
100%Chef

Un paso definitivo del papel al formato digital interactivo para ofrecerte un catálogo más completo, ágil y siempre al día.

Durante todo el año en 100%Chef introducimos novedades en el mercado. El formato digital nos permite mantener el catálogo siempre actualizado con todas sus variantes y siempre a tu alcance.

Este nueva edición interactiva tiene vídeos, enlaces a la web y recursos formativos, que te inspirarán y te ayudarán a sacar el máximo partido a cada producto en un solo click. También puedes descargarlo fácilmente en formato PDF, ya sea el catálogo completo o por secciones, y consultarlo cómodamente desde cualquier dispositivo y en cualquier momento.

Descubre, explora y disfruta de una experiencia más práctica y 100%Completa.

A definitive transition from paper to interactive digital format to offer you a more comprehensive, agile and always up-to-date catalogue.

Throughout the year at 100%Chef we introduce new products to the market. The digital format allows us to keep the catalogue constantly updated with all its variants and always at your reach.

This new interactive edition features videos, links to the website and training resources that will inspire you and help you get the most out of each product with just one click. You can also easily download it in PDF format, either as a complete catalogue or by section, and consult it conveniently from any device at any time.

Discover, explore and enjoy a more practical and 100% complete experience.

© 2025 - Cocina sin límites, S.L.

Fotografias / Photos:
Cocina sin límites, S.L.
Francesc Guillamet
Frank Croes - frankcroes.be
Vinyas Photography

AHUMADO Y AROMATIZACIÓN /
SMOKING & FLAVOURING 05

TOOL CONCEPTS 37

ESFERIFIACIONES Y GELATINAS /
SPHERIFICATIONS & GELATINES 131

SOUS VIDE 149

NITRO 173

PRECISION 187

STONE AGE 199

PORCELAND 235

CERAMICS ERA 265

GLASS CONCEPTS 281

HYPERREALISM 371

TABLE TOP 385

CATERING 425

BBQ 495

INOX 509

MOLDES Y MARCADORES /
MOULDS & MARKERS 533



"El ahumado es una de las técnicas de conservación de alimentos más antiguas. Además de prolongar la vida útil del producto, esta práctica mejora su sabor, ya que los aceites esenciales y resinas del humo impregnan el alimento, otorgándole un aroma y gusto distintivos"

"Smoking is one of the oldest food preservation techniques. In addition to extending the shelf life of the product, this method enhances its flavor, as the essential oils and resins in the smoke infuse the food, giving it a distinctive aroma and taste"

AHUMADO Y AROMATIZACIÓN
SMOKING & FLAVOURING

ALADIN 007 FLAVOUR 07
Aromatización y nieblas para alimentación y coctelería
Flavouring and mist for food and cocktails

SUPER ALADIN 15
Ahumador y aromatizador gastronómico profesional
Professional gastronomic smoker and flavourer

GENIUS BUBBLE KIT 17
Aromatización y ahumado en forma de pompa
Flavouring and smoking in a bubble shape

ALADIN 007 18
Ahumado aromatizado especializado para la coctelería
Specialised flavoured smoke for cocktails

CAMPANAS Y OTROS / CLOCHES & OTHERS 23
Productos y complementos para el ahumado y aromatizado
Smoking & flavouring products and accessories

Aladin 007 Flavour© Pro

La evolución de la aromatización
The evolution of aromatization

Descubre la versión mejorada de 007 Aladin Flavour®.
Un modelo rediseñado que te permite crear **pompas** y **nubes** de humo de manera **más versátil y potente**, obteniendo como resultado pompas gigantes en apenas segundos o diferentes efectos de humo y aroma en copas y platos.

Discover the improved version of 007 Aladin Flavour®. A redesigned model that allows you to create **bubbles** and **clouds** of smoke in a more **versatile** and **powerful** way, resulting in giant bubbles in seconds or different smoke and flavour effects in glasses and plates.

El kit contiene / Kit contains

Aladin 007 Flavour Pro

4 aromatizadores Aladin 007 Flavour Pro
4 Aladin 007 Flavour Pro aromatizers

Aladin Mixture Bubbler XR 100 ml

2 baterías 9 V recargables y cable de carga
2 rechargable 9V batteries & charging cable

Manual de instrucciones
Instruction manual

007 Aladin Flavour Pro

10/0082	Blue
10/0091	Black
10/0092	Gold

Conoce todo sobre Aladin Flavour
Learn all about Aladin Flavour
YouCook









Aladin Flavour 007 Pro

Extra XR Resistan

10/0089
Mixture Bubbler XR
200 ml

Misma forma, más posibilidades
Same shape, more possibilities

Su diseño optimizado permite un **manejo más sencillo y rápido**, lo que facilita cambiar los aromatizadores en tan solo segundos, facilitando la personalización de cada presentación. Además, con la nueva solución concentrada *Bubbler XR*, apta para alimentación, podrá generar pompas rellenas de vapor aromático súper estables.

Its optimized design makes **management easier and faster**, allowing you to change the aromatizers in just seconds and customise each presentation.
In addition, the new food-safe ***Bubbler XR*** concentrated solution enables you to produce highly stable bubbles filled with aromatic vapour.

La revolución en pompas gastronómicas
The revolution in gastronomic bubbles

Presentamos Bubbler XR, la evolución de nuestro clásico Bubbler, una solución alimentaria **ultrarresistente** pensada para destacar en hostelería y coctelería.
Su **fórmula renovada**, tres veces **menos jabonosa**, proporciona una **mayor elasticidad y resistencia**, permitiendo crear pompas estables y perfectas con un menor margen de error y menos residuo de jabón y sabor en platos o cócteles.

Introducing Bubbler XR, the evolution of our classic Bubbler: an **ultra-resistant** food solution designed to stand out in the hospitality and cocktail industry.
Its **renewed formula**, three times **less soapy**, provides **greater elasticity and resistance**, allowing you to create stable and perfect bubbles with lower margin for error and less soap and flavour residue on dishes or cocktails.

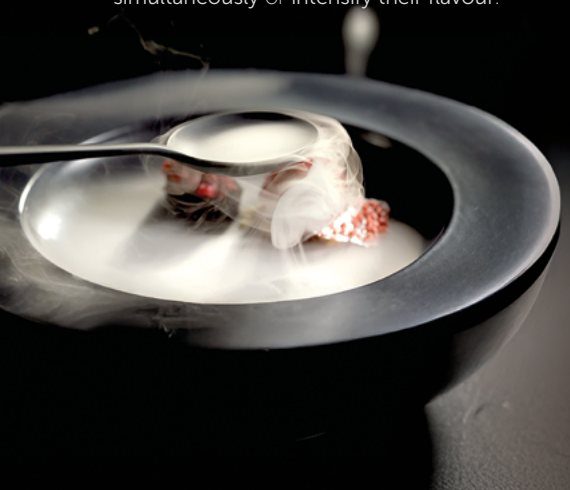
Aladin Flavour© 007 Tools

Nuevos adaptadores para nuevas experiencias
New adapters for new experiences

Este kit contiene **tres adaptadores** que permiten tratar la niebla de los aromatizadores de maneras diferentes.
Poniendo el **aromatizador en posición horizontal** podrás conseguir **nieblas** y **perlas irrompibles** de **vapor frío extremadamente denso** y **aromático** gracias a su nuevo sistema de condensación en frío por presión.
Por otro lado, en **vertical**, conseguirás **cruzar aromas** simultáneamente o **intensificar su sabor**.

This kit contains **three adapters** that allow to treat the vapour from the aromatzers in different ways.
By placing the aromatizer in **horizontal position** you will get **unbreakable pearls** and extremely desnse and aromatic cold mists, thanks to its new pressurized cold condensation system.
On the other hand, in **vertical**, you will be able to **blend aromas simultaneously** or **intensify their flavour**.





007 Aladin Flavour Tools	
10/0103	Blue
10/0104	Black
10/0105	Gold



Double head *Fogg Nozzle* *Slim*



Para combinar o potenciar los sabores de los aromatizadores, utilice Double Head. Alternativamente, combine Fogg Nozzle y Slim para trabajar con el aromatizador en horizontal y así conseguir **nieblas frías más densas, pesadas y ultra aromáticas**.

To combine or enhance flavors of aromatizers, use Double Head. Alternatively, combine Fogg Nozzle and Slim to work with the aromatizer horizontally for denser, **heavier, ultra aromatic cold mists**.

007 Aladin Flavour Tools es compatible con el modelo anterior de 007 Aladin Flavour, Super Aladin y 007 Aladin, sin necesidad de adaptadores extras.

007 Aladin Flavour Tools is compatible with the previous model of 007 Aladin Flavour, Super Aladin and 007 Aladin, without the need for extra adapters.

Haz de tus presentaciones un espectáculo
Make your presentations a show
YouCook

007 Flavour aromatizers

Cargas de vapor aromatizado sin nicotina
Nicotine-free flavoured mist loads

+120 aplicaciones applications

10/0076	Piña / Pineapple
10/0077	Arándanos / Blueberries
10/0078	Menta / Mint
10/0079	Manzana verde / Green apple
10/0080	Plátano / Banana
10/0081	Citronela / Lemongrass
10/0093	Neutro / Neutral
10/0095	Chocolate Coffee
10/0096	Canela / Cinnamon
10/0097	Lavanda / Lavander
10/0099	Puro Habano Cigar

Guía de uso de aromatizadores
Guide to the use of aromatizers
YouCook



¡ATENCIÓN! / ATTENTION!

Nuestros aromatizadores y recargas 007 Flavour contienen exclusivamente **aromas alimentarios**, con la finalidad de aromatizar los alimentos y bebidas con total seguridad.
No son aceites esenciales, ni líquidos aromatizados para vapers, erróneamente utilizados muchas veces por desconocimiento.

Our 007 Flavour aromas and refills contain exclusively **food flavourings**, with the purpose of flavouring food and beverages with total security. They are **not essential oils, nor flavored liquids for vapers**, often mistakenly used out of knowledge.



10/0098
Aromatizador rellenable
Refillable aromatizer

10 uds pcs

Rellene su aromatizador con 3 ml de esencias especiales del aroma escogido

Fill your aromatizer with 5 ml of special essences from the chosen aroma



Técnica y consejos para el rellenado
Technique and tips for filling

YouCook

007 Aromatic Flavour

Recargas para aromatizador rellenable
Recharges for refillable flavourizer

10 ml

10/0107	Almendra amarga / Almond	=
10/0108	Cacaheute / Peanut	=
10/0109	Café / Coffee	=
10/0110	Azúcar caramelo / Toffee	=
10/0111	Chocolate	-
10/0112	Fresa / Strawberry Bubble	=
10/0113	Frutas tropicales / Tropical	=
10/0114	Ginebra / Gin	=
10/0115	Humo / Smoke	=
10/0116	Lima-limón / Lime-lemon	=
10/0117	Melocotón / Peach	=
10/0118	Melón / Melon	=
10/0119	Piña colada	=
10/0120	Regaliz / Liquorice	=
10/0121	Rosas / Roses	-
10/0122	Trufa / Truffle	=
10/0123	Vainilla Bourbon	-
10/0124	Whisky	=
10/0125	Yogurt / Yoghurt	=



Cada botella permite cargar hasta 3 veces el aromatizador rellenable
Each bottle can refill up to 3 times the refillable aromatizer

Nuestras esencias han sido clasificadas en *Hot & Cold* para respetar su aroma y conseguir diferentes notas aromáticas según si se coloca el aromatizador en posición vertical (Hot, pasando por el atomizador) u horizontal (Cold, con *Fog nozzle* de *Tool Kits*). A su misma vez permiten **jugar con diferentes matices de un mismo aroma** (Hot & Cold).
Our essences have been classified as *Hot & Cold* to respect its aromas or, in other cases, to obtain different aromatic notes depending on whether the aromatizer is placed vertically (Hot, passing through the atomizer) or horizontally (Cold, with the Fog nozzle of *Tool Kits*). They also allow you to **play with different shades of the same aroma** (Hot & Cold).

Super Aladin®

Ahumador aromatizador profesional
Professional flavouring smoker

Super Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial. La doble cámara permite **combinar el ahumado** con **aromas y aceites esenciales** consiguiendo **humos fríos, limpios y muy aromáticos**.
Super Aladin® es el primer ahumador de mano fabricado en el mundo. El inicio de una técnica que, a pesar de sus más de 20 años sigue estando presente en la vanguardia de la gastronomía mundial.

Super Aladin® is the only manual all-metal smoker, resistant to daily or semi-industrial use. The double chamber allows to **combine smoking with aromas and essential oils to obtain cold, clean and very aromatic smoke**. Super Aladin® is the first hand smoker manufactured in the world. The beginning of a technique that, despite more than 20 years, is still at the forefront of world gastronomy.

EL AHUMADOR ORIGINAL · Super Aladin · ICONIC SINCE 2003

Super Aladín® y su funcionamiento
Super Aladin® and how it works
YouCook

10/0003
Super Aladin





Instrucciones en el interior
User manual inside



Hélice de aluminio desmontable
Aluminium removable fan

Fácil limpieza, reparación y mantenimiento
Easy cleaning, repair, and maintenance

Interruptor frontal
New easy switch

Técnicas de ahumado en frío
Perfect cold smoking technique

100%Lab



Cámara para chips
Chips chamber

Cámara para aromatización
Aromatization chamber





Genius Bubble - Kit



Descubre cómo funciona
Discover how it works
YouCook

Ahumador aromatizador instantáneo de burbujas
Instant Bubble smoker and aromatizer

Genius Bubble Kit® genera de **forma instantánea pompas transparentes** sobre bebidas y recipientes con o sin humo. Aromatiza el humo con distintas maderas, aceites esenciales o tabacos saborizados para shisha. Además, puede funcionar como **ahumador instantáneo** para **campanas** o **recipientes cerrados**.

The Genius Bubble Kit® can **instantly generate transparent bubbles** in drinks and containers, with or without smoke. The smoke can be flavoured with various woods, essential oils or flavoured shisha tobaccos. It can also be used as an **instant smoker** in closed **cloches** or **containers**.





10/1000
Genius Bubble-Kit

El kit incluye serrín, Mixture Bubbler XR y conexión para campana
The kit includes sawdust, Mixture Bubbler XR and a cloche connection

10/0089
Mixture Bubbler XR
200 ml

Burbujas de gel alimentario
Food grade gel bubbles



Aladin 007 ©

special COKTAIL smoker

Ahumador aromatizador
Flavourer smoker

Aladin 007® es el ahumador profesional preferido por los bartenders de todo el mundo, su potencia y producción de **humo frío** permite **no enmascarar los aromas** de la madera o incorporar aromas mediante esencias o elementos frescos como la piel de limón o raíces como la regaliz.
Con Aladin 007 ®, la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos y aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas.

Aladin 007® is the preferred professional smoker among professional bartenders around the world. Its power and **cold smoke** production allows **not masking** wood **aromas** or the incorporation of aromas through essences or fresh elements such as lemon peel or roots such as licorice.
With Aladin 007®, the non-combustion cold smoking technique allows the incorporation of added aromas and essential oils, enabling you to create new and exciting ways to smoke your drinks.

Disco Aladin CD **incluído en el kit**
Aladin CD included with the kit

Detalles y consejos
Details and tips
YouCook



Nueva hélice plug & play
New plug & play helix

10/1009
Aladin 007 / Black edition

10/0009
Aladin 007



Aladin Chips

Serrín para ahumado
Smoking sawdust

80 gr

10/0004	Haya / Beech Wood
10/0027	Roble / Oak Wood
10/0042	Jack Daniel's Original Tennessee Whiskey
10/0052	Olivo / Olive Wood
10/0054	Almendro / Almond Wood

El serrín o chips es una parte fundamental para conseguir un buen ahumado. Utilizar maderas con origen y, saber cómo prepararlas antes del ahumado es uno de los secretos mejor guardados. Descubre en nuestros vídeos las técnicas que harán de tu ahumado algo único y diferente.

Sawdust and wood chips are fundamental for good smoking. Using wood of a certain origin and knowing how to prepare it beforehand is one of the best-kept secrets. Watch our videos to discover the techniques that will make your smoking experience unique.

Maderas y su aromatización
Woods and their flavouring

100%Lab



10/0028
Virutas ahumadas de barril Jack Daniel's
Jack Daniel's barrell smoking chips

800 gr

Utiliza las virutas previamente humedecidas en barbacoas, asadores o ahumadores y conseguirás ahumados o carnes asadas con un aroma increíble, o bien pruébalas en infusiones en agua, leche... Tal cual fuera una rama de canela.

Use the chips after moistening them in a barbecue, rotisserie or smoker to give your meats an incredible smoked or roasted aroma. Or try using them in infusions with water or milk... Just like a cinnamon stick.



Aladin®

Recambios para Super Aladin, 007 y Flavour
Accessories and complements for
Super Aladin, 007 and Flavour





Transforme su ahumador Super Aladin o 007 en un potente **vaporizador con aromas** y genere pompas rellenas de aromas o rellene campanas u otros recipientes con vapor aromático.
Este kit contiene cableado y un portapilas para baterías de 9V, que elevan la potencia de la máquina.

Transform your Super Aladin or 007 **smoker into a powerful aroma vaporizer**, capable of creating aroma-filled bubbles or filling cloches and other containers with aromatic vapour.
This kit includes wiring and a battery holder for 9V batteries to increase the power of the machine.

10/0083
Conversion Kit

Guía de conversión
Conversion guide

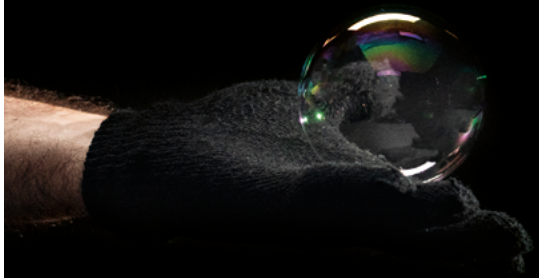
YouCook

007 Magic Gloves

10/0106
Magic gloves

¡Una nueva forma de interactuar con las burbujas!
Crea efectos visuales sorprendentes sin que se rompan gracias a su tejido especial que elimina la electricidad estática.

A new way to interact with bubbles!
Create amazing visual effects without breaking them thanks to its special fabric that eliminates static electricity.









Vídeo completo técnicas de ahumado
Full video of smoking techniques

YouCook

TAPA INOX PARA AHUMADO EN CUBETA
STAINLESS STEEL LID FOR SMOKING

10/0033
Tapa inox GN 1/1 con válvula
Stainless steel GN lid 1/1 with valve

Utilice nuestra tapa GN de ahumado en frío para ahumar, mantequillas, carnes o pescado de forma sencilla y controlada.
Utilice cualquier recipiente GN 1/1 y nuestra tapa Aladin.

Use our GN lid for smoking, butters, meats or fish in a simple and easily and in a controlled way. Use any 1/1 GN container and our Aladin lid.





ALADIN STATION

Ahora puede trabajar con su **Super Aladin®** totalmente **en horizontal**, evitando la entrada de resina en el motor. ¡Humedezca el serrín tanto como quiera!

Work with your Super Aladin® in a flat position, preventing resin from entering the engine. An easy way to control the humidity of the sawdust!

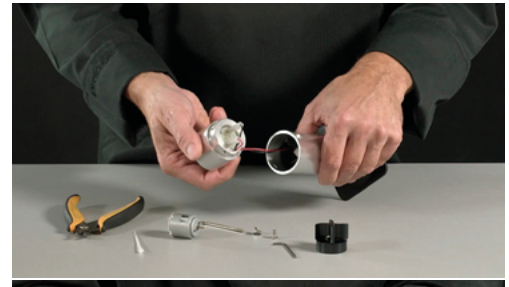
10/0031
Aladin Station



10/0005
Aladin filtros XS
Aladin screens XS
5 uds pcs

10/0006
Aladin filtros XL
Aladin screens XL
5 uds pcs









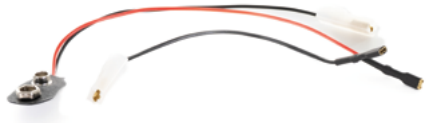
10/0010
Super Aladin Rotor





10/0030
Super Aladin & 007
Conexiones eléctricas interruptor en la base
Electrical spare parts - bottom switch

10/0048
Super Aladin & 007
Conexiones eléctricas interruptor frontal
Electrical spare parts - frontal switch



10/0100
007 flavour
Conexiones eléctricas
Electrical spare parts



Motor con hélice
Engine with fan

10/0012
Heavy wheel Kit

10/0032
Motor / Engine

Tutorial de cuidados y mantenimiento
Maintenance and care video guide
YouCook

CAMPANAS A LA CARTA
CLOCHES ON DEMAND

Campanas extremadamente resistentes que transformarán bebidas o emplatados en experiencias únicas.
Podrá **escoger entre nuestra colección** o, **pedir bajo encargo un diseño personalizado** que se adapte a sus gustos y necesidades.

Extremely resistant cloches that will transform drinks or plating into unique experiences.
You can **choose from our collection or order a custom design** to suit your tastes and needs.



Fabricadas en borosilicato, extremadamente resistente al choque térmico.

Made with borosilicate glass, extremely resistant to thermal shock.



CAMPANAS PERSONALIZABLES

Escoja su forma y tamaño, nosostros fabricaremos sus campanas a medida, con un pedido mínimo de 12 unidades.

Consulte las opciones.

CUSTOMIZABLE CLOCHES

Choose your shape and size, we will manufacture your custom design, with a minimum order of 12 units.

Consult options.



10/0024
Campana globo
Balloon cloche

plato no incluído



Con válvula / With valve
Ø 18 cm - Alt / Height: 19 cm

10/0084
Campana Ambar
Ambar cloche

CAMPANA AMBAR "15 ANIVERSARIO"
AMBAR CLOCHE "15TH ANNIVERSARY"

Celebra con nosotros los 15 años del lanzamiento de nuestra primera campana con válvula Aladin, un modelo que ha sabido mantener su estilo, además de ser imitada por otros fabricantes.
Con motivo de este aniversario, presentamos una nueva versión fabricada con vidrio de borosilicato ámbar transparente.

Celebrate with us 15 years since the launch of our first Aladin valved cloche, a model that has maintained its style and has been imitated by other manufacturers.
On this anniversary we present a new version made of amber borosilicate clear glass.

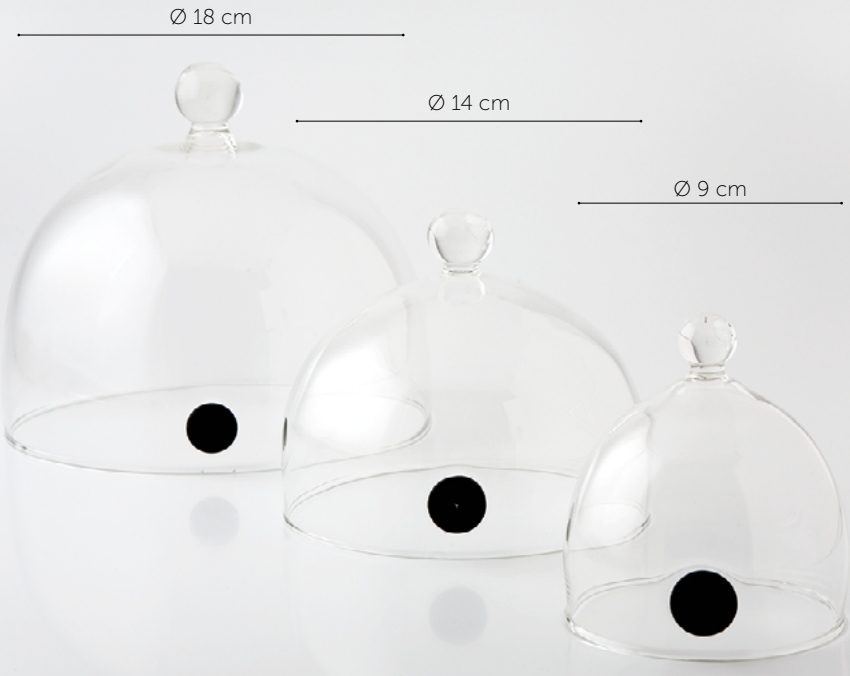
Aladin Cover®

Campanas para ahumado

Aladin Cover® fue la pionera, el primer modelo de campanas con válvula que permite la inyección de humo y aromas en los platos o recipientes para el servicio, sin tener que levantarlas.

Smoking glass cloches

Aladin Cover® was the pioneer of the first model of cloches with a valve that allow the injection of smoke and aromas into dishes or containers for service, without having to lift them.



Campana Aladin con válvula
Aladin cloche with valve

10/0043	Ø 14 cm
10/0044	Ø 18 cm

1 pack



Campana Aladin con válvula
Aladin cloche with valve

10/0022	Ø 9 cm
10/0013	Ø 14 cm
10/0015	Ø 18 cm

6 uds pcs



Campana Aladin sin válvula
Aladin cloche without valve

10/0023	Ø 9 cm
10/0014	Ø 14 cm
10/0016	Ø 18 cm

6 uds pcs

10/0019
Válvulas de silicona de recambio
Replacement silicone valves

6 uds pcs

CAMPANA PARA AHUMADO TAJINE
TAJINE SMOKING CLOCHE

10/0017
Campana Tajine con válvula
Tajine plate cover with valve

10/0018
Campana Tajine sin válvula
Tajine plate cover without valve





Ø 18 cm

6 uds pcs

ALADIN CD

Conecta cualquier modelo de Aladin con todo tipo de envases, vasos, cocteleras, sifones, tarros de conserva, etc.

Connect any model of Aladin Smoking Gun to any container, glass, cocktail shaker, siphon, jar, etc.

10/0029
Aladin CD

Ø 12 cm





160/0042
Jarra Humo Frío
Cold Smoke Pitcher



25 cm

Ø 11 cm



10/0046
Campana Jarra XS
Pitcher Shaped Cover XS



21 cm

Ø 14 cm



10/0047
Campana Jarra XL
Pitcher Shaped Cover XL

XL Compatible con base iluminada *10/0085*
XL Compatible with iluminated base *10/0085*



24 cm

Ø 18 cm

BUFFET

Buffets de quesos, pescados ahumados,barbacoas...
Buffet of cheese, smoked fish, babecue to share...

Con válvula / With valve
Ø 25 cm - Alt / Height: 21 cm

10/0039
Campana Buffet
Buffet Cover





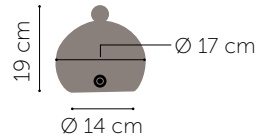
GastroNaut cover

Elegantes e icónicas, estas nuevas campanas permiten presentar platos con humo, vapores aromáticos y hielo seco, convirtiéndose en unas auténticas herramientas gastronómicas.

Sleek and culinary, these new cloches allow dishes to be presented with smoke, aromatic vapours and dry ice, transforming them into authentic culinary tools.

Gastronaut

10/0063	Campana con válvula / DOME with valve
10/0066	Campana sin válvula / DOME W/O valve



CAMPANAS MIXOLOGIST

Ahora podrá ahumar todas sus copas de cóctel con nuestras campanas Mixologist con válvula. Transformarán una presentación convencional en un regalo precioso para sus clientes.

MIXOLOGIST CLOCHES

Designed to fit any kind of cocktail glass, the Mixology Cloches are the detail that can transform a lousy drink presentation into a precious gift for your customer's eyes.



A
10/0035
Campana Cocktail
Cocktail Cover

B
10/0034
Campana Long Drink
Long Drink Cover



MATRIX·OSKA

Matrioska clásica pintada a mano, con válvula integrada para ahumar.
Sorprenda a su cliente al abrir la muñeca.

Hand-painted classic Matryoshka doll with integrated smoking valve.
Surprise your customer when opening the doll.

Conoce la historia y evolución sobre el ahumado
Learn about the evolution and history on smoke

100%Lab

10/0060
Matrix-Oska

Ø 10 cm - Altura / Height: 23 cm
Interior / Internal: Ø 7,8 cm



VOLCANO

Con un ingenioso cráter en el centro, este vaso de borosilicato permite preparar **cócteles ahumados y saborizados** con humo o hielo seco, y dar un toque singular a sus servicios.
La base de mármol negro con capacidad de 150 ml aporta a la bebida un toque de elegancia y sofisticación.

With an ingenious crater in the center, this borosilicate glass allows you to prepare **smoked and flavored cocktails** with smoke or dry ice, and give a unique touch to your services.
The black marble base with a 150 ml capacity gives the drink a touch of elegance and sophistication.

160/5095
Volcano

Ø 13 cm
Alt / Height: 12 cm

Descubre nuestros *Glass Concepts*
Discover our *Glass Concepts*

100%Chef



Con serrín para ahumado
With smoking Wood Chips



Con hielo seco
With dry ice

AHUMADOR DE VASOS
GLASS SMOKER

10/0061
Ahumador para vasos
Glass Smoker

Ext.: Ø 9,5 cm / Int.: Ø 8,5 cm
Alt / Height: 7 cm



Base de mármol



vaso no incluido



glass not included

LightYear cover

Campanas iluminadas
Light covers

Campanas iluminadas con bases de luz LED, perfectas para crear una **experiencia visual** única gracias a las decenas de colores personalizados, diferentes intensidades y efectos temporizados. Son la solución segura para colorear el humo o vapor sin comprometer la salud. Además, el disco de luz es totalmente impermeable y podrá sumergirlo en una cubitera y lograr que el hielo adquiera tonalidades vibrantes y envolventes. ¡Transforme sus bebidas y emplatados en auténticas obras de arte!

Illuminated bells with LED light bases, perfect for creating a **unique visual experience** thanks to dozens of customised colours, different intensities and timed effects. They are the safe solution for colouring smoke or vapour without compromising health. What's more, the light disc is completely waterproof and you can dip it into an ice bucket and make your ice take on vibrant, enveloping hues. Transform your drinks and plating into true works of art!





LightYear Kit

10/0064	Kit Campana con válvula / DOME with valve Kit
10/0065	Kit Campana sin válvula / DOME W/O valve Kit



El kit se compone de campana, tapa de silicona, disco luz led, mando a distancia. Pilas no incluidas.
The kit includes a cloche, silicone lid, LED light disc, and remote control. Batteries are not included.



LightYear Cloche

10/0074	Repuesto campana con válvula Replacement coche with valve
10/0075	Repuesto campana sin válvula Replacement coche W/O valve

10/0070
Silicona repuesto
Spare silicone

Ø 13 cm
Alt / Height: 4 cm



10/0071
Luz LED repuesto
Spare LED light

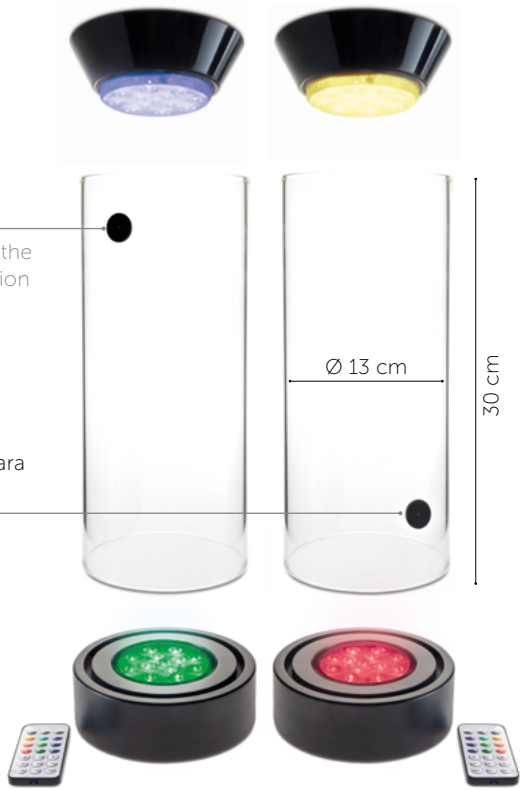
Ø 9 cm
Alt / Height: 3,5 cm



LONG DRINK TUBE

Versátil campana tubular de doble posición con válvula para inyección de humo o vapor aromático. Con dos bases de iluminación independientes, permite combinar diferentes colores para crear un efecto de degradado.

Versatile double-position tubular cloche with valve for injection of smoke or aromatic vapor. With two independent lighting bases, it allows combining different colors to create a gradient effect.



10/0087
Kit Long Drink Tube

El kit incluye / Kit includes
Campana tubular
Base de madera
Tapa de metacrilato
2 discos LED
2 mandos a distancia
Soporte superior de silicona
Tubular cloche
Wooden base
Acrylic cover
2 LED lights
2 remote conreolers
Silicone stand

10/0069
Long Drink tubo repuesto
Long Drink spare tube

10/0086
Base Long Drink con luz RGB
Long Drink base with RGB light

Ø 16 cm - Alt / Height: 5 cm





COCKTAIL BASE

Esta base de madera natural con luz LED está diseñada especialmente para nuestras campanas Cocktail. Dé un toque de iluminación sofisticada a sus cócteles y bebidas mientras permanecen delicadamente cubiertos por la campana. Incluye una base de madera de cerezo, una tapa de metacrilato y un disco de luz RGB con mando a distancia, proporcionando un control total sobre la ambientación.

This wooden base with LED light is specially designed for our Cocktail cloches. Add a touch of sophisticated lighting to your cocktails and drinks while keeping them delicately covered by the cloche. It includes a cherry wood base, an acrylic lid and an RGB light disc with a remote control, giving you complete control over the ambiance.

10/0085
Cocktail Base

Ø 21 cm - Alt / Height: 5 cm



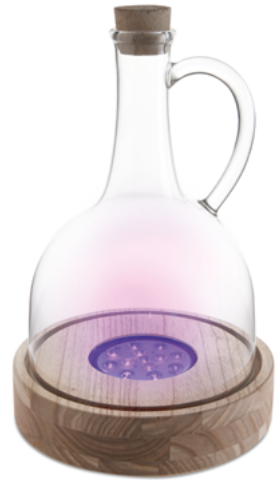
10/0101
Cocktail Kit Base

El kit incluye: Campana Cocktail, Base Cocktail, tapa de metacrilato, disco de luz LED RGB y mando a distancia

The kit includes: Cocktail cloche, Cocktail base, acrylic lid, RGB LED light disc, and remote control



10/0085 + 10/0047
Base Cocktail + Campana Jarra XL
Cocktail Base + Pitcher shaped cover XL







10/0102
Kit Base Long Drink

Kit completo / Complete Kit
Campana Long Drink
Base Cocktail
Tapa de metacrilato
Disco LED
Mando a distancia

Cocktail Cloche
Cocktail base
Acrylic lid
Led light
Remote control



10/0086
Base Long Drink con luz RGB
Long Drink base with RGB light

Ø 16 cm - Alt / Height: 5 cm
Base de madera lacada negra para campanas
Black lacquered wooden base for Long Drink cloches



INDEX

"Esenciales para la cocina de vanguardia"

"Essentials for avant-garde cuisine"



TOOL CONCEPTS

SISTEMAS / SYSTEMS 39
Maquinaria técnica versátil
Versatile technical machinery

TOOLS & MORE 67
Herramientas y máquinas especializadas
Specialized tools and machinery

AIREANTES / AERATING AGENTS..... 94
Texturas aéreas y ligeras
Airy and light textures

DESHIDRATADORAS Y LIOFILIZADO
DEHYDRATORS & FREEZE-DRYING 99
Deshidratación y reducción de humedad
Dehydration and moisture reduction

HELADORAS / FREEZERS 111
Recetas y preparaciones en frío
Recipes and cold preparations

SWEET 115
Desde bean to bar a otros procesos para elaboraciones dulces
From bean to bar to other methods for sweet elaborations

TROLLEYS 128
Exclusiva línea de carros de servicio
Exclusive service cart line

Heinzelmann CHEF-X

Thermo blender profesional multifuncional
Professional multifunctional thermo blender

CHEF-X ha sido creada para un **uso intensivo** en entornos de **cocina exigentes**. Con ingeniería alemana y desarrollada junto a chefs, ofrece **resistencia**, **eficiencia** y **versatilidad** para preparar y cocinar con rapidez y precisión, sin perder calidad ni sabor.

Su potencia permite ejecutar múltiples técnicas como batir, cocer, emulsionar, moler, triturar, entre otras, en un diseño robusto con carcasa reforzada y componentes de alta durabilidad.

Designed for **intensive use** in **demanding kitchen environments**, CHEF-X is the ultimate tool for professional chefs. Developed in collaboration with chefs and featuring German engineering, it offers **resistance**, **efficiency** and **versatility** for fast and precise preparation and cooking without compromising on quality or flavour.

Its powerful performance enables you to perform a variety of techniques, including beating, cooking, emulsifying, grinding and crushing, all within a robust design featuring reinforced housing and highly durable components.

30/8000
Heinzelman Chef-X set

1400 W, 220 / 240 V, 50/60 Hz
42 x 26 cm Altura / Height 33 cm



¿Qué la hace tan especial?
What makes it so special?

CAPACIDAD
CAPACITY

Su jarra cónica, de posicionamiento libre, dispone de una capacidad de 2,2 L de volumen, pero cuenta con una capacidad de recipiente de 2,9 L, perfecto para todo tipo de preparaciones básicas.

Its conical jar, which can be positioned anywhere, has a capacity of 2,2 L, but the container has a capacity of 2,9 L, perfect for all kinds of basic preparations.

PANEL DE CONTROL MANUAL
MANUAL CONTROL PANEL

Permite ajustar con precisión temperatura, tiempo y potencia de manera intuitiva, optimizando los tiempos de cada preparación.

It enables you to intuitively adjust the temperature, time and power with precision, optimising the preparation time for each dish.

MULTIPULSO
MULTIPULSE

Permite variar la potencia en intervalos, haciendo que la velocidad sea variable, consiguiendo así diferentes resultados de mezcla.

It allows you to vary the power in intervals, making the speed variable and thus achieving different mixing results.

VELOCIDAD Y PRECISIÓN
SPEED AND PRECISION

Su potente motor impulsa en dos direcciones unas cuchillas de 4 ángulos, hasta una velocidad máxima de 10500 rpm, para ofrecer acabados extra suaves o mezclas totalmente homogéneas.

Its powerful motor drives 4-angle blades in two directions, up to a maximum speed of 10,500 rpm, to deliver extra-smooth finishes or completely homogeneous mixtures.

TAPA CON LUZ
LIGHTED LID

Permite ver rápidamente lo que ocurre en el interior del recipiente durante el funcionamiento.

Allows you to quickly see what is happening inside the container during operation.

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES
INTERNATIONAL CERTIFICATIONS

Todos los componentes están fabricados con materiales de alta calidad para garantizar un uso continuo y prolongado, con los mejores resultados.

All components are manufactured from high-quality materials to ensure continuous and prolonged use, with the best results.

PARA USO PROFESIONAL - FOR PROFESSIONAL USE



Control manual para trabajar con mayor facilidad y eficiencia
Manual control for easier and more efficient operation

1. Control de temperatura / Temperature control

Potencia de calentamiento de 1050 W con un rango de temperatura entre 37°C y 130°C.

Heating power of 1050 W with a temperature range between 37°C and 130°C.

2. Reverse / Turbo / Multi-pulse

Reverse: mezclado en sentido contrario con el lado romo de la cuchilla.
Turbo: velocidad máxima de 10.500 rpm para obtener resultados extra suaves.
Multi-pulse: 7 configuraciones individuales de pulsos, con alteraciones de velocidad para resultados personalizados.

Reverse: reverse blending with the blunt side of the blade.
Turbo: maximum speed of 10,500 rpm for extra smooth results.
Multi-pulse: 7 individual pulse settings, with speed variations for customized results.

3 Temporizador / Timer

Control de tiempo y cocción según se desee.

Time and cooking control as desired.

4. Velocidad / Speed

10 niveles de velocidad que pasan de agitación suave, mezclado de alta velocidad o picado.

10 speed settings ranging from gentle stirring to high-speed mixing or chopping.

5. Pausa / Pause

Comprueba el estado de tu preparación sin perder los ajustes establecidos.

Check the status of your preparation without losing your settings.

Versátil y muntifuncional
Versatile and multifunctional

¡Ahúma tus preparaciones fácilmente!
Tapa con válvula compatible con *Super Aladin*.

Smoke your dishes with ease!
Lid with valve compatible with our *Super Aladin*.



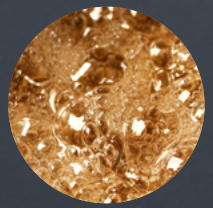
Licua, mezcla, pica y homogeneiza los productos más complicados sin comprometer la maquinaria.

Blend, mix, chop, and homogenize the most complicated products without compromising your equipment.



Amasa, monta, bate y emulsiona para prepara salsas, mousses, mayonesas entre muchos más!

Knead, whip, beat, and emulsify to prepare sauces, mousses, mayonnaise, and much more!



Cuece, carameliza e infusiona.
¡Da rienda suelta a tu imaginación!

Cook, caramelize, and infuse.
Let your imagination run wild!

Accesorios / Accessories

CHEF-X

Opción de tapón con válvula para poder ahumar los productos en su interior

Option of stopper with valve to smoke the products inside

Tapa con función de bloqueo para evitar que la maquina funcione sin estar cerrada

Lid with locking function to prevent the machine from operating when not closed

Sistema de seguridad para evitar sobrecargas y sobrecalentamiento

Safety system to prevent overloads and overheating

Accesorios aptos para lavavajillas. ¡Agiliza cada preparación!

Dishwasher-safe accessories that make every preparation easier and faster





30/8001
Luz LED
LED light

Iluminación precisa formada por 2 leds de 60 mA y con apagado automático a los 20 segundos.
Precise lighting consisting of two 60 mA LEDs with automatic shut-off after 20 seconds.



30/8002
Tapón transparente
Tranpsarent lid cap

30/8068
Tapón con válvula de ahumado
Lid cap with smoking valve



30/8003
Batidor
Whisk

Mezcla, bate, monta y emulsiona.
Mix, whisk, whip, and emulsify.



30/8004
Cuchilla con junta
Blade with seal

Fabricada en acero inoxidable 420 y un revestimiento de titáneo de 4 ángulos y 2 niveles.
Made of 420 stainless steel with a 4-angle, 2-level tint coating.



30/8005
Tapa con junta
Lid with seal

Tapa con dos asas orientadas hacia arriba para facilitar su manejo.
Lid with two upward-facing handles for easy handling.



30/8006
Cesta para cocción a fuego lento
Simmering basket

Hierve o cuece al vapor los ingredientes evitando que toquen las cuchillas.
Boil or steam the ingredients, making sure they do not touch the blades.



30/8007
Espátula
Spatula

Se adapta perfectamente al bol para poder llegar a todos los rincones.
It fits perfectly into the bowl so you can reach every corner.



30/8008
Bol
Bowl

Bol de repuesto o extra para aumentar la productividad.
Spare part or extra bowl to increase productivity.

Heinzelmann
CHEF-G

Potencia y precisión en un formato compacto

CHEF-G es un molinillo profesional compacto diseñado para procesar especias, semillas, frutos secos y hierbas al momento. Su motor de 350 W y sus cuchillas de alta velocidad (25.000 rpm) permiten obtener desde moliendas gruesas hasta polvos ultrafinos en segundos.

Moler el ingrediente justo antes de servirlo preserva los aceites esenciales, intensifica el aroma y garantiza la máxima frescura en cocina, pastelería o coctelería. Un equipo robusto que ocupa el mínimo espacio en la mesa de trabajo.

Power and precision in a compact format

CHEF-G is a compact professional grinder designed to process spices, seeds, nuts, and herbs on the spot.
Its 350 W motor and high-speed blades (25,000 rpm) deliver everything from coarse grinds to ultra-fine powders in seconds.

Grinding ingredients right before use preserves essential oils, intensifies aroma, and guarantees maximum freshness for kitchen, pastry, or bar operations. A heavy-duty unit that takes up minimal counter space.

30/8070
Heinzelman Chef-G

350 W, 220 V, 50/60 Hz
12 x 12 cm Altura / Height 23 cm

Sistema dual seco/húmedo
Dual system wet/dry

Control de textura exacto según tiempo de uso
Exact texture control based on operation time

Protección térmica
Thermal protection



Sistema de molienda dual

Su gran ventaja es el sistema dual de **recipientes desmontables con cuchillas específicas para ingredientes secos y húmedos**. Esto permite alternar al instante entre diferentes elaboraciones, agilizando la *mise en place* diaria y facilitando una limpieza rápida y sin complicaciones entre servicios.

Dual grinding system

Its key advantage is the **dual detachable cup system**, with **specific blades optimized for dry and wet ingredients**. This allows you to switch instantly between preparations, speeding up daily mise en place while ensuring fast, hassle-free cleaning between services.

PROCESADO HÚMEDO / WET PROCESSING

- Hierbas frescas / Fresh herbs
- Ajo y jengibre / Garlic and ginger
- Pestos y pastas aromáticas / Pestos and aromatic pastes
- Marinados / Marinades
- Bases para salsas y aderezos / Sauce and dressing bases
- Preparados para crujientes / Preparations for tuilles
- Mantequillas de sabor / Flavored butters

MOLIENDA SECA / DRY GRINDING

- Especias enteras / Whole spices
- Semillas / Seeds
- Frutos secos / Nuts
- Azúcar / Sugar
- Productos deshidratados o liofilizados / Dehydrated and freeze-dried ingredients
- Mezclas aromáticas y condimentos / Seasoning blends and spice mixes

Grados de molienda:

- Gruesa: aprox. 6 segundos
- Media: aprox. 10 segundos
- Fina: aprox. 15 segundos

Different grinding:

- Coarse: approximately 6 seconds
- Medium: approximately 10 seconds
- Fine powder: approximately 15 seconds



QBO5 by roboqbo THE PROCESS

Sistema todo en uno para una infindad de recetas

La QBO5 es mucho más que una máquina: es un sistema automatizado integral de cocción, abatimiento, vacío, presión, corte, emulsión y otras funciones, todo en un único equipo compacto.

La empresa italiana Roboqbo ha diseñado este excepcional equipo de 5 litros para todo tipo de profesionales del sector alimentario.
Esta solución «todo en uno» optimiza los procesos y garantiza resultados de alta calidad sin afectar a las propiedades de los ingredientes. Aumenta la rentabilidad de los negocios, ya que permite amortizar el equipo en pocos meses.

All-in-one system for infinite recipes

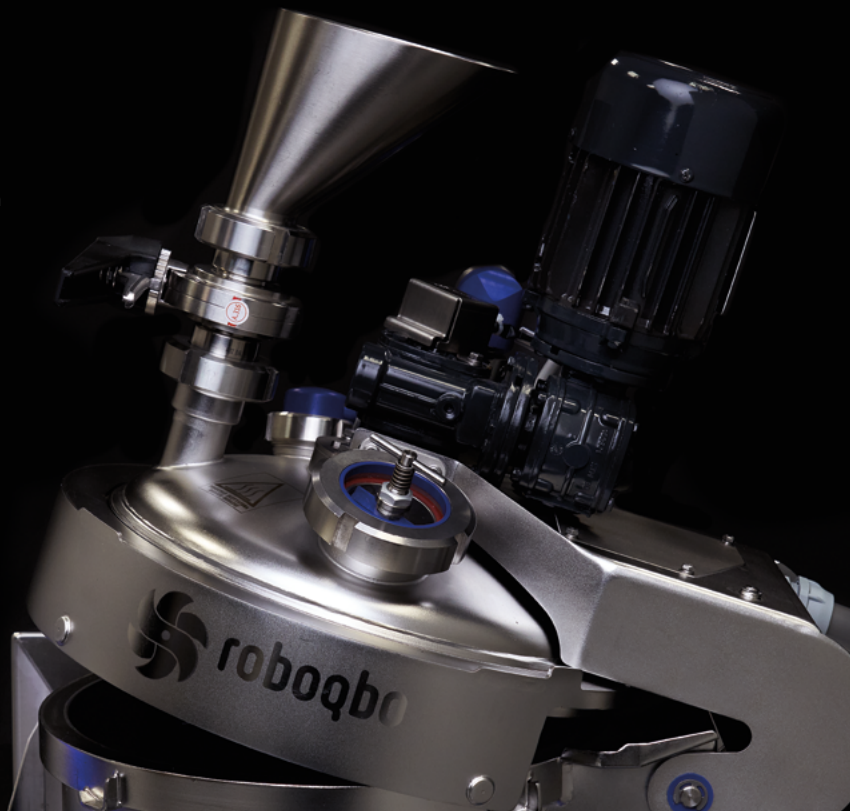
The QBO5 is much more than just a machine: it is a complete automated system for cooking, blast chilling, vacuum, pressure, cutting, emulsifying and other functions, all in one compact unit.

The Italian company Roboqbo has designed this unique 5 litre machine for all types of cuisine professionals.
This all-in-one solution optimises processes and guarantees high quality results without affecting the properties of the ingredients. It increases the profitability of the business as the equipment can be amortised in a few months.

QBO5	30/6001
roboqbo	trifásica / 3-phase

¡Solicita una demostración!
¡Solicita una demostración!

La revolución de la cocina profesional
The revolution in professional kitchens
YouCook



Qbo es para / Qbo is for:

01 ALIMENTACIÓN
— FOOD INDUSTRY

Desde preparaciones básicas hasta platos terminados.

From basic preparation to finished, ready-to-serve meals.

02 PASTELERÍA
— PASTRY

Qbo ofrece la precisión y detalle que busca este sector.

Qbo provides the precision and detail that this sector requires.

03 CHOCOLATE
— CHOCOLATE

Se garantizan productos con propiedades organolépticas.

It guarantees products with perfect organoleptic characteristics.

04 HELADOS
— ICE CREAMS

Pasteuriza, refina, emulsiona, concentra respetando la materia prima.

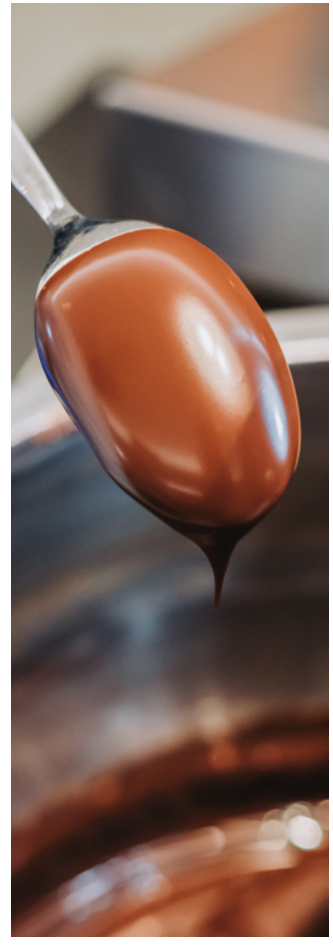
It pasteurises, refines, emulsifies and concentrates, respecting the raw materials.



01
Salsas, cremas, carnes...
Sauces, creams, meats...



02
Confituras, mermeladas...
Candied fruit, jams...



03
Cremas, ganache, pralines...
Creams, ganache, praline...



04
Veteados, bases, toppings...
Ripple ice cream, bases, toppings...

CALIENTA Y COCINA
HEATING AND COOKING

Trabaja a baja temperatura y en vacío, pero también a alta temperatura y a presión, lo que permite preservar la materia prima y reducir el tiempo de cocción.

Low temperature under vacuum and high temperature under pressure. The properties of the raw material are preserved and the cooking time is reduced.



AMASA
KNEADING

Tanto en frío como en caliente, logrando en pocos segundos texturas lisas y homogéneas.

Both cold and hot, achieving smooth and homogeneous textures in just a few seconds.



ENFRÍA
COOLING

A temperatura controlada y rápido, deteniendo la cocción al instante para evitar la sobrecocción.

At a controlled temperature and quickly, stopping the cooking instantly to avoid overcooking.



REFINA
REFINING

Sin sobrecalentar ni oxidar el producto, gracias al vacío y al enfriamiento controlado.

It works perfectly in both hot and cold temperatures, maintaining particle size with a gentle action.



CONCENTRA Y EVAPORA
CONCENTRATE & EVAPORATES

En vacío, por debajo de 100 ºC, para preservar la materia prima y obtener concentrados ultrarrápidos, hasta 10 veces más rápido que con métodos tradicionales.

In a vacuum, below 100ºC, the raw material is preserved and ultra-fast concentrations are obtained, up to 10 times faster than with traditional methods.



CORTA
CUTTING

Corta con precisión regulando la velocidad según el tipo de corte, para obtener el tamaño ideal en productos de carne picada.

Cuts with precision by adjusting the speed according to the type of cut, to achieve the ideal size in minced meat products.



GRANULA
GRANULATION

Genera una textura fina con granulometría personalizada.

Generates a fine texture with customised granulometry.



EMULSIONA
EMULSIFICATION

Gracias a la cocina al vacío, los productos mantienen una estructura perfecta y estable con el paso del tiempo y sin aire.

The products come out with a perfect structure, stable over time and airless thanks to the vacuum process.



MEZCLA
BLENDING

Mezcla con precisión, utilizando herramientas diseñadas para conservar la integridad del corte, tanto en frío como durante la cocción.

Mixes with precision, using tools designed to preserve the integrity of the cut, both when cold and during cooking.



PASTEURIZA
PASTEURISATION

Con un sistema patentado de cocción por vapor indirecto que garantiza rapidez, control total y temperatura homogénea.

It uses a patented indirect steam cooking system. This ensures speed, total control and uniform temperature.



MONTA Y AIREA
WHISKING AND AERATION

Permite introducir aire, gases inertes o CO2 para elaborar productos aireados, suaves y espumosos.

Allows the incorporation of air, inert gases or CO2 for airy, smooth and frothy products.



FUNDE
MELTING

Fusiones de mayor calidad en términos estructurales gracias al calentamiento controlado, el sistema al vacío y la potencia de mezclado.

Controlled heating, vacuum system and mixing power for structurally superior melted products.





CONFITA
CANDYING

Gracias al vacío, el proceso de ósmosis inversa se realiza en muy poco tiempo, siendo 15 veces más rápido que con métodos tradicionales.
Permite obtener diferentes niveles de confitado.

It achieves different levels of candying. The osmosis process is up to 15 times faster than traditional methods. This is due to the vacuum process.
It achieves different levels of candying.



DISUELVE
BLENDING



Gracias a la combinación de distintos utensilios al mismo tiempo, se consigue la máxima uniformidad durante el proceso de mezclado.

By combining several tools at the same time, the highest level of uniform mixing is achieved.

HOMOGENEIZA
HOMOGENISATION

Productos homogéneos y texturas cremosas gracias a la combinación de distintos factores dinámicos.

Combining several dynamic factors produces homogeneous and creamy results.



Ventajas infinitas:
Endless benefits:

MEJORA LA CALIDAD
ELEVATES QUALITY

Mantiene el sabor de la materia prima sin perder ninguna de sus propiedades a lo largo del proceso.
It maintains the flavour of the raw material without losing any of its properties through the process.

ASEGURA LA REPETIBILIDAD
ENSURES REPLICABILITY

Permite el control total de todo el proceso y la repetibilidad de las fórmulas.
Allows the entire process to be monitored and ensures that recipes can be replicated.

COCINA A PRESIÓN
COOKING UNDER PRESSURE

Acelera el tiempo de cocción, consiguiendo tiempos más cortos que los métodos convencionales.
It speeds up the cooking time, achieving shorter cooking times than conventional methods.

TRABAJA AL VACÍO
WORKS IN VACUUM

Elimina la oxidación y protege las cualidades de las materias primas.
Eliminates oxidation and protects the qualities of the materials used.

AUMENTA LA PRODUCTIVIDAD
INCREASES PRODUCTIVITY

Aporta valor al trabajo de los profesionales, permitiéndoles crear o experimentar más.
It brings value to the work of professionals, allowing them to create or experiment more.

EVAPORA A GRAN VELOCIDAD
EVAPORATES AT HIGH SPEED

Pudiendo reducir tiempos hasta 10 veces, en comparación a los métodos tradicionales.
This can reduce times by up to ten times compared to traditional methods.

ACELERA LA TRANSFORMACIÓN
SPEED UPS PROCESSING

Reduce las tensiones y ayuda a preservar la calidad del producto.
It reduces stress and helps to preserve the quality of the product.

PERSONALIZACIÓN
CUSTOMISED PROCESSES

Se adapta a todas las fórmulas y recetas.
It adapts to all formulas and recipes.

DATOS Y DOCUMENTACIÓN
DATA AND DOCUMENTATION

Recopila datos de los procesos, facilitando la planificación y la gestión del APPCC.
It collects process data, facilitating HACCP planning and management.

Más, en menos tiempo
More in less time

Ahorro de espacio
Space-saving

Seguridad en producción
Production safety

Respeto por los ingredientes
Respect for ingredients

Tecnología todo en uno
All in one technology

Autolimpieza
Autocleaning

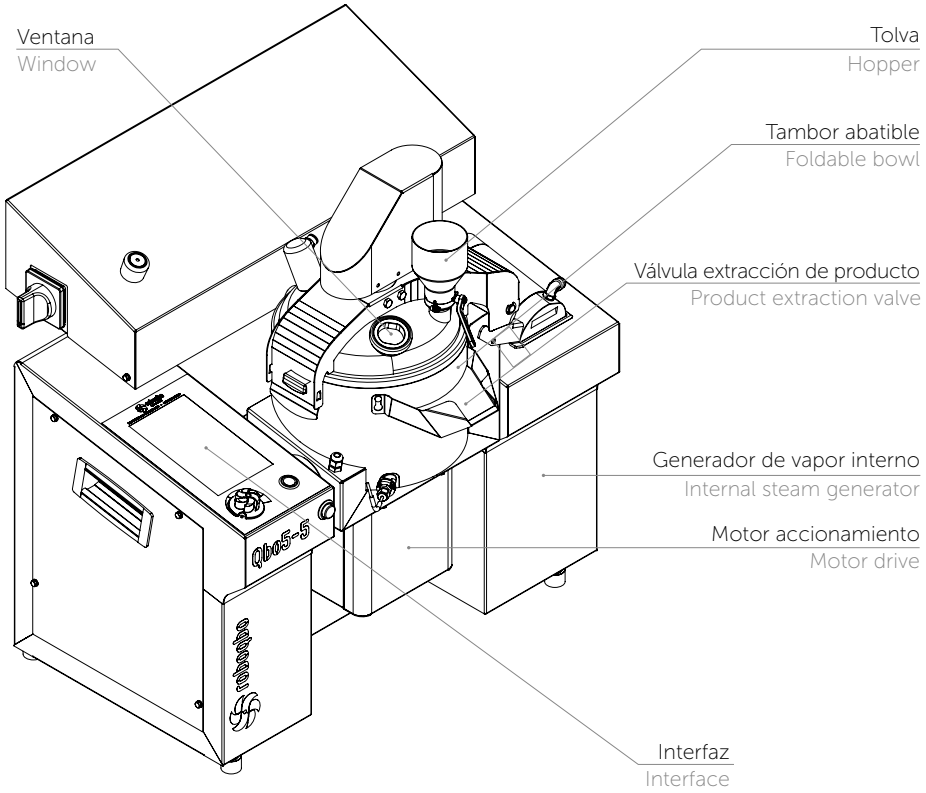


Más comodidad / More comfort

Permite trabajar sin necesidad de campana extractora, ya que su sistema captura olores y vapores llevándolos al desagüe. Además permite una autolimpieza sencilla gracias a sus tres ciclos de lavado. Es ideal para empresas de cualquier tamaño, puesto que ofrece eficiencia, versatilidad y simplicidad de uso, incluso para usuarios con menos experiencia. También, cuenta con un servicio de asistencia técnica y asesoramiento que permitirá avanzar y descubrir esta nueva forma de trabajar.

It makes it possible to work without an extractor hood, as its system captures odours and vapours and directs them to the drain. It also allows easy self-cleaning thanks to its three washing cycles.
It is ideal for businesses of all sizes, offering efficiency, versatility and ease of use, even for less experienced users. It also has a technical support and advice service to help you progress and discover this new way of working.

Versión / Version	de sobremesa / counter
Construcción / Construction	Inox AISI 316L
Volúmen de la bañera/ Bowl volume	5, 5 L
Tensión trifásica / Three-pahse voltage	400 V / 50 Hz (230 V / 60 Hz)
Temperatura máxima / Max. temperature	115 °C
Dimensiones / Dimensions	700 x 570 x 710 mm
Peso neto / Net weight	75 Kg



Un software simplemente sencillo
A simple and straightforward software

Qbo tiene una interfaz sencilla, intuitiva y completa que te permite obtener siempre el producto perfecto, con el control total del proceso con tan solo pulsar un botón.

Qbo has a simple, intuitive and comprehensive interface that allows you to get the perfect product every time, with full control of the process at the touch of a button.

Qbo5 nos ofrece:
Qbo5 offers us:

SO Windows:
Windows SO:

Gestiona los sistemas de la aplicación.

Which manages the applications.

Sistema HMI:
HMI System:

Interfaz para gestión, seguimiento y control a distancia.

Interface for remote management, tracking and control.

Audio y voz:
Audio & voice:

Dispositivo para comunicarse con operadores.

Device to communicate with operators.

Diagnósticos:
Diagnostics:

Autodiagnósticos que detectan e informan anomalías.

Self-diagnostics that detect and report anomalies.

Tech 4.0:
Tech 4.0:

Intercambio, descarga y diagramas de datos.

Exchange, download and data diagrams.

Conexión WiFi:
WiFi connection:

Integrada y lista para su uso.

Integrated and ready to use.

QBO5 para la gastronomía
QBO5 for gastronomy

YouCook

Además de la gama QBO5, la empresa cuenta con otros modelos de diferentes tamaños, que se adaptan a las necesidades de cada flujo de trabajo.
In addition to the QBO5 range, the company has other models of different sizes, which are adapted to the needs of each workflow.

MODELO MODEL	QBO5	QBO8	QBO15	QBO25	QBO40	QBO70	QBO120	QBO250	QBO350	QBO550	QBO860
VOLÚMEN DE LA CUBA BOWL VOLUME	5,5 L	8 L	15 L	25 L	40 L	70 L	120 L	250 L	350 L	550 L	860 L
VERSIÓN VERSION	De mesa Table top		De suelo Floor standing								
TENSIÓN VOLTAGE	400V / 50 Hz (230V / 60 Hz)	400-220-200V 50/60 Hz									
TEMP MÁX. MAX. TEMP.	115ºC	120ºC									
VACÍO MAX. MAX. VACUUM	-990 mbar										
DIMENSIONES DIMENSIONS (mm)	L 700 x P 570 x H 710	L 848 x P 822 x H 840	L 1224 x P 953 x H 1429	L 1344 x P 1082 x H 1517	L 1498 x P 1063 x H 1580	L 1654 x P 1408 x H 1816	L 1994 x P 1596 x H 1801	L 2320 x P 1755 x H 2045	L 2705 x P 2038 x H 2370	L 2891 x P 2038 x H 2413	L 3132 x P 2140 x H 2571
PESO NETO NET WEIGHT (kg)	75	120/127	215/247	345/370	380/370	605/650	1100	1700	2400	2900	4000



30/6002
Pala mezcladora
Mixing tool

Mezcla el producto manteniendo el troceado inalterado, en frío y caliente.
Perfect mixes that maintain the chopping unchanged, in both cold and heat.



30/6003
Cuchilla lisa
Smooth blade

Corta con precisión, consiguie la granulometría perfecta, según la velocidad.
Precise cuts according to the speed, achieving the perfect granulometry.



30/6004
Cuchilla microdentada
Micro-serrated blade

Refina y homogeneíza, aportando uniformidad para obtener texturas cremosas.
Refines and homogenizes, providing uniformity to achieve creamy textures.



30/6005
Aeroqbo

Monta y airea para elaborar productos aireados, suaves y espumosos.
Whips and aerates to create airy, smooth, and fluffy results.



30/6006
Disco emulsionador Leonardo
Emulsifying disk Leonardo

Emulsiona, consiguiendo productos con estructura perfecta, estable y sin aire.
Emulsifies, achieving perfect and stable structure results, and with no air.



30/6007
Basquet

Accesorio dirigido a la confitería y la cocción al vapor.
Accessorie created for candy making and steaming.



30/6008
Cesto para confitar
Basket for candying

Combinable con la cesta para confitar (max. 3 piezas).
Combinable with the candy making basket (max. 3 pieces).

30/6009
Alimentador para líquidos
Liquid feeder

30/6012
Mesa Trolley
Trolley Table

30/6010
Pulido de bol y tapa
Bowl and lid polishing

30/6011
Limpiador para caldera (30 dosis unitarias)
Boiler cleaner (30 unit doses)

pacojet 4

La revolución de la pacotización®, más rápida, potente y silenciosa

The pacotizing® revolution, faster, more powerful and quieter

Pacotizar® es un método único para **transformar alimentos ultracongelados frescos en texturas ultrafinas en segundos, sin descongelar.**

Pacojet 4 destaca por sus numerosas características nuevas, que incluyen la opción de Pacotizar® en solo 90 segundos. Una gran pantalla táctil ofrece una guía intuitiva al usuario, con guardado de recetas y nuevas funciones de seguridad y limpieza. La nueva Pacojet es excepcionalmente silenciosa y brinda resultados sobresalientes, garantizando una máxima productividad y rentabilidad.

Pacotize® is a unique method for transforming fresh deep-frozen foods into ultra-fine textures in seconds, without defrosting.

Pacojet 4 stands out for its many new features, including the option to Pacotize® in just 90 seconds. A large touch screen offers intuitive user guidance, recipe saving and new safety and cleaning functions. The new Pacojet is exceptionally quiet and delivers outstanding results, ensuring maximum productivity and profitability.

PJ4 System incluye: 1 Vaso sintético con tapa, 1 Cuchilla PJ4, 1 Vaso protector, 1 Protector salpicaduras

PJ4 System includes: 1 Synthetic beaker with lid, 1 PJ4 blade, 1 Protective beaker, 1 Spray guard

30/5000
PacoJet 4 System

1500 WATTS 220 V
50 x 20 cm
Altura / Height 36,5 cm

Conoce más sobre PacoJet 4
Learn more about PacoJet 4

YouCook



1



Preparar y llenar
Preparación sencilla de los ingredientes frescos:
cortar en trozos y añadir líquido

2



Congelar y guardar
Mínimo 24 horas a -20°C

3



Pacotice® por raciones
Para servicio o mise en place

¿Cómo funciona?

Presurización que multiplica resultados.

Gracias a su sistema exclusivo de presurización de hasta 1 bar dentro del vaso, Pacojet 4 aumenta el volumen de tus preparaciones de manera natural.

- Hasta un **20–30% más de volumen en sorbetes**.
- Hasta un **10–45% más en mousses, purés y rellenos**, según número de ciclos.

Resultado:

- Sorbetes cremosos y estables, **sin azúcares añadidos ni anticristalizantes**.
- Mousses más ligeras y aireadas, con texturas imposibles de lograr con otros métodos.
- Ahorro real: más raciones con la misma cantidad de producto.

How does it work?

Pressurization that multiplies results.

Thanks to its exclusive pressurization system of up to 1 bar inside the beaker, Pacojet 4 increases the volume of your preparations in a natural way.

- Up to **20-30% more volume in sorbets**.
- Up to **10-45% more in mousses, purees and fillings**, depending on the number of cycles.

Result:

- Creamy and stable sorbets, **without added sugars or anti-crystallizers**.
- Lighter and airier mousses, with textures impossible to achieve with other methods.
- Real savings: more servings with the same amount of product.

TOOL CONCEPTS – 58



Helados y sorbetes
Ice creams and sorbets



Mantequillas
Butter



Puré, sopas y cremas
Puree, soups and creams



Salsas y pestos
Sauces and pestos



Mousses y nata
Mousses and cream



Concentrados y aceites
Concentrates and oils



Rellenos
Fillings



Polvos y criofiltrados
Powders and cryofiltrates



Zumos e infusiones
Juices and infusions



Emulsiones
Emulsions



Granizados
Granita



Bebidas vegetales
Vegetable beverages

Aplicaciones / Applications

¿Ya usas Pacojet? Es hora de evolucionar:

Descubre lo que tu antigua Pacojet no puede ofrecerte.

- Función de presurización exclusiva: hasta 45% más volumen sin esfuerzo.
- Sorbetes perfectos sin aditivos ni azúcares extras.
- Mantiene cadena de frío intacta, máxima seguridad alimentaria.
- 90 segundos con el Modo Jet®: produce más, sirve más rápido.
- Hasta 10 ciclos automáticos: mousses perfectas sin supervisión.
- Mucho más silenciosa: úsala frente al cliente.
- Pantalla táctil intuitiva: cero curva de aprendizaje.

Already using Pacojet? It's time to evolve

Discover what your old Pacojet can't offer you.

- Función de presurización exclusiva: hasta 45% más volumen sin esfuerzo.
- Sorbetes perfectos sin aditivos ni azúcares extras.
- Mantiene cadena de frío intacta, máxima seguridad alimentaria.
- 90 segundos con el Modo Jet®: produce más, sirve más rápido.
- Hasta 10 ciclos automáticos: mousses perfectas sin supervisión.
- Mucho más silenciosa: úsala frente al cliente.
- Pantalla táctil intuitiva: cero curva de aprendizaje.

Inspiración y recetas
Inspiration and recipes
YouCook

Pacojet Club

Beneficios para tu negocio / Benefits for your business

Aumenta tu rentabilidad / Increase your profitability
Reduce costes, evita desperdicios, congela la sobreproducción y prepara porciones exactas "a la carta" sin merma.
Reduce costs, avoid waste, freeze overproduction and prepare exact portions "on demand" without shrinkage.

Texturas perfectas / Perfect textures
Mousses, helados, sorbetes, sopas, salsas, pestos o rellenos siempre lisos, cremosos y sin cristales.
Mousses, ice creams, sorbets, soups, sauces, pestos or fillings always smooth, creamy and without crystals.

Productividad sin límites / Productivity without limits
Con el modo Jet® (90 segundos) podrás servir más rápido en horas pico o banquetes, sin renunciar a la calidad.
With the Jet® mode (90 seconds) you can serve faster at peak times or banquets, without sacrificing quality.

Versatilidad total / Total versatility
Un solo equipo que microtritura, bate, emulsiona, trocea o monta productos frescos o congelados.
Perfecto para platos dulces, salados o incluso para innovar en coctelería.
A single unit that micro-crushes, whips, emulsifies, chops or whips fresh or frozen products.
Perfect for sweet and savory dishes or even for innovative cocktails.

Calidad garantizada en cada servicio / Guaranteed quality in every service
Con presión normal o sobrepresión logras la textura exacta que buscas: ligera y cremosa o firme y compacta.
Siempre reproducible, sin sorpresas
With normal pressure or overpressure you achieve the exact texture you are looking for: light and creamy or firm and compact. Always reproducible, no surprises.

Manejo intuitivo, limpieza rápida / Intuitive operation, fast cleaning
Pantalla táctil con guía visual, recetas preajustables y programa de autolimpieza. Ahorro de tiempo y personal.
Touch screen with visual guidance, presettable recipes and self-cleaning program. Saves time and personnel.

Silencio revolucionario / Revolutionary silence
Tan silenciosa que puedes colocarla en cocina abierta, barra o rincón sin afectar la experiencia de tus clientes.
So quiet that you can place it in an open kitchen, bar or corner without affecting your customers' experience.









30/5024

Kit Nitro PJ4

Este kit, amplia el uso de Pacojet a la cocina molecular. Está diseñado especialmente para trabajar con nitrógeno líquido, permitiéndote crear texturas únicas.
Ideal para: Nieves ultra finas, polvos helados de frutas, especias...

This kit expands the use of Pacojet to molecular cuisine. It is specially designed to work with liquid nitrogen, allowing you to create unique textures.
Perfect for: Ultra-fine sorbets, frozen fruit powders, spices...

Incluye un vaso de acero y su protector, preparados para soportar las extremas temperaturas del nitrógeno.
Includes a steel cup and its protector, designed to withstand the extreme temperatures of nitrogen.



Vasos sintéticos Pacotizing con tapa - Pacojet4
Synthetic Pacotizing beakers with lid - Pacojet4

30/5010	6 uds / pcs	30/5009	12 uds / pcs



30/5015

Vaso Pacotizar de acero con tapa
Pacotize steel beaker with lid



30/5014

Vaso protector PJ4 para acero cromado
Protective beaker PJ4 for chrome steel



30/5016

Vaso protector PJ2Plus para vaso sintético
Protective beaker PJ2Plus for synthetic cup



30/5019

Vaso protector PJ4 para envase sintético
Protective beaker PJ4 for synthetic cup



30/5027

Vaso protector PJ2Plus para vaso cromado
Protective beaker PJ2Plus chrome cup



30/5011
Cuchilla PJ4/PJ2 Plus
PJ4/PJ2 Plus Blade

Transforma tu Pacojet 4 en un procesador de alimentos frescos.
Corta, bate, emulsiona, espuma o mezcla con la misma precisión suiza.
Cuchillas afiladas de precisión: Perfectas para picar carnes, pescados, verduras, hierbas, frutas, frutos secos y más.

Transform your Pacojet 4 into a fresh food processor.
Chop, blend, emulsify, foam, or mix with the same Swiss precision.
Precision-sharpened blades: Perfect for chopping meat, fish, vegetables, herbs, fruit, nuts, and more.



30/5005
Coupé Set PJ4

Ideal para cremas, batidos, nata, claras, cócteles y espumas.

Ideal for creams, milkshakes, whipped cream, egg whites, cocktails, and foams.

Guía rápida
Quick guide
YouCook

Conviértete en un profesional de PacoJet4
Become a PacoJet4 professional
pacojet



30/5020
Protector salpicaduras PJ4
Splash guard PJ4



30/5022
Raspador preliminar PJ4
Preliminary scarper PJ4



30/5026
Protector salpicaduras PJ2plus
Splash guard PJ2plus



30/5002
Pastillas de limpieza
Cleaning tabs
60 uds pcs

Cómo limpiar tu Pacojet
How to clean you Pacojet
YouCook

OCOO
PRO SYSTEM

Máquina de doble cocción y presión automática

OCOO-PRO cocina aplicando el principio de la doble ebullición, con temperatura y presión controladas para extraer el máximo sabor. Se obtienen extractos con un sabor intenso, aptos a ser utilizados como pre-elaboraciones y también como platos finalizados. Los aromas de la cocción se concentran en el interior de la olla y se preservan las cualidades organolépticas de los alimentos.

Automatic double pressure boiler

OCOO-PRO cooks applying the double boiling principle and controls temperature and pressure to extract the maximum flavor. Obtain extracts with an intense taste, suitable to be used as pre-elaborations and also finished dishes.
OCOO keeps the aromas of the food locked inside the pot and preserves the organoleptic characteristics of the food.

Olla interior de germanio con vaporera para gran producción
Germanium inner cauldron with steamer for bigger production

Válvula doble de seguridad y presión
Control de temperatura
Safety and pressure double valves
Temperature control



Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR - IT

Water level detection
Detección del nivel de agua


Coliflor fermentada
Fermented cauliflower


Vinagreta de mango
Mango vinaigrette


Almendras supertiernas
Supersoft almonds


Consomé de mango
Mango consommé


Queso fresco
Fresh cheese

Video-recetas de l restaurante Disfrutar
Video recipes from Disfrutar restaurant
YouCook

"Después del impacto de la cocción a baja temperatura en la cocina OCOO es sin duda la nueva revolución que marcará nuestra época"

"After the impact of low-temperature cooking in our trade, OCOO is undoubtedly the next revolution that will mark our era."

¿Qué puedo hacer con OCOO-PRO?
What can I do with OCOO-PRO?

- Elaboraciones / Pre-elaborations
- Salsas y Jarabes / Sauces and Syrups
- Fermentados / Fermentations
- Largas Cocciones / Slow Cooking
- Procesos de color / Color processes
- Envejecimiento y Curado / Curing and Aging
- Baja Temperatura / Low Temperature
- Extractos y Consomés / Extracts and Consommés
- Bebidas / Drinks
- Guisos / Stews
- Pastelería / Pastry
- Lácteos / Dairy



OCOO-PRO 230 V 60 Hz	
30/0020	RE - Rojo / Red
30/0021	BR - Negro / Black

USA plugin

OCOO-PRO 110 V 50 Hz	
30/1020	RE - Rojo / Red

Power	Potencia	800 W
Pressure	Presión	78.4 kpa

Recambios y accesorios disponibles en:
Spare parts and accesories available on:
www.100x100chef.com




Patata negra
Black potato


Huevo al vapor
Steamed egg


Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon


"Apio-vainilla" con gorgonzola
Gorgonzola "celery-vainilla"


Sandía como tomate
Watermelon as tomato

Nutrición saludable · Dieta macrobiótica · Superalimentos probióticos · Dieta Anti-Oxidación · Menú para aumentar su inmunidad
Healthy Nutrition · Macrobiotic Diet · Probiotic Superfood · Anti-Oxidation Dietetics · Boost Immunity Menu

Enzyme+

Vídeos de técnicas y recetas
Techniques and recipes videos
YouCook

Fermentador Automático Multifunción
Multi-functional Smart Fermenter



Enzyme+ es la solución definitiva para la fermentación controlada, la esterilización y desinfección, los procesos de secado y la cocción a fuego lento.
Permite una distribución tridimensional del calor y mantiene la temperatura uniforme tanto en los bordes laterales como en la parte alta.
Gracias a su aislamiento evita la pérdida de calor reduciendo así el consumo de energía.
Equipada con cesta de acero inoxidable con 2 niveles para maximizar la producción.

Cada programa puede ajustarse en temperatura y tiempo, para obtener efectos de sabor variados y satisfacer múltiples requisitos.

Enzyme+ is the ultimate solution for Controlled Fermentation, Sterilization and Disinfection, Drying & Simmering Processes.

It makes possible the three-dimensional heating around and at the top, with uniform internal temperature.
Highly insulated, it prevents heat loss and thus reduces energy consumption.
Equipped with multi-layered stainless-steel cage, to maximize the production.

Every program can be set to meet different taste effects and different time requirements by changing temperature and time.


Ajo negro y cebolla
Black garlic & Onion


Enzimas
Enzyme


Vinagre de frutas
Fruit vinegar


Cocción a fuego lento
Simmer


Vino de arroz dulce
Sweet rice wine

CONTROL DE TEMPERATURA
TEMPERATURE CONTROL

MANTIENE EL CALOR
KEEP WARM

DESHIDRATA
DEHYDRATE

SISTEMA DESINFECTANTE
DISINFECTION SYSTEM

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:
PRE-SET PROGRAMS:

- Ajo — Garlic
- Ajo Solo — Solo Garlic
- Yogur — Yogurt
- Natto — Natto
- Enzima — Enzyme
- Vinagre de frutas — Fruit Vinegar
- Vino de frutas — Fruit Wine
- Vino dulce de arroz — Sweet Rice Wine
- Encurtidos — Pickles & Sourdough
- Masa madre — Drying & Heat
- Secado — Preservation
- Conservación por calor — Simmer
- Desinfección a fuego lento — Disinfection

Enzyme+	
30/4000	220 - 240 V / 50Hz / 90 - 110 W
30/4001	110 V / 60 Hz / 90 - 110 W

29 Ø Alt / Height: 27 cm

Capacity 5 L



LIBRE DE BPA
BPA-FREE

MANTIENE EL CALOR 288 HORAS
288 HOURS KEEP WARM

REGULADOR CON SOFISTICADA TECNOLOGÍA MICRO-COM
FUZZY LOGIC MICRO-COM CONTROLLER


Yogur
Yogurt


Producción de vino
Home brewed wine


Masa madre
Sourdough


Encurtidos y Kimchi
Pickles & Kimchi


Natto

hot mat

Superficie caliente para cocina y sala

Hot surface for kitchen and dining area

Imagina poder mantener, moldear o emplatar sin perder la temperatura ni la textura perfecta. Con Hot Mat, eso ya es posible. Este tapete flexible con control de temperatura te permite trabajar azúcar, chocolate o masas sin lámparas, calentar baños maría o mantener platos listos para el pase.
No reseca, es antiadherente, enrollable y lavable. Siempre listo, donde lo necesites.

Imagine being able to plate, mold, or prep without losing temperature or texture. With Hot Mat, it's now possible.
This flexible, temperature-controlled mat lets you work with sugar, chocolate, doughs, or sauces, no lamps needed.
It won't dry out food, it's non-stick, rollable, washable, and always ready, wherever you need it.





Hot Mat

30/0121	230 V
30/0122	110 V

61 x 40 x 2 cm

Conoce más
Know more
YouCook





Baños térmicos
Thermal bains



Atemperado de chocolate
Chocolate tempering



Moldeado de azúcares
Sugar moulding

SLIMMER

2000 Kgs / cm²
CAPACIDAD DE PRESIÓN
PRESS CAPACITY

Plancha de presión mecánica

Nace como un *snack* callejero japonés, Slimmer es la herramienta que transforma cualquier ingrediente en una lámina fina, crujiente y sorprendente.

Diseñada con placas de aluminio teflonadas de temperatura independiente (hasta 240°C) y una capacidad de presión de hasta 2000 kg/cm², Slimmer cuece, deshidrata y prensa al mismo tiempo, permitiendo lograr resultados visuales impactantes y texturas intensificadas.

Su tamaño de sobremesa y manejo sencillo la convierten en un instrumento versátil para cualquier cocina profesional o negocio gastronómico emergente.

Mechanical iron press

Inspired by a Japanese street snack, Slimmer is a tool that transforms any ingredient into a thin, crispy and surprising sheet.

Designed with temperature-independent aluminum plates (up to 240 °C) and a pressure capacity of up to 2000 kg/cm², Slimmer cooks, dehydrates and presses at the same time, allowing for stunning visual results and intensified textures.

Its tabletop size and easy handling make it a versatile tool for any professional kitchen or start-up catering business.



Slimmer teflon

30/3008	230 V
30/3009	110 V

2400 W

Vídeos de técnicas y uso
Techniques and use videos
YouCook



SLIMMER EN ACCIÓN:

En solo 2 minutos, Slimmer convierte ingredientes comunes en snacks completamente nuevos. Desde chips de queso o vegetales hasta bases moldeables para tacos o tartaletas, pasando por los "fósiles comestibles" con flores y hierbas incrustadas. Además, permite el prensado en frío para preparar *carpaccios* vegetales o frutas sin alterar su sabor original.

SLIMMER IN ACTION:

In just 2 minutes, Slimmer turns common ingredients into completely new snacks. From cheese or vegetable chips to moldable bases for tacos or tartlets, to "edible fossils" with embedded flowers and herbs. It also allows cold pressing to prepare vegetable or fruit *carpaccios* without altering their original flavor.



UTILIZA NUESTRAS HOJAS DE TEFLÓN
USE OUR TEFLON SHEETS

6 uds / pcs

30/3019
Teflón Slimmer
Slimmer teflon
31 x 33 cm



LA REVOLUCIÓN DE LA TEXTURA Y EL SABOR

- Gelatinización y caramelización controlada de almidones, azúcares y proteínas.
- Deshidratación rápida sin oxidación, que conserva color, aroma y nutrientes.
- Prensado uniforme hasta 1 mm de grosor, ideal para conseguir crujientes intensos y estables.
- Formación de láminas para texturas tipo cracker o suflado.

Slimmer ofrece un control total del resultado final, desde el grosor hasta la textura, pasando por el color y el aroma. Permite transformar alimentos sin aditivos, con máxima eficiencia y creatividad.

CONTROL PRECISO DE TEMPERATURA EN CADA PLANCHA POR SEPARADO

THE TEXTURE AND FLAVOR REVOLUTION

- Gelatinization and controlled caramelization of starches, sugars and proteins.
- Rapid dehydration without oxidation, preserving color, aroma and nutrients.
- Uniform pressing up to 1 mm thickness, ideal for intense and stable crispiness.
- Sheets for cracker-like or soufflé-like textures.

Slimmer offers total control of the final result, from thickness to texture, color and aroma. It allows food processing without additives, with maximum efficiency and creativity.

PRECISE TEMPERATURE CONTROL ON EACH GRIDDLE INDEPENDENTLY



Deshidratación
Dehidration



Suflado
Soufflé



Prensado uniforme
Uniform pressing



APLICACIONES Y POSIBILIDADES ILIMITADAS

- *Snacks* vegetales crujientes, purés prensados y chips de frutas.
- Quesos curados laminados, con sabores y aromas intensificados.
- Preparaciones sufladas tipo pan de gamba, usando mezclas de tapioca y vegetales.
- Decoraciones técnicas y "fósiles" comestibles con elementos naturales visibles.
- Carpaccios en frío, ideales para menús frescos y saludables.
- Tartaletas y tacos prensados moldeables y crujientes.
- Oblats con polvo liofilizado o jarabes para snacks de alta intensidad.

UNLIMITED APPLICATIONS AND POSSIBILITIES

- Crispy vegetable snacks, pressed purées, and fruit chips.
- Thinly pressed aged cheeses, with intensified flavors and aromas.
- Puffed preparations, like shrimp chips, using tapioca and vegetable mixes.
- Technical decorations and "edible fossils" with visible natural elements.
- Cold-pressed carpaccios, ideal for fresh and healthy menus.
- Pressed and moldable tartlets and tacos, crisp and shapable.
- Oblats with freeze-dried powders or syrups for high-intensity snacks.

Descarga la guía culinaria para Slimmer
Download the culinary guide for Slimmer

PDF ESP PDF ENG

bamix®
of Switzerland

Precisión suiza para la cocina profesional

La **gama profesional de batidoras bamix® Gastro PRO** son imprescindibles en cocina, pastelería y coctelería profesional. Su diseño compacto, la elevada velocidad de rotación y las cuchillas intercambiables permiten trabajar con precisión una amplia variedad de elaboraciones.

Su característico cabezal abierto favorece la circulación del producto, permitiendo obtener **texturas finas, emulsiones estables y mezclas homogéneas con mínima incorporación de aire.** Esta característica la convierte en una herramienta especialmente adecuada para elaboraciones donde las texturas y la estabilidad son fundamentales.

Disponible en diferentes potencias, longitudes de varilla y versiones inalámbricas, **bamix®** ofrece una solución versátil y fiable para el trabajo diario en entornos profesionales.

- **Ergonomía equilibrada**
- **Domina flujos de trabajos intensivos**
- **Potencia para procesar con rapidez, delicadeza y precisión**
- **Resiste la corrosión y repele olores**

Swiss precision for professional kitchens

bamix® is indispensable in professional cooking, baking, and mixology. Its compact design, high rotation speed, and interchangeable blades allow for precise preparation of a wide variety of dishes.

The distinctive open-head design promotes **efficient product circulation, producing fine textures, stable emulsions and consistent mixtures while minimizing air incorporation.** This makes it particularly suitable for preparations where texture and product stability are essential.

Available in different power ratings, shaft lengths and cordless configurations, the **bamix®** range offers a versatile, lightweight and durable solution for everyday professional use.

- **Balanced ergonomics**
- **Built for intensive workloads**
- **The power to process with speed, delicacy, and precision**
- **Corrosion-resistant and odor-repellent**

YouCook

Professional range Gama profesional

Un sistema de cuchillas para cada aplicación

El sistema **incluye tres cuchillas intercambiables** que se adaptan a una amplia variedad de tareas culinarias, desde emulsionar y montar hasta triturar y picar.

Cada cuchilla modifica el comportamiento del flujo o la incorporación o no de aire, permitiendo adaptar la herramienta al resultado deseado.

Interchangeable blades for every application

The system includes three interchangeable blades that adapt to a wide range of culinary tasks, from emulsifying and whipping to blending and chopping.

Each blade is designed for a specific application, providing precise control over texture, consistency and aeration.





* incluída / included

Cuchilla multifunción / Multi-purpose blade

TRITURA · PICA · MEZCLA

La cuchilla más versátil de la gama. Permite triturar, mezclar y emulsionar con rapidez y precisión. Ideal para sopas, cremas, salsas, sorbetes

BLEND · CHOP · PURÉE

The most versatile blade in the range. Designed for blending, mixing and emulsifying with speed and precision. It's ideal for soups, purées, sauces, sorbets—crushing ice



* incluída / included

Disco batidor / Beater blade

MONTA · AIREA

Diseñado para incorporar aire de forma controlada y obtener texturas ligeras y estables. Ideal para natas montadaa, claras, espumas y preparaciones aireadas.

WHIP · AERATE

Designed to incorporate air in a controlled manner and create light, stable textures. Ideal for whipping cream, egg whites, mousses, and light, airy mixtures.



* incluída / included

Disco mezclador / Whisk blade

EMULSIONA · HOMOGENEIZA

Especialmente indicado para producir emulsiones finas, uniformes y estables con gran facilidad. Ideal para mayonesas, vinagretas, salsas, aderezos y mezclas delicadas.

EMULSIFY · HOMOGENIZE

Particularly suitable for easily producing fine, uniform, and stable emulsions. Ideal for mayonnaise, vinaigrettes, sauces, dressings, and delicate mixtures



* no incluída
* not included

30/0307

Cuchilla de corte bamix ® / bamix ® cutting blade

Especialmente diseñada para afinar carnes, pescados, aves y verduras fibrosas. Permite obtener mezclas homogéneas para patés, rellenos y mezclas finas y cremosas con un acabado profesional.

Specifically designed for processing meat, fish, poultry and fibrous vegetables with precision. Produces smooth, homogeneous mixtures, fine fillings, pâtés and purées with excellent consistency.

YouCook Puedes encontrar vídeo ejemplos con cada una de las cuchillas en nuestro canal
You can find video examples featuring each of the blades on our channel





Modelos profesionales con cable / Professional corded models

30/0300	bamix® Gastro PRO-1	AC 200 W	2 vel. / speeds (18.000 rpm)
30/0301	bamix® Gastro PRO-2	AC 200 W	2 vel. / speeds (18.000 rpm)
30/0302	bamix® Gastro PRO-3	AC 300 W	2 vel. / speeds (22.000 rpm)

Modelos profesionales sin cable / Professional cordless models

Su avanzada batería recargable, permite trabajar sin cables y con total comodidad, facilitando el movimiento y la creatividad durante la preparación de cualquier receta.

Its advanced rechargeable battery lets you work cordlessly and in total comfort, making it easier to move around and be creative while preparing any recipe.

30/0303	bamix® Cordless PLUS	AC 200 W	3 vel. / speeds (15.000 rpm)
30/0304	bamix® Cordless PRO	AC 200 W	3 vel. / speeds (15.500 rpm)



Marca la diferencia

En cocina vanguardista, repostería y coctelería, la diferencia entre una mezcla correcta y una textura sublime reside en los detalles técnicos. bamix® es una herramienta de precisión diseñada para dominar las texturas sin comprometer el producto.

CONTROL ABSOLUTO DEL AIRE

Las batidoras comunes incorporan aire a la fuerza, separando las emulsiones al poco tiempo. **bamix® canaliza el flujo del líquido hacia la cuchilla sin succionar aire**, dando como resultado emulsiones estables, cremas sedosas y salsas perfectamente homogéneas sin burbujas de aire.

POTENCIA REAL

Trabaja a velocidades de **hasta 18.000 rpm sin perder fuerza ni sobrecalentarse**, procesando desde elaboraciones densas hasta picar hielo con una suavidad absoluta y un consumo energético mínimo.

Make the difference

In avant-garde cuisine, pastry, and mixology, the difference between a standard mix and a sublime texture lies in the technical details. bamix® is a precision tool engineered to master textures without compromising the product.

ABSOLUTE AIR CONTROL

Standard blenders trap air aggressively, causing emulsions to split quickly. **bamix® channels the flow of liquid directly toward the blade without drawing in air**, resulting in stable emulsions, silky creams, and perfectly smooth sauces with zero air bubbles.

TRUE POWER

It operates at speeds of up to 18,000 rpm without losing torque or overheating, processing everything from dense mixtures to crushed ice with absolute smoothness and minimal energy consumption.

Hurom commercial

La prensadora en frío para profesionales n.º1 del mundo

Hurom Cold Press aplica la tecnología de prensado en frío para profesionales que exigen la máxima calidad en sus zumos. Su sistema de extracción lenta a baja temperatura evita el calentamiento del producto, **minimizando casi al 100% la oxidación y preservando intactos los nutrientes, el color y el sabor original de cada ingrediente**.

Al **emulsionar de forma natural el zumo y sus pectinas**, se obtienen **bebidas homogéneas** con una **textura suave que no se separa con el tiempo**. Un sistema de alta eficiencia que procesa desde frutas delicadas hasta ingredientes muy fibrosos como el apio, el jengibre o el kale, garantizando el máximo aprovechamiento de la materia prima.

- MÁXIMA PRESERVACIÓN DE AROMAS, VITAMINAS Y NUTRIENTES
- TOLVA AUTOMÁTICA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES ENTEROS
- EMULSIÓN HOMOGÉNEA DIRECTAMENTE EN LA CÁMARA DE EXTRACCIÓN
- SISTEMA DE LIMPIEZA RÁPIDA MEDIANTE ACLARADO

The world's No. 1 cold press for professionals

Hurom Cold Press brings commercial-grade cold press technology to professionals demanding the highest quality juices. Its low-temperature, slow-extraction system prevents heat buildup, **minimizing oxidation while keeping the nutrients, vibrant color, and original flavor of every ingredient intact**.

By **naturally emulsifying the juice and its pectins**, it delivers a **smooth, uniform texture that does not separate over time**. This high-efficiency system easily processes everything from delicate fruits to tough, fibrous ingredients like celery, ginger, or kale, ensuring maximum yield from your raw materials.

- MAXIMUM PRESERVATION OF FLAVOUR, VITAMINS AND NUTRIENTS
- AUTOMATIC HOPPER FOR WHOLE INGREDIENTS
- HOMOGENEOUS BLENDING DIRECTLY INSIDE THE EXTRACTION CHAMBER
- QUICK-RINSE CLEANING SYSTEM



Hurom H80-ST

PRODUCCIÓN MODERADA / MODERATE PRODUCTION

Calidad profesional en formato compacto. Su tolva automática de 14 cm permite procesar frutas y verduras enteras sin troceado previo, mientras que el sistema de extracción continua garantiza un **flujo constante y libre de atascos**.

Professional quality in a compact footprint. Its 14 cm automatic hopper processes whole fruits and vegetables with no pre-cutting required, while the continuous extraction system ensures a steady, jam-free workflow.

- Cafeterías especializadas / Specialty cafés
- Coctelerías / Cocktail bars
- Restaurantes / Restaurants
- Hoteles boutique / Boutique hotels
- Pequeños obradores / Small production kitchens

50/0200
Slow Juicer Pure Press H80-ST Hurom
220 V / 50 Hz

50 rpm

Incluye colador fino, grueso y filtro para preparar helado con frutas congeladas
Includes a fine and a coarse sieve and a filter for making ice cream with frozen fruit

Limpieza rápida
Easy cleaning

Componentes aptos para lavavajillas
Dishwasher-safe components

Funcionamiento silencioso y seguro
Quiet and safe operation



Hurom CP50

COMERCIAL Y GRAN DEMANDA / COMMERCIAL AND HIGH DEMAND

Diseñado para soportar flujos de **trabajo intensivos sin interrupciones**. Este modelo combina un motor de alta resistencia con un sistema de extracción continua que optimiza el trabajo en barra, garantizando la misma constancia y calidad en cada servicio.

Specifically engineered to handle intensive, non-stop workflows. This model combines a heavy-duty motor with a continuous extraction system that optimizes time behind the bar, guaranteeing identical consistency and quality throughout the entire service.

- Juice bars
- Hoteles / Hotels
- Restauración organizada / High-volume foodservice operations
- Catering y eventos / Catering and events
- Producción gastronómica / Professional food production

50/0201
Slow Juicer Comercial CP50 Hurom
220 V / 50 Hz

50 rpm

Motor AC para trabajo continuo 24 h
AC motor for 24-hour operation

Programas y temporizador
Programmable timer and programs

Nivel sonoro 53 dB
Ultra-low noise level of only 53 dB

Incluye colador fino, grueso y filtro para smoothies y helados de fruta congelada
Includes a fine and a coarse sieve and a filter for smoothies and frozen fruit ice creams



buit

Vaciador exprimidor
Squeezer emptying

Buit te permite vaciar frutas y verduras de distintas texturas, desde la rigidez del coco hasta la jugosidad de una manzana, manteniendo la piel perfecta para usarla como recipiente natural.
Exprime su zumo, dale forma a su interior y sorprende con presentaciones únicas para cócteles, ceviches, sorbetes o lo que tu creatividad imagine.

Buit lets you hollow out fruits and vegetables of all textures—from the firmness of a coconut to the juiciness of an apple—while keeping the skin intact for use as a natural container.
Extract the juice, shape the inside, and amaze with unique presentations for cocktails, ceviches, sorbets, or whatever your creativity envisions.

30/3034
Buit

Incluye / it includes
2 cortadores de diferentes tamaños
2 cutters of different sizes

220 V - 110 V
21 x 50 x 24 cm



Descubre lo fácil que es usar buit
See how easily buit works
YouCook







30/3042
Recambio de cuchilla corta Buit
Replacement of Buit short blade

30/3043
Recambio de cuchilla larga Buit
Replacement of Buit long blade



SQUASHER

Emulsionadora por presión

Intensifica líquidos con sabor, aroma y color, sin oxidación, sin calor y sin amargor.

A través de presiones precisas repetidas cientos de veces por minuto, permite infusionar líquidos base, como agua, alcohol o aceites, con ingredientes sólidos, extrayendo aceites esenciales, compuestos aromáticos y notas delicadas sin arrastrar sabores indeseados.

El resultado: emulsiones limpias, intensas y homogéneas que conservan la frescura de los ingredientes.

Pressure homogenizer

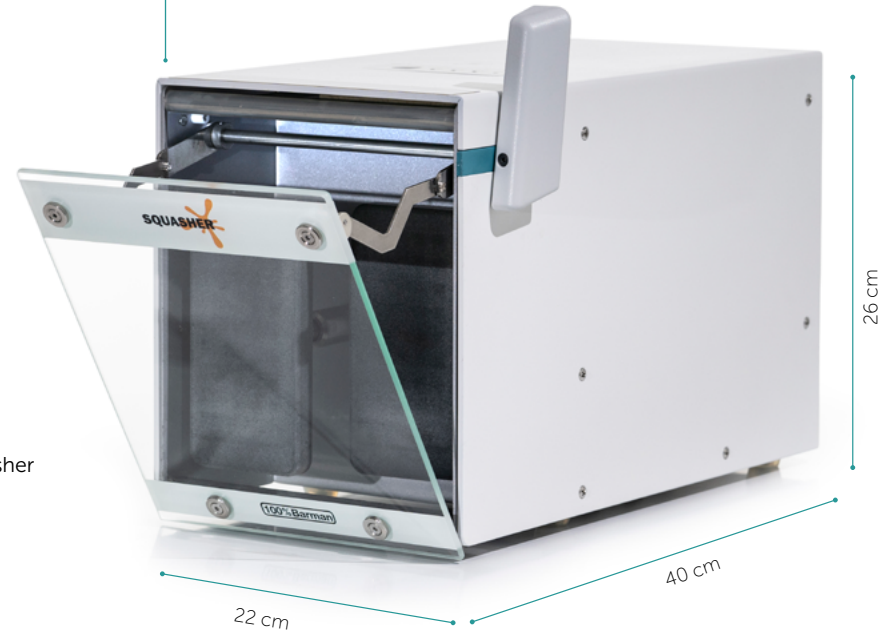
Squasher is a pressure-based emulsifier that intensifies base liquids with flavor, aroma, and color without heat, oxidation, or bitterness.

Using hundreds of precise pressure pulses per minute, it allows water, alcohol, or oil to be infused with solid ingredients, extracting essential oils, aromatic compounds, and delicate notes without unwanted flavors.

The result: clean, intense, and homogeneous emulsions that retain the freshness of every ingredient.

¡Ahora incluye luz! Sorprende a tus clientes con cada preparación gracias a su llamativo funcionamiento

Now includes light! Surprise your customers with every preparation thanks to its eye-catching operation.



SQUASHER	
100/0200 230V · 50Hz	100/0201 110V · 60Hz

Recetas de cócteles con Squasher
Cocktail recipes with Squasher

YouCook

100/0202
Bolsas con filtro
Filter bags

50 uds pcs

Usa Squasher con bolsas con filtro interior de 100 µm, ideales para obtener líquidos sin posos ni necesidad de colado. Capacidad útil: 400 ml. (No aptas para cocción).

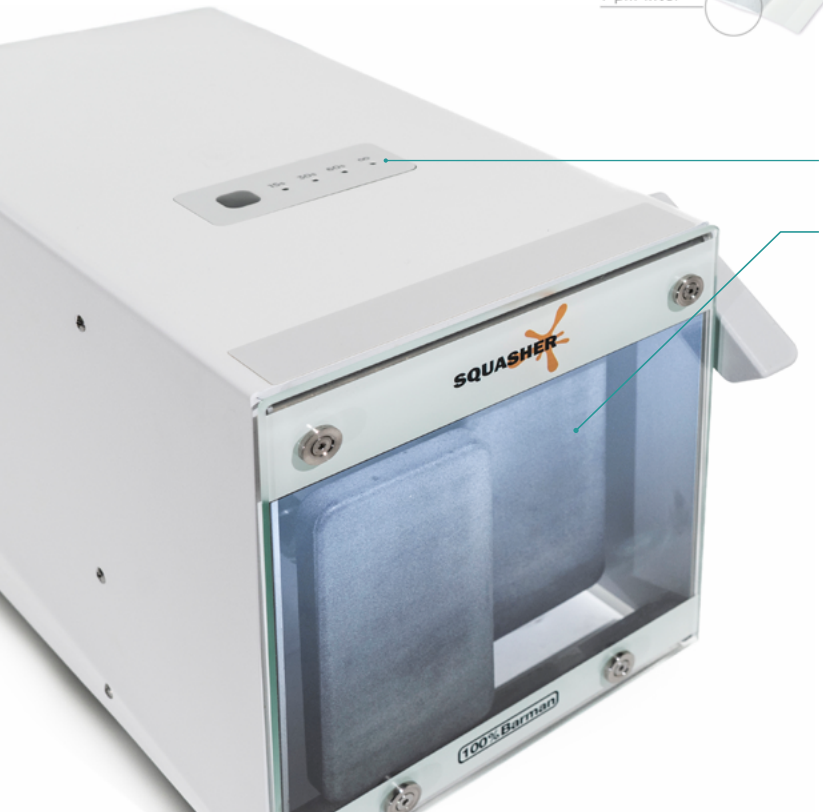
Use Squasher with bags featuring a 100 µm inner side filter, ideal for producing residue-free liquids with no need for straining. Usable capacity: 400 ml. (Not suitable for cooking).



100/0203
Soporte para bolsas
Bag Holder

Ø 8 cm Alt / Height: 25 cm
Base: Ø 15 x 0.6 cm





Botones selección de tiempo: accesibles y fáciles de usar
Time selection buttons: accessible and easy to use

2 palas que proporcionan emulsión en toda la superfície por igual
2 paddles that provide emulsion on all surfaces equally

APLICACIONES VERSÁTILES

- Cócteles, infusiones, cordiales y caldos fríos o calientes.
- Leches vegetales, horchatas, té o café cold brew.
- Infusiones de nata o leche para bases de cremas y helados.
- Salsas grasas, pil-pil, holandesas o emulsiones con colágeno elaboradas *à la minute*.

VERSATILE APPLICATIONS

- Cocktails, infusions, cordials, and hot or cold broths.
- Plant-based milks, horchatas, cold brew coffee or tea.
- Cream or milk infusions for dessert bases and ice cream.
- *À la minute* emulsions for fatty sauces, pil-pil, hollandaise, or collagen-rich blends.





CentriCook
Culinary Centrifuge

ANTES / BEFORE CENTRICOOK



DESPUÉS / AFTER CENTRICOOK



Centrífuga culinaria

Pensada para realizar trabajos muy precisos en cocina y coctelería, CentriCook separa los zumos de las fibras en suspensión y las concentra en la base, donde queda la esencia más pura del alimento con una textura sedosa y casi impalpable (la pomada). En la parte superior queda el zumo o jugo clarificado, muy útil en coctelería para obtener cócteles clarificados y sin partículas en flotación.
Clarifique todo tipo de jugos, zumos o aguas vegetativas sin necesidad de utilizar pectinasas o espesantes ni aumentar la temperatura.
CentriCook acelera el proceso con respeto al uso de pectinasas o espesantes, sin calentar el producto. No acentúa la acidez y preserva de la oxidación. El producto final obtenido presenta un sabor más natural.

Culinary Centrifuge

Designed for very precise work in cooking and cocktail making, CentriCook separates the juices from the suspended fibers and concentrates them at the base, where the purest essence of the food remains with a silky and almost impalpable texture (concentrated pulp). In the upper part remains the clarified juice, very useful in cocktails to obtain clarified cocktails without floating particles. Clarify all types of juices or vegetative waters without the need to use pectinases or thickeners or increase the temperature. CentriCook accelerates the process compared to the use of pectinases or thickeners, without heating the product. It does not accentuate acidity and preserves it from oxidation. The final product obtained has a more natural flavor.

TAKE CLARIFICATION TO THE NEXT LEVEL WITHOUT PECTINASES!



CLARIFICA HASTA 3 LITROS EN 10 MINUTOS

Alcanza 4000 RPM en menos de 15 segundos,

CLARIFIES UP TO 3 LITERS IN 10 MINUTES

It reaches 4000 RPM in less than 15 second,

Descubre cómo se usa Centricook
Discover how it works Centricook

YouCook

Fresa
Strawberry



Agua de Fresa
Strawberry Water



Pulpa pura de Fresa
Strawberry Pure Pulp



En este caso, hemos clarificado agua de fresa, consiguiendo una agua con sabor y transparente y un residuo de una pulpa llamada mantequilla de fresa donde encontramos el sabor de la fruta de forma muy intensa.

In this case, we have clarified strawberry water, obtaining a flavored, transparent water and a residue of pulp called strawberry butter, where we find the very intense flavor of the fruit.



CENTRICOOK

30/3000	30/3007
230V	110V

50 - 60 Hz
1 L. capacidad / capacity

Incluye 4 envases de 250 ml
Includes 4 containers of 250 ml

CENTRICOOK XL

30/3012	30/3020
230V	110V

50 - 60 Hz
3 L. capacidad / capacity

Incluye 4 envases de 800 ml
Includes 4 containers of 800 ml



CentriCook Chiller
Culinary Centrifuge



¡Centrifga también en frío!
Centrifuge in cold too!

Centrifugadora refrigerada de alta velocidad que redefine el procesamiento de líquidos naturales. Alcanza las 5000 RPM en menos de 15 segundos, permitiendo clarificar zumos, jugos o aguas vegetativas sin necesidad de calor, espesantes ni enzimas como las pectinasas.
A diferencia de otros métodos, su velocidad genera fricción y calor... pero aquí es donde entra su ventaja: un potente sistema de refrigeración a -20 °C enfría el aire de forma activa, contrarrestando la oxidación, preservando el sabor natural, y acelerando la coagulación de grasas y partículas para una separación más limpia y estable.

High-speed refrigerated centrifuge that redefines the processing of natural liquids. It reaches 5000 RPM in less than 15 seconds, enabling the clarification of juices or vegetal waters without the need for heat, thickeners, or enzymes like pectinases.
Unlike other methods, its speed generates friction and heat... but here's where it stands out: a powerful cooling system at -20 °C actively chills the air, counteracting oxidation, preserving the natural flavor, and accelerating the coagulation of fats and particles for a cleaner, more stable separation.

SIN CALOR - SIN ADITIVOS - SIN OXIDACIÓN
NO HEAT - NO ADDITIVES - NO OXIDATION

PRESERVA COLOR - AROMA - SABOR NATURAL
PRESERVES NATURAL COLOR - AROMA - FLAVOR

5000 RPM

TEMPERATURA DE TRABAJO
OPERATING TEMPERATURE RANGE

-20°C

IDEAL PARA FAT WASH
IDEAL FOR FAT WASH

CENTRICOOK CHILLER

30/3022

220V 50hz 10A

1 L. capacidad / capacity

Incluye 4 envases de 250 ml.
Includes 4 containers of 250 ml.



Todas las pruebas e investigaciones se han realizado en nuestro I+D: **100%Lab**
All tests and research have been carried out in our R&D: **100%Lab**

30/3001
Botellas Centricook 250 ml
CentriCook Bottles 250 ml
12 uds pcs

Compatible con / with:
CentriCook Ref: 30/3000 - 30/3007
CentriCook Chiller Ref: 30/3022



30/3014
Botellas Centricook XL 750 ml
CentriCook XL Bottles 750 ml
4 uds pcs

Compatible con / with:
CentriCook XL Ref: 30/3012





30/3021
Botellas Centricook XL Wide Mouth 750 ml
750 ml CentriCook XL Bottles Wide Mouth
4 uds pcs

Compatible con / with:
CentriCook XL Ref: 30/3012





Omega

POWER BLENDER

VASO DE 2L DE CO-POLYESTER RESISTENTE
HIGH RESISTANCE 2-L GLASS MADE FROM CO-POLYESTER

CUCHILLAS ESPECIALES DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES PRECISOS
POWER CONTROLS

50/0009.1
Blender Omega OM6562SF 3HP

230-240 V / 50-60Hz
1500 Watts
Ø20 cm
Alt / Height: 30 cm
Peso / Weight: 3,5 kg

50/0012
Vaso de recambio con cuchilla y tapa
Replacement cup with blade and lid





TORCHIETTO

Prensa de 5 litros para extracción en frío
5-liter cold press

Prensa de tornillo de jugo a presión para frutas, verduras y salsas sin necesidad de añadir temperatura.

Es ideal para obtener extractos puros y concentrados sin alterar los sabores ni los nutrientes de los ingredientes. Permite extraer zumos de frutas maduras, así como para extraer agua vegetativa de pimientos asados, por ejemplo, o para segundas extracciones de zumos.

Screw press is ideal for juicing fruit, vegetables and sauces without adding heat.

It is ideal for obtaining pure, concentrated extracts without altering the flavour or nutritional value of the ingredients. It can be used to extract juice from ripe fruit and vegetable water from roasted peppers, for example, as well as for second juice extractions.



100/0204
Torchietto
5 L

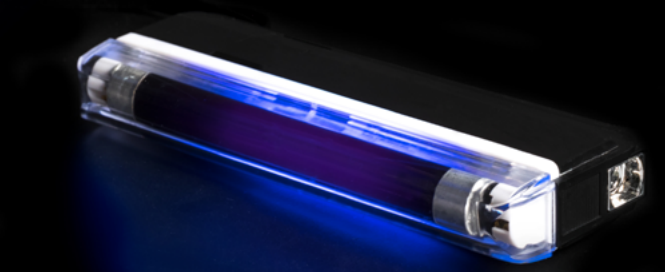
Cesta de acero inoxidable
Base antideslizante
Stainless steel basket
Non-slip base

LINTERNA DE LUZ NEGRA
BLACK LIGHT LANTERN

Ideal para detectar espinas o cáscaras de marisco dentro de farsas o picadillos. Las cáscaras de marisco y espinas de pescado contienen elementos fluorescentes que la linterna de luz negra resalta y permiten ser detectados en ambientes de cierta oscuridad.

Ideal for detecting spines or shells of shellfish in farces or hash. Shells of fish and fish bones contain fluorescent elements that will glow in the dark thank to this light, permitting you to take them off easily.

¡Elaboraciones de pescado y marisco IMPECABLES!
PERFECT preparation of fish and seafood!



30/0007
Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm
Alt / Height: 2 cm

BRÛLÉE

Soplete de cocina profesional
Professional culinary torch

Cabezal de soplete profesional compatible con todas las botellas de gas azul desechables. Seguro, preciso y regulable con una sola mano, trabaja inclinado sin perder potencia ni precisión.

Professional torch head compatible with all disposable blue gas canisters. Safe, precise, and adjustable with one hand, it works at an angle without losing power or accuracy.



Firepower
1300°C

30/0004
Soplete de cocina profesional
Profesional culinary torch



120/0058
Torch jacket

Ø 7 x 16 cm
Ajusta con cartuchos de gas Ø 66 mm
Fácil de colocar y ajustar
Adjusts to Ø 66 mm gas cartridges
Easy to install and adjust

TORCH JACKET

Embellecedor para soplete de cocina
Kitchen stove embellishment

Funda de polipiel negra diseñada para cubrir el cartucho de gas, ofreciendo una presentación impecable frente al cliente.
Torch jacket convierte un utensilio técnico en un elemento estético integrado en la experiencia gastronómica.

Black faux leather cover designed to conceal the gas cartridge, offering an impeccable presentation to the customer.
Torch Jacket transforms a technical tool into an aesthetic element that is integrated into the dining experience.



BRULEE MAX

Soplete de de doble uso
Double-use culinary torch

La llama concentrada tiene mayor poder calorífico que los sopletes comunes de cocina permitiendo sellar proteinas, marcar piezas grandes, complementar cocciones unilaterales, acelerar encendidos de carbón...

La campana difusora expande la superficie de cocción y ofrece un calor regular y consistente, evitando el sabor derivado de sopletear los alimentos.

¡Con Brulee Max tendremos precisión y sabor en cada plato!

The concentrated flame has a higher heat output than regular kitchen torches, allowing for the searing of proteins, marking large pieces, enhancing one-sided cooking, and accelerating charcoal ignition...

The diffuser bell expands the cooking surface and provides even and consistent heat, preventing the flavor derived from torching the food.

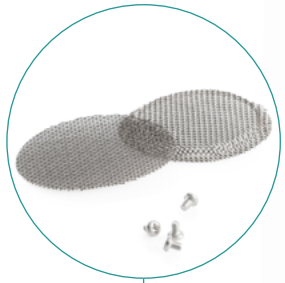
With Brulee Max, we'll have precision and flavor in every dish!



30/0200
Brulee Max

15 x 7 cm
Alt / Height: 31 cm

30/0201
Rejillas recambio Brulee Max
Brulee Max replacement grids





Firepower
1300°C - 1980°C

M
MAP-PRO

P
PROPANE

Base de seguridad anticaída
Anti-fall and safety base

claribag

Bolsas de filtrado y clarificación
Filtration and clarification bags

Estameñas fabricadas 100% de poliamida, un material sedoso y maleable, apto para el uso alimentario.

Puedes escoger entre 9 bolsas de diferentes tamaños y formas. Todas están equipadas con un aro de acero inoxidable para facilitar su llenado, asas para colgarlas y una etiqueta que identifica el modelo y grado de filtraje. Además resisten temperaturas de hasta 150°C.

No tienen costuras visibles, ni bordes de algodón o refuerzos de tela, lo que permite una limpieza mucho más fácil, garantizando que siempre estén listas para volver a ser utilizadas.

Cloth filters made from 100% polyamide, a silky, malleable material suitable for food use.

There are 9 bags to choose from, in a variety of sizes and shapes. Each bag is equipped with a stainless steel ring for easy filling, handles for hanging and a label identifying the model and filtration grade. They can also withstand temperatures of up to 150°C.

With no visible seams, cotton edges or fabric reinforcements, they are much easier to clean and are always ready for reuse.

Modelos / Models

A	30/2004	Mini 100 µm	Ø 10 x 23 cm / 2 L
B	30/2008	Mini 50 µm	Ø 10 x 23 cm / 2 L
C	30/2002	Sauce 100 µm	Ø 18 x 45 cm / 8 L
D	30/2001	Sauce 250 µm	Ø 18 x 45 cm / 8 L
E	30/2003	Juice 100 µm	Ø 15 x 32 cm / 4 L
F	30/2000	Consomé 250 µm	Ø 36 x 56 cm / 52 L
G	30/2006	Long 100 µm	Ø 18 x 82 cm / 15 L

Nuevo formato Mini 50 µm especial clarificados extremos.
New Mini 50 µm format, specially designed for extreme clarifications.

¡Ahorra esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas!
Save effort and make the most of your raw materials!





30/2005
Conik 100 µm
6 L

Ø 29 x 29 cm
Para coladores cónicos
For conical stainers



30/2007
OCOO Bag 100 µm
8 L

Ø 20 x 24 cm
Especial OCOO - PRO: elabore caldos e infusiones clarificadas extrayendo todavía mucho más.
Special OCOO - PRO: making broths and clarified infusions, extracting even more.





Tutorial práctico
Practical tutorial
YouCook

KEGG

Sistema de carbonatación

Kegg® es un sistema modular de alta precisión diseñado para **simplificar y hacer accesible la carbonatación profesional en cualquier entorno**. Desde sutiles cócteles carbonatados en pequeños lotes hasta producciones de cerveza artesanal, refrescos, kombuchas o fermentados; Kegg® se adapta a botellas PET estándar y barriles de acero inoxidable con absoluta versatilidad.

Su arquitectura modular permite configurar el equipo según el espacio real de tu barra, garantizando el control de la presión, conservación óptima de la bebida y un servicio ágil.

Todos los componentes se comercializan por separado, permitiendo diseñar un ecosistema a la medida exacta de tus necesidades operativas.

Carbonation System

Kegg® is a high-precision modular system designed to **simplify and make professional carbonation accessible in any environment**. Without complex installations or prohibitive costs, it allows you to work with absolute versatility, from subtle cocktails in small batches to craft beer, sodas, kombuchas, or fermented beverages, adapting seamlessly to both standard PET bottles and stainless steel kegs.

Its modular design allows you to configure the equipment according to the actual space of your bar. No complications: you set up only what you need to ensure exact pressure control, keep the product fresh for longer, and serve quickly and cleanly.

All components are sold separately, allowing you to design a system tailored exactly to your operational needs.

DISEÑA EL ECOSISTEMA A TU MEDIDA

Componentes del sistema Kegg

- Barriles
- Tirador
- Kit de carbonatación CO2
- Kit de conexión doble
- Tapones de carbonatación

DESIGN YOUR OWN ECOSYSTEM

Kegg system components

- Kegs
- Tap
- CO2 carbonation kit
- Dual connection kit
- Carbonation caps

Barril de carbonatación

Carbonata de forma natural o forzada, alcanzando hasta **65 PSI** sin esfuerzo. La boca roscada con entrada de gas y salida para grifería garantiza compatibilidad total con sistemas de dispensación. Disponible en 5 L y 10 L, es ideal tanto para elaborar como para almacenar y transportar bebidas carbonatadas con total seguridad.

Carbonation keg

Naturally or artificially carbonated, reaching up to 65 PSI effortlessly. The threaded opening with a gas inlet and outlet for tap fittings ensures full compatibility with dispensing systems. Available in 5 L and 10 L sizes, it is ideal for both producing and safely storing and transporting carbonated beverages.

Barril de carbonatación
Carbonation Keg

100/0225	5 L
100/0226	10 L

Robusto: Acero inox 304
Robust: 304 stainless steel

Portártil: asas integradas y diseño compacto
Portable: integrated handles and compact design



Tirador para barriles Kegg

Este tirador se conecta directamente a los barriles Kegg de 5 y 10 litros para **servir bebidas manteniendo el mismo nivel de gas** desde la primera hasta la última copa, gracias a su sistema de doble conexión. Además, se desmonta en segundos para limpiarlo cómodamente, sin necesidad de vaciar o despresurizar el barril.

Kegg barrel tap

This tap connects directly to 5- and 10-liter Kegg kegs to **dispense beverages while maintaining the same carbonation level** from the first glass to the last, thanks to its dual-connection system. Plus, it can be disassembled in seconds for easy cleaning, without having to empty or depressurize the keg.

100/0229
Tirador para barriles Kegg
Kegg barrel tap





Regulación exacta entre 0 y 4 bar (0-65 PSI)

Precise regulation between 0 and 4 bar (0–65 PSI)

Compatible con barriles Kegg y botellas PET

Compatible with Kegg kegs and PET bottles

Doble manómetro y válvula de seguridad integrados

Integrated dual pressure gauge and safety valve

Válvula de corte rápido para conectar y desconectar sin fugas

Quick-acting shut-off valve for leak-free connection and disconnection

Compatible con botellas de CO_2 estándar y conexiones internacionales

Compatible with standard CO_2 cylinders and international connections

Kit de carbonatación CO_2 para barril o botella

Este kit está diseñado para ajustar el nivel de gas de tus bebidas de forma rápida y precisa, tanto en barriles Kegg como en botellas PET.

Cuenta con un regulador de membrana que trabaja de 0 a 4 bar (hasta 65 PSI) para adaptar la presión exacta que pida cada receta. Su diseño permite instalar el regulador en un punto cómodo y llevar la conexión directa a la zona de trabajo para que no estorbe. Además, incluye un doble manómetro para ver de un vistazo tanto la carga de la botella de CO_2 como la presión real de salida.

CO_2 carbonation kit for keg or bottle

This kit is designed to adjust the gas level of your beverages quickly and accurately, both in Kegg kegs and PET bottles.

It features a diaphragm regulator that operates from 0 to 4 bar (up to 65 PSI) to match the exact pressure required for each recipe. Its design allows you to install the regulator out of the way and run the connection directly to your workstation so it doesn't clutter your space. It also includes a dual gauge to read both the CO_2 cylinder level and the actual output pressure at a glance.

Kit de carbonatación CO_2
CO_2 carbonation kit

100/0236	Conexión / Connection USA
100/0237	Conexión / Connection EU



Kit de conexión doble vía para carbonatación

La solución para barras que necesitan más agilidad o trabajar con diferentes bebidas a la vez. Este kit permite **alimentar dos líneas de carbonatación independientes utilizando una única botella de gas**.

Cada salida incluye su propio grifo de corte. Esto te permite conectar, desconectar o cambiar un barril sin tener que parar el servicio ni alterar la presión de la otra línea.

Dual-line connection kit for carbonation

The perfect solution for high-demand bars that need more speed or want to work with different beverages simultaneously. This kit allows you to **feed two independent carbonation lines using a single gas cylinder**.

Each output includes its own shut-off valve. This allows you to connect, disconnect, or swap a keg without stopping service or altering the pressure of the other line.

100/0238
Kit de conexión doble para carbonatación
Double connection kit for carbonation



Tapones de carbonatación Kegg

Estos tapones **transforman cualquier botella PET estándar en un recipiente para carbonatar**, almacenar y probar recetas de forma rápida y económica.

Son **compatibles con la rosca estándar PCO 1881** (la que usan la mayoría de botellas de refresco del mercado). Han sido diseñadas para preparar pequeños lotes, hacer pruebas de nuevos cócteles o gasificar al momento. Están fabricados en plástico de alta resistencia preparado para el uso diario y el lavado en lavavajillas.

Kegg carbonation caps

These caps **transform any standard PET bottle into a container to carbonate**, store, and test recipes quickly and cost-effectively.

They are **compatible with the standard PCO 1881 thread** (the one used by most soda bottles on the market). They are the ideal tool for prepping small batches, testing new cocktail recipes, or carbonating on the spot. Made of high-resistance plastic, they are built for daily commercial use and are dishwasher safe.



30/0227
Tapón rosca Kegg
Kegg screw cap
5 uds
pcs



Produce aires y pompas estables
Produce stable and even bubbles

YouCook

foamkit deluxe

50/0052
Foam Kit



Nuevo manual con técnicas y recetas incluidas
New manual with techniques and recipes included



BOQUILLAS NORMALES
COMMON NOZZLES



FOAM KIT

Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes, además de airear grasas fundidas. Foam Kit permite con muy poca cantidad de líquido, recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas. La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza estricta después de cada producción.

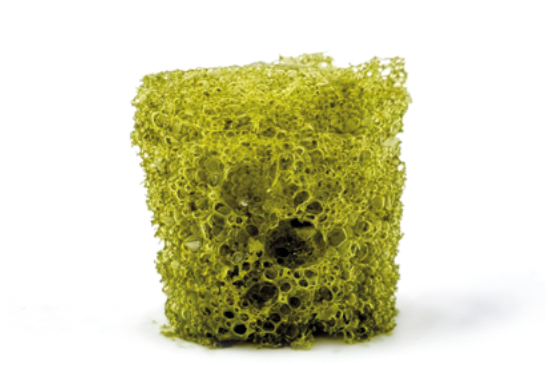
The easiest way to create foams and airs

Obtain homogeneous and stable foams within seconds with this special filter foamer without needing an immersion blender. It works even with small amounts of liquid. Add any foaming agent or stabilizer, as soy lecithin, sucroester. It works also with melted fat. Make as much foam as you want, controlling the production just by pushing a button. The compressor is operated by two batteries, so the device can be used anywhere.

The Foam-Kit nozzle is made with food-grade stainless steel that makes it really easy to clean thoroughly.



FOAM KIT + SOY LECITINE



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR



30/0005
Air Kit 2 *

Sujetasifón
Whip Support

Aumenta el rendimiento un 25%, aprovechando al máximo el producto.

Increase the yield of the recipe up to 25%, taking the most advantage of your preparations.

30/0006
Sujetasifón
Whipper support



Air-Kit 3®

Porta Boquilla Universal
Universal Piping Tip

1 sola conexión para infinitas boquillas.
1 unique adapter for infinite piping tips



Solo para boquillas de Ø 32 mm
Only for Ø 32 mm piping tip



Cargas sifón N2O
N20 Whip Charges

30/0012	10 uds pcs
30/0012-B	360 uds pcs



8 g



10 uds pcs

30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

30/0009
Air Kit 3 *
Ø 32 mm



Boquillas no incluidas / Piping tips not included

*Conexión universal / Universal connection: iSi Thermo Whip, iSi Gourmet Whip, Liss, Kayser, Ibilis, Tellier, Mosa, Whip-it, Mastrad, Lacor, Matfer Städter, etc.

LYO CHEF

LYO CHEF - PRO

70/0077	70/1077
230V	110V

7 bandejas / trays
Potencia / power: 1,87 kW

Liofilizadora para hostelería
Freeze dryer for hospitality

LYO CHEF es la **nueva liofilizadora** diseñada por 100% Chef para llevar la liofilización al ritmo real de la **hostelería profesional**. El objetivo ha sido claro: obtener un **equipo potente, preciso y fácil de usar**, evitando la complejidad y el coste de los sistemas de laboratorio. El resultado es una máquina pensada desde cero para cocineros, cocteleros y reposteros, con un control absoluto del proceso, una interfaz intuitiva y la capacidad de ajustar cualquier parámetro incluso con el programa en marcha.

LYO CHEF is the **new freeze dryer** created by 100% Chef to bring freeze drying into the real workflow of **hospitality**. The goal was clear: deliver a **powerful, precise and easy to use** machine without the complexity or cost of laboratory equipment. The result is a unit designed from scratch for chefs, offering complete control of the process, an intuitive interface and the ability to adjust any parameter even while the program is running.







Cómo funciona

Sublimación: la base del proceso

LYO CHEF trabaja con el principio esencial de la liofilización. El alimento se congela y, bajo vacío extremo, el agua pasa directamente de hielo a vapor mediante pequeños impulsos de calor. El vapor queda atrapado en la trampa de frío, evitando que el producto vuelva al estado líquido y garantizando un **secado limpio y completo**.

Control total para el cocinero

La máquina permite **ajustar cada parámetro en tiempo real**: temperatura de las bandejas, temperatura interna del alimento mediante la sonda externa y duración de cada etapa. También es posible **modificar tiempos** sin detener el programa y pausar para revisar el producto sin perder la configuración.

Un ciclo preciso y eficiente

El sistema combina **congelación eficiente**, **secado estable** y un **vacío potente** que asegura una deshidratación completa en ciclos de entre 16 y 24 horas, según el tamaño y naturaleza del alimento.

Durante este tiempo, el producto pierde más del 90% de su peso y reduce su humedad a un 2%, un nivel que impide la acción de microorganismos y prolonga su conservación sin alterar sus características.

Un resultado gastronómico potente

La combinación de congelación, vacío y desecación deja un **alimento ligero**, **crujiente** y con el **sabor muy concentrado**. Se deshace al contacto con la saliva y aporta aroma, textura y versatilidad. Puede usarse en polvo, trozos o entero para decoración, rellenos, chocolates, mantequillas, bebidas, postres, platos salados o ensaladas donde mantiene su punto crujiente.

How it works

Sublimation: the core of the process

LYO CHEF operates on the essential principle of freeze drying. The food is frozen and, under extreme vacuum, the ice turns directly into vapor through gentle heat impulses. The vapor is captured in the cold trap, preventing the product from returning to a liquid state and ensuring a **clean, complete dehydration**.

Full control for the chef

The machine allows **real time adjustment of every parameter**: tray temperature, internal food temperature through the external probe and the duration of each stage. You can also **modify timings** without stopping the program and pause the cycle to check the product without losing the selected settings.

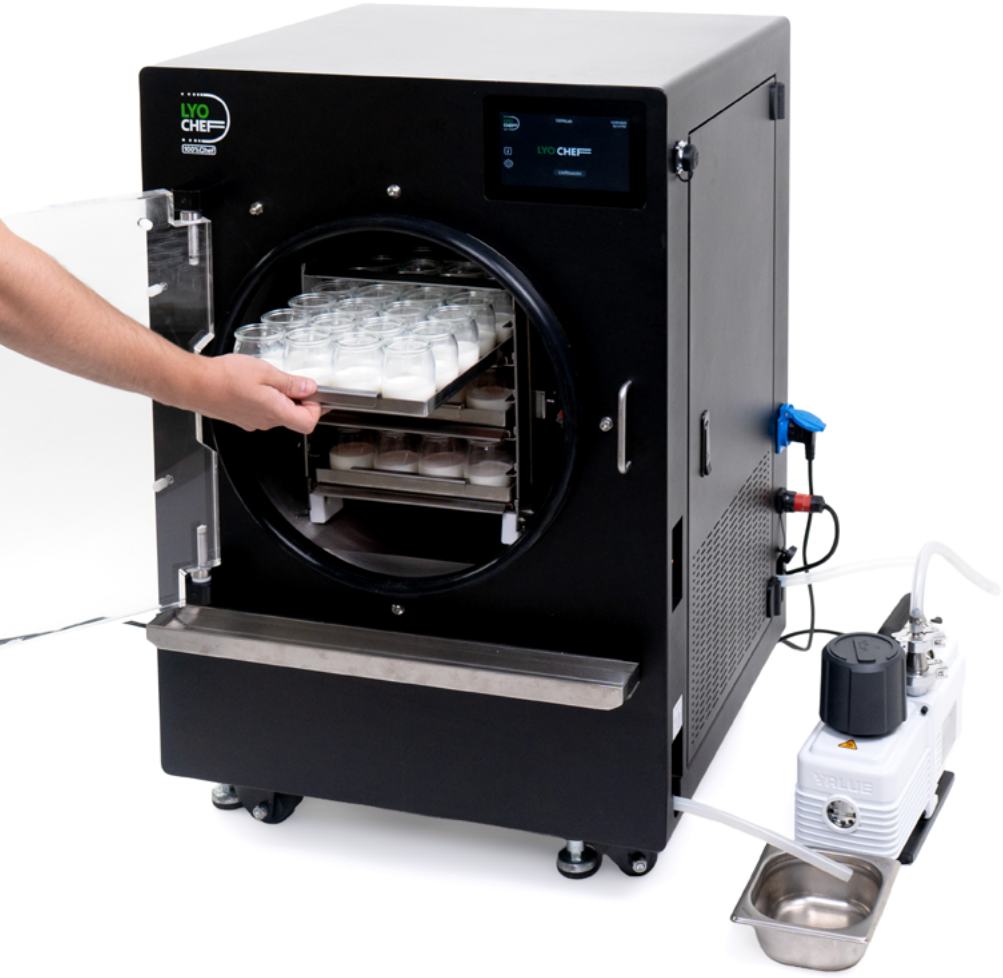
A precise and efficient cycle

The system combines **efficient freezing**, **stable drying**, **and a powerful vacuum** that ensures complete dehydration in cycles of between 16 and 24 hours, depending on the size and nature of the food.

During this time, the product loses more than 90% of its weight and reduces its moisture content to 2%, a level that prevents the action of microorganisms and prolongs its preservation without altering its characteristics.

A powerful gastronomic result

The combination of freezing, vacuum and controlled drying creates a **light, crisp product with highly concentrated flavor**. It melts on the palate and delivers aroma, texture and versatility. It can be used as powder, in pieces or whole for decoration, fillings, chocolates, butters, drinks, desserts, savory dishes or salads where it keeps its crunchy texture.



0,73 m^2 superficie de secado
7 kg carga por ciclo
0,5 mbar vacío máximo

18 kWh consumo energético por ciclo de liofilización
18 kWh x 0,12 €* = 2,16 € por ciclo

- Pantalla táctil intuitiva con configuración de preferencias del usuario
- 3 programas automáticos preestablecidos y programación personalizada con hasta 12 etapas con memoria para 20 programas propios
- Actualización software mediante USB
- Sonda externa para controlar la temperatura interna del alimento
- Sistema de detección individual de estantes calefactables
- Estantes calefactables extraíbles
- 7 bandejas extraíbles con hoja de teflón antiadherente
- Bomba de alto vacío de doble ciclo
- Puerta transparente ultrarreforzada
- Alarma por exceso de nivel de hielo
- Descongelación forzada de la trampa

0,73 m^2 drying area
7 kg load per cycle
0,5 mbar maximum vacuum

18 kWh energy consumption per freeze-drying cycle
18 kWh x 0,12 €* = 2,16 € per cycle

- Intuitive touchscreen with user preference configuration
- Three preset automatic programs and user defined programming with up to 12 stages, with a memory for 20 user created programs.
- USB software update capability
- Adjustable freezing and extra drying time
- External probe for monitoring internal food temperature
- Removable heated shelves
- 7 trays with teflon sheets
- Double cycle high vacuum pump
- Ultra-reinforced transparent door
- Ice level alarm
- Forced trap defrosting

* Tarifa de / Rate of: €0.12/kWh



LYO CHEF benefits

LYO CHEF makes freeze drying accessible. It offers a h**ighly competitive price without sacrificing performance or reliability**, allowing restaurants, pastry shops, cocktail bars and creative labs to work with this technique without investing in laboratory-grade equipment.

Its interface is simple, the touchscreen is clear and the user can work with **automatic programs or create custom ones with up to 12 stages**, storing up to 20 personalized processes.

Users also benefit from **official technical support, a 12 month warranty and USB updates**. All this is in addition to a robust stainless steel design, side access for easy maintenance, and **digital management of warranties, manuals, updates, and exclusive content**.

With LYO CHEF, your kitchen gains precision, autonomy and a wide **new range of possibilities** for **preserving, transforming and creating**.

Ventajas de LYO CHEF

LYO CHEF democratiza la liofilización. Ofrece un **precio altamente competitivo sin renunciar a rendimiento ni fiabilidad**, lo que permite incorporar esta técnica en restaurantes, obradores, coctelerías y talleres de creatividad sin necesidad de maquinaria de laboratorio.

Su manejo es sencillo, su pantalla táctil es clara y permite trabajar con **programas automáticos o personalizables** de hasta 12 etapas, con memoria para guardar hasta 20 procesos propios.

El usuario dispone además de **servicio técnico oficial**, **garantía de 12 meses y actualizaciones mediante USB**. Todo ello se suma a un diseño robusto en acero inoxidable, accesos laterales que facilitan el mantenimiento y **gestión digital de garantía, manuales, actualizaciones y contenido exclusivo**.

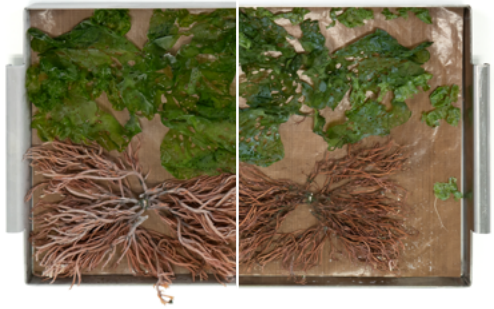
Con LYO CHEF, la cocina gana autonomía y precisión, y abre la puerta a una **nueva forma de conservar, transformar y crear**.



Antes (congelado a -40 °C) y después liofilizado / before (freezed at -40 °C) & after dry-freezed

Automatic program soft:







Automatic program regular:







Automatic program high:







LYO CHEF incluye / includes

Bomba de alto vacío, aceite, filtro de aceite, jarra decantadora, 7 bandejas de acero inox, con 7 hojas de teflón.

Premium vacuum pump, oil, decanter jar, oil filter, stainless steel trays (5 or 6 depends on model), guide to freeze drying, Mylar bags (50 ct), oxygen absorbers (50 ct), impulse sealer 40 cm.



Recambios / replacements

Aceite original LYO CHEF VPO-46H

Aceite sintético antiespumante y antidesgaste, especialmente formulado para liofilizadoras, que mejora el mantenimiento y el rendimiento de la bomba.

Es necesario cambiar o rellenar el aceite periódicamente para mantener la liofilizadora en condiciones óptimas. Por eso, este aceite está diseñado para una separación y evaporación del agua y presenta muy baja transmisión de olores, garantizando un funcionamiento limpio y eficiente.

Original LYO CHEF VPO-46H oil

This synthetic anti-foaming and anti-wear oil is specially formulated for use in freeze dryers. It improves pump maintenance and performance.

To keep the freeze dryer in optimal condition, the oil must be changed or topped up periodically. Designed for water separation and evaporation, this oil has very low odour transmission, ensuring clean and efficient operation.

Aprende a liofilizar
Learn how to freeze-dry
YouCook

70/0080
Teflón LYO CHEF
LYO CHEF teflon
7 uds pcs



70/0079
Aceite recambio LYO CHEF
LYO CHEF replacement oil
1 L

ADVERTENCIA

Si se utiliza aceite no idóneo o con una viscosidad inferior puede que no se alcancen los niveles de vacío en unos ciclo con lo que perjudicaremos el producto. Una excesiva viscosidad puede generar problemas en el arranque en frío.

WARNING

Using unsuitable oil or oil with a lower viscosity may prevent the vacuum levels from being reached in some cycles, which can damage the product. Excessively viscous oil can cause problems during cold starts.



DryCook

Deshidratador profesional
Professional Dehydrator

Deshidratadores para uso profesional en cocina y pastelería.
Controla la temperatura con una precisión de 0.5 grados desde 35 a 80°C. Deshidratación regular a gran escala con ventilación horizontal. Las bandejas regulables en altura permiten fermentar lácticos como yogurt, desecar todo tipo de frutas vegetales, especias para decorar o elaborar polvos, trabajos con azúcar, claras, Oblat®, secado de carnes y pescados, elaboración de hojas enteras, o bien pequeñas formas realizadas con Krokanters®. Al deshidratar por encima de los 75°C también permite trabajar con ovo-productos. Construido para durar, tiene unos motores muy silenciosos de gran rendimiento. Luz interior para ver el producto sin necesidad de abrir la puerta.

High-performance dehydrators for professional kitchens and pastry shops. Control the temperature with a 0.5 degrees precision of from 35 to 80°C (95 °F to 176 °F). Regular dehydration with large-scale production and horizontal ventilation. Height adjustable trays allow you to ferment dairy products like yoghurt, dry all kinds of fruits and vegetables, spices for decorating or making powders, work with sugar, egg whites, Oblat®, drying of meat and fish, processing of whole leaves, or small shapes made with Krokanters®. Dehydration above 75°C (167 °F) also allows you to work with ovo-products. Build to last, have high-performance and very quiet motors. Interior light to see the product without opening the door.

Tips y consejos de DryCook
DryCook tips and advices

YouCook

70/1001
DRYCOOK XL

15 bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 1500 WATTS
2 Ventilador / 2 Fan
15 Bandejas / 15 Trays (40 x 38 cm)
Ampliable a 30 bandejas / Expandable to 30 trays
2.28 m² Producción / Production

70/1000
DRYCOOK

10 bandejas / trays

220V / 50 -60Hz 800 WATTS
1 Ventilador / 1 Fan
10 Bandejas / 10 Trays (30 x 28 cm)
0.84 m² Producción / Production





DIGITAL CONTROL

	35 °C ◄ ►	80 °C
	1 H ◄ ►	24 H
	ON ◄ ►	OFF
I II	STAGE 1 ◄ ►	STAGE 2

Programación secuencial de 2 temperaturas y 2 tiempos /

SEQUENTIAL PROGRAMMING OF 2 TEMPERATURES AND 2 TIME PERIODS

Entendiendo las exigencias de la alta producción en cocinas, en 100%Chef hemos creado las torres DryCook, un equipo que combina rendimiento, funcionalidad y diseño en un formato compacto y eficiente, optimizando el área de trabajo de tu obrador. Podrás optar por una configuración de 2 o 3 módulos que permiten control independiente de cada unidad.

Understanding the demands of high-production kitchens, at 100%Chef we have created the DryCook towers—equipment that combines performance, functionality, and design in a compact and efficient format, optimizing the workspace of your bakery. You can choose a configuration of 2 or 3 modules, each allowing independent control.

70/1001-2	70/1001-3
Capacidad 30 bandejas Capacity 30 trays	Capacidad 45 bandejas Capacity 45 trays

45 BANDEJAS / TRAYS
6,84m² PRODUCCIÓN / PRODUCTION
3 TEMPERATURAS / TEMPERATURES

30 BANDEJAS / TRAYS
4,56m² PRODUCCIÓN / PRODUCTION
2 TEMPERATURAS / TEMPERATURES





Accesorios y complementos
Accessories & Complements





Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil

Guía culinaria Drycook
Drycook culinary guide
PDF



Hojas de Teflón láminada de 150 µm y antiadherente por ambas caras. Garantiza más de 500 usos.

150 µm laminated Teflon sheets, non-stick on both sides. Guaranteed for over 500 uses.

Rejilla de silicona que facilita el paso de aire sin que vuelen por la acción del secado. Perfecto para productos delicados como flores y Oblat.

Silicone grid that allows air to pass through without items flying due to drying action. Perfect for delicate products such as flowers and Oblat.



Rejilla de recambio de acero inoxidablen. Resistente, reutilizable, fácil de limpiar y aptas para el contacto alimentario.

Stainless steel replacement grid. Resistant, reusable, easy to clean, and food-safe.

70/1002 Hoja de teflón DryCook XS Non-stick Teflon Sheet XS 5 uds pcs	70/1004 Hoja rejilla de silicona DryCook XS DryCook silicone grid sheet XS 5 uds pcs	70/1006 Rejilla acero inoxidable Stainless-steel grid

Medidas / Measurements 30 x 28 cm For: 70/1000 DryCook, 70/0012 Excalibur 2400

70/1003 Hoja de teflón DryCook XL Non-stick Teflon Sheet 5 uds pcs	70/1005 Hoja rejilla de silicona DryCook XL DryCook silicone grid sheet XL 5 uds pcs	70/1024 Rejilla acero inoxidable XL Stainless-steel grid XL 5 uds pcs

Medidas / Measurements 40 x 38 cm For: 70/1001 DryCook XL

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

Desidratador profesional de alimentos
Digital food dehidrator

Este nuevo modelo presenta un diseño interno mejorado que aprovecha eficazmente el calor generado por las resistencias laterales para proporcionar un reparto de temperatura más constante. Con su control digital podrá programar con precisión hasta un máximo de 72 horas.

This new model has an improved internal design that efficiently uses the heat generated by the side heating elements to provide a more even temperature distribution. And its digital control allows you to precisely programme up to 72 hours.

Funcionamiento de Excalibur
Excalibur operation video

YouCook

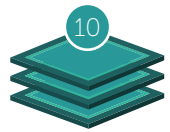
70/0057
Excalibur EE 10 bandejas
Excalibur EE 10 trays

Excalibur EE - 10 bandejas / trays

Motor: 220 V / 50 - 60 Hz
Potencia / Power: 700 W
Bandeja / Tray: 38 x 38 cm







bandejas de malla /
Mesh trays





Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES

Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR

70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

230 V / 50 Hz / 600 W
Ventilador: 18 cm
Sup. secado: 1,4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm
Drying sur.: 1,4 m²
Tray: 38 x 38 cm

30 °C — 74 °C

10
bandejas / trays
Parallexx® Drying System



EXTREME PRECISION
DIGITAL CONTROLLER
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer

Bandejas de acero inoxidable
Stainless steel trays





Compatible con Plantillas Krokanters
Use with Krokanters Stencil

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0010
Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

5 uds pcs
70/0051
Hoja de silicona pura
Silicone sheet

70/0011
Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

5 uds pcs
70/0039
Hoja de teflón antiadherente
Non-stick Teflon Sheet

Medidas / Measurements 35,5 x 35,5 cm

King Dry Food Box

Contenedor plástico hermético apilable con deshumidificador eléctrico a 12V. Bajísimo consumo. Regulable en 4 diferentes grados de humedad relativa 55 / 45 / 35 / 25%.

Stackable hermetic plastic container equipped with a 12V electric dehumidifier extremely. Low consumption. Adjustable to 4 different levels of relative humidity 55 / 45 / 35 / 25%.

70/0067
Dry Food Box
55 L

60 x 40 cm
Altura / Height: 35 cm

CONSERVE:
- Liofilizados
- Trabajos de azúcar
- Aditivos
- Deshidratados
- Crujientes

PRESERVE:
- Lyophilized food
- Sugar crafts
- Additives
- Dehydrated ingredients
- Crispy and crunchy

Consiga un bajísimo grado de humedad ambiental para una mejor conservación del producto.

Designed to achieve an extremely low degree of relative humidity for a better conservation of the product.



ice Chef

Elaboraciones de texturas de hielo
Ice textures elaborations

Ice Chef es una herramienta versátil e innovadora diseñada para transformar casi cualquier líquido en hielo aromático con texturas únicas.

Inspirado en el Kakigori japonés, permite congelar al instante líquidos con distintas composiciones como agua, grasas o alcoholes, y raspar el hielo en láminas, copos, virutas o abanicos.
Ice Chef abre nuevas posibilidades en postres, coctelería y cocina técnica, aportando precisión, creatividad y un resultado visualmente impactante.

Ice Chef is a pioneering device engineered to freeze virtually any liquid into aromatic ice forms with unique textures.

Its mission is to elevate culinary creativity by instantly producing ice with novel textural profiles. Inspired by methods like Japanese *Kakigori*, it instantly freezes liquids of diverse compositions—including water, fats, or alcohols—and shaves the ice into thin sheets, flakes, curls or fans.

This opens a whole new realm of possibilities across mixology, desserts, and avant-garde cuisine

30/0131
Ice Chef

220 V
31 x 57 x 42 cm
Tamaño del rodillo /
Roller size: Ø 9 cm

De líquido a hielo
From liquid to ice
YouCook





CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- **Versatilidad de ingredientes:** trabaja con una amplia gama de líquidos, desde zumos y cócteles a salsas y productos grasos como el chocolate.
- **Diferentes formas y texturas con una única herramienta:** con si ajuste de velocidad y distancia de la cuchilla.
- **Innovación en congelación:** al trabajar con una temperatura de -35ºC, asegura una congelación inmediata.
- **Producción silenciosa:** con una capacidad de 5 kg/h, ofrece un rendimiento excepcional sin hacer ruido.
- **Diseño atractivo:** ideal para *show cooking*, buffets o coctelerías entre otros. Genera experiencias visualmente impactantes.

KEY FEATURES:

- Versatile ingredients: works with a wide range of liquids, including juices, cocktails, sauces and fatty products such as chocolate.
- Different shapes and textures can be achieved using a single tool with adjustable speed and blade distance.
- Innovative freezing: works at a temperature of -35°C to ensure immediate freezing.
- It offers exceptional performance without making noise, with a capacity of 5 kg/h.
- Attractive design: ideal for show cooking, buffets, cocktail bars and more. It creates visually stunning experiences.



Guía culinaria Ice chef
Ice chef culinary guide
PDF

Helados cremosos en minutos
Creamy ice creams in minutes

YouCook

Mantecadora profesional
Professional ice cream maker

Obtenga helados cremosos, suaves, ligeros y homogéneos en tan sólo 10 minutos.

Ice Lab ofrece un proceso de elaboración controlado, manejo sencillo y de escaso mantenimiento. Una máquina robusta de reducidas dimensiones que le permitirá elaborar un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

Get creamy, smooth, light, and homogeneous ice creams in just 10 minutes with Ice Lab.

It offers a controlled production process, easy handling, and low maintenance. This robust machine, despite its compact size, allows you to create high-quality ice cream without requiring extensive knowledge.





Ice Lab para cada necesidad
Ice Lab for every need

Ref.	Modelo / Model	Capacidad / Capacity	Medidas / Measures	
30/3013	H-1	0,25 / 0,50 L	30 x 45 x 45,5 cm	> Hogar / Home
30/3015	H-2	0,7 / 1,4 L	35 x 50 x 57 cm	> Restaurante - Lab / Restaurant - Lab
30/3016	H-4	1,2 / 2,5 L	40 x 64 x 62 cm	> Restaurante - Hotel / Restaurant - Hotel
30/3017	H-6	2 / 4 L	42 x 60 x 70 cm	> Hotel / Hotel
30/3018	H-10	3 / 6,5 L	42 x 60 x 70 cm	> Heladeria / Ice-cream shop

Cilindro en acero inoxidable con enfriamiento de expansión directa.
Stainless steel cylinder with direct expansion cooling.

Agitadores que maximizan el volumen del helado (OVERRUN).
Agitators that maximize ice cream volume (OVERRUN).

Funciones de extracción y limpieza automática.
Extraction and automatic cleaning functions.

Fabricadas completamente en acero inoxidable para un mayor control térmico y mayor higiene.
Made entirely of stainless steel for enhanced thermal control and increased hygiene.


Ice Lab
H2L
100%Chef


H2L
100%Chef

Premier® Chocolate Refiner

Cold Refiner

¡ELABORA CHOCOLATE Y PASTAS PURAS DE FRUTOS SECOS DESDE CERO!

MAKE CHOCOLATE AND NUT BUTTERS FROM SCRATCH!

Refinadora Premier Inox

Premier Inox combina potencia y precisión en un formato compacto, ideal para artesanos y profesionales del chocolate.

Su sistema de rodillos de granito y espátulas laterales garantiza un **refinado uniforme y una textura perfectamente lisa y aireada**, acelerando el conchado y mejorando el sabor final del producto.

Gracias a su funcionamiento a baja temperatura, **conserva intactos los nutrientes y aromas naturales** del cacao y los frutos secos.

El motor, diseñado para trabajo continuo, ofrece un rendimiento estable incluso en producciones prolongadas. Su diseño robusto y fácil de limpiar la convierte en una herramienta indispensable para quienes buscan calidad, consistencia y resultados profesionales en cada lote.

Premier Inox Refiner

Premier Inox is the perfect combination of power and precision in a compact format, making it ideal for artisans and chocolate professionals.

Its granite roller system and side spatulas ensure **uniform refining** for a perfectly smooth, aerated texture, speeding up the conching process and enhancing the final flavour of the product.

Thanks to its low-temperature operation, the natural **nutrients and aromas** of the cocoa and nuts are **preserved intact**.

The motor is designed for continuous operation and offers stable performance, even during prolonged production runs. Its robust, easy-to-clean design makes it an essential tool for achieving consistent, professional results in every batch.



30/0094
Refinadora Premier Inox
Premier Inox refiner

220 V / 50-60 Hz / 200 W
Ø21,5 x 36 cm
Alt. bol / H. bowl : 15 cm

Nuevo sistema con palometas para facilitar su limpieza

New system with palettes to facilitate cleaning



Pon a punto tu Premier
Setup your Premier

YouCook

Bean to bar

YouCook



120 - 140 RPM

CAPACIDAD
CAPACITY

2 Kg con nibs de cacao
with cocoa nibs

1,3 Kg con pastas de frutos secos
with nut pastes

REFINA A MENOS DE 20 µm
REFINE TO LESS THAN 20 µm

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN SUPERIOR
72 h de funcionamiento seguro.
SUPERIOR COOLING SYSTEM
72 h continuous operation.

INCLUYE VASO MEDIDOR Y ESPÁTULA
INCLUDES MEASURING CUP AND SPATULA

FÁCIL DESMONTAJE Y LIMPIEZA
EASY DISASSEMBLY AND CLEANING

RODAMIENTOS SELLADOS Y RESISTENTES
Evitan el sobrecalientamiento del motor.
SEALED AND DURABLE BEARINGS
Prevent the engine from overheating.





Twin Stones Premier

30/0053
Twin Stones Premier

220 V / 50-60 Hz
200 W



Refinadora Basculante

¡Eleva el estándar del refinado profesional en formato de sobremesa! Su diseño incorpora un innovador sistema de transmisión por engranajes antideslizantes que **mejora la tracción, reduce el desgaste** y garantiza una máquina robusta con un funcionamiento más fiable, incluso en producciones continuas.

Permite elaborar chocolate fino, pralinés, giandujas, pastas de frutos secos y semillas, así como emulsiones dulces o saladas, permite un **refinado inferior a 20 micras**, obteniendo texturas fluidas, homogéneas y perfectamente estructuradas. Su sistema de bajo impacto y baja temperatura preserva el valor nutricional y optimiza la vida útil del producto.

Tilting Refiner

Set a higher standard for professional countertop refining! It's design features an innovative non-slip gear transmission system that **improves traction, reduces wear,** and ensures more robust and reliable performance, even during continuous production.

Designed for crafting fine chocolate, pralinés, giandujas, nut and seed pastes, as well as sweet and savory emulsions, it achieves particle **refinement below 20 microns**, delivering smooth, fluid, and perfectly structured textures. Its low-impact, low-temperature process preserves nutritional value while extending product shelf life.

MÁS CAPACIDAD
MORE CAPACITY

3 Kg con nibs de cacao
with cocoa nibs

2 Kg con pastas de frutos secos
with nut pastes

FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO DE HASTA 72 HORAS CONTINUAS

UP TO 72 HOURS OF CONTINUOUS, QUIET OPERATION

PIEDRAS DE GRANITO NATURAL DESMONTABLES
Aseguran resistencia y facilidad de limpieza.

REMOVABLE NATURAL GRANITE STONES
Ensure durability and ease of cleaning.

BOL ABATIBLE
Simplifica el vertido final, mejorando la ergonomía.

TILTING BOWL
Simplifies final emptying, improving ergonomics.





Compatibilidad

Twin Stones Premier es totalmente compatible con el bol junto a las piedras refinadoras del modelo Premier Inox, de menor capacidad.

Esta opción permite trabajar con producciones reducidas y realizar pruebas de sabor o formulación con mayor precisión y mejor calidad.

Compatibility

Twin Stones Premier is fully compatible with the drum and stones from the Premier Inox model, which have a smaller capacity.

This option allows you to work with reduced batches and carry out flavor or formulation trials with greater precision and quality.

¡HAZ ELABORACIONES MÁS AJUSTADAS COMBINANDO LA MÁQUINA TWIN STONES PREMIER CON EL BOL Y LAS PIEDRAS PREMIER REFINER INOX!

CREATE SMALLER BATCHES BY COMBINING THE TWIN STONES PREMIER WITH THE PREMIER REFINER INOX BOWL AND STONES!

30/0176
Soporte Twin Stones Premier
Twin Stones Premier support

30/0169
Tambor Twin Stones Premier
Twin Stones Premier drum

3 L



30/0165
Tambor Premier Inox
Premier Inox drum

+

30/0166
Soporte Premier Inox
Premier Inox support

2 L





BEAN TO BAR

Elabore sus propios chocolates a partir del grano de cacao.

Make your own chocolates from the cocoa bean, adding your own personal touch.



TASTE TO BAR

Saborice y cree coberturas de chocolate únicas, utilizando liofilizados y especias.
Bombonería, grageas, esculturas de chocolate, decoraciones, coberturas para bollería, fuentes de chocolate, fondues...

Flavor and create your chocolate toppings using freeze-dried and spices.
Bonbons, dragées, chocolate sculptures, decorations, couvertures for pastry, chocolate fountains, fondues...



CUISINE & PASTRY

Elabore salsas, emulsiones, aceites saborizados, mostazas de autor, pastas de frutos secos, legumbres o cereales sin gluten o levadura.
Make your own sauces, emulsions in flavored oils, signature mustards, and other nut, vegetable or cereal pastes without gluten or yeast.

REFINADORAS PROFESIONALES DCM
DCM PROFESSIONAL REFINERS

Con capacidades de 7, 11 y 22 kg por lote, están diseñadas para artesanos y productores *gourmet* que buscan llevar su marca al siguiente nivel. Es Ideal para elaborar chocolate *bean-to-bar*, cremas de frutos secos, pralinés, untables, y bases para helados y *gelatos*, esta máquina ofrece un rendimiento de nivel profesional en un formato compacto y silencioso.

With a batch capacity of up to 7, 11 and 22 kg, this machines are ideal for artisan and gourmet producers looking to expand their business. They are ideal for making bean-to-bar chocolate, nut creams, pralines, spreads and ice cream and *gelato* bases, and offers professional-level performance in a compact and silent format.

REFINADO DELICADO Y SABOR SUPERIOR
Preserva el valor nutricional y refina las partículas a 20 µm, logrando una textura perfectamente lisa.

DELICATE REFINEMENT AND SUPERIOR FLAVOUR
Preserves nutritional value and refines particles to 20 µm, achieving a perfectly smooth texture.

SISTEMA RECLINABLE
Permite una extracción y limpieza rápida y práctica.

RECLINABLE SYSTEM
Enables quick and easy extraction and cleaning.

MÁXIMA DURABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA
Motor de alta eficiencia y bajo consumo diseñado para trabajar 24 horas al día, 360 días al año.

MAXIMUM DURABILITY AND ENERGY EFFICIENCY
High-efficiency, low-consumption motor designed to operate 24 hours a day, 360 days a year.



30/0500
Refinadora profesional DCM 15
DCM 15 professional refiner

220 V
Motor: 186.5 W (1/4 HP)
33 x 30 x 55 cm



30/0504
Refinadora profesional DCM 20
DCM 20 professional refiner

220 V
Motor: 186.5 W (1/4 HP)
33 x 30 x 55 cm



30/0505
Refinadora profesional DCM 50
DCM 50 professional refiner

220 V
Motor: 745 W (1 HP)
68 x 74 x 126 cm

DCM BREEZE WINNOWER MINI

Descascarillador-aventador de sobremesa, diseñado especialmente para chocolateros y productores artesanales. Compacto y eficiente, permite **procesar granos de cacao** de manera profesional y fácil, gracias a su compatibilidad con aspiradores domésticos.

This **tabletop shelling and winnowing** machine is specially designed for chocolatiers and artisan producers. It is compact, efficient, quiet, and allows for the professional and **easy processing of cocoa beans** thanks to its compatibility with domestic vacuum cleaners.

30/0501
DCM Breeze winnower mini

220 V
Motor: 100 W
40 x 40 x 81 cm



CARACTERÍSTICAS CLAVE:
KEY FEATURES:

Eficiente
Eficient

Más del 90% de separación efectiva de nibs y cáscaras sin necesidad de reprocesar.

Over 90% effective separation of nibs and shells without the need for reprocessing.

Rápido y productivo
Fast and productive

Procesa de 10 a 15 kg de granos de cacao por hora.

Processes 10 to 15 kg of cocoa beans per hour.

Versátil
Versatile

Funciona con granos crudos y tostados, de diferentes formas y tamaños

Works with raw and roasted beans of different shapes and sizes.

Fácil y limpio
Easy and clean

Funcionamiento manos libres, libre de polvo y con menos fragmentos de cáscara en los nibs.

Hands-free operation, dust-free, and fewer shell fragments in the nibs.

* ASPIRADOR NO INCLUÍDO / VACUUM IS NOT INCLUDED

Choco-Mate+

Sistema de cristalización controlada

En chocolatería artesanal, la calidad final depende del dominio de la cristalización. Brillo, textura, contracción y estabilidad nacen de un control preciso de la manteca de cacao.

Choco-Mate+ es un **sistema de baño María en seco y controlado que mantiene la manteca de cacao en su forma cristalina estable**, permitiendo un atemperado limpio, constante y reproducible. Su calentamiento suave y uniforme preserva la estructura natural de la grasa, evitando choques térmicos y variaciones indeseadas.

El **resultado** es **un chocolate con brillo profundo, estructura homogénea** y **acabado profesional**, respetando el carácter de cada origen o cobertura.

Precise crystallization system

In artisan chocolate making, final quality depends on precise crystallization control. Shine, texture, contraction and stability all result from mastering cocoa butter crystallization.

Choco-Mate+ is a **dry, controlled bain-marie system designed to maintain cocoa butter in its stable crystalline form**, enabling clean, consistent and reproducible tempering. Its gentle and uniform heating preserves the natural structure of the fat, avoiding thermal shocks and unwanted variations.

The result is chocolate with **deep shine, homogeneous structure and a professional finish**, while fully respecting the character of each origin or couverture.

La revolución del chocolate
Chocolate revolution

YouCook

¡CONVIERTE EL ATEMPERADO EN UN PROCESO PREVISIBLE, FÁCIL, RÁPIDO, REPETIBLE Y PROFESIONAL!

TURN TEMPERING INTO A PREDICTABLE AND REPEATABLE PROCESS, ADAPTED TO PROFESSIONAL STANDARDS!

CHOCO-MATE+	
30/4500 230V - 50/60 Hz	30/45001 110V - 60 Hz

Potencia / Power: 90/110 W
Ø 28 x 27 cm

CAPACIDAD
CAPACITY

5 Kg máximo
maximum

3 Kg óptimamente
optimum

100 KG CHOCOLATE IN 24 H





ESTABILIDAD PRECISIÓN Y RENDIMIENTO

- Sistema completamente seco, sin contacto con agua ni superficies frías.
- Genera y mantiene manteca de cacao en estado cristalino estable lista para trabajar.
- Aporta regularidad en bombonería, moldes, baños y decoraciones.
- Mejora el brillo y facilita el desmoldeo.
- Reduce errores de cristalización y problemas de decoloración.
- Permite trabajar con mayor limpieza, orden y eficiencia.

STABILITY, PRECISION, AND PERFORMANCE

- Fully dry system, with no contact with water or cold surfaces.
- Generates and maintains cocoa butter in a stable crystalline state, ready to use.
- Enhances consistency in moulding, enrobing and decorative work.
- Improves shine and facilitates release from moulds.
- Reduces crystallization errors and discoloration issues.
- Promotes a cleaner, more efficient workflow.

PROGRAMAS PRE-CONFIGURADOS:
PRE-SET PROGRAMS:

SILK

Mantiene la manteca de cacao en estado cristalino estable. Permite seleccionar 33 °C, 33,5 °C o 34 °C, según la variedad de cacao, el tipo de grasa utilizada (cacao, coco, karité u otras) o las condiciones ambientales.

Mantains cocoa butter in its stable crystalline form. Allows you to select 33°C, 33.5°C, or 34°C, depending on the variety of cocoa, the type of fat used (cocoa, coconut, shea, or others), or environmental conditions.

TEMPERATURE

Permite seleccionar la temperatura necesaria para fundir, descristalizar o mantener chocolate ya atemperado y otras preparaciones con control preciso.

Allows you to select the temperature needed to melt, decrystallize, or maintain tempered chocolate and other preparations with precise control.

COLOR / PAINTS

Mantenimiento y atemperado de pinturas de chocolate para aerografía y decoración.

Maintenance and tempering of chocolate paints for airbrushing and decoration.

Confi Kit

Pequeño bombo confitero
Little coating pan

Para recubrir sin esfuerzo todo tipo de piezas con chocolate y garrapiñar los frutos secos o cereales con azúcar. Adaptable a cualquier modelo de robot Kitchen Aid o Kenwood.

For coating all sorts of nuts, truffles, and confections with tempered chocolate, sugar and other coatings. Also great for sugar coating almonds, dried fruits, cereals, turning them into succulent dragees.
Fits any model of Kenwood or Kitchen-Aid stand mixers.

Snack cover

YouCook



3 Kg

Rampa incluída
Ramp included

50/0002 Confi-Kit Kitchen Aid	▶	Diseñado para todas las batidoras Kitchen Aid Designed to fit all Kitchen Aid stand mixers
50/0003 Confi-Kit Kenwood NEW	▶	Diseñado para el nuevo modelo de Kenwood Designed to fit the last Kenwood model
50/0053 Confi-Kit Kenwood OLD	▶	Diseñado para los antiguos modelos Kenwood Designed to fit the old Kenwood model







• Gelatinas • Garrapiñados saborizados • Crackins con Snack Cover • Frutos secos recapados • Grageas con chocolate saborizado • Frutas & vegetales recapados •
• Gelly Candies • Sugar-Coated Pills • Savoury Snacks • Coated Dried Fruit • Flavour-Coated Chocolates • Coated Fruits & Vegetables •

SUPER SNACK COTTON
CANDYFLOSS MACHINE

Máquina profesional para algodón de azúcar Cotton Candy professional machine

SUPER SNACK COTTON
es la máquina profesional de altas prestaciones.
Una producción rápida y constante de algodón de azúcar blanco, con la posibilidad de añadir saborizantes y colorantes. Pensada para el uso comercial y larga duración.
Fácil mantenimiento y limpieza.
Heavy-duty professional machine to produce high volumes of cotton candy.
Add extra flavor and color in a rapid and steady production.
Easy cleaning and maintenance.

Aprende más
Learn more
YouCook



Bol de acero inoxidable
Cabezal giratorio macizo auto nivelable
Stainless Steel Bowl
Solid, auto-leveling spinning head



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome





40/0012
Molde empanadilla (4 tamaños)
Dumpling Maker (4 sizes)

Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty







40/0010 Super Cotton Candy Machine	230 V 50 Hz 1000W
40/1010 Super Cotton Candy Machine [USA plugin]	110 V 60 Hz 1000W

Turning-Kit®

Espirales y muelles
Spirals and spirngs

La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones.

A perfect tool for creating different spiral shapes with caramel, chocolate or other preparations.



50/0004
Turning-Kit

El kit incluye / Kit incluedes
Cilindro / Cylinder: Ø 4 cm
Cilindro / Cylinder: Ø 1,5 cm
Cono / Cone: de / from Ø 1 a / to Ø 4 cm
Llave Allen / Hex Key
Puntas de sujeción de azúcar / Sugar start support
Eje giratirio intercambiable / Interchangeable rotating axis



* No se incluye el destornillador eléctrico
* This model does not include electric screwdriver.



Da forma a tus azúcares
Shape your sugars

YouCook

DekoSpray
Handheld airbrush

Aerógrafo manual de fácil funcionamiento, con baterías recargables. De gran precisión para decorar moldes o piezas pequeñas y pistolear sobre platos o vasos.
Es perfecto para decoración con Stencils.

Easy-to-use handheld airbrush with rechargeable batteries. It offers great precision for decorating molds or small pieces and spraying on plates or glasses.
It is perfect for stencil decoration.

*Autonomía de 30 minutos de trabajo contínuo
30 minutes of continuosus work atonomy

30/0095
DekoSpray

Incluye 2 depósitos (15 y 30 ml)
Includes 2 tanks (15 and 30 ml)



30/0096
DKS container

Repuesto / Replacement



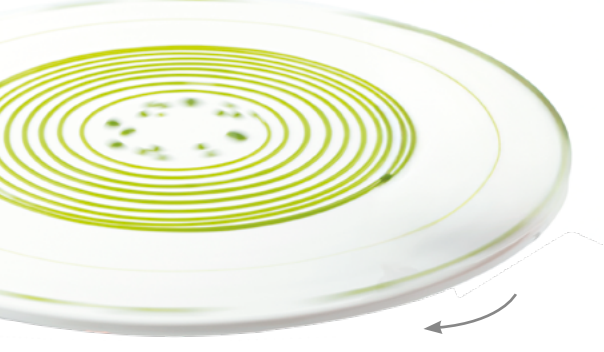
DJ
Decor Food
TURNTABLE

Soporte giratorio automático y regulable para decorar platos, pasteles, tartas, bandejas, vasitos y copas utilizando lápices alimentarios, brochas, salsas en botellines, mangas pasteleras.Perfecto para pintura de chocolate o aerografía.
Puede cambiar el sentido del giro o utilizarlo de forma manual para trabajos de precisión.

This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots, by using food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags. Perfect for painting with chocolate and airbrushing. It is possible to change spin direction or use it manually for works requiring more precision.

UP TO 8 Kg





De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM

500/0051
DJ Decor Food TurnTable

MODELO COMPATIBLE / COMPATIBLE MODEL	230 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz

Magic Drop

Spray efecto mercurio
Mercury effect spray

Aumenta la tensión superficial del plato impidiendo que los líquidos se esparzan, consiguiendo emplatados imposibles con salsas, coulis, jugos, aceites...

This spray increases the surface tension of the plate, preventing the liquids from spreading on it. So you can obtain impossible platings with sauces, coulis, juices, oils.



210/0053 250 gr
Magic Drop Spray

Recomendado para platos esmaltados, porcelana, cerámicas y cristal
Recommended for enameled plates, porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes



sin / without
Magic Drop

con / with
Magic Drop

TROLLEYS

Explore nuestra exclusiva línea de carros de servicio, diseñados meticulosamente para brindar experiencias y espectaculo frente al cliente.

Explore our exceptional range of service carts, meticulously crafted to deliver unforgettable experiences and captivating performances to your valued customers.

Fabricados en Solid Surface presentan:

- Máxima Dureza
- Resistencia a la abrasión, no amarillean
- Impermeables y de fácil limpieza

Manufactured in Solid Surface they have:

- Maximum hardness
- Abrasion resistance, no yellowing
- Waterproof and easy to clean.

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

100/0402
Trolley Gin&Tonic*

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm





- Enfriador de copas -85°C integrado con CO^2
- Cubitera
- Especiero
- Espacio para residuos

- Glass cooler -85°C integrated with CO2
- Ice bucket
- Spice tray
- Waste disposal area



Capacidad para:
- 8 copas
- 6 botellas
- 8 tónicas

Capacity for:
- 8 glasses
- 6 Gin bottles
- 8 Tonic water



- Luces led de distintos colores
- Mando a distancia
- Bateria propia

- LED lights of different colors
- Remote control
- Own battery

*No incluye grifería ni botella CO^2.
*Faucets and CO^2 cylinder are not included.

El Trolley multifuncional
The multi-functional trolley

100/0401
Trolley Jabugo Premium

26 x 60 cm
Alt / Height: 85 cm



Multiposición orbital
Orbital Multiposition

Rotatorio 360°
360° Rotary

Deposito residuos
Waste deposit

Bandeja extraible
Pull-out tray

Gran espacio de almacenaje
Large storage space

Personalice su Trolley con logo, iluminación y colores corporativos.

Customize your Trolley with your logo, customized lighting, and corporate colors.

100/0403
Trolley Gueridon

26 x 60 cm
Alt / Height: 105 cm



Maniobrabilidad
Maneuverability

- Bandeja extraible
- Pull-out tray



- Gran espacio de almacenaje
- Large storage space



INDEX

"La esferificación fue patentada en 1942 por el tecnólogo de alimentos William J.M. Peschardt, y fue el restaurante ElBulli quien, posteriormente, lo popularizó. Desde entonces, esta preparación sorprendente ha estado en constante evolución"

"Spherification was patented in 1942 by the food technologist William J.M. Peschardt and popularised by the restaurant El Bulli. Since then, this surprising preparation has been constantly evolving"



ESFERIFICACIÓN Y GELATINAS
SPHERIFICATION & GELATINES

ESFERIFICACIÓN INVERSA / REVERSE SPHERIFICATION .. 133
Herramientas y maquinaria para conseguir esferas perfectas
Tools and machinery to achieve perfect spherifications

ESFERIFICACIÓN DIRECTA / DIRECT SPHERIFICATION 141
Equipo para facilitar la técnica
Equipment to assist the technique

GELATINAS / GELATINES 148
Complementos para la cocina molecular
Complements for molecular cuisine

esferiko PRO

La automatización de la esferificación inversa

esferiko transforma la esferificación inversa en un proceso automático, rápido y repetible, sin necesidad de experiencia previa. Desde la mezcla hasta la creación de la esfera, todo se gestiona desde un único equipo.

Su tecnología permite trabajar con una amplia variedad de líquidos, jugos y cremas, controlando con precisión el tamaño de la esfera y el grosor de la membrana. El resultado son esferas perfectamente uniformes, estables y listas para servir.

Diseñado para un uso intensivo, es la solución perfecta para estandarizar la producción, ahorrar tiempo y asegurar un resultado uniforme en cocina, pastelería, coctelería o eventos.

Automated reverse spherification

esferiko turns reverse spherification into an automatic, fast, and repeatable process, requiring no prior experience. From initial mixing to final sphere formation, everything is managed from a single unit.

Its technology works with a wide variety of liquids, juices and creams, offering precise control over sphere size and membrane thickness. The result is perfectly uniform, stable spheres ready for use

Built for heavy-duty professional use, it is the perfect solution to standardize production, save prep time, and guarantee consistent results in kitchens, pastry shops, bars, or catered events.

Desubre esferiko
Discover esferiko

YouCook

esferiko PRO

30/0400	30/0401
230V · 60Hz	110V · 50 Hz

78 x 51 x 45 cm





Producción fácil, automatizada y resultados consistentes

esferiko pro ha sido desarrollado para eliminar las principales dificultades asociadas a la esferificación tradicional.

Su sistema patentado automatiza la preparación de las bases, controla las condiciones de trabajo y produce esferas homogéneas sin necesidad de intervención manual durante el proceso.

Automated production & consistent results

esferiko pro has been developed to eliminate the main challenges associated with traditional spherification techniques.

Its patented technology automates mixture preparation, controls production parameters and generates highly consistent spheres without manual intervention.



VENTAJAS PRINCIPALES / KEY FEATURES

- Producción continua sin interrupciones y automatizada, desde la mezcla hasta la esfera terminada
  Fully automated, uninterrupted continuous production, from mixing to the finished sphere
- Selección de distintos tamaños y espesores de membrana según la aplicación, que garantiza esferas redondas y uniformes
  A selection of different membrane sizes and thicknesses depending on the application, ensuring round and uniform spheres
- Sistema de asistencia inteligente que guía al usuario paso a paso con detección de posibles errores de formulación con recomendaciones de corrección
  An intelligent assistance system that guides the user step by step, detecting potential errors in the formulation and providing recommendations for corrections
- Preparación de mezclas al vacío para evitar aire atrapado y mejorar la estabilidad
  Vacuum preparation of mixtures to eliminate trapped air
- Resultados reproducibles independientemente del operador
  Consistent results regardless of operator experience
- Coste de producción muy reducido por unidad
  Extremely low production cost per sphere



Ecosistema de esferiko

esferiko no es únicamente un equipo de producción automatizada; forma parte de un sistema completo diseñado para facilitar su implantación y aprovechar todo su potencial desde el primer día.

Más de 200 recetas y aplicaciones

Una biblioteca especializada que reúne propuestas desarrolladas para cocina, pastelería, coctelería, catering y producción gastronómica.

Formación y soporte continuo

Guías técnicas, vídeos paso a paso, documentación descargable y recursos especializados convierten a esferiko en una plataforma de trabajo en constante evolución.

esferiko ecosystem

esferiko pro includes access to a complete digital resource platform designed to help users get the most from the system from day one.

Over 200 professional recipes

Explore an extensive collection of applications developed for gastronomy, pastry, mixology, catering and food production.

Training and technical support

Technical guides, step-by-step video tutorials, downloadable documentation and specialised resources make esferikoa continuously evolving professional platform.

Kit completo / Complete Kit:

1 Slow Juicer
2 Skin tunnel
3 Mixing jar
4 Beacker and Porta-beacker
5 Spoons
6 Measure Spoons
7 Lotus Spoon
8 100 g esferiko mix
9 100 g esferiko skin



8 9



1 2



3

Puesta en marcha de esferiko
esferiko set up

YouCook



4 5 6 7





30/0402
MIX 600 g

30/0403
SKIN 600 g

esferiko MIX

Mezcla todo en uno diseñada para facilitar la preparación de líquidos destinados a esferificación inversa. Ayuda a obtener la viscosidad y estabilidad adecuadas sin trabajar con múltiples ingredientes por separado.

- Preparación rápida y sencilla
- Facilita la incorporación y mezclado
- Textura estable para producción continua

All-in-one blend designed to simplify the preparation of liquids for reverse spherification. Helps achieve the right viscosity and stability without having to work with multiple separate ingredients.

- Quick and easy preparation
- Facilitates incorporation and mixing
- Stable texture for continuous production

esferiko SKIN

Combina alginatos con una selección especial de algas para obtener esferificaciones con una membrana extremadamente fina, elástica y estable.

- Integración optimizada para producción automatizada
- Resultado uniforme y estable
- Sensación casi imperceptible en boca
- Un bote permite elaborar más de 20.000 esferas

It combines alginates with a special selection of seaweed to produce spherifications with an extremely thin, elastic, and stable membrane.

- Optimized for automated production
- Consistent and stable results
- Almost imperceptible texture in the mouth
- One pot allows for the production of more than 20,000 spheres

Un sistema diseñado para múltiples modelos de negocio

- Restaurantes gastronómicos
- Cocina creativa
- Hoteles y resorts
- Banquetes y catering
- Coctelerías
- Pastelerías y obradores
- Heladerías
- Cafeterías
- Tiendas gourmet
- Food service
- Productos gastronómicos personalizados
- Zumos y extractos vegetales
- Cócteles y bebidas
- Vinagres y aliños
- Salsas y concentrados
- Cremas y productos lácteos
- Caldos y sopas
- Postres y rellenos
- Heladería
- Pastelería

A system designed for multiple business models

- Fine dining restaurants
- Creative cuisine
- Hotels and resorts
- Catering and banqueting
- Cocktail bars
- Pastry workshops
- Ice cream shops
- Specialty coffee shops
- Gourmet retail
- Central production kitchens
- Customized gastronomic products
- Fruit and vegetable juices
- Cocktails and beverages
- Vinegars and dressings
- Sauces and concentrates
- Dairy-based preparations
- Stocks and broths
- Desserts and fillings
- Ice creams
- Pastry applications



Accede al manual para saber más
Acces the manual to learn more

PDF

Esferificaciones más rápidas y precisas
Faster and more precise spherifications

Con un diseño optimizado de sus vasos, este kit permite obtener **esferas más redondas, uniformes y voluminosas de manera sencilla.** Este kit está diseñado para **perfeccionar** y **agilizar** la técnica de esferificación inversa, permitiendo que principiantes y chefs profesionales disfruten de una experiencia culinaria de alto nivel sin complicaciones.

With its optimised glass design, this kit allows you to obtain **rounder, more uniform and voluminous spherifications effortlessly.** This kit is designed to **perfect** and **streamline** the reverse spherification technique, allowing beginners and professional chefs to enjoy a high-level culinary experience without complications.





20/0020
Sphere Chef Kit







Preparación de los ingredientes
Ingredient preparation

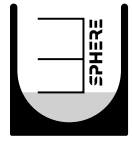
YouCook

Pasos / Steps

Con estos sencillos pasos podrá conseguir el resultado deseado.
With this easy steps you can get the desired result.

FÁCIL
EASY

1



Llenar la base con una capa de alginato hasta la primera línea
Fill with alginate up to the first line

2



Indroducir la mezcla del producto que se desee esferificar
Add the mixture of the product to be spherified

3



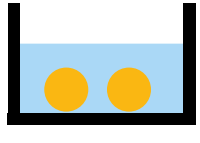
Rellenar el vaso con alginato realizando movimientos circulares
Fill the glass with alginate with circular motion

4



Colocar las esferas en un baño de alginato
Place the sphere in an alginate bath

5



Retirar del baño de alginato y limpiar en un baño de agua
Remove from the alginate bath and clean in a water bath

6



Sacar la esfera y secarla con la ayuda de un paño bajo la cuchara
Scoop the sphere and dry it with a cloth under the spoon

¿Qué incluye el kit?
What's included in the kit?

1 dosificador
16 vasos en 4 tamaños
2 biberones para alginato (400 ml)
1 cuchara Lotus Round
1 cuchara Lotus Oval
Muestras de Algi, Gluc y Xtan

1 dispenser
16 glasses in 4 sizes
2 bottles for alginate (400 ml)
1 Lotus Round spoon
1 Lotus Oval spoon
Algi, Gluc & Xtan samples

20/0020
Sphere Chef Kit

Guía Sphere Chef Kit
Sphere Chef Kit Guide
YouCook

20/0018
Sphere Kit 16 vasos
Sphere Kit 16 glasses

20/0019
Sphere dosificador
Sphere dispenser

Dispensador de líquido con pistón
Liquid dispenser with piston







XL: Ø 5 cm L: Ø 4 cm M: Ø 3 cm S: Ø 2 cm



20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon
10 uds pcs



Esferificación con colorante oro
/ Spherification with golden dye



Esferificación doble color
/ Double colour spherification

Accede al recetario
Recipe book acces

PDF ESP PDF ENG

Esferificación de agua de mar con huevas de salmón
/ Seawater spherification with salmon roe





Esferificación frita de jamón (falsa croqueta) /
Fried ham spherificaition
(fake croquette)



Esferificación de crema catalana
/ Crème brûlée spherificaition



Esferificación pasificada
/ Raisined spherification

Reverse Sphere©

Hasta 100 esferas por minuto

Up to 100 spheres for minut

Reverse Sphere® es el dosificador para la esferificación inversa o directa. Elabore sin esfuerzo esferas líquidas con tres diámetros diferentes. Produzca **perlas líquidas con mucha antelación sin que endurezcan**, para disponer en su *mise en place* de perfectas bombas de sabor sin apenas dedicación.

Reverse Sphere® is the dispenser for reverse or direct spherification. Produce easily liquid spheres in three different diameters. **Produce liquid spheres in advance without setting**, so you can have perfect flavour bombs at your *mise en place* with little effort.



Contiene recetas en el interior
Recipes included

20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit

El kit incluye cuchara coladora Lotus y 3 boquillas de difrentes diámetros
Lotus strainer spoon and 3 different sized nozzles are included



3 X

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES

6 mm
8 mm
10 mm

Esferificación fácil y rápida
Easy and quick spherification

YouCook







INOX
STAINLESS STEEL



20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon
10 uds pcs

14K



20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon

wonder**bubbles**

Esta innovadora **estación de esferificación** permite crear perlas con sabores únicos, agregando un toque espectacular a bebidas frías y calientes, helados, platos y postres. Impresiona a tus clientes gracias a un atractivo diseño de sobremesa y su efecto visual hipnótico de goteo.

This innovative **spherification station** allows you to create pearls with unique flavours, adding a spectacular touch to hot and cold drinks, ice creams, dishes and desserts. Impress your customers with its attractive tabletop design and hypnotic visual drop effect.

MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES

2 mm 4 mm 6 mm





30/3023
Wonder Bubbles (110 V / 220 V)

Se incluye / It includes:

1 máquina Wonder Bubbles
2 vasos
2 botellas
2 cucharas coladoras Lotus
2 imanes
3 boquillas (2, 4, 6 mm)

1 Wonder Bubbles machine
2 glasses
2 bottles
2 Lotus strainer spoons
2 magnets
3 nozzles (2, 4, 6 mm)

"Ideal para dar un toque distintivo a tu negocio"
"Ideal to give a distinctive touch to your business"





La esencia para crear Burbujas Wonder
The essence to create Wonder Bubbles

Diseñada específicamente para nuestra máquina, Wonder Water es la **solución de agua** con lactato de calcio dosificado, **lista para usar** y esferificar las gotas de sabor Wonder Potion instantáneamente.

Designed specifically for our machine, Wonder Water is the **ready-to-use water solution** with dosed calcium lactate to spherify Wonder Potion flavour drops instantly.

30/3024	1	L
Wonder Water		



Conoce más sobre Wonder Bubbles
Learn more about Wonder Bubbles

YouCook



Wonder Potion

500 ml

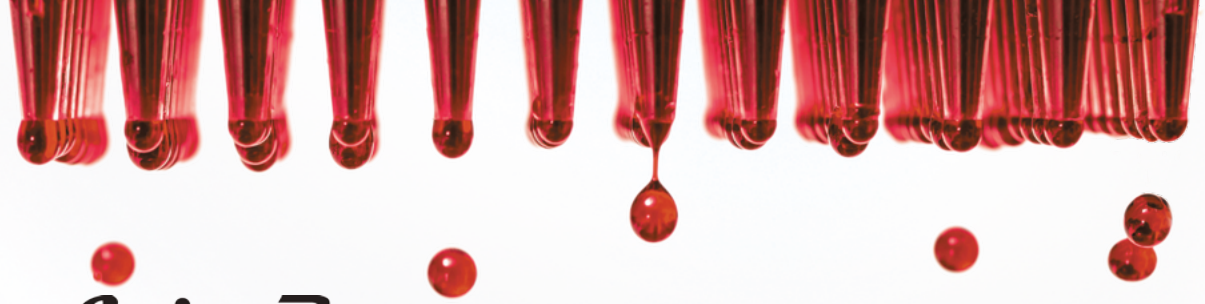
30/3026	Chocolate
30/3028	Caramelo / Caramel
30/3029	Menta / Mint
30/3030	Fresa / Strawberry
30/3044	Regaliz / Locorice
30/3045	Trufa blanca / White truffle
30/3046	Limón / Lemon
30/3047	Chili
30/3048	Naranja / Orange
30/3049	Pimienta negra / Black pepper
30/3050	Café / Coffee













Caviar-Box®

Más de 95 esferas por segundo
More than 95 spheres for secord

Caviar Box® es el accesorio ideal para trabajar la técnica de la esferificación: permite elaborar de forma muy rápida, una gran cantidad de bolitas de **caviar líquido con mucha precisión**.
Ideal para alta restauración, banqueting y cocktail.

Caviar Box® is our bestseller to realize the spherification technique. Produce **precisely** and **quickly** a large amount of **liquid caviar**. Designed to fasten the preparation for cocktail bars and catering.

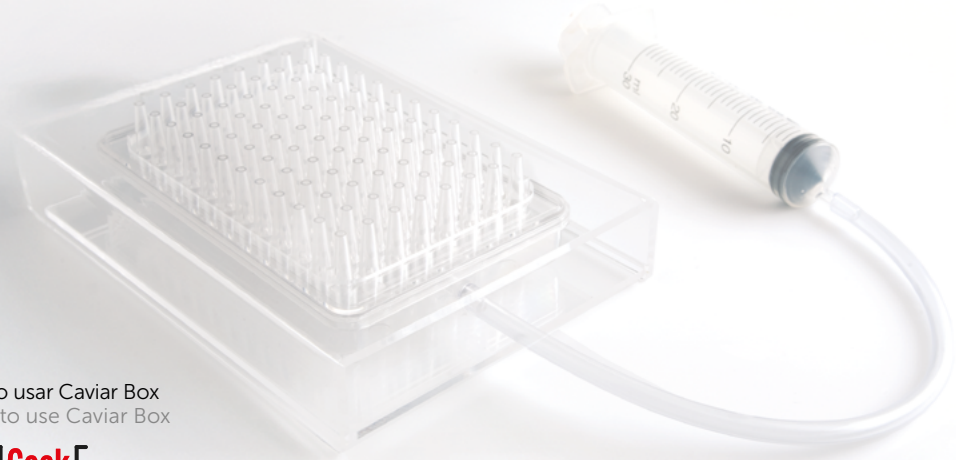
FÁCIL
EASY

20/0002
Caviar Box desmontable
Disassemblable Caviar Box

TOTALMENTE DESMONTABLE
FÁCIL LIMPIEZA

FULLY DISASSEMBLABLE
EASY TO CLEAN





20/0003
Siliconas de recambio Caviar Box
Caviar Box silicones replacement
3 uds pcs

Cómo usar Caviar Box
How to use Caviar Box
YouCook

SpaghettoKit®

Ideal para elaborar 5 Spaghettos de 1 m de una vez
Ideal kit for preparing 5 Spaghettos of 1 m at once

30/0001
Spaghetto Kit Classic

Guía de uso de Spaghetto Kit
Spaghetto Kit guide

YouCook

El kit incluye / Kit includes:
01 - 1 biberón de relleno
02 - 5 tubos bridados de 1 m
03 - 1 adaptador para sifón
01 - 1 filler squeeze bottle
02 - 5 tubes of 1 m
03 - 1 adapter for whipper



MacarrónKit®

Arpa de acero inoxidable ideal para la elaboración de **tubos y cilindros de gelatina**. Rápida producción e infinitas posibilidades de utilización.

Perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many usages applications.

50/0017
Macarron Kit XL

FÁCIL
EASY





Macarrones gelificados de café
Jellified coffee macaronis

YouCook

INDEX

"La cocción al vacío a baja temperatura ha permitido a los chefs obtener resultados consistentes y precisos de cualquier ingrediente, dando como resultado sabores y texturas incomparables"

"Low temperature vacuum cooking has allowed chefs to obtain consistent and precise results from any ingredient, giving incomparable flavours and textures"



VACUUM TECHNOLOGY & ULTRASOUNDS

DESTILACIÓN Y REDUCCIONES / DESTILATION & REDUCTIONS 151
Destilación al vacío en cocina y mixología. Más intuitivo, preciso y eficiente
Vacuum distillation in cooking and mixology made more intuitive, precise and efficient

COCINA AL VACÍO / VACUUM COOKING 157
Herramientas profesionales para la cocción al vacío a baja temperatura
Professional tools for vacuum cooking at low temperature

CONSERVACIÓN AL VACÍO / VACUUM STORAGE 169
Complementos para el sellado de los alimentos
Complements for food sealing

Girovap
distiller-pro2

Innovación en la destilación profesional
Innovation in professional distillation

El **nuevo modelo de Girovap Pro2** redefine la destilación al vacío en cocina y mixología gracias a su apuesta por la tecnología, la innovación y el diseño. Este dispositivo de última generación incorpora **nuevas funcionalidades** que aseguran una **experiencia más intuitiva, precisa y eficiente**.

El nuevo Girovap no es solo un destilador al vacío, es la herramienta que transforma las cocinas en laboratorios de experimentación culinaria, haciendo más accesible la innovación.

The **new Girovap Pro2** model redefines vacuum distillation in cooking and mixology thanks to its commitment to technology, innovation and design. This cutting-edge device incorporates **new functionalities** that ensure a **more intuitive, precise and efficient experience**.

The new Girovap is not just a vacuum distiller, it is the tool that transforms kitchens into culinary experimental labs, making innovation closer to hand.

GIROVAP PRO2 Destilador Profesional Professional Distiller	30/0150 230 V	30/0151 110 V

Largo / Length: 57.5 x 40 cm
Altura / Height: 38 cm

El manual de usuario incluye explicaciones detalladas y un curso de iniciación sobre los procesos de combinación entre el vacío y la temperatura
The user manual includes detailed explanations and an initiation course to understand the processes of the combination between vacuum and temperature



Pantalla táctil intuitiva que guía al profesional permitiéndole guardar, recuperar y optimizar sus preparaciones
Intuitive touch screen that facilitates navigation and guides the professional by letting save, retrieve and optimize recipes

Nueva hélice Ninja, con **mayor capacidad de arrastre**, realiza reducciones extremas con total **precisión**
New Ninja helix, with **greater drag capacity**, performs extreme reductions with total **precision**

Procesos **más precisos**, ideal para técnicas avanzadas como **concentración, extracción, clarificación** y **reducción a baja temperatura**
Finer processes, ideal for advanced techniques such as **concentrarion, extraction, clarification and low-temperature reduction**

Ventajas y novedades

- Manejo más fácil e intuitivo
- Versátil y modular
- Tapas antipresión que permiten elevar el nivel de vacío
- Sistema de rotación magnético
- Bomba de vacío de membrana
- Producciones de hasta 5 L
- Ultrasilencioso
- Mantenimiento y limpieza simplificados
- Reparación y actualización constante

¿Qué puedo hacer con Girovap Pro2?

- Infusionar
- Impregnación
- Realización de vacío de otros recipientes
- Cocción a baja temperatura
- Más posibilidades de crear jarabes, extractos, tinturas, impregnaciones, marinados, etc.
- Re-destilaciones alcohólicas con sabores y aromas
- Destilación de hidrolatos y esencias
- Desalcoholización de vinos y licores
- Coulis, confituras y mermeladas sin azúcares añadidos
- Concentración de azúcares naturales de pulpas de fruta
- Reducción de lácteos a leches condensadas
- Reducción de elementos grasos (yema), de vinagres, sojas, tabascos
- Aromatización de ingredientes mediante impregnación (nibs de cacao, granos de café, frutos secos, azúcares, sales,...)

Advantages & novelties

- Easier and more intuitive operation
- Versatile and modular, it adapts to your needs
- Anti-pressure lids that allow the vacuum level to be increased
- Magnetic rotation system
- Vacuum diaphragm pump (high vacuum level)
- Production up to 5 L
- Ultra-silent
- Simplified maintenance and cleaning
- Repairing and constant updating

What can I do with Girovap Pro2?

- Infusionate
- Impregnation
- Vacuum other containers
- Cooking at low temperature
- More possibilities to create syrups, extracts, tinctures, impregnations, marinades, etc.
- Redistillation of alcohol with the addition of flavors
- Distillation of hydrolates and essences
- Dealcoholisation of wines and liquors
- Coulis, confitures and jams without added sugars
- Concentration of natural sugars from fruit pulps
- Reduction of dairy to condensed milks
- Reduction of fatty elements, vinegars, soybeans, tabascos...
- Aromatisation of ingredients by impregnation (cocoa nibs, coffee beans, nuts...)

¿Qué hace tan especial a Girovap Pro2?
What makes Girovap Pro2 so special?

YouCook



Girovap
distiller-pro2

Vinos desalcoholizados
De-alcoholized wine

Girovap permite **rebajar el grado alcohólico** de cualquier vino o bebida alcohólica de su carta sin perder sus propiedades organolépticas en apenas 20 minutos.

Girovap allows to **decrease the alcohol content** of any wine or alcoholic drink of your menu without, without losing any of its organoleptic characteristics, in just 20 minutes.

Coctelería
Mixology

La destilación abre **nuevos caminos en la coctelería** en la creación de bitters y tinturas, en la utilización de los hidrolatos en la producción a escala, o para perfumar hielos o combinados con matices de autor... y muchas más técnicas posibles.

Distillation **opens new paths in the cocktail industry** to create bitters and tinctures, to use floral waters in scale production, or to perfume ices or cocktails with signature nuances... and many more possible techniques.

Girovap y Desalcoholización
Girovap & Dealcoholisation

YouCook



Bloody Mary marino clarificado
Clarified marine Bloody Mary

Negroni de romero clarificado
Clarified rosemary Negroni



Sake
Sake

Cerveza
Beer

Vino tinto
Red wine

Vino dulce
Sweet wine

Vino blanco
White wine

Jerez
Sherry

Vermouth
Vermouth

Bitter
Bitter

Espirituales
Spirituals



Esparrago blanco con saúco y macadamia
White asparragus with elderberry and macadamia
By Disfrutar Restaurant





Cocina

DESTILAR:
Lo importante es el producto resultante del proceso: un líquido con apariencia de agua (alcohol, vinagre o agua) totalmente transparente y con un **sabor y un aroma marcado**.

CONCENTRAR:
"*El camino mas interesante para los chefs*", se pueden obtener **elaboraciones ultra concentradas**: reduciendo el agua de los productos: obteniendo **texturas de coulis** o **confituras sin azúcares** añadidos para base de sorbetes; **productos grasos concentrados** (cremas dobles, natas con un alto % MG, leches condensadas de cualquier leche animal o vegetal, pomada de yema de huevo) **caldos**, **jugos** y **reducciones sin temperatura** (salsas colagenosas, demi glaces, etc.); **reducciones de vinagres** hasta conseguir salsas cremosas con un potencial inexplicable.

Además podemos **impregnar ingredientes** con presión y cocción a baja temperatura (tales como frutos secos, granos, sales, etc.) para posteriormente obtener elaboraciones con un carácter único (chocolates y pralinés estables de alcohol, etc.).

¡Aplique las técnicas de perfumería en sus recetas y cócteles!

Apply perfume-making techniques to yours recipes ans cocktails!

Cooking

DISTILLING:
The important thing is the product resulting from the process: a liquid with the appearance of water (alcohol, vinegar or water) totally transparent and with a **marked flavor and aroma**.

CONCENTRATING:
"*The most interesting way for chefs*", **ultra-concentrated elaborations** can be obtained by reducing the water of the products: getting **coulis textures or jams** without added sugars for sorbet base; **concentrated fatty products** (double creams, creams with a high % Fat, condensed milks of any animal or vegetable milk, egg yolk pomade) **broths**, **juices** and **reductions without temperature** (collagenous sauces, demi glaces,...); vinegar reductions to obtain creamy sauces with an inexplicable potential.

We can also **impregnate ingredients** with pressure and low temperature cooking (such as nuts, grains, salts,...) to subsequently obtain elaborations with a unique character (alcohol stable chocolates and pralines,...).

Recetas con Girovap Pro2
Girovap Pro2 recipes

YouCook

Girovap

Accesorios originales
Original accessories



80/0025
Conexión Girovap vacío externo
Girovap external Vacuum Connection

30/0102
Hoja teflón Girovap
Girovap teflon sheet
2 uds pcs

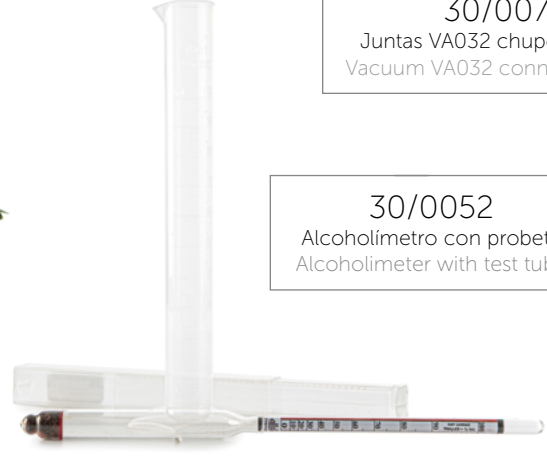
30/0078
Juntas vaso Girovap
Joints Girovap Vessel
2 uds pcs



30/0079
Juntas VA032 chupón Girovap
Vacuum VA032 connection joints
3 uds pcs



30/0076
Frasco y gotero de cristal graduado (10 uds)
Bottle and graduated glass drippers (10 pcs)
120 ml



30/0052
Alcoholímetro con probeta
Alcoholimeter with test tube
100 ml



30/0051
Decantador Kit
Decanter Kit
500 ml

Incluye: decantador, pinza de sujeción y pie
Includes: decanter, clamp and foot

Centro de asistencia, más accesorios y recambios disponibles en: www.100x100chef.com

VASO RECOLECTOR 1,5 L
COLLECTOR GLASS 1,5 L

Vaso recolector de esencias resultantes de la destilación al vacío.

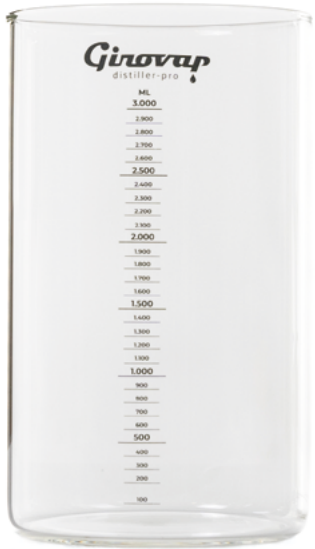
Collection glass for essences resulting from vacuum distillation.

30/0071
Vaso recolector 1,5 L
Collector glass 1,5 L

1,5 L



3 L



5 L



Vasos matraz Girovap
Girovap flask glasses

Ø15 cm

30/0070	3 L
30/0081	5 L

30/0159
Hélice Ninja para Girovap Pro2
Ninja propeller for Gorovap Pro2



Despiece de Grirovap Pro2
Exploded view of Girovap Pro2

YouCook

80/1058
Noon Force - 2250 W - 230 V

noon®

FORCE & CLASSIC

80/0058
Noon Classic - 1800 W - 230 V

80/0059
Noon Classic - 1400 W - 110 V



2250W

Noon es la herramienta profesional definitiva para **cocer con precisión alimentos envasados al vacío**, **infusionar**, **pasteurizar** alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad, además de realizar cocciones programadas con un alto nivel de precisión.
Esta referencia ya clásica de nuestro catálogo ha sido revisado y mejorado aumentando con ello su eficiencia productiva.

Noon is the ultimate professional tool to accurately **cook vacuum-packed foods**, **infuse**, **pasteurize** previously cooked foods or regenerate any type of product with total safety and convenience. The Noon Immersion Circulator guarantees safe and easy programmed cooking with precise time and temperature control. Already a classic in our catalogue, it has been redesigned and improved to increase production efficiency.

¿QUÉ NOON ESCOGER?
HOW TO PICK YOUR NOON?

NOON FORCE		NOON CLASSIC
54 L	100°C	27 L
65 L	80°C	35 L
75 L	70°C	45 L
100 L	60°C	54 L

* Temperaturas medidas en cubetas isotérmicas Noon *
* Temperatures measured in isothermal containers Noon *

1800W



Control de parámetros en 10 idiomas
Controllers in 10 languages



Presión de la bomba Pump pressure	115 Mbar
Caudal de agua Water flow	6 L / min



Dos ventiladores
Two fans



Control presión de agua
Water control pressure

Tubo conexión bomba de agua
Water pump connecting pipe

Estabilidad térmica en recipientes profundos
y precisión de temperatura de 0.1 °C
Thermal stability in deep containers
and temperature accuracy 0.1 °C





Conoce Noon en detalle
Discover Noon

YouCook

noon compact®

Cocción precisa, potente y sin complicaciones
Precise, powerful and uncomplicated cooking

Diseñado para profesionales exigentes, el nuevo Sous Vide compacto de 27 litros combina potencia, precisión y practicidad en un formato portátil, robusto y ultra silencioso.

Designed for demanding professionals, the new 27-liter compact Sous Vide combines power, precision and practicality in a portable, robust and ultra-quiet format.

30/0130
Noon Compact Vesta 220 V

66 x 54 x 73 cm
27 L



1800W

Sistema de recirculación de temperatura y resistencia interna aislada del agua
Temperature recirculation system & internal resistance isolated from water

Asas ergonómicas para un transporte fácil y seguro
Ergonomic handles for easy and safe transport



Soporte interior para sujeción de varias bolsas
Inner support for holding bags

Tapa para evitar la evaporación
Lid to prevent evaporation

Pantalla digital intuitiva que permite un control total del tiempo (temporización de hasta 99 horas) y temperatura (con precisión de ±0,1 °C), con alertas integradas
Intuitive digital screen that allows full control of time (timer up to 99 hours) and temperature (accurate to ±0.1°C), with integrated alerts

noonie

EL MÁS GRANDE ENTRE LOS PEQUEÑOS
THE BIGGEST AMONG THE SMALL

Circuladora a baja temperatura semi-pro
Semi-pro temperature circulator

Noonie utiliza la tecnología más avanzada en circuladores del mercado. Con una precisión de 0,1°C, incluso a temperaturas inferiores a 50°C, este circulador garantiza **resultados precisos y consistentes en cada preparación**.
Su versatilidad destaca al poder ser acoplado en una amplia variedad de recipientes, adaptándose a sus necesidades. Además, su potencia de 1300W permite calentar baños de hasta 15 litros en cuestión de minutos. Perfecto para producciones de menor volumen, regeneraciones, desayunos, buffets, sifones, salsas ¡y mucho más!

Noonie utilizes the most advanced technology in circulators available in the market. With a precision of 0.1°C, even at temperatures below 50°C, this circulator **guarantees precise and consistent results in every preparation**. Its versatility stands out as it can be easily attached to a wide variety of containers, adapting to your needs. Additionally, its power of 1300W allows for heating baths of up to 15 liters within minutes. Perfect for smaller volume productions, regenerations, breakfasts, buffets, siphons, sauces, and much more!

¿Cómo funciona Noonie?
How Noonie works?

YouCook

4 modos de cocción
4 cooking modes

Temporizador hasta 99 h
Timer up to 99 h



Pinza sujeción universal
Universal clamping pliers

Para baños de 6 - 15 L
For baths of 6 - 15 L

Alarma por bajo nivel de agua
Low water level alarm

Precisión temperatura +/- 0,1 °C
Temperature accuracy +/- 0,1 °C

Temperatura máxima 90 °C
Max. temperature 90 °C



80/0096
Noonie

220 - 240 V
50 - 60 Hz

1300W

noon® COMPLEMENTOS ACCESSORIES



80/0055
Sujetasifón y botellín regulable
Adjustable whip clip

Los baños térmicos mejoran la estabilidad de la temperatura del agua, facilitan su calentamiento además de permitir una enorme comodidad en su vaciado y, lo que es más importante, un ahorro de un 30% en energía.

Todas la series de baños térmicos noon están equipadas con tapa estanca, asa y desagüe.

Thermal containers improve water temperature stability, make its heating easier, allow comfortable emptying, and save up to 30% of energy.

All our Noon thermal baths series are equipped with a sealed cover, a handle and a drain.

80/0040
Tapa
Waterlight cover

Para baños GN 1/1
For GN 1/1 baths



80/0051
Cinta adhesiva rotulable
Writable tape

6 colores
6 colors

Largo / Lenght: 55 m
Ancho / Wide: 2 cm



El mejor sistema para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador, nevera, o estufas calientaplatos.
Al despegar no deja residuos.

Label vacuum bags or any food container with this water resistant writable tape. It can be used with any kind of container. Use it in steam oven, immersion circulator, freezer, refrigerator, hot plates or stove. No trace of glue.

27 L

80/0044
Container térmico inox con tapa
Stainless Stheel thermal container with lid

Noonie en las cocinas profesionales
Noonie in professional kitchens

En las cocinas tenemos equipos potentes para asegurar producciones, pero también necesitamos equipos de menor potencia en las partidas, para producciones de menor volumen, regeneraciones, desayunos, buffets, sifones, salsas, etc.

In the kitchens we have powerful equipment to ensure production, but we also need less powerful equipment in the batches, for smaller volume production, regenerations, breakfasts, buffets, siphons, sauces, etc.

¡Aviso para bartenders y baristas!
Notice for bartenders and baristas!

Circulador rápido para volúmenes medios y pequeños, compatible en la propia barra de servicio. No renuncie a crear sus propias bebidas calientes, infusiones, etc.

Fast circulator for medium and small volumes, compatible with the service bar itself. Don't renounce to create your own hot drinks, infusions, etc.



80/0097
Cubeta con tapa Noonie
Container with cover Noonie
15 L

GN 1/2 20 cm
GN 1/2 20 cm valid

Cal Attack

Descalcificador
Descaler

Limpia la cal y oxidación de las resistencias, bombas de agua, sondas o materiales metálicos o plásticos de los baños térmicos de precisión, baños maría del pase o del buffet, lavavajillas, calentadores de agua, etc.
Mantenga todos sus equipos Sous Vide en perfectas condiciones ahorrando agua y sobre todo electricidad.

Cleans scale and oxidation from electric resistances, water pumps, probes or metal or plastic materials of precision thermal baths, water baths of the pass or buffet, dishwashers, water heaters, etc.
Keep all your sous vide equipment in perfect conditions saving water and electricity.



80/0110
Cal Attack
700 gr

Dosificación: 50 gr x 10 L
Disolver y trabajar a 60°C

Dosage: 50 gr x 10 L
Dissolve and work at 60°C

Sous Vide en ABAC
Sous Vide at ABAC
YouCook

vortex

El agitador al vacío
The vacuum stirrer

Consiga emulsiones y texturas sin airear y sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar su máquina de vacío.

Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites y estabilizantes, todo en frío.

Achieve impossible emulsions and textures with no ventilation and obtain bubble-free juices without the need to overuse your vacuum machine.

Mix portion of cold gluconolactate, alginate, xanthan gum, jelly, oils and stabilizers.

Use not recommended with fibrous fruit purées or aired products.

20/0007
Vortex

MODELO COMPATIBLE / COMPATIBLE MODEL	230 V / 50 Hz 110 V / 60 Hz

Descubre todas sus aplicaciones
Discover all its applications

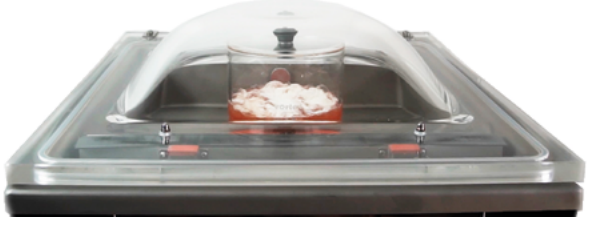
YouCook



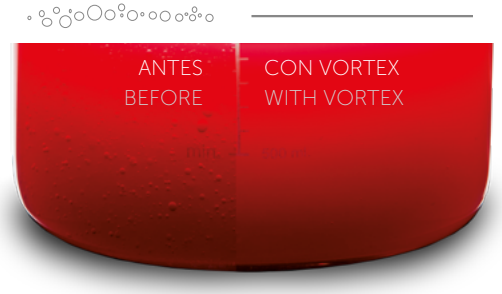
3000 RPM



Vacío con ***Vacuum Pro***
Sous-vide with *Vacuum Pro*



Vacío con máquina de vacío ***iSensor*** , con o sin conexión externa
Sous-vide with Vacuum Machine *iSensor*, with and without external connection



BrickVac

Cubetas para vacío
Vacuum containers

Conserve productos al vacío sin que la **presión o** la **humedad** los dañen. Ideal para: verduras, ensaladas, rocas de chocolate o queso, infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, productos liofilizados o deshidratados, trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas y Oblats.

Sous-vide **store your products** (like salads, greens etc.) **without damaging** them with **pressure or moisture**. Now you can easily make chocolate or cheese aero, vacuum brining, vacuum impregnation and so on. BrickVac allows short term storage of freeze-dried or dehydrated products, as well as preserving sugar crafts, caramel, biscuits, crunchy snacks, pastry and Oblats.

Complemente sus cubetas con las conexiones externas para las máquinas de vacío ***Vacuum Pro*** o ***iSensor***.

BrickVac containers also work with external vacuum plugs for ***Vacuum Pro*** or ***iSensor***.

BrickVac GN1/1

Cubetas Inox / Stainless Steel containers

80/0080	GN1/1 100	53 x 33 cm	Altura / Height: 10 cm	7,6 L
80/0081	GN1/1 150	53 x 33 cm	Altura / Height: 15 cm	13 L
80/0082	GN1/1 200	53 x 33 cm	Altura / Height: 20 cm	20 L

Tapa policarbonato TRITAN® / TRITAN® Polycarbonate cover cover

80/0084	GN1/1	53 x 33 cm	Altura / Height: 4 cm



BirckVac GN1/2

Cubeta Inox / Stainless Steel Container

80/0083	GN1/2	33 x 27 cm	Altura / Height: 15 cm	5,6 L

Tapa policarbonato TRITAN® / TRITAN® Polycarbonate cover

80/0085	GN1/2	33 x 27 cm	Altura / Height: 4 cm





Chocolate blanco Soufl-Air
White Chocolate Soufl-Air





iSensor

La nueva generación de envasado al vacío

ENVASADO INTELIGENTE.
Equipadas con sistema iSensor, para bajos costes en mantenimiento, reparaciones y consumo. Ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto: incluso líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. iSensor permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado de forma automática, permitiendo la perfecta extracción de aire de espumas, masas, y batidos.

ENVASADO EL DOBLE DE RÁPIDO
Envase dos bolsas superpuestas en la misma posición con el tiempo de una.

NUEVA ELECTROVÁLVULA
Mejor eficiencia de cualquier ciclo de vacío independientemente de su presión.

80/0060 iSensor S - 230 V
80/1060 iSensor S - 115 V
8 m^3/h

250 W
Tamaño / Size: 38 x 54 cm
Altura / Height: 38 cm
Barra selladora / Sealing bar: 31 cm

The new generation of vacuum sealing

INTELLIGENT VACUUM SEALER
Perform the vacuum sealing level for each product: even for liquid, moist or porous foods. iSensor **optimizes the packing cycle**.

PACKING IN HALF THE TIME
The special design of the sealing bar makes possible to pack two bags placed on top of each other in the same position. This way, twice the number of bags can be packed in the same amount of time.



Panel de control en modo AUTO o MANUAL
Control display with AUTO or MANUAL mode



Modo AUTO ▸ Envasa de manera automática sin supervisión
AUTO mode ▸ Automatic sealing with no supervision

Modo MANUAL ▸ Ideal para combinar técnicas culinarias específicas, como impregnaciones, marinados, y colorear y aromatizar
MANUAL mode ▸ Ideal for combining specific culinary techniques, such as impregnations, marinated, and color and flavor.

LA ENVASADORA AL VACÍO 100% AUTOMÁTICA PROGRAMADA PARA INFUSIONES Y OSMOSIS

THE 100% AUTOMATIC VACUUM PACKING MACHINE PROGRAMMED FOR INFUSIONS AND OSMOSIS



¿Por qué cocinar al vacío?
Why use low-tempeature vacuum cooking?

100%Lab

- Equipadas con Bomba BUSCH de última generación
  Equipped with the last generation BUSCH pump
- Sistema de autolimpieza del aceite incluido
  Self-cleaning oil system included
- Barra de sellado sin conexiones
  Seal bar without connections
- Cumple con los estándares CE,UL y NSF
  Meets CE, UL and NSF standards

Conexión para vacío externo
External Vacuum Connection

80/0070	Para iSensor / Fits iSensor
80/0025	Para Vacuum Pro y Girovap / Fits Vacuum Pro ang Girovap



80/0062 iSensor M - 230 V
80/1062 iSensor M - 115 V
16 m^3/h

850 W
Tamaño / Size: 48 x 56 cm
Altura / Height: 45 cm
Barra selladora / Sealing bar: 41 cm

80/0064 iSensor L - 230 V
80/1064 iSensor L - 115 V
20 m^3/h

DOBLE BARRA SELLADO
DOUBLE SEALING BAR

1200 W
Tamaño / Size: 65 x 57 cm
Altura / Height: 47 cm
Barra selladora / Sealing bar: 41 x 2 cm





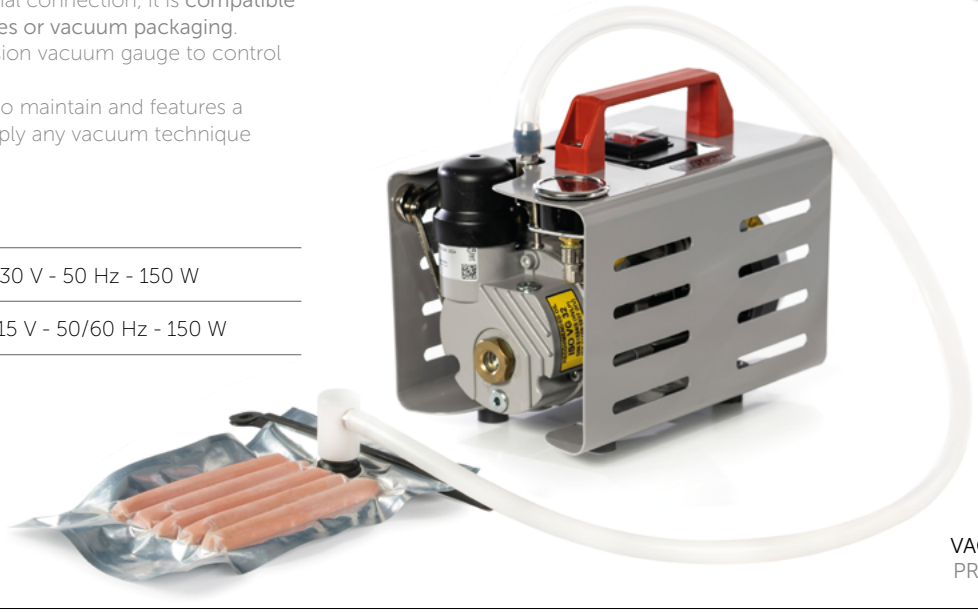
VACUUM PRO

Bomba de vacío compacta y portátil
Compact and portable vacuum pump

La tecnología a doble ciclo: **más potente y rápida** que la empacadora de sobremesa.
Equipada con conexión externa, **compatible con todo tipo de válvulas o envases al vacío**, vacuómetro de precisión para controlar el nivel de vacío, fácil mantenimiento y una gran versatilidad para aplicar cualquier técnica de vacío en su cocina.

Double cycle technology: much more **powerful and faster** than a countertop vacuum machine.
Equipped with external connection, it is **compatible with all types of valves or vacuum packaging**.
Equipped with precision vacuum gauge to control the vacuum level.
Vacuum Pro is easy to maintain and features a great versatility to apply any vacuum technique to your kitchen.







Vacuum Pro

80/0028	230 V - 50 Hz - 150 W
80/0029	115 V - 50/60 Hz - 150 W

4 -4.8 m³/hour
CE + UL Certificate

VACÍO PRÁCTICO Y VERSÁTIL DONDE Y CUANDO QUIERA
PRACTICAL AND EASY SOUS VIDE WHENEVER YOU WANT



80/0025
Conexión Vacuum Pro Standard (recambio)
External Vacuum Pro connection (replacement)



80/0026
Aceite atóxico para Vacuum Pro
Vacuum Pro atoxic oil
80 ml

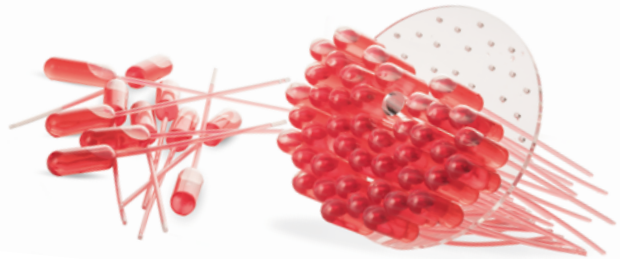
Spider Pipette

Disco rellenador de pipetas automático
Automatic disc filler for pipettes

Spider Pipette

80/0023	Disco perforado Spider Pipette / Spider Pipette perforated disc

63 Pipetas a la vez
Pipettes at a time













Sistema compatible con cualquier máquina de vacío de campana, Click-it, Vortex, etc.
System compatible with any chamber vacuum machine, Click-it, Vortex, etc.



500 uds
pcs

100/0013	Pipetas gastro / Gastro Pipettes
100/0015	Pipetas mini / Mini Pipettes

Click-IT

Sistema de vacío manual
Smart Sous Vide System

Click-It es el **sistema manual más sencillo para envasar al vacío cualquier tipo de producto** sin utilizar ninguna máquina. Válvula con clip reutilizable para transformar cualquier bolsa de plástico o bote en un envase perfecto para el vacío.

Click-It is the **simplest system to pack sous-vide any type of product** without using a machine. The kit contains reusable clips and valves made to transform any plastic bag or jar into a Sous Vide food container.

80/0093
Bolsas de cocción Click-It
Click-It coocking bag
20 uds pcs





80/0091
Click-It Kit

Se incluye / It includes:
- Bomba manual de vacío
  Manual vacuum pump
- 3 válvulas / 3 valves
- 3 clips / 3 clips
- 3 bolsas de cocción Click-It /
  3 Click-It cooking bags

Técnica de vacío Click It
Click-It vacuum technique

YouCook

- Conservación en botes
  Storage glass container
- Impregnación al vacío /
  Vacuum impregnation
- Cocina a baja temperatura /
  Vacuum cooking
- Conservación en bolsas /
  Vacuum bag storage



Vac-andsave

Bolsas de conservación para profesionales
Storing bags for professionals

Perfectas para el empaquetado en fresco de productos de todo tipo.
La gran variedad de tamaños permite adaptar cada envasado a la bolsa idónea.
Permiten congelación y atemperado hasta 85°C en cocciones de corto tiempo de exposición al calor.

El tamaño 20 x 30 cm (80/0106) está específicamente diseñado para trabajar con la emulsionadora a presión Squasher.

Perfect bags for fresh packaging of all kinds of products. The wide variety of sizes allows each packaging to be adapted to the ideal bag. They allow freezing and tempering up to 85°C for short cooking times.

The 20 x 30 cm bag size (80/0106) is specifically designed to work with the Squasher pressure emulsifier.

Grosor
Thickness
90 microns

Composición
20 micras Poliamida
75 micras Polipropileno

Composition
20 microns Polyamide
75 microns Polypropylene

Conservación / Storing

80/0105	XS	20 x 15 cm	
80/0106	S	20 x 30 cm	
80/0107	M	25 x 35 cm	500 uds pcs
80/0108	L	30 x 40 cm	
80/0109	XL	35 x 50 cm	





Vac-andcook

Bolsas de vacío para uso profesional
Professional use cooking bag

Las bolsas Vac-andcook, al contrario de las bolsas tradicionales, están producidas para resistir y **mantener** sus **propiedades** para **cocción a baja temperatura y pasteurización**.

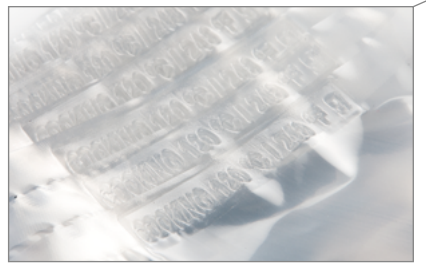
Vac-andcook bags, on the contrary to the usual bags, are produced to resist and **keep** its **properties** for **low temperature and slow cooking**.

Agua o vapor hasta Water and steam up to	+24h 120°C/248°F
Microondas y ultracongelación Microwave and deep-freezing	-40°C/-140°F
Grosor Thickness	95 microns
Composición	20 micras Poliamida 75 micras Polipropileno
Composition	20 microns Polyamide 75 microns Polypropylene

Cocción / Cooking

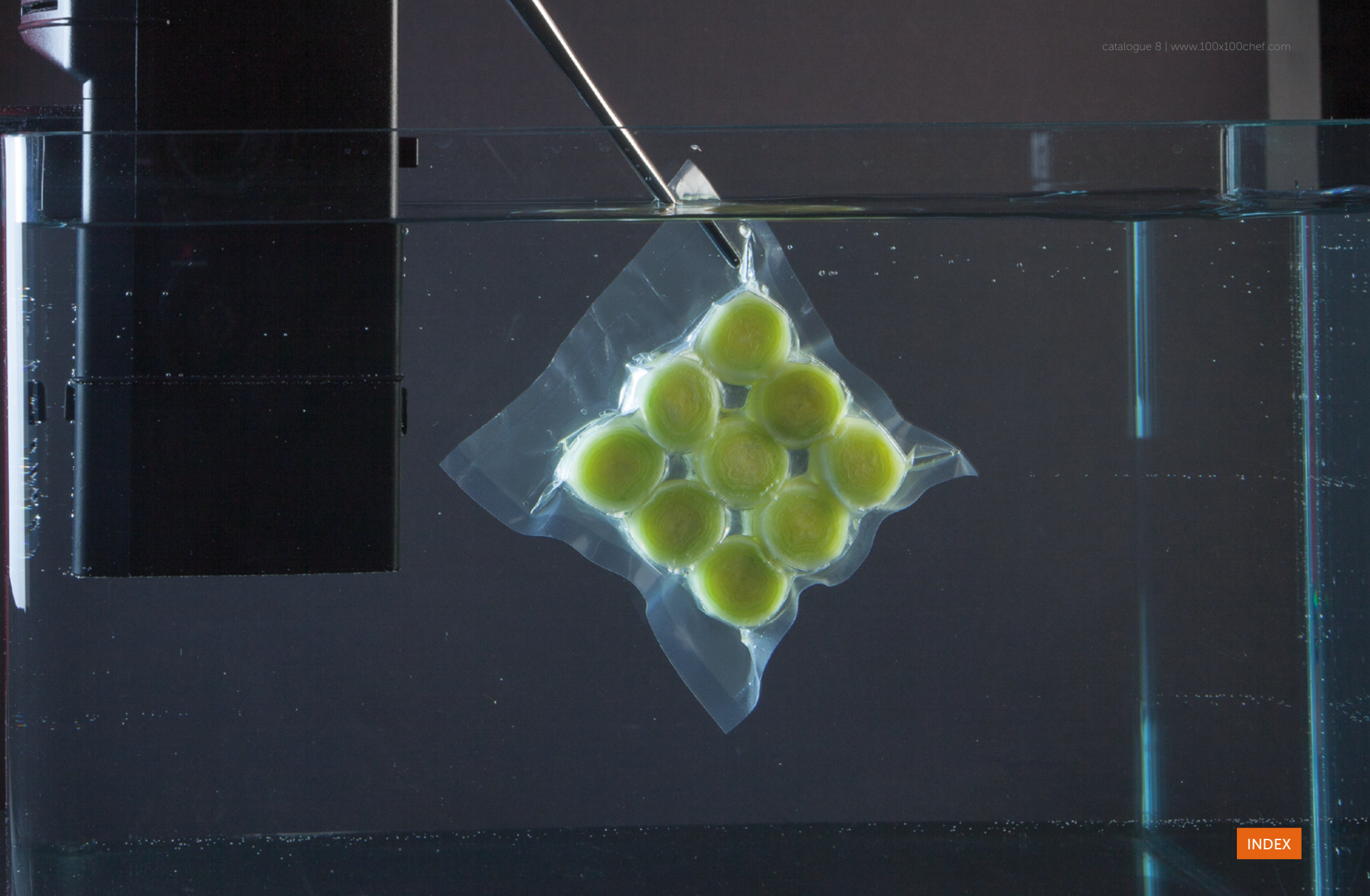
80/0072	XS	20 x 15 cm	100 uds pcs
80/0074	S	20 x 30 cm	
80/0076	XL	35 x 50 cm	50 uds pcs
80/0100	XS	20 x 15 cm	
80/0101	S	20 x 30 cm	
80/0102	M	25 x 35 cm	500 uds pcs
80/0103	L	30 x 40 cm	
80/0104	XL	35 x 50 cm	







Marcadas con el sello de calidad COOKING 120°C / 248°F
Quality mark COOKING 120°C / 248°F



INDEX

"El nitrógeno líquido alcanza temperaturas extremadamente bajas en segundos.
Su capacidad de congelación instantánea preserva aromas y texturas, y abre la puerta a contrastes y efectos visuales que elevan la experiencia gastronómica"

"Liquid nitrogen reaches extremely low temperatures in seconds.
Its instant freezing capability preserves aromas and textures while opening the door to contrasts and visual effects that elevate the gastronomic experience"



nitro®

COOLBAR 175
Escarchadores de copas
Glass Frosters

DRY ICE 179
Condensadores de hielo
Ice condensers

PREPARACIONES Y PRESENTACIONES / PREPARATIONS AND PRESENTATIONS 180
Boles, vasos, planchas y otros para trabajar con nitrógeno
Bowls, vessels, irons and others for working with nitrogen

CONTENEDORES / CONTAINERS 185

MOLDES Y MARCADORES / MOULDS & MARKERS 186

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

cool bar

Escarchador de copas clásico
Classic Glasses Froster

Alto rendimiento y mucha rapidez en el trabajo. Enfríe copas y recipientes de cristal o cerámica en segundos, sin necesidad de instalación previa y sin mantenimiento. Coolbar enfría copas y vasos a -45°C instantáneamente.

Diseñado para un gran volumen de copas, puede ser utilizado en lugares donde su explosividad es irrelevante, tales como clubs, bares o discotecas donde la música es predominante y lo que el cliente busca es rapidez y espectacularidad.

High-performances, quick work. Cool and frost cocktail glasses or any glass or ceramic container in few seconds. Coolbar does not require special tools or maintenance.
It can instantly frost glasses and cups up to -45°C.
Designed for high volume production of iced cups: it can be used in places where its noise is irrelevant, such as clubs, bars, crowded places where the music covers the noise and where the customer wants rapidity and spectacular effects.

THE BARTENDER'S FAVORITE!

COBRE/ COPPER

120/0028
CoolBar Classic 230 V

120/0030
CoolBar Classic 110 V





PLATA / SILVER

120/1028
CoolBar Classic 230 V

120/1030
CoolBar Classic 115 V

PERSONALIZADO
CUSTOMIZED

120/3000



175 – NITRO

CoolBar Classic is suitable for DISCO · MUSIC CLUBS · FESTIVALS · PUBS · PARTIES · EVENTS



120/0056
CoolBar Classic 230 V - Cobre viejo
CoolBar Classic 230 V - Old copper

Nuevas ediciones límitadas
New limited edition

Descubre los nuevos acabados de CoolBar que darán un toque de elegancia y sofisticación a tu coctelería, restaurante u hotel.

Discover the new CoolBar finishes that will give a touch of elegance and sophistication to your cocktail bar, restaurant or hotel.

120/0057
CoolBar Classic 230 V - Oro viejo
CoolBar Classic 230 V - Old gold



cool bar.2

Escarchador de copas con Dry Ice
Glasses Froster with Dry Ice

¡2 en 1!
CoolBar 2 le permite congelar copas y crear sus propias pastillas de hielo seco y delante del cliente sin tener que cambiar de botella o conexión. Gracias a su nuevo sistema reductor de salida del gas podrá congelar sus copas en unos segundos y, enroscando el condensador CO2 Dry Ice Black, podrá fabricar pellets de hielo seco al momento. Particularmente silencioso, permite un alto rendimiento en bares de hoteles, restaurantes, coctelerías y lugares que necesiten discreción.

2 in 1!
CoolBar 2 frost your glassware or produce your dry ice tablets on demand, all in front of a client and with no need to change a bottle or connection. The new gas exit reduction system means you can freeze your glassware in just seconds and with the CO2 Dry Ice Black Condenser attached, you can instantly make dry ice pellets. Particularly quiet. It allows a high performance in lounge bars, and more discrete venues.

CoolBar2 is suitable for RESTAURANTS · LOUNGE BAR · HOTELS

120/2028
CoolBar 2 - 230 V Cobre - Copper

120/3038
CoolBar 2 - 115 V Cobre - Copper

120/4048
CoolBar 2 - 230 V Plata - Silver

120/5058
CoolBar 2 - 115 V Plata - Silver



Dry Ice Black
incluido / included





FROST GLASSES



DRY ICE PELLET



Coolbar unplugged

YouCook

-30%
consumo de CO2
of CO2 consumption

80s

PRODUCE DRY ICE



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman



DRY ICE **BLACK**

Condensador de hielo seco
Dry Ice Conderser

Dry Ice Black es el condensador de hielo seco más completo del mercado. Pensado para agilizar el trabajo del profesional frente al cliente, garantiza efectos espectaculares y de calidad.

RÁPIDO: menos de 1 minuto para una pastilla de 30 g 12 segundos para pastillas de 11 g.

EFICIENTE: reduce el desgaste de CO2 del 30%

SEGURO: podrá utilizarlo sin riesgo alguno en coctelería, buffets, presentación de platos, etc.

FÁCIL: Compatible con todas las botellas de CO2 líquido con tubo sonda. Incluye manual de instrucciones.

Dry Ice Black is the most complete dry ice condenser in the market, designed to fasten the professional work and to bring special effect to your venue.

RAPID: One 30 g tablet is ready in less than 1 minute. Only 12 seconds to produce a 11 g tablet.

EFFICIENT: Equipped with a pressure reduction filter, it lessens the CO2 expense up to 30%.

SECURE: Use it safely in cocktail bars, buffets, catering and plate presentation.

EASY: Compatible with any liquid CO2 cylinder equipped with probe tube. User guide included.

Ø 5 cm
30 g in 20 seconds

CO2 - DRY ICE BLACK
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/1015 EU Connection

120/2015 USA Connection

Ø 5 cm
90 g in 60 seconds

CO2 - DRY ICE BLACK TRIPLE
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

120/0053 EU Connection

120/0054 USA Connection





120/0046
DRY ICE PELLET
Moldeador instantáneo
Dry Ice Instant Mold

11 g Pellet
Ø2 x 2.5 cm



Técnicas nitro y CO2
Nitro & CO2 techniques
YouCook

DRY ICE **BLACK TRIPLE**

Big-production

Las mismas propiedades y facilidad de uso, pero ¡multiplicadas por 3!

Produzca una tableta de 90 g de hielo seco al instante, listo para utilizar, ahorrando tiempo y esfuerzo.
Ideal en caterings, cocktelerias y restaurantes de gran producción.

The same properties and ease of use, but multiplied by 3!

Produce a 90 g tablet of dry ice instantly, ready to use, saving time and effort.
Ideal for caterers, cocktail bars and high production restaurants.



4 uds pcs

160/5109
DRY ICE CAPSULE
Ø 2,5 cm x 7 cm

Inserte la cápsula de hielo seco dentro de sus bebidas con seguridad.

Insert the dry ice capsule safely into your beverages.

2 uds pcs

120/0047
DRY ICE MIXER
Mezclador de hielo seco
Dry Ice Stirrer

22 cm





Disponible también en formato más grande para cócteleras:
Also available in bigger size for cocktail mixers:
Mix&Dry Kit - 160/0111

NITRO – 180

Nitro Bowl

120/0019	S	Ø 8 cm	125 ml	120/0016	L	Ø 18 cm	0,8 L
120/0018	M	Ø 13 cm	350 ml	120/0029	XXL	Ø 22 cm	2,5 L

Todos los diámetros son exteriores, sin contar el asa / All diameters exclude the handle

Debido al proceso de producción artesanal, las medidas pueden variar hasta ± 20%
Sizes can vary by about ± 20% due to the artisanal creation process

Boles de varios tamaños de doble cámara térmica con vídrio reforzado. Perfectos para elaborar delante del cliente cocktails, helados y sorbetes con LN², así como coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o LN².

Double-chamber thermal bowls, made with stronger glass, available in different sizes. Prepare perfect liquid nitrogen ice cream and sorbets in front of the client, mix molecular cocktails and original show-cooking for events or catering with dry ice or LN².





Nitro Glass

120/0017
Nitro Glass

0.75 ml

Ø 9 cm

Vaso Dewar
Dewar Flask

Vaso Dewar con forma de bowl, fabricado en vidrio borosilicato con aislamiento por vacío. Ideal para la elaboración de helados y sorbetes con nitrógeno líquido, así como envase para la cocción en nitrógeno y elaboraciones a la vista del cliente.

Hemispherical Dewar flask, made with borosilicate and vacuum insulated. An indispensable tool for liquid nitrogen cooking, to prepare ice creams and sorbets in front of the client thanks to its perfect capacity.



Jarra nitro +
Nitro jug +

120/0051	0.6L	Ø 13 x 17 cm
120/0052	1 L	Ø 14 x 21.5 cm

Técnicas nitro y CO2
Nitro & CO2 techniques
YouCook

Jarra térmica especial para los trabajos con LN², fabricada íntegramente en acero inoxidable, con doble cámara sellada al vacío. Mantiene el nitrógeno durante horas sin apenas pérdida. Tapón de seguridad especial para nitrógeno.

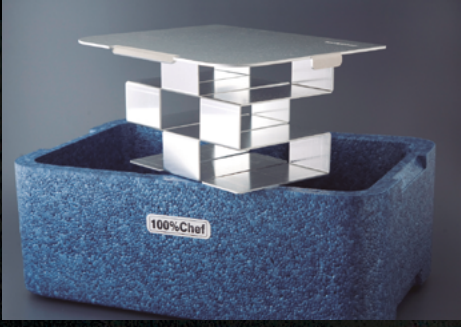
Special thermo jug designed to work with LN². Made entirely of stainless steel, with double vacuum-sealed chamber. It keeps the nitrogen for hours with hardly any loss. With a special security cap for liquid nitrogen.











Salva-G®
TEPPAN NITRO

Su gran térmica permite tener un consumo moderado de nitrógeno. La plancha es capaz de llegar a muy bajas temperaturas. Excelente en el trabajo continuo.

The nitrogen consumption is moderate, due to its outstanding insulation properties.
The included radial griddle reaches very low temperatures.
Excellent in continuos work.

120/0020
Plancha adicional para Teppan Nitro Salva-G
Griddle for Teppan Nitro Salva-G



120/0002
Teppan Nitro Salva-G
3.5 L

Teppan: 27 x 21 cm
Container: 43 x 27 x 15 cm

3 mm Plancha
Griddle

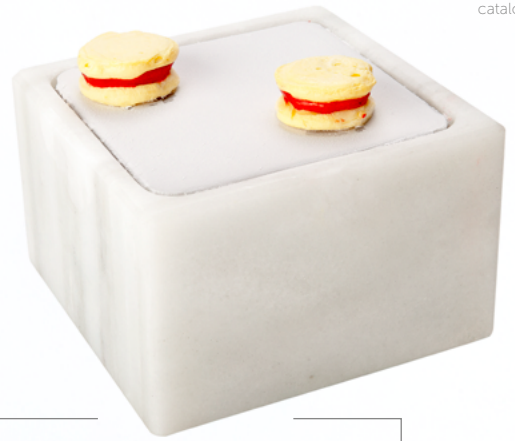
Doble cubeta con 2 tapas y 1 plancha
Double basin with two lids and a griddle

Salva-G®
MINI

Plancha nitro para efectuar trabajos en la mesa del cliente o presentaciones para cocktelería.

Prepare small showcookings directly on the table or the bar.

Cómo usar Teppan Nitro
How to use Teppan Nitro
YouCook



120/0021
Plancha Teppan mini Salva-G
Teppan nitro mini Salva-G
0.3 L

12 x 12 cm Altura / Height: 9 cm

120/0043
Estuche presentación marmol blanco para Teppan mini
White Marble Presentation Container for Mini Teppan

14 x 14 cm Altura / Height: 9 cm











Nitro Mould Lollipop

120/0038	Gingerman
120/0040	Mariposa · Butterfly

12 x 12 cm

Termo Contenedores DEWAR para LN²

LN² DEWAR Insulated Containers

120/0027
Transferidor INSTANT
INSTANT transfer kit

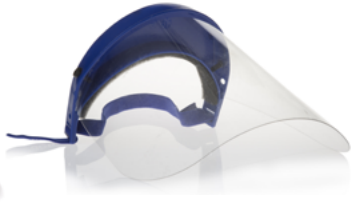


Permite extraer de manera sencilla y eficaz el nitrógeno líquido de su contenedor. Compatible con cualquier tamaño y marca de contenedor Dewar.
A simple and efficient way to extract liquid nitrogen from your storage tank. For any Dewar container size or model.

120/0004
Par de guantes Nitro
Nitro Gloves (pair)



120/0012
Máscara de protección
Face shield



Conexión NV50
Para todos los modelos
For all models

120/0007
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container
Ø: 33 x Altura / Height: 62 cm
20 L

120/0006
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container
Ø: 30 x Altura / Height: 56 cm
10 L

120/0008
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container
Ø: 30 x Altura / Height: 56 cm
30 L



Todos los contenedores llevan funda de protección / All Dewar containers are equipped with protective sleeve



Nitro Coulant Mould

120/0025	Redondo · Round
120/0026	Cuadrado · Square

4 x 4 cm / Ø: 4 cm
Altura / Height: 8 cm



Spray Nitro

120/0013	300 ml
120/0014	500 ml

Sea un experto en nitrógeno líquido
Become an expert in liquid nitrogen

YouCook

INDEX



NITRO Relief

Grabador de bronce macizo
con grabado en oblicuo para facilitar
el formado de logos o formas en espumas
o coulis realizadas en Teppan Nitro Salva-G.
Personalizamos todo tipo de formatos, consúltenos, somos especialistas!

Solid bronze seal, customized with
diagonal engraving, to perform techniques
with liquid nitrogen.
Imprint your logo on mousses, foams
and coulis on Teppan Nitro Salva-G.
Contact us to get more info
and a professional advice.

100/0162
Nitro Relief









"Medición y protección para alcanzar la excelencia"
"Measurement and protection to achieve excellence"

PRECISION

MEDICIÓN / MEASUREMENT 189
Control de parámetros de forma detallada
Detailed parameter control

PROTECCIÓN / PROTECTION 191
Ambiente limpio y seguro
Clean and safe environment

COCINA / KITCHEN 192
Elaboraciones precisas y conservación
Precise processing and storage



130/0001
Balanza de precisión 0,01 g
Precision scale 0,01 g

Ideal para el pesaje cotidiano de ingredientes que requieren muy poca cantidad y alta precisión, por ejemplo estabilizantes para helados, azúcares, sal, trufa, especias... Pequeña, extraplana, fácil de usar, alta resistencia a los golpes debido a su caja cierre. Resistente a la caída de líquidos, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Weigh out ingredients that require a very small amount of high-accuracy measurement. Examples include ice cream stabilisers, sugar, salt and truffle, spices...
This small, slim device is easy to use and has a closed box design that provides high shock resistance. It is liquid resistant and starts quickly.

LCD display
Tara / Net tare
Pilas / Batteries (4 x 1,5 tipo / type: R03)
Precisión / Accuracy: max: 100 g / min: 0,01 g



130/0002
Balanza de alta precisión 0,005 g
High precision scale 0,005 g

Ideal para un uso continuo. Pesa gramos, libras y quilates. Calcula porcentajes y cuentapiezas, paravientos incluido, salida de datos en USB y RS-232-C para impresoras. Puede conectarse a la red eléctrica gracias a su batería recargable. Mueble de acero, y ABS con plato de acero inoxidable, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Ideal for constant use, both with battery or plugged.
It has a stainless steel chassis and an ABS plate with a quick start and stabilisation function.
It can weigh in grams, pounds and carats. It has a piece counting function and a percentage mode, as well as wind protection, a USB data output and an RS-232-C printer.

LCD display
Tara / Net tare
Pilas recargables / Rechargable batteries
Precisión / Accuracy: max: 150 g / min: 0,005 g



130/0003
Medidor digital de PH
PH digital controller

pHimetro de bolsillo. Mide la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Sensor de temperatura.
Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. Measures the acidity or alkalinity of liquids. It is essential for gelification or spherification processes. It has a temperature sensor.
It is waterproof and floats in water. It can work when completely submerged.

PH: 0.00~14.00pH
Precisión / Accuracy: ±0.05pH
Resolución / Resolution: pH 0.01pH
Temp.: 0~60 °C



130/0004
Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity & PH controller

Mida y controle el punto de sal de los alimentos en establecimientos, restaurantes, hospitales, escuelas, etc. También es ideal para caterings, industria de la alimentación y establecimientos como restaurantes, hospitales o escuelas.

Accurately measure and control the salt content of food served in your company, restaurant, hospital, school or catering establishment, or in the food industry.

- PH: -2.00~16.00pH
- Precisión / Accuracy: ±0.01pH
- Temp.: 0~60 °C
- Salinidad / Salinity: 0.0 – 99.9 ppm 100 – 999 ppm 1–10 ppt
- Baterias incluidas / Batteries included

Termómetro corporal digital con infrarrojos

Mide la temperatura corporal a distancia en 1 segundo. Precisión y rapidez sin necesidad de contacto.
Pantalla LCD con retroiluminación, permite el uso en la oscuridad y cambia de color en función de la temperatura.

No contact infrared body thermometer

It measures the body temperature in 1 second with no contact.
High precision and fast with no need for contact. With the backlight LCD screen, it allows the use in the dark and changes colour depending on the temperature.

130/0022
Termómetro digital infrarrojos
No contact infrared thermometer



CARACTERÍSTICAS / FEATURES

- Grados Celsius y Fahrenheit
  Celsius and Fahrenheit degrees
- Almacena un histórico de hasta 20 mediciones
  It saves the history of the lasts 20 measurements
- Alarma para mediciones superiores a 38°C o 100.4°F
  Alarm if the temperature is higher than 38°C or 100.4°F
- Apagado automático después de 30 segundos
  Auto power off after 30 seconds

Máscara facial

Transparente, con certificado SGS. Indispensable para cocinas centrales, restaurantes, catering, pastelerías, eventos, bares y obradores, manipulación alimentaria y todo tipo de tiendas de alimentación (mercados, supermercados). Evita las salpicaduras de saliva durante el trabajo.

ESTABLE Y CÓMODA: se adhiere al mentón perfectamente gracias a su barra inferior y sus tensores regulables.

USO PROLONGADO: no se empaña, no se mueve, larga duración.

LIMPIA Y TRANSPARENTE: mejora la imagen de su negocio aportando higiene y seguridad y ofreciendo una imagen amable y cuidada.

SOSTENIBLE: puede ser desmontada, desinfectada, reutilizada, y finalmente reciclada.

Facial mask

Transparent, with SGS certificate. Indispensable for central kitchens, restaurants, catering, pastry shops, events, bars and bakeries, food handling and all types of food stores (markets, supermarkets). Prevents saliva splashes during work.

ERGONOMIC, STABLE AND COMFORTABLE: through its lower bar and its adjustable tensioners, it adheres perfectly to the chin.

PERFECT FOR EXTENDED USE: it does not fog up, it does not move, it has a long life and can be repeatedly cleaned and disinfected with alcohol.

CLEAN AND CLEAR: it improves the image of your business by providing hygiene and safety and offering a friendly and carefully image.

SUSTAINABLE: it can be disassembled, disinfected, reused, and finally recycled.



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE



Máscara facial
Facial cover

10 uds pcs

130/0020	Base transparente / Clear lower bar
130/0021	Base blanca / White lower bar



HIGIÉNICA
CONFORTABLE
REUTILIZABLE

HYGIENIC
COMFORTABLE
REUSABLE





Punta ultrafina para una dosificación perfecta
Ultra-fine tip for perfect dosage



Botellín precisión
Squeeze bottle

130/0011	50 ml	50	uds pcs
130/0012	150 ml	10	uds pcs
130/0013	300 ml		

Micro botellines
Micro squeeze bottle

130/0023	50 ml	20	uds pcs
130/0024	100 ml		

Punta con aguja para trabajos muy precisos
Needle tip for precision work



Dracula

Rollo papel absorbente

Food pad roll

Papel **plastificado y perforado** con base de celulosa natural altamente absorbente.

Su capa plástica **aísla el alimento de la humedad** y la celulosa retiene los jugos. Colocar en el fondo de los envases donde conservamos los pescados, mariscos o carnes crudas, quesos, frutas delicadas, ensaladas, flores, etc., obtendrá un producto de mejor calidad alargando su conservación considerablemente.

La celulosa además regula la humedad del envase alargando la vida del alimento. Consiga neveras libres de olores y contaminación cruzada.

- Conservación óptima.
- Grandes producciones.
- Alimentos más frescos por más tiempo.

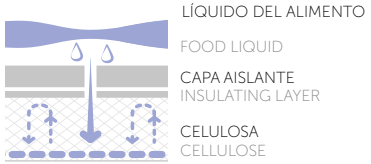
Laminated and perforated paper with a base of highly absorbent natural cellulose.

Its plastic layer isolates the food from moisture, while the cellulose retains juices. Place it at the bottom of containers used to store fish, seafood or raw meats, cheeses, delicate fruits, salads, flowers, etc. — you will obtain a higher quality product while considerably extending its shelf life.

In addition, the cellulose regulates the humidity inside the container, further prolonging the freshness of the food. Keep refrigerators free of odors and cross-contamination.

- Optimum preservation.
- Large volume production.
- Fresher food for a longer time.

80/0041 60 m
DRACULA



El líquido absorbido no toca el producto

Liquid is absorbed and cannot touch the food





TUNA SEC

Papel japonés para la conservación de pescado
Japanese paper for fish preservation

Este papel secante es utiliza en los restaurantes de *sushi* en Japón para conservar el pescado en la elaboración de *makis* o *sashimi*.

Gracias a su altísima capacidad de absorción, este nuevo rollo de papel es ideal para **mantener la frescura** y **conservar por más tiempo** pescados y carnes garantizando una **textura óptima** del producto.

Tunasec está fabricado con celulosa pura no reciclada, no deja pelusas ni residuos sobre el producto, asegurando una manipulación higiénica y profesional. Además, gracias a su alta resistencia, se convierte en un aliado indispensable en cocinas, permitiendo:

- Realizar mejores descongelaciones, extrayendo el agua que pueda soltar el producto.
- Secar grasas de frituras.
- Limpiar entornos profesionales exigentes.

This absorbent paper is used in sushi restaurants in Japan to preserve fish for the preparation of makis or sashimi.

Thanks to its extremely high absorption capacity, this new paper roll is ideal for keeping fish and meat fresh for longer, ensuring the product retains an optimal texture.

Made from pure, non-recycled cellulose, it leaves no lint or residue on the product, guaranteeing hygienic and professional handling. In addition, thanks to its high resistance, it becomes an indispensable ally in the kitchen, allowing you to:

- A better defrosting, extracting the water that may be released from the product.
- Drying frying fats.
- Cleaning demanding professional environments.

80/0042
TUNASEC

2 uds pcs

Especificaciones / Specifications:

130 m por rollo
Cortes a 35 cm
371 servicios por rollo
Gramaje 300g/m²

130 m per roll
Cuts to 35 cm
371 services per roll
Grammage 300g/m²







ESCOGE EL ROLLO QUE MÁS SE ADAPTE A TUS NECESIDADES
CHOOSE THE ROLL THAT BEST SUITS YOUR NEEDS

DRACULA		TUNASEC
Mejorar la conservación del producto, alargando su vida útil Improving product preservation, extending shelf life	Función principal Main function	Secar el exceso de agua de pescados y carnes Drying excess water from fish and meat
Celulosa con capa plástica perforada Cellulose with perforated plastic layer	Composición Composition	Celulosa comprimida Compressed cellulose
Se coloca en la base de las bandejas Placed at the base of the trays	Modo de uso Mode of use	En contacto directo o envolviendo el producto In direct contact or by wrapping the product
Aísla el producto y retiene el agua entre capas Insulates the product and retains water between layers	Retención de humedad Humidity retention	Absorbe el agua directamente Absorbs water directly
	Otros usos Other uses	· Maduración en cámara Dry aging in refrigeration · Conservación de verduras preparadas y limpias para que no suden antes de su cocción Storage of prepared and cleaned vegetables so that they do not sweat before cooking · Humedecido con agua de mar, puede aumentar la vida útil de la pieza de pescado sin secarla y manteniendo su salinidad y PH Humidified with sea water, it can increase the shelf life of the fish without drying it and maintaining its salinity and PH
Sí, al aislar el producto del agua Yes, by isolating the product from the water	Evita olores Avoids odors	Sí, pero requiere recambio diario para evitar hongos y olores Yes, but requires daily replacement to avoid fungus and odors
Capacidad de aíslamiento y limpieza Insulation and cleaning capacity	Valor Value	Versatilidad, limpieza y apoyo a la maduración del pescado Versatility, cleanliness and support for fish maturation





Needle



Agujas de baño

El accesorio requerido para trabajar los miméticos y otros elementos bañados pequeños.
Gracias a su finura, permite elaborar acabados perfectos (sin marcas); y operar con buena sujeción (para bañar y escurrir).

- Chocolates
- Trufas líquidas
- Falsos esféricos
- Miméticos

Coating needles

It's the required accessory for working with small coated elements and other mimetics.
Thanks to its finesse, it allows for perfect finishes without marks and provides a good grip for coating and draining operations.

- Chocolates
- Liquid truffles
- False spheres
- Trompe l'oeil

30/0101
Agujas de baño
Coating needle
100 uds pcs



O2 Absorber

Sobres que contiene polvo de hierro que actúa de barrera contra la oxidación producida por el aire. Elimina o disminuye el nivel de oxígeno en el embalaje, ayudando a mantener la seguridad alimenticia del alimento y prolongar su vida útil.
En un recipiente correctamente sellado, puede duplicar e incluso triplicar la vida útil del producto a conservar.

This envelope contains iron powder, which acts as a barrier against the oxidation caused by air. It reduces or eliminates the level of oxygen in the packaging, helping to keep food safe and prolong its shelf life.
In a properly sealed container, it can double or even triple the shelf life of the preserved product.
Each sachet can protect up to 100 ml of product.

70/0047
Oxigen absorber
150 uds pcs

1 sobre cada 100 cc.
1 sachet for 100 cc.



silca bag

Gel secante de silice
Desiccant silica gel

Un secante altamente higroscópico, con una gran capacidad de absorber la humedad ambiental, alargando así la vida útil de secos, liofilizados, caramelos, crujientes y deshidratados.

A highly hygroscopic drying agent with a great capacity to absorb ambient moisture. This extends the shelf life of dried, freeze-dried and dehydrated products, such as candies and crisps.

Disponible en 3 formatos
Available in 3 formats

70/0044
SilcaBag S 10 g
100 uds pcs



Pensado para poder disponer una o dos bolsas en botes cerrados y así mantener cualquier deshidratado. Polvo, galleta, caramelo, etc., perfectamente crujiente.

Designed to allow you to place one or two bags in sealed containers, keeping any dehydrated product, such as powder, cookies, candies, etc., perfectly crispy.

70/0045
SilcaBag M 150 g
10 uds pcs

Añádalo a recipientes de gran tamaño para absorber la humedad en producciones de restaurante, catering y obrador, manteniendo los crujientes, galletas, caramelos, etc., perfectos desde su elaboración hasta su uso.

Add it to large containers to absorb moisture in restaurant, catering, and bakery productions, keeping crisps, cookies, candies, etc., perfect from preparation to serving.

70/0046
SilcaBag L 1000 g

El aliado definitivo contra la humedad. Este formato permite reutilizar el gel de sílice, que puede reactivarse fácilmente mediante secado en horno, microondas o deshidratador. Para detectar fácilmente cuándo hay que renovarlo, Silcabag incorpora perlas naranjas, que cuando se humedecen cambian a color verde.

The ultimate ally against moisture. This bag format allows you to reuse the Silica Gel by drying it to reactivate it in an oven, microwave, or dehydrator. To easily detect when it needs to be replaced, Silcabag incorporates orange beads that change to green when they become damp.

TO USE:
INSTRUCCIONES DE USO:

1. **OPEN THE BAG AND LAY A BASE OF DESICCANT SILICA GEL INTO DIFFERENT RECIPIENTS**
   ABRIR LA BOLSA Y REPARTIR EL GEL DE SÍLICE EN DISTINTOS RECIPIENTES
2. **KEEP THE REST IN A SEALED JAR OR BAG**
   MANTENER EL RESTO DEL SÍLICE EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO
3. **DO NOT USE IN DIRECT CONTACT WITH FOOD**
   NO USAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS
4. **WHEN THE COLOR CHANGES TO DARK GREEN, PROCEED AS FOLLOWING**
   CUANDO EL COLOR CAMBIE A VERDE OSCURO, REGENERAR

TO REACTIVATE, DRY AGAIN IN:
PARA REACTIVAR, VOLVER A SECAR EN:

- **FOOD DEHYDRATOR: 45°C / 113°F, 48 HOURS**
  DESHIDRATADOR: 45°C, 48 HORAS
- **OVEN: 120°C / 250°F, 30 MINUTES CYCLES**
  HORNO: 120°C, EN CICLOS DE 30 MINUTOS
- **MICROWAVE: 700 W, DEFROST, 4 MINUTES CYCLES**
  MICROONDAS: 700 W, DESCONGELACIÓN, EN CICLOS DE 4 MINUTOS
- **DO NOT OVERHEAT (IT MELTS)**
  NO SOBRECALENTAR (SE FUNDE)



INDEX


"Solidez y elegancia esculpida en mármol"
"Solidity and elegance sculpted in marble"
vinyas
PHOTOGRAPHY

STONE AGE

PLATOS Y BOLES / PLATES & BOWLS 201

CAMPANAS / CLOCHES 223
Platos tallados especialmente para el uso de campanas
Plates shaped specially for cloche use

SOPORTES / STANDS 228
Para presentaciones originales
For original presentations

SAL / SALT 231
Placas y soportes
Blocks and stands

BBQ 233
Frías y calientes
Cold and hot

STONE AGE

Platos y soportes tallados en exclusivo mármol de Macael. Todas las piezas son únicas e irrepetibles, talladas y pulidas para ofrecer a nuestro cliente una experiencia única.

Nuestro amplio y original catálogo puede personalizarse a la medida y color en muy poco tiempo de producción y cantidades mínimas.

Plates and stands carved from exclusive Macael marble. All pieces are unique and one-of-a-kind, carved and polished to offer our customers a unique experience.

Our extensive and original catalog can be customized to size and color in a very short production time and with minimum quantities.



Ebanon

190/1002	Negro · Black	Ø 20 cm
190/1003	Marrón · Brown	Ø 22 cm

Alt / Height: 3 cm





190/1004
Reef

10 x 13 cm *
Alt / Height: 5 cm





Imperator

190/0013	Amarillo / Yellow
190/0014	Verde / Green
190/0101	Rojo / Red

20 x 10 cm *
Alt / Height: 2 cm



MÉTODO DE "CURACIÓN" DE PLATOS DE PIEDRA
"CURING" METHOD FOR STONE PLATES

Antes del primer uso de nuestros platos de piedra, recomendamos un sencillo tratamiento inicial.

Estre tratamiento consiste en una primera limpieza, seguida de la aplicación de aceite alimentario, que se deberá dejar actuar durante 24 horas para una correcta absorción. Pasado este tiempo, se deberán lavar nuevamente y ya estarán listos para su uso.

Este procedimiento puede repetirse periódicamente para conservar sus propiedades y prolongar su vida útil.

We recommend a simple initial treatment before using our stone plates for the first time.

First, clean the plates, then apply cooking oil and leave it to soak in for 24 hours to allow proper absorption. After this time, simply wash the plates again and they will be ready for use.

This procedure can be repeated periodically to preserve the plates' properties and extend their useful life.

Aprende a curar platos de piedra
Learn how to cure stone plates

PDF



Plato rojo *Compagne*
Compagne red plate





190/3001
Plato Air L
Air plate L

26,5 x 28,5 cm
Alt / Height: 2 cm



190/3002
Plato Air M
Air plate M

20 x 28,5 cm
Alt / Height: 2 cm



190/3000
Plato Air S
Air plate S

17,5 x 19 cm
Alt / Height: 2 cm



Air

Esta colección lleva el mármol a su máxima ligereza, logrando piezas de precisión extrema en las que la luz atraviesa el material con naturalidad.

This collection takes marble to its lightest form, achieving pieces of extreme precision in which light passes through the material naturally.

190/3003
Bandeja Air
Air tray

14 x 39,5 cm
Alt / Height: 2 cm





190/3004
Topografic

20,5 x 29 cm
Alt / Height: 2 cm

2 uds pcs

190/1001
Trevolato

Ø 29 cm
Alt / Height: 3 cm



190/1008
Pluma
Feather

35 x 11 cm
Alt / Height: 3 cm





Baya cacao
Cocoa bean

170 ml

190/0055	Verde · Green
190/0056	Blanco · White

21 x 8 cm
Alt / Height: 6 cm



Ø 11.5 cm



190/1005
Ovalo

25 x 17 cm
Alt / Height: 3 cm

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%





190/0015
Rhombus

25 x 24,5 cm
Alt / Height: 2 cm



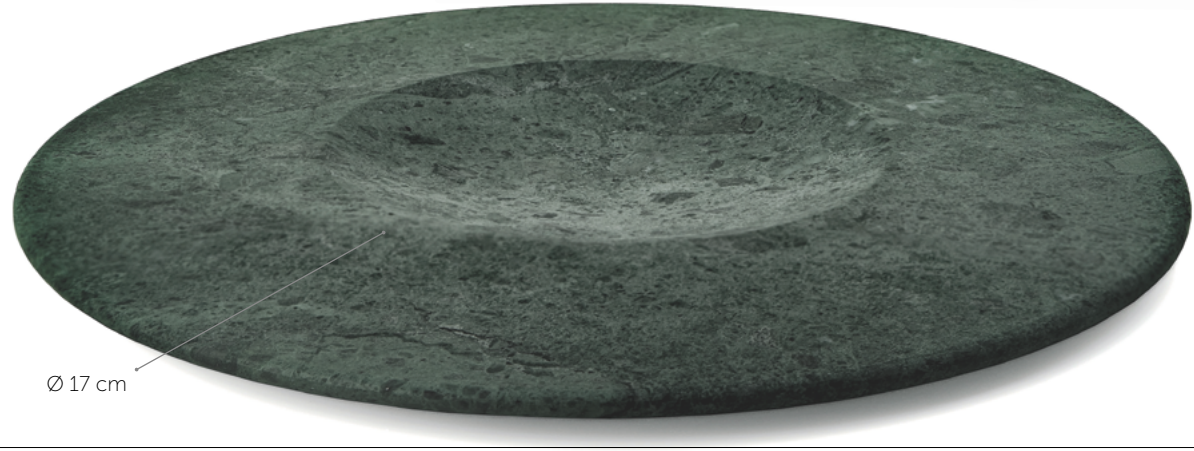
Compagne

190/0111	Verde / Green
190/0112	Rojo / Red

18 x 26 cm Alt / Height: 2 cm

190/1000
Syro

Ø 35 cm
Alt / Height: 3 cm



MÁRMOLES DE COLOR
COLORED MARBLE

Un proceso natural acelerado por un sistema único de teñido con pigmentos minerales.

A natural process accelerated by a unique dyeing system with mineral pigments.

190/1015
Bol coral rojo
Red coral bowl

700 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 7.5 cm



2 uds pcs

190/1010
Corvus

Ø 20 cm *
Alt / Height: 1.5 cm



Agarre fácil
Easy to grasp

2 uds pcs

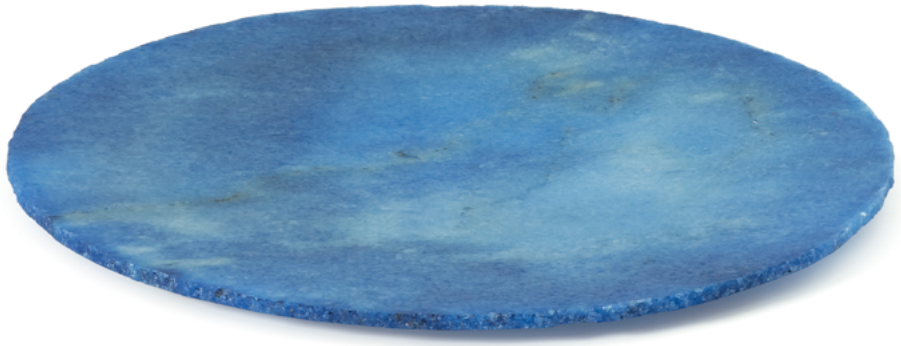
190/1016
Intellato

30 x 20 cm
Alt / Height: 1.5 cm



Please note:
The plates may present varied textures and veining with different colours due to the fact that they are made from natural marble. The dyeing may not be uniform due to the different compaction of the natural stone in its quarry. The plates are unique and unrepeatable.

Atención:
Los platos pueden presentar texturas variadas y veteados con diferentes colores debido a que están fabricados con mármol natural. El teñido puede no quedar uniforme debido a las diferentes compactaciones de la piedra natural en la cantera. Los platos son únicos e irrepetibles.



Abaco

190/1017	Naranja · Orange	2 uds pcs
190/1018	Azul · Blue	
190/1019	Rojo · Red	

Ø 28 cm
Alt / Height: 1 cm



Canto rústico
Rustic Rim



Plato redondo blanco
White round plate

190/0075	XS	Ø 25 cm
190/0076	XL	Ø 30 cm

Alt / Height: 3 cm







190/1011
Abaco Orion

2 uds pcs

Ø 25 cm
Alt / Height: 2 cm



Grabado laser / Laser Engraving

190/0070
Plato Blonda
Stone Doily Plate

Ø 20 cm

Plato Al-Ándalus rojo
Red Al-Ándalus plate

190/0098	XS	Ø 25 cm
190/0099	XL	Ø 30 cm

Alt / Height: 2 cm

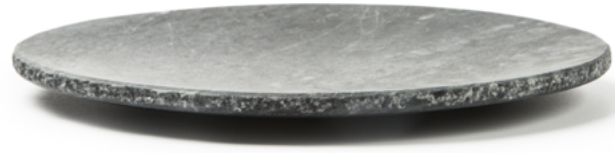




Plato redondo negro
Black round plate

190/0073	XS	Ø 25 cm
190/0074	XL	Ø 30 cm

Alt / Height: 3 cm





Negro y rojo con canto rústico
Black and Red with Rustic Rim

Longo

190/2035	Tray	40 x 16 cm
190/2036	Plate	27 x 12 cm

Alt / Height: 2 cm



Crocodile

2 uds pcs

190/1020	Redondo / Round	Ø 25 cm
190/1021	Rectangular	30 x 20 cm

Alt / Height: 1 cm





190/2037
Cúpula
Dome

Ø 14,5 cm
Alt / Height: 7cm



Ø 12 cm

Bol frío
Cold bowl

450 ml

190/0077	Vintage
190/0027	Blanco / White

Ø 20.5 cm Alt / Height: 6 cm



190/0079
Disco Nitro / Nitro Disk

Ø 14 cm





Atoll

190/2032	Blanco / White
190/2033	Gris / Grey
190/2034	Sierra Elvira

Ø 27 cm Alt / Height: 2 cm

Jabugo

190/0106	Tapa	Ø 20 cm
190/0107	Ración	Ø 25 cm
190/0108	Homenaje	Ø 30 cm

Plato de mármol blanco con superficie texturizada para evitar adherencias y diseño curvo para un fácil agarre. Personalizable en tamaño y color

White marble dish with textured surface to prevent sticking and curved design for easy grip. Customizable in size and color.





190/2040
Mini mortero
Mini mortar

Ø 11,5 x 5,6 cm





Esfera / Sphere

190/0042	Blanco / White
190/0043	Gris / Grey

Ø 15 cm Alt / Height: 9 cm



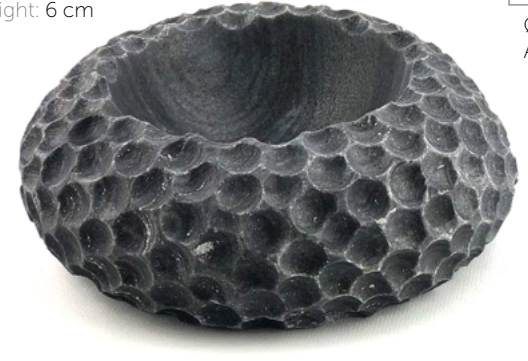


190/0039
Big Sphere

Ø 20 cm
Alt / Height: 8 cm

190/1007
Bol colmena
Beehive Bowl
250 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 6 cm





190/1013
Bol Rustic
Rustic Bowl
300 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 6 cm

190/1014
Diamond
600 ml

Ø 18 cm
Alt / Height: 6 cm





Imperial

190/0102	Blanco / White	200 ml
190/0103	Gris / Grey	

17 x 17 cm Alt / Height: 7 cm



190/1009
Starfish
250 ml

18 x 8 cm
Alt / Height: 6 cm



190/0047
White Moon

Ø 8 cm
16 x 16 cm
Alt / Height: 2 cm



Canto Rústico / Rustic Rim

190/0078
Super Bowl
700 ml

Ø 20 cm
Alt / Height: 6 cm



NEKON

Nekon looks like marble, is an innovative material with unique bacteria and its high hardness provides superior resistance. It is easy to clean and its texture does not produce noise or cause abrasion when used with metal cutlery.
Light weight and resistant to food acids.

Nekon es un material innovador similar al mármol, con características únicas para la fabricación de platos y piezas de servicio.
Su composición no porosa previene la proliferación de bacterias y su elevada dureza le confieren una resistencia superior.
Es fácil de limpiar, su textura no produce ruido ni causa abrasión por el uso de cubiertos metálicos.
Ligero y resistente a los ácidos de los alimentos.



The hand

190/2030	Blanco / White
190/2031	Negro / Black

24 x 11 cm Alt / Height: 5 cm



Cave

190/2026	Blanco / White
190/2027	Negro / Black

15 x 13 cm Alt / Height: 5 cm

Agreste

190/2024	Blanco / White
190/2025	Negro / Black

30 x 10 cm Alt / Height: 2 cm





Pool

190/2028	Blanco / White
190/2029	Negro / Black

41 x 25 cm Alt / Height: 2 cm

Silk

190/2038	Blanco / White
190/2039	Negro / Black

19 x 19 cm Alt / Height: 2 cm





NEKON

Ultra-durable, the Nekon is perfect for heavy-duty use and won't shatter easily and perfect in pool or beach areas.

CHIP RESISTANT, DOESN'T STAIN

Ultra resistente, el Nekon no se hace añicos, y es perfecto para un uso intensivo, así como apto para areas de piscina o playa.

NO SE DESCONCHA NI SE MANCHA



Panal

190/2022	Blanco / White
190/2023	Negro / Black

Ø 17 cm Alt / Height: 5 cm



Corner plate

190/0037	Simple	8 x 8 cm	2 uds pcs
190/0038	Double	16 x 8 cm	
190/0053	XL	13 x 13 cm	
190/0054	XXL	20 x 17 cm	

Alt / Height: 0.5 cm



190/0064
Osaka

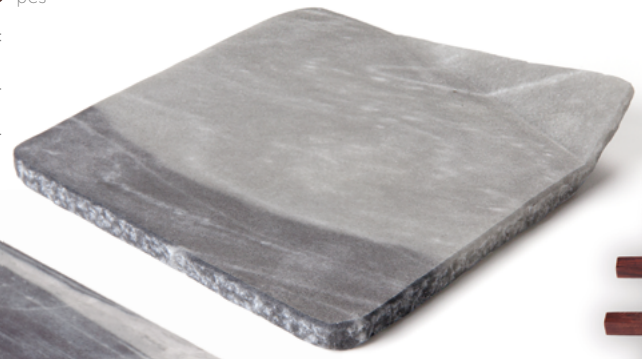
20x 13 cm
Alt / Height: 2 cm

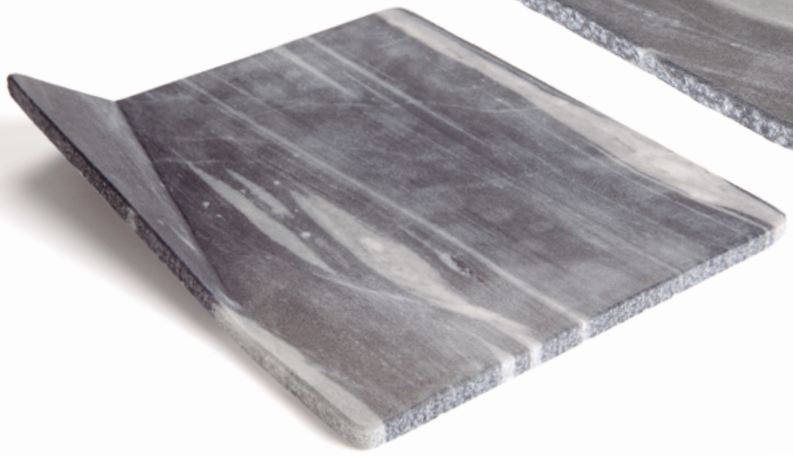


190/0092
Corner Plate Textura Madera
Wood Textured Corner Plate

2 uds pcs

20 x 9 cm
Alt / Height: 0.5 cm







190/0065
Tokyo

21 x 21 cm
Alt / Height: 3 cm

190/0090
Plato Sushi Mármol
Marble Sushi Plate

24 x 8 cm
Alt / Height: 3+1 cm





190/0087
Olla de mármol con tapa cerrada
Marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Alt / Height: 10 cm



190/0088
Paleta pintor de mármol
Marble Painter Palette

23 x 18 cm
Alt / Height: 1,5 cm





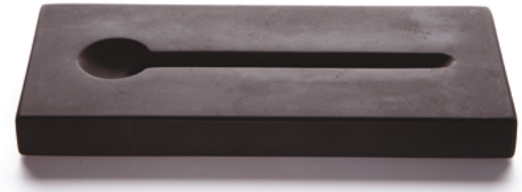


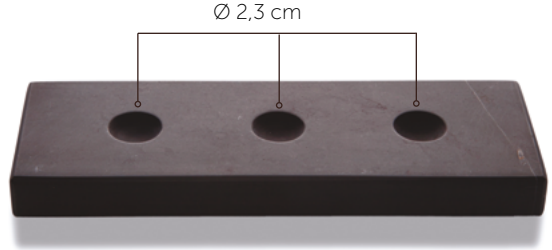
190/0114
Block
2 uds pcs

4 x 18 cm
Alt / Height: 4 cm

190/0008
Lágrima / Tear

20 x 9 cm
Alt / Height: 2 cm





190/0009
Petit Fours

20 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0001
Roman XS

11 x 22 cm



190/0002
Roman XL

13 x 27 cm



190/0018
Doble Laguna / Double Lagoon
40 ml

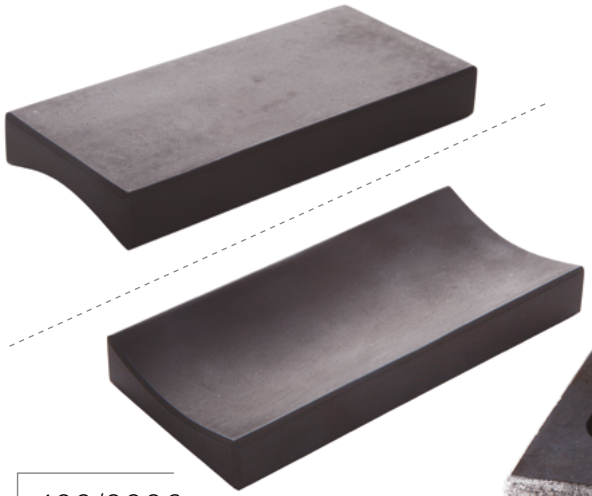
19.5 x 9.5 cm
Alt / Height: 2 cm

190/0007
Coliseum
30 ml

10 x 10 cm
Alt / Height: 2 cm

Ø 7 cm





190/0017
Laguna / Lagoon
60 ml

18 x 14 cm
Alt / Height: 2 cm



190/0006
Lingote / Ingot

15 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm

190/0034
Laguna blanco / White Lagoon
60 ml

18 x 14 cm
Alt/Height: 2 cm







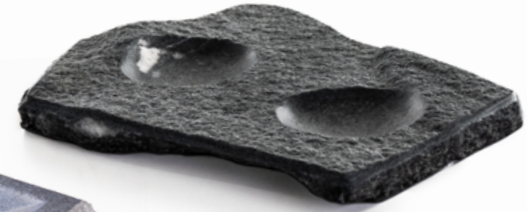
190/0010
Granito doble cara
Granite double face

300 ml

22 x 12 cm
Alt / Height: 4 cm



lado ahuecado
hollowed side



190/0021
Rústico doble / Rustic double

20 x 10 cm *
Alt / Height: 2 cm

190/0011
Granito / Granite

20 x 15 cm
Alt / Height: 2 cm





190/0020
Rústico hondo / Rustic deep

19 x 12 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0019
Rústico llano / Rustic flat

19 x 12 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0040
Meteorite

Ø central 4 cm
17 x 15 cm *
Alt / Height: 2 cm



190/0022
Fortuna / Fortune

19 x 11 cm
Alt / Height: 2 cm

190/0023
Fuente / Fountain

19 x 11 cm
Alt / Height: 2 cm

190/0041
Golf

21 x 17 cm *
Alt / Height: 2 cm





190/0044
Circus Purpurina / Glitter Circus

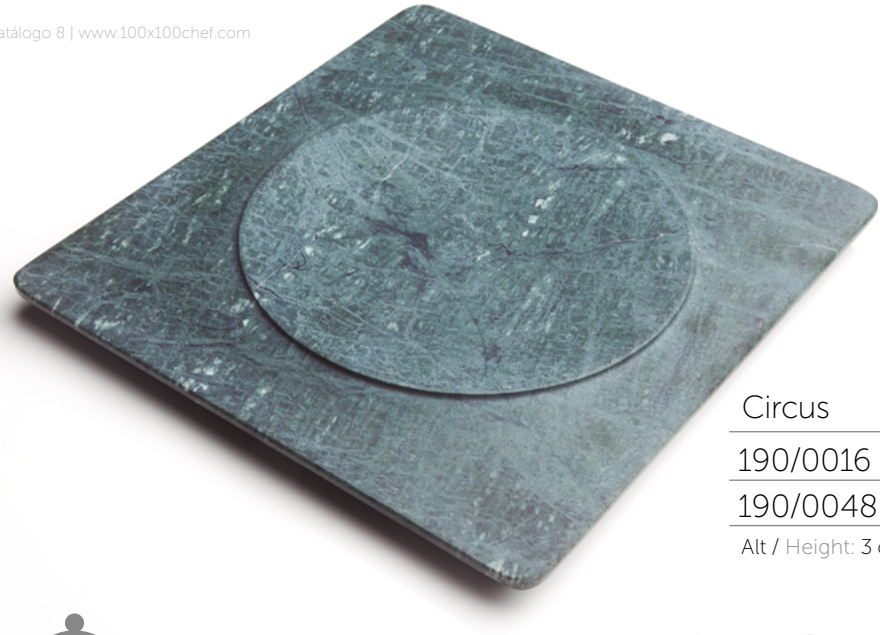
25 x 18 cm
Alt / Height: 2 cm



Ø 14 cm



* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%



Circus

190/0016	XS	17 x 15 cm
190/0048	XL	25 x 23 cm

Alt / Height: 3 cm

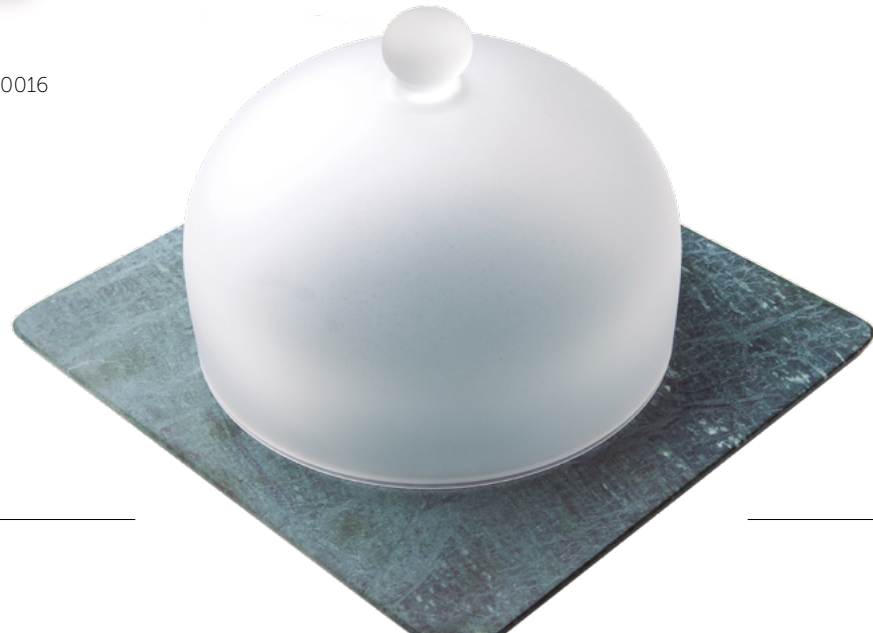


Ø 14 cm

Campanas Aladín / Aladín cloches: 10/0013 - 10/0014

Ø 18 cm

Campanas Aladín / Aladín cloches: 10/0015 - 10/0016



Cover not included. It must be ordered separately.

Campana NO incluída. Debe encargarse por separado.



190/0080
Plato Apicius
Apicius Plate

ØExt: 22 cm*
Altura / Height: 2 cm



Compatible con / Use with:
Ø 14 cm, 10/0013 y 10/0014



190/0031
Planet
90 ml

10.5 x 4 cm

Campana incluída
Cloche included



Ø 14 cm
Campanas Aladín
Aladín cloches
(10/0013 - 10/0014)

190/0032
Iceberg

23 x 20 cm
Alt / Height: 2 cm

Campana no incluída
Cloche not included

Faraon

190/0028 Amarillo / Yellow

190/0029 Verde / Green

15 x 17 cm *
Alt / Height: 2 cm



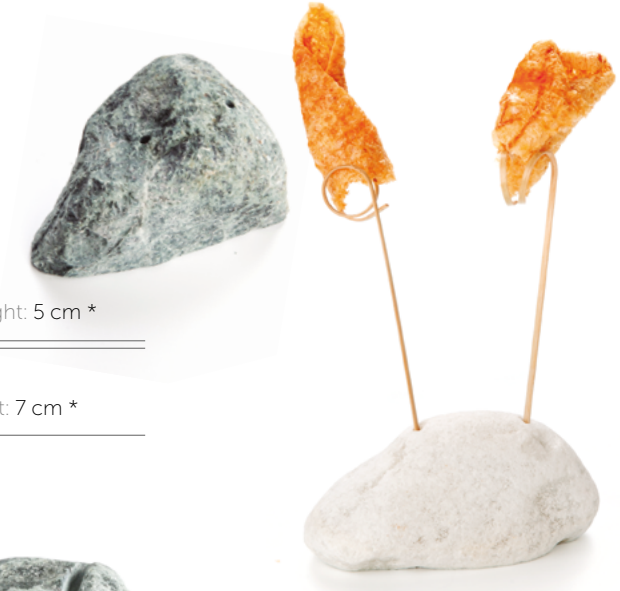
190/0030
Faraón cúpula recambio
Spare Faraon cover

Ø 10 cm
Alt / Height: 10 cm

Campana incluída / Cloche included

Roca porta brochetas
Rock skewer support

190/0059	Verde / Green	2 agujeros / holes 12 x 6.5 cm - Alt / Height: 5 cm *
190/0060	Blanco / White	
190/0061	Verde / Green	4 agujeros / holes 14 x 9 cm - Alt / Height: 7 cm *
190/0062	Blanco / White	



190/0089
Piedra raíz con huecos
Root stone with holes

10 x 14 cm *
Alt / Height: 7 cm



Ramas no incluídas Branches not included





Soporte pinza sushi
Sushi tong stand

2 uds / pcs

190/0072-B	Blanco / White
190/0072-G	Gris / Grey
190/0072-V	Verde / Green

* 9 x 7 cm
Alt / Height: 4 cm

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%



Stand corcho
Cork stand

190/0050	Single	10 x 7 cm
190/0051	Double	12 x 10 cm
190/0052	Triple	10 x 24 cm

Alt / Height: 2 cm

190/0100
Stand de mármol Champagne
Champagne marble stand

12 x 10 cm
Alt / Height: 1,5 cm



190/0071
Soporte helados
Ice Cream Tray

14 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm





4 uds pcs

190/0091
Posa cubiertos
Cutlery Support

12 x 4 cm
Alt / Height: 2.5 cm



190/0045
Cube

Ø 4 cm
6 x 6 cm
Alt / High: 6 cm



190/0036
Soporte cono Macael
Macael Cone Support

Ø 4.5 cm 8 x 8 cm
Alt / High: 8.5 cm





190/0104
Rubicube

9 x 9 cm
Alt / High: 9 cm





Dado
Dice

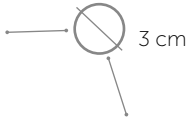
6 uds pcs

190/0066 Pinzas y brochetas / Tongs and skewers

190/0067 Conos / Cones

5 x 5 x 5 cm







Puente / Bridge

190/0026		25 x 6.5 cm Alt / Height: 6 cm
190/0096	XS	14 x 6.5 cm Alt / Height: 5.5 cm

Huevos de porcelana no incluidos
Porcelain eggs not included

Caesar

190/0003	Amarillo / Yellow
190/0004	Verde / Green
190/0005	Gris / Grey





Bloque de sal no incluido
Salt block not included



190/0007
Coliseum



Soporte mármol
Marble support

170/0005	Amarillo / Yellow
170/0007	Azulado / Bluish
170/0008	Gris / Grey

15 x 10 cm *
Alt / Height: 12 cm

Para planchas de / For block sizes:


10 x 10 cm
Alt / Height: 2 cm


10 x 14 cm
Alt / Height: 2 cm

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%

El Kit se compone de / The kit includes:

Base mármol
Marble base

Tubo de ensayo 90 ml
One 90 ml probe tube

Tapón negro de silicona
Silicone black cap

Accesorios extra / Extra accessories:

Cepillo para limpieza / Cleaning brush:
Ref. 100/0145, pag.353.

Tubos y tapones extra / Extra tubes and caps:
Ref. 100/0172,100/0173, pag.322.



190/0081
Kit Soporte Labo Soup
Test Tube Soup Kit

12.5 x 6 cm
Alt / Height: 3.5 cm



Bloque de sal no incluido
Salt block not included



190/0063
Roca porta conos
Yellow Cones Support

9.5 x 9 cm *
Alt / Height: 7 cm

2 agujeros / holes

190/0113
Paradiso Club

8 x 19 cm Ø 1,6 cm
Alt / Height: 5 cm



* Tubo de ensayo no incluido
* Probe tube not included





Himalaya

Salt blocks

Salt crystal plates can be heated or cooled to reach extreme temperatures, from -196°C to direct fire. The surface of the salt transmits the temperature evenly. The thickness of the block keeps the temperature up to 20-30 minutes.

Planchas de sal

La placa de cristal de sal puede ser calentada o refrigerada llegando a temperaturas extremas, desde -196°C hasta el fuego directo. La superficie transmite la temperatura de forma uniforme. El grosor del bloque mantiene la temperatura durante 20-30 minutos.



170/0004
Plancha de sal
Salt block

29 x 21 cm
Alt / Height: 4 cm

170/0002
Plancha de sal rectangular
Rectangular salt block

14 x 10 cm
Alt / Height: 2 cm

170/0001
Plancha de sal cuadrada
Square salt block

10 x 10 cm
Alt / Height: 2 cm

170/0003
Soporte metal Himalaya
Himalaya metallic support

40 x 24 cm
Alt / Height: 14 cm
Para ref / For ref: 170/0004



AISI 316 Acero inoxidable
Stainless-steel

Kit Himalaya

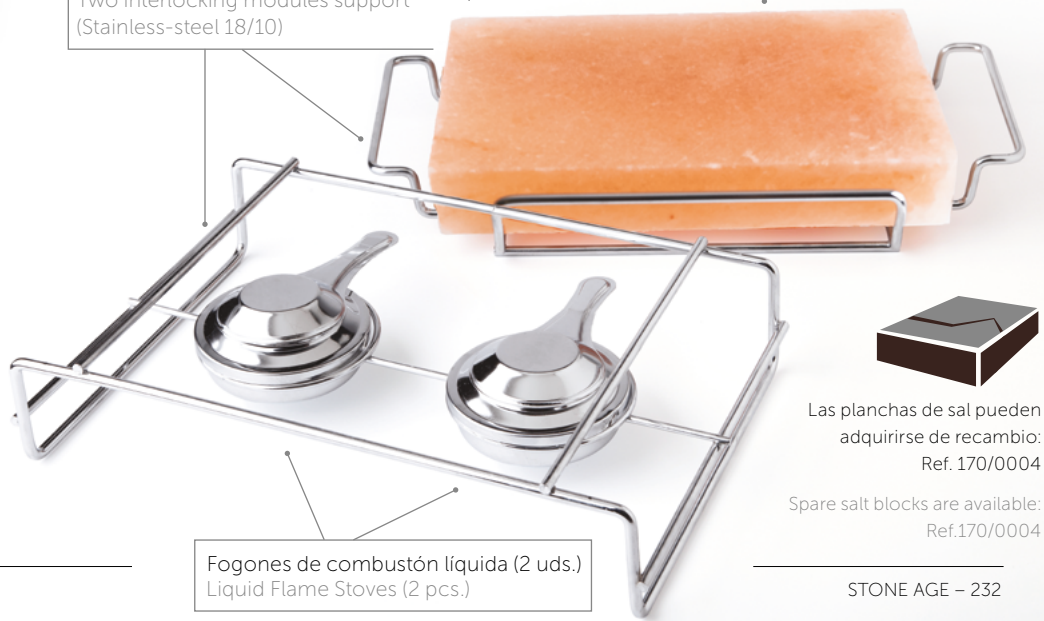
170/0006
Kit Himalaya



PARA COCINAR EN LA PROPIA MESA
SALT BLOCK COOKING SUPPORT

Soporte de dos módulos ensamblables (acero inoxidable 18/10)
Two interlocking modules support (Stainless-steel 18/10)

Plancha de sal 29 x 21 x 4 cm
Pink Himalayan salt block



Fogones de combustón líquida (2 uds.)
Liquid Flame Stoves (2 pcs.)

Las planchas de sal pueden adquirirse de recambio: Ref. 170/0004

Spare salt blocks are available: Ref.170/0004

Salt block not included. Designed to be used right on your stove or to bring hot directly to the table and to cook in front of your customer.

Bloque de sal no incluido. Pensado para calentar encima de nuestra cocina o llevar la piedra caliente a la mesa y cocinar frente a nuestro cliente.







233 – STONE AGE

Barbacoa Fría / Cold BBQ

190/0115	MINI	16 x 17 cm Alt / Height: 6 cm
190/0024	XS	30 x 11 cm Alt / Height: 6 cm
190/0025	XL	30 x 16 cm Alt / Height: 6 cm





190/0012
Barbacoa mini
Mini BBQ

25 cm

15 x 11 cm*
Alt / Height: 10 cm



190/0116
Espeto

25 cm

13 x 13 cm
Alt / Height: 4 cm





190/0097
Mini Robata
20 cm

16 x 13 cm
Alt / Height: 5.5 cm

190/0069
BBQ Charcoal Grill
25 cm

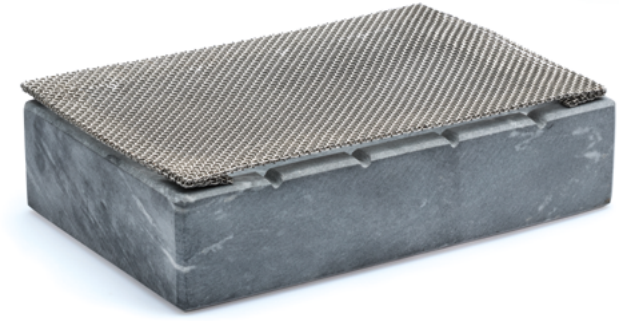
20 x 13 cm
Alt / Height: 15 cm



190/0082
BBQ Robata
20 cm

25 x 16 cm
Alt / Height: 6 cm





Malla inox media
Medium Stainless Steel Mesh

Pincho robata — 25 uds / pcs

180/0008	S	20 cm
180/0007	L	25 cm



Pinchos y malla no incluidos
Skewers and Mesh not included

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%

INDEX

"La combinación de tradición artesanal y funcionalidad contemporánea"

"The combination of artisanal tradition and modern functionality"



PORCELAND

PLATOS Y BOLES / PLATES & BOWLS 237

SOFT TEXTURES 249
Porcelana con texturas realistas
Porcelain with realistic textures

NATURA / NATURE 255
Colecciones inspiradas en elementos naturales
Collections inspired by nature

Porceland

Redefine la experiencia gastronómica
Redefine the gastronomic experience

La colección Porceland deja atrás lo convencional para transformarse a través de formas originales y expresivas. Combina la elegancia de la porcelana con un enfoque creativo para sorprender y elevar la presentación de cualquier plato.

Porceland collection breaks free from convention, transforming itself through original and expressive shapes. Combining the elegance of porcelain with a creative approach, the collection elevates the presentation of any dish.





Ondas

210/0128	Plato Snack / Snack plate	Ø 14,5 cm	Alt / Height: 1,5 cm	6 uds pcs
210/0129	Plato M / Plate M	Ø 21 cm	Alt / Height: 1,5 cm	3 uds pcs
210/0130	Plato L / Plate L	Ø 27 cm	Alt / Height: 1,5 cm	6 uds pcs



Ondas

Ondas es una família de platos y boles de porcelana diseñados con acabados irregulares que aportan un aspecto orgánico y artesanal. Cada pieza presenta ligeras variaciones en su contorno, generando una estética única

Ondas is a collection of porcelain plates and bowls designed with irregular finishes that create an organic, handcrafted look. Each piece features subtle variations in its contour, delivering a unique aesthetic.



Ondas

3 uds pcs

210/0131	Bowl S	Ø 16 cm	Alt / Height: 3,5 cm
210/0132	Bowl L	Ø 20 cm	Alt / Height: 5 cm



A



D



G



B



E



H



C



F



I

C10958
Plaisir negro 4 XL
Plaisir black 4 XL

4 uds pcs





C10959
Plaisir negro 5 XL
Plaisir black 5 XL

4 uds pcs

Plaisir

4 uds pcs

A	C10668	Negro 1.1 / Black 1.1
B	C10669	Negro 1 / Black 1
C	C10670	Negro 2 / Black 2
D	C10671	Negro 3 / Black 3
E	C10672	Negro 4 / Black 4
F	C10673	Negro 5 / Black 5
G	C10674	Negro 6 / Black 6
H	C10675	Negro 7 / Black 7
I	C10676	Negro 8 / Black 8



A



D



G



B



E



H



C



F



I



4 uds pcs

C10960
Plaisir blanco 4 XL
Plaisir white 4 XL



4 uds pcs

C10961
Plaisir blanco 5 XL
Plaisir white 5 XL

Plaisir

4 uds pcs

A	C10679	Blanco 1.1 / White 1.1
B	C10680	Blanco 1 / White 1
C	C10681	Blanco 2 / White 2
D	C10682	Blanco 3 / White 3
E	C10683	Blanco 4 / White 4
F	C10684	Blanco 5 / White 5
G	C10685	Blanco 6 / White 6
H	C10686	Blanco 7 / White 7
I	C10687	Blanco 8 / White 8

3 uds pcs

210/0071
Gaudí XS

22 cm x 19 cm

3 uds pcs

210/0070
Gaudí XL

28 cm x 22 cm



6 uds pcs

210/0127
Eliptic Snack

19 cm x 13 Alt / Height: 2,5 cm



Brillo / Glossy



Mate / Matte



3 uds pcs

210/0069
Gaudí Bowl

Ø 20 cm
Alt / Height: 4 cm

6 uds pcs

210/0126
Eliptic

26 cm x 18 Alt / Height:3 cm

Dim Sum

C11588	Ø 12,8 cm
C11590	Ø 18,6 cm







C10591 Peana redonda blanca Round white base	3	uds pcs
C10592 Peana redonda negra Round black base	3	uds pcs
C10593 Peana oval Oval base	3	uds pcs

Dune XS

210/0060 Brillo / Glossy

210/1060 Mate / Matte

Ø 23 cm Alt / Height: 7 cm



Dune taco

210/0061 Brillo / Glossy

210/1061 Mate / Matte

Ø 17 cm Alt / Height: 7 cm



Dune Snack

210/0133 Brillo / Glossy

Ø 17 cm Alt / Height: 5 cm



Dune L

210/0134 Brillo / Glossy

Ø 25 cm Alt / Height: 4 cm



Dune XL

210/0059 Brillo / Glossy

210/1059 Mate / Matte

Ø 27 cm Alt / Height: 7 cm



210/0115
Dune Craqueler Taco

Ø 17 cm
Alt / Height: 7 cm





210/0113
Dune Craqueler XS

Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0114
Dune Craqueler XL

Ø 27 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0029
Mini Rock

Plato / Plate: 13 x 5 cm
17 x 8 cm Alt / Height: 4 cm

210/0026
Long Rock

Plato / Plate: 12.5 x 9.5cm
32 x 15 cm Alt / Height: 10 cm



210/0030
Soup Rock
600 ml

Ø 14 cm Alt / Height: 10 cm



Interior textura brillo
Glossy texture inside

Brillo / Glossy



Mate / Matte

210/0028
Small Rock

Plato / Plate: 15 x 6 cm
22 x 10 cm Alt / Height: 6 cm



210/0027
Big Rock

Plato / Plate: Ø 10 cm
22 x 19 cm Alt / Height: 8 cm

210/0120
Long Rock Deco

Plato / Plate: 12.5 x 9.5cm
32 x 15 cm Alt / Height: 10 cm





210/0121
Mini Rock Deco

Plato / Plate: 13 x 5 cm
17 x 8 cm Alt / Height: 4 cm

210/0122
Big Rock Deco

Plato / Plate: Ø 10 cm
22 x 19 cm Alt / Height: 8 cm





210/0123
Small Rock Deco

Plato / Plate: 15 x 6 cm
22 x 10 cm Alt / Height: 6 cm



SPHERIC

Inspirada en diseños y formas repetidas en multitud de culturas de los 5 continentes, esta vajilla permite emplatar aperitivos, líquidos, platos de cuchara o bebidos e incluso petit fours.

Inspired by designs and shapes repeated in cultures of the 5 continents, this tableware allows you to serve appetizers, liquids, spoon dishes or drinks, even petit fours.

Spheric Dome

210/0104	Blanco / White
210/0112	Tabaco / Tobacco
210/0108	Negro / Black

Ø 16 cm Alt / Height: 10,5 cm



Spheric Plate

210/0103	Blanco / White
210/0111	Tabaco / Tobacco
210/0107	Negro / Black

Ø 23 cm Alt / Height: 6 cm

*Spheric Dome no incluido

*Spheric Dome not uncluded









Spheric Bowl

210/0102	Blanco / White
210/0110	Tabaco / Tobacco
210/0106	Negro / Black

Ø 16 cm Alt / Height: 8,3 cm

*Spheric Dome no incluido
*Spheric Dome not uncluded







Spheric Sake

210/0101	Blanco / White
210/0109	Tabaco / Tobacco
210/0105	Negro / Black

Ø 12,5 cm Alt / Height: 5,5 cm

SOFT TEXTURES

Piezas de porcelana con textura que imitan fibras o materiales, necesitará tocarlas para ver que no son de verdad. Ligeras y sorprendentemente realistas, permiten agasajar a sus clientes con presentaciones únicas y fuera de lo común.

Porcelain pieces with a texture that imitates fibres or materials. It is impossible to understand what it is made from!
Lightweight as feathers and surprisingly realistic, it allows to entertain your customers with unique and out of the ordinary presentations.

210/0025
The Pillow

2 uds pcs

24 x 24 cm
Alt / Height: 7 cm





Acabado negro mate
imitando el hierro
Black Matte Finish
mimicking iron

210/0096
Viga de porcelana
Porcelain Beam

22 x 9 cm - Alt / Height: 11 cm

210/0116
The mini pillow

4 uds pcs

17 x 17 cm
Alt / Height: 5,5 cm

280/1203
Croquet pillow

3 uds pcs

25 x 13 cm
Alt / Height: 2,5 cm







Gorro Ski
Ski Beanie

210/0074 Blanco / White

210/0085 Azul / Blue

29 x 19 cm Alt / Height: 2 cm



210/0075
Sinatra

25.5 x 21.5 cm
Alt / Height: 11 cm



3 uds pcs

210/0124
Plato Nopal
Nopal plate

31,5 x 5 cm Alt / Height: 1,5 cm



210/0125
Plato Nopal XL
XL Nopal plate

45 x 19 cm Alt / Height: 3 cm







3 uds pcs

210/0139
Azada

25 x 16 cm
Alt / Height: 4 cm

Spa Drink XS 175 ml

210/0048 Blanco / White

210/0097 Oro / Gold

15 x 7 cm Alt / Height: 7 cm

Spa Drink XL 300 ml

210/0049 Blanco / White

210/0098 Oro / Gold

17 x 8 cm Alt / Height: 9 cm





3 uds pcs

210/0100
Sponge Porcelain

11 x 6,5 cm
Alt / Height: 3,5 cm

Vasos / Cups

Añade un toque tropical a tu mesa con nuestra colección de vasos de porcelana inspirados en la cultura polinesia.
Con diseños de tótems tradicionales y disponibles en cuatro colores, son perfectos para presentar cócteles de forma original y divertida.

Bring a tropical touch to your table with our collection of porcelain tumblers inspired by Polynesian culture.
Featuring traditional totem designs and available in three colours, they're perfect for serving cocktails in a fun and original way.



3 uds / pcs

210/0137
TOTEM
Vaso cóctel nácar
Nacre cocktail cup

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 14 cm







3 uds / pcs

210/0046
TIKI TIKI
Pack de vasos cóctel 3 colores
3 colour cocktail pack

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 14 cm











Globus XS

210/0091	Azul / Blue
210/0092	Amarillo / Yellow
210/0093	Blanco / White
210/0094	Negro / Black
210/0095	Rosa / Pink

20 x 16 cm
Alt / Height: 7 cm

Más medidas y colores disponibles bajo demanda
More sizes and colors availables on demand



Globus XL

210/0056	Rosa / Pink
210/0086	Azul / Blue
210/0087	Amarillo / Yellow
210/0088	Blanco / White
210/0089	Negro / Black

23 x 20 cm
Alt / Height: 7 cm



Más medidas y colores disponibles bajo demanda
More sizes and colors availables on demand

210/0058
Globus Bowl

500 ml

Ø 13 cm
Alt / Height: 15 cm



Ø 10 cm







210/0078
Bandeja trenzada de porcelana
Porcelain Braided Tray

30 x 15 cm
Alt / Height: 2 cm



210/0077
Plato trenzado de porcelana
Porcelain Braided Plate

24 x 24 cm
Alt / Height: 2 cm



Panera de porcelana
Porcelain Bread Basket

210/0079	XS	Ø 21.5 x 1.5 cm
210/0080	XL	Ø 26 x 1.5 cm





Tela de saco
Burlap plate

3 uds pcs

210/0073	XS	22 cm x 18 cm
210/0072	XL	27 cm x 21 cm





210/0039
The Frame

Plato / Plate: 17 x 13 cm
Marco / Frame 23.5 x 18.5 cm
Alt / Height: 2.8 cm

Solicítelo con marco dorado
Ask for golden frame



Caníbal

Colección inspirada en elementos naturales, la réplica del original permite presentar esta variedad de piezas en exclusivos platos de porcelana.

Cannibal

Inspired by the original natural shapes, they allow presenting food in its original form transformed into a porcelain dish.













TEXTURA:
interior esmaltada
exterior mate

TEXTURE:
glossy inside
matte outside

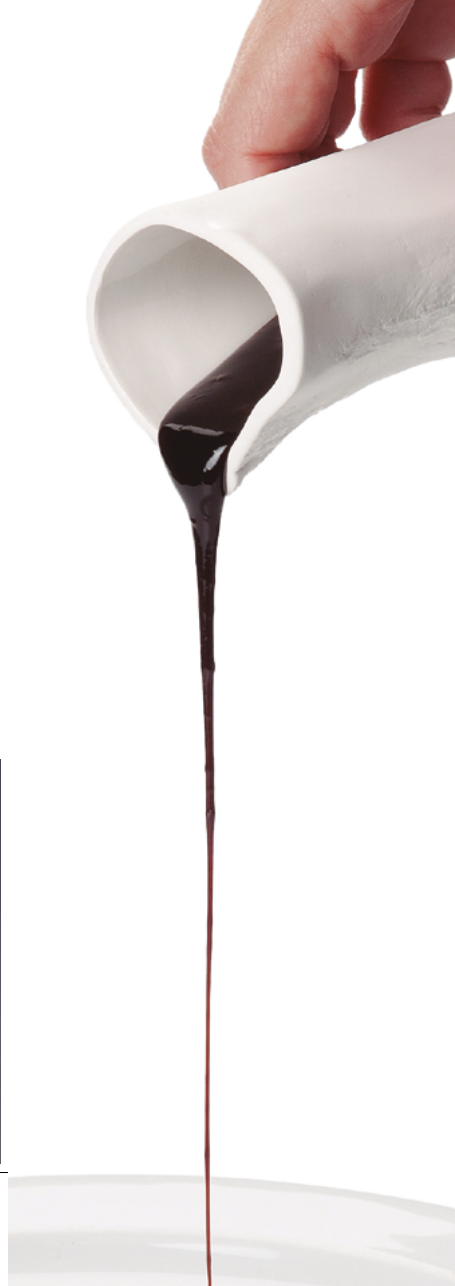
3 uds pcs

210/0021
Terrina Hueso
Terrine Bone

50 ml







Huevos porcelana
Porcelain eggs

10 uds pcs

210/0082	Blanco / White
210/0083	Naranja / Light brown
210/0084	Rosado / Blush pink

Ø 4.5 cm Alt / Height: 4 cm

Todos los modelos combinan con los siguientes soportes:
All the models combine with the following supports:
P/68637, 190/0096





2 uds pcs

210/0119
Huevera
Egg holder

9 x 9 cm Alt / Height: 3 cm



10 uds pcs

210/0022
Huevo Roto
Broken Egg

50 ml

Ø 4.5 cm Alt / Height: 5 cm



2 uds pcs

210/0023
Huevo avestruz
Ostrich Egg

350 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm *

*Soportes no incluidos / Supports not included

350 ml

210/0081
Caracola
Seashell

20 x 13 cm
Alt / Height: 9 cm





Nacarado / Pearly





210/0099
Pulpo a feira

22 x 20 cm
Alt / Height: 5 cm



210/0118
Mejillón
Mussel

3 uds
pcs

18 x 9 cm
Alt / Height: 2 cm



210/0076
Txangurro
Spider Crab

175 ml

13 x 13 cm
Alt / Height: 3 cm

210/0117
Escargot

Pruebe a ahumar sus escargots!
Try smoking your escargots!

22 x 20 cm
Alt / Height: 5 cm





210/0140
Buey de mar
Brown crab

20 x 13 cm
Alt / Height: 3 cm



210/0064
Tronco Pequeño
Trunk Small Plate

Ø 17 cm
Alt / Height: 10 cm



210/0065
Plato Rama Alta
Branch High Plate

Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm



210/0066
Plato Rama Baja
Branch Low Plate

Ø 10 cm
Alt / Height: 13 cm

WOOD PLATES

Platos de porcelana simulando la madera natural. Textura, color y diseño realista. Vacío en su interior, lo convierte en un soporte ligero ideal para presentar platos y snacks.

Painted porcelain plate simulating natural wood. Texture, color and realistic design, its slight cavity makes it a stand ideal for the presentation of snacks or dishes.



210/0063
Tronco Grande
Trunk Big Plate

Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0138
Plato Rama Snack
Branch Snack Plate

Ø 11 cm
Alt / Height: 5,5 cm



Carpaccio madera
Carpaccio wood

3 uds pcs

210/0068	XS	22 cm x 18 cm
210/0067	XL	27 cm x 21 cm





210/0040
Wood Slice

Ø 32 cm Alt / Height: 4 cm

INDEX

"Diseño, textura y contraste en cada presentación"

"Design, texture, and contrast in every presentation"



CERAMICS ERA

PLATOS Y BOLES / PLATES & BOWLS 267

SERIGRAFOOD 278
Decoración de platos
Plate decoration

TERRAXTREM 279
Cerámicas de alta resistencia

Ceramics Era

Creaciones artesanales de gres
Stoneware plates and supports

Platos y soportes modelados en gres y arcillas refractarias por las expertas manos de nuestros artesanos locales. Utilizando técnicas con esmaltes extremadamente resistentes, son ideales para presentaciones calientes o frías, ya que el material ayuda a mantener la temperatura más tiempo.

Dishes and supports modelled in stoneware and refractory clays by the expert hands of our local craftsmen. Using techniques with extremely resistant glazes. Ideal for hot or cold presentations, because the material helps to maintain the temperature for longer.







Volcanic
Blanco / White

3 uds pcs

280/0055	Plato / Plate	Ø 22 cm	Alt / Height: 2 cm
280/0056	Plato L / Plate L	28 x 26 cm	Alt / Height: 4 cm
280/0057	Bandeja / Tray	31 x 19 cm	Alt / Height: 3 cm





Volcanic

Piezas de cerámica que destacan por la fuerza visual de sus formas. El grosor de cada pieza permite trabajar bordes irregulares y profundos, generando un acabado que recuerda a la piedra en estado natural.

Ofrece una alta resistencia al desportillado, a los choques térmicos y al desbarasado frecuente.

Ceramic pieces that stand out for the visual strength of their forms. The thickness of each piece allows for irregular, deep edges, creating a finish that recalls natural stone.

It offers high resistance to chipping, thermal shock, and frequent dishwashing.



Volcanic
Terra

3 uds pcs

280/0058	Plato / Plate	Ø 22 cm	Alt / Height: 2 cm
280/0059	Plato L / Plate L	28 x 26 cm	Alt / Height: 4 cm
280/0060	Bandeja / Tray	31 x 19 cm	Alt / Height: 3 cm

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Todas nuestras cerámicas pueden ser personalizadas tanto en esmaltes de diferentes colores, combinaciones de color, y acabados especiales.

All our ceramics can be customised both in glazes of different colours, colour combinations, and special finishes.





GADES



1 L



Gades

Bol / Bowl

6 uds pcs

280/0031	Morena / Moray	280/0034	Blanco / White
280/0032	Gris metálico / Metallic grey	280/0035	Turquesa / Turquoise
280/0033	Arena / Sand		

Ø 21 cm Alt / Height: 6 cm







TARRACO

Platos ultraligeros que gracias a su cámara térmica permiten conservar los alimentos calientes más tiempo una vez emplatados.
Ultra-lightweight plates, their thermal chamber allows food to keep warm for longer once it has been plated.







Tarraco

Plato / Plate

3 uds pcs

280/0021	Morena / Moray	280/0024	Blanco / White
280/0022	Gris metálico / Metallic grey	280/0025	Turquesa / Turquoise
280/0023	Arena / Sand	Ø 25 x 17 cm Alt / Height: 5.5 cm	













Barcino

Bowl

Ø 20 cm Alt / Height: 3 cm

3 uds pcs

280/0061	Blanco / White	280/0064	Gris metálico / Metallic gray
280/0062	Morena / Moray	280/0065	Turquesa / Turquoise
280/0063	Arena / Sand	280/0066	Oliva / Olive

BARCINO

La cerámica refractaria contiene partículas de esmalte del mismo color de la superficie para cada modelo.

The refractory ceramic contains glaze particles of the same colour as the surface for each model.













Barcino

Plato / Plate

Ø 27 cm Alt / Height: 3.8 cm

4 uds pcs

280/0011	Morena / Moray	280/0014	Blanco / White
280/0012	Gris metálico / Metallic gray	280/0015	Turquesa / Turquoise
280/0013	Arena / Sand	280/0067	Oliva / Olive









Domus

Gris metálico / Metalic

3 uds pcs

280/0068	Bandeja / Tray	31 x 21 cm Alt / Height: 1 cm
280/0069	Plato L / Plate L	Ø 26 cm Alt / Height: 1 cm
280/0070	Plato S / Plate S	Ø 21 cm Alt / Height: 1 cm
280/0071	Bowl	Ø 20 cm Alt / Height: 4 cm





Domus

Domus presenta líneas suaves e irregulares en su forma, discretos detalles que recuerdan al trabajo artesanal y aportan un aspecto más orgánico y natural.

Domus features soft, irregular lines in its shape, with discreet details reminiscent of craftsmanship that give it a more organic and natural look.



Domus

Arena / Sand

3 uds pcs

280/0073	Plato L / Plate L	Ø 26 cm Alt / Height: 1 cm
280/0074	Plato S / Plate S	Ø 21 cm Alt / Height: 1 cm
280/0075	Bowl	Ø 20 cm Alt / Height: 4 cm

Iluro

Vaporera en miniatura con tapa, compuesta de 3 piezas. Ideal para servir pequeños bocados. Introduzca aromas en su vapor o bruma generada con hielo seco para una mayor experiencia sensorial del cliente.

Miniature steamer with lid composed of 3 pieces, ideal for serving small steamed creations. Introduce aromas in the lower piece, for a greater sensory experience for the customer.

Iluro

Vaporera /

280/0001	Morena / Moray
280/0002	Gris metálico / Metallic grey
280/0003	Arena / Sand
280/0004	Blanco / White

Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm







Egara

Piezas úncias inspiradas en paletas de pintor y creadas para resistir al uso intensivo diario. Una fusión perfecta entre funcionalidad y diseño.

Unique pieces inspired by painter's palettes and created to withstand intensive daily use. A perfect fusion of functionality and design.



Egara

Paleta / Palette

4 uds pcs

280/0041	Acabado metal / Metal finish
280/0042	Acabado madera / Wood finish

31.5 x 21 cm Alt / Height: 1 cm

280/1214
Maguro

34 x 11 cm
Alt / Height: 17 cm



CAESAR PALACE

Columnas romanas de acabado envejecido diseñadas para realzar presentaciones de *petit fours* y preparaciones delicadas.

Aged-finish Roman columns designed to elevate the presentation of *petit fours* and delicate creations.

Ø 17 cm Alt / Height: 9 cm



280/0052
Caesar hondo / Deep

280/0054
Caesar hondo liso / Deep Smooth Rim



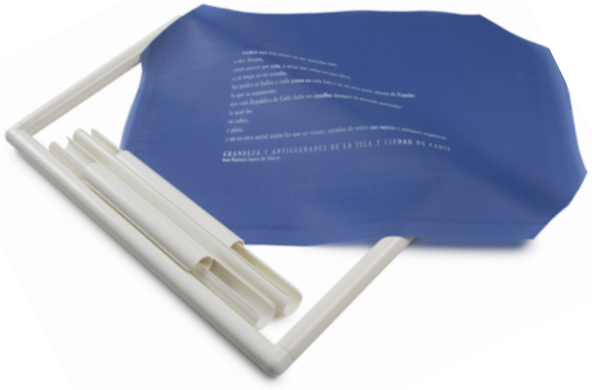


Serigrafood

Platos personalizados con sabor
Customized dishes with flavour

Imprima sobre un plato llano, en tan solo 5 segundos y tantas veces como quiera, cualquier dibujo, escritura, logo o diseño, con salsas, mantequillas, purés de fruta... Con esta técnica puede realizar cualquier diseño y presentar platos de infinitas maneras y sabores.

Screen print on a flat plate in only 5 seconds! Customize your dishes by printing logos, designs and writings with handcrafted edible ink made with sauces, flavored butter or fruit purées. Who said it's forbidden to play with food? Wash the plate and repeat as much as you desire.





CÓMO FUNCIONA
HOW IT WORKS

1. Tensar la tela en el bastidor
2. Encajar la tela encima del plato
3. Extender la crema con la ayuda de una espátula

1. Tense the screen on the frame
2. Place the screen on a perfectly dried plate
3. Spread the chosen creamy texture with a spatula

Serigrafood

Rectangular	28 x 43 cm
210/0050	Tela / Canvas
210/0051	Marco / Frame
Cuadrado / Square	43 x 43 cm
210/0054	Tela / Canvas
210/0052	Marco / Frame







TERRAXTREM

Cerámica para uso intensivo, resistente a la humedad y las manchas de aceites o salsas. No mantiene los olores. No usar con fuego directo.

High resistance ceramic. It prevents the humidity absorbtion as well as oil and sauce stains. Free from accumulation of smells. Do not use with direct fire.

TIESTO
flower pot

12 uds pcs

220/3011	XS	Ø 7 cm Alt / Height: 6 cm	125 ml
220/3010	M	Ø 8 cm Alt / Height: 7.5 cm	175 ml
220/3006	XL	Ø 10 cm Alt / Height: 9 cm	350 ml
220/3009	XXL	Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm	600 ml



6 uds pcs

220/3015
Tejas XS / Roof Tiles XS

7 x 15 x 3.5 cm





2 uds pcs

220/3012
Roast & Toast TerraXtrem

19 x 12 x 1.5 cm

220/3008
Bocadillo TerraXtrem

20 x 9 x 5 cm





Especificaciones
Specifications

Fabricada con productos 100% naturales
Made with 100% natural materials

Esmaltes libres de plomo y cadmio
Lead and cadmium free varnish

Resistentes a microondas, horno, lavavajillas y congelador
Microwaves, oven, dishwasher and freezer resistant

INDEX



"Diseños que se adaptan y realzan la complejidad de cada presentación"

"Designs that adapt and enhance the complexity of each presentation"



GLASS CONCEPTS

TESLA 283
Vasos y campanas con fluorescencia
Fluorescence cups and bells

CONCEPTS 285
Colecciones de cristalería para la coctelería
Cocktail glassware collections

SERVICIO DE MESA / TABLEWARE 337
Emplatados y presentaciones
Plating and presentations

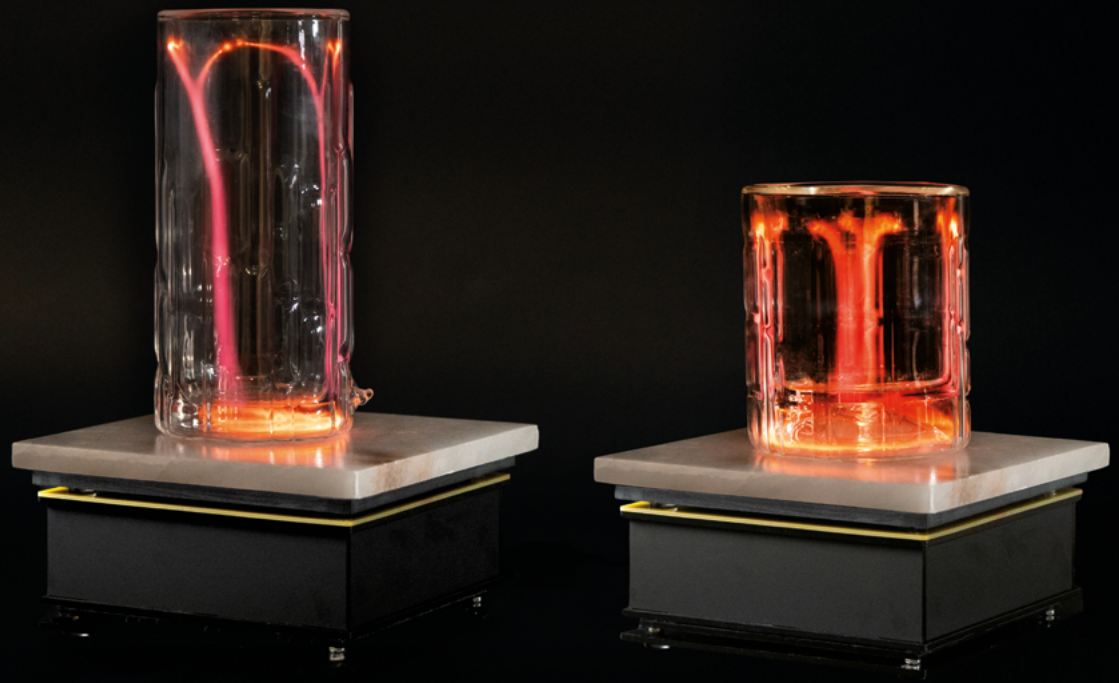
BAR & COCKTAIL

TESLA BAR & COCKTAIL COLLECTION

Sirva sus cócteles en vasos donde se emplea la tecnología creada por Nikola Tesla en el año 1893.
La electricidad se transmite por el aire de forma inalámbrica gracias a las bobinas Tesla que hay en el interior de nuestras estaciones.
Esta energía acelera las moléculas del gas Neón (Ne) contenido entre las paredes de vidrio de los recipientes.
La electricidad crea en contacto con el gas una fluorescencia de color rojo producida por este tipo de gas inerte. Otros gases como el helio (He), argón (Ar), kriptón (Kr), xenón (Xe) y radón (Rn) emiten otras gamas de color al paso de la electricidad.
Aprovecha esta tecnología para servir tus cócteles y bebidas de forma espectacular incluso utilizando el posavasos personalizado de su bar entre la base y el vaso.

TESLA BAR & COCKTAIL COLLECTION

Serve your cocktails in glasses using the technology created by Nikola Tesla in 1893.
Electricity is transmitted through the air wirelessly thanks to the Tesla coils inside our stations.
This energy accelerates the Neon (Ne) gas molecules contained between the glass walls of the containers. The electricity creates in contact with the gas a red fluorescence produced by this kind of inert gas. Other gases such as Helium (He), Argon (Ar), Krypton (Kr), Xenon (Xe) and Radon (Rn) emit other color ranges when electricity passes through them.
Take advantage of this technology to serve your cocktails and drinks in a spectacular way even using the personalized coaster of your bar between the base and the glass.

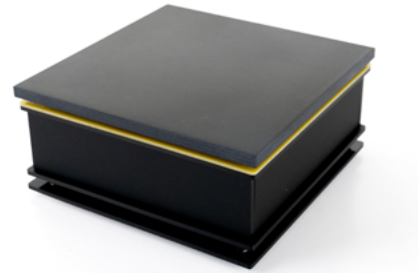


160/5094
Campana Tesla Ne
Tesla Cloche Ne
Ø 12 cm
Alt / Height: 25 cm



160/5110
Estación portátil Tesla
Portable Tesla Station
13 x 13 cm
Alt / Height: 4,5 cm
AC 100-240V 50/60 Hz

160/5091
Base Tesla Red
Tesla Base Plug-in
13 x 13 cm
Alt / Height: 4,5 cm
AC 100-240V 50/60 Hz



160/5120
Base Tesla negra Red
Tesla base black Network
13 x 13 cm
Alt / Height: 4,5 cm
AC 100-240V 50/60 Hz

160/5121
Tesla inalámbrica negra
Wireless Tesla base black
13 x 13 cm
Alt / Height: 4,5 cm
AC 100-240V 50/60 Hz

160/5129
MANNEQUIN
220 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: **20 cm**
Pajita incluida
Straw included



160/5127
HEEL
170 ml

13 cm x 5,5 cm
Alt / Height: **15 cm**
Pajita incluida
Straw included

160/5126
DIAMANTE
350 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 16 cm
Pajita incluida
Straw included

SHINE BRIGHT
LIKE A DIAMOND!

2 uds pcs

160/5068
Diamond*
250 ml

10 x 11.5 cm
Alt / Height: 11.5 cm
Pajita incluida
Straw included





4 uds pcs

160/5125
CUBIK CUP

300 ml

6 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

4 uds pcs

160/5124
CUBIK HIGH GLASS

450 ml

6 x 6 cm
Alt / Height: 16 cm



4 uds pcs

160/5123
CUBIK ROCKS

400 ml

8 x 8 cm
Alt / Height: 8 cm









160/5135
OVNI

250 ml

Ø 13 cm
Alt / Height: 7 cm



160/5131
ROTUNDA

660 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 12 cm

Pajita incluida
Straw included



600 ml

160/5133
Copa Gintonic Cloud
Gintonic Cloud glass

Ø 10 cm
Alt / Height: 21 cm



200 ml

160/5132
Copa Cloud
Cloud glass

Ø 7 cm
Alt / Height: 17 cm

400 ml

160/5134
Vaso Cloud
Cloud cup

Ø 8 cm
Alt / Height: 10 cm



2 uds
pcs

160/5115
DONUT

380 ml

13 x 4 cm Alt / Height: 12 cm

Pajita incluida
Straw included



160/5085
THIRST EXTINGUISHER
300 ml

13 x 9 cm Alt / Height: 19 cm



160/5116
CANTIR
300 ml

10 x 9 cm Alt / Height: 15 cm

Pajita incluida
Straw included



160/5025
MILKSHAKE*
330 ml

Ø 9.5 cm Alt / Height: 13.5 cm

Fabricados artesanalmente en borosilicato

Handcrafted with Borosilicate

*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman





160/5086
AMAZONIC CUP
210 ml

12 x 12 cm Alt / Height: 19 cm

160/5044
COCKTAIL SHAKER*
400 ml

Ø 7 cm Alt / Height: 13 cm





400 ml

160/5081
TODO CORAZON*

10 x 10 cm
Alt / Height: 20 cm

160/5038
SUPER LONG DRINK
400 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 34 cm



170 ml

160/5107
COPA TWIST MARTINI
2 uds

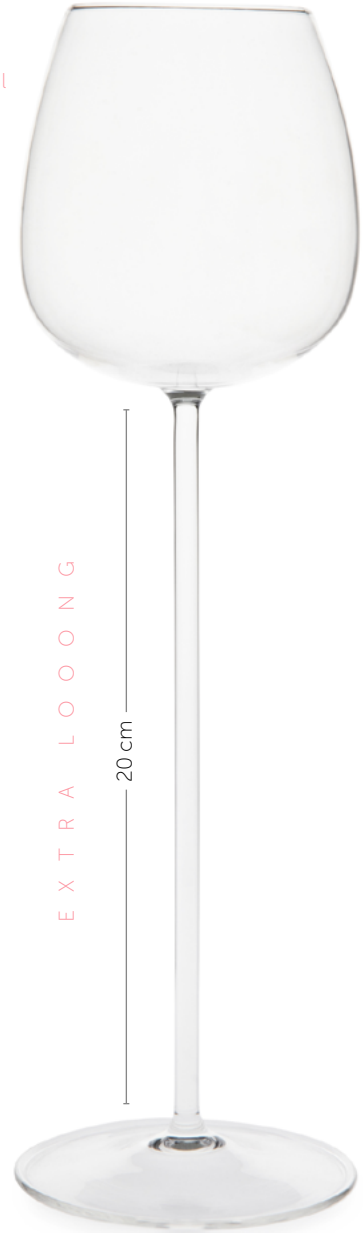
Ø 10,5 cm
Alt / Height: 20 cm



250 ml

160/5108
COPA TWIST FLAUTA
2 uds

Ø 5,5 cm
Alt / Height: 23 cm





260 ml

2 uds

160/5087
ICE CREAM

Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

160/5042
SOLERO*

110 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 22 cm



*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



160/5031
PIGGY BANK*
360 ml

15 X 9 cm
Alt / Height: 9 cm

Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

160/5035
PENGUIN*
350 ml

11 cm x 10 cm
Alt / Height: 15 cm





160/5111
ATLAS*
600 ml

Ø 11 cm Glass
11 x 17 Alt / Height: 20 cm Kit

*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.



160/5024
ALADDIN
230 ml

20 cm x 7.5 cm
Alt / Height: 12 cm

160/5036
CINDERELLA PUMPKIN*
340 ml

19 X 11 cm
Alt / Height: 17 cm
Desmontable para su limpieza
Removable for cleaning



160/5030
SWEET CANDY*
290 ml

18 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

AIRE DE MAR

Colección inspirada en formas del mar, que recrea corales y animales marinos con la intención de aportar nuevas presentaciones tanto en bebidas como en presentación de platos.

SEA BREEZE

Inspired by sea shapes, this collection delves into the forms of corals and marine animals with the intention of contributing new presentations in both drinks and presentation of dishes.





160/0089
GREEN ALGAE
250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0091
RED CORAL
250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



2 uds pcs

160/0088
MINI CORAL REEF
60 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 10 cm



160/0120
OCTOPUS
250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0090
ESTRELLA DE MAR
STARFISH GLASS
150 ml

Copa / Glass: Ø 8 cm
Base: Ø 18 cm
Alt / Height: 11 cm

160/0087
CORAL REEF
250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/6002
SQUID*
280 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 23 cm



MEDUSA

160/0085 Transparente · Clear

160/0086 Rosa · Pink

Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml

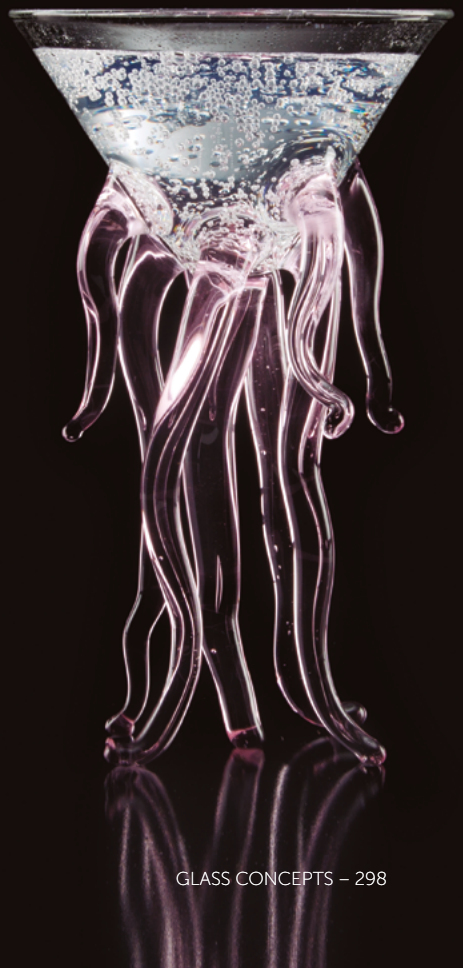


BIG MEDUSA

160/0130 Transparente · Clear

160/0134 Rosa · Pink

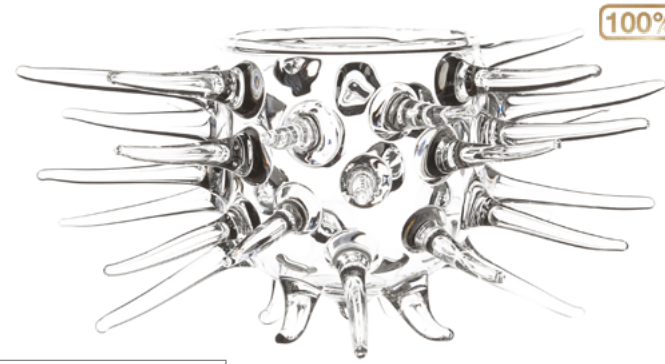
Ø 11 cm
Alt / Height: 19 cm
200 ml





160/0050
Erizo / Sea Urchin
125 ml

Ø ex. 17 cm
Ø in. 7 cm



100%Barman

160/0058
Erizo Alto / Tall Sea Urchin
150 ml

Ø ex. 15 cm
Ø in. 5.5 cm

160/5070
Erizo Gigante*
Giant Sea Urchin*
300 ml

Ø ex. 18 cm
Ø in. 8.5 cm





160/5101
Erizo Stand*
Stand Sea Urchin*
150 ml
2 uds

Ø ex. 14 cm
Ø in. 7 cm
Alt / Height: 15 cm

*Copa para beber o comer
*Glass for Eat & Drink

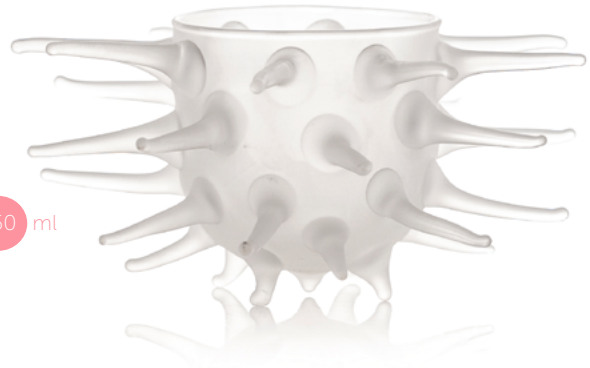


160/5104
Erizo Gigante Snow*
Giant Snow Sea Urchin*
300 ml

Ø ex. 18 cm
Ø in. 8.5 cm

Nuestro Erizo con efecto Snow,
igual de elegante, igual de espectacular.

Our Snow Effect Urchin, just as elegant,
just as spectacular.



160/5103
Erizo Alto Snow
Tall Snow Sea Urchin
150 ml

Ø ex. 15 cm
Ø in. 5.5 cm

160/5102
Erizo Snow
Snow Sea Urchin
125 ml

Ø ex. 17 cm
Ø in. 7 cm



Debido al proceso de fabricación artesanal de las copas y vasos de vidrio borosilicato, las medidas pueden variar ligeramente.
Due to the artisanal manufacturing process of our borosilicate glass cups and glasses, sizes may vary slightly.

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

160/0049
OSTRA / OYSTER

Ø 12 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0092
CARACOL DE MAR
SEASHELL

250 ml

8.5 x 16 cm
Alt / Height: 8.5 cm



160/0046
CAÑAILLA / MUREX SEA SNAIL

21 x 10 cm
Alt / Height: 12 cm

160/0047
CARACOLA SNOW XS
SEASHELL

50 ml

15 x 8 cm





www.rdfoodrevolution.com

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handmade
Artisanal
Borosilicate



160/5066
BLOWFISH
140 ml

18 x 13 cm
Alt / Height: 8 cm



*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.



160/0093
FUGU*
250 ml

16 x 10 cm
Alt / Height: 22 cm



VEGETALIA COLLECTION

Inspirado en la variedad de formas de la fruta, plantas o flores, estas originales copas despìertan los sentidos y añaden un toque fresco y original a sus bebidas y creaciones.

Inspired by the fruit shapes diversity, this collection wakes up the senses and gives an original fresh touch to your drinks and creations.
Designed with a special hole to fill with ice and a smaller hole for straw. Made of borosilicate withstands hard daily work, blows and scratches.

160/0096
PERA / PEAR*
400 ml

Ø 11 cm
Alt / **Height**: 18 cm



*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.

Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

160/0094
APPLE*
250 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 14 cm



160/5064
BANANA*
250 ml

23 x 5 cm
Alt / Height: 10 cm



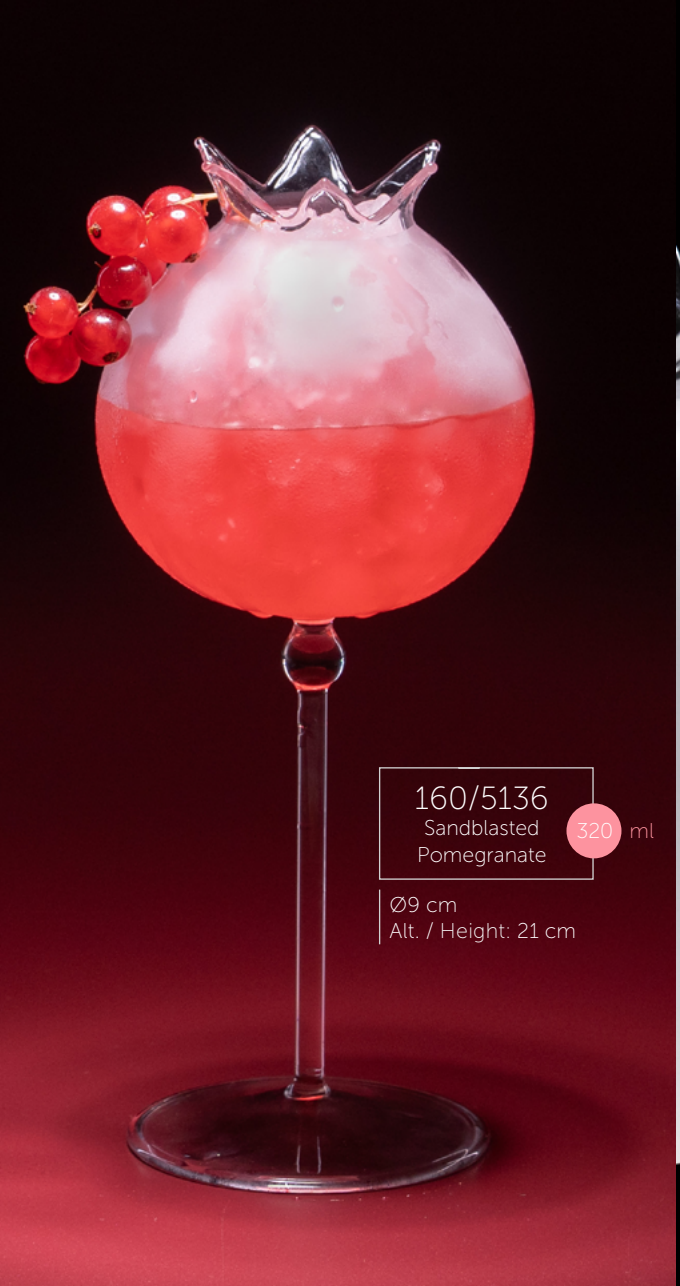
160/5021
BACCHUS*

330 ml

24 cm x 24 cm
Alt / Height: 12 cm







160/5136
Sandblasted
Pomegranate
320 ml

Ø9 cm
Alt. / Height: 21 cm





160/5137
Pomegranate
320 ml

Ø9 cm
Alt. / Height: 21 cm

160/0097
ANANAS*

300 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 23 cm

Ø 3 cm

Agujero especial para
rellenar con hielo.
Special hole to fill with ice.

Agujero para caña
Hole for straw

160/0095
MANGO*

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 17 cm

*Incluyen una pajita de vidrio / Glass straw included.

www.rdfoodrevolution.com

160/0043
LEMON XL
125 ml

24 x 10 cm

160/0044
LEMON XS
75 ml

19 x 7 cm



¡Plato tropical!

Tropical plate!

160/0045
PIÑA / PINEAPPLE
60 ml

31 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm





160/0098
LACTARIUS*
150 ml

Ø 15 cm
Alt / Height: 13 cm

www.rdfoodrevolution.com



160/5027
BOLETUS*
370 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 14 cm

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com
100%Barman



160/5028
TOMATO*
500 ml

Ø 12 cm Alt / Height: 10 cm

160/0083
CORNUCOPIA
350 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 21 cm



Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com



160/0079
VIKING
350 ml

Ø 8 x 20 cm
Alt / Height: 19 cm

160/5045
HEART*
290 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 21 cm



160/5090
TETRABRICK XL
900 ml

7 x 7 cm Alt / Height: 25 cm



311 – GLASS CONCEPTS



4 uds pcs
160/5039
CHRISTMAS BALLS
240 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 11 cm

El pack incluye 4 pajitas de vídrio
The pack contains 4 glass straws.

160/5001
BRICK
400 ml

8 cm x 10 cm
Alt / Height: 10 cm



210 ml
310 ml



160/5032
MOLECULAR*

17 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm

*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.

160/5083
SKEWER GLASS*
250 ml

Ø 6 cm Alt / Height: 13 cm



160/5082
COOKIE BAG*
250 ml

6 cm x 11 cm
Alt / Height: 13 cm



160/5084
PIERCING GLASS*
250 ml

Ø 6 cm Alt / Height: 13 cm



FUN SHISHA

Shisha cocktail individual
Personal hookah cocktail

Consiga únicas y sorprendentes sensaciones fumando un delicioso y aromático cocktail. Rellene su vaso de hielo, frutas, hierbas aromáticas, verduras, flores, ... añada una combinación de alcoholes y zumos, y utilizando las piedras de carbón de coco y tabaco aromatizado, podrá preparar infinitos cocktails vaporizados.

Experience the surprising sensation of smoking a delicious and aromatic cocktail. Fill the glass with ice, fruits and aromatic herbs, vegetables, flowers, combination of alcohols and natural juices...
Using scented tobacco and coconut coal you can prepare infinite vaporized cocktails.



MIX tobacco & fruit

160/0115 0.5 L
Fun Shisha Baby
Ø 12 cm
Alt / Height: 32 cm



160/0068 1 L
Fun Shisha
Ø 14 cm
Alt / Height: 40 cm

Haga de su terraza o zona de fumadores un lugar único y privilegiado
Turn your terrace or smoking area into a special and privileged place

LITHIUM

Disco Luz LED
LED Light Disc



10 uds pcs

100/1017
Lithium disco luz LED
Lithium LED light disc

Ø 5 cm



Fácil aplicación
Easy application





Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100%Barman



Fly like a Bird! & Drink like a Bird!

200 ml

160/0138
Fly like a bird*

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included

Con alas para
guarniciones o aperitivos

With wings for garnishes
or bite-sized appetizers

200 ml

160/0069
Drink like a bird*

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included





*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.



160/0019
Kit Smoke & Drink
Pipa & soporte
Pipe & Support
100 ml

6 x 16 cm
Alt / Height: 7 cm

160/0029
Pipa repuesto
Spare glass pipe

Ø ex. 5,5 cm

160/0067
Pipa Sherlock
Sherlock Pipe
150 ml

20 x 7 cm
Alt / Height: 9 cm

Ø ex. 5.5 cm



CAT CUP & FAT CAT CUP



160/0008
Cat cup
350 ml

Ø 6 cm
Alt / Height: 18 cm
Ø ext. 8 cm

160/0013
Mini Cat cup
200 ml

Ø 4,5 cm
Alt / Height: 16 cm
Ø ext. 6 cm

Copas ideales para servir bebidas con hielo seco o sopas con diferentes temperaturas o texturas. Diseño apto para utilizar con Cocktail Master o herramientas parecidas.

The ideal cup to drink with dry ice or soups of different temperatures and textures. Design suitable for using with Cocktail Master or any similar tool.

Boca ancha para añadir cubitos de hielo o fruta
Wide mouth to add ice cubes or diced fruits
Ø 5.5 cm



160/0082
Fat Cat Cup
300 ml

Ø ext. 8 cm

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

160/5033
ABSINTHE
250 ml

10 x 9 cm
Alt / Height: 19 cm



Desmontable para su limpieza / Removable for cleaning



Fabricados artesanalmente en borosilicato

Handcrafted with Borosilicate

160/5034
POPPY BULB OPIUM
240 ml

8 x 9 cm
Alt / Height: 22 cm



4 uds pcs

160/0007
Chupito ensayo
Test shot
30 ml

Ø 1.2 cm
Alt / Height: 13 cm



160/5065
Chupito XL
Shot XL
60 ml

Ø 2.8 cm
Alt / Height: 19 cm

Chupitos creativos
Creative shots



2 uds pcs

160/0015
Chupito doble
Double shot
2x30 ml

Alt / Height: 15 cm

2 uds pcs

160/0065
Columbia
2x80 ml

Alt / Height: 19 cm
Ø 2.8 cm





160/0066
Orgasmic
3x53 ml

Alt / Height: 19 cm

Fabricados artesanalmente en borosilicato

Handcrafted with Borosilicate



BLACKBERRY STEM

2 uds / pcs

160/0118	XL Ø 2.5 - Alt / Height: 20 cm	90	ml
160/0119	XS Ø 2.5 - Alt / Height: 15 cm	50	ml

CACTUS

160/5029	XXL Ø 2.2 - Alt / Height: 24 cm	210	ml
160/0116	XL Ø 3 - Alt / Height: 20 cm	100	ml
160/0117	XS Ø 2.2 - Alt / Height: 16 cm	50	ml

1 ud / pc

2 uds / pcs



160/5079
MOKA CUP*
500 ml

9 x 11 cm Alt / Height: 19 cm



160/0059
RETRO
170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 7 cm





160/0102
RETRO CUP TAIL
170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 17 cm



160/0101
TEA CUP TAIL
200 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 18 cm

*Incluye una pajita de vídrio / Glass straw included.

VICTORIAN
Cocktail Cup



Taza de porcelana
con pie de vidrio torneado

Porcelain Cup with
glass handcrafted stem

2 uds pcs

160/0124
VICTORIAN COCKTAIL CUP

200 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 13.5 cm



P/68648
Pinza soporte conos
Clamp Cone Support





VERSAILLES

2 uds pcs

160/0141
VERSAILLES COCKTAIL CUP

200 ml

Ø 10,5 cm Alt / Height: 13.5 cm



350 ml

160/0121
WOOD TRUNK

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

160/0122
Wood Trunk
Replacement Glass

Ø 9 cm
Alt / Height: 8 cm



160/0137
KIT APPLE WOOD TRUNK

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm
Incluye base de madera y vaso
Includes wood base and glass

160/0133
Wood Trunk Apple Glass

Ø 11 cm
Alt / Height: 14 cm



250 ml



160/5080
ROLLING CUP

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

250 ml

* La capacidad de los productos puede variar ligeramente debido a su proceso de fabricación artesanal

Fabricados artesanalmente en borosilicato

Handcrafted with Borosilicate

SNOWFLAKE

230 ml

160/5049 MARTINI

160/5050 MARGARITA

160/5051 COUPETTE

Ø 11 cm Alt / Height: 19 cm



Base matizada efecto hielo
Ice-effect matte base



1/2 COCKTAIL

The perfect aperitif

Degustar cocktails en medias copas,
¡qué gran idea!

Tasting cocktails in half glasses,
what a great idea!

2 uds / pcs

160/0056
Aperitivo mini
Mini Appetizer
110 ml

Ø: 8 cm Alt / Height: 7 cm

Probeta
Test tube cup
2 uds / pcs

160/0052 Normal

160/0057 Graduada / Graduated

Ø 3 cm
Alt / Height: 25 cm
60 ml

160/0003
Aperitivo / Appetizer
110 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 16 cm

www.rdfoodrevolution.com

2 uds pcs

160/0055

Sour

100 ml

Ø 6 cm

Alt / Height: 18 cm



2 uds pcs

160/0051

Margarita

100 ml

Ø 8 cm

Alt / Height: 16 cm



2 uds pcs

160/0084

Copa Amuse

Amuse Cup

30 ml

Ø 6.5 cm

Alt / Height: 13 cm



2 uds pcs

160/0054

Passion

100 ml

Ø 8 cm

Alt / Height: 16 cm



Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



2 uds pcs

160/0053

MARTINI

100 ml

Ø 10 cm

Alt / Height: 16 cm

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com
100%Barman



SKULL

6 uds pcs

160/5004
Skull Glass
300 ml

12 cm x 9 cm
Alt / Height: 9 cm

Pajita no incluida
Straw not included



327 – GLASS CONCEPTS

Ø 10 cm

21 cm

13 cm



TAKE YOUR TIME

160/0103
Take your time
300 ml

Mezcle su cocktail como un reloj de arena

Mix your cocktail inside an hourglass



Caña de 20 cm incluida
20 cm glass straw included





2 uds pcs

160/5089
Cacito salsera alto
Sauce scoop hight
250 ml
Ø 8 cm Alt / Height: 6 cm



2 uds pcs

160/5088
Cacito salsera bajo
Sauce scoop low
150 ml
Ø 8 cm Alt / Height: 4 cm

Jarrita Boro
Boro glass jug

A	160/0106	2 Uds/Pcs	Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm
B	160/0107	2 Uds/Pcs	Ø 8 cm Alt / Height: 5 cm
C	160/0108	2 Uds/Pcs	Ø 5 cm Alt / Height: 11 cm
D	160/0105	1 Ud/Pc	Ø 8 cm Alt / Height: 15 cm

Jarritas y vasos para salsear, servir jugos, bebidas, jarabes... Fabricados en vidrio borosilicato resistente a lavavajillas.
Basic everlasting jugs and small glasses with pourer designed to serve sauces, juices, drinks, syrups.
Use them while preparing the plates, or directly to serve at the table. Made of borosilicate and dishwasher safe.





Tubo de ensayo gigante
Giant Test Tube

100/0171	20	Uds/Pcs
100/0172	40	Uds/Pcs

90 ml

Ø 2.5 x 25 cm



by *Javier Caballero*

6 uds pcs

100/0050
Copa Caballero para tapa cocktail
Tapa-cocktail "Caballero" cup

Ø 4.5 cm Alt / Height: 10 cm



160/0140
Fuente Absenta
Absynt Spring

600 ml

Ø 14,5 cm
Alt / Height: 37 cm

* Tapón no incluido / Cap not included

PAJITAS DE CRISTAL
GLASS STRAWS

Las pajitas de cristal borosilicato son ideales para cocktelería molecular. Sienta el frío en los labios!

Borosilicate glass straws are ideal for molecular mixology. Feel the cold on your lips.



2 uds pcs
100/1003
Escobilla para pajita
Straw Brush

24 uds pcs
160/0021
Pajita recta gruesa
Straight glass straw

Ø 0.9 cm Alt / Height: 20 cm

24 uds pcs
160/5098
Pajitas Ambar
Ambar Straws

Ø 0,8 cm Alt / Height: 20 cm



24 uds pcs
160/0022
Pajita curva gruesa
Curve glass straw

Ø 1 cm Alt / Height: 20 cm

36 uds pcs
160/0020
Pajita mini-cola
Mini-cola glass straw

Ø 0.6 cm Alt / Height: 17 cm



10 uds pcs
160/0063
Brocheta glass XS
Glass Skewer XS

10 cm

10 uds pcs
160/0064
Brocheta glass XL
Glass Skewer XL

14 cm



BORGOÑA

160/0009	con asa / with handle
160/0010	sin asa / without handle

Ø 7,5 cm



350 ml

Ø 10 cm
Altura / Height: 23 cm

DRY

160/0001	con asa / with handle
160/0002	sin asa / without handle



60 ml

Ø 11 cm
Altura / Height: 21 cm

Ø 7,5 cm



325 ml

Ø 8 cm
Altura / Height: 23 cm

CHARDONNAY

160/0011	con asa / with handle
160/0012	sin asa / without handle



MICROLADOR / MICROLATOR

Colador con malla de acero inoxidable de 400 micras. Con una base diseñada para encajarse en vasos, copas y tazas, podrás filtra posas o residuos, realizar infusiones frías y calientes *à la minute*.

Strainer with 400-micron stainless steel mesh. With a base designed to fit into glasses, cups, and mugs, you can filter out sediment or residue and make hot or cold infusions *à la minute*.

30/0042
Microlador - Colador inox
Microlator - Stainless steel colander

Ø 12 cm - Alt. / Height: 9 cm

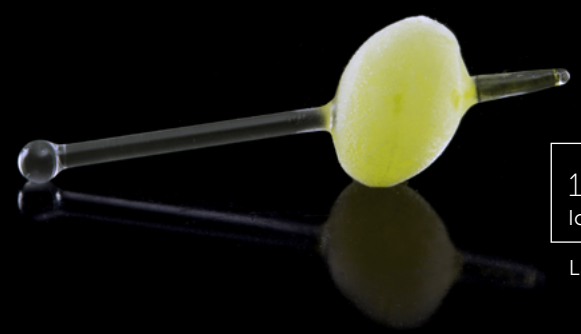
Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

Dry Martini "Olive"
Ice Cube Stick
FREEZER

Pinchos refrigerantes con forma de aceituna o cubito, para enfriar sus cockteles de forma elegante.
Rellenos de una mezcla térmica, que se congela sin provocar dilatación ni rotura del vidrio.

Cool your drinks with elegance, with our cool pinchos in shape of olive or ice cube.
The pincho is filled with a special thermal-fluid which can get freeze without to expand and break the glass.



2 uds pcs

160/0081
Ice Cube Stick

Largo / Long: 16 cm





3 uds pcs

160/0080
Dry Martini Freezer "Olive"

Largo / Long: 10 cm



MIX & DRY

Juego de cuchara mezcladora y agitador de hielo
Set of borosilicate bar spoon and dry ice stirrer

Gasifique y añada cierto glamour a su vaso mezclador incorporando niebla con hielo seco. También puede utilizarse como infusionador añadiendo hiervas, pieles de cítricos, flores o liofilizados, dando toques de sabor y color a sus combinados.

Add gas and some glamour to your cocktail creating fog with dry ice. It can infuse by adding herbs, citrus peels, flowers, lyophilized products, giving touches of flavor and color to any cocktail.



160/0111
Mix & Dry Kit

Largo / Long: 29 cm
Vaso no incluido
Glass not included



Vaso mezclador gigante especial eventos

For special events use our giant mixing glass

160/0110
Vaso Gallone
Gallon Mixing Glass
2,5 L



Destilación artesanal compacta

Quick Distill automatiza y acelera la extracción de esencias, hidrolatos y destilados de máxima pureza en un formato de sobremesa compacto, directo y fácil de usar.

A través de un sistema que integra calderín, quemador y un condensador compatible con hielo pilé o hielo seco, el equipo evapora y condensa aromas de forma ágil y visual. Su diseño lo hace idóneo no solo para el trabajo de I+D sino también para ofrecer un servicio directo al cliente en sala o en barra, convirtiendo la destilación en parte de la experiencia.

Compact craft distillation

Quick Distill automates and accelerates the extraction of high-purity essences, hydrolats, and distillates in a compact, direct, and user-friendly countertop format.

Through a clean system integrating a boiling flask, a burner, and a condenser compatible with crushed or dry ice, the unit evaporates and condenses aromas quickly and visually. Its design and size make it ideal not only for R&D work, but also for direct service to the customer at the table or bar, turning distillation into part of the experience.

160/5138
Quick Distill
600 ml

24 x 9,4 x 27 cm

Unidad Quick Distill fabricado en borosilicato de alta resistencia
Quick Distill unit made of high-strength borosilicate glass

Quemador recargable con encendido automático
Rechargeable burner with auto-ignition

Distill Glass

Gotero y botellín
Dropper & bottle



Aplicaciones profesionales

DESTILADOS AROMÁTICOS
Extracción directa de la esencia de hierbas, frutas, plantas y especias.

HIDROLATOS Y AGUAS BOTÁNICAS
Bases vegetales y florales sin alcohol para coctelería y cocina.

CONCENTRADOS CULINARIOS
Potenciación de aromas puros para salsas, jugos, caldos y reducciones.

I+D Y COCTELERÍA DE AUTOR
Herramienta ágil para diseñar maridajes, probar combinaciones y personalizar la carta.

Professional applications

AROMATIC DISTILLATES
Direct extraction of the essence of herbs, fruits, plants, and spices.

HYDROLATS AND BOTANICAL WATERS
Non-alcoholic vegetable and floral bases for cocktails and cuisine.

CULINARY CONCENTRATES
Boosting pure aromas for sauces, juices, broths, and reductions.

R&D AND SIGNATURE COCKTAILS
An agile tool for designing pairings, testing combinations, and customizing your own menu.



INFUSION BOWL 4 in 1

Bol de vidrio borosilicato diseñado para acelerar los procesos de saborización de sus bebidas, frutas frescas, etc. Gracias al vacío acelerará la osmosis, integrando todos los sabores en apenas unos minutos, incluso en frío.

Borosilicate glass bowl designed to accelerate the process of flavouring your drinks, fresh fruits, etc. Thanks to the vacuum, you will be able to speed up the process of osmosis. Brewing the flavours in just a few minutes, even in cold infusion.



Realice el vacío con la bomba Ref. 160/0078-1 u otra bomba de extracción, incluso con una eléctrica.

Create the vacuum using our pump Ref. 160/0078-1 or another extraction pump, including electric vacuum pump.



VACUUM INFUSION
TO ENHANCE SAVOURS

160/0078
Infusion Bowl* 1 L

Ø 13 cm Alt / Height: 16 cm

El kit contiene/ The kit contains:

- Bowl de vidrio borosilicato / Borosilicate Glass Bowl
- Tapón soporte de silicona / Silicone stopper support
- Tapón doble de cierre / Double sealing plug
- Tapón para realizar el vacío / One plug for vacuum
- Pajita de vidrio / One glass straw

VACUUM
COCKTAIL
SHAKER





EDIBLE
COCKTAILS
PRESENTATIONS

LISBOA

Infusionador de vidrio borosilicato para alimentos, inspirado en las tradicionales cafeteras portuguesas. Resistente a altas temperaturas, es ideal para infusionar hierbas aromáticas, raíces y obtener caldos u otras elaboraciones directamente en la mesa a la vista del cliente. Añada un elemento coreográfico a su servicio de mesa.
Fácil de utilización, las piezas de recambio están disponibles en nuestro catálogo.

Infuser for food inspired by traditional Portuguese coffee makers, made of borosilicate glass resistant to high temperatures. Use it to infuse aromatic herbs, roots and obtain broths or other elaborations directly on the table in front of the customer. Add a choreographic element to your table service. Easy to use, spare parts are available in our catalog.

1



TAMBIÉN PARA INFUSIONES CON DRY ICE
ALSO FOR DRY ICE COLD INFUSIONS

2



30/0043
Infusionador de sifón Lisboa
Vacuum Brewer Lisboa
500 ml

Ø 12 cm
Alt / Height: 36 cm

3



ICE BOWL



160/0004
Ice bowl
120 ml

Ø extern. 12 cm
Ø intern. 8,5 cm



Bol hueco fabricado en borosilicato. Permite un relleno de flores, ramas... Ideal para rellenar con agua y congelar, formando un bowl de hielo compacto para servir cualquier sopa fría, helado, tartar, o simplemente llenarlo de humo y aromatizar el plato.

Ice Bowl is a double-walled bowl made of borosilicate glass. Ideal for filling with water and freezing, forming a compact ice bowl for serving any cold soup, ice cream, shellfish salad. Its big size significantly decreases the water loss.

SIESTA

La copa de vino tumbada fabricada en borosilicato, resiste el fuego del soplete, a fuertes cambios térmicos, al baño en nitrógeno así como a los pequeños golpes de los cubiertos.

Lying wine glass made of Borosilicate. Resists blowtorch, strong thermal changes, nitrogen bath and also slight cutlery blows.



160/0017
Copa Siesta / Siesta glass
350 ml

22 cm x Ø 12 cm

EGGS



160/0071
EGGS *

6 uds pcs

65 ml

Ø 5 cm Alt / Height: 6 cm

Acabado mate, resistente a la cocción en el horno o al baño María.
Matte finish, resistant to oven baking and Bain-marie.

Combina con los siguientes soportes:
Combines with the following supports:
190/0040, 190/0045, 190/0036, 190/0026, 190/0096



160/0038
Cono glass / Glass Cone

6 uds pcs

75 ml

Ø 6 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0104
Mini tartera / Mini cake stand

Ø 12 cm
Alt / Height: 6 cm

CU-CU-RU-CHO
ICE CREAM CONE

¡El cucurucho tradicional reinventado en borosilicato! Resiste a la congelación.

Beautiful mini ice cream cones made of borosilicate. Resistant to freeze.



4 uds pcs

160/0030
Cucurucho / Ice cream cone *

Ø 4 cm
Alt / Height: 10 cm

*Soportes no incluidos / Supports not included

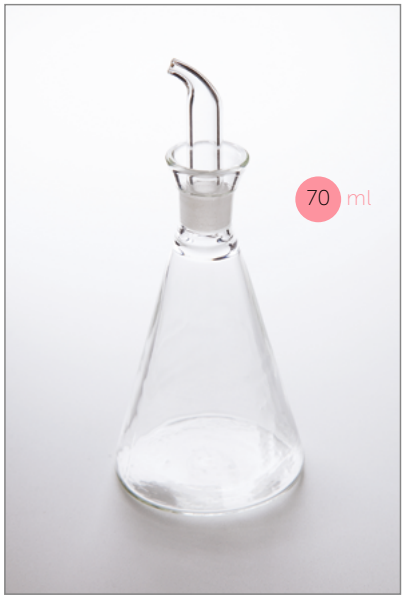
Botellas de cristal borosilicato, resistentes al frio del nitrógeno. Diseñadas para servir jugos, esencias o licores.

Double-layered borosilicate glass bottles. Resistant to cold nitrogen. Made for serving juices, liqueurs or spirits.

2 uds pcs

160/0016
Mini aceitera de cristal
Mini oil bottle

Ø 5,5 cm Alt / Height: 13 cm



Botella termo
Thermal Bottle

160/0023	750 ml	Alt / Height: 39 cm
160/0024	500 ml	Alt / Height: 30 cm

Ø 8 cm



DRY-SPOON

6 uds pcs

100/1016	SNOW
100/0016	CLEAR

11 x 2.5 cm

Cuchara individual con doble cámara, ideal para presentar combinaciones de texturas y líquidos sin contacto directo.

Single spoon with double chamber, ideal for presenting combinations of textures and liquids without direct contact.





SPACE

Plato reversible en forma esférica trasparente.
Permite ser utilizado como bowl o plato de presentación.

Serving plate shaped as a spheric transparent disc.
Double face, can be used as bowl or presentation plate.

160/0077
Lata Alta Drink Vidrio
Tall Drink Glass Can
450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 16 cm





160/6001
Plato Space
Space Plate

Ø 22 x 8 cm



160/0075
Lata redonda vidrio
Round Glass Can
200 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm



160/0076
Lata oval vidrio
Oval Glass Can
150 ml

12 x 8 cm
Alt / Height: 10 cm







BRANCHE GLASS

Vaso para cocktail o destilado sobre base de madera natural de Teka. Su vaso de fino vidrio borosilicato está moldeado uno a uno a semejanza de la rama, encajando en uno de sus nudos portándole estabilidad para su transporte. Todas las ramas y vasos son diferentes tanto en tamaño y forma por lo que confiere a esta colección un carácter único y distinguido.

6 uds pcs

160/0123
Branche Glas

Ø 22 cm Alt / Height: 11 cm

LIMITED EDITION!

Glass for cocktail or liqueurs placed on a natural Teka wood base. Its fine borosilicate glass is molded individually following the shape of the branch, fitting into one of its knots to ensure the stability while serving. All branches and vessels are different in both size and shape, giving this collection an unique and exclusive feature.



Saber más en / Know more on: www.100x100barman.com 100%Barman



Caja de madera con cubeta de metacrilato color blanco especialmente diseñada para presentar platos con nieblas de hielo seco. Su cristal superior tiene un agujero lateral para que la niebla quede en la parte superior del plato creando un efecto "bosque".

Wood box with white methacrylate bucket specially designed to present dishes with dry ice fog. The space between the glass tray and the box lets the fog escape from the sides, creating a forest mist effect.



PC/50020
Caja Corfú
Corfu box

21 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



4 uds pcs

160/5046
Soporte Polo
Popsicle Base

Ø 8 cm
Alt / Height: 6 cm

PC/50018
Caja Skiathos
Skiathos box

25 x 18 cm
Altura / Height: 7 cm



Efecto Bosque
Forest Effect

Ovni Tapa

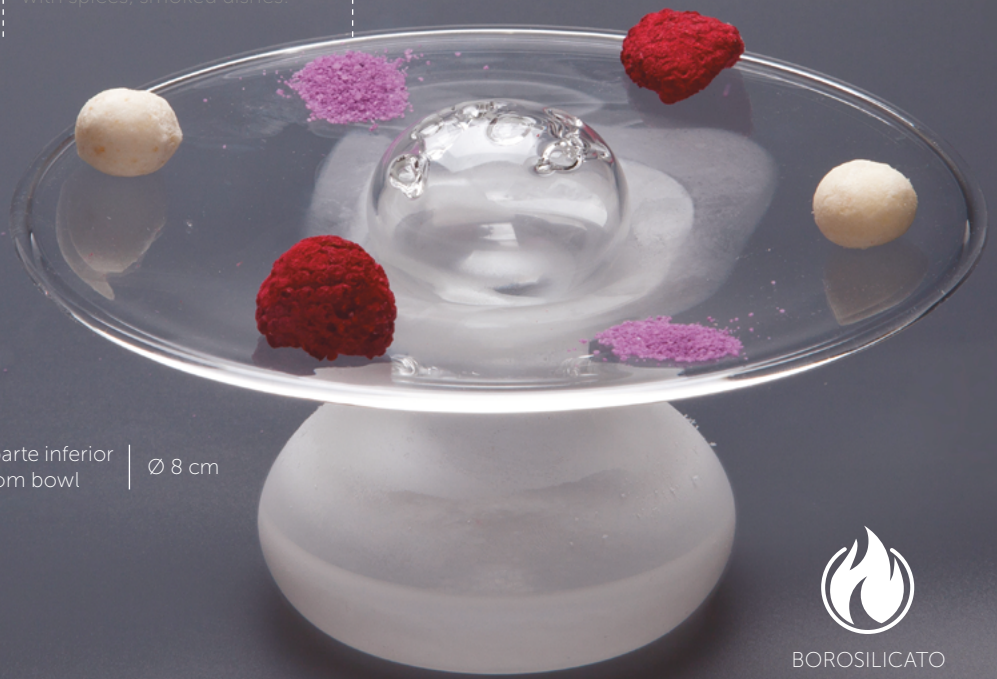
Plato Ovni Tapa, perfecto para presentar cualquier snack o petit four usando nitrógeno, hielo seco combinado con aromas o platos con ahumado, etc.

Ovni Tapas dish perfect for any snack or petit four using nitrogen, or dry ice combined with spices, smoked dishes.

2 uds
pcs

160/0025
OVNI Tapa

90 ml



Plato parte superior
Top plate | Ø 14 cm

Bol parte inferior
Bottom bowl | Ø 8 cm

Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order

BOROSILICATO







Ovni

Plato presentación OVNI, perfecto para presentaciones con hielo seco combinado con aromas, platos con ahumado.

UFO presentation plate, perfect for presenting any creation using dry ice combined with spices, smoked dishes.

160/0005 XS
OVNI

Ø 23 cm

160/0006 XL
OVNI

Ø 28 cm







Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order

BOROSILICATO

YouCook

GLASS CONCEPTS AT:
www.100x100chef.com

VULCANO

Plato para ser utilizado con fuego en su interior, perfecto para presentaciones usando el fuego como elemento central.
Gratine unas piezas con caramelo, caliente una copa de cognac o improvise una pequeña cocina en la mesa para saltear unas fresas en la Paella de vidrio ref. 160/0028.

Plate with cavity for fire in the middle. Perfect for presenting any dish using fire as a centerpiece of the plate.
Use for caramel-coating, heating a glass of cognac or transform it into portable table stove where you can toss some stawberries in pur glass paella pan, ref. 160/0028.

160/0026
Vulcano Plate XS
Ø 23 cm

160/0027
Vulcano Plate XL
Ø 28 cm



160/0028
Paella borosilicato
Borosilicate Pan
Ø 20 cm



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order

BOROSILICATO

160/0039
Ice Age Plate S

Ø 13/14 cm

160/0040
Ice Age Plate M

Ø 16/17 cm

160/0041
Ice Age Plate L

Ø 20/21 cm

160/0072
Ice Age Lemon

24 x 10 cm

160/0099
Ice Age Plate XL

Ø 25/26 cm

160/0100
Ice Age Plate XXL

Ø 28/30 cm

www.multisensorymixology.com

ICE AGE

Soportes de presentación o vasos termo fabricados en cristal satinado, ideales para congelar sin esfuerzo ni roturas. Rellenos con una mezcla térmica que se congela sin provocar dilatación ni roturas, podrá servir su plato o bebida con forma de hielo, totalmente compacto y sin generar deshielo o pérdida de agua, y servir cualquier marisco, helado, tartar o licor.

Unique in the market, the Ice Age Plate series has the versatility to meet any serving need. Made with satin glass, it withstands extremely low temperatures without dilatation or breakage due to the thermal mix and the resistance of the glass walls. Serve and keep chilled any dish from seafood, to ice cream or tartare without defrosting or water spilling.

160/1004
Ice bowl FREEZER

120 ml

Ø 12 cm / Ø 8,5 cm





www.rdfoodrevolution.com

Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

160/0062
Chupito FREEZER
FREEZER Shot Glass
75 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 12 cm



160/0112
Iceberg XS

Ø 12 cm
Alt / Height: 4 cm



160/0114
Iceberg XL

Ø 14 cm
Alt / Height: 7 cm



160/0061
Dry FREEZER Glass
150 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 12 cm



www.rdfoodrevolution.com





240/0079
Lago Paradiso M
3 uds pcs

Ø 20 cm cm Alt/H: 5 cm



240/0078
Lago Paradiso S
3 uds pcs

Ø 16 cm Alt/H: 5 cm



240/0083
Azteca Grande
3 uds pcs

Ø 22 cm cm Alt/H: 3,5 cm



240/0081
Azteca Bowl
3 uds pcs

Ø 17 cm Alt/H: 2,5 cm



240/0080
Azteca Pan
3 uds pcs

Ø 10 cm Alt/H: 2.5 cm



240/0084
Azteca Snack
3 uds pcs

12 x 13 Alt/H: 2 cm

AZTECA

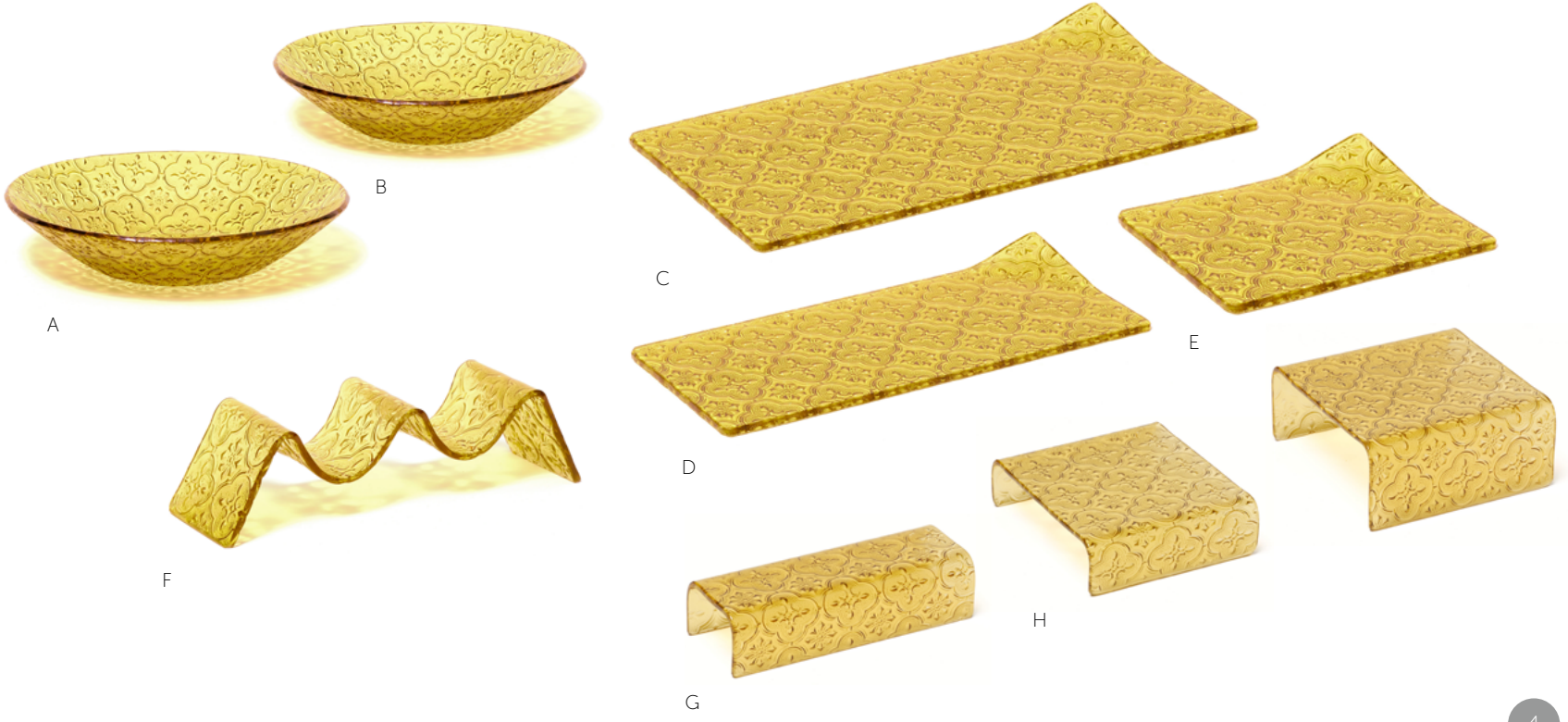
Inspirada en las ofrendas y metales sagrados de los aztecas, esta colección transforma la luz en materia. El vidrio natural revela su carácter a través del fuego: la combinación de minerales y cocción genera variaciones cromáticas irrepetibles, de modo que cada plato expresa un tono propio, auténtico y singular.

Drawing inspiration from the sacred offerings and metals of the Aztecs, this collection captures the essence of light. Natural glass reveals its character through fire: the combination of minerals and firing conditions creates unique chromatic variations, so each plate expresses its own distinctive, authentic tone.



240/0082
Azteca Moon
Azteca Luna
3 uds pcs

Ø 19 cm Alt/H: 1 cm



Texturas ámbar / Amber textures

4 uds pcs

A	160/7000	Bol Ø 19 / Ø 19 bowl	
B	160/7001	Bol Ø 15 / Ø 15 bowl	
C	160/7002	Plato L / L plate	27 x 17 cm
D	160/7003	Plato M / M plate	12 x 24 cm
E	160/7004	Plato S / S plate	12 x 12 cm
F	160/7005	Soporte taco doble / Double taco stand	18 x 5 x 6 cm
G	160/7006	Soporte snacks mini / Mini snack tray	15 x 5 x 3,5 cm
H	160/7007	Soporte snacks cuadrado bajo / Low square snack holder	12 x 10,5 x 3 cm
I	160/7008	Soporte snacks cuadrado alto / Tall square snack holder	11,5 x 11,5 x 5 cm



J



K



L



M



N



O

Texturas ámbar / Amber textures

4 uds pcs

J	160/7009	Soporte snacks rectangular bajo / Low rectangular snack holder	21 x 6 x 2,8 cm	M	160/7012	Plato redondo M / M round plate	Ø18 cm
K	160/7010	Soporte snacks rectangular alto / Tall rectangular snack holder	21 x 9 x 4,5 cm	N	160/7013	Plato redondo L / L round plate	Ø22 cm
L	160/7011	Plato redondo S / S round plate	Ø14 cm	O	160/7014	Soporte redondo 3 patas / 3 feet round stand	Ø14 cm



240/0045
Tableta chocolate negro
Black chocolate bar

25 x 13 cm
Alt / Height: 2 cm



240/0046
Tableta chocolate blanco
White chocolate bar

25 x 13 cm
Alt / Height: 2 cm

240/0047
Plato chocolatina negra
Black chocolate snack plate

18 x 13 cm
Alt / Height: 3 cm





240/0048
Plato chocolatina blanca
White chocolate snack plate

18 x 13 cm
Alt / Height: 3 cm



ZIG ZAG 21 x 9 x 1.5 cm

240/0029 Blanco / White

240/0030 Negro / Black

240/0031
NAPKIN
Blanco / **White**

22 x 18 x 2 cm



240/0032
NAPKIN
Negro / **Black**

22 x 18 x 2 cm



240/0025
BOILING XL
Blanco / White

Ø 26 x 2 cm

240/0026
BOILING XS
Blanco / White

Ø 20 x 2 cm

OVAL Blanco /White

240/0033	XL	30 x 12 x 2 cm
240/0034	XS	19 x 11 x 2 cm

Minimiza
el ruido de los cubiertos

OVAL Negro / Black

240/0035	XL	30 x 12 x 2 cm
240/0036	XS	19 x 11 x 2 cm

Cutlery Sound Reducer

LAVA, BOILING & MORE

Platos y bandejas fabricados con vidrio Opal mediante la técnica de moldeado por fusión. Disponibles en color negro o blanco con textura suave mate. Ideal para resaltar elaboraciones de colores intensos.
A pesar de su ligereza, ofrecen gran resistencia al trabajo diario.

Dishes and trays made of Opal glass, using the fusing moulding technique. Available in black or white, with a smooth matt or glossy texture depending on the model. Ideal for highlighting elaborations of intense colours.
Despite their lightness, they offer great resistance to daily work.



240/0028
BOILING XS
Negro / Black

Ø 20 x 2 cm

240/0027
BOILING XL
Negro / Black

Ø 26 x 2 cm

BAMBOO

Platos ligeros cómo el vidrio,
y elegantes como esculturas

Dishes as light as glass,
and elegant as sculptures



240/0056
Plato Bambú
Bamboo Plate

26 x 9 cm
Alt / Height: 4 cm

MADREPERLA

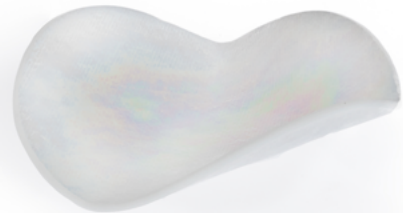
Platos de vídrio
con acabado nácar

Glass plates with
pearl finish



2 uds pcs
240/2004
Pearl plate

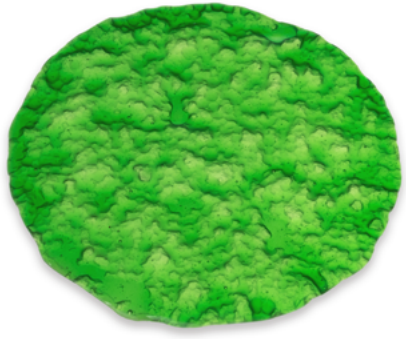
14 x 14 cm



2 uds pcs
240/2003
Pearl bowl

Ø 12 cm

BLUE CARIBBEAN & WAKAME



2 uds pcs

240/0019
Wakame Plate S

Ø 17 cm



2 uds pcs

240/1019
Blue Caribbean S

Ø 17 cm

240/1017
Blue Caribbean L

Ø 29 cm

Fabricados con vidrio Opal mediante la técnica de moldeado por fusión. Acabados mates y aterciopelados. Gran resistencia al trabajo diario a pesar de su ligereza, tan sólo 400 g.



STUCCO NEGRO
BLACK STUCCO

240/0004
Stucco negro
Black Stucco

Ø 27 cm

Made with Opal glass, using fusion moulding technique. Matte and velvety finish with minimalist design. Plates highly resistant to daily work, despite their light weight of only 400 g.

CUCHARAS DEGUSTACIÓN
PRESENTATION SPOONS

Pétalos de rosa moldeados en vidrio coloreado.
Sutiles, ligeros y elegantes, no requieren el uso de cubiertos.

Rose petals moulded in coloured glass.
Subtle, light and elegant, they do not require the use of cutlery.

ROSES 6 uds pcs

240/0014	Rojo / Red
240/0015	Blanco / White
240/0016	Rosado / Rosy

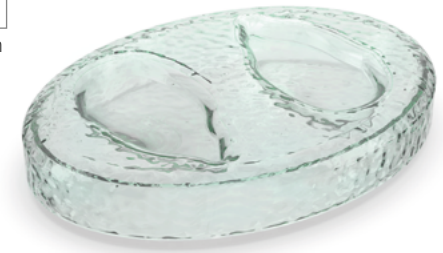
7 x 5 cm Alt / Height: 3 cm





240/0076
Bandeja 2 ostras
2 Oysters tray

18 x 13 cm Alt / Height: 3 cm



De vidrio transparente para rellenar con hielo pilé. Son apilables y reversibles para otros tipos de presentaciones. No gotean ni mojan el mantel.

Clear glass trays for filling with crushed ice. They are stackable and reversible for other types of presentations. Do not drip or wet the tablecloth.

2 uds pcs

240/0074
Hikamura L

18 x 11 cm Alt / Height: 2 cm



240/0072
Bandeja 6 ostras
6 Oysters tray

Ø 26 cm Alt / Height: 4 cm



2 uds pcs

240/0073
Hikamura S

18 x 6 cm Alt / Height: 2 cm



240/0071
Bandeja 12 ostras
12 Oysters tray

Ø 38 cm Alt / Height: 4 cm



CADAQUÉS

Platos de vidrio diseñados por el mar

Glass plates shaped by the sea

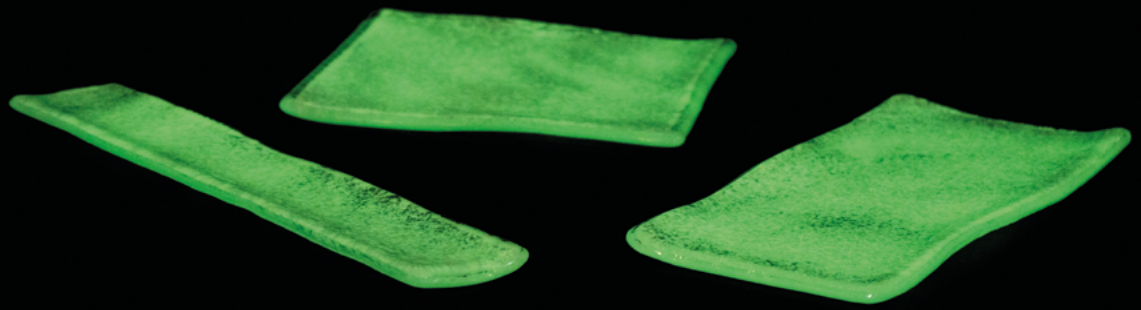








	XXS 9 x 7 cm 4 uds pcs	XS 14 x 10 cm 2 uds pcs	XL 22 x 14 cm 2 uds pcs	XXL 25 x 20 cm 1 uds pcs
Azul / Blue	240/0068	240/0010	240/0006	240/0062
Verde / Green	240/0069	240/0011	240/0007	240/0063
Blanco / White	240/0070	240/0012	240/0008	240/0064



FLUORESCENT

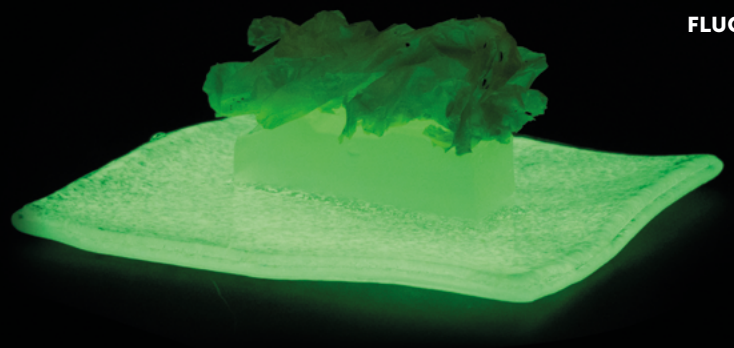
PHOSPHORUS

Exclusive glass plates filled with fluorite. Transform your table into a dreamlike stage with the fluorescent effect these plates provide. After a brief exposure to light, either natural or artificial, these plates will come to life under subdued lighting, creating a dazzling glow that lasts for minutes. The best part is, you don't need ultraviolet or blacklight to enjoy this fascinating experience.

PHOSPHORUS 3 uds pcs		
240/0065	Peti	5,5 x 30 cm Alt / Height: 1 cm
240/0066	Plato / Plate	18 x 18 cm Alt / Height: 1 cm
240/0067	Bandeja / Tray	12 x 26 cm Alt / Height: 1 cm

PHOSPHORUS

Exclusivos platos de vidrio con relleno de fluorita. Convierta su mesa en un escenario de ensueño con el efecto fluorescente que estos platos ofrecen. Después de una breve exposición a la luz, ya sea natural o artificial, estos platos cobrarán vida bajo una iluminación tenue, creando un deslumbrante resplandor propio que durará minutos.
Lo mejor de todo es que no se requiere luz ultravioleta o negra para disfrutar de esta experiencia fascinante.



FLUORESCENTE

SLASHED

Medias botellas con el corte pulido y base rebajada que le confiere una buena estabilidad.

Ideal para presentar platos o postres con vino, cava o licor como ingrediente.

Half bottles with polished cut and lowered base that gives it good stability.

Ideal for presenting dishes or desserts with champagne, wine or liquor as ingredient.



6 uds pcs

100/0140
Plato hondo cava verde*
Deep Champagne Plate Green*
500 ml

30 x 8 cm - Alt / Height: 6 cm



2 uds pcs

100/0188
Vaso cocktail cava
Cocktail glass cava
330 ml

Ø7 cm - Alt / Height: 18 cm

6 uds pcs

100/0088
Plato botella cava MINI
MINI Champagne Plate
130 ml

24 x 7 cm - Alt / Height: 4 cm



6 uds pcs

100/0049
Plato botella cava
Champagne Plate
250 ml

30 x 8 cm - Alt / Height: 4 cm





3 uds pcs

100/0190
Plato cava para corcho
Cava cork plate

15 x 6 cm Alt / Height: 2 cm

3 uds pcs

100/0189
Plato cava snack
Snack cava plate

19 x 7 cm Alt / Height: 2 cm

* Tapón y muselet no incluidos / Cork and muselet not included



6 uds
pcs

100/0191
Plato botella anís
Anisette bottle plate

300 ml

30 x 8 cm Alt / Height: 4 cm



advance collection

"Mise-en-scène" de platos gastronómicos
Mise en scène for gastronomic masterpieces

Consiste en un soporte transparente (escenario) y un plato acoplable disponible en diferentes modelos.
La base se utiliza como escenario donde ambientar la creación del Chef, combinando con cada plato un escenario con naturaleza viva, hojas secas, flores, hierbas aromáticas... Aporte aromas y efectos visuales como niebla de hielo seco, humo o luz.
Un mismo escenario puede ofrecer infinitas posibilidades a la hora de presentar cada plato, dependiendo de la imaginación de cada profesional.

A transparent support is the stage that holds a presentation plate available in different models. The glass base is used as a scene where the Chef's creation reveals, marrying each dish with vivid nature, dry leaves, flowers or aromatic herbs. Add scents and visual effects such as dry ice fog, smoke and light. One scenario turns into infinite possibilities when presenting each dish, depending on your imagination.

Fabricado artesanalmente en borosilicato
Borosilicate handcrafted in Spain

160/0125
Advance Escenario
Advance Stage

Ø 28 cm
Alt / Height: 8.5 cm





BLACK MOON



GALAXY



VENUS





ADVANCE

PLATOS DE MÁRMOL / MARBLE PLATES

190/0083	Black Moon
190/0084	Galaxy
190/0085	Venus

Ø 17 cm

Personalice sus platos tanto en tipo de mármol como diseño
Customise your plates in both marble type and design





ADVANCE

PLATOS DE VIDRIO OPAL / OPAL GLASS PLATES

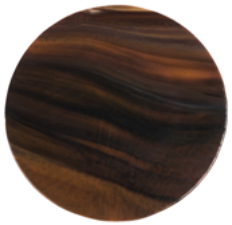
240/0021	Pearl
240/0022	Tiger's Eyes
240/0023	Emerald
240/0024	Obsidian

3 uds pcs

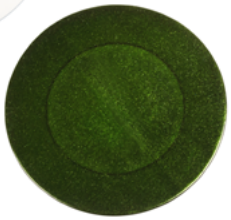
Ø 17 cm



PEARL



TIGER'S EYES



EMERALD



OBSIDIAN

ADVANCE R-FILL

Le hemos dado la vuelta a nuestros platos Advance. ¡Literalmente!
Esta nueva versión cuenta con la base y orificio de llenado bajo el plato, permitiendo el emplatado directamente sobre el cristal. Conseguimos una integración visual perfecta entre el plato y el relleno elegido.

We have turned our Advance plates upside down. Literally!
This new version features a base and filling hole beneath the plate, allowing direct plating onto the glass. We achieve a perfect visual integration between the plate and the chosen filling.





150 ml

160/5096
R-fill Bowl
Ø 14 cm Alt / Height: 8 cm

160/5076
R-fill Glass
Ø 14 cm Alt / Height: 12 cm



300 ml

HOW TO USE R-FILL?



CORCHO R-FILL / R-FILL CORK

160/5105	Big (160/5074 - 160/5075)	Ø 9,8 cm
160/5106	Small (160/5096 - 160/5076)	Ø 7,5 cm



160/5074
R-fill Deep
Ø 25 cm
Alt / Height: 10,5 cm





160/5075
R-fill Plate
Ø 22,5 cm
Alt / Height: 5,5 cm



1 Corcho incluido en la compra de cada plato, vaso o bowl.
1 Cork included with the purchase of each plate, glass, or bowl.

INDEX

"Más allá de la realidad"

"Beyond reality"



HYPERREALISM

POLIPLATE 373
Servicios para gastronomía y coctelería con un toque original
Services for gastronomy and cocktails with an original touch

TROPICUPS 377
Vasos con formas de frutas
Cups with fruit shapes

RESINA / RESIN 379
Platos y boles que imitan la apariencia de elementos naturales
Plates and bowls that mimic the appearance of nature's elements

Poliplate

Poliplate es la colección de resina ligera y resistente con detalles realistas y divertidos que permiten presentaciones sorprendentes.

Sus formas y tamaños permiten el servicio de comida y bebida personalizado sea cual sea la ocasión.

Poliplate is a lightweight, durable resin with realistic and fun details, allowing for striking presentations.

Its range of shapes and sizes makes it ideal for personalised food and drink service, no matter the occasion.



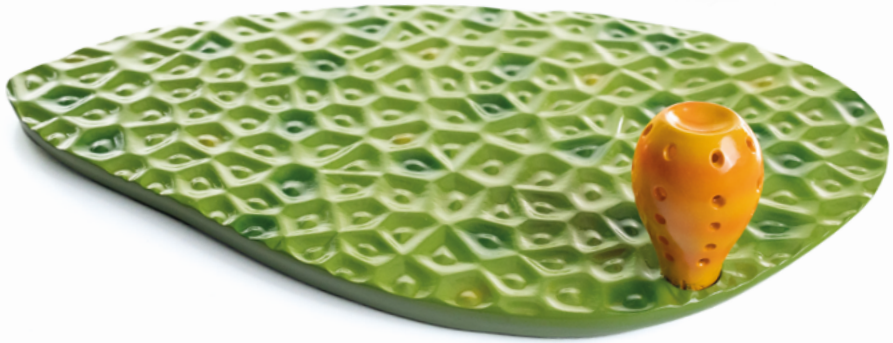


300/0032
Vaso Dessert
Dessert Glass
300 ml

16 x 9 Altura / Height: 18,5 cm
Incluye vaso
Glass is included

300/0040
Bandeja Chumbrera
Chumbrera tray

39,5 x 23,5 Altura / Height: 9,5 cm





300/0033
Vaso Carnivore
Carnivore Glass
270 ml

Ø 12 Altura / Height: 13 cm
Vaso y luz LED incluídos
Glass and LED light are included

Novedades y cuidados
Novelties & care instructions
100%Lab

300/0034
Plato patata
Plate Potato

9 x 13 Altura / Height: 6 cm





300/0035
Vaso resina Moai gris
Moai grey resin glass
270 ml

8,5 x 11,5 Altura / Height: 18,5 cm
Vaso incluído / Glass is included



300/0037
Vaso resina Moai marrón
Moai brown resin glass
270 ml

8,5 x 11,5 Altura / Height: 18,5 cm
Vaso incluído / Glass is included







300/0038
Seashell

26 x 17 cm Altura / Height: 13 cm

Seashell

Con su diseño envolvente y orgánico es ideal para presentar pequeños bocados marinos con un toque escenográfico que no pasa desapercibido.

Al igual que toda la colección Poliplate, cuenta con pinturas y esmaltes certificados y se debe lavar a mano y con productos no abrasivos.

Thanks to its enveloping, organic design, it is perfect for serving small seafood dishes and making a striking visual impression.

Like the rest of the Poliplate collection, it is made using certified paints and glazes, and should be washed by hand using non-abrasive products.

Lobster tray

Trae el mar a la mesa con esta bandeja de resina diseñada en forma de pinza de bogavante.

Incluye una rejilla (41x20,5 cm) inox. desmontable y encajable que facilita el drenaje del hielo y mantiene el producto en perfectas condiciones de servicio.

Bring the sea to the table with this resin tray designed in the shape of a lobster claw.

It includes a removable, stackable stainless steel grid (41x20.5 cm) that facilitates ice drainage and keeps the product in perfect serving condition.





60 cm

300/0041
Lobster tray

60 x 32 cm Altura / Height: 9 cm

TropiCups

300/0013
FRESA / STRAWBERRY
300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm



300/0012
PLÁTANO / BANANA
120 ml

16 X 17 cm
Altura / Height: 19 cm







300/0014
PIÑA / PINEAPPLE
300 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 18 cm



300/0015
MORA / BLACKBERRY
300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm

HIPERREALISMO
HYPERREALISM

Piezas originales, integramente fabricadas en resina y pintadas a mano con pinturas aptas al contacto alimentario. Resistentes a golpes, desconches y desgaste. Moldes personalizables, exclusivos a demanda y en pequeñas series.

Original pieces with unique design. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material. Super-resistant and salt-proof. Moulds that can be customised, unrepeatable on demand and in small series.



300/0031
Baya cacao oro
Gold cocoa bean

26 x 12 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0027
Helado nata
Icecream Sandwich

20 x 10 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0028
Baya cacao
Cocoa bean

26 x 12 cm
Altura / Height: 11 cm



300/0027
Grano de café
Coffe bean

19 x 11 cm
Altura / Height: 7 cm

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES
a partir de 15 uds
from 15 pcs

Cada pieza se puede producir en diferentes colores según demanda.
All shapes are customizable in different colors.



PORKY SILVER

300/0007	22 x 10 cm	- Altura / Height: 9 cm
300/0022	38 x 18 cm	- Altura / Height: 15 cm



300/0030
Lingote oro
Gold ingot

21 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm



300/0023
Bandeja Porky Rosa
Pink Porky Tray

48 x 20 cm
Altura / Height: 18 cm



BOWL TOMATO

300/0019 Verde · Green

300/0020 Rojo · Red

Ø 12 cm
Altura / Height: 12 cm

250 ml



300/0017
Soporte taco maíz
Corn Taco Support

27 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0018
Bowl manzana roja
Red Apple Bowl

250 ml

Ø 12 cm
Altura / Height: 12 cm





300/0021
Bowl naranja
Orange Bowl

250 ml

13 x 12 cm
Altura / Height: 13 cm

300/0024
Soporte taco mex
Mex Taco Support

Ø 13.5 cm
Altura / Height: 5.5 cm



* El uso de utensilios cortantes puede dañar la superficie de los platos / Using cutting tools can damage the surface of the dishes.

300/0009
OCTOPUS SLICE

Ø 24 cm
Altura / Height: 5 cm

Ø 17 cm



300/0001
BOGAVANTE / LOBSTER

35 x 20 cm
Altura / Height: 6 cm

Medidas interiores / Interior size: 14 x 5 cm
Altura / Height: 3 cm





300/0016
Soporte hoja pez
Fish Leaf Support

34 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0011
TUNA VERTEBRA

21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm





300/0004
Hoja verde primavera
Leaf Spring Green

19 x 14 cm Alt / Height: 3 cm



300/0005
Hoja roja otoño
Leaf Fall Red

19 x 14 cm Alt / Height: 3 cm

300/0025
POTATO BOWL
400 ml

20 x15 cm
Altura / Height: 10 cm



300/0010
SERVILLETA / NAPKIN BOWL

13 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0002
CHOCOLAT PLATE

Ø ex.10 cm - Ø int.9 cm
Altura / Height: 12 cm





300/0006
MILK SPLASH PLATE

11 x 11 cm
Altura / Height: 8 cm
Ø int. 5 cm

300/0029
LEMON SORBET
240 ml

Ø 10 cm
Altura / Height: 11 cm



Posibilidad de etiqueta personalizada
Option to add a custom label



300/0003
COCO LOCO CUP
250 ml

Ø 10 cm
Altura / Height: 13 cm



INDEX



"Donde cada detalle acompaña al plato"
"Where every detail supports the dish"

TABLE TOP

EMPLATADO Y CUBERTERÍA /
PLATING AND CUTERLY 387

BENDEJAS Y CÁTERING /
TRAYS AND CATERING 419



2019 WINNER
EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

For a ritual with personality that transports us to the Asian world.
Kodai is a cutlery with original design and quality to complete the most creative dishes. With a sophisticated finish, it features a distinct piece for each dish.
Made in Stainless Steel 18% Nickel Free / 3 mm / Vintage Finish

Para un ritual con personalidad que nos transporta al mundo asiático.
Kodai es una cuberteria con diseño original y de calidad para completar los emplatados más creativos.
De acabado sofisticado, dispone de una pieza distinta para cada plato.
Realizada en Inox 18% Nickel Free / 3 mm / Acabado Vintage



KODAI VINTAGE GOLD



A B C D E F G H I J K L M N O



O N M L K J I H G F E D C B A



A B C D E F G H I J K L M N O



KODAI

12 uds
pcs

	GOLD	VINTAGE	BLACK		↕cm	⧗cm
A	C7278	C7276	C7277	Cuchillo mesa XL / Table knife XL	21.2	0.6
B	C7281	C7279	C7280	Cuchara mesa XL / Table spoon XL	19	0.3
C	C7287	C7285	C7286	Tenedor mesa 3 puas XL / Table fork 3 prongs XL	19.5	0.3
D	C7081	C6943	C7069	Cuchillo mesa / Table knife	18.3	0.6
E	C7082	C6944	C7070	Cuchara mesa / Table spoon	17	0.25
F	C7083	C6945	C7071	Tenedor mesa 2 puas / Table fork 2 prongs	17.9	0.25
G	C7084	C6946	C7072	Tenedor mesa 3 puas / Table fork 3 prongs	16.3	0.25
H	C7085	C6947	C7073	Cuchillo mantequilla / Butter knife	15.5	0.6
I	C7092	C6954	C7080	Tenedor rastrillo / Wide fork	11.3	0.25
J	C7091	C6953	C7079	Cuchara arroz / Rice spoon	9	0.25
K	C7086	C6948	C7074	Cuchillo lunch / Cake knife	13.3	0.6
L	C7087	C6949	C7075	Tenedor lunch / Cake fork	13.8	0.2
M	C7088	C6950	C7076	Cuchara café / Coffee spoon	11.54	0.17
N	C7090	C6952	C7078	Cuchara moka / Moka spoon	9.75	0.17
O	C7089	C6951	C7077	Cuchara side / Side spoon	9.35	0.2

MINI KODAI Porcelana
MINI KODAI Porcelain

Experience the elegance and durability of Mini Kodai's white matte porcelain miniatures, designed to perfectly match the cutlery in the same collection. It's the perfect tableware for serving appetizers and tapas.

The porcelain used by Mini Kodai has been specially crafted to withstand heavy use. By firing it in two stages at temperatures above 1200°C, we've created a material that's both ultra-resistant and smooth to the touch.

Descubre la elegancia y durabilidad de las miniaturas de porcelana blanco mate de Mini Kodai, diseñadas a la perfección para complementar la cubertería de la misma colección.
La vajilla perfecta para servir aperitivos y tapas.
La porcelana de Mini Kodai ha sido especialmente elaborada para soportar un uso intenso. Gracias a un proceso de cocción de dos tiempos a más de 1200°C, hemos creado un material ultra resistente y suave al tacto







Mini caja
Mini box

6 uds pcs

C7622 S 6 x 6 cm - Altura / Height: 5.5 cm
C7621 M 8 x 12 cm - Altura / Height: 7 cm



C7623
Mini colador
Mini colander

6 uds pcs

Ø 10 cm
Altura / Height: 6 cm



C7624
Mini parrilla
Mini grill plate

6 uds pcs

Ø 9 cm
Altura / Height: 2 cm



C7629
Mini bandeja
Mini tray

8 x 15.5 cm
Altura / Height: 1 cm

6 uds pcs





6 uds pcs

C7625
Mini vaso
Mini cup

Ø 5 cm
Alt / Height: 4 cm



6 uds pcs

C7626
Mini tarrina
Mini ramekin

Ø 8 cm
Alt / Height: 2.5 cm



6 uds pcs

C7627
Mini sartén
Mini pan

Ø 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm
Longitud / Large: 14 cm



6 uds pcs

C7628
Mini cazuela
Mini gratin plate

Ø 9 cm
Alt / Height: 2.5 cm
Longitud / Large: 14 cm



250 ml

6 uds pcs

C7630
Mini olla
Mini soup tureen

Ø 10 cm
Alt / Height: 9 cm
Longitud / Large: 14 cm

LAB

Discover our collection of cutlery with pure and minimalist lines. It's perfect for accompanying appetizers, tapas, mocktails, and rice dishes!

It's made of 18/10 stainless steel, ensuring its quality and durability. LAB has multiple pieces, making it a versatile and elegant choice for any type of event. Available in 4 finishes.

Descubre nuestra colección de cubertería con líneas puras y minimalistas. ¡Es perfecta para acompañar aperitivos, tapas, mocktails, arroces...!
Fabricada en acero inoxidable 18/10, lo que garantiza su calidad y durabilidad. LAB cuenta con múltiples piezas, convirtiendose en una elección versátil para cualquier tipo de evento.
Disponible en 4 acabados.



TABLE TOP – 394

LAB MIRROR



A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S

LAB MIRROR

12 uds pcs



reddot design award winner 2020

2019 WINNER EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

			↕ cm	⧗ cm
A	C6980	Pincho / Mocktail stick	10	0.2
B	C6981	Pincho largo / Large mocktail stick	13.5	0.2
C	C6982	Tenedor aperitivo / Appetizer fork	13.5	0.2
D	C6983	Cuchara aperitivo / Appetizer spoon	13.5	0.2
E	C6996	Pinza corta / Short clamp	16	0.2
F	C6995	Pinza larga / Long clamp	22.2	0.2
G	C6997	Pinza espàtula / Spatula clamp	16	0.2
H	C6988	Cuchara larga / Large spoon	21.5	0.2
I	C6989	Cuchara café espátula / Spatula coffee spoon	10.8	0.2
J	C6976	Cuchillo mesa monobloc / Monoblock table knife	16	0.2
K	C6977	Tenedor mesa / Table fork	15.4	0.2
L	C6978	Cuchara mesa / Table spoon	15.3	0.2
M	C6979	Tenedor arroz / Rice fork	14.8	0.2
N	C7891	Cuchillo lunch monobloc / Monobloc cake knife	18.3	0.2
O	C6986	Tenedor lunch / Cake fork	12.5	0.2
P	C6985	Cuchara lunch / Cake spoon	12.5	0.2
Q	C6984	Cuchara moka / Moka spoon	10.1	0.15
R	C6998	Cuchara degustación / Tasting spoon	8.6	0.2
S	C6999	Cuchara degustación oval / Oval tasting spoon	10.1	0.2

LAB VINTAGE GOLD



A B C D E F G H I J K L M N O P

LAB VINTAGE COOPER



LAB ICE BLACK



A B C D E F G H I J K L M N O P

LAB COLORS

12 uds pcs



	GOLD	COPPER	BLACK		↕ cm	⧗ cm
A	C1539	C1555	C8640	Cuchillo mesa monobloc / Monobloc table knife	16	0.2
B	C1541	C1557	C7665	Tenedor mesa / Table fork	15.4	0.2
C	C1540	C1556	C8641	Cuchara mesa / Table spoon	15.3	0.2
D	C1542	C1558	C8642	Tenedor arroz / Rice fork	14.8	0.2
E	C1543	C1559	C8643	Pincho / Mocktail stick	10	0.2
F	C1544	C1560	C8644	Pincho largo / Large mocktail stick	13.5	0.2
G	C1545	C1561	C8645	Tenedor aperitivo / Appetizer fork	13.5	0.2
H	C1546	C1562	C8646	Cuchara aperitivo / Appetizer spoon	13.5	0.2
I	C1547	C1563	C8647	Cuchara moka / Moka spoon	10.1	0.15
J	C1549	C1565	C8649	Cuchara lunch / Cake spoon	12.5	0.2
K	C1550	C1566	C8650	Tenedor lunch / Cake fork	12.5	0.2
L	C1548	C1564	C8648	Cuchillo lunch monobloc / Monoblock cake knife	13.5	0.2
M	C1551	C1567	C8651	Cuchara coctel larga / Large mocktail spoon	21.5	0.2
N	C1552	C1568	C8652	Cuchara café espatula / Spatula coffee spoon	10.8	0.2
O	C1553	C1569	C8653	Cuchara degustación / Tasting spoon	8.6	0.2
P	C1554	C1570	C8654	Cuchara degustación oval / Oval tasting spoon	10.1	0.2

Portions have decreased and the refinement of some dishes make it essential to find the appropriate cutlery to taste them.

Tasting menus have relegated the main course to a non-existent plane, where liquid appetizers, suspended solids, aerial and ethereal elements in each composition, broths or infusions accompany and surround all kinds of food, ingredients from the 5 continents are present in the current cuisine, fusion of flavors and cultures, in this type of restaurants the portions are small and austere with the intention of concentrating in small mouthfuls explosions of flavor.

Dishes with an infinite number of shapes and natural supports, have been able to find and adapt to these changes, but not the cutlery.

Their size is often their main problem, spoons designed to sink into a broth, knives and forks grotesquely sized to face such delicacies.

LAB IS THE SOLUTION IN SIZE AND SHAPE





EL PORQUÉ DE LAB
THE REASON FOR LAB

Las raciones han disminuido y el refinamiento de algunos platos hacen indispensables buscar el cubierto apropiado para degustarlo.

Los menús degustación han relevado al plato principal a un plano inexistente, donde aperitivos líquidos, sólidos suspendidos, elementos aéreos y etéreos en cada composición, caldos o infusiones acompañan y rodean todo tipo de alimentos, ingredientes de los 5 continentes son presentes en la cocina actual, fusión de sabores y culturas.

En este tipo de restaurantes las porciones son pequeñas y austeras con la intención de concentrar en pequeños bocados explosiones de sabor. Platos con infinidad de formas y soportes naturales, han sabido buscar y adaptarse a estos cambios, pero no así los cubiertos.

Su tamaño es muchas veces su principal problema, cucharas pensadas para hundirse dentro de un caldo, cuchillos y tenedores grotescamente dimensionados para enfrentarse a tales delicadezas.

LAB ES LA SOLUCION EN DIMENSIONES Y FORMAS

LAB ACCESORIOS
LAB ACCESSORIES

Introducing our latest collection, designed with diverse materials, shapes, and colors. With its minimalist lines, this set is perfect for serving appetizers, tapas, rice dishes, and so much more. Our collection also includes sleek stainless steel plates, matte porcelain plates, and wooden bases that add to its versatility, making it a must-have for any occasion.

Esta colección esta diseñada en diferentes materiales, formas y colores. Un conjunto de lineas minimalistas que permite servir aperitivos, tapas, arroces y un sinfín de emplatados.
También cuenta con platos de acero inoxidable, porcelana mate y bases de madera, creando un conjunto muy versatil.

Base madera
Wood tray

4 uds pcs

C8370	Simple	9.25 x 27.8 cm
C8371	Doble	18.5 x 27.8 cm









LAB TABLE TOP



4 uds pcs

C8000
Plato 1/4 ración redondo
1/4 ration circle plate

9.25 x 9.25 cm



4 uds pcs

C8005
Plato ración oval
1 ration oval plate

9.25 x 27.8 cm



4 uds pcs

C8002
Plato ración redondo
1 ration circle plate

18.5 x 18.5 cm



4 uds pcs

C8004
Plato 1/4 ración redondo doble
1/4 ration circle double plate

9.25 x 18.5 cm



4 uds pcs

C8006
Plato 1/2 ración oval + pinchos
1/2 ration oval plate + stick holder

9.25 x 27.8 cm



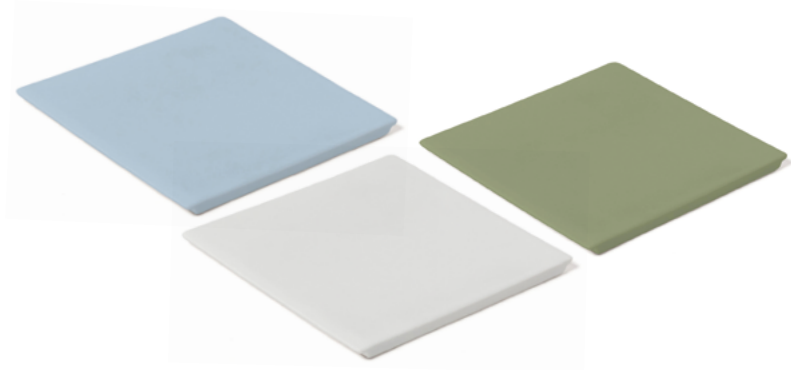
4 uds pcs

C9984

Plato gest

Gest plate

11 x 10.5 cm Alt / Height: 3 cm



Base porcelana grande
Double porcelain tray

4 uds pcs

C8599	Blanco / White
C8601	Verde / Green
C8603	Azul / Blue

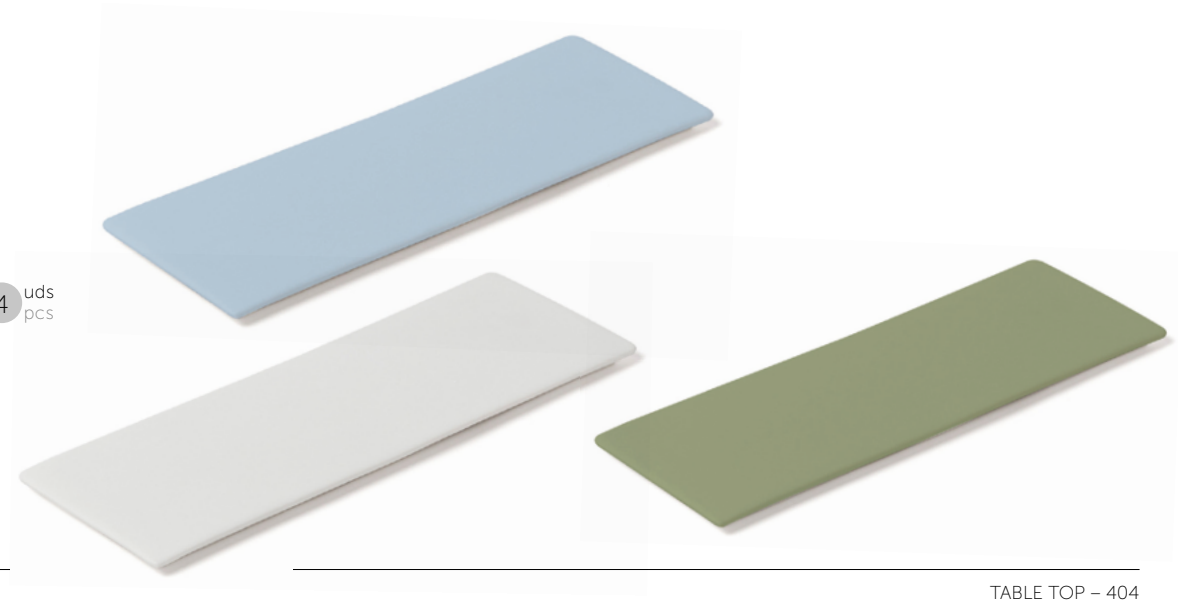
18.5 x 18.5 cm

Base porcelana pequeña
Simple porcelain tray

4 uds pcs

C8598	Blanco / White
C8600	Verde / Green
C8602	Azul / Blue

9.25 x 27.8 cm





VERSAILLES

Introducing our elegant cutlery set with a classic design that adds a touch of sophistication to your table. The pieces are robust and delicately decorated from the beginning to the end of the handle, radiating elegance and charm.
Made from 18/10 stainless steel, this cutlery can withstand intensive use. With four different colors to choose from, you can customize your table setting to suit any occasion and style.
An exquisite cutlery set with timeless beauty.

Elegante cubertería con un diseño clásico que aporta un toque de sofisticación a mesa.
Las piezas son robustas y están decoradas con delicadeza desde el inicio hasta el final del mango, irradiando elegancia y encanto.
Hecha de acero inoxidable 18/10, esta cubertería puede soportar un uso intensivo.
Disponible en cuatro colores diferentes.
Una exquisita cuberteria de belleza atemporal.



VERSAILLES SATIN



A B C D E F G H I

VERSAILLES SATIN COPPER





VERSAILLES

12 uds
pcs

	SATIN	COPPER		↕ cm	⧗ cm
A	C7765	C5754	Cuchillo mesa / Table knife	24.5	0.35
B	C7766	C5755	Cuchara mesa / Table spoon	21	0.35
C	C7767	C5756	Tenedor mesa / Table fork	21	0.35
D	C7770	C5757	Cuchillo postre / Dessert knife	22	0.35
E	C7771	C5758	Cuchara postre / Dessert spoon	19	0.3
F	C7772	C5759	Tenedor postre / Dessert fork	19	0.3
G	C7773	C5760	Tenedor lunch / Cake fork	14	0.25
H	C7774	C5761	Cuchara café / Tea spoon	14	0.25
I	C7775	C5762	Cuchara moka / Moka spoon	11.5	0.18

ATLÁNTIDA

Collection of cutlery with fluid lines, extremely sophisticated and contemporary. It is made of textured stainless steel, providing each piece with a very pleasant touch and weight.
Its minimalism allows it to be easily combined with plates and dishes of different styles and shapes, making it a versatile addition to any table.

Colección de cubiertos con líneas fluidas, extremadamente sofisticada y contemporánea. Está realizada en acero inoxidable texturizado, proporcionando a cada pieza un tacto y peso muy agradable.
Su minimalismo permite combinarla fácilmente con platos y vajillas de diferentes estilos y formas, convirtiéndola en una adición versátil a cualquier mesa.

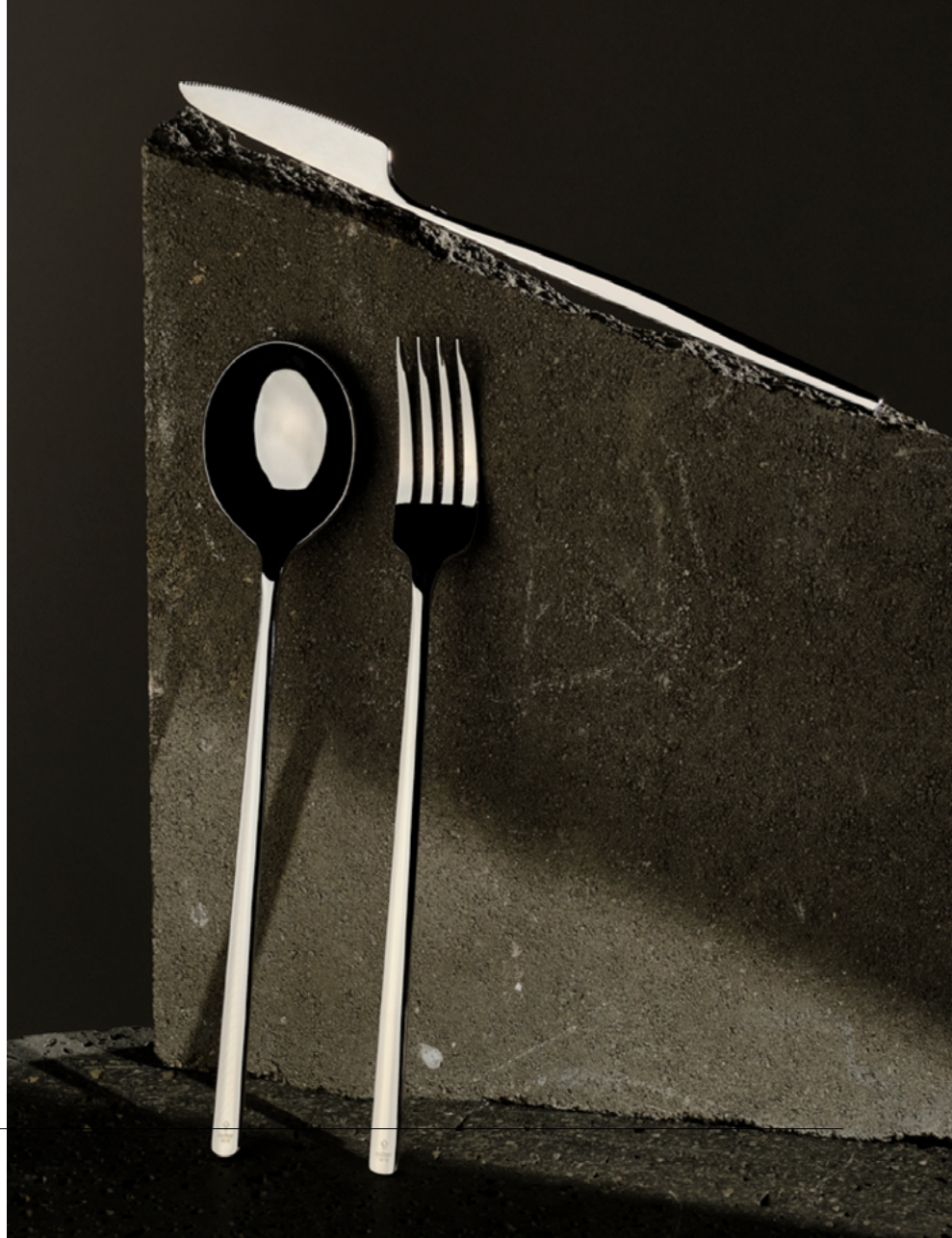


4 uds pcs

C10431
Reposa cubiertos
Cutlery holder

19 x 8 cm

Base de acero y madera.
Steel and wood base.



ATLÁNTIDA MIRROR

6 uds pcs



A B C D E F G H

			↕ cm	⧗ cm
A	C8586	Cuchillo mesa / Table knife	22.6	0.6
B	C8587	Cuchara mesa / Table spoon	21.5	0.6
C	C8588	Tenedor mesa / Table fork	21.8	0.6
D	C8656	Cuchara salsa / Sauce spoon	21.6	0.6
E	C8589	Cuchillo lunch / Cake knife	16.9	0.6
F	C8591	Cuchara lunch / Cake spoon	16.3	0.5
G	C8590	Tenedor lunch / Cake fork	16	0.5
H	C8592	Cuchara café / Tea spoon	10.9	0.35
I	C10431	Reposa cubiertos / Cutlery holder	19	0.15

4 uds pcs

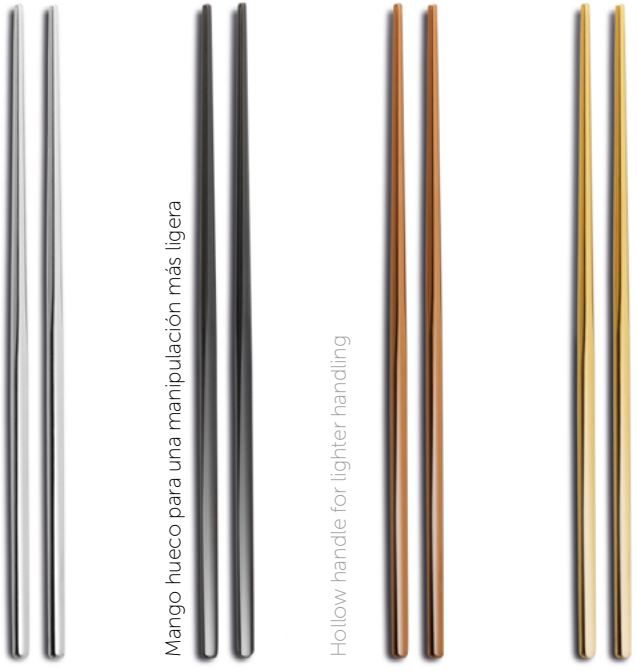
ATLÁNTIDA BLACK

6 uds pcs



A B C D E F G H

			↕ cm	⧗ cm
A	C8579	Cuchillo mesa / Table knife	22.6	0.6
B	C8580	Cuchara mesa / Table spoon	21.5	0.6
C	C8581	Tenedor mesa / Table fork	21.8	0.6
D	C8655	Cuchara salsa / Sauce spoon	21.6	0.6
E	C8582	Cuchillo lunch / Cake knife	16.9	0.6
F	C8584	Cuchara lunch / Cake spoon	16.3	0.5
G	C8583	Tenedor lunch / Cake fork	16	0.5
H	C8585	Cuchara café / Tea spoon	10.9	0.35









Set palillos inox
Chopsticks set 18/10

12 sets

C7421	Inox
C7422	PVD Black
C7423	PVD Copper
C7424	PVD Gold

23 x 1.1 cm

Mini cutlery made of 18% stainless steel, nickel-free. For these size are perfect for tasting different flavors and dishes anytime, anywhere. Designed to last and withstand daily use.

Mini cubiertos de Inox 18%, libre de niquel. Su tamaño es perfecto para degustar diferentes sabores y platos en cualquier momento y lugar.
Diseñados para durar y resistir el uso diario.

Finger food

12 uds pcs

C8784	Cuchillo lunch / Cake knife	140 x 0.6 cm
C8786	Cuchara café / Tea spoon	140 x 0.6 cm
C8785	Tenedor lunch / Cake fork	140 x 0.6 cm
C8787	Pincho tapas / Mocktail stick	140 x 0.6 cm

SILEX

Inspired by the oldest tools of the Stone Age, Silex cutlery emulates the hardness and cutting ability of the earliest weapons.
A steak knife and fork that impress with their size of 18.5 cm and satin touch. Made of 18/10 stainless steel.

Inspirada en las herramientas más antiguas de la edad de piedra, la cuberteria Silex emula la dureza y la capacidad de corte de las armas más antiguas.
Un cuchillo y un tenedor chuletero que impresionan por su tamaño de 18.5 cm y tacto satinado. Realizados en INOX 18/10.





8 uds pcs

C6318 Cuchillo chuletero / Steak knife
C6319 Tenedor chuletero / Steak fork
C6322 Cuchillo + tenedor / Knife + fork

18.5 cm

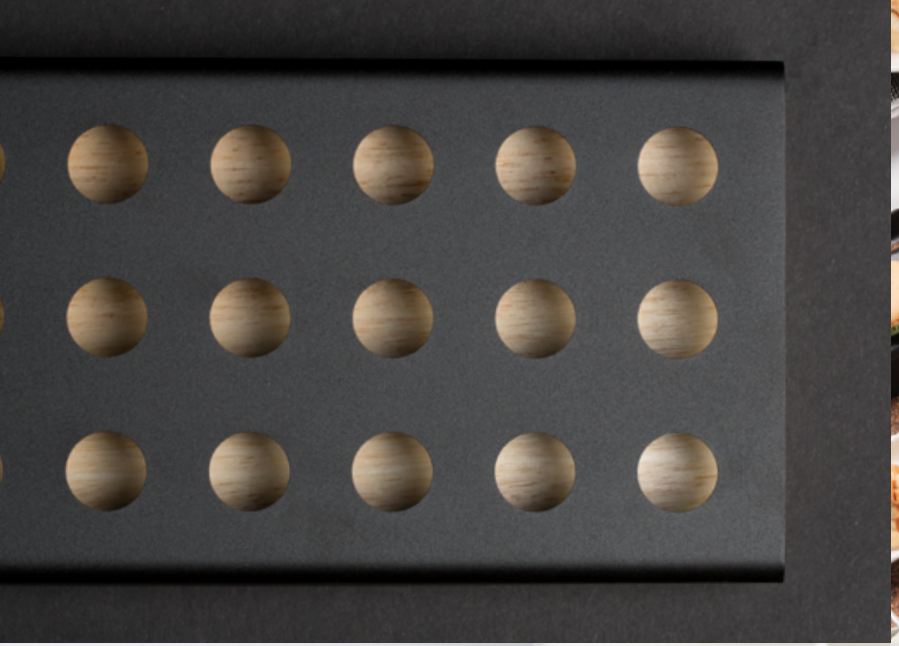


LES ESSENCES

New concept for catering service with design pieces that complement each other to create a practical and versatile set without sacrificing elegance.
The set is composed of aluminum trays, light, resistant and perfect for a comfortable service.
Suitable for baking and in some cases compatible with the GN 1/1 system.
It also has supports for different types of plating such as lollipops, cones, tacos or skewers. As well as stainless steel tasting spoons, designed for tasting quick appetizers.
Finally, it offers a high quality porcelain tableware fully modular to match the trays.

Nuevo concepto para el servicio de catering con piezas de diseño totalmente complementarias entre ellas para crear un conjunto práctico y versatil sin renunciar a la elegancia.
El conjunto está compuesto por bandejas de aluminio, ligeras, resistentes y perfectas para un servicio cómodo.
Aptas para hornear y en algunos casos compatibles con el sistema GN 1/1.
También cuenta con soportes para diferentes emplatados como piruletas, conos, tacos o brochetas. Así como cucharas de degustación en acero inoxidable, pensadas para la degustación de aperitivos rápidos.
Finalmente, nos ofrece una vajilla de porcelana de alta calidad totalmente modulable a juego con las bandejas.











Cucharas degustación
Tasting spoons





Cuchara degustación plana
Flat tasting spoon

12 uds pcs

C7576	●	Vintage
C7577	●	Vintage PVD intense gold
C7578	●	Vintage PVD pure carbon

8.5 cm

Especialmente pensada para la degustación de aperitivos en un servicio de cátering.

Specially designed for tasting appetizers in a catering service.



Al igual que los soportes, la cucharas de degustación están pensadas para la degustación de aperitivos y snacks rápidos durante un servicio de cátering. Dispone de diferentes modelos que permiten variedad de emplatados. Fabricadas en acero inoxidable 18/10 con un recubrimiento de PVD.

El PVD es una tecnología de recubrimiento avanzada y versátil que mejorar significativamente la durabilidad y la estética de cualquier objeto.



Cuchara degustación mango
Handle tasting spoon

12 uds pcs

C7564		Perforated vintage
C7565		Vintage
C7566		Vintage PVD intense gold
C7567		Vintage PVD pure carbon

12 cm

Just like supports, tasting spoons are designed for the tasting of appetizers and quick snacks during a catering service. They come in different models that allow for a variety of plating options. Made of 18/10 stainless steel with a PVD coating,

PVD is an advanced and versatile coating technology that can significantly improve the durability and aesthetics of any object.



Cuchara degustación pala
Spade tasting spoon

12 uds pcs

C7568		Perforated vintage
C7569		Vintage
C7570		Vintage PVD intense gold
C7571		Vintage PVD pure carbon

7.5 cm

Asas y paredes oblicuas para facilitar el apilado

Handles and oblique walls for easy stacking

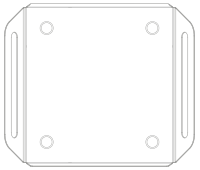


Pie de 5mm de grossor que evita que la bandeja apoye directamente en la mesa, dando un aspecto más ligero.

5mm thick foot that prevents the tray from resting directly on the table, giving a lighter appearance.

Trays with a stackable and very light design, supports freezing and temperatures up to 80°C. They are also dishwasher safe.

Bandejas con un diseño apilable y muy ligero, soportan la congelación y temperaturas de hasta 80°C. También son aptas para lavavajillas.



Bandeja cuadrada
Square tray

4 uds pcs

C7581 Soft Argento

C7590 Pure carbon

28.5 x 27 cm
Alt/Height: 6.9 cm



Bandeja rectangular pequeña
Small tray

4 uds pcs

C7579 Soft Argento

C7588 Pure carbon

15 x 27 cm
Alt/Height: 6.9 cm





< 80°C



Bandeja rectangular estrecha
Tight tray

4 uds pcs

C7580 Soft Argento

C7589 Pure carbon

15 x 52.5 cm
Alt/Height: 9.6 cm









Bandeja rectangular grande
Big tray

C7582 Soft Argento

C7591 Pure carbon

28 x 52.5 cm
Alt/Height: 9.6 cm



Bandeja room service
Room Service Tray

C7930 Black

38.5 x 52 cm
Alt/Height: 6.9 cm

< 80°C

The room service tray has special measurements. It is the largest tray in the collection and together with the porcelain tableware Les Essences, it is perfect for serving a complete meal in the room, as well as for a restaurant service.

La bandeja room service dispone de unas medidas especiales. Es la bandeja más grande de la colección y junto con la vajilla de porcelana Les Essences, es perfecta tanto para servir una comida completa en habitación, como para un servicio de sala.





Cubrebandeja silicona
Silicon Tray Cover

4 ud pc

C7438	14.5 x 26.5 cm	Compatible: C7579 / C7588
C7439	14.5 x 52 cm	Compatible: C7580 / C7589
C7440	28 x 26.5 cm	Compatible: C7581 / C7590
C7441	28 x 52 cm	Compatible: C7582 / C7591

Cubrebandeja corcho rectangular
Cork Tray Cover

C7845	14.5 x 26.5 cm	Compatible: C7579 / C7588
C7846	14.5 x 52 cm	Compatible: C7580 / C7589
C7847	28 x 26.5 cm	Compatible: C7581 / C7590
C7848	28 x 52 cm	Compatible: C7582 / C7591
C7931	38 x 51.5 cm	Compatible: C7930







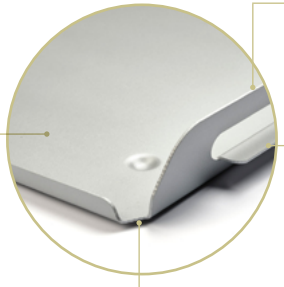
Bandeja sistema GN 1/1
GN 1/1 Tray system



Apilable para un mejor almacenaje
Stackable for easy storage

Con las medidas estándar del sistema de cátering Gastronorm, esta bandeja puede ser utilizada tanto para almacenamiento seco o refrigerado, cocinado y presentación de alimentos.
Son la solución ideal para usar en vitrinas, buffets o mesas frías.
Igual que las otras bandejas de la colección, estan fabricadas en aluminio mate.

With standard dimensions of Gastronorm catering system, this tray can be used for both dry and refrigerated storage, cooking and food presentation.
Are the ideal solution for use in showcases, buffets or cold tables.
Like the other trays in the collection, they are made of matt aluminum.



Grueso de 0.15 cm para una mayor resistencia
0.15 cm thick for extra strenght

Fabricado en aluminio ligero que facilita el transporte y soporta horneados de hasta 250°C
Lightweight aluminum, easy to transport and withstands baking temperatures up to 250°C

Ala externa que permite almacenar las bandejas en los trolley
External wing for storing trays on trolleys

Su ancho de 32.5 cm encaja tanto en las guías de los hornos industriales como en las cajas de transporte GN
Its 32.5 cm width fits both industrial oven rails and GN transport boxes

< 80°C





Bandeja GN 1/1
Tray GN 1/1

4 uds pcs

C9991 Soft argento

C9992 Pure carbon

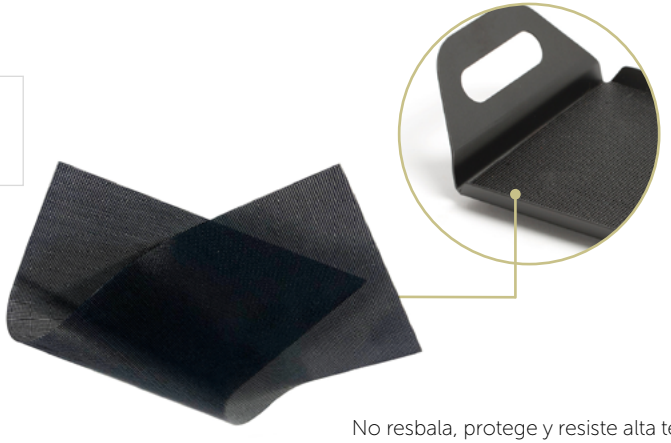
38.5 x 52 cm
Alt/Height: 6.9 cm



Adaptable a cajas de transporte con guías
Adaptable to transport boxes with guides

C10785
Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1

32.5 x 53 cm



No resbala, protege y resiste alta temperatura
Non-slip, protective and high temperature resistant



Adaptable a hornos industriales y carros GN
Adaptable to industrial ovens and GN trolleys

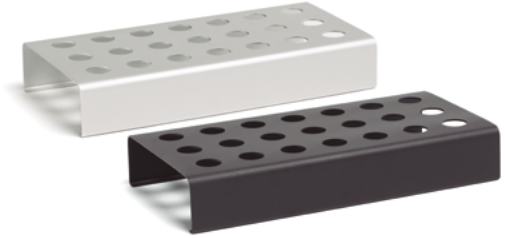
< 80°C

Soportes
Supports

Soportes de aluminio mate para servicio de aperitivos y snacks.
Ligeros, modulables y combinables con las bandejas de la misma colección, ayudaran a agilizar cualquier pase de catering.

These matte aluminum supports are great for serving appetizers and snacks. They are lightweight, modular, and can be combined with trays from the same collection, making it easy to pass food around quickly during any catering event.





Soporte conos
Cones support

C7586	●	Soft argento
C7595	●	Pure carbon

12 x 24 cm Alt / Height: 4 cm



Soporte piruletas
Lollipops support

C7585	●	Soft argento
C7594	●	Pure carbon

12 x 24 cm Alt / Height: 4 cm



Bandeja madera roble
Oak wood tray

C7587

12 x 24 cm Alt / Height: 2 cm

< 80°C



4 uds pcs

C7583
Soporte tacos
Tacos support

12 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm



4 uds pcs

C7584
Soporte brocheta
Skewers support

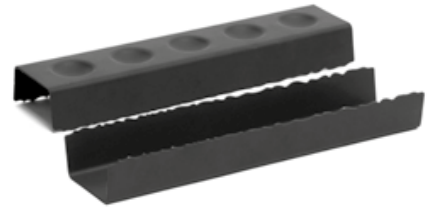
6 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm



4 uds pcs

C7592
Soporte tacos
Tacos support

12 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm



4 uds pcs

C7593
Soporte brocheta
Skewers support

6 x 24 cm
Alt / Height: 4 cm





< 80°C

INDEX

"Practicidad y estilo profesional para realzar presentaciones en eventos y servicios gastronómicos"

"Practicality and professional style to enhance presentations in events and gastronomic services"



CATERING

BANDEJAS / TRAYS 427

SOPORTES Y EMPLATADOS /
STANDS & PLATINGS 431
Piezas únicas para presentar tus preparaciones
Unique pieces to display your preparations

SELLADO / SEALING 455
Envases y herramientas para el sellado
Containers and sealing tools

DESECHABLES / DISPOSABLES 477
Productos de un solo uso
Single-use products

Ledpad Bar

Ilumina y sorprende en todos tus servicios
Light up and surprise in all your services

Con una iluminación regulable de 3 de niveles de brillo, podrás ajustar la luz para **crear el ambiente perfecto** para cada ocasión.
Su batería recargable de **carga rápida**, disfrutarás de hasta 5 horas de autonomía, pudiendo ofrecer servicios en restaurantes, clubs o todo tipo de eventos.

With adjustable lighting and 3 brightness levels, you can adjust the light to **create the perfect atmosphere** for every occasion.
With its **fast-charging** rechargeable battery, you can enjoy up to 5 hours of battery life, allowing you to offer services in restaurants, clubs, or all kinds of events.

100/0206
LedPad Bar

Ø 36 cm





Diseños personalizables
Customizable designs

Tapa de cierre de silicona para proteger la entrada USB de líquidos /
Silicone rubber seal to protect the USB port from liquids

Se puede utilizar con o sin bandeja
Medida estándar compatible con bandejas de bares y restaurantes /
It can be used with or without tray.
Standard size compatible with bar and restaurant trays.



¡Personaliza!
Customize!

6 uds
pcs

100/0207
Bandeja Camarero
Waiter's tray

Ø 40 cm



12 uds
pcs

100/0208
Bandeja antideslizante
Non-slip tray

Ø 40 cm



Bandeja iluminación Led
Led light Tray

1 uds pcs

100/0199
LedPad GN 1/1

32.5 x 53 cm

4h
de duración
endurance

Luz regulable en 3 intensidades
Light adjustable in 3 intensities

25% 60% 100%





Botón táctil
apagado y encendido.
Touch button
for power ON/OFF

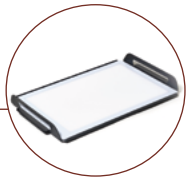


Bateria recargable USB
Tiempo de carga: 3,5h
USB rechargeable battery
Charge duration: 3,5h

No sumergible.
Lavable con paño húmedo.
Non-Submersible.
Washable with a damp cloth.



Patas de silicona para una mayor
fijación en la superficie.
Silicone feet for a better fixation
on the surface.



Solo para Esseces
Sistema GN 1/1
Only for Essences
System GN 1/1

Conoce más
Know more
YouCook





Personalice su bandeja según los platos o aperitivos. También puede pedir una lámina con su logo.

Customize your tray according to your dishes or appetizers. You can also order a plate with your logo.

Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film

6 uds pcs

C10786	Agua / Water
C10799	Fuego / Fire
C10800	Tierra / Earth
C10801	Personalizado / Customizable

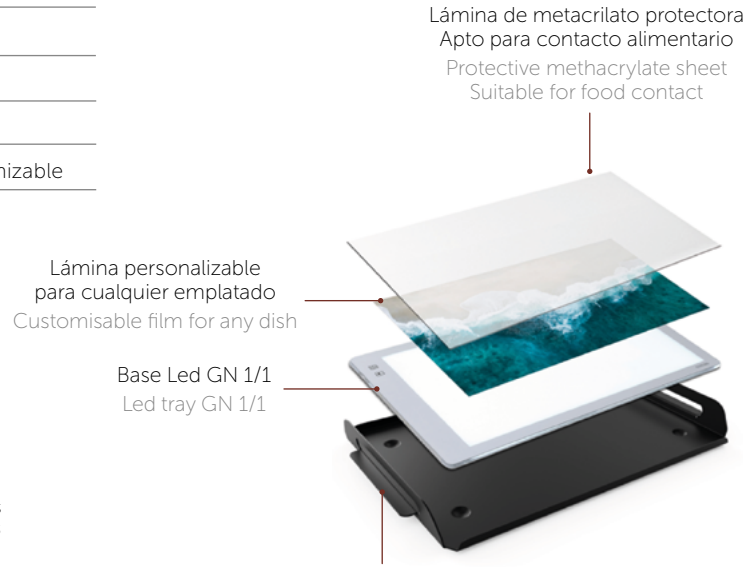
29.7 x 42 cm



4 uds pcs

C10808
Lámina metacrilato protector
Methacrylate protective sheet

32.5 x 53 cm



Colección BIANCO
BIANCO Collection

Originales piezas de diseño con elegante acabado blanco mate, pensadas para presentar piezas de 2 en 2 o de 4 en 4. Ofrecen una multitud de posibilidades y combinaciones de presentación: tacos, mini bocaditos, bollería, etc. Termo-formadas en resina acrílica: material ligero a baja densidad, altamente resistente, preparado para resistir ambientes salinos, exposición al vapor, ambientes helados o congelados. Prácticamente indestructibles, no se rayan ni se manchan con la comida, pueden pulirse con un estropajo verde y como nuevas. Además son resistentes hasta 80°C y 100% reciclables.

Unique design made to present 2 pieces or 2 pairs of food at the time, made with an elegant white matte finish. This support is extremely versatile: serve tacos, mini sandwiches, pastries. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material, super-resistant and salt-proof. It resists to vapor, freezer and temperatures until 80°C. Virtually indestructible, they don't get stained by food. Easy to clean with a scouring pad. 100% Recyclable.



500/0003
WAVE CRUNCHY 1

7 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm





500/0004
WAVE CRUNCHY 2

13 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm

500/0005
WAVE TACO 2/3

21 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0002
WAVE BAGUETTE 2

15.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm





500/0006
WAVE TACO 4/5

35.5 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0001
WAVE BAGUETTE 4

29.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm



500/0201
SPRING CONE

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm

500/0202
SPRING PIPETTE

9 x 6 cm
Altura / Height: 5 cm





500/0110
BRIDGE FLAT / HOLE





500/0203
SPRING CRUNCHY

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0204
SPRING SKEWER

9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0105
BRIDGE DUO



500/0103
BRIDGE LABO

8 x 7 cm
Altura / Height: 15.5 cm

500/0101
BRIDGE DOUBLE HOLE

Ø 4 cm

500/0102
BRIDGE HOLE

Ø 4 cm

500/0106
BRIDGE DOUBLE HOLLOW

500/0109
BRIDGE FLAT

8 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0107
BRIDGE HOLLOW

500/0108
BRIDGE DOUBLE FLAT

15.5 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0104
BRIDGE COMBI





GRADILLAS ALUMINIO
aluminium display

100/0011	25	12 x 12 cm Altura / Height: 6 cm
100/0012	50	22 x 12 cm Altura / Height: 7 cm

Ø 1.6 cm



100/0017
Escobilla para limpieza tubos de ensayo
Cleaning brush for probe tubes



100/0064
Soporte redondo conos y brocheta
Round stand for cone and skewer

Ø 3 cm Alt / Height: 4.5 cm

Orificio / Hole
Ø 5 mm

Cono / Cone

100/0065
Soporte redondo duplo para brocheta
Double roundstand for skewers

Ø 3 cm Alt / Height: 4 cm

Orificio / Hole A
Ø 3 mm

Orificio / Hole B
Ø 4.25 mm



SOPORTES TARIMA
tarima supports

100/0092	Transparente / Clear
100/0093	Blanco / White
100/0094	Negro / Black



Medidas / Size: 6.5 x 6.5 cm - Altura/ Height: 8.5 cm - Agujero / Hole: Ø 4 mm



TUBOS DE ENSAYO
Test tubes

Tubos de ensayo con reborde, ideal para beber pequeños cocktails o servir infusiones o sopas de acompañamiento. Fabricados en vidrio borosilicato, es extremadamente duro, con alta resistencia a los cambios bruscos de temperatura.

Test tubes with thread, made from borosilicate (an extremely hard glass), with a high resistance to temperature changes.

Ideal for small cocktails drinking or for serving creative drinks or accompaniment soups.



200 uds pcs

100/0054
Tapones de corcho para tubos de Ø 1.6 cm
Cork for test tubes of Ø 1.6 cm

40 uds pcs

100/0172
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube
90 ml

Ø 2,5 cm
Altura / Height: 25 cm

100 uds pcs

100/0009
Tubos de ensayo de borosilicato
Borosilicate labo tubes
20 ml

Ø 1.6 cm Altura / Height: 15 cm

24 uds pcs

100/0018
Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle
30 ml

Ø 1.8 cm



24 uds pcs

100/0028
Taza tubo de borosilicato
Borosilicate tube with handle
20 ml

Ø 1.6 cm





10 uds / pcs

100/0173
Tapón Negro Silicona
Silicone Black Tube Cap

Ø 2,5 cm
Altura / Height: 3.3 cm

20 uds / pcs

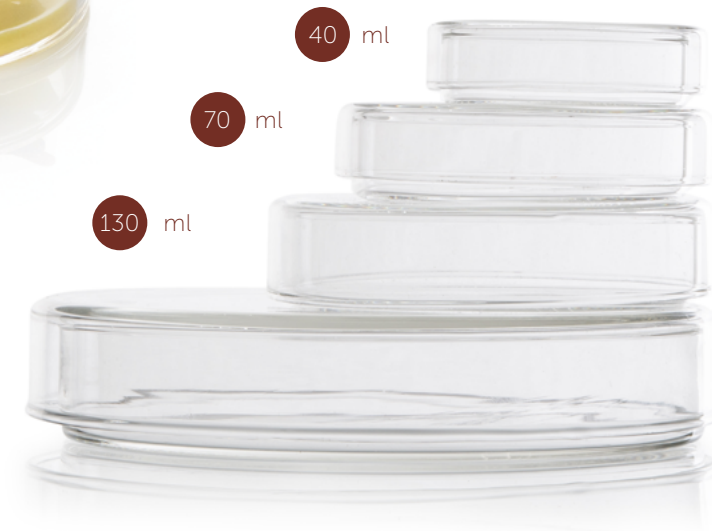
100/0171
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube
90 ml

40 uds / pcs

100/0172
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube
90 ml

Ø 2,5 x 25 cm







PETRI

160/5056	Ø 6 x 2 cm	12 uds/pcs
160/5057	Ø 8 x 2 cm	10 uds/pcs
160/5058	Ø 10 x 2 cm	8 uds/pcs

EAT &DRINK

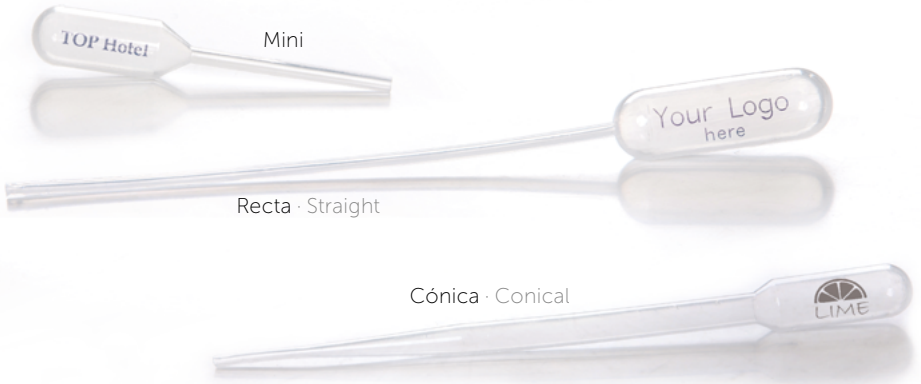
Versátiles e indispensables para el servicio de aperitivos y tapas creativas así como coctelería, pre-postres, decoración de platos, etc. Resistentes al ácido del vinagre o del limón, lo que las hace indispensables para el uso de salsas ácidas como vinagretas o escabeches.

Versatiles and very resistant to the acids and all kind of liquids. Indispensable for serving appetizers & snacks, cocktails, desserts, vinaigrettes, sauces, juices.

APTO PARA CONTACTO CON ALIMENTOS
FOOD GRADE MATERIAL



Pueden congelarse en nitrógeno líquido.
Can be freezed with liquid nitrogen.



PIPETAS POLIETILENO
POLYETHYLENE PIPETTES

500 uds pcs

100/0013	Recta · Straight	4.5 ml / 15.5 cm
100/0014	Cónica · Conical	5 ml / 15.5 cm
100/0015	Mini	1.2 ml / 6.5 cm
100/2008	Estrella	1.2 ml / 6.5 cm
100/2009	Lollipop	1.2 ml / 6.5 cm
100/2010	Corazón	1.2 ml / 6.5 cm



Miniaturas / Miniatures

Cazuelas y sartenes de acero esmaltado de alta calidad y en formato miniatura. Gran resistencia al uso cotidiano, permiten cocinar a fuego de gas, eléctrico, inducción y horno. Además pueden ser lavados en el lavavajillas. Ideal para presentar los platos o medias raciones de cocina tradicional.

Wide range of miniature pots and pans made of high-quality enameled steel. High resistance to daily use. Allows cooking with gas, electric, or induction hobs and oven. Dishwasher-safe. Ideal for presenting full or half portions of traditional cuisine.







P/50003
Sisi Tendedero Mini
Mini Clothes Line "Sisi"

24 x 11 cm
Altura / Height: 16 cm

PC/68588
Pinza Tendedero Mini
Clothesline Tongs

100 uds pcs

Largo / Long: 3 cm

Pallet

PC/66300	Mini	12 x 12 cm	Alt / Height: 1 cm	5 uds pcs
PC/66303	Medium	20 x 12 cm	Alt / Height: 2 cm	
PC/66305	Long	45 x 15 cm	Alt / Height: 3 cm	1 uds pcs





6 uds pcs

220/0300
Plato Vintage
Vintage plate

Ø 22 cm





4 uds pcs

220/0303
Copa para helado Vintage
Vintage ice cream cup

Ø 11,8 cm
Altura / Height: 10,25 cm

Bandeja semi oval vintage
Semi oval vintage tray

6 uds pcs

220/0301	M	19,5 x 11 cm
220/0302	L	24 x 14,25 cm



220/0304
Soporte para tartas Vintage
Vintage cake stand

Ø 23 cm
Altura / Height: 7 cm

6 uds pcs

220/0306
Mini cazo vintage
Mini vintage saucepan

Ø 7,8 cm
Altura / Height: 4,5 cm





6 uds pcs

220/0305
Mini olla Vintage
Mini Vintage pot

Ø 11,5 cm
Altura / Height: 4,5 cm



Moskow Mule Ø8,25 x 9,5 cm

220/0307	Vintage
220/0313	Cobre / Copper





6 uds pcs

220/0314
Vaso termo cobre
Copper thermal tumbler

Ø 6,5 cm
Altura / Height: 12,75 cm

6 uds pcs

220/0310
Plato hondo Vintage
Vintage soup plate

Ø 19,5 cm
Altura / Height: 3,5 cm





24 uds pcs

220/0309
Bol Vintage
Vintage bowl

Ø 6,25 cm
Altura / Height: 3,5 cm

6 uds pcs

220/0312
Sartén Vintage
Vintage skillet

Ø 13,5 cm
Altura / Height: 3,75 cm





6 uds pcs

220/0311
Rustidera Vintage
Vintage roasting pan

18,5 x 12,5 cm
Altura / Height: 4,5 cm



220/0308
Stand para marisco Vintage
Vintage seafood stand

T1: Ø 22 x 6 cm T2: Ø 27,5 x 6 cm
Altura / Height: 21,25 cm

Maderas del mundo
World woods

Platos y boles creados en madera de teca donde cada pieza revela las vetas únicas del material, trazos orgánicos que hacen visible el paso del tiempo y la belleza de lo imperfecto.

These plates and bowls are crafted from teak wood. Each piece reveals the unique grain of the material and features organic lines that showcase the passage of time and the beauty of imperfection.





Cuidados / Care

La teca conserva su carácter con un cuidado mínimo: basta aplicar, de forma periódica, aceite mineral o de linaza apto para uso alimentario, que protege la superficie y realza su tono dorado.

With minimal care, teak retains its distinctive appearance: simply apply food-grade mineral or linseed oil periodically to protect the surface and enhance its golden hue.







Maderas del mudo
World woods

100/2013	Bowl rústico de teca natural / Rustic natural teak bowl	Ø 20 cm	3	uds pcs
100/2014	Bowl Dune de teca natural / Natural teak Dune bowl	Ø 24 cm	2	uds pcs
100/2015	Plato presentación teca natural / Natural teak presentation plate	Ø 30 cm	6	uds pcs

Caoba / Mahogany



100/2011
Caja "Curruncho"
"Curruncho" Trunk

Ø 22 cm Alt / Height: 11 cm

Ligeramente cóncavo, especial para salsas
Slightly concave, especially for sauces





Pivota sobre un eje
Pivots on an axis

6 uds pcs

100/2012
Plato Caoba Slice
Caoba Slice Plate

Ø 28 cm Alt / Height: 1,5 cm



4 uds pcs

PC/68761
Vaporera Bambú
Bamboo Steamer
Ø 15 x 9 cm



10 uds pcs

PC/68760
Bowl Coco
Coconut Bowl

8 x 11 cm
Altura / Height: 4 cm



500 uds pcs

PC/68150
Hojas de Peepul
Peepul leafs

9 x 11,5 cm aprox.
(producto natural) / (natural product)





5 uds pcs

PC/66301
Caja fruta mini
Mini Fruit Box

15 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm





Cajas marisco / Seafood Boxes

Presente marisco y pescado como en las cajas de productos fresco que se vende en los mercados y pescaderías. Junto a la caja de metacrilato que encaja perfectamente en ésta puede servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno, hielo seco o con humo frío.

Present seafood and fish as in the boxes you can find in the markets or fish markets. Wooden boxes with logo printed in Spanish on one side and in English on the other. Use with the methacrylate box that fits this box perfectly. You will be able to serve food with ice, fog nitrogen smoke or even dry ice.

8 uds pcs

100/2001
Caja marisco
Seafood Box

21 x 13 cm
Altura / Height: 5 cm





Caja metacrilato marisco
Seafood Methacrylate Box

100/2002	1K	18 x 12 cm	Altura / Height: 5 cm
100/2006	2K	27 x 18 cm	Altura / Height: 7 cm
100/2007	3K	37 x 29 cm	Altura / Height: 6.6 cm

Diseñada para encajar perfectamente y servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno, hielo seco y humo frío.

Designed to fit perfectly and serve food with ice, nitrogen or dry ice mist and cold smoke.



1K



2K



3K

Caja marisco impresa
Seafood Printed Box

100/2000	1K	21 x 13 cm	Altura / Height: 5 cm	8 uds pcs
100/2004	2K	30 x 20 cm	Altura / Height: 8.5 cm	5 uds pcs
100/2005	3K	40 x 30 cm	Altura / Height: 7 cm	3 uds pcs

Caja impresa en español e inglés / Box printed in Spanish and English



10 uds pcs

130/0010
Spray polvo - Cabezal Oro
Powder Spray - Gold Head

Muy útil para cappuccino, bombonería, emplatados muy precisos y delicados de esencias en polvo mezcladas con maltodextrinas, etc.
¡Pruebe a espolvorear el algodón de azúcar mientras lo enrolla!

Very useful for cappuccino, bonbons, very precise and delicate plating of powdered essences mixed with maltodextrins, etc.
Try sprinkling the cotton candy while rolling!



24 uds pcs

PC/65402
Mini Spray

Ø 2 cm



15 ml

100 uds pcs

100/0002
Paella Party

Ø 2 cm



PC/65300
Mini tetera
Mini Teapot
150 ml

Filtro vidrio
Glass filter





PC/65307
Mini campana
con base
Display stand
with mini cloche

Ø 8 cm
Altura / Height: 17 cm



235 uds pcs

100/1001
Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium cans with lid
120 ml

11 x 7 x 3 cm

100 uds pcs

100/1002
Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium cans with lid
120 ml

11 x 7 x 3 cm

100 uds pcs

100/0057
Lata aluminio rectangular con tapa
Rectangle aluminium cans with lid
60 ml

11 x 5.5 x 2 cm



LATAS DEGUSTACIÓN
TASTING CANS

Latas de conserva vacías con tapa abre fácil separada, ideal para presentar raciones de alimentos frescos como símil de producto en conserva.

Estos envases son para uso exclusivo como plato degustación.

Empty preserve cans with lid. Ideal to present portions of fresh food as if it were canned. These cans can be used only for food presentation.

100 uds pcs

100/1041
Lata aluminio redonda con tapa
Round aluminium cans with lid
88 ml

Ø 7.15 cm Altura / Height: 2.8 cm



100 uds pcs

100/1043
Plato Tapa aluminio
Plate Tapa aluminium

Ø 8 cm





Práctico sistema de cerrado con el cierralatas manual Ref. 100/0055
Easy closing system with the manual can sealer Ref. 10070055

100 uds pcs

100/1042

Lata bowl aluminio con tapa
Bowl aluminium can with lid

150 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 3.5 cm





100 uds pcs

100/1006

Lata hojalata redonda con tapa XS
Round tin can with lid

120 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 2.2 cm

Práctico sistema de cerrado con el cierralatas manual gigante - Ref. 100/1000
Easy closing system with the giant manual can sealer Ref. 100/1000



50 uds pcs

100/1005

Lata hojalata redonda con tapa XL
Round tin can with lid

280 ml

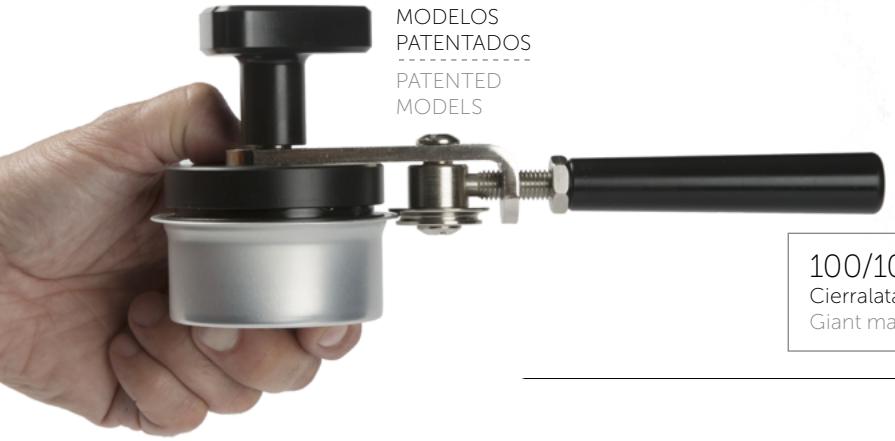
Ø 12,5 cm
Altura / Height: 3 cm





Para latas redondas
de Ø 8 cm (100/1041)
For round cans
of Ø 8 cm (100/1041)

100/0055
Cierralatas redondas manual
Manual round can sealer



MODELOS
PATENTADOS

PATENTED
MODELS





100/1000
Cierralatas manual gigante
Giant manual can sealer

Para latas redondas
de Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)
For round cans
of Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)

60 uds pcs

100/0186

Mini lata Olivas redonda con tapa
Mini round tin can with lid

250 ml

Ø 7 cm
Altura / Height: 7 cm



36 uds pcs

100/0187

Lata Popeye hojalata con tapa
Popeye tin can with lid

400 ml

Ø 7.9 cm
Altura / Height: 11 cm





Práctico sistema de cerrado con el cierralatas manual
Ref. 100/0055
Easy closing system with the manual can sealer
Ref. 100/0055

Cierralatas redondas
Round can sealer

YouCook



BOWL SEALER

Sellado estanco e instantáneo para delivery

Bowl Sealer es la solución definitiva para *delivery* y *take away*. Su sistema **sella boles de cartón con tapas de aluminio de forma totalmente estanca en solo 3 segundos**.

A diferencia de los sistemas tradicionales, su cabezal giratorio mantiene el envase completamente inmóvil durante el proceso, **evitando el desplazamiento de los alimentos**.

ENVASADO LIBRE DE PLÁSICO
Reemplaza los plásticos por un sellado sostenible en cartón y aluminio

SEGURIDAD EN EL TRANSPORTE
Cierre hermético que impide fugas de líquidos y salsas

EFICIENCIA OPERATIVA
Reduce el tiempo de empaquetado por pedido en picos de trabajo

HIGIENE Y PRESENTACIÓN
Inviolabilidad del envase hasta su apertura por el cliente final

Instant, leak-proof sealing for delivery

Bowl Sealer is the ultimate solution for delivery and take-away. It **hermetically seals cardboard bowls with aluminum lids in just 3 seconds**.

Unlike traditional systems, its rotating head keeps the container completely stationary during the process. This **prevents food from shifting**, ensuring a precise and uniform seal.

PLASTIC-FREE PACKAGING
Replace plastics with a sustainable paperboard and aluminum seal

TRANSPORT SECURITY
Airtight seal that prevents liquid and sauce leaks

OPERATIONAL EFFICIENCY
Reduces packaging time per order during peak hours

HYGIENE AND PRESENTATION
Tamper-evident seal until opened by the end customer



Bowl Sealer 126

Diseñada para una alta productividad en un formato compacto, esta selladora es compatible con boles de 126 mm de diámetro y capacidades desde 510 ml hasta 1200 ml.

Engineered for high productivity in a compact format, this sealer is compatible with 126 mm diameter bowls from 510 ml up to 1200 ml

Bowl Sealer 126

100/1076	Blanco / White - 220 V / 60 Hz
100/1077	Negro / Black - 220 V / 60 Hz

26 x 44 x 59 cm

Bowl Sealer 153

Diseñada para grandes raciones, esta selladora está optimizada para boles de 153 mm de diámetro, siendo compatible con capacidades de 1300 ml y 1500 ml.

Designed for largee portions, this sealer is optimized for 153 mm diameter bowls, compatible with 1300 ml and 1500 ml capacities.

Bowl Sealer 153

100/1078	Blanco / White - 220 V / 60 Hz

32 x 50 x 59 cm



Bowl Sealer 126



Bowl Sealer 153

** Ambas incluyen alzadores específicos para regular la altura del bol / * Specific height adjusters for each bowl size are included in both models*
** Disponemos de alzadores para otros tamaños de bol. Consúltanos / * Height adjusters available for other bowl sizes. Contact us for details*

Boles de cartón térmico

Diseñados específicamente para trabajar con Bowl Sealers. Su interior metalizado ofrece una barrera térmica excelente para mantener la temperatura, mientras que su exterior de cartón rígido y apilable asegura un transporte cómodo, seguro y profesional.

LÍNEA PARA ENVASADO CALIENTE - TAPAS MICROPERFORADAS

Sopas · Ramen · Pastas

Incluye tapas de aluminio con microperforaciones invisibles de ventilación, que evacúan el vapor de forma controlada para evitar la condensación, manteniendo intacta la textura y crujiente de los alimentos sin perder temperatura. Transportar siempre en horizontal.

LÍNEA PARA ENVASADO FRÍO - TAPAS ESTANCAS

Ensaladas · Pokes · Helados

Aíslan por completo el producto del aire, conservando toda la frescura. 100% estanco.

GAMA DE ACABADOS

Blanco con interior metalizado dorado o kraft con interior metalizado plateado.

PACKAGING MUY COMPACTO Y APILABLE

No ocupa espacio en tu almacén.





Thermal cardboard bowls

Engineered to work seamlessly with Bowl Sealer machines. Their metallic interior provides an outstanding thermal barrier, while the rigid, stackable cardboard exterior ensures a professional service.

HOT FOOD LINE - MICRO-VENTED LIDS

Soup · Ramen · Pasta

It includes aluminum lids with invisible micro-perforations for ventilation, which allow steam to escape in a controlled manner to prevent condensation, keeping the texture and crispness of the food intact without losing heat.

COLD FOOD LINE - LEAK-PROOF LIDS

Salad · Poke · Ice cream

Seals the product completely from the air, preserving absolute freshness.

AVAILABLE FINISHES

White with gold-metallic interior or kraft with silver-metallic interior.

COMPACT AND STACKABLE PACKAGING

Saves storage space in your kitchen.

Personalización

Potencia la identidad de tu marca con diseños únicos y exclusivos.

- Disponible para todas las capacidades. Otros tamaños a consultar
- Pedido mínimo (*MOQ*) de 6000 unidades, en cajas de 250 o 300
- Impresión personalizada a todo color sin coste adicional sobre papel, *hot stamping* o relieve
- Plazo de entrega de 3 meses
- Consúltanos en web@100x100chef.com
- Es muy sencillo, ¡te ayudamos!

Customization

Boost your brand identity with unique, designs that make a strong visual impact.

- Available in all capacities. Consult us for other sizes
- Minimum order quantity of 6000 units, in boxes of 250 or 300
- Custom full-color printing at no additional cost on paper, hot stamping, or embossing
- Delivery tim in 3 months
- Contact us at web@100x100chef.com
- It's really easy, we're here to help!

Modelos de boles / Bowl models

Envasado en caliente
Hot food packaging

BOWL SEALER 126	510 ml	100/1079	Blanco / White
		100/1080	Kraft
	750 ml	100/1081	Blanco / White
		100/1082	Kraft
	1000 ml	100/1083	Blanco / White
		100/1084	Kraft
	1200 ml	100/1085	Blanco / White
		100/1086	Kraft
BOWL SEALER 153	1300 ml	100/1087	Blanco / White
		100/1088	Kraft
	1500 ml	100/1089	Blanco / White
		100/1090	Kraft

Envasado en frío
Cold food packaging

BOWL SEALER 126	510 ml	100/1079-F	Blanco / White
		100/1080-F	Kraft
	750 ml	100/1081-F	Blanco / White
		100/1082-F	Kraft
	1000 ml	100/1083-F	Blanco / White
		100/1084-F	Kraft
	1200 ml	100/1085-F	Blanco / White
		100/1086-F	Kraft
BOWL SEALER 153	1300 ml	100/1087-F	Blanco / White
		100/1088-F	Kraft
	1500 ml	100/1089-F	Blanco / White
		100/1090-F	Kraft

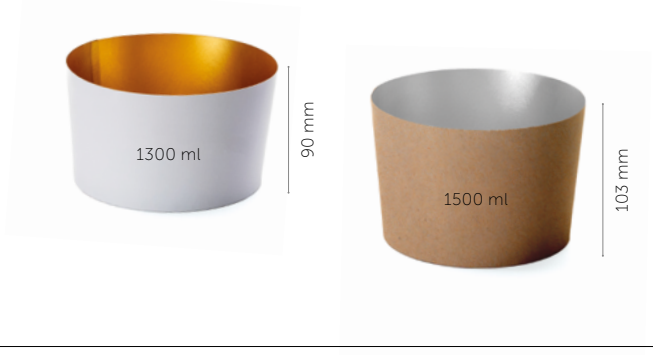
250 uds pcs

300 uds pcs

Ø126



Ø153



** Información de uso impresa en el envase / * Important usage information on the package*

ALUMINIUM CAN SEALER **"Bronson"**

Selladora para latas de aluminio "Slim"
Aluminum "Slim" can sealing machine

La solución ideal para sellar latas **Slim** de aluminio con rapidez y estilo.

Su sistema de rotación controlada garantiza un sellado firme en tan solo 5 segundos, permitiendo alcanzar una producción de más de **400 latas por hora** con solo pulsar un botón.

Diseñada específicamente para bebidas líquidas, con o sin gas. Perfecta para **refrescos, cervezas, bebidas energéticas, jugos, tés o infusiones.**
BRONSON asegura un cierre uniforme y aporta un acabado profesional y consistente.

Compacta, eficiente y 100% enfocada en bebidas. La selladora BRONSON convierte tu producto en una experiencia visual y comercial irresistible.

The ideal solution for sealing **Slim** aluminum cans quickly and stylishly.

Its controlled rotation system ensures a firm seal in just 5 seconds, enabling production of over **400 cans per hour** with the push of a button.

Designed specifically for carbonated or non-carbonated liquid beverages. It's perfect for **sodas, beer, energy drinks, juices, teas, or infusions.**
BRONSON guarantees a uniform seal and delivers a professional and consistent finish.

Compact, efficient, and 100% focused on beverages, the BRONSON sealer turns your product into an irresistible visual and commercial experience.

100/1061
Cierralatas automático latas de aluminio - 230 V
Automatic can opener for aluminum cans - 230 V

20 x 37 x 67 cm

Inspírate para tus presentaciones
Get insipired for your presentations
YouCook



Latas aluminio **Slim 200 ml**
Slim 200 ml aluminum can

75 uds pcs

100/1063	200 ml	Ø 5,5 cm	Alt / Height: 11 cm

Incluyen tapas *soda* slim de aluminio
Includes slim aluminum soda lids

Latas aluminio **Slim 250 ml**
Slim 250 ml aluminum can

70 uds pcs

100/1064	250 ml	Ø 5,5 cm	Alt / Height: 13,5 cm

Incluyen tapas *soda* slim de aluminio
Includes slim aluminum soda lids







Personalización
Customization

Las latas se pueden personalizar por completo, lo que potencia la imagen de tu marca con diseños llamativos y únicos. Son ideales para emprendedores, bares, cafeterías, festivales y marcas que buscan destacar.

The cans can be fully customized, boosting your brand image with eye-catching and unique designs. Ideal for entrepreneurs, bars, cafés, festivals, and brands looking to stand out.

SODA CAN SEALER **Pro**

Selladora de latas eat & drink

Eat & drink can sealer

Esta nueva **selladora de latas PET automática**, está diseñada para **evitar** cualquier **efecto centrífugo** en el interior de las latas. Gracias a sus cabezales móviles, podrá sellar más de 400 latas por hora sin alterar el producto interior.
Su contador digital de producción, facilita el control en tiempo real.

This new **automatic PET can sealer** is designed to **prevent any centrifugal effect** inside the cans. Thanks to its mobile sealing heads, it can seal over 400 cans per hour without affecting the contents.
It's digital production counter makes real-time business tracking easier.

BEBIDAS CON GAS
CARBONATED DRINKS

BEBIDAS CON HIELO
DRINKS WITH ICE

BEBIDAS CON FRUTA
DRINKS WITH FRUIT

POSTRES
DESSERTS

CREMAS
CREAMS

HELADOS
ICE CREAMS

SNACKS

MACEDONIAS
FRUIT SALADS







Soda can sealer Pro Black

100/1048	220 V
100/1050	110 V

40 x 22 x 60 cm

Soda can sealer Pro Black

100/1091	220 V
100/1102	110 V

40 x 22 x 60 cm

Cierran latas de: 180, 250, 330 y 500 ml
They seal cans of: 180, 250, 330 and 500 ml

Ideal para cáterings, buffets, hoteles, discotecas, heladerías, franquicias, y más. ¡Un producto, múltiples posibilidades de negocio!
Ideal for catering services, buffets, hotels, nightclubs, ice cream shops, franchises, and more. One product, countless opportunities!







Descubre Can Sealer Pro
Discover Can Sealer Pro

YouCook

ESCOGE TU LATA
CHOOSE YOUR CAN

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

Stickers de vinilo o envoltorios termorretráctiles.
Harán de cada lata una extensión de tu marca.

Vinyl stickers or shrink sleeves.
They'll turn every can into an extension of your brand.



SELECCIONA TU TAPA
SELECT YOUR LID



¡Y SELLA TUS PRODUCTOS!
& SEAL YOUR PRODUCTS!





Latas Soda PET / Soda Can PET

BPA FREE · 100 uds pcs

100/1075	180 ml	Ø 6,5 cm	Alt / Height: 8 cm
100/1044	250 ml	Ø 6,5 cm	Alt / Height: 9,5 cm
100/1045	330 ml	Ø 6,5 cm	Alt / Height: 11,5 cm
100/1058	500 ml	Ø 6,5 cm	Alt / Height: 17 cm

Tapas no inlcuídas. Otras tapas que no sean tipo B o E101 o POE no funcionan.
Lids are not included. Caps other than type B, E101, or POE will not work.

100/1074
Tapa antifuga
Anti-leak cap







LATAS DE PET TRANSPARENTE
CLEAR PET CANS

Están fabricadas en PET 100% reciclable libre de BPA, resiste a temperaturas entre -20 a 50 °C, y su llenado debe ser siempre en frío.

They are made of BPA-free material, resistant to temperatures between -20 and 50°C, and should always be filled cold.

Tapas Peel Off para latas PET (tipo POE) (para modelos Bronson y Pro)
Peel Off lids for PET cans (POE type) (for Bronson & Pro models)

100/1049	Aluminio / Aluminium	100 uds pcs

Tapas Soda para latas PET (tipo B o E101) (para modelos Bronson y Pro)
Soda lids for PET cans (B or E101 type) (for Bronson & Pro model)

100/1051	Aluminio / Aluminium	100 uds pcs
100/1066	Negra / Black	

Sella latas PET manualmente
Seal PET cans manually

Cierra tus latas PET de forma segura, y conserva la calidad y el sabor de todas tus preparaciones.

Close your PET cans securely and preserve the quality and flavor of all your preparations.



30/035
Cierralatas PET manual Soda (color plata)
Manual PET Soda can sealer (silver colour)

Uso de cierralatas manual peel-off
Manual can sealer for peel-off lids

YouCook

Uso de cierralatas manual para tapas soda
Manual can sealer for soda lids

YouCook

Tubos de aluminio
Aluminium tubes

Mini tubos de aluminio desechables con aplicador, ideal para rellenar con mieles aromatizadas, cremas, jugos espesos, mahonesas creativas y salsas. De fácil y rápido relleno permite servir monodosis en cualquier cátering o aperitivo. Cueanta con varios tamaños, colores y tapones.

Mini disposable aluminium tubes with applicator, perfect for filling with aromatized honeys, creams, thick juices, creative mayonaises and sauces. Easy to fill, they offer possibility to serve single doses in any catering. It counts with different sizes, colours, shapes and caps.

TUBOS ALUMINIO
ALUMINIUM TUBES

100 uds pcs

90/0001	Blanco · White	7 ml
90/0014	Plata · Silver	
90/0015	Cobre · Copper	
90/0020	Negro · Black	
90/0005	Blanco · White	15 ml
90/0016	Plata · Silver	
90/0017	Cobre · Copper	
90/0021	Negro · Black	
90/0002	Blanco · White	30 ml
90/0018	Plata · Silver	
90/0019	Cobre · Copper	

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



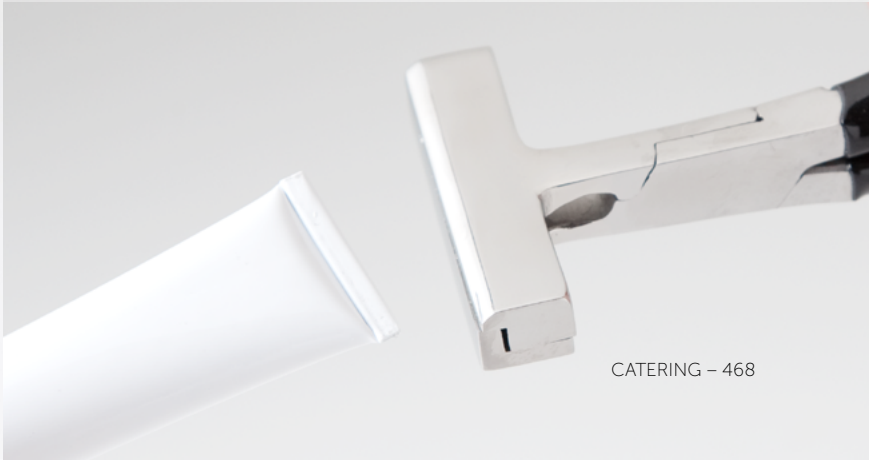


Conoce más
Learn more
YouCook

Chapa tubos

90/0011
CHAPA TUBOS
Pinza para cerrar tubos de aluminio
Aluminium Tube Crimper Pliers





Tubo Striped
Striped tube

Tubo de aluminio blanco, laminado y flexible, diseñado para presentaciones originales en cocina o coctelería.

Su boquilla permite combinar diferentes mezclas y generar diferentes efectos visuales al salir, imitando el aspecto de una pasta de dientes.

¡Sorprende a tus comensales con una forma de presentar diferente y divertida!

White aluminum tube, laminated and flexible, designed for original presentations in gastronomy or mixology.

Its nozzle allows different mixtures to be combined, creating eye-catching visual effects as they're dispensed, resembling toothpaste.

Surprise your guests with a fun and unexpected way to serve!



50 uds
pcs

90/1001
Tubo Striped
Striped tube

30 x 20 cm
Alt / Height: 15,5 cm

Descubre cómo usarlo
Discover how to use it

YouCook

2. Completar con el preprado que actuará de base, llenando el resto del tubo
2. Fill the rest of the tube with the preparation that will act as a base.

1. Rellenar hasta el nivel del cuello central , sin sobrepasarlo
1. Fill to the level of the center neck, without exceeding it



NO SÓLO YOGUR
YOGUR WAY

Cierre sus envases de yogurt con un toque de calor en un segundo.
Close your yogurt pots with a touch of heat in just a second.





Bote vidrio yogur
Yogurt glass pot

100/0083	106 uds pcs	120 ml	

TAPA TERMOSELLABLE
THERMO-SEALABLE LIDS

100/0007	Blanca / White	750 uds pcs
100/0136	Oro / Gold	600 uds pcs
100/0137	Plata / Silver	

Ø 6.2 cm

BOTES Y TAPAS PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLE POTS AND COVERS





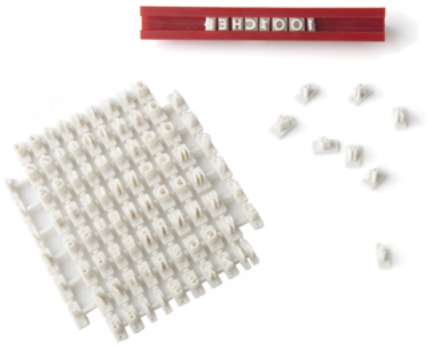
Cierra y personaliza tus botes
Seal and customize your pots

YouCook

JUMBO



100/0056
Logo Relief



100/0040
Mini-print

50 uds pcs

100/0084
Bote Yogur Jumbo
Jumbo yogurt glass pots

360 ml

Ø 8 x 10 cm



750 uds pcs

100/0053
Tapa termosellable blanca XL para Yogur de 400 ml y Cuajada
White Thermo-sealable lid XL for 400 ml Yogurt & Curd pot

Para ref. / For ref.
100/0052 & 100/0040

Ø 8 cm

35 uds pcs

100/0001
Cuajada
Ceramic Curd Pot

150 ml

Ø 7 cm Alt / Height: 8 cm



¡Embotella tus bebidas carbonatadas!
Bottle your fizzy drinks!



Corona chapas
Crown bottle caps

100 uds pcs

100/0075	Oro / Gold	100/0078	Plata / Silver
100/0076	Verde / Green	100/0231	Negro / Black
100/0077	Rojo / Red		

100/0073
Botella cristal
Glass bottle

24 uds pcs

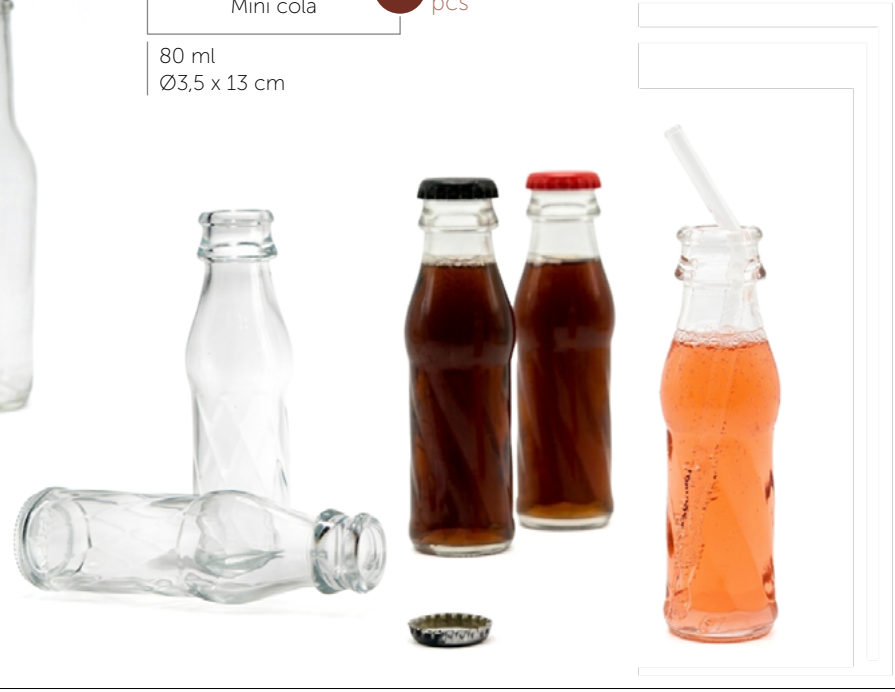
200 ml
Ø5 x 18 cm



PC/65400
Mini cola

36 uds pcs

80 ml
Ø3,5 x 13 cm



Corona champagne
Champagne Muselet

100 uds pcs

100/0147	Negro / Black
100/0148	Plata / Silver







100/0143
Tapón corcho cava
Champagne bottle cork
50 uds pcs

100/0144
Cerrador de bozales
Muselet closer

100/0141
1/2 Botella Spumanti
1/2 Spumanti bottle
6 uds pcs

500 ml
Ø5,5 x 25 cm

100/0142
Prensa cierra botellas corcho y corona
Sealing press for bottles with corks and caps

60 x 20 x 20 cm



36 uds pcs

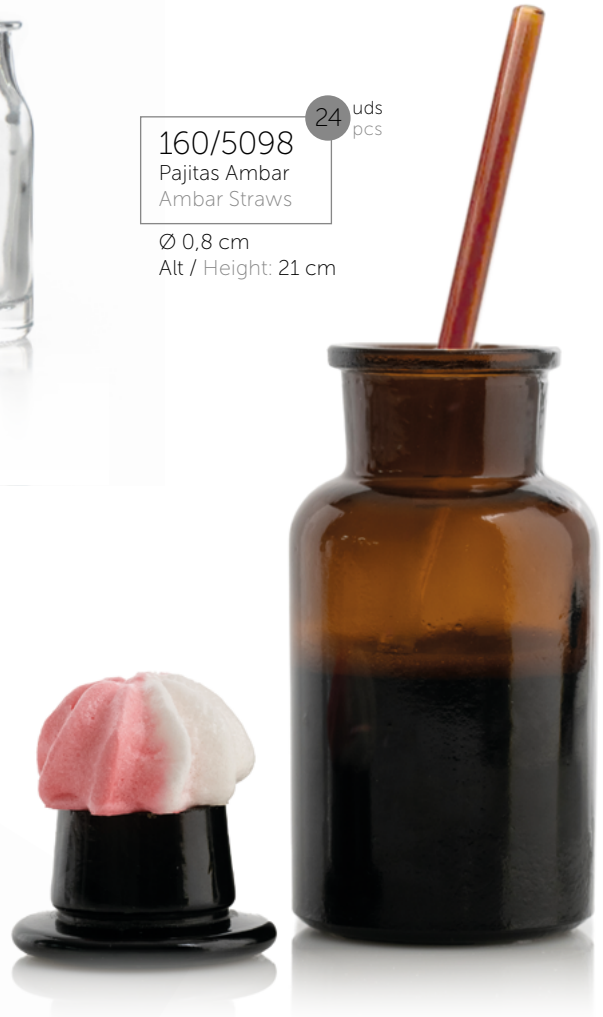
100/0096
Botella de leche miniatura 40 ml
Milk Bottle Miniature

Ø 3 cm Alt / Height:9 cm

24 uds pcs

160/5098
Pajitas Ambar
Ambar Straws

Ø 0,8 cm
Alt / Height: 21 cm





24 uds pcs

160/5100
Droppers 50 ml

Ø 3,5 cm
Alt / Height: 12 cm



100/0145
Cepillo limpia botellas
Bottle Cleaning Brush

24 uds pcs

160/5097
Botella Ambar 250 ml
Ambar Bottle

Ø 6,5 cm
Alt / Height: 13 cm

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



30 ml



Tarro confitura mini
Mini jam jar
105 uds pcs

100/0115 Oro / Gold

100/0116 Negro / Black

Ø 4,5 cm

24 uds pcs

160/5003
Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask
200 ml

8 cm x 5 cm Alt / Height: 15 cm



24 uds pcs

160/5099
Mini Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask
100 ml

3 cm x 6,5 cm Alt / Height: 13 cm

BAGAZO

Nuestra línea de vajilla ecológica está fabricada con bagazo de caña de azúcar, un material natural, **biodegradable y completamente compostable**. **Elegante, resistente y versátil**, es la alternativa más sostenible a los platos desechables tradicionales.

Soporta líquidos, puede usarse en horno y microondas hasta 190 °C, y se descompone en menos de seis meses, sin generar residuos ni contaminación: al contrario, enriquece la tierra como abono.

Disponible en una amplia variedad de formatos, esta vajilla es perfecta para servicios en establecimientos HORECA: restaurantes de comida para llevar, food trucks, negocios de street food, fast food o catering.

Sostenible, práctica y con un acabado que transmite calidad, esta colección combina funcionalidad y estilo en cada pieza.



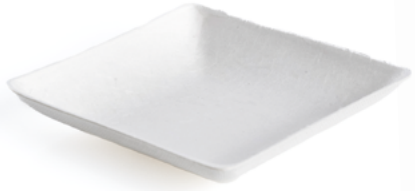
100/0213
Plato Bagazo
Bagasse plate
100 uds pcs

6 x 6 cm
Alt. / Height: 1 cm

100/0218
Hoja Bagazo
Bagasse leaf
100 uds pcs

6 x 10 cm
Alt. / Height: 1 cm







100/0217
Limón Bagazo
Bagasse lemon
100 uds pcs

11 x 6 cm
Alt. / Height: 3 cm

BAGASSE

Our eco-friendly tableware line is made from sugarcane bagasse, a **natural, biodegradable, and fully compostable material. Elegant, durable, and versatile**, it's the most sustainable alternative to traditional disposable plates.

Resistant to liquids and suitable for both oven and microwave use up to 190 °C, it decomposes in less than six months without leaving waste or pollution, in fact, it enriches the soil as compost.

Available in a wide range of formats, this tableware is ideal for HORECA businesses: take-away restaurants, food trucks, street food stands, fast-food chains, or catering services.

Sustainable, practical, and refined, this collection combines functionality and style in every piece.



100/0216
Cazo Bagazo
Bagasse pot
100 uds pcs

3 x 9 cm
Alt. / Height: 5 cm



100/0214
Bol Bagazo
Bagasse bowl
100 uds pcs

10 x 10 cm
Alt. / Height: 5 cm





100/0215
Sartén Bagazo
Bagasse pan
100 uds pcs

3 x 9 cm
Alt. / Height: 2 cm





Egg

Bagazo / Bagasse

100 uds pcs

100/0210	XL	20 x 14 cm	Alt / Height: 7,5 cm
100/0211	M	11 x 7 cm	Alt / Height: 3,5 cm
100/0212	S	8 x 5 cm	Alt / Height: 2,2 cm





Mussel

Bagazo / Bagasse

100 uds pcs

100/0220	XS	10 x 4 cm	Alt / Height: 2 cm
100/0221	XL	10 x 5,5 cm	Alt / Height: 2 cm



100/0219

Cuchara Arch Bagazo

Bagasse Arch spoon

100 uds pcs

7 x 4 cm

Alt. / Height: 2 cm

TAKE AWAY

100 uds pcs

100/0132
Cajita Patatas Negra
Fries Black Box

10 x 5 cm - Altura / Height: 12 cm



100 uds pcs

100/0222
Cajita Patatas Negra XS
XS Fries Black Box

6 x 3 cm - Altura / Height: 7 cm





100 uds pcs

100/0194
Caja ensaimada mini
Mini Ensaimada Box

Caja cerrada / Closed box
12 x 12 cm - Altura / Height: 2.5 cm

100 uds pcs

100/0197
Caja pizza mini
Mini pizza Box

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions
9 x 9 cm - Altura / Height: 2 cm



100 uds pcs

100/0033
Mac Bit blanco / White Mac Bit

100 uds pcs

100/0098
Mac Bit negro / Black Mac Bit

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions

Base: 6 x 7 cm

Centro / Center: 9 x 8 cm

Altura / Height: 5 cm





100 uds pcs

100/0034
Noodle Box

Interior plastificado

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions

Base: 3 x 3 cm

Boca / Aperture: 5 x 5 cm

Altura / Height: 5 cm

100 uds pcs

100/0099
Noodle Box with handle

Interior plastificado

Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions

Boca / Aperture: 8 x 6 cm

Altura / Height: 5 cm

TAKE AWAY

PAPEL DE PERIÓDICO
Newspaper

Hojas de papel parafinado símil periódico, impreso en tintas vegatales.
Puedes utilizarlo como envoltorio de sandwiches o bocadillos, patatas asadas, castañas o combinados con nuestras cestas de freidora o cajas de madera.

Newspaper print wax paper printed with vegetable inks. Use it to wrap sandwiches, baked potatoes, chestnuts.
Or combined with our fryer baskets.
Available in 4 Languages.

500 uds pcs
100/0089
Cocina de Vanguardia

29 x 30 cm

500 uds pcs
100/0090
The New Fork Times

500 uds pcs
100/0119
Food Times

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES
A PARTIR DE 50.000





PAPEL PARAFINADO
WAX PAPER

Nuestros papeles están protegidos por la parte impresa con una capa de parafina, lo que imposibilita el contacto del alimentio con la tinta y evita la disolución con el aceite del alimento.

Our papers are protected by a layer of paraffin on the printed side, which prevents food from coming into contact with the ink and prevents it from dissolving in the oil from the food.



PAPEL PARAFINADO
WAX PAPER

500 uds pcs

100/0174 Street Food Kraft

29 x 30 cm

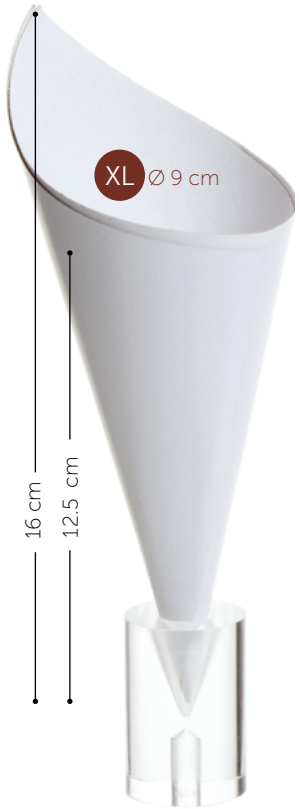




CONOS DE CARTÓN
CARDBOARD CONES

100 uds pcs

100/0066	Blanco · White	Micro
100/0067	Negro · Black	
100/0043	Blanco · White	XS
100/0105	Negro · Black	
100/0044	Blanco · White	XL
100/0196	Kraft	











CONOS DE CARTÓN
cardboard cones

100 uds pcs

100/0068	Micro
100/0091	XS
100/0003	XL
100/0122	XXL





XXL Ø 12 cm

25 cm

20 cm





Pajitas de cartón
Cardboard straw

100 uds pcs

PC/70111	Azul / Blue
PC/70112	Verde / Green
PC/70113	Naranja / Orange
PC/70114	Amarillo / Yellow
PC/70115	Rosa / Pink

Alt. / Height: 19,5 cm



100/1018
Huevera codorniza 18 huevos
Quail egg cup for 18 eggs

12 uds pcs

15 x 11 cm
Alt. / Height: 3 cm



Botella Zumo
Juice bottle

50 uds pcs

100/1141	125 ml	4 x 4 x 11 cm
100/1142	250 ml	5 x 5 x 13 cm
100/1143	500 ml	6,5 x 6,5 x 16 cm



100/0230
Mini Cake Box
100 uds pcs

7 x 7 cm
Alt. / Height: 7 cm



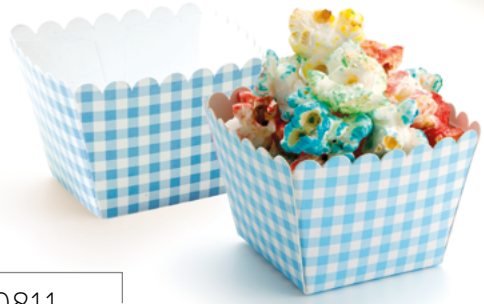
Caja healdo mini
Mini ice cream box
100 uds pcs

PC/70814	Rosa / Pink
PC/70815	Naranja / Orange

Ø 5 cm Alt. / Height: 4,5 cm







PC/70811
Cajita Brownie azul
Blue Brownie box
100 uds pcs

4 x 4 cm
Alt. / Height: 6 cm



100/0165
PopCorn Box
100 uds pcs

5 x 7 cm
Alt. / Height: 7 cm

100/0198
Kalippo

100 uds pcs

Ø 4,5 x 13,5 cm
Incluye 100 tapas termosellables
Includes 100 heat-sealable lids







PERSONALIZA TUS KALIPPO
CUSTOMIZE YOUR KALIPPO

AGAVE STRAW
Biodegradable

Pajitas biodegradables fabricadas con fibras vegetales provenientes del bagazo del ágave, consideradas desecho de la industria tequilera del mezcal, aportando características ideales para la elaboración del bioplástico. 100%reciclables son un aprovechamiento circular de un sobrante no alimentario.
Resistentes a la humedad incluso 24 horas sumergidas en líquidos, ya sean frios, ácidos o a pleno calor.
Muy probablemente, sea el mejor producto que pueda sustituir verdaderamente las pajitas de plástico.

Realmente económico e ideal para coctelerías, heladerías y todo tipo de bares.

Biodegradable straws made with vegetable fibers from the bagasse of the agave, considered waste from the tequila mezcal industry, providing ideal characteristics for the production of bioplastic.
100% recyclable, a circular use of a non-food waste, resistant to humidity even 24 hours submerged in liquids, cold, acids or high heat. Probably the best product that can truly replace plastic straws.

Really economical for cocktail bars, ice cream shop and all kinds of bars.

Conoce su origen
Know its origin
YouCook



Frío y calor
Hot & Cold

Alcoholes
Alcohol

Ácidos
Acids

Bebidas cálcicas
Calcic Drinks

Sin sabor ni color
No taste, no color

100/0216
Pajitas Ágave
Agave straws

150 uds
pcs

Alt. / Height: 21 cm



CE FDA

DRINKING BAG

Bolsas de polipropileno
bi-orientado transparente con tapón de seguridad, diseñadas para contener y servir todo tipo de bebidas, salsas o caldos, tanto fríos como calientes.

Son resistentes y aptas para la pasteurización, lo que permite conservar los productos de manera segura.

Transparent bi-oriented polypropylene bags with safety caps, designed to contain and serve all types of beverages, sauces, or broths, both hot and cold.

They are durable and suitable for pasteurization, allowing products to be stored safely.

100 uds
pcs

100/0170
Drink bag

325 ml





BOLSA COCKTAIL
COCKTAIL BAG

Bolsas de polipropileno transparente bi-orientadas con fuelle y fondo cuadrado plano.
Aptas para todo uso alimentario, totalmente estancas y resistentes a cualquier manipulación, contención de líquidos incluso alcalinos y ácidos.
Muy resistente al calor y al frío.

Polypropylene bi-oriented bags with fold and plain square bottom.
Suitable for any food connected use.
Fully waterproof and resistant to any manipulation and liquids, including alcaline and acid liquids.
Also very resistant to heat and cold.



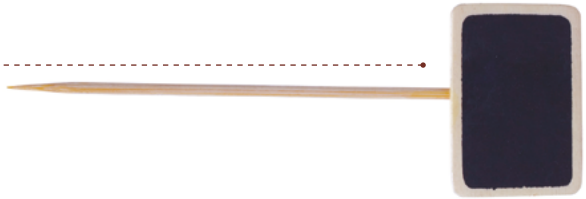




PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

100/0150	8 x 5 cm - Altura / Height: 24 cm - 600 ml	100 uds pcs
100/0152	6 x 5 cm - Altura / Height: 17 cm - 300 ml	
100/0151	8 x 5 cm - Altura / Height: 24 cm - 600 ml	1000 uds pcs
100/0153	6 x 5 cm - Altura / Height: 17 cm - 300 ml	

Rotulables
Writable



100 uds pcs

PC/68549

Brocheta Pizarra / BlackBoard Skewer / 15 cm
pizarra / slate board: 5 x 3.5 cm

100 uds pcs

Brocheta Noshi / Noshi Skewer



PC/68535

18 cm

100 uds pcs

Brocheta Teppo / Teppo Skewer



PC/68540

18 cm

PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

500 uds pcs



150/0006

Palito polo
Popsicle Wood Stick

500 uds pcs



150/0007

Palito bombón helado
Ice Cream Wood Stick

500 uds pcs



150/0008

Palito mini bombón helado
Mini Ice Cream Wood Stick



100 uds pcs



PC/68516
Vasito pequeño bambú
Small bamboo cup
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 4.5 cm

100 uds pcs

PC/68511
Barquita pequeña bambú / Small bamboo tray
7.5 x 4 cm Alt / Height: 1 cm



100 uds pcs

PC/68675
Cuchara bambú
Bamboo Spoon / 10 cm



Cono bambú
Bamboo Cone

100 uds pcs

PC/68500
Grande / Big
Ø 8 cm
Alt / Height: 12.5 - 16.5 cm

PC/68502
Pequeño / Small
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 6 - 8.5 cm



INDEX



"Técnica, precisión y aroma"

"Technique, precision, and aroma"

BBQ

KASAI 497
Inspiradas en las barbacoas de cerámica Konro japonesas
Inspired by Japanese Konro ceramic barbecues

MINI 507
Parrillas de sobremesa
Tabletop grills

CARBÓN / CHARCOAL 508

BARBACOAS KASAI
KASAI BARBECUES

Viaje a las calles de Osaka con esta **versión profesional mejorada** de las típicas **barbacoas de cerámica *Konro* japonesas**. Construidas con estructura reforzada de acero inoxidable, chasis compacto y robusto, están revestidas de vermiculita, un mineral natural **muy ligero** que se caracteriza por su capacidad de **retención del calor**, logrando temperaturas de hasta 1.200°C / 2.200°F más estables e intensas.

Gracias su efecto aislante, este material permite que el carbón arda por más tiempo sin producir fugas.

Son extremadamente ligeras, lo que las hace fácilmente transportables y ágiles de manejar, siendo perfectas para su instalación en cualquier cocina, buffet o cátering.

Disponemos de diferentes tamaños y accesorios para sacarle el máximo partido.

Take a journey to the streets of Osaka with this **upgraded professional version of the typical japanese *Konro* ceramic barbecues**. Constructed with a reinforced stainless steel structure and a compact, sturdy chassis, they are coated with vermiculite, a natural mineral known for its **lightweight and heat retention** properties, achieving more stable and intense temperatures of up to 1,200°C / 2,200°F.

Thanks to its insulating effect, this material allows the charcoal to burn for longer periods of time without producing leaks.

They are extremely lightweight, making them easy to transport and handle, making them perfect for installation in any kitchen, buffet, or catering service.

We offer different sizes and accessories to make the most of this natural cooking method.

Todos los modelos incluyen *malla Konro grill*.
Cooking mesh Konro grill is included.



Base aislante de vermiculita no incluída*
Vermiticulite insulating base is not included*

180/0009
BBQ Kasai nano

31 x 23 cm
Alt. / Height: 16,5 cm

Complementa tu Kasai con el *bloque de sal Hymalaya*
Add to your Kasai the *Hymalayan salt block*
ref: 170/0001



180/0010
BBQ Kasai small

40,5 x 26,5 cm
Alt. / Height: 21 cm



180/0011
BBQ Kasai medium

46,5 x 35,5 cm
Alt. / Height: 21 cm



180/0012
BBQ Kasai large

70 x 26 cm
Alt. / Height: 21 cm



180/0050
BBQ Kasai XL

92 x 35 cm
Alt. / Height: 21 cm


107°C
hasta / to
350°C
Malla Konro grill
Cooking mesh Konro grill
Acero inoxidable cepillado
Brushed stainless steel
Ranuras de ventilación deslizantes
Sliding air vents
Asas de acero inoxidable
Stainless steel handles
Vermiculita (ladrillo refractario)
Vermiculite (fire brick)
100%Chef
KASAI

PLANCHA Y PARRILLA

Si creías que tu konro Kasai era solo un concepto, ¡estabas equivocado!

Compleméntala con las planchas Kasai 50:50. Elaboradas con acero inoxidable y con una temperatura de trabajo de 107°C a 350°C, son el complemento ideal para asar carnes, pescados, verduras o terminar un plato cocinado al vacío.

GRIDDLE AND GRILL

If you thought your Kasai Konro was just a concept, think again!

Complete it with Kasai 50:50 griddles. Made of stainless steel, they have a working temperature of between 107°C and 350°C, making them ideal for grilling meat, fish and vegetables, or finishing a sous vide dish.





Plancha 50:50
50:50 griddle

180/0016	Nano	35 x 24 x 7 cm
180/0017	Small	40 x 24 x 7 cm
180/0018	Medium	47 x 30 x 8 cm
180/0056	Large	70 x 23 x 8 cm





ASADO GRILL

Asador regulable en altura que permite ajustar la distancia al fuego mediante una manivela, facilitando sellar, asar o cocinar lentamente según la altura elegida.

Incorpora parrillas en forma de "V" extraíbles para facilitar la limpieza y diseñadas para canalizar la grasa y mejorar el marcado. Su estructura robusta está pensada para altas temperaturas y un uso continuado.

Height-adjustable grill system that allows precise control of the distance from the fire for searing, grilling, or slow cooking.

Features removable V-shaped grates that channel fats away from the coals, enhance grill marks, and allow easier cleaning. Built for high temperatures and regular use.

Asado grill top

180/0051	Medium wide	47 x 36 x 48 cm
180/0052	Single XL	92 x 35 x 48 cm

Otros tamaños, a consultar.
Other sizes available upon request.





PARRILLA / SEARING GRID

Fabricada con tubos de acero macizo de 10 mm de grosor, que garantizan durabilidad incluso bajo uso intensivo, esta parrilla está diseñada para alcanzar altas temperaturas con rapidez y mantener el calor de forma constante. Ideal para sellar cortes grandes de carne con un marcado perfecto, al estilo *robatayaki*.

Made from solid 10 mm steel tubes that ensure durability even under heavy use, this grill is designed to reach high temperatures quickly and retain heat consistently. Ideal for searing large cuts of meat with a perfect char, in true *robatayaki* style.

Parilla
Searing grid

180/0034	Nano	18 x 28 x 3 cm
180/0035	Small	21 x 39 x 3 cm
180/0036	Medium	30 x 43 x 3 cm
180/0037	Large	21 x 67 x 3 cm
180/0054	XL	88 x 30 x 3 cm











ROBATA KASAI

Fabricada con soportes firmes y compactos, esta estructura ofrece 6 niveles de altura para poder jugar con la distancia respecto al fuego para asar, mantener caliente o cocinar lentamente, todo al mismo tiempo. Una solución versátil y eficiente inspirada en técnicas japonesas de cocción en varios niveles.

Built with sturdy, compact supports, this metal rack features 6 adjustable height levels and it lets you manage distance from the heat source to grill, keep warm, or slow-cook simultaneously. A smart and efficient solution inspired by Japanese multi-tier cooking techniques.

Parilla robata y 2 mallas
Robata rack & 2 meshes

180/0039	Nano	31 x 23 x 36 cm
180/0040	Small	41 x 27 x 36 cm
180/0041	Medium	47 x 36 x 36 cm
180/0042	Large	70 x 37 x 27 cm
180/0055	XL	93 x 36 x 36 cm

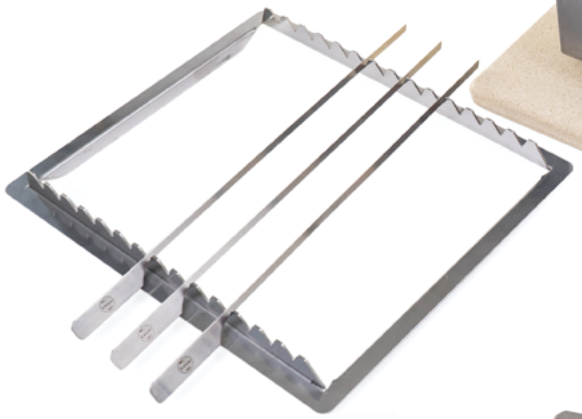
BROCHETAS / SKEWERS

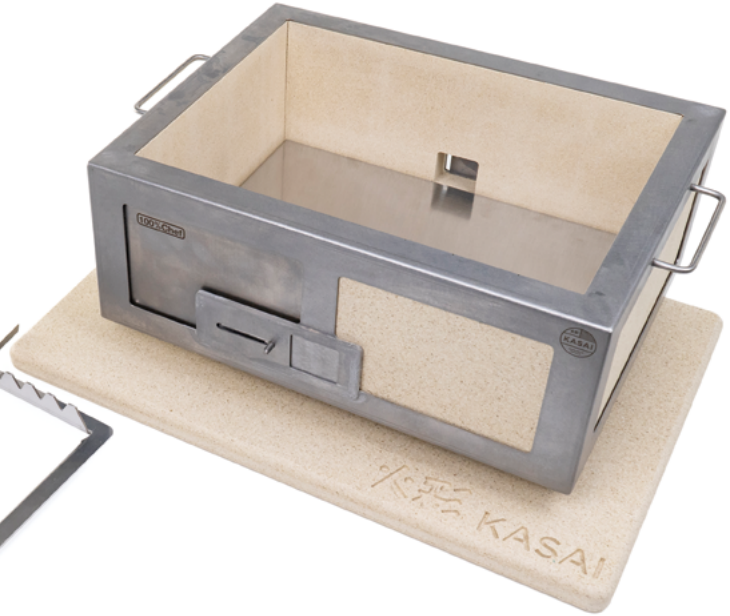
El soporte de brochetas permite cocinar sin necesidad de levantar las brochetas para girarlas. Una vez encajadas se pueden girar 360° para asegurar una cocción uniforme.

The skewer holder allows you to cook without having to lift the skewers to turn them. Once inserted, they can be rotated 360° to ensure even cooking.

Soporte con brochetas
Skewers rack with sowrds

180/0028	Nano	30 x 22 x 9 cm	
180/0029	Small	36 x 23 x 9 cm	6 Brochetas Skewers
180/0030	Medium	42 x 32 x 9 cm	
180/0031	Large	70 x 23 x 9 cm	12 Brochetas Skewers
180/0057	XL	93 x 36 x 9 cm	





Brochetas Kasai
Kasai skewers

180/0032	Short	33 x 1,8 cm
180/0033	Long	44 x 1,8 cm





BASE AISLANTE
HEAT MAT

Protege cualquier superficie del calor generado por tu barbacoa Kasai gracias a la composición ignífuga y aislante de la vermiculita.

Protect any surface from the heat generated by your Kasai barbecue thanks to the fireproof and insulating composition of the vermiculite.

Base aislante de vermiculita
Vermiculite heat mat

180/0023	Nano	31 x 23 x 2 cm
180/0024	Small	40 x 26 x 2 cm
180/0025	Medium	46 x 35 x 2 cm
180/0026	Large	70 x 26 x 2 cm
180/0058	XL	93 x 36 x 2 cm

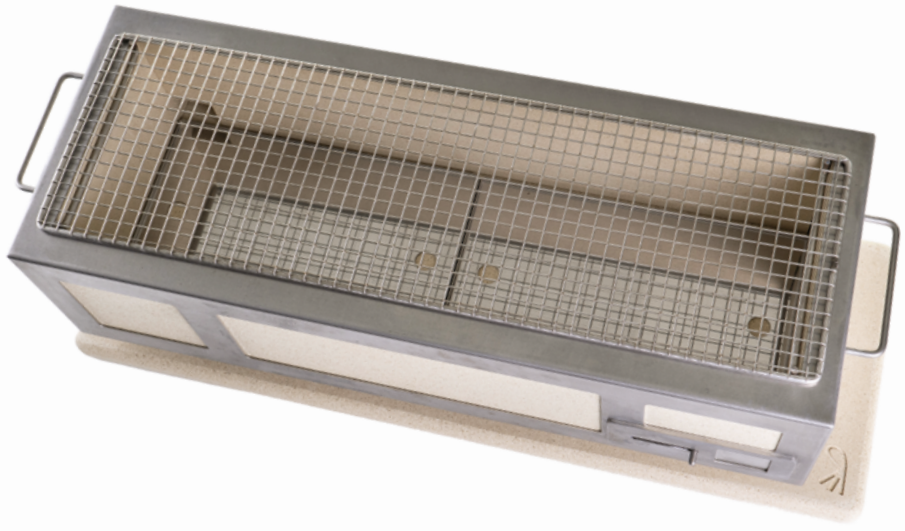




RECAMBIOS
REPLACEMENTS

Malla de repuesto
Spare mesh

180/0019	Nano	31 x 23 x 2 cm
180/0020	Small	40 x 26 x 2 cm
180/0021	Medium	46 x 35 x 2 cm
180/0022	Large	70 x 26 x 2 cm
180/0060	XL	90 x 30 x 2 cm



Kit placas térmicas de reemplazo
Replacement heating plate kit

180/0045	Nano	33 x 23 x 20 cm
180/0046	Small	46 x 30 x 24 cm
180/0047	Medium	60 x 50 x 29 cm
180/0048	Large	70 x 22 x 15 cm
180/0059	XL	92 x 26 x 21 cm



MINIATURES BBQ MINIATURAS

Acabado de pintura resistente al calor hasta 600°C: fácil de limpiar y mantener.

Heat-resistant up to 600°C. paint finish for an easy cleaning and maintainance.



180/0006
Barbacoa Mini
Mini Barbecue

16 x 16 cm
Alt. / Height: 13 cm

180/0003
Barbacoa de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt. / Height: 13 cm





180/0004
Parrilla de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt. / Height: 11 cm

KASAI

Sumi Bincho está hecho de maderas duras y densas según los métodos de producción tradicionales de la cultura japonesa. Arde a una temperatura más baja y durante periodos más largos que el carbón ordinario. No produce olor, por lo que es ideal para sellar los sabores naturales.

Sumi Bincho is made from dense hardwoods using traditional production methods from Japanese culture. It burns at a lower temperature and for longer periods of time than regular charcoal, and doesn't produce any odors, making it ideal for sealing in natural flavors.



KASAI
JAPANESE GRILLS

180/0027
Carbón Sumi Bincho 10 Kg
Sumi Bincho charcoal 10 Kg

INDEX



"Precisión, durabilidad y elegancia en cada detalle"

"Precision, durability and elegance in every detail"



INOX

UTENSILIOS / UTENSILS 511
Pinzas y herramientas para la cocina y el emplatado
Tweezers and tools for cooking and plating

SOPORTES / STANDS 526
Presentaciones para dar un giro a sus emplatados
Presentations to give a twist to your plating

BROCHETAS / SKEWERS 531

ICE TWIST DR

Pinzas de hielo by David Ríos
Ice tweezers by David Rios

Estas elegantes pinzas, diseñadas en colaboración con **David Ríos**, aseguran un **agarre firme y seguro** del hielo, sea cual sea su forma y tamaño.

Ligeras y con un diseño **ergonómico**, aseguran un control de la presión sin castigar las manos con el trabajo diario.

Y con un acabado brillante **antideslizante** y su gravado de piña, símbolo de la hospitalidad, evitan el deslizamiento de los dedos incluso con agua.

Designed in collaboration with **David Ríos**, these elegant tongs provide a firm and **secure grip** of the ice, regardless of its shape or size.

Lightweight and ergonomically designed, they enable you to control the pressure applied without straining your hands during daily use.

Featuring a shiny, **non-slip finish** and a pineapple engraving, a symbol of hospitality, they prevent your fingers from slipping, even when wet.

P/64631
Pinzas Ice Twist by David Ríos
Tweezers Twist by David Rios
2 uds pcs







Firmeza y delicadeza
Strength and delicacy

Sus **puntas de precisión** sujetan cualquier producto con firmeza permitiendo extraer las esencias de los cítricos con facilidad y sin dañarlos, al igual que colocar guarniciones o decoraciones de forma delicada.

Son ideales para trabajar frente al cliente y generar el *"Twist"* perfecto.

Their **precision tips** hold any product firmly in place, allowing you to extract the essence of citrus fruits easily and without damaging them, as well as delicately placing garnishes or decorations.

They are ideal for working in front of customers and creating the perfect *"Twist"*.



Muelle de alta calidad que no pierde elasticidad ni rigidez con el trabajo diario

A high-quality spring that retains its elasticity and rigidity even after daily use

Ergonomía y comodidad

Ergonomics and comfort

Apertura de 7 cm apta para hielos de gran tamaño y de diferentes formas

7 cm opening, suitable for large ice cubes of different shapes

Punta de precisión para un agarre perfecto

Precision tip for a perfect grip

Presentación Ice Twist
Ice Twist presentation
YouCook

WHIPPER & MUDDLE

Dos funciones en una sola herramienta
Dual-action in one tool

David Ríos nos presenta un **accesorio imprescindible de mixología**: por un lado aplasta y extrae lo mejor de cada producto y por el otro emulsiona y monta incorporando aire en las mezclas antes de su servicio.

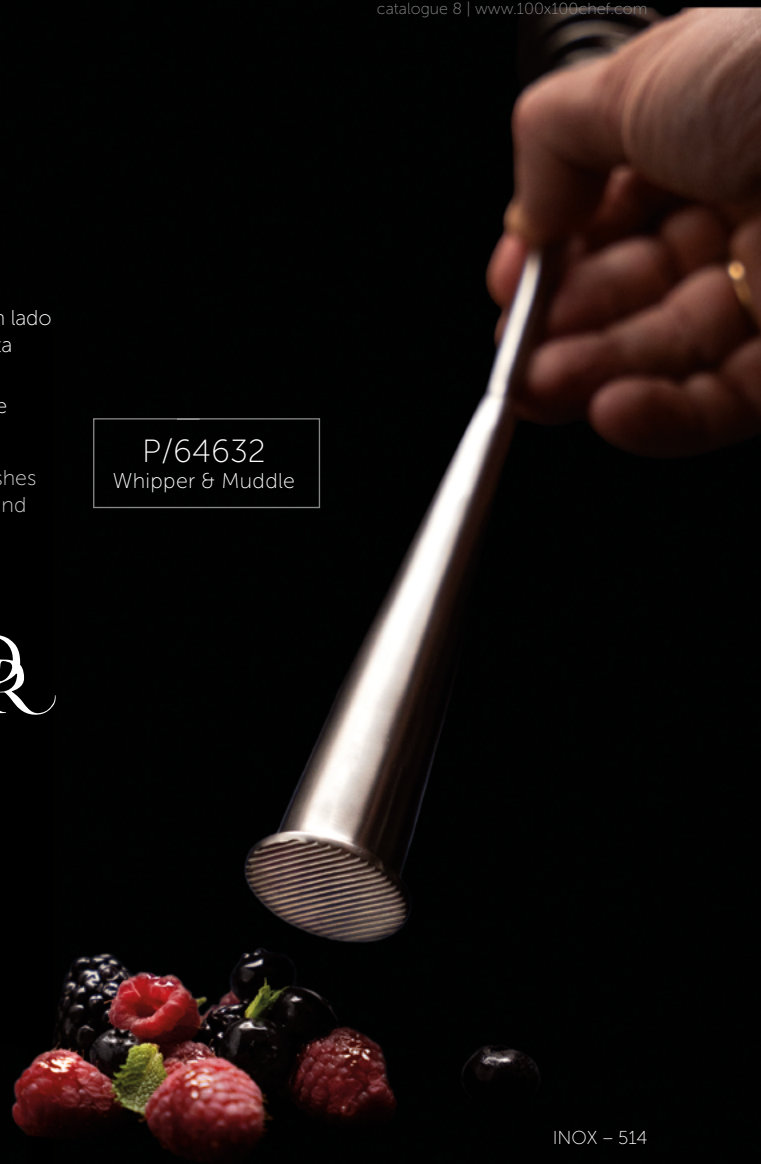
Compacto, fácil de limpiar y diseñado para usar con elegancia en frente de nuestro cliente.

David Ríos presents an **essential mixology accessory**: on one side, it crushes and extracts the best from each product, and on the other, it emulsifies and whips, incorporating air into the mixtures before serving.

Compact, easy to clean, and designed to be used elegantly in front of our customers.

P/64632
Whipper & Muddle





P/44020
Pinza degustación
Tasting tong

20 cm



Pinza cangrejo
Crab tong

P/44017	15 cm
P/44018	20 cm



MAX PRECISION

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

P/34043-W*
Pinza Sushi Lacado Blanco
White Lacquered Sushi Tongs



20 cm

Acabado brillo
Glossy finish

P/34036-MB*
Pinza Sushi Lacado Negro Mate
Black Lacquered Mate Sushi Tongs



20 cm



Teflon Non-Stick

P/34045	Sushi Non-Stick
P/34044	Sushi MB Non-Stick

Acabado satinado
Satin finish



Fantasy*

P/34105 | Gris / Grey

20 cm

Acabado mate
Color degradado

Matte finish
Gradient color

CREA TU PINZA ESPECIAL

MAKE YOUR SPECIAL TONGS



*

SPECIAL BARMAN

Pinza Barman Titanium
Barman Titanium tong
30 cm

P/34016-G	P/34016-C	P/34016-N
Dorada / Gold	Cobre / Copper	Negro / Black



Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

P/34016

Pinza larga Chef
Chef's long serving tong
30 cm

P/34015	P/34014	P/34012
25 cm	20 cm	16 cm

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE



P/44014

Pinza Larga Retail 20 cm
Retail Serving Long Tongs







Punta en forma de diamante con interior serrado pulido

Diamond-shaped tip with serrated grip
Matte finish

P/54037
Pinza ELITE Sushi Giant
ELITE Sushi Giant tong
30 cm

Pinzas ELITE
ELITE Chef Serving Tongs

Fabricadas en acero inoxidable AISI 316, la mejor calidad posible de acero inoxidable para uso alimentario. Diseño especial para emplatado, que permite aún más efectividad y precisión, juntando comodidad y delicadeza. Brazos con acabado antideslizante y ergonómico.

Made with AISI 316, the best stainless steel alloy for food contact. Specially designed for creative plating, to ensure effectivity and precision,it allies comfort and delicacy. Arms with ergonomic and non-slip handles.

"ELITE"
PINZAS RECTAS
CHEF SERVING TONGS

P/54012
16 cm

P/54014
20 cm

P/54016
30 cm



Pinzas Sushi Titanio-Color
Titanium color Sushi Tongs

Las pinzas de emplatado más vendidas del momento, acabadas con un baño de titanio coloreado en 5 colores inalterables. El titanio confiere la dureza y resistencia necesaria exigida para el uso profesional diario.

The most popular plating tongs of the moment, titanium plated in 5 unalterable colors. Titanium plating gives it the hardness and resistance needed for daily professional use.

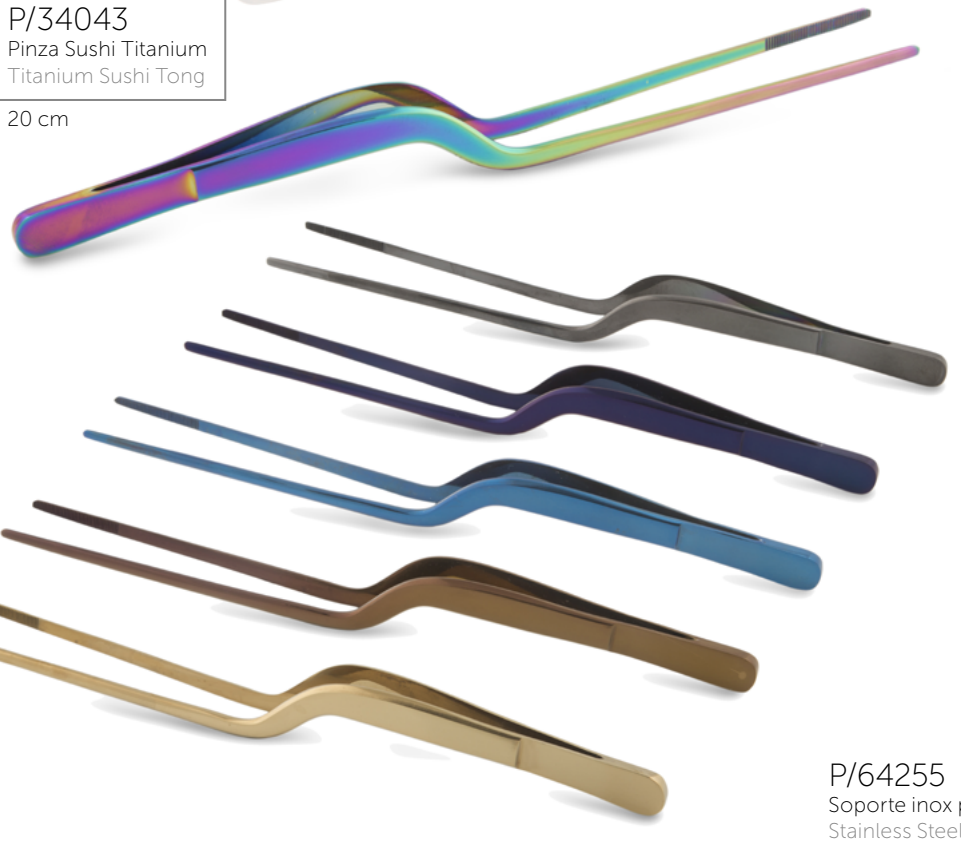
P/34043-N	Negro / Black	20 cm
P/34043-P	Púrpura / Purple	
P/34043-B	Azul / Blue	
P/34043-C	Bronce / Bronze	
P/34043-G	Dorado / Golden	

P/34007-N	Negro / Black	14 cm
P/34007-P	Púrpura / Purple	
P/34007-B	Azul / Blue	
P/34007-C	Bronce / Bronze	
P/34007-G	Dorado / Golden	

P/84036
Pinza Sushi GOLD
GOLD Sushi tongs
20 cm



P/34043
Pinza Sushi Titanium
Titanium Sushi Tong
20 cm





P/64255
Soporte inox para pinzas Sushi
Stainless Steel Stand for Sushi Tongs





P/44036
Pinza Sushi Retail
Retail Sushi Tongs



Pinza Sushi & Sashimi
Sushi & Sashimi Tongs

P/34007 | 14 cm

PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE





Kit de emplatado Top Chef *Signature*
Top Chef *Signature* Plating set

Incluye:
Pinza "SUSHI" 20 cm
Cuchara de degustación y pinza 20 cm
Espátula de emplatado flexible 20 cm
Perfect quenelle (quenelle 5 cm) 20 cm
Plumilla para diseño con salsa 20 cm
Espátula dosificadora de polvos y cremas 16 cm

Includes:
"SUSHI" tongs 20 cm
Tasting spoon and tongs 20 cm
Flexible plating spatula 20 cm
Perfect quenelle (quenelle 5 cm) 20 cm
Sauce design nib 20 cm
Powder and cream dosing spatula 16 cm



Top Chef Signature

P/64050	Dorado / Gold
P/64051	Negro / Black



P/64000
Kit de emplatado Top Chef
Top Chef Plating Set

Incluye:
Pinza "KAPABASHI"
Pinza "SUSHI" 20 cm
Pinza larga "CHEF" 20 cm
Espátula flexible 20 cm
Espátula dosificadora

It includes:
"KAPABASHI" tongs
"SUSHI" 20 cm tongs
Chef's tongs 20 cm
Flexible 20 cm spatula
Dosing spatula



Perfect Quenelle

Elabore perfectas quenelles de helado ya que su simetría así lo permite. Con un mango extremadamente resistente permite trabajar incluso con helados duros. Al ser más grueso de lo normal retiene mejor la temperatura dejando las quenelles mucho más lisas.

Produce perfect ice cream quenelles with exact symmetry. With a highly resistant handle that allows you to work with very hard ice cream. The bowl of the Perfect Quenelle is heavier and thicker then the one of an usual spoon, helping it to retain longer the temperature.

P/64595
Perfect Quenelle XS
4 x 2.5 cm

P/64598
Perfect Quenelle M
5 x 3 cm

P/64599
Perfect Quenelle XL
6 x 4 cm



Perfect Quenelle Slim

El modelo Slim permite un acabado simétrico y limpio, ideal para presentaciones más estilizadas.
Fabricadas con el mismo mango resistente, garantiza control incluso con masas frías o helados duros, manteniendo su temperatura.

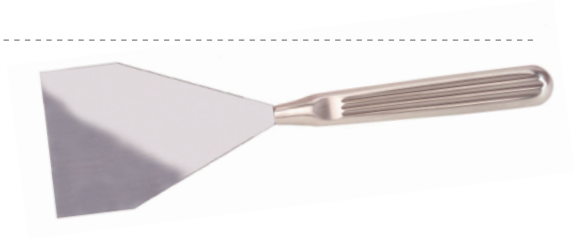
The Slim model allows a symmetrical and clean finish, ideal for more stylized presentations.
Manufactured with the same sturdy handle, it guarantees control even with cold dough or hard ice cream, maintaining its temperature.

P/64633
Perfect Quenelle Slim M
5 x 2,5 cm

P/64634
Perfect Quenelle Slim XL
6 x 3 cm



P/64502
Rasqueta para emplatar
Cooking scraper spatula
17 cm



P/64504
Espátula recta / Straight spatula
19 cm



P/64503
Espátula dosificadora / Dosing mini-spatula
16 cm



P/64270
Set de espátulas
Plating spatulas kit

Incluye referencias:
Includes references:

P/64500
P/64501
P/64502



P/64501
Horquilla para emplatar inox / Forked spatula
19 cm



P/64505
Espátula ancha / Wide spatula
19 cm

Pala / Spatula:
13 x 4 cm





P/64500
Espátula para emplatar inox
Mini flexible serving spatula
19 cm
Pala / Spatula: 13 x 2 cm



P/64593
Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
0.5 x 12 cm

P/64594
0.8 x 18 cm



P/64596
Vaciador doble / Double micro-quenelle baller
Esfera / Sphere Ø 1.2 cm
Óvalo / Oval: 0.8 cm



P/64597
Estuche 5 vaciadores, surtido bolita microquenelle
5 mini-ball and micro-quenelle baller box

Incluye referencias:
Items included:

P/64590
P/64591
P/64592
P/64593
P/64594



P/64590
Vaciador microbolitas
Miniballer
Ø 8 mm

P/64591
Ø 12 mm

P/64592
Ø 15 mm





10 uds pcs

20/0004
Cuchara Lotus INOX
Lotus Spoon INOX

20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



Baño de oro 14 KT
14KT Gold coating

20/0011
Kit cucharas esferificación
Spherification Spoons Kit



P/34034
Pinza quitaespinas pescado
Fishbone tweezers
12 cm



P/34031
Alicate Espinas Pescado
Fishbone Pliers
15 cm



P/34040
Pinza quitaespinas Kapabashi
Kapabashi fishbone tweezers
12 cm



P/44040
Pinza Quitaespinas Kapabashi Retail
Retail Kapabashi Fishbone Tongs

P/64110
Rompemariscos con cierre
Shellfish Cracker
18 cm



P/64120
Rompemariscos Hostelería
Shellfish Cracker
18 cm



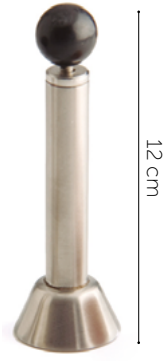
Ice Cream Spoon
10 uds / pcs

P/68023	Mate / Matte
P/68022	Brillante / Glossy

9.5 x 2 cm

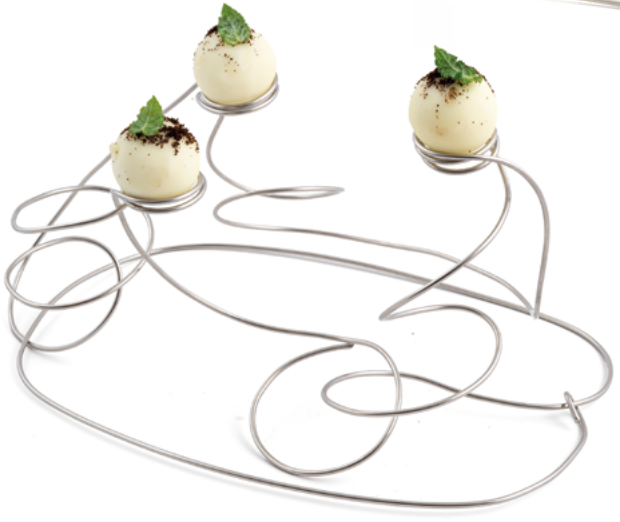






P/64730
Abridor de huevos
Hen egg top cutter







Labyrinth XS

P/68640	Oro / Gold
P/68641	Plata / Silver

20 x 14 x 10 cm - Ø 2 cm

Labyrinth XL

P/68642	Oro / Gold
P/68643	Plata / Silver

22 x 15 x 11 cm - Ø 3 cm





Perfecto para encajar en los soportes de piedra p.141
Perfect to fit the stones supports p. 141

Loop

P/68644	XS	18 cm
P/68645	XL	24 cm

Ø 5 cm







Tripod

P/68637	Oro / Gold
P/68638	Plata / Silver
P/68639	Negro Mate / Black Matte

7 x 7 x 11.5 cm

Dé un nuevo enfoque a sus presentaciones.
El soporte trípode es utilizable en 3 diferentes posiciones según el producto a exponer.

Give a new approach to your presentations.
The tripod stand can be used in 3 different positions depending on the product to be shown.

Ideal para pipetas
Perfect with pipettes



P/68647
Pinza con Soporte para Guarniciones
Clamp with Garnish Support



P/68648
Soporte Guarnición para Copas
Garnish Glass Support



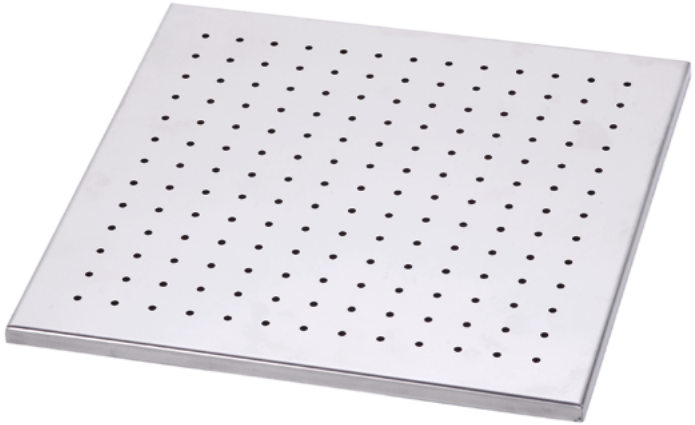
P/68646
Pinza con Soporte para Conos
Clamp with Cone Support

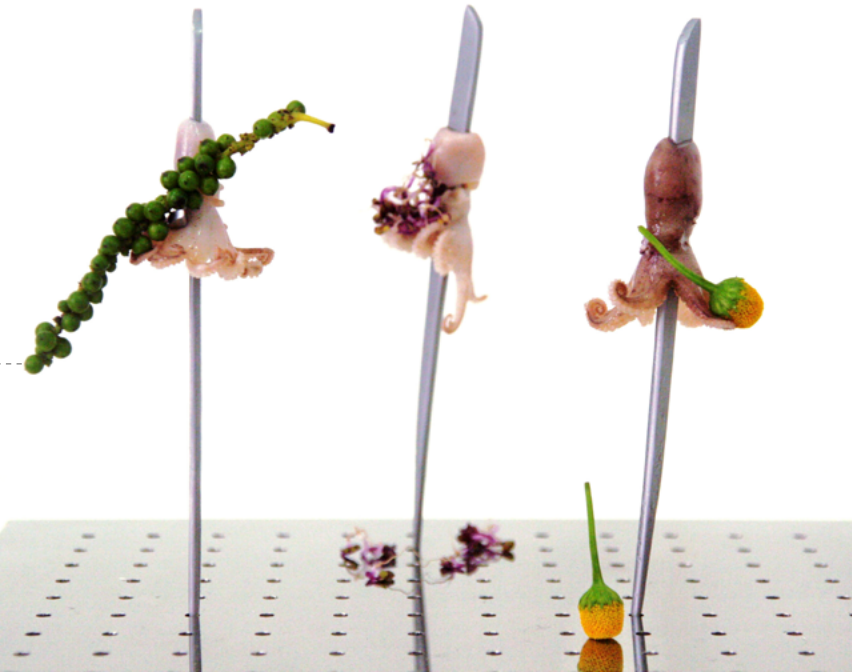




P/68011
Plancha inox para 24 brochetas (foam incluído)
Display board for 24 skewers (foam included)
49 x 9 x 1 cm

P/68013
Foam recambio para plancha inox P/68011
Spare foam board for display P/68011
48.9 x 8.9 x 1 cm





P/68001
Plancha inox para 169 brochetas (foam incluído)
Display board for 169 skewers (foam included)
30 x 30 x 1 cm

P/68000
Foam recambio para plancha inox P/68001
Spare foam board for display P/68001
29.9 x 29.9 x 1 cm



P/68002
Soporte inox para 30 conos / Display for 30 cones
Ø 2 cm
50 x 15 x 8 cm





P/68009
Soporte inox para 4 conos
Display for 4 cones
Ø 3 cm
14 x 11 x 8 cm

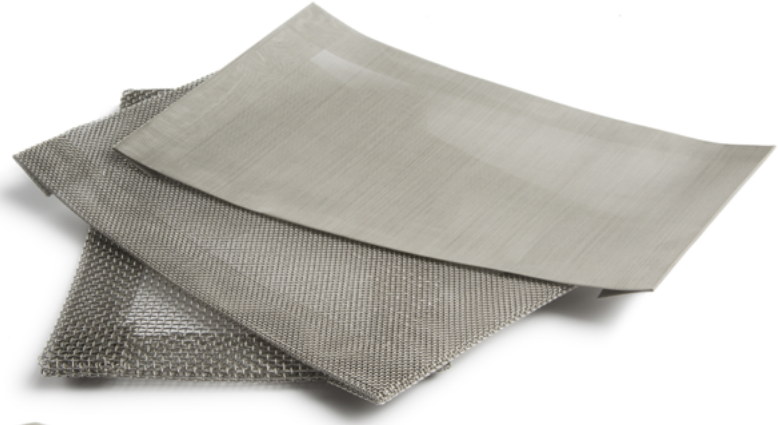


P/68007
Soporte inox para 1 cono
Display for 1 cone
Ø 3 cm
7.5 x 6 x 8 cm



P/68008
Soporte inox para 2 conos
Display for 2 cones
Ø 3 cm
14 x 6 x 8 cm







Malla Inox
Stainless Steel Mesh

Malla en forma de tapete fabricado en acero inoxidable 18/10 alimentario, permite ser doblado y formado como un soporte a medida para cada plato. Infinitas formas y recursos para el emplatado de aperitivos, postres y degustaciones.
Lavable en lavavajillas.

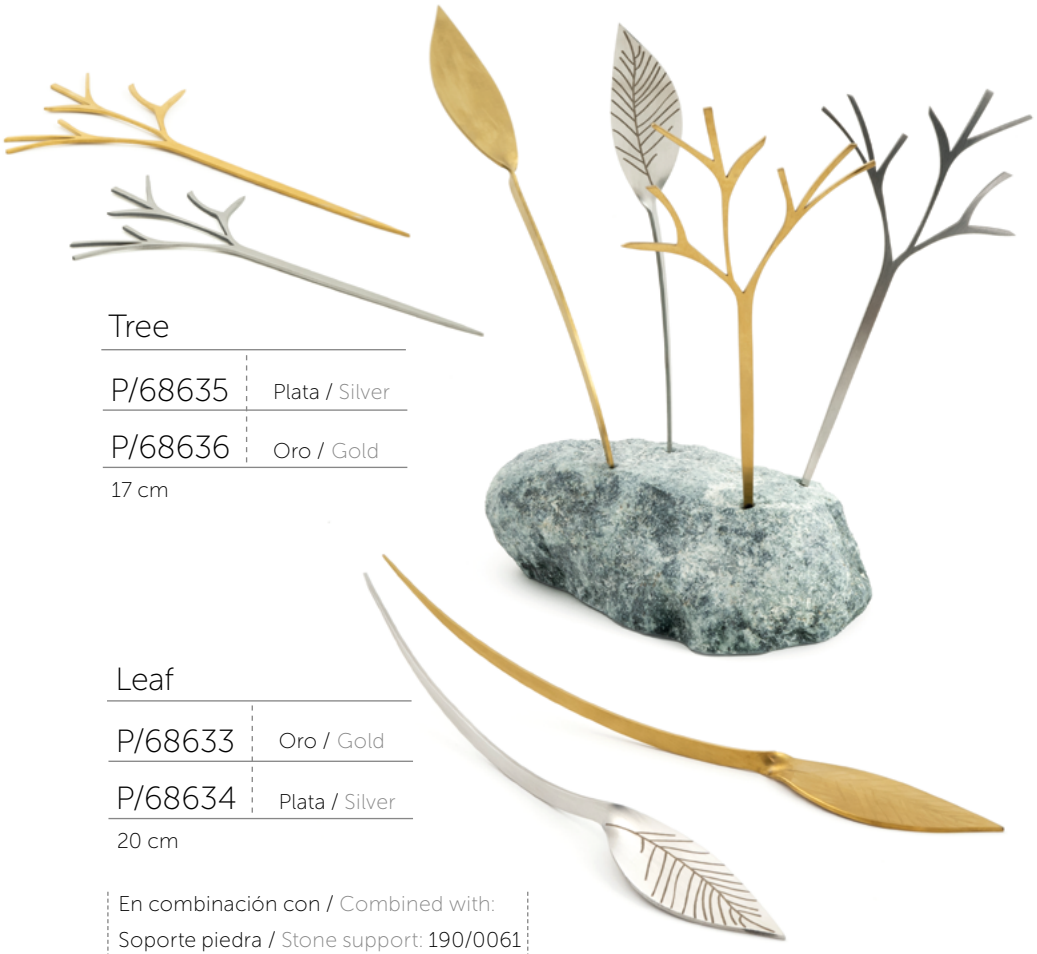
Mat-shaped mesh made of 18/10 food grade stainless steel. It can be folded and shaped as you wish, creating a custom holder for each dish. Create infinite shapes to serve appetizers, desserts and tastings. Dishwasher safe.

Malla Inox
Stainless Steel Mesh

P/50000	Fina / Fine
P/50001	Media / Medium
P/50002	Gruesa / Thick

25,5 x 17,5 cm





Tree

P/68635	Plata / Silver
P/68636	Oro / Gold

17 cm

Leaf

P/68633	Oro / Gold
P/68634	Plata / Silver

20 cm

En combinación con / Combined with:
Soporte piedra / Stone support: 190/0061

C6980
Cocktail Stick
Stainless steel

C1543
Cocktail Stick
Gold

C1559
Cocktail Stick
Copper

C8643
Cocktail Stick
Black

10 cm



C6981
Large Stick
Stainless steel

C1544
Large Stick
Gold

C1560
Large Stick
Copper

C8644
Large Stick
Black

13 cm



P/64226
Brocheta Fjord / Fjord skewer
18 cm

P/64630
9 cm

P/64629
7 cm



P/64910
Brocheta TEPPO / TEPPO skewer
15 cm

P/64911
10.5 cm



P/68631
Brocheta Cubik / Cubik skewer
10 cm



P/68632
Brocheta Tube / Tube skewer
10 cm



INDEX

"Ya sea en alta cocina, pastelería o coctelería, los moldes ofrecen alternativas modernas y originales para crear detalles con precisión y facilidad"

"Moulds offer modern and original alternatives for creating precise and intricate details in haute cuisine, confectionery and pastry"



MOLDES Y MARCADORES
MOULDS & MARKERS

SILICONA / SILICONE 535
Moldes flexibles versátiles y prácticos
Flexible, versatile and practical moulds

PLANTILLAS / TEMPLATES 547
Plantillas para dar forma a productos espatulables
Stencils for shaping spatulable products

TERMOCONFORMADOS / THERMOFORMING 548
Moldes rígidos y resistentes de PET
PET rigid and resistant moulds

HIELO / ICE 552
Preparación de hielo transparente con diferentes formas
Preparation of clear ice with different forms

MARCADORES / MARKERS 560
Personalización en hielo y fuego, eléctricos o con relieve
Customization in ice and fire, electric or embossing

SILICOMOLD
TUILLES

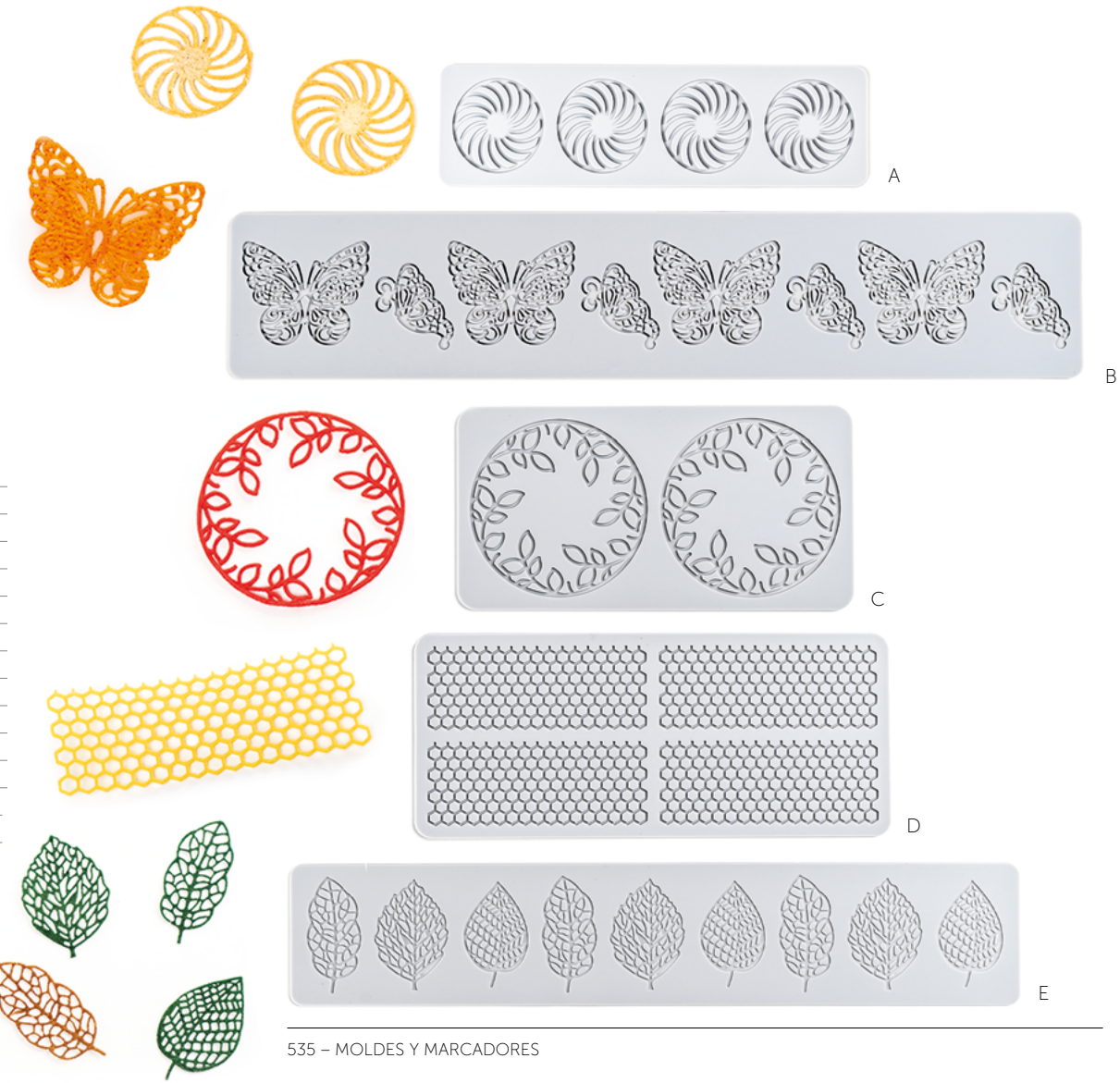
Moldes inspirados en la naturaleza
Nature-inspired moulds

Gran variedad de originales moldes inspirados en animales y vegetales. Crea decoraciones comestibles para preparaciones dulces, saladas o incluso de coctelería.

A great variety of original moulds inspired by animals and vegetables. Create edible decorations for sweet and savory dishes, or even cocktails.

A	60/0022	Rodeo	Ø 5 cm
B	60/0023	Butterfly	6 x 5 cm
C	60/0024	Contorni	Ø 10 cm
D	60/0025	Honeycomb	5 x 12 cm
E	60/0026	Mix leaf	4 x 6 cm
F	60/0027	Feather	3,5 x 9 cm
G	60/0028	Arabic	3 x 12 cm
H	60/0029	Bubble	2,5 x 13 cm
I	60/0030	Ivy	2 x 9,5 cm
J	60/0031	Mandala	8,5 x 8 cm
K	60/0032	Sardine	2 x 10 cm
L	60/0033	Fosil	Ø 8 cm
M	60/0034	Fern	2,5 x 7 cm









F





J



G



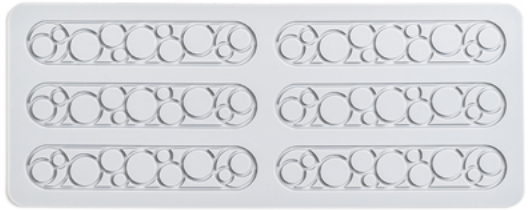


K











H



L







I

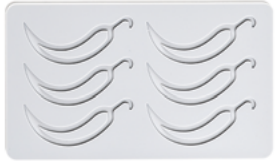


M









N





O





P

N	60/0035	Chili	3 x 7,5 cm
O	60/0036	Algae	Ø 7,5 cm
P	60/0037	Bamboo	6 x 6 cm
Q	60/0038	Fish	4 x 11,5 cm
R	60/0039	Bee	11 x 8,5 cm
S	60/0040	Coral	7,5 x 6 cm







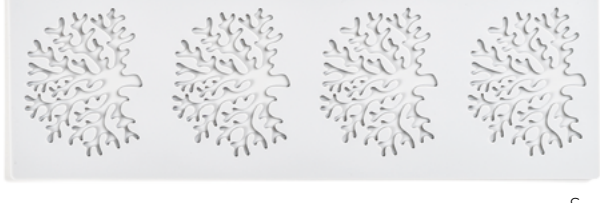
Q





R





S



A





E



B



F





G





C





H





D





I





J

SILICOMOLD FORMS

Moldes 3D geométricos
Geometric 3D moulds

Conjunto de moldes con formas geométricas ideales para ser utilizados como base para postres o platos salados.

This set of moulds features geometric shapes and is ideal to use as a base for desserts or savoury dishes.

A	60/0041	Circle	Ø 4,5 x 1,5 cm
B	60/0042	Petal	Ø 4,5 x 2 cm
C	60/0043	Drop	2 x 4 x 2 cm
D	60/0044	Lollipop	Ø 3 cm
E	60/0045	Sphere S	Ø 2,5 cm
F	60/0046	Sphere M	Ø 4,5 cm
G	60/0047	Sphere L	Ø 5,5 cm
H	60/0056	Flower	6,5 x 6,5 x 1,5 cm
I	60/0058	Quenelle	3 x 6 x 2,5 cm
J	60/0059	Cube	2 x 2 x 1,5 cm



SILICOMOLD
MIMETIK

Moldes 3D para mimetizar
3D molds for mimetizing

Moldes inspirados en frutas y otras formas originales diseñados en 3D para reproducir al detalle cada pieza.

Moulds inspired by fruits and other original shapes designed in 3D to reproduce each piece in detail.

A	60/0048	Chesnut	3 x 2,5 x 1,5 cm
B	60/0049	Tangerine	2 x 3,5 x 1,5 cm
C	60/0050	Peanut	1,5 x 4,5 x 1,5 cm
D	60/0052	Raspberry	2,5 x 3 x 2,5 cm
E	60/0053	Rock	2,5 x 3 x 1 cm
F	60/0054	Bone	4,5 x 4 x 2,5 cm
G	60/0055	Emmental	3 x 5 x 2 cm
H	60/0057	Edam	4,5 x 5,5 x 4 cm
I	60/0060	Lips	9,5 x 5 x 3,5 cm
J	60/0061	Lemon	4 x 5,5 x 2,5 cm
K	60/0062	Pepper	2,5 x 9 x 2 cm
L	60/0063	Blackberry	Ø 4 cm





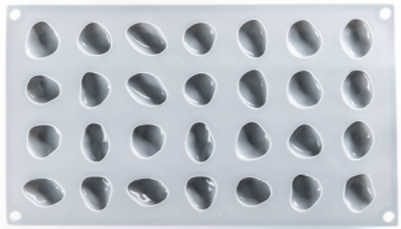
A



D



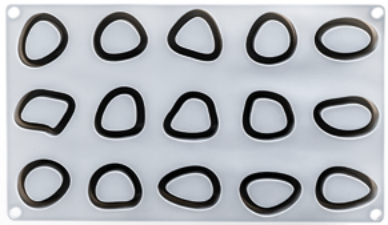
B



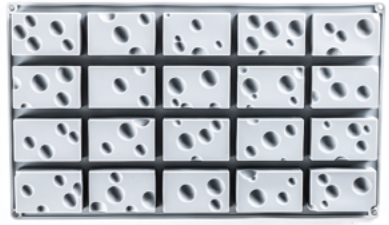
E



C



F



G





J





H





K

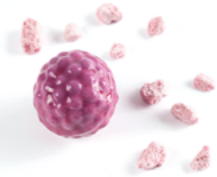


I





L





Rellena fácilmente tus moldes con nuestro *dosificador*
Fill your moulds easily with our *dispenser*

SILICOMOLD
LOLLYMOLD

Moldes para helados
Ice cream moulds

¡Dale forma a tus preparaciones frías y sorprende a tus clientes!

Shape your cold preparations and surprise your customers!

60/0064
Skull

4,5 x 6,5 x 2 cm





60/0065
Lingot

2 x 6,5 x 2 cm

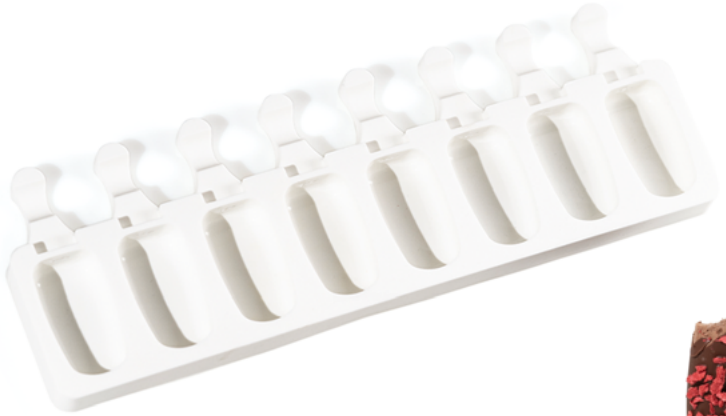




60/0067
Stripped Ice Cream

3,5 x 6,5 x 2 cm





60/0066
Ice Cream

3,5 x 6,5 x 2 cm





Oh! Mold

Silicona líquida para moldes personalizados
Liquid Silicone for custom moulds

La silicona líquida alimentaria Oh! Mold es una herramienta pensada para quienes quieren crear moldes totalmente personalizados con comodidad y precisión.

Su fórmula de dos componentes se mezcla de forma muy fluida, sin generar burbujas y sin necesidad de bomba de vacío, lo que agiliza el trabajo y evita pasos extra. Permite reproducir cualquier forma, textura o detalle, desde grabados finos hasta frutas, verduras o logos, con un acabado flexible y firme.

Oh! Mold is a liquid food-grade silicone is designed for those who want to easily and precisely create fully customised moulds.

Its two-component formula mixes smoothly without creating bubbles, eliminating the need for a vacuum pump and speeding up the process. It enables you to reproduce any shape, texture or detail, from fine engravings to fruit, vegetables or logos, and provides a flexible yet firm finish.

A 1Kg + **B** 1Kg



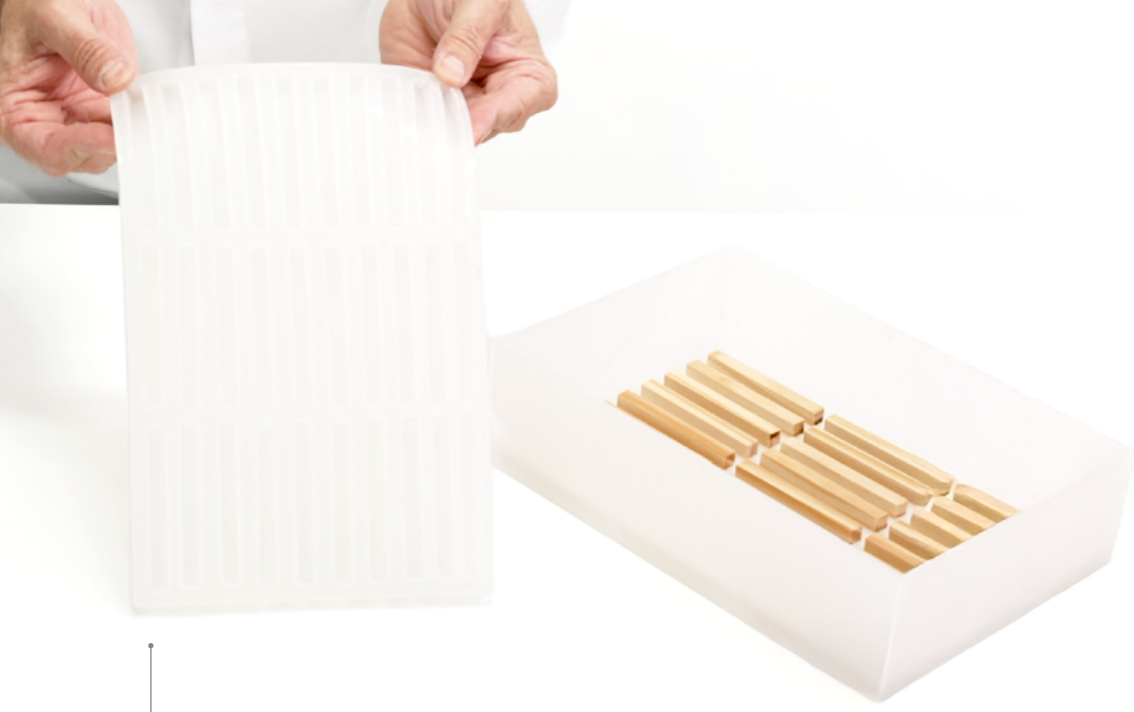
EXTRA Soft · Blando
20 SH

60/0068
OH! MOLD
Silicona líquida alimentaria
Liquid foodgrade silicone
2 Kg

Instrucciones en
User manual in
EN - SP - FR - IT

Técnicas de moldeado personalizado
Custom moulding techniques
YouCook





Oh! Mold permite trabajar más rápido porque no necesita bomba de vacío, y su mezcla fluida simplifica todo el proceso incluso en piezas delicadas. Su resistencia a ácidos, grasas, chocolate y alcoholes, junto con un poro muy cerrado, garantiza durabilidad y menos riesgo de contaminación.

Oh! Mold enables you to work more quickly as it does not require a vacuum pump, and its fluid mixture streamlines the entire process, even with delicate pieces. Its resistance to acids, fats, chocolate and alcohol, together with its tightly closed pores, guarantees durability and reduces the risk of contamination.

Resistencia a ácidos, grasas, chocolate y alcoholes <20 Vol.
Color translúcido.
Estable y resistente, desde -25°C, hasta 220°C.
Certificación alimentaria CE y FDA.
Apto para horno, congelador, microondas y lavavajillas.
Poro muy cerrado que reduce la contaminación.

Resistant to acids, fats, chocolate, and alcohols <20 Vol.
Translucent colour.
Stable and resistant from -25°C to 220°C.
CE and FDA food certification.
Suitable for use in the oven, freezer, microwave and dishwasher.
Very small pores that reduce contamination.



Oh! Mold combina dos componentes líquidos A+B que reaccionan entre sí al mezclarse a partes iguales. La mezcla queda estable y libre de burbujas, así que solo hay que verterla sobre la pieza a reproducir y dejar que se seque y cure por completo. Una vez lista, se obtiene un molde sólido y flexible que puede reutilizarse todas las veces que sea necesario. Su dureza de 20 SH facilita el desmolde y aporta la precisión que requieren trabajos de pastelería, cocina y coctelería. Para un resultado aún más limpio, se recomienda aplicar el spray antiadherente durante la creación del molde.

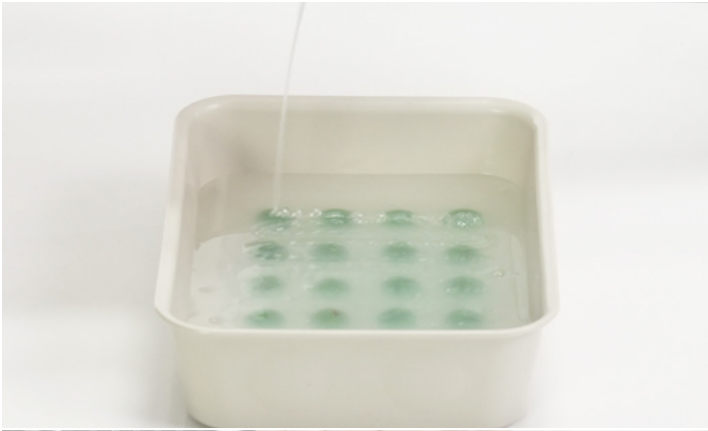
Oh! Mold is a two-part liquid mixture (A+B) that reacts when mixed in equal quantities. The resulting mixture is stable and free of bubbles, so all you have to do is pour it over the piece to be reproduced, leaving it to dry and cure completely. Once ready, you will have a solid, flexible mould that can be reused as many times as necessary. With a hardness of 20 SH, it is easy to remove from the mould and provides the precision required for pastry, cooking and cocktail making. For an even cleaner result, we recommend applying non-stick spray when creating the mould.



60/0019
Spray antiadherente para realizar moldes de silicona
Nonstick spray for silicone making
80 ml



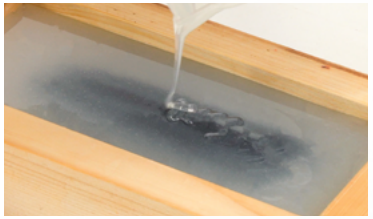












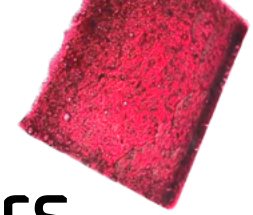
¡Consigue replicar formas y productos facilmente siguiendo los pasos y consejos que mostramos en YouCook!

Follow the steps and tips we show you on YouCook to easily replicate shapes and products!

Aprende a hacer moldes paso a paso
Learn how to make moulds step by step

YouCook





Krokanters

Plantillas para crear tejas y crujientes
Templates for creating tiles and crackers

Plantillas de polipropileno para trabajar con productos espatulables sobre Teflón o silicona.
Elabore crujientes, snacks, guarniciones y decoraciones deshidratadas saladas y dulces.

Polypropylene stencils for working with spatulable products on Teflon or silicone.
For making crunchy, sweet and savoury snacks, garnishes and dehydrated decorations.

60/1001
Geometrik Kit
34 x 17 cm

Pack
4 Plantillas diferentes / Assorted stencils

4.2 x 4.2 cm	18 uds / pcs	3 x 6 cm	16 uds / pcs
Ø 4.2 cm	18 uds / pcs	4.5 x 4.5 cm	21 uds / pcs

60/1002
Naturaka Kit
34 x 17 cm

Pack
4 Plantillas diferentes / Assorted stencils

7.5 x 6.5 cm	8 uds / pcs	7 x 6 cm	8 uds / pcs
9.8 x 2.8 cm	12 uds / pcs	9.8 x 2.8 cm	12 uds / pcs

* Producto aprobado por expertos profesionales en cuanto a tamaño, grosor y redondeado de los angulos.

* Product approved by professional experts in terms of size, thickness and rounded corners.





Chokolate Forms

Colección de moldes profesionales
Professional mould collection

Moldes termoformados reusables para chocolate y *Petits Fours* creativos. De fácil desmolde y apto para uso alimentario.

Re-usable thermoformed moulds for chocolate and creative *Petits Fours*. Easy demoulding and food safe.

Chokolate Forms

60/1201	Diamond
60/1203	Bubbles
60/1204	Bar

Tamano de cada plantilla / Mould Sizes: 25 x 30 cm - 1 mm

Apto para congelación
Frost resistant

Apto para lavavajillas
Dishwasher safe

Max temp. 60ºC

DIAMON 5.3 ml



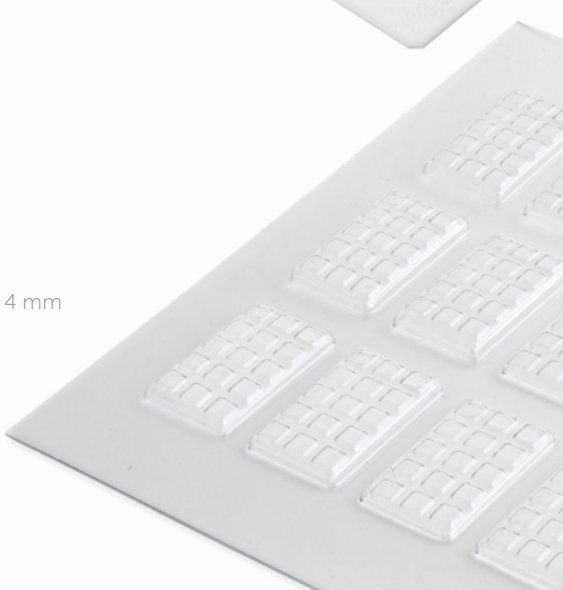


BUBBLES 69 ml



BAR 6.6 ml





16 recetas con krokanters
16 recipes with krokanters
100%Lab

Barcelona, capital del chocolate
Barcelona, chocolate capital
100%Lab

EASYMOULD
THE FIT MOULD COLLECTION

Easymould es el sistema más rápido y sencillo para moldear con láminas troqueladas de PET. Están listas para confeccionar piezas uniformes con un acabado perfecto, son de fácil desmoldaje, multifucnionales, y limpias.

Emplee Easymould en pastelería, cátering o cocina. Prepare gelatina, mouses, tartars, helados, snacks, lollypops dulces o salados...

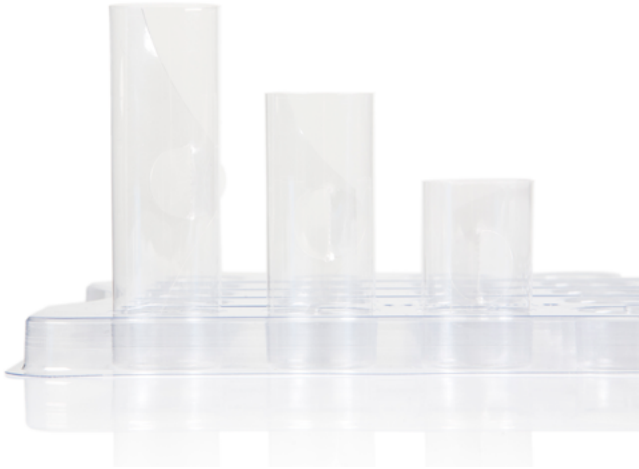
Easymould is the fastest and easiest system for molding with die-cut PET sheets. They are ready to make uniform pieces with a perfect finish, are easy to remove from the mold, multifunctional, and clean.

Use Easymould in pastry shops, catering, or cooking. Prepare gelatin, mousses, tartars, ice cream, snacks, sweet or savory lollipops...

Easymould Base
REDONDO / ROUND

60/0010	3 uds pcs	ECONOMIC PACK
60/0011	24 uds pcs	

Para 35 piezas / For 35 pcs x 3



Easymould
REDONDO / ROUND — 100 uds pcs

60/0004	S - 4 cm
60/0005	M - 6 cm
60/0006	L - 8 cm

Ø 2,5 cm









Easymould Base

CUADRADO / SQUARE

60/0012	3 uds pcs
60/0013	24 uds pcs ECONOMIC PACK

Para 35 piezas / For 35 pcs x 3

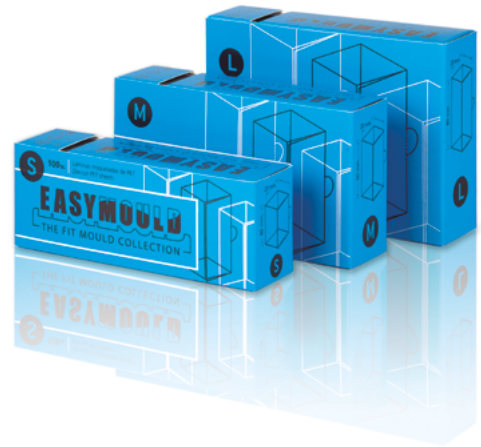


Easymould

CUADRADO / SQUARE — 100 uds pcs

60/0007	S - 4 cm
60/0008	M - 6 cm
60/0009	L - 8 cm

Base 2 x 2 cm



Cómo usar Easymould
How to use Easymould
YouCook



Moldes fabricados en PET para formar piezas con mouses, purés de fruta, gelatinas o chocolate.

Moulds made in PET for moulding lipstick bars with fruit purees, jelly or chocolate.

Apto para congelación
Frost resistant

Apto para lavavajillas
Dishwasher safe



Lipstick Mould

60/0001
Lipstick Mould 3D

Lollipop Mould

60/0002
Lollipop mould 3D

Lipstick Tubes

100/0008
Lipstick Tube transparente
Clear Lipstick Tube
100 uds pcs



Consejos para Lipstick
Lipstick tips
YouCook

Lollipop Stick

100/0124
Lollipop palito púrpura
Purple Lollipop Stick
1000 uds pcs

10 cm

Guía para Lollipop
Lollipop guide
YouCook



IceBall Mould

Molde para esferas de hielo
Spherical ice cube mould



60/0003
Ice Ball Mould

Ø 6 cm

¡Fácil desmolde y gran producción!

Easy removal, perfect finish and fast production!



Square IceCube Mould

Molde para cubitos de hielo
Square ice cube mould

Crea las condiciones de congelación de lagos y ríos naturales, obteniendo cubitos de hielo transparente y descartando las impurezas en el fondo.
Es posible conseguir hasta tres formatos de hielo claro, brillante y transparente.

Square Ice Cube Mould imitates the natural process of lakes and rivers freezing, obtaining transparent ice cubes and discarding impurities at the bottom. You can obtain up to 3 different sizes of clear, shiny and transparent ice.

60/0017
IceCube Mould







2 x 2 x 6 cm
32 cubitos/cubes



4 x 4 x 4 cm
8 cubitos/cubes



9 x 9 x 9 cm
2 cubitos/cubes

alinia

PREMIUM CLEAR ICE SERVICE

Produce tu propio hielo cristalino
Produce your own crystal-clear ice

alinia permite crear lotes de hielo transparente, brillante y sin burbujas en los formatos más usados en coctelería: esferas, diamantes, cubos XL y barras Collins. Todo con un proceso simple, automático y sin esfuerzo.

Solo eliges el molde, cierras la puerta y pulsas "ICE", y en tan solo 24 horas tendrás hielo cristalino de calidad profesional, listo para servir.

alinia is the machine that allows you to produce flawless, transparent, bubble-free ice in the most popular shapes for cocktail service: spheres, diamonds, large cubes, and Collins bars. The process is simple, fully automatic, and effortless.

Just select the mold, close the door, and press "ICE." In 24 hours, you'll have perfect crystal-clear ice ready to serve.

Calidad de hielo superior
Cristalino, sin burbujas

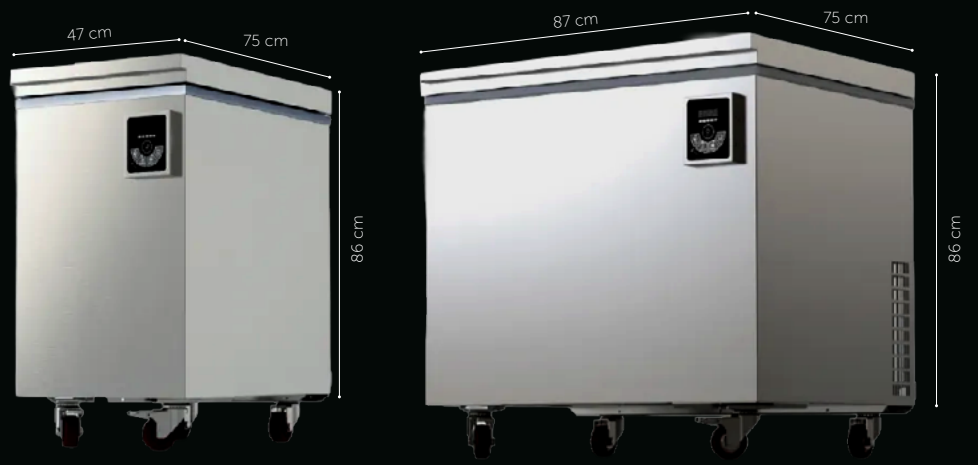
Premium Ice
Crystal-clear, bubble-free

Ahorro rápido
Reduce costes un 95%
Amortización en 6 - 12 meses

Quick Payback
Cuts costs by 95%
ROI in 6–12 months

Formatos personalizados
Crea tu propio deiseño de molde

Custom Shapes
Create your own exclusive design



alinia

30/0123	A1	1 Bandeja	4 Kw	15 L	220 V
30/0124	A2	2 Bandejas	6 Kw	30 L	220 V
30/0139	A2	2 Bandejas	6 Kw	30 L	120 V

* No incluye moldes, deben pedirse aparte
* Moulds are not included, they must be ordered separately

Eficiencia total
Bajo consumo de agua y energía

Total Efficiency
Low water and energy use

Máxima duración
Hasta 5 horas sin derretirse

Long-lasting Performance
Up to 5 hours without melting

alinia clear ice service

YouCook

¿Cómo trabaja alinia?
How alinia works?

alinia, by The Space, revoluciona la producción de hielo gracias a su tecnología de congelación direccional, creando de manera eficiente hielo transparente con geometrías, sin necesidad de de cortar o tallar.

Según las pruebas realizadas por el LAB de 100% Chef, el hielo cristalino generado, conserva su forma durante al menos 5 horas, ya que la temperatura de su centro puede descender hasta -20ºC, asegurando una experiencia de enfriamiento óptima que permita disfrutar de las bebidas por más tiempo.

alinia, by The Space, revolutionizes ice production because of its directional freezing technology, efficiently creating geometric transparent ice without the need for cutting or shaping it.

According to tests conducted by 100% Chef's LAB, the crystalline ice generated retains its shape for at least 5 hours, as its core temperature can drop to -20ºC, ensuring an optimal cooling experience that allow enjoying the drinks for a longer time.

Optimización:

Consejos para conseguir un mayor rendimiento, aunque alinia es totalmente compatible con equipos estándar de filtraje.

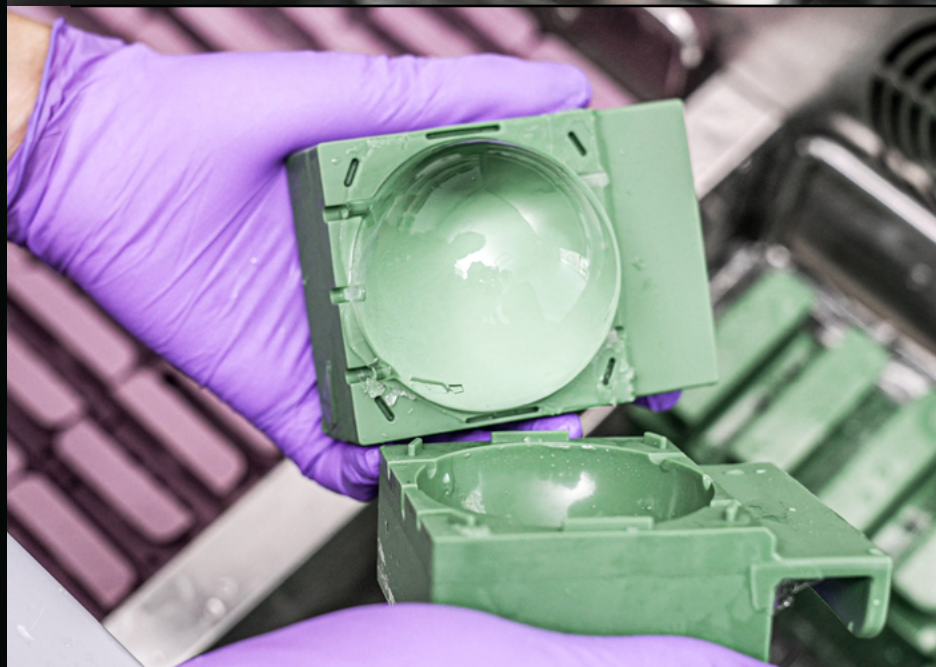
- Toma de agua y desagüe a 1 m
- Instalar un prefiltro de descalcificación y purificación
- Calidad del agua:
  - Agua filtrada con sistema de osmosis inversa realimentada con calcio y magnesio
  - Dureza PH9 55 ppm
  - Conductividad 43 µS/cm

Optimization:

Tips to achieve a higher performance, even though Alinia is fully compatible with standard filtration equipment.

- Water source and drainage at 1 m
- Install a descaling and purification pre-filter
- Water quality:
  - Reverse osmosis filtered water with calcium and magnesium replenishment
  - Hardness PH9 55 ppm
  - Conductivity 43 µS/cm







alinia
PREMIUM CLEAR ICE SERVICE

Moldes para alinia
alinia moulds

Fabricados con silicona Platinum de grado alimenticio y libres de BPA, estos resistentes moldes de alta calidad proporcionan un hielo totalmente transparente con acabado brillante.

- Cada juego incluye una bandeja de acero inoxidable AISI 316 para disponer los moldes de hielo en alinia.
- Los moldes se pueden combinar en una misma bandeja, exceptuando la ref. 30/0129 dado su volumen.

Made with food-grade Platinum silicone and BPA-free, these durable high-quality molds provide a glossy and completely transparent finish to the ice.

- Each set includes an AISI 316 stainless steel tray for placing the ice molds in alinia.
- The molds can be combined on the same tray, except for ref. 30/0129 due to its volume.









Kit moldes alinia / alinia moulds kit

30/0125	Esfera / Sphere	Ø 6 cm	Kit 25 moldes / moulds
30/0129	Esfera / Sphere	Ø 7,5 cm	Kit 16 moldes / moulds
30/0126	Cubo / Cube	5,5 x 5,5 cm	Kit 30 moldes / moulds
30/0175	Cubo / Cube	5 x 5 cm	Kit 36 moldes / moulds
30/0127	Collins	4 x 4 x 10 cm	Kit 24 moldes / moulds
30/0140	Collins	4 x 4 x 12 cm	Kit 18 moldes / moulds
30/0128	Diamante / Diamond	6 x 5 cm	Kit 30 moldes / moulds





Rentabilidad
Profitability

Para quienes priorizan la calidad del hielo premium y conocen el impacto de su consumo regular, alinia representa una alternativa inteligente y rentable.

Con un retorno de inversión rápido; menos de 12 meses para el modelo A1 y apenas 6 meses para el A2, el gasto de la producción de hielo cristalino se puede reducir hasta un 95% comparado con la compra convencional.

La rentabilidad de producción en un ciclo que dura 24 horas del modelo A1 es de 0,50 € / ciclo y de 0,75 € / ciclo del modelo A2. Es una inversión que pronto se verá nuevamente aprovechada.

For those who prioritize premium ice quality and understand the consequences of regular consumption, alinia represents a smart, cost-effective alternative.

With a fast return on investment of less than 12 months for the A1 model and just six months for the A2 model, the cost of producing crystal ice can be reduced by up to 95% compared to conventional purchasing.

The production return on a 24-hour cycle for the A1 model is 0.50 € / cycle and 0.75 € / cycle for the A2 model. It is an investment that you will soon see a return on investment.

Coste unitario del hielo, utilizando alinia A2, con consumo de agua y electricidad:
Unit cost of ice, using Alinia A2, with water and electricity consumption:

●	0,06 €	▮	0,06 €
●	0,1 €	▮	0,06 €
■	0,05 €	◆	0,05 €
■	0,04 €		

MOLDES PERSONALIZABLES - ¡CREA TU PROPIA FORMA!
CUSTOMIZABLE MOULDS - CREATE YOUR OWN SHAPE!

YETI, ice marking tray

Marcador para hielo con tapete de silicona

Ice marker tray with silicone mat

Elaborada en aluminio anodizado, la bandeja YETI permite personalizar cubos de hielo con formas y diseños únicos. Su superficie cuenta con múltiples áreas de marcaje adaptadas a diferentes tamaños de hielo, y dispone de desagües en cada cuadrícula que permiten evacuar el agua derretida, evitando el sobreenfriamineto.

YETI incluye 3 diseños para hielo tipo Collins (13 x 4 cm útiles) y 4 diseños cuadrados combinables (5,5 x 5,5 cm útiles). Este modelo, en concreto, incorpora un tapete de goma que evita el derrame de agua sobre la mesa, asegurando un espacio limpio.

Made from anodized aluminum, the YETI tray allows you to personalize ice cubes with unique shapes and designs. Its surface features multiple marking areas adapted to different ice sizes, and each grid is equipped with drains to remove melted water, preventing overcooling.

YETI includes 3 Collins ice designs (13 x 4 cm usable) and 4 square designs that can be combined (5,5 x 5,5 usable cm). This model, in particular, incorporates a rubber mat that collects excess water, ensuring a clean environment during use.



800/0028
YETI tapete de silicona
Silicone mat YETI

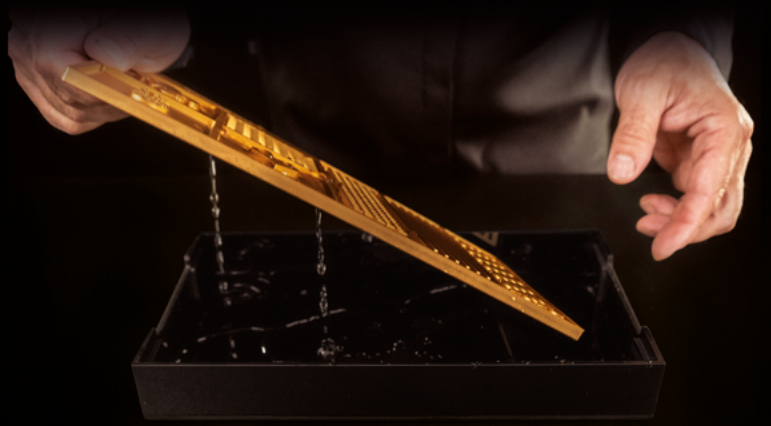


Descubre YETI
Discover YETI
YouCook

YETI con bandeja negra recoge aguas
YETI with black drip tray

Escoge la versión YETI con bandeja recoge aguas para evita el derrame del agua fundida sobre la barra, facilitando el atemperamiento de la bandeja de aluminio.

Choose the YETI version with water collection tray to avoid spillage of melted water on the bar, facilitating the tempering of the aluminum tray.





MARCADORES YETI PERSONALIZABLES
YETI CUSTOMIZABLE MARKERS

800/0032
YETI bandeja recoge aguas
Black drip tray YETI



Personalización para bandejas Yeti
Customization for Yeti trays

Diseña tus propias personalizaciones eligiendo entre tamaños cuadrados o Collins, según tus necesidades.

Una vez lo tengas solo deberás colocarlo en el hueco de la bandeja que prefieras y el diseño se grabará con gran precisión en tus hielos.

Design your own customizations by choosing between square or Collins sizes, depending on your needs.

Once you have it, simply place it in the tray slot of your choice and the design will be engraved with great precision on your ice cubes.



Ice Ball Press

Prensa para producir esferas de hielo
Press to produce ice balls

Prensa de aluminio macizo para producir esferas de hielo perfectas a partir de un bloque de hielo. Disponible en dos diferentes diámetros.

Solid aluminum press to produce perfect ice spheres from a block of ice. Available in two different diameters.

Ice Ball Press

60/0020	Ø 8 cm
60/0021	Ø 6 cm







Marcador de hielo para esferas
Round ice marker

Diseñado para personalizar fácilmente esferas de hielo con el logo o motivo de tu elección, este elegante marcador acabado en cromo, graba a presión sobre el hielo dejando una impresión duradera sin esfuerzo.

Designed to easily customize ice spheres with the logo or motif of your choice, this sleek chrome-finished marker presses into the ice, leaving an effortless, lasting impression.

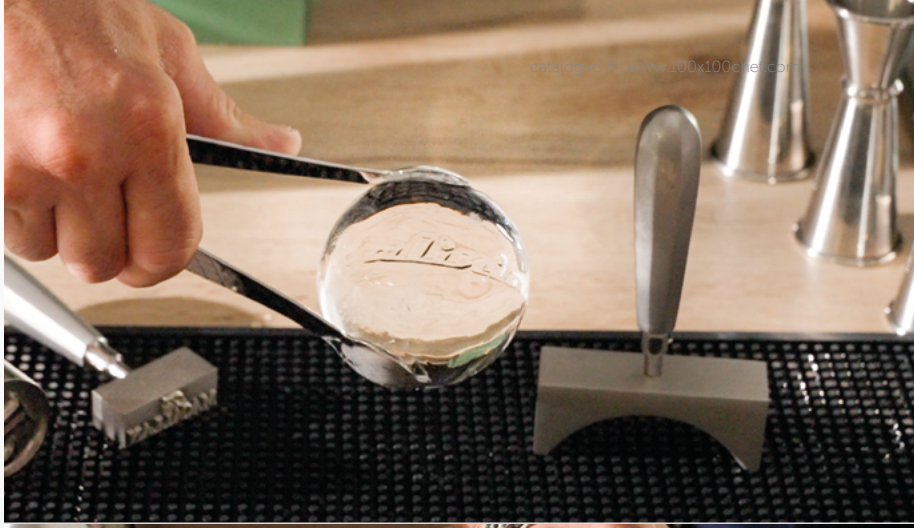
Marcador de hielo para esferas
Round ice marker

800/0029	Ø 6 cm
800/0030	Ø 7,5 cm

Personalización de hielos
Ice customization

YouCook







Marcador de hielo personalizado

Dale un sello distintivo a tus servicios con este marcador a presión, ideal para imprimir tu logo o diseño personalizado sobre cubitos de hielo.

Rediseñado con un mango metálico resistente y un acabado cromado elegante, ofrece un manejo cómodo y una presión precisa. Su estructura robusta permite marcar varios cubitos al mismo tiempo.

Custom ice marker

Give a distinctive touch to your services with this pressure marker, ideal for imprinting your logo or custom design on ice cubes.

Redesigned with a solid metal handle and a sleek chrome finish, it offers comfortable handling and precise pressure. Its sturdy structure allows you to mark several ice cubes at the same time.

Marcador de hielo
Ice marker

800/0022	3 x 3 cm
800/0023	4 x 4 cm
800/0024	5 x 5 cm
800/0026	Ø 3 cm
800/0027	Ø 4 cm

Más medidas disponibles bajo demanda
More options available on request















¡Personaliza!
Costumize!

Marcadores de latón, grabado con su logo o motivo. Marque y personalice alimentos, panes, carnes, pieles, frutas, soportes de madera como cajas, mini pallets de madera, palos de polos y todo lo que su fantasía sugiera.
Resistente al fuego directo y al soplete.

Brass custom branding irons, engraved with your logo or design. Mark and personalize food, bread, meat, fish skin, fruit peels. Try them with wooden supports such as boxes, mini wooden pallets, ice cream sticks and anything your fantasy suggests. Resistant to direct fire and blowtorch.

Marcador fuego
Fire marker

800/0008	3 x 3 cm
800/0009	4 x 4 cm
800/0010	5 x 5 cm
800/0011	6 x 6 cm
800/0012	7 x 5 cm
800/0013	8 x 5 cm
800/0014	Ø 4 cm
800/0015	Ø 6 cm



Marcador eléctrico burger
Electric burger marker

800/0001	3 x 3 cm
800/0002	4 x 4 cm
800/0003	5 x 5 cm
800/0004	6 x 6 cm
800/0005	7 x 5 cm
800/0006	8 x 5 cm
800/0007	Hasta / till Ø 6 cm

Consulte para más medidas
Ask for other sizes

Personalice todo tipo de panes como el pan de hamburguesa, tortillas de maíz, pan de pita, panes rústicos, además de otros productos resistentes al calor como carnes o cajas de madera para presentaciones.

Funciona a 220 y 110 V, 600 W.

Customize all kinds of breads such as burger buns, corn tortillas, pita bread, rustic breads, as well as other heat-resistant products such as meat or wooden boxes.

It operates at 220 and 110 V, 600 W.





Diseñe su sello de silicona
Design your own silicone seal

Cree su propio sello de silicona alimentaria con su diseño o logo. Estampe cualquier puré o tinta alimentaria. Pinte con cacao, mantequilla, grasa y espolvoree cualquier polvo cómo oro, plata o productos liofilizados.

Tampon carved in food silicone with your own design or logo. Print with any puree or food ink. Paint with cocoa, butter, fat and sprinkle any powder like gold, silver or freeze dryed powders.



Tampón de silicona personalizado
Customized silicone seal

100/0181	4 x 3 cm
100/0182	6 x 4 cm

Consulte para otras medidas
Consult for other sizes





Grabador eléctrico
Branding clamp

Grabador diseñado para colocar palitos de polo de diversas formas y medidas, además de brochetas o pinzas. Todos los marcajes quedan en la misma posición. Su temperatura es regulable y permite marcar madera, bambú, cuero y otros materiales.

Electric fire marker. Its base is designed to place ice-cream sticks of various sizes, skewers or tongs. All the marks are in the same position. Adjustable in temperature, it allows to mark wood, bamboo, leather and other materials.

Max. 40 x 9 mm



100/0180
Grabador personalizado eléctrico
Custom branding clamp

230 V



Mini print

Grabador en relieve por presión. Cada caja contiene entre 2 y 3 unidades de la misma letra, incluye números y signos.

Pressure relief engraver. Each box contains 2-3 pcs of the same letter, including numbers and signs.

100/0040
Mini print



Logo Relief

Grabe su logo en etiquetas, tapas de yogurt, cartas de menú, invitaciones, posavasos, papeles metálicos como aluminio, hojas de oro, cartón, papel...

Engrave your logo on labels, yogurt lids, menus, invitations, coasters, metallic papers such as aluminium, gold leaves, cardboard, paper...

100/0056
Logo Relief

Disponible en 3 formatos
Available in 3 sizes:

Ø 3.8 cm
Ø 4.8 cm
4.8 x 2.3 cm





Sello lacre
Wax seal

800/0018	Ø 2 cm
800/0019	Ø 2,5 cm
800/0020	Ø 3 cm
800/0021	Ø 4 cm

Sellos personalizados para marcar a presión logos o pequeños motivos sobre chocolate, fondant, caramelo, gelatinas, mantequillas o deshidratados.

Engrave your logo on labels, yogurt lids, menus, invitations, coasters, metallic papers such as aluminium, gold leaves, cardboard, paper...



INDEX

Déjese inspirar por
Get inspired by

YouCook

YouCook es el canal de vídeo de 100%Chef, dedicado específicamente a profesionales y apasionados de la cocina creativa.

Nuevas tendencias, técnicas y secretos además de todos los consejos de uso sobre los productos desarrollados por 100%Chef.

YouCook is the video channel by 100%Chef, specifically addressed to food and beverage professionals and to vanguard cuisine lovers.

New trends, techniques and secrets revealed, in addition to all the tips and tricks to get the most out of our products.

100%Chef
www.100x100chef.com

100%Barman
www.100x100barman.com

100%Lab
www.100x100lab.com

Find us / Share your creations:

orders@100x100chef.com

100x100chef.com

Cocina sin Límites, S.L.

Joan Peiró i Belis, 2 - Pol. Ind. Vallmorena
08339 Vilassar de Dalt - Barcelona, Spain
+ 34 93 429 63 40