



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

- 6.1** **HELADERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME** 146
- 6.2** **UTENSILIOS DE PASTERÍA /
PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE /
PATISSERIEZUBEHÖR** 148
- 6.3** **MOLDES ANTIADHERENTES /
NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS /
ANTIHAFT BACKFORMEN** 161
- 6.4** **CORTAPASTAS /
PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS /
TEIGSCHNEIDER** 165
- 6.5** **MOLDES ACERO INOXIDABLE /
ST/STEEL PASTRY MOULDS /
MOULES EN ACIER INOX /
BACKFORMEN ROSTFREIER STAHL** 166
- 6.6** **MANGAS Y BOQUILLAS /
BAGS AND TUBES /
POCHES ET DOUILLES /
SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN** 169
- 6.7** **MOLDES SILICONA /
SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE /
SILIKONBACKFORMEN** 175
- 6.8** **MOLDES FLEXIPAN /
FLEXIPAN MOULDS /
MOULES FLEXIPAN /
FLEXIPANBACKFORMEN** 180

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

**47274 Racionador helado / Ice cream scoop /
Cuillère à glace / Eiskugelportionierer**



REF	COLOR	TAMAÑO / SIZE	BOL cm	L cm	Mlts	€/u	📦
47274	●	8	5,4	19,5	118,3	21,30	12
47275	●	10	5,2	19,5	88,7	21,30	12
47276	●	12	4,8	19,5	73,9	21,30	12
47277	●	16	4,4	19,0	59,1	21,30	12
47278	●	20	4,1	19,5	44,4	21,30	12
47279	●	24	3,7	19,0	29,6	21,30	12

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



REF	Ø mm	Mlts	€/u	📦
P331.039	39	15	11,20	12
P331.044	44	22	11,20	12
P331.050	50	32	11,20	12
P331.056	56	46	11,20	12
P331.059	59	54	11,45	12
P331.066	66	75	11,45	12
P331.070	70	90	11,60	12

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



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P332.095	9,5	8,5	0,15	6,30	1
P332.010	10,5	6,0	0,17	5,65	12

**HELADERÍA / ICE-CREAM UTENSILS /
USTENSILES POUR GLACE / ZUBEHÖR FÜR EISCREME**

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



REF	TAMAÑO / SIZE	Ø cm	L cm	Mlts	€/u	📦
T7206	6	7,90	23,2	157,6	22,20	12
47150	8	6,70	23,2	118,3	15,85	12
47151	10	6,50	22,5	92,4	15,85	12
47153	16	5,60	21,6	59,1	15,85	12
47155	24	4,90	21,0	40,7	15,85	12
47157	40	4,10	20,3	25,9	15,85	12
47159	60	3,50	19,7	16,6	15,85	12
47160	70	3,30	19,7	14,3	15,85	12
47161	100	2,90	19,1	11,1	15,85	12

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



Inox - st/steel
Edelstahl

*Metacrilato / Methacrylate /
Méthacrylate / Metaakrylat

REF	Color / Colour / Couleur / Farbe	L cm	€/u	📦
P908.000	Blanca / White / Blanc / Weiss	26	7,40	1
P908.001*	Transparente / Clear / Transparente / Transparent	26	7,40	1
P908.002	Roja / Red / Rouge / Rot	26	7,40	1
P908.003	Azul / Blue / Bleu / Blau	26	7,40	1
P908.004	Amarilla / Yellow / Jaune / Gelb	26	7,40	1

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

P914 360 x 165 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€/u	📦
P914.080	360 x 165	80	3,4	18,60	10
P914.120	360 x 165	120	5	23,35	10
P914.150	360 x 165	150	7	28,35	10

P9161 360 x 165 mm

Polycarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€/u	📦
P916.120	360 x 165	120	5	9,75	10

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

REF	mm	€/u	📦
P916.000	360 x 165	9,95	10



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

P915 360 x 250 mm

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	mm	H mm	Lts	€/u	📦
P915.080	360 x 250	80	5,4	22,80	10

P917 360 x 250 mm

Polycarbonato.
Polycarbonate.
Polycarbonate.
Polycarbonat.



REF	mm	H mm	Lts	€/u	📦
P917.080	360 x 250	80	3,4	10,65	10

PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE / PATISSERIE

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.

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

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.

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 kreieren möchte.

Auch präsentieren Wir Ihnen Eine Vielzahl von Konditoreieigenen zubehörArtikeln, mit denen der professionelle Konditor seine kreativsten Arbeiten unter den besten Bedingungen realisieren kann.



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

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

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P304.016	16	7,5	1,00	25,80	1
P304.018	18	8,0	1,70	28,00	1
P304.020	20	10,0	2,50	30,85	1
P304.022	22	11,5	3,70	33,70	1
P304.024	24	12,0	4,50	38,60	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	€/u	📦
P307.020	20	10,5	2,20	34,75	1
P307.025	25	11,5	3,50	38,50	1
P307.030	30	14,0	6,00	45,70	1
P307.035	35	14,5	8,50	59,50	1
P307.040	40	16,5	13,00	64,55	1
P307.045	45	17,5	20,00	79,10	1
P307.050	50	20,0	25,00	88,30	1
P307.060	60	22,5	45,00	231,75	1
P307.070	70	24,5	65,00	283,25	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	€/u	📦
P307.125	25	13,0	3,80	44,30	1
P307.130	30	16,0	6,50	53,40	1
P307.140	40	19,0	13,00	73,60	1
P307.150	50	23,5	25,00	109,85	1

P306 Caldero timbal / Mixing boiler / Bol mixeur / Rührschüssel

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P306.035	35	18,0	10,00	68,10	1

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

**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	€/u	📦
P356.016	16	5,5	0,65	6,30	1
P356.020	20	7,5	1,30	7,95	1
P356.024	24	8,5	2,10	10,90	1
P356.028	28	11,0	3,70	15,85	1
P356.032	32	12,5	6,00	18,50	1

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

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	📦
P764.008	8	4,0	0,130	5,50	1
P764.010	10	5,0	0,260	8,05	1
P764.012	12	6,2	0,450	13,60	1

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

**ALUMINIO /
ALUMINIUM**



REF	L cm	Lts	€/u	📦
P953.001	11	0,15	3,45	12
P953.002	15	0,35	4,75	12
P953.003	18,5	0,71	8,60	12
P953.004	21,5	1,10	11,25	12
P953.005	25,5	1,71	15,50	12

**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR**

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

479



REF	Ø cm	Lts	€/u	📦
47933	24	2,80	6,45	12
47934	28	3,80	8,10	12
47935	30	4,70	9,80	12
47938	35	7,60	16,90	6
47943	40	12,00	23,85	6

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

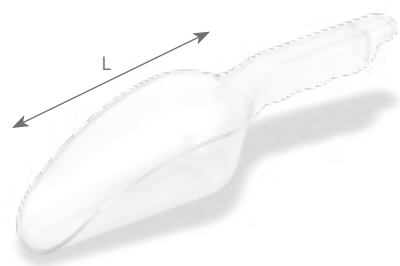
INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	L cm	Lts	€/u	📦
P951.010	10	0,10	13,45	5
P951.015	15	0,40	16,35	5
P951.019	19	1,00	17,75	5
P951.024	24	1,70	21,20	5

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

P952



REF	L cm	Lts	€/u	📦
P952.001	13	0,17	2,90	12
P952.002	15,5	0,35	3,55	12
P952.003	17,5	0,71	5,05	12

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

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

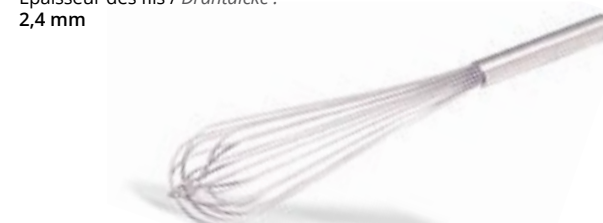
Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke :
1,3 mm



REF	L cm	€/u	📦
P316.025	25	6,20	12
P316.030	30	7,25	12
P316.035	35	8,15	12
P316.040	40	8,30	12
P316.045	45	9,95	12
P316.050	50	10,00	12

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

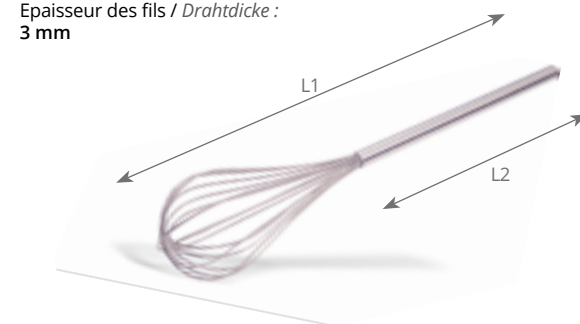
Grueso varilla / Wire thickness /
Epaisseur des fils / Drahtdicke :
2,4 mm



REF	L cm	€/u	📦
P354.025	25	7,20	12
P354.030	30	7,35	12
P354.035	35	7,85	12
P354.040	40	9,00	12
P354.045	45	9,40	12
P354.050	50	10,35	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	€/u	📦
P393.080	80	45	46,20	1
P393.100	100	65	57,60	1
P393.125	125	90	62,30	1

**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR**

**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	€/u	📦
P316.125	25	8,85	12
P316.130	30	9,10	12
P316.135	35	10,05	12
P316.140	40	11,40	12
P316.145	45	12,50	12
P316.150	50	14,30	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	€/u	📦
P959.025	25	7,70	12
P959.030	30	7,85	12
P959.035	35	8,90	12
P959.040	40	10,80	12
P959.045	45	12,80	12
P959.050	50	14,40	12

**47002 Batidor con mango antiadherente /
Whisk with anti-slip handle /
Fouet avec poignée anti-crispation /
Rührbesen Antirutschgriff**

246 °C



REF	L cm	L mango cm	€/u	📦
47002	25,5	12	14,40	12
47003	30,5	12	16,65	12
47004	35,5	12	18,80	12
47005	40,5	12	20,70	12

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

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



REF	L cm	€/u	📦
P398.024	25,5	3,25	24
P398.035	33,0	6,25	12
P398.042	41,0	7,90	12

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.

**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR**

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



**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	📦
P398.290	8,8 x 3,3	25,5	1,80	24

Manche anatomique. Caoutchouc conforme au contact alimentaire. Utilisable au lave-vaisselle. 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**

**Resistente hasta 260 °C /
Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C /
Hitzeresistent bis 260 °C**



REF	Pala / Peel / Pelle / Schaufel cm	L cm	€/u	📦
P398.125	9 x 6	25	8,75	24
P398.135	11 x 7	35	11,25	12
P398.140	11 x 7	40	11,45	12

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

**Resistente hasta 260 °C /
Heat resistance to 260 °C /
Résistante à 260 °C /
Hitzeresistent bis 260 °C**



REF	Pala / Peel / Pelle / Schaufel cm	L cm	€/u	📦
P398.225	9 x 6	25	11,00	1
P398.235	11 x 7	35	15,30	1
P398.240	11 x 7	40	15,75	1

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

**-5 °C
+70 °C**



REF	L cm	€/u	📦
P960.225*	25	1,15	1
P960.230*	30	1,50	1
P960.235**	35	1,60	1

***Poliestireno / Polystyrene / Polystyrène / Polystyroen**
****Polietileno / Polyethylene / Polyéthylène / Polyethylen**

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

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



REF	€/u	📦
P807.000	13,60	1

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



REF	€/u	📦
P839.000	10,60	1

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



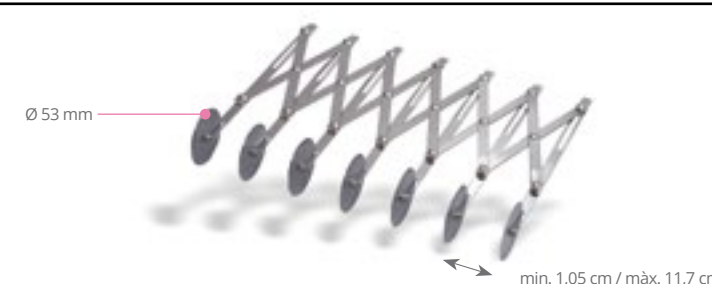
REF	€/u	📦
P840.000	16,10	1

**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	€/u	📦
P842.000	16,45	1

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

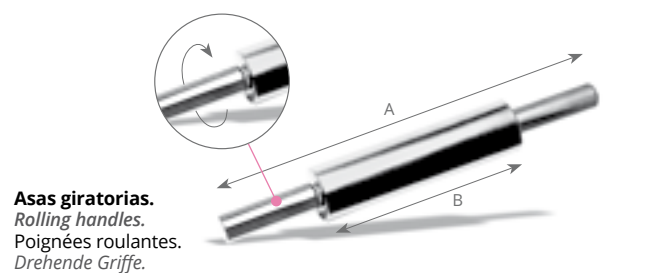


REF	€/u	📦
P805.000	43,75	1

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

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

P801



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

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	📦
P801.040	40	20	5,1	31,70	3
P801.048	48	25	6,4	34,90	3

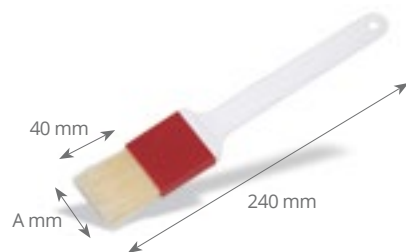
**Rodillo polietileno sin asas /
Polyethylene rolling Pin without handles /
Rouleau en polyéthylène Sans poignées /
Teigrolle Polyethylen ohne Griffen**

P803



REF	L cm	Ø cm	€/u	📦
P803.000	50	4,8	32,90	1

**P845 Pincel de polietileno / Polyethylene brush /
Pinceau en polyéthylène / Pinsel Polyethylen**

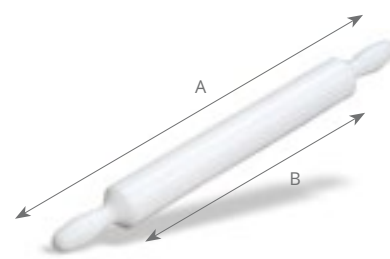


REF	A mm	€/u	📦
P845.040	40	7,15	1
P845.050	50	9,50	1
P845.060	60	9,85	1
P845.075	75	13,00	1

**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PATISSERIEZUBEHÖR**

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

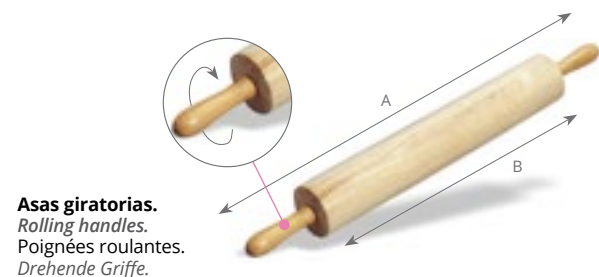
P802



REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	📦
P802.000	60	40	4,8	55,70	1

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

P804

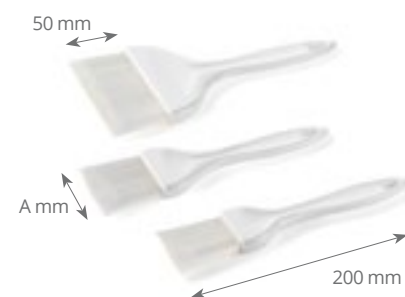


**Asas giratorias.
Rolling handles.
Poignées roulantes.
Drehende Griffe.**

REF	A cm	B cm	Ø cm	€/u	📦
P804.000	67,5	45,5	7,7	20,75	1

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

P8451

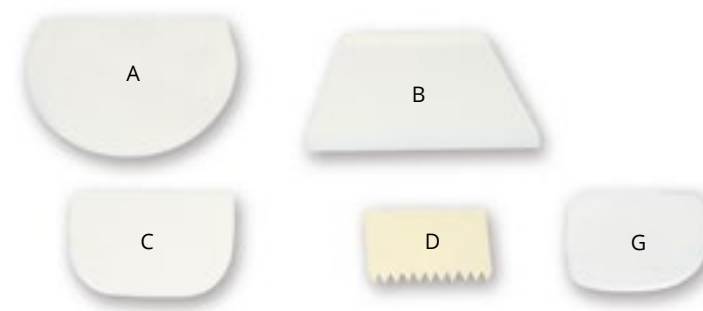


REF	A mm	€/u	📦
P845.138	38	4,25	1
P845.155	55	5,45	1
P845.110	100	8,95	1

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

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

P836



REF		mm	€/u	📦
P836.200	A	204 x 151	3,20	1
P836.215	B	221 x 130	3,25	1
P836.147	C	151 x 102	1,40	1
P836.110	D	112 x 78	1,05	1
P836.120	G	128 x 90	1,05	1

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

P848

Ø Total: 26,5 cm



REF	Porciones / Portions / Portionen	€/u	📦
P848.008	8 / 12	7,30	1
P848.014	14 / 16	7,30	1

**Polipropileno.
Polypropylene.
Polypropylène.
Polypropylen.**

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

P8725



REF	cm	€/u	📦
P872.500	21 x 14,5	8,10	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 109

**UTENSILIOS /
UTENSILS /
USTENSILES /
ZUBEHÖR**





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

UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PÂTISSERIEZUBEHÖR

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



120 min.
Duración / Lenght / Durée / Dauer

REF	cm	€/u	
P979.100	10 x 13,6	19,35	1
P979.200	13 x 17,5	29,45	1
P979.000	16,5 x 21	50,40	1



Descongelación, esterilización, escultura de hielo, crema brulée, caramelización /
Kitchen use, defrosting, sterilizing, ice sculpture, crème brûlée, caramelization /
Décongélation, stérilisation, sculpture de glace, crème brûlée, caramélisation /
Auftauen, Sterilisieren, eisskulptur, Crème Brûlée, Karamelisieren



Ref. P979.000

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



Ref. P979.200

Llama fuerte /
Strong flame /
Fort flamme /
Starke Flamme



Ref. P979.100

Llama normal /
Standar flame /
Flamme normal /
Normale Flamme

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 141

TERMÓMETRO BOLSILLO CON PROTECCIÓN /
POCKET THERMOMETER WITH PROTECTION /
THERMOMÈTRE DE POCHE AVEC PROTECTION /
TASCHENTHERMOMETER MIT SCHUTZ

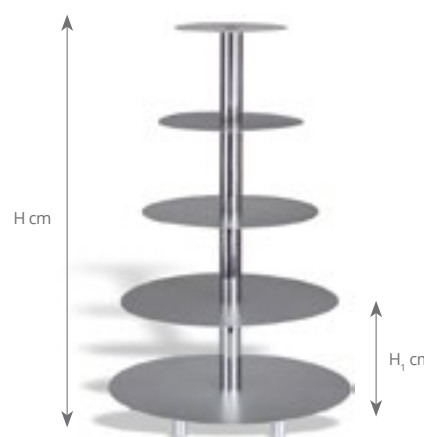


**6.2 HELADERÍA Y PASTELERÍA /
ICE-CREAM UTENSILS & PASTRY /
USTENSILES À GLACE ET PÂTISSERIE /
ZUBEHÖR FÜR EISCREME UND PATISSERIE**

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


**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	€/u	📦
P837.003	33	2 x 16,5	20 / 26 / 32	99,15	1
P837.005	100	4 x 25,0	20 / 26 / 32 / 40 / 45	202,55	1
P837.007	120	6 x 20,0	16 / 20 / 26 / 32 / 40 / 45 / 50	279,25	1



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

REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P837.300	30	8	59,45	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.



REF	Ø cm	Num	€/u	📦
P350.230	30	10	26,75	6
P350.235	34	10	39,85	6
P350.426	26	20	36,20	6
P350.430	30	20	39,95	6
P350.435	34	20	57,40	6
P350.440	40	20	59,25	6
P350.530	30	25	40,30	6
P350.535	34	25	58,75	6
P350.630	30	35	44,05	6
P350.635	34	35	61,90	6
P350.730	30	50	47,85	6
P350.735	34	50	64,25	6

NUM.	LUZ DE MALLA / MESH SIZE / MAILLAGE / MASCHENWEITE mm
10	2,000
14	1,400
20	0,850
25	0,710
34	0,500
50	0,300

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

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

P830 Embudo dosificador / Confectionery funnel / Entonnoir doseur / Dosierungstrichter

REF	Lts	€/u	📦
P830.001	1,00	192,05	1
P830.002	2,00	239,35	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


P. 114

**P970 SOPORTE PARA EMBUDO O CHINO /
STAND FOR FUNNEL OR CHINESE COLANDER /
SUPPORT POUR ENTONNOIR OU CHINOIS /
STÄNDER FÜR TRICHTER ODER SIEB**



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

REF	Lts	€/u	📦
P830.003*	1,00	71,35	1
P830.004**		6,85	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	€/u	📦
P830.005	1,00	28,15	1



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

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

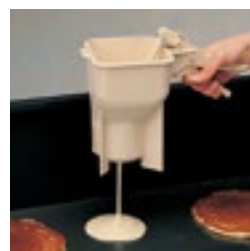
**UTENSILIOS DE PASTELERÍA / PASTRY UTENSILS /
USTENSILES DE PÂTISSERIE / PÂTISSERIEZUBEHÖR**



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



BATTER BOSS®



REF	L	cm	H cm	€/u	📦
2803-18	1,4	15,6 x 27,6	19,1	114,25	1

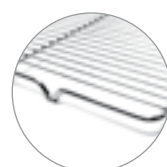
**Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 30 a 90 ml.
8 portion control settings dispense from 30 to 90 ml.
8 réglages de dose - 30 à 90 ml.
8 portionskontrolleinstellungen zur ausgabe von 30-90 ml.**

**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 / Pâtisseriesrost rostfreier Stahl mit Füßen**



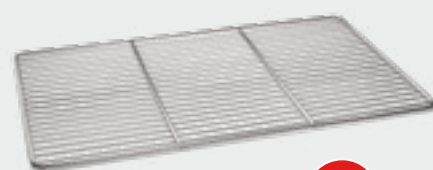
REF	mm	N. Travesaños / N. Cross-bars / N. Traverses / N. Traversen	Ø mm Travesaños / Ø mm Cross-bars / Ø mm Traverses / Ø mm Traversen	N. Varillas / N. Wires / N. Fils / N. Stäbe	Ø mm Varillas / Ø mm Wires / Ø mm Fils / Ø mm Stäbe	€/u	📦
P909.559	590 x 390 x 20	3	5	29	2	29,80	1



1 cm

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

**ACCESORIOS HORNO /
OVEN ACCESSORIES /
ACCESSOIRES FOUR /
OFENACCESSORIES**



P. 86



P. 90

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

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



REF	cm (int.)	H cm	Lts	€/u	📦
P702.230	30 x 10,5	8,0	2,0	15,05	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	€/u	📦
P704.024	24 x 9,5	7,0	30,25	1
P704.030	30 x 10	7,5	30,60	1

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

**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.**



REF	cm	€/u	📦
P707.039	39,5 x 12,5	18,40	6

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

**P702 Molde cake /
Cake mould /
Cake embouti /
Backform**



REF	cm	H cm	€/u	📦
P702.026	26 x 9,5	7,5	16,40	1
P702.028	28 x 10	7,5	17,20	1

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



REF	cm	H cm	€/u	📦
P709.035	35 x 11	2,5	14,75	1

**P706 Placa madalenas /
Madeleine sheet /
Plaque madeleines /
Backblech Madeleine**

**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.**



REF	cm	€/u	📦
P706.039	39,5 x 20	21,00	6

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

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

P723



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P723.024	24	7,0	11,75	1
P723.028	28	7,0	12,70	1

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

P710



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P710.020	20	2,5	6,80	1
P710.024	24	2,5	9,10	1
P710.028	28	2,5	11,05	1

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

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

P703



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P703.020	20	4,5	11,05	1
P703.024	24	5,0	13,70	1
P703.028	28	5,0	15,15	1
P703.032	32	5,5	21,70	1

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

P711



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P711.010	10	1,8	4,50	1
P711.012	12	2,0	5,00	1
P711.020	20	2,5	11,05	6
P711.024	24	2,5	15,70	6
P711.028	28	2,5	20,60	6
P711.032	32	2,5	22,35	6

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

**Molde savarin / Savarin mould /
Moule savarin / Savarin Backform**

P708



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P708.008	8	2,0	4,10	1
P708.022	22	4,5	16,20	1
P708.024	24	5,0	17,05	1

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

P713



REF	cm	H cm	€/u	📦
P713.075	7,5 x 5,5	3,8	3,50	6

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

P715

**Borde vuelto /
Rolled edge /
Bord roulé /
Gerollter Rand**



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P715.006	6,5	6,0	5,10	6

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

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

P712



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P712.022	22	5,5	22,40	6

**Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in**

P. 314

**MAQUINARIA /
MACHINERY /
MACHINES /
MASCHINEN**



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

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

P717



REF	cm	H cm	€/u	📦
P717.008	8 x 3,3	1,2	1,65	6
P717.010	10 x 4,3	1,3	1,80	6

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

P720



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P720.005	5	1,2	1,35	6
P720.006	6	1,2	1,70	6
P720.007	7	1,2	1,80	6
P720.008	8	1,2	1,85	6
P720.010	10	1,8	2,25	6
P720.012	12	2,0	3,00	6

**Caja de 60 pequeños moldes "Petits
Fours" / 60 "Petits fours" moulds set /
Boîte de 60 "petits fours" / Kisten mit 60
Kleinen Backformen "Petits fours"**

P722



**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	📦
P722.000	64,40	1

**MOLDES ANTIADHERENTES / NON-STICK MOULDS /
MOULES ANTI-ADHÉSIFS / ANTIHAFT BACKFORM**

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

P718



**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	📦
P718.006	6	2,5	1,80	6
P718.008	8	3,2	2,05	6
P718.010	10	3,8	2,35	6
P718.011	11	4,0	2,75	6

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

P721



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P721.005	5	1,2	1,20	6
P721.006	6	1,2	1,65	6
P721.007	7	1,2	1,80	6
P721.008	8	1,2	2,05	6
P721.010	10	1,2	2,45	6

**Ver productos en / See products on /
Voir produits en page / Siehe produkte in**

P. 142

**JARRAS DE MEDIDAS /
MEASURING JUGS /
POTS MESUREURS /
MESSBECHER**



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

**CORTAPASTAS / PASTRY CUTTER /
DÉCOUPOIRS / TEIGSCHNEIDER**



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
EDELSTAHL**



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P732.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	39,65	1

P796

**Caja 9 cortapastas redondos lisos políglas /
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	📦
P796.000	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	30,65	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
EDELSTAHL**



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P733.000	3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	50,10	1

P7961

**Caja 9 cortapastas redondos rizados políglas /
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	📦
P796.100	2 / 3 / 4 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10	3,5	30,65	1

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P780.006	6	2,0	3,25	1
P780.008	8	2,0	3,35	1
P780.010	10	2,0	3,45	1

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P781.006	6	3,5	3,85	1
P781.008	8	3,5	4,00	1
P781.010	10	3,5	4,10	1

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P785.006	6	4,0	4,00	1
P785.008	8	4,0	4,15	1
P785.010	10	4,0	4,40	1

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P782.075	7,5	4,0	4,00	1
P782.008	8	4,5	4,25	1
P782.010	10	4,5	4,70	1
P782.012	12	4,5	5,10	1
P782.014	14	4,5	5,45	1
P782.016	16	4,5	5,85	1
P782.018	18	4,5	6,80	1
P782.020	20	4,5	8,35	1
P782.022	22	4,5	9,05	1
P782.024	24	4,5	9,50	1
P782.026	26	4,5	9,95	1
P782.028	28	4,5	10,55	1

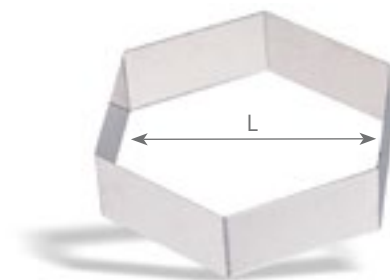
P783 Aro redondo para tarta / Ice cream cake ring / Cercle à vacherin / Runder Tortenring



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P783.006	6	6,0	6,50	1
P783.008	8	6,0	6,60	1
P783.010	10	6,0	6,60	1
P783.012	12	6,0	6,65	1
P783.014	14	6,0	7,45	1
P783.016	16	6,0	7,95	1
P783.018	18	6,0	9,00	1
P783.020	20	6,0	10,75	1
P783.022	22	6,0	11,60	1
P783.024	24	6,0	12,45	1
P783.026	26	6,0	13,10	1
P783.028	28	6,0	13,95	1
P783.030	30	6,0	19,00	1

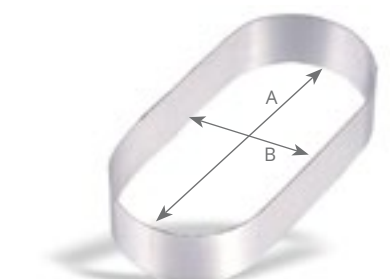
IDEA! Perfecto para presentación de platos /
Perfect for dishes presentation /
Idéal pour la présentation de plats /
Perfekt für die Tellerpräsentation

P765 Molde hexagonal / Hexagon /
Hexagone / Sechseckige Form



REF	L cm	H cm	€/u	📦
P765.020	20	4,5	11,05	1
P765.024	24	4,5	12,75	1

P771 Molde forma oval / Oval /
Ovale / Ovalform



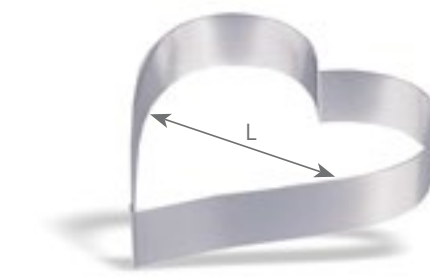
REF	L cm	H cm	€/u	📦
P771.025	25 x 11,2	4,5	13,85	1

P768 Molde forma lágrima / Tear /
Larme / Tränenform



REF	L cm	H cm	€/u	📦
P768.006	6	4,5	6,80	1
P768.008	8	4,5	7,10	1

P769 Molde forma corazón / Heart /
Coeur / Herzform



REF	L cm	H cm	€/u	📦
P769.008	8	4,5	8,50	1
P769.010	10	4,5	8,70	1
P769.018	18	4,5	9,85	1
P769.020	20	4,5	10,20	1
P769.022	22	4,5	11,00	1

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



REF	Longitud / Length / Longueur / Länge	H cm	€/u	📦
P992.040	100 m	4,0	29,20	1
P992.045	100 m	4,5	32,70	1
P992.050	100 m	5,0	34,05	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 103

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



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

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

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

**INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P355.007	7,5	5,2	0,12	2,45	10
P355.008	8,5	5,4	0,17	3,00	10

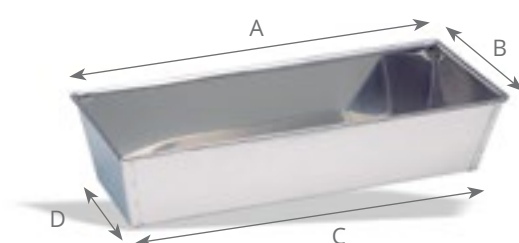
**P136 Molde industrial para flan / Reinforced caramel cream mould /
Moule à flan / Industrielle Karamellcremeform**

**ALUMINIO /
ALUMINIUM**



REF	Ø cm	H cm	Lts	€/u	
P136.006	6	5,5	0,10	1,90	1
P136.007	7	6,5	0,15	2,15	1
P136.008	8	6,5	0,25	2,45	1

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



REF	A x B cm	C x D cm	H cm	€/u	
P784.020	20 x 13	18 x 10	8	13,10	1
P784.025	25 x 13	22 x 10	8	14,60	1
P784.030	30 x 13	27 x 10	8	19,80	1
P784.035	35 x 13	32 x 10	8	22,50	1
P784.040	40 x 13	36,5 x 10	8	23,60	1

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



REF	cm	€/u	
P788.025	25 x 9 x 6	31,95	1
P788.050	50 x 9 x 6	38,50	1

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



REF	cm	€/u	
P789.025	25 x 9 x 6	31,95	1
P789.050	50,5 x 9 x 9	38,50	1

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

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



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



REF	cm	Ø cm	€/u	
P800.030	30	17,0	4,40	6
P800.035	35	19,5	5,10	6
P800.040	40	22,0	5,65	6
P800.045	45	25,0	6,70	6
P800.050	50	27,5	7,55	6
P800.055	55	30,5	8,15	6
P800.060	60	33,0	9,10	6
P800.065	65	35,0	10,30	6
P800.070	70	39,0	11,75	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. Sterilizable, 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 pâtisseries en cotton / Baumwolle Spritzbeutel**



REF	L cm	€/u	
P851.040	40	7,10	1
P851.046	46	8,45	1
P851.050	50	9,60	1

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

REF	cm	Lts	€/u	📦
P798.040	43	2,00	16,45	1
P798.055	55	3,50	23,90	1
P798.065	65	5,00	31,60	1



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

REF	cm	Lts	€/u	📦
P798.056	55	3,50	25,10	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 pochés pâtisseries et douilles / Ständer für Spritzbeutel und Tüllen

REF	€/u	📦
P849.000	12,75	1



Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 90

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



NEW!



P810 Boquilla redonda / Plain tube / Douille unie / Rundtülle

REF	Ø mm	€/u	📦
P810.004	4	2,70	25
P810.006	6	2,70	25
P810.008	8	2,70	25
P810.010	10	2,70	25
P810.012	12	2,70	25
P810.014	14	2,70	25



P811 Boquilla estrella / Star tube / Douille cannelée / Sterntülle

REF	Ø mm	Nº Puntas / Nº Teeth / Nº Dents / Nº Ecken	€/u	📦
P811.004	4	6	2,70	25
P811.006	6	6	2,70	25
P811.008	8	6	2,70	25
P811.010	10	7	2,70	25
P811.012	12	7	2,70	25
P811.014	14	8	2,70	25
P811.016	16	9	2,70	25
P811.018	18	10	2,70	25



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

REF	Ø mm	Nº Puntas / Nº Teeth / Nº Dents / Nº Ecken	€/u	📦
P812.003	3	6	2,70	25
P812.005	5	6	2,70	25
P812.007	7	6	2,70	25
P812.009	9	8	2,70	25
P812.011	11	8	2,70	25



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

REF	mm	Nº Puntas / Nº Teeth / Nº Dents / Nº Ecken	€/u	📦
P813.016	16 x 2	6	2,70	25
P813.020	20 x 3	6	2,70	25
P813.028	28 x 4	6	2,70	25



P816 Boquilla flor / Flower tube / Douille fleur / Blumentülle

REF	Ø mm	Nº Puntas / Nº Teeth / Nº Dents / Nº Ecken	€/u	📦
P816.011	11	6	2,70	25
P816.013	13	8	2,70	25
P816.015	15	9	2,70	25



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

REF	Ø mm	Nº Puntas / Nº Teeth / Nº Dents / Nº Ecken	€/u	📦
P817.005	5	6	2,70	25
P817.006	6	8	2,70	25
P817.008	8	9	2,70	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	€/u	📦
P815.004	4	9	2,70	25
P815.006	6	9	2,70	25
P815.009	9	12	2,70	25
P815.012	12	15	2,70	25
P815.015	15	16	2,70	25
P815.018	18	18	2,70	25

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

REF	Ø mm	€/u	📦
P814.000	4	4,10	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	€/u	📦
P820.000	15,75	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 graphiques 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 3 mm
- 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	€/u	📦
P821.000	15,75	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 graphiques 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 redonda 12 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	€/u	📦
P822.000	15,75	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 graphiques 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 6 mm
1 Star tube 6 mm
1 Douille cannelée 6 mm
1 Sterntülle 6 mm
- 1 Boquilla estrella 10 mm
1 Star tube 10 mm
1 Douille cannelée 10 mm
1 Sterntülle 10 mm
- 1 Boquilla estrella 4 mm
1 Star tube 4 mm
1 Douille cannelée 4 mm
1 Sterntülle 4 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

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	€/u	📦
P823.000	15,75	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 graphiques 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 estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 mm
- 1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 mm
- 1 Boquilla flor 13 mm
1 Flower tube 13 mm
1 Douille fleur 13 mm
1 Blumentülle 13 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 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	€/u	📦
P824.000	30,90	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 graphiques 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 estrella cerrada 7 mm
1 Closed star tube 7 mm
1 Douille cannelée fermée 7 mm
1 Geschlossene Sterntülle 7 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 redonda 10 mm
1 Plain tube 10 mm
1 Douille unie 10 mm
1 Rundtülle 10 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 flor 11 mm
1 Flower tube 11 mm
1 Douille fleur 11 mm
1 Blumentülle 11 mm
- 1 Boquilla estrella 8 mm
1 Star tube 8 mm
1 Douille cannelée 8 mm
1 Sterntülle 8 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 flor 15 mm
1 Flower tube 15 mm
1 Douille fleur 15 mm
1 Blumentülle 15 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 redonda 12 mm
1 Plain tube 12 mm
1 Douille unie 12 mm
1 Rundtülle 12 mm
- 1 Boquilla estrella 12 mm
1 Star tube 12 mm
1 Douille cannelée 12 mm
1 Sterntülle 12 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 flor cerrada 8 mm
1 Closed flower tube 8 mm
1 Douille fleur fermée 8 mm
1 Geschlossene Blumentülle 8 mm

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

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



REF	Ø mm	Num.	€/u	📦
P853.004	4	0	2,05	1
P853.006	6	2	2,05	1
P853.008	8	4	2,05	1
P853.010	10	6	2,05	1
P853.012	12	8	2,05	1
P853.014	14	10	2,05	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 Ecken	Num.	€/u	📦
P854.006	6	7	2	2,05	1
P854.008	8	7	4	2,05	1
P854.010	10	7	6	2,05	1
P854.012	12	7	8	2,05	1
P854.014	14	8	10	2,05	1
P854.016	16	8	12	2,05	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	€/u	📦
P855.000	12,00	1

Nº 0 4 mm Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm

**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	€/u	📦
P856.000	12,00	1

Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm Nº 12 16 mm

**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	€/u	📦
P857.000	23,85	1

Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm Nº 12 16 mm Nº 0 4 mm Nº 2 6 mm Nº 4 8 mm Nº 6 10 mm Nº 8 12 mm Nº 10 14 mm

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

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

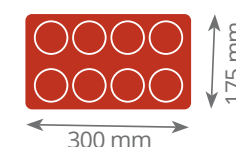
**MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN**



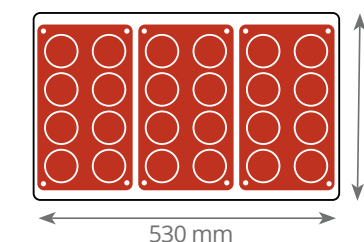
PASTELERÍA /
PASTRY /
PÂTISSERIE

**MEDIDAS /
SIZES /
MESURES /
GRÖSSEN**

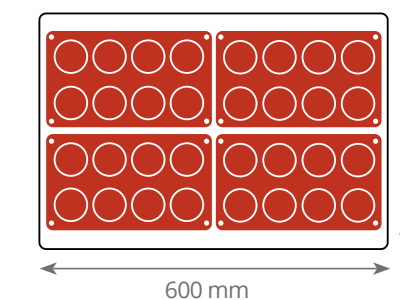
GN 1/3



GN 1/1



Pastelería / Pastry / Pâtisserie / Pâtisserie



100%

**SILICONA /
SILICONE /
SILICONE /
SILIKON**

**FLEXIBILIDAD /
FLEXIBILITY /
FLEXIBILITÉ /
FLEXIBILITÄT**



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 °C / - 140 °F
🔴 +230 °C / + 446 °F



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

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

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u
P850.001	5 5	80	40	13,45
P850.002	6	70	35	13,45
P850.003	8	60	30	13,45
P850.004	15	50	25	13,45
P850.005	15	40	20	13,45
P850.006	24	30	15	13,45
P850.007	6	71 x 71	40	13,45
P850.012	6	72	23	13,45
P850.017	24	30	15	13,45
P850.018	9	70 x 50	20	13,45
P850.022	11	50	28	13,45
P850.023	6	70	37	13,45
P850.024	5	80	35	13,45
P850.025	20	49 x 26	11	13,45
P850.026	12	80 x 30	30	13,45
P850.027	15	40	20	13,45
P850.028	8	60	35	13,45
P850.031	20	38 x 30	10	13,45
P850.033	18	35	35	13,45

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

MOLDES SILICONA / SILICONE MOULDS /
MOULES SILICONE / SILIKONBACKFORMEN

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



REF	cm	€/u	📦
P850.424	24 x 10,5 x 6,5	18,80	1
P850.426	26 x 10 x 7	19,55	1

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P850.124	24	4,2	18,80	1
P850.128	28	4,7	20,40	1

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P850.222	22,5	11,5	20,25	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	€/u	📦
P850.528	28	3,0	19,90	1

Nueva forma
New shape
Nouvelle forme
Neue Form

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



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P850.614	14	5,0	19,90	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 symétrie /
Silikonformen 600 x 400 mm. Dank seinem symmetrischen 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	€/u	📦
P859.900	20	100 x 50	80 x 30	30	76,35	1

P859901 Briochette



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.901	24	79	37	76,35	1

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



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.902	24	70	35	76,35	1

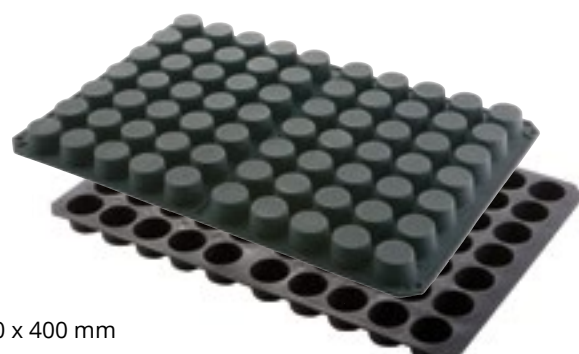
P859903 Muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.903	24	70	42	76,35	1

P859904 Mini muffin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.904	20	50	28	76,35	1

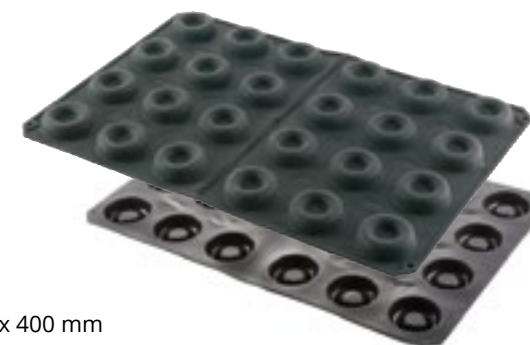
P859905 Gugelhopf



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.905	24	70	36	76,35	1

P859906 Savarin



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.906	24	72	23	76,35	1

P859907 Mini madalenas / Mini madeleines /
Mini madeleines / Minimadeleines



600 x 400 mm

REF	Fig	mm	H mm	€/u	📦
P859.907	84	42 x 30	11	76,35	1

P859908 Tartaletas / Tartalets /
Tartalettes / Törtchen



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.908	60	50	15	76,35	1

P859909 Canalados / Cannelés



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.909	60	85	50	76,35	1

P859910 Piramides / Pyramids /
Pyramides / Pyramiden



600 x 400 mm

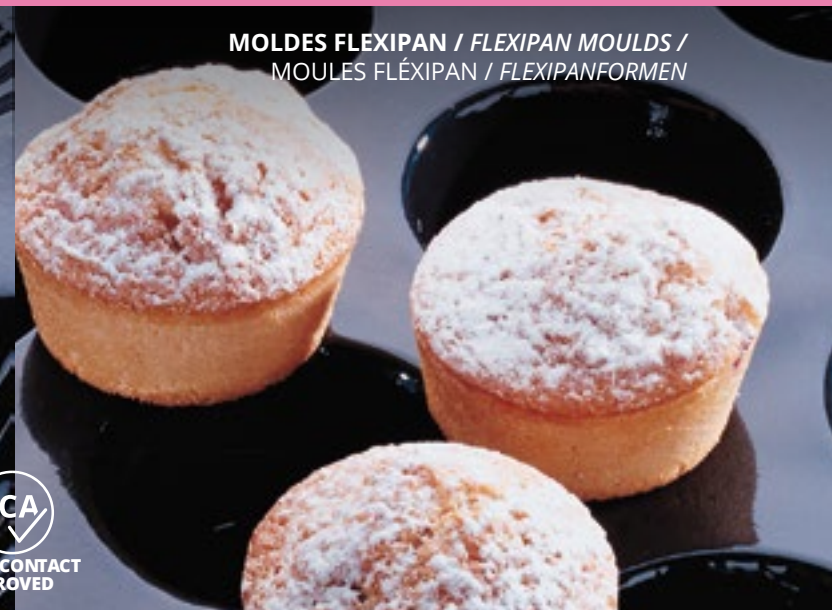
REF	Fig	mm	H mm	€/u	📦
P859.910	30	71 x 71	40	76,35	1

P859911 Florentinas / Florentiners /
Florentins / Florentiner



600 x 400 mm

REF	Fig	Ø mm	H mm	€/u	📦
P859.911	40	55	12	76,35	1



FLEXIPAN® ORIGINE



El Flexipan® es una combinación de fibras de vidrio y silicón adecuadas para el uso alimentario. Esta combinación de materiales le da a la pieza una solidez y duración de vida inigualables, así 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 °C) como en congelación (-40 °C).

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) cocciones
- Medidas para pastelería profesional (60x40 cm)
- Gama completa de formas

Le Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et silicóns adaptés pour l'utilisation alimentaire.

Cette combinaison de matériaux donne au moule une solidité et une durabilité extraordinaire, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles tant en cuisson que en congélation.

Le Flexipan® n'a pas besoin d'être lubrifié puisque sa composition et sa 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 °C) ou en congélation (-40 °C).

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

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 °C) or freeze (-40 °C) 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

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.

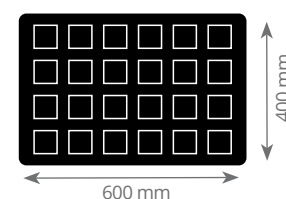
Flexipan® erlaubt die Realisierung aller Arten der Zubereitung von Nachspeisen sowohl beim Backen (+280 °C) als auch beim Einfrieren (-40 °C).

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 /
GRÖSSEN

Pastelería / Pastry /
Pâtisserie / Patisserie



-40 °C / -104 °F
+280 °C / +539 °F



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

Conos / Cones / Cones / Kegel



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.134		40	50	40,0	24	151,65	1
P859.135		20	70	60,0	80	151,65	1



Bavarois / Rosace shape / Bavarois / Bayerisch



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.139		18	78	35,0	100	151,65	1



Charlottes



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.141		24	62	35,0	60	151,65	1
P859.113		18	78	40,0	100	151,65	1



Magdalenas / Madeleines / Madeleines / Madeleines



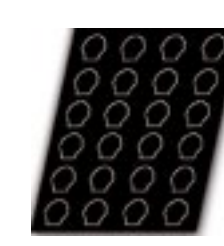
REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.142		56	52 x 33	15,0	15	151,65	1
P859.115		40	78 x 47	19,0	35	151,65	1



Conchas / Saint Jacques shell / Coquilles Saint-Jacques / Jakobsmuscheln



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.132		24	80 x 75	20,0	70	151,65	1



Margaritas / Deep flower / Marguerites en relief / Mageriten



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.143		24	24	27,0	70	151,65	1



Flores / Flowers / Fleurs / Blumen



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.144		24	78	20,0	80	151,65	1



Pirámides / Pyramids / Pyramides / Pyramiden



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.109		54	35 x 35	23,0	15	151,65	1
P859.111		35	50 x 50	35,0	35	151,65	1
P859.110		24	71 x 71	41,0	90	151,65	1



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



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.151		96	26	16,0	6	151,65	1
P859.105		70	29	18,0	10	151,65	1
P859.103		48	42	21,0	20	151,65	1
P859.102		28	58	31,0	50	151,65	1
P859.101		24	70	40,0	105	151,65	1
P859.104		24	80	40,0	126	151,65	1



Semi-esferas invertidas / Half-spheres upside down / Demi-sphères inversées / Umgekehrte Halbkugeln



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.150		45	26	16,0	6	151,65	1



Cuadrados / Squares / Carrés / Quadrate



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.152		60	37 x 37	17,0	18	151,65	1
P859.153		35	56 x 56	24,0	60	151,65	1



Tartaletas cuadradas / Square tartlet / Tartelettes carrées / Quadratische Törtchen



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.154		60	45 x 45	12,0	20	151,65	1
P859.155		40	60 x 60	15,0	40	151,65	1



Savarins cuadradas / Square savarins / Savarins carrées / Quadratische Savarine



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.156		60	37 x 37	17,0	15	151,65	1
P859.157		35	56 x 56	24,0	45	151,65	1
P859.158		24	70 x 70	30,0	100	151,65	1



Savarins redondos / Round savarins / Savarins ronds / Runde Savarine



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.159		60	41	12,0	10	151,65	1
P859.124		35	66	20,0	50	151,65	1
P859.219		24	70	23,0	65	151,65	1
P859.122		24	80	20,0	70	151,65	1



Savarins ovalados / Oval savarins / Savarins ovales / Ovale Savarine



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.123		24	80 x 60	25,0	70	151,65	1



Óvalos / Oval / Ovals / Ovale



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.167		30	70 x 50	30,0	75	151,65	1
P859.130		30	85 x 60	30,0	100	151,65	1



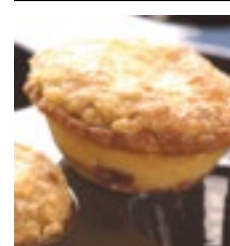
Tartaletas ovaladas / Oval tartlets / Tartelettes ovales / Ovale Törtchen



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.169		48	66 x 27	11,0	10	151,65	1



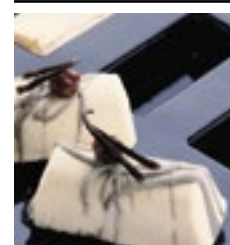
Tartaletas redondas / Round tartlets / Tartelettes ronds / Runde Törtchen



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.114		60	42	10,0	13	151,65	1
P859.171		48	48	15,0	20	151,65	1
P859.172		40	58	20,0	35	151,65	1
P859.126		24	77	20,0	65	151,65	1



Troncos / Logs / Bûche / Blöcke



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.125		24	95 x 40	30,0	80	151,65	1
P859.183		24	122 x 42	32,0	115	151,65	1
P859.184		8	339 x 40	39,0	450	151,65	1
P859.185		5	495 x 40	39,0	700	151,65	1



Cakes/Bizcochos / Cakes-Lady fingers / Cakes-Coudoirs / Kuchen/ Biskuit



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.186		120	40 x 15	12,0	6	151,65	1



Lingotes / Lingots / Lingots / Barren



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.189		24	100 x 40	25,0	70	151,65	1
P859.190		24	120 x 40	25,0	90	151,65	1



Semi-cilindros / Half-Cylindres / Demi-cylindres / Halbzylinder



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.191		48	85 x 17	15,0	20	151,65	1



Cakes



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.192		24	80 x 30	30,0	55	151,65	1
P859.195		16	110 x 60	25,0	105	151,65	1



Financiers



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	
P859.196		84	50 x 26	11,0	10	151,65	1
P859.197		24	86 x 46	14,0	45	151,65	1



Muffins



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.106		40	51	29,0	45	151,65	1
P859.107		24	73	40,0	125	151,65	1
P859.198		15	82	50,0	220	151,65	1



Cilindros / Cylinders / Cylindres / Zylinder



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.206		48	40	20,0	25	151,65	1
P859.207		24	63	25,0	65	151,65	1
P859.117		24	63	35,0	90	151,65	1



Florentina / Florentiners / Florentins / Florentiner



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	
P859.129		15	102	20,0	140	151,65	1



Tartas tatin / Etatin apple tarts / Tartes tatin / Tatintorten



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.210		15	82	30,0	135	151,65	1
P859.211		12	100	35,0	245	151,65	1
P859.212		12	105	40,0	305	151,65	1



Entremets-Pizzas-Quiches / Round-Pizza-Quiches / Empreintes rondes-Pizza-Quiches / Vorspeise-pizza-Quiches



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.116		6	186	12,0	300	151,65	1



Cucharas / Spoons / Cuillères / Löffel



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.174		36	90 x 28	12,0	15	151,65	1



Lanzaderas / Mini-brioche / Navettes / Schiffchen



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.200		48	70 x 30	10,0	15	151,65	1



Alargadas / Long / Longues / Lange



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.201		24	130 x 48	18,0	80	151,65	1



Redondas / Rounds / Ronds / Runde



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.202		24	79	15,0	65	151,65	1



Flores / Flowers / Fleurs / Blumen



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.203		24	62 x 49	26,0	60	151,65	1



Acanalda / Cannelées / Cannelées / Runde Ecken



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.204		24	68	25,0	60	151,65	1
P859.205		24	78	30,0	105	151,65	1
P859.112		24	81	37,0	105	151,65	1



Octágonos / Octagons / Octagones / Achtecke



REF	Forma	Fig	mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.119		40	43 x 40	26,0	28	151,65	1



Medallones / Medaillons / Médailles / Medaillen



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.179		96	28	8,0	5	151,65	1



Pomponnettes / Pomponnettes / Pomponnettes / Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.120		96	36	17,0	14	151,65	1



Pomponnettes / Pomponnettes / Pomponnettes / Pomponnettes



REF	Forma	Fig	Ø mm	H mm	ml	€/u	📦
P859.121		54	40	20,0	22	151,65	1

