



pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY



Mediterranean Essence

PROFESSIONAL QUALITY



pujadas
A VOLLMER COMPANY



OVEN 50

**HORNO DE BRASA /
CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE /
GRILLOFEN**

1.1 **HORNO DE BRASA / CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE / GRILLOFEN** 8

1.2 **ACCESORIOS / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES** 10

1.3 **UTENSILIOS / UTENSILS /
USTENSILES / UTENSILIEN** 11

1.4 **MENAJE BRASA / GRILL COOKWARE /
MATÉRIEL À BRAISE / GRILLZUBEHÖR** 12

Hornos de brasa Pujadas

La gamma de hornos de brasa es una clara apuesta de Pujadas para estar en las últimas tendencias del exigente mercado de la hostelería. Nuestra razón de ser como fabricantes nos empuja a empezar este nuevo camino en el mundo de la brasa con una gama de hornos y barbacoas diseñadas y fabricadas para el uso profesional.

La cocina a la brasa

La cocción a brasa, de origen milenario, en una parrilla cerrada da como resultado la combinación entre tradición y modernidad en la cocina contemporánea.

La cocina con brasa es la única que consigue que el jugo de los propios alimentos impregne las brasas calientes, transformándolo en partículas aromáticas que con el humo envuelven los alimentos. Esto confiere ese característico sabor baseado a carnes, pescados, mariscos, verduras, arroces, pizzas, postres y repostería, y un largo etcétera.

Pujadas coal-fired ovens

Pujadas' range of coal-fired ovens is a clear bet to be among the latest trends in the demanding hospitality market. Our raison d'être as manufacturers pushes us to start on this new path in the world of coal with a range of ovens and barbecues designed and manufactured for professional use.

The grilled kitchen

Charcoal cooking, a thousand-year-old tradition, on a closed grill results in the combination of tradition and modernity in contemporary cuisine.

Charcoal cooking is unique in that the juice of the food itself permeates the hot coals, turning them into aromatic particles that envelop the food in smoke. This is what gives that characteristically smoky flavor to meat, fish, seafood, vegetables, rice, pizza, desserts, pastries, etc.



Fours à braise Pujadas

Pujadas mise sur la gamme de fours à braise pour prendre part aux dernières tendances du marché exigeant de l'hôtellerie. Notre raison d'être en tant que fabricant nous pousse à ouvrir cette nouvelle voie dans le monde du barbecue en proposant une gamme de fours et de barbecues conçus et fabriqués pour une utilisation professionnelle.

La cuisine à la braise

La cuisson au grill, d'origine millénaire, dans un grill fermé représente l'alliance de la tradition et de la modernité dans la cuisine contemporaine.

La cuisson au grill est la seule qui permet au jus de l'aliment lui-même de pénétrer les braises chaudes, ce qui le convertit en particules aromatiques qui enveloppent l'aliment de fumée. Cette saveur braisée typique va imprégner les viandes, poissons, fruits de mer, légumes, riz, pizzas, desserts et pâtisseries, et bien plus encore.

Grillöfen von Pujadas

Das Sortiment an Grillöfen ist ein klares Bekenntnis von Pujadas, in den neuesten Trends des anspruchsvollen Marktes der Hotel- und Gastronomiebranche zu sein. Unsere Aufgabe als Hersteller besteht darin, diesen neuen Weg in der Welt des Grills mit einer Reihe von Öfen und Barbecue-Geräten zu beginnen, die für den professionellen Einsatz entwickelt und hergestellt werden.

Die grillküche

Das Grillen tausendjährigen Ursprungs in einem geschlossenen Grill führt zu einer Kombination aus Tradition und Moderne in der zeitgenössischen Küche.

Die Grillküche ist die einzige, in der der Saft aus dem Essen selbst die heiße Glut durchdringt und in aromatische Partikel umwandeln kann, die das Essen mit Rauch umhüllen. Dies verleiht Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis, Pizza, Desserts und Gebäck sowie vielen weiteren diesen charakteristischen Grillgeschmack.



¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

Qu'est-ce qu'un gril fermé ?

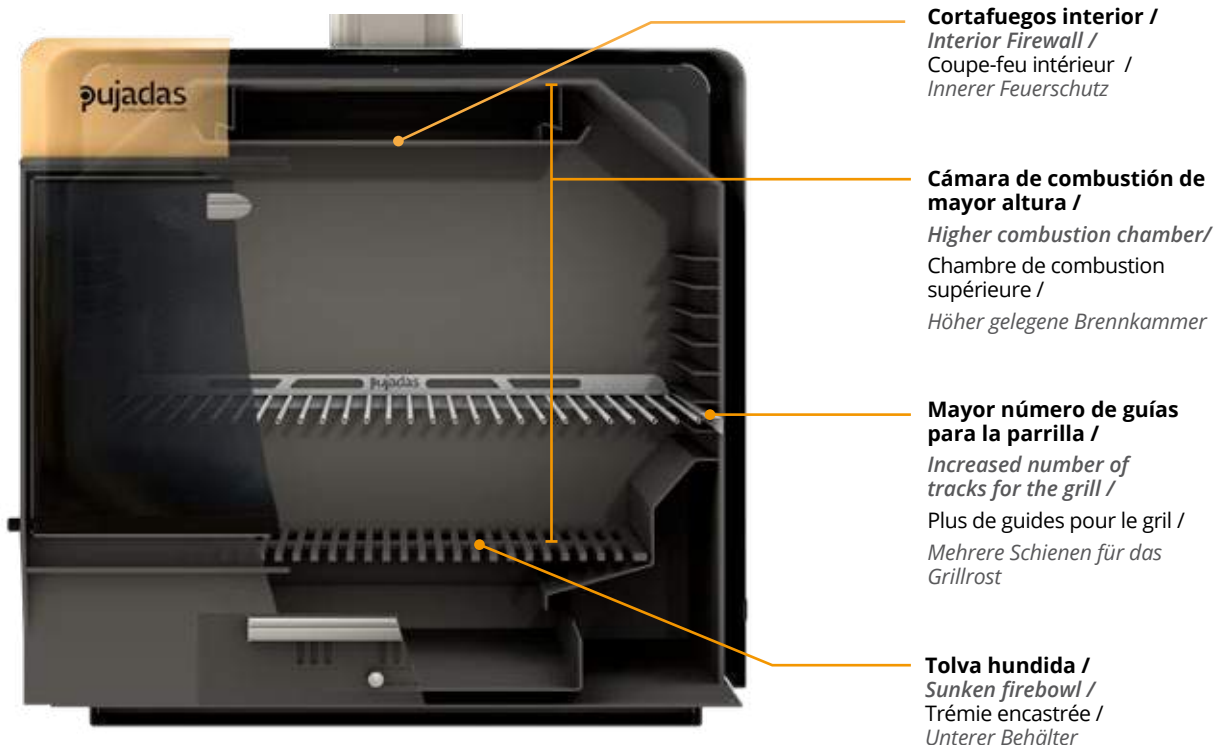
Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leur donner cette saveur si caractéristique.

What's a closed grill?

Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens uns erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



- Fabricados en acero de primera calidad.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.
- Entrada de aire y salida de humos regulable.
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad.
- Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno.
- Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente.
- Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas.
- 4 colores a elegir para el frontal.
- Se recomienda el uso de carbón vegetal como combustible.

- Made of premium steel.
- Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Adjustable air inlet and fume outlet.
- Interior firewall for added security.
- Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 4 colors to choose from for the grill front.
- The use of charcoal as fuel is recommended.

- Fabriqué en acier de qualité supérieure.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques.
- Entrée d'air et évacuation des fumées réglables.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs racks et un travail confortable.
- Plus de guides pour fixer le gril à différentes hauteurs.
- 4 couleurs au choix pour le devant.
- L'utilisation du charbon de bois comme combustible est recommandée.

- Hergestellt aus erstklassigem Stahl.
- Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren.
- Einstellbarer Lufteinlass und Rauchabzug.
- Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit.
- Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums.
- Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht.
- Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern.
- 4 Frontfarben zur Auswahl.
- Es wird die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff empfohlen.

1.1 HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS /
FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

HORNOS BRASA / CHARCOAL OVENS FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN



OVEN50 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen



40 - 50
comensales / diners /
couverts / gäste

Cada horno se entrega con:

- 1 parrilla de acero inoxidable
- 1 pinzas
- 1 pala recoge cenizas
- 1 atizador de carbón
- 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:

- 1 stainless steel grille
- 1 tongs
- 1 ash shovel
- 1 charcoal poker
- 1 metal brush to clean the grill







Chaque four est livré avec:

- 1 gril en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le gril.

Jeder Ofen wird mit geliefert:

- 1 Edelstahl-Grillrost
- 1 Zange (Pinzette)
- 1 Ascheschaufel
- 1 Schürhaken für Kohle
- 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Dimensions / Måjse mm WXDXH	Parrilla / Grill / Grill / Grillrost mm mm LXH	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Charcoal load / Charge charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight/ Poids/ Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	PVP / List price / Prix / EVP	
P850.50A											
P850.50N											
P850.50R	630x712,5x548	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130		£5,840.00	1
P850.50B											
P850.50G											

OVEN90 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen



80 - 90
comensales / diners /
couverts / Gäste

Cada horno se entrega con:
 • 1 parrilla de acero inoxidable
 • 1 pinzas
 • 1 pala recoge cenizas
 • 1 atizador de carbón
 • 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Chaque four est livré avec:
 • 1 grill en acier inoxydable
 • 1 pince
 • 1 pelle pour ramasser les cendres
 • 1 tisonnier à charbon
 • 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Each oven comes with:
 • 1 stainless steel grille
 • 1 tongs
 • 1 ash shovel
 • 1 charcoal poker
 • 1 metal brush to clean the grill

Jeder Ofen wird mit geliefert:
 • 1 Edelstahl-Grillrost
 • 1 Zange (Pinzette)
 • 1 Ascheschaufel
 • 1 Schürhaken für Kohle
 • 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm WXDXH	Parrilla / Grill / Grillrost mm LXH	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson. / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge charbón / Kohleladung kg	Peso / Weight/ Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	PVP / List price / Prix / EVP	
P850.90A											
P850.90N											
P850.90R	730x712,5x648	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145		£6,600.00	1
P850.90B											
P850.90G											

OVEN140 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen



130-140
comensales / diners /
couverts / Gäste

Cada horno se entrega con:
 • 1 parrilla de acero inoxidable
 • 1 pinzas
 • 1 pala recoge cenizas
 • 1 atizador de carbón
 • 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Chaque four est livré avec:
 • 1 grill en acier inoxydable
 • 1 pince
 • 1 pelle pour ramasser les cendres
 • 1 tisonnier à charbon
 • 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Each oven comes with:
 • 1 stainless steel grille
 • 1 tongs
 • 1 ash shovel
 • 1 charcoal poker
 • 1 metal brush to clean the grill

Jeder Ofen wird mit geliefert:
 • 1 Edelstahl-Grillrost
 • 1 Zange (Pinzette)
 • 1 Ascheschaufel
 • 1 Schürhaken für Kohle
 • 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm WXDXH	Parrilla / Grill / Grillrost mm LXH	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson. / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge charbón / Kohleladung kg	Peso / Weight/ Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	PVP / List price / Prix / EVP	
P851.40A											
P851.40N											
P851.40R	915x895x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235		£7,960.00	1
P851.40B											
P851.40G											

1.2 ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

P851001

Regulador de tiro superior /
Upper air flow regulator /
Régulateur de sortie de fumée /
Obere Dämpfungselemente



REF		
P851.001	£353.00	1

P851002

Cortafuegos externo /
External cutter flame /
Pare-feu externe /
Äußerer Feuerschutz



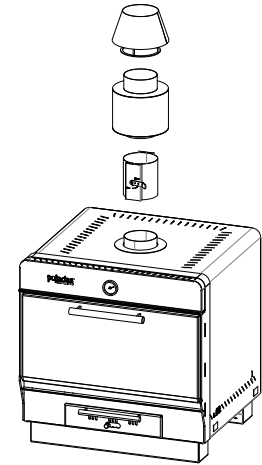
REF		
P851.002	£258.00	1

P851003

Filtro sombrero /
Hat filter /
Filtre chapeau supérieur /
Zylinder-Filter



REF		
P851.003	£221.00	1



P85090

Parrilla varilla inox horno / *Stainless steel oven rack /*
Tiroir à cendre sans poignée ni bouton four / *Grillrost aus rostfreiem Stahl*



RE851.5004



RE850.9007



RE851.4007

REF	horno oven four XXXX	mm		
RE850.5004	50	585x385	£364.00	1
RE850.9007	90	585x485	£381.00	1
RE851.4007	140	775x655	£476.00	1

P85090

Mesa para horno Oven 90 / *Oven table - Oven 90 /*
Table pour four Oven 90 / *Tisch für Ofen - Oven 90*



P850.90MP



P850.90MT

REF	con ruedas w/wheels avec roues mit Rädern	mm WxDXH		
P850.90MT	✗	900 x 670 x 550	£721.00	1
P850.90MP	✗	950 x 680 x 550	£1,399.00	1
P850.90MTR	✓	850 x 670 x 550	£862.00	1
P850.90MPR	✓	900 x 680 x 550	£1,540.00	1



Disponibile con ruedas
Available with wheels
Disponibile avec roues
Erhältlich mit Rädern

P85140

Mesa para horno Oven 140 / *Oven table - Oven 140 /*
Table pour four Oven 140 / *Tisch für Ofen - Oven 140*



P851.40MP



P851.40MT

REF	con ruedas w/wheels avec roues mit Rädern	mm WxDXH		
P851.40MT	✗	770 x 870 x 735	£777.00	1
P851.40MP	✗	820 x 880 x 735	£1,471.00	1
P851.40MTR	✓	820 x 870 x 735	£981.00	1
P851.40MPR	✓	770 x 880 x 735	£1612.00	1



Disponibile con ruedas
Available with wheels
Disponibile avec roues
Erhältlich mit Rädern

Pinza reforzada horno /
Heavy duty oven tong /
Pince renforcée pour four /
Verstärkte Zange für Öfen

P851004



REF	cm		
P851004	33,5	£40.00	1

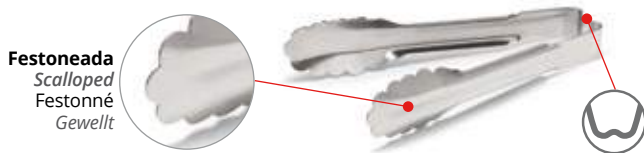
Pala atizadora horno brasa /
Oven poker /
Tisonnier pour four à braise /
Schürhaken für Holzkohlegrillofen

P851005



REF	cm		
P851004	64,5	£42.00	1

478 Pinza de acero inoxidable / Stainless steel tong /
Pince inoxydable / Edelstahl-Servierzange



REF	L cm		
4781210	30,5	£10.00	12
4781610	40,6	£12.00	12

Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable /
VERSAGRIP® Stainless steel tong /
Pince inox VERSAGRIP® /
VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange

479



REF	L cm		
4791210	30,5	£10.00	12
4791610	40,6	£12.00	12

P851006 Pala recogecenizas / Collect ashes shovel /
Pelle a cendres / Ascheschaufel



REF	Al. x An. x Pr. CM		
P851.006	13 x 14,5 x 38,5	£44.00	1

P8180 Cepillo metálico / Metallic brush /
Brosse métallique / Metallbürste



REF	L cm		
P818.000	27	£3.00	1

P968 Porta brochetas / Carry-skewers /
Porte-brochettes / Spiesshalter



REF	Ø cm	H cm		
P968.000	22	46	£32.00	1

P9681 Pincho / Skewer /
Brochette / Spiess



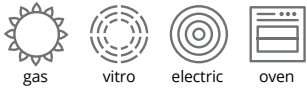
Precio caja 12 unidades.
Price 12 units box.
Prix colis 12 unités.
Preis Kiste 12 Teile.

REF	L cm		
P968.135	35	£3.00	12



FOOD CONTACT
APPROVED

BLACK SERIES



Ideal para presentación.
Ideal for food presentation.
Idéal pour présentation.
Idéal für die Präsentation.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /
Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /
Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques /
Aus Aluguss von hoher formbeständigkeit und mit ausgezeichneter wärmeleitfähigkeit



Antiadherente de alta resistencia /
Highly resistant non-stick surface /
Antiadhésif très résistant /
Antihafbeschichtung von hoher beständigkeit

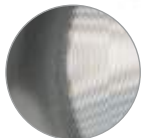
Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /
Exterior: black, high temperature resistant paint /
Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées /
Aussen: hochtemperaturbeständige schwarze lackierung



P141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



Fondo torneado /
Ground base /
Fond dressé /
Gedrechselter
Unterboden



REF	Ø cm	H cm		
P141.016*	16	5,0	£34.00	1
P141.020*	20	5,5	£37.00	1
P141.024	24	5,8	£41.00	1
P141.028	28	7,5	£53.00	1
P141.032	32	8,0	£63.00	1
P141.036	36	8,5	£80.00	1
P141.040	40	10,0	£89.00	1

***MINI-SIZE**



Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Idéal für Snacks

P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



MINI-SIZE

REF	Ø cm	H cm		
P151.012	12	8,5	£30.00	1
P151.014	14	8,5	£36.00	1
P151.016	16	8,0	£37.00	1

P152 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter



REF	Ø cm	H cm		
P152.025*	25 x 20	6,5	£47.00	1
P152.030	30 x 22	7,0	£58.00	1
P152.035	35 x 25	7,5	£74.00	1

*MINI-SIZE



Ideal para tapas

Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

Parrilla plana con asas /
Hot-plate with handles /
Grill plat avec poignées /
Flache Bratplatte mit Griffen

P153034



REF	Ø cm	H cm		
P153.034	34 x 26	2,5	£76.00	1

Parrilla plana con asas /
Hot-plate with handles /
Grill plat avec poignées /
Flache Bratplatte mit Griffen

P153050



REF	Ø cm	H cm		
P153.050	50 x 30	2,5	£128.00	1

P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan /
Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne

MINI-SIZE



REF	Ø cm	L cm	H cm		
P23.502	14	23,5	3,8	£14.00	1

P23508 Cacerola oval / Oval casserole /
Mini casserole ovale / Ovale Kasserolle

MINI-SIZE



REF	cm	H cm	Lts		
P23.508	21,5 x 15,5	6,5	0,60	£22.00	1

P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne

MINI-SIZE



REF	Ø cm	L cm	H cm		
P23.501	13,5	21	2,5	£9.00	1

ACERO / STEEL / ACIER / STAHL

P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen		
P994.020	20	1	£6.00	1
P994.022	22	1	£6.00	1
P994.024	24	1	£7.00	1
P994.026	26	2	£7.00	1
P994.030	30	4	£8.00	1
P994.032	32	5	£9.00	1
P994.034	34	6	£10.00	1
P994.036	36	7	£11.00	1
P994.038	38	8	£11.00	1
P994.040	40	9	£12.00	1
P994.042	42	10	£14.00	1
P994.046	46	12	£15.00	1
P994.050	50	14	£18.00	1
P994.055	55	16	£29.00	1

P1351 Sartén "Lionesa" 1,5 mm / "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm / Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm / Bratpfanne "Lyoner" 1,5 mm



REF	Ø cm	H cm		
P135.120	20	4,5	£12.00	1
P135.124	24	5,0	£15.00	1
P135.128	28	5,5	£19.00	1
P135.132	32	6,0	£24.00	1
P135.140	40	7,0	£38.00	1

P1354 Sartén para crêpes / Crêpe fry pan / Poêle à crêpes / Crêpesbratpfanne



REF	Ø cm	H cm		
P135.424	24	2,0	£22.00	1

P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



REF	Ø cm	H cm		
P169.020	20	20	£34.00	1
P169.024	24	24	£36.00	1
P169.028	28	28	£43.00	1
P169.030	30	30	£45.00	1

ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL ACIER ÉMAILLÉ / EMAILLIERTE STAHL

P995 Paellera acero esmaltado / Enamelled steel paella pan / Plat à paella acier émaillé / Paellapfanne aus emailliertem Stahl



*MINI-SIZE



Idea! Ideal para tapas
Recommended for snacks
Recommandé pour tapas
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen		
P995.010 *	10	-	£6.00	1
P995.016 *	15	-	£7.00	1
P995.020	20	2	£9.00	1
P995.026	26	2	£10.00	1
P995.030	30	4	£12.00	1
P995.034	34	6	£15.00	1
P995.036	36	7	£18.00	1
P995.038	38	8	£19.00	1
P995.040	40	9	£21.00	1
P995.042	42	10	£21.00	1
P995.050	50	14	£33.00	1

LLAUNAS PRESENTACIÓN / TIN PLATES DISPLAY / PLATEAUX INOX PRÉSENTATION / PRÄSENTATIONSTABLETTS

ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL /
ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL



*Sólo para placas inducción mantenedoras /
Only for warming induction units /
Uniquement pour plaques induction de maintien en température /
Nur für Warmhalte-Induktionsplatten

MADERA / WOOD / BOIS / HOLZ



Ideal para arroces, caracoles y carnes y pescados al horno /
Ideal for baked rice, snails, meats and fish /
Idéal pour des recettes comme paëlla, escargots, pièces de viandes /
Ideal für reisgerichte, schnecken und fleisch und fischspeisen aus dem ofen

P29610

Llauna bandeja presentación rectangular con mango /
Sheet pan with wooden tray with handle /
Plateau de présentation avec manche /
Blech Präsentationstablett mit Stiel



REF	LLAUNA		TOTAL		£	C
	cm	H cm	cm	H cm		
P29.610	22 x 14	2	34 x 18	3	£37.40	6

P29600

Llauna bandeja presentación rectangular /
Sheet pan with wooden tray /
Plateau de présentation /
Blech Präsentationstablett



REF	LLAUNA		TOTAL		£	C
	cm	H cm	cm	H cm		
P29.600	29,5 x 19,5	2	33 x 23	3	£38.10	6

P1950

Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación / 1/1 GN sheet pan /
Plateau GN 1/1 de présentation / *Blech GN-Tablett 1/1 Präsentation*

GN 1/1



REF	LLAUNA		TOTAL		£	C
	cm	H cm	L cm	H cm		
P195.000	48 x 32	2	52,5	£44.50	6	

P296

Llauna bandeja presentación redonda / Round sheet pan with wooden tray /
Plateau rond de présentation / *Blech Präsentationstablett rund*



REF	LLAUNA		TOTAL		£	C
	Ø cm	H cm	L cm	H cm		
P29.620	20	4,5	31	5,5	£37.10	6
P29.630	26	4,5	37	5,5	£46.10	6



Ideal para servir en mesa
Ideal for table top service
Idéal pour service de table
Ideal zum servieren am Tisch

F O O D S E R V I C E™
E Q U I P M E N T M A R K E T I N G

10 Carron Place
Kelvin Industrial Estate
East Kilbride
Glasgow G75 0YL

Call 01355 244 111
Email sales@fem.co.uk
Visit www.fem.co.uk
Follow [LinkedIn](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

