref	€	W	Caudal bomba	Temperatura	Capacidad	Tiempo	U.Venta
69592	526,20	2300	10 L/min	5°C-95°C	80L	99 h	1



Brand of the Stars · Since 1949

**Lacor Menaje Profesional, S.L.**  
Bº San Juan, s/n -Apdo. 18  
20570 Bergara (Gipuzkoa), Spain  
Tel.: (Nacional) 943.76.90.30  
Tel.: (Export) +34 943.76.91.74  
comercial@lacor.es / export@lacor.es  
Grupo Marcos Larrañaga y Cia



[www.lacor.es](http://www.lacor.es)