PASTELERÍA /
PASTRY / PÂTISSERIE / PATISSERIE

6.1 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR 364

6.2 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE/ ZUBEHÖR FÜR EISCREME 376

6.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN 378

6.4 CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER 384

6.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL 385

6.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN 389

6.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN 395

6.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN 403

PASTELERÍA

ESPAÑOL

PUJADAS OFRECE UN AMPLIO ABANICO DE MOLDES, AROS Y FORMAS DE EXTRAORDINARIA SOLIDEZ Y FABRICADOS EN DIVERSOS MATERIALES DE MÁXIMA CALIDAD. IDEALES PARA QUE EL PROFESIONAL PUEDA LLEVAR A CABO SUS MÁS SOFISTICADAS CREACIONES DE REPOSTERÍA.

TAMBIÉN SE PRESENTAN MULTITUD DE ARTÍCULOS COMPLEMENTARIOS PROPIOS DEL OFICIO DE LA PASTELERÍA PARA QUE EL PROFESIONAL REPOSTERO PUEDA REALIZAR SUS LABORES CREATIVAS EN LAS MEJORES CONDICIONES.

1. ANTIADHERENTE:
MOLDES CON CALIDAD PROFESIONAL. ANTIADHERENTE PTFE DE DOBLE CAPA QUE ASEGURA UNA MAYOR RESISTENCIA A LA ABRASIÓN, EXCELENTE ANTIADHERENCIA, MAYOR DURACIÓN DEL MOLDE Y GRAN FACILIDAD DE LIMPIEZA.

2. ACERO INOXIDABLE:
POR SUS CUALIDADES HIGIÉNICAS, EL ACERO INOXIDABLE HA IDO TOMANDO POSICIONES TAMBIÉN EN EL SECTOR DE LA PASTELERÍA. AQUÍ LE PRESENTAMOS UNA VARIADA GAMA DE AROS Y FORMAS.

3. MOLDES DE SILICONA:
FLEXIBLES Y ANTIADHERENTES. FÁCIL DE DESMOLDAR Y LIMPIAR. CUMPLEN LAS NORMAS DE USO ALIMENTARIO HACCP

4. MOLDES FLEXIPAN®
EL FLEXIPAN® ES UNA COMBINACIÓN DE FIBRAS DE VIDRIO Y SILICONA ADECUADAS PARA EL USO ALIMENTARIO.

EL FLEXIPAN® PERMITE REALIZAR QUALQUIER TIPO DE PREPARACIONES DULCES O SALADAS, TANTO EN COCCIÓN (+280 ºC) O EN CONGELACIÓN (-40 ºC).

PASTRY

ENGLISH

PUJADAS OFFERS AN EXTENSIVE ARRAY OF EXTREMELY RESISTANT MOULDS, RINGS AND FORMS IN VARIOUS MATERIALS OF THE HIGHEST QUALITY. IDEALLY SUITED FOR PROFESSIONALS DEVOTED TO THE CREATION OF THEIR MOST SOPHISTICATED WORKS OF ART.

A LARGE NUMBER OF ANCILLARY ITEMS ARE ALSO INTRODUCED TO ENABLE PROFESSIONAL PASTRY COOKS AND CONFECTIONERS TO CARRY OUT THEIR CREATIVE WORK IN THE BEST POSSIBLE CONDITIONS

1. NON-STICK MOULDS:
PROFESSIONAL QUALITY MOULDS. DOUBLE-PLY NON-STICK PFTE TO GUARANTEE THE BEST POSSIBLE RESISTANCE TO ABRASION, EXCELLENT NON-STICK CHARACTERISTICS. VERY EASY TO CLEAN AND LONG LASTING.

2. ST/STEEL MOULDS:
DUE TO THEIR HYGIENIC QUALITIES, ST/STEEL HAS ALSO BEEN INTRODUCED AND IT IS NOW REALLY VALUED IN THE PASTRY. THIS SERIES INTRODUCES A WIDE RANGE OF RINGS AND MOULDS.

3. SILICON MOULDS:
FLEXIBLE AND NON-STICK. EASY REMOVAL AND EASY TO CLEAN. SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS HACCP.

4. FLEXIPAN® MOULDS
THE FLEXIPAN® IS A SILICONE AND FIBRE GLASS COMBINATION MOULD SUITABLE FOR THE FOOD CONTACT.

THE FLEXIPAN CAN BE USED TO BAKE (+280 ºC) OR FREEZE (-40 ºC) THE MOST SWEET AND SAVOURY PRODUCTS.

PÂTISSERIE

FRANÇAIS

PUJADAS PROPOSE UN LARGE ÉVENTAIL DE MOULES, CERCLES ET FORMES TRÈS ROBUSTES, FABRIQUÉS AVEC DIFFÉRENTS MATÉRIAUX D'UNE QUALITÉ MAXIMALE POUR PERMETTRE AU PROFESSIONNEL DE RÉALISER DES CRÉATIONS DE PÂTISSERIE LES PLUS SOPHISTIQUÉES. PUJADAS PROPOSE ÉGALEMENT DE NOMBREUX ARTICLES COMPLEMENTAIRES PARTICULIERS À LA PÂTISSERIE POUR PERMETTRE AU PÂTISSIER DE MENER À TERME SES TÂCHES DE CRÉATION DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POSSIBLES

1. MOULES ANTI-ADHÉSIFS:
MOULES DE QUALITÉ PROFESSIONELLE. ANTI-ADHÉSIF PTFE DE DOUBLE COUCHE POUR ASSURER UNE MEILLEURE RÉSISTANCE À L'ABRASION. EXCELLENTE ANTI-ADHÉRENCE, LONGUE DURÉE DU MOULE ET NETTOYAGE TRÈS FACILE.

2. MOULES EN ACIER INOX:
POUR SES CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES, L'ACIER INOXYDABLE EST DEVENU UN MATÉRIEL IMPORTANT EN PÂTISSERIE. NOUS VOUS PRÉSENTONS ICI UNE GAMME TRÈS COMPLÈTE DE MOULES ET FORMES.

3. MOULES EN SILICONE:
FLEXIBLES ET ANTI-ADHÉSIFS. RAPIDE ET FACILE DÉMOULAGE. MINIMUM D'ENTRETIEN. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES CERTIFIES HACCP.

4. MOULES FLEXIPAN®
LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUES DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE.

LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280 ºC) OU EN CONGÉLATION (-40 ºC).

PATISSERIE

DEUTSCH

PUJADAS BIETET EINE GROSSE ANZAHL VON SCHABLONEN, RINGEN UND FORMEN VON AUSSERGEWÖHNLICHER FESTIGKEIT AUS VERSCHIEDENEN MATERIALIEN HÖCHSTER QUALITÄT AN. IDEAL FÜR JEDEN PROFI, DER DIE HÖCHSTENTWICKELTEN NACHSPEISEN KREIREN MÖCHTE.

AUCH PRÄSENTIEREN WIR IHNEN EINE VIELZAHL VON KONDITOREIEIGENEN ZUBEHÖRARTIKELN, MIT DENEN DER PROFESSIONELLE KONDITOR SEINE KREATIVSTEN ARBEITEN UNTER DEN BESTEN BEDINGUNGEN REALISIEREN KANN.

1. ANTIHAFTEND:
RAHMEN PROFESSIONELLER QUALITÄT. DOPPELTE ANTIHAFTBESCHICHTUNG PFTE, WELCHE DIE HÖCHSTE RESISTENZ GEGEN DEN VERSCHLEISS GARANTIERT, EXCELLENTE ANTIHAFTUNG, HÖCHSTE LEBENSDAUER DER RAHMEN UND EINFACHSTE REINIGUNG.

2. ROSTFREIER STAHL:
AUFGRUND SEINER HYGIENISCHEN EIGENSCHAFTEN HAT DER ROSTFREIE STAHL AUCH SEINEN PLATZ IN DEM SEKTOR DER KONDITOREI EINGENOMMEN. HIER PRÄSENTIEREN WIR IHNEN VERSCHIEDENE SERIEN VON RINGEN UND FORMEN.

3. SILIKONRAHMEN:
FLEXIBEL UND ANTIHAFTEND. EINFACH VOM RAHMEN ZU LÖSEN UND ZU REINIGEN. ERFÜLLEN DIE NORMEN FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG ENTSPRECHEND HACCP.

4. FORMEN FLEXIPAN®
FLEXIPAN® IST EINE KOMBINATION AUS FIBERGLAS UND SILIKON ANGEPASST AN DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG.

FLEXIPAN® ERLAUBT ES JEDWEDIGE ART DER VORBEREITUNG VON NACHSPEISEN ZU REALISIEREN, SOWOHL BACKEN (+280 ºC) ALS AUCH EINFRIEREN (-40 ºC).

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
304.016	16	7,5	1,00	1
304.018	18	8,0	1,70	1
304.020	20	10,0	2,50	1
304.022	22	11,5	3,70	1
304.024	24	12,0	4,50	1

3070 Caldero fondo plano / Boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.020	20	10,5	2,20	1
307.025	25	11,5	3,50	1
307.030	30	14,0	6,00	1
307.035	35	14,5	8,50	1
307.040	40	16,5	13,00	1
307.045	45	17,5	20,00	1
307.050	50	20,0	25,00	1
307.060	60	22,5	45,00	1
307.070	70	24,5	65,00	1

3072 Caldero con fondo difusor / boiler with sandwich bottom / Bassine à fond plat avec fond thermo-diffuseur / Kessel mit Sandwichboden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.230	30	14,2	6,00	1
307.240	40	16,0	13,50	1

INDUC

3071 Caldero fondo bombeado / Conical boiler / Bassine à fond bombé / Kessel kugelförmiger Boden

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
307.120	20	12,0	2,00	1
307.125	25	13,0	3,80	1
307.130	30	16,0	6,50	1
307.135	35	16,7	8,50	1
307.140	40	19,0	13,00	1
307.145	45	20,5	20,00	1
307.150	50	23,5	25,00	1

306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
306.035	35	18,0	10,00	1

Una sola asa.
Only one handle.
Une seule anse.
Nur ein Griff.

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
356.016	16	5,5	0,65	1
356.020	20	7,5	1,30	1
356.024	24	8,5	2,10	1
356.028	28	11,0	3,70	1
356.032	32	12,5	6,00	1

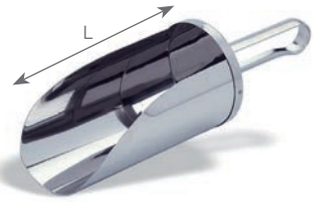
Medidas exteriores / Outer sizes /
Dimensions extérieures / Aussenmasse

107 Caldero fondo plano / Conical boiler / Bassine à fond plat / Kessel ebener Boden

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
107.040	40	16,5	13,00	1
107.050	50	19,5	25,00	1
107.060	60	23,5	45,00	1

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

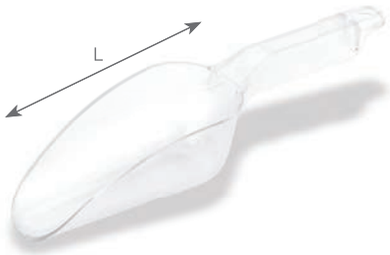


REF	L cm	Lts	U
951.010	10	0,10	5
951.015	15	0,40	5
951.019	19	1,00	5
951.024	24	1,70	5

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

REF	L cm	Lts	U
953.001	11	0,15	12
953.002	15	0,35	12
953.003	18,5	0,71	12
953.004	21,5	1,10	12
953.005	25,5	1,71	12

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



REF	L cm	Lts	U
952.001	13	0,17	12
952.002	15,5	0,35	12
952.003	17,5	0,71	12

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

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

REF	L cm	U
316.025	25	12
316.030	30	12
316.035	35	12
316.040	40	12
316.045	45	12
316.050	50	12

3161 Batidor (10 varillas) / Whisk (10 wires) / Fouet (10 fils) / Rührbesen (10 Drähte)

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

REF	L cm	U
316.125	25	12
316.130	30	12
316.135	35	12
316.140	40	12
316.145	45	12
316.150	50	12

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

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

REF	L cm	U
354.025	25	12
354.030	30	12
354.035	35	12
354.040	40	12
354.045	45	12
354.050	50	12

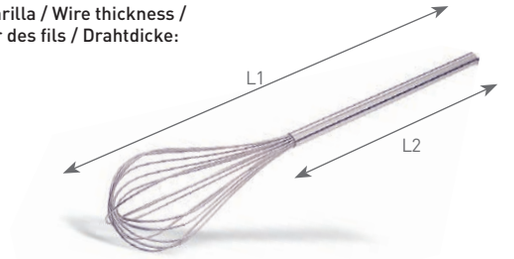
959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

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

REF	L cm	U
959.025	25	12
959.030	30	12
959.035	35	12
959.040	40	12
959.045	45	12
959.050	50	12

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

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



REF	L1 cm	L2 cm	U
393.080	80	45	1
393.100	100	65	1
393.125	125	90	1

3166 Batidor bolas / Ball whisk / Fouet à boules / Kugelrührbesen

REF	L cm	U
316.630	30	1
316.635	35	1
316.640	40	1

3165 Batidor rotatorio / Rotatory whisk / Fouet rotatif / Drehbarer Rührbesen

REF	L cm	U
316.530	30	12

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

REF	L cm	U
398.024	23	1
398.035	33	1
398.042	41	1

398290 Espátula estrecha goma / Narrow rubber spatula / Spatule étroite en caoutchouc / Gerade Gummispachtel

IDEA!

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

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
398.290	8,8 x 3,3	25,5	1

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

3981 Espátula silicona alta temperatura / High heat silicone spatula. Bowl scraper / Spatule silicone haute température / Silikonspachtel hohe Temperaturen

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
398.125	9 x 6	25	1
398.135	11 x 7	35	1
398.140	11 x 7	40	1

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

3982 Cuchara silicona alta temperatura / High heat silicone spoon / Cuillère silicone haute température / Silikonlöffel hohe Temperaturen

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	U
398.225	9 x 6	25	1
398.235	11 x 7	35	1
398.240	11 x 7	40	1

Resistente hasta 260 ºC / Heat reasistance to 260 ºC / Résistante à 260 ºC / Hitzeresistent bis 260 ºC

9602 Espátula multi-usos / Multi-purpose spatula / Spatule multi-usage / Spachtel Multigebrauch

-5 ºC
+70 ºC

REF	L cm	U
960.225*	25	1
960.230*	30	1
960.235**	35	1

*Poliestireno / Polyestyrene / Polyestyrène / Polystyroen
**Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen

806

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

REF	U
806.000	1

807

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

REF	U
807.000	1

839

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

REF	U
839.000	1

840

Rodillo enrejado /
Lattice cutting roller /
Rouleau découpoir /
Gitterschneiderolle

REF	U
840.000	1

841

Rodillo cortador /
Cutting roller /
Rouleau découpoir Demi-sphérique /
Schneiderolle

REF	U
841.000	1

842

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

REF	U
842.000	1

843

Rodillo para cortar croissants /
Triangular croissant cutter /
Rouleau pour croissants /
Croissantschneiderolle

REF	MEDIDAS DE CORTE (mm) / CUTTING SIZE (mm) / MESURES DE COUPURE (mm) / SCHNEIDGRÖSSE (mm)	U
843.150	110 x 150	1
843.140	180 x 140	1
843.200	180 x 200	1
843.210	97 x 210	1

832

Cortapastas /
Pastry blender /
Découpoir /
Teigschneider

REF	U
832.000	1

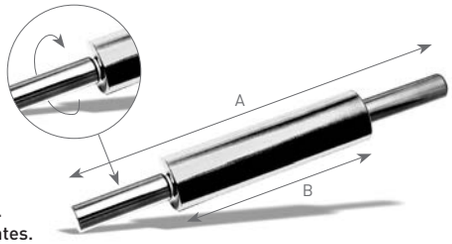
805

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

REF	U
805.000	1

801

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

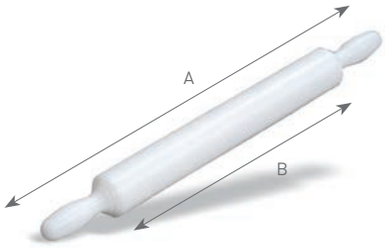


Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
801.040	40	20	5,1	1
801.048	48	25	6,4	1

802

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



REF	A cm	B cm	Ø cm	U
802.000	60	40	4,8	1

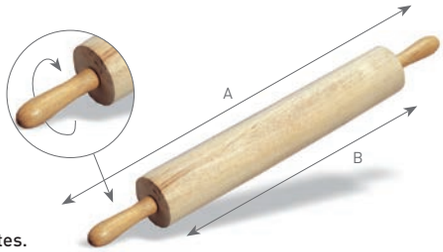
803

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

REF	L cm	Ø cm	U
803.000	50	4,8	1

804

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



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

REF	A cm	B cm	Ø cm	U
804.000	67,5	45,5	7,7	1

845

Pincel de polipropileno /
Polypropylene brush /
Pinceau en polypropylène /
Pinsel Polypropylen

REF	mm	U
845.040	40	1
845.050	50	1
845.060	60	1
845.075	75	1

8451

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

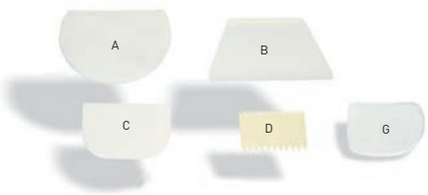
REF	mm	U
845.138	38	1
845.155	55	1
845.110	100	1

8452

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

REF	mm	U
845.275	75	1

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



REF	mm	U
A 836.200	204 x 151	1
B 836.215	221 x 130	1
C 836.147	151 x 102	1
D 836.110	112 x 78	1
G 836.120	128 x 90	1

808 Peine decorador / Decorating comb / Peigne à decor / Dekorationskamm

REF	cm	U
808.000	11 x 8	1

847 Marcador de tartas / Cake divider / Séparateur de portions / Tortenschneider

REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	U
847.008	8	1
847.010	10	1
847.012	12	1
847.014	14	1

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

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

REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	U
848.008	8 / 12	1
848.014	14 / 16	1

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

8725 Rasqueta mango ABS / Scraper ABS handle / Raclette manche ABS / Schaber ABS Griff

REF	cm	U
872.500	21 x 14,5	1

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

UTENSILIOS / UTENSILS / USTENSILES / ZUBEHÖR

P. 64

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

CE

Ref. 979.000

Llama super fuerte /
Super strong flame /
Flamme extra fort /
Super starke Flamme

REF	cm	U
979.100	10 x 13,6	1
979.200	13 x 17,5	1
979.000	16,5 x 21	1

Duración: 120 min.
Lenght: 120 min.
Durée: 120 min.
Dauer: 120 min.

Ref. 979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

Ref. 979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

IDEA!

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

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

CE

REF	Ø cm	L cm	W	U
991.010	8	34	400	1

9911 Quemador eléctrico rectangular / Rectangular electric caramelizer / Fer à caraméliser électrique rectangulaire / Rechteckiger elektrischer Brenner

CE

REF	cm	L cm	W	U
991.108	24 x 8	49,5	1200	1
991.112	24 x 12	49,5	2000	1

834 Tapa rectangular GN de policarbonato / GN polycarbonate rectangular lid / Couvercle rectangulaire GN en polycarbonate / Rechteckicker GN Deckel Polycarbonat

REF	mm	H mm	U
834.000	530 x 325	100,0	1

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

REF	mm	H mm	U
835.000	530 x 325	190,0	1

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

REF	Ø cm	U
837.003	20 / 26 / 32	1
837.005	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
837.007	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

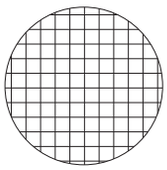
8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand / Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer

REF	Ø cm	H cm	U
837.300	30	8,00	1

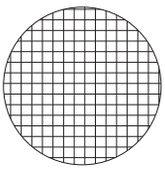
350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

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

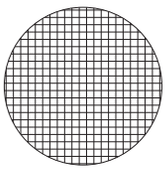
NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE (mm)
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
35	0,500
50	0,300



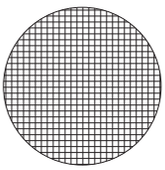
REF	Ø cm	Num	U
350.226	26	10	1
350.230	30	10	1
350.235	35	10	1
350.240	40	10	1



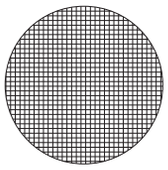
REF	Ø cm	Num	U
350.326	26	14	1
350.330	30	14	1
350.335	35	14	1
350.340	40	14	1



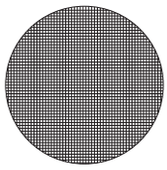
REF	Ø cm	Num	U
350.426	26	20	1
350.430	30	20	1
350.435	35	20	1
350.440	40	20	1



REF	Ø cm	Num	U
350.526	26	25	1
350.530	30	25	1
350.535	35	25	1
350.540	40	25	1



REF	Ø cm	Num	U
350.626	26	35	1
350.630	30	35	1
350.635	35	35	1
350.640	40	35	1



REF	Ø cm	Num	U
350.726	26	50	1
350.730	30	50	1
350.735	35	50	1
350.740	40	50	1

830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter

REF	Lts	U
830.001	1,00	1
830.002	2,00	1

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

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

Ver / See / Voir / Siehe 70

830.003 Embudo dosificador económico / Economic confectionery funnel / Entonnoir doseur economique / Ökonomischer Dosierungstrichter

REF	Lts	U
830.003*	1,00	1
830.004**		1

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

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

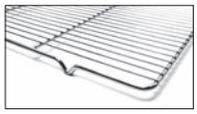
830.005 Embudo dosificador básico con soporte / Basic confectionery funnel with stand / Entonnoir doseur de base avec support / Basisdosierungstrichter mit Ständer

REF	Lts	U
830.005	1,00	1

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

9095 Rejilla inox pastelería con pies / St/steel pastry grid with feet / Grille pâtisserie inox avec pieds / Patisserierost rostfreier Stahl mit Füssen

REF	mm	N. TRAVESAÑOS / N. CROSS-BARS / N. TRAVERSES / N. TRAVERSEN	Ø mm TRAVESAÑOS / Ø mm CROSS-BARS / Ø mm TRAVERSES / Ø mm TRAVERSEN	N. VARILLAS / N. WIRES / N. FILS / N. STÄBE	Ø mm VARILLAS / Ø mm WIRES / Ø mm FILS / Ø mm STÄBE	U
909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	1



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

318
BANDEJA PASTELERÍA / BAKING SHEET / PLAQUE À PÂTISSERIE / PATISSERIETABLETT

P. 52

1232
BANDEJA PARA PASTELERÍA CON BORDE 90º / TRAY FOR CONFECTIONERY EDGE 90º / PLAQUE À PÂTISSERIE BORD 90º / PATISSERIETABLETT MIT 90º RAND

P. 53

1321
BANDEJA PASTELERÍA ANTIADHERENTE PERFORADA BORDE 45º / PERFORATED NON-STICK TRAY FOR CONFECTIONERY. EDGE 45º / PLAQUE À PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIF PERFORÉ. ANGLE 45º / GELOCHTES PATISSERIETABLETT ANTIHAFT MIT 45º RAND

P. 54

9092
REJILLA GASTRONORM CON RILSAN BLANCO / WHITE RILSAN STEEL GASTRONORM GRID / GRILLE GASTRONORME EN ACIER ET RILSAN BLANC / GASTRONORMROST WEISSES RILSAN

P. 54

972
PAPEL SILICONADO / SILICONIZED BAKING RELEASE PAPERS / PAPIER SILICONÉ ANTI-ADHÉSIF / BACKPAPIER AUS SILIKON

P. 56

833
TAPETE DE SILICONA / NON-STICK SILICON MAT / TOILE DE CUISSON / / SILIKONMATTE

P. 56

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

REF	Ø mm	Mlts	U
331.039	39	15	12
331.044	44	22	12
331.050	50	32	12
331.056	56	46	12
331.059	59	54	12
331.066	66	75	12
331.070	70	90	12

908 Pala helados acero inox / St/Steel ice cream spatula / Pelle à glace acier inox / Eisschaufel rostfreier Stahl

REF	COLOR / COLOUR / COLEUR FARBE	L cm	U
908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	1
908.001 *	Transparente / Clear / Trasparente / Tramsparent	26	1
		26	1
908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	1
908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	1
908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb		

* Metacrilato /
* Methacrylate /
* Méthacrylate /
* Metaakrylat

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

Ref. 332.095

Ref. 332.010

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
332.095	9,5	8,5	0,15	1
332.010	10,5	6	0,17	1

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

GELATO 5K CREA SC

La mantecadora más compacta totalmente automática / The most compact completely automatic ice-cream maker / La turbine à glace la plus compacte totalement automatique / Die kompakteste vollautomatische Eismaschine

P. 188-191

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

Ref. 875.003

Ref. 875.004

REF	cm	U
875.003	21 x 7 x 8,5	1
875.004	12 x 12 x 7,5	1

Ø 1 25 mm
Ø 2 32 mm

914 360 x 165 mm

Acero inox 18/10
18/10 St/Steel
Acier inox 18/10
Edelstahl 18/10

REF	mm	H mm	Lts	U
914.080	360 x 165	80	3,4	10
914.120	360 x 165	120	5	10
914.150	360 x 165	150	7	10

915 360 x 250 mm

Acero inox 18/10
18/10 St/Steel
Acier inox 18/10
Edelstahl 18/10

REF	mm	H mm	Lts	U
915.080	360 x 250	80	5,4	10
915.120	360 x 250	120	8	10
915.150	360 x 250	150	11	10

9161 360 x 165 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	U
916.120	360 x 165	120	5	10

917 360 x 250 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	U
917.080	360 x 250	80	3,4	10

9160 Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle en polycarbonate / Deckel Polycarbonat

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

REF	mm	U
916.000	360 x 165	10

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

REF	mm	U
918.000	375 x 195 x 270	1

7022 Molde cake profesional / Professional cake mould / Cake embouti professionnel / Professionelle Backform

REF	cm (int.)	H cm	Lts	U
702.218	18 x 7,5	6,0	0,7	1
702.224	24 x 9	7,5	1,4	1
702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	1

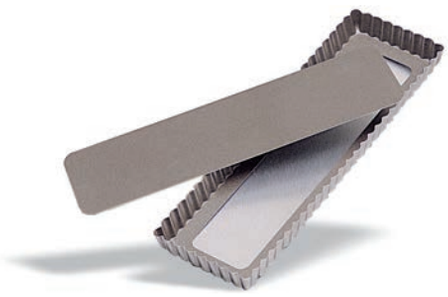
702 Molde cake / Cake mould / Cake embouti / Backform

REF	cm	H cm	U
702.026	26 x 9,5	7,5	1
702.028	28 x 10	7,5	1

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

REF	cm	H cm	U
704.024	24 x 9,5	7,0	1
704.030	30 x 10	7,5	1

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



REF	cm	H cm	U
709.035	35 x 11	2,5	1

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

REF	cm	U
707.039	39,5 x 12,5	6

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

706 Placa madelenas / Madeleine sheet / Plaque madeleines / Backblech Madeleine

REF	cm	U
706.039	39,5 x 20	6

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

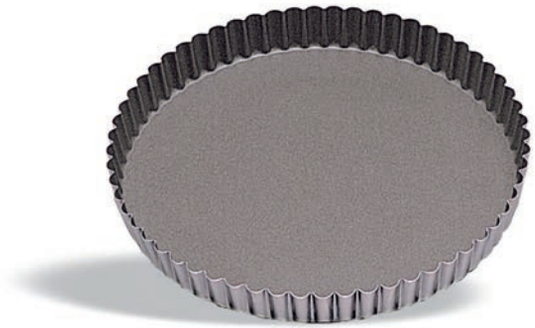
723 Molde desmontable Antiadherente / Non-stick spring form / Moule rond démontable / Demontierbare Backform Antihaft

REF	Ø cm	H cm	U
723.024	24	7,0	1
723.028	28	7,0	1

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

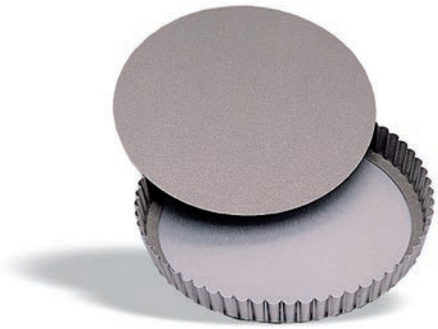
REF	Ø cm	H cm	U
703.012	12	3,0	1
703.016	16	4,0	1
703.020	20	4,5	1
703.024	24	5,0	1
703.028	28	5,0	1
703.032	32	5,5	1

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



REF	Ø cm	H cm	U
710.020	20	2,5	1
710.024	24	2,5	1
710.028	28	2,5	1
710.032	32	2,5	1

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



REF	Ø cm	H cm	U
711.010	10	1,8	1
711.012	12	2,0	1
711.020	20	2,5	6
711.024	24	2,5	6
711.028	28	2,5	6
711.032	32	2,5	6

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
701.014	14	5,5	0,40	6
701.016	16	6,5	0,55	6
701.018	18	6,5	0,65	6
701.020	20	8,3	1,00	6
701.022	22	10,0	1,50	6

708 Molde savarin / Savarin mould / Moule savarin / Savarin Backform

REF	Ø cm	H cm	U
708.008	8	2,0	1
708.012	12	2,5	1
708.022	22	4,5	1
708.024	24	5,0	1
708.026	26	6,2	1

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

REF	Ø cm	H cm	U
712.022	22	5,5	6

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

MAQUINARIA / MACHINERY / MACHINES / MASCHINEN

P. 198

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

REF	Ø cm	H cm	U
715.006	6,5	6,0	6

Borde vuelto.
Rolled edge.
Bord roulé.
Gerollter Rand.

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

REF	cm	H cm	U
713.075	7,5 x 5,5	3,8	6

714 Molde ovalado para aspic con fondo estrellado / Oval aspic mould with star bottom / Moule aspic ovale avec fond étoilé / Ovale Backform für Aspic mit Sternboden

REF	cm	H cm	U
714.075	7,5 x 5,5	3,8	6

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

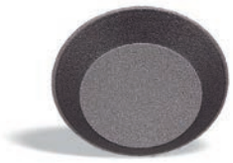
Ø 6: 9 costados. Resto ø: 10 costados / Ø 6: 9 ribs. Other ø: 10 ribs / Ø 6: 9 côtes. Autres ø: 10 côtes / Ø 6: 9 Rundungen. Resto ø: 10 Rundungen

REF	Ø cm	H cm	U
718.006	6	2,5	6
718.008	8	3,2	6
718.010	10	3,8	6
718.011	11	4,0	6

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

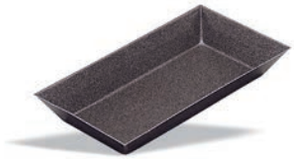
REF	cm	H cm	U
717.008	8 x 3,3	1,2	6
717.010	10 x 4,3	1,3	6
717.012	12 x 5	1,3	6

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



REF	Ø cm	H cm	U
721.005	5	1,2	6
721.006	6	1,2	6
721.007	7	1,2	6
721.008	8	1,2	6
721.010	10	1,2	6

719 Molde para empanadas / Friand mould / Moule Friand / Backform für Teigpasteten



REF	cm	U
719.009	10 x 5	6

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

REF	cm	H cm	U
716.008	8 x 4	1,0	6
716.010	10 x 4,5	1,0	6
716.012	12 x 5	1,4	6

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

REF	Ø cm	H cm	U
720.005	5	1,2	6
720.006	6	1,2	6
720.007	7	1,2	6
720.008	8	1,2	6
720.010	10	1,8	6
720.012	12	2,0	6

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

JARRAS DE MEDIDAS / MEASURING JUGS / POTS MESUREURS / MESSBECHER

P. 82

740 Ovalado con varios costados / Ribbed oval / Ovale à côtes / Oval mit verschiedenen Rändern

REF	L cm	U
740.045	4,5	6

741 Cuadrado acanalado / Fluted square / Carre cannelé / Quadrat mit runden Ecken

REF	L cm	U
741.035	3,5	6

743 Ovalado acanalado / Fluted oval / Ovale cannelé / Oval mit runden Ecken

REF	L cm	U
743.045	3,5	6

746 Redondo hueco / Deep plain round / Rond creux / Rundes Loch

REF	Ø cm	U
746.035	3,5	6

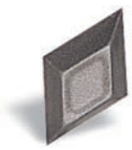
747 Redondo liso / Plain round / Rond uni / Glatte Backform

REF	Ø cm	U
747.040	4	6

748 Rectángulo liso / Plain rectangle / Rectangle uni / Glattes Rechteck

REF	L cm	U
748.050	5	6

749 Rombo liso / Plain diamond / Losange uni / Glatter Rhombus



REF	L cm	U
749.060	6	6

750 Bomba con varios costados / Ribbed dome / Dôme à côtes / Dom mit verschiedenen Rändern

REF	Ø cm	U
750.045	4,5	6

751 Barquilla para pastelillo / Diamond-shaped boat / Bateau calisson / Schiffchen für Pastetchen

REF	L cm	U
751.060	6	6

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

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

REF	U
722.000	1

732

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

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

REF	Ø cm	H cm	U
732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

733

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

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

REF	Ø cm	H cm	U
733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

796

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

REF	Ø cm	H cm	U
796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

7961

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

REF	Ø cm	H cm	U
796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

799

Caja 7 cortapastas ovalados poliglas /
7 pcs set polyglass oval cutters /
Boîte 7 découpoirs ovales polyglass /
Kiste mit 7 ovalen glatten Teigausstechformen Polyglas

REF	Ø cm	H cm	U
799.000	3 x 2 / 4,5 x 3 / 6 x 3,5 / 7,5 x 4,5 / 9 x 5,5 / 10,5 x 6,5 / 12 x 7,5	3,5	1

7991

Caja 7 cortapastas ovalados rizados poliglas /
7 pcs set polyglass oval flutted cutters /
Boîte 7 découpoirs ovales cannelés polyglass /
Kiste mit 7 ovalen Polyglas Teigausstechformen mit runden Ecken

REF	Ø cm	H cm	U
799.100	3 x 2 / 4,5 x 3 / 6 x 3,5 / 7,5 x 4,5 / 9 x 5,5 / 10,5 x 6,5 / 12 x 7,5	3,5	1

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

REF	Ø cm	H cm	U
780.006	6	2,0	1
780.008	8	2,0	1
780.010	10	2,0	1
780.012	12	2,0	1
780.014	14	2,0	1
780.016	16	2,0	1
780.018	18	2,0	1
780.020	20	2,0	1
780.024	24	2,0	1
780.028	28	2,0	1

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

REF	Ø cm	H cm	U
781.006	6	3,5	1
781.008	8	3,5	1
781.010	10	3,5	1
781.012	12	3,5	1
781.014	14	3,5	1
781.016	16	3,5	1
781.018	18	3,5	1
781.020	20	3,5	1

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

REF	Ø cm	H cm	U
785.006	6	4,0	1
785.008	8	4,0	1
785.010	10	4,0	1
785.012	12	4,0	1
785.014	14	4,0	1
785.016	16	4,0	1
785.018	18	4,0	1
785.020	20	4,0	1

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

REF	Ø cm	H cm	U
782.075	7,5	4,0	1
782.008	8	4,5	1
782.010	10	4,5	1
782.012	12	4,5	1
782.014	14	4,5	1
782.016	16	4,5	1
782.018	18	4,5	1
782.020	20	4,5	1
782.022	22	4,5	1
782.024	24	4,5	1
782.026	26	4,5	1
782.028	28	4,5	1

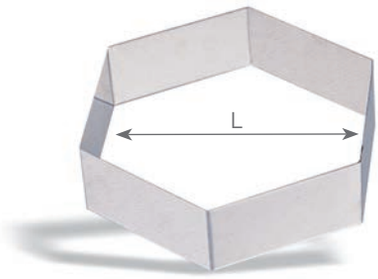
783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring

REF	Ø cm	H cm	U
783.006	6	6,0	1
783.008	8	6,0	1
783.010	10	6,0	1
783.012	12	6,0	1
783.014	14	6,0	1
783.016	16	6,0	1
783.018	18	6,0	1
783.020	20	6,0	1
783.022	22	6,0	1
783.024	24	6,0	1
783.026	26	6,0	1
783.028	28	6,0	1
783.030	30	6,0	1

IDEA!

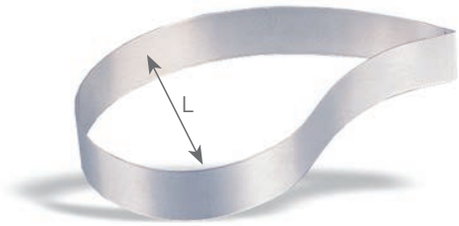
Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



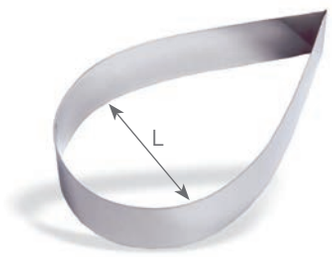
REF	L cm	H cm	U
765.008	8	4,5	1
765.010	10	4,5	1
765.016	16	4,5	1
765.018	18	4,5	1
765.020	20	4,5	1
765.022	22	4,5	1
765.024	24	4,5	1

768 Molde forma lágrima / Tear / Larme / Tränenform



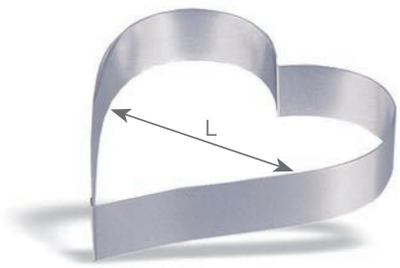
REF	L cm	H cm	U
768.006	6	4,5	1
768.008	8	4,5	1
768.016	16	4,5	1

770 Molde forma gota / Drop / Goutte / Tropfenform



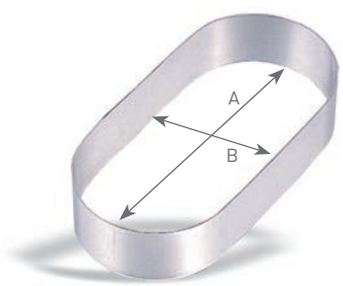
REF	L cm	H cm	U
770.006	6	4,5	1
770.008	8	4,5	1
770.014	14	4,5	1

769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



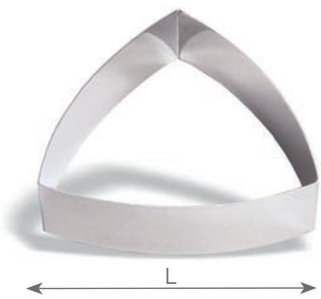
REF	L cm	H cm	U
769.008	8	4,5	1
769.010	10	4,5	1
769.018	18	4,5	1
769.020	20	4,5	1
769.022	22	4,5	1

771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	U
771.025	25 x 11,2	4,5	1

786 Triángulo bombeado / Convex triangle / Triangle bombé / Gewölbtes Dreiecksform



REF	L cm	H cm	U
786.010	10	4,5	1
786.012	12	4,5	1

787 Cuadrado bombeado / Convex square / Carré bombé / Gewölbtes Quadrat

REF	L cm	H cm	U
787.006	6	4,5	1
787.008	8	4,5	1
787.010	10	4,5	1
787.014	14	4,5	1
787.020	20	4,5	1

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

REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR/ LÄNGE	H cm	U
992.035	100 m	3,5	1
992.040	100 m	4,0	1
992.045	100 m	4,5	1
992.050	100 m	5,0	1

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

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
355.007	7,5	5,2	0,12	10
355.008	8,5	5,4	0,17	10

3551 Flanero reforzado / Heavy duty caramel cream mould / Moule à flan renforcé / Verstärkte Karamellcremeform

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
355.107	7	5,5	0,14	1
355.108	8	5,8	0,22	1

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
136.006	6	5,5	0,10	1
136.007	7	6,5	0,15	1
136.008	8	6,5	0,25	1

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

REF	cm	U
784.020	20 x 13 x 8	1
784.025	25 x 13 x 8	1
784.030	30 x 13 x 8	1
784.035	35 x 13 x 8	1
784.040	40 x 13 x 8	1

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

REF	Ø cm	H cm	Lts	U
764.004	4	2,0	0,015	1
764.006	6	3,0	0,050	1
764.008	8	4,0	0,130	1
764.010	10	5,0	0,260	1
764.012	12	6,2	0,450	1
764.014	14	6,7	0,700	1

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

REF	cm	U
788.025	25 x 9 x 6	1
788.050	50 x 9 x 6	1

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

REF	cm	U
789.025	25 x 9 x 6	1
789.050	50 x 9 x 6	1

825 Conjunto decorador pastelería / Pastry decoration set 3 / Kit décoration pâtisserie / Set Patisseriedekorierung

REF	mm	Lts	U
825.000	120 x 55	0,10	1

Incluye 3 sets completos de boquilla dispensador flexible.
Includes 3 decoraton complete kits with tubes and flexible distributor
3 kits compléts décor avec .
douilles et distributeur flexible compris.
Inklusive 3 komplette Sets von flexiblen Spritztüllen.

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

REF	mm	U
826.000	220 x 60	1

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

REF	cm	U
800.030	30	6
800.035	35	6
800.040	40	6
800.045	45	6
800.050	50	6
800.055	55	6
800.060	60	6
800.065	65	6
800.070	70	6

Fabricadas en nylon y recubiertas de poliuretano por una cara. Impermeables y ultraligeras. Son muy cómodas de utilizar.
Se pueden hervir. Sin costuras, termosoldadas de larga duración y con la punta ajustable.
Made in nylon and covered with polyurethane on one side. Waterproof, ultra light and very comfortable to use. Sterizable, without seams, thermowelded for long life and with an adjustable end.
Fabriquées en tissu de nylon avec un revêtement polyuréthane sur une face. Impérmeables, très souples, ultralégères et très comodes au tact. Stérilisables, sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable.
Hergestellt aus Nylon und auf einer Seite mit Polyurethan beschichtet. Undurchlässig und ultraleicht. Sie sind sehr einfach zu benutzen. Sie lassen sich abkochen. Ohne Nähte, langlebige Hitzeverschweissung mit einer anpassbaren Spitze.

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

REF	L cm	U
851.028	28	1
851.034	34	1
851.040	40	1
851.046	46	1
851.050	50	1
851.055	55	1
851.060	60	1
851.065	65	1

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

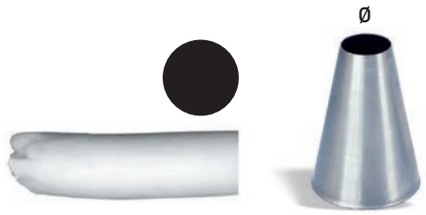
REF	cm	Lts	U
798.040	43	2,00	1
798.055	55	3,50	1
798.065	65	5,00	1

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

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

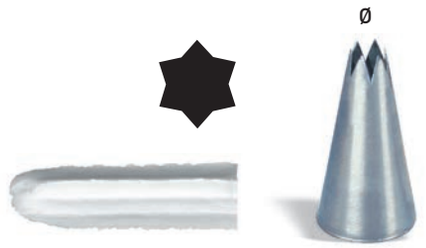
REF	U
849.000	1

810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle



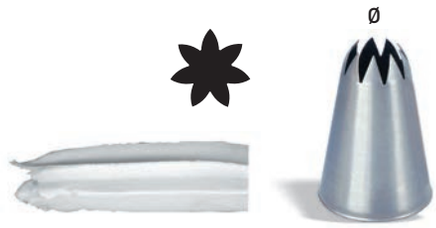
REF	Ø mm	U
810.002	2	25
810.004	4	25
810.006	6	25
810.008	8	25
810.010	10	25
810.012	12	25
810.014	14	25
810.016	16	25

811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle



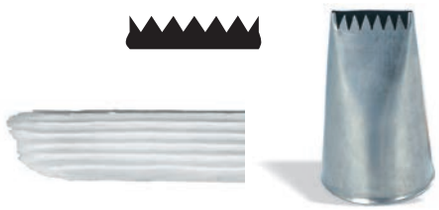
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
811.002	2	6	25
811.004	4	6	25
811.006	6	6	25
811.008	8	6	25
811.010	10	7	25
811.012	12	7	25
811.014	14	8	25
811.016	16	9	25
811.018	18	10	25

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



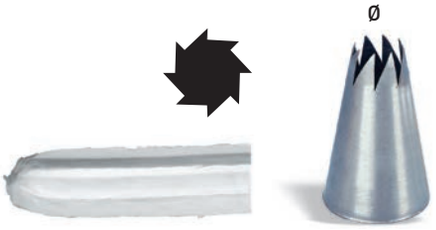
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
812.003	3	6	25
812.005	5	6	25
812.007	7	6	25
812.009	9	8	25
812.011	11	8	25

813 Boquilla cinta estrella / Yule log tube / Douille à bûche de noël / Sternbandtülle



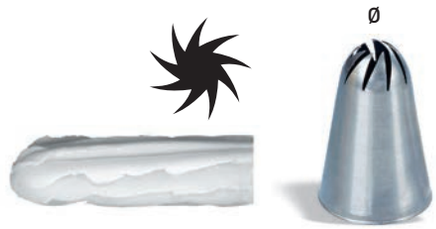
REF	mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
813.016	16 x 2	6	25
813.020	20 x 3	6	25
813.028	28 x 4	6	25

816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
816.011	11	6	25
816.013	13	8	25
816.015	15	9	25

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



REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
817.005	5	6	25
817.006	6	8	25
817.008	8	9	25

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

REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	U
815.004	4	9	25
815.006	6	9	25
815.009	9	12	25
815.012	12	15	25
815.015	15	16	25
815.018	18	18	25

814 Boquilla para relleno / Bismark tube / Douille petit choux / Fülltülle

REF	Ø mm	U
814.000	4	25

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

REF	U
820.000	1

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

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

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

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

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

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

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

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

REF	U
821.000	1

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

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

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

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

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

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

1 Boquilla redonda12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm

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

REF	U
822.000	1

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

1 Boquilla estrella 2 mm
1 Star tube 2 mm
1 Douille cannelée 2 mm
1 Sterntülle 2 mm

1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 mm

1 Boquilla estrella 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm

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

1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm

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

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

REF	U
823.000	1

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

1 Boquilla rizada 12 mm
1 "Petits fours" tube 12 mm
1 Douille à "petits fours" 12 mm
1 Tülle "petits fours" 12 mm

1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 mm

1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm

1 Boquilla flor cerrada 6 mm
1 Closed flower tube 6 mm
1 Douille fleur fermée 6 mm
1 Geschlossene Blumentülle 6 mm

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

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

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

REF	U
824.000	1

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

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

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

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

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

1 Boquilla estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm

1 Boquilla estrella cerrada 11 mm
1 Closed star tube 11 mm
1 Douille cannelée fermée 11 mm
1 Geschlossene Sterntülle 11 mm

1 Boquilla cinta estrella 20 mm
1 Yule log tube 20 mm
1 Douille à bûche de Noël 20 mm
1 Sternbandtülle 20 mm

1 Boquilla rizada 9 mm
1 "Petits fours" tube 9 mm
1 Douille à "petits fours" 9 mm
1 Tülle "petits fours" 9 mm

1 Boquilla rizada 15 mm
1 "Petits fours" tube 15 mm
1 Douille à "petits fours" 15 mm
1 Tülle "petits fours" 15 mm

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

1 Boquilla flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 mm

1 Boquilla flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

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

REF	Ø mm	Num.	U
853.004	4	0	1
853.006	6	2	1
853.008	8	4	1
853.010	10	6	1
853.012	12	8	1
853.014	14	10	1
853.016	16	12	1

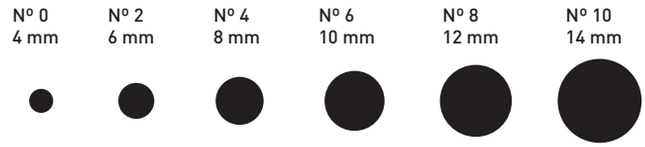
854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube / Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat

REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ZACKEN	Num.	U
854.006	6	7	2	1
854.008	8	7	4	1
854.010	10	7	6	1
854.012	12	7	8	1
854.014	14	8	10	1
854.016	16	8	12	1

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

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

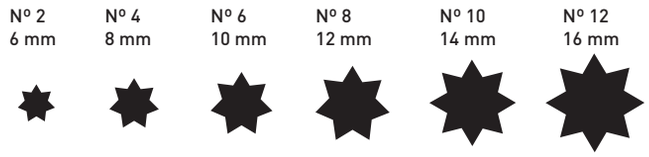
REF	U
855.000	1



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

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

REF	U
856.000	1

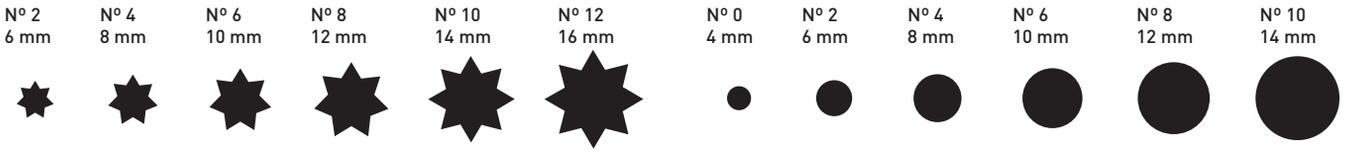


857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 / Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

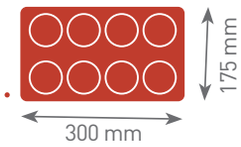
Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

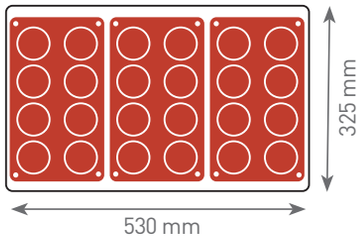
REF	U
857.000	1



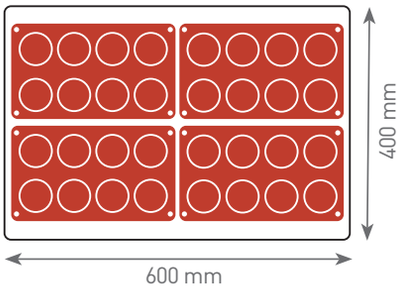
MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN



Gastronorm



Pastelería / Pastry / Pâstisserie / Patisserie



ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
FABRICADO EN SILICONA 100% APTA PARA USO ALIMENTARIO SEGÚN LAS NORMAS INTERNACIONALES HACCP. ESTOS MOLDES SON ANTIADHERENTES POR LO QUE NO ES NECESARIO ENGRASARLOS ANTES. SU FLEXIBILIDAD PERMITE UN RÁPIDO Y FÁCIL DESMOLDE. FÁCIL DE LIMPIAR CON SOLO AGUA CALIENTE Y UNA SUAVE ESPONJA O EN EL LAVAVAJILLAS. MÍNIMO MANTENIMIENTO, MÁXIMA RESISTENCIA Y LARGA DURACIÓN.

UTILIZACIÓN
RESISTENTE A TEMPERATURAS DE -60 ºC A +230 ºC. IDEAL PARA CONGELADOR Y HORNO. PUEDE SER UTILIZADO PARA PREPARAR TODO TIPO DE PEQUEÑA REPOSTERÍA, GALLETAS O CHOCOLATES.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS
MANUFACTURED IN PLAIN 100% SILICONE. THE MOULDS ARE SUITABLE FOR FOOD CONTACT AS PER INTERNATIONAL REGULATIONS H.A.C.C.P. THE SURFACE IS NON-STICK SO IT IS NOT NECESSARY TO GREASE IT BEFORE USE. THE FLEXIBILITY OF THE MOULDS GUARANTEES A QUICK AND EASY REMOVAL. THE MOULDS ARE EASY TO CLEAN WITH HOT WATER AND SOFT SPONGE. SAFE DISHWASHER. MINIMUN MAINTENANCE, LONG DURABILITY AND MAXIMUN RESISTANCE.

UTILISATION
THE RESISTANCE OF THE MOULDS TO EXTREME TEMPERATURES FROM –60 ºC TO +230 ºC MAKES THEM IDEAL FOR FREEZING OR FOR BAKING. IT CAN ALSO BE USED FOR ALL PREPARATIONS OF CAKES, CHOCOLATES, PETIT-FOURS, AND CATERING PREPARATIONS.

FRANÇAIS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
FABRICATION 100% SILICONE ALIMENTAIRE. CES MOULES SONT CONFORMES AU CONTACT ALIMENTAIRE SELON LES NORMES INTERNATIONALES H.A.C.C.P. CES MOULES SONT ANTI-ADHÉSIFS ET NE NÉCESSITENT PAS DE GRAISSAGE AVANT UTILISATION. LA FLEXIBILITÉ DES MOULES GARANTIT UN RAPIDE ET FACILE DEMOULAGE. LAVABLE EN MACHINE À LAVER OU AVEC UNE ÉPONGE À L'EAU. MINIMUM D'ENTRETIEN, LONGUE DURABILITÉ ET MAXIMUM DE RESISTANCE.

UTILISATION
RÉSISTANT À DES TEMPÉRATURES DE –60 ºC À +230 ºC. IDÉAL POUR LA CONGÉLATION OU CUISSONS AU FOUR. UTILISABLE POUR TOUT TYPE DE PRÉPARATIONS DE CAKES, CHOCOLATS, PETITS FOURS, ET PRÉPARATIONS TRAITEURS.

DEUTSCH

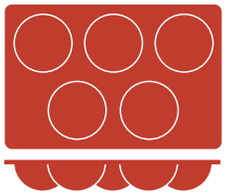
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
HERGESTELLT AUS 100% SILIKON GEEIGNET FÜR DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG ENTSPRECHEND DER INTERNATIONALEN NORMEN HACCP. DIESE FORMEN SIND ANTIHAFTEND UND MAN BENÖTIGT KEIN VORHERIGES EINFETTEN. SEINE FLEXIBILITÄT ERLAUBT EINE EINFACHE UND SCHNELLE ABLÖSUNG VON DER FORM. EINFACHE REINIGUNG NUR MIT WARMEN WASSER UND EINEM WEICHEN SCHWAMM ODER IN DER SPÜLMASCHINE. MINIMALE INSTANDHALTUNG, MAXIMALE RESISTENZ UND LANGLEBIGKEIT.

GEBRAUCH
RESISTENT GEGEN TEMPERATUREN VON -60 ºC BIS +230 ºC. IDEAL FÜR DEN GEFRIERSCHRANK UND DEN OFEN. SIE SIND GEEIGNET FÜR ALLE ARTEN DER ZUBEREITUNG VON KLEINEN NACHSPEISEN, KEKSEN ODER SCHOKOLADEN.

- 60 ºC / - 140 ºF
+ 230 ºC / + 446 ºF

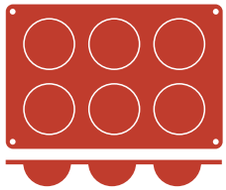
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



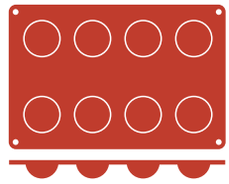
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.001	5	80	40

MEDIA BOLA



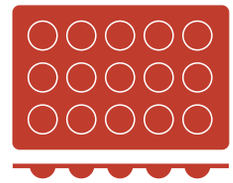
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.002	6	70	35

MEDIA BOLA



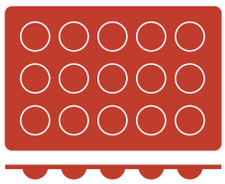
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.003	8	60	30

MEDIA BOLA



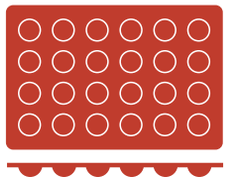
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.004	15	50	25

MEDIA BOLA



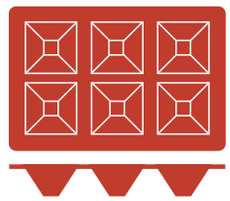
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.005	15	40	20

MEDIA BOLA



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.006	24	30	15

PIRAMIDE

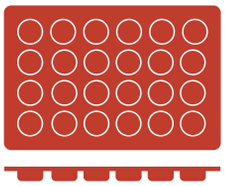


REF	Fig	mm	H mm
850.007	6	71 x 71	40

PIRAMIDE

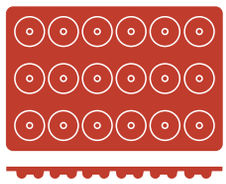
REF	Fig	mm	H mm
850.008	15	36 x 36	22

POMPONETTE



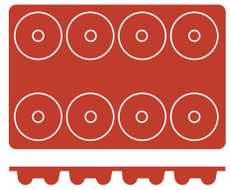
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.009	24	34	16

MINI-SAVARIN



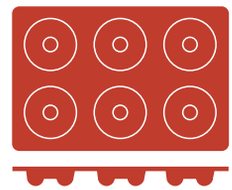
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.010	18	41	12

SAVARIN



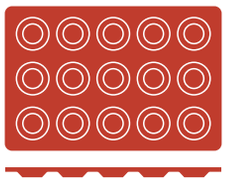
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.011	8	65	21

SAVARIN



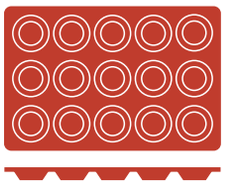
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.012	6	72	23

MINI-TARTALETA



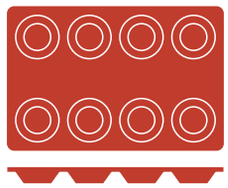
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.013	15	45	10

TARTALETA



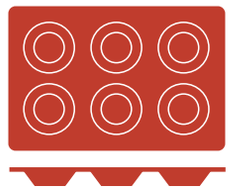
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.014	15	50	15

TARTALETA



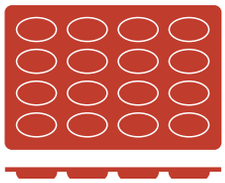
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.015	8	60	17

TARTALETA



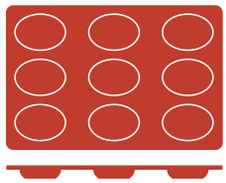
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.016	6	70	20

OVAL



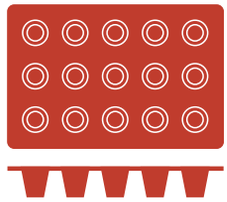
REF	Fig	mm	H mm
850.017	16	53 x 33	20

OVAL



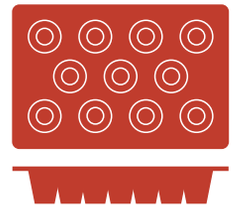
REF	Fig	mm	H mm
850.018	9	70 x 50	20

MINI-BABA



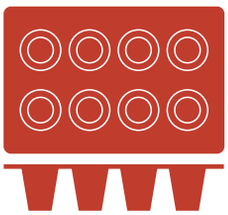
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.019	15	35	38

MEDIO-BABA



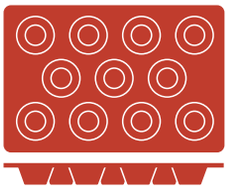
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.020	11	45	48

GRANDE-BABA



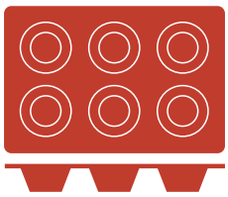
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.021	8	55	60

MUFFIN



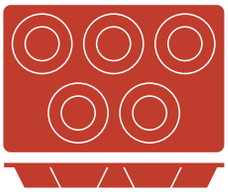
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.022	11	50	28

MUFFIN



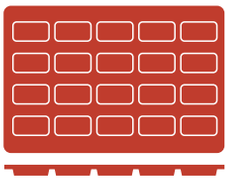
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.023	6	70	37

MUFFIN



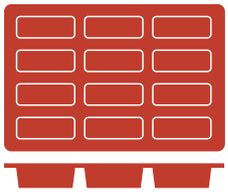
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.024	5	80	35

CAKE



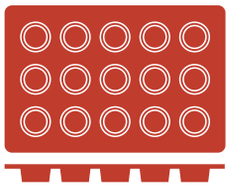
REF	Fig	mm	H mm
850.025	20	49 x 26	11

CAKE



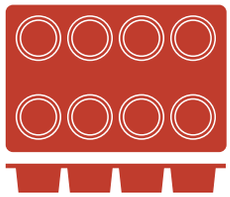
REF	Fig	mm	H mm
850.026	12	80 x 30	30

PETIT FOUR



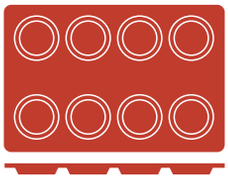
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.027	15	40	20

CILINDRO



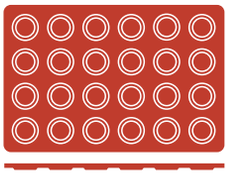
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.028	8	60	35

FLORENTINO



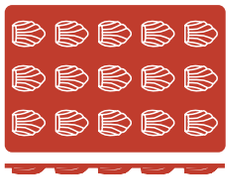
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.029	8	60	12

FLORENTINO



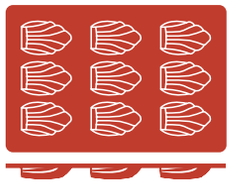
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.030	24	35	5

MADALENA



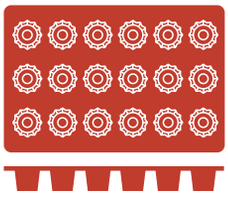
REF	Fig	mm	H mm
850.031	15	65 x 32	10

MADALENA



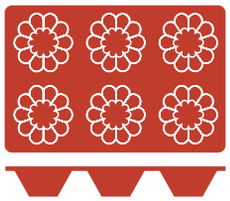
REF	Fig	mm	H mm
850.032	9	78 x 45	17

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.033	18	35	35

BRIOCHE

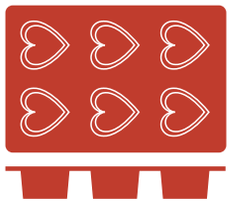


REF	Fig	Ø mm	H mm
850.034	6	79	37

BRIOCHE

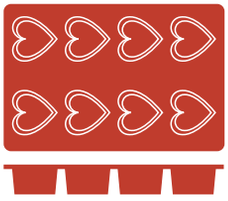
REF	Fig	Ø mm	H mm
850.035	6	79	30

CORAZON



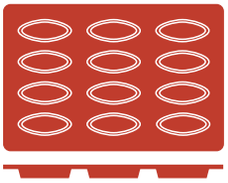
REF	Fig	mm	H mm
850.036	6	50 x 50	35

CORAZON



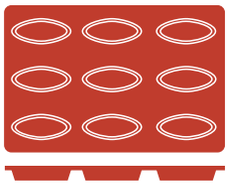
REF	Fig	mm	H mm
850.037	8	65 x 60	35

BARQUETA



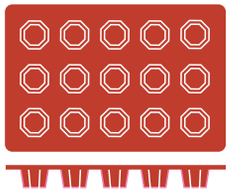
REF	Fig	mm	H mm
850.038	12	72 x 30	15

BARQUETA



REF	Fig	mm	H mm
850.039	9	100 x 44	15

OCTOGONO



REF	Fig	Ø mm	H mm
850.040	15	38	26

8504 Molde cake / Cake mould / Moule à cake / Kuchenbackform

REF	cm	U
850.424	24 x 10,5 x 6,5	1
850.426	26 x 10 x 7	1

8501 Molde tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform

REF	Ø cm	H cm	U
850.124	24	4,2	1
850.128	28	4,7	1

8503 Molde savarin bajo / Low savarin mould / Moule savarin bas / Flache Savarinbackform

REF	Ø cm	H cm	U
850.324	24	6,0	1

8502 Molde savarin alto / Gugelhoph / Moule savarin haut / Hohe Savarinbackform

REF	Ø cm	H cm	U
850.222	22,5	11,5	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

8505 Molde rizado para tarta / Round tart mould with fluted edges / Tourtière ronde avec bord cannelé / Tortenbackform mit runden Ecken

REF	Ø cm	H cm	U
850.524	24	3,0	1
850.528	28	3,0	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

8506 Flanero rizado / Brioche mould / Moule à brioche / Briochebackform

REF	Ø cm	H cm	U
850.614	14	5,0	1

Nueva gama de moldes especiales para chocolate. Fabricados en silicona 100% /
New range of chocolate moulds. Made of 100% silicone /
Nouvelle gamme de moules spéciaux pour chocolat. Fabriqués en silicone 100% /
Neue Produktreihe speziell für Schokolade. Hergestellt aus 100% Silikon

- 60 ºC
+ 260 ºC

850801 Molde chocolate flor / Flower chocolate mould / Moule chocolat fleur / Schokoladenform Blume

REF	cm	H mm	Fig	U
850.801	18 x 18	5,0	12	1

850803 Molde chocolate arbol / Tree chocolate mould / Moule chocolat arbre / Schokoladenform Baum

REF	cm	H mm	Fig	U
850.803	18 x 18	5,0	12	1

850804 Molde chocolate corazón / Heart chocolate mould / Moule chocolat coeur / Schokoladenform Herz

REF	cm	H mm	Fig	U
850.804	18 x 18	5,0	12	1

850805 Molde chocolate números / Number chocolate mould / Moule chocolat numéro / Schokoladenform Nummern

REF	Ø cm	H mm	Fig	U
850.805	20	20,0	10	1

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

859900 Mini-cakes / Mini-cakes / Mini-cakes / Minikuchen

REF	Fig	mm	H mm	U
859.900	20	80 x 30	30	1

600 x 400 mm

859901 Briochette

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.901	24	79	37	1

600 x 400 mm

859902 Semi-esferas / Half-spheres / Demi-sphères / Halbkugeln

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.902	24	70	35	1

600 x 400 mm

859903 Muffin

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.903	24	70	42	1

600 x 400 mm

859904 Mini muffin

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.904	70	50	28	1

600 x 400 mm

859905 Gugelhopf

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.905	24	70	36	1

600 x 400 mm

859906 Savarin

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.906	24	72	23	1

600 x 400 mm

859907 Mini madalenas / Mini madeleines / Mini madeleines / Minimadeleines

REF	Fig	mm	H mm	U
859.907	84	42 x 30	11	1

600 x 400 mm

859908 Tartaletas / Tartalets / Tartalettes / Törtchen

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.908	60	50	15	1

600 x 400 mm

859909 Canalados / Cannelés

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.909	60	85	50	1

600 x 400 mm

859910 Piramides / Pyramids / Pyramides / Pyramiden

REF	Fig	mm	H mm	U
859.910	30	71 x 71	40	1

600 x 400 mm

859911 Florentinas / Florentiners / Florentins / Florentiner

REF	Fig	Ø mm	H mm	U
859.911	40	35	12	1

600 x 400 mm

ESPAÑOL

EL FLEXIPAN® ES UNA COMBINACIÓN DE FIBRAS DE VIDRIO Y SILICONA ADECUADAS PARA EL USO ALIMENTARIO.
ESTA COMBINACION DE MATERIALES LE DA A LA PIEZA UNA SOLIDEZ Y DURACIÓN DE VIDA INIGUALABLES, ASI COMO PROPIEDADES ANTI-ADHERENTES EXCEPCIONALES TANTO EN COCCIÓN COMO EN CONGELACIÓN.
EL FLEXIPAN® NO REQUIERE SER ENGRASADO YA QUE SU COMPOSICIÓN Y FLEXIBILIDAD PERMITEN UN DESMOLDEO FÁCIL Y RÁPIDO.
EL FLEXIPAN® CON UN USO Y TRATO CORRECTOS NOS PERMITE REALIZAR ENTRE 2.000 Y 3.000 COCCIONES ANTES DE EMPEZAR A NOTAR LOS PRIMEROS SIGNOS DE DETERIORO.
EL FLEXIPAN® PERMITE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE PREPARACIONES DULCES O SALADAS, TANTO EN COCCIÓN (+280ºC) COMO EN CONGELACIÓN (-40ºC).

VENTAJAS FLEXIPAN®
- NO ES NECESARIO ENGRASAR LOS MOLDES PARA OBTENER UN DESMOLDEO PERFECTO
- GRAN FACILIDAD PARA EL DESMOLDEO DE PIEZAS CONGELADAS
- LA LIMPIEZA DE LOS MOLDES SE REALIZA DE UNA MANERA FÁCIL Y RÁPIDA
- LARGA VIDA DE LA PIEZA (2.000-3.000) COCIONES
- MEDIDAS PARA PASTELERÍA PROFESIONAL (60x40 CM)
- GAMA COMPLETA DE FORMAS

ENGLISH

THE FLEXIPAN® IS A SILICONE AND FIBRE GLASS COMBINATION MOULD SUITABLE FOR THE FOOD CONTACT. THIS MATERIAL COMBINATION GIVES TO THE PIECE SOLIDITY AND AN EXTRAORDINARY DURABILITY, ALLIED WITH EXCEPTIONAL NON-STICK PROPERTIES EITHER FOR COOKING AND FREEZING. THE FLEXIPAN® DOES NOT REQUIRE TO BE LUBRICATED SINCE THEIR COMPOSITION AND FLEXIBILITY ALLOW AN EASY AND FAST RELEASE FROM THE MOULD. ACCORDING TO THE USE AND THE MAINTENANCE, THE FLEXIPAN®, ENABLE US TO USE THEM BETWEEN 2000 AND 3000 TIMES BEFORE THE FIRST SIGNS OF STICKING ARISE.
THE FLEXIPAN CAN BE USED TO BAKE (+280ºC) OR FREEZE (-40ºC) THE MOST SWEET AND SAVOURY PRODUCTS.
ADVANTAGES FLEXIPAN®
- NO NEED TO BE GREASED FOR AN EASY AND QUICK REALISE
- EASY TO CLEAN
- BETWEEN 2000 AND 3000 TIMES CAN BE USED
- PROFESSIONAL PASTRY MEASURES (60x40 CM)
- LARGE RANGE OF MOULDS

FRANÇAIS

LE FLEXIPAN® EST UNE COMBINAISON DE TISSUES DE VERRE ET SILICONES ADÉQUATS POUR L'UTILISATION ALIMENTAIRE. CETTE COMBINAISON DE MATÉRIELS DONNE AU MOULE UNE SOLIDITÉ ET UNE DURABILITÉ EXTRAORDINAIRE, ALLIÉES À DES PROPRIÉTÉS ANTI-ADHÉRENTES EXCEPTIONNELLES TANT EN CUISSON COMME EN CONGÉLATION. LE FLEXIPAN® N'A PAS BESOIN D'ÊTRE LUBRIFIÉ PUISQUE SA COMPOSITION ET FLEXIBILITÉ PERMETTENT UN DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE. SELON L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES MOULES, LE FLEXIPAN®, NOUS PERMET D'EFFECTUER ENTRE 2.000 ET 3.000 CUISSONS AVANT DE NOTER LES PREMIERS SIGNES DE COLLAGE. LE FLEXIPAN® PERMET D'EFFECTUER TOUS TYPES DE PRÉPARATIONS SUCRÉES OU SALÉES, EN CUISSON (+ 280ºC) OU EN CONGÉLATION (-40ºC).
AVANTAGES FLEXIPAN®
- NE PRÉCISE D'AUCUN GRAISSAGE POUR UN DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE
- FACILE À NETTOYER
- DE 2000 À 3000 CUISSONS PAR MOULE
- MESURES POUR LA PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE (60x40 CM)
- LARGE GAMME DE MOULES

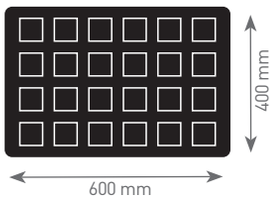
DEUTSCH

FLEXIPAN® IST EINE KOMBINATION AUS FIBERGLAS UND SILIKON ANGEPASST AN DIE LEBENSMITTELVERARBEITUNG.
DIESE MATERIALKOMBINATION GIBT DER FORM SOWOHL EINE FESTIGKEIT UND EINE UNVERGLEICHLICHE LANGLEBIGKEIT, ALS AUCH ANTIHAFTEIGENSCHAFTEN WÄHREND DES BACKENS UND DER EINFRIERUNG.
FLEXIPAN® BRAUCHT KEINE EINFETTUNG AUFGRUND SEINER ZUSAMMENSTELLUNG UND ERLAUBT EINE SCHNELLE UND EINFACHE ABLÖSUNG VON DER FORM.
FLEXIPAN® BIETET BEI EINEM KORREKTEN GEBRAUCH UND BEHANDLUNG DIE REALISIERUNG ZWISCHEN 2.000 UND 3.000 BACKUNGEN BEVOR MAN DIE ERSTEN VERSCHLEISSERSCHEINUNGEN BEMERKT.
FLEXIPAN® ELAUBT DIE REALISIERUNG ALLER ARTEN DER ZUBEREITUNG VON NACHSPEISEN SOWOHL BEIM BACKEN (+280ºC) ALS AUCH BEIM EINFRIEREN (-40ºC).

VORTEILE FLEXIPAN®
- KEINE EINFETTUNG NÖTIG UM EIN PERFEKTES ABLÖSEN VON DER FORM ZU ERREICHEN
- EINFACHSTE ABLÖSUNG DER EINGEFRORENEN STÜCKE VON DER FORM
- EINFACHE UND SCHNELLE REINIGUNG DER FORMEN
- LANGLEBIGKEIT DER FORMEN (2.000-3.000) BACKUNGEN
- GRÖSSE FÜR DIE PROFESSIONELLE PATISSERIE (60x40 CM)
- GROSSE PRODUKTVIELFALT

Medidas
Sizes
Mesures
Grösse

Pastelería / Pastry /
Pâtisserie / Patisserie



- 40 ºC / - 104 ºF
+ 280 ºC / + 539 ºF

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

CONOS / CONES / CONES / KEGEL

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.133		96	30	20,0	6	1
859.134		40	50	40,0	24	1
859.135		20	70	60,0	80	1

ZAFIRO / SAPHIRS / SAPHIRS / SAPHIRE

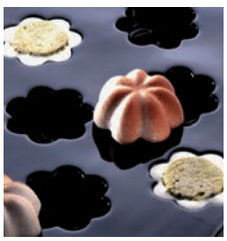
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.136		96	40 x 40	24,0	17	1
859.137		40	70 x 70	35,0	75	1
859.138*		20	70 x 70	32,0	80	1

* Savarin Záfiro

BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.139		18	78	35,0	100	1

CHARLOTTES



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.140		60	35	15,0	9	1
859.141		24	62	35,0	60	1
859.113		18	78	40,0	100	1

MAGDALENAS / MADELEINES / MADELEINES / MADELEINES

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.142		56	52 x 33	15,0	15	1
859.115		40	78 x 47	19,0	35	1

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

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.132		24	80 x 75	20,0	70	1

MARGARITAS / DEEP FLOWER /
MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.143		24	70	27,0	70	1

FLORES / FLOWERS /
FLEURS / BLUMEN

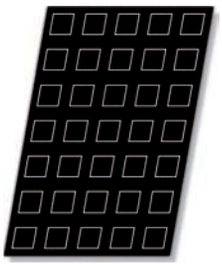
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.144		24	78	20,0	80	1

CORAZONES / HEARTS /
COEURS / HERZEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.145		70	41 x 38	16,0	15	1
859.146		20	75 x 65	35,0	81	1
859.147		8	120 x 113	35,0	200	1
859.148		20	66 x 62	25,0	55	1
859.131		20	66 x 62	35,0	90	1
859.149		24	64 x 64	26,0	65	1

PIRÁMIDES / PYRAMIDS /
PYRAMIDES / PYRAMIDEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.109		54	35 x 35	23,0	15	1
859.111		35	50 x 50	35,0	35	1
859.110		24	71 x 71	41,0	90	1

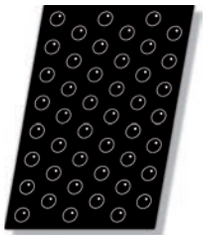


SEMI-ESFERAS / HALF-SPHERES /
DEMI-SPHÈRES / HALBKUGELN

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.151		96	26	16,0	6	1
859.105		70	29	18,0	10	1
859.103		48	42	21,0	20	1
859.102		28	58	31,0	50	1
859.101		24	70	40,0	105	1
859.104		24	80	40,0	126	1

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

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.150		45	26	16,0	6	1



CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.152		60	37 x 37	17,0	18	1
859.153		35	56 x 56	24,0	60	1

TARTALETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.154		60	45 x 45	12,0	20	1
859.155		40	60 x 60	15,0	40	1

SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.156		60	37 x 37	17,0	15	1
859.157		35	56 x 56	24,0	45	1
859.158		24	70 x 70	30,0	100	1

SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE

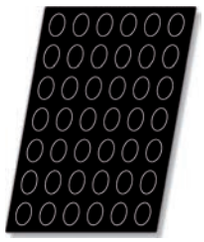
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.159		60	41	12,0	10	1
859.124		35	66	20,0	50	1
859.219		24	70	23,0	65	1
859.122		24	80	20,0	70	1

SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE

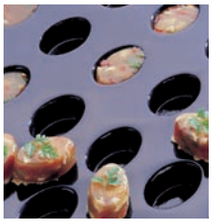
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.160		60	40 x 30	12,0	9	1
859.161		30	70 x 50	22,0	48	1
859.123		24	80 x 60	25,0	70	1

QUENELLES / QUENELLES / QUENELLES / QUENELLES

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.162		100	42 x 22	17,0	5	1
859.163		72	42 x 26	20,0	5,6	1
859.164		64	57 x 35	12,0	18	1
859.165		42	60 x 40	25,0	30	1



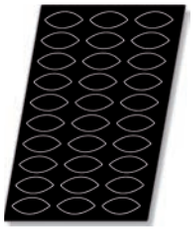
ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.166		50	51 x 31	20,0	20	1
859.167		30	70 x 50	30,0	75	1
859.130		30	85 x 60	30,0	100	1
859.168		24	96 x 45	28,0	80	1

TARTALETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.169		48	66 x 27	11,0	10	1
859.127		30	106 x 45	15,0	35	1



MINI TARTALETAS ACANALADAS / MINI FLUTED TARTLETS / TARTELETTES CANNELÉES / TÖRTCHEN MIT RUNDEN ECKEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.170		40	46 x 38	15,0	11	1

TARTALETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN

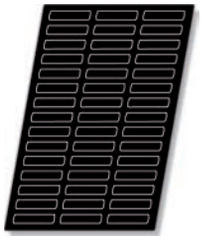
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.114		60	42	10,0	13	1
859.171		48	48	15,0	20	1
859.172		40	58	20,0	35	1
859.126		24	77	20,0	65	1
859.173		15	96	25,0	135	1

TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.125		24	95 x 40	30,0	80	1
859.183		24	122 x 42	32,0	115	1
859.184		8	339 x 40	39,0	450	1
859.185		5	495 x 40	39,0	700	1

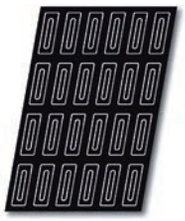
CAKES/BIZCOCHOS / CAKES-LADY FINGERS / CAKES-COUDOIRS / KUCHEN/ BISKUIT

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.186		120	40 x 15	12,0	6	1
859.187		24	120 x 40	25,0	100	1
859.188		45	109 x 24	10,0	20	1



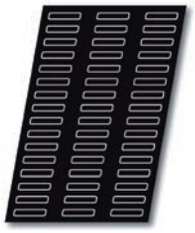
LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.189		24	100 x 40	25,0	70	1
859.190		24	120 x 40	25,0	90	1



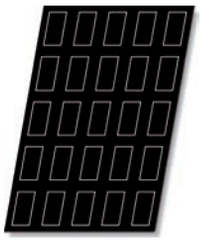
SEMI-CILINDROS / HALF-CYLINDRES / DEMI-CYLINDRES / HALBZYLINDER

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.191		48	85 x 17	15,0	20	1



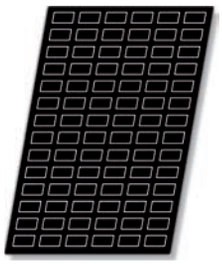
CAKES

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.192		24	80 x 30	30,0	55	1
859.193		25	89 x 46	25,0	110	1
859.194		18	102 x 58	30,0	139	1
859.195		16	110 x 60	25,0	105	1



FINANCIERS

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.196		84	50 x 26	11,0	10	1
859.197		24	86 x 46	14,0	45	1



MUFFINS

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.106		40	51	29,0	45	1
859.107		24	73	40,0	125	1
859.108		24	79	36,0	115	1
859.198		15	82	50,0	220	1
859.199		15	91	35,0	190	1

DARIOLES

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.118		15	65	55,0	128	1

ESTRELLAS / STARS /
ÉTOILES / STERNE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.181		24	70 x 45	20,0	45	1
859.182		24	80 x 65	15,0	35	1

CILINDROS / CYLINDERS /
CYLINDRES / ZYLINDER

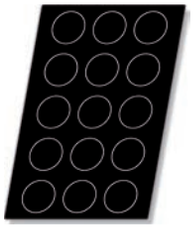
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.206		48	40	20,0	25	1
859.207		24	63	25,0	65	1
859.117		24	63	35,0	90	1

FLORENTINA / FLORENTINERS /
FLORENTINS / FLORENTINER

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.208		40	50	13,0	30	1
859.129		15	102	20,0	140	1

COOKIES / COOKIES /
COOKIES / COOKIES

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.128		24	78	10,0	50	1
859.209		15	91	8,0	60	1



TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS /
TARTES TATIN / TATINTORTEN

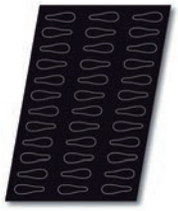
REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.210		15	82	30,0	135	1
859.211		12	100	35,0	245	1
859.212		12	105	40,0	305	1

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

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.213		11	125	16,0	75	1
859.214		6	140	25,0	360	1
859.215		6	147	12,0	200	1
859.216		6	150	15,0	250	1
859.217		6	150	24,0	390	1
859.218		6	166	12,0	240	1
859.116		6	186	12,0	300	1

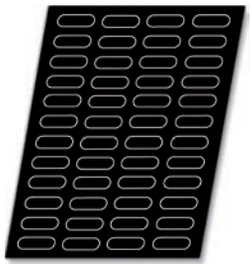
CUCHARAS / SPOONS /
CUILLÈRES / LÖFFEL

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.174		36	90 x 28	12,0	15	1



LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.200		48	70 x 30	10,0	15	1



ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.201		24	130 x 48	18,0	80	1

REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.202		24	79	15,0	65	1

FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.203		24	62 x 49	26,0	60	1

ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.204		24	68	25,0	60	1
859.205		24	78	30,0	105	1
859.112		24	81	37,0	105	1

MINI-GOTA / MINI DROP /
MINI GOUTTES / MINITROPFEN

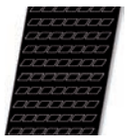
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.175		56	52 x 32	20,0	18	1

TRIÁNGULOS / TRIANGLES /
TRIANGLES / DREIECKE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.176		80	48 x 41	10,0	7	1

ROMBOS / RHOMBUS /
LOSANGE / RHOMBUS

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.177		70	60 x 35	10,0	9	1



OCTÁGONOS / OCTAGONS /
OCTAGONES / ACHTECKE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.119		40	43 x 40	26,0	28	1

HEXÁGONOS / HEXAGONES /
HEXAGONES / SECHSECKE

REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	U
859.178		45	45 x 40	12,0	12	1

MEDALLONES / MEDAILLONS /
MÉDAILLONS / MEDAILLEN

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.179		96	28	8,0	5	1

MINI-CILÍNDROS / MINI-CYLINDERS /
MINI-CYLINDRES / MINIZYLINDER

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.180		54	38	10,0	14	1

POMPONNETTES / POMPONNETTES /
POMPONNETTES / POMPONNETTES

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.120		96	36	17,0	14	1

POMPONNETTES / POMPONNETTES /
POMPONNETTES / POMPONNETTES

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	U
859.121		54	40	20,0	22	1