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

9.1 HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS / UTENSILES POUR GLACE/ ZUBEHÖR FÜR EISCREME 238

9.2 UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS / USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR 242

9.3 MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS / MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORMEN 255

9.4 CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER / DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER 259

9.5 MOLDES ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL PASTRY MOULDS / MOULES EN ACIER INOX / BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL 260

9.6 MANGAS Y BOQUILLAS / BAGS AND TUBES / POCHES ET DOUILLES / SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN 263

9.7 MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS / MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN 269

9.8 MOLDES FLEXIPAN / FLEXIPAN MOULDS / MOULES FLEXIPAN / FLEXIPANBACKFORMEN 274

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

*METACRILATO / METHACRYLATE /
MÉTHACRYLATE / METAAKRYLAT

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

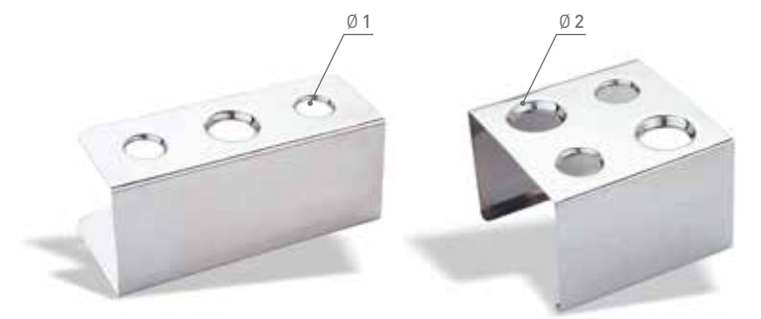
P332 Copa helado / Ice cream cup / Coupe à glace / Eisschale

P332.095

P332.010

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

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



Ref. P875.003

Ref. P875.004

REF	Ø cm	
P875.003	21 x 7 x 8,5	1
P875.004	12 x 12 x 7,5	1

Ø 1 25 mm
Ø 2 32 mm

P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	mm	H mm	Lts	
P914.080	360 x 165	80	3,4	10
P914.120	360 x 165	120	5	10
P914.150	360 x 165	150	7	10

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	mm	H mm	Lts	
P915.080	360 x 250	80	5,4	10

P9161 360 x 165 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

REF	mm	H mm	Lts	
P916.120	360 x 165	120	5	10

P917 360 x 250 mm

Policarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.

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

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

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

REF	mm	
P916.000	360 x 165	10

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

REF	mm	
P918.000	375 x 195 x 270	1

SOLUCIONES PARA LA HELADERÍA /

ICE-CREAM AND BEVERAGE SOLUTIONS

P. 344

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

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

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

ACCESORIOS /
ACCESSORIES /
ACCESSOIRES /
ZUBEHÖR

PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE / PATISSERIE

ESPAÑOL

PUJADAS ofrece en esta sección los ESENCIALES de la pastelería, todos ellos fabricados en materiales de máxima calidad para ser utilizados de una forma intensiva.

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.

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.

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

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.

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

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

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307.020	20	10,5	2,20	1
P307.025	25	11,5	3,50	1
P307.030	30	14,0	6,00	1
P307.035	35	14,5	8,50	1
P307.040	40	16,5	13,00	1
P307.045	45	17,5	20,00	1
P307.050	50	20,0	25,00	1
P307.060	60	22,5	45,00	1
P307.070	70	24,5	65,00	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P307.125	25	13,0	3,80	1
P307.130	30	16,0	6,50	1
P307.140	40	19,0	13,00	1
P307.150	50	23,5	25,00	1

P306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P306.035	35	18,0	10,00	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Medidas exteriores / Outer sizes / Dimensions extérieures / Aussenmasse

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

479 Bol inox. semi-esférico / Stainless Steel mixing bowl / Bassine inox demi-ronde / Edelstahlschüssel halbrund

N

REF	Ø cm	Lts	
47933	24	2,80	12
47934	28	3,80	12
47935	30	4,70	12
47938	35	7,60	6
47943	40	12,00	6

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P764.008	8	4,0	0,130	1
P764.010	10	5,0	0,260	1
P764.012	12	6,2	0,450	1
P764.014	14	6,7	0,700	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

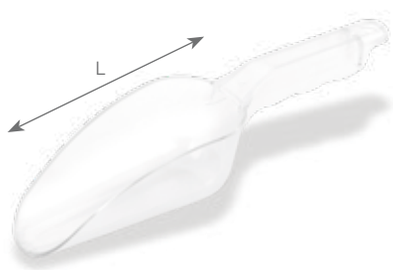
REF	L cm	Lts	
P951.010	10	0,10	5
P951.015	15	0,40	5
P951.019	19	1,00	5
P951.024	24	1,70	5

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

ALUMINIO /
ALUMINIU

REF	L cm	Lts	
P953.001	11	0,15	12
P953.002	15	0,35	12
P953.003	18,5	0,71	12
P953.004	21,5	1,10	12
P953.005	25,5	1,71	12

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



REF	L cm	Lts	
P952.001	13	0,17	12
P952.002	15,5	0,35	12
P952.003	17,5	0,71	12

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

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

BEST SELLER

REF	L cm	
P316.025	25	12
P316.030	30	12
P316.035	35	12
P316.040	40	12
P316.045	45	12
P316.050	50	12

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

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

REF	L cm	
P316.125	25	12
P316.130	30	12
P316.135	35	12
P316.140	40	12
P316.145	45	12
P316.150	50	12

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

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

REF	L cm	
P354.025	25	12
P354.030	30	12
P354.035	35	12
P354.040	40	12
P354.045	45	12
P354.050	50	12

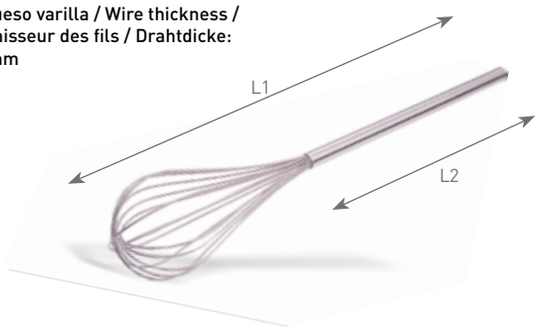
P959 Batidor mango abs antideslizante (8 varillas) / Whisk with anti-slip abs handle (8 wires) / Fouet avec poignée abs anti-crispation (8 fils) / Rührbesen Antirutschgriff ABS (7 Drähte)

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

REF	L cm	
P959.025	25	12
P959.030	30	12
P959.035	35	12
P959.040	40	12
P959.045	45	12
P959.050	50	12

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

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



REF	L1 cm	L2 cm	
P393.080	80	45	1
P393.100	100	65	1
P393.125	125	90	1

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

Bandeja pastelería / Baking sheet / Plaque à pâtisserie / Patisserietablett

P. 72

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

REF	L cm	
P398.024	25,5	24
P398.035	33,0	12
P398.042	41,0	12

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

IDEA!

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

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

Mango ergonómico. Goma aceptada para uso alimentario. Puede lavarse en el lavavajillas. Moldeado especial que previene la separación de la goma del mango.
Anatomical handle. Suitable rubber for food contact. Safe dishwasher. Special mould that prevents the rubber to come off from the handle.
Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-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.

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

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	
P398.125	9 x 6	25	24
P398.135	11 x 7	35	12
P398.140	11 x 7	40	12

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

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

REF	PALA / PEEL / PELLE / SCHAUFEL cm	L cm	
P398.225	9 x 6	25	1
P398.235	11 x 7	35	1
P398.240	11 x 7	40	1

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

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

-5 ºC
+70 ºC

REF	L cm	
P960.225*	25	1
P960.230*	30	1
P960.235**	35	1

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

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

REF	
P807.000	1

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

REF	
P839.000	1

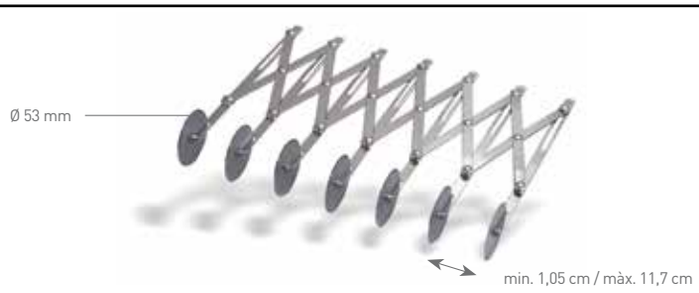
P840 Rodillo enrejado / Lattice cutting roller / Rouleau découpoir / Gitterschneiderolle

REF	
P840.000	1

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

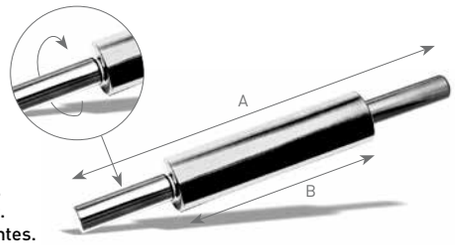
REF	
P842.000	1

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



REF	
P805.000	1

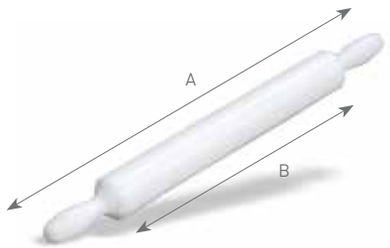
P801 Rodillo acero inox / St/Steel rolling pin / Rouleau pâtissier acier inox / Teigrolle rostfreier Stahl



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

REF	A cm	B cm	Ø cm	
P801.040	40	20	5,1	3
P801.048	48	25	6,4	3

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

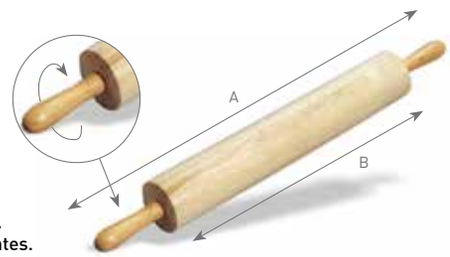


REF	A cm	B cm	Ø cm	
P802.000	60	40	4,8	1

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

REF	L cm	Ø cm	
P803.000	50	4,8	1

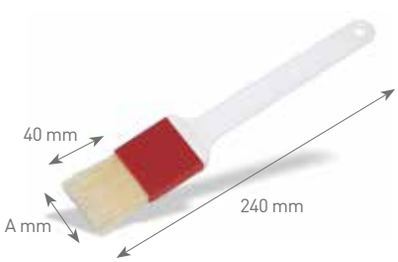
P804 Rodillo de madera / Wooden rolling pin / Rouleau en bois / Holzteigrolle



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

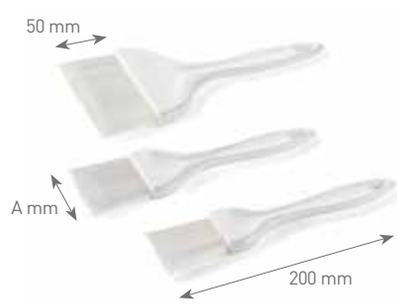
REF	A cm	B cm	Ø cm	
P804.000	67,5	45,5	7,7	1

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



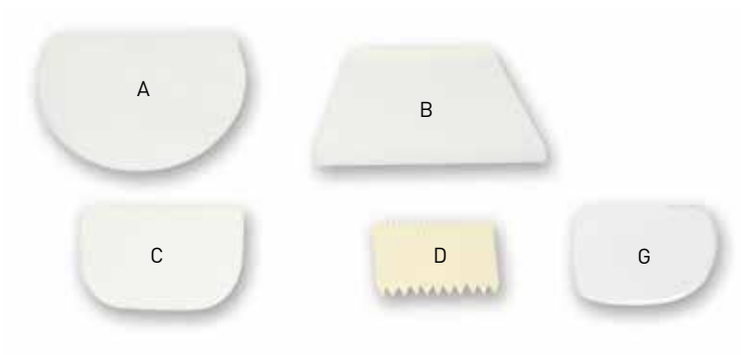
REF	A mm	
P845.040	40	1
P845.050	50	1
P845.060	60	1
P845.075	75	1

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



REF	A mm	
P845.138	38	1
P845.155	55	1
P845.110	100	1

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



REF		mm	
P836.200	A	204 x 151	1
P836.215	B	221 x 130	1
P836.147	C	151 x 102	1
P836.110	D	112 x 78	1
P836.120	G	128 x 90	1

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

REF	PORCIONES / PORTIONS / PORTIONEN	
P848.008	8 / 12	1
P848.014	14 / 16	1

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

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

REF	cm	
P872.500	21 x 14,5	1

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

UTENSILIOS /
UTENSILS /
USTENSILES /
ZUBEHÖR

P. 99

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

CE

Ref. P979.000

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

REF	cm	
P979.100	10 x 13,6	1
P979.200	13 x 17,5	1
P979.000	16,5 x 21	1

120 min.
Duración / Lenght /
Durée / Dauer

IDEA!

Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización /

kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brulee, caramelization /

Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation /

Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brulee, Karamelisieren

Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme

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

CE

REF	Ø cm	L cm	W	
P991.010	8	34	400	1

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

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

P. 144

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

REF	H cm	H_1 cm	Ø cm	
P837.003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	1
P837.005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	1
P837.007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	1

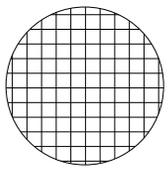
P8373 Expositor de tartas giratorio / Revolving cake stand / Présentoir giratoire de tartes / Drehbarer Tortenständer

REF	Ø cm	H cm	
P837.300	30	8	1

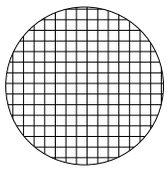
P350 Cedazos en acero inox / St/Steel sieves / Tamis en acier inox / Siebe aus rostfreiem Stahl

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

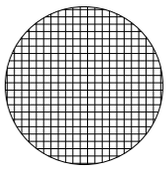
NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
35	0,500
50	0,300



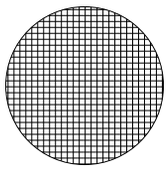
REF	Ø cm	Num	
P350.230	30	10	6
P350.235	35	10	6



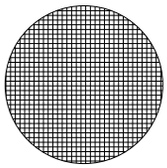
REF	Ø cm	Num	
P350.330	30	14	6
P350.335	35	14	6



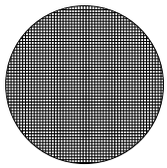
REF	Ø cm	Num	
P350.426	26	20	6
P350.430	30	20	6
P350.435	35	20	6
P350.440	40	20	6



REF	Ø cm	Num	
P350.530	30	25	6
P350.535	35	25	6



REF	Ø cm	Num	
P350.630	30	35	6
P350.635	35	35	6



REF	Ø cm	Num	
P350.730	30	50	6
P350.735	35	50	6

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter

REF	Lts	
P830.001	1,00	1
P830.002	2,00	1

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

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

P970

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

P. 113

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

REF	Lts	
P830.003*	1,00	1
P830.004**		1

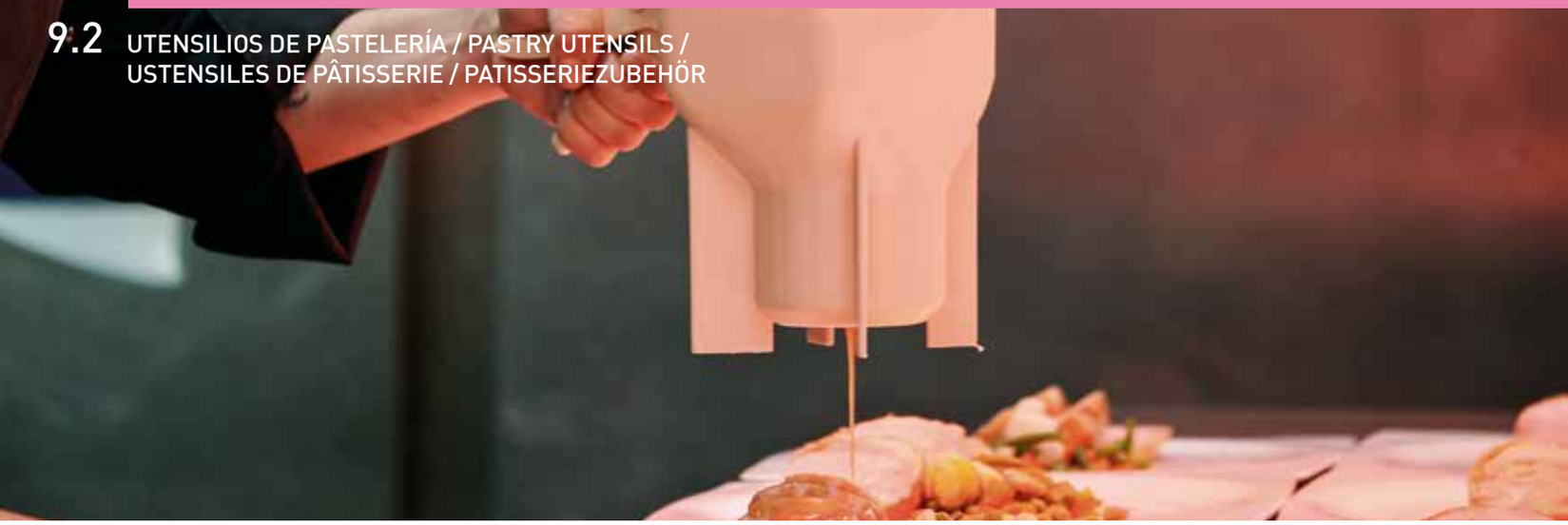
*Boquilla de recambio Ø 6 mm.
Spare tube Ø 6 mm.
Douille de rechange Ø 6 mm.
Austauschbare Öffnung Ø 6 mm.

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

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

REF	Lts	
P830.005	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.



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

NSF

BATTER BOSS®

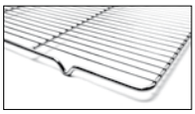
REF	L	cm	H cm	
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	1

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

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

P9095 Rejilla inox pastelería con pies / St/steel pastry grid with feet / Grille pâtisserie inox avec pieds / 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	
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	1



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

ACCESORIOS HORNO / OVEN ACCESSORIES / ACCESSOIRES FOUR / OFENACCESORIES

P. 74

P. 78

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

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

P702 Molde cake / Cake mould / Cake embouti / Backform

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

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

REF	cm	H cm	
P704.024	24 x 9,5	7,0	1
P704.030	30 x 10	7,5	1

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

REF	cm	H cm	
P709.035	35 x 11	2,5	1

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

REF	cm	
P707.039	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.

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

REF	cm	
P706.039	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.

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

REF	Ø cm	H cm	
P723.024	24	7,0	1
P723.028	28	7,0	1

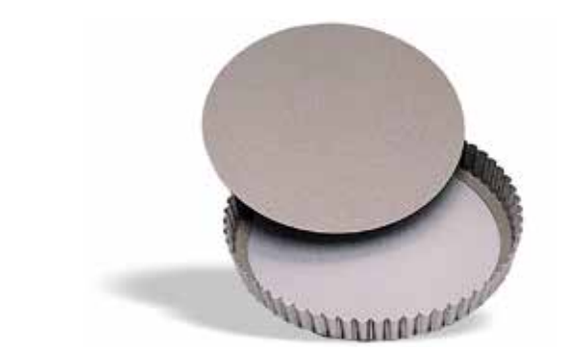
P703 Molde para tarta / High cake mould / Manqué rond uni / Tortenbackform

REF	Ø cm	H cm	
P703.020	20	4,5	1
P703.024	24	5,0	1
P703.028	28	5,0	1
P703.032	32	5,5	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P710.020	20	2,5	1
P710.024	24	2,5	1
P710.028	28	2,5	1

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



REF	Ø cm	H cm	
P711.010	10	1,8	1
P711.012	12	2,0	1
P711.020	20	2,5	6
P711.024	24	2,5	6
P711.028	28	2,5	6
P711.032	32	2,5	6

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

REF	Ø cm	H cm	
P708.008	8	2,0	1
P708.022	22	4,5	1
P708.024	24	5,0	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P712.022	22	5,5	6

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

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

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

REF	Ø cm	H cm	
P715.006	6,5	6,0	6

Borde vuelto / Rolled edge /
Bord roulé / Gerollter Rand

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

MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES /
MASCHINEN

P. 309

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

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

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

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

REF	Ø cm	H cm	
P718.006	6	2,5	6
P718.008	8	3,2	6
P718.010	10	3,8	6
P718.011	11	4,0	6

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

REF	Ø cm	H cm	
P720.005	5	1,2	6
P720.006	6	1,2	6
P720.007	7	1,2	6
P720.008	8	1,2	6
P720.010	10	1,8	6
P720.012	12	2,0	6

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

REF	Ø cm	H cm	
P721.005	5	1,2	6
P721.006	6	1,2	6
P721.007	7	1,2	6
P721.008	8	1,2	6
P721.010	10	1,2	6

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

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	
P722.000	1

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

JARRAS DE MEDIDAS / MEASURING JUGS / POTS MESUREURS / MESSBECHER

P. 145

P732

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	
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P733

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	
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

P796

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

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

P7961

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	
P796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P780.006	6	2,0	1
P780.008	8	2,0	1
P780.010	10	2,0	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P781.006	6	3,5	1
P781.008	8	3,5	1
P781.010	10	3,5	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P785.006	6	4,0	1
P785.008	8	4,0	1
P785.010	10	4,0	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P782.075	7,5	4,0	1
P782.008	8	4,5	1
P782.010	10	4,5	1
P782.012	12	4,5	1
P782.014	14	4,5	1
P782.016	16	4,5	1
P782.018	18	4,5	1
P782.020	20	4,5	1
P782.022	22	4,5	1
P782.024	24	4,5	1
P782.026	26	4,5	1
P782.028	28	4,5	1

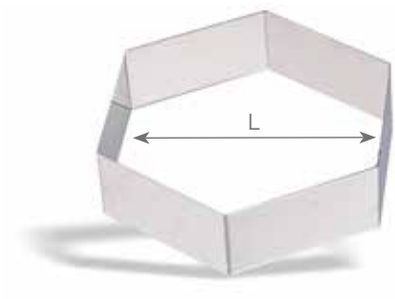
P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring

REF	Ø cm	H cm	
P783.006	6	6,0	1
P783.008	8	6,0	1
P783.010	10	6,0	1
P783.012	12	6,0	1
P783.014	14	6,0	1
P783.016	16	6,0	1
P783.018	18	6,0	1
P783.020	20	6,0	1
P783.022	22	6,0	1
P783.024	24	6,0	1
P783.026	26	6,0	1
P783.028	28	6,0	1
P783.030	30	6,0	1

IDEA

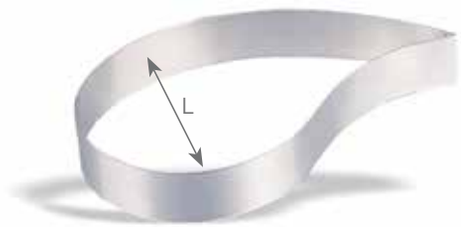
Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

P765 Molde hexagonal / Hexagon / Hexagone / Sechseckige Form



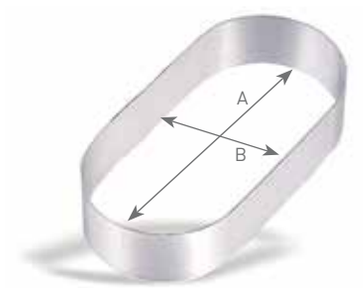
REF	L cm	H cm	
P765.020	20	4,5	1
P765.024	24	4,5	1

P768 Molde forma lágrima / Tear / Larme / Tränenform



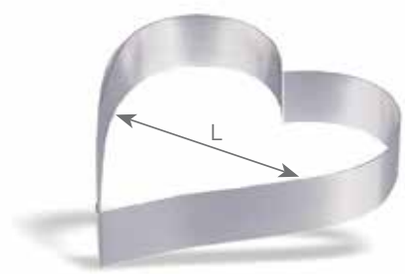
REF	L cm	H cm	
P768.006	6	4,5	1
P768.008	8	4,5	1

P771 Molde forma oval / Oval / Ovale / Ovalform



REF	L cm	H cm	
P771.025	25 x 11,2	4,5	1

P769 Molde forma corazón / Heart / Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	
P769.008	8	4,5	1
P769.010	10	4,5	1
P769.018	18	4,5	1
P769.020	20	4,5	1
P769.022	22	4,5	1

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

REF	LONGITUD / LENGTH / LONGUEUR/ LÄNGEA	H cm	
P992.040	100 m	4,0	1
P992.045	100 m	4,5	1
P992.050	100 m	5,0	1

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

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

P. 93

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

INOX - ST/STEEL
ROSTFREIER STAHL

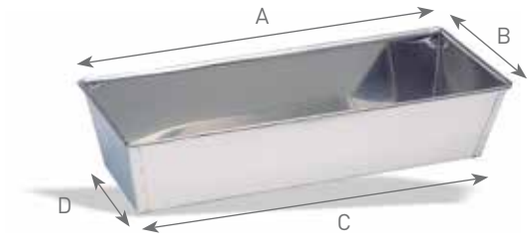
REF	Ø cm	H cm	Lts	
P355.007	7,5	5,2	0,12	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	10

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

ALUMINIO /
ALUMINIUM

REF	Ø cm	H cm	Lts	
P136.006	6	5,5	0,10	1
P136.007	7	6,5	0,15	1
P136.008	8	6,5	0,25	1

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



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	1

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

REF	cm	
P788.025	25 x 9 x 6	1
P788.050	50 x 9 x 6	1

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

REF	cm	
P789.025	25 x 9 x 6	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	1

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

BEST SELLER

REF	cm	Ø cm	
P800.030	30	17,0	6
P800.035	35	19,5	6
P800.040	40	22,0	6
P800.045	45	25,0	6
P800.050	50	27,5	6
P800.055	55	30,5	6
P800.060	60	33,0	6
P800.065	65	35,0	6
P800.070	70	39,0	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.

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

REF	L cm	
P851.040	40	1
P851.046	46	1
P851.050	50	1

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

BEST SELLER

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

REF	cm	Lts	
P798.040	43	2,00	1
P798.055	55	3,50	1
P798.065	65	5,00	1

P798056 Mangas desechables color verde / Green disposable pastry bags / Poches jetables vertes / Einweg-Spritzbeutel grün

N

REF	cm	Lts	
P798.056	55	3,50	1

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

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

REF	
P849.000	1

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

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

N

P. 78

P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle

REF	Ø mm	
P810.004	4	25
P810.006	6	25
P810.008	8	25
P810.010	10	25
P810.012	12	25
P810.014	14	25

P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle

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

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

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

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

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

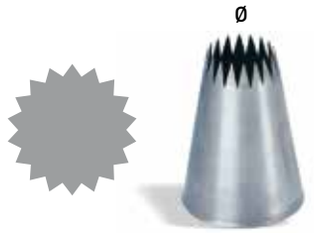
P816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle

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

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

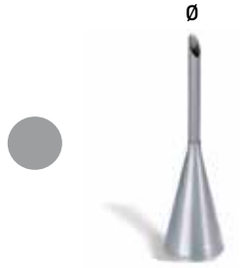
REF	Ø mm	Nº PUNTAS / Nº TEETH / Nº DENTS / Nº ECKEN	
P817.005	5	6	25
P817.006	6	8	25
P817.008	8	9	25

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



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

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



REF	Ø mm	
P814.000	4	25

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

REF	
P820.000	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

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

REF	
P821.000	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

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

REF	
P822.000	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

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

REF	
P823.000	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

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

REF	
P824.000	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

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

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

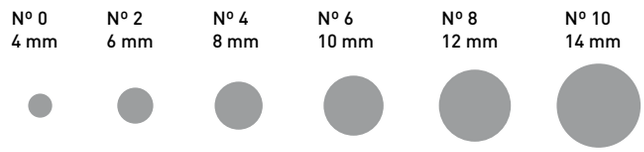
P854 Boquilla estrella de policarbonato / Polycarbonate star tube / Douille cannelée en polycarbonate / Sterntülle Polycarbonat

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

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

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

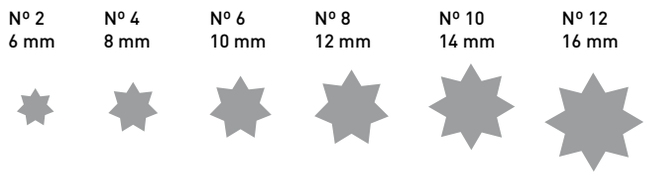
REF	
P855.000	1



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

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

REF	
P856.000	1

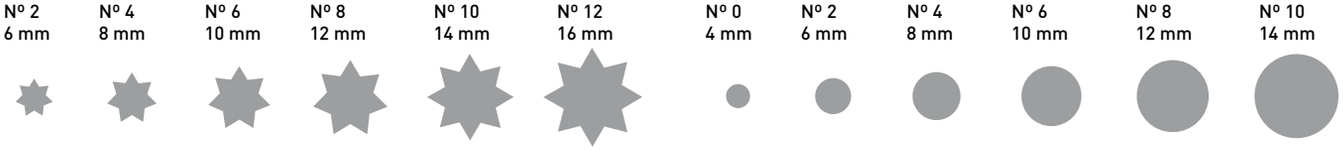


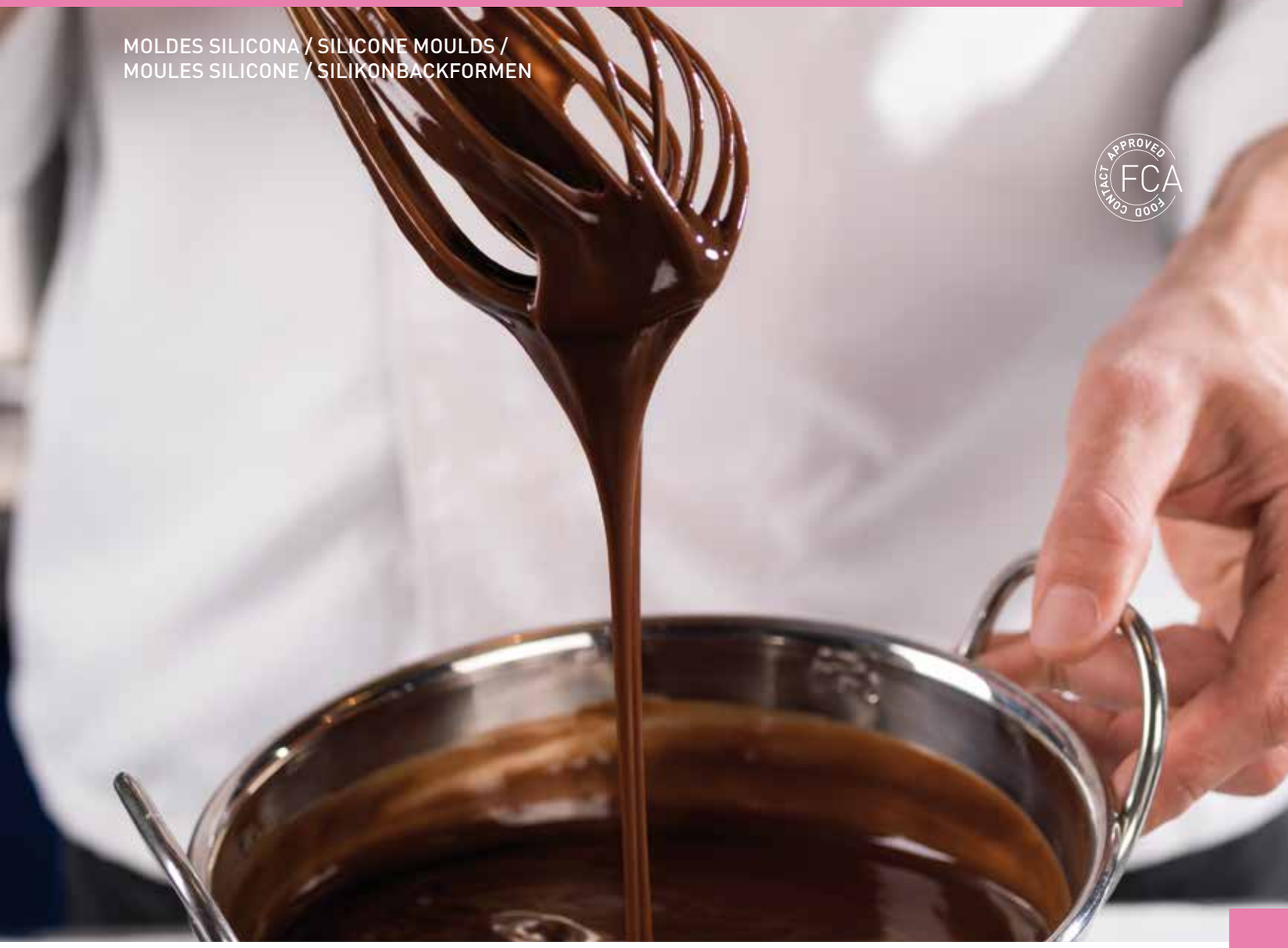
P857 Conjunto de 12 boquillas de policarbonato nº 12 / Set of 12 polycarbonate tubes nº 12 / Boîte de 12 douilles en polycarbonate nº 12 / Set von 12 Tüllen Polycarbonat Nr. 12

Boquilla redonda
Plain tube
Douille unie
Rundtülle

Boquilla estrella
Star tube
Douille cannelée
Sterntülle

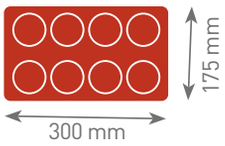
REF	
P857.000	1



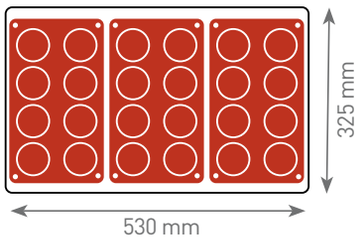


MEDIDAS / SIZES / MESURES / GRÖSSEN

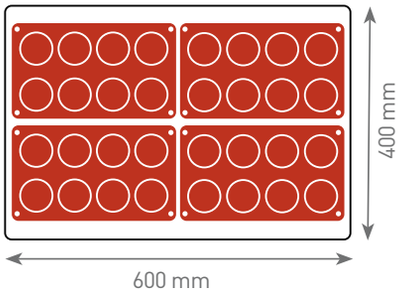
GN 1/3



GN 1/1



Pastelería / Pastry / Pâstisserie / Patisserie



100%

SILICONA / SILICONE / SILICONE / SILIKON

FLEXIBILIDAD / FLEXIBILITY / FLEXIBILITÉ / FLEXIBILITÄT

IDEA!

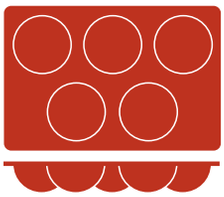
Ideal para congelador. Puede ser utilizado para preparar todo tipo de pequeña repostería, galletas o chocolates.
ideal for freezing. It can also be used for all preparations of cakes, chocolates, petit-fours, and catering preparations.
Idéal pour la congélation. Utilisable pour tout type de préparations de cakes, chocolats, petits fours, et préparations traiteurs.
Ideal für den Gefrierschrank. Sie sind geeignet für alle arten der Zubereitung von kleinen Nachspeisen, Keksen oder Schokoladen.

-60 ºC / - 140 ºF
+230 ºC / + 446 ºF

OVEN

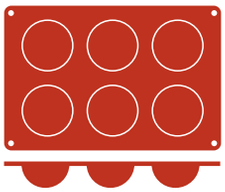
H.A.C.C.P.
NO PROBLEM

MEDIA BOLA



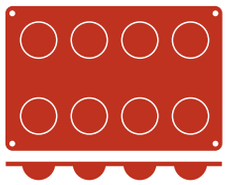
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.001	5 5	80	40

MEDIA BOLA



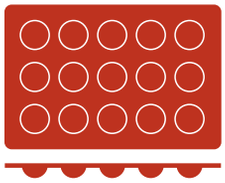
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.002	6	70	35

MEDIA BOLA



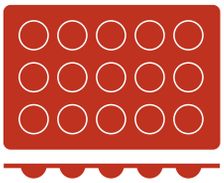
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.003	8	60	30

MEDIA BOLA



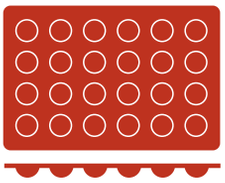
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.004	15	15	25

MEDIA BOLA



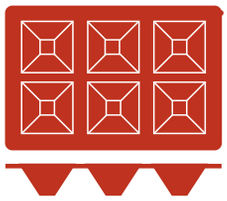
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.005	15	40	20

MEDIA BOLA



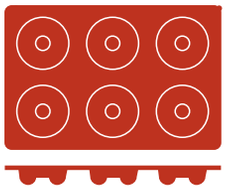
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.006	24	30	15

PIRAMIDE



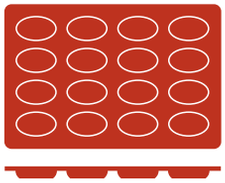
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.007	6	71 x 71	40

SAVARIN



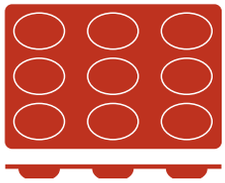
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.012	6	72	23

OVAL



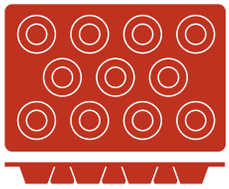
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.017	24	30	15

OVAL



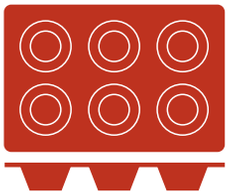
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.018	9	70 x 50	20

MUFFIN



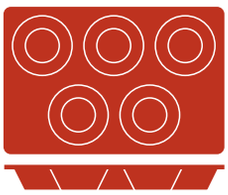
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.022	11	50	28

MUFFIN



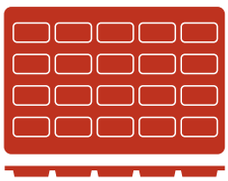
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.023	6	70	37

MUFFIN



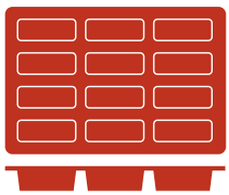
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.024	5	80	35

CAKE



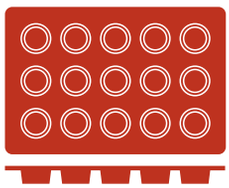
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.025	20	49 x 26	11

CAKE



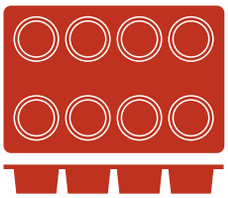
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.026	12	80 x 30	30

PETIT FOUR



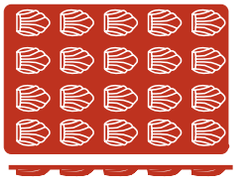
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.027	15	40	20

CILINDRO



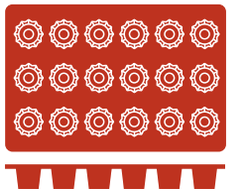
REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.028	8	60	35

MADALENA



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

BORDELAIS



REF	Fig	Ø mm	H mm
P850.033	18	35	35

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

REF	cm	
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	1
P850.426	26 x 10 x 7	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P850.124	24	4,2	1
P850.128	28	4,7	1

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

REF	Ø cm	H cm	
P850.222	22,5	11,5	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

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

REF	Ø cm	H cm	
P850.528	28	3,0	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

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

REF	Ø cm	H cm	
P850.614	14	5,0	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.

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

600 x 400 mm

REF	Fig	mm1	mm2	H mm	
P859.900	20	100 x 50	80 x 30	30	1

P859901 Briochette

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.901	24	79	37	1

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

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.902	24	70	35	1

P859903 Muffin

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.903	24	70	42	1

P859904 Mini muffin

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.904	20	50	28	1

P859905 Gugelhopf

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.905	24	70	36	1

P859906 Savarin

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.906	24	72	23	1

P859907 Mini madalenas / Mini madeleines / Mini madeleines / Minimadeleines

600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	
P859.907	84	42 x 30	11	1

P859908 Tartaletas / Tartalets / Tartalettes / Törtchen

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.908	60	50	15	1

P859909 Canalados / Cannelés

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.909	60	85	50	1

P859910 Piramides / Pyramids / Pyramides / Pyramiden

600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	
P859.910	30	71 x 71	40	1

P859911 Florentinas / Florentiners / Florentins / Florentiner

600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	
P859.911	40	55	12	1

FLEXIPAN® ORIGINE

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 (+280 ºC) como en congelación (-40 ºC).

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 (+280 ºC) or freeze (-40 ºC) 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 (+ 280 ºC) ou en congélation (-40 ºC).

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

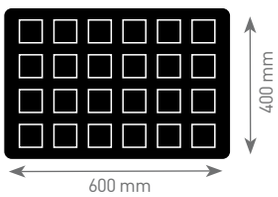
DEUTSCH

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 (+280 ºC) als auch beim Einfrieren (-40 ºC).

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	
P859.134		40	50	40,0	24	1
P859.135		20	70	60,0	80	1

BAVAROIS / ROSACE SHAPE / BAVAROIS / BAYERISCH

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

CHARLOTTES

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

MAGDALENAS / MADELEINES /MADELEINES / MADELEINES

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

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

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

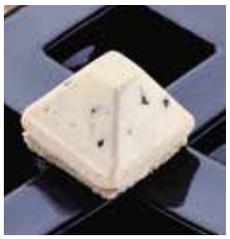
MARGARITAS / DEEP FLOWER / MARGUERITES EN RELIEF / MAGERITEN

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

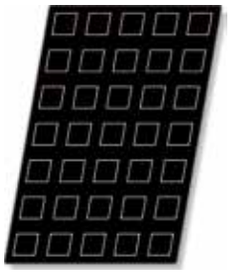
FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN

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

PIRÁMIDES / PYRAMIDS / PYRAMIDES / PYRAMIDEN



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



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

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

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

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

CUADRADOS / SQUARES / CARRÉS / QUADRATE

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

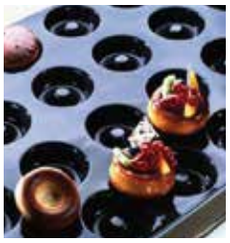
TARTALETAS CUADRADAS / SQUARE TARTLET / TARTELETTES CARRÉES / QUADRATISCHE TÖRTCHEN

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

SAVARINS CUADRADAS / SQUARE SAVARINS / SAVARINS CARRÉES / QUADRATISCHE SAVARINE

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

SAVARINS REDONDOS / ROUND SAVARINS / SAVARINS RONDS / RUNDE SAVARINE



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

SAVARINS OVALADOS / OVAL SAVARINS / SAVARINS OVALES / OVALE SAVARINE

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

ÓVALOS / OVAL / OVALES / OVALE

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

TARTALETAS OVALADAS / OVAL TARTLETS / TARTELETTES OVALES / OVALE TÖRTCHEN

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

TARTALETAS REDONDAS / ROUND TARTLETS / TARTELETTES RONDS / RUNDE TÖRTCHEN

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

TRONCOS / LOGS / BÛCHE / BLÖCKE

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

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

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

LINGOTES / LINGOTS / LINGOTS / BARREN

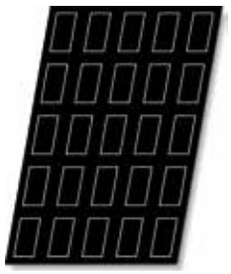
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	1

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

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

CAKES

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



FINANCIERS

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

MUFFINS

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

CILINDROS / CYLINDERS / CYLINDRES / ZYLINDER

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

FLORENTINA / FLORENTINERS / FLORENTINS / FLORENTINER

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

TARTAS TATIN / ETATIN APPLE TARTS / TARTES TATIN / TATINTORTEN

REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	
P859.210		15	82	30,0	135	1
P859.211		12	100	35,0	245	1
P859.212		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	
P859.116		6	186	12,0	300	1

CUCHARAS / SPOONS / CUILLÈRES / LÖFFEL

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

LANZADERAS / MINI-BRIOCHES / NAVETTES / SCHIFFCHEN

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

ALARGADAS / LONG / LONGUES / LANGE

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

REDONDAS / ROUNDS / RONDS / RUNDE

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

FLORES / FLOWERS / FLEURS / BLUMEN

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

ACANALDA / CANNELÉES / CANNELÉES / RUNDE ECKEN

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

OCTÁGONOS / OCTAGONS / OCTAGONES / ACHTECKE

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

MEDALLONES / MEDAILLONS / MÉDAILLONS / MEDAILLEN

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

POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES

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

POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES / POMPONNETTES

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