

CATÁLOGO 2025



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

FOODIES

COCINA

PASTELERÍA



**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

1887

Esta historia comienza dos años antes de la construcción de la Torre Eiffel. París se está convirtiendo en el centro de la creación mundial. La gastronomía francesa se desarrolla y despierta la curiosidad de los gourmets y chefs de todo el mundo.

Los postres, cada vez más sofisticados, se convierten en los símbolos ineludibles del gourmet para grandes ocasiones. Un empresario visionario, ETIENNE GOBEL, apuesta por el hecho de que este entusiasmo por la pastelería no ha hecho más que empezar y se lanza a la fabricación de moldes para pasteles, de cobre y hojalata. El éxito es inmediato e internacional. Pronto su espacio parisino se quedó pequeño e instala su fábrica en Turena, donde sigue en la actualidad y donde continúa la tradición.

1947

Sesenta años después, Francia está en plena reconstrucción. Las verduras vuelven a los platos de los habitantes y en especial la patata. Establecida como una de las joyas de la gastronomía francesa en el siglo XIX, los restauradores esperaban su regreso.

Uno de ellos pidió a un amigo mecánico que imaginara un aparato para facilitar la preparación del puré. LOUIS TELLIER acepta el reto e inventa el primer molinillo de verduras profesional del mundo. ¡Una revolución en la cocina! Ingenioso inventor, este antiguo marinero veterano de la Primera Guerra Mundial, multiplicó el éxito en su fábrica del extrarradio de París. Actualmente, la fábrica sigue a la vanguardia de la innovación.

Un año antes y en las mismas circunstancias, se inventó a orillas del lago Lemán, en Thonon-les-Bains, el cortador de verduras manual de acero : había nacido la Mandolina Bron, que recorrió el mundo de las grandes cocinas profesionales. En más de siete décadas, la fábrica BRON vio el nacimiento de muchos inventos importantes y se especializará en la cocina amistosa con en particular, los tradicionales aparatos de raclette Alpage® y Brézière®.

EN LA ACTUALIDAD

Ahora con el nombre de LOUIS TELLIER, el Grupo continúa la gran historia de la cocina francesa a través de sus innovaciones y sus dos marcas emblemáticas :

LOUIS TELLIER para la preparación culinaria y la cocina foodies, GOBEL para los utensilios y moldes de pastelería.

Presentes en más de noventa países, estas marcas acompañan, como siempre, el placer de lo hecho a mano.

**LOUIS TELLIER**

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LOUIS TELLIER EN CIFRAS

**+ DE 100 EMPLEADOS****+ DE 135 AÑOS
DE EXPERIENCIA****2 FÁBRICAS EN FRANCIA**Certificadas EPV
«Empresa Patrimonio Vivo»**1 SERVICIO POSTVENTA**

Provisión de 1.500 repuestos

**1 CENTRO LOGÍSTICO**

Centralizado en JOUÉ-LÈS-TOURS (37)

**+ DE 3 500 REFERENCIAS****1 ESPACIO
PROFESIONAL DIGITAL**www.louistellier.fr**1 SHOW ROOM /
CENTRO DE FORMACIÓN**

Situado en JOUÉ-LÈS-TOURS

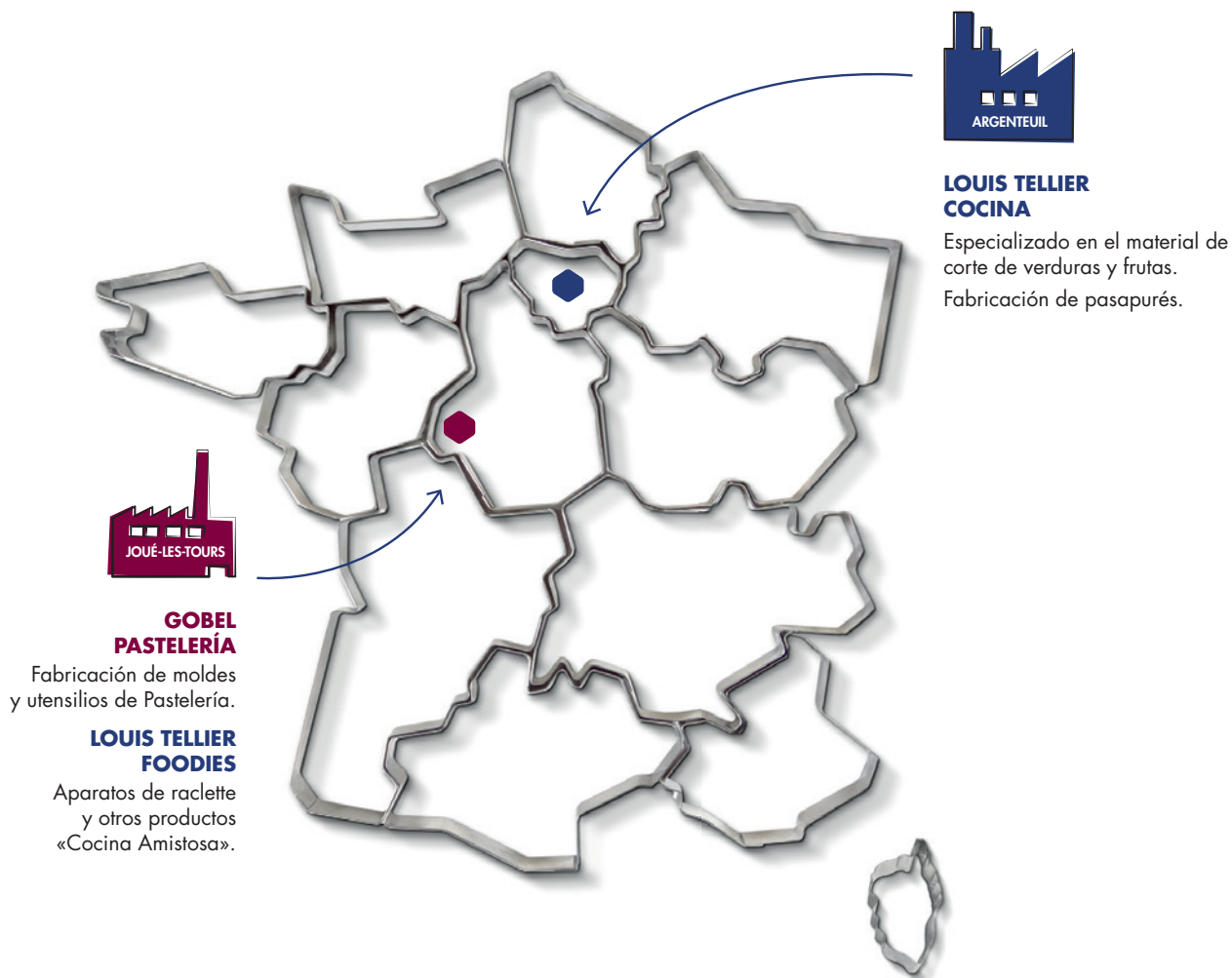
**EXPORTACIÓN
A MÁS DE 90 PAÍSES****1 FILIAL en CANADÁ/EE. UU.**Oficina y Logística en
BOUCHERVILLE (QUEBEC)



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

2 TALLERES DE PRODUCCIÓN 3 «SABER HACER» : COCINA - PASTELERÍA - FOODIES



LOUIS TELLIER COCINA

Especializado en el material de corte de verduras y frutas.
Fabricación de pasapurés.



GOBEL PASTELERÍA

Fabricación de moldes y utensilios de Pastelería.

LOUIS TELLIER FOODIES

Aparatos de raclette y otros productos «Cocina Amistosa».



Los 2 centros de producción del Grupo Louis Tellier están certificados EPV (Empresa del Patrimonio Vivo). Este sello, auténtica marca de reconocimiento del Estado, se creó para distinguir a las empresas francesas con un saber hacer artesanal y a industriales de excelencia.



Los principales productos de procesado en fresco fabricados en los talleres LOUIS TELLIER están certificados NF. Expedida por un organismo independiente e imparcial, la certificación NF acredita la conformidad de los productos o servicios con los documentos normativos nacionales, europeos e internacionales correspondientes, como normas, completadas, llegado el caso, por especificaciones técnicas que refuerzan el nivel de calidad de la certificación.



El Grupo LOUIS TELLIER es miembro del SYNETAM, organización que agrupa y representa a los fabricantes de equipamientos de cocina. Los miembros del SYNETAM se seleccionan rigurosamente en base a criterios estrictos. Adoptan un enfoque responsabilidad social y ambiental.



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

- COCINA -



LOUIS TELLIER es sin ninguna duda el especialista de la preparación culinaria a través de una amplia gama de equipos productivos, innovadores y creativos, adaptados a las necesidades de las cocinas profesionales, tanto para las colectividades como para la restauración tradicional y las actividades gastronómicas.

Se trata de más de **300 innovaciones para el corte de frutas y verduras en todas sus formas**, algunas de ellas convertidas en auténticas herramientas icónicas.



Una oferta completa de aparatos de medición fiables y precisos. Estancas, mecánicas o electrónicas, nuestras balanzas cubren todas las necesidades y nuestros termómetros todas las tecnologías (infrarrojos, sonda de temperatura, etc.).



Una amplia gama de abrelatas eléctricos o manuales profesionales de eficacia demostrada para mejorar la productividad diaria. De las cocinas escolares a las residencias de la tercera edad, pasando por las cocinas colectivas y los hospitales, nuestros abrelatas conformes con las normas NF responden perfectamente a las exigencias de los profesionales en materia de higiene.

LOUIS TELLIER sigue innovando y ampliando su oferta en utensilios de cocina, con el compromiso de aportar las soluciones más adaptadas para responder a las exigencias técnicas de cada uso y facilitar cada tarea con la precisión y respetando el producto.

LOUIS TELLIER SE COMPROMETE A PRODUCIR Y PROPONER UTENSILIOS
ELIGIENDO LA MEJOR CALIDAD DE MATERIALES, DURADEROS Y SALUDABLES.



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

- FOODIES -



LOUIS TELLIER también es una gama de aparatos de Cocina Sencilla de calidad profesional para una utilización en interior o exterior, en función del material o la especialidad.



BRASERO – BARBACOA DE MESA

Barbacoa de mesa profesional de carbón, de calidad, funcional y sencilla.



Brezières

RACLETTE

En la pura tradición montañesa, LOUIS TELLIER diseña y distribuye una completa gama de aparatos de raclette.

3 tipos de aparatos en función de la porción de queso elegida (¼ de rueda, ½ rueda o lonchas finas):

La **Brezière** (¼ de rueda) o el **Alpage** (½ rueda), disponibles en las siguientes versiones:

- El Original, color bronce texturado para un estilo tradicional
- La Basalte, color negro texturado para un estilo moderno
- El Inox, con empuñaduras de haya maciza, para un estilo clásico elegante



Alpage

El aparato de raclette con 4 sartenes

(queso en lonchas)

- Totalmente de acero inoxidable, de una calidad profesional, es robusto y duradero, tiene una toma que permite conectar varios aparatos.



PIEDRA DE COCCIÓN CON O SIN SOPORTE

Piedra ollar natural para calentar en el horno (300°C).



PLANCHETTAS

Placa cerámica, quemadores de calentamiento (alcohol gelificado).



HORNO DE LEÑA

Para carnes a la parrilla, pizzas, pescados, guisos, panes, repostería... Cocción con leña, pellets o carbón.

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace le fait main



- PASTELERÍA -



Desde hace 135 años, GOBEL fabrica utensilios y moldes de pastelería, destinados a los profesionales de las actividades gastronómicas y a prestigiosas tiendas especializadas, en más de 90 países.

GOBEL cubre todas las necesidades de los profesionales de la panadería-pastelería con un compromiso: aportar una solución para cada creación, cada receta o especialidad, respetando el producto y ofreciendo materiales de calidad duraderos y saludables.

MOLDES DE PASTELERÍA

Los moldes de pastelería, las placas para pasteles y panes GOBEL disponibles en hojalata, antiadherente y Obsidian, se fabrican en nuestro centro de Joué-lès-Tours (37).



La hojalata: este material ecológico 100% reciclable y saludable ofrece una conductividad excepcional. Nuestros moldes de hojalata, que garantizan un resultado gustativo inigualable, son conocidos por hacer que las masas queden crujientes y doradas por fuera y esponjosas por dentro.

Antiadherente: de calidad profesional, garantizado sin PFAS, con un revestimiento de dos capas, este material es mucho más eficiente que el de una sola capa y garantiza un desmoldado perfecto. Su capa superior cargada de mica hace que sea muy resistente a la abrasión.

Obsidiana: innovación tecnológica, la Obsidiana es un nuevo revestimiento aún más eficiente. Es la excelencia del antiadherente, reforzado con cerámica para una mayor resistencia. 10 años de garantía contra cualquier alteración.

Acero inoxidable: GOBEL ofrece una amplia gama de productos de acero inoxidable «Fabricado en Francia» gruesos, sólidos, resistentes y fáciles de limpiar: círculos, moldes para flanes, marco para tartas ópera, bandejas de bizcochos genoveses, bollos especiados, cortadores, boquillas, etc.

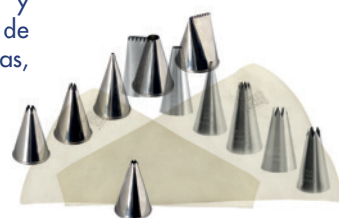
PLACAS DE PASTELERÍA

Las placas de pastelería de GOBEL, indispensables para la cocción en horno, están disponibles en acero inoxidable alimentario, aluminio y aluminio con revestimiento antiadherente. También sirven como soportes de preparación y almacenamiento en armarios frigoríficos y cámaras de fermentación.



UTENSILIOS

GOBEL también ofrece una amplia gama de utensilios y accesorios de ayuda a la pastelería: boles, cubetas, tapetes de cocción y preparación, sifones, boquillas y mangas pasteleras, rodillos, espátulas, brochas, etc.



CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

SI	NO	INOX	ANTIADHERENTE	HOJALATA	ALUMINIO	ALUMINIO recubierto antiadherente
						
Lave los moldes con líquido lavaplatos sin usar una esponja abrasiva y séquelos bien						
Apto por lavavajillas						
Posibilidad de poner en el congelador						
Corte directo dentro con un objeto filoso						

CONSEJOS DE COCINA

SI	NO	INOX	ANTIADHERENTE	HOJALATA	ALUMINIO	ALUMINIO recubierto antiadherente
						
Se puede poner en baño maría						
Se puede poner en la llama directamente						
Temperatura máxima de cocción		300°C 570°F	250°C 480°F	250°C 480°F	250°C 480°F	250°C 480°F

LEYENDA CATÁLOGO

Este nuevo formato de catálogo reúne la principal información técnica para responder con precisión a las preguntas y necesidades de sus clientes. Descubra a continuación las claves para la leyenda de los pictogramas.



LEYENDA DE LOS PICTOGRAMAS UTILIZADOS



Nuevo catálogo



Mejor venta gama

ORIGEN



FRANCE



JAPÓN

CERTIFICACIONES Y NORMAS



NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Signo de reconocimiento, la certificación NF es el resultado de un enfoque voluntario de profesionales decididos a adquirir auténticos compromisos con sus clientes. Ofrece una garantía de la calidad y seguridad de los productos que llevan esta certificación. La marca "NF Hygiène Alimentaire" expedida por AFAQ AFNOR CERTIFICATION, 93571 la plaine Saint-Denis Cedex, Francia, certifica la conformidad con la normativa NF 031 para la aptitud para la limpieza.



NSF INTERNATIONAL

NSF International (National Sanitation Foundation) es un estándar de salud pública independiente de los Estados Unidos. Organiza y desarrolla estándares, certificación de productos, pruebas, auditorías, educación ambiental y servicios de gestión de riesgos ambientales y de salud pública. El Logo en la ficha técnica o empaque sirve como información de si el producto está etiquetado o no, el producto no recibe una referencia específica, solo la lista NSF sirve como prueba con el Nombre y/o Referencia del fabricante.



ÍNDICE IP DE ESTANQUEIDAD
Agua y polvo.



APPCC

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es un método de trabajo para controlar la seguridad sanitaria de los productos alimenticios y garantizar la higiene en la cocina. Los productos se desarrollan teniendo en cuenta el procedimiento APPCC, en particular por su buena aptitud para la limpieza.

CARACTERÍSTICAS

Longitud en cm

Alto en cm

Espesor en mm

Ancho en cm

Capacidad

Equipamientos incluidos

Material

Información específica

Diámetro en cm

Peso neto en kg o g

Display disponible

Productividad /rendimiento

Productos complementarios

Específico para los aparatos eléctricos y electrónicos

Potencia

Adaptador de corriente

Tipo de pilas y cantidades incluidas

Específico para las balanzas y termómetros

Rango de temperatura

Pesaje

Precisión



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

COMPROMISOS RSE

El Grupo Louis Tellier se compromete en temas inscritos en el corazón de los desafíos de sostenibilidad y generadores de crecimiento:

ACELERAR LA TRANSICIÓN AMBIENTAL



- Descarbonizar, preservar los recursos y la biodiversidad.
- Responder a la demanda de los consumidores y las autoridades públicas en materia de productos eco-diseñados y de sobriedad.
- Responder a las exigencias reglamentarias y contrarrestar el aumento de los costos de la energía, las materias primas y el transporte.

GARANTIZAR LA COMPETITIVIDAD DE NUESTRA FABRICACIÓN FRANCESA

- Reforzar nuestra independencia: crear valor localmente, reindustrializar.
- Preservar las capacidades de producción, el saber hacer, así como el vínculo social y el empleo.
- Reducir los costos de transporte y el consumo de energía.



DESARROLLAR LA INCLUSIÓN



- Comprometernos con la inclusión, dando acceso al trabajo, en particular, a personas en situación de discapacidad.
- Mejorar el bienestar de cada persona en la empresa. Ayudar a cada colaborador a alcanzar su máximo potencial.
- Dar acceso a la formación. Fomentar la adaptación de competencias y la autonomía de nuestros colaboradores.



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN

LAS INICIATIVAS EMPRENDIDAS

TRANSICIÓN AMBIENTAL

- **Promoción de energías verdes**
por ejemplo, instalación de solares en el sitio de Joué-lès-Tours
- **Digitalización**
- **Cálculo y publicación del balance de carbonoé** (alcances 1, 2, 3)
- **Eco-diseño**
- **Valorización de residuos**



FABRICACIÓN FRANCESA



- **Circuito corto** de suministro en la cadena de producción
- **Compras responsables**
- **Internalización del saber hacer**
(por ejemplo: corte láser)
- **Apoyo al empleo local**

RESPONSABILIDADES SOCIAL Y SOCIETAL

- **Ergonomía** de los puestos de trabajo
- Política de **desarrollo de competencias**
- Subcontratación del ensamblaje de una parte de nuestros productos a **estructuras locales** que emplean a personas en situación de discapacidad



RESUMEN

PREPARACIÓN CULINARIA 16

FRUTAS Y VERDURAS	19
CARNES Y EMBUTIDOS	61
PASTA Y PIZZA	67
TERRINAS Y QUESOS	73
HUEVOS	77
PAN, BOCADILLOS Y TORTILLAS	79
ACCESORIOS DE CORTE	81
UTENSILIOS DE COCINA	86
ABRELATAS	93
BÁSCULAS Y TERMÓMETROS	103

COCCIÓN/MANTENIMIENTO TEMPERATURA 110

COCINA	113
--------	-----

CAFETERÍA/BAR/RECEPCIÓN 116

ZUMOS	119
ACCESORIOS DE BAR	120
DESAYUNO/RECEPCIÓN	123

SALA Y BUFFET 126

ACCESORIOS DE MESA	129
ACCESORIOS PARA EL BUFFET	130
ACCESORIOS DE SERVICIO	132
ACCESORIOS PARA PEDIDOS	133

CONSERVACIÓN 134

ENVASADORA AL VACÍO	137
DISPENSADORES	138
DESHIDRATADORES	139
ESPECIEROS	141

HIGIENE 144

DISPENSADORES	147
---------------	-----

FOODIES 150

RACLETES Y FONDUES	153
BRASEROS Y PLANCHAS	159
BROCHETAS	162
HORNO DE LEÑA EXTERIOR MARCEL	165

ANTIADHERENTE 168

BANDEJAS PARA PASTELES	171
MOLDES DE PAN Y BANDEJAS DE HORNEAR	174
MOLDES PLEGABLES PARA PATE	176
BRIOCHE	177
MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES	179
MOLDES MANQUE Y MILLASSON	184
MOLDES PARA GENOISE	186
MOLDES PARA SAVARIN, CHARLOTTE Y MÓDULOS TEMÁTICOS	187
MONOPORCIONES Y PASTELES	190
RECETAS Y PAQUETES DE KITS	192

ANTIADHERENTE OBSIDIAN 194

BANDEJAS Y MOLDES OBSIDIAN	197
----------------------------	-----

HOJALATA 202

BANDEJAS PARA PASTELES/PAN/PIZZAS	205
MOLDES PLEGABLES PARA PATE	208
MOLDES CAKE	208
BRIOCHE	209
MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES	211
MANQUE Y MILLASSON MOLDES	214
MOLDE PARA GENOISE Y MÓDULOS TEMÁTICOS	215
MONOPORCIONES Y PASTELES	217

ORIGINE 218

MOLDES ORIGINE BIODEGRADABLES	219
-------------------------------	-----

ACERO INOXIDABLE 220

AROS Y MARCOS	222
FORMAS DE ACERO INOXIDABLE	230
MARCO A OPERA Y GENOISE	235
MOLDES PARA TRONCOS DE NAVIDAD	237

BANDEJAS PARA PASTELERÍA 238

BANDEJAS PARA PASTELERÍA	241
--------------------------	-----

UTENSILIOS DE REPOSTERÍA 242

BOL PARA MEZCLAR	244
TELAS PARA HORNEAR Y RODILLOS DE REPOSTERÍA	245
BATIDORES MANUALES, ESPÁTULAS, CUCHARAS Y PINCELES	247
MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS	251
SIFONES Y RECAMBIOS	261
ESPATULA Y CORTAPASTA	262
CORTAPASTA	264
TAMICES, ESPOLVOREADORES, MEDIDORES Y CHINOS	267
OTROS UTENSILIOS	271

EXPOSITORES Y SOPORTE DE VENTAS 274

EXPOSITOR, CABALLETTE, REGARGA RECETAS Y POSTER	276
---	-----

CONTACTO

Louis Tellier SAS

+33 (0)1 34 11 38 38

info@louistellier.fr

Sede de la empresa : 116 Quai de Bezons
95100 Argenteuil – Francia

Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare
37300 Joué-lès-Tours – Francia

WEB

Siga nuestras noticias



www.louistellier.fr

En LouisTellier.fr podrá consultar las vistas despiezadas, las instrucciones y las fichas técnicas buscando por la referencia del artículo.

VÍDEOS

Escanee el CÓDIGO QR* con su smartphone o su tableta : el video se abre directamente.

Acceda también a todos nuestros videos en el canal de YouTube Groupe Louis Tellier.

* Puede descargar la aplicación gratuita dedicada (Flashcode, QR Code Reader, QR Code, etc.)

¡Haga la prueba aquí!





PREPARACIÓN CULINARIA

FRUTAS Y VERDURAS 19

- Pasapurés 19
- Puré y coulis 22
- Mandolinas 25
- Cortador de patatas fritas 31
- Cortadoras de tomates y cítricos 37
- Corta lechuga 38
- Cortadoras de verduras y hierbas aromáticas 41
- Peladores 49
- Escultura de frutas y hortalizas 51
- Cortadoras de manzanas y cítricos 53
- Corte de frutas exóticas 57

CARNES Y EMBUTIDOS 61

- Picadora y embutidora 61

PASTA Y PIZZA 67

- Máquinas y accesorios para pasta 67
- Accesorios de pizza 70

TERRINAS Y QUESOS 73

HUEVOS 77

PAN, BOCADILLOS Y TORTILLAS 79

ACCESORIOS DE CORTE 81

- Tablas 81
- Guante de protección, afiladores, tijeras 85

UTENSILIOS DE COCINA 86

- Espátulas y cucharas de haya 86
- Espátulas y cucharas compuestas 87
- Inox 88

ABRELATAS 93

- Eléctrico 93
- Manuales 97

BÁSCULAS Y TERMÓMETROS 103

- Básculas 103
- Termómetros 107

PASAPURÉS PROFESIONAL N.º 5



Las rejillas de
Ø 1 y 1,5 mm:
para salsas
y coulis.



Las rejillas de
Ø 2 y 3 mm:
para purés,
sopas y compotas.



Las rejillas de
Ø 4 mm:
para sopa de pescado y
verduras fibrosas como
puerros y espinacas.



En 1947, Louis Tellier revolucionó el mundo de la cocina creando el primer pasapurés profesional.

El molinillo triturador LT cosechó rápidamente un gran éxito entre los restauradores. Disponible en modelo reducido, el molinillo LT pone los purés, las sopas, las compotas y los coulis al alcance de todas las manos.

Igual de eficaz y robusto, en el año de su 65.º aniversario, el pasapurés N.º 5 contribuyó al récord del puré de patatas más grande del mundo, establecido el 29 de septiembre de 2012, según la célebre receta de Joël Robuchon.

PASAPURÉ N°3 ESTAÑADO 31 CM

Pasapuré semiprofesional.

 < 20 personas 3 rejillas incluidas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm Acero estañado 1,5 kg/mn

LOUIS TELLIER

Réf.				
S3	35	23	31	1,5



REJILLAS ESTAÑADAS PARA PASAPURÉ N°3

Ø 1,5 mm para coulis , Ø 2,5 mm para purés , 4 mm oval para mozzarella.
Adaptadas a los pasapurés estañado n°3, intercambiables. Acero estañado 1,5 kg/mn

LOUIS TELLIER

Réf.						
S3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	S3
S3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	S3
S3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	S3



PASAPURÉ N°3 INOX 31 CM

Pasapuré semiprofesional.

 < 20 personas 3 rejillas incluidas : Ø 1,5 - 2,5 - 4 mm Acero inoxidable 1,5 kg/mn

LOUIS TELLIER

Réf.				
X3-F	35	23	31	1,7



REJILLAS PARA PASAPURÉ N°3

Ø 1,5 mm para coulis , Ø 2,5 mm para purés , 4 mm oval para mozzarella.
Adaptadas a los pasapurés inox n°3, intercambiables. Acero inoxidable 1,5 kg/mn

LOUIS TELLIER

Réf.						
X3015	14	14	2	0,06	Ø 1,5 mm	X3-F
X3025	14	14	2	0,06	Ø 2,5 mm	X3-F
X3040	14	14	2	0,06	Ø 4 mm	X3-F



PASAPURÉ 24 CM

Permite preparar coulis, compotas y purés con facilidad. Equipado con 3 rejillas de diferentes tamaños. Modelo de hogar.

 3 rejillas incluidas : 1,5 - 2,5 - 4 mm Acero inoxidable 1 kg/mn

LOUIS TELLIER

Réf.					
N3004X	40	17	24	0,95	Ø 24 cm



PASAPURÉ N°5 ESTAÑADO 37 CM

Modelo para restaurante. Doble aplastado para productividad máxima. Rejillas intercambiables.

- < 50 personas
- Acero estañado
- 5 kg/mn



Réf.					
M510	41	33	37	3,3	Con rejilla Ø 1 mm. Bajo demanda.
M515	41	33	37	3,3	Con rejilla Ø 1,5 mm. Bajo demanda.
M520	41	33	37	3,3	Con rejilla Ø 2 mm. Bajo demanda.
M530		41	33	37	3,3 Con rejilla Ø 3 mm
M540	41	33	37	3,3	Con rejilla Ø 4 mm. Bajo demanda.
M500	41	33	37	3,3	Sin rejilla

PASAPURÉ N°5 INOX 37 CM

Modelo para restaurante. Doble aplastado para productividad máxima. Rejillas intercambiables.

- < 50 personas
- Acero inoxidable
- 5 kg/mn



Réf.					
X510	41	33	37	3	Con rejilla Ø 1 mm. Bajo demanda.
X515	41	33	37	3	Con rejilla Ø 1,5 mm. Bajo demanda.
X520	41	33	37	3	Con rejilla Ø 2 mm. Bajo demanda.
X530		41	33	37	3 Con rejilla Ø 3 mm
X540	41	33	37	3	Con rejilla Ø 4 mm. Bajo demanda.
X500	41	33	37	3	Sin rejilla

REJILLAS ESTAÑADAS PARA PASAPURÉ N°5

Adaptadas a los pasapurés n°5 estañados, intercambiables.

- Acero estañado
- 5 kg/mn



Réf.					
M5010	20	20	8	0,6	Ø 1 mm
M5015	20	20	8	0,6	Ø 1,5 mm
M5020	20	20	8	0,6	Ø 2 mm
M5030	20	20	8	0,6	Ø 3 mm
M5040	20	20	8	0,6	Ø 4 mm


REJILLAS PARA PASAPURÉ N°5 INOX

Adaptadas a los pasapurés n°5 de inox, intercambiables.

- Acero inoxidable
- 5 kg/mn



Réf.					
X5010	20	20	8	0,65	Ø 1 mm
X5015	20	20	8	0,65	Ø 1,5 mm
X5020	20	20	8	0,65	Ø 2 mm
X5030	20	20	8	0,65	Ø 3 mm
X5040	20	20	8	0,65	Ø 4 mm



PASAPURÉ N°10 ESTAÑADO 39 CM

Para grandes cocinas. Permite elaborar salsas, purés, compotas o sopas sin esfuerzo y en grandes cantidades.

< 200 personas

Acero estañado

10 kg/mn



LOUIS TELLIER



Réf.	⏏	⏏	⏏	⏏	🔍
P1010	46	97	39	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 1 mm. Bajo demanda.
P1015	46	97	39	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 1,5 mm. Bajo demanda.
P1020	46	97	39	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 2 mm. Bajo demanda.
P1030	46	97	39	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 3 mm
P1040	46	97	39	13	Sobre pie tubo. Con rejilla Ø 4 mm. Bajo demanda.
P1000	46	97	39	13	Sobre pie tubo. Sin rejilla

PASAPURÉ ELÉCTRICO INOX 37 CM

Molino eléctrico de acero inoxidable, ideal para todo tipo de preparación (sopa, salsa, puré). Te permite hacer 5 kg de preparación en 1 minuto. Con marcha atrás.

< 500 personas

Acero inoxidable

5 kg/mn

50/60 Hz - 600 W - 220 V



LOUIS TELLIER



Réf.	⏏	⏏	⏏	⏏	🔍
EX5M130	37	108	37	23,5	Monofásico. Con rejilla : Ø 3 mm. Bajo demanda.
EX5M100	37	108	37	23,5	Monofásico. Sin rejilla
EX5T100	37	108	37	23,5	Trifásico. Sin rejilla
EX5T130	37	108	37	23,5	Trifásico. Con rejilla: Ø 3 mm

REJILLA PARA PASAPURÉ ESTAÑADO N°10

Adaptadas a los pasapurés estañado n°10, intercambiables.

Acero estañado

10 kg/mn



LOUIS TELLIER



Réf.	⏏	⏏	⏏	⏏	🔍
P10010	22,5	22,5	10	0,8	Ø 1 mm
P10015	22,5	22,5	10	0,8	Ø 1,5 mm
P10020	22,5	22,5	10	0,8	Ø 2 mm
P10030	22,5	22,5	10	0,8	Ø 3 mm
P10040	22,5	22,5	10	0,8	Ø 4 mm

REJILLAS PARA PASAPURÉ ELÉCTRICO INOX

Adaptadas a los pasapurés eléctricos EX5, intercambiables.

Acero inoxidable

5 kg/mn



LOUIS TELLIER



Réf.	⏏	⏏	⏏	⏏	🔍
EX5010	20	20	8.5	0,5	Ø 1 mm
EX5015	20	20	8.5	0,5	Ø 1,5 mm
EX5020	20	20	8.5	0,5	Ø 2 mm
EX5030	20	20	8.5	0,5	Ø 3 mm
EX5040	20	20	8.5	0,5	Ø 4 mm

PRENSAPURÉ CON PALANCA

Con muescas para adaptarse sobre el recipiente. Con palanca.

3 rejillas incluidas : Ø 2 - 5 - 7 mm

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.				
N3024	31	10	12.5	0,62

PISÓN TAMIZ PRENSAPURÉ

Prensa perfectamente. Doble función: aplasta y prensa.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.				
N3025	10,5	9	25	0,26

MOLINO DE TOMATE ELÉCTRICO

Prensa de tomates y frutas equipada con motor eléctrico.

Cuerpo de acero fundido, acero inoxidable y resina acetálica



Réf.				
CT3X-EL	50	23	32	10

EXTRACTOR DE JUGO MANUAL

Exprimidor/molino de tomate manual grande. Separa el jugo de las pieles, pepitas y residuos.

Rejilla Ø 1 mm. Fijación de abrazadera.

PP, aluminio, acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.					
N3031	22	35	50	1,84	Ø 21 cm

KIT 3 REJILLAS PARA EXTRACTOR DE JUGO MANUAL

Separa el jugo de las cascara, pepitas y residuos. Ø6 mm: calabaza, Ø3 mm: uvas y Ø1,1 mm: tomates y frutos rojos.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.					
N3032	15	15	13.5	0,8	N3031



LA MANDOLINA PROFESIONAL BRON



Siempre lista para el uso

Buena estabilidad gracias **a los ganchos de sujeción**

Bloques **afiladores fijos**

Totalmente de acero inoxidable, cuchilla de acero templado, con afilado **Thiers**

Cuchilla ondulada para corte en rejilla

4 patines antideslizantes para una estabilidad perfecta

Grosor de rodajas y patatas rejilla **ajustable**

Nuestras mandolinas son ideales para:

- Rodajas y aros de frutas y verduras de diferentes grosores
- Aros en rejilla
- Patatas onduladas y rejilla
- Verduras en juliana
- Cabello de ángel
- Patatas paja, cerilla y fritas

Opcional: el carro protector y el empujador de seguridad

MANDOLINA PROFESIONAL CON CARRO - PEINE 3 & 10 MM

Para rodajas lisas o gofradas, palitos o juliana. Grosor regulable. Lisas o gofradas rodajas, patatas y juliana.

- Soporte de borde de mesa, 2 bloques cónicos integrados, hoja lisa, hoja en relieve
- Acero inoxidable



BEST SELLER

LT
LOUIS TELLIER

Réf.						
20638CHB	41	13,5	4,5	1,8		Carro con mango de plástico
20638CHBB	41	13,5	4,5	1,8		Carro con mango de madera

MANDOLINA PROFESIONAL SIN CARRO

Para rodajas lisas o gofradas, palitos o juliana. Grosor regulable. Lisas o gofradas rodajas, patatas y juliana.

- Soporte de borde de mesa, 2 bloques cónicos, hoja lisa, hoja en relieve Sin carro ni empujador
- Acero inoxidable



BEST SELLER

LT
LOUIS TELLIER

Réf.						
20638B	41	13,5	4,5	1,41		3 & 10 mm (pajas y papas)
20644B	41	13,5	4,5	1,44		3 & 7 mm (cerillos y pajas)
20660B	41	13,5	4,5	1,46		2 & 4,5 mm (pajas y juliana)

PULSADOR DE SEGURIDAD UNIVERSAL

Protege contra los cortes. Apropiado para corte gofrado.

- TRITAN



LT
LOUIS TELLIER

Réf.						
10201	14	14	5	9	0,11	Chef's mandolines, pro & super pro

CARRO PROTECTOR

Protege contra los cortes. Carro protector (empujador) no sirve para el corte gofrado.

- Acero inoxidable, mango de plástico o de madera



LT
LOUIS TELLIER

Réf.						
30300	17	12	6	0,37	Mango de plástico	Pro & Super pro Mandolines
30400	17	12	6	0,4	Mango de madera	Pro & Super pro Mandolines

MANDOLINA DEL CHEF

Para rodajas lisas o gofradas, palitos, juliana y cabello de ángel 1 - 2 - 4 - 7 y 10 mm. Grosor regulable. Reversible.

- Patatas y asas antideslizantes. 4 bloques cónicos intercambiables, hoja lisa, hoja en relieve. Empujador.
- Acero inoxidable y PP



LT
LOUIS TELLIER

Réf.					
15000	40	13,5	5,5	1,5	

MANDOLINA SUPER PROFESIONAL

Espesor regulable de rodajas y obleas. Rodajas lisas o repujadas, cabello de ángel, patatas fritas y juliana 1 - 2 - 4 - 7 y 10 mm.

- Soporte de borde de mesa, 5 bloques cónicos intercambiables, hoja lisa, hoja en relieve. Empujador.
- Acero inoxidable



LT
LOUIS TELLIER

Réf.					
25000	40	11,5	4	1,5	

LAS MANDOLINAS COMPACT-PRO



Empujador ergonómico
transparente (modelo registrado)

Acero inoxidable y PP

Ligero, manejable y
compacto

Grosor
de rodajas
ajustable

Cuchilla de Thiers
diagonal y alveolada
2 peines (4 y 10 mm) incluidos

BRONCP01



Mandolina de acero inoxidable y PP
sobre bandeja GN1:2
Ref.: BRONCP01



Mandolina totalmente de acero
inoxidable
Ref.: BRONCP02

Louis Tellier ha recurrido a su dilatada experiencia para diseñar la nueva gama de mandolinas Compact-Pro, la mezcla perfecta de la cultura francesa y nipona.

La mandolina Compact-Pro está perfilada, por lo que puede colocarse en 1 o 2 lados de un recipiente (bandeja GN1:1 o 1:2, ensaladera, cuenco, etc.) para cortes horizontales.

MANDOLINA COMPACT-PRO BASALTO

Ligera, manejable y compacta. Espesor de corte ajustable de 0,5 a 10 mm. Cuchilla diagonal en forma de panel. Juliana de 4 mm y virutas de 10 mm. Ideal para uso horizontal en bandejas GN1:1 o 1:2.

2 peines cónicos (4 - 10 mm). Empujador ergonómico. Pie antideslizante. Mango.

Acero inoxidable, PP



Réf.					
BRONCP01	38	11,5	4,5	0,7	Ancho 95 mm

PEINES PARA COMPACT-PRO

Para un corte perfecto. Fácil de montar.

Acero inoxidable, PP



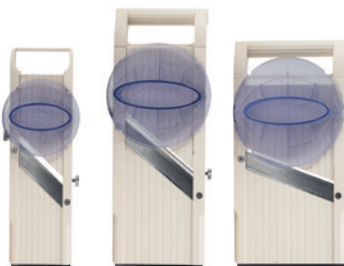
Réf.						
BCPE-1	14	2,3	2,5	0,04	1 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-2	14	2,3	2,5	0,03	2 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-4	14	2,3	2,5	0,02	4 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-7	14	2,3	2,5	0,02	7 mm	BRONCP 01 / BRONCP02
BCPE-10	14	2,3	2,5	0,02	10 mm	BRONCP 01 / BRONCP02

MANDOLINA JAPONESA - GAMA PREMIUM

Ancho de corte ajustable (hoja lisa) de 0,5 a 5 mm. Resistencia térmica : 70°C

Gran pie antideslizante, 1 empujador ergonómico y 3 peines de adelgazamiento (1 - 2 - 4 mm)

ABS, acero inoxidable



Réf.					
64JB	32	11	4	0,39	Ancho 65 mm
95JB	36,5	14,5	4,5	0,61	Ancho 95 mm
120JB	32,5	15	5	0,6	Ancho 120 mm

MANDOLINA COMPACT-PRO INOX

Ligera, manejable y compacta. Espesor de corte ajustable de 0,5 a 10 mm. Cuchilla diagonal en forma de panel. Juliana de 4 mm y virutas de 10 mm. Ideal para uso horizontal en bandejas GN1:1 o 1:2.

2 peines cónicos (4 - 10 mm). Empujador ergonómico. Pie plegable, extraíble y antideslizante. Mango.

Acero inoxidable



Réf.					
BRONCP02	39	16	4,5	1,25	Ancho 95 mm

PULSADOR DE SEGURIDAD PARA COMPACT-PRO

Uso seguro de las mandolinas COMPACT-PRO. Protector de mano ergonómico (diseño registrado). Pulsador transparente para ver el corte.

PP transparente



Réf.					
BCP01	15	11	6,5	0,07	BRONCP 01 / BRONCP02

MANDOLINA JAPONESA - GAMA ESTÁNDAR

Resistencia térmica: 70°C. Espesor de corte ajustable de 0,5 a 5 mm.

3 peines de aclareo (1 - 2 - 4 mm) y 1 empujador de seguridad

ABS, acero inoxidable



Réf.					
8486JAPP	32	12	5	0,36	Ancho 65 mm
8490JAPP	32	10	7	0,52	Ancho 65 mm con recuperador
8485JAPGN	35	15	4	0,45	Ancho 95 mm

CORTADOR A RODAJAS EXPRESS BIDIRECCIONAL

Espesor de corte regulable: de 1,2 a 5 mm. Para cortar de manera rápida y segura todas las frutas y verduras.

Boquilla de carga Ø 89 mm. Empujador de HDPE.

Acero inoxidable, HPDE



Réf.				
TAT	54	15	18	3,4

MANDOLINA PARA TRUFAS

Anchura de corte: 5,8 cm. Espesor de corte regulable y precisa: 0,1 a 4 mm.

Acero inoxidable



Réf.				
1010CT	18	7	2	1,1

RASCADOR DE MADERA PARA TRUFAS Y VERDURAS

Espesor de corte regulable con moleta. Trufas, champiñones, parmesano, chocolate...

Hoja dentada

Acero inoxidable, madera de olivo



Réf.				
1030RT	20,7	9	2,5	0,11

RALLADORA PARA REPOLLO

Haya, acero inoxidable



Réf.				
N7010	60	23	9	2,24

RASCADOR INOX PARA TRUFAS Y VERDURAS

Espesor de corte regulable con moleta. Trufas, champiñones, parmesano, chocolate...

Hoja dentada

Acero inoxidable



Réf.				
1020RT	18	8	2	0,1

RALLADORA PARA NUEZ MOSCADA

Tanque

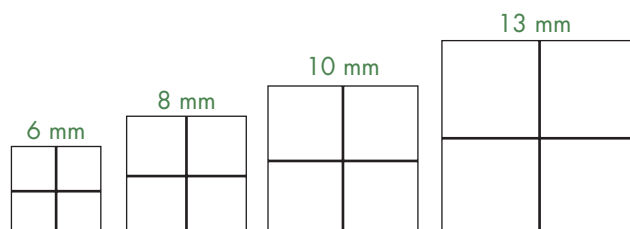
Acero inoxidable



Réf.				
N4190	4,5	2,6	14	0,03



EL CORTADOR DE PATATAS FRITAS PROFESIONAL



**Totalmente de
acero inoxidable,
corredera de PA**

**Productividad
de 4-5 kg/min**

Asa ergonómica:
potencia multiplicada
sin esfuerzo

**7 cuchillas
intercambiables
sin herramientas**

Disponible sobre **base antideslizante,
base HACCP con ventosas,
pie, fijación mural y
atornillable**

¡Las patatas fritas caseras son un clásico para acompañar cualquier plato!

Reconocibles y afamadas por su incomparable sabor y textura, crujientes por fuera y blandas por dentro, ¡en cuanto las pruebe no querrá nunca más probar patatas precocinadas o congeladas!

Por patatas fritas caseras se entiende las patatas peladas y preparadas *in situ*.

En 1960, Jean Tellier (hijo de Louis Tellier) creó un cortador de patatas fritas con nuevo diseño que presentó en la Feria de París. Rápidamente, se fabricaron varios cientos de miles de ejemplares y el cortador de patatas fritas dio la vuelta al mundo. Premiado en el concurso internacional de diseño de Estocolmo, el diseño de Tellier contribuyó tanto al éxito mundial de las patatas fritas francesas como a la fama internacional de la empresa.

CORTA-PATATAS DE PIE

Altura funcional de trabajo, para alta productividad.

Acero inoxidable, acero cromado, epoxi, cremallera PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CP08	65	54	90	10,05	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CP10	65	54	90	10,05	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CP00	65	54	90	9,85	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS ATORNILLAR

Para fijar sobre mesa. Compacto. Agarre cómodo. Alta productividad.

Acero inoxidable, acero cromado, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
C08	30	18	26	4	Con cuchillo y empujador : 8 mm.
C10	30	18	26	4	Con cuchillo y empujador : 10 mm
C00	30	18	26	3,8	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS CON BASE EPOXI

Agarre cómodo. Alta productividad. No requiere fijación.

Acero inoxidable, acero cromado, epoxi, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CS06	44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 6 mm
CS08	44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CS10	44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CS13	44	25	35	6,5	Con cuchillo y empujador : 13 mm. Bajo demanda.
CS00	44	25	35	6,3	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS PROFESIONAL BASE INOX

Agarre cómodo. Alta productividad. No requiere fijación.

Acero inoxidable, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CX06	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 6 mm. Bajo demanda.
CX08	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CX10	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CX13	44	25	35	6,7	Con cuchillo y empujador : 13 mm
CX00	44	25	35	6,5	Sin cuchillo y empujador

CORTA-PATATAS HACCP

Sobre tabla HDPE500 con ventosas para una estabilidad óptima. Agarre cómodo. Alta productividad.

Acero inoxidable, tabla de HDPE, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CX08-P	42	24	30	6	Con cuchillo y empujador : 8 mm
CX10-P	42	24	30	6	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CX00-P	42	24	30	5,8	Sin cuchillo y empujador.

CORTA-PATATAS DE PARED

Para fijar a la pared. Alta productividad.

Acero inoxidable, acero cromado, epoxi, PA

4-5 kg/min.



LOUIS TELLIER



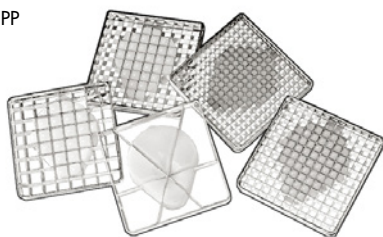
Réf.					
CM08	40	17,5	29	4	Con cuchillo y empujador : 8 mm.
CM10	40	17,5	29	4	Con cuchillo y empujador : 10 mm
CM00	40	17,5	29	3,8	Sin cuchillo y empujador

KIT CUCHILLA ESTAÑADO + EMPUJADOR

Compatible con corta-patatas de acero estañado.

Para corta-patatas

Acero estañado, PP



Réf.			
C006	0,22	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
C008	0,22	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
C010	0,2	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
C013	0,18	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
C020	0,18	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C022	0,16	20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
C00K	0,12	Potatoes	CP / C / CS / CM

CUCHILLA ESTAÑADA

Compatible con corta-patatas de acero estañado.

Acero estañado



Réf.			
CF106	0,18	6 x 6 mm	CP / C / CS / CM
CF108	0,17	8 x 8 mm	CP / C / CS / CM
CF110	0,17	10 x 10 mm	CP / C / CS / CM
CF113	0,14	13 x 13 mm	CP / C / CS / CM
CF120	0,14	10 x 20 mm	CP / C / CS / CM
CF122	0,13	20 x 20 mm	CP / C / CS / CM
CF1K	0,17	Potatoes	CP / C / CS / CM

EMPUJADOR PARA CORTA-PATATAS

PP



Réf.			
CF206	0,04	6 x 6 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF208	0,04	8 x 8 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF210	0,04	10 x 10 / 20 x 20 / 10 x 20 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF213	0,04	13 x 13 mm	CP / C / CX / CS / CM
CF2K	0,04	Potatoes	CP / C / CX / CS / CM

KIT CUCHILLA + EMPUJADOR

Compatible con corta-patatas de inox.

Para corta-patatas

Acero inoxidable, PP



Réf.			
C006X	0,21	6 x 6 mm	CX
C008X	0,2	8 x 8 mm	CX
C010X	0,18	10 x 10 mm	CX
C013X	0,16	13 x 13 mm	CX

CUCHILLA INOX

Compatible con corta-patatas de inox.

Acero inoxidable



Réf.			
CF306	0,18	6 x 6 mm	CX
CF308	0,17	8 x 8 mm	CX / CC
CF310	0,14	10 x 10 mm	CX / CC
CF313	0,12	13 x 13 mm	CX

CORREDERA PARA CORTA-PATATAS

PA



Réf.					
CF0007	16	8	3,5	0,1	COUPE FRITES

CORTA-PATATAS - COMPACT PRO

Calidad profesional. Funcional por su pequeño tamaño (restaurantes, food-truck ...). Precisión de corte 10x10mm. Calibración de productos: pequeños y medianos. Fácil de usar. Sólido. Ganancia de productividad.

Acero inoxidable y acero niquelado

3-4 kg/min.


LOUIS TELLIER

Réf.					
CSP10	25	13	21	1,9	Con cuchillo 10x10mm y empujador


REJILLA + EMPUJADOR DE CORTA PATATAS - COMPACT PRO

Acero inoxidable, PP y PA


LOUIS TELLIER

Réf.						
LT20A009	9,5	9,5	1,5	0,1	10x 10 mm	CSP10

CORTA-PATATAS DOMÉSTICO

Modelo doméstico. Fijación con ventosa.

Acero inoxidable, PP


LOUIS TELLIER

Réf.					
N3023VLT	26	9	12.5	0,92	

KIT CUCHILLOS + EMPUJADOR DOMÉSTICO

Acero inoxidable, PP



Réf.						
N3023-09	7,5	8	2	0,11	9 x 9 mm	N3023V / N3023VLT
N3023-12	7	8	2.5	0,11	12 x 12 mm	N3023V / N3023VLT

PAPAS FRITAS EN ESPIRAL - SOPORTE BRIDA

Espesor de corte : 2,25 mm. Innovación : patata frita en espiral sobre un pincho!

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.					
CNX225	33	13	45	3,9	Soporte brida


PAPAS FRITAS EN ESPIRAL - CON VENTOSAS

Espesor de corte : 2,25 mm. Innovación : patata frita en espiral sobre un pincho!

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.					
CNX225-V	33	15	22	4	Con ventosas



CORTADOR DE BASTONES / PATATAS FRITAS A PALANCA

Para bastoncillos y patatas fritas. Efecto de palanca para mayor eficiencia.

Acero inoxidable, HDPE, PP



Réf.					
CC08	35,5	26	66	4	8 x 8 mm
CC10	35,5	26	66	4	10 x 10 mm

EMPUJADOR

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

PP



Réf.			
CC208.	0,05	8 x 8 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10
CC210.	0,02	10 x 10 mm	FPN08 / FPN10 / CC08 / CC10



EL CORTADOR DE TOMATE Y MOZZARELLA



Cero desperdicio:
11 cuchillas alveoladas
para **cero adherencia**

Práctico:
Carro elevado para expulsar las rodajas
en una bandeja GN H65. Dispositivo
con **pinza de mesa** y **pasador de seguridad**

Aumento de la productividad:
3,5 kg/min - 1 ud./ 2,5 s
Corta todo el producto fácilmente
en **1 solo gesto** en rodajas
regulares de 5,5 mm

Higiénico:
Totalmente de acero inoxidable
y empujador PEHD, **fácil de limpiar**

Respeto del producto:
Empujador ajustado + cuchillos con
dientes finos y apretados para
cortar perfectamente
la piel y la carne delicada

Este cortador de tomate y mozzarella se adapta a las necesidades de grandes producciones como comunidades y restaurantes de comida rápida. Ideal para pizzas, ensaladas, hamburguesas o sándwiches.

CORTADOR A RODAJAS TOMATES Y MOZZARELLA

La 1ª Mozzarella Rodajas. 11 cuchillas especialmente afiladas para cortar y respetar la carne tierna. Rebanadas regulares, Carro corredero sobre HDPE, elevado para expulsar el producto rebanado en un cubeta GN H65. Para comunidades, pizzerías, comida rápida ...

Acero inoxidable, HPDE y PP

3,5 kg/min. 1 ud. / 2,5 seg.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CT-MZ	48	20	32	7,6	Rodajas : 5,5 mm

CORTADOR DE TOMATES

Carro corredero sobre HDPE, elevado para eyección en un cubeta GN H65. Rodajas uniformes de tomates, cítricos (ex. CTX40) , kiwis... Alta productividad, ideal para catering y establecimientos de comida rápida.

Acero inoxidable, HPDE y PP

3,5 kg/min. 1 ud. / 2,5 seg.



LOUIS TELLIER



Réf.					
CTX	45,5	20	30	7,6	Rodajas : 5,5 mm. NF.
CTX40	48	20	27,5	8	Rodajas : 4 mm. NF + NSF.

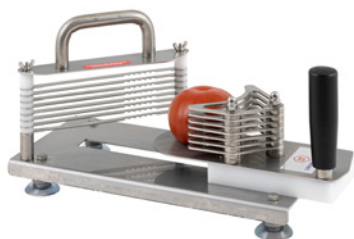
CORTADOR DE TOMATES - COMPACT PRO

Rodajas uniformes de tomates: 5,5 mm. Pequeña restauración, pizzas, sándwiches.

Acero inoxidable, HPDE



LOUIS TELLIER



Réf.				
CTXM55	30	15	17	2

CORTADOR DE TOMATES Y CÍTRICOS EN SECCIONES VERSIÓN ALTA

Corte rápido y regular de frutas y verduras sin piedras. Adaptado a los requerimientos de alta productividad de comunidades y comida rápida.

Acero inoxidable, ABS



LOUIS TELLIER



Réf.					
CAX104	38,5	32,5	58	3	4 secciones
CAX106	38,5	32,5	58	3	6 secciones
CAX108	38,5	32,5	58	3	8 secciones
CAX112	38,5	32,5	58	3	12 secciones

CUCHILLAS PARA CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANAS

Cuchillas para CAX a secciones o para manzanas, versión alta o baja. Atención: utilizar sólo con el empujador adaptado: 4-8 o 6-12

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER



Réf.					
CAX004	12	8.5	0,2	4 secciones	CAX
CAX006	12	8.5	0,2	6 secciones	CAX
CAX008	12	8.5	0,2	8 secciones	CAX
CAX012	12	8.5	0,2	12 secciones	CAX

DESCORAZONADOR DE TOMATES

Ideal para retirar el enganche de los tomates antes de cortarlos con el corta tomates a rodajas.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER



Réf.				
N3078	10,5	2	1	0,1

CORTA LECHUGA

Cortar, lavar y centrifugar. Ahorra tiempo. Ideal para bocadillos, brochetas, ensaladas y catering a gran escala.

Seguridad: sistema de retención del empujador

Acero inoxidable, HDPE


LOUIS TELLIER


Réf.					
CSA	39	30	120	19,5	Corte: 23 x 23 mm
CSAL	39	30	120	19,5	Tiras : 12 x 100 mm

EMPUJADOR PARA CORTA LECHUGA

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

HDPE


LOUIS TELLIER


Réf.						
CSA02	19	19	5	0,8	23 x 23 cm	CSA
CSAL02	19	19	5	0,9	12 x 100 mm	CSA / CSAL

CUCHILLAS PARA CORTA LECHUGA

Bloque de cuchillas intercambiables con el mismo empujador CSAL02.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER


Réf.			
CSA01	1,95	Cuchillo 23 x 23 mm	CSA / CSAL
CSAL01	2	Cuchillo 12 x 100 mm	CSAL

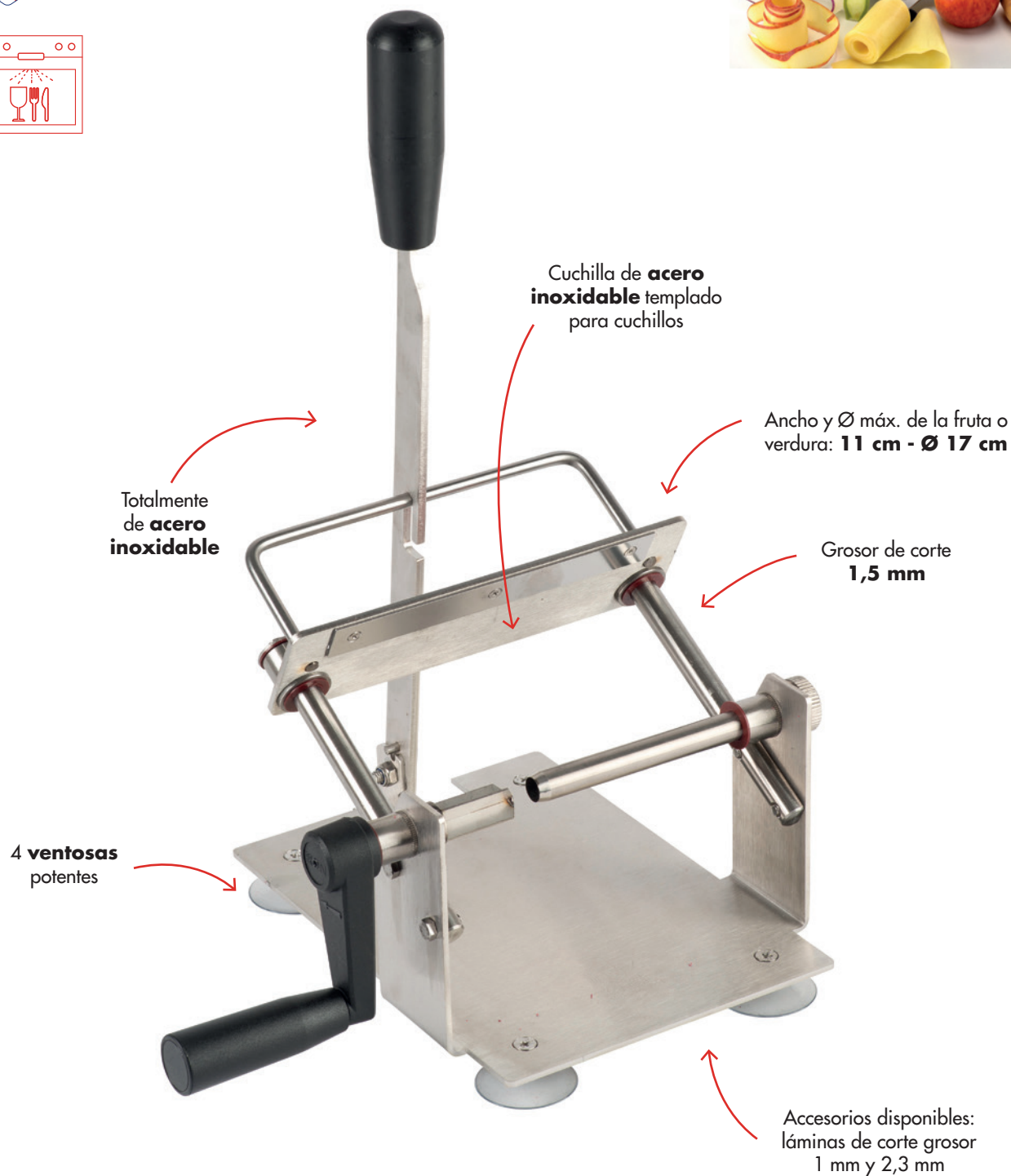


EL CORTADOR EN TIRAS



LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE PÂTI MANI



Para cortar verduras y frutas de forma homogénea en tiras anchas y finas. Para lasañas, millojas, rollitos de primavera, terrinas de verduras, etc.

CORTADOR EN TIRAS CON PALANCA

Cortador: 15 cm. Anchura y Ø max de las verduras-frutas: Max: 11 cm - Ø 17cm. Corte creativo, lamina las frutas y verduras en finas y amplias tiras: reinvente lasañas, rollos de primavera, terrinas, milhojas...

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER



Réf.					
CLANX	25	23	42	2	Con palanca

CORTADOR EN TIRAS SIN PALANCA

Cortador: 15 cm. Anchura y Ø max de las verduras-frutas: Max: 11 cm - Ø 17cm. Corte creativo, lamina las frutas y verduras en finas y amplias tiras: reinvente lasañas, rollos de primavera, terrinas, milhojas...

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER



Réf.					
CLANX-05	20	20	25	1,45	Sin palanca

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - 4 CUCHILLAS

Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas...

 4 cuchillas : lasaña 130 de 0,5 mm - cabello de ángel 1 mm de 1,2 mm - filete de 1,2 mm - filete de pescado de 1,2 mm.

 ABS, hojas de acero inoxidable



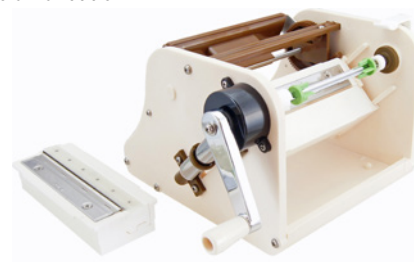
Réf.					
CLAN01	28	25	16,5	2,5	4 funciones

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - CUCHILLA REVERSIBLE

4 espesores posibles: 0,8 - 1 - 1,2 - 1,4 mm. Anchura y Ø maximum de la verdura o del fruto: 8 cm - Ø 10 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas...

 1 hoja reversible: lasaña y cabello de ángel

 ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.					
CLAN02	24	23	16	1,8	2 funciones 4 capas

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - 2 CUCHILLAS

Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas...

 2 cuchillas : lasaña 130 espesor 0,5 mm - cabello de ángel 1 mm espesor 1,2 mm

 ABS, hojas de acero inoxidable



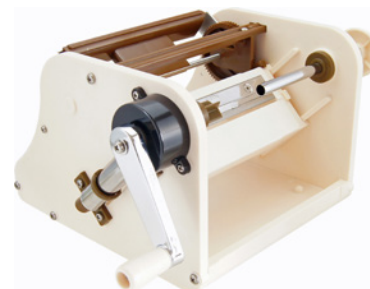
Réf.					
CLAN03	28	25	16,5	1,54	2 funciones

CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS - 1 CUCHILLA

Anchura max de las verduras-frutas: 13 cm. Corte creativo de frutas y verduras: tiras, cabello de ángel: reinvente lasañas, rollos de primavera, milhojas...

 Cuchilla para lasaña 130 espesor 0,5mm

 ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.					
CLAN04	28	25	16,5	1,87	1 función

LE ROUET® GOURMET



LOUIS TELLIER

SEUL NE REMPLACE LE PATI MANI



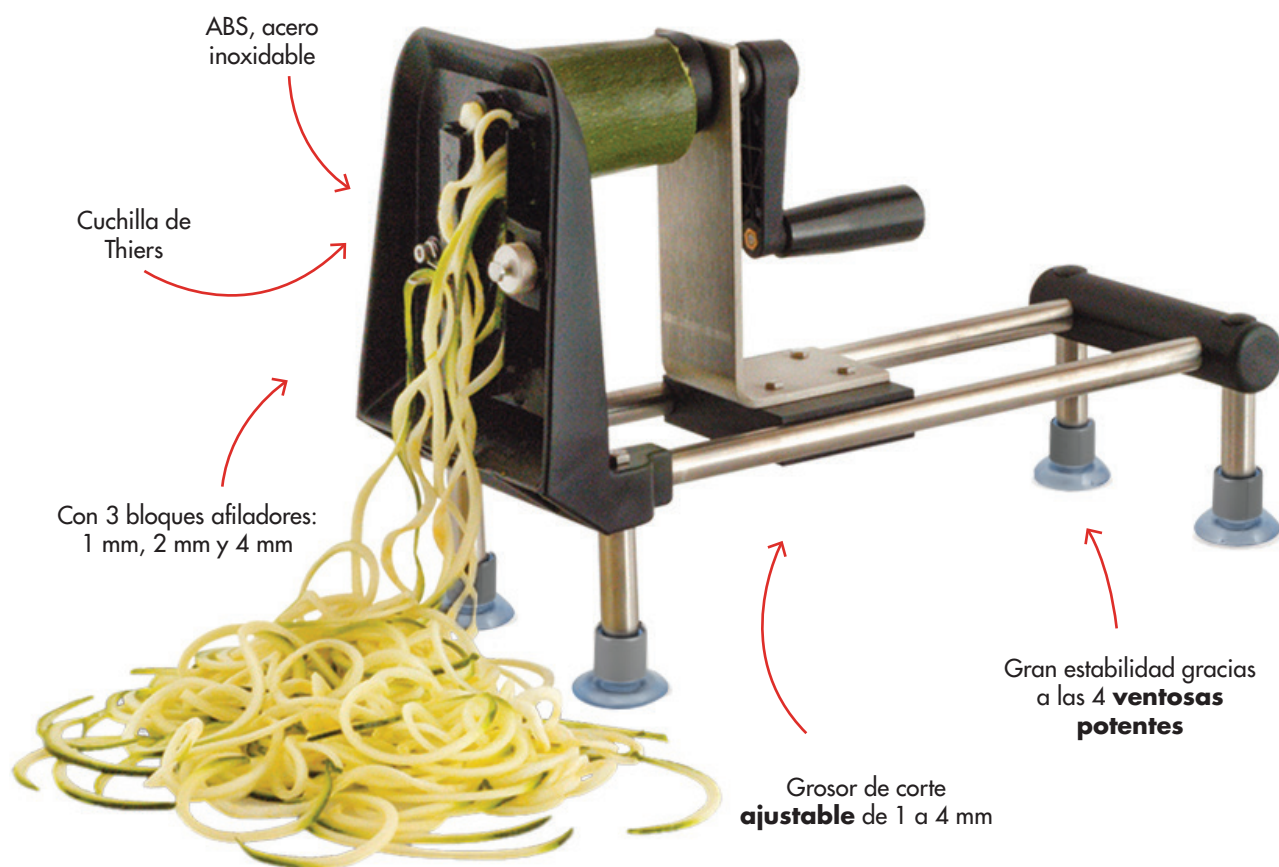
Fabricación
Francesa



Espaguetis,
cabello de ángel



Verduras en juliana
y tallarines



Ideal para preparar tallarines, espaguetis de frutas y verduras en juliana girando la manivela. Permite elaborar fácilmente ensalada de col, rösti y tortitas de patata.

Adaptado a una gran variedad de frutas y verduras, incluso de carne firme, como las zanahorias, el apio, las cebollas, los calabacines o las manzanas.

CORTADOR DE VERDURAS «LE ROUET»

Espesor de corte: 0,8 mm. Estable y robusto. Producción rápida de guirnaldas, espaguetis, y tagliatelas de frutas y verduras.

 Cuchilla (guirnalda) y 3 peines de aclareo: 2 mm - 3 mm y 6 mm. 4 potentes ventosas.

 Acero inoxidable, aluminio fundido



LOUIS TELLIER

Réf.				
4030CLR	37	14	25	3

CORTADOR DE VERDURAS «LE ROUET GOURMET»

Espesor de corte regulable: 1-4 mm. Amplia variedad de dimensiones de cabello de ángel, espaguetis y tagliatelas de frutas y verduras.

 Cuchilla regulable (guirnalda) y 3 peines de aclareo: 1 mm, 2 mm, 4 mm. 4 potentes ventosas.

 ABS, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
4100CLR	36	13	25	2,21

MÁQUINA TALLADORA DE HORTALIZAS

 Acero inoxidable, HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.						
MLT.	31	17	26	3,2	Aparato completo	
MLT01.				0,01	Cuchilla de repuesto sola	
					MLT	

CORTADORA JAPONESA DE VERDURA EN ESPIRAL

Espesor de corte: 0,8 mm. Corte perfecto y muy fino: cabello de ángel, espaguetis, tagliatelas.

 Cuchilla lisa (guirnalda) y 3 peines de aclareo: 1 mm - 2,5 mm y 4 mm

 ABS, hojas de acero inoxidable



Réf.				
4500CLR	27	12	17,5	0,53

KIT DE ACERO INOXIDABLE MULTICORTE ALLIGATOR

ALLIGATOR
FAMILY



Con **3** cuchillas:
3 x 3 - 6 x 6 - 9 x 9 mm

Para **cortar en láminas** cebollas,
cortar patatas fritas y **picar** ajo



Bandeja **receptora**

Acero
inoxidable

En 2001, el inventor Benny Engdah creó el Alligator con la intención de facilitar la preparación de su plato sueco favorito: las kroppkakor, bolitas de patata rellenas de cebolla laminada y bacon.

Registró una patente y muy rápidamente el éxito fue mundial: la facilidad de uso de este cortador de verduras revolucionario conquistó a los cocineros profesionales y a los particulares.

Pierre Tellier, como fabricante de aparatos profesionales de corte de frutas y verduras se sintió naturalmente seducido por este pequeño utensilio, eficaz y poco voluminoso, e introdujo el Alligator en Francia en 2005.

El cortador de verduras Alligator se distingue por su robustez, la calidad de sus cuchillas y sus rejillas.

CORTADOR ALLIGATOR ORIGINAL CON RECEPTACULO

cuchillo: 6 x 6 mm. Cebolla en rodajas en un gesto.

 Bandeja colectora

 ABS, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR
by Louistellier

Réf.				
N3011R	28	11	10	0,48

PICADORA ALLIGATOR ORIGINAL

cuchillo: 6 x 6 mm. Cebolla en rodajas en un gesto.

 ABS, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR
by Louistellier

Réf.				
N3011	28	11	4	0,38

CUCHILLA ALLIGATOR ORIGINAL 12 X 12 MM

Para cortar cubos / papas fritas. Se ajusta a la base del N3011 o N3011R.

 ABS, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR
by Louistellier

Réf.					
N3011-C	28	11	4	0,21	N3011 / N3011R

LOTE DE 3 CORTADORES ALLIGATOR ORIGINAL

 3 picadoras: ajo / cebolla / patatas fritas

 ABS, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR
by Louistellier

Réf.	
N3011S	0,88

CORTADOR DE CEBOLLA ORIGINAL

Rodaja: 5,5 mm. Para cebollas y tomates.

 ABS, hojas de acero inoxidable



ALLIGATOR
by Louistellier

Réf.				
N3011T	28	11,5	6	0,9

LOTE DE 3 CORTADORES ALLIGATOR MULTIUSOS

3 cuchillos: 3 x 3-6 x 6-12 x 12 mm. Para picar las cebollas, corta las patatas fritas y pica el ajo. Con bandeja de goteo.

 3 cuchillos : 3x3 - 6x6 - 12x12 mm

 Acero inoxidable



ALLIGATOR
by Louistellier

Réf.				
AL21P001	28	11	10	1,2

RECEPTÁCULO

Tritan


ALLIGATOR
by Chevalier

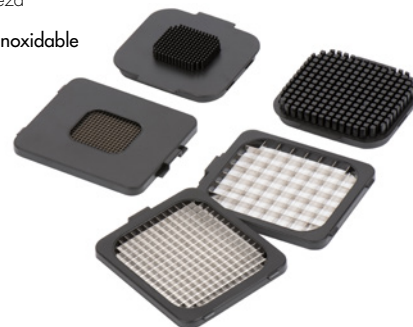
Réf.					
N3011-B	12,5	9,5	7	0,12	N3011 / N3011R
AL21P001COLL	12,5	9	7	0,09	AL21P001

KIT CUCHILLOS + EMPUJADORES

Limpieza al lavavajillas.

Con rejilla de limpieza

PP, hojas de acero inoxidable


ALLIGATOR
by Chevalier

Réf.						
N3011X-K	12,2	10	2	0,23	3 + 6 + 12 mm	AL21P001

PRENSADOR DE AJO - PRODUCTIVIDAD

Exprimir hasta 5 vainas seguidas, sin pelarlas. Recupera la pulpa golpeando la lengüeta. Sin residuos. Construcción robusta. El empujador con púas retiene la membrana sin pelarla. Fácil de limpiar.

Lengua »pala«.

Zinc cromado y nylon


**BEST
SELLER**

LOUIS TELLIER

Réf.				
N4298	17,5	3,5	6	0,31



PELADORES PARA COLECTIVIDADES



Para zanahorias,
zanahorias grandes,
pepinos y espárragos

Cabezales
intercambiables

Sencillo y rápido

Pelado **perfecto**

Cero desperdicio:
mondaduras finas

Nuestros peladores le seducirán por sus múltiples cualidades:

- Ahorro de tiempo: 100 kg de zanahorias o 600 pepinos por hora
- Facilidad de uso: introducir las verduras por arriba y tirar hacia abajo
- Cero desperdicio: mondaduras muy finas
- Limpieza fácil

Varios modelos (sobre soporte, con fijación...) ideales para pelar zanahorias (pequeñas y grandes), pepinos y espárragos.

PELADOR DE PIE - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

 Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



Réf.     
EPX001. 21,5 14 51 1,8 Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR DE PIE - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

 Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



Réf.     
EPX002. 21,5 14 51 1,8 Ø introducción : 6 cm

PELADOR DE PIE - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

 Cuerpo, hojas y base de acero inoxidable, PA



Réf.     
EPX003.  21,5 14 51 1,8 Ø introducción : 6 cm

PELADOR DE PIE EPOXY - ZANAHORIAS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

 Base de acero pintado con epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



Réf.     
EP001. 21,5 14 51 1,8 Ø introducción : 4,5 cm

PELADOR DE PIE EPOXY - ZANAHORIAS GRANDES

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

 Base de acero pintado con epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



Réf.     
EP002. 21,5 14 51 1,8 Ø introducción : 6 cm

PELADOR DE PIE EPOXY - PEPINOS

Permite un pelado de alto rendimiento. Fácil de usar. Sin pérdidas gracias a los peelings finos.

 Base de acero pintado con epoxy, PA, hojas de acero inoxidable



Réf.     
EP003. 21,5 14 51 1,8 Ø introducción : 6 cm

CABEZAL - ZANAHORIAS

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

- Con empujador
- Poliamida reforzada, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	12,5	12,5	22	0,16	Cabeza para zanahorias	EM / EP / EPX / ESJX
E0010.						

CABEZAL - ZANAHORIAS GRANDES

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

- Con empujador
- Poliamida reforzada, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	12,5	12,5	20	0,28	Cabeza para zanahorias grandes	EM / EP / EPX / ESJX
E0011.						

CABEZAL - PEPINOS

Cabezas intercambiables. Piezas de recambio (ressortes, hojas, brazos, placa) disponibles.

- Poliamida reforzada, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	12,5	12,5	16	0,15	Cabeza pepinos	EM / EP / EPX / ESJX
E0012.						

PELADOR DE SANDÍA Y CALABAZA

Anchura útil: 6,5 cm. Espesor de corta regulable.

- Hojas de acero inoxidable, ABS



LOUIS TELLIER

Réf.	17	10,5	3,5	0,25
ID4006				

PELADOR CASTOR

Doble hoja móvil de 4 cm útiles. Peladura fina. Sigue las curvas de las frutas y verduras.

- Quitaojos de patata
- Mango de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	11	6	1	0,03
N8012				

PELADOR ELÉCTRICO PROFESIONAL

Para pelar cítricos, cebollas y todas frutas y verduras redondas y ovales en cantidad. Espesor de peladura ajustable. Particularidad cítricos: 1 paso de ida: quita solo la cáscara, o 2 pasos ida y vuelta: quita la cáscara y la piel blanca. Estanqueidad de los mandos.

- Tridente, pico y cuchillo de acero inoxidable
- 3 - 4 pzs / min.
- 50 Hz - 24 W - 220 V



Réf.	27	17	23,5	1,8	Modelo profesional
N4220					

PLUMA-CUCHARA

Utilizar verticalmente, perpendicular al plato. Para tener éxito en cada presentación de plato con precisión cuando se trabaja con preparaciones líquidas (salsas, coulis, jugo, reducciones...).

2 cucharas : 1 de punta fina y 1 de punta ancha

Cuchara de acero inoxidable, mango de silicona



BEST
SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.  
PLU03M 0,15 Mango de silicona

CUCHILLO THAI

Para escultura de verduras y frutas. Hoja: 5,5 cm. Hoja delgada y flexible. Puntero a la parte posterior del mango.

Acero templado, mango de bronce



LOUIS TELLIER

Réf.    
ID1000 17 1,5 1,5 0,15

SERIE DE 6 VACIADORES DE BOLA FOOD DESIGNER

6 tamaños diferentes para descorazonar, vaciar y crear bolas de frutas y verduras.

Ø : 5 / 10 / 15 / 20 / 25 / 30 mm

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.     
ID4100 11 3 2 0,5-1-1,5-2-2,5-3 0,12

CORTADOR DE PEPINILLOS A LÁMINAS

8 hojas. Corte limpio y regular.

Acero inoxidable, PP



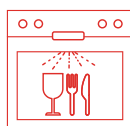
LOUIS TELLIER

Réf.    
N8008 17 2,5 2,5 0,03

CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANAS



LOUIS TELLIER



Ref.: CAX104P, 106P, 108P

Eficacia: el centrado del fruto proporciona un corte **regular**

Higiene: fabricación de acero inoxidable y materiales compuestos **resistentes** a los detergentes, apto para lavavajillas

Separación de las patas que permite **la utilización de una bandeja colectora** GN1:2

Corte en 4, 6 u 8 secciones de todas las frutas y verduras sin hueso

Seguridad: **ningún contacto** con las cuchillas. Buena sujeción en la encimera por medio de 3 **ventosas**

Este cortador y descorazonador de manzanas alto se adapta a las necesidades de grandes producciones como comunidades y restaurantes de comida rápida.

Corta en secciones y descorazona manzanas (ref.: CAX104P, 106P, 108P).

Corta en secciones tomates, cítricos y kiwis (ref.: CAX104, 106, 108, 112).

CORTADOR DE 1/2 O 1/4 DE RODAJAS DE LIMÓN

¼ de rodaja (corte 6 mm) : Mojito, Caípirinha y Ti-punch preparados 3 veces más rápido. ½ rodaja (corte 12 mm) : para acompañar mariscos, pescado, cócteles.

CDX40

Acero inoxidable, ABS, HDPE



Réf.					
CDX4	39	19	40	2,1	Corte : 12 mm
CDX7	39	19	40	2,1	Corte : 6 mm
CDX47	39	19	40	2,4	Corte : 6 + 12 mm

CUCHILLA CORTADOR CON ASAS - CORTADOR DE LIMÓN

¼ de rodaja (corte 6 mm) : Mojito, Caípirinha y Ti-punch preparados 3 veces más rápido. ½ rodaja (corte 12 mm) : para acompañar mariscos, pescado, cócteles.

Acero inoxidable, ABS



Réf.			
CDX40	0,41	Cuchillo cortador de 12 mm con asas	CDX
CDX70	0,42	Cuchillo cortador de 6 mm con asas	CDX

CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANAS

Corta a secciones y descorazona las manzanas.

Acero inoxidable, ABS



Réf.					
CAX104P	38,5	32,5	58	3	4 secciones
CAX106P	38,5	32,5	58	3	6 secciones
CAX108P	38,5	32,5	58	3	8 secciones

CUCHILLO PARA CORTADOR Y DESCORAZONADOR DE MANZANA

Cuchillas intercambiables para CAX a secciones o para manzanas, versión alta o baja. Atención: utilizar sólo con el empujador adaptado: 4-8 o 6-12

Acero inoxidable



Réf.			
CAX004P	0,09	4 secciones	CAX104P
CAX006P	0,1	6 secciones	CAX106P
CAX008P	0,11	8 secciones	CAX108P

CORTADOR DE TOMATES Y CÍTRICOS EN SECCIONES VERSIÓN BAJA

Corte rápido y regular de frutas y verduras sin piedras. Adaptado a los requerimientos de alta productividad de comunidades y comida rápida.

Acero inoxidable, ABS



Réf.					
CAX204	38,5	19	39	2,1	4 secciones
CAX206	38,5	19	39	2,1	6 secciones
CAX208	38,5	19	39	2,1	8 secciones
CAX212	38,5	19	39	2,1	12 secciones

EMPUJADOR PARA CORTADOR A GAJOS

Robusto y duradero. Se desmonta fácilmente.

Acero inoxidable, ABS



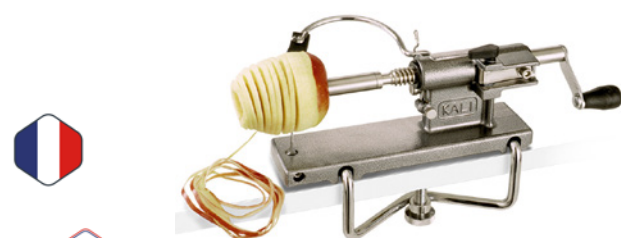
Réf.						
CAX015	38	18	20	0,4	4 - 8 secciones	CAX104 / CAX108 / CAX204 / CAX208 / CAX104P / CAX108P
CAX016	38	18	20	0,55	6 - 12 gajos	CAX106 / CAX112 / CAX206 / CAX212 / CAX106P

PELADOR DE MANZANAS PROFESIONAL KALI

Rodaja: 4 mm. Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

Fijación de abrazadera

Hojas de acero inoxidable, base de acero fundido pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4230	32	12,5	21	1,5	Manual

PELADOR DE MANZANAS DOMÉSTICO - VENTOSA

Rodaja : 4 mm. Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

Hojas de acero inoxidable, cuerpo de acero fundido pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4232T	30	10,5	13	0,72	Fijación ventosa

DESHUESADOR DE CEREZAS

Para deshuesar las cerezas en gran cantidad. Poner las cerezas sin rabo en el depósito superior, pulsar en cadena sobre el émbolo de resorte: los huesos caerán en el depósito inferior y las cerezas deshuesadas recuperadas en la bandeja.

Fixation ventouse, tige en croix, languette caoutchouc en croix.

ABS, acero cromado y acero inoxidable



YooRock

Réf.				
N4044	19	13,5	30	0,47

CORTADOR DE MANZANAS

Descorazona y corta a secciones en un solo gesto

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.						
N4206	17	10,3	2,5	9	0,1	8 secciones
N4207	17	10,3	2,5	9	0,1	10 secciones

PELADOR DE MANZANAS CON FIJACIÓN BRIDA

Rodaja : 4 mm. Pela, corta a rojadas y saca el corazón de las manzanas.

Hojas de acero inoxidable, cuerpo de acero fundido pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4233	32	7	19	0,87	Fijación brida

PINZA PARA DESHUESADORA DE CEREZAS

Aluminio

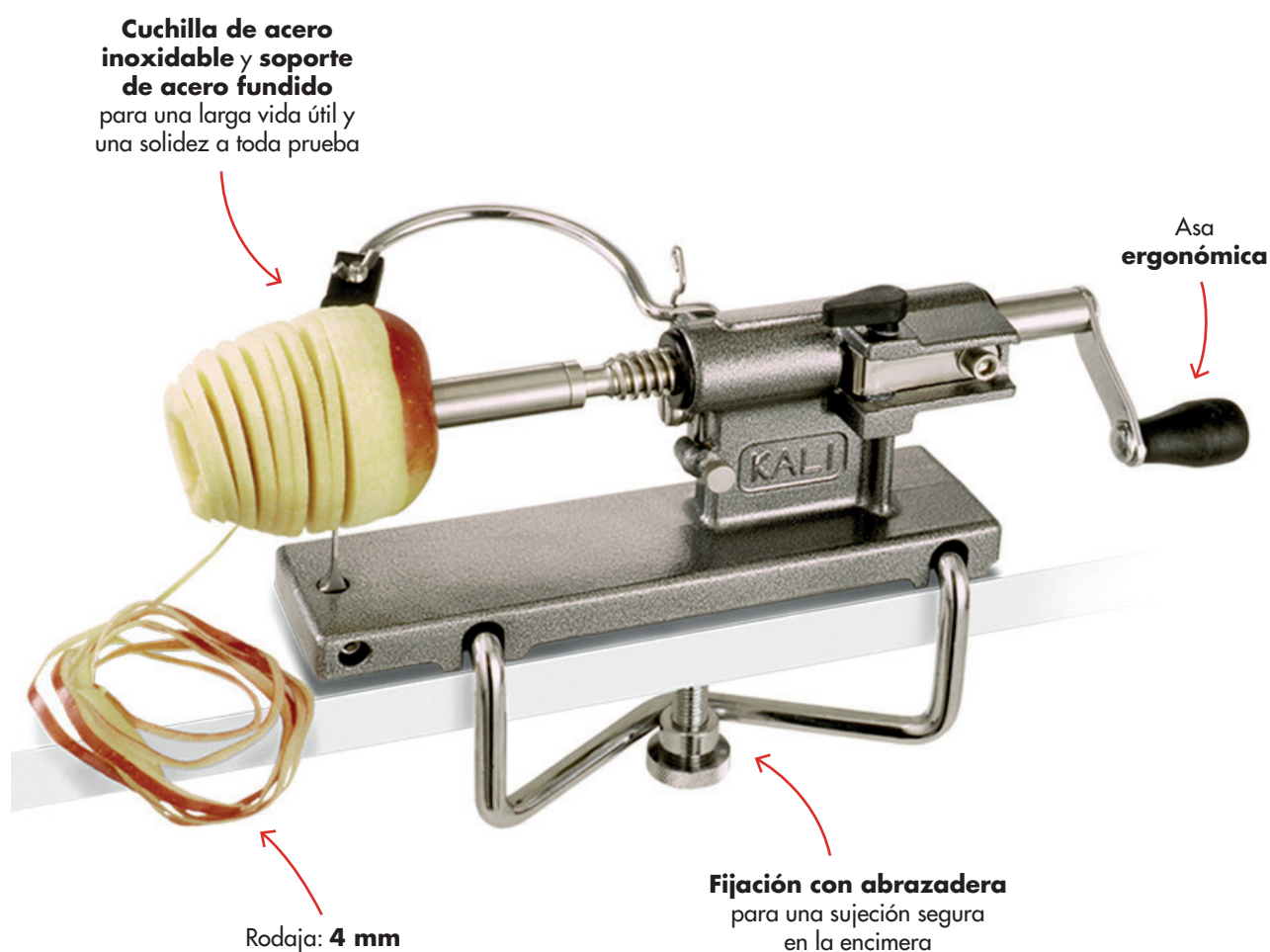


Réf.				
N4185	19,3	4,5	2,5	0,17

PELADOR Y CORTADOR DE MANZANAS PROFESIONAL KALI - MANUAL

LT
LOUIS TELLIER
DEEN NE REMPLACE LE FANT MARIN

 **Fabricación
Francesa**



Gracias a su alto rendimiento de hasta 40 kg de manzanas por hora, este pelador de manzanas se adapta a las necesidades de grandes producciones como colectividades y restaurantes.

PELADOR Y DESCORAZONADOR DE PIÑAS

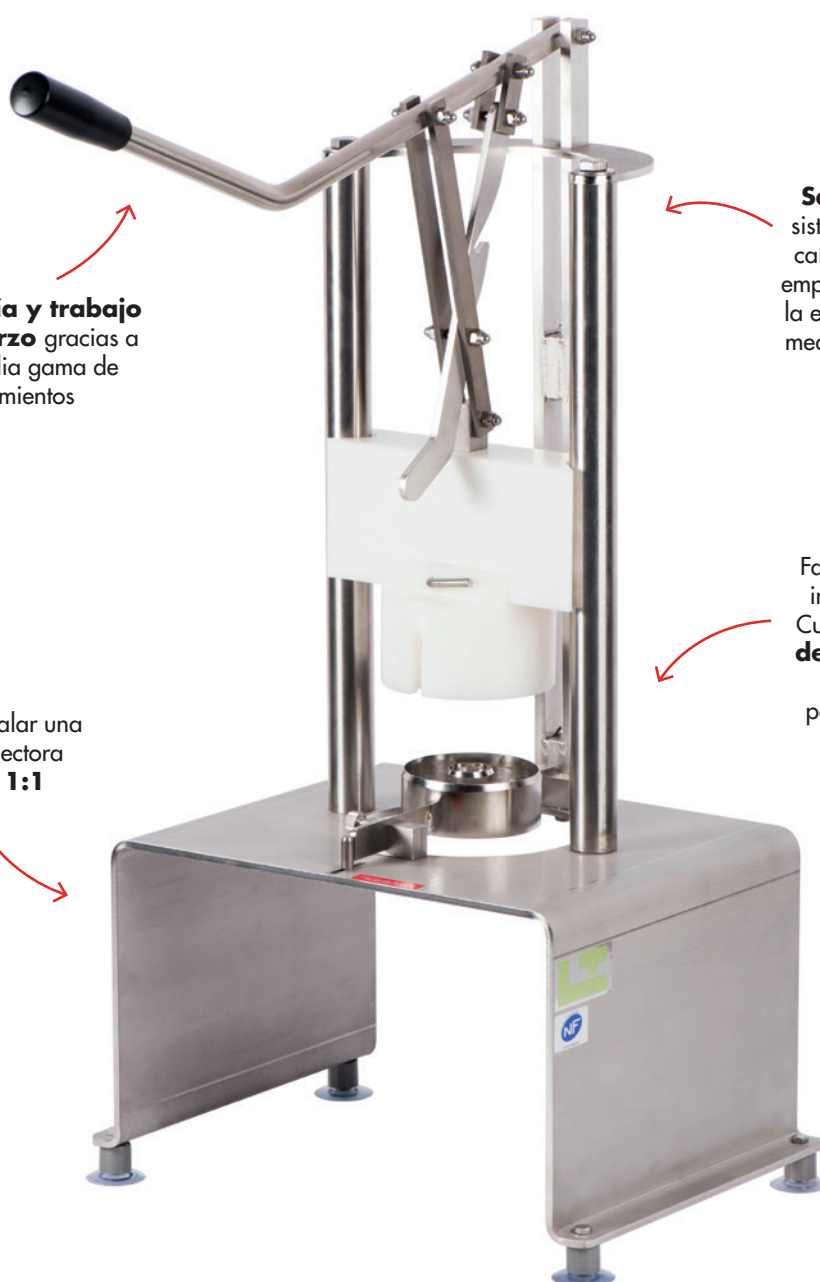


Ergonomía y trabajo sin esfuerzo gracias a una amplia gama de movimientos

Seguridad total: sistema que impide la caída inesperada del empujador y fijación en la encimera asegurada mediante 4 **ventosas**

Fabricado con acero inoxidable 18/10. Cuchilla y empujador **desmontables sin herramientas** para limpiarlos tras cada uso

Se puede instalar una bandeja colectora **tipo GN 1:1**



Este cortador de piña pela y descorazona en un solo movimiento. Se adapta a las necesidades de grandes producciones como colectividades y restaurantes.

6 accesorios disponibles.

PELADOR DE PIÑAS

Pela y saca el corazón de la piña en un mismo movimiento. Sistema de seguridad. Utilización sin esfuerzo físico. Cuchillo y empujador desmontables sin herramienta.

 Acero inoxidable, HDPE



Réf.					
EA.	45	39	72	18	Ø 89 mm
EA095	45	39	72	18	Ø 95 mm
EA102	45	39	72	18	Ø 102 mm

CUCHILLA PARA PELADOR DE PIÑAS

 Acero inoxidable



Réf.			
EA003	0,23	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA001	0,3	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA007	0,36	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA005	0,33	Ø 102 mm	EA/EA-EL

CUCHILLA PARA PELADOR DE MANGO

 Acero inoxidable



Réf.			
EA009	0,15	Mango	EA

PELADOR DE PIÑAS ELÉCTRICO

Tiempo de trabajo constante y continuo. Sistema seguro (comando de acción con ambas manos). Impermeable IP66. Fuente de alimentación 100/240V. Frecuencia 50/60 Hz. Alimentación 29V / 45A.

 Acero inoxidable



Réf.					
EA-EL	45	35	103	19	Cuchilla : 89 mm

CUCHILLA PARA PELADOR DE PIÑAS 8 SECCIONES

 Acero inoxidable



Réf.			
EA013	0,34	8 secciones	EA/EA-EL

EMPUJADOR PARA PELADOR DE PIÑAS

Robusto y duradero.

 HDPE



Réf.			
EA004	0,4	Ø 74 mm	EA/EA-EL
EA002	0,5	Ø 89 mm	EA/EA-EL
EA008	0,6	Ø 95 mm	EA/EA-EL
EA006	0,56	Ø 102 mm	EA/EA-EL

EMPUJADOR PARA PELADOR DE PIÑAS 8 SECCIONES

Robusto y duradero.

HDPE


LOUIS TELLIER

Réf.			
EA014	0,6	8 secciones	EA

DESCORAZONADOR DE PIÑAS

Parte inox lavable en lavavajillas. Cortar la parte superior, introducir el pincho en la fruta y girar: la piña está pelada, descoronada y cortada en espiral. Con un simple corte transversal, obtendrá medias rodajas.

Cuerpo de acero inoxidable y mango de PP

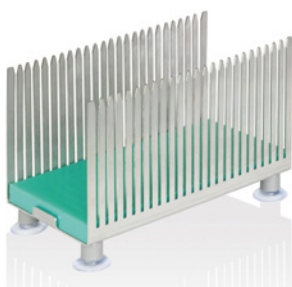

LA BONNE GRAINE

Réf.			
EVAN01	9	8 24 9	0,24

GUIA DE CORTE

Espesor de corte : 1 cm.

Acero inoxidable, HDPE



Réf.			
TR10	25,5	14 17	2,1

EMPUJADOR PARA PELADOR DE MANGO

Robusto y duradero.

HDPE


LOUIS TELLIER

Réf.			
EA010	0,52	Mango	EA

CORTA PIÑAS

Distancia de hojas ajustable de 90 a 150 mm. Corta las dos puntas de la piña en un solo movimiento

2 palas curvas, cuna

Acero inoxidable, HDPE



Réf.			
N4210	33	22 20	5

CORTADOR DE COCO

Sin esfuerzo. Poner el coco en el recipiente de inox debajo de la prensa y accionar el gato. Ideal para cortes frescos.

Acero inoxidable

4-5 pz / min.


LOUIS TELLIER

Réf.			
N4212	13	38 19	11,8

SECCIONADOR DE SANDÍAS

Para cortar sandías y melones redondos y ovalados en cuñas regulares. En una superficie de trabajo baja, tapar la parte superior, insertar en las columnas y presionar con fuerza.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

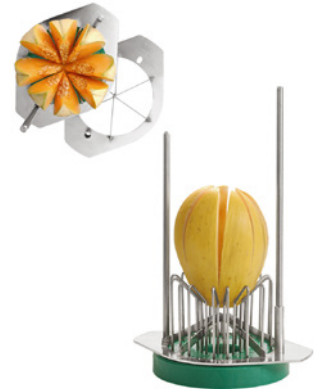
Réf.					
N4215	50	60	40	7,5	4 partes. Bajo demanda.
N4214	50	60	40	9	6 partes. Bajo demanda.

SECCIONADOR DE MELÓN

Para cortar rápidamente en gajos regulares melones redondos y ovals. Columnas guías.

 SM006, SM008, 1 soporte compatible con 6 y 8 tramos

 Acero inoxidable, HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.					
SM01	27	20	42	2,7	6 & 8 secciones
SM06	27	20	42	2,7	6 secciones
SM08	27	20	42	2,7	8 secciones

CUCHILLA PARA SECCIONADOR DE MELÓN

Cuchillas intercambiables con el mismo soporte.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.						
SM006	27	20	7,5	0,5	6 secciones	SM01 / SM06 / SM08
SM008	27	20	7,5	0,6	8 secciones	SM01 / SM06 / SM08

PICADORA ELÉCTRICA



La picadora eléctrica es muy versátil. Puede utilizarse para picar todo tipo de carne y preparar, por ejemplo, salchichas o kebbés.

Se entrega con 4 discos de corte (grueso, medio, fino, 8 radios + 3 embudos + 1 boquilla para kebbés).

PICADORA ELÉCTRICA

Con inversor de marcha.

3 rejillas: Ø 3 - 5 - 8 mm - 3 embudos: Ø 12 - 18 - 21 mm. Zócalo Kebbe.

Acero inoxidable, acero, PP

60-80 kg/h

50 Hz - 350 W
- 220/240 V



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	11	9	3	0,03	N5600
N5600	43	18	42	6	

JUEGO DE EMBUDOS PARA PICADORA

Ø 12, 18, 21 mm.

PP



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	11	9	3	0,03	N5600
N5600-S	11	9	3	0,03	N5600

CUCHILLO PARA PICADORA ELÉCTRICA

Acero inoxidable



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	0,04	N5600
N5600-C	0,04	N5600

REJILLA PARA PICADORA ELÉCTRICA

Acero



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	7	7	0,7	0,13	Ø 3 mm	N5600
N5600-03	7	7	0,7	0,13	Ø 3 mm	N5600
N5600-06	7	7	0,7	0,12	Ø 5 mm	N5600
N5600-08	7	7	0,7	0,12	Ø 8 mm	N5600

REJILLA 10 RADIOS PARA PICADORA

Acero



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	7	7	0,7	0,12	N5600
N5600-07	7	7	0,7	0,12	N5600

PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°12

Monofásico. Adecuado para cortar la garganta de cerdo para hacer patés y terrinas.

- Rejilla Ø70 mm, Ø agujeros 6 m. 1 aro + 2 embudos embutidos Ø15 y 25 mm
- Acero estañado, bandeja de acero inoxidable
- 100 kg/h
- 50 Hz - 500 W - 230 V



Réf.					
HV12-EL	50	30	32	13,25	

CUCHILLO PARA PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°12

Acero inoxidable



Réf.					
HV12-C	6	6	1	0,04	HV12-EL

JUEGO DE EMBUDOS PARA PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°12

PP



Réf.					
HV12-ENT15	7,6	7,6	13	0,02	HV12-EL
HV12-ENT25	7,6	7,6	13	0,03	HV12-EL

REJILLA PARA PICADORA ELÉCTRICA SEMI-PRO N°12

Acero inoxidable



Réf.						
HV12-G3	6,8	6,8	0,8	0,16	Ø 3 mm	HV12-EL
HV12-G4.5	6,8	6,8	0,8	0,16	Ø 4,5 mm	HV12-EL
HV12-G6	6,8	6,8	0,8	0,15	Ø 6 mm	HV12-EL
HV12-G8	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 8 mm	HV12-EL
HV12-G10	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 10 mm	HV12-EL
HV12-G12	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 12 mm	HV12-EL
HV12-G14	6,8	6,8	0,8	0,14	Ø 14 mm	HV12-EL
HV12-G16	6,8	6,8	0,8	0,13	Ø 16 mm	HV12-EL
HV12-G18	6,8	6,8	0,8	0,13	Ø 18 mm	HV12-EL
HV12-G20	6,8	6,8	0,8	0,13		HV12-EL

ACCESORIO PARA SALSA DE TOMATE PARA PICADORA

- Rejilla agujeros Ø 1,5 mm
- Acero inoxidable 304, resina acetel



Réf.					
HV1222-OPTCT	45	32	45	5,8	HV12-EL

PICADORA MANUAL

Para fijar sobre una mesa o superficie de trabajo.

 Rejilla Ø6,5 mm

 Aluminio estañado, bandeja de madera

 1,15 kg/mn




LOUIS TELLIER

Réf.					
N4022C	23,5	14	17,5	4	N°22
N4032C	39	17	38	8,6	N°32

LOTE DE EMBUDOS PARA PICADORA MANUAL

Diámetro : 13 mm - 17 mm - 19 mm.

Con travesaño.

 PP



Réf.					
N4022C-S	18	11	4,5	0,07	N4022C
N4032C-S	11	11	15	0,07	N4032C

EMBUTIDORA MANUAL 3,5L

2 abrazaderas con plástico. Se bloquea por una «camarilla» de bloqueo. Pulsador interior estanco recubierto de silicona. 2 posiciones: vertical para llenar el tanque y horizontal para su embutir.

 3,5 L

 4 embudos : Ø 17-21-25-29 mm

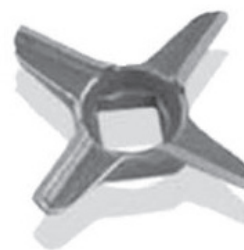
 Tanque de acero inoxidable y base de epoxi



Réf.				
N5900	44	27	18	4,5

CUCHILLO PARA PICADORA MANUAL

 Acero



Réf.					
N40221C	7	7	1,5	0,8	N4022C
N40321C	8,5	8,5	2	1	N4032C

REJILLA PARA PICADORA MANUAL

 Acero




LOUIS TELLIER

Réf.						
N40204C	8	8	1	0,21	Ø 4,5 mm	N4022C
N40206C	8	8	1	0,19	Ø 6,5 mm	N4022
N40208C	8	8	1	0,19	Ø 8 mm	N4022
N40212C	8	8	1	0,13	Ø 12 mm	N4022
N40215C	8	8	1	0,21	Ø 15 mm	N4022C
N40304C	10	10	1	0,32	Ø 4,5 mm	N4032C
N40306C	10	10	1	0,32	Ø 6,5 mm	N4032C
N40308C	10	10	1	0,29	Ø 8 mm	N4032C
N40312C	10	10	1	0,32	Ø 12 mm	N4032C
N40315C	10	10	1	0,34	Ø 15 mm	N4032C

EMBUTIDORA MANUAL 2L

Para hacer chorizos y morcillas. Se suministra con tres embudos. Para atornillar.

- 2 L
- 3 embudos : Ø 14 mm – 18 mm – 22 mm
- Hierro fundido



Réf.	22	12,5	24,5	6,1
N4047C				

CONJUNTO DE 3 EMBUDOS

Ø 15 - 20 - 23 mm.

- PP



Réf.	16	10	5	0,05	N4047C
N4047CXE					

EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL

Para hacer chorizos y morcillas. Se suministra con tres embudos. Dimensiones de la base: 30 x 22 cm.

- 3 L
- 3 embudos : Ø 0,9 – 1,7 – 2,7 cm
- Tanque de acero inoxidable et chasis de epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.	49	43	75	11
N5700				

LOTE DE EMBUDOS PARA SALCHICHAS

Tres tallas diferentes : 9 - 17 - 27 mm de diámetro.

- PP



LOUIS TELLIER

Réf.	0,06	N5700
N5700-S		

EMBUTIDORA MANUAL VERTICAL -

Para atornillar. Dimensiones de la base: 30 x 22 cm. Cremallera con 2 velocidades.

- 3 L
- 3 embudos : Ø 14 – 20 – 30 mm
- Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	42	42	76	8,6
N5750				

LOTE DE EMBUDOS PARA SALCHICHAS

Tres tallas diferentes : 14 - 20 - 30 mm de diámetro.

- Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	6	6	19	0,26	N5750
N5750-S					

PRENSA HAMBURGUESA OVALADO

Hamburguesa: 115 x 85 x 22 mm

172 ml

Acero inoxidable



BEST SELLER

LA BONNE GRAINE

Réf.						
N4001X	35	10	10	1	Ovalado	

PAPEL PARAFINADO PARA HAMBURGUESA

x 2000 papeles.

Papel parafinado



LA BONNE GRAINE

Réf.						
N4001X-P	11	80	11	0,71	Ovalado	N4001X

PRENSA HAMBURGUESA REDONDA

Hamburguesa: Ø 100 x 22 mm.

161 ml

Acero inoxidable



LA BONNE GRAINE

Réf.						
N4000X	34,5	10,5	9,5	10	1	Redondo

PAPEL PARAFINADO PARA HAMBURGUESA

x 2000 papeles.

Papel parafinado



LA BONNE GRAINE

Réf.						
N4000X-P	11	8,2	11	0,83	Redondo	N4000X

SOPORTE PARA MORCILLAS

Ø arriba : 8 cm. Ø de la base: 28 cm.

Acero inoxidable



LA BONNE GRAINE

Réf.				
NC006	28	28	35	0,53

PRENSA PARA PATO

Para realizar la receta del pato a la sangre.

Cuenco estañado

Latón



LT
LOUIS TELLIER

Réf.			
NY100	50/58	14,75	Bajo demanda
NY300	50/58	14,75	Bajo demanda

RALLADOR PARA SPAETZLE PROFESIONAL



LOUIS TELLIER



Fabricación
Francesa



El rallador Spaetzle es ideal para preparar spaetzle y knepfle, especialidades regionales de Alsacia, Lorena y Europa Central. Gracias a sus orificios uniformes, garantiza un tamaño homogéneo de la pasta para una cocción uniforme.

Es resistente, desmontable y apto para lavavajillas.

REJILLA PROFESIONAL PARA SPÄTZLE

Para ollas y cacerolas > Ø 40 cm. Rejilla 39,5 x 9 cm, agujeros Ø 8 mm. Depósito deslizante sobre base PEHD. Robusta, extraíble, lavavajilla. Para preparar cortas Spaetzle y Knepfle, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central. Llene el depósito de masa movimiento de vaivén sobre la olla de agua hirviendo.

1,3L

Muesca de bloqueo para el borde de la olla/sartén

Acero inoxidable, PE



Réf.				
SP01	85	14	18.5	1,7

REJILLA PARA SPÄTZLE - MODELO DOMÉSTICO

Para ollas y cacerolas Ø de 22 cm a 26 cm. Agujeros Ø 8 mm. Extraíble, lavavajilla. Para preparar cortas Spaetzle y Knepfle, especialidades regionales en Alsacia, Lorena y Europa Central. Llene el depósito de masa movimiento de vaivén sobre la olla de agua hirviendo.

Muesca de bloqueo para el borde de la olla/sartén

Acero inoxidable



Réf.				
N8006	33,5	11	7	0,37

MÁQUINAS DE PASTA IMPERIA - MODELO RESTAURANTE

Ancho de masa: 21 cm. Espesor ajustable 10 grados, de 4.8 mm a 0.6 mm. Laminador 10 espesores semi-professional. Posibilidad de completar con 7 tipos de trefilas (incluyendo lasaña). Pequeño catering.

Cojinetes especiales autolubricantes para reducir el esfuerzo

Acero cromado, engranajes de acero templado

12 kg/h



imperia

Réf.					
N7900	32,5	22	27.5	9,3	Manual
N7932	31	25,5	31	13,4	electrónica
N7933	30	22	25	14,75	Eléctrica

MÁQUINA DE PASTA MANUAL I PASTA 150 CROMADA

Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable: 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm. Laminador manual 6 espesores y 2 accesorios.

Accesorio doble extraíble tagliatelle de 2 mm, fettuccine de 6,5 mm, abrazadera, placa de pastelería

Acero cromado, mango de madera



imperia



Réf.					
N7905	34	11,5	13	2,84	Cromada

ACCESORIOS MÁQUINA DE PASTA IMPERIA - MODELO RESTAURANTE

Compatible con las máquinas Imperia Restaurante manuales y eléctricas.

Acero cromado



imperia

Réf.						
N7900-01	28,5	8	9	2	Spaghetti Ø 2 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-02	29	9,5	10	2	Cabello de ángel 1,5mm. Bajo demanda.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-03	29	8	10	2	Tagliatelles 2 mm. Bajo Demanda.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-04	17,5	4,5	5	2,14	Reginette - lasañetta 12 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-05	29	6,5	7	2,1	Fettuccine 6,5 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-06	29	8	9	2,1	Lasagnette 12 mm. Bajo demanda.	N7900 / N7933 / N7932
N7900-07	30	9	8	2	Trenette. Bajo demanda.	N7900 / N7933 / N7932

MÁQUINA DE PASTA MANUAL I PASTA 150 - ROJO

Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable: 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm. Laminador manual 6 espesores y 2 accesorios.

Accesorio doble extraíble tagliatelle de 2 mm, fettuccine de 6,5 mm, abrazadera, placa de pastelería

Acero cromado, mango de madera

imperia



Réf.					
N7905R	34	11,5	13	2,84	Roja

MOTOR « PASTA FÁCIL »

2 velocidades. Para motorizar la máquina l Pasta y los accesorios Ravioli y Gnocchi.

-  **ABS**
-  50 Hz - 80 W - 220/240 V



imperia

Réf.						
N7905-E	18,5	11	13	1,31	Bajo demanda	N7905 / N7905R / N7905-01 / N7905-11 / N7905-07.

ACCESORIOS MOTORIZABLES POR N7905-E

Ravioli 5x5 mm

-  Cortador de masa (al ancho adecuado de la hoja), cepillo.
-  Aluminio, ABS, madera, acero cromado



imperia

Réf.						
N7905-01	15	14	10	1,43	Ravioli 5x5 mm - 2 por línea	N7906 / N7905 / N7905R.

ACCESORIOS MOTORIZABLES POR N7905-E

Para hacer ñoquis.

3 estampados: gnochetti sardi, cavatelli y rigatelli.

-  Cortador de masa (al ancho adecuado de la hoja), cepillo
-  Aluminio, ABS, madera, acero cromado



imperia

Réf.						
N7905-07	15	12	10	1,16	Gnocchi	N7906 / N7905 / N7905R.

MÁQUINA DE PASTA ELÉCTRICA IMPERIA 150

Ancho de pasta 150 mm. Espesor ajustable: 6 grados de 2.2 mm a 0.2 mm. Laminador eléctrico 6 espesores y 2 accesorios.

-  l Máquina para hacer pasta, motor, manivela, doble accesorio extraíble tagliatelle de 2 mm y fettuccine de 6,5 mm, pinza.
-  **Acero cromado, ABS**
-  50 Hz - 80 W - 220/240 V



imperia

Réf.				
N7906	47	11,5	13	2,5

ACCESORIOS l PASTA 150

Compatible con las máquinas Atlas 150 eléctricas y manuales.

-  **Acero cromado**



imperia

Réf.						
N7905-02	17,5	6,5	4.5	0,81	Lasañetta de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-03	17,5	7	4.5	0,73	Reginette de 12 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-05	17,5	6,5	4.8	0,8	Cabello de angel de 15 mm	N7906 / N7905 / N7905R.
N7905-06	17,5	7	4.5	0,8	Espagueti de 2 mm	N7906 / N7905 / N7905R.

ACCESORIOS MOTORIZABLES POR N7905-E

Para hacer raviolos o ñoquis.

-  Cortador de masa (al ancho adecuado de la hoja), cepillo.
-  **Aluminio, ABS, madera, acero cromado**



imperia

Réf.						
N7905-11	14	14	12	1,43	Ravioli 3x3 mm - 3 por línea	N7906 / N7905 / N7905R.

SECADOR PARA PASTA FRESCA

Hasta 1 kg de pasta. 12 barras para secar sus pastas frescamente cortadas.

Madera de haya


imperia

Réf.				
N7907	30	30	33	0,57

SECADOR PARA PASTA FRESCA TRANSPARENTE

ABS e acero inoxidable


Yotook

Réf.				
YC21P003	20	10	47,5	0,6

MOLDE RAVIOLIS - 12 CAVIDADES

Ravioli: 5,5 x 5,5 cm. Gama completa de moldes de raviolis.

Rodillo de madera

Aluminio embutido, base de acero esmaltado, patas de goma


imperia

Réf.					
N7913	33,5	11,5	2	0,31	Raviolis 5,5 x 5,5 cm

MÁQUINA DE PASTA MANUAL I PASTA PARTY

Ancho de masa 150 cm. Espesor ajustable 7 grados: de 0,2 mm a 2 mm. Laminador manual 7 espesores y 2 accesorios.

Máquina de pasta con laminador (lasaña) + doble accesorio para espaguetis y tallarines + asa y pinza + receta e instrucciones en el interior.

Acero inoxidable


BEST SELLER
Yotook

Réf.				
N8001C	34,5	21	15	2,6

MOLDE RAVIOLIS

Gama completa de moldes de raviolis.

Rodillo de madera

Aluminio embutido, base de acero esmaltado, patas de goma


BEST SELLER
imperia

Réf.					
N7910	30	10	9	0,31	36 raviolis 3,4 x 3,4 cm
N7911	29	10,5	1	0,23	44 raviolis 2,5 x 2,5 cm

PALA PARA PIZZA REDONDA - MADERA

Pala pizza redonda de haya para hornear pizzas y panes. Sección 22x27 mm.

Madera de haya


LOUIS TELLIER

Ref.						
NPB28	28	1,56	28	1	Ø 28 cm - mango 1,25 m	
NPB33	2,37	33	2.3	33	1,4	Ø 33 cm - mango 2 m
NPB40	2,44	40	2.3	40	1,85	Ø 40 cm - mango 2 m

PALA PARA PIZZA REDONDA

Base Ø 32 cm. Mango 96.5 cm. Pala pizza inox para hornear pizzas y panes.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.						
NPX31	128,5	32	1,2			Redonda

PALA PARA PAN/PIZZA PERFORADA

Fácil introducción y extracción de pan y pizzas en el horno Marcel.

Aluminio


LOUIS TELLIER

Réf.					
MPP01	89	30	1,7	0,55	

PALA PARA PIZZA CUADRADA

Base 32x32 cm. Mango 96.5 cm. Pala pizza inox para hornear pizzas y panes.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.						
NPX30	127,03	32	1,2			Cuadrada

RUEDA CORTADORA PARA PIZZA

Corte preciso y fácil para lonchas perfectamente definidas

Mango de madera



Réf.						
N3702	25	3	10	0,19		

PALA GIRATORIA INOX

Los panes y las pizzas se pueden girar mientras se hornean en el horno Marcel para garantizar una distribución uniforme del calor. Mango para ajustar la longitud de la pala y facilitar y hacer más seguro su uso.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.					
MPR02	76	20	3	0,54	



LOUIS TELLIER

RIEN NE REMPLACE LE FAIT

GUITARRA

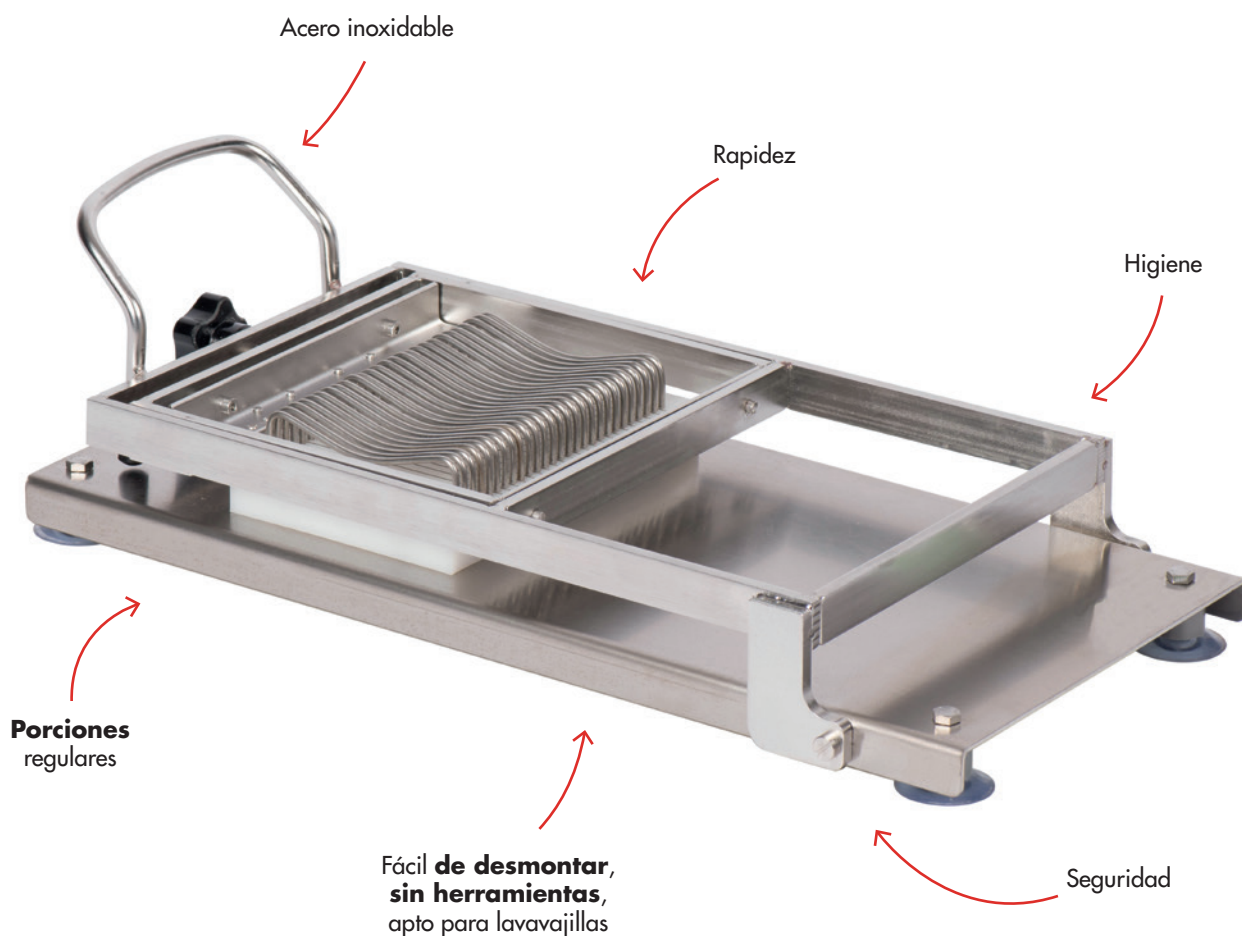
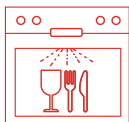


LOUIS TELLIER

BIEN NE REMPLACE LE PASTI-MANIN



Fabricación
Francesa



Para foie gras, mousses, frutas blandas, quesos, mozzarella, feta, mantequilla, huevos duros, salchichas, remolachas... cualquier producto de consistencia blanda y homogénea.

Longitud de corte: 14,5 cm

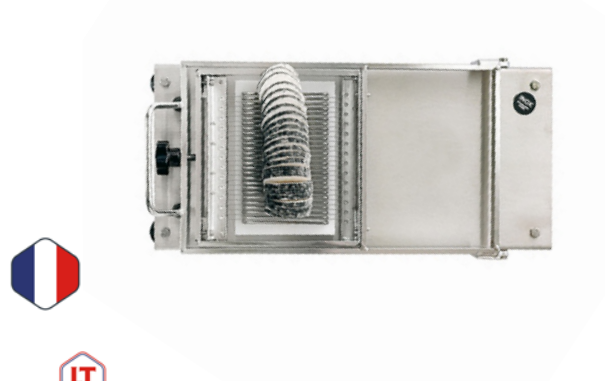
Equipamiento opcional:

- Un soporte hueco para productos redondos
- Un soporte plano para productos planos
- Ancho de corte 5 mm

MINI GUITARRA PARA PRODUCTOS REDONDOS

Corte limpio y regular. Longitud de corte : 14,5 cm.

 Acero inoxidable




LOUIS TELLIER

Réf.					
GX01	45,5	23,3	13,5	4,9	Rebanadas de 5 mm

MINI GUITARRA PARA PRODUCTOS PLANOS

Longitud de corte : 14,5 cm.

 Acero inoxidable




LOUIS TELLIER

Réf.					
GX02	45,5	23,3	13,5	4,9	Rebanadas de 5 mm

SOPORTES REDONDO PARA MINI GUITARRA

 Acero inoxidable




LOUIS TELLIER

Réf.			
GX012	0,65	5 mm Soporte redondo	GX01 / GX02
GX022	0,65	5 mm Soporte plano	GX01 / GX02

HILOS DE REPUESTO PARA MINI GUITARRA

Cables de repuesto para modelo de miniguitarra.

 Acero inoxidable




LOUIS TELLIER

Réf.			
GX015-2	0,04	0,04	8 x 2 hilos
GXM015-2	0,04		4 x 6 hilos

CORTADOR DE CAMEMBERT

Corte : Ø 15 cm. Porciones iguales rápidamente. Fácil de limpiar.

 Acero inoxidable, HDPE




LOUIS TELLIER

Réf.					
PF01	27	20	26	2,5	6 y 8 porciones

RALLADORA GIROLLE GIRATORIA PARA QUESO

Corte : Ø 17 cm. El original.

 Base de madera de arce certificada FSC




LOUIS TELLIER

Réf.					
N3027	22	22	15,5	22	0,8

CORTADOR DE QUESO Y FOIE GRAS CON HILO Y BANDEJA

Anchura de corte: 14 cm. Para foie gras, mantequilla, queso de cabra y quesos azules.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3506	27	22,5	3	0,63

LIRA

Perfecto para foie gras, mantequilla, queso de cabra, queso fresco, etc.

Acero inoxidable



Réf.			
N3500	12	12,5	0,1
N3503	17	21	0,17
N3504	21	26	0,2

LOTE DE 10 HILOS PARA CORTAR QUESO

Permite el corte de queso, mantequilla y foie gras.

Acero inoxidable, PP



Réf.		
N3515	60	0,16

LOTE DE 5 HILOS DE RECAMBIO PARA CORTADOR DE QUESO

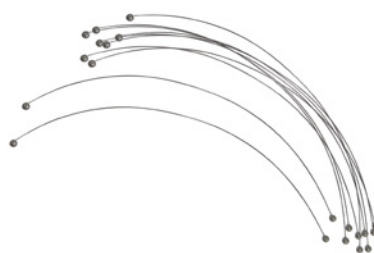
Acero inoxidable



Réf.					
N35061	22	12	0,1	0,03	N3506

LOTE DE 10 HILOS DE REPUESTO PARA LIRA

Acero inoxidable



Réf.			
N35031	17	0,01	N3503
N35041	21	0,01	N3504



ABREHUEVOS



LOUIS TELLIER



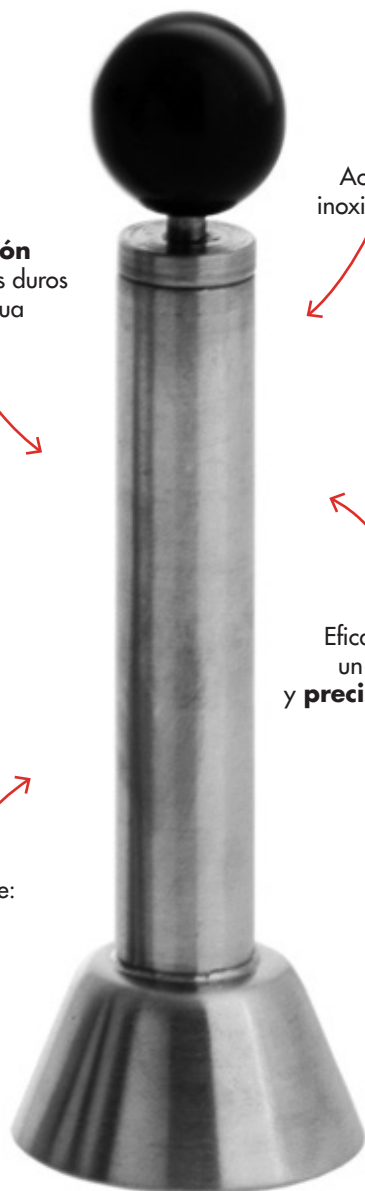
Corta con **precisión**
las cáscaras de huevos duros
o pasados por agua

Acero
inoxidable

Eficaz: garantiza
un corte **neto**
y **preciso** de la cáscara

Ø de corte:
3,5 cm

Higiénico: proporciona
una solución **limpia y sencilla**
para abrir los huevos
de forma perfecta



Los chefs gastronómicos y las empresas de catering también lo utilizan para proponer una cocina creativa: la cáscara, una vez vaciada, se transforma en un contenedor original para huevos revueltos con trufa, huevos rellenos de chocolate, etc. Infinitas posibilidades de realización de menús apetitosos tanto para la vista como para el paladar.

ABRE HUEVOS PROFESIONAL

Ø de corte: 3 cm. Una apertura limpia y precisa de la cáscara de los huevos crudos o pasados por agua.

 Acero inoxidable



Réf.					
N4183	3	3	11	3	0,07

ABRE HUEVOS GOURMET

Ø de corte: 3,5 cm. Una apertura limpia y precisa de la cáscara de los huevos crudos o pasados por agua.

 Acero inoxidable



Réf.					
N4183M	3,5	3,5	15	3,5	0,09

CLARIFICADOR DE HUEVOS

Con depósito. Separador desmontable. Separa la clara de la yema.

 Acero inoxidable



Réf.					
N3724	13,5	7	7,5	6,7	0,95

CLARIFICADOR PROFESIONAL DE HUEVOS

Diseñado para ser instalado sobre un contenedor GN 1/4.

 Acero inoxidable

 1 000 pcs /h



Réf.				
SPOE01	30,5	10	10,5	0,5

CORTADOR DE HUEVOS INOX

 Acero inoxidable



Réf.				
N4184X	16	8,5	2	0,17

CORTADOR DE HUEVOS EN CUARTOS

6 secciones. Para sus ensaladas, sus platos o como decoración.

 Acero inoxidable



Réf.				
N4188X	21	6,5	2,5	0,13

CORTADORA DE PAN CON TOPE



Corta rebanadas regulares y perfectas sin que se rompan, incluso panes y baguettes recién salidos del horno.

Modelos disponibles con base de madera y base PEHD.

CORTADOR DE PAN HOJA REDONDA BASE DE MADERA

Corte perfecto sin aplastar. Rebanadas regulares. Cuchilla dentada perfilada en ½ luna de 25 cm. Tope ajustable para rebanadas de 5 a 85 mm. Carcasa de seguridad para proteger los dedos. Estabilidad mediante ventosas.

 Hojas de acero inoxidable templado




LOUIS TELLIER

Réf.	22	39	25	3,4	Base de madera
703SF1					

CORTADOR DE PAN HOJA REDONDA BASE PEHD

Corte perfecto sin aplastar. Rebanadas regulares. Cuchilla dentada perfilada en ½ luna de 25 cm. Tope ajustable para rebanadas de 5 a 85 mm. Carcasa de seguridad para proteger los dedos. Estabilidad mediante ventosas.

 Hojas de acero inoxidable templado




LOUIS TELLIER

Réf.	22	39	25	3,67	Base de HDPE
703SF1P					

CORTADOR DE PAN HOJA REDONDA BASE INOX

Corte perfecto sin aplastar. Rebanadas regulares. Cuchilla dentada perfilada en ½ luna de 25 cm. Tope ajustable para rebanadas de 5 a 85 mm. Carcasa de seguridad para proteger los dedos. Estabilidad mediante ventosas.

 Hojas de acero inoxidable templado




LOUIS TELLIER

Réf.	22	39	25	3,41	Base de inox
703SX					

CORTADOR DE PAN CON BASE INOX

Hoja recta de 35 cm. Corte eficaz con el efecto guillotina.

 Guardia de seguridad para la protección de los dedos. Almohadillas antideslizantes.

 Hojas de acero inoxidable templado




LOUIS TELLIER

Réf.	53	13	16	2,3
35CPX				

CORTADOR DE PAN CON BASE DE MADERA

Hoja recta de 35 cm.

 Base de madera y hojas de acero inoxidable



Réf.	40	11	15	2,2
N7004				

CORTADOR DE PAN CON BASE DE MADERA - PRIMER PRECIO

Hoja recta de 25 cm.

 Base de madera y hojas de acero inoxidable



Réf.	40	12	7.5	0,92
N7013				

HACCP



Amarillo: aves de corral crudas



Violeta: alimentos alérgenos (por ejemplo, sin gluten)



Verde: frutas y verduras



Rojo: carne cruda



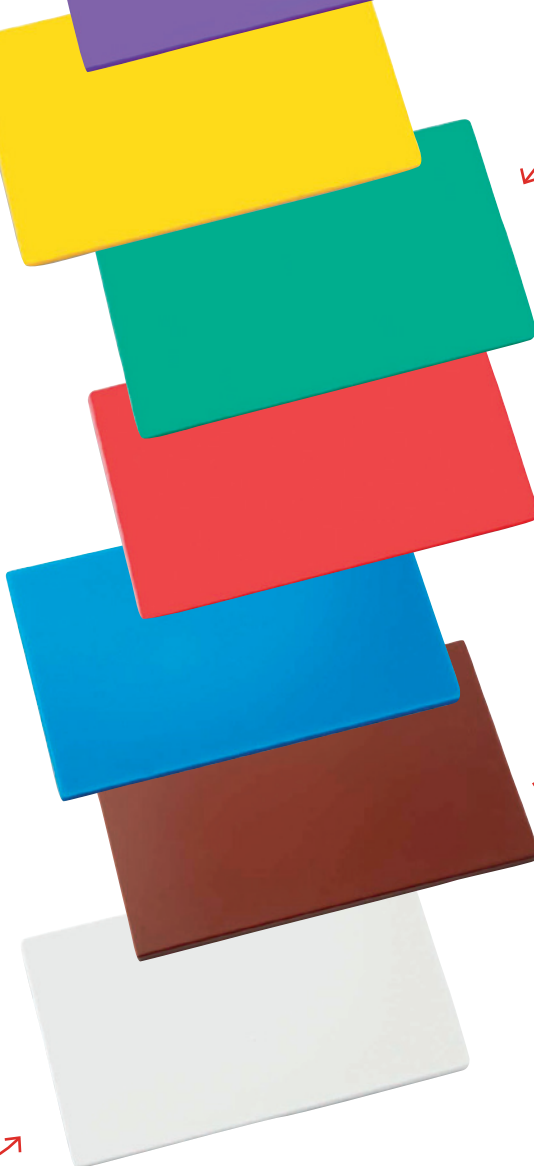
Azul: pescados y mariscos crudos



Marrón: carne cocida y charcutería



Blanco: productos lácteos, pan, queso, pastelería



Tablas de corte con un código de color según las directrices HACCP: un color por cada tipo de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - NEGRA

GN 1/1. Ideal para el bar.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.	Longitud	Anchura	Altura	Peso
NPP11-N	53	32,5	2	3

TABLA DE CORTAR HDPE 500 CON RANURA PARA JUGOS - BLANCA

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.
Con ranura. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.	Longitud	Anchura	Altura	Peso
NPP41	40	30	2	1,54
NPP51	50	30	2	3,09
NPP61	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - BLANCA

Calidad superior.

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.	Longitud	Anchura	Altura	Peso
NPP4	40	30	2	1,43
NPP5	50	30	2	3,09
NPP6	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR DE PE INYECTADO - BLANCA

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.
Con ranura y mango. Calidad superior.

PE



Réf.	Longitud	Anchura	Altura	Peso
NPP2	35	25	1	0,67

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - VIOLETA

Color especial HACCP para los alimentos no alergénicos. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.	Longitud	Anchura	Altura	Peso
NPP6-P	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - MARRÓN

Color especial HACCP para la carne cocida y los embutidos. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Réf.	Longitud	Anchura	Altura	Peso
NPP6-M	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 CON RANURA PARA JUGOS - MARRÓN

Color especial HACCP para la carne cocida y los embutidos. Calidad superior. Con ranura y mango.

HDPE



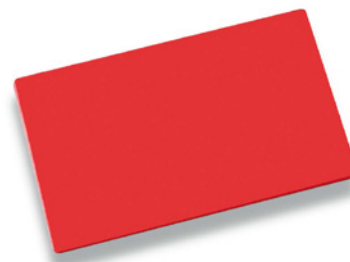
LOUIS TELLIER

Ref.				
NPP51-M	50	30	2	3,09
NPP61-M	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - ROJA

Color especial HACCP para la carne cruda. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Ref.				
NPP4-R	40	30	2	1,43
NPP5-R	50	30	2	3,09
NPP6-R	60	40	2	4,66
NPP11-R	53	32,5	2	1,97

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - AZUL

Color especial HACCP para pescados y mariscos crudos. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Ref.				
NPP4-B	40	30	2	1,43
NPP5-B	50	30	2	3,09
NPP6-B	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - VERDE

GN 1/1. Color especial HACCP para las frutas y las verduras. Calidad superior.

HDPE



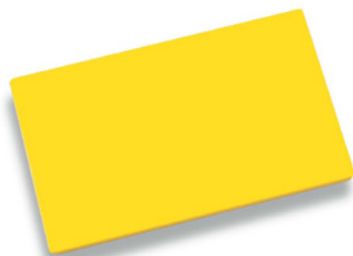
LOUIS TELLIER

Ref.				
NPP11-V	53	32,5	2	1,97
NPP4-V	40	30	2	1,43
NPP5-V	50	30	2	3,09
NPP6-V	60	40	2	4,66

TABLA DE CORTAR HDPE 500 - AMARILLA

Color especial HACCP para la ave cruda. Calidad superior.

HDPE



LOUIS TELLIER

Ref.				
NPP4-J	40	30	2	1,43
NPP5-J	50	30	2	3,09
NPP6-J	60	40	2	4,66
NPP11-J	53	32,5	2	1,97

TABLA DE CORTAR PE ECO - BLANCA

Color especial HACCP para productos lácteos, pan y bollería.

PE «ECO» de baja densidad



LOUIS TELLIER

Ref.				
NPP7	40	30	2	2,23
NPP8	50	30	2	2,72
NPP9	60	40	2	4,22

TABLA DE CORTAR PE ECO - AZUL

Color especial HACCP para pescados y mariscos crudos.

 PE «ECO» de baja densidad



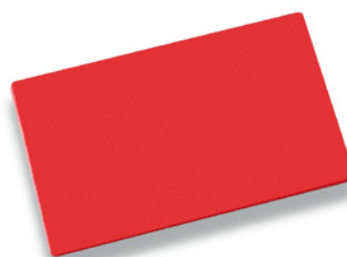
LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP8-B	50	30	2	2,72
NPP9-B	60	40	2	4,22

TABLA DE CORTAR PE ECO - ROJA

Color especial HACCP para la carne cruda.

 PE «ECO» de baja densidad



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP8-R	50	30	2	2,72
NPP9-R	60	40	2	4,22

TABLA DE CORTAR PE ECO - VERDE

Color especial HACCP para las frutas y las verduras.

 PE «ECO» de baja densidad



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP8-V	50	30,5	2	2,72
NPP9-V	60	40	2	4,22

TABLA DE CORTAR PE ECO - AMARILLA

Color especial HACCP para la ave cruda.

 PE «ECO» de baja densidad



LOUIS TELLIER

Réf.				
NPP9-J	60	40	2	4,22

LOTE DE 6 TABLAS DE CORTAR

1 tabla de cortar: 355g y 3mm de espesor. Colores del HACCP para evitar la contaminación cruzada.

 Con soporte

 HDPE



Réf.				
NPPC	40	30	0,3	4,6

TABLA DE CORTAR DE MADERA CON RANURA PARA JUGOS

Con ranura y reserva de jugo.

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NPB07	50	30	2,5	1,31	PEFC

TABLA/PALA DE PIZZA LT

Doble funcion. Ideal para restaurantes o eventos.

Madera de haya - PEFC



Réf.				
LT2101	56,5	29	1,2	0,87

TABLA DE CORTAR DE MADERA PARA PEREJIL - CAKE - CHORIZO

Con asa. Para cortar o presentar.

Madera de haya



Réf.					
NPPL28	34	14	1,5	0,3	PEFC
NPPL40	39	16	1,5	0,31	PEFC
NPPL45	44	20	1,5	0,65	PEFC

CEPILLO

Para cepillar tablas y alisarlas quitando las marcas de corte de los cuchillos.

HDPE



Réf.				
NPPR1	17,7	6,4	8,7	0,5

HOJA DE RECAMBIO

Cuchilla 2 filos que se puede afilar.

Acero templado

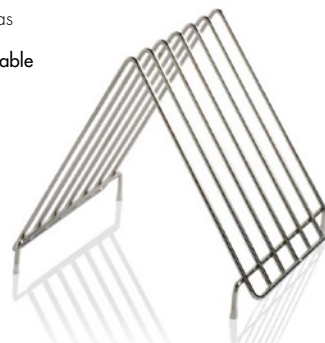


Réf.					
NPPR01	6,4	2	0,4	0,2	NPPR / NPPR1

RACK RECOGE-TABLAS

Para 6 tablas. Hielo 6 mm.

4 almohadillas
 Acero inoxidable



Réf.				
NC016	32	26,5	30	1,15

GUANTE RESISTENTE AL CORTE

Talla S, M, L y XL disponibles.

 Polietileno de alto rendimiento



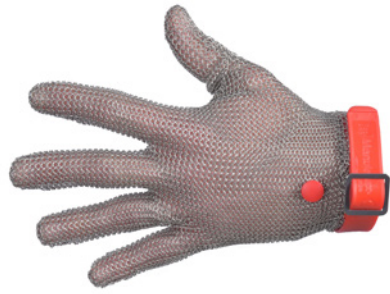
LOUIS TELLIER

Réf.					
LT21P001	23,5	13,5	0,3	0,03	Talla S
LT21P002	26,5	15	0,3	0,03	Talla M
LT21P003	27,5	14,5	0,3	0,03	Talla L
LT21P004	28,5	16,5	0,3	0,03	Talla XL

GUANTE COTA DE MALLAS

Reversible - Hilo: Ø 0,5 mm. Para los mataderos, carniceros, charcuteros, etc. Limpieza enérgica con un cepillo y agua a 50°C.

 Acero inoxidable y poliuretano



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3091	7	7	2	0,13	M - 8-8,5 - Rojo
N3092	7	7	2	0,13	L - 9-9,5 - Azul

AFILADOR DE CUCHILLOS CON MANGO

Para un afilado rápido y seguro.

 Hoja de carburo de tungsteno, cuerpo de ABS, mango de PE de alta densidad



BEST SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.				
AFFU-M	14,5	7	1,5	0,04

EXPOSITOR DE MOSTRADOR DE 10 AFILADORES

 Cartón



LOUIS TELLIER

Réf.					
BAFFU-M	20,5	15	8	0,54	AFFU-M

CUCHARA DE HAYA

Certificado PEFC.

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NM20-1	20,3	5	1,5	0,02	20 cm
NM25-1	25	5	1	0,02	25 cm
NM30-1	30,2	4,8	1,5	0,03	30 cm
NM35-1	34,8	5,2	1,5	0,04	35 cm
NM40-1	40,5	5	1,5	0,05	40 cm

ESPÁTULA OBLICUA DE HAYA

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NSPB25-1	25	5	1	0,02	25 cm
NSPB30-1	30	5	1	0,03	30 cm
NSPB35-1	35	5	1	0,04	35 cm
NSPB40-1	40	5	1	0,06	40 cm

ESPÁTULA DE HAYA

Madera de haya - PEFC



Réf.					
NSPO25-1	25	4,5	0,8	0,02	25 cm
NSPO30-1	30	5	1	0,03	30 cm
NSPO35-1	35	5,2	1	0,04	35 cm
NSPO40-1	40	5,4	1	0,07	40 cm
NSPO50	50,4	7,5	1,2	0,15	50 cm
NSPO60	60	7,5	1	0,18	60 cm
NSPO80	80	9	1	0,24	80 cm
NSP100	100	10	2	0,6	100 cm
NSP120	120	10	2	0,6	120 cm

CUCHARA

Lavable en lava-vajillas. No raya los revestimientos antiadherentes.



Material compuesto de alta temperatura



+ 220°C



Réf.	↔	📏	🔍
NMPA30	30	0,08	30 cm
NMPA40	40	0,1	40 cm
NMPA45	45	0,13	45 cm

ESPÁTULA

Lavable en lava-vajillas. No raya los revestimientos antiadherentes.



Material compuesto de alta temperatura



+220°C / +428°F



Réf.	↔	↗	I	📏	🔍
NSPA25	25	4	1	0,03	25 cm
NSPA30	30	4,8	1	0,05	30 cm
NSPA35	35	5,7	1	0,07	35 cm
NSPA40	40	6,5	1	0,1	40 cm
NSPA45	45	7,4	1	0,12	45 cm
NSPA50	50,3	8	1	0,15	50 cm

ESPÁTULA DE SILICONA

Lavable en lava-vajillas. No raya los revestimientos antiadherentes.



Silicona, mango de acero inoxidable



+220°C / +428°F



Réf.	↔	↗	I	📏	🔍
NSPS28	28,5	5	1	0,07	28,5 cm
NSPS29	29,5	6	1	0,07	29 cm
NSPS31	31,5	6,5	1	0,08	31 cm

ESPÁTULA DE GOMA

Cabezal flexible para raspar los bordes o el fondo de un recipiente y mezclar preparaciones delicadas como claras de huevo.



Caucho, mango de madera



-50°C a +65°C / -58°F a +149°F



Réf.	↔	↗	I	📏
NMB25-1	25	5	1	0,03

ESPÁTULA PROFESIONAL PERFORADA HDPE

Apto para lavavajilla. Para grandes cocinas.



HDPE



+85°C / +185°F



LOUIS TELLIER

Réf.	↔	↗	I	📏	🔍
NSPT100	100	10	2,5	0,9	100 cm
NSPT120	120	10	2,5	1,1	120 cm

ESPUMADERA ARAÑA - MALLA INOX

Robusto : hilo de cuello continuo bajo el tamiz. Para recuperar y escurrir los alimentos durante la cocción.

Gancho curvo : suspensión y canto de olla

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.				
NC001	12	7,5	0,13	Ø 12 cm
NC010	16	16	0,24	Ø 16 cm
NC003	18	13	0,41	Ø 18 cm
NC057	20	20	0,44	Ø 20 cm
NC004	22	17,8	0,5	Ø 22 cm
NC005	26	27	0,6	Ø 26 cm

ESPUMADERA PROFESIONAL DE INOX

Para recuperar y escurrir los alimentos durante la cocción.

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.			
LT2120	8	37	0,17
LT2121	10	41,5	0,21
LT2122	12	48	0,3
LT2123	14	54	0,4
LT2124	16	57	0,45
LT2125	18	62	0,58
LT2126	20	66	0,68

ESPUMADERA ARAÑA TEJIDA

Robusta: alambre del mango continuo bajo la malla.

Gancho curvo : suspensión y canto de olla

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.				
NC1011460	14	15	0,17	Ø 14 cm
NC1011660	16	14,5	0,27	Ø 16 cm
NC1012860	28	25	0,81	Ø 28 cm

CAZO PROFESIONAL DE INOX

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

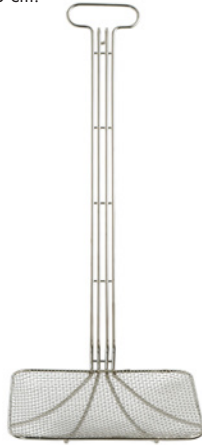
Réf.				
LT2102	6,5	36	0,17	70 ml
LT2103	8	40	0,23	130 ml
LT2104	9	42	0,28	200 ml
LT2105	10	44	0,35	250 ml
LT2106	11	46	0,37	300 ml
LT2107	12	49	0,47	450 ml
LT2108	14	52	0,54	670 ml
LT2109	16	58	0,71	1000 ml
LT2110	18	63	0,79	1500 ml
LT2111	20	64,5	0,9	2000 ml

PALA PROFESIONAL

Robusto y práctico con su asa larga para recuperar con seguridad los alimentos que se están cocinando. Tamiz de lona : 23 x 28 cm.

 Doble gancho: suspensión y canto de olla

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC1017260	81,2	28,4	14,7	1,1

ESCURRIDOR PARA FRITOS

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N4039X	44	41	16	39

COLADOR CÓNICO DE INOX CON PATA

2 asas para un fácil manejo. Sobre pies para una estabilidad óptima.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT2112	26	33	14	24	0,87
LT2113	29,5	36,5	15	28	0,96
LT2114	32	39	17	32	1,27
LT2115	37	43,7	21,5	36	1,52
LT2116	41,5	48	25	40	1,91

PINZA PARA EMPLATAR

Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes. La pinza de los chefs: fina, larga y sólida. Se utiliza en cocina para emplatar. Muy precisa.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
PAP4	30,5	1	1	0,09

MINI PINZA PARA EMPLATAR

Información específica: Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes. Pinza recta diseñada para colocar y decorar los platos.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
PAP5	15,8	1	0,6	0,02

PINZA PARA SUSHI Y SASHIMI

Extremos acanalados. Ranuras antideslizantes. Pinza acodada para agarrar horizontal.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.		
PAP6	15	0,02

BANDEJA CON REJILLA

Recuperación del excedente revestimiento para reutilizarlo. Ideal para enfriar, bañar, pintar y secar.

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3995	26	19	2	0,36

BANDEJAS JAPONESAS CON REJILLA

Acero inoxidable 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3992	21,5	15,1	1,8	0,26
N3993	25,6	17,6	1,8	0,36



ABRELATAS ELÉCTRICO PARA COLECTIVIDADES



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAINT



Abre todas las latas **cilíndricas** o **rectangulares**, incluso abolladas, de 5 a 27 cm de altura

Desmontaje del cabezal de apertura **sin herramienta** para limpieza diaria en lavavajillas y esterilización

Motor de alto rendimiento y **bajo consumo** de energía*

Apertura limpia: sin limaduras en el interior de la lata. Posicionamiento y apertura de la lata en **un solo** movimiento y con la misma palanca

Rendimiento: **de 40 a 80** latas **5x1** seguidas

Accesorio **magnético** para sujeción de tapa

Abrelatas eléctrico profesional para colectividades de 300 o 800 latas:

- Fabricación con materiales inoxidables. La ruedecilla es de acero templado y está tratada contra la oxidación
- Motor de dos velocidades protegido por una tapa duralinox
- Motorreductor de alto rendimiento
- Reductor completamente metálico (engranaje metálico montado en rodamiento de bolas)
- Conjunto motor-cabezal de apertura con desplazamiento vertical asistido por muelle de gas para un posicionamiento sin esfuerzo según la altura de la lata
- Tope de ajuste de altura de la lata
- El cambio de las piezas de desgaste (cuchilla y ruedecilla) puede ser realizado por personal no cualificado
- Aparato de mesa: base de acero inoxidable y 4 ventosas

*Detalles del motor:

230 V monofásico - 50 Hz / 60 Hz

Potencia: 75 W - Par: 13 N/m

Reducción piñonería metálica

ABRELATAS ELÉCTRICO PARA COLECTIVIDADES

2 velocidades (80 r.p.m./125 r.p.m.). 80 latas en continuo. Monofásico. IP41. Para colocar sobre una mesa. Desplazamiento vertical asistido. Para 300 a 800 comensales. Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas, desde 5 hasta 27 cm de altura. Fácil de desmontar y limpiar. NF (higiene para alimentos) + HACCP.

Cuchilla reversible doble vida, 1 rueda Ø36 mm, 1 cepillo metálico, base con 4 ventosas, imán para sujetar la tapa

Acero inoxidable

50/60 Hz - 75 W - 230 V



Réf.

OE750M	45	25	75	13,2	13,2
--------	----	----	----	------	------

ABRELATAS ELÉCTRICO PROFESIONAL GRAN CAPACIDAD

IP55. Para fijar en la mesa. Desplazamiento vertical asistido por muelle neumático. Sujeción magnética de la tapa. 800 cubiertos o más. Trabajo en continuo. Apertura de todo tipo de latas cilíndricas o rectangulares, incluso abolladas de 5 a 27 cm de altura. Fácil de desmontar y limpiar. NF (higiene para alimentos) + HACCP.

Pedal de mando, hoja reversible doble vida, 2 ruedas: Ø36 mm para platos rectangulares y redondos, Ø70 mm para platos redondos, 1 cepillo metálico.

Acero inoxidable

400-500 pcs / h

50/60 Hz - 260 W



Réf.

OE750M	30	30	75	32	32	230 V monofásico
OE750M-110	30	30	75	32	30	110 V. Bajo demanda.
OE750T	30	30	75	32	32	380 V Trifásico. Bajo demanda.

KIT ALZADOR 12CM

Permite levantar la columna para abrir latas de hasta 39 cm de altura.

Acero inoxidable



Réf.

OE750X	1,19	Bajo demanda	OE750
--------	------	--------------	-------

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS ELÉCTRICO OEXTC

1 rueda Ø36 mm, 1 cuchilla, 1 arandela de acero inoxidable, 1 arandela curva, 1 cepillo metálico y 1 llave de rueda (no visible en la foto)

Acero inoxidable e acero laminado



Réf.

OE896	0,15	OEXTC
-------	------	-------

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS ELÉCTRICO OE750

1 rueda Ø36 mm, 1 rueda Ø70 mm, 1 cuchilla, 1 cepillo metálico y 1 llave de rueda (no visible en la foto)

Acero inoxidable e acero laminado



Réf.

OE7502	0,37	OE750M / OE750T / OE750M-110
--------	------	------------------------------

BANDEJA GIRATORIA PARA LATAS REDONDAS 5X1 Y 3X1

Se coloca delante del abrelatas gran capacidad para ayudar en el giro de las latas. Comodidad de utilización, sin rozamiento. Lavable.

Rodamiento de bolas

Acero inoxidable



Réf.

OE7620.	22	22	3,5	2,3	OE750M / OE750T / OE750M-110
---------	----	----	-----	-----	------------------------------

HOJA REVERSIBLE INOX PARA OEXTC Y OE750

No afile la cuchilla. Reversible: doble vida.

Acero inoxidable



Réf.
O2830-5 0,04 OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

LOTE DE 5 ARANDELAS COURBHANE

Elástico.

Elastómero



Réf.
O2873-5 0,01

MOLETA PARA OE750

Para OE750 (latas redondas).

Acero templado



Réf.
OE7553 0,7 0,03 OE750M / OE750T / OE750M-110

LOTE DE 2 MOLETA PARA OEXTC Y OE750

Para OEXTC (todas las cajas estándar), OE750 (cajas rectangulares).

Acero templado



Réf.
OE7554-2 0,36 0,13 OEXTC / OE750M / OE750T / OE750M-110

CEPILLO METÁLICO

Limpiar la ruleta todos los días con el cepillo metálico.

Cerdas de acero inoxidable



Réf.
OEX821 0,03

ABRELATAS ELÉCTRICO PROFESIONAL DE GRAN CAPACIDAD

**Abre todo tipo
de latas** cilíndricas
o rectangulares,
incluso abolladas,
de 5 a 27 cm de altura



**Desmontaje y
limpieza
fáciles**

**Rendimiento:
400-500 uds./h**

**Desplazamiento vertical
asistido por muelle de
gas**



Abrelatas eléctrico profesional de gran capacidad para 800 latas y más.
3 modelos disponibles.
Fabricación con materiales inoxidables.
La ruedecilla es de acero templado y está tratada contra la oxidación.

ABRELATAS MANUAL DE SEGURIDAD



El aparato nunca **está en contacto** con el interior de la lata

Higiene, seguridad y robustez

Abre latas redondas de cualquier tamaño cortando el borde exterior: bordes limpios, sin riesgo de corte. Se puede reutilizar la tapa de la lata para proteger su contenido del polvo y de las salpicaduras (al abrir la lata se pierda la conservación hermética del alimento). Su peso garantiza su estabilidad sobre la lata y un guiado óptimo. El diseño del cabezal limita las piezas de desgaste, así como los intersticios donde podría acumularse suciedad.

Disponible con una placa con abrazadera o atornillable.
Apto para lavavajillas.

ABRELATAS SEGURIDAD - FIJACIÓN TORNILLOS

Abra cajas redondas de todos los tamaños (por ejemplo, 5/1) doblando el borde exterior. Los bordes quedan sin riesgo de corte y es posible reutilizar la tapa de la lata para proteger su contenido. Tenga cuidado, una vez que la lata está abierta, el cierre ya no es hermético.

 Acero inoxidable



Réf.	28	12,2	77,5	4,8	Fijación tornillos
OBSXP55					

ABRELATAS SEGURIDAD - SOPORTE BRIDA

Abra latas redondas de todos los tamaños (por ejemplo, 5/1) doblando el borde exterior. Los bordes son afilados, sin riesgo de corte, y es posible reutilizar la tapa de la caja para proteger su contenido. Tenga cuidado, una vez que la caja está abierta, el cierre ya no es hermético.

 Acero inoxidable



Réf.	28	12,2	77,5	4,8	SopORTE brida
OBSXV55					

ABRELATAS MANUAL - NF HIGIENE ALIMENTARIA - TODO - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Vástago íntegro, cabezal monobloque, desmontable sin herramientas. Lavavajillas. Todas las formas de latas.

 Acero inoxidable



Réf.	78	3,2	Fijación tornillos
OXV55			

ABRELATAS MANUAL - NF HIGIENE ALIMENTARIA - TODO - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Vástago íntegro, cabezal monobloque, desmontable sin herramientas. Lavavajillas. Todas las formas de latas.

 Acero inoxidable



Réf.	78	4,2	SopORTE brida
OXV55			

ABRELATAS CON CABEZA DE RESINA - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Lavavajillas. Todas las formas de latas.

 Acero inoxidable, material compuesto



Réf.	79	2,5	Fijación tornillos
OX5P55			

ABRELATAS CON CABEZA DE RESINA - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Lavavajillas. Todas las formas de latas.

 Acero inoxidable, material compuesto



Réf.	79	2,8	SopORTE brida
OX5V55			

ABRELATAS ECONÓMICO - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Todas las formas de latas.

Material compuesto, acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



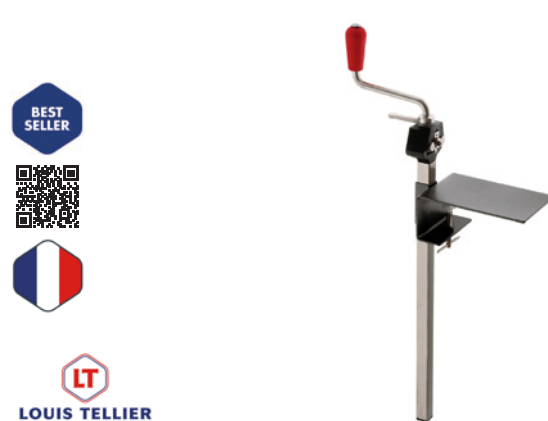
LOUIS TELLIER

Réf.
O5P55 78 2,8 Fijación tornillos

ABRELATAS ECONÓMICO - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Todas las formas de latas.

Material compuesto, acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.
O5V55 78 2,8 Soporte brida

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT ORIGINAL - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.
O2P55 77 3 Fijación tornillos

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT ORIGINAL - SOPORTE BRIDA

Barra 55 cm, base 22 x 12 cm. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.
O2V55 77 3,35 Soporte brida

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT - FIJACIÓN TORNILLOS

Barra 40 cm, base 18 x 8 cm. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.
O3P40 62 2 Fijación tornillos

ABRELATAS MANUAL PROFESIONAL LT - SOPORTE BRIDA

Barra 40 cm, base 18 x 8 cm. Todas las formas de latas.

Acero niquelado, base de acero pintado con epoxi



LOUIS TELLIER

Réf.
O3V40 62 2 Soporte brida

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS MANUAL O2/OX

-  Cuchilla, rueda, anillo y herramienta de desmontaje
-  Acero inoxidable, acero templado, rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.		
O2895	0,15	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

KIT DE REPUESTO PARA ABRELATAS MANUAL O3/O5/OX5

-  Cuchilla, rueda, anillo y herramienta de desmontaje
-  Acero inoxidable, acero templado, rilsan



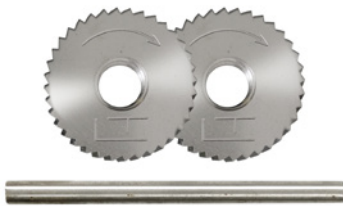
LOUIS TELLIER

Réf.		
O3895	0,15	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

LOTE DE 2 MOLETAS PARA OXP55/OXV55

Fácil desmontaje : bloquee el pomo con la herramienta, desenrosque la empuñadura girando en sentido antihorario para extraer el pomo.

-  Herramienta de desmontaje
-  Acero templado



LOUIS TELLIER

Réf.		
O2820-2	0,36	0,15

LOTE DE 5 ARANDELAS DE RILSAN PARA O3/O5/OX5

-  Rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.			
O3870-5	4	0,14	OX5V55 / OX5P55 / O5V55 / O5P55 / O3V40 / O3P40

LOTE DE 5 ARANDELAS DE RILSAN PARA O2/OX

-  Rilsan



LOUIS TELLIER

Réf.			
O2870-5	6	0,16	OXV55 / OXP55 / O2V55 / O2P55

ABRELATAS TITAN SEMI-PROFESIONAL

Cuchillas y ruletas de recambio disponibles. Adaptado para latas grandes. La cuchilla en punta se introduce automáticamente en la lata de conservas.

- Abrebotellas
- Acero templado estañado, hoja de acero niquelado, mango de madera de haya



Réf.				
N4041	8	6	10	0,2

ABRELATAS MANUAL DE SEGURIDAD «PALM»

Corte limpio, sin limadura: la hoja no toca el contenido de la lata. Asa ergonómica y uso fácil. Seguridad: apertura limpia sin dejar borde cortante. Corte preciso y sobre el borde exterior del cuerpo de la lata.

- ABS, hoja de acero


LOUIS TELLIER

Réf.				
N4057	9,5	7,5	5	0,14

ARBE TARROS

Fácil de usar diario, abra todos sus tarros con 1 solo clic!

- Tapa < 32 mm > 101 mm . Cuerpo del tapa < 21 mm > 95 mm
- Plástico y goma


LOUIS TELLIER

Réf.				
YC19P002	18,7	7,3	10	0,38

ABRELATAS PRIMER PRECIO

Lote de 10.

- Abrebotellas
- Hoja de acero templado, mango de acero inoxidable



Réf.				
N4056	9,5	2	2	0,35

PRENSA

¡Un 80% menos de volumen de residuos! Adaptado a las latas cilíndricas 5 x 1 y 3 x 1. Para comprimir latas.

- Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.				
N8019	28,5	40,5	112	20,09

ABRELATAS ECONÓMICO CON FIJACIÓN MEDIANTE ABRAZADERA



LT
LOUIS TELLIER
DEEN NE ROMPLACE LE FAIT MARK

 Fabricación
Francesa

**BEST
SELLER**

El aparato nunca **está en contacto** con el interior de la lata

Sin limaduras

Este económico abrelatas profesional abre todas las latas redondas cortando el borde exterior dejando bordes limpios y no cortantes.

La fijación mediante abrazadera garantiza una estabilidad óptima.

Su peso garantiza su estabilidad sobre la lata y un guiado óptimo.

La manivela garantiza una apertura de las latas sin esfuerzo y sin limaduras.

BÁSCULA ELECTRÓNICA PROFESIONAL COMPACTA Y ESTANCA



Totalmente de acero inoxidable

IP67: **totalmente protegida** contra el polvo y la inmersión temporal en líquido (hasta 1 m y durante 30 min)



Compacta:
dimensiones reducidas

Diseñada para todas las aplicaciones **industriales** y **alimentarias**

Unidades de medida:
kg, g, lb, oz

2 modelos disponibles:

1. Pesaje máx. 5 kg - precisión de 0,5 g (ref.: N3681)
2. Pesaje máx. 10 kg (mín. 20 g) - precisión de 1 g (ref.: N3682)

Diseñadas para cualquier aplicación industrial (en particular, la industria agroalimentaria), en medio difícil y húmedo (salas blancas refrigeradas, colectividades, panaderías, etc.).

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL IP53

IP53. Nivel integrado. Patas ajustables en altura. Unidades de medida: kg u oz. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil. Testigo de desgaste de pilas. Bandeja de acero inoxidable extraíble de 29,8 x 23,6 cm. 4 pilas R14 de 1,5 V incluidas.

Funciona con adaptador de red tipo DC 6V 100 mA (no incluido)

ABS, bandeja amovible de acero inoxidable

6/12 V



Réf.						
N3671	31	30	11,5	3,1	Max 12 kg / Min 20 g	1 g
N3672	31	30	11,5	3,1	Max 30 kg / Min 40 g	2 g
N3673	31	30	11,5	3,1	Max 50 kg / Min 100 g	5 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL COMPACTA Y IMPERMEABLE IP67

IP67. Indicaciones de batería baja y sobrecarga. Protegido contra los efectos de la inmersión temporal (hasta 1 m) y durante 30 minutos. Unidades de medida: kg, g, lb, oz

Adaptador de corriente y pilas incluidos.

Acero inoxidable

4,5/12 V



Réf.						
N3681	20	21,5	7	1,7	Max 5 kg / Min 10 g	0,5 g
N3682	20	21,5	7	1,7	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL IP53

IP53. Unidades de medida: kg, lb, oz, piezas. Funciones: tara y recuento de piezas. Recalibrado fácil. 3 pilas R14 de 1,5 V incluidas. Testigo de desgaste de pilas.

Funciona con adaptador de red tipo DC 6V 100 mA (no incluido)

ABS, bandeja amovible de acero inoxidable 22 x 16,5 cm

4,5/12 V

DC 6 V 100 mA



Réf.						
N3693	24	24	7,5	1,9	Max 5 kg / Min 10 g	0,5 g
N3694	24	24	7,5	2,13	Max 10 kg / Min 20 g	1 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL IMPERMEABLE IP65

IP65. Circuito A/D Electron resistente a un entorno húmedo. Unidades de medida: kg, lb. Función tara. Recalibrado fácil. Nivel integrado. Patas ajustables en altura.

Adaptador de corriente N3697-A incluido.

ABS, acero inoxidable, PC



Réf.			
N3697	3,2	Max 15 kg / Min 20 g	2 g

BALANZA ELECTRÓNICA PROFESIONAL CON COLUMNA IP51

IP51. Nivel integrado. Patas ajustables en altura. Autonomía de la batería: 100 horas. Pantalla orientable. Función tara. Alarma de peso programable. Recalibrado fácil.

Indicador de nivel de batería

ABS, aluminio, bandeja amovible de acero inoxidable

50 Hz - 230 V



Réf.						
N3684	57	32	61	9,7	Max 60 kg / Min 200 g	10 g
N3685	57	32	61	7	Max 150 kg / Min 400 g	20 g
N3686	67,5	42	88	13,3	Max 300 kg / Min 1kg	50 g

BALANZA DE PRECISIÓN

Tapa de protección. Ideal para la cocina molecular. Táctil. Unidades de medida: g y oz.

Indicador de nivel de batería

ABS



Réf.						
N3665	11,4	7,6	2	0,13	200 g	0,01 g

ADAPTADOR

Adaptador opcional, no incluido con las balanzas.

- Cable : 1,5 m
- Cobre y ABS



LT
LOUIS TELLIER

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	⏏
N3670-A	16,5	4	7	0,09	N3670 / N3671 / N3672 / N3673
N3693-A	16	3	6	0,06	N3693 / N3694
N3697-A	19	4	7	0,07	N3697

ADAPTADOR DE CONEXIÓN UK

Adaptador opcional, no incluido con las balanzas.

- Cable : 1,5 m
- Cobre y ABS



NEW

LT
LOUIS TELLIER

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	⏏
N3670-A-UK	16,5	4	7	0,09	N3670 / N3671 / N3672 / N3673

BALANZA MECÁNICA CON CUBO

- Cuenco extraíble de acero inoxidable de Ø20 cm
- Acero inoxidable, esfera de plástico



Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏
N3690	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 3 kg	10 g
N3691	21,5	14,3	25	20	1,5	Max 5 kg	20 g

BALANZA MECÁNICA CON BANDEJA

- Bandeja de acero inoxidable 25 x 25 cm
- Acero inoxidable, esfera de plástico



Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏
N3692	25	26	26	2,5		Max 20 kg	100 g

BALANZA ELECTRÓNICA USO DOMÉSTICO

Cuenco extraíble. Unidades de medida: g u oz. Función tara.

- Indicador de nivel de batería
- ABS



BEST SELLER

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	⏏
N3696	21,5	15	4	0,41	1 g

BÁSCULA ELECTRÓNICA PROFESIONAL CON COLUMNA IP51


LOUIS TELLIER
DEEN NE VERPLAAT LE FANT MARIN

IP51

Pantalla **orientable**

Alarma de peso **programable**

Función **Tara**

Bandeja desmontable de acero **inoxidable**

Altura de patas **ajustable**

3 modelos disponibles:

1. Pesaje máx. 60 kg (mín. 200 g) - precisión de 10 g (ref.: N3684)
2. Pesaje máx. 150 kg (mín. 400 g) - precisión de 20 g (ref.: N3685)
3. Pesaje máx. 300 kg (mín. 1 kg) - precisión de 50 g (ref.: N3686)

Básculas ideales para todas las aplicaciones industriales (en particular, la industria agroalimentaria) gracias a su precisión y robustez.

TERMÓMETRO INFRARROJO CON LÁSER



Ideal para **cámaras frigoríficas** y **camiones frigoríficos**

Distancia de lectura de hasta **9 m**

Rango de temperatura: **-60 °C +500 °C**

Precisión de **0,1 °C aprox.**

ABS

Tiempo de respuesta: **1 s**

Se entrega con **funda protectora**

Se vende con funda y piloto de desgaste de pilas (2 x AAA 1,5 V incluidas).

TERMÓMETRO INFRARROJOS CON MIRA LÁSER

Control positivo y negativo de la temperatura. Lectura láser: distancia hasta 9 m. Tiempo de respuesta: 1 segundo.

 Cubrir. Indicador de nivel de batería.

 ABS

 -60° a +500°C / -76° a 932°F

 0,10°C

BEST SELLER

LT
LOUIS TELLIER



Réf.					
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sin certificado de calibración

TERMÓMETRO HACCP INFRARROJO

Sonda retráctil: -55°C +330°C (-67°F +626°F). Lectura IR: distancia hasta a 1,60 m. IP54. Testigos luminosos HACCP conexiones calientes y frías. Función de escaneado de temperaturas mín. y máx.

 Indicador de nivel de batería

 ABS, acero inoxidable

 °C / °F. IR : -55°C a +250°C / -67°F a +482°F

 0,2°C / 0,5 °F

LT
LOUIS TELLIER



Réf.				
N3127	16	3,5	2	0,1

TERMÓMETRO DIGITAL CON Sonda ROTATIVA

 Acero inoxidable, ABS, PVC

 -50°C a +300°C / -58°F a +572°F



Réf.				
UTD01	16	5	1,8	0,08

MINI TERMÓMETRO DIGITAL ELECTRÓNICO

Sonda: 13 cm. Función memoria de la última temperatura medida.

 Funda, clip para bolígrafo

 PP, acero inoxidable

 °C / °F : -50°C a +150°C / -58°F a +302°F

 0,1°C / 0,1° F



Réf.				
N3119	14,5	5,5	4	0,04

TERMÓMETRO DE COCINA CON CARCASA

Cable de 1,50 m. Sonda de 12,5 cm con mango y capuchón. Funciones: Memorización de la última temperatura medida, Mín. y Máx.

 Parte trasera magnética

 ABS, acero inoxidable

 °C / °F : -40°C a +300°C / -40°F a +572°F

 0,1°C / 0,1° F



Réf.				
N3123	18	8	2	0,1

TERMÓMETRO DIGITAL ELECTRÓNICO

Sonda 12 cm. Función memoria de la última temperatura medida.

 Estuche protector

 ABS, sonda de acero inoxidable

 °C / °F. : -50°C a +300°C / -58°F a +572°F

 0,1°C / 0,1° F



BEST SELLER

LT
LOUIS TELLIER

Réf.				
N3110	22,5	2,5	1,5	0,04

TERMÓMETRO ELECTRÓNICO Sonda «ESTILOGRÁFICA»

Para un perfecto control y dominio de la temperatura. Sonda : 13 cm. Impermeable.

- Funda, clip para bolígrafo para bolsillos. Indicador de nivel de batería.
- Vaina de PP, sonda de acero inoxidable
- °C / °F : -50°C a +300°C / -58°F a +572°F
- 0,1°C / 0,1°F



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3118	21	2	2	0,04

PROBADOR DE SALINIDAD Y TERMÓMETRO

Medida de sal: 0% to 5%. Para medir el contenido en sal en los alimentos o líquidos.

- Punta de cuchara. Termómetro.
- ABS, PP
- 0°C a +100°C / +32°F a +212°F
- 0.001



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3100	23	5	5	0,66

TERMÓMETRO PARA CONFITERO

Para la cocción de azúcar (Boulé, granizo de azúcar o caramelo) y mermeladas.

- Envoltura alimentaria de PP esterilizable
- Vidrio
- +80°C a +200°C / +176°F a +392°F
- 1°C



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3113	33	3,3	3,5	0,08	Funda de PP

TERMÓMETRO PARA CONFITERO

Para la cocción de azúcar (Boulé, granizo de azúcar o caramelo) y mermeladas.

- Vaina de acero inoxidable con gancho.
- Vidrio
- +80°C a +200°C / +176°F a +392°F
- 1°C



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3114	30,3	2,7	2,7	0,1	Funda inox

TERMÓMETRO CONGELADOR REDONDO - PRIMER PRECIO

Para un perfecto control y dominio de la temperatura.

- Gancho
- PS, ABS, aluminio y latón
- 30°C a +50°C / -22°F a +122°F
- 1 min.



Réf.					
N3121	8	6,5	2	0,01	Con esfera

TERMÓMETRO CON Sonda MAGNÉTICA Y TEMPORIZADOR

Termómetro y temporizador compuesto por una sonda de 16 cm con cable de 1 metro resistente a altas temperaturas. Imantado en la parte posterior, puede colocarse en superficies metálicas (puerta del horno, encimera, etc.) Funciona con 1 pila AAA de 1,5 V (incluida).

- ABS, acero inoxidable
- 0°C-250°C (32°F-482°F)
- ±1°C(0°C-100°C) / ±1.5°C(101°C-250°C)



LOUIS TELLIER

Réf.				
LTT01	8	8	1,5	0,07





COCCIÓN/MANTENIMIENTO TEMPERATURA

COCINA

- Baño maría y cocedores
- Accesorios

113

113

114

BAÑO MARÍA SOUSVIDE SUPREME™

SousVide
SUPREME™

Una cocción **sana y sabrosa** que preserva todas las propiedades organolépticas, nutricionales y las texturas de los alimentos

Sin riesgo de sobrecocción

Una cocción **sin preocupación** ni **supervisión** gracias al temporizador

Ajuste exacto de la temperatura de **0,5 °C aprox.**



Una cocción uniforme, precisa y controlada gracias al **regulador** de temperatura proporcional integral y derivativo (PID)

Un funcionamiento **sencillo**: ¡preparar, sazonar, cerrar, cocer a fuego lento y servir!

Carnes, aves de corral, pescados, frutas, verduras, huevos, sopas, yogur, alcoholes infusionados, postres, productos ecológicos... ¡el cocedor al baño maría SousVide Supreme™ permite cocinar todo tipo de alimentos! Permite cocinar suavemente alimentos envasados en bolsas al vacío a temperaturas suaves de 30 °C a 100 °C. El tiempo de cocción varía de 20 minutos (pescado blanco) a 72 horas (carne de caza). La temperatura elegida se mantiene durante toda la cocción y una vez finalizada: los alimentos pueden permanecer al baño maría más tiempo del necesario sin exceso de cocción.

El regulador de temperatura proporcional integral y derivativo (PID) mantiene el agua a una temperatura constante durante la cocción y garantiza una distribución homogénea de la temperatura por convección térmica. Los alimentos se cocen de manera uniforme por ambos lados, se resalta su sabor y se mantienen tiernos al final de la cocción.

El baño maría funciona:

- Sin bomba externa
- Sin ruido
- Sin riesgo de evaporación

BAÑO MARÍA COCCIÓN AL VACÍO SOUSVIDE SUPREME™ - NEGRO

Para 8 a 12 partes de 115 g. Temperatura homogénea controlada y precisa (0,5°C de diferencia máxima en el baño maría). Control permanente de la temperatura del baño en la pantalla LCD. Aumento de la temperatura en 20 minutos (de 20°C a 65°C). Cocción al vacío + calentamiento. Silencioso. Sin evaporación.

- 8,7 L - 2,4 gallons
- Temporizador. Rejilla de soporte para bolsas de vacío.
- Tanque de chapa esmaltada, externo de acero revestido, tapa de aluminio
- 50/60 Hz - 462/550 W - 220/240 V
- +30°C a +100°C
- 0,1°C / 0,1°F

SousVide
SUPREME™

Réf.				
N8110	33	28	25	4,1

COCEDOR DE ARROZ ELÉCTRICO

2 funciones: cocción y mantenimiento en caliente. Activación automática del modo de mantenimiento en caliente al final de la cocción. Cuba graduada. Termostato de seguridad en caso de recalentamiento o de que falte agua. Gran capacidad y ligereza.

- 21 L - 10 kg
- Cuchara medidora de arroz
- Tanque de aluminio revestido antiadherente
- 50 Hz - 3000 W - 220 V

LT
LOUIS TELLIER

Réf.					
N8094	68	51	50	52	9,8

DISPENSADOR BAÑO-MARIA PARA SALSAS CALIENTES

Porción de salsa 40 ml (ajustable). Temperatura regulable. Mantiene calientes las salsas y el chocolate. Ideal para crepes, profiteroles...

- 3 L
- Cierre de tapa por resortes
- Tubo, bomba y tanque de acero inoxidable
- 50 Hz - 230 V

LT
LOUIS TELLIER

Réf.					
NDS301	18	50	18	3,87	3,87

BOLSAS SOUSVIDE SUPREME™

Bolsas gofradas con una malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

- Películas bicapa de PA/PE, espesor 85 micras
- 20°C a +90°C

SousVide
SUPREME™

Réf.						
NVS010	30,5	20,3	0,31	0,31	25 bolsas de 0,95 L	NVS300
NVS020	40,6	27,9	0,55	0,54	25 bolsas de 3,8 L	NVS300
NVS030	61	27,9	0,73	0,73	2 rodillos de 6 m (para cortar y sellar)	NVS300

MARMITA DE SOPA BAÑO MARIA NEGRA

Semiapertura de la tapadera: servicio práctico. Para mantener calientes sopas, vino caliente... Ideal para bufés. Temperatura regulable (termostato graduado en 12 posiciones).

- Útil : 8L - Total : 10 L.
- Almohadillas antideslizantes
- Tanque amovible de acero inoxidable
- 50 Hz - 400 W - 230 V
- Max +98°C / 208°F

BEST
SELLERLT
LOUIS TELLIER

Réf.						
N8060	34	34	34	38	4,5	Negra

PALA PARA PATATAS FRITAS

Fácil manejo de las patatas fritas. Recoger y esparra las patatas fritas con la lengüeta trasera. Se inserta perfectamente en las cajas de cartón y las bolsitas (8.5 cm de ancho y 3.5 cm de altura).

Acero inoxidable



Réf.					
N4043-ID	20	19	6,5	0,35	Para diestros
N4043-IDG	20	19	6,5	0,35	Ambidextro

ESPÁTULA T REDONDA PARA CREPES - HAYA

Extender una masa fina y homogénea. Calidad profesional.

Madera de haya PEFC



Réf.					
NRC01-1	20,5	16,5	1,2	0,02	

ESPÁTULA T REDONDA PARA CREPES INOX

Extender una masa fina y homogénea. Calidad profesional.

Acero inoxidable



Réf.					
NRC01X	18,5	18	1,5	0,09	

ESPÁTULA T REDONDA PARA CREPES

Extender una masa fina y homogénea. Calidad profesional.

Madera de haya PEFC



Réf.					
NRC02-1	24	18	3	0,03	

PALA PARA GIRAR LOS CREPES

Madera de haya PEFC



Réf.					
NRC03-1	40	4,5	0,5	0,04	

MANOPLA DE PROTECCIÓN PROFESIONAL

Talla estandar: protección de las manos y de las muñecas. Color negra.
Ambidiestro. Protección hasta 250°C. Hermético al agua y al aceite muy caliente.

 Silicona THS



Ref.					
N3087R	29	13	3	0,23	Corta
N3087RL	43	16	3	0,36	Larga

GUANTE RESISTENTE AL CALOR AMBIDIESTRO

Guante de trabajo, EPI, calidad profesional.

 Fibras aramidas




LOUIS TELLIER

Ref.					
GAN13	31	14	27,5	0,09	Talla única. Color rojo y negro



CAFETERÍA/BAR/RECEPCIÓN

ZUMOS	119
ACCESORIOS DE BAR	120
DESAYUNO/RECEPCIÓN	123

EXPRIMIDOR DE GRANADAS Y CÍTRICOS



Presión máxima **sin esfuerzo**: gracias a la palanca lateral doble con muelle

Aluminio, acero cromado y **acero inoxidable**

Empujador y rejilla **adaptados** a granadas, naranjas y pomelos

Asa **antideslizante**

Bandeja recoge gotas de acero inoxidable **giratoria y extraíble**

Estable: gracias a su base **antideslizante** de acero cromado

Un modelo de encimera con un diseño elegante.

La granada es conocida por sus beneficios antioxidantes... ¡y con este exprimidor podrás disfrutar de zumos detox!

La rejilla desmontable, el empujador y la bandeja recoge gotas son de acero inoxidable.

LICUADORA ELÉCTRICA

Para extraer los jugos de las verduras / frutas (batidos, cócteles ...). Motor refrigerado por aire, preparado para un funcionamiento continuo. Expulsión automática de orujo y pulpa en una bandeja colectora de manejo rápido. Muy estable con sus 4 ventosas montadas sobre silent-blocks.

 Velocidad: 6300 rpm regulada automáticamente. 1 posición de turbo.

 Acero inoxidable

 Zanahorias = 60 kg / h

 450 W



Réf.				
CEN426	31	19	38	3,96

EXPRIMIDOR DE GRANADAS Y CÍTRICOS CON PALANCA

Pulsador y rejilla adaptados a las granadas, naranjas y pomelos. Palanca lateral de doble vuelta: máxima presión. Asa antideslizante.

 Recipiente antigoteo

 Aluminio, acero cromado y acero inoxidable



Réf.				
N4097	27	19,5	50	6

EXPRIMIDOR DE BARRA CON PALANCA

Altura con el mango alzado: 83,5 cm. Superprofesional. Potente palanca frontal. Cómoda asa antideslizante.

 Tabla de cortar con almohadillas

 Aluminio, acero cromado y ABS



Réf.				
N4098	40	25	50,5	6,9

EXPRIMIDOR DE LIMÓN MANUAL

Con cuenco y boca de vertido. Para limones, limones verdes y naranjas.

 Acero inoxidable



Réf.				
N4105	17	13	12	0,3

EXPRIMIDOR 1/2 RODAJA DE LIMÓN

Exprime limpiamente el limón al instante. Servicio cuidado y limpio. 1 para 2 personas. Para 1/2 rodajas de limón de 1 cm de espesor.

 Copoliéster



Réf.					
N4120	12	3	6	0,05	Por unidad, en bolsa de polietileno

EXPRIMIDOR 1/2 RODAJA DE LIMÓN - DISPLAY

Exprime limpiamente el limón al instante. Servicio cuidado y limpio. 1 para 2 personas. Para 1/2 rodajas de limón de 1 cm de espesor.

 Copoliéster



Réf.					
N4120-24P	12	2,5	5	1,6	El display de 24 (12 cajas de 2)

BOQUILLA VERTEDORA

Para alcohol seco. Fácil reconocimiento de la dosificación gracias a los colores, incluso en el mundo de la noche.

- 2 cl
- Plástico


BEST SELLER

Réf.				
DP212-J	9,5	4	0,02	Amarilla - 2 cl
DP213-V	9,5	4	0,02	Verde - 3 cl
DP214-B	9,5	4	0,02	Azul - 4 cl
DP215	9,5	4	0,02	Roja - 5 cl

MEDIDOR LICOR DOBLE

Dosis de 1, 2, 3 y 4 cl. Graduación de cl. en cl.

- 2-4 cl
- Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.				
N4135	4,5	4,5	7	0,03

PICADORA DE HIELO

Estabilidad gracias a la fijación ventosa.

- Avec manivelle.
- PP


NEW
LOUIS TELLIER

Réf.				
N4050	17	13	24,5	0,7

BOQUILLA VERTECOR CON SALIDA ESTRECHA

Aderezo y decoración en el plato

- Metal



Réf.			
DO956	11	3	0,15

SACACORCHO SOMMELIER

Serigrafía posible.

- Mecanismo de acero inoxidable, mango de metal con inserto de plástico, malla de metal revestimiento de teflón.



Réf.					
TBCOU01-N	12	20	1,4	0,07	Negro

SACACORCHOS Y ABRIDOR SUMILLER - 2 ABRIDORES DE BOTELLAS

Multifunción: sacacorchos, descapsulador, cortacápsulas.

- Acero cromado


BEST SELLER

Réf.					
N4312	14	3,5	1	0,07	2 abridores

SACACORCHOS Y ABRIDOR SUMILLER - 1 ABRIDOR DE BOTELLAS

Multifunción: sacacorchos, descapsulador, cortacápsulas.

 Acero cromado



Réf.					
N4313	11	2,5	1	0,05	1 abridor

SACACORCHO BODEGUERO EN 2 GOLPES

Doble palanca con 2 puntos de apoyo. Reducción del esfuerzo. Extracción del corcho en 2 tiempos con un simple movimiento de presión.

 Vástago recubierto de teflón, cortador de cápsulas dentado

 acero inoxidable, ABS



 **LOUIS TELLIER**

Réf.					
N4319	12,7	3	1,6	0,03	Negro

ABRIDOR DE CHAPAS CON CAJA DE RECUPERACIÓN EN INOX

Caja de recogida integrada. Fijación a la pared.

 Acero inoxidable



 **LOUIS TELLIER**

Réf.				
N4055X	10	6	30,5	0,38

PACK DE 2 LLAVEROS BATIDOR DE COCINA

 Acero niquelado



 **LOUIS TELLIER**

Réf.				
N3082	13	6	1,5	0,18

COCKTAIL MASTER

Realiza sus cocteles de varios pisos de colores: ¡Su Café Irlandés tendrá éxito! Ø min. - max. del vaso: 5 - 10,5 cm.

 PP



 **LOUIS TELLIER**

Réf.					
DO250	12	12	27	0,26	Transparente

TAPÓN DE CHAMPÁN

Estanqueidad perfecta. Bloqueo eficaz. Conserva el gas del champán.

 Acero cromado, TPR



 **LOUIS TELLIER**

Réf.					
N4054	3	3	3	5,5	0,05 N4054

SIFÓN AGUA DE SELTZ

Tanque de inox. Para producir 1 litro de agua con gas.

1 L

Tanque de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.						
N4075X	18,5	9	32,5	0,85	Sifón	
N4074				0,3	Recargas CO2	N4075X

PINZA PARA TÉ

Infusión individual directamente en una taza

Abrazadera

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
N9200	15	4,5	4	4,5	0,04

EMBUDO CON FILTRO

Filtro extraíble. Para servir el vino en jarra. Filtra los sedimentos. Capacidad : 400 ml.

Acero inoxidable



Réf.				
N3740	15	13	13	0,16

RACK DE COPAS

5 hileras. Cerca de 20 copas. Doble fijación: a la pared y/o bajo repisa.

4 tornillos y tacos

Acero cromado



LOUIS TELLIER

Réf.				
NC018D	45	32	6	1,54

PERCOLADOR DE CAFÉ

Termostato de seguridad con reajuste automático. Bloqueo de la tapadera. Escala graduada de nivel de llenado. 2 resistencias separadas (calienta + mantiene la temperatura). Doble pared y asas aislantes. Función de conservación de la temperatura.

Tazas : N5308 = 50 / N5312 = 75 / N5316 = 100. Volumen nominal : N5308 = 6.3L / N5312 = 9.6L / N5316 = 13.2L.

Grifo antigoteo. Filtro permanente de acero inoxidable para molienda estándar. Sistema de bloqueo de la tapa.

Acero inoxidable cepillado

N5308 : 14 cl/ min - N5312 : 24 cl/min - N5316 : 24 cl/min

50 Hz - 950 W - 230 V



Réf.	1	2	3	4	5	6
N5308	32,5	27	22	42	3	6,3 L
N5312	35,5	30,5	27	43	3,82	10 L
N5316	36	30	27	51	4,35	13,2 L

CALENTADOR DE AGUA Y GRIFO

Con grifo para poder servir. Temperatura ajustable.

Max. 20 L - Min. 5 L

Grifo de seguridad

Acero inoxidable

100°C : 40 min / 10L o 1 h / 20L.

70°C : 25 min / 10L o 37 min / 20L.

50°C : 13 min / 10L o 30 min / 20L.

2100 W - 230 V

+30°C à +100°C



Réf.	1	2	3	4	5
N8091	37	37	37	46	5,7

CHOCOLATERA

Depósito extraíble para refrigeración y lavado. Grifo totalmente desmontable para limpieza con vapor. Termostato regulable. Producción : 30 min. Calentamiento : 15 min.

5 L

Grifería y depósito antigoteo.

ABS, Tritan

50 Hz - 1100 W - 230 V

+30°C à +90°C



Réf.	1	2	3	4	5
N4905	35	36	48,5	52	6

JARRAS ISOTÉRMICAS CON DOSIFICADOR

Capa de inox. de doble pared con vacío. Jarra con bomba.

Servicio fácil mediante presión. Irrompible.

Bebidas calientes : 6h : >70°C (T°ambiente 20°C). Bebidas frías : 12h : <15°C (T°ambiente 35°C).

Asa de transporte

Acero inoxidable, ABS



Réf.	1	2	3	4	5
N5084	21,5	15	32	1,3	1,9 L
N5085	21	14,5	36	1	2,5L
N5088	18	24	33	2	3L
N5089	26	17	38,5	2,2	4L

JARRAS ISOTÉRMICAS DE SERVICIO

Capa de inox. de doble pared con vacío. Irrompible. Asa aislante.

Bebidas calientes : 6h : >70°C (T°ambiente 20°C). Bebidas frías : 12h : <15°C (T°ambiente 35°C).

Acero inoxidable, ABS



Réf.	1	2	3	4	5
N5069	17	13	13	22	0,63

TAPÓN ENROSCABLE

Ergonómico. Estanco.

ABS



Réf.	1	2	3	4	5
N5069-B	10	8	4,5	0,02	N5069

JARRAS ISOTÉRMICAS DE SERVICIO GATILLO

Capa de inox. de doble pared con vacío. Irrompible. Asa aislante. Bebidas calientes : 6h : >70°C (T°ambiente 20°C). Bebidas frías : 12h (T°ambiente 35°C).

Acero inoxidable, ABS


LOUIS TELLIER

Réf.						Réf.	
N5070	17	14	14	19	0,63	1,2 L	
N5071	21	14	14	22	0,8	1,5 L	
N5072		15	14	14	26	0,9	2L

TAPÓN CON GATILLO

Certificado NF. Servicio fácil. Estanco.

ABS


LOUIS TELLIER

Réf.					
N5072-B	10	9	4,5	0,06	N5070 / N5071 / N5072

JARRA ISOTÉRMICA BLANCA

Doble pared con vacío. Exterior de ABS. Interior de PP. Irrompible. Aspecto de porcelana. Ideal para hostelería, hospitales, instituciones residenciales para personas mayores dependientes...

Tapa sellada con gatillo de servicio

ABS, polipropileno


LOUIS TELLIER

Réf.					
N5076	18	9	20	0,5	0,6 L
N5077	22	13,5	25	0,8	1,2 L

JARRA ISOTÉRMICA RETORCIDA



Tapa **giratoria**
con pulsador para servir

Aislamiento de
**espuma de
poliuretano**

Incluye **tres clips** de plástico
con código de color para
evitar la confusión entre
bebidas

Revestimiento de
policarbonato **resistente a
los golpes**

Triple pared de aislamiento para mantener las bebidas a la temperatura ideal.
Excelente durabilidad y gran resistencia a los golpes, desconchaduras y grietas.
2 capacidades: 1,2 l o 0,6 l.
2 colores: blanco o negro.



SALA Y BUFFET

ACCESORIOS DE MESA	129
ACCESORIOS PARA EL BUFFET	130
ACCESORIOS DE SERVICIO	132
ACCESORIOS PARA PEDIDOS	133

MOLINILLO DE PIMIENTA

PERFEX

PERFEX®



Botón de **ajuste**
de la molienda

Mecanismo de **acero al carbono**
y cuerpo de **aluminio fundido**

Conducto de llenado
patentado

Fabricado en serie limitada
en Francia **desde 1946**

Capacidad **40 g**



¡El no va más de los preciosos objetos vintage made in France!

Apreciados por los coleccionistas, presentes en las principales mesas extranjeras desde hace siete décadas y regalados de generación en generación en las grandes familias americanas e inglesas, los molinillos Perfex, fabricados en Francia, están disponibles en el mercado francés.

Los molinillos Perfex, fabricados en serie limitada desde 1946 en un taller de mecánica de alta precisión en Francia, son joyas de técnica.

De aluminio moldeado robusto, con un mecanismo de acero especial, tallado y tratado para una trituration óptima, este molinillo destaca por su diseño industrial y su embalaje vintage atemporal.

Atención: no se aceptan devoluciones ni cambios.

MOLINILLO PARA PIMIENTA PERFEX® - 40G

Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

 40 g

 Acero de carbono, cuerpo de aluminio fundido



PERFEX

Réf.				
N4153	7	66	11	0,3

MOLINILLO PARA SAL PERFEX®

Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

 40 g

 Acero inoxidable, cuerpo de aluminio fundido



PERFEX

Réf.				
N4155	7	5,8	11,1	0,3

MOLINILLO PARA PIMIENTA PERFEX® - 110G

Boca de llenado patentada. Posibilidad de regular el grosor del molinillo.

 110 g

 Acero de carbono, cuerpo de aluminio fundido



PERFEX

Réf.				
N4154	9	9	19	1,03

HUEVERA ESPIRAL

 Acero cromado




LOUIS TELLIER

Réf.					
NC036	4,5	4,5	4,5	6	0,05

SOPORTE PARA BANDEJA DE MARISCOS

Ø arriba : 19 cm.

 Acero inoxidable




LOUIS TELLIER

Réf.						
NC020	25	25	20	19,5	0,27	Acero inoxidable
NC020-C	25	25	20	19,5	0,27	Acero cromado

SOPORTE DE MESA PARA CUBO CHAMPÁN

Alambre de 8 mm: mayor resistencia. Se fija al borde de la mesa.

 Cubo no incluido

 Acero cromado




LOUIS TELLIER

Réf.				
NC024	49	21	17,5	0,69

CESTA PARA CITRICOS

Acero inoxidable



BEST
SELLER



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4110	23	23	23	25	0,66

CESTA SNACKING

Ideal para autoservicio: bocadillos, latas, ensaladas y platos en recipientes.

Meseta

Bandeja de PP, cesta cromado



Réf.					
NC7020160	30	24	12,5	0,62	

CALIENTAPLATOS CON VELA

Entregado con velas que no desprenden humo.

Cubos en acero bruñido

Cera



LOUIS TELLIER

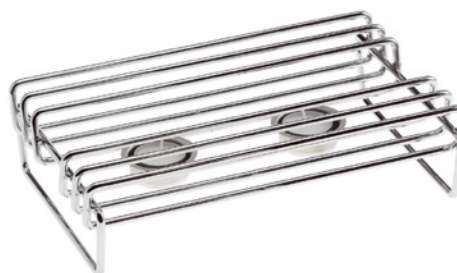
Réf.					
803CHP2	34	20	6,5	0,72	2 velas

CALIENTAPLATOS «TRAPECIO»

Alambre Ø5mm.

2 velas candelita

Acero cromado



LOUIS TELLIER

Réf.					
NC3016050	30	19	8	0,92	

DISPENSADORES DE SALSAS

Porción de salsa 40 ml (ajustable). Bombas dispensadoras de salsas diseñadas para un uso intensivo, adaptado a los especialistas en restauración colectiva y comida rápida. Mecanismo de palanca totalmente de inox.

Cierre de tapa por resortes

Tubo, bomba y tanque de acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.						
NDS500	18	18	18	42	2,35	5L

PINZA PARA ENSALADA

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
N3066	24	9	4,5	0,12

PINZA DE SERVICIO TODO USO

Ideal para buffets, catering de empresa, etc. Calidad superior. Con gancho de retención

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3067	24	3,5	4	0,11	24 cm
N3068	30	4	4	0,13	30 cm
N3069	40	4	4	0,18	40 cm

PINZA DE SERVICIO TODO USO PRIMER PRECIO

Ideal para buffets, catering de empresa, etc. Primer precio con gancho de retención

 Acero inoxidable



Réf.					
N3072	23	4	3	0,05	23 cm
N3073	30	4	3	0,07	30 cm
N3074	40	4	3	0,09	40 cm

PINZA DE SERVICIO DE INOX Y PVC

Ideal para buffets, catering de empresa, etc. Sin gancho de retención.

 Acero inoxidable y PVC



LOUIS TELLIER

Réf.				
LT2117	24	10	4	0,13
LT2118	30	14,5	4	0,17
LT2119	40	18	4	0,2

PINZA DE SERVICIO DE INOX

Ideal para buffets, catering de empresa, etc. Sin gancho de retención.

 Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
LT2127	18	6,5	3	0,05
LT2128	24	7,2	3,5	0,09
LT2129	30	11,5	4	0,1
LT2130	40	13,5	4	0,15

RECOGEMIGAS

Modelo de bolsillo.

Gancho para bolígrafo

Acero inoxidable y plástico



LOUIS TELLIER

Réf.				
RAM	14	3	S	0,04

BANDEJA PARA CAMBIO REDONDA

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT19P002	14	14	14	1,5	0,06

BANDEJA RECTANGULAR CAMBIO

Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
LT19P001	17	11,5	1	0,11

PORTA-COMANDAS DE BOLAS

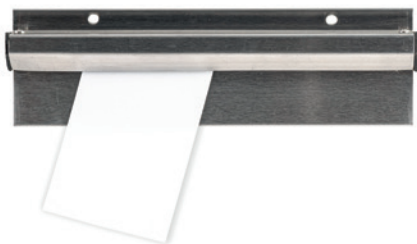
Para mantener una buena comunicación entre el comedor y la cocina.



Tornillos y tacos



Acero inoxidable y cuentas de cristal



LOUIS TELLIER

Réf.	Icono de tornillo y taco	Icono de placa	Icono de bola	Icono de peso	Icono de lupa
N8028	25	7,5	2	0,27	25 cm
N8029	50	7,5	2	0,42	50 cm

PORTA-COMANDAS CON MUELLES

8 o 13 muelles. Para ordenar perfectamente las comandas.



Tornillos y tacos



Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	Icono de tornillo y taco	Icono de placa	Icono de bola	Icono de peso	Icono de lupa
N8030	64	10	2	0,8	8 muelles
N8031	100	10	1,5	1	13 muelles

TABLA PORTA-COMANDAS CON MUELLES

12 muelles. Formato de tabla para optimizar el espacio.



Tornillos y tacos



Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.	Icono de tornillo y taco	Icono de placa	Icono de bola	Icono de peso	Icono de lupa
N8035	30	42	2	1,3	12 muelles



CONSERVACIÓN

ENVASADORA AL VACÍO	137
DISPENSADORES	138
DESHIDRATADORES	139
ESPECIEROS	141

DISPENSADOR DE PAPEL FILM Y ALUMINIO



LOUIS TELLIER



Film alimentario: la guillotina se desliza sobre el borde y hace un corte **recto y rápido**

Papel de aluminio:
borde dentado **ultrarresistente**

Muescas + tornillos y clavijas para **fijación mural**



Ventosas para una mayor estabilidad en la encimera

Se adapta a **todos los anchos** de rollos

Perforación para candado: seguridad antirrobo

Este dispositivo permite almacenar los rollos respetando las reglas de higiene alimentaria.

ENVASADORA AL VACÍO SEMI-PROFESIONAL

Doble bomba de vacío con un volumen de 22 litros/minuto. Rigole y sensor de líquido: parada automática de la máquina para evitar daños en la bomba. Bloqueo automático durante la aspiración. Parada automática a -0,5bar. Tiempo de pausa entre 2 aplicaciones de vacío: 20 seg. Función de sellado de bolsas. Cinta calefactora L 30 cm. Para cocinar y conservar al vacío.

22 L /min

Máquina de vacío - 3 bolsas de vacío 200 x 280 mm - 3 bolsas de vacío 280 x 360 mm - 1 rollo de aluminio 200 x 1500 mm - 1 rollo de film 280 x 1500 mm - 5 cintas - Accesorio para tapas GN - 1 cuchilla

ABS

- 0,8 bar. 2900 tpm.

50 Hz - 400 W - 230 V



Réf.				
NV401	41,6	26,5	11,8	5,13

BOLSAS AL VACÍO GOFRADOS

Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptadas para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

Película bicapa de PA/PE, PA 1 micra, PE 13 micras

-20°C à +100°C



Réf.				
NV010	36	28	0,56	Lote de 25 bolsas 36 x 28 cm
NV011	28	20	0,52	Lote de 40 bolsas 28 x 20 cm

RODILLOS DE VACÍO GOFRADOS

Para cortar y sellar según las medidas que precise. Malla especialmente diseñada para evacuar mejor el aire durante la aspiración y para crear una junta estanca durante el sellado. Adaptados para cocinar al vacío y conservar. Baño maría, microondas, frigorífico, congelador.

Película bicapa de PA/PE, parte lisa : espesor 130 micras, parte gofrada : espesor 13 micras



Réf.				
NV014	300	20	0,59	Lote de 4 rodillos
NV015	13	13	0,46	Lote de 5 rodillos

DISPENSADOR PARA FILM TRANSPARENTE Y ALUMINIO

Vástago portarrollos fino: se adapta a todos los diámetros de tubos. Dimensiones internas > desde 10 cm hasta la anchura del film para adaptarse a rollos de cualquier anchura. NF Higiene alimentaria: almacenamiento de los rollos respetando las reglas de higiene para proteger los alimentos. Borde dentado para papel de aluminio, regleta corta-film para film alimentario. Para colocar sobre una superficie o fijar a la pared.

Regla cortadora de film, 4 ventosas, 2 tornillos + tacos

Acero inoxidable



Ref.					
DFV300	40	14	16	2	30cm
DFV450		56	14	16	2.8
					45 cm

REGLETA CORTA-FILM

Para introducir en el borde de los desenrolladores de acero inoxidable o las cajas cartón. Deslizar el cursor: el film se corta limpiamente.

PP



Ref.						
DF030		40	4,5	1,5	0,06	30 cm
DF045		55	5	2	0,1	45 cm

DISPENSADOR DE PAPEL

Anchura rodillo: 35 cm Ø 20,5 cm. Modelo de mostrador.

Acero inoxidable



Réf.				
DP000	45	29	33	0,9

DESHIDRATADOR DE FRUTAS Y VERDURAS

No programable. Para conservar, decorar y innovar: chips ligeros de verduras secadas y concentradas de azúcar...

- 5 bandejas apilables
- ABS, Tritan
- 50 Hz - 250 W - 220/240 V
- Max. 80°C



Réf.	⏏	↗	⊘	I	📦
N3040	33	33	33	20	2,85

ACCESORIOS PARA DESHIDRATADOR NO PROGRAMABLE

PP, Tritan



Réf.	⏏	↗	I	⊘	I	📦	🔍
N3040-F	29,5	29,5	0,1			0,04	Hoja plastificada
N3040-P	33	33		33	3	0,1	Bandeja

DESHIDRATADOR DE FRUTAS Y VERDURAS PROGRAMABLE

Hasta 20 bandejas. Timer y control de temperatura. Para conservar, decorar y innovar: chips ligeros de verduras secadas concentradas de azúcar...

- 6 bandejas apilables
- ABS
- 50 Hz - 530 W - 220/240 V
- 30°C - 80°C (86-248°F)



Réf.	⏏	↗	I	📦
N3042	43,5	29	21	3,6

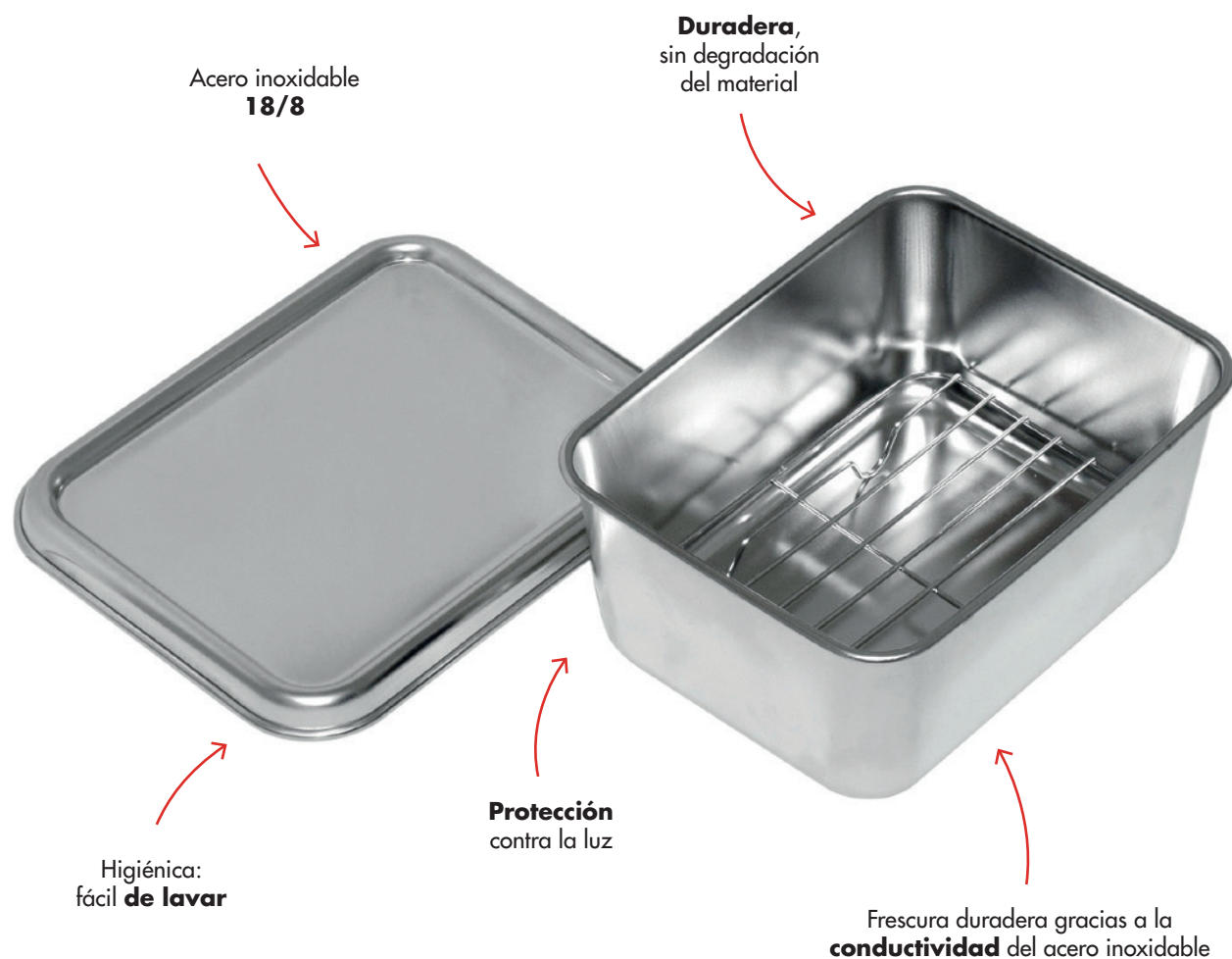
ACCESORIOS PARA DESHIDRATADOR PROGRAMABLE

PP, ABS



Réf.	⏏	↗	I	📦	🔍
N3042-F	44	29	0,1	0,06	Lote de 2 hojas plastificadas
N3042-P	43	29	3	0,25	Bandeja

CAJAS JAPONESAS



Ideal para preservar las presentaciones: limpieza y frescura conservadas desde por la mañana en el frigorífico hasta el servicio en la encimera.

CAJA DE ESPECIAS DE INOX - 4 RECIPIENTES DE PP

Recipientes amovibles: 14 x 7 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para bocadillos, pizzas, sushis, makis, emplatados, cócteles...

1 récipient = 45 cl / 450 g.

Acero inoxidable, PP



LOUIS TELLIER

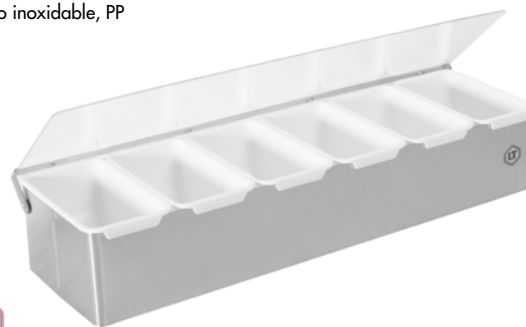
Réf.	Longueur	Largeur	Hauteur	Peso	Detalles
N4401	30	14,3	9	0,69	4 compartimientos

CAJA DE ESPECIAS DE INOX - 6 RECIPIENTES DE PP

Recipientes amovibles: 14 x 7 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para bocadillos, pizzas, sushis, makis, emplatados, cócteles...

1 récipient = 45 cl / 450 g.

Acero inoxidable, PP



BEST SELLER

LOUIS TELLIER

Réf.	Longueur	Largeur	Hauteur	Peso	Detalles
N4403	43,9	14,3	9	0,98	6 compartimientos

CAJA DE ESPECIAS DE ABS - 4 RECIPIENTES DE PP

Recipientes amovibles: 14 x 11 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para emplatados, pizzas, sushis, makis, cócteles...

1 recipiente = 78 cl / 850 g.

ABS, PP



LOUIS TELLIER

Réf.	Longueur	Largeur	Hauteur	Peso	Detalles
N4408	49	15	9,5	1,2	4 compartimientos

RECIPIENTE CON 4 MINI-CAJAS JAPONÉAS

Acero inoxidable 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.	Longueur	Largeur	Hauteur	Peso	Detalles
N4410	28	11,5	6	0,8	4 x cajas N4390T

RECIPIENTE CON 5 MINI-CAJAS JAPONÉAS

Acero inoxidable 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.	Longueur	Largeur	Hauteur	Peso	Detalles
N4411	22,4	14,9	6,3	1,64	5 x cajas N4391T

RECIPIENTE CON 6 MINI-CAJAS JAPONÉAS

Acero inoxidable 18.8



LOUIS TELLIER

Réf.	Longueur	Largeur	Hauteur	Peso	Detalles
N4412	32,8	14,8	6,3	1,06	6 x cajas N4390T

RECIPIENTE CON 8 MINI-CAJAS JAPONÉAS

Acero inoxidable 18.8



Réf.					
N4413	43,2	14,8	6,3	1,4	8 x cajas N4390T

CAJA JAPONÉSA

Acero inoxidable 18.8



Réf.					
N4390C	11,6	7,7	0,8	0,04	Tapa
N4390T	10,5	6,8	5,8	0,08	Recipiente
N4391C	14,7	11,6	1	0,06	Tapa
N4391G	11,6	8,4	1,1	0,02	Rejilla
N4391T	13,7	10,6	6	0,15	Recipiente
N4392C	17,4	12,3	1	0,1	Tapa
N4392G	14,3	9,2	1,1	0,03	Rejilla
N4392T	16,2	11,1	6,7	0,2	Recipiente



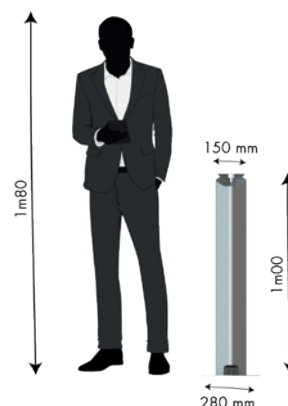


HIGIENE

DISPENSADORES

147

HIGIENIZANTES CON PEDAL DE ACERO INOXIDABLE



Antirrobo:

- apertura estrecha (6 cm)
- atornillado (llave Allen incl.)

Cubierta superior Se abre para cambiar la botella y regular la altura del mecanismo

Indicador de nivel de llenado de la botella

Se adapta **a todas** las botellas hasta **11 cm** de diám. y **de 7 a 30 cm** de altura

100 % acero inoxidable

- **Estabilidad:** base pesada (ancho 280 mm)
- **Taladrado** (Ø11) para fijación al suelo

Accionamiento **mecánico** con pedal

Dispensador universal de gel hidroalcohólico accionado mediante pedal. Sin contacto para una higiene a toda prueba.

- Chapa plegada 2D
- Acabado mate, se entrega con protección PVC
- Gel hidroalcohólico no incl.

DISPENSADOR HIGIENIZANTE UNIVERSAL CON PEDAL - TODO INOX

Dispensador Universal de gel hidroalcohólico con pedal, ¡Sin contacto para la mayor higiene! Todo acero inoxidable, sólido y duradero. 100% mecánica, accionada por pedal. Apto para todas las botellas: Dosificadoras con diámetro máximo de 11 cm y altura de 7 a 30 cm

Campana para atornillar - llave allen incluida

Acero inoxidable



Réf.					
SHPX	26	29	100	5,2	

CAJAS DISPENSADORAS PARA GORROS DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.					
B1000.	26	10,5	28	3	Para cajas de gorros redondos

CAJAS DISPENSADORAS PARA GORRAS DE PAPEL DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.					
B1020.	29,5	10,5	14,5	1,8	Para cajas

CAJAS DISPENSADORAS PARA GUANTES DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.					
B1030.	25	14	9	1,5	Distribución de bajo

CAJAS DISPENSADORAS PARA GUANTES DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.					
B1035.	25	13,5	8	1	Distribución de frente

CAJAS DISPENSADORAS PARA GORROS DESECHABLES - NF

Tornillos y tacos

Acero inoxidable



Réf.					
B1050.	31	27,7	19,5	6	Para cajas de gorros clip no tejidos

CAJAS DISPENSADORAS PARA KIT VISITANTES - NF

Para atornillar directamente a la pared.

- Tornillos y tacos
- Acero inoxidable



Réf.				
B1060.	12,3	10,4	43,5	2

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA GORROS REDONDOS

Para una higiene óptima.

- Acero inoxidable



Réf.				
B1000E	25,3	10,2	27,3	0,92

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA GORRAS DE PAPEL

Para una higiene óptima.

- Acero inoxidable

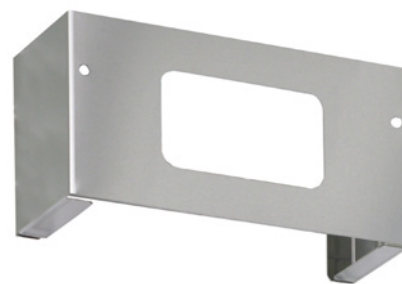


Réf.				
B1020E	29,7	9,6	13	0,55

SOPORTE DE PARED PARA CAJA PARA GUANTES

Para una higiene óptima. Salida delantera.

- Acero inoxidable



Réf.				
B1035E	23	8	13	0,4

CEPILLO DE HORNO CON MANGO

Limpieza eficaz y cómoda de las superficies de cocción.

- Cepillo de acero inoxidable, mango de madera



Réf.					
NBR01	28	3,5	5,5	0,12	Con mango

CEPILLO DE HORNO CON MANGO CORTO

- Cepillo de acero inoxidable, mango de madera



Réf.					
NBR02	17	6,5	8	0,3	Con mango corto

DISPENSADOR HIGIENIZANTE DE PARED

Para una higiene óptima.

 Acero inoxidable



Ref.				
SHMX	11,5	13	32,5	1,8



FOODIES

RACLETES Y FONDUES	153
BRASEROS Y PLANCHAS	159
BROCHETAS	162
HORNO DE LEÑA EXTERIOR MARCEL	165



MÁQUINA DE RACLETTE BRÉZIÈRE® LA GAMA SIGNATURE



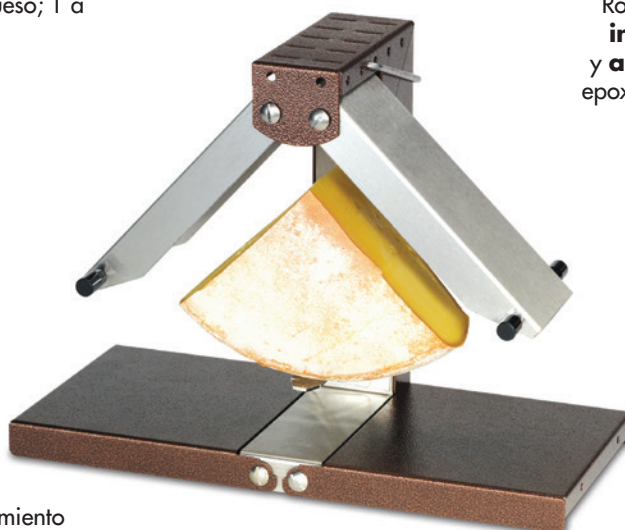
Modelo **plegable** con gancho de transporte: dimensiones reducidas, fácil de guardar y de utilizar



Para **1/4** a **1/6** de queso; 1 a 4 personas



Robusto: acero **inoxidable** y **acero** pintado epoxi para colores



2 rampas de calentamiento **ajustables** en altura según la porción de queso

Cable **2,20 m**

Portaquesos de **acero inoxidable desmontable**: apto para lavavajillas

Siguiendo la más pura tradición, las máquinas de raclette Brèzière® pueden utilizarse con diferentes tipos de queso: normales, ahumados, a la pimienta, morbier, etc. También dispone de accesorios para reblochonades (ref.: REB02). El cuchillo para raclette CAR01, diseñado para raspar y cortar el queso a la plancha, se vende por separado.

Los colores de la gama Signature también se pueden encontrar en los aparatos Alpage®.

MÁQUINA DE RACLETTE BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - ORIGINAL

El original en su color bronce texturizado, se adapta al número de invitados (de 1 a 4 personas). Rampas de calentamiento ajustables en altura de acuerdo con la porción de queso: de 1/6 a un máximo de 1/3 muela abrasiva. Dispositivo plegable: tamaño reducido. Porta-queso amovible.

Switch de ignición. Asa de transporte. Quesero extraíble apto para lavavajillas. Cable : 2,20 m.

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - CE - 230 V



Réf.						
BREZ01	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V	
BREZ01C	44,5	21,5	30	3,55	BREZ01 230V + CAR01	
BREZ02	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 110V	
BREZ02C	44,5	21,5	30	3,55	BREZ02 + CAR01	
BREZ03	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + UK echufe	
BREZ04	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01 + echufe suizo	

MÁQUINAS DE RACLETTE BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, color negro, para un estilo moderno. se adapta al número de invitados (de 1 a 4 personas). Rampas de calentamiento ajustables en altura de acuerdo con la porción de queso: de 1/6 a un máximo de 1/3 muela abrasiva. Dispositivo plegable: tamaño reducido. Porta-queso amovible.

Switch de ignición. Asa de transporte. Quesero extraíble apto para lavavajillas. Cable : 2,20 m.

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - CE - 230 V



Réf.						
BREZ01BA	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V	
BREZ03BA	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01BA + UK echufe	

MÁQUINAS DE RACLETTE BRÉZIÈRE® - SIGNATURES - INOX

L'inox, todo material y color de inox con mango de haya maciza, para un estilo chic clásico. se adapta al número de invitados (de 1 a 4 personas). Rampas de calentamiento ajustables en altura de acuerdo con la porción de queso: de 1/6 a un máximo de 1/3 muela abrasiva. Dispositivo plegable: tamaño reducido. Porta-queso amovible.

Switch de ignición. Asa de transporte. Quesero extraíble apto para lavavajillas. Cuerda: 2,20 m.

Acero inoxidable

850 W - CE - 230 V



Réf.						
BREZ01NX	44,5	21,5	30	3,46	Brézière® 230V	
BREZ03NX	44,5	21,5	30	3,46	BREZ01NX + UK echufe	

ACCESORIO «REBLOCHONNADE» PARA RACLETTE BRÉZIÈRE®

Para cocinar 2 reblochons. Accesorios diseñados para máquinas Brézière® para variar recetas.

2 sartenes + 2 espátulas + 1 bandeja.

Bandeja de acero inoxidable



Réf.						
REB02	32	14	11	1,9	BREZ01 / BREZ02 / BREZ03	

MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - ORIGINAL

El Original color bronce texturizado, para un estilo tradicional. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Cable: 2,20 m

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - 230 V



LOUIS TELLIER



Réf.					
RACLO1	46	26,5	40	3,76	230 V - 850 W
RACLO2	46	26,5	40	3,76	110 V - 900 W
RACLO2C	46	26,5	40	3,84	RACLO2 + CAR01
RACLO3	46	26,5	40	3,76	RACLO1 + UK enchufe

MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - INOX

L'inox, todo material y color de inox con mango de haya maciza, para un estilo chic clásico. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Acero inoxidable

850 W - 230 V



LOUIS TELLIER



Réf.					
RACLO1NX	46	26,5	40	3,55	230 V - 850 W
RACLO3NX	46	26,5	40	3,76	RACLO1NX + UK enchufe

CUCHILLO ESPECIAL RACLETTE

1 lado liso para raspar y 1 lado microdentado para hacer «religieuses».

Hoja de acero templado, mango de madera vernizado, remaches de latón



LOUIS TELLIER



Réf.				
CAR01	24	4,5	1,5	0,08

MÁQUINA DE RACLETTE ALPAGE® - SIGNATURES - BASALTE

Basalte, color negro, para un estilo moderno. Hasta 6-8 personas. Caja de calentamiento horizontal ajustable en altura por cremallera. Porta quesos inclinable y extraíble fácilmente. interruptor de encendido.

Acero inoxidable, acero pintado con epoxi

850 W - 230 V



LOUIS TELLIER



Réf.					
RACLO1BA	44,5	21,5	30	3,55	230 V - 850 W
RACLO3BA	46	26,5	40	3,76	RACLO1BA + UK enchufe

ACCESORIO «REBLOCHONNADE» PARA MÁQUINA ALPAGE®

Para cocinar 2 reblochons. Accesorios diseñados para máquinas ALPAGE® para variar recetas.

2 sartenes + 2 espátulas + 1 bandeja

Bandeja de acero inoxidable



LOUIS TELLIER



Réf.					
REB01	53	26,5	40	1,88	RACLO1 / RACLO2 / RACLO2C / RACLO3

RACLETTE TRADICIONAL «PARTY»

Para 1/4 de queso. Hasta 4 personas. Longitud del cable: 1.10 m.

 Bandeja y brazo giratorio de acero recubierto de polvo, soporte de acero cromado, cuerpo con recubrimiento de alta temperatura
 600 W



TTM

Réf.					
TTM05	28	24	34	2,7	230V

RACLETTE TRADICIONAL «AMBIANCE»

Para 1/2 rueda de queso. Hasta 6-8 personas

 Bandeja y brazo giratorio de acero recubierto de polvo, soporte de acero cromado, cuerpo con recubrimiento de alta temperatura
 1000 W



TTM

Réf.					
TTM10	48,5	28	32	5,7	230V

RACLETTE TRADICIONAL 2 X 1/2 QUESO

Servicio continuo de raclette.

 Bandeja y brazo giratorio de acero recubierto de polvo, soporte de acero cromado, cuerpo con recubrimiento de alta temperatura
 1000 W



TTM

Réf.					
TTM20	54	29	33	7,4	230V

RACLETTE TRADICIONAL 3 X 1/2 QUESO

Servicio continuo de raclette.

 Bandeja de acero pintado con epoxi, soporte de acero niquelado, cuerpo de acero ennegrecido (fosfatación)
 2000 W - 230 V



TTM

Réf.				
TTM30	54	47	34	10,4

RACLETTE HORNO + GRILL 6 PERSONAS

Entregado sin espátula raclette. Para 6 personas.

 6 sartenes
 Bandeja antiadherente, sartén con mango de madera
 900 W - 230 V



TTM

Réf.					
TTM40CE	28,5	28,5	28	13	1,94

Las dimensiones    se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr

RACLETTE PROFESIONAL

Fabricado en inox para calidad profesional, robusto y duradero en el tiempo. Bandeja antiadherente, tecnología «Obsidian» para verduras, carnes, etc. Enchufe para conectar varias unidades (se recomienda un máx. de 3). interruptor de encendido. Práctico y fácil de usar con sus 4 sartenes y su forma rectangular.

- 4 sartenes antiadherentes, mango de plástico + 4 espátulas de madera certificadas PEFC incluidas.
- Acero inoxidable, bandeja antiadherente
- 600 W - 230 V



Réf.					
RACP01NX	51	10	12	2,9	230V - 600W

ESPUMADERAS CHINAS EN FORMA DE CUCHARÓN

Lote de 4.

- Clips de colores de identificación
- Acero inoxidable



Réf.					
NC8090660	23	6	6	3,5	0,18

SOMBRERO TÁRTARO - MODELO ELÉCTRICO

Para cocinar rebanadas finas de carne, pescado, verduras o frutas en la tapa cónica con espadas. Sin humo, limpio y sin jugos quemados, los jugos se colectan en el borde del sombrero en el que se coloca un caldo sin grasa con verduras. Resistente a los choques térmicos.

- 4 bandejas TTM80ECP.
- Acero revestido antiadherente
- 1200 W - 230 V


TTM

Réf.					
TTM80E	29	29	30	30	2,5

CABLE DE CONEXIÓN «RACLETTE PROFESIONAL»

Cable de conexión entre «Raclette profesional»

- Elastomero y PVC


LOUIS TELLIER

Réf.					
5013	40	4	0,11	40 cm	RACP01NX
5029	70	4	0,12	70 cm	RACP01NX

MÁQUINA DE FONDUE CHINA ELÉCTRICA

Marmita para la fondue china: el caldo caliente permite cocinar verduras, fideos y finas lonchas de carne o pescado.

- 3,5 L
- 6 coladores TTMFC-P6 y 1 recetario
- Cobre macizo martillado y estañado, mangos de madera
- 1200 W - 230 V


TTM

Réf.					
TTMFC01	41	31	30	32,5	3,77



BRASERO - BARBACOA DE MESA



- Calidad profesional y robustez:
- **Acero inoxidable 18/10** = no se oxida
 - Parrilla gruesa de **acero inoxidable pulido**: indeformable y reduce la adherencia de los alimentos

Totalmente **desmontable** para un fácil mantenimiento



Estabilidad garantizada para mayor seguridad gracias a su peso y a la base de **haya maciza**

Compartimento inferior para reservar o recalentar platos o sartenes

Práctico:

- Rapidez de encendido: listo para el empleo en **10 min, 20 min** para brasas
- 1 compartimento de carbón **extraíble** para precalentar o reservar las brasas fuera de la mesa
- 1 receptáculo para gel de encendido para **un rápido** encendido

Esta barbacoa de exterior, ideal para 2 a 4 personas, puede colocarse en el centro de una mesa para cocinar costillas de ternera, pescado, brochetas... en el césped, alrededor de la piscina, al pie de sus cañas de pescar... ¡donde le lleve su imaginación!

Tiene un solo lado abierto para evitar que le dé el viento y ofrecer así una seguridad óptima.

Fácil de guardar gracias a su tamaño y a su bloque cuadrado.

BRASERO - BARBACOA DE MESA

¡Ideal para asar al aire libre (costillas, pescado, etc.). Rejilla extraíble para encender el carbón y reservar las brasas. Totalmente extraíble para un fácil mantenimiento. Calidad profesional.

 Acero inoxidable, bandeja de madera de haya



Réf.					
BRASI-F	32	22	21,5	7,3	Uso exterior: 1 lado cerrado

BRASERO - KIT REBLOCHONNADE

¡Perfecto para reblochade y asados a la parrilla en interiores! Fácil de usar con sus 2 lados abiertos para insertar la sartén. Rejilla extraíble para precalentar las brasas. Totalmente extraíble para un fácil mantenimiento. Calidad profesional

 KIT reblochonade: 1 sartén de acero + espátula de madera

 Acero inoxidable, bandeja de madera de haya



Réf.					
BRASI-O	32	22	21,5	7	Uso interior: 2 lados abiertos

COMBO BRASERO/REBLOCHONNADE - «EDELWEISS

¡Perfecto para reblochade y asados a la parrilla en interiores! Fácil de usar con sus 2 lados abiertos para insertar la sartén. Rejilla extraíble para precalentar las brasas. Totalmente extraíble para un fácil mantenimiento. Calidad profesional

 KIT reblochonade: 1 sartén de acero + espátula de madera

 Acero pintado con epoxi, bandeja de madera de haya



Réf.					
BRAS-REB02	32	22	21,5	7,13	Uso interior: 2 lados abiertos

PLANCHA DE MESA



LOUIS TELLIER

Bien ne remplace le fait maison



Fabricación
Francesa

Placa perforada en el centro
para permitir que la grasa caiga
en el recipiente de acero inoxidable
suministrado

Placa **irrompible**
de acero inoxidable
esmaltado



Base de
madera

Recipiente
de goteo

Calentamiento rápido mediante 2
quemadores:
10 minutos

Esta plancha para 2 a 4 personas es ideal para asar carne, pescado, verduras o marisco, conservando sus sabores y texturas.

MINI-PLANCHA DE MESA 4 PERS - BASE DE MADERA

La placa superior está perforada en el centro para permitir que las grasas fluyan en el contenedor provisto. Para 2 o 4 personas. Placa de cerámica irrompible. Calentamiento rápido.

-  2 quemadores + un recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa
 Placa de cerámica, base de madera, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
PLAN01	33	22	14	4,4

MINI-PLANCHA DE MESA 4 PERS - BASE DE METAL

La placa superior está perforada en el centro para permitir que las grasas fluyan en el contenedor provisto. Para 2 o 4 personas. Placa de cerámica irrompible. Calentamiento rápido.

-  2 quemadores + un recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa
 Placa de cerámica, base de metal, acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.				
PLAN02	34,5	22	10	3,41

PINZA PARA MINI-PLANCHA DE MESA

Soporte para agarrar la placa de cerámica caliente de las planchetas.

-  Acero inoxidable



LOUIS TELLIER

Réf.					
PLAN-P	23	5	2	0,11	PLAN01 / PLAN02 / PLAN05

PIEDRA DE PARRILLA CON SOPORTE

Para cocinar rebanadas finas de carne, pescado, verduras o frutas. La piedra se puede calentar en el horno (300°C max).

-  1 quemador
 Esteatita natural, base de alambre de acero cromado, mangos de madera



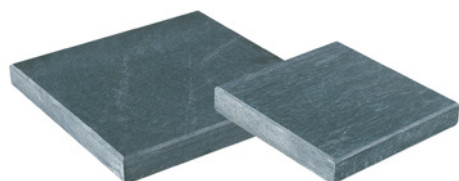
LOUIS TELLIER

Réf.					
PIER01	35,5	26,5	13,5	5,81	25 x 25 cm
PIER03	27,5	18,5	13,5	2,97	17 x 17 cm

PIEDRAS DE PARRILLA

Para cocinar finas rebanadas de carne, pescado, verduras o frutas. Piedra puede calentarse en el horno (300°C max).

-  Esteatita natural



LOUIS TELLIER

Réf.						
PIER17	17	17	3	2,3	17 x 17 cm	SUP03
PIER25	25	25	3	4,8	25 x 25 cm	SUP01

PINZA PARA PIEDRAS DE PARRILLA

Abierta de la pinza: 30 mm. Para manejar las piedras parrillas por la salida del horno.

-  Acero inoxidable



Réf.					
PIER-P	21,5	6,5	3,5	0,15	PIER01 / PIER03 / PIER25 / PIER17

Las dimensiones    se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr

PORTA-BROCHETAS 2 PLAZAS

Acero inoxidable


LOUIS TELLIER

Réf.						
NC052			22	45	0,52	Con 2 brochetas
NC4250060		24	27	22	45	0,46 Sin brocheta

PORTA-BROCHETAS DE INOX CON BASE DE MADERA

Hasta 2 brochetas max 40 cm. Posibilidad de colocar un plato en la base de madera: taco de plato Ø max 22 cm, plato Ø 30 cm max. Se vende sin brocheta.

Acero inoxidable, bandeja de madera


LOUIS TELLIER

Réf.							
POBX01		31	27	43	0,91	Por unidad	PIC25 / PIC30 / PIC35 / PIC40



HORNO DE LEÑA EXTERIOR MARCEL BY LOUIS TELLIER



LOUIS TELLIER
BIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIR

Alcanza 500 °C en **solo 20 minutos**

**Acero inoxidable y
aislamiento de fibra
cerámica**

Válvula apagallamas

**Amplia
superficie de cocción**
ideal para cocinar
una barra de pan de
28 cm, dos baguettes, una
costilla de ternera, una
tarta o una pizza de 30 cm

Cámara de combustión trasera
para **troncos, pellets o
carbón**, lo cual ofrece una
amplia gama de posibilidades
para cocinar con leña

El horno de leña exterior MARCEL destaca por su sistema patentado de válvula apagallamas que permite controlar con precisión todos los tipos de cocción:



Válvula abierta: retorno de la
llama tapando la parte superior
de la chimenea para una cocción
rápida a alta temperatura (450 a
500 °C).

Este sistema es ideal para la
cocción de carnes y pizzas.



Válvula cerrada: la llama de la cámara
de combustión trasera queda bloqueada en
la cámara superior del horno, lo que permite
controlar y mantener la temperatura para
cocciones por inercia (de 150 a 250 °C).

Para cocinar pan, carnes y platos guisados,
pescado, verduras, repostería, etc.

HORNO DE LEÑA EXTERIOR BASALT

Color negro basalto original.

- Acero inoxidable
- 0 à 500°C



LOUIS TELLIER



Réf.				
MARC01	75,5	44	92	36

HORNO DE LEÑA EXTERIOR CORAIL

El color corail aporta elegancia y originalidad a cualquier espacio exterior.

- Acero inoxidable
- 0 à 500°C



LOUIS TELLIER



Réf.				
MARC02	75,5	44	92	36

HORNO DE LEÑA EXTERIOR KAKI

El color kaki aporta una estética natural y se integra armoniosamente en cualquier espacio exterior.

- Acero inoxidable
- 0 à 500°C



LOUIS TELLIER



Réf.				
MARC03	75,5	44	92	36

PALA PARA PAN/PIZZA PERFORADA

Fácil introducción y extracción de pan y pizzas en el horno Marcel.

- Aluminio



LOUIS TELLIER



Réf.				
MPP01	89	30	1,7	0,55

PALA GIRATORIA INOX

Los panes y las pizzas se pueden girar mientras se hornean en el horno Marcel para garantizar una distribución uniforme del calor. Mango para ajustar la longitud de la pala y facilitar y hacer más seguro su uso.

- Acero inoxidable



LOUIS TELLIER



Réf.				
MPR02	76	20	3	0,54

TERMÓMETRO INFRARROJOS CON MIRA LÁSER

Control positivo y negativo de la temperatura. Lectura láser: distancia hasta 9 m. Tiempo de respuesta: 1 segundo.

- Cubrir. Indicador de nivel de batería.
- ABS
- 60° a +500°C / -76° a 932°F
- 0,10°C



LOUIS TELLIER



Réf.					
N3124	17,5	3,9	7,2	0,18	Sin certificado de calibración

CEPILLO DE HORNO CON MANGO

Limpieza eficaz y cómoda de las superficies de cocción.

Cepillo de acero inoxidable, mango de madera



LOUIS TELLIER

Réf.					
NBR01	28	3,5	5,5	0,12	Con mango

GUANTE RESISTENTE AL CALOR AMBIDIESTRO

Guante de trabajo, EPI, calidad profesional.

Fibras aramidas



LOUIS TELLIER

Réf.					
GAN13	31	14	27,5	0,09	Talla única. Color rojo y negro

CAJA DE ESPECIAS DE ABS - 4 RECIPIENTES DE PP

Recipientes amovibles: 14 x 11 x 7 cm. Sus ingredientes, aderezos y especias al alcance de la mano. Para emplatados, pizzas, sushis, makis, cócteles...

1 recipiente = 78 cl / 850 g.

ABS, PP



LOUIS TELLIER

Réf.					
N4408	49	15	9,5	1,2	4 compartimentos

RUEDA CORTADORA PARA PIZZA

Corte preciso y fácil para lonchas perfectamente definidas

Mango de madera



LOUIS TELLIER

Réf.					
N3702	25	10	3	0,19	

TABLA/PALA DE PIZZA LT

Doble funcion. Ideal para restaurantes o eventos.

Madera de haya - PEFC



LOUIS TELLIER

Réf.					
LT2101	56,5	29	1,2	0,87	

PLANCHA DE PIZZA DE MADERA

Plancha de servir. Soporte estético para cortar y presentar pizzas.

Madera de acacia



LOUIS TELLIER

Réf.					
MPB03	46,8	36	2	1,2	

CORTADOR DE PIZZA

Corta pizzas en porciones iguales de forma rápida y sencilla. Garantiza porciones de pizza de tamaño uniforme en unos pocos movimientos. También es ideal para picar ajos, cebollas y hierbas sin esfuerzo y sin aplastarlos. Hoja afilada de 35 cm. Funda protectora para la hoja.

 Acero inoxidable, madera de acacia



NEW



LOUIS TELLIER

Réf.				
MBE04	38,5	12	2,5	0,46

DELANTAL

Delantal de cocina y pastelería de color vaquero con serigrafía Louis Tellier. Corte por debajo de la rodilla para una gran comodidad y una excelente protección contra salpicaduras y manchas. Tejido resistente, lazos laterales y correa de cuello reforzados con remaches metálicos, 1 bolsillo delantero.

 Tejido oxford



NEW



LOUIS TELLIER

Réf.				
MTB06	79	65	0,5	0,3

FUNDA IMPERMEABLE PARA HORNO DE LEÑA MARCEL

Fabricada con un tejido muy resistente a la intemperie, esta funda ofrece protección contra la humedad, la suciedad y los rayos UV. Las costuras reforzadas y el tejido impermeable garantizan su durabilidad a largo plazo, incluso en condiciones climáticas adversas. Se adapta perfectamente a las dimensiones del horno de leña Marcel (retire previamente la chimenea del horno y guárdela en el horno enfriado).

 Poliéster recubierto



NEW



LOUIS TELLIER

Réf.				
MHE05	76	46,5	57,5	0,27



ANTIADHERENTE

BANDEJAS PARA PASTELES	171
MOLDES DE PAN Y BANDEJAS DE HORNEAR	174
MOLDES PLEGABLES PARA PATE	176
BRIOCHE	177
MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES	179
MOLDES MANQUE Y MILLASSON	184
MOLDES PARA GENOISE	186
MOLDES PARA SAVARIN, CHARLOTTE Y MÓDULOS TEMÁTICOS	187
MONOPORCIONES Y PASTELES	190
RECETAS Y PAQUETES DE KITS	192

FRANCE 1887
GOBEL®

rien ne remplace le fait main



LA ANTIADHERENTE

«LA FACILIDAD»



DESMOLDE FÁCIL Y RÁPIDO

- Sin materia grasa, desmolde perfecto
- Revestimiento antiadherente bicapa, garantizado sin PFOA ni PFAS, calidad profesional

MUY BUENA DIFUSIÓN DEL CALOR

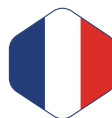
- Cocción impecable y uniforme
- Buena conducción gracias a su material de acero revestido antiadherente

RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS

- Temperatura de calentamiento de hasta 250 °C
- Espesor del molde de 0,5 mm: el mejor compromiso entre robustez y calidad de cocción

EL CONSEJO DEL CHEF

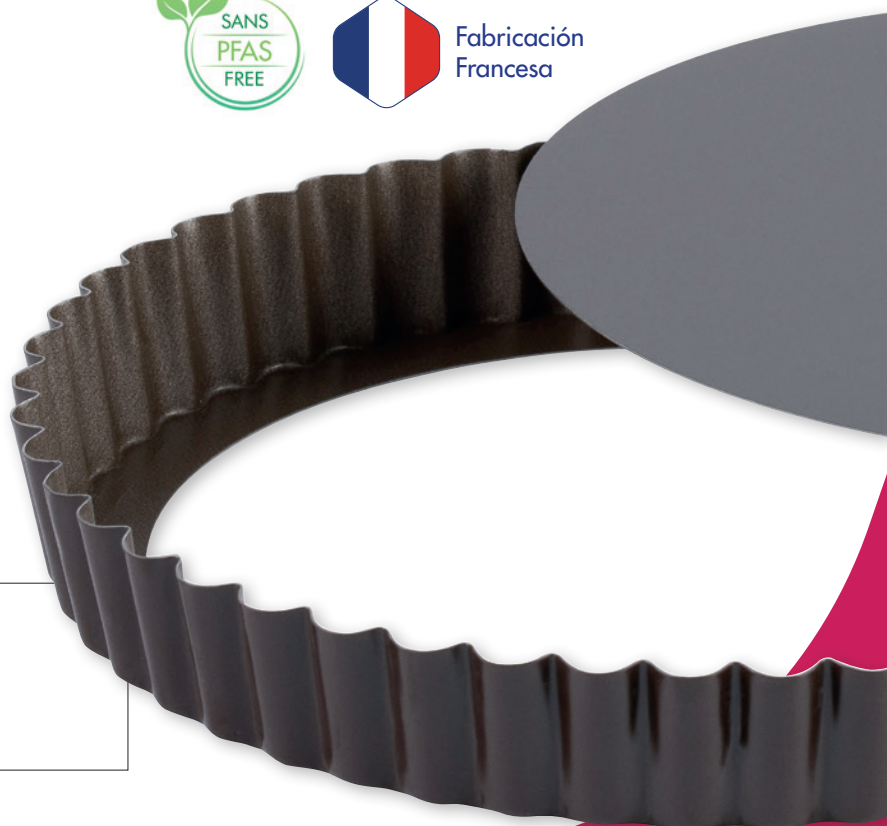
Para conservar una antiadherencia de calidad, evite que se raye. Es preferible cortar la preparación fuera del molde.



Fabricación
Francesa

MANTENIMIENTO

- Lavar el producto antes de usarlo por primera vez
- Priorizar el lavado a mano
- Lavar con agua y jabón



BANDEJA PARA 6 MAGDALENAS XXL

Para magdalenas XXL. Cavidad : 106 x 66 mm.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
264810	39,5	20	1.7	0,4	5/10

BANDEJA DE 12 MAGDALENAS

Bordes redondos. Cavidades : prof. 8 mm.

 Antiadherente



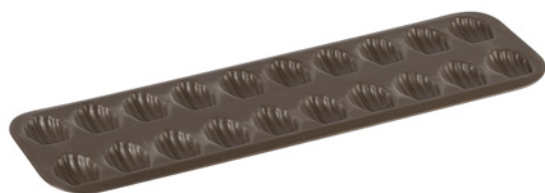
GOBEL

Réf.					
264710	39,5	20	1.7	0,4	5/10

BANDEJA DE 20 MINI MAGDALENAS

Huella prof. 42 mm - bordes redondos.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
264510	39,5	12,5	1.3	0,23	5/10

BANDEJA PARA 12 MUFFINS

Borde redondo. Cavidad : 67 x 67 x 30 mm.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
296513	35,5	27,2	3,4	0,45	5/10

BANDEJA PARA 8 «ÉCLAIRS»

8 piezas a la vez. Ideal para aperitivos festivos o para el té o el café de la tarde.
8 huellas: 12 x 35 x 4,8 mm

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
298510	31,5	22,8	0.5	0,93	5/10

BANDEJA PARA 6 FINANCIEROS

Embutida - 6 moldes: 98 x 48 mm

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
220710	38	18	1.3	0,31	5/10

BANDEJA PARA 12 MINI FINANCIEROS O «PASTELES ROSES DE REIMS»

Embutida - 2 líneas de 6 moldes de 7,5 mm

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
267030	29	19,8	1,7	0,31	5/10

BANDEJA 12 MINI TARTELETAS

12 cavidades : Ø 8 mm. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
228310	32	24,5	1	0,34	5/10

PLACA PLISADA «DIENTES DE LOBO»

Cuenta 20 galletas por bandeja. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
220510	30	29	2,5	0,62	5/10

BANDEJA PARA 12 MINI BARQUITAS

¡12 mini barquitas en un lote! Ideal para aperitivos festivos y cafés acompañados de dulces.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
298410	32	23,5	0,5	0,33	5/10

EMPUJADOR DE TARTARELAS

 Madera de haya



GOBEL

Réf.						
319110	6	6	7	4/5,5	0,04	228310 / 293610 / 293620

PLACA PARA TEJAS

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.				
258130	35	24	0,61	5/10

MOLDE BRAZO GITANO

Embutido - bordeado

 Antiadherente



GOBEL

Ref.						
221110		37	27	2.1	0,53	Plazos de entrega : 5 semanas 5/10

ANTIADHERENTE

BANDEJA PARA PAN «FICELLE»

Fácil de desmoldar. 4 impresiones.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
258230	35	24	0,55		5/10

BANDEJA PARA 4 PANES «BAGUETTE»

Fácil de desmoldar. 4 impresiones.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
258330	38	32	2,7	0,61	5/10

BANDEJA PERFORADA PARA PAN «BAGUETTE»

Fácil desmoldeo. Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme y una corteza crujiente.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
258321	38	16	2,2	0,3	5/10

BANDEJA MINI-HAMBURGUESAS

Ideal para mini hamburguesas, blinis, mini-cookies, macarrones, etc. 18 cavidades Ø 4 mm A 5 mm

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
298610	34,5	18	0,5	0,25	5/10

MOLDE PARA PANES HAMBURGUESAS

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.				
210910	10	2	0,06	5/10

CAJA DE 4 MOLDES PARA PANES HAMBURGUESAS

 Antiadherente



GOBEL

Réf.				
282580	12	9	0,25	5/10

MOLDE PARA PAN PERFORADO

Fácil desmoldeo. Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme y una corteza crujiente.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
223690	27/25	10,5/8	8	0,35	5/10	

MOLDE PARA PAN DE MOLDE CON TAPA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
219310	25/24,5	9,3/8,4	7,6	0,63	5/10	
219010	40/39,5	10,5/10	9	1,1	5/10	

MOLDE PARA CLUB SANDWICH - PAN SORPRESA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
219050	20	20	19	1	5/10	

MOLDE PARA PIZZA

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
227030	34/33	1,3	0,42	5/10		

BANDEJA PARA PIZZA PERFORADA CON PIES

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
227120	30/29	1,5	0,34	5/10		
227130	34/33	1,5	0,42	5/10		

MOLDE LARGO PARA PATÉ (MINI)

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
219410	30	4	6	0,37	5/10	
219440	50	4	6	0,57	5/10	

MOLDE PARA PATÉ O CAKE PLEGABLE

Con bordes de alambre para mayor resistencia y durabilidad a lo largo del tiempo. Antiadherente de dos capas reforzado con cerámica.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
220010	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10	
220020	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10	
220030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10	

MOLDE INDIVIDUAL PARA CAKE ESTAMPADO

Fácil de desmoldar.

Aluminio revestido antiadherente



GOBEL

Réf.						
722630	10	3,8	3,5	0,03	10/10	
726630	13	7	8	0,19	Caja de 6	10/10

MOLDE LARGO PARA PATÉ

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
219710	30	8	8	0,53	5/10	
219720	35	8	8	0,6	5/10	
219730	40	8	8	0,67	5/10	
219740	50	8	8	0,8	5/10	

MOLDE CAKE ESTAMPADO

Embutido, bordeado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
223320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10	
223330	28/25	10/7,5	7,5	0,31	5/10	

MOLDE CAKE CURVADO BORDEADO EN ALAMBRE

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
223610	15/13	7/5	5,5	0,2	5/10	
223620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10	
223630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10	
223640	24/21,5	9/6,5	7	0,4	5/10	
223650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10	
223660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10	
223670	33/30,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10	
223680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10	

BRIOCHE PEQUEÑA - 10 COSTADOS

Fondo liso.

 Antiadherente



GOBEL 

Réf.	Ø	I	Peso	> <
293730	7,5/4	3	0,03	5/10

BRIOCHE - GRANDES COSTADOS

Fondo liso.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
223010	14/7,3	4.8	0,12	5/10
223020	16/8,3	5.5	0,15	5/10
223030	18/9,1	5.6	0,18	5/10
223040	20/9,7	7.5	0,24	5/10
223050	22/9,9	9	0,3	5/10
223060	24/10	10	0,35	5/10

BRIOCHE PEQUEÑA - 9 COSTADOS

Fondo liso.

 Antiadherente



GOBEL 

Réf.	Ø	I	Peso	> <
293710	6/2,8	2.5	0,03	5/10
293720	7/3,7	2.8	0,03	5/10

BRIOCHE - 10 COSTADOS

Fondo liso.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
293740	8/4	3.5	0,04	5/10
293750	9/4,5	3.5	0,04	5/10
293760	10/5,5	4	0,05	5/10
293770	11/5,5	4.2	0,06	5/10

PACK DE 6 MOLDES DE BRIOCHE PEQUEÑAS

Brioche Ø 80/40 A 32 mm

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
271641	17	3,6	8.5	0,22

DISPLAY VACIO PARA BRIOCHES PEQUEÑAS

Se ofrece para configurar 24 moldes para brioche.

 Papel



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
307139	26	20	36	

Las dimensiones  se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr

MOLDE PARA TARTA

GRANDE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

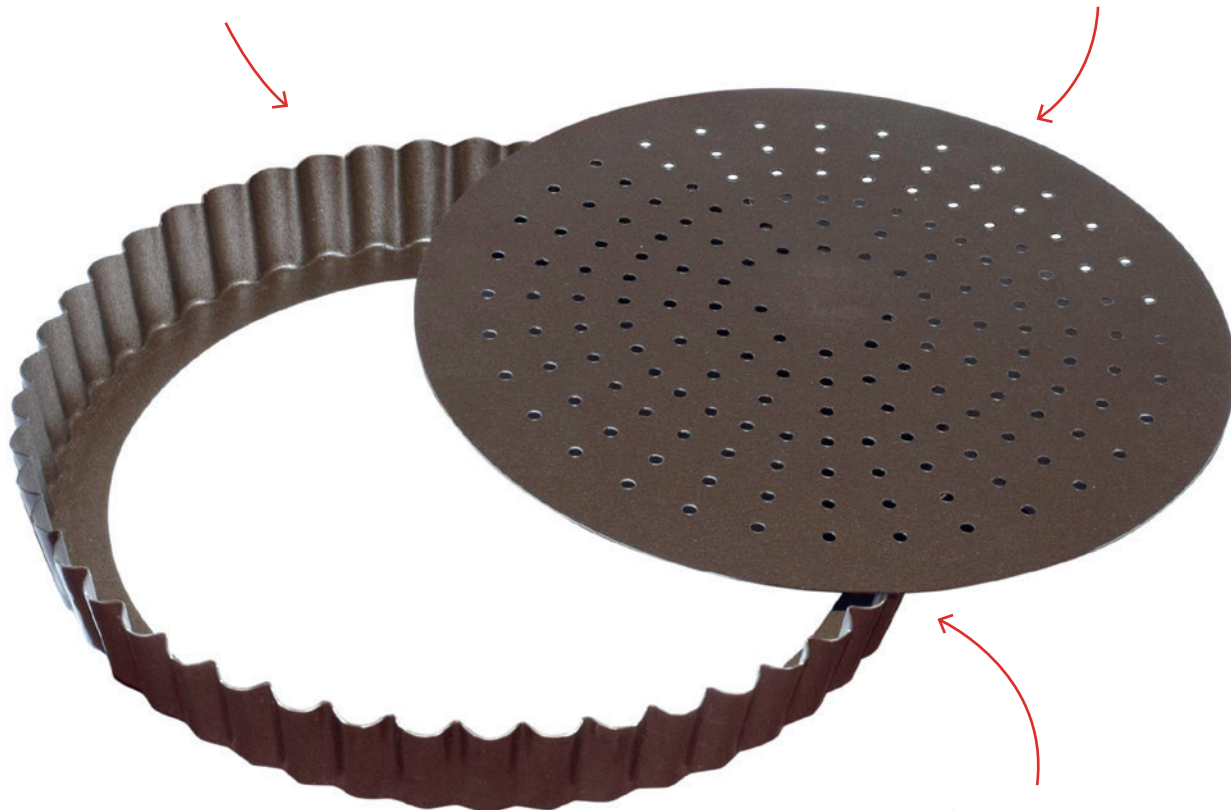


MATÉRIAU - MATERIAL
RECYCLABLE
SAIN / HEALTHY



Antiadherente bicapa de calidad profesional para un desmolde perfecto

Fondo móvil:
desmolde fácil



Fondo perforado: **distribución uniforme** del calor, perfecta para preparaciones espesas

Desde 1887, el material antiadherente Gobel es reconocido por:

- Su excelente poder antiadherente: mucho más eficiente que un material monocapa, asegura un desmolde perfecto
- Su excelente resistencia a la abrasión: el acabado bicapa significa que la capa superior está cargada de mica, lo que la hace menos frágil
- Su larga vida útil: un revestimiento más grueso que garantiza una mayor duración

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA

Fondo fijo. Cocción homogénea.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
226320	20/18,5	2.8	0,17	5/10
226322	22/20	2.5	0,22	5/10
226330	24/23	2.8	0,25	5/10
226332	26/24	2.5	0,29	5/10
226340	28/27	2.8	0,33	5/10
226342	30/28	2.5	0,37	5/10
226350	32/31	2,5	0,42	5/10

MOLDE TARTA ACANALADA PERFORADA

Fondo fijo. Cocción homogénea.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
226321	20	2.5	0,17	5/10
226325	22	2.5	0,22	5/10
226331	24	2.5	0,25	5/10
226335	26	2.5	0,27	5/10
226341	28	2.5	0,31	5/10
226345	30	2.5	0,35	5/10
226351	32	2.5	0,39	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Fondo móvil.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
226420	20/18,5	2.5	0,19	5/10
226422	22/20	2.5	0,23	5/10
226430	24/23	2.8	0,26	5/10
226432	26/24	2.5	0,3	5/10
226440	28/27	2.8	0,35	5/10
226442	30/28	2.5	0,38	5/10
226450	32/31	2.8	0,43	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

 Antiadherente



GOBEL

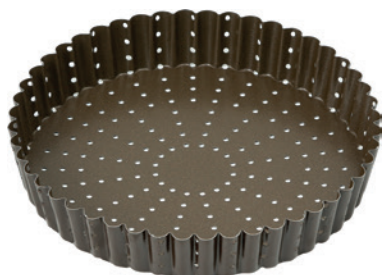
Réf.	Ø	h	Peso	> <
226421	20	2.5	0,19	5/10
226425	22	2.5	0,22	5/10
226431	24	2.5	0,26	5/10
226435	26	2.5	0,3	5/10
226441	28	2.5	0,35	5/10
226445	30	2.5	0,38	5/10
226451	32	2.5	0,43	5/10

ANTIADHERENTE

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA PERFORADA ALTA

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	⌀	h	h	h	h	> <
226521	20	20	3,5	20	0,2	5/10
226531	24	24	3,5	24	0,27	5/10
226541	28,5	28,5	3,5	28,5	0,34	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA ALTA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	⌀	h	h	> <
226620	20/18,5	3.5	0,18	5/10
226622	22/20	3.5	0,26	5/10
226630	24/22,5	3.5	0,26	5/10
226632	26/24	3.5	0,33	5/10
226640	28/26,5	3.5	0,37	5/10
226642	30/28	3.5	0,43	5/10
226650	32/30,5	3.5	0,47	5/10

TARTELETA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	⌀	h	h	> <
293470	10/8,5	1.8	0,05	5/10
293472	11/9	2	0,07	5/10
293480	12/11	2	0,08	5/10
293490	14/13	2.5	0,11	5/10

TARTELETA REDONDA ACANALADA

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	⌀	h	h	> <
293530	6/5	1	0,02	5/10
293540	7/6	1	0,02	5/10
293550	8/7	1	0,03	5/10
293560	9/7,5	1.5	0,04	5/10
293570	10/8,5	2	0,04	5/10
293572	11/9	2	0,06	5/10
293580	12/11	2	0,07	5/10
293590	14/13	2.5	0,09	5/10

TARTELETA REDONDA LISA

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
293630	5/3	1.1	0,01	5/10
293670	9/6,8	1.5	0,03	5/10

PACK DE 6 TARTELETAS REDONDAS ACANALADAS Ø100 MM

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
270171	10/8,5	1.8	0,26	5/10

PACK DE 6 TARTELETAS REDONDAS ACANALADAS

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
282540	10/8,5	1.8	0,3	5/10

PACK DE 6 TARTELETAS REDONDAS ACANALADAS Ø 120 MM

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
282550	12/11	2	0,43	5/10

ANTIADHERENTE

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
225310	35/34	11/10	2.5	0,24	5/10	

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
225410	35/34	11/10	2.5	0,26	5/10	

TARTA ACANALADA CASERA PERFORADA - FONDO FIJO

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
225412	35/34	11/10	2.5	0,25	5/10	

TARTA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
225710	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,46	5/10	

TARTA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Antiadherente



GOBEL

Réf.						
225810	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,43	5/10	

TARTELETA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



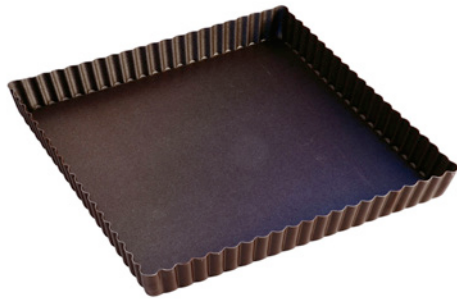
GOBEL

Réf.						
295130	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	5/10	

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
226710	23/22	23/22	2.5	0,36	5/10

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

 Antiadherente

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.					
226810	 23/22	23/22	2.5	0,37	5/10

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO FIJO

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.					
294370	 10/9	10/9	2	0,06	5/10

MOLDE «MILLASSON»

Bordeado. Fácil de desmoldar.



Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
293250	6/5	2	0,02	5/10
293270	8/6,8	2	0,04	5/10
293280	9/7,8	2	0,04	5/10
293290	10/9	2	0,06	5/10

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO LISO

Bordeado. Antiadherente de dos capas reforzado con cerámica. Fácil de desmoldar.



Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
223701	10/9	3	0,07	5/10
223702	12/10,5	3.4	0,09	5/10
223705	14/11,7	3.5	0,12	5/10
223710	16/13,6	4	0,15	5/10
223720	18/15,3	4.5	0,18	5/10
223730	20/17,5	4.5	0,23	5/10
223740	22/19,5	5	0,27	5/10
223750	24/21	5	0,29	5/10
223760	26/23,5	5	0,27	5/10
223770	28/25	5	0,39	5/10
223780	30/27,5	5.5	0,46	5/10
223790	32/29,5	5.5	0,51	5/10

MOLDE «MANQUÉ» ROSETA

Bordeado. Fácil de desmoldar.



Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
222130	20/17,5	5	0,23	5/10

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO RIZADO - FONDO MÓVIL

Acanalado fino. Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.



Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
224810	10/8	3	0,07	5/10
224820	15/13	4	0,14	5/10

MOLDE FLANERO PERFORADO - FONDO MÓVIL

Ideal para flanes y generosos pasteles salados. Fondo móvil perforado: elimina el exceso de humedad de la crema y las preparaciones ricas en agua (verduras) para una mejor cocción de la masa. Desmoldeo fácil. Borde derecho. Bordeado.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.				
252660	27	4,5	0,44	5/10

«MANQUÉ» DESMONTABLE - 2 FONDOS

2 fondos: 1 plano + 1 acanalado con cilindro para savarin. Fácil de desmoldar gracias a la bisagra.

 Antiadherente

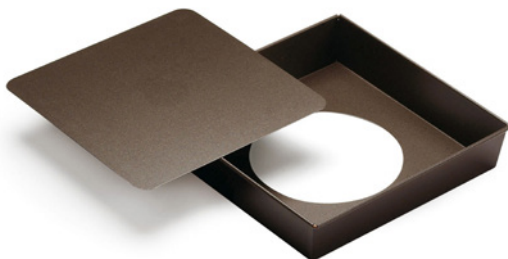

GOBEL

Réf.				
221750	24	7	0,39	3/10
221770	28	7	0,35	3/10

«MANQUÉ» CUADRADO - FONDO MÓVIL

Borde reforzado con alambre. Cómodo desmoldeo gracias al fondo móvil.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.					
224210	22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10
224220	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

«MANQUÉ» DESMONTABLE

1 inferior. Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra.

 Acero revestido antiadherente



Réf.				
221640	22	7	0,27	3/10
221650	24	7	0,39	3/10
221660	26	7	0,35	3/10
221670	28	7	0,35	3/10
221680	30	7	0,38	3/10

«MANQUÉ» CUADRADO

Borde reforzado con alambre. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente


GOBEL

Réf.					
224110	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10
224120	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

MOLDE PARA «GÉNOISE»

Borde redondo reforzado. Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Ref.					
225100	30/30,8	20/20,8	3.5	0,46	5/10
225101	35/35,8	25/25,8	5	0,65	5/10
225105	35/35,8	25/25,8	3.5	0,6	5/10
225110	40/41,4	30/31,4	3.5	1,03	5/10
225120	51/52,4	36/37,5	5	1,52	5/10
255610	40/41,4	30/31,4	5	1,1	5/10

SAVARÍN ABIERTO

Abierto - embutido

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
224040	22	4.5	0,26	5/10
224050	24	5	0,3	5/10

SAVARÍN ACANALADO «TROIS FRÈRES» ABIERTO

Cilindro abierto. Embutido. Savarin torcido, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
224340	22	5.5	0,36	5/10

SAVARÍN ABIERTO

Abierto - embutido. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
254050	24	5.8	0,35	5/10
254060	26	6	0,41	5/10

SAVARÍN INDIVIDUAL CERRADO

Cilindro cerrado. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
223930	8	2	0,04	5/10

SAVARÍN INDIVIDUAL ABIERTO

Cilindro abierto. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
224030	8	2	0,04	5/10
224034	12	2.5	0,09	5/10

CAJA DE 6 SAVARINES INDIVIDUALES CERRADOS

6 savarines individuales, en forma de corona. Cilindro bloqueado.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
272710	17,3	3,7	8.5	0,25 5/10

MOLDE ALTO «SOUFFLÉ»
 Antiadherente

GOBEL

Réf.	Ø	h	P	> <
210920	18	10	0,85	5/10

MOLDE «SOUFFLÉ» INDIVIDUAL

Cocción homogénea. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente

GOBEL

Réf.	Ø	h	P	> <
235110	8	5	0,06	5/10

CAJA DE 4 MOLDES «SOUFFLÉ» INDIVIDUALES
 Antiadherente

GOBEL

Réf.	Ø	h	P	> <
282520	8	5	0,28	5/10

MOLDE «CHARLOTTE»

Embutido.

 Antiadherente

GOBEL

Réf.	Ø	h	P	> <
212620	18/15	10	0,3	5/10

MOLDE CORAZÓN SAN VALENTÍN - FONDO MÓVIL

Fondo móvil, bordeado. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente

GOBEL

Réf.	L	l	h	P	> <
255230	16	15	3,5	0,2	5/10

PUDÍN DIPLOMÁTICO

Para galletas y jaleas. Embutido.

 Antiadherente

GOBEL

Réf.	L	h	P	> <
224610	18/15	9	0,26	5/10

KOUGLOF

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	h	P	L
228020	21	8	0,17	5/10

MOLDE BIZCOCHO DE QUESO

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	L	h	P	L
251210	14/7	4	0,11	5/10

MOLDE EMPANADA

Para hojaldres a base de queso, carne, verduras ...

 Antiadherente



GOBEL

Réf.	L	l	h	P	L
293030	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	5/10

ANTIADHERENTE

PACK DE 60 «PETITS-FOURS»

5 ud/forma x 12 formas

Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
285201	12	4	0,47	5/10

«PETITS-FOURS»

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	L	l	I	Ø	Peso	Forma	> <
291010	6		1		0,01	Rumbo liso	5/10
291510	6		1		0,01	Barquillo «calisson»	5/10
292010		1	5		0,01	Rectangulo liso	5/10
292510			3,5		0,01	Redondo alto	5/10
293510		1	4,5		0,01	Redondo rizado	5/10
293610		1	3,5		0,01	Tartaleta redonda lisa	5/10
293620		1	4		0,01	Tartaleta redonda lisa	5/10
294020	7	2,8	1		0,01	Tartaleta mini barquita lisa	5/10
295010	3,5	3,5	1		0,01	Cuadrado rizado	5/10
295510		1	4,5		0,01	Cúpula redonda rizada	5/10
296010		1	4,5		0,01	Ovalado rizado	5/10
296510		1	4,5		0,01	Cúpula ovalada rizada	5/10

PACK DE 30 «PETITS-FOURS»

6 ud/forma x 5 formas: redondo rizado + cuadrado rizado + barquillo Calisson + redondo liso + rumbo liso

Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
285400	12	3	0,24	5/10

BARQUITA ACANALADA

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	L	l	I	Ø	Peso	> <
294110	8	4	1,2		0,02	5/10
294130	10	4,5	1,2		0,02	5/10
294150	12	5	1,4		0,03	5/10

MOLDE ASPIC OVALADO CON FONDO LISO

Fácil de desmoldar.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	L	l	I	Ø	Peso	> <
230210	7,5	5,5	3,8		0,04	5/10

BLÍSTER DE 4 MOLDES OVALADOS CON FONDO LISO

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
271011	7,5	5,5	3,8	0,17	5/10

MOLDE PARA MUFFIN

Fácil de desmoldar

 Antiadherente



GOBEL

Réf.				
296511	7	3,5	0,02	5/10

CAJA DE 6 MOLDES PARA MUFFIN

Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.					
296512	7,5	7,5	4	0,14	5/10

FLANERO REDONDO «DARIOLE»

Embutido, bordeado. Fácil de desmoldar.

 Antiadherente



GOBEL

Réf.				
229810	6/4,8	6	0,05	5/10

FLANERO ACANALADO «BORDELAIS»

Un resultado sabroso: bonita caramelización por fuera e interior esponjoso. Conducción térmica óptima del aluminio. Desmoldeado facilitado. Longevidad del revestimiento antiadherente 4 capas.

 Aluminio revestido antiadherente



GOBEL



Réf.					
729530	5,5	5	0,02	L	10/10

CAJA DE 6 FLANEROS ACANALADOS «BORDELAIS»

Un resultado sabroso : bonita caramelización por fuera y un interior suave. Conducción óptima del calor del aluminio. Fácil de desmoldar. Longevidad del revestimiento antiadherente de 4 capas.

Tamaño del molde : 55 x 50 mm.

 Aluminio revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
729540	13	8,5	7	0,14	10/10

PACK RECETAS RON BABA

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Contenido	Réf.
224050-PK	24	5	0,3	Cartón de 6 cajas. Para Savarin Ref. 224050 Ø24.	224050

PACK RECETAS TARTA DE LIMON

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Contenido	Réf.
226340-PK	28/27	2,8	0,33	Cartón de 6 cajas. Para molde redondo acanalado Ref. 226340 Ø28.	226340

PACK RECETAS TARTE TATIN

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Contenido	Réf.
223760-PK	26/23,5	5	0,27	Cartón de 6 cajas. Para molde «manqué» redondo liso. Ref. 223760 Ø 26.	223760

PACK RECETAS QUICHE DE LORENA

Ideal para animar y dinamizar el fondo de la estantería. Para resaltar producto, temático. Presente caja.

Antiadherente



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Contenido	Réf.
226120-PK	26/23	3	0,3	Cartón de 6 cajas. Para molde para pastel redondo con borde plano Ref. 226120 Ø26.	226120

KIT 1001 TARTAS

Contiene : 1 molde para tarta acanalado redondo Ø 28 cm, 6 moldes para tarta acanalado redondo Ø 10 cm, 1 pelador de manzanas de la marca La Bonne Graine para pelar, cortar y descorazonar manzanas rápidamente e ideas de recetas.



GOBEL



Réf.	L	L	H	P
GL20P011	30	30	14,5	1,21

KIT ECLAIRS

Este kit contiene : 1 bandeja para 8 éclairs antiadherente de 315 x 228 mm, 2 mangas pasteleras reutilizables de 35 cm, 1 boquilla para rellenar inox de Ø 14 mm, 1 boquilla redonda inox de Ø 14 mm, 1 boquilla estrella inox de Ø 5 mm



GOBEL



Réf.	L	L	H	P
GL361	23	5	36	0,57

KIT MAGDALENAS

Este kit contiene : 1 bandeja de 12 magdalenas 395 x 200 mm, 1 espátula de silicona, 1 twister rallador



GOBEL

Réf.				
GL366	23	6,5	44	0,74

KIT BARQUILLAS

Este kit contiene : 1 bandeja para 12 barquillas 320 x 235 mm, 1 espátula de silicona, 1 manga pastelera reutilizable de 35 cm, 1 boquilla redonda inox de Ø 7 mm



GOBEL

Réf.				
GL367	23	5	36	0,77



ANTIADHERENTE OBSIDIAN

BANDEJAS Y MOLDES OBSIDIAN

197



OBSIDIAN

ANTIADHERENTE GARANTIZADO 10 AÑOS

«LA DURABILIDAD»

Revestimiento bicapa reforzado con cerámica hasta un 20 % más grueso

RESISTENCIA EXTREMA A LO LARGO DEL TIEMPO

- Garantía 10 años
- Para una frecuencia de uso continua y una antiadherencia excepcional

DESMOLDE FÁCIL Y RÁPIDO

- Sin materia grasa, desmolde perfecto
- Revestimiento antiadherente, garantizado sin PFOA, calidad profesional
- Cumplimiento de las normas REACH

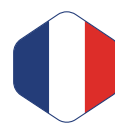
CONTROL DE LA CARAMELIZACIÓN

- Para una coloración de precisión
- Resistente al azúcar y a la confitura



EL CONSEJO DEL CHEF

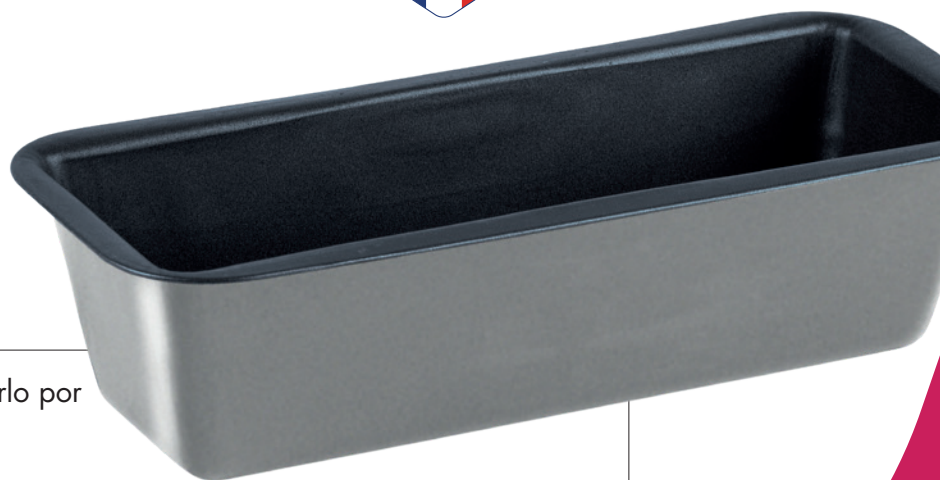
Ideal para repostería, este antiadherente también es adecuado para recetas saladas



Fabricación Francesa

MANTENIMIENTO

- Lavar el producto antes de usarlo por primera vez
- Apto para lavavajillas



Siempre en busca de la innovación y el progreso técnico, Gobel ofrece en exclusiva la gama OBSIDIAN para un uso de normal a intensivo.

La gama antiadherente OBSIDIAN GOBEL, que cuenta con una garantía de 10 años, está fabricada con acero revestido de muy alta calidad. El grosor del acero es un 20 % superior al de nuestras placas de acero tradicionales (es decir, 0,6 mm) para una robustez aún mayor.

BANDEJA PARA 6 MAGDALENAS

Para magdalenas XXL. Borde redondo. Cavidad : 106 x 66 mm.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					
464810	39,5	22,7	2	0,47	6/10

BANDEJA DE 12 MAGDALENAS

Borde redondo. Cavidad : 80 mm.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



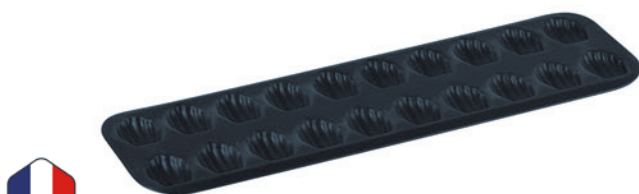
GOBEL

Réf.					
464710	39,5	20	1,7	0,47	6/10

BANDEJA DE 20 MINI MAGDALENAS

Borde redondo. Cavidad : 42 mm.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					
464510	39,5	12,5	1,3	0,27	6/10

BANDEJA PARA 6 FINANCIEROS

Borde redondo.
Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					
420710	38	18	0,38		6/10

BANDEJA PERFORADA PARA 2 «BAGUETTES»

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					
458320	38	16,2	2	0,4	6/10

BANDEJA PERFORADA PARA 2 «BAGUETTES»

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					
458321	37,7	16	2	0,36	6/10

MOLDE DESMONTABLE OBSIDIAN

GRANDE 1827
GOBEL
rien ne remplace la fait main

MATÉRIAU - MATERIAL
RECYCLABLE
SAIN / HEALTHY

Fabricación
Francesa

**SANS
FREE**
**BPA
PFOA**



Para un uso **frecuente**

Acero un **20 % más grueso** =
más resistente y duradero



★★★★
EXCELLENT
Anti-adhérent / Non-stick effect

DOUBLE
COUCHES / COATING | **RENFORT CÉRAMIQUE**
REINFORCED CERAMIC

Revestimiento bicapa,
excelencia antiadherente, para un
desmolde rápido y fácil, ¡sin grasa!

Control perfecto de la
caramelización, más resistente al
azúcar y a la confitura

Ideales para repostería, los moldes Obsidian también son perfectos para recetas saladas.
La gama Obsidian incluye 26 referencias diferentes, entre ellas 3 tamaños de moldes, desde el
tamaño familiar hasta el formato individual.

MOLDE CAKE ESTAMPADO

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



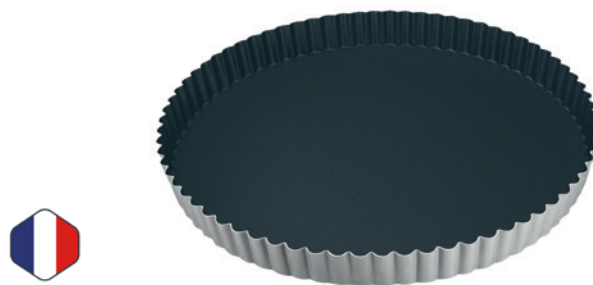
GOBEL

Réf.						> <
423320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,32	Embutido - Bordeado	6/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA - FONDO FIJO

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					> <
426320	20	3	0,21	Fondo fijo	6/10
426330	24	3	0,3	Fondo fijo	6/10
426340	28	3	0,39	Fondo fijo	6/10
426350	32	3	0,49	Fondo fijo	6/10

PACK DE 6 TARTALETAS REDONDAS ACANALADAS

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



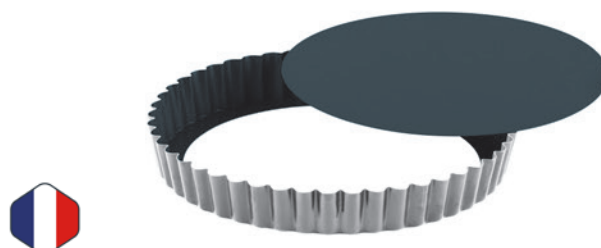
GOBEL

Réf.					> <
470171	10/8,5	1,8	0,03	Fondo fijo	6/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



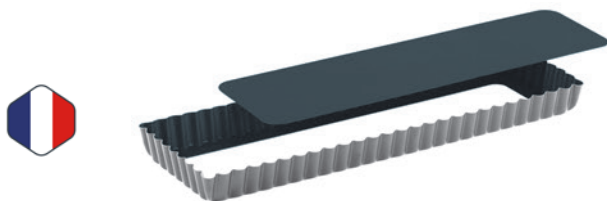
GOBEL

Réf.					> <
426440	28/27	3	0,42	Fondo móvil	6/10

MOLDE TARTA ACANALADA CASERA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



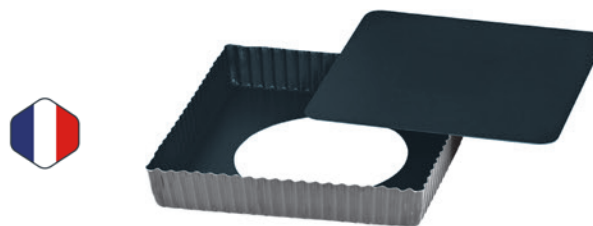
GOBEL

Réf.						> <
425410	35/34	11/10	2,5	0,32	Rizada. Fondo móvil	6/10

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.						> <
426810	23/22	23/22	2,5	0,47	rizada	6/10

MOLDE TARTA PERFORADO REDONDO ACANALADO - FONDO MÓVIL

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
426431	24	2,5	0,31	6/10
426441	28	2,8	0,41	6/10
426451	32	2,8	0,52	6/10

SAVARÍN

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	Abierto - embutido	> <
454050	24	5	0,43	Abierto - embutido	6/10

MOLDE DE BRIOCHE

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.	L1	L2	Ø	I	Peso	> <
423040	20,5	20,5	20,5	9	0,3	6/10

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO LISO

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
423730	20/17,5	5	0,27	6/10
423750	24/10	5	0,37	6/10
423760	26/23,5	5	0,43	6/10

CAJA DE 6 MOLDES PARA MUFFIN

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
496512	7	3,5	0,3	6/10

PACK DE 6 MOLDES DE BRIOCHES PEQUEÑAS

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	Fondo liso	> <
493740	8/4	3,2	0,28	Fondo liso	6/10

MOLDE «CHARLOTTE» OBSIDIAN

Material un 20% más grueso para mayor resistencia y durabilidad. Un 20% más de antiadherente para un perfecto control de la caramelización.

 Acero revestido antiadherente Obsidian



GOBEL

Réf.					 
412620	18/15	10	0,36	Embutido	6/10



HOJALATA

BANDEJAS PARA PASTELES/ PAN/PIZZAS	205
MOLDES PLEGABLES PARA PATE	208
MOLDES CAKE	208
BRIOCHE	209
MOLDES PARA TARTAS Y PASTELES	211
MANQUE Y MILLASSON MOLDES	214
MOLDE PARA GENOISE Y MÓDULOS TEMÁTICOS	215
MONOPORCIONES Y PASTELES	217

ORIGINE

MOLDES ORIGINE BIODEGRADABLES	219
--------------------------------------	------------

FRANCE 1887
GOBEL®

rien ne remplace le fait main



LA HOJALATA

«LA AUTENTICIDAD»



EL MATERIAL MÁS SANO

- La hojalata es un material **natural**, duradero y 100 % reciclable

EXCELENTE CONDUCTOR DEL CALOR

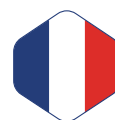
- Cocción **perfecta** y homogénea
- Calentamiento **rápido**

CARAMELIZACIÓN IDEAL

- **Crujiente** por fuera y tierno por dentro
- El contacto con el molde **favorece** la caramelización del azúcar

EL CONSEJO DEL CHEF

Para un desmolde perfecto, unte bien el molde con mantequilla, espolvoréelo con harina o aplique un spray de desmolde



Fabricación
Francesa

MANTENIMIENTO

- Secar bien después de limpiar
- No apto para lavavajillas
- Evitar las esponjas abrasivas



BANDEJA PARA 6 MAGDALENAS XXL

Para magdalenas XXL. Borde redondo. Cavidad : 106 x 66 mm.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
164810	39,6	22,7	2	0,4	5/10

BANDEJA DE 12 MAGDALENAS

Huella prof. 8 mm - bordes redondos

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
164710	39,5	20	1,7	0,4	5/10

BANDEJA DE 20 MINI MAGDALENAS

Cavidad prof. 42 mm. Borde redondo.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
164510	39,5	12,5	1,3	0,23	5/10

BANDEJA PARA 6 FINANCIEROS

Embutida. 6 cavidades : 98 x 48 mm.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
120710	38	18	1,3	0,31	5/10

BANDEJA PARA 12 MINI FINANCIEROS O «PASTELES ROSES DE REIMS»

Embutida. 2 líneas de 6 moldes de 7,5 mm

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
167030	29	19,8	1,7	0,31	5/10

BANDEJA PARA MAGDALENAS

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main



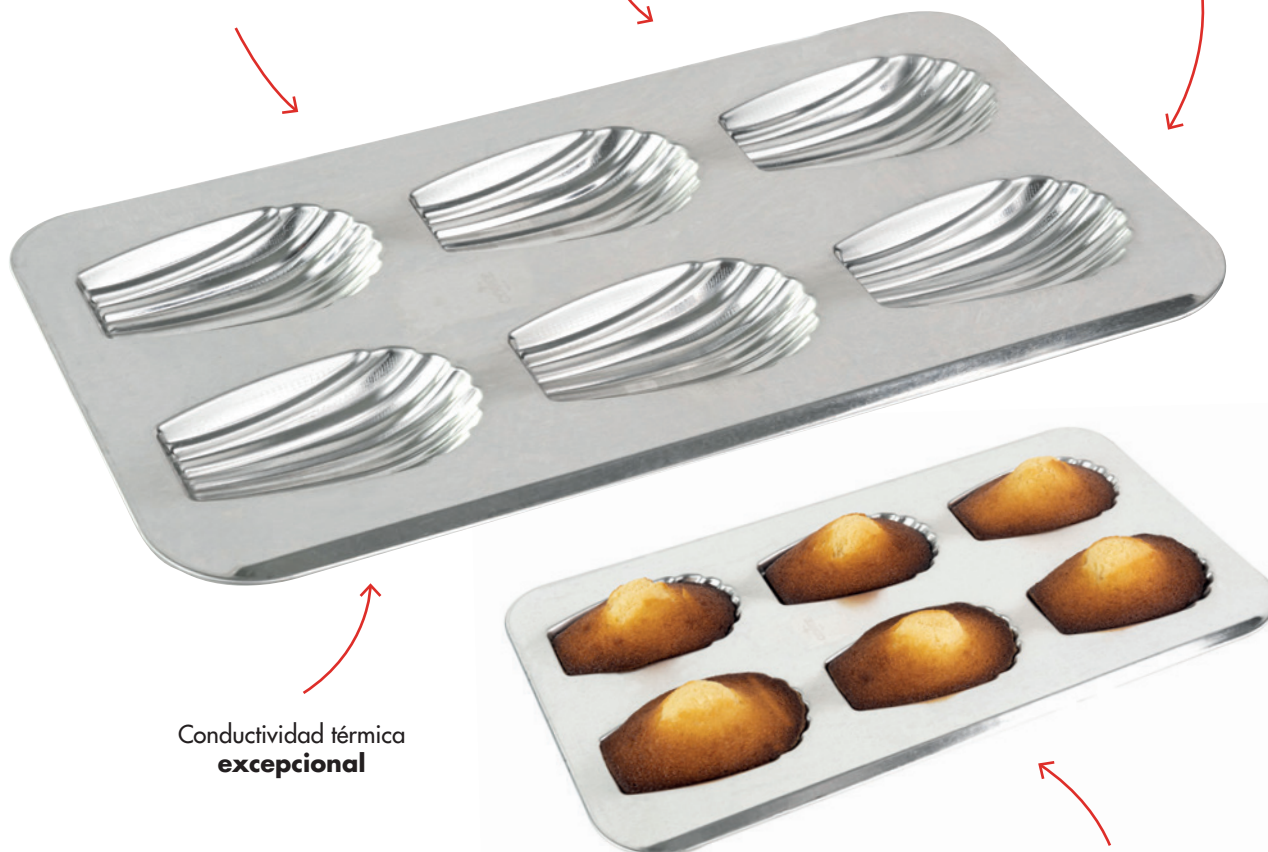
Estrías para una **cocción óptima** de la masa

Hojalata: material **reciclable** y **saludable**

Borde **enrollado**

Conductividad térmica **excepcional**

Dora perfectamente las magdalenas



Desde 1887, GOBEL pone a su servicio toda su experiencia y su legendario savoir-faire en la fabricación de moldes de hojalata. Hoy en día, GOBEL es uno de los últimos talleres de fabricación de moldes de Francia que estampa sus moldes en este material respetuoso con el medio ambiente y que ofrece una conductividad térmica excepcional.

Garantía de un sabor inigualable, estos moldes son célebres por dar a la pasta una textura crujiente: dorados por fuera y tiernos por dentro, ideales para unas creaciones de repostería sublimes.

MOLDE PARA PAN PERFORADO

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

 Hojalata



GOBEL

Réf.						
123690		27/25	10,5/8	8	0,35	5/10
134000		16/14	10/8	7	0,22	5/10

MOLDE PARA PAN RECTANGULAR

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

 Hojalata



GOBEL

Réf.						
134010		24/22	12/10	7	0,34	5/10

MOLDE DE PAN REDONDO

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
135010		23/20	6	0,31	5/10

BANDEJA PARA PIZZA PERFORADA CON PIES

En hojalata, garantía de caramelización y frescura.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
127120		30/29	1,5	0,34	5/10
127130		34/33	1,5	0,42	5/10

BANDEJA PARA PIZZA

En hojalata, mejor conductor de calor que el acero inoxidable.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
127010		24/23	1,3	0,24	5/10
127020		30/29	1,3	0,35	5/10
127030		34/33	1,3	0,42	5/10

MOLDE LARGO PARA PATÉ (MINI)

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

 Hojalata

GOBEL

Réf.					
119410	30	4	6	0,37	5/10
119440	50	4	6	0,58	5/10

MOLDE LARGO PARA PATÉ

Desmoldeo fácil y práctico gracias a la bisagra y al fondo extraíble.

 Hojalata

GOBEL

Réf.					
119710	30	8	8	0,53	5/10
119720	35	8	8	0,6	5/10
119730	40	8	8	0,67	5/10
119740	50	8	8	0,8	5/10

MOLDE PARA PATÉ O CAKE PLEGABLE

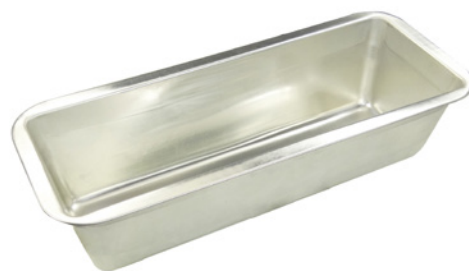
Desmoldeo fácil y práctico.

 Hojalata

GOBEL

Réf.					
120010	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10
120020	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10
120030	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10

MOLDE CAKE ESTAMPADO

 Hojalata

GOBEL

Réf.					
123320	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10

MOLDE CAKE CURVADO BORDEADO CON ALAMBRE

 Hojalata

GOBEL

Réf.					
123610	15/13	7/5	5,5	0,16	5/10
123620	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10
123630	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10
123640	24/21,5	9/6,5	7	0,3	5/10
123650	27/24,2	10,5/7,7	8	0,36	5/10
123660	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10
123680	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10

BRIOCHE - 9 COSTADOS

Fondo liso.

 Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
193710	6/2,8	2,5	0,02	5/10
193720	7/3,7	2,8	0,03	5/10

BRIOCHE GRANDE - GRANDES COSTADOS

Fondo liso.

 Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
123010	14/7,3	6	0,12	5/10
123020	16/8,3	5,5	0,15	5/10
123030	18/19,1	5,6	0,18	5/10
123040	20/9,7	7,2	0,24	5/10
123050	22/9,9	9	0,3	5/10

BRIOCHE - 10 COSTADOS

Fondo liso.

 Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
193730	7,5/4	3	0,03	5/10
193740	8/4	3,5	0,04	5/10
193750	9/4,5	3,5	0,04	5/10
193760	10/5,5	4	0,05	5/10
193770	11/5,5	3,5	0,06	5/10

MOLDE TARTA PERFORADA

FRANCE 1887
GOBEL®
rien ne remplace le fait main



Fondo móvil: desmolde fácil
100 % exitoso

Hojalata: material **reciclable**



Conductividad térmica
excepcional

Fondo perforado: **distribución uniforme** del calor, perfecta para preparaciones espesas

Desde 1887, GOBEL pone a su servicio toda su experiencia y su legendario savoir-faire en la fabricación de moldes de hojalata. Hoy en día, GOBEL es uno de los últimos talleres de fabricación de moldes de Francia que estampa sus moldes en este material respetuoso con el medio ambiente y que ofrece una conductividad térmica excepcional.

Garantía de un sabor inigualable, estos moldes son célebres por dar a la pasta una textura crujiente: dorados por fuera y tiernos por dentro, ideales para unas creaciones de repostería sublimes.

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA

Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
126320	20/18,5	2,8	0,17	5/10
126322	22/20	2,5	0,22	5/10
126330	24/23	2,8	0,25	5/10
126332	26/24	2,8	0,29	5/10
126340	28/27	2,5	0,32	5/10
126342	30/28	2,5	0,37	5/10
126350	32/31	2,5	0,42	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata

BEST SELLER



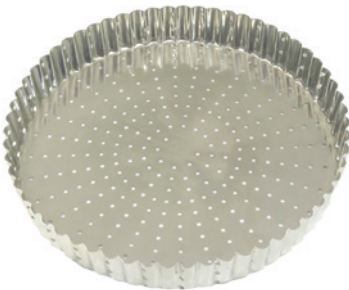
GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
126420	20/18,5	2,8	0,19	5/10
126430	24/23	3	0,26	5/10
126432	26/24	2,5	0,3	5/10
126440	28/27	2,5	0,35	5/10
126442	30/28	2,5	0,38	5/10
126450	32/31	2,8	0,43	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA

Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
126321	20	2,5	0,17	5/10
126325	22	2,5	0,22	5/10
126331	24	2,5	0,25	5/10
126335	26	2,5	0,3	5/10
126341	28	2,5	0,31	5/10
126345	30	2,5	0,35	5/10
126351	32	2,5	0,39	5/10

MOLDE TARTA ACANALADA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Cómodo desmoldeo gracias al fondo móvil. Las perforaciones promueven la circulación de aire caliente y permiten que escape el exceso de humedad para una cocción uniforme.

Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	h	Peso	> <
126421	20	2,5	0,18	5/10
126425	22	2,5	0,22	5/10
126431	24	2,5	0,26	5/10
126435	26	2,8	0,29	5/10
126441	28	2,5	0,35	5/10
126445	30	2,5	0,38	5/10
126451	32	2,5	0,43	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA

Hojalata


GOBEL

Réf.	Ø	I		> <
193520	5/4	1	0,01	5/10
193530	6/5	1	0,02	5/10
193540	7/6	1	0,02	5/10
193550	8/7	1	0,03	5/10
193560	9/7,5	1,5	0,04	5/10
193570	10/8,5	2	0,04	5/10
193572	11/9	2	0,05	5/10
193580	12/11	2	0,06	5/10
193590	14/13	3	0,09	5/10

MOLDE TARTA REDONDA ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata


GOBEL

Réf.	Ø	I		> <
193470	10/8,5	2	0,05	5/10
193480	12/11	2	0,08	5/10
193490	14/13	2,5	0,11	5/10

TARTA RECTANGULAR ACANALADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL
LOUIS TELLIER

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	> <
125810	29/27,5	20,5/19,5	2,5	0,43	5/10

TARTA ACANALADA CASERA

Hojalata



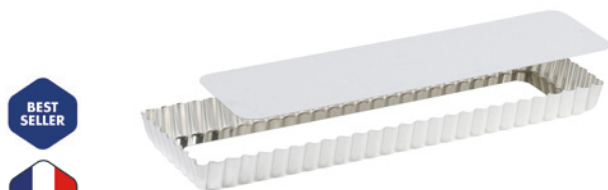
GOBEL

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	> <
125310	35/34	11/10	2,5	0,23	5/10

TARTA ACANALADA CASERA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	> <
125410	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10

TARTA ACANALADA CASERA PERFORADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	> <
125412	35/34	11/10	2,5	0,26	5/10

TARTA CUADRADA RIZADA - FONDO MÓVIL

Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	> <
126810	23/22	23/22	2,5	0,37	5/10

TARTELETA CUADRADA RIZADA

Hojalata



GOBEL

Réf.	⏏	↗	⏏	⏏	> <
194370	10/9	10/9	2	0,06	5/10

MOLDE «MANQUÉ» REDONDO LISO

Bordeado

Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
123701	10/9	3	0,07	5/10
123702	12/10,5	3,5	0,09	5/10
123705	14/11,7	3,5	0,12	5/10
123710	16/13,6	4	0,15	5/10
123720	18/15,3	4,5	0,18	5/10
123730	20/17,5	4,5	0,23	5/10
123740	22/19,5	5	0,27	5/10
123750	24/21	5	0,29	5/10
123760	26/23,5	5	0,34	5/10
123770	28/25	5	0,39	5/10
123780	30/27,5	5,5	0,46	5/10
123790	32/29,5	5,5	0,51	5/10

MOLDE REDONDO RIZADO - FONDO MÓVIL

Acanalado fino. Desmoldeo fácil y práctico gracias al fondo móvil.

Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
124810	10/8	3	0,07	5/10
124820	15/13	4	0,19	5/10

MANQUÉ ROSETA

Bordeado

Hojalata



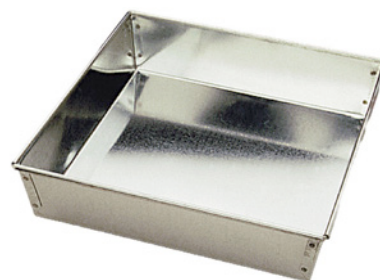
GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
122130	20/17,5	5	0,23	5/10

«MANQUÉ» CUADRADO - FONDO FIJO

Borde reforzado con alambre

Hojalata



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
124110	22/20,5	5	0,43	5/10
124120	24/22,5	5	0,48	5/10

MOLDE PARA «GÉNOISE»

Bordeado en alambre. En lata, garantía de caramelización y crocante por fuera.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
125100	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10
125105	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10
125110	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10

SAVARÍN

Cilindro abierto. Embutido. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
124050	24	5	0,3	5/10

SAVARÍN PROFUNDO

Abierto. Embutido. En hojalata, garantía de caramelización y frescura.

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
154050	24	5,8	0,35	5/10

SAVARÍN ACANALADO «TROIS FRÈRES»

Cilindro abierto. Embutido. Savarin, forma de corona. Ideal para ron baba y king cake.

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
124340	22	5,5	0,36	5/10

MOLDE «CHARLOTTE»

Embutida.

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
112620	18/15	10	0,3	5/10

PUDÍN DIPLOMÁTICO

Para galletas y jaleas - embutido

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
124610	18/15	9	0,26	5/10

MOLDE BIZCOCHO DE QUESO

En hojalata, garantía de caramelización y frescura.

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
151210	14/7	4	0,11	5/10

MOLDE ASPIC OVALADO CON FONDO LISO

Perfecto para preparar huevos en gelatina, terrinas o mousses. Estampado, bordeado.

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
130210	7,5	5,5	3,8	0,04	5/10

FLANERO REDONDO «DARIOLE»

Emboutido. Bordeado en alambre. En lata, garantía de caramelización y crocante por fuera.

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
129810	6/4,8	6	0,05	5/10

MOLDE PARA MUFFIN

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
196511	7	7	3,5	0,02	5/10

PASTÉIS DE NATA

 Hojalata



GOBEL

Réf.					
196515	7,5	2	0,03	Una unidad	5/10
196517	7,5	7,8	0,62	Lote de 24	5/10

CAJA DE 6 PASTÉIS DE NATA

 Hojalata



GOBEL

Réf.				
196516	7,5	2,5	0,17	5/10

Las dimensiones     se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr

FRANCE 1887
GOBEL[®]
 rien ne remplace le fait main
 -ORIGINE-

EL MOLDE DE PAPEL PROFESIONAL

«LA PRATICIDAD»

100 % BIODEGRADABLE

- Molde de papel natural

DESMOLDE FÁCIL Y RÁPIDO

- Sin materia grasa, desmolde perfecto
- Calidad profesional
- El molde natural utilizado en panaderías por fin a disposición del gran público

EXCELENTE CONDUCTOR DEL CALOR

- Cocción perfecta y homogénea
- Calentamiento rápido hasta 220 °C



EL CONSEJO DEL CHEF

Ideal para disfrutar en sus eventos (pícnics, cumpleaños...) de recetas dulces y saladas

USO

- Un solo uso
- Apto para horno y microondas
- Apto para frigorífico y congelador
- Evitar la humedad



PACK DE 50 MOLDES PROFESIONAL MUFFINS - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

 Papel



GOBEL

Réf.					
GL19P001	7,2	4	0,07		Biodegradable

PACK 15 MOLDES AGRIOS PROFESIONALES - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

 Papel



GOBEL

Réf.					
GL19P004	24,6	2,3	0,16		Biodegradable

PACK DE 15 MOLDES CAKE PROFESIONALES - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

 Papel



GOBEL

Réf.					
GL19P005	23,3	7,3	0,23		Biodegradable

PACK DE 25 MOLDES PROFESIONAL CAKE MEDIANO - ORIGINE

100% natural y biodegradable. El primer molde para hornear desechable profesional accesible de retail. ideal para eventos, picnics ...

 Papel



GOBEL

Réf.					
GL19P006	19	5,5	0,2		Biodegradable




COBEL
Made in France

100

ACERO INOXIDABLE

AROS Y MARCOS	222
• Aros redondos	222
• Aros rectos	225
• Aros rectos perforados	229
FORMAS DE ACERO INOXIDABLE	230
MARCO A OPERA Y GENOISE	235
MOLDES PARA TRONCOS DE NAVIDAD	237

ARO DE TARTA BORDE REDONDO

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
824910	7	2	0,02	4/10
824920	8	2	0,02	4/10
824930	9	2	0,03	4/10
824940	10	2	0,03	4/10
824945	11	2	0,03	4/10
824941	12	2	0,03	4/10
824942	14	2	0,04	4/10
824943	16	2	0,05	4/10
824944	18	2	0,05	4/10
824950	20	2	0,06	4/10
824960	22	2	0,06	4/10
824970	24	2	0,08	4/10
824980	26	2	0,08	4/10
824990	28	2	0,09	4/10
824992	30	2	0,1	4/10
824994	32	2	0,11	4/10

CAJA DE 4 AROS DE TARTA

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
889830	9	2	0,13	4/10

ARO DE TARTA - ALTO BORDE REDONDO

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
834910	7	2,7	0,03	4/10
834920	8	2,7	0,03	4/10
834930	9	2,7	0,04	4/10
834940	10	2,7	0,04	4/10
834941	12	2,7	0,05	4/10
834942	14	2,7	0,06	4/10
834943	16	2,7	0,07	4/10
834944	18	2,7	0,07	4/10
834950	20	2,7	0,08	4/10
834960	22	2,7	0,09	4/10
834970	24	2,7	0,09	4/10
834980	26	2,7	0,1	4/10
834990	28	2,7	0,11	4/10
834992	30	2,7	0,12	4/10
834994	32	2,7	0,13	4/10

CAJA DE 6 AROS GALLETA

Acero inoxidable

BEST SELLER



GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	> <
834995	5,5	1,2	0,1	4/10

ARO DE TARTA BORDE REDONDO - CUADRADO

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidable

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.					> <
865540	20	20	2,7	0,19	4/10
865550	22	22	2,7	0,21	4/10
865560	24	24	2,7	0,23	4/10

ARO DE TARTA BORDE REDONDO - RECTANGULAR

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidable

BEST
SELLER



GOBEL

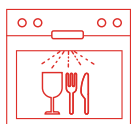
Réf.					> <
865310	35	11	2	0,2	4/10
865320	55	11	2	0,29	4/10

ARO AJUSTABLE

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

MATÉRIAU - MATERIAL
RECYCLABLE
SAIN / HEALTHY

Fabricación
Francesa



Todos los diámetros **posibles**
entre **16 y 28 cm**

Graduado en el
interior cada **2 cm**

**Acero
inoxidable**

Se bloquea en el
tamaño deseado
con el pasador de
fijación

Ideal para recetas de repostería y tartas de pisos, tartas, bizcochos, mousses, postres y vacherins.
Perfecto para recetas saladas: flan de verduras, hachis Parmentier, etc.

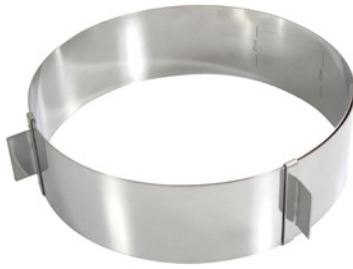
Instrucciones de uso:

- apretar las asas para reducir el tamaño del aro y aflojarlas para ensancharlo
- desplazar el pasador hacia la izquierda para bloquear el aro y hacia la derecha para desbloquearlo
- utilizar sobre una bandeja de pastelería forrada de papel o un tapete para hornear

ARO REDONDO AJUSTABLE

Ajustable de 160 à 280 mm.

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
896480	16/28	6	0,27	6/10

ARO MOUSSE A40

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
865001	5	4	0,03	6/10
865003	6	4	0,04	6/10
865004	6,5	4	0,04	6/10
866260	7	4	0,04	6/10
865000	7,5	4	0,04	6/10
866280	8	4	0,05	6/10

CONJUNTO DE 6 AROS MOUSSE

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	L	I	P	> <
877821	45	7,5	4	0,41

ARO PARA POSTRE A35

Para cocinar o emplatir.

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
865102	8	3,5	0,07	6/10
865104	10	3,5	0,07	10/10
865105	11	3,5	0,1	10/10
865110	14	3,5	0,11	10/10
865120	16	3,5	0,14	10/10
865130	18	3,5	0,16	10/10
865140	20	3,5	0,17	10/10
865150	22	3,5	0,19	10/10
865160	24	3,5	0,21	10/10
865170	26	3,5	0,22	10/10
865180	28	3,5	0,24	10/10
865190	30	3,5	0,26	10/10

CAJA DE 4 AROS CON EMPUJADOR

Circulo: Ø 70 x 40 mm. Empujador : Ø 68 mm

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	I	P	> <
813850	4	0,27	6/10

ARO MOUSSE A45

 Acero inoxidable


GOBEL

Réf.	Ø	I	Ⓜ	> <
866320	5	4,5	0,03	6/10
866330	5,5	4,5	0,04	6/10
866340	6	4,5	0,04	6/10
866350	6,5	4,5	0,04	6/10
866360	7	4,5	0,05	6/10
866370	7,5	4,5	0,05	6/10
865010	8	4,5	0,05	6/10
865011	9	4,5	0,06	6/10
865012	10	4,5	0,09	8/10
865020	12	4,5	0,11	8/10
865030	14	4,5	0,12	10/10
865040	16	4,5	0,18	10/10
865050	18	4,5	0,2	10/10
865060	20	4,5	0,22	10/10
865070	22	4,5	0,24	10/10
865080	24	4,5	0,27	10/10
865090	26	4,5	0,29	10/10
865092	28	4,5	0,3	10/10
896450	36	4,5	0,76	10/10

ARO INOX A50

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidable


GOBEL

Réf.	Ø	I	Ⓜ	> <
866420	5	5	0,04	6/10
866440	6	5	0,05	6/10
866460	7	5	0,05	6/10
866480	8	5	0,06	6/10

ARO REDONDO VACHERIN A60

Esencial para hornear, este círculo le permitirá obtener un postre con una forma perfecta.

 Acero inoxidable


GOBEL

Réf.	Ø	I	Ⓜ	> <
865680	8	6	0,07	10/10
865690	9	6	0,08	10/10
864904	10	6	0,09	10/10
864905	12	6	0,18	10/10
864910	14	6	0,17	10/10
864920	16	6	0,24	10/10
864930	18	6	0,26	10/10
864940	20	6	0,3	10/10
864950	22	6	0,33	10/10
864960	24	6	0,35	10/10
864970	26	6	0,38	10/10
864980	28	6	0,41	10/10
864990	30	6	0,44	10/10
898250	36	6	1,04	20/10
898270	40	6	1,15	20/10

OBLONGO



GOBEL

Réf.	⏏	↗	Ⓜ	> <
823010	14,5	4	0,07	6/10
823011	20	5,5	0,09	6/10
823012	24	6	0,11	6/10
823013	28	8	0,13	6/10



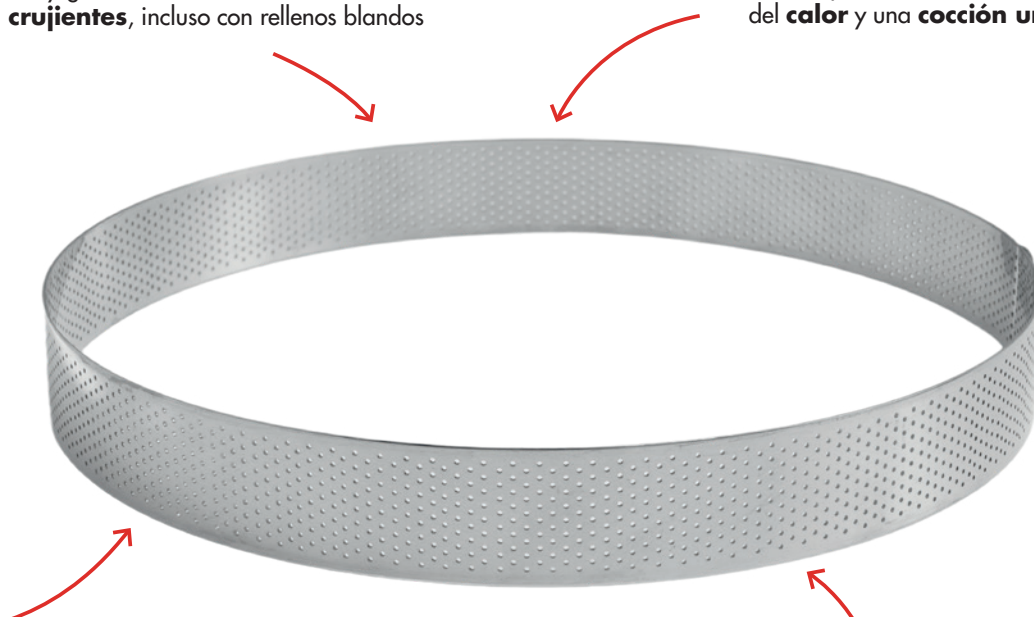
ARO PERFORADO

FRANCE 1887
GOBEL®
rien ne remplace le fait main



Las **microperforaciones** actúan como reguladores naturales de la humedad, impidiendo la acumulación de agua en la masa y garantizando unos bordes de **tartas crujientes**, incluso con rellenos blandos

Diámetros y disposición de las perforaciones diseñados para una **excelente difusión** del **calor** y una **cocción uniforme**



Fácil de desmoldar:
las microperforaciones permiten retirar el aro sin que se pegue la masa

Sin perforación en la tira de 3 mm en la parte superior e inferior de los aros para **sujetar mejor la masa durante el horneado** (sin hundimiento)

Los aros perforados Gobel garantizan una cocción homogénea y una masa crujiente gracias a las microperforaciones estratégicamente situadas que aseguran una distribución uniforme del calor.

2 alturas de aro disponibles: 2 o 3,5 cm.

ARO DE TARTA PERFORADO H20

Gracias a sus perforaciones estratégicamente situadas, este aro asegura una distribución uniforme del calor, garantizando una cocción homogénea y una masa crujiente.



Acero inoxidable



GOBEL

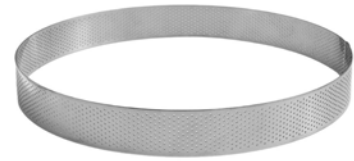
Réf.	Ø	I	P	> <
862108	8	2	0,07	10/10
862110	10	2	0,07	10/10
862111	12	2	0,1	10/10
862114	14	2	0,11	10/10
862116	16	2	0,14	10/10
862118	18	2	0,16	10/10
862120	20	2	0,17	10/10
862122	22	2	0,19	10/10
862124	24	2	0,21	10/10
862126	26	2	0,22	10/10
862128	28	2	0,24	10/10
862130	30	2	0,26	10/10

ARO DE TARTA PERFORADO H35

Gracias a sus perforaciones estratégicamente situadas, este aro asegura una distribución uniforme del calor, garantizando una cocción homogénea y una masa crujiente.



Acero inoxidable

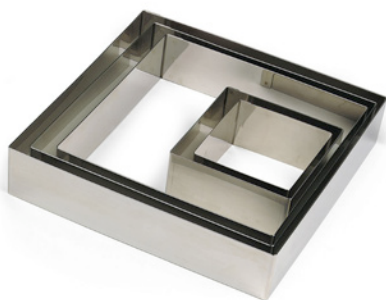


GOBEL

Réf.	Ø	I	P	> <
865708	8	3,5	0,07	10/10
865710	10	3,5	0,07	10/10
865711	12	3,5	0,1	10/10
865714	14	3,5	0,11	10/10
865716	16	3,5	0,14	10/10
865718	18	3,5	0,16	10/10
865720	20	3,5	0,17	10/10
865722	22	3,5	0,19	10/10
865724	24	3,5	0,21	10/10
865726	26	3,5	0,22	10/10
865728	28	3,5	0,24	10/10
865730	30	3,5	0,26	10/10

CUADRADO

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					
869030	6	6	3	0,03	6/10
867430	7	7	4	0,05	6/10
864840	7	7	4,5	0,06	6/10
863310	8	8	4,5	0,09	8/10
863320	10	10	4,5	0,11	8/10
863322	12	12	4,5	0,13	10/10
863330	16	16	4,5	0,22	10/10
863340	18	18	4,5	0,25	10/10
863350	20	20	4,5	0,28	10/10
863360	22	22	4,5	0,3	10/10
863370	24	24	4,5	0,33	10/10

EMPUJADOR CUADRADO

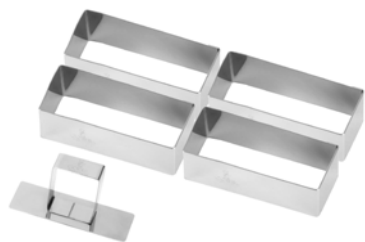
 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					
866750	5,8	5,8	4,7	0,04	10/10
866755	6,8	6,8	4,7	0,04	10/10

CAJA DE 4 RECTANGULARES CON EMPUJADOR

Rectangulares: 90 x 30 x 35 mm . Empujador: 88 x 28 mm

 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					
881780	12,5	13,5	3,5	0,25	8/10

CAJA DE 4 RAROS CUADRADOS CON EMPUJADOR

Para cocinar o emplatar. Cuadrados: L 70 mm. Empujador: 68 mm.

 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					
887980	14	14	4	0,3	6/10

RECTANGULAR

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					
867510	6	5	3	0,03	6/10
867740	8	4	3	0,05	6/10
877630	9	3,5	3	0,05	8/10ème
867540	10	3	3	0,05	8/10
867560	12	3	3	0,06	8/10
864330	12	6	4,5	0,13	8/10
864350	16	8	4,5	0,16	10/10
864370	20	10	4,5	0,21	10/10
864390	24	12	4,5	0,24	10/10

EMPUJADOR RECTANGULAR

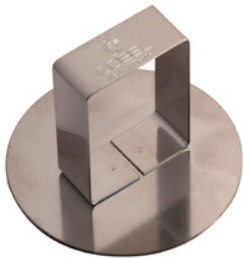
 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					
866740	8,8	2,8	4,7	0,03	10/10

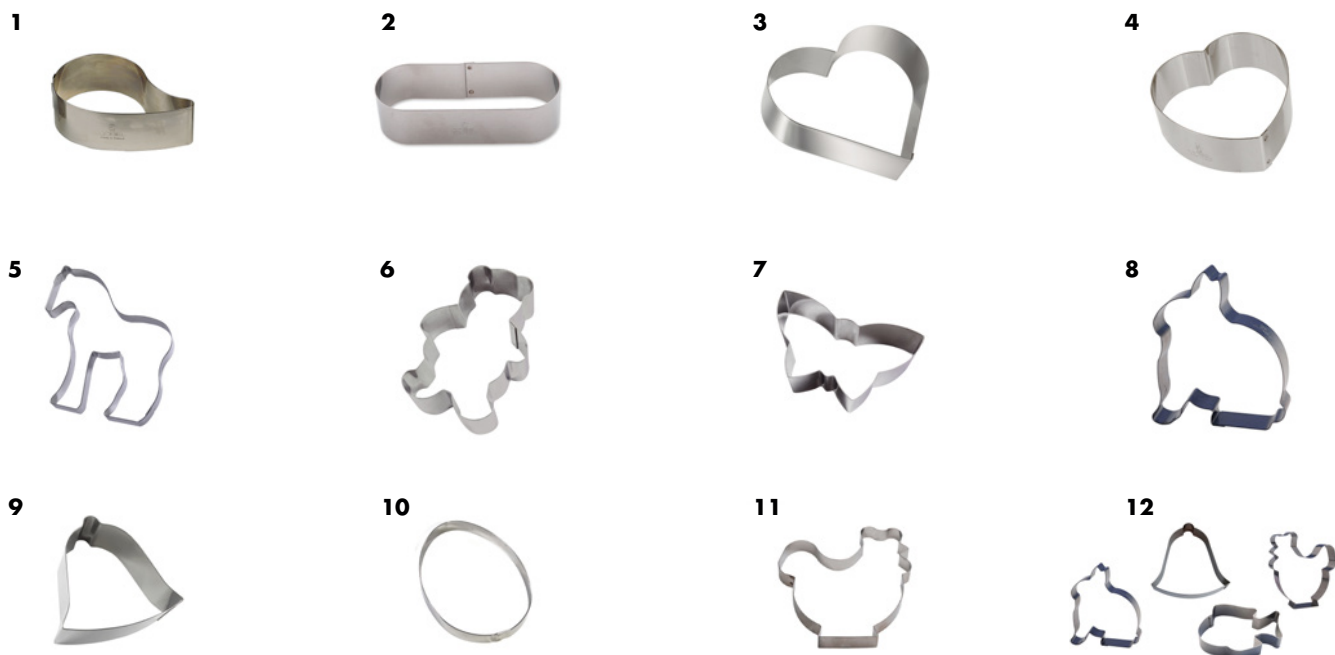
EMPUJADOR REDONDO

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
866610	5,8	4,7	0,03	10/10
866630	6,8	4,7	0,04	10/10
866632 	7,8	4,7	0,05	10/10
866650	8,8	4,7	0,06	10/10
866660	9,8	4,7	0,07	10/10



Réf.    

1	LÁGRIMA				
Para cocinar o emplatar.					
868610	9	5	3	0,03	

2	OBLONGO				
Para cocinar o emplatar.					
884017	11	4	3	0,04	

3

CORAZÓN

Para cocinar o emplatar.

868510	6,5	6	3	0,07
883901	18	16	4,5	0,19
883902	23	20	4,5	0,24
883903	27,5	24	4,5	0,28

4	CORAZÓN ABOMBADO			
	Para cocinar o emplatar.			
	884032	8,5	8,5	3

5	CABALLO				
	Para cocinar o emplatar.				
	884129	16	15,5	1,5	0,07

6	OSITO DE PELUCHE				
	Para cocinar o emplatar.				
	884021	10.5	7.5	3	0.05

Réf.    

7	MARIPOSA			
Para cocinar o emplatar.				
884019	12	15	3	0,04

8	CONEJITO			
Para cocinar o emplatar.				
884001	9,5	8,5	3	0,04
884132	18,5	10,5	1,5	0,06
884122	21	12	1,5	0,06

9	CAMPANA			
Para cocinar o emplatar.				
896930	7	6,9	3	0,03
884123	15,5	15,5	1,5	0,05
898960	20	20	4,5	0,23

10	HUEVO			
Para cocinar o emplatar.				
884009	8	5,6	3	0,03
884131	15	11	1,5	0,04
883909	20	14	4,5	0,19
883910	30	21	4,5	0,28

11	GALLINA			
Para cocinar o emplatar.				
884005	9,5	9	3	0,04
884124	15,5	15,5	1,5	0,05

12	CAJA DE 4 ARO DE PASCUA			
Para cocinar o emplatar.				
873220	26	13	4,5	0,17



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

Réf.    

13 CAJA DE 4 FORMAS DE NAVIDAD

Para cocinar o emplatar.

877310	26	13	3	0,23
--------	----	----	---	------

14 SURTIDO DE 6 CORTADORES «GALLETAS DE NAVIDAD»

Con rafia + etiqueta Gobel con receta - acero inoxidable

884154				0,1
--------	--	--	--	-----

15 MUÑECO DE NIEVE

Para cocinar o emplatar.

896730	9	6,5	3	0,04
--------	---	-----	---	------

16 MUÑECO DE JENGIBRE (ALSACIA)

Para cocinar o emplatar.

884115	7,5	5	1,5	0,02
--------	-----	---	-----	------

884110	10,5	7	1,5	0,03
--------	------	---	-----	------

884002	14	12	3	0,07
--------	----	----	---	------

884120	19	14	1,5	0,07
--------	----	----	-----	------

17 MUÑECA DE JENGIBRE (ALSACIA)

Para cocinar o emplatar.

884111	10,5	7	1,5	0,03
--------	------	---	-----	------

884121	19	14	1,5	0,22
--------	----	----	-----	------

18 ESTRELLA FUGAZ

Para cocinar o emplatar.

884141	10	3,5	1,5	0,02
--------	----	-----	-----	------

884007	14	6	3	0,05
--------	----	---	---	------

Réf.    

19 SANTA CLAUS

Para cocinar o emplatar.

884008	12	6,5	3	0,05
--------	----	-----	---	------

884128	18	13,2	1,5	0,06
--------	----	------	-----	------

20 SAN NICOLÁS

Para cocinar o emplatar.

884130	20	8,8	1,5	0,06
--------	----	-----	-----	------

21 COPO DE NIEVE

Para cocinar o emplatar.

884108	11,5	10,5	1,5	0,05
--------	------	------	-----	------

22 RENO DE SANTA

Para cocinar o emplatar.

884125	16	15,8	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

23 ÁRBOL DE NAVIDAD

Para cocinar o emplatar.

884127	16	15,8	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

884144	6	4,5	1,5	0,01
--------	---	-----	-----	------

896830	8	8	3	0,04
--------	---	---	---	------

896840	10	10	3	0,05
--------	----	----	---	------

896860	20	19,5	4,5	0,24
--------	----	------	-----	------

24 BOLLO CUGNOLE / ARO CARAMELO

Para cocinar o emplatar.

883908	26	9,5	4,5	0,21
--------	----	-----	-----	------

883943	15	7	4,5	0,12
--------	----	---	-----	------

883944	32	11	4,5	0,26
--------	----	----	-----	------



25



26



27



28



29



30



31



32

Réf.    

25 GUADALUPE

Para cocinar o emplatar.

884501	15	10	3	0,1
883918	35	23	4,5	0,42
883946	45	30	4,5	0,54
884712	60	36	6	1,15

26 MARTINICA

Para cocinar o emplatar.

884029	15	9,5	3	0,08
883926	25	16	4,5	0,26
883927	35	24,5	4,5	0,35
883945	45	29	4,5	0,43
884713	60	32	6	1,09

27 ISLA DE LA REUNIÓN

Para cocinar o emplatar.

883924	25	20	4,5	0,25
883925	35	26,5	4,5	0,35

28 Córcega

Para cocinar o emplatar.

884027	15	6	3	0,07
883922	25	12	4,5	0,22
883930	35	17,5	4,5	0,31

Réf.    

29 FRANCIA

Para cocinar o emplatar.

883920	16	15	3	0,1
883921	27	25,5	4,5	0,32
883923	40	38	4,5	0,52

30 TORRE EIFFEL

Para cocinar o emplatar.

884107	14	6	1,5	0,03
884502	19	9	3	0,11
883933	34	15	4,5	0,34
883934	57	25	4,5	0,55
884709	120	47	6	1,85

31 CANADÁ

Para cocinar o emplatar.

883942	25	13	4,5	0,28
884711	60	29,5	6	1,1

32 ÁFRICA

Para cocinar o emplatar.

883953	35	32,5	4,5	0,43
--------	----	------	-----	------

MARCO A OPERA

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidableBEST
SELLER

GOBEL

Réf.					> <
888580	56,5	36,5	6	2,1	20/10
888610	57	9	4,5	0,48	20/10
888620	36	26	4,5	0,86	20/10
888630	40	30	4,5	1,02	20/10
888645	49	29	4,5	1,06	20/10
888650	50,9	30,7	4,5	1,12	20/10
888660	59,5	39,5	4,5	1,6	20/10
888680	56,5	36,5	4,5	1,28	20/10
888750	33	33	3,5	0,7	20/10
888760	50,9	30,7	3,5	0,9	20/10
888780	56,5	36,5	3,5	0,97	20/10

MARCO A OPERA AJUSTABLE EXTENSIBLE

Para cocinar o emplatar. Ajustable de 2 cm a 2 cm.

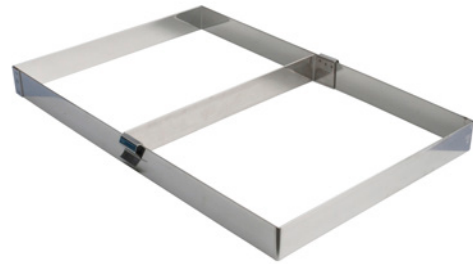
 Acero inoxidableBEST
SELLER

GOBEL

Réf.					> <
896470	28	16	4,5	0,56	10/10

MARCO CON SEPARADOR EXTRADABLE

Para cocinar o emplatar.

 Acero inoxidable

GOBEL

Réf.					> <
895710	56,5	36,5	4,5	2,2	20/10

MOLDE PARA «GÉNOISE»

Borde redondo reforzado

 Acero inoxidableBEST
SELLER

GOBEL

Réf.					> <
825150	38,6/40	23,6/30	3,5	1	5/10
825160	58,8/60	38,8/40	5	1,42	5/10

MOLDE REDONDO PARA TRONCO DE NAVIDAD

GRANDE 1887
GOBEL®
rien ne remplace le fait main



Folleto con 7 recetas incluido

Molde **estanco**

Patentado

Topes moldeados de silicona
desmontables y antideslizantes

Fácil de
desmoldar

Apto para horno
hasta 230 °C

Gracias a sus topes de silicona, el molde de acero inoxidable patentado por Gobel es totalmente extraíble y estanco para un desmolde perfecto. Un molde imprescindible para unos troncos de Navidad perfectos. Se puede utilizar durante todo el año para helados, terrinas, aspics, tejas, etc.

MOLDE TRONCO REDONDO - TARTA DE NAVIDAD

Patentado. Estanca : fácil desmoldeado. Libreta con recetas incluido

1,5 L

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
814570	30	8,5	6,8	0,39	6/10	
814580	50	8,5	6,8	0,65	6/10	

MOLDE TRONCO DE NAVIDAD - FORMA U

1,5 L

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
800710	30	9	7	0,4	6/10	

KIT MOLDE TRONCO DE NAVIDAD - FORMA U INOX

Este kit incluye un molde de tronco en U de acero inoxidable de 300 mm y una receta exclusiva, creada por un pastelero profesional para obtener resultados excepcionales.

1,5 L

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.						
800715	30	9	7	0,4	6/11	

RASCADORE PARA MOLDE TRONCO DE NAVIDAD 25X40 MM

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.								
817933	2,5	4	0,1	0,03	S - 25 x 40 mm	814570	814580	
817932	4,5	5	0,1	0,04	M - 45 x 50 mm	814570	814580	
817931	6,5	6	0,1	0,05	L - 65 x 40 mm	814570	814580	

LOTE DE 3 RASCADORES PARA MOLDE TRONCO DE NAVIDAD

Acero inoxidable



GOBEL

Réf.								
817930	6,5	6	0,3	0,12	Juego de las 3	814570	814580	



BANDEJAS PARA PASTELERÍA

BANDEJAS PARA PASTELERÍA

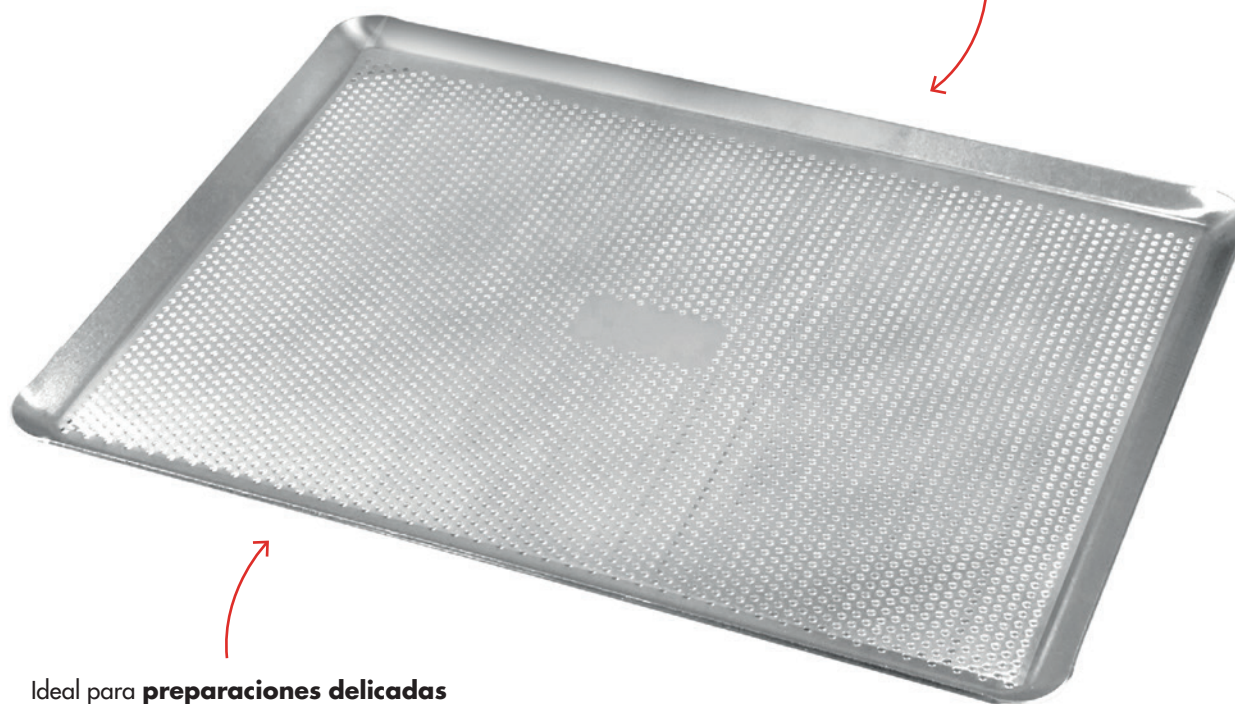
241

BANDEJA PARA PASTELERÍA PERFORADA



Microperforaciones
que permiten evacuar el exceso de
humedad para la cocción de masas
congeladas manteniéndolas crujientes

Favorece la circulación del aire
caliente en el horno y alrededor
del papel de horno



Ideal para **preparaciones delicadas**
(macarons)

Las bandejas GOBEL están disponibles en acero inoxidable, aluminio y aluminio con revestimiento antiadherente.

Indispensables para hornear, sirven también como soportes para la preparación y el almacenaje en los frigoríficos y las cámaras de fermentación.

BANDEJA DE PASTELERÍA INOX

Las bandejas de pastelería de acero inoxidable son aptas para el lavavajillas, el horno (temperatura máxima de cocción: 300°C/572°F) y el frigorífico (-20°C +6°C / -4°F +42,8°F). Son Ideales para almacenamiento.

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.					
814550	40	30	1	0,9	10/10
814560	53	32,5	1	1,35	10/10
814590	60	40	1	1,87	10/10

BANDEJA DE PASTELERÍA CON BORDES RECTOS

Imprescindible para cocinar.

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.					
814565	53	32,5	2	1,6	10/10
814595	60	40	2	2,05	10/10

BANDEJA DE PASTELERÍA - ALUMINIO

 Aluminio



GOBEL

Réf.					
614530	40	30	1	0,63	15/10ème
614580	53	32,5	1	0,71	15/10ème
614590	60	40	1	1	15/10ème

BANDEJA DE PASTELERÍA ANTIADHERENTE

Las bandejas de pastelería de aluminio con revestimiento antiadherente combinan la conductividad del calor del aluminio y la excelente antiadherencia del revestimiento de 4 capas, sin PFOA, que hace innecesaria la utilización de papel de cocción. El grosor de estas placas, el material y la calidad del revestimiento le permitirán utilizarlas durante mucho tiempo y le darán una satisfacción permanente.

 Aluminio revestido antiadherente



GOBEL

Réf.					
714510	30	15	1	0,25	18/10
714530		40	30	1	0,65
714560	53	32,5	1	0,91	18/10
714590	60	40	1	1,17	18/10
714595	65	53	1	1,93	20/10

BANDEJA DE PASTELERÍA PERFORADA - ALUMINIO

 Aluminio



GOBEL

Réf.					
615530		40	30	1	0,37
615580	53	32,5	1	0,52	8/10
615590	60	40	1	0,72	8/10

BANDEJA DE PASTELERÍA PERFORADA SIN BORDES

 Aluminio



GOBEL

Réf.					
615535	40	30	0,1	0,37	8/10

Las dimensiones    se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr



GOBEL®

UTENSILIOS DE REPOSTERÍA

BOL PARA MEZCLAR	244
TELAS PARA HORNEAR Y RODILLOS DE REPOSTERÍA	245
BATIDORES MANUALES, ESPÁTULAS, CUCHARAS Y PINCELES	247
MANGAS PASTELERAS Y BOQUILLAS	251
SIFONES Y RECAMBIOS	261
ESPATULA Y CORTAPASTA	262
CORTAPASTA	264
TAMICES, ESPOLVOREADORES, MEDIDORES Y CHINOS	267
OTROS UTENSILIOS	271

BOL SEMI-ESFÉRICO CON BASE ANTIDESLIZANTE

Base de silicona para un mejor agarre sobre el plan de trabajo.

 Acero inoxidable y silicona



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Long.
GL303	16	10,3	0,2	16 cm
GL20P004	20	12	0,28	20 cm
GL20P005	24	14	0,4	24 cm

BOL SEMI-ESFÉRICO - TAPADERA / BASE DE PP

Graduado. La tapa se convierte en base antideslizante.

 4 L

 Cubierta de base, gris hecha en Francia

 Acero inoxidable, TPR



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Long.
GL20P003	24	15	0,7	24 cm

BOL DE FONDO REDONDO

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Long.
GL312	16	10	0,21	16 cm
GL313	20	12	0,31	20 cm
GL329	24	14,5	0,4	24 cm
GL314	30	17,5	0,9	30 cm
GL315	40	24,5	1,55	40 cm

BOL DE FONDO PLANO

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.	Ø	H	P	Long.
GL316	16	8,5	0,21	16 cm
GL317	20	10	0,33	20 cm
GL318	24	11	0,5	24 cm
GL319	28	12,5	0,61	28 cm
GL320	32	14,5	0,71	32 cm

JARRA GRADUADA

Con asa y pico vertedor. Graduación en cl y pt.

 Acero inoxidable

 0,10 l



Réf.	Ø	H	P	Long.
NS007	15,5	14	0,24	1 L

TELAS PARA HORNEAR - GOBEL

Para cocinar y preparar. Antideslizante y antiadherente.

 Tela de vidrio recubierta de silicona platino



GOBEL

Réf.			
GL304	40	30	0,11
GL305	58	38,5	0,21
GL306	51,5	31	0,15

RODILLO DE REPOSTERÍA

Anchura útil: 25 cm. Pesado, calidad profesional.

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
N3720	48	6,5	1,8	Con mangos ovalados

RODILLO DE REPOSTERÍA DE HAYA

Madera maciza. Certificado PEFC.

 Madera de haya - PEFC



GOBEL

Réf.				
NRP43	43	5	0,5	43 cm
NRP47	47	5	0,6	47 cm
NRP50	50	5	0,75	50 cm

RODILLO DE REPOSTERÍA DE HAYA - GOBEL

Ideal para retail tienda. Madera maciza.

 Madera de haya



GOBEL

Réf.				
GB20P009	45	5	0,6	45 cm - Con vaina packaging

RODILLO DE REPOSTERÍA DE HDPE

Higiénico, fácil de limpiar.

 HDPE



GOBEL

Réf.				
NRPP45	45	5	0,64	45 cm
NRPP50	50	5	0,7	50 cm

BATIDOR MANUAL PROFESIONAL

FRANCE 1827
GOBEL
 rien ne remplace le fait main



Varillas de acero inoxidable
indeformables e irrompibles.
 Alta resistencia a la tracción
 (pruebas + 80 kg)

La forma abombada del mango
 permite **el paso y la evacuación**
 del líquido entre las varillas

Reborde
 de apoyo

Estanqueidad **perfecta y total**
 (cumple las exigencias de
 higiene de los servicios de control).
 Sobremoldeado completo del mango

Mango **aislante microtáctil**
 agradable al tacto. Apto para
 el contacto con alimentos

Forma octogonal y abocinada en la
 parte superior para un **agarre**
óptimo: antifatiga y anticrispación

Este batidor manual profesional es ligero, equilibrado y fácil de manejar.
 Cumple todos los requisitos de higiene y limpieza.
 El mango ergonómico y estanco es cómodo de usar y duradero.
 Duradero: adecuado para un uso intensivo.

BATIDOR PROFESIONAL

Mango impermeable y antideslizante. Ligero, equilibrado y fácil de manejar. Apto para lavavajillas.

- 8 hilos
- Hilo de acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
NC070	25	6	0,09	25 cm
NC071	30	8	0,11	30 cm
NC072	35	8	0,18	35 cm
NC073	40	9	0,2	40 cm
NC074	45	10	0,24	45 cm
NC075	50	11	0,26	50 cm

BATIDOR DE BOLA PARA CLARAS

Mango impermeable antideslizante. Mango ancho. Apto para lavavajillas.

- 8 hilos
- Hilo de acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
NC076	35	10	0,2	35 cm
NC077	45	12	0,22	45 cm

CUCHARA - ESPÁTULA DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina! Temperatura máxima: 220°C.

- Silicona



GOBEL

Réf.				
GL19P013	27,5	6	1,4	0,08

ESPÁTULA PEQUEÑA DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina! Temperatura máxima: 220°C.

- Silicona



GOBEL

Réf.				
GL19P015	26,5	4	1,4	0,06

ESPÁTULA GRANDE DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina! Temperatura máxima: 220°C.

- Silicona



GOBEL

Réf.				
GL19P014	27,5	5,5	1,4	0,07

CEPILLO DE COCINA DE SILICONA

La gama de espátulas «PASIÓN», en colores gourmet, para los aficionados de la cocina!

- Silicona



GOBEL

Réf.				
GL19P016	27,5	5,5	1,4	0,07

ESPÁTULA CURVA COMPLETA - Gobel

Certificado PEFC.

Madera de haya



Gobel

Réf.				
GL307	30	7	0,5	0,03

ESPÁTULA CURVA CON AGUJEROS - Gobel

Certificado PEFC.

Madera de haya



Gobel

Réf.				
GL308	30	6,7	0,5	0,04

ESPÁTULA CURVA RANURADA - Gobel

Certificado PEFC.

Madera de haya



Gobel

Réf.				
GL309	30	6,8	0,5	0,04

ESPÁTULA BISELADA - Gobel

Certificado PEFC.

Madera de haya



Gobel

Réf.				
GL328	35	5	0,7	0,03

ESPÁTULA REDONDA - Gobel

Certificado PEFC.

Madera de haya



Gobel

Réf.				
GL327	35	4,6	0,6	0,03

CUCHARA DE COCINA - Gobel

Certificado PEFC.

Madera de haya



Gobel

Réf.				
GL326	35	4,8	1,5	0,05

PAR DE CUBIERTOS DE ENSALADA - Gobel

Certificado PEFC.

 Madera de haya

GOBEL

Réf.				
GL311	25,5	5,8	1,2	0,05

PINZA DE TOSTADA - Gobel

Certificado PEFC.

 Madera de haya

GOBEL

Réf.				
GL310	24	2,5	1,5	0,02

PINCEL PLANO

4 tamaños.

 Mango de madera, seda natural, virola de acero inoxidable

GOBEL

Réf.			
317020	22,5	0,02	Cerda 25 mm
317030	23,5	0,03	Cerda 35 mm
317040	24,5	0,04	Cerda 40 mm
317050	25,5	0,05	Cerda 50 mm

BROCHA DE SEDA MANGO DE MADERA

Cerda: 50 mm. Cerdas suave de seda natural.

 Madera de haya, virola de acero inoxidable, cerdas de seda natural

Réf.			
NP20-1	20,5	0,07	20 mm
NP25-1	21,5	0,09	25 mm
NP30-1	22,5	0,11	30 mm
NP35-1	23	0,17	35 mm
NP40-1	23,5	0,14	40 mm

BROCHA DE SILICONA

Limpieza fácil. Resistente hasta 230°C.

 Silicona, mango de acero inoxidable

Réf.		
NPS22	22	0,1

TERMOESPÁTULA

Medición fijando o removiendo (salsas, temperado de chocolate...).

 Espátula de silicona desmontable. ABS, acero inoxidable, silicona °C / °F : -50°C +300°C / -58°F + 572°F 0,1°C / 0,1° F

GOBEL

Réf.					
YC60704	25	4,5	1,5	0,08	2en l.: espátula termómetro y sonda
YC60804		25	5,5	1,5	0,13 3en l.: termómetro espátula, cuchara y sonda

Las dimensiones     se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr

BOQUILLAS DE ACERO INOXIDABLE

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main



Compatibilidad universal

Las boquillas sin puntos de soldadura son totalmente estancas y se adaptan a todas las mangas pasteleras sin riesgo de desgarro. Diseñadas sin borde enrollado, garantizan una higiene perfecta. Son resistentes a altas temperaturas y aptas para lavavajillas.

Variedad de usos

La amplia gama permite crear todo tipo de decoraciones dulces o saladas, frías o calientes

Calidad profesional

Fabricadas con acero inoxidable, las boquillas indeformables están diseñadas para durar, incluso con un uso intensivo



Identificable

El marcado de cada boquilla permite identificar fácilmente talla/diámetro

Los moldes Gobel permiten decorar tartas, cupcakes, galletas y otros productos de repostería, crear cremas, ganaches y glaseados y realizar diseños artísticos y personalizados.

Ofrecen una variada combinación de decoraciones.



Acero inoxidable Gobel

1



2



3



4



5



6



7



8



9



Réf.

**1 BOQUILLA LISA INOX - Ø 2 MM**

Escalfar, adornar y decorar.

GLUN2	0,2	5,3	0,01	A granel.
GLUN2-C	0,2	5,3	0,01	En tarjeta.

2 BOQUILLA LISA INOX - Ø 7 MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLUN7	0,7	5	0,01	A granel.
GLUN7-C	0,7	5	0,01	En tarjeta.

3 BOQUILLA LISA INOX - Ø 10 MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLUN10	1	5	0,01	A granel.
GLUN10-C	1	5	0,01	En tarjeta.

4 BOQUILLA LISA INOX - Ø 14 MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLUN14	1,4	5	0,01	A granel.
GLUN14-C	1,4	5	0,01	En tarjeta.

5 BOQUILLA LISA INOX - Ø 17 MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLUN17	1,7	4,8	0,01	A granel.
GLUN17-C	1,7	4,8	0,01	En tarjeta.

Réf.

**6 BOQUILLA RIZADA - 10 DIENTES - Ø 7MM**

Escalfar, adornar y decorar.

GLPF10	0,7	4,6	0,01	A granel.
GLPF10-C	0,7	4,6	0,01	En tarjeta.

7 BOQUILLA RIZADA - 14 DIENTES - Ø 10MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLPF14	1	5	0,01	A granel.
GLPF14-C	1	5	0,01	En tarjeta.

8 BOQUILLA RIZADA - 15 DIENTES - Ø 14MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLPF15	1,4	4,6	0,01	A granel.
GLPF15-C	1,4	4,6	0,01	En tarjeta.

9 BOQUILLA RIZADA - 17 DIENTES - Ø 16MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLPF17	1,6	5,3	0,01	A granel.
GLPF17-C	1,6	5,3	0,01	En tarjeta.

GOBEL  Acero inoxidable

NEW

10



11



12



13



14



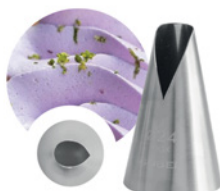
15



16



17



18

Réf.    **10 BOQUILLA ESTRELLA - 6 DIENTES - Ø 11MM**

Escalfar, adornar y decorar.

GLD6	1,1	4,8	0,01	A granel.
GLD6-C	1,1	4,8	0,01	En tarjeta.

11 BOQUILLA ESTRELLA - 6 DIENTES - Ø 23 MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLH6	2,3	5,1	0,01	A granel.
GLH6-C	2,3	5,1	0,01	En tarjeta.

12 BOQUILLA ESTRELLA - 7 DIENTES - Ø 13MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLD7	1,3	5,3	0,01	A granel.
GLD7-C	1,1	5,3	0,01	En tarjeta.

13 BOQUILLA ESTRELLA - 9 DIENTES - Ø 19 MM

Escalfar, adornar y decorar.

GLG9	1,9	5,3	0,01	A granel.
GLG9-C	1,9	5,3	0,01	En tarjeta.

14 BOQUILLA SAINT HONORÉ - Ø 15MM

Escalfar y decorar.

GLSH15	1,5	4,3	0,01	A granel.
GLSH15-C	1,5	4,3	0,01	En tarjeta.

Réf.    **15 BOQUILLA SAINT HONORÉ - Ø 16MM**

Escalfar y decorar.

GLSH16	1,6	4,7	0,01	A granel.
GLSH16-C	1,6	4,7	0,01	En tarjeta.

16 BOQUILLA SAINT HONORÉ - Ø 18MM

Escalfar y decorar.

GLSH18	1,8	4,4	0,01	A granel.
GLSH18-C	1,8	4,4	0,01	En tarjeta.

17 BOQUILLA SAINT HONORÉ - ESQUINA REDONDEADA - Ø 24MM

Escalfar y decorar.

GLSH24	2,4	4,9	0,01	A granel.
GLSH24-C	2,4	4,9	0,01	En tarjeta.

18 BOQUILLA SAINT HONORÉ - Ø 28MM

Escalfar y decorar.

GLSH28	2,8	4,6	0,01	A granel.
GLSH28-C	2,8	4,6	0,01	En tarjeta.

NEW



Acero inoxidable GOBEL

19



20



21



22



23



24



25



26



27



28



29



30

Réf.    **19 BOQUILLA PARA TRONCOS ACANALADA - 6 DIENTES - 20X3MM -**

Escalfar y decorar.

GLB203	2 x 0,3	5	0,01	A granel.
GLB203-C	2 x 0,3	5	0,01	En tarjeta.

20 BOQUILLA PARA TRONCOS ACANALADA Y LISA 20X5MM - 6 DIENTES -

Escalfar y decorar.

GLB205	2 x 0,5	4,6	0,01	A granel.
GLB205-C	2 x 0,5	4,6	0,01	En tarjeta.

21 BOQUILLA MULTILINE - 17X2MM

Escalfar y decorar.

GLB172	1,7 x 0,2	4,5	0,01	A granel.
GLB172-C	1,7 x 0,2	4,5	0,01	En tarjeta.

22 BOQUILLA CINTA - 18X3MM

Escalfar y decorar.

GLRU183	1,8 x 0,3	3,2	0,01	A granel.
GLRU183-C	1,8 x 0,3	3,2	0,01	En tarjeta.

23 BOQUILLA PARA RELLENAR - Ø 5MM

Rellenar y adornar.

GLGA5	0,5	9,5	0,01	A granel.
GLGA5-C	0,5	9,5	0,01	En tarjeta.

24 BOQUILLA PARA RELLENAR - Ø 8MM

Rellenar y adornar.

GLGA8	0,8	10	0,01	A granel.
GLGA8-C	0,8	10	0,01	En tarjeta.

Réf.    **25 BOQUILLA PARA RELLENAR - Ø 9MM**

Rellenar y adornar.

GLGA9	0,9	13,7	0,02	A granel.
GLGA9-C	0,9	13,7	0,02	En tarjeta.

26 BOQUILLA ESFÉRICA R804 - Ø 22MM

Escalfar y decorar.

GLR804	2,2	6	0,01	A granel.
GLR804-C	2,2	6	0,01	En tarjeta.

27 BOQUILLA ESFÉRICA R813 - Ø 24MM

Escalfar y decorar.

GLR813	2,4	6	0,01	A granel.
GLR813-C	2,4	6	0,01	En tarjeta.

28 BOQUILLA ESFÉRICA R814 - Ø 24MM

Escalfar y decorar.

GLR814	2,4	6	0,01	A granel.
GLR814-C	2,4	6	0,01	En tarjeta.

29 BOQUILLA ESFÉRICA R819 - Ø 24MM

Escalfar y decorar.

GLR819	2,4	6	0,01	A granel.
GLR819-C	2,4	6	0,01	En tarjeta.

30 BOQUILLA ESFÉRICA R822 - Ø 24MM

Escalfar y decorar.

GLR822	2,4	6	0,01	A granel.
GLR822-C	2,4	6	0,01	En tarjeta.

GOBEL  Acero inoxidable

NEW

31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



Réf.

**31 BOQUILLA LISA SULTAN - CONO SALIENTE - Ø 30MM**

Escalfar y decorar.

GLR950	3	4,1	0,01	A granel.
GLR950-C	3	4,1	0,01	En tarjeta.

32 BOQUILLA ACANALADA SULTAN - CONO SALIENTE - Ø 30MM

Escalfar y decorar.

GLR951	3	4,1	0,01	A granel.
GLR951-C	3	4,1	0,01	En tarjeta.

33 BOQUILLA ACANALADA SULTAN - CONO RAS - Ø 30MM

Escalfar y decorar.

GLR952	3	4,1	0,01	A granel.
GLR952-C	3	4,1	0,01	En tarjeta.

34 BOQUILLA RUSA FLOR R750 - Ø 25MM

Escalfar y decorar.

GLR750	2,5	4,2	0,01	A granel.
GLR750-C	2,5	4,2	0,01	En tarjeta.

35 BOQUILLA RUSA FLOR R751 - Ø 25MM

Escalfar y decorar.

GLR751-C	2,5	4,2	0,01	A granel.
GLR751	2,5	4,2	0,01	En tarjeta.

36 BOQUILLA RUSA FLOR R752 - Ø 25MM

Escalfar y decorar.

GLR752	2,5	4,2	0,01	A granel.
GLR752-C	2,5	4,2	0,01	En tarjeta.

Réf.

**37 BOQUILLA RUSA FLOR R753 - Ø 25MM**

Escalfar y decorar.

GLR753	2,5	4,2	0,01	A granel.
GLR753-C	2,5	4,2	0,01	En tarjeta.

38 BOQUILLA PETALO - Ø 17MM

Escalfar y decorar.

GLP104	1,7	3,8	0,01	A granel.
GLP104-C	1,7	3,8	0,01	En tarjeta.

39 BOQUILLA PETALO ONDULADO - Ø 17MM

Escalfar y decorar.

GLP116	1,7	4,3	0,01	A granel.
GLP116-C	1,7	4,3	0,01	En tarjeta.

40 BOQUILLA PETALO - Ø 18MM

Escalfar y decorar.

GLP123	1,8	3,6	0,01	A granel.
GLP123-C	1,8	3,6	0,01	En tarjeta.

41 BOQUILLA PETALO - Ø 19MM

Escalfar y decorar.

GLP126	1,9	3,7	0,01	A granel.
GLP126-C	1,9	3,7	0,01	En tarjeta.

42 BOQUILLA PETALO - Ø 21MM

Escalfar y decorar.

GLP121	2,9	4,6	0,01	A granel.
GLP121-C	2,9	4,6	0,01	En tarjeta.



Acero inoxidable GOBEL

43



45



46



47



48



49



50



51



Réf.

43 BOQUILLA ROSA - 6 DIENTES - Ø 12MM

Escalfar y decorar.

GLRO12	1,2	5,2	0,01	A granel.
GLRO12-C	1,2	5,2	0,01	En tarjeta.

45 BOQUILLA ROSA - 8 DIENTES - Ø 18MM

Escalfar y decorar.

GLRO18	1,8	4,7	0,01	A granel.
GLRO18-C	1,8	4,7	0,01	En tarjeta.

46 BOQUILLA ROSA - 8 DIENTES - Ø 23MM

Escalfar y decorar.

GLRO23	2,3	5,1	0,01	A granel.
GLRO23-C	2,3	5,1	0,01	En tarjeta.

47 BOQUILLA ROSA - 10 DIENTES - Ø 21MM

Escalfar y decorar.

GLRO21	2,1	5	0,01	A granel.
GLRO21-C	2,1	5	0,01	En tarjeta.

Réf.

48 BOQUILLA ROSA - 12 DIENTES - Ø 17MM

Escalfar y decorar.

GLRO17	1,7	4,8	0,01	A granel.
GLRO17-C	1,7	4,8	0,01	En tarjeta.

49 BOQUILLA ROSA - 15 DIENTES - Ø 16MM

Escalfar y decorar.

GLRO16	1,6	4,6	0,01	A granel.
GLRO16-C	1,6	4,6	0,01	En tarjeta.

50 BOQUILLA HOJA F366 - Ø 10MM

Escalfar y decorar.

GLF366	1	5,1	0,01	A granel.
GLF366-C	1	5,1	0,01	En tarjeta.

51 BOQUILLA HOJA F113 - Ø 10MM

Escalfar y decorar.

GLF113	1	5,1	0,01	A granel.
GLF113-C	1	5,1	0,01	En tarjeta.

GOBEL  Acero inoxidable **NEW**

52



53



54



57



55



56



Réf.    

52 BOQUILLA ACANALADA GEOMÉTRICA CUADRADA - Ø 26MM

Escalfar, dar forma y decorar.

GLF01	2,6	4,2	0,01	A granel.
GLF01-C	2,6	4,2	0,01	En tarjeta.

53 BOQUILLA LISA GEOMÉTRICA CUADRADA - Ø 25MM

Escalfar, dar forma y decorar.

GLF03	2,5	4	0,01	A granel.
GLF03-C	2,5	4	0,01	En tarjeta.

54 BOQUILLA LISA GEOMÉTRICA GOTA - Ø 26MM

Escalfar, dar forma y decorar.

GLF04	2,6	4,1	0,01	A granel.
GLF04-C	2,6	4,1	0,01	En tarjeta.

Réf.    

55 BOQUILLA LISA GEOMÉTRICA FLECHA - Ø 22MM

Escalfar, dar forma y decorar.

GLF05	2,2	4,1	0,01	A granel.
GLF05-C	2,2	4,1	0,01	En tarjeta.

56 BOQUILLA LISA GEOMÉTRICA CORAZÓN - Ø 24 MM

Escalfar, dar forma y decorar.

GLF06	2,4	4,4	0,01	A granel.
GLF06-C	2,4	4,4	0,01	En tarjeta.

57 EXPOSITOR PARA BOQUILLAS

Para 72 boquillas

GL368	27,5	61	1,26	3 boquillas por rama.
-------	------	----	------	-----------------------

CAJA DE 12 BOQUILLAS PROFESIONALES

Este caja de 12 boquillas de repostería contiene las boquillas más utilizados. Podrá hacer pastas choux, macarrones, eclairs, etc... y una amplia gama de decoraciones rosas, estrellas, cintas, toques finales para troncos y Saint-Honoré, etc... Caja rígida para guardar fácilmente las boquillas.

 Acero inoxidable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL364	15,9	12,7	6,5	0,24

CAJA DE 8 BOQUILLAS RUSA DE NAVIDAD

Este caja hace que la repostería navideña sea aún más festiva. Adornos de campanas, Papá Noel, Edelweiss, estrellas, abetos, bastones de caramelo, regalos y copos de nieve. Caja rígida para guardarlo fácilmente.

 Acero inoxidable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL365	17,6	9,6	10,7	0,21

KIT 1 MANGA PASTELERA 35 CM Y 2 BOQUILLAS

1 manga pastelera reutilizable de 35 cm de elastómero blando sin bisfenol A + 1 boquilla estrella de acero inoxidable de 6 dientes Ø11 mm + 1 boquilla lisa de acero inoxidable Ø10 mm

 Acero inoxidable y elastómero



NEW

GOBEL

Réf.				
GL363	7	4	22,5	0,05

KIT 1 MANGA PASTELERA 45 CM Y 2 BOQUILLAS

1 manga pastelera reutilizable de 45 cm de elastómero blando sin bisfenol A + 1 boquilla estrella de acero inoxidable de 7 dientes Ø11 mm + 1 boquilla lisa de acero inoxidable Ø14 mm

 Acero inoxidable y elastómero



NEW

GOBEL

Réf.				
GL369	7	4	27,5	0,07

JUEGO DE 6 BOQUILLAS GRANDES PARA ESPECIALIDADES

Dim. (n°) PF10 - PF14 - Estrella 8 ramas - Flor - Redonda - Saint-Honoré

 Tritan



GOBEL

Réf.	
308730	0,06

MANGA PASTELERA DE CUTÍ

Muy flexible y fácil de manejar.

 Algodón de calidad alimentaria



GOBEL

Réf.		
313110	25	0,01
313120	30	0,02
313130	35	0,02
313140	40	0,03
313160	50	0,04

MANGA PASTELERA - ALGODÓN REVESTIDO

Muy flexible y fácil de manejar.

Algodón revestido



GOBEL

Réf.		
GL321	30	0,01
GL322	35	0,02
GL323	40	0,02
GL324	45	0,03
GL325	50	0,03

CAJA TRANSPARENTE DE 6 BOQUILLAS INOX + 1 MANGA DE CUTI

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de cuti 300 mm

Acero inoxidable y algodón



GOBEL

Réf.				
889151	13	7	8,5	0,1

CAJA REDONDA DE 6 BOQUILLAS INOX + 1 MANGA DE CUTI

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de cuti 300 mm

Acero inoxidable y algodón



GOBEL

Réf.			
889002	12	4	0,11

BLISTER DE DECORACIÓN

Juego de 6 boquillas de acero inoxidable + 1 manga de cuti 250 mm

Acero inoxidable y algodón



GOBEL

Réf.				
889101	31,5	14,5	4	0,12



SIFÓN PROFESIONAL DE ACERO INOXIDABLE

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main



100 % **acero inoxidable**

Se entrega con
3 boquillas premium
(tulipán, recta y estriada)
de plástico y
rosca de acero inoxidable
sobremoldeada
+ 1 cepillo de limpieza



Para preparaciones **frías** o
calientes (hasta 70 °C al
baño maría)

Seguridad certificada:
cumple la norma francesa NF
D21-901

El sifón profesional de acero inoxidable permite realizar preparaciones ligeras y cremosas, frías o calientes: nata montada, salsas, espumas, etc.

Disponible en versiones de 0,5 l o 1 l

Para usar con cartuchos de gas N₂O (ref.: GL336, GL362, GL337)

Cubeta apta para lavavajillas.

SIFÓN PRO INOX 0,5 L

Emulsiones creativas frías y calientes, saladas o dulces. Bol y cabezal de acero inoxidable, porta cartuchos de aluminio. Bol lavable a máquina. Diámetro del bol: 8,3 cm. Conforme a la norma NF D21-901. Para utilizar con cartuchos de gas N20 (ej. ref. GL336 o ref. GL337) no incluidos. Máximo 1 cartucho por sifón.

-  0,5L
-  Inox
-  1°C / 70°C



NEW

GOBEL

Réf.					
GL337	14	8,3	8,3	30	0,88

SIFÓN PRO INOX 1L

Emulsiones creativas frías y calientes, saladas o dulces. Bol, porta cartuchos y cabezal de acero inoxidable. Tazón lavable a máquina. Diámetro del bol: 9,5 cm. Conforme a la norma NF D21-901. Para utilizar con cartuchos de gas N20 (ej. ref. GL336 o ref. GL337) no incluidos. Máximo 2 cartuchos por sifón.

-  1L
-  Inox
-  1°C / 70°C



NEW

GOBEL

Réf.					
GL338	14	9,5	9,5	37	1,12

SIFÓN DE ALUMINIO 0,5 L

Emulsiones creativas frías y calientes, dulces y saladas. Conforme a la norma NF D21-901. Utilizar con cartuchos de gas N20 (ej. ref. GL336 o ref. GL337) no incluidos. Máximo 1 cartucho por sifón.

-  0,5 L
-  Aluminio, interior revestido antiadherente
-  1°C / 50°C



BEST SELLER

GOBEL

Réf.					
YC80105	11	7,5	9	31,5	0,67

LOTE DE 10 CARTUCHOS PARA SIFÓN

Caja de 10 cartuchos de gas N20 compatibles con todos los tipos de sifón.

 Acero reciclable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL336	9,2	3,7	6,9	0,29

LOTE DE 24 CARTUCHOS PARA SIFÓN

Caja de 25 cartuchos de gas N20 compatibles con todos los tipos de sifón.

 Acero reciclable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL362	14,5	5,5	7	0,7

LOTE DE 50 CARTUCHOS PARA SIFÓN

Caja de 50 cartuchos de gas N20 compatibles con todos los tipos de sifón.

 Acero reciclable



NEW

GOBEL

Réf.				
GL339	19,2	9,5	7,1	1,5

BICICLETTA CORTADORA AJUSTABLE - DIVISOR DE PASTA

Para cortar al mismo tiempo varias bandas regulares de pasta. Ancho flexible. Ajustable al tamaño deseado.

 Acero inoxidable



BEST SELLER

GOBEL

Réf.		
N3703	0,52	6 ruedas
N37031	0,52	5 ruedas
N37032	0,52	7 ruedas

CORTAPASTA - MANGO DE PP

Cuchilla de inox, mango de plastico. Calidad profesional.

 Mango de PP, hoja de acero inoxidable



Réf.					
N3730	12,4	11	1,5	0,07	Cuchilla flexible
N3731	12,4	11	1,5	0,88	Cuchilla rígida

ESPÁTULA BLANCA

Para raspar el fondo de un bol o bol y recuperar todo el material o traspasar una preparación de un recipiente a otro.

 PP



Réf.				
317910	12	9	0,02	Blanco - Rígido

CORTAPASTA INOX

Calidad de corte. Cuchillo : 15 cm.

 Acero inoxidable



Réf.					
N3725	15	12	3	0,16	Cuchilla rígido graduado

CORTAPASTA INOX - MANGO DE PP - CUCHILLA FLEXIBLE

Cuchilla de inox, mango de plastico. Calidad profesional.

 Mango de PP, hoja de acero inoxidable



Réf.					
N3738	11,5	11	3	0,66	Cuchilla flexible

ESPÁTULA ROJA

Para raspar el fondo de un bol o bol y recuperar todo el material o traspasar una preparación de un recipiente a otro. También le permite cortar piezas de masa.

 PP



Réf.				
317920	16	12	0,02	Rojo - Flexible

RODILLO PINCHO

Calidad y productividad superiores. Ergonómicos.

 ABS



Ref.				
N3726	22	10	7,5	0,22

PINZA PARA MASA

Acabado acanalado. Para pellizcar los bordes de las tartas.

 Acero inoxidable



Ref.		
PAP3	9,5	0,3

CORTAPASTA CON MANGO

 Acero inoxidable



GOBEL

Ref.						
896330	10	6,5	9	0,16	Corta-croissant modelo pequeño	
896350		20	10	9	0,24	Corta-croissant modelo grande

RODILLO PARA CROISSANT

Triangulos regulares de masa de hojaldre.

 Acero inoxidable, mango de madera



GOBEL

Ref.				
N3728	34	8	0,3	Mini-croissant
N3728-2	44	9,5	0,44	Croissant

CORTAPASTA REDONDO ACANALADO CON BORDE ENROLLADO

Para un corte limpio de cualquier tipo de masa (hojaldre, mantecados, bizcochos, etc.).

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
844910	3	3,6	0,01	Rizado
844920	4	3,6	0,02	Rizado
844930	5	3,6	0,02	Rizado
844940	6	3,6	0,02	Rizado
844950	7	3,6	0,03	Rizado
844960	8	3,6	0,03	Rizado
844970	9	3,6	0,04	Rizado
844980	10	3,6	0,05	Rizado

CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS ACANALADOS

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
880001	3 -> 10	4	0,25	Caja de 8 cortapastas rizados

CORTAPASTA CON MANGO PARA HOJALDRES RELLENOS DE MANZANA

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.					
845170	17	12	0,6	0,2	Empanada de manzana

CORTAPASTA REDONDO LISO CON BORDE ENROLLADO

Para un corte limpio de cualquier tipo de masa (hojaldre, mantecados, bizcochos, etc.).

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
845010	3	3,6	0,01	Liso
845020	4	3,6	0,02	Liso
845030	5	3,6	0,02	Liso
845040	6	3,6	0,02	Liso
845050	7	3,6	0,03	Liso
845060	8	3,6	0,03	Liso
845070	9	3,6	0,04	Liso
845080	10	3,6	0,04	Liso
845090	11	3,6	0,05	Liso

CAJA DE 8 CORTAPASTAS REDONDOS LISOS

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
880101	3 -> 11	4	0,25	Caja de 8 cortapastas lisos

CORTAPASTA CON MANGO PARA BROWNIE

Para 42 unidades (25 x 25 mm).

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.					
845200	20	12,5	9,5	0,7	

CALISSON

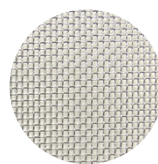
 Acero inoxidableBEST
SELLER

GOBEL

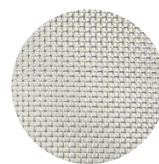
Réf.				
884042	4,5	2,8	3	0,02
884043	 5,3	5,3	3	0,02
884201	7	3,8	4	0,03
884202	8,3	4,7	4	0,04

TAMIZ 30 cm

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main



N.º 20



N.º 25

2 mallas **disponibles**:
n.º 20, 25

Acero inoxidable:
gran **durabilidad**
y **resistencia**

Malla n.º 20 de serie
Intercambiable con malla
n.º 25 (opcional)



Tensión óptima de la malla en el
interior de las dos piezas del tamiz
gracias al **sistema de fijación**

El tamiz garantiza una separación uniforme de las preparaciones gracias a sus mallas de diferentes tamaños distribuidas uniformemente:

La n.º 25 (0,9 mm) es una malla fina para azúcar glas, harina o cacao.

La n.º 20 (1,1 mm) es una malla media para almendra o avellana en polvo.

También puede utilizarse para colar salsas, coulis, gelatinas, purés o preparaciones de espuma.

El armazón de acero está reforzado para evitar deformaciones bajo presión, garantizando la máxima estabilidad y eficacia.

CEDAZO 1 PIEZA

Malla media - paso 20 (malla 1,1 mm). Tensión máxima de la malla, engastada sólidamente en la corona.

 Acero inoxidable

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.				
NC014	20	0,25		Ø 20 cm
NC015	30	0,27		Ø 30 cm

CEDAZO 3 PIEZAS

Tela intercambiable y tensión óptima.

 Acero inoxidable

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.				
NC012	30	1		Malla media - paso 20

TELA DE RECAMBIO

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
NC013	30	0,02		Malla media - paso 20
NC5061760	30	0,24		Malla fina - paso 25

ESPOLVOREADORES - TELA

Ideal azúcar glas o cacao. Tapa transparente.

 Acero inoxidable

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.				
N3705	7	9,5	0,11	Tela

ESPOLVOREADORES - 2 MM

Ideal azúcar glas o cacao. Tapa transparente.

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
N3707	7	9,5	0,11	Ø 2 mm

JARRA GRADUADA

Con asa y pico vertedor. Graduación en cl y pt.

 Acero inoxidable

 0,10 l



GOBEL

Réf.				
NS008	18	20	0,38	2 L

Las dimensiones     se expresan en cm, el peso  en kg.
www.louistellier.fr

COLADOR CHINO

FRANCE 1897
GOBEL
 rien ne remplace le fait main



El chino Gobel es la herramienta profesional indispensable para colar todas las preparaciones (caldos, coulis, emulsiones, sopas, salsas...) y obtener una textura ideal sin grumos.

Para facilitar el colado, dispone de una mano de madera de haya, que se vende por separado.

VASO DOSIFICADOR

5 escalas: líquidos, harina, azúcar, sémola, fécula.

 250 ml

 PP



Réf. 
DO1250 0,04

COLADOR «CHINO» - ESTAÑADO

Le permite filtrar salsas, sopas, jarabes, etc.

 Hojalata

BEST
SELLER



GOBEL

Réf.        
114010 40,5 20,2 20 22 0,38 Sin refuerzo - sin gancho

COLADOR «CHINO» - CON GANCHO - ESTAÑADO

Le permite filtrar salsas, sopas, jarabes, etc.

 Hojalata



GOBEL

Réf.     
114110 44,5 20,2 20 22 0,4

COLADOR «CHINO» - CON REFUERZO Y GANCHO - ESTAÑADO

Le permite filtrar salsas, sopas, jarabes, etc.

 Hojalata



GOBEL

Réf.        
114410 44,3 20,2 20 26,5 0,56 Con refuerzo - con gancho

COLADOR «CHINO» - CON REFUERZO Y GANCHO -

Con refuerzo y gancho de acero inoxidable - cuerpo y cola de acero inoxidable

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.    
814410 20 20 20 0,55

SOPORTE PARA COLADORES CHINOS

Adaptado para los chinos coladores Ø 20 cm.

 Hilo de acero inoxidable



Réf.   
N3020 18 28 0,2

PISÓN DE MADERA PARA COLADOR «CHINO»

Certificado PEFC.



Madera de haya



GOBEL

Réf.			
317310	29	3,74	0,46

SOPLETE DE COCINA

Rellenable. Botón de bloqueo. Modo continuo y intensidad regulable.

- Base extraíble
- Acero inoxidable, ABS



GOBEL

Réf.				
N3924	12,5	12,5	17	0,2

ANTORCHA SOPLETE PROFESIONAL

Soplete de gas. Botón de encendido, atenuador y cierre de seguridad. Para asar, caramelizar, derretir ...

- Acero, nylon



GOBEL

Réf.					
GL19P011	13	6,5	6,5	0,16	Botella de gas no incluida

REJILLA TEJIDA REDONDA PARA TARTAS -

Para enfriar tartas y pasteles a la salida del horno: para quitar humedad e impedir ablandamiento. Ideales para rebozar, glaze, pulverizar o escurrir.

- Acero inoxidable



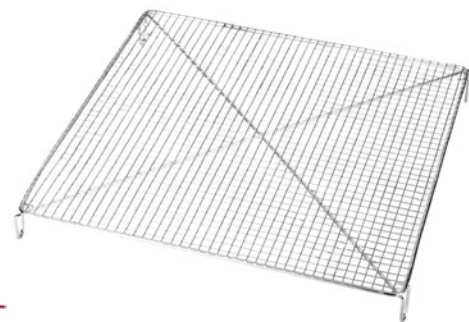
GOBEL

Réf.	Ø	I	Peso	Ø
NC027	20	0,1		Ø 20 mm
NC007	24	0,1		Ø 24 mm
NC008	28	2,5	0,1	Ø 28 mm
NC009	32	0,18		Ø 32 mm
NC028	36	3,5	0,26	Ø 36 mm

REJILLA TEJIDA CUADRADA

Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Ideal para rebozar, glaze, pulverizar o escurrir.

- Acero inoxidable



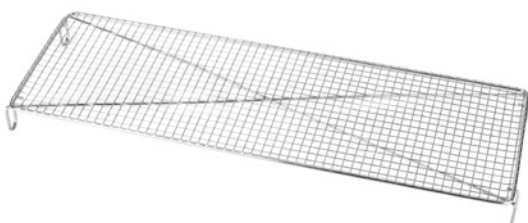
GOBEL

Réf.				
NC1053860	26	26	0,21	Cuadrada

REJILLA TEJIDA RECTANGULAR PARA TARTAS

Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Ideal para rebozar, glaze, pulverizar o escurrir.

- Acero inoxidable



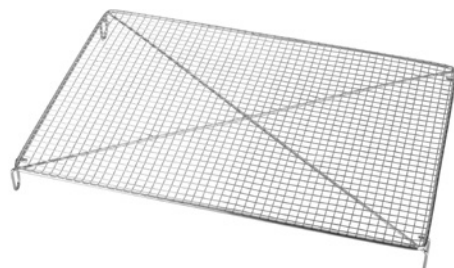
GOBEL

Réf.				
NC1053960	36	12	0,18	Rectangular

REJILLA TEJIDA RECTANGULAR

Adecuadas para los moldes para tartas y los moldes de manqué rectangulares o cuadrados. Ideal para rebozar, glaze, pulverizar o escurrir.

- Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
NC1054060	30,5	22	0,21	Rectangular

EMBUDO AUTOMÁTICO DOSIFICADOR

Muy útil para llenar moldes, matrices y vasos de líquidos (almíbar, crema, masa fluida, chocolate, salsas). 3 boquillas adaptadas a la consistencia variable. Porcionar al presionar el mango. Se queda estanco cuando está cerrado.

- 1,3 L
- Con soporte, 3 enchufes
- Acero inoxidable



GOBEL

Réf.			
N3715	18,5	0,97	Cono de 16 cm

CUENTAS PARA MASA DE TARTAS

Ideales para hornear las bases de tartas evitando que la masa se infle.

- Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
NC5020760	10,5	11,5	1,5	0,03

SPRAY BIO DE FÁCIL DESMOLDEO

Sin sabor ni olor. Fabricado a partir de aceite de colza BIO. Ideal para todo tipo de moldes, platos, esteras para hornear y equipos de cocina (sartén, planchas...) sin riesgo de salpicaduras de aceite.

- 250 ml
- Aceite vegetal BIO
- 220°C



GOBEL

Réf.			
GL2301	5,3	23,5	0,31

TENEDORES PARA CHOCOLATE

Para coger, bañar o marcar los chocolates redondos, rectangulares o cuadrados. Se pueden retorcer si se necesita.

- Acero inoxidable, mango de ABS



GOBEL

Réf.		
ID5000	0,1	Juego de 4 modelos

SPRAY DE FÁCIL DESMOLDEO

Sin sabor ni olor. Basado en aceite de colza. Ideal para todo tipo de moldes, platos, esteras para hornear y equipos de cocina (sartén, planchas...) sin riesgo de salpicaduras de aceite.

- 250 ml
- Aceite vegetal
- 220°C



GOBEL

Réf.			
GL19P017	5,3	23,5	0,31

RALLADOR

Rallador cítricos, jengibre, rabano, nuez moscada...

Cero desperdicios, el depósito se recupera la comida. Una textura ideal gracias a su rejilla que permite extraer los filamentos del jengibre!

- Acero inoxidable, PP



GOBEL

Réf.				
YC19P001	9	9	3,5	0,05

EMBUDO DE ÉMBOLO AUTOMÁTICO



El embudo de émbolo automático facilita el llenado con líquido de moldes, cavidades y vasitos (fondant, chocolate, sirope, coulis, nata, pasta líquida, salsas).

Se entrega con 1 soporte y 3 boquillas (para adaptarse a la consistencia de las preparaciones).

FRANCE 1887
GOBEL®
 rien ne remplace le fait main
ORIGINE-

MATÉRIAU 100% BIODÉGRADABLE
 Moule en **papier naturel**
 Compostable à la maison*

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
 • Sans matière grasse, démoulage parfait
 • Qualité professionnelle
 • Le moule naturel utilisé en **boulangerie**
 enfin **accessible** au grand public

EXCELLENT CONDUCTEUR DE CHALEUR
 • Cuisson parfaite et homogène
 • Montée de la chaleur rapide, jusqu'à 220°C
 * Moule tarte et tartelette

LE CONSEIL DU CHEF
 Idéal pour
 vos événements
 (pique-nique, anniversaire...)
 pour des recettes
 sucrées et salées!

UTILISATION
 • Usage unique
 • Cuisson au four et au micro-onde
 • Réfrigérateur et congélateur
 • Éviter l'humidité

LOUIS TELLIER
www.louistellier.fr
 Distribué par Louis Tellier

FRANCE 1887
GOBEL®
 rien ne remplace le fait main

PAPIER J
ORIG
 " LA PRA

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
 • Sans matière grasse, démoulage parfait
 • Revêtement antiadhérent **bi-couche**,
 qualité professionnelle

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR
 • Cuisson impeccable et uniforme
 • Bonne conduction par son matériau d'acier*
 revêtu d'antiadhérent

RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES
 • Température de chauffe allant jusqu'à 250°C
 *Matériau en alu revêtu d'antiadhérent possible pour certain moule.

LE CONSEIL DU CHEF
 Pour conserver
 un antiadhérent de qualité,
 éviter les rayures.
 Ainsi privilégier une découpe
 de la préparation en
 dehors du moule.

ENTRETIEN
 • Nettoyer avant la 1^{ère} utilisation
 • Ne pas passer au lave-vaisselle
 • Laver à l'eau savonneuse

LT
LOUIS TELLIER

www.louistellier.fr
 Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

L'ANTIADHÉRENT
 " LA FACILITÉ "



Made in France

EPV
 EXCELLENCE DES SAVOIRS-FAITS FRANÇAIS
 PATRIMOINE DU PATRIMOINE VIVANT



Après nettoyage
 au lave-vaisselle
 pas abrasives

LT
LOUIS TELLIER

www.louistellier.fr
 Gobel une marque du Groupe Louis Tellier

EXPOSITORES Y SOPORTE DE VENTAS



**EXPOSITOR, CABALLETTE, REGARGA
RECETAS Y POSTER**

276

ESPOSITOR PARA PASTELES DE NATA

Se ofrece para configurar 24 moldes para pasteles de nata.

 Cartón



GOBEL

Réf.					
307138	26	20	36	0,25	196517

ESPOSITOR VACÍO PARA MOLDES ACANALADOS

Se ofrece para montar 24 canelés bordeleses, todos los modelos combinados.

 Cartón



GOBEL

Réf.					
307130	26	20	36	0,27	729510 / 729520 / 729530

RECARGA DE RECETAS 50 PIEZAS

 Papel



GOBEL

Réf.			
305253	Canelés bordeleses		307130

CLIP GOBEL DE MERCHANDISING

 PP



GOBEL

Réf.				
GL19P010	5,5	3,5	1	0,01

SOPORTE EXPOSITOR PARA MOLDES

 Acero inoxidable



GOBEL

Réf.				
813710	22	15,5	6	0,23

CABALLETTE HOJALATA

Explicación de las ventajas de los materiales y consejos para utilizarlos. Caballete sobre soporte. Formato A4, 210 x 297 mm. Acabado acolchado.



GOBEL

Réf.		
CO00163	0,01	Francés
CO00167	0,01	Inglés

CABALLETTE ANTIADHERENTE

Explicación de las ventajas de los materiales y consejos para utilizarlos. Caballete sobre soporte. Formato A4, 210 x 297 mm. Acabado acolchado.



GOBEL

Réf.		
CO00164	0,01	Francés
CO00168	0,01	Inglés

CABALLETTE ANTIADHERENTE OBSIDIAN

Explicación de las ventajas de los materiales y consejos para utilizarlos. Caballete sobre soporte. Formato A4, 210 x 297 mm. Acabado acolchado.



GOBEL

Réf.		
CO00165	0,01	Francés
CO00169	0,01	Inglés

CABALLETTE ORIGINE

Explicación de las ventajas de los materiales y consejos para utilizarlos. Caballete sobre soporte. Formato A4, 210 x 297 mm. Acabado acolchado.



GOBEL

Réf.		
CO00166	0,01	Francés
CO00170	0,01	Inglés

Familia Ref. Designación



MAQUINAS DE RACLETTE

BREZ	BREZ-B-12	MANIJA - LOTE DE 12	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ-RDRG	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO (IZQUIERDA Y DERECHA)-220V	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ-RDRG-110	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO (IZQUIERDA Y DERECHA)-110V	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	BREZ01-S	SOPORTE QUESO - INOX	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	5005	CABLE DE ALIMENTACIÓN US	BREZ02 / BREZ02C / RACL02 / RACL02C
	5007	CABLE DE ALIMENTACIÓN 230 V	BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX
	5010	CABLE DE ALIMENTACIÓN UK / BREZ03 / RACL03	BREZ03
	5004	CABLE DE ALIMENTACIÓN CH / BREZ04	BREZ04
	5032	INTERRUPTOR - EXCEPTO BREZ02 & BREZ02C	BREZ01 / BREZ01C / BREZ01BA / BREZ01NX / BREZ03 / BREZ04
	BREZ05-P	MANGO DE MADERA	BREZ01NX
RACL	CAR01	CUCHILLO ESPECIAL RACLETTE	BREZ01 / BREZ01C / BREZ02 / BREZ02C / BREZ03 / BREZ04 / BREZ01BA / BREZ01NX
	5005	CABLE DE ALIMENTACIÓN US	BREZ02 / BREZ02C
	5007	CABLE DE ALIMENTACIÓN 230 V	RACPN01X / RACL01 / RACL01BA / RACL01NX
	5010	CABLE DE ALIMENTACIÓN UK / BREZ03 / RACL03	RACL03
	5012-5	BOTÓN DE MANIOBRA - LOTE DEL 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5006	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO-220V	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5006-110	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO-110V	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5016N	CONECTOR / RACL	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5019	KIT SOPORTE QUESO + BOLA NEGRA	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5020-5	BOLA NEGRA SOLA - LOTE DEL 5	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
RACPN01X	5018	CREMALLERA	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5001-10	PASADOR PARA BOTÓN DE MANIOBRA - LOTE DEL 10	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5027	MANGO DE MADERA PARA RACL01NX	RACL01NX
	CAR01	CUCHILLO ESPECIAL RACLETTE	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5021	CORREDERA IZQUIERDA SOPORTE PARA QUESO	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5023	CORREDERA DERECHA SOPORTE PARA QUESO	RACL01 / RACL02 / RACL02C / RACL03 / RACL01BA / RACL01NX
	5040	CAJA CALEFACTORA COMPLETA - 230V - RACL01 - RACL03	RACL01
	5031	CAJA CALEFACTORA COMPLETA - 110V / RACL02 - RACL02C	RACL02
	5033	LOTE DE 4 POELONES	RACPN01X
	5007	CABLE DE ALIMENTACIÓN 230 V	RACPN01X
RACPN01X	5034	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO	RACPN01X
	5035	PLACA SUPERIOR	RACPN01X
	5037	PLACA INFERIOR - SOPORTE PARA POELONES	RACPN01X

MAQUINAS DE RACLETTE... TTM

TTM	BRU01-2	QUEMADOR ALCOHOL - LOTE DE 2	TTM03 / TTM80AL
	TTM05BC	CALEFACTOR COMPLETO 230V / TTM05	TTM05
	TTM05BC	RESISTENCIA 230 V / TTM05	TTM05
	TTM05E	BASE PARA TTM05 (SIN BOTÓN)	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05B	BOTÓN DE ATORNILLAR NEGRO / TTM	TTM05 / TTM10 / TTM20 / TTM05C-110 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM05BA	BRAZO ARTICULADO / TTM05	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05PF	PORTA QUESO	TTM05 / TTM05C-110
	TTM05COR	CABLE DE ALIMENTACIÓN 230 V / TTM05	TTM05
	TTM10BC	CALEFACTOR COMPLETO 230V / TTM10 & TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM30
	TTM10R	RESISTENCIA 230 V / TTM10 - TTM20 - TTM30	TTM10 / TTM20
	TTM10-INT	INTERRUPTOR / TTM10 - TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10SF	SOPORTE DE QUESO COMPLETO / TTM10 - TTM20	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10P	MANGO DE GOMA	TTM10 / TTM20 / TTM10C-110 / TTM20C-110
	TTM10COR	CABLE DE ALIMENTACIÓN 230 V / TTM10	TTM10 / TTM20
	TTM30SF	SOPORTE DE QUESO COMPLETO / TTM30	TTM30
	TTM30VIS-MPF	TORNILLO MONTAJE PORTA QUESO	TTM30
	TTM30TF	VARILLA ROSCADA CENTRAL / TTM30	TTM30
	TTM30-BTTF	BOTÓN NEGRO PARA VARILLA ROSCADA / TTM30	TTM30
	TTM30-T	TERMOSTATO + BOTÓN / TTM30	TTM30
	TTM40CER	RESISTENCIA 230 V / TTM40CE	TTM40CE
	TTM40CEP	SARTÉN TRIANGULAR, MANGO DE MADERA / TTM40CE	TTM40CE
	TTM80EB	BASE ELÉCTRICA 230 V / TTM80E	TTM80E
	TTM80ECH	SOMBRERO SOLO PARA TTM80E	TTM80E
	TTM80ECP	SARTÉN, MANGO DE MADERA / TTM80E	TTM80E
	TTM80ES	SOPORTE CIRCULAR DE ACERO CROMADO DEL SOMBRERO / TTM80E	TTM80E

Familia Ref. Designación



TOMATO SAUCE MILL (SE)

CT3X CT3X-EL	CT3-M	MANIVELA PARA CT3X	CT3X
	CT3-PI-M	PIVOTE DE TRANSMISIÓN / CT3X	CT3X
	CT3-VIS	EJE SIN FÍN DE PLÁSTICO PARA CT3X / CT3X-EL	CT3X-CT3X-EL
	CT3X-CORPS	CUERPO DE HIERRO FUNDIDO COMPLETO / CT3X	CT3X
	CT3X-E	EMBUDO INOX PARA CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-EG	ESCURRIDOR DE ACERO INOXIDABLE / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-EL-PC	PROTECCIÓN CONTRA PROYECCIONES / CT3X-EL / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-ELCORPS	CUERPO DE HIERRO FUNDIDO / CT3X-EL	CT3X-EL
	CT3X-ELJ	JUNTA DE EMBUDO / CT3X-EL / CT3X	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-F	FILTRO INOX ESTÁNDAR (Ø 1,5 MM) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-FS	FILTRO INOX ESPECIAL GROSELLAS (Ø 1 MM) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	HV5-PIL	PILÓN EMPUJADOR / HV5-EL / CT3X / CT3X-EL	CT3X / CT3X-EL / HV5-EL
	CT3X-FSG	FILTRO INOX (Ø 2,5 MM) / CT3X / CT3X-EL	CT3X/CT3X-EL
	CT3X-PAT	PATÍN FIJACIÓN BRIDA / CT3X	CT3X
	CT3X-PI-E	PIVOTE DE TRANSMISIÓN / CT3X-EL	CT3X-EL
	HV5-EL-M	MOTOR PARA HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-SOC	BASE PARA HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CR	TAPA REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-J	JUNTA DE SELLADO PARA EL TAPA DEL REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5CT3-ENG	2 ENGRANAJES PARA MOTOR / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-ENG-P	ENGRANAJE PEQUEÑO / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CR-J	JUNTA BRIDA REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-HEL	HELICE / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-CAP-HEL	CAPÓ HELICE / HV5-EL / CT3X-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HV5-INT	INTERRUPTOR / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL	CT3X-EL / HV5-EL
	HVCT-HUILE	FRASCO 10cl ACEITE PARA REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL / HV22-EL	CT3X-EL / HV5-EL

BALANZAS ELECTRONICAS

N3697	N3697-PLT	BANDEJA INOX	N3697
	N3697-S	SOPORTE PLÁSTICO PARA BANDEJA INOX	N3697
	N3697-PP	PROTECCIÓN PLÁSTICA + PANEL FRONTAL	N3697
	N3697-CS	TAPA SUPERIOR	N3697
	N3697-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD	N3697
	N3697-CAP	SENSOR DE PESO	N3697
	N3697-J	JUNTA DE ESTANQUEIDAD	N3697
	N3697-B	BATERÍA RECARGABLE	N3697
	N3697-CP	TAPA DE LA BATERÍA	N3697
	N3697-A	ADAPTADOR DE ALIMENTACIÓN	N3697
N3670 N3671 N3672	N3697-PI4	LOTE DE 4 PIES	N3697
	N3670-PLTX	BANDEJA INOX / N3670 - N3671 - N3672 - N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-P	BANDEJA DE PLÁSTICO / N3670 - N3671 - N3672 - N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-PP	PANEL FRONTAL / N3670	N3670
	N3671-PP	PANEL FRONTAL / N3671	N3671
	N3672-PP	PANEL FRONTAL / N3672	N3672
	N3673-PP	PANEL FRONTAL / N3673	N3673
	N3671-PK	PANEL DE CONTROL / N3670 - N3671 - N3672 - N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-CAP	SENSOR DE PESO /N3670	N3670
	N3671-CAP	SENSOR DE PESO /N3671	N3671
	N3672-CAP	SENSOR DE PESO /N3672	N3672
	N3673-CAP	SENSOR DE PESO /N3673	N3673
	N3670-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD / N3670	N3670
	N3671-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD / N3671	N3671
	N3672-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD / N3672	N3672
	N3673-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD / N3673	N3673
	N3670-CP	TAPA DE LA BATERÍA / N3670 - N3671 - N3672 - N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-PI4	LOTE DE 4 PIES / N3670 - N3671 - N3672 - N3673	N3670/N3671/N3672/N3673
	N3670-A	ADAPTADOR DE ALIMENTACIÓN / N3670 - N3671 - N3672 - N3673	N3670/N3671/N3672/N3673

Familia	Ref.	Designación	
N3693 N3694	N3694-PLT	TAPA INOX SUPERIOR / N3693 - N3694	N3693/N3694
	N3694-P	BANDEJA DE PLÁSTICO / N3693 - N3694	N3693/N3694
	N3693-CP	TAPA DE LA BATERÍA / N3693 - N3694	N3693/N3694
	N3693-PP	PANEL FRONTAL / N3683	N3693
	N3694-PP	PANEL FRONTAL / N3684	N3694
	N3693-PI4	LOTE DE 4 PIES / N3693 - N3694	N3693/N3694
	N3693-CAP	SENSOR DE PESO / N3693	N3693
	N3694-CAP	SENSOR DE PESO / N3694	N3694
	N3693-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD / N3693	N3693
	N3694-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA + PANTALLA LCD / N3694	N3694
	N3693-A	ADAPTADOR DE ALIMENTACIÓN / N3693 - N3694	N3693/N3694
N3681 N3682	N3681-PLTX	BANDEJA INOX / N3681 - N3682	N3681/N3682
	N3681-JS	JUNTA DE SILICONA - LOTE DE 4 / N3681 - N3682	N3681/N3682
	N3682-PP	PANEL FRONTAL / N3681	N3682
	N3681-PP	PANEL FRONTAL / N3682	N3681
	N3681-PI4	LOTE DE 4 PIES / N3681 - N3682	N3681/N3682
N3684 N3685 N3686	N3684-BAT	BATERÍA RECARGABLE / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-FUS	FUSIBLE / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA (SIN PANTALLA LCD) / N3684	N3684
	N3685-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA (SIN PANTALLA LCD) / N3685	N3685
	N3686-PCB	TARJETA ELECTRÓNICA (SIN PANTALLA LCD) / N3686	N3686
	N3684-PP	PANEL FRONTAL / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-PK	PANEL DE CONTROL / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-COR	CABLE DE ALIMENTACIÓN 230 V / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3685-9	T DE CONEXIÓN / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-C	COLUMNA SOPORTE CAJA / N3684 - N3685	N3684/N3685
	N3685-E	PANTALLA LCD / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
	N3684-B	CAJA ELÉCTRICA COMPLETA / N3684	N3684
	N3685-B	CAJA ELÉCTRICA COMPLETA / N3685	N3685
	N3686-B	CAJA ELÉCTRICA COMPLETA / N3686	N3686
	N3686-C	COLUMNA SOPORTE CAJA / N3686	N3686
	N3684-P	BANDEJA INOX / N3684 - N3685	N3684/N3685
	N3686-P	BANDEJA INOX / N3686	N3686
	N3684-CAP	SENSOR DE PESO / N3684	N3684
	N3685-CAP	SENSOR DE PESO / N3685	N3685
	N3686-CAP	SENSOR DE PESO / N3686	N3686
	N3684-PI4	LOTE DE 4 PIES / N3684 - N3685 - N3686	N3684/N3685/N3686
BRASERO			
BRAS	GRIL-BRX	REJILLA PARA BRASERO (BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F)	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-F	FOCO DE ACERO (BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F)	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	BRAS01-PC	PLACA CENICERO DE ACERO (BRAS01)	BRAS01
	BRAS-POI	MANGO DE TRANSPORTE / FOCO DEL BRASERO (BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F)	BRAS01 / BRASI-O / BRASI-F
	CEND-BRX	CENICERO (BRASI-F / BRASI-O)	BRASI-O / BRASI-F
	SOLE-BRX	FONDO (BRASI-F / BRASI-O)	BRASI-O / BRASI-F
LICUADORA ELECTRICA			
CEN426	CEN-BROS	CEPILLO PARA CEN426	CEN426
	CEN-C	CONDENSADOR PARA CEN426	CEN426
	CEN-E	ENTRENADOR / CEN426	CEN426
	CEN-ES	TUERCA ESPECIAL ENTRENADOR / CEN426	CEN426
	CEN-I	INTERRUPTOR ON-OFF / CEN426	CEN426
	CEN-R	DISCO PARA EL ENTRENADOR / CEN426	CEN426
	CEN422B	RECIPIENTE DE PULPA / CEN426	CEN426
	CEN422F	FILTRO PARA CEN426	CEN426
	CEN426BM	MOTOR COMPLETO PARA CEN426 (ARCO REDONDO)	CEN426
	CEN426BOL	RECIPIENTE GRADUADO DE JUGO / CEN426	CEN426
	CEN426C	TAPA / CEN426	CEN426
	CEN426CA	CALOTA / CEN426	CEN426
	CEN426P	PULSADOR / CEN426	CEN426
	CEN426TI	VARILLA DE FIJACIÓN DE LA TAPA / CEN426	CEN426

Familia Ref. Designación



CHOCOLATERA

N4905	N4905-P21PP	TAPA PLÁSTICO	N4905
	N4905-P28-1	TAPA DEL GRIFO	N4905
	N4905-P22	BATIDOR	N4905
	N4905-P22-1	PARTE DE BATIDOR	N4905
	N4905-P23	ARBOL DE LA CUBA	N4905
	N4905-JA	JUNTA TÓRICA PARA ÁRBOL DE LA CUBA	N4905
	N4905-P25	FONDO DE CUBA INOX	N4905
	N4905-P26	TUERCA DEL ÁRBOL DE CUBA	N4905
	N4905-JC	JUNTA DE LA CUBA	N4905
	N4905-P	PISTÓN DEL GRIFO	N4905
	N4905-JR	JUNTA PARA EL PISTÓN DEL GRIFO	N4905
	N4905-L	PALANCA DEL GRIFO	N4905
	N4905-R	MUELLE DEL GRIFO	N4905
	N4905-GR	PASADOR DEL PALANCA DEL GRIFO	N4905
	N4905-P33	CUBA PLÁSTICA	N4905
	N4905-TC	JUNTA TÓRICA DE LA CUBA	N4905
	N4905-P18	CUBETA RECOGERGOTAS	N4905
	N4905-P17	REJILLA PARA CUBETA RECOGERGOTAS	N4905
	N4905-C	CUBA DE PLÁSTICO CON GRIFO COMPLETO	N4905
	N4905-P1	BOQUILLA DE ENTRENAMIENTO	N4905
	N4905-P39	TUBO TEFLON	N4905
	N4905-P38	ARBOL CENTRAL	N4905
	N4905-P2	CÁRTER DE BANDEJA DE CALENTAMIENTO	N4905
	N4905-P4	TERMOCONTACTO	N4905
	N4905-P5	MUELLE	N4905
	N4905-P6	BANDEJA DE CALENTAMIENTO	N4905
	N4905-P7	LIMITADOR	N4905
	N4905-P36	COJINETE	N4905
	N4905-M	MOTOR 230 V 50HZ	N4905
	N4905-P10	CUERPO	N4905
	N4905-P12	INTERRUPTOR	N4905
	N4905-P40	BOTÓN DEL TERMOSTATO LATERAL	N4905
	N4905-P13	TERMOSTATO 0° - 90° C	N4905
	N4905-TH2	TERMOSTATO 0° - 120° C	N4905
	N4905-P15	BASE	N4905
	N4905-P16	PIE DE GOMA	N4905
	N4905-P41	BOTÓN DEL TERMOSTATO	N4905
	N4905-P20	CAJA DE CONEXIÓN	N4905
	N4905-P19	PASO CABLE DE ALIMENTACIÓN	N4905
	N4905-P21SS	TAPA DE ACERO INOX	N4905

CORTADOR EN BASTONCILLOS

CC08 CC10	CF308	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 8 X 8 MM	CC08 / CC10
	CF310	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 10 X 10 MM	CC08 / CC10
	CC208.	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CC	CC08 / CC10
	CC210.	EMPUJADOR 10 X 10 MM PARA CC	CC08 / CC10
	CAX020	JUEGO DE 3 PIES ALTOS	CC08 / CC10
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CC08 / CC10
	CAX023-10CC	MUELLES DE COLUMNA CC - LOTE DEL 10	CC08 / CC10
	CCGP5	PASADOR DEL EMPUJADOR - LOTE DE 5	CC08 / CC10
	CF0005X-2	MUELLE INOX CON MOLETA - LOTE DE 3	CC08 / CC10
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	CC08 / CC10

CORTADOR DE 1/2 O 1/4 DE RODAJAS DE LIMON

CDX	CAX017	PLATINA PLÁSTICA SUPERIOR CON ASAS	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX018	PLATINA PLÁSTICA INFERIOR SIN ASAS	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX019	JUEGO DE 2 COLUMNAS DE ACERO INOXIDABLE	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CAX021	PIE CORTO (3 UDS.)	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX004	BLOQUE DE CORTE SOLO 12 MM	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX007	BLOQUE DE CORTE SOLO 6 MM	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX40	BLOQUE DE CORTE COMPLETO HOJA 12 MM	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47
	CDX70	BLOQUE DE CORTE COMPLETO HOJA 6 MM	CDX4 / CDX7 / CDX40 / CDX70 / CDX47

Familia Ref. Designación



DISPENSADOR PARA FILMES

DFV300 DFV450	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	DFV300 / DFV450
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	DFV300 / DFV450
	DF030	REGLETA DE CORTE 30 CM / DFV300	DFV300
	DF045	REGLETA DE CORTE 45 CM / DFV450	DFV450
	DF300-T	VARILLA CENTRAL / DFV300	DFV300
	DF450-T	VARILLA CENTRAL / DFV450	DFV450

CORTADOR DE PATATAS

CX	CF306	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 6 X 6 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF308	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 8 X 8 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF310	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 10 X 10 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF313	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 13 X 13 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF206	EMPUJADOR 6 X 6 MM PARA CORTA PATATAS	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF208	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CORTA PATATAS	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF210	EMPUJADOR 10 X 10 MM / 10 X 20 MM / 20 X 20 MM PARA CORTA PATATAS	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF213	EMPUJADOR 13 X 13 MM PARA CORTA PATATAS	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C006X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 6 X 6 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C008X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 8 X 8 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C010X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 10 X 10 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	C013X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 13 X 13 MM	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0005X-2	MUELLE INOX CON MOLETA - LOTE DE 3	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0007	CORREDERA DE PLÁSTICO	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0018-3	PIE PARA BASE - LOTE DE 9	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CX020	BASE INOX - SIN PIE	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0003	BOLA PARA MANGO	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0004	CANALÓN PORTA CUCHILLA + MUELLE CON MOLETA	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	CX00 / CX06 / CX08 / CX10 / CX13
CX-P	CF306	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 6 X 6 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF308	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 8 X 8 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF310	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 10 X 10 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF313	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 13 X 13 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF206	EMPUJADOR 6 X 6 MM PARA CORTA PATATAS	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF208	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CORTA PATATAS	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF210	EMPUJADOR 10 X 10 MM / 10 X 20 MM / 20 X 20 MM PARA CORTA PATATAS	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF213	EMPUJADOR 13 X 13 MM PARA CORTA PATATAS	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C006X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 6 X 6 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C008X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 8 X 8 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C010X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 10 X 10 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	C013X	KIT CUCHILLA INOX + EMPUJADOR 13 X 13 MM	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0005X-2	MUELLE INOX CON MOLETA - LOTE DE 3	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0007	CORREDERA DE PLÁSTICO	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0004	CANALÓN PORTA CUCHILLA + MUELLE CON MOLETA	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
	CF0003	BOLA PARA MANGO	CX00-P / CX06-P / CX08-P / CX10-P / CX13-P
CS	CF106	CUCHILLA ESTANADA 6 X 6 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF108	CUCHILLA ESTANADA 8 X 8 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF110	CUCHILLA ESTANADA 10 X 10 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF113	CUCHILLA ESTANADA 13 X 13 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF120	CUCHILLA ESTANADA DE 10 X 20 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF122	CUCHILLA ESTANADA DE 20 X 20 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF1K	CUCHILLA ESTANADA 6 SECCIONES	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF206	EMPUJADOR 6 X 6 MM PARA CORTA PATATAS	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF208	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CORTA PATATAS	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF210	EMPUJADOR 10 X 10 MM / 10 X 20 MM / 20 X 20 MM PARA CORTA PATATAS	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF213	EMPUJADOR 13 X 13 MM PARA CORTA PATATAS	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF2K	EMPUJADOR 6 SECCIONES	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C006	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 X 6 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C008	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 8 X 8 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C010	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 10 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C013	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 13 X 13 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13

Familia	Ref.	Designación	
CS	C020	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 20 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C022	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 20 X 20 MM	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	C00K	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 SECCIONES	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0005-2	MUELLE CON MOLETA - LOTE DE 2	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0007	CORREDERA DE PLÁSTICO	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0018-3	PIE PARA BASE - LOTE DE 9	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0009	BASE PESADA EPOXY (SIN PIE)	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0008	BASE PESADA EPOXY (SIN PIE) - EXPORT	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0004	CANALÓN PORTA CUCHILLA + MUELLE CON MOLETA	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0003	BOLA PARA MANGO	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
	CF0016	KIT TORNILLO FIJACIÓN BASE	CS00 / CS06 / CS08 / CS10 / CS13
CP	CF106	CUCHILLA ESTANADA 6 X 6 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF108	CUCHILLA ESTANADA 8 X 8 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF110	CUCHILLA ESTANADA 10 X 10 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF113	CUCHILLA ESTANADA 13 X 13 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF120	CUCHILLA ESTANADA DE 10 X 20 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF122	CUCHILLA ESTANADA DE 20 X 20 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF1K	CUCHILLA ESTANADA 6 SECCIONES	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF206	EMPUJADOR 6 X 6 MM PARA CORTA PATATAS	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF208	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CORTA PATATAS	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF210	EMPUJADOR 10 X 10 MM / 10 X 20 MM / 20 X 20 MM PARA CORTA PATATAS	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF213	EMPUJADOR 13 X 13 MM PARA CORTA PATATAS	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF2K	EMPUJADOR 6 SECCIONES	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C006	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 X 6 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C008	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 8 X 8 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C010	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 10 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C013	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 13 X 13 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C020	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 20 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C022	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 20 X 20 MM	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	C00K	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 SECCIONES	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0005-2	MUELLE CON MOLETA - LOTE DE 2	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0007	CORREDERA DE PLÁSTICO	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0010	PIE TUBO	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0004	CANALÓN PORTA CUCHILLA + MUELLE CON MOLETA	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
	CF0003	BOLA PARA MANGO	CP00 / CP06 / CP08 / CP10 / CP13
C00	CF106	CUCHILLA ESTANADA 6 X 6 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF108	CUCHILLA ESTANADA 8 X 8 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF110	CUCHILLA ESTANADA 10 X 10 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF113	CUCHILLA ESTANADA 13 X 13 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF120	CUCHILLA ESTANADA DE 10 X 20 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF122	CUCHILLA ESTANADA DE 20 X 20 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF1K	CUCHILLA ESTANADA 6 SECCIONES	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF206	EMPUJADOR 6 X 6 MM PARA CORTA PATATAS	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF208	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CORTA PATATAS	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF210	EMPUJADOR 10 X 10 MM / 10 X 20 MM / 20 X 20 MM PARA CORTA PATATAS	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF213	EMPUJADOR 13 X 13 MM PARA CORTA PATATAS	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF2K	EMPUJADOR 6 SECCIONES	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C006	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 X 6 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C008	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 8 X 8 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C010	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 10 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C013	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 13 X 13 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C020	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 20 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C022	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 20 X 20 MM	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	C00K	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 SECCIONES	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0005-2	MUELLE CON MOLETA - LOTE DE 2	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0007	CORREDERA DE PLÁSTICO	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0004	CANALÓN PORTA CUCHILLA + MUELLE CON MOLETA	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
	CF0003	BOLA PARA MANGO	C00 / C06 / C08 / C10 / C13
CM	CF106	CUCHILLA ESTANADA 6 X 6 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF108	CUCHILLA ESTANADA 8 X 8 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF110	CUCHILLA ESTANADA 10 X 10 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13

Familia	Ref.	Designación	
CM	CF113	CUCHILLA ESTANADA 13 X 13 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF120	CUCHILLA ESTANADA DE 10 X 20 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF122	CUCHILLA ESTANADA DE 20 X 20 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF1K	CUCHILLA ESTANADA 6 SECCIONES	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF206	EMPUJADOR 6 X 6 MM PARA CORTA PATATAS	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF208	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CORTA PATATAS	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF210	EMPUJADOR 10 X 10 MM / 10 X 20 MM / 20 X 20 MM PARA CORTA PATATAS	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF213	EMPUJADOR 13 X 13 MM PARA CORTA PATATAS	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF2K	EMPUJADOR 6 SECCIONES	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C006	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 X 6 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C008	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 8 X 8 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C010	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 10 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C013	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 13 X 13 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C020	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 10 X 20 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C022	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 20 X 20 MM	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	C00K	KIT CUCHILLA ESTANADA - EMPUJADOR 6 SECCIONES	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0005-2	MUELLE CON MOLETA - LOTE DE 2	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0007	CORREDERA DE PLÁSTICO	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0011	FIJACIÓN MURAL	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0004	CANALÓN PORTA CUCHILLA + MUELLE CON MOLETA	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0006	BIELA (SIN ATORNILLAR)	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
	CF0003	BOLA PARA MANGO	CM00 / CM06 / CM08 / CM10 / CM13
CSP10	VLT12	PIE VENTOSA X12	CSP10
	LT20A009	KIT CUCHILLA + EMPUJADOR 10 X 10 MM	CSP10
	LT20A010	CORREDERA DE PLÁSTICO	CSP10
	LT20A007	CUCHILLA 10 X10 MM	CSP11
	LT20A008	EMPUJADOR 10 X 10 MM	CSP12
	LT20S001	PORTA CUCHILLA + 2 TORNILLOS DE FIJACIÓN	CSP10
CFPN	CF310	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 10 X 10 MM	CFPN10/CFPN08
	CF308	CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE 8 X 8 MM	CFPN10/CFPN08
	CC210.	EMPUJADOR 10 X 10 MM PARA CC	CFPN10/CFPN08
	CC208.	EMPUJADOR 8 X 8 MM PARA CC	CFPN10/CFPN08
CORTADOR EN TIRAS			
CLAN	4051-1	MANIVELA (EJE REDONDO)	CLANX / CLANX-05
	8010	EJE DE ARRASTRE CON ALETAS	CLANX / CLANX-05
	8005	EJE DE ARRASTRE LARGO CON ALETAS - LEGUMBRES BLANDAS	CLANX / CLANX-05
	8001	CAJA DE CORTE 1MM	CLANX / CLANX-05
	8002	CAJA DE CORTE 1,5MM	CLANX / CLANX-05
	8003	CAJA DE CORTE 2,3MM	CLANX / CLANX-05
	VLT12	PIE VENTOSA X12	CLANX / CLANX-05
	8009	TUBO DE CENTRADO	CLANX / CLANX-05
	8006	CUCHILLA CORTA 1 MM	CLANX / CLANX-05
	8007	CUCHILLA CORTA 1,5 MM	CLANX / CLANX-05
	8008	CUCHILLA CORTA 2,3 MM	CLANX / CLANX-05
CORTADOR DE VERDURAS JAPONÉS			
CLAN	CLAN03-LAP	HOJA PLANA 10 CM + 2 TORNILLOS / CLAN03	CLAN03
	CLAN-GRV	GARRA DE ENGANCHE X1 / CLAN01 - CLAN02- CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-M	MANIVELA / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03-CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN-AXE	EJE + 2 GARAS DE ENGANCHE + BOQUILLA / CLAN01 - CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-B	BOTON DE BLOQUEO / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03
	CLAN-BAN	CAJA DE CORTE EN TIRAS / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-BE	ANILLO DE ENTRENAMIENTO / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-FI	CAJA DE CORTE EN RED / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-LAP	HOJA PLANA 14 CM + 2 TORNILLOS / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-MAN	EJE DE ENTRENAMIENTO + CLIP / CLAN01 - CLAN02	CLAN01 / CLAN02
	CLAN-SPA	CAJA DE CORTE EN ESPAGUETI / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-SUP	SOPORTE PARA CAJA DE CORTE / CLAN01 - CLAN02 -CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN-VIS	TORNILLO PARA HOJA PLANA X2 / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-E19A	TUERCA DE PLASTICO PARA EJE (VERDE O MARRON) / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 -CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN01-FLG	CARCASA IZQUIERDA / CLAN01	CLAN01

Familia	Ref.	Designación	
CLAN	CLAN01-FID	CARCASA DERECHA / CLAN01	CLAN01
	CLAN01-TI	VARILLA + TORNILLO / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN02-P	PALANCA COMPLETA / CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	CLAN03-BE	ANILLO DE ENTRENAMIENTO / CLAN03	CLAN03
	CLAN01-V18A	TORNILLO DE PLASTICO PARA EJE (VERDE O MARRON)/ CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN02-AXE	EJE CENTRADO / CLAN04 - CLAN02 (ANTIGUO MODELO)	CLAN04
	CLAN02-BAR	BARRA DE SUJECION / CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	CLAN02-ENG	LOTE DE 2 ENGRANAJES (PEQUEÑO Y GRANDE) + CLIP / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN03-MAN	EJE DE ENTRENAMIENTO + CLIP / CLAN03	CLAN03
	N7107-3	PALANCA COMPLETA / CLAN01	CLAN01
	N7107-16	BOQUILLA PARA EJE / CLAN01 - CLAN02	CLAN02
	N7108-05	BLOQUE DE CORTE EN RED / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	CLAN03-SUP	SOPORTE PARA CAJA DE CORTE / CLAN03	CLAN03
	CLAN04-MAN	EJE DE ENTRENAMIENTO + CLIP / CLAN04	CLAN04
	N7108-07	BLOQUE DE CORTE EN RED + PESCADO / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN04
	N7108-02	BLOQUE DE CORTE EN ESPAGUETI / CLAN01 - CLAN02 - CLAN04	CLAN02 / CLAN04
	N7108-PP	ENGRANAJE PEQUEÑO / CLAN01 - CLAN02 - CLAN03 - CLAN04	CLAN01 / CLAN02 / CLAN03 / CLAN04
	CLAN03-AXE	EJE DE ENTRENAMIENTO / CLAN03	CLAN03
	CLAN03-SPA	BLOQUE DE CORTE EN ESPAGUETI / CLAN03	CLAN03
CORTADOR DE VERDURAS			
N2994 N2997	N2994-13.6	CUCHILLA + PULSADOR 13,6 MM / N2994	N2994
	N2994-6.8	CUCHILLA + PULSADOR 6,8 MM / N2994	N2994
	N2994-6.8	CUCHILLA DE CORTE 6,8 MM / N2994	N2994
	N2997-06	CUCHILLA + PULSADOR 6 MM / N2997	N2997
	N2997-06L	CUCHILLA DE CORTE 6 MM / N2997	N2997
	N2997-06-P	PEINE DE LIMPEZIA 6 MM / N2996 - N2997	N2997
	N2997-09-P	PEINE DE LIMPEZIA 9 MM / N2997	N2997
	N2997-B	RECIPIENTE / N2996 - N2997	N2997
N3011	N3011X-03-N	REJILLA DE LIMPEZIA - PLÁSTICO NEGRO 3 MM / N3011X	N3011X-AL21P001
	N3011X-03-P	EMPUJADOR PARA REJILLA 3 MM / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	N3011X-06-N	REJILLA DE LIMPEZIA - PLÁSTICO NEGRO 6 MM / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	N3011X-09-N	REJILLA DE LIMPEZIA - PLÁSTICO NEGRO 9 MM / N3011X - AL21P001	N3011X-AL21P001
	AL21P001COLL	COLLECTOR PARA AL21P001	AL21P001
CORTADORA JAPONESA DE VERDURA			
4500CLR 3000CLR	4500CLR-L	HOJA PLANA / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LF	PEINE DE CORTAR FINO 1 MM / 4500CLR - 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-LL	PEINE DE CORTAR LARGO 4 MM / 4500CLR - 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-C	BLOQUE DE CORTAR (SIN HOJA) / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-CE	CARRO + ESCUADRA / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-E	ESCUADRA / 4500CLR	4500CLR
	4500CLR-LM	PEINE DE CORTAR MEDIO 2 MM / 4500CLR - 3000CLR	4500CLR / 3000CLR
	4500CLR-RP	RUEDA CON PINCHOS / 4500CLR	4500CLR
SECCIONADOR DE MELON			
SM01	SM006	CUCHILLA INOX 6 SECCIONES	SM01 / SM06 / SM08
SM06	SM008	CUCHILLA INOX 8 SECCIONES	SM01 / SM06 / SM08
SM08	SM007	SOPORTE COMPLETO	SM01 / SM06 / SM08
CORTADOR DE PAN HOJA REDONDA			
703S	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	753CP	PROTECCIÓN PLÁSTICA + TORNILLO	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	723CP	TORNILLO DE REGLADO ESPESOR DE CORTE	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	716CP	CUCHILLA REDONDA CON MANGO DE MADERA	703SF1
	717CP	CUCHILLA REDONDA CON MANGO DE PLÁSTICO	703SF1P / 703SX
	734CP	TOPE DE AJUSTE ESPESOR DE CORTE	703SF1 / 703SF1P / 703SX
	720CP	MANGO DE MADERA (703SF1)	703SF1
	733CP	EJE COMPLETO	703SF1 / 703SF1P / 703SX

Familia	Ref.	Designación	
35CPX	190CL20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	35CPX
	35CPX-NP	PROTECCIÓN PLÁSTICA	35CPX
	35CPX-NL	CUCHILLA + MANGO	35CPX
CORTA LECHUGA			
CSA CSAL CSAM	CSA01	JUEGO DE CUCHILLAS MONTADAS 23 X 23 MM PARA CSA	CSA / CSAL
	CSA02	EMPUJADOR 23 X 23 MM PARA CSA	CSA
	CSAL01	JUEGO DE CUCHILLAS MONTADAS TIRAS 12 X 100 MM PARA CSAL	CSAL
	CSAL02	EMPUJADOR 12 X 100 MM PARA CSAL	CSA / CSAL
	CSA05	TUERCA MOLETEADA - LOTE DE 2	CSA / CSAL
	EA-GP-5	PASADOR DEL PULSADOR - LOTE DE 5	CSA / CSAL /CSAM
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CSA / CSAL
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CSA / CSAL /CSAM
	CSAM01	CUCHILLA 25 X 25 MM PARA CSAM	CSAM
	CSAM02	EMPUJADOR 25 X 25 MM PARA CSAM	CSAM
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	CSA/CSAL
	CSAM04	TUERCA MOLETEADA - LOTE DE 2	CSAM
CORTADORA DE PATES			
CTER	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CTER01 / CTER02
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CTER01 / CTER02
	CTER01F	JUEGO DE 2 HILOS ACERO INOX (3,1 M) / CTER01	CTER01
	CTER02F	JUEGO DE 2 HILOS ACERO INOX (4,2 M) / CTER02	CTER02
	4062	SOPORTE PLANO 10 MM / CTER	CTER01 / CTER02
	4063	SOPORTE PLANO 7 MM / CTER	CTER01 / CTER02
	4064	MARCO DE CORTE 7 MM / CTER	CTER01 / CTER02
	4065	MARCO DE CORTE 10 MM / CTER	CTER01 / CTER02
	4061	MUELLES INOX - LOTE DE 2	CTER01 / CTER02
	4070	ANILLA DE GUÍA - LOTE DE 4	CTER01 / CTER02
CORTADOR DE TOMATES/CITRICOS/MANZANA (SECCIONES)			
CAX 104 CAX106 CAX108 CAX112 CAX104P CAX106P CAX108P	CAX004	CUCHILLA INOX 4 SECCIONES	CAX104 / CAX104P
	CAX006	CUCHILLA INOX 6 SECCIONES	CAX106 / CAX106P
	CAX008	CUCHILLA INOX 8 SECCIONES	CAX108 / CAX108P
	CAX012	CUCHILLA INOX 12 SECCIONES	CAX112 / CAX212
	CAX004P	CUCHILLA INOX DESCORAZONADORA 4 SECCIONES (MANZANA)	CAX104 / CAX104P
	CAX006P	CUCHILLA INOX DESCORAZONADORA 6 SECCIONES (MANZANA)	CAX106 / CAX106P
	CAX008P	CUCHILLA INOX DESCORAZONADORA 8 SECCIONES (MANZANA)	CAX108 / CAX108P
	CAX015	EMPUJADOR/SOPORTE 4 - 8 SECCIONES	CAX104 / CAX104P / CAX108P / CAX108
	CAX016	EMPUJADOR/SOPORTE 6 - 12 SECCIONES	CAX106 / CAX106P / CAX112
	CAX017	PLATINA PLÁSTICA SUPERIOR CON ASAS	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX018	PLATINA PLÁSTICA INFERIOR SIN ASAS	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX019	JUEGO DE 2 COLUMNAS DE ACERO INOXIDABLE	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 /CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX023-10	MUELLES DE COLUMNA CAX - LOTE DE 10	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX020	JUEGO DE 3 PIES ALTOS	CAX104 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX025-5	ADORNO - LOTE DE 5	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX024-20	ESTRIBO DE BLOQUEO DEL EMPUJADOR - LOTE DE 20	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX022	TORNILLERÍA COMPLETA / CAX	CAX104 / CAX106 / CAX108 / CAX112 / CAX104P / CAX106P / CAX108P
	CAX004	CUCHILLA INOX 4 SECCIONES	CAX204
	CAX006	CUCHILLA INOX 6 SECCIONES	CAX106 / CAX106P
CAX204 CAX206 CAX208 CAX212	CAX008	CUCHILLA INOX 8 SECCIONES	CAX108 / CAX108P
	CAX012	CUCHILLA INOX 12 SECCIONES	CAX212
	CAX015	EMPUJADOR/SOPORTE 4 - 8 SECCIONES	CAX204 / CAX208
	CAX016	EMPUJADOR/SOPORTE 6 - 12 SECCIONES	CAX206 / CAX212
	CAX025-5	ADORNO - LOTE DE 5	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX017	PLATINA PLÁSTICA SUPERIOR CON ASAS	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX018	PLATINA PLÁSTICA INFERIOR SIN ASAS	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX019	JUEGO DE 2 COLUMNAS DE ACERO INOXIDABLE	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX021	PIE CORTO (3 UDS.)	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212
	CAX022	TORNILLERÍA COMPLETA / CAX	CAX204 / CAX206 / CAX208 / CAX212

Familia Ref. Designación



CORTADOR DE TOMATES A RODAJAS

CTXM55	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CTXM55
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CTXM55
	CTXM08	JUEGO DE 8 CUCHILLAS	CTXM55
	CTXM010-10	ARANDELA BLANCA - LOTE DE 10	CTXM55
	CTXM011-2	2 VARILLAS ROSCADAS & SOPORTES + TORNILLERÍA	CTXM55
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	CTXM56
	CTX019	MANGO COMPLETO (CON EJE + TORNILLOS)	CTXM55
	CTXM07	MANGO + 2 TORNILLOS	CTXM55
	TAT04	MANGO NEGRO + 2 TORNILLOS (MODELO ANTIGUO°)	CTXM56
	CTXM09	PLACA INOX DEL PULSADOR	CTXM55
	CTXM014	CORREDERA BLANCA HD	CTXM55
	CTXM10	SOPORTE DEL BRAZO PULSADOR	CTXM55
CTX	CTX016	PLACA DE PLÁSTICO / PULSADOR - LOTE DE 11	CTX
	CTX012M	JUEGO DE 11 CUCHILLAS MONTADAS + TORNILLOS	CTX
	CTX012	JUEGO DE 11 CUCHILLAS	CTX
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CTX
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CTX
	190CL-20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	CTX
	CTX24-2	PASADOR DE SEGURIDAD + CADENA - X2	CTX
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	CTX
	CTX019	MANGO COMPLETO (CON EJE + TORNILLOS)	CTX
	CTX22	8 TORNILLOS PARA CUCHILLAS (TENSION)	CTX
	CTX25	SOPORTE DEL BRAZO PULSADOR (SIN TORNILLOS)	CTX
	CTX014	BRAZO PULSADOR - SIN MANGO - SIN PLACA PULSADORA	CTX
	CTX032-2	EJE DE CUCHILLA - LOTE DE 2	CTX
	CTX026	BARRA GUÍA SOPORTE PULSADOR - X1	CTX
	CTX028	SEPARADOR/ARANDELA INOX DEL PULSADOR	CTX
	CTX20-8	ARANDELA INOX PERFORADA / CUCHILLA - LOTE DE 8	CTX
	CTX21-16	ARANDELA INOX / CUCHILLA - LOTE DE 16	CTX
	CTX031	PORTA CUCHILLAS	CTX
	CTX030	BASE INOX	CTX
CTX40	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CTX40
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CTX40
	190CL-20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	CTX40
	CTX015	JUEGO DE 14 CUCHILLAS	CTX40
	CTX030	BASE INOX	CTX40
	CTX25	SOPORTE DEL BRAZO PULSADOR (SIN TORNILLOS)	CTX40
	CTX026	BARRA GUÍA SOPORTE PULSADOR - X1	CTX40
	CTX24-2	PASADOR DE SEGURIDAD + CADENA - X2	CTX40
	CTX019	MANGO COMPLETO (CON EJE + TORNILLOS)	CTX40
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	CTX40
	CTX027	PLACA PULSADORA INOX - CALADO	CTX40
	CTX014	BRAZO PULSADOR - SIN MANGO - SIN PLACA PULSADORA	CTX40
	CTX029-2	EJE PARA EL MANTIMIENTO DE LAS CUCHILLAS X2	CTX40
CT-MZ	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CT-MZ
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CT-MZ
	190CL-20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	CT-MZ
	LT20S006	JUEGO DE 11 CUCHILLAS MONTADAS + TORNILLOS	CT-MZ
	LT20S007	JUEGO DE 11 CUCHILLAS	CT-MZ
	LT20S004	PLACA DEL PULSADOR X12 + TORNILLOS	CT-MZ
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	CT-MZ
	CTX019	MANGO COMPLETO (CON EJE + TORNILLOS)	CT-MZ
	CTX030	BASE INOX	CT-MZ
	CTX031	PORTA CUCHILLAS	CT-MZ
	CTX026	BARRA GUÍA SOPORTE PULSADOR - X1	CT-MZ
	CTX24-2	PASADOR DE SEGURIDAD + CADENA - X2	CT-MZ
	LT20S005	BRAZO PULSADOR + MANGO - SIN PLACA PULSADORA	CT-MZ
	CTX20-8	ARANDELA INOX PERFORADA / CUCHILLA - LOTE DE 8	CT-MZ
	CTX21-16	ARANDELA INOX / CUCHILLA - LOTE DE 16	CT-MZ
	CTX22	8 TORNILLOS PARA CUCHILLAS (TENSION)	CT-MZ
	CTX032-2	EJE DE CUCHILLA - LOTE DE 2	CT-MZ

Familia Ref. Designación



COCEDOR DE ARROZ

N8900	N8900-03	TERMOSTATO MAGNÉTICO	N8900
	N8900-CU	RECIPIENTE REMOVIBLE	N8900
	N8900-09	FUSIBLE	N8900
	N8900-10	TERMOSTATO 68° C	N8900
	N8900-15	INTERRUPTOR PRINCIPAL	N8900
	N8900-04	BASE CALIENTAMIENTO	N8900
	N8900-06	ELEMENTO CALIENTE CIRCULAR	N8900
	N8900-08	CONMUTADOR ELECTRICO	N8900
N8094	N8094-CU	INTERRUPTOR	N8094
	N8094T	TERMOSTATO	N8094
	N8094TC	TERMOCONTACTO	N8094
	N8094R	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO	N8094
	N8094B	INTERRUPTOR ON/OFF (antes de 09/2022)	N8094
	N8094-C	RECIPIENTE DE ALUMINIO ANTI ADHERENTE	N8094
	N8094-CO	TAPA	N8094
	N8094-HB	BASE CALIENTAMIENTO	N8094

PELADOR DE PINAS MANUAL

EA	EA001	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 89 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA002	EMPUJADOR Ø 89 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA003	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 74 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA004	EMPUJADOR Ø 74 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA005	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 102 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA006	EMPUJADOR Ø 102 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA007	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 95 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA008	EMPUJADOR Ø 95 MM	EA. / EA95 / EA105
	EA009	CUCHILLA DE ACERO INOX PARA MANGO	EA. / EA95 / EA105
	EA010	EMPUJADOR PARA MANGO	EA. / EA95 / EA105
	EA013	CUCHILLA DE ACERO INOX 6 SECCIONES	EA. / EA95 / EA105
	EA014	EMPUJADOR 6 SECCIONES	EA. / EA95 / EA105
	EA-GP-5	PASADOR DEL PULSADOR - LOTE DE 5	EA. / EA95 / EA105
	EA35089-2	TORNILLO DE CUCHILLA - LOTE DE 2	EA. / EA95 / EA105
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	EA. / EA95 / EA105
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	EA. / EA95 / EA105
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	EA. / EA95 / EA105
	EA35060	2 TOPES DE SUJECIÓN DE LA CUCHILLA (ANTERIOR Y POSTERIOR)	EA. / EA95 / EA105

PELADOR DE PINAS ELECTRICO

EA-EL	EA001	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 89 MM	EA-EL
	EA002	EMPUJADOR Ø 89 MM	EA-EL
	EA003	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 74 MM	EA-EL
	EA004	EMPUJADOR Ø 74 MM	EA-EL
	EA005	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 102 MM	EA-EL
	EA006	EMPUJADOR Ø 102 MM	EA-EL
	EA007	CUCHILLA DE ACERO INOX Ø 95 MM	EA-EL
	EA008	EMPUJADOR Ø 95 MM	EA-EL
	EA009	CUCHILLA DE ACERO INOX PARA MANGO	EA-EL
	EA010	EMPUJADOR PARA MANGO	EA-EL
	EA013	CUCHILLA DE ACERO INOX 6 SECCIONES	EA-EL
	EA014	EMPUJADOR 6 SECCIONES	EA-EL
	EA-GP-5	PASADOR DEL PULSADOR - LOTE DE 5	EA-EL
	EA35089-2	TORNILLO DE CUCHILLA - LOTE DE 2	EA-EL
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	EA-EL
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	EA-EL
	EA-ELS01	BOTÓN ON/OFF - LOTE DE 2	EA-EL
	EA-ELS02	MOTOR LINEAL COMPLETO	EA-EL
	EA-ELS03	CAJA DE ALIMENTACIÓN CABLEADA	EA-EL
	EA-ELS04	DISTRIBUCIÓN POR CABLE	EA-EL
	EA35060	2 TOPES DE SUJECIÓN DE LA CUCHILLA (ANTERIOR Y POSTERIOR)	EA-EL

Familia Ref. Designación



PELADORES

EP EPX ESJX EM EMX	E0010.	CABEZA + PULSADOR / ZANAHORIAS	EMX001 ã EMX004 / EM001 ã EM004 / EPX001 ã EPX004 / EP001 ã EP004 / ESJX001 ã ESJX04
	E0011.	CABEZA + PULSADOR / ZANAHORIAS GRANDES	EMX001 ã EMX004 / EM001 ã EM004 / EPX001 ã EPX004 / EP001 ã EP004 / ESJX001 ã ESJX05
	E0012.	CABEZA PEPINOS	EMX001 ã EMX004 / EM001 ã EM004 / EPX001 ã EPX004 / EP001 ã EP004 / ESJX001 ã ESJX06
	E0015	PIE EPOXY	EP001 / EP002 / EP003 / EP004
	EX0015	PIE DE ACERO INOX	EPX001 / EPX002 / EPX003 / EPX004
	E0014	FIJACIÓN MURAL EPOXY	EM001 / EM002 / EM003 / EM004
	EX0014	FIJACIÓN MURAL INOX	EMX001 / EMX002 / EMX003 / EMX004
	PSJX	FIJACIÓN BRIDA INOX	ESJX001 / ESJX002 / ESJX003 / ESJX004
	N5121	CUCHILLA ZANAHORIAS / X6	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5122	CUCHILLA PEPINOS / X6	EMX003 / EM003 / EPX003 / EP003 / ESJX003
	N5127	CUCHILLA ZANAHORIAS GRANDES / X6	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0017	PLATINA DE PLÁSTICO / ZANAHORIA	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	E0018	PLATINA DE PLÁSTICO / ZANAHORIA GRANDE - PEPINO	EMX002 / EM002 / EPX002 / EP002 / ESJX002
	E0016.	PULSADOR ZANAHORIAS / ZANAHORIAS GRANDES	EMX001 / EMX002 / EM001 / EM002 / EPX001 / EPX002 / ESJX001 / ESJX002
	N5124	JUEGO DE 6 MUELLES PARA ZANAHORIAS / ZANAHORIAS GRANDES / PEPINOS	EMX001 ã EMX003 / EM001 ã EM003 / EPX001 ã EPX003 / EP001 ã EP003 / ESJX001 ã ESJX03
	N5140	SOPORTE CORTO X2 / ZANAHORIAS GRANDES - PEPINOS	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5141	SOPORTE MEDIANO X2 / ZANAHORIAS GRANDES - PEPINOS	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5142	SOPORTE LARGO X2 / ZANAHORIAS GRANDES - PEPINOS	EMX002 / EMX003 / EM002 / EM003 / EPX002 / EPX003 / ESJX002 / ESJX003 / EP002 / EP003
	N5130	SOPORTE CORTO X2 / ZANAHORIAS	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5131	SOPORTE MEDIANO X2 / ZANAHORIAS	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5132	SOPORTE LARGO X2 / ZANAHORIAS	EMX001 / EM001 / EPX001 / EP001 / ESJX001
	N5120	CUCHILLA ESPÁRRAGOS / X2	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5125	JUEGO DE 6 MUELLES PARA ESPÁRRAGOS	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5143	SOPORTE CORTO X2 / ESPÁRRAGOS	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5144	SOPORTE MEDIANO X2 / ESPÁRRAGOS	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004
	N5145	SOPORTE LARGO X2 / ESPÁRRAGOS	EMX004 / EM004 / EPX004 / EP004 / ESJX004

PELADORES

N4220 N4221	N4220-B	BRAZO DE SUJECIÓN / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-BC	BRAZO CIRCULAR COMPLETO / N4220- N4221	N4220 / N4221
	N4220-CI	TAPÓN DEL INTERRUPTOR / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-COR	CABLE DE ALIMENTACIÓN / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-DI	INTERRUPTOR 2 VELOCIDADES / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-I	INTERRUPTOR - ROJO / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4220-PIT	PINON DE ENTRENAMIENTO PARA TRIDENTE / N4220 - N4221	N4220 / N4221
	N4221-PI	PUNTA DE PLASTICO / N4421	N4221
	N4220-PL	PUNTA INOX PARA BRAZO DE SUJECIÓN / N4220	N4220
N4225	N4225-M	MANIVELA PARA N4225	N4225
	N4225-MP	SOPORTE PLÁSTICO AMARILLO DEL FRUTO / N4225	N4225

CORTADOR DE PAN

FVX1	F001	HOJA INOX	FVX1
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	FVX1
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	FVX1
	F003	MUELLE PARA COMPRESIÓN	FVX1

HORNO DE LENA EXTERIOR «MARCEL»

MARCO1	MAR001	PIE PEGABLE COMPLETO (SIN PATIN)	MARCO1
	MAR002	MANGO DE MADERA PUERTA PRINCIPAL	MARCO1
	MAR003	MANGO DE AJUSTE DE VALVULA - LOTE DE 2	MARCO1
	MAR004	TERMOMETRO	MARCO1
	MAR005	VIDRIO (CON JUNTO)	MARCO1
	MAR006	CHIMENEA (SIN DEFLECTOR)	MARCO1
	MAR007	DEFLECTOR DE LA CHIMENEA	MARCO1
	MAR008	MANGO DE MADERA PARA TRANSPORTE	MARCO1
	MAR009	REJILLA DE CENICERO	MARCO1
	MAR010	CENICERO	MARCO1
	MAR011	MANGO DEL CAJON TRASERO	MARCO1
	MAR012	TAPA AJUSTE DEL AIREADOR - LOTE DE 5	MARCO1
	MAR013	CAJON TRASERO	MARCO1

Familia	Ref.	Designación	
MARC01	MAR014	PIEDRA REFRACTARIA	MARC01
	MAR015	SOPORTE PARA CAJÓN (SIN PERNO)	MARC01
	MAR016	FLAP DEL HOGAR	MARC01
	MAR017	CAPÓ METAL NEGRO (CON REMACHES)	MARC01
	MAR018	PATIN - LOTE DE 9	MARC01
GUITARRA			
GX	GX011	BLOQUE DE CORTE 5 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX013	BLOQUE DE CORTE 10 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX051	BLOQUE DE CORTE 7 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX012	SOPORTE REDONDO 5 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX014	SOPORTE REDONDO 10 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX052	SOPORTE REDONDO 7 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX022	SOPORTE PLANO 5 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX024	SOPORTE PLANO 10 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX053	SOPORTE PLANO 7 MM	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX015-2	JUEGO DE HILOS INOX DE REPUESTO - 8 X 2	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	OE7518	TORNILLO DE BLOQUEO	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
GXM	GXM013	BLOQUE DE CORTE 10 MM	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM051	BLOQUE DE CORTE 7 MM	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM012	SOPORTE REDONDO 10 MM	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM052	SOPORTE REDONDO 7 MM	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM022	SOPORTE PLANO 10 MM	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM053	SOPORTE PLANO 7 MM	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GXM015-2	JUEGO DE HILOS INOX DE REPUESTO - 4 X 6	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
	GXM016-6	TORNILLO TENSOR PARA GXM - LOTE DE 6	GXM03 / GXM04 / GXM05 / GXM06
	OE7518	TORNILLO DE BLOQUEO (OEXTC, OE750, GX, GXM)	GX01 / GX02 / GX03 / GX04 / GX05 / GX06
PICADORAS			
HV12-EL HV22-EL	HV1222J	JUNTA / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-PIL	PILÓN EMPUJADOR / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-PL	BANDEJA DE ACERO INOX PARA HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV1222-SOC	BASE PARA HV12-EL/HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-C	CUCHILLA PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CAP-HEL	CAPÓ HELICE PARA EL MOTOR / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CORPS	CUERPO DE FUNDICIÓN / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-COUR	TUERCA PLÁSTICA PARA EMBOLSAR / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-CR	TAPA REDUCTOR HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-CRJ	JUNTA BRIDA REDUCTOR / HV12-EL / HV22-EL	HV12-EL / HV22-EL
	HV12-EL-M	MOTOR / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-ENT15	EMBUDO SALCHICHAS 1,5 CM / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-ENT25	EMBUDO SALCHICHAS 2,5 CM / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G10	REJILLA 10 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G12	REJILLA 12 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G14	REJILLA 14 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G16	REJILLA 16 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G18	REJILLA 18 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G20	REJILLA 20 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G3	REJILLA 3 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G4.5	REJILLA 4,5 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G6	REJILLA 6 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-G8	REJILLA 8 MM PARA HV12-EL	HV12-EL
	HV12-HEL	HELICE PARA EL MOTOR / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIR	VIOLA / HV12-EL	HV12-EL
	HV12-VIS	TORNILLO SIN FÍN + CUADRADO / HV12-EL	HV12-EL
	HV22-EL-M	MOTOR PARA HV22-EL	HV22-EL
	HV22-G14	REJILLA 14 MM PARA HV22-EL	HV22-EL
	HV22-HEL	HELICE PARA EL MOTOR / HV22-EL	HV22-EL
	HV22-INT	INTERRUPTOR ON/OFF PARA HV22-EL	HV22-EL

Familia	Ref.	Designación	
HV12-EL HV22-EL	HV22-VIS	TORNILLO SIN FIN + CUADRADO / HV22-EL	HV22-EL
	HV5-CAP-HEL	CAPÓ HELICE PARA EL MOTOR / HV5-EL - CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-CORPS	CUERPO DE FUNDICIÓN / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-CR	TAPA REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-CR-J	JUNTA BRIDA REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5CT3-ENG	2 ENGRANAJES PARA MOTOR / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-EL-M	MOTOR PARA HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-ENG-P	ENGRANAJE PEQUEÑO / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-ENT15	EMBUDO DE SALCHICHAS 1,5 CM / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-ENT20	EMBUDO DE SALCHICHAS 2 CM / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-HEL	HELICE PARA EL MOTOR / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL / CT3X-EL
	HV5-INT	INTERRUPTOR ON/OFF PARA HV5-EL / CT3X-EL / HV12-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-J	JUNTA DE SELLADO PARA EL TAPA DEL REDUCTOR / HV5-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-PIL	PILÓN EMPUJADOR / HV5-EL / CT3X / CT3X-EL	HV5-EL/ CT3X-EL / CT3X
	HV5-PL	BANDEJA DE PLASTICO PARA HV5-EL	HV5-EL
	HV5-SOC	BASE PARA CT3X-EL / HV5-EL	HV5-EL/ CT3X-EL
	HV5-VIR	VIOLA / HV5-EL	HV5-EL
	HV5-VIS	EJE SIN FÍN + CUADRADO / HV5-EL	HV5-EL
	HVCT-HUILE	ACEITE PARA MOTOREDUCTOR - 10 CL / HV5-EL / HV12-EL / HV22-EL / CT3X-EL	HV5-EL/ HV12-EL/ HV22-EL/ CT3X-EL
N5600	N5600-A	ANILLO JUNTA / N5600	N5600
	N5600-AC	EJE DE LA CUCHILLA / N5600	N5600
	N5600-AX	EJE DE SALIDA MOTOR / N5600	N5600
	N5600-B	COLLAR DE AJUSTE / N5600	N5600
	N5600-CAD	CUADRO DE FUNDO / N5600	N5600
	N5600-CAP	CARACA PLÁSTICO SOLA / N5600	N5600
	N5600-E	EMPUJADOR DE CARNE PLÁSTICO / N5600	N5600
	N5600-IC	INTERRUPTOR COMPLETO / N5600	N5600
	N5600-M	MOTOR / N5600	N5600
	N5600-P	BANDEJA / N5600	N5600
	N5600-PI	PINON DE SALIDA / N5600	N5600
	N5600-PM	PINON METALICO INTERMEDIO / N5600	N5600
	N5600-PP	PINON PLÁSTICO DE FONDO / N5600	N5600
	N5600-T	CABEZA DEL PICADOR / N5600	N5600
	N5600-V	TORNILLO SIN FIN / N5600	N5600
PICADORAS MANUALES ESTANADOS			
N4005C N4008C N4010C	N40504C	REJILLA Ø 4,5 MM PARA N4005C	N4005C
	N40506C	REJILLA Ø 6,5 MM PARA N4005C	N4005C
	N40508C	REJILLA Ø 8 MM PARA N4005C	N4005C
	N40804C	REJILLA Ø 4,5 MM PARA N4008C	N4008C
	N40806C	REJILLA Ø 6,5 MM PARA N4008C	N4008C
	N40808C	REJILLA Ø 8 MM PARA N4008C	N4008C
	N40812C	REJILLA Ø 12 MM PARA N4008C	N4008C
	N40104C	REJILLA Ø 4,5 MM PARA N4010C	N4010C
	N40106C	REJILLA Ø 6,5 MM PARA N4010C	N4010C
	N40108C	REJILLA Ø 8 MM PARA N4010C	N4010C
	N40112C	REJILLA Ø 12 MM PARA N4010C	N4010C
	N40115C	REJILLA Ø 15 MM PARA N4010C	N4010C
	N4005C-B	ANILLO DE AJUSTE / N4005C	N4005C
	N40051C	CUCHILLA PARA N4005C	N4005C
	N4005C-BP	ANILLO DE PLÁSTICO PARA TORNILLO SIN FÍN / N4005C	N4005C
	N4005C-M	MANIVELA / N4005C	N4005C
	N4005C-VF	TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA MANIVELA / N4005C	N4005C
	N4005C-V	TORNILLO SIN FIN / N4005C	N4005C
	N4008C-B	ANILLO DE AJUSTE / N4008C	N4008C
	N40081C	CUCHILLA / N4008C	N4008C
	N4008C-BP	ANILLO DE PLÁSTICO PARA TORNILLO SIN FÍN / N4008C	N4008C
	N4008C-M	MANIVELA / N4008C	N4008C
	N4008C-VF	TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA MANIVELA / N4008C	N4008C
	N4008C-V	TORNILLO SIN FIN / N4008C	N4008C
	N4010C-B	ANILLO DE AJUSTE / N4010C	N4010C
	N40101C	CUCHILLA / N4010C	N4010C
	N4010C-BP	ANILLO DE PLÁSTICO PARA TORNILLO SIN FÍN / N4008C	N4010C

Familia	Ref.	Designación	
N4005C N4008C N4010C	N4010C-M	MANIVELA / N4008C	N4010C
	N4010C-VF	TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA MANIVELA / N4008C	N4010C
	N4010C-V	TORNILLO SIN FIN / N4010C	N4010C
	N4008C-S	3 EMBUDOS DE SALCHICHAS Ø13, 17 & 19 MM / N4008C	N4008C
	N4010C-S	3 EMBUDOS DE SALCHICHAS Ø13, 17 & 19 MM / N4010C	N4010C
N4022C N4032C	N40204C	REJILLA Ø 4,5 MM PARA N4022C	N4022C
	N40206C	REJILLA Ø 6,5 MM PARA N4022C	N4022C
	N40208C	REJILLA Ø 8 MM PARA N4022C	N4022C
	N40212C	REJILLA Ø 12 MM PARA N4022C	N4022C
	N40215C	REJILLA Ø 15 MM PARA N4022C	N4022C
	N40221C	CUCHILLA / N4022C	N4022C
	N4022C-B	ANILLO DE AJUSTE / N4022C	N4022C
	N4022C-BP	ANILLO DE PLÁSTICO PARA TORNILLO SIN FÍN / N4022C	N4022C
	N4022C-M	MANIVELA / N4022C	N4022C
	N4022C-S	EMBUDOS DE SALCHICHAS Ø13, 17 & 19 MM / N4022C	N4022C
	N4022C-V	TORNILLO SIN FIN / N4022C	N4022C
	N4022C-VF	TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA MANIVELA / N4022C	N4022C
	N40304C	REJILLA Ø 4,5 MM PARA N4032C	N4032C
	N40306C	REJILLA Ø 6,5 MM PARA N4032C	N4032C
	N40308C	REJILLA Ø 8 MM PARA N4032C	N4032C
	N40312C	REJILLA Ø 12 MM PARA N4032C	N4032C
	N40315C	REJILLA Ø 15 MM PARA N4032C	N4032C
	N40321C	CUCHILLA PARA N4032C	N4032C
	N4032C-B	ANILLO DE AJUSTE / N4032C	N4032C
	N4032C-BP	ANILLO DE PLÁSTICO PARA TORNILLO SIN FÍN / N4032C	N4032C
	N4032C-M	MANIVELA / N4032C	N4032C
	N4032C-S	EMBUDOS DE SALCHICHAS Ø13, 17 & 19 MM / N4032C	N4032C
	N4032C-V	TORNILLO SIN FIN / N4032C	N4032C
	N4032C-VF	TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA MANIVELA / N4032C	N4032C

PICADORAS MANUALES DE ACERO INOXIDABLE

N4008CX N4010CX	N40081CX	CUCHILLA INOX / N4008CX	N4008CX
	N4008CX-B	ANILLO DE AJUSTE / N4008CX	N4008CX
	N4008CX-M	MANIVELA / N4008CX	N4008CX
	N40101CX	CUCHILLA INOX / N4010CX	N4010CX
	N40104CX	REJILLA INOX Ø 4,5 MM / N4010CX	N4010CX
	N40106CX	REJILLA INOX Ø 6,5 MM / N4010CX	N4010CX
	N40108CX	REJILLA INOX Ø 8 MM / N4010CX	N4010CX
	N4010CX-B	ANILLO DE AJUSTE / N4010CX	N4010CX
	N4010CX-M	MANIVELA / N4010CX	N4010CX
	N40112CX	REJILLA INOX Ø 12 MM / N4010CX	N4010CX
	N40115CX	REJILLA INOX Ø 15 MM / N4010CX	N4010CX
	N40804CX	REJILLA INOX Ø 4,5 MM / N4008CX	N4008CX
	N40806CX	REJILLA INOX Ø 6,5 MM / N4008CX	N4008CX
	N40808CX	REJILLA INOX Ø 8 MM / N4008CX	N4008CX
	N40812CX	REJILLA INOX Ø 12 MM / N4008CX	N4008CX
	N4008CX-V	TORNILLO SIN FIN PARA N4008CX	N4008CX
	N4010CX-V	TORNILLO SIN FIN PARA N4010CX	N4010CX

VACUUM SEALING MACHINE (SE)

NV400	NV400-8	JUNTA DE SELLADO (ESPUMA) / NV400	NV400
	NV400-C	TARJETA ELECTRÓNICA / NV400	NV400

MAQUINA TALLADORA DE HORTALIZAS

MLT	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	MLT.
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	MLT.
	MLT01.	CUCHILLA INOX DE REPUESTO	MLT.
	MLT02-3	TORNILLO DE HOJA - LOTE DE 6	MLT.
	MLT03	JUEGO PORTA CUCHILLA IZQUIERDA Y DERECHA	MLT.
	MLT04-2	RUEDA REGULACIÓN DE LA HOJA + ARANDELA - LOTE DE 2	MLT.
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	MLT.
	MLT05	PUNTA / SOPORTE	MLT.
	MLT06	AJUSTE DE TOPE DE LA CUCHILLA	MLT.
	MLT07	BOTÓN MOLETEADO / ROTACIÓN	MLT.

Familia	Ref.	Designación	
MLT	MLT37585-7	RODAMIENTO DE BOLAS X7	MLT.
	MLT37530	PALANCA GIRATORIA PORTACUCHILLA X2	MLT.
PASTA MACHINE (SE)			
N8001C	N8001C-ACC	ACCESORIO DOBLE (SPAGHETTI + TAGLIATELLE) / N8001C	N8001C
N8004	N8004T	EMBUDO PLÁSTICO PARA ACCESORIO RAVIOLI / N8004	N8004
N8005	N8005P	PINON / N8005	N8005
N7900	N7900-M	MANIVELA / N7900	N7900
	N7900-P	LOTE DE 4 PIES / N7900	N7900
	N7900-SJ	FIJACIÓN BRIDA / N7900	N7900
MANDOLINAS			
BRONCP01 BRONCP02	BCP01	PULSADOR DE SEGURIDAD DE PLASTICO BLANCO / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP02	MANGO DE SUJECION DE PLASTICO NEGRO / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP03	TORNILLO DE FIJACION BLOQUE DE CORTE - LOTE DE 3 / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP04	PLACA DE CUCHILLO ALVEOLO / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCP06	PIE TRASERO / BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-1	BLOQUE DE CORTE 1 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-2	BLOQUE DE CORTE 2 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-4	BLOQUE DE CORTE 4 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-7	BLOQUE DE CORTE 7 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
	BCPE-10	BLOQUE DE CORTE 10 MM / BRONCP01 - BRONCP02	BRONCP01 / BRONCP02
10000 15000 25000	10201	PULSADOR DE SEGURIDAD (PLÁSTICO NEGRO)	15000 / 25000
	15210	CUCHILLA CENTRAL GOFrada (ONDULADA) / 15000	15000
	10216	CUCHILLA CENTRAL LISA + TUERCA MOLETEADA / 15000 / 10000	15000 / 10000
	10202	BLOQUE DE CORTE 2 MM (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10210	BLOQUE DE CORTE 10 MM (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10201-3	BLOQUE DE CORTE 1 MM (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	15020-N	PIE DESMONTABLE / REVERSIBLE NEGRO (15000)	15000
	10211	CAJA CON 4 BLOQUES DE CORTE 2 - 4 - 7 & 10 MM (15000, 10000, 25000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10213	CAJA CON 3 BLOQUES DE CORTE 1 - 2 & 4 MM (4100CLR, 15000, 10000)	15000 / 10000 / 25000
	10204	BLOQUE DE CORTE 4 MM (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10207	BLOQUE DE CORTE 7 MM (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	10201-LV	PULSADOR DE SEGURIDAD (PLÁSTICO ROJO)	10000
	15020-LV	PIE DESMONTABLE / REVERSIBLE (ROJO)	10000
	10207	BLOQUE DE CORTE 7 MM (25000, 15000, 10000, 4100CLR)	15000 / 10000 / 25000
	190CL-20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	25000
	181CL-5	APOYO DE BORDE DE MESA - LOTE DE 5	25000
	30300	CARRO PROTECTOR ARMAZÓN INOX - MANGO PLÁSTICO	25000
	30400	CARRO PROTECTOR ARMAZÓN INOX - MANGO DE MADERA	25000
	10215	PLACA DE CUCHILLOS LISO Y GOFRE (25000)	25000
	166CL	PIE PEGABLE INOX (SIN APOYO BORDE DE MESA)	25000
20638B 20644B 20660B 20638CHB 20644CHB 20660CHB 20638CHBB 20644CHBB 20660CHBB 21038 21044 21060	190CL-20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	196CL	LOTE DE TORNILLOS + ARANDELAS	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	176CL	CUCHILLA CENTRAL / HOJA LISA	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	30300	CARRO PROTECTOR ARMAZÓN INOX - MANGO PLÁSTICO	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	30400	CARRO PROTECTOR ARMAZÓN INOX - MANGO DE MADERA	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	10201	PULSADOR DE SEGURIDAD (PLÁSTICO NEGRO)	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	19638	PEINE PARA MANDOLINA 38 HOJAS (3 Y 10 MM) - SIN MANIVELA	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	10644	EINE PARA MANDOLINA 44 HOJAS (3 Y 7 MM) - SIN MANIVELA	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	11660	PEINE PARA MANDOLINA 60 HOJAS (2 Y 4,5 MM) - SIN MANIVELA	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	183CL	MANIVELA PARA PEINE, 38, 44 & 60 HOJAS	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	126CL	PLACA CUCHILLA GOFRE	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	181CL-5	APOYO DE BORDE DE MESA - LOTE DE 5	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	304CH	MANGO DE MADERA PARA CARRO PROTECTOR	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	303CH	MANGO PLASTICO NEGRO PARA CARRO PROTECTOR	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	146CL	PLACA SUPERIOR	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060
	166CL	PIE PEGABLE INOX (SIN APOYO BORDE DE MESA)	20638B-44B-60B-38CHB-44CHB-60CHB-38CHBB-44CHBB-60CHBB-21038 / 21044 / 21060

Familia Ref. Designación



MANDOLINA PARA TRUFAS DE ACERO INOX

1010CT	1070CT	CUCHILLA INOX + TORNILLO DE FIJACIÓN + LLAVE / 1010CT	1010CT
	1042CT	KIT REGULADOR DE ESPESOR DE CORTE : BOTÓN MOLETA + PATA + 2 TORNILLOS	1010CT

MANDOLINAS JAPONESA

120JB 95JB 8485JAPGN 64JB 8486JAPP 8490JAPP	120FL	HOJA PLANA / 120JB - 95JB - 8484JAPJ	120JB / 95JB / 8485JAPGN
	120PO	EMPUJADOR / 120JB - 8484JAPJ	120JB / 8485JAPGN
	64FL	HOJA PLANA / 64JB	64JB
	64PO	EMPUJADOR / 64JB - 8486JAPP	64JB / 8486JAPP
	8485BR	TORNILLO REGLADO - DORADO - REDONDO (ANTIGUO MODELO) / 8485JAPG	8485JAPGN
	8485FL	HOJA PLANA / 8485JAPGN - 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485LA	HOJA LAMINADORA LARGA / 8485JAPGN - 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485MO	HOJA LAMINADORA MEDIANA / 8485JAPGN - 95JB	8485JAPGN / 95JB
	8485PL	PLACA (SEMI) TRIANGULAR PLÁSTICO / 8485JAPGN	8485JAPGN
	8486FI	HOJA LAMINADORA FINA / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486FL	HOJA PLANA / 8486JAPP	8486JAPP
	8485PO	EMPUJADOR (FORMA ANTIGUA) PARA 95JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN
	64JB-V	TORNILLO DE FIJACIÓN DE LA HOJA PLANA / 8486JAPP / 8490JAPP / 8485JAPGN / 64JB / 95JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB / 95JB / 8485JAPGN
	8485FI	CUCHILLA 1 MM / 8485JAPGN - 95JB - 8485JAPG	8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG
	8486BAC	CAJA DE RECUPERACION / 8490JAPP - 64JB - 8486JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	64JB-VRC	TORNILLO PARA AJUSTAR EL ESPESOR DE CORTE / 64JB	64JB
	95JB-VRC	TORNILLO PARA AJUSTAR EL ESPESOR DE CORTE / 95JB / 120JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN / 120JB
	64PO-RT	EMPUJADOR TRANSPARENTE REDONDO / 64JB / 8486JAPP / 8490JAPP	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	95PO-RT	EMPUJADOR TRANSPARENTE REDONDO / 95JB / 8485JAPGN	95JB / 8485JAPGN
	8487LA	CUCHILLA 6 MM / 8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG	8485JAPGN / 95JB / 8485JAPG
	8486LA	HOJA LAMINADORA LARGA / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486MO	HOJA LAMINADORA MEDIANA / 8486JAPP / 8490JAPP / 64JB	8486JAPP / 8490JAPP / 64JB
	8486PO	EMPUJADOR / 8486JAPP	8486JAPP
	848BRN	BOTÓN DE REGULACIÓN METALICO - ABAJO / 8485JAPG / 8486JAPP	8485JAPGN / 8486JAPP
	848BSN	TORNILLO DE FIJACIÓN METALICO (NUEVO MODELO) / 8486JAPP / 8490JAPP / 8485JAPG / 64JB / 95JB	8486JAPP / 8490JAPP / 8485JAPGN / 64JB / 95JB
	95PO	EMPUJADOR / 95JB / 8485JAPGN	8485JAPGN / 95JB

MARMITA DE SOPA

N8060	N8060-06	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO	N8060
	N8060-08	TERMOSTATO	N8060
	N8060-09	FUSIBLE 133°C	N8060
	N8060-10	RECIPIENTE DE ALUMINIO	N8060
	N8060-13	INDICADOR LUMINOSO VERDE	N8060
	N8060-14	TERMOSTATO REGULADOR DE TEMPERATURA	N8060
	N8060-15	INTERRUPTOR	N8060
	N8060-18	RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE	N8060
	N8060-19	TAPA INOX	N8060
	N8060-17	COLLAR SUPERIOR DEL RECIPIENTE	N8060

PASAPURÉ

S3	S3002	ÁRBOL - MANIVELA - TRAVIESA - MANGO / S3	S3
	S3003-3	4 GOMAS DE PROTECCIÓN - LOTE DE 3 (12 UDS.) / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	S3004-2	LOTE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS / S3	S3
	S3015	REJILLA ESTANADA Ø 1,5 MM / S3	S3
	S3025	REJILLA ESTANADA Ø 2,5 MM / S3	S3
	S3040	REJILLA ESTANADA Ø 4 MM / S3	S3
	S3006-10	CLIP X10 / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	S3001	CONO ESTAÑADO / S3	S3
	X3002	ÁRBOL - MANIVELA - TRAVIESA - MANGO / X3-F	X3-F
	S3003-3	4 GOMAS DE PROTECCIÓN - LOTE DE 3 (12 UDS.) / S3 / X3-F	S3 / X3-F
X3-F	X3004-2	LOTE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS / X3-F	X3-F
	X3015	REJILLA INOX Ø 1,5 MM / X3-F	X3-F
	X3025	REJILLA INOX Ø 2,5 MM / X3-F	X3-F
	X3040	REJILLA INOX Ø 4 MM / X3-F	X3-F
	S3006-10	CLIP X10 / S3 / X3-F	S3 / X3-F
	X3001	CONO DE ACERO INOXIDABLE / X3-F	X3-F

Familia	Ref.	Designación	
M5	M5002	ARBOL - MANIVELA - TRAVIESA - MANGO / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	X5003-4	MUELLE DE ENGANCHE - LOTE DE 4 (M5, X5, P10, EX5)	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5005-2	LOTE DE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5010	REJILLA ESTANADA Ø 1 MM PARA M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5015	REJILLA ESTANADA Ø 1,5 MM PARA M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5020	REJILLA ESTANADA Ø 2 MM PARA M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5030	REJILLA ESTANADA Ø 3 MM PARA M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5040	REJILLA ESTANADA Ø 4 MM PARA M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5006-10	CLIP X10 / M5 - X5 - P10	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5001	CONO ESTANADO / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
	M5004	SOPORTE ESTANADO / M5	M500 / M510 / M515 / M520 / M530 / M540
X5	X5002	ÁRBOL - MANIVELA - TRAVIESA - MANGO / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5003-4	MUELLE DE ENGANCHE - LOTE DE 4 (M5, X5, P10, EX5)	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5005-2	LOTE 2 MANGOS + 5 CLIPS / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5010	REJILLA INOX Ø 1 MM / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5015	REJILLA INOX Ø 1,5 MM / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5020	REJILLA INOX Ø 2 MM / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5030	REJILLA INOX Ø 3 MM / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5040	REJILLA INOX Ø 4 MM / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	M5006-10	CLIP X10 / M5 - X5 - P10	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
	X5001	CONO DE ACERO INOXIDABLE / X5	X500 / X510 / X515 / X520 / X530 / X540
P10	P10001	CONO ESTANADO / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10002	ÁRBOL / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10003-5	MUELLE CENTRAL - LOTE DE 5 (P10, EX5)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	X5003-4	MUELLE DE ENGANCHE - LOTE DE 4 (M5, X5, P10, EX5)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10004	CÁRTER / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10005	TRAVIESA / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10006	MANIVELA + ARANDELA + MANGO + CLIP / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	ONS01	LOTE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS (O2, O3, O5, P10)	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10007	PIE TUBO / P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10010	REJILLA ESTANADA Ø 1 MM PARA P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10015	REJILLA ESTANADA Ø 1,5 MM PARA P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10020	REJILLA ESTANADA Ø 2 MM PARA P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10030	REJILLA ESTANADA Ø 3 MM PARA P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	P10040	REJILLA ESTANADA Ø 4 MM PARA P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
	M5006-10	CLIP X10 / M5 - X5 - P10	P1000 / P1010 / P1015 / P1020 / P1030 / P1040
EX5	EX5010	REJILLA INOX Ø 1 MM / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5015	REJILLA INOX Ø 1,5 MM / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5020	REJILLA INOX Ø 2 MM / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5030	REJILLA INOX Ø 3 MM / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5040	REJILLA INOX Ø 4 MM / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5055	MOTOR REDUCTOR MONOFÁSICO 220V / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5074	MOTOR REDUCTOR MONOFÁSICO 110V / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5059	MOTOR REDUCTOR TRIFÁSICO 380V / EX5	EX5T100 / EX5T130
	E5073	INTERRUPTOR MONOFÁSICO CON INVERSOR	EX5M100 / EX5M130
	E5072	INTERRUPTOR TRIFÁSICO CON INVERSOR	EX5T100 / EX5T130
	E5068	BOTÓN INTERRUPTOR / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5063	REDUCTOR COMPLETO DEL MOTOR - SIN CASQUILLO DE ALUMINIO / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5064	RUEDA DE BRONCE / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5065	TORNILLO SIN FIN / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5071	EJE HEXAGONAL HUECO / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5053	EMBUDO ALUMINIO (CASQUILLO) / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5051	ÁRBOL - SIN MUELLE CENTRAL / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	X5003-4	MUELLE DE ENGANCHE - LOTE DE 4 (M5, X5, P10, EX5)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5052	TRAVIESA - CASQUILLO - PROTECCIÓN / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5070	SOPORTE PIE TUBO INOX + SOPORTE MOTOR / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	P10003-5	MUELLE CENTRAL - LOTE DE 5 (P10, EX5)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5050	CARTER DE PROTECCIÓN / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5069	ARO SOPORTE / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5053	CONDENSADOR / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5054	Klixon / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	E5066	EMBUDO ALUMINIO / EX5 (MODELO VIEJO)	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130
	EX5001	CONO INOX / EX5	EX5M100 / EX5M130 / EX5T100 / EX5T130

Familia	Ref.	Designación	
EX5	E5056	INTERRUPTOR MONOFÁSICO CON INVERSOR / MODELO ANTES 2009 / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5057	INTERRUPTOR MONOFÁSICO (SIN INVERSOR) / EX5	EX5M100 / EX5M130
	E5061	INTERRUPTOR TRIFÁSICO (SIN INVERSOR) / EX5T	EX5T100 / EX5T130
ABRELATAS ELÉCTRICO			
OEXTC	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	OEXTC
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	OEXTC
	OE7417	GUÍA CORREDERA	OEXTC
	OE7489-2	MANGO REGULABLE DE ALTURA - LOTE DE 2	OEXTC
	OE7492	GATO / OEXTC	OEXTC
	OE7518	TORNILLO DE BLOQUEO (OEXTC, OE750, GX, GXM)	OEXTC
	OE7554-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2	OEXTC
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	OEXTC
	OE896	KIT : HOJA INOX, MOLETA, ARANDELAS, CEPILLO, LLAVE DE DESMONTAJE	OEXTC
	OE7432	U Y EJE DE ARTICULACIÓN + PASADOR CUCHILLA + TORNILLO REGLAJE	OEXTC
	OE50021	CUADRADO CON ARANDELAS	OEXTC
	OE7441	PALANCA CON MANGO	OEXTC
	OE7520	TORNILLO IMPERABLE CON ARANDELA	OEXTC
	OE50012	TAPA INFERIOR	OEXTC
	OE7426	TAPA SUPERIOR	OEXTC
	OE7435	INTERRUPTOR (SIN CAPUCHÓN)	OEXTC
	OE7434-5	CAPUCHÓN INTERRUPTOR - LOTE DEL 5	OEXTC
	OE7445	IMÁN DE RETENCIÓN TAPA	OEXTC
	OE7551	ARANDELA PLÁSTICO DE CABEZA X2	OEXTC
	OE7589	LLAVE DE DESMONTAJE PARA MOLETA	OEXTC
	OE57257	CABLE DE ALIMENTACIÓN	OEXTC
	OE50011	EJE DE ROTACIÓN	OEXTC
	OE7459-3	TORNILLO DE HOJA - LOTE DE 3	OEXTC
	OE50020	MOTOR - SIN CARCASA	OEXTC
	OE50014	CARCASA MOTOR	OEXTC
	OE7491	COLUMNA INOX	OEXTC
	OE7405	BASE INOX - SIN PIE	OEXTC
	OEX821	CEPILLO METALICO	OEXTC
	OE50030	CARTA ELECTRÓNICA + FILTRO	OEXTC
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	OEXTC
	OE7559-3	TORNILLO MARIPOSA/PALANCA - LOTE DE 3	OEXTC
	OE50065	PINON GRANDE / REDUCTOR	OEXTC
	OE50075	PINON PEQUENO / REDUCTOR	OEXTC
	OE50070	PINON INTERMEDIO / REDUCTOR	OEXTC
	OE50018	TOPE DE CAJA / OEXTC	OEXTC
	OE7231	PASADOR DE CUCHILLA	OEXTC
	OE7404	EJE DE ARTICULACIÓN / OEXTC	OEXTC
	OE50080	CARBONES / OEXTC	OEXTC
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	OEXTC
	OE7237	TORNILLO PARA AJUSTAR U HOJA/MOLETA	OEXTC
	OE50029	SOPORTE CABEZA	OEXTC
OE750	OE7518	TORNILLO DE BLOQUEO (OEXTC, OE750, GX, GXM)	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7543	GATO / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7502	MOLETAS Ø 36 & 70 MM - HOJA INOX - CEPILLO - LLAVE DE DESMONTAJE	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7575	U Y EJE DE ARTICULACIÓN + PASADOR CUCHILLA + BARETTE SUBE PALANCA	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7576	PALANCA CON MANGO	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7565	PULSADOR COMPLETO / PALANCA	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7551	ARANDELA PLÁSTICO DE CABEZA X2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7552	EJE DE ROTACIÓN / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7516	MOTOR MONOFÁSICO 220V - SIN CARCASA / OE750	OE750M
	OE7516T	MOTOR TRIFÁSICO 380V - SIN CARCASA / OE750	OE750T
	OE7534-2	ANILLO DE BRONCE GUÍA - LOTE DE 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7553	MOLETA Ø 70 MM	OE750M / OE750T / OE750M-110
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7559-3	TORNILLO MARIPOSA/PALANCA - LOTE DE 3	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7520	TORNILLO IMPERABLE CON ARANDELA	OE750M / OE750T / OE750M-110

Familia	Ref.	Designación	
OE750	OE7524	INTERRUPTOR MONOFÁSICO / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7610	INTERRUPTOR TRIFÁSICO (CAJA EXTERIOR DE CONEXIÓN) / OE750	OE750T
	OE7554-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7589	LLAVE DE DESMONTAJE PARA MOLETA	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7503	PEDAL NEUMÁTICO (PARA MODELO MONOFÁSICO) / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7506-3	CONEXIÓN TUBO SALIDA - MOTOR / PEDAL DE CONTROL - X 3 (MONOFÁSICO)	OE750M / OE750M-110
	OE7507	TUBO SALIDA MOTOR / CONTROL (PARA MODELO MONOFÁSICO) / OE750	OE750M / OE750M-110
	OE7521	IMÁN + EJE SOPORTE IMÁN / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7556	TORNILLO DE HOJA	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7555	CUNA DE HOJA	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7548	CUADRADO CON ARANDELAS / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7598	TOPE DE CAJA / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7529	TAPA INFERIOR / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7525	TAPA SUPERIOR / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7231	PASADOR DE CUCHILLA	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7571	COLUMNA DE ACERO INOXIDABLE X2 / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7504	TUBO INOX PARA GATO / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7535	TOPE DE SUBIDA / MOTOR	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7562	BASE INOX / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7821	CEPILLO METALICO	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7528	CARACA MOTOR / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7557	SOPORTE CABEZA / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7578	EJE DE ARTICULACIÓN - OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7537	CONDENSADOR / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE29046	MANGO PARA PALANCA	OE750M / OE750T / OE750M-111
	OE7567	EJE PARA ELEVACIÓN DE LA PALANCA / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110
	OE7570	CABLE DE ALIMENTACIÓN - MONOFÁSICO / OE750	OE750M / OE750T / OE750M-110

ABRELATAS MANUALE

O2P55 O2V55	O2895	HOJA, MOLETA, ARANDELA RILSAN, ARANDELAS, HERRAMIENTE DE DESMONTAJE	O2V55 / O2P55
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	O2V55 / O2P55
	O2870-5	ARANDELA DE RILSAN - LOTE DE 5 / O2 - OX & OBSX	O2V55 / O2P55
	O2877-5	TORNILLO DE HOJA - LOTE DE 5 / O2 & O3	O2V55 / O2P55
	O2872-5	PLACA - LOTE DE 5 / O2 & O3	O2V55 / O2P55
	ONS01	LOTE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS [O2, O3, O5, P10]	O2V55 / O2P55
	O2880	BASE PLACA PARA ATORNILLAR - EPOXY [O2, O3, O5]	O2P55
	O2890	SOPORTE BRIDA - EPOXY [O2, O3, O5]	O2V55
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	O2V55
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	O2V55
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	O2V55 / O2P55
	O2820-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2 [O2, OX, O3, OX5, O5]	O2V55 / O2P55
	O2899	LOTE DE 3 HERRAMIENTAS DE DESMONTAJE / ABRELATAS MANUAL	O2V55 / O2P55
	M5006-10	CLIP X10	O2V55 / O2P55
	O2840	MANIVELA + MANGO + ARANDELA + CLIP [O2]	O2V55 / O2P55
	O2805	CUADRADO SOLO + 2 TORNILLOS DE FIJACIÓN (SIN HOJA Y SIN MOLETA)	O2V55 / O2P55
OXP55 OXV55	O2895	HOJA, MOLETA, ARANDELA RILSAN, ARANDELAS, HERRAMIENTA DE DESMONTAJE	OXV55 / OXP55
	O2870-5	ARANDELA DE RILSAN - LOTE DE 5 / O2 - OX & OBSX	OXV55 / OXP55
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	OXV55 / OXP55
	O2820-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2 [O2, OX, O3, OX5, O5]	OXV55 / OXP55
	O2899	LOTE DE 3 HERRAMIENTAS DE DESMONTAJE / ABRELATAS MANUAL	OXV55 / OXP55
	OX502	JUEGO DE 2 MANGOS + 3 TORNILLOS [OX, OBSX]	OXV55 / OXP55
	OX501	LOTE 2 MANGOS + 5 CLIPS PARA OX (ANTES 2019) & OX5	OXV55 / OXP55
	OX875-5	TORNILLO MARIPOSA PARA OX - LOTE DE 5 [OX]	OXV55 / OXP55
	OX880	BASE PLACA PARA ATORNILLAR - INOX - CON FORRO DE PLÁSTICO [OX]	OXV55
	OX890	SOPORTE BRIDA - INOX - CON FORRO DE PLÁSTICO [OX]	OXV55
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	OXV55
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	OXV55
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	OXV55 / OXP55
	O2891-5	FORRO PLÁSTICO PARA OX & OBSX - LOTE DE 5	OXV55 / OXP55
	M5006-10	CLIP X10	OXV55 / OXP55
	O2871-4	TOPE INOX DE CAJA X4 [O5, OX5, OX]	OXV55 / OXP55
	OX840	MANIVELA + MANGO + TORNILLOS [OBSX, OX]	OXV55 / OXP55 / OBSXP55 / OBSXV55

Familia	Ref.	Designación	
O3P40 O3V40	O3895	HOJA, MOLETA, ARANDELA RILSAN, ARANDELAS, HERRAMIENTE DE DESMONTAJE	O3P40 / O3V40
	O3870-5	ARANDELA DE RILSAN - LOTE DE 5 / O3 - O5 & OX5	O3P40 / O3V40
	O2877-5	TORNILLO DE HOJA - LOTE DE 5 / O2 & O3	O3P40 / O3V40
	O2872-5	PLACA - LOTE DE 5 / O2 & O3	O3P40 / O3V40
	ONS01	LOTE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS [O2, O3, O5, P10]	O3P40 / O3V40
	O2880	BASE PLACA PARA ATORNILLAR - EPOXY [O2, O3, O5]	O3P40
	O2890	SOPORTE BRIDA - EPOXY [O2, O3, O5]	O3V40
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	O3V40
	O2899	LOTE DE 3 HERRAMIENTAS DE DESMONTAJE / ABRELATAS MANUAL	O3V40
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	O3V40
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	O3P40 / O3V40
	O2820-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2 [O2, OX, O3, OX5, O5]	O3P40 / O3V40
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	O3P40 / O3V40
	M5006-10	CLIP X10	O3P40 / O3V40
	O3840	MANIVELA + MANGO + ARANDELA + CLIP [O3, O5]	O3P40 / O3V40
OX5P55 OX5V55	O3895	HOJA, MOLETA, ARANDELA RILSAN, ARANDELAS, HERRAMIENTE DE DESMONTAJE	OX5P55 / OX5V55
	O3870-5	ARANDELA DE RILSAN - LOTE DE 5 / O3 - O5 & OX5	OX5P55 / OX5V55
	OX501	LOTE 2 MANGOS + 5 CLIPS PARA OX [ANTES 2019] & OX5	OX5P55 / OX5V55
	OX5880	BASE PLACA PARA ATORNILLAR - INOX / OX5	OX5P55
	OX5890	SOPORTE BRIDA - INOX / OX5	OX5V55
	O2820-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2 [O2, OX, O3, OX5, O5]	OX5P55 / OX5V55
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	OX5P55 / OX5V55
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	OX5V55
	O2899	LOTE DE 3 HERRAMIENTAS DE DESMONTAJE / ABRELATAS MANUAL	OX5V55
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	OX5V55
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	OX5P55 / OX5V55
	M5006-10	CLIP X10	OX5P55
	O2871-4	TOPE INOX DE CAJA X4 [O5, OX5, OX]	OX5P55 / OX5V55
	OX5840	MANIVELA + MANGO + CLIP [OX5]	OX5P55 / OX5V55
O5P55 O5V55	O3895	HOJA, MOLETA, ARANDELA RILSAN, ARANDELAS, HERRAMIENTE DE DESMONTAJE	O5P55 / O5V55
	O3870-5	ARANDELA DE RILSAN - LOTE DE 5 / O3 - O5 & OX5	O5V55 / O5P55
	ONS01	LOTE 2 MANGOS Y 2 ARANDELAS + 5 CLIPS [O2, O3, O5, P10]	O5P55 / O5V55
	O2880	BASE PLACA PARA ATORNILLAR - EPOXY [O2, O3, O5]	O5P55
	O2890	SOPORTE BRIDA - EPOXY [O2, O3, O5]	O5V55
	O2820-2	MOLETA Ø 36 MM - LOTE DE 2 [O2, OX, O3, OX5, O5]	O5P55 / O5V55
	O2830-5	HOJA INOX - LOTE DE 5	O5P55 / O5V55
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	O5V55
	O2899	LOTE DE 3 HERRAMIENTAS DE DESMONTAJE / ABRELATAS MANUAL	O5V55
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	O5V55
	O2873-5	ARANDELA COURBHANE + ARANDELA DE METAL - LOTE DE 5	O5P55 / O5V55
	M5006-10	CLIP X10	O5P55 / O5V55
	O2871-4	TOPE INOX DE CAJA X4 [O5, OX5, OX]	O5P55 / O5V55
	O3840	MANIVELA + MANGO + ARANDELA + CLIP [O3, O5]	O5V55 / O5P55
OBSX	O2870-5	ARANDELA DE RILSAN - LOTE DE 5 / O2 - OX & OBSX	OBSXV55 / OBSXP55
	OBSXS01	2 MOLETAS + 1 HERRAMIENTA DE DESMONTAJE	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSX-28066	SOPORTE BRIDA INOX	OBSXV55
	OBSX-28061	BASE PLACA INOX PARA ATORNILLAR	OBSXP55
	OX502	JUEGO DE 2 MANGOS + 3 TORNILLOS [OX, OBSX]	OX5P55 / OX5V55 / OX5P55 / OX5V55
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	OBSXV55
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	OBSXV55
	O2891-5	FORRO PLÁSTICO PARA OX & OBSX - LOTE DE 5	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS04	RODAMIENTOS - JUEGO DE 2	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS02	KIT CUCHILLA, TORNILLO DE CUCHILLA, SOPORTE DE CUCHILLA	OBSXP55 / OBSXV55
	OBSXS03	KIT MECANISMO DE CUCHILLA (BLOQUEO SUPERIOR + CONECTOR + RODAMIENTOS)	OBSXP55 / OBSXV55
	OX840	MANIVELA + MANGO + TORNILLOS [OBSX, OX]	OBSXP55 / OBSXV55
PELADOR DE MANZANAS			
N4230	N6107	EJE SIN FÍN - SIN PIN TRIDENTE - SIN MANIVELA / N4230	N4230
	N6113	TORNILLO 6X10 - MUELLE PLANO	N4230
	N6111	TORNILLO DE AJUSTE	N4230
	N6104	ARCO	N4230
	N6105	MUELLE DE ARCO	N4230

Familia	Ref.	Designación	
N4230	N6114	LEVA	N4230
	N6118-V	EJE SIN FÍN - RODAJAS FINAS	N4230
	N6106	MANIVELA	N4230
	N6115	MUELLE PLANO	N4230
	N6108	PINZA	N4230
	N6117	PIE - LOTE DE 2	N4230
	N6116	FORRO DE PLÁSTICO	N4230
	N6110	TORNILLO DE HOJA CORTADORA	N4230
	N6101	HOJA CORTADORA Y DESCORAZONADORA	N4230
	N6102	PELADOR COMPLETO	N4230
	N6103	PIN TRIDENTE	N4230

CAFETERA DE BUFFET INOX

N5308 N5312 N5316	N5308-23	CESTA FILTRO / N5308	N5308
	N5312-23	CESTA FILTRO / N5312 - N5316	N5312/N5316
	N5308-22	TUBO ELEVACIÓN DE AGUA / N5308	N5308
	N5312-22	TUBO ELEVACIÓN DE AGUA / N5312	N5312
	N5316-22	TUBO ELEVACIÓN DE AGUA / N5316	N5316
	N5308-14	TERMOSTATO DE CALIENTAMIENTO 88°C / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-12	FUSIBLE + CABLEADO ELÉCTRICO / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-5	MANGO DEL TANQUE X2 / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-13	TERMOSTATO DE SEGURIDAD 160°C / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-19	GRIFO COMPLETO / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-28	INTERRUPTOR ON/OFF - N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-32	LÁMPARAS ROJO Y NARANJA + CABLEADO / N5308	N5308
	N5316-32	LÁMPARAS ROJO Y NARANJA + CABLEADO / N5312 - N5316	N5312/N5316
	N5316-30	RESISTENCIA DE MANTENIMIENTO T° + SOPORTE / N5308 - N5312 - N5316	N5308/N5312/N5316
	N5308-33	RESISTENCIA DE CALIENTAMIENTO + JUNTA SILICONA / N5308	N5308
	N5316-31	RESISTENCIA DE CALIENTAMIENTO + JUNTA SILICONA / N5312 - N5316	N5312/N5316
	N5312-COUV	TAPA COMPLETA / N5312 - N5316	N5312/N5316
	N5308-COUV	TAPA COMPLETA / N5308	N5308
	N5308-31	BASE COMPLETA / N5308	N5308
	N5316-33	BASE COMPLETA / N5312 - N5316	N5312/N5316
	N5308-30	INDICADOR NIVEL DEL AGUA / N5308	N5308
	N5312-30	INDICADOR NIVEL DEL AGUA / N5312	N5312
	N5316-34	INDICADOR NIVEL DEL AGUA / N5316	N5316

JARRA ISOTÉRMICA

N5076 N5077 N5078	N5076-B	TAPÓN / N5076	N5076
	N5076-J	JUNTA DE TAPÓN / N5076 - N5078	N5076 / N5078
	N5077-B	TAPÓN / N5077	N5077
	N5077-J	JUNTA DE TAPÓN / N5077	N5077
	N5078-B	TAPÓN / N5078	N5078
N5084 N5085 N5089 N5088	N5084-B	TAPÓN / N5084 - N5085	N5084 / N5085
	N5084-T	TUBO DE SUBIDA / N5084 (ANTIGUO MODELO)	N5084
	N5085-T	TUBO DE SUBIDA / N5085	N5085
	N5088-B	TAPÓN / N5088 - N5089	N5088 / N5089
	N5088-BN	TAPÓN / N5088 - N5089 (NUEVO MODELO)	N5088 / N5089
	N5088-T	TUBO DE SUBIDA / N5088 (ANTIGUO MODELO)	N5088
	N5088-TNM	TUBO DE SUBIDA / N5088 (NUEVO MODELO)	N5088
N5069 N5070 N5071 N5072	N5089-TNM	TUBO DE SUBIDA / N5089	N5089
	N5069-B	TAPÓN / N5069	N5069
	N5072-B	TAPÓN / N5070 - N5071 - N5072	N5070 / N5071 / N5072
	N5072-BN	TAPÓN / N5070 - N5071 - N5072 (NUEVO MODELO)	N5070 / N5071 / N5072

PLANCHETTA

PLAN	PLAN-DAR-2	VASITO INOX RECUPERADORA DE JUGO X2	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-PEP	PLACA ESMALTADA AGUJEREADE 20 X 30 CM / PLAN01 - PLAN02	PLAN01 / PLAN02
	PLAN-P	PINZA INOX PARA PLACA ESMALTADA	PLAN05 / PLAN01 / PLAN02
	190CL-20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	PLAN02
	BRU01-2	QUEMADOR ALCOHOL - LOTE DE 2	PLAN01 / PLAN05 / PLAN02
	PLAN05-PEP	PLACA ESMALTADA 15 X 30 CM / PLAN05	PLAN05

Familia Ref. Designación



PORTA FICHAS

N8030 N8031	N8032-10	LOTE DE 10 MUELLES + TORNILLOS PARA N8030 & N8031	N8030 / N8031
----------------	----------	---	---------------

SECCIONADOR PARA QUESO

PF	PF006	CUCHILLA INOX 6 SECCIONES	PF01 / PF06 / PF08
	PF008	CUCHILLA INOX 8 SECCIONES	PF01 / PF06 / PF08
	PF001	BANDEJA CON CANALETA 6 Y 8 SECCIONES (REVERSIBLE)	PF01 / PF06 / PF08
	PF010	PLATO BASE MONTADO REVERSIBLE 6/8 SECCIONES + 2 COLUMNAS	PF01 / PF06 / PF08

EMBUTIDORAS

N5700 N5750	N5700-B	ANILLO DE AJUSTE / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5700-C	CUBA / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-GA	EJE (LARGO) PARA MANIVELA / N5750	N5700 / N5750
	N5700-PM	PLACA DE METAL DEL PULSADOR / N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-J	JUNTA PARA N5700 - N5750	N5700 / N5750
	N5750-M	MANIVELA / N5750 - N5700	N5700 / N5750
PSX	N5750-PA	EJE (PEQUENO) PARA MANIVELA / N5750 - N5700	N5700 / N5750
	PSXPRO-05-CR	CREMAILERA / PSX05	PSX05
	PSXPRO-05-CUVE	RECIPIENTE INOX / PSX05	PSX05
	PSXPRO-08-CUVE	RECIPIENTE INOX / PSX08	PSX08
	PSXPRO-ENT	4 EMBUDOS / PSX05- PSX08 (Ø 15, 23, 28, 38 mm)	PSX05/PSX08

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS Y GRANADAS

N4098	N4098-B	PALANCA / N4098	N4098
	N4098-C	COLECTOR DE JUGO PLÁSTICO / N4098	N4098
	N4098-COL	COLUMNA / N4098	N4098
	N4098-CP	CONO PERFORADO / N4098	N4098
	N4098-CS	CONO SUPERIOR / N4098	N4098
	N4098-GC	GUÍA COLECTOR DE JUGO / N4098	N4098
	N4098-L	KIT PALANCA / N4098	N4098
	N4098-P	TABLA SOPORTE / N4098	N4098
	N4098-S	BASE / N4098	N4098
	N4098-SB	SOPORTE DE BRAZO / N4098	N4098
	N4098-SV	SOPORTE PARA VIDRIO / N4098	N4098

PRENSALATAS INOX

N8019	N8019-B	JUEGO DE 2 TOPES DE RODAMIENTO (PALIERES BRONCE) / N8019	N8019
	N8019-BL	ANILLA DE LATON (X1) / N8019	N8019
	N8019-RC	MUELLE CENTRAL / BLOQUEO DE PALANCA - N8019	N8019

CORTADOR DE VERDURAS

4100CLR	10202	BLOQUE DE CORTE 2 MM	4100CLR
	10210	BLOQUE DE CORTE 10 MM	4100CLR
	10211	CAJA CON 4 BLOQUES DE CORTE (2 - 4 - 7 & 10 MM)	4100CLR
	10201-3	BLOQUE DE CORTE 1 MM	4100CLR
	4051-1	MANIVELA (EJE REDONDO)	4100CLR
	4141	DISCO CON PICOS	4100CLR
	4148	CUCHILLA RECTA + TORNILLO + LLAVE	4100CLR
	4056-3	CUCHILLA VACIADORA CENTRAL (X3 UD.) + HERRAMIENTA	4100CLR
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	4100CLR
	10213	CAJA CON 3 BLOQUES DE CORTE (1 - 2 & 4 MM)	4100CLR
	10204	BLOQUE DE CORTE 4 MM	4100CLR
	10207	BLOQUE DE CORTE 7 MM	4100CLR
	4150	CARRO COMPLETO	4100CLR
4030CLR	4051-1	MANIVELA (EJE REDONDO)	4030CLR
	4148	CUCHILLA RECTA + TORNILLO + LLAVE	4030CLR
	4141	DISCO CON PICOS	4030CLR
	4056-3	CUCHILLA VACIADORA CENTRAL (X3 UD.) + HERRAMIENTA	4030CLR
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	4030CLR
	4043	BLOQUE DE CORTE 2 MM	4030CLR

Familia	Ref.	Designación	
4030CLR	4044	BLOQUE DE CORTE 3 MM	4030CLR
	4045	BLOQUE DE CORTE 6 MM	4030CLR
	4054	CARRO COMPLETO	4030CLR

SIFÓN & SODA SIFÓN

N4083X N4084X N4086X N4087X N4075X	NK752	CEPILLO + ADAPTATOR + BOQUILLA RECTA Y TULIPÁN / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK738	PORTACARTUCHOS + CAPUCHON / N4086X - N4087X - N4075X	N4086X / N4087X / N4075X
	NK513-I	VALVULA / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK750-3	JUNTA DE LA CABEZA X3 / N4086X - N4087X - N4083X - N4084X	N4086X / N4087X / N4083X / N4084X
	NK755	CABEZA COMPLETA / N4086X - N4087X	N4086X / N4087X
	NK652	CEPILLO + ADAPTATOR + BOQUILLA RECTA Y TULIPÁN / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK638	PORTACARTUCHOS + CAPUCHON / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK513A	VÁLVULA / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK785	CABEZA COMPLETA / N4083X - N4084X	N4083X / N4084X
	NK401	LLAVE + TUBO DE MEDIDIA + TUBO Y JUNTA / N4075X	N4075X
YC80105	YC80105-21	PORTACARTUCHOS + CAPUCHON	YC80105
	YC80105-22	KIT : 2 BOQUILLA RECTA & 1 TULIPAN + ADAPTATOR + 1 CEPILLO	YC80105
	YC80105-23	JUNTA PARA LA CABEZA - LOTE DE 3	YC80105
	YC80105-24	VALVULA	YC80105
GL337 GL338	GL340	PORTACARTUCHOS DE ALUMINIO / GL337	GL337
	GL341	PORTACARTUCHOS DE ACERO INOX / GL338	GL338
	GL343	BOQUILLA FORMA TULIPAN CANELADA / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL343-1	BOQUILLA RECTA CANELADA / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL343-2	BOQUILLA RECTA / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL345	VALVULA + MUELLE + TAPA / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL347	BANDA DE SILICONA - LOTE DE 3 / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL349	CABEZA COMPLETA INOX / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL350	CEPILLO - LOTE DE 2	GL337 / GL338
	GL351	JUNTO DE LA CABEZA / GL337 - GL338	GL337 / GL338
	GL352	CUBA INOX 0,5 LITRO / GL337	GL337
	GL353	CUBA INOX 1 LITRO / GL338	GL338

FRITAS EN ESPIRAL

CNX	GX017-4	PIE DE ACERO INOX CORTO - LOTE DE 4	CNX225
	GX016-12	VENTOSA Y ANILLO - LOTE DE 12	CNX225
	4141	DISCO CON PICOS	CNX225 / CNX225-V
	N6116	FORRO DE PLÁSTICO	CNX225 / CNX225-V
	CNX225-L	CUCHILLA DE CORTE 2,25 MM	CNX225 / CNX225-V
	CNX450-L	CUCHILLA DE CORTE 4,5 MM	CNX225 / CNX225-V
	O2898	TORNILLO INOX PARA SOPORTE BRIDA CON BARRITA BLANCA	CNX225-V
	O2879-10	BARRITA BLANCA PARA TORNILLO DE SOPORTE BRIDA - LOTE DE 10	CNX225-V

CORTADOR A RODAJAS EXPRESS BIDIRECCIONAL

TAT	TAT01	CUCHILLA DE REPUESTO	TAT
	TAT02-5	TORNILLOS VIOLÍN X10	TAT
	190CL20	PIE ANTIDESLIZANTE / TOPE - LOTE DE 20	TAT
	TAT03	EMPUJADOR PEHD	TAT
	CTXM07	MANGO + 2 TORNILLOS	TAT

VARIOS

OEXT2	R010	PEQUEÑO PINON PLÁSTICO PARA MOTOR / OEXT2	OEXT2
	R015	PINON DE METAL / OEXT2	OEXT2
N4212	N4212-PV	PIE VENTOSA / N4212	N4212
N8090 N8091	N8091-C	TAPA PARA N8091	N8091
	N8090-R	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO / N8090 - N8091	N8090 / N8091
	N8091-1	GRIFO PARA N8091	N8091
803CHP1 803CHP2 803CHP3	803CHP-CB	LOTE DE 3 PORTAVELAS / 803CHP	803CHP

LOUIS TELLIER SAS

116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL (Francia)

Tel.: +33 134 113 838 – Fax : +33 134 111 850

Sociedad Limitada Simplificada (S.A.S.) con un capital social de 6 360 000 €

Inscrita en el Registro Mercantil de Pontoise con el n.º 49 259 93 86

CONDICIONES GENERALES DE VENTA LOUIS TELLIER 2025

En vigor a partir del 1 de enero de 2025

La realización de un pedido implica la aceptación sin reservas por parte del comprador de las presentes condiciones de venta y de la cláusula de reserva de propiedad. Todas las negociaciones comerciales se basan exclusivamente en las presentes condiciones de venta.

1. OBJETO:

Las presentes condiciones de venta son aplicables a los compradores que distribuyen e instalan equipos para usuarios finales de HORECA (comercio asociado con alimentación humana, bares, restaurantes y hoteles), así como a distribuidores que realizan ventas directas a usuarios finales no profesionales para uso privado con respecto a la venta de colecciones de LOUIS TELLIER S.A.S., que integra las marcas LT Louis Tellier, Gobel, Broncoucke, Yocook y La Bonne Graine.

2. ACEPTACIÓN DE PEDIDOS:

Todos los pedidos se registran sin compromiso con respecto a la entrega. Los precios se comunicarán en un documento adjunto a las condiciones generales de venta. Dado que LOUIS TELLIER S.A.S. cuenta con una red de distribución diversificada, las reducciones de precio serán estipuladas por LOUIS TELLIER S.A.S. en condiciones de venta específicas por categoría atendiendo a categorías específicas de compradores. De conformidad con el artículo L441-6 del Código de Comercio francés, LOUIS TELLIER S.A.S. enviará sus precios a los compradores de la misma categoría junto con las condiciones generales de venta y las condiciones de venta específicas por categoría. Los precios, las condiciones generales de venta y las condiciones de venta específicas por categoría constituirán, como parte integrante de un todo indivisible, la única base de las negociaciones comerciales que se mantengan. Todos los pedidos se registrarán por las condiciones generales de venta y las condiciones de venta específicas por categoría en vigor en la fecha en la que el comprador efectúe el pedido. Con respecto a la diversidad de nuestra red, todos los pedidos deberán ser aceptados y comunicados por LOUIS TELLIER S.A.S. Todas las cancelaciones (independientemente de los pedidos atrasados) deberán ser aceptadas por escrito por LOUIS TELLIER S.A.S. Los artículos y embalajes específicos no podrán cancelarse en el caso de que haya comenzado su fabricación o se haya adquirido el material necesario para esta.

3. PESO Y DIMENSIONES:

Todos los pesos y dimensiones indicados en el catálogo tienen un margen de precisión de +/- 5%. No se aceptarán quejas relativas a una desviación inferior a dicho margen.

4. FLETE Y ENTREGAS PARCIALES:

Los envíos a Francia metropolitana se efectuarán franco de porte para entregas de un valor neto de un mínimo de 450 € (IVA no incluido). Si no estuviera disponible algún artículo que implique una modificación en el precio, no podrá entregarse franco de porte el resto del pedido con un valor neto inferior a 200 € (IVA no incluido).

Para pedidos inferiores a 450 € antes de impuestos, se aplicará un coste de porte:

-15 € (IVA no incluido) para pedidos inferiores a 150 € (IVA no incluido)

-20 € (IVA no incluido) para pedidos inferiores a 300 € (IVA no incluido)

-25 € (IVA no incluido) para pedidos inferiores a 450 € (IVA no incluido)

Los envíos a países extranjeros, los departamentos y territorios de ultramar franceses y Córcega parten desde Joux-les-Tours en condiciones EXW. El Incoterm de 2025 FCA frontera francesa podrá utilizarse como condiciones de entrega de Francia conforme a lo anterior.

LOUIS TELLIER S.A.S. está autorizado a efectuar entregas tanto completas como parciales. Todas las entregas parciales deberán considerarse contratos independientes y, en consecuencia, el comprador no podrá aludir al hecho de que está esperando el resto del pedido para retrasar el pago de la entrega parcial efectuada.

5. ENVÍO E INSPECCIÓN DE LA ENTREGA:

Los productos y su embalaje se transportan siempre a riesgo del comprador, incluso cuando se vendan a portes pagados. Por tanto, el comprador, cuando corresponda, tiene la obligación de proteger sus derechos frente a los transportistas de conformidad con los artículos L133-3 et seq. del Código de Comercio francés, donde se estipula lo siguiente:

«A la recepción de los artículos transportados se extinguirá el derecho a reclamar al transportista por daños o pérdida parcial si, en un plazo de tres días tras la recepción, sin incluir días festivos, el destinatario no ha comunicado al transportista una reclamación fundamentada mediante medios extrajudiciales o correo certificados».

El comprador deberá hacer constar por escrito de forma precisa y fundamentada cualquier reserva con respecto a la recepción del transportista, en cuyo caso deberá informar a LOUIS TELLIER S.A.S. de inmediato. Sin perjuicio de las acciones emprendidas contra el transportista, las reclamaciones sobre defectos aparentes, ausencia de productos o no conformidad de los productos entregados con respecto a los pedidos o el albarán de entrega deberán efectuarse por escrito en un plazo de 15 días naturales tras su recepción. LOUIS TELLIER S.A.S. no atenderá las reclamaciones efectuadas con posterioridad a dicho plazo.

Corresponde al comprador proporcionar pruebas de los defectos o anomalías que se descubran. Deberá permitir en todo momento a LOUIS TELLIER S.A.S. o su representante observar dichos defectos y subsanarlos. El comprador se abstendrá de actuar por sí mismo o de hacer que un tercero actúe para tal fin. En caso de defectos aparentes, productos faltantes o daño, demostrado de dicha forma, la responsabilidad de LOUIS TELLIER S.A.S. se limita de forma estricta a una obligación de reemplazar dichos productos, con exclusión de daños y perjuicios. Se indican plazos de entrega únicamente para fines informativos, aunque no pueden garantizarse en modo alguno. El comprador no podrá aludir al retraso en una entrega para cancelar el pedido en modo alguno ni rechazar productos en caso de entrega parcial o como motivo para reclamar daños y perjuicios. Las entregas se efectuarán de conformidad con la disponibilidad y en el orden en que se reciban los pedidos.

6. PRECIOS:

Los precios de los bienes son los que están en vigor en la fecha de entrega acordada. Se indican en euros (€) sin incluir el IVA para productos envasados. Por tanto, deberá añadirse el tipo de IVA actual, la ecotasa* (impuesto francés al reciclaje) o la aportación medioambiental**, según corresponda, así como los costes de transporte aplicables en la

fecha de pedido.

LOUIS TELLIER S.A.S. tiene derecho a modificar su lista de precios en cualquier momento comunicándolo con una antelación de 30 días. Cuando deba modificarse un precio entre la fecha de registro de un pedido y su entrega, LOUIS TELLIER S.A.S. se compromete a informar al comprador.

El embalaje y la presentación a la que se hace referencia en la lista de precios se indican únicamente para fines informativos. Nos reservamos el derecho a modificar el embalaje y la presentación con respecto a nuestros productos. Cualquier embalaje o presentación específica se facturará de forma adicional.

7. REBAJAS Y DESCUENTOS:

Los precios que aparecen en la lista de precios se indican en bruto. Los distribuidores comerciales, instaladores y vendedores al por menor se benefician de un descuento habitual, confirmado por una carta de condiciones especiales y el contrato correspondiente, para el cual se tendrán en cuenta la contratación por parte del comprador de determinados servicios. No se aplicará ningún descuento por pronto pago.

8. INTERNET:

Si el comprador distribuye o presenta en Internet productos de LOUIS TELLIER S.A.S., dichas actividades deben efectuarse estrictamente dentro del ámbito de aplicación de las presentes condiciones generales de venta y cumplir los reglamentos sobre distribución de productos de LOUIS TELLIER S.A.S. en Internet, que LOUIS TELLIER S.A.S. le facilitará previa solicitud. En consecuencia, el comprador informará a LOUIS TELLIER S.A.S. de todas las ventas de sus productos que se efectúen por Internet. Deberá firmarse un contrato especial mediante el cual se permita al comprador realizar ventas de productos de TG&C a un tercero mediante distribución online.

Todas las actividades promocionales online relativas a productos de LOUIS TELLIER S.A.S. deben ser aprobadas por LOUIS TELLIER S.A.S.

9. CONDICIONES DE PAGO:

(Artículos L441-6 y D.441-5 del Código de Comercio francés, Ley francesa n.º 2001-420 de 15/05/2001 y Directiva Europea n.º 2000/35 CE de 29/06/2000).

Los pedidos iniciales son pagaderos por adelantado según factura proforma o pago contra reembolso mediante transferencia bancaria SEPA o giro bancario. Tras la apertura de una cuenta confirmada por nuestro departamento financiero, nuestras facturas son pagaderas a 30 días desde final de mes mediante adeudos domiciliados de la SEPA o letras de cambio directas.

En caso de impago del precio total o parcial de los artículos tras la fecha de vencimiento indicada en la factura, el comprador deberá abonar a LOUIS TELLIER S.A.S. intereses de demora correspondientes al triple del tipo de interés oficial, el cual consistirá en el tipo de interés oficial en vigor en la fecha de mora. Dicha multa se basará en el total, IVA incluido, de la suma pendiente y será aplicable a partir de la fecha de vencimiento sin necesidad de efectuar ningún requerimiento de pago formal. En caso de retraso en el pago, y de forma adicional a los intereses de demora, se aplicará una indemnización fija por gastos de cobro de 40 €. Si dichos gastos exceden el importe de 40 €, se podrán facturar previa presentación de los justificantes oportunos.

10. RESCISIÓN:

Nos reservamos formalmente el derecho a rescindir la tramitación de pedidos en caso de impago, incluso de un solo vencimiento, independientemente de los impedimentos o el motivo, sin que dicha rescisión impida a LOUIS TELLIER S.A.S. hacer valer sus derechos en virtud de su cláusula de reserva de propiedad.

11. RESERVA DE PROPIEDAD:

De conformidad con la Ley francesa de 25/01/1985, modificada por la Ley de 01/07/1996, LOUIS TELLIER S.A.S. conserva la propiedad de los bienes vendidos hasta el pago íntegro del precio, tanto el principal como los intereses. A este respecto, si el comprador es objeto de concurso o liquidación judicial, LOUIS TELLIER S.A.S. se reserva el derecho a reclamar, en el marco del procedimiento concursal, las mercancías vendidas y pendientes de pago. Como condición esencial y determinante de las presentes condiciones generales de venta, todas las ventas de productos efectuadas al comprador están supeditadas a una cláusula de reserva de propiedad. Por consiguiente, los productos entregados seguirán siendo propiedad de LOUIS TELLIER S.A.S. hasta que se efectúe el pago íntegro del precio y los intereses que puedan corresponder. El impago de algún importe en la fecha de vencimiento puede dar lugar a la reclamación de los bienes en cuestión. El término «pago» se entiende como la recepción efectiva por parte de LOUIS TELLIER S.A.S. de todas las sumas debidas.

12. DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA:

No se acepta ninguna devolución sin el acuerdo previo y por escrito de LOUIS TELLIER S.A.S. Toda solicitud de devolución debe efectuarse por escrito. No se acepta ninguna devolución a portes debidos. Para poder aceptar una mercancía, esta debe:

- devolverse en su embalaje original.

- no haber sido utilizada.

- estar en perfecto estado.

- incluir todos los documentos proporcionados (comunicaciones, etc.).

Los gastos del transporte de devolución corren a cargo del cliente. No se admite la devolución de pedidos especiales. No se admite la devolución ni el cambio de los artículos de madera (tablas para cortar, espátulas, etc.). En toda devolución o recuperación a demanda del cliente, se aplica una deducción del 25 % en concepto de gastos de gestión. No se tendrá en consideración ningún coste de reparación, independientemente del motivo de la devolución.

13. GARANTÍAS LEGALES:

De conformidad con la carta profesional de SYNEG, la disponibilidad de piezas de repuesto que preveemos para un producto susceptible de reparación fabricado en nuestras instalaciones es de 10 años desde su fecha de lanzamiento. El servicio postventa de LOUIS TELLIER S.A.S. realiza vistas detalladas de los productos disponibles para los distribuidores y usuarios a fin de garantizar el mantenimiento de los dispositivos. El servicio postventa de LOUIS TELLIER S.A.S. efectúa determinados procedimientos de recalibración a disposición de distribuidores y usuarios, en particular relativos a escalas profesionales, a fin de facilitar la reparación de dispositivos por parte del usuario o del distribuidor.

Los productos de LOUIS TELLIER S.A.S. vendidos en Francia están garantizados frente a defectos de fabricación o de los materiales, previa presentación del justificante correspondiente, durante 2 años desde la fecha de compra. En caso de un periodo superior indicado en el embalaje, prevalece el plazo mencionado en el folleto o el embalaje oportuno.

La presente garantía excluye artículos frágiles fabricados en madera, cerámica o cristal, así como electrodomésticos, utilizados en el transcurso de una actividad profesional. Una vez transcurrido dicho periodo, los productos pueden ser reparados en nuestro taller de servicio postventa de Argenteuil tras la elaboración del presupuesto correspondiente por parte de nuestro servicio postventa.

La garantía se aplica, a excepción de las piezas sujetas a desgaste como hojas, ruedas, etc. o consumibles, en condiciones normales de uso y mantenimiento. No incluye el uso y desgaste normal del producto. La presente garantía no cubre ningún daño que sea resultado de:

- golpes, caídas, impactos, sobrecarga,
- mal uso, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, error en la puesta en funcionamiento, limpieza o mantenimiento.
- uso de piezas de repuesto o accesorios no compatibles, o modificación o reparación no autorizada.

Asimismo, quedan excluidos los casos siguientes:

- sobrecalentamiento, exposición prolongada a la llama o limpieza en vacío
- manchas interiores o exteriores, decoloración o arañazos
- cualquier tipo de accidente relacionado con fuego, inundación, rayos, etc.
- daño directo o indirecto debido a mareas tormentosas o trabajos en redes eléctricas
- entrada de líquido en partes eléctricas
- inmersión de un producto no adaptado, entrada de polvo o de insectos en el producto,
- utilización de agua o consumibles no adecuados
- calcificación (todo proceso de descalcificación debe efectuarse de conformidad con las instrucciones indicadas en el manual de uso)
- daños o problemas de funcionamiento debidos específicamente a la utilización de un voltaje o frecuencia eléctrica no conformes a los especificados en la placa de características.

La capa antiadherente de los moldes Gobel, sin bisfenol A, está garantizada durante 2 años de uso profesional frente a la formación de ampollas o desprendimiento, excepto para el uso del procedimiento de baño maría, la limpieza en lavavajillas, o bien el uso sobre llama directa o a una temperatura superior a 250°C. Todos los productos fabricados a partir del 1 de enero de 2016 incluyen la trazabilidad del lote del material utilizado y la fecha de fabricación. Los moldes de hojalata y los aparatos no están garantizados frente a la oxidación y deben secarse tras su lavado a mano. Los artículos de aluminio no están garantizados frente a manchas u oxidación como resultado de su uso al baño maría o lavado en un lavavajillas.

La presente garantía no es aplicable a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario o distribuidor. Las garantías de los productos de las marcas pertenecientes a la empresa LOUIS TELLIER S.A.S. no afectan a los derechos legales que asisten a un consumidor a nivel local (en Francia la garantía legal de conformidad a la que se hace referencia en los artículos L211-4, L211-5 y L221-12 del Código de Consumo, así como las garantías legales frente a defectos ocultos que se recogen en los artículos del 1641 al 1649 del Código Civil), los cuales no pueden excluirse ni limitarse, ni tampoco a los derechos legales frente a un distribuidor al que se ha adquirido un producto.

LOUIS TELLIER S.A.S. no se hace responsable de la descripción deficiente de sus productos por parte del distribuidor.

Modalidades:

Toda devolución para el cambio o reparación de un producto sujeta a la presente garantía requiere el consentimiento previo por escrito de LOUIS TELLIER S.A.S., la comunicación por parte del Departamento de Administración de Ventas de un número de referencia del servicio postventa y la cumplimentación del formulario correspondiente.

La mercancía devuelta será aceptada siempre y cuando:

- se encuentre en su embalaje original,
 - incluya todos los documentos facilitados (instrucciones, etc.)
 - se facilite el número de referencia y el formulario de devolución del servicio postventa
- Los costes del transporte de devolución corren a cargo del cliente.

14. TRATAMIENTO DE LOS RAEE

(residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

Disposición aplicable en Francia metropolitana y los departamentos y territorios de ultramar:

De conformidad con el Decreto n.º 2005-829 de 20/07/2005 relativo a los RAEE, completado por el Decreto n.º 2012 – 617 de 02/05/2012 y el Decreto n.º 2014 – 928 de 23/08/2014, TELLIER S.A.S. está inscrita en el registro nacional francés de fabricantes de aparatos eléctricos y electrónicos (ADEME).

* RAEE denominados «domésticos»:

De acuerdo con la evolución de la legislación, los pequeños aparatos eléctricos y electrónicos que pueden utilizarse también en el hogar estarán regulados por la legislación de los RAEE domésticos a partir del 01/01/2015, incluso en el marco de la venta entre profesionales: orden de 8 de octubre de 2014 que modifica la orden de 13 de julio de 2006 en aplicación del artículo 2 del decreto n.º 2005-829 de 20 de julio de 2005 relativo a la composición de los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de los residuos procedentes de ellos: «Sin perjuicio del artículo L2224-14 del código general de las entidades territoriales, los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de origen comercial, industrial, institucional y otros que, debido a su naturaleza y cantidad, son similares a los domésticos, y los residuos procedentes de aparatos eléctricos y electrónicos que puedan ser utilizados al mismo tiempo por los usuarios domésticos y no domésticos que pertenezcan, hasta el 14 de agosto de 2018, a otra categoría distinta de las categorías 5 y 11 del artículo R. 543-172-II del código de medio ambiente y, a partir del 15 de agosto de 2018, a otra categoría distinta de las categorías 3 y 7 del artículo R. 543-172-II del código de medio ambiente, se consideran residuos de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos en el sentido del artículo R. 543-173 del Código de Medio Ambiente, a partir del 1 de enero de 2015»

El distribuidor está obligado a recoger o hacer recoger de forma gratuita el aparato usado entregado por el usuario durante la compra de un aparato nuevo. El distribuidor también está obligado a informar a los consumidores del coste de gestión de los RAEE, mostrando el importe de la aportación que debe figurar de forma clara en la factura de venta. Las aportaciones en materia de RAEE de los aparatos pequeños que figuran en esta lista de precios corresponden al baremo en vigor del organismo medioambiental a fecha 01/01/2015, que puede variar durante el año. Le recomendamos que esté atento a las modificaciones efectuadas en los baremos e importes indicados en las facturas. El pago de la aportación medioambiental correspondiente por el distribuidor y el usuario permite que el organismo medioambiental se haga cargo de los AEE al final de su vida útil una vez el usuario entregue el aparato en un punto de recogida o mediante su recogida (a cargo del usuario en caso de volumen inferior a 500 kg o 2,5 m³).

** RAEE denominados «profesionales»:

VALORESTOPRO, gestionada por el organismo medioambiental Ecologic, se encarga en nombre de LOUIS TELLIER S.A.S. de la recogida y el reciclaje de los RAEE dedicados a un uso exclusivamente profesional (p. ej., abrelatas eléctrico, molinillos eléctricos). Ecologic también gestiona todos los requisitos administrativos y reglamentarios (albarán de seguimiento de residuos, certificación de destrucción, etc.). El propietario de un AEE profesional al final de su vida útil, ya sea vendedor, instalador o usuario, debe ponerse en contacto con el organismo medioambiental Ecologic: por Internet en www.e-dechet.com o por contacto telefónico en el número +33 (0) 1 30 57 79 14, para organizar su tratamiento tras la entrega por parte del propietario en un punto de recogida Ecologic o mediante su recogida (a cargo del propietario en caso de volumen inferior a 500 kg o 2,5 m³).

El distribuidor está obligado a informar, por todos los medios adecuados, a los usuarios y propietarios de AEE profesionales de las opciones de recogida y tratamiento de los RAEE implantados por LOUIS TELLIER S.A.S. (artículo R. 543-195 III del Código de Medio Ambiente francés). Un usuario o un propietario que se deshace de un AEE profesional y que no desea hacer uso de los servicios de recogida y tratamiento implantados está obligado a comunicar a la ADEME y al fabricante del AEE la información necesaria para la observación y el tratamiento de dichos RAEE. (Decreto n.º 2014-928 de 19 de agosto de 2014 – artículo R. 543-199). Los costes de gestión de los AEE profesionales son objeto de una aportación medioambiental, la cual se indica en la presente lista de precios.

15. FUERZA MAYOR:

LOUIS TELLIER S.A.S. no será responsable del incumplimiento o el retraso en la ejecución de alguna de sus obligaciones, descritas en las presentes condiciones generales de venta, debido a una causa de fuerza mayor. A este respecto, se entiende por causa de fuerza mayor cualquier acontecimiento externo, imprevisible e incontrolable en el sentido del artículo 1148 del Código Civil francés.

16. COMPETENCIA:

El contrato de venta se rige por la legislación francesa. Cuando no pueda llegarse a un acuerdo amistoso, todas las controversias relativas a la presente venta, incluso en caso de una reclamación en virtud de la garantía o pluralidad de demandados, serán competencia exclusiva del tribunal con jurisdicción territorial en el lugar donde esté ubicada la dirección a efectos de notificaciones de LOUIS TELLIER S.A.S. Por tanto, las controversias serán competencia del Tribunal de Comercio de Pontoise (FRANCIA).

«	
«Manqué» cuadrado	185,214
«Manqué» desmontable	185
«Manqué» reondondo acanalada	184,214
«Manqué» Roseta	184,214
«Petits-fours»	190

A	
Abrelatas eléctrico para colectividades	93
Abrelatas eléctrico profesional	93
Abrelatas manual	97
Abrelatas manual - NF Higiene alimentaria	97
Abrelatas manual de seguridad «PALM»	100
Abrelatas primer precio	100
Abrelatas profesional	98
Abrelatas profesional LT original	98
Abrelatas seguridad sin bordes cortantes	97
Abrelatas TITAN semi-profesional	100
Abridor con caja de recuperación	121
Abridor de huevos	77
Abridor de tarros automático OpenClic	100
Accesorio «Reblochade» para máquina Alpage®	154
Accesorio «Reblochonade» para máquina Brézière®	153
Accesorio máquina de pasta IMPERIA	67
Accesorio motorizables para N7905-E	68
Accesorio Pasta 150	68
Accesorios para deshidratadores	139
Adaptador para Balanza electrónica	104
Afilador de cuchillos	85
Alligator cortadores multiusos	45
Antorcha soplete profesional	271
Aparetos de Raclette Profesional	156
Arandela courbane	94
Arandela de rilsan (Para 03 / 05 /OX5)	99
Aro de tarta - Alto borde redondo	222
Aro de tarta borde redondo	222
Aro de tarta perforado	229
Aro mousse A40	225
Aro mousse A45	226
Aro para postre A35	225
Aro para tarta borde	223
Aro para tarta borde - Rectangular	223
Aro Redondo A50	226
Aro Redondo ajustable	225
Aro Redondo Vacherin	226

B	
Badeja para pastelería	241
Badeja para pastelería - Perforada	241
Badeja para pastelería - Perforada - Sin bordes	241
Badeja para pastelería con bordes rectos	241
Balanza de precisión	103
Balanza electrónica	104
Balanza electrónica profesional	103
Balanza electrónica profesional con columna	103

Balanza electrónica profesional compacta	103
Balanza mecánica	104
Bandeja 12 mini tartaletas	172
Bandeja adicional redonda	132
Bandeja con rejilla	90
Bandeja de 12 magdalenas	171,205
Bandeja de 12 magdalenas OBSIDIAN	197
Bandeja de 20 mini magdalenas	171,205
Bandeja de 20 mini magdalenas OBSIDIAN	197
Bandeja giratoria para latas redondas	93
Bandeja japonesa con rejilla	90
Bandeja para 12 mini barquitas	172
Bandeja para 2 «baguettes» Obsidian	197
Bandeja para 6 financieros Obsidian	197
Bandeja para 6 magdalenas - antiadherente	171
Bandeja para 6 magdalenas - antiadherente Obsidian	197
Bandeja para 6 magdalenas - hojalata	205
Bandeja para 8 «Éclairs»	171
Bandeja para financieros	171,205
Bandeja para Hoja de galletas redondeada	172
Bandeja para mini financieros	172,205
Bandeja para pan «baguette»	174
Bandeja para pan «baguette» x2 perforada	174
Bandeja para pan «ficelle»	174
Bandeja para pan de mini-hamburguesas	174
Bandeja para pizza	175,207
Bandeja para pizza perforada con pies	175,207
Bandeja perforada para 2 «baguettes» Obsidian	197
Bandeja rectangular adicional	132
Baño maría y dispensador de salsas	113
Baño maría cocción al vacío - SousVide Supreme™	113
Barquita acanalada	190
Barreño de fondo plano	244
Batidor de bola para claras	247
Batidor profesional	247
Batidor profesional ergonómico - Alta Calidad - Patentado	247
Bicicleta cortadora ajustable	262
Bicicleta cortadora ajustable - divisor de pasta	262
Blíster de 4 moldes ovalados con fondo liso	191
Blisters de decoración	258
Bloque de corte	53
Bol de fondo redondo	244
Bol semi-esférico	244
Bol semi-esférico con base antideslizante	244
Bol semi-esférico con tapadera que sirve de base	244
Bolsas al vacío gofradas	137
Bolsas para envasar al vacío SousVide Supreme™	113
Boquilla ananalada	256
Boquilla cinta	253
Boquilla esferica	253

Boquilla estrella	252
Boquilla hoja	255
Boquilla lisa	251
Boquilla multilínea	253
Boquilla para rellenar	253
Boquilla para troncos	253
Boquilla petalo	254
Boquilla rizada	251
Boquilla rosa	255
Boquilla rusa flor	254
Boquilla saint honore	252
Boquilla sultan	254
Boquillas para especialidades	257
Brasero - BBQ de la mesa	159
Brasero - Combinados BBQ - Reblochade	159
Brioche - 10 costados	209
Brioche - 9 costados	209
Brioche grande - Grandes costados	177,209
Brioche pequeña - 10 costados	177
Brioche pequeña - 9 costados	177
Brocha de Seda Mango de Haya	249
Brocha de silicona	249

C	
Cabezal pelador completo	50
Cable de conexión «Le convivial»	156
Cafetera de buffet	123
Caja cristal de 6 boquillas	258
Caja de 4 aros con empujador	225
Caja de 4 aros de tarta	222
Caja de 4 Moldes «Soufflé» - Individual	188
Caja de 4 moldes para panes hamburguesas	174
Caja de 4 raros cuadrados con empujador	230
Caja de 4 rectangulares con empujador	230
Caja de 6 aros galleta	222
Caja de 6 flaneros acanalados «Bordelais»	191
Caja de 6 moldes para muffin	191
Caja de 6 moldes para muffin - OBSIDIAN	200
Caja de 6 Pastéis de Nata	217
Caja de 6 Savarín individuales	187
Caja de 8 cortapasrtas Redondos acanalados	264
Caja de 8 cortapasrtas Redondos lisos	264
Caja de boquillas profesionales	257
Caja de especias	141,166
Caja redonda de 6 boquillas	258
Cajas dispensadoras para charlottes desechables	147
Cajas dispensadoras para guantes desechables	147
Cajas dispensadoras para kit visitantes	148
Calentador de agua y grifo	123
Calientaplatos «trapecio»	130
Calientaplatos con vela	130
Calisson	265
Carro Protector	25

Carro snacking	130
Cartuchos para sifon	261
Cedazo 1 pieza	267
Cedazo 3 piezas	267
Cepillo de cocina	247
Cepillo de horno	148,166
Cepillo metálico	94
Cesta para cítricos	130
Chocolatera	123
Clarificador de huevos	77
Clarificador profesional de huevos	77
Clip de merchandising negro	276
Cocedor de arroz eléctrico	113
Cocktail master	121
Colador «chino» - estañado	269
Colador cónico	89
Combinados brasero/raclette de reblochon- «Edelweiss»	159
Conjunto de 6 aros mousse	225
Conjunto de embudos para picadora manual N4032C	63
Corredora parac Corta-patatas profesional	32
Corta lechuga	38
Corta piñas	58
Corta tomates en secciones, versión alta	37
Corta tomates en secciones, versión baja	53
Corta-Patatas - Compact Pro	33
Corta-patatas atornillar	31
Corta-patatas base inox	31
Corta-patatas base metal Epoxy	31
Corta-patatas de pared	31
Corta-patatas doméstico	33
Corta-patatas HACCP	31
Corta-patatas Sobre Pie Alto	31
Cortador a gajos	53
Cortador a gajos para queso	73
Cortador Alligator Original	45
Cortador Alligator Original 6x6cm	45
Cortador de 1/2 de rodajas de limón	53
Cortador de 1/2 o 1/4 de rodajas de limón	53
Cortador de 1/4 de rodajas de limón	53
Cortador de cebolla y tomate Alligator Original	45
Cortador de coco	58
Cortador de huevos - Rodajas	77
Cortador de huevos en secciones	77
Cortador de manzanas	54
Cortador de pan	79
Cortador de pepinillos	51
Cortador de pizza	167
Cortador de queso y foie gras con hilo y bandeja	74
Cortador de tomates en rodajas	37
Cortador de tomates en rodajas - Compact pro	37
Cortador de verduras «Le Rouet Gourmet»	43
Cortador de verduras «Le Rouet»	43
Cortador de verduras Japonés	41

Cortador en bastoncillos palanca	34
Cortador en tiras	41
Cortador express bidireccional	28
Cortadora japonesa de verdura en espiral	43
Cortapasta con mango	263,264
Cortapasta redondo con borde enrollado	264
Cortapizzas	166,70
Cuadrado	230
Cuchara de cocina	248
Cuchara de haya	86
Cuchara de resina sintética	87
Cuchara de silicona	247
Cucharón profesional	88
Cuchilla + empujador de corta patatas - Compact pro	33
cuchilla Alligator Original 12 x 12 mm	45
Cuchilla para Corta-patatas	32
Cuchilla para cortador a gajos	37
Cuchilla para cortador de manzanas a gajos	53
Cuchilla para cortador de melón	59
Cuchilla para Pelador de piñas	57
Cuchilla para picadora manual	63
Cuchilla para picadora manual N4032C	63
Cuchillas para corta lechuga	38
Cuchillo especial Raclette	154
Cuchillo para corta lechuga	38
Cuchillo para picadora	61,62
Cuchillo Thai	51
Cuentas para massa de tartas	272

D

Delantal	167
Deshidratador de frutas y verduras	139
Deshidratador de frutas y verduras programable	139
Deshuesador de cerezas	54
Dispensador de papel	138
Dispensador de salsas para restauración colectiva	130
Dispensador higienizante de pie con pedal, inox	147,149
Dispensador para film transparente y aluminio	138
Display vacío para brioches pequeñas	177

E

Embudo automatico dosificador	272
Embudo con filtro	122
Embutidora manual	63
Embutidora manual horizontal	64
Embutidora manual vertical - Acero inoxidable	64
Embutidora para Salchichas - Manual vertical	64
Empujador Cuadrado	230
Empujador de tartaletas	172
Empujador para corta lechuga	38
Empujador para Corta-Patatas	32
Empujador para cortador a gajos	53
Empujador para cortador en bastoncillos	34

Empujador para Pelador de piñas	57,58
Empujador Redondo	231
Envisadora al vacío	137
Escurridor para fritos	89
Espátula	86,87
Espátula biselada	248
Espátula blanca	262
Espátula con punta bies	86
Espátula cortapasta	262
Espátula de goma	87
Espátula grande	247
Espátula oblicua	86
Espátula pequeña	247
Espátula profesional perforada	87
Espátula redonda	248
Espátula roja	262
Espátula T para crepes	114
Espátula T redonda para crepes	114
Espátula torneada con orificio	248
Espátula torneada con ranura	248
Espátula torneada maciza	248
Espolvoreadores	267
Espumadera araña	88
Espumadera araña tejida	88
Espumadera profesional	88
Espumadera reforzada	89
Espumaderas chinas en forma de cucharón	156
Expositor de mostrador de 10 afiladores	85
Expositor para moldes acanalados con recetas	276
Expositor para Pastéis de nata	276
Exprimidor 1/2 rodaja de limón	119
Exprimidor de barra con palanca	119
Exprimidor de granadas y cítricos con palanca	119
Exprimidor de limón manual	119
Extractor de jugos	22

F

Flanero acanalado «Bordelais»	191
Flanero redondo alto «dariole»	191,217
Formas de inox	232,233,234
Funda impermeable para Marcel	167

G

Guante cota de mallas	85
Guante resistente al calor ambidextro	115,166
Guante resistente al corte	85
Guía de corte	58

H

Hilos para Mini guitarra GX	73
Hilos para Mini guitarra GXM	73
Hoja de recambio para máquina talladora de hortalizas	43
Hoja de recambio para rascador NPPR / NPPR I	84
Hoja reversible para abrelatas	94

Horno de lena exterior MARCEL	165
Huevera espiral	129
J	
Jarra graduada	244,267
Jarra isotérmica blanca	124
Jarras isotérmicas con dosificador	123
Jarras isotérmicas de servicio	124
Jarras isotérmicas de servicio Tapón enroscable	123
Juego de embudos para picadora	61,62
K	
Kit 1001 tartas	192
Kit 3 cuchillas + empujadores Alligator	46
kit 3 rejillas para N3031	22
Kit alizador para OE750 - 12cm	93
Kit barquettes	193
Kit cuchilla - empujador	32
Kit cuchilla + empujador	33
Kit de repuesto para abrelatas eléctrico - OE750	93
Kit de repuesto para abrelatas eléctrico OEXTC	93
Kit de repuesto para abrelatas manual (Para 02 / 0X)	99
Kit de repuesto para abrelatas manual (Para 03 / 05 /0X5)	99
Kit éclairs	192
Kit madeleines	193
Kit manga pastelera y boquillas	257
Kugelhopf	189
L	
Licuada eléctrica	119
Lira (cortaqueso)	74
Lira (cortaqueso)	74
Lote de 10 hilos de repuesto para N3503	74
Lote de 10 hilos de repuesto para N3504	74
Lote de 10 hilos para cortar queso	74
Lote de 2 llaveros batidor de cocina	121
Lote de 3 Cortadores ALLIGATOR Original	45
Lote de 3 embudos para N4047C / N4047CX	64
Lote de 5 hilos de recambio N3506	74
Lote de 6 tablas de cortar	83
Lote de embudos para picadora manual N4022C	63
Lote de embudos para Salchichas - N5700	64
Lote de embudos para Salchichas - N5750	64
M	
Mandolina Compact-Pro	27
Mandolina japonesa - gama estándar	27
Mandolina japonesa - gama premium	27
Mandolina Para Trufas	28
Mandolina profesional	25
Mandolina super profesional	25
Mandoline Del Chef	25
Manga pastelera	257
Manga pastelera de cuti	257
Manga pastelera profesional reutilizable	258

Manopla de protección profesional	115
Máquina de pasta eléctrica - IMPERIA 150	68
MAQUINA DE PASTA ELECTRICA IMPERIA RESTAURANTE	67
MAQUINA DE PASTA ELECTRONICA	67
Máquina de pasta manual - Pasta 150	67
Máquina de pasta manual - PASTA PARTY	69
Máquina de raclette ALPAGE®	154
Máquina talladora de hortalizas	43
Máquinas de pasta IMPERIA - modelo restaurante	67
Máquinas de raclette Brézière®	153
Marco a Opera	235
Marco a Opera Ajustable Extensible	235
Marco a Opera con separador extradable	235
Marmita de sopa baño maria	113
Medidor licor doble 2/4 cl	120
Mini guitarra	73
Mini guitarra para productos planos	73
Mini pinza para emplatar	89
Mini termómetro digital electrónico	107
Mini-Plancha de Mesa 4 pers - base de madera	161
Mini-Plancha de Mesa 4 pers - base de metal	161
Molde - Corazón San Valentín	188
Molde «Charlotte»	188,215
Molde «Manqué» redondo liso	184,214
Molde «Manqué» redondo liso OBSIDIAN	200
Molde «Millasson» redondo liso	184
Molde «Soufflé»	188
Molde «Soufflé» - Individual	188
Molde aspic ovalado con fondo liso	190,217
Molde bizcocho de queso	189,216
Molde Brazo Gitano	173
Molde cake curvado bordeado con alambre	176,208
Molde cake estampado	176,208
Molde cake estampado OBSIDIAN	199
Molde Charlotte OBSIDIAN	201
Molde de brioche Obsidian	200
Molde de Navidad - inox	237
Molde de pan perforado	175,207
Molde de pan rectangulo	207
Molde de pan redondo	207
Molde desmontable	185
Molde desmontable para 12 muffins	171
Molde empanada	189
Molde flanero perforado	185
Molde individual para cake estampado	176
Molde largo para paté	176,208
Molde largo para paté (mini)	176,208
Molde para «Génoise»	186,215, 235
Molde para Club sandwich - Pan sorpresa	175
Molde para muffin	191,217
Molde para pan de molde con tapa	175
Molde para panes hamburguesas	174

Molde para raviolis	69
Molde tarta perforado redondo rizado - fondo movil Obsidian	200
Molde Tronco de navidad redondeado	237
Moleta para abrelatas eléctrico OE750	94
Moleta para abrelatas manuales	99
Moleta pequeña abrelatas eléctrico OEXTC / OE750	94
Molinillo de pimienta Perfex®	129
Molinillo de sal Perfex®	129
Molino de tomate eléctrico	22
Motor « Pasta fácil » para N7905 / N7905R / N7903 / N7908	68
O	
Oblong	226
Olla eléctrica de fondue china	156
P	
Pack 15 moldes agrios profesional - Origine	219
Pack de 15 moldes cake profesional - Origine	219
Pack de 25 moldes profesional cake mediano - Origine	219
Pack de 30 «Petits-fours»	190
Pack de 50 moldes profesional muffins - Origine	219
Pack de 6 moldes de brioches pequeñas	177
Pack de 6 moldes de brioches pequeñas OBSIDIAN	200
Pack de 6 moldes individuales para cakes	176
Pack de 6 tartaletas redondas acanaladas	181
Pack de 6 tartaletas redondas acanaladas OBSIDIAN	199
Pack de 60 «Petits-fours»	190
Pack recetas	192
Pala giratoria	165,70
Pala para girar los crepes	114
Pala para pan	165,70
Pala para patatas fritas	114
Pala para pizza	166,84
Pala para pizza cuadrada	70
Pala para pizza redonda	70
Palanca de nylon blanco -rilsan (Para 02 / 0X)	99
Papas fritas en espiral	33
Papel parafinado para hamburguesa	65
Par de cubiertos de ensalada	249
Pasapuré	19
Pasapuré eléctrico	21
Pasapuré estañado n°5	20
Pasapuré n°10	21
Pasapuré N°3	19
Pasapuré N°3 inox	19
Pasapuré n°5	20
Pastéis de Nata	217
Peines para compact-pro	27
Pelador de manzanas profesional KALI	54
Pelador de piñas	57
Pelador de sandía y calabaza	50
Pelador de verduras - Castor	50
Pelador eléctrico profesional	50

Pelador sobre pie	49
Pelador sobre pie epoxy	49
Pelador sobre pie inox	49
Pelador, desCorazónador y cortador a rodajas de la piña	58
Peladores de manzanas domésticos	54
Picadora de hielo blanca doméstica	120
Picadora eléctrica	61
Picadora eléctrica semi-pro n°12	62
Picadora manual n°22	63
Picadora manual n°32	63
Piedra de parrilla con soporte	161
Piedras de parrilla	161
Pincel plano	249
Pincel plano mango de Madera	249
Pinza de inox.	131
Pinza de inox. y PVC	131
Pinza de tostada	249
Pinza multiuso	131
Pinza para deshuesadora de cerezas	54
Pinza para emplatar	89
Pinza para ensalada	131
Pinza para masa	263
Pinza para Mini-Plancha de Mesa	161
Pinza para piedras de parrilla	161
Pinza para sushi y sashimi	89
Pinza para té	122
Pinza porta fichas con bolitas	133
Pinza porta fichas con muelles	133
Pisón para Colador «chino»	270
Pisón Prensapuré	22
Placa plisada «Dientes de lobo»	172
Plancha de pizza de madera	166
Pluma-cuchara	51
Porta-brochetas 2 plazas	162
Porta-brochetas de inox con base de madera	162
Prensa hamburguesa	65
Prensa para latas	100
Prensa para pato	65
Prensador de ajo - productividad	46
Prensapuré	22
Probador de salinidad y termómetro	108
Pudín Diplomático	188,215
Pulsador de seguridad universal	25

R

Rack de copas	122
Rack recoge-tablas	84
Raclette horno + grill 6 personas	155
Raclette tradicional «AMBIANCE»	155
Raclette tradicional «PARTY»	155
Raclette tradicional 2 x 1/2 queso	155
Raclette tradicional 3 x 1/2 queso	155
Ralladora girólle giratoria	73
Ralladora para moscada	28
Ralladora para repollo	28

Rascador de madera para trufas y verduras	28
Rascador para molde tronco de navidad	237
Rascador para Tabla de cortar	84
Rascador para trufas y verduras	28
Recarga de recetas (50)	276
Recargas Agua de Seltz	122
Receptáculo para Alligator	46
Recipiente japonésas	141,142
Recogemigas	132
Rectangular	230
Regleta cortadora de plástico	138
Rejilla 8 radios para picadora	61
Rejilla estañada para Pasapuré n°5	20
Rejilla para Pasapuré eléctrico	21
Rejilla para Pasapuré n°10	21
Rejilla para Pasapuré n°3	19
Rejilla para Pasapuré n°5	20
Rejilla para picadora	61,62
Rejilla para picadora manual	63
Rejilla para picadora manual N4022C	63
Rejilla para picadora manual N4032C	63
Rejilla para spätzle - modelo doméstico	67
Rejilla para spätzle - modelo profesional	67
Rejilla tejida para tartas	271
Rejilla tejida cuadrada	271
Rejilla tejida rectangular para tartas	271
Rejilla tejida redonda para tartas	271
Retirador de enganche para tomates	37
Rodillo de repostería	245
Rodillo de repostería - Haya	245
Rodillo de repostería - Haya - Certificación PEFC	245
Rodillo de repostería - INOX	245
Rodillo de repostería - PP	245
Rodillo de repostería madera haya	245
Rodillo para cruasanes	263
Rodillo pincho	263
Rollos de bolsas al vacío gofradas	137

S

Sacacorchos bodeguero 2 apoyos de apertura	120,121
Sacacorchos y abridor sumiller	120,121
Savarín - Abierto	187,215
Savarín - Abierto - OBSIDIAN	200
Savarín acanalado «trois frères»	187,215
Savarín individual - Abierto	187
Savarín individual - Cerrado	187
Savarín profundo - Abierto	187,215
Secador de pasta	69
Secador para pasta	69
Seccionador de melón	59
Seccionador de sandías	59
Sifón	261
Sifon Agua de Seltz	122
Sombrero tártaro - modelo eléctrico	156
Soplete de cocina	271

Soporte de mesa para cubo champán	129
Soporte de pared para caja para guantes	148
Soporte expositor para moldes	276
Soporte para bandeja de mariscos	129
Soporte para coladores chinos	269
Soporte para morcillas	65
Soporte plano para Mini Guitarra GX	73
Soporte redondo para Mini Guitarra GX	73
Spray de fácil desmoldeo	272

T

Tabla de cortar blanca de PE inyectado	81
Tabla de cortar de madera	84
Tabla de cortar de madera para perejil - cake - chorizo	84
Tabla de cortar PE ECO	82,83
Tabla de cortar PE HD 500	81,82
Tapón con gatillo	124
Tapón de champán	121
Tapón dosificador	120
Tapón enroscable	123
Tarta acanalada casera	182,213
Tarta acanalada casera OBSIDIAN	199
Tarta cuadrada rizada	183,213
Tarta cuadrada rizada OBSIDIAN	199
Tarta rectangular acanalada	182,213
Tartaleta cuadrada acanalada	183,213
Tartaleta rectangular acanalada	182
Tartaleta redonda acanalada	180,212
Tartaleta redonda lisa	181
Tela de recambio	267
Tela de recambio para cedazos	267
Telas para hornear	245
Tenedor para el chocolate	272
Termo-espátula	249
Termómetro congelador	108
Termómetro de cocina con carcasa	107
Termómetro digital con sonda rotativa	107
Termómetro electrónico - Sonda digital	107
Termómetro electrónico sonda «estilográfica» - Impermeable	108
Termómetro HACCP infrarrojo	107
Termómetro infrarrojo	107,165
Termómetro para confitero	108
Tomates Mozzarella Rodajas	37
Tortiera acanalada perforada	179,211
Tortiera redonda acanalada	179,211
Tortiera redonda acanalada - Alta	180
Tortiera redonda acanalada OBSIDIAN	199
Tortiera redonda acanalada perforada - Alta	180
Tortiera redonda acanalada perforada OBSIDIAN	200
Twister Râpe - Zesteur	272

V

Vaciadores de bola FOOD DESIGNER®	51
Vaso dosificador	269
Vertedor con salida estrecha	120

1		124820	214	193480	212
		125100	215	193490	212
101OCT	28	125105	215	193520	212
10201	25	125110	215	193530	212
102ORT	28	125310	213	193540	212
103ORT	28	125410	213	193550	212
112620	215	125412	213	193560	212
114010	269	125810	213	193570	212
114110	269	126320	211	193572	212
114410	269	126321	211	193580	212
119410	208	126322	211	193590	212
119440	208	126325	211	193710	209
119710	208	126330	211	193720	209
119720	208	126331	211	193730	209
119730	208	126332	211	193740	209
119740	208	126335	211	193750	209
120010	208	126340	211	193760	209
120020	208	126341	211	193770	209
120030	208	126342	211	194370	213
120710	205	126345	211	196511	217
120JB	27	126350	211	196515	217
122130	214	126351	211	196516	217
123010	209	126420	211	196517	217
123020	209	126421	211		
123030	209	126425	211	2	
123040	209	126430	211	20638B	25
123050	209	126431	211	20638CHB	25
123320	208	126432	211	20638CHBB	25
123610	208	126435	211	20644B	25
123620	208	126440	211	20660B	25
123630	208	126441	211	210910	174
123640	208	126442	211	210920	188
123650	208	126445	211	212620	188
123660	208	126450	211	219010	175
123680	208	126451	211	219050	175
123690	207	126810	213	219310	175
123701	214	127010	207	219410	176
123702	214	127020	207	219440	176
123705	214	127030	207	219710	176
123710	214	127120	207	219720	176
123720	214	127130	207	219730	176
123730	214	129810	217	219740	176
123740	214	130210	217	220010	176
123750	214	134000	207	220020	176
123760	214	134010	207	220030	176
123770	214	135010	207	220510	172
123780	214	15000	25	220710	171
123790	214	151210	216	221110	173
124050	215	154050	215	221640	185
124110	214	164510	205	221650	185
124120	214	164710	205	221660	185
124340	215	164810	205	221670	185
124610	215	167030	205	221680	185
124810	214	193470	212	221750	185

221770	185	225710	182	252660	185
222130	184	225810	182	254050	187
223010	177	226120-PK	192	254060	187
223020	177	226320	179	255230	188
223030	177	226321	179	255610	186
223040	177	226322	179	258130	172
223050	177	226325	179	258230	174
223060	177	226330	179	258321	174
223320	176	226331	179	258330	174
223330	176	226332	179	264510	171
223610	176	226335	179	264710	171
223620	176	226340	179	264810	171
223630	176	226340-PK	192	267030	172
223640	176	226341	179	270171	181
223650	176	226342	179	271011	191
223660	176	226345	179	271641	177
223670	176	226350	179	272710	187
223680	176	226351	179	282520	188
223690	175	226420	179	282540	181
223701	184	226421	179	282550	181
223702	184	226422	179	282580	174
223705	184	226425	179	285201	190
223710	184	226430	179	285400	190
223720	184	226431	179	291010	190
223730	184	226432	179	291510	190
223740	184	226435	179	292010	190
223750	184	226440	179	292510	190
223760	184	226441	179	293030	189
223760-PK	192	226442	179	293250	184
223770	184	226445	179	293270	184
223780	184	226450	179	293280	184
223790	184	226451	179	293290	184
223930	187	226521	180	293470	180
224030	187	226531	180	293472	180
224034	187	226541	180	293480	180
224040	187	226620	180	293490	180
224050	187	226622	180	293510	190
224050-PK	192	226630	180	293530	180
224110	185	226632	180	293540	180
224120	185	226640	180	293550	180
224210	185	226642	180	293560	180
224220	185	226650	180	293570	180
224340	187	226710	183	293572	180
224610	188	226810	183	293580	180
224810	184	227030	175	293590	180
224820	184	227120	175	293610	190
225100	186	227130	175	293620	190
225101	186	228020	189	293630	181
225105	186	228310	172	293670	181
225110	186	229810	191	293710	177
225120	186	230210	190	293720	177
225310	182	235110	188	293730	177
225410	182	25000	25	293740	177
225412	182	251210	189	293750	177

293760	177
293770	177
294020	190
294110	190
294130	190
294150	190
294370	183
295010	190
295130	182
295510	190
296010	190
296510	190
296511	191
296512	191
296513	171
298410	172
298510	171
298610	174
3	
30300	25
30400	25
305253	276
307130	276
307138	276
307139	177
308730	257
313110	257
313120	257
313130	257
313140	257
313160	257
317020	249
317030	249
317040	249
317050	249
317310	270
317910	262
317920	262
319110	172
35CPX	79
4	
4030CLR	43
4100CLR	43
412620	201
420710	197
423040	200
423320	199
423730	200
423750	200
423760	200
425410	199
426320	199
426330	199

426340	199
426350	199
426431	200
426440	199
426441	200
426451	200
426810	199
4500CLR	43
454050	200
458320	197
458321	197
464510	197
464710	197
464810	197
470171	199
493740	200
496512	200
5	
5013	156
5029	156
6	
614530	241
614580	241
614590	241
615530	241
615535	241
615580	241
615590	241
64JB	27
7	
703SF1	79
703SF1P	79
703SX	79
714510	241
714530	241
714560	241
714590	241
714595	241
722630	176
726630	176
729530	191
729540	191
8	
800710	237
800715	237
803CHP2	130
813710	276
813850	225
814410	269
814550	241
814560	241
814565	241

814570	237
814580	237
814590	241
814595	241
817930	237
817931	237
817932	237
817933	237
823010	226
823011	226
823012	226
823013	226
824910	222
824920	222
824930	222
824940	222
824941	222
824942	222
824943	222
824944	222
824945	222
824950	222
824960	222
824970	222
824980	222
824990	222
824992	222
824994	222
825150	235
825160	235
834910	222
834920	222
834930	222
834940	222
834941	222
834942	222
834943	222
834944	222
834950	222
834960	222
834970	222
834980	222
834990	222
834992	222
834994	222
834995	222
844910	264
844920	264
844930	264
844940	264
844950	264
844960	264
844970	264
844980	264

845010	264	865010	226	866480	226
845020	264	865011	226	866610	231
845030	264	865012	226	866630	231
845040	264	865020	226	866632	231
845050	264	865030	226	866650	231
845060	264	865040	226	866660	231
845070	264	865050	226	866740	230
845080	264	865060	226	866750	230
845090	264	865070	226	866755	230
845170	264	865080	226	867430	230
845200	264	865090	226	867510	230
8485JAPGN	27	865092	226	867540	230
8486JAPP	27	865102	225	867560	230
8490JAPP	27	865104	225	867740	230
862108	229	865105	225	868510	232
862110	229	865110	225	868610	232
862111	229	865120	225	869030	230
862114	229	865130	225	873220	232
862116	229	865140	225	877310	233
862118	229	865150	225	877630	230
862120	229	865160	225	877821	225
862122	229	865170	225	880001	264
862124	229	865180	225	880101	264
862126	229	865190	225	881780	230
862128	229	865310	223	883901	232
862130	229	865320	223	883902	232
863310	230	865540	223	883903	232
863320	230	865550	223	883908	233
863322	230	865560	223	883909	232
863330	230	865680	226	883910	232
863340	230	865690	226	883918	234
863350	230	865708	229	883920	234
863360	230	865710	229	883921	234
863370	230	865711	229	883922	234
864330	230	865714	229	883923	234
864350	230	865716	229	883924	234
864370	230	865718	229	883925	234
864390	230	865720	229	883926	234
864840	230	865722	229	883927	234
864904	226	865724	229	883930	234
864905	226	865726	229	883933	234
864910	226	865728	229	883934	234
864920	226	865730	229	883942	234
864930	226	866260	225	883943	233
864940	226	866280	225	883944	233
864950	226	866320	226	883945	234
864960	226	866330	226	883946	234
864970	226	866340	226	883953	234
864980	226	866350	226	884001	232
864990	226	866360	226	884002	233
865000	225	866370	226	884005	232
865001	225	866420	226	884007	233
865003	225	866440	226	884008	233
865004	225	866460	226	884009	232

884017	232
884019	232
884021	232
884027	234
884029	234
884032	232
884042	265
884043	265
884107	234
884108	233
884110	233
884111	233
884115	233
884120	233
884121	233
884122	232
884123	232
884124	232
884125	233
884127	233
884128	233
884129	232
884130	233
884131	232
884132	232
884141	233
884144	233
884154	233
884201	265
884202	265
884501	234
884502	234
884709	234
884711	234
884712	234
884713	234
887980	230
888580	235
888610	235
888620	235
888630	235
888645	235
888650	235
888660	235
888680	235
888750	235
888760	235
888780	235
889002	258
889101	258
889151	258
889830	222
895710	235
896330	263

896350	263
896450	226
896470	235
896480	225
896730	233
896830	233
896840	233
896860	233
896930	232
898250	226
898270	226
898960	232
9	
95JB	27
A	
AFFU-M	85
AL21P001	45
AL21P001COLL	46
B	
B1000.	147
B1000E	148
B1020.	147
B1020E	148
B1030.	147
B1035.	147
B1035E	148
B1050.	147
B1060.	148
BAFFU-M	85
BCP01	27
BCPE-1	27
BCPE-10	27
BCPE-2	27
BCPE-4	27
BCPE-7	27
BRAS-REB02	159
BRASI-F	159
BRASI-O	159
BREZ01	153
BREZ01BA	153
BREZ01C	153
BREZ01NX	153
BREZ02	153
BREZ02C	153
BREZ03	153
BREZ03BA	153
BREZ03NX	153
BREZ04	153
BRONCP01	27
BRONCP02	27
C	
C00	31

C006	32
C006X	32
C008	32
C008X	32
C00K	32
C010	32
C010X	32
C013	32
C013X	32
C020	32
C022	32
C08	31
C10	31
CAR01	154
CAX004	37
CAX004P	53
CAX006	37
CAX006P	53
CAX008	37
CAX008P	53
CAX012	37
CAX015	53
CAX016	53
CAX104	37
CAX104P	53
CAX106	37
CAX106P	53
CAX108	37
CAX108P	53
CAX112	37
CAX204	53
CAX206	53
CAX208	53
CAX212	53
CC08	34
CC10	34
CC208.	34
CC210.	34
CDX4	53
CDX40	53
CDX47	53
CDX7	53
CDX70	53
CEN426	119
CF0007	32
CF106	32
CF108	32
CF110	32
CF113	32
CF120	32
CF122	32
CF1K	32
CF206	32
CF208	32

CF210	32
CF213	32
CF2K	32
CF306	32
CF308	32
CF310	32
CF313	32
CLAN01	41
CLAN02	41
CLAN03	41
CLAN04	41
CLANX	41
CLANX-05	41
CM00	31
CM08	31
CM10	31
CNX225	33
CNX225-V	33
CO00163	277
CO00164	277
CO00165	277
CO00166	277
CO00167	277
CO00168	277
CO00169	277
CO00170	277
CP00	31
CP08	31
CP10	31
CS00	31
CS06	31
CS08	31
CS10	31
CS13	31
CSA	38
CSA01	38
CSA02	38
CSAL	38
CSAL01	38
CSAL02	38
CSP10	33
CT-MZ	37
CT3X-EL	22
CTX	37
CTX40	37
CTXM55	37
CX00	31
CX00-P	31
CX06	31
CX08	31
CX08-P	31
CX10	31
CX10-P	31
CX13	31

D

DF030	138
DF045	138
DFV300	138
DFV450	138
DO1250	269
DO250	121
DO956	120
DP000	138
DP212-J	120
DP213-V	120
DP214-B	120
DP215	120

E

E0010.	50
E0011.	50
E0012.	50
EA-EL	57
EA.	57
EA001	57
EA002	57
EA003	57
EA004	57
EA005	57
EA006	57
EA007	57
EA008	57
EA009	57
EA010	58
EA013	57
EA014	58
EA095	57
EA102	57
EP001.	49
EP002.	49
EP003.	49
EPX001.	49
EPX002.	49
EPX003.	49
EVAN01	58
EX5010	21
EX5015	21
EX5020	21
EX5030	21
EX5040	21
EX5M100	21
EX5M130	21
EX5T100	21
EX5T130	21

G

GAN13	115
GAN13	166

GB20P009	245
GL19P001	219
GL19P004	219
GL19P005	219
GL19P006	219
GL19P010	276
GL19P011	271
GL19P013	247
GL19P014	247
GL19P015	247
GL19P016	247
GL19P017	272
GL20P003	244
GL20P004	244
GL20P005	244
GL20P011	192
GL2301	272
GL303	244
GL304	245
GL305	245
GL306	245
GL307	248
GL308	248
GL309	248
GL310	249
GL311	249
GL312	244
GL313	244
GL314	244
GL315	244
GL316	244
GL317	244
GL318	244
GL319	244
GL320	244
GL321	258
GL322	258
GL323	258
GL324	258
GL325	258
GL326	248
GL327	248
GL328	248
GL329	244
GL336	261
GL337	261
GL338	261
GL339	261
GL361	192
GL362	261
GL363	257
GL364	257
GL365	257
GL366	193

GL367	193	GLPF17-C	251	GLUN17-C	251
GL368	256	GLR750	254	GLUN2	251
GL369	257	GLR750-C	254	GLUN2-C	251
GLB172	253	GLR751	254	GLUN7	251
GLB172-C	253	GLR751-C	254	GLUN7-C	251
GLB203	253	GLR752	254	GX01	73
GLB203-C	253	GLR752-C	254	GX012	73
GLB205	253	GLR753	254	GX015-2	73
GLB205-C	253	GLR753-C	254	GX02	73
GLD6	252	GLR804	253	GX022	73
GLD6-C	252	GLR804-C	253	GXM015-2	73
GLD7	252	GLR813	253		
GLD7-C	252	GLR813-C	253	H	
GLF01	256	GLR814	253	HV12-C	62
GLF01-C	256	GLR814-C	253	HV12-EL	62
GLF03	256	GLR819	253	HV12-ENT15	62
GLF03-C	256	GLR819-C	253	HV12-ENT25	62
GLF04	256	GLR822	253	HV12-G10	62
GLF04-C	256	GLR822-C	253	HV12-G12	62
GLF05	256	GLR950	254	HV12-G14	62
GLF05-C	256	GLR950-C	254	HV12-G16	62
GLF06	256	GLR951	254	HV12-G18	62
GLF06-C	256	GLR951-C	254	HV12-G20	62
GLF113	255	GLR952	254	HV12-G3	62
GLF113-C	255	GLR952-C	254	HV12-G4.5	62
GLF366	255	GLRO12	255	HV12-G6	62
GLF366-C	255	GLRO12-C	255	HV12-G8	62
GLG9	252	GLRO16	255	HV1222-OPTCT	62
GLG9-C	252	GLRO16-C	255		
GLGA5	253	GLRO17	255	I	
GLGA5-C	253	GLRO17-C	255	ID1000	51
GLGA8	253	GLRO18	255	ID4006	50
GLGA8-C	253	GLRO18-C	255	ID4100	51
GLGA9	253	GLRO21	255	ID5000	272
GLGA9-C	253	GLRO21-C	255		
GLH6	252	GLRO23	255	L	
GLH6-C	252	GLRO23-C	255	LT19P001	132
GLP104	254	GLRU183	253	LT19P002	132
GLP104-C	254	GLRU183-C	253	LT20A009	33
GLP116	254	GLSH15	252	LT2101	84
GLP116-C	254	GLSH15-C	252	LT2101	166
GLP121	254	GLSH16	252	LT2102	88
GLP121-C	254	GLSH16-C	252	LT2103	88
GLP123	254	GLSH18	252	LT2104	88
GLP123-C	254	GLSH18-C	252	LT2105	88
GLP126	254	GLSH24	252	LT2106	88
GLP126-C	254	GLSH24-C	252	LT2107	88
GLPF10	251	GLSH28	252	LT2108	88
GLPF10-C	251	GLSH28-C	252	LT2109	88
GLPF14	251	GLUN10	251	LT2110	88
GLPF14-C	251	GLUN10-C	251	LT2111	88
GLPF15	251	GLUN14	251	LT2112	89
GLPF15-C	251	GLUN14-C	251	LT2113	89
GLPF17	251	GLUN17	251	LT2114	89
				LT2115	89

LT2116	89	N3011XK	46	N3681	103
LT2117	131	N3020	269	N3682	103
LT2118	131	N3023-09	33	N3684	103
LT2119	131	N3023-12	33	N3685	103
LT2120	88	N3023VLT	33	N3686	103
LT2121	88	N3024	22	N3690	104
LT2122	88	N3025	22	N3691	104
LT2123	88	N3027	73	N3692	104
LT2124	88	N3031	22	N3693	103
LT2125	88	N3032	22	N3693-A	104
LT2126	88	N3040	139	N3694	103
LT2127	131	N3040-F	139	N3696	104
LT2128	131	N3040-P	139	N3697	103
LT2129	131	N3042	139	N3697-A	104
LT2130	131	N3042-F	139	N3702	70
LT21P001	85	N3042-P	139	N3702	166
LT21P002	85	N3066	131	N3703	262
LT21P003	85	N3067	131	N37031	262
LT21P004	85	N3068	131	N37032	262
LTT01	108	N3069	131	N3705	267
M		N3072	131	N3707	267
M500	20	N3073	131	N3715	272
M5010	20	N3074	131	N3720	245
M5015	20	N3078	37	N3724	77
M5020	20	N3082	121	N3725	262
M5030	20	N3087R	115	N3726	263
M5040	20	N3087RL	115	N3728	263
M510	20	N3091	85	N3728-2	263
M515	20	N3092	85	N3730	262
M520	20	N3100	108	N3731	262
M530	20	N3110	107	N3738	262
M540	20	N3113	108	N3740	122
MARC01	165	N3114	108	N3924	271
MARC02	165	N3118	108	N3992	90
MARC03	165	N3119	107	N3993	90
MBE04	167	N3121	108	N3995	90
MHE05	167	N3123	107	N4000X	65
MLT.	43	N3124	107	N4000X-P	65
MLT01.	43	N3124	165	N4001X	65
MPB03	166	N3127	107	N4001X-P	65
MPP01	70	N3500	74	N40204C	63
MPP01	165	N3503	74	N40206C	63
MPRO2	70	N35031	74	N40208C	63
MPRO2	165	N3504	74	N40212C	63
MTB06	167	N35041	74	N40215C	63
N		N3506	74	N40221C	63
N3004X	19	N35061	74	N4022C	63
N3011	45	N3515	74	N4022C-S	63
N3011-B	46	N3665	103	N40304C	63
N3011-C	45	N3670-A	104	N40306C	63
N3011R	45	N3670-A-UK	104	N40308C	63
N3011S	45	N3671	103	N40312C	63
N3011T	45	N3672	103	N40315C	63
		N3673	103	N40321C	63

N4032C	63	N4401	141	N7905-11	68
N4032C-S	63	N4403	141	N7905-E	68
N4039X	89	N4408	141	N7905R	67
N4041	100	N4408	166	N7906	68
N4043-ID	114	N4410	141	N7907	69
N4043-IDG	114	N4411	141	N7910	69
N4044	54	N4412	141	N7911	69
N4047C	64	N4413	142	N7913	69
N4047CXE	64	N4905	123	N7932	67
N4050	120	N5069	123	N7933	67
N4054	121	N5069-B	123	N8001C	69
N4055X	121	N5070	124	N8006	67
N4056	100	N5071	124	N8008	51
N4057	100	N5072	124	N8012	50
N4074	122	N5072-B	124	N8019	100
N4075X	122	N5076	124	N8028	133
N4097	119	N5077	124	N8029	133
N4098	119	N5084	123	N8030	133
N4105	119	N5085	123	N8031	133
N4110	130	N5088	123	N8035	133
N4120	119	N5089	123	N8060	113
N4120-24P	119	N5308	123	N8091	123
N4135	120	N5312	123	N8094	113
N4153	129	N5316	123	N8110	113
N4154	129	N5600	61	N9200	122
N4155	129	N5600-03	61	NBR01	148
N4183	77	N5600-06	61	NBR01	166
N4183M	77	N5600-07	61	NBR02	148
N4184X	77	N5600-08	61	NC001	88
N4185	54	N5600-C	61	NC003	88
N4188X	77	N5600-S	61	NC004	88
N4190	28	N5700	64	NC005	88
N4206	54	N5700-S	64	NC006	65
N4207	54	N5750	64	NC007	271
N4210	58	N5750-S	64	NC008	271
N4212	58	N5900	63	NC009	271
N4214	59	N7004	79	NC010	88
N4215	59	N7010	28	NC012	267
N4220	50	N7013	79	NC013	267
N4230	54	N7900	67	NC014	267
N4232T	54	N7900-01	67	NC015	267
N4233	54	N7900-02	67	NC016	84
N4298	46	N7900-03	67	NC018D	122
N4312	120	N7900-04	67	NC020	129
N4313	121	N7900-05	67	NC020-C	129
N4319	121	N7900-06	67	NC024	129
N4390C	142	N7900-07	67	NC027	271
N4390T	142	N7905	67	NC028	271
N4391C	142	N7905-01	68	NC036	129
N4391G	142	N7905-02	68	NC052	162
N4391T	142	N7905-03	68	NC057	88
N4392C	142	N7905-05	68	NC070	247
N4392G	142	N7905-06	68	NC071	247
N4392T	142	N7905-07	68	NC072	247

317

P

P1000	21
P10010	21
P10015	21
P10020	21
P10030	21
P10040	21
P1010	21
P1015	21
P1020	21
P1030	21
P1040	21
PAP3	263
PAP4	89
PAP5	89
PAP6	89
PFO1	73
PIER-P	161
PIERO1	161
PIERO3	161
PIER17	161
PIER25	161
PLAN-P	161
PLAN01	161
PLAN02	161
PLU03M	51
POBX01	162

R

RACL01	154
RACL01BA	154
RACL01NX	154
RACL02	154
RACL02C	154
RACL03	154
RACL03BA	154
RACL03NX	154
RACP01NX	156
RAM	132
REB01	154
REB02	153

S

S3	19
S3015	19
S3025	19
S3040	19
SHMX	149
SHPX	147
SM006	59
SM008	59
SM01	59
SM06	59
SM08	59

SPO1	67
SPOE01	77

T

TAT	28
TBCOU01-N	120
TR10	58
TTM05	155
TTM10	155
TTM20	155
TTM30	155
TTM40CE	155
TTM80E	156
TTMFC01	156

U

UTD01	107
-------	-----

X

X3-F	19
X3015	19
X3025	19
X3040	19
X500	20
X5010	20
X5015	20
X5020	20
X5030	20
X5040	20
X510	20
X515	20
X520	20
X530	20
X540	20

Y

YC19P001	272
YC19P002	100
YC21P003	69
YC60704	249
YC60804	249
YC80105	261



LOUIS TELLIER S.A.S.

Siège : 116 Quai de Bezons - 95100 ARGENTEUIL - France
Tél. +33 (0)1 34 11 38 38
www.louistellier.fr
info@louistellier.fr

Showroom : 5 rue Debrou - ZI de la Gare - 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS - France