

UTENSILIOS PEQUEÑOS Y EQUIPO DE SOBREMESA

VOLLRATH®



equipohotel
PROVEEDORES DE HOTELES Y RESTAURANTES

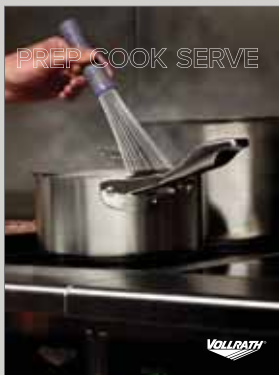
Experimente

VOLLRATH

Su trabajo incide en la forma cómo las personas experimentan una comida. Y si está sirviendo la comida en la cafetería de un hospital, un restaurante de alto nivel, una universidad concurrida, u otro lugar, Vollrath puede ayudarle a hacer que esas experiencias sean mejores, más eficientes y más inspiradas.

En las páginas siguientes, encontrará nuestra selección de utensilios pequeños incluyendo todo, desde cucharones identificados con colores hasta vitrinas de exhibición. Pero eso no es todo lo que diseñamos y fabricamos en Vollrath. También ofrecemos estaciones de servicio modulares, quioscos de fabricación personalizada, e incluso estimaciones completamente personalizadas.

EN VOLLRATH.COM/CATALOGS ENCONTRARÁ MÁS INFORMACIÓN SOBRE CÓMO VOLLRATH PUEDE FACILITAR SU TRABAJO Y AYUDARLE A MANTENER LA CALIDAD DE SU COMIDA SOLICITANDO ESTAS PIEZAS.



LIBRO DE MARCAS



SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES





**EQUIPO PARA
PREPARAR ALIMENTOS**

Páginas 8-25



EQUIPO PARA COCINAR

Páginas 26-49



EQUIPO PARA CALENTAR

Páginas 50-65



**SOLUCIONES DE
COMERCIALIZACIÓN
Y EXHIBICIÓN**

Páginas 66-75



EQUIPO PARA HELADOS

Páginas 76-79



**FUENTES PARA BAÑO MARÍA
Y ACCESORIOS**

Páginas 80-101



**BATERÍAS DE COCINA Y
UTENSILIOS PARA HORNEAR**

Páginas 102-137



**ELEMENTOS ESENCIALES
DE COCINA**

Páginas 138-175



**SERVICIO DE BANQUETES
Y SOBREMESA**

Páginas 176-251



**SISTEMAS PARA EL LAVADO
Y MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS**

Páginas 252-293



SOLUCIONES DE DISPENSADO

Páginas 294-309



**REPARTO Y TRANSPORTE
DE ALIMENTOS**

Páginas 310-317

CONTENIDO

CONTENIDO

Descubra EL LIDERAZGO

Vollrath no solo le ayuda a superarse todos los días. También asumimos el mismo desafío al continuar liderando la industria con productos innovadores diseñados para ayudarlo a competir y prosperar. Agregue a su línea uno de nuestros productos galardonados.

*Revista Foodservice
Equipment and Supplies:
El mejor de su tipo*

*Revista Foodservice
Equipment and Supplies:
El mejor de su tipo*

*Revista Foodservice
Equipment and Supplies:
El mejor de su tipo*

*Revista Foodservice
Equipment and Supplies:
El mejor de su tipo*



SERVICIO DE BANQUETES Y SOBREMESA

Páginas 176-251

ESTUFAS DE INDUCCIÓN

Páginas 29-33

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS

Páginas 11-19

BATERÍAS DE COCINA

Páginas 102-137

GALARDONES "EL MEJOR DE SU TIPO" EN EQUIPOS Y SUMINISTROS PARA EL SERVICIO DE COMIDAS

- Baterías de cocina - 13 años seguidos
- Estufas de inducción - 12 años seguidos
- Procesadores manuales de alimentos - 8 años seguidos
- Accesorios de banquetes y sobremesa - 7 años seguidos

GALARDONES NRA A LA INNOVACIÓN EN LA COCINA

- 2016 - Máquina de autoservicio de helado AutoVend de Stoelting®
- 2014 - Estación de cocción a inducción con ventilación descendente
- 2013 - Retermalizador Mirage® de inducción



*Revista Foodservice
Equipment & Reports:
Galardón a utensilios
pequeños*



*Revista Foodservice
Equipment & Reports:
en la categoría servicio
de banquetes*



*Revista Foodservice
Equipment & Reports:
Galardón a utensilios
pequeños*



*Revista NRA Kitchen:
Innovation Award
& IHMRS Show*



TAPAS EMBISAGRADAS CONTEMPORÁNEAS

Página 99

CALENTADOR DE INDUCCIÓN EMPOTRADO PARA SOPA

Páginas 183-188

SISTEMA DE VITRINAS MODULARES CÚBICAS

Páginas 296-300

DISPENSADORES LIDSAVER™

Páginas 56



SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES

Sabemos que crear un diseño personalizado implica muchas decisiones, y obtener la aprobación de todo su equipo puede llevar mucho tiempo. Lo ayudaremos en cada paso del proceso. Obtenga hoy mismo una copia de nuestro folleto *Sistemas de servicio y componentes (Serving Systems & Components)* y comencemos a construir algo hermoso juntos.



Solicite hoy mismo su copia visitando VOLLRATH.com/catalogs.



CARROS



Los carros completamente autónomos son piezas móviles y modulares diseñadas para funcionar solos o en conjunto. Se pueden mover según sea necesario y brindan una excelente flexibilidad. Los carros son perfectos para ampliar su oferta de servicio de alimentos o agregar servicios auxiliares.

QUIOSCOS



Diseñados para una configuración fija, los quioscos son estructuras completamente cerradas que poseen sistemas eléctricos más grandes que los carros. Los quioscos pueden ser soluciones secundarias de servicios de alimentos o pueden usarse por sí solos.

LÍNEAS DE SERVICIO



Diseñadas para una línea larga individual o un diseño más modular, las líneas de servicio son una opción para banquetes o servicio completo. Por lo general, se centran en un tipo particular de comida, como una barra de ensaladas, comidas calientes o frías.

UNIDADES DE EXHIBICIÓN



Mucho más grandes que los quioscos, estas grandes estructuras suelen tener su propio piso y miden unos 15-20' (4.6 a 6.1 m) de largo y 8-10' (2.4 a 3.0 m) de profundidad. Son aptas para servicios de alimentos interinos, así como tiendas de mercancías y, si bien están diseñadas para ser semipermanentes, se pueden mover con equipos grandes.

Ubicaciones comunes del sistema de servicio



Instituciones de educación



Entornos de viajes y ocio



Negocios y plantas industriales



Centros de atención médica



Tiendas de abarrotes y minimercados



Restaurantes y bares



Serie de sistemas de servicio

COMPARACIÓN



Para obtener las especificaciones de los productos, visite VOLLRATH.com/SS, [AutoQuotes](#) o [KCL](#).

Serie 6 // V-CLASS PERSONALIZADA

Los sistemas de la Serie 6, completamente personalizables con amplias opciones de materiales, están diseñados y concebidos para cumplir con sus requisitos específicos.

PERSONALIZACIÓN

★★★★★ Fabricación personalizada

GARANTÍA

2 GARANTÍA DOS AÑOS

2 años para las piezas y mano de obra

COSTO

\$\$\$

OPCIONES DESTACADAS

Fabricación personalizada de toldos, comercialización completa que incluye: letreros y paneles de menú, almacenamiento de platos integrado, letrero con luz posterior, gráficas 3-D, fachadas, único punto de conexión eléctrica

OPCIONES DE DECORACIÓN



Cientos de laminados, enchapados, gráficas de vinilo, pintura automotriz combinada en forma personalizada o gráficas con fachada 3-D.

OPCIONES DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE



Compuesto de aluminio



Acero inoxidable



Madera



Compuesto de madera

OPCIONES DE MATERIALES DE MOSTRADOR



Cuarzo artificial



Superficie sólida de acrílico



Acero inoxidable



Laminado

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO

De marca Vollrath o de cualquiera de las marcas importantes de protecciones contra aliento, incluyendo todas las opciones con calor e iluminación



Serie 4 // SIGNATURE SERVER®

Estos diseños modulares ofrecen opciones de tamaños, formas y materiales, pero no son totalmente personalizables.



Serie 2 // AFFORDABLE PORTABLE™

Los sistemas de la Serie 2, diseñados para la organización consciente de su presupuesto, ofrecen una selección de dos tamaños y siete colores.

★★★★ Artículos estándar con modificaciones

★★ Artículos estándar

1 GARANTÍA UN AÑO

2 GARANTÍA DOS AÑOS

1 año para las piezas y mano de obra (opcional de 2 años)

1 GARANTÍA UN AÑO

1 año para las piezas y mano de obra

\$\$

\$

Modificaciones que incluyen: almacenamiento, mostradores con distintas combinaciones de empotrados, grifos de llenado

Almacenamiento, iluminación, protecciones contra aliento

Gráficas de vinilo, cientos de opciones de laminado o acero inoxidable

Siete colores estándar



Acero inoxidable



Madera



Acero al carbono revestido de vinilo



Superficie sólida de acrílico



Acero inoxidable



Laminado



Acero inoxidable

Se ofrecen con protecciones contra aliento montadas en mostrador, iluminación LED, fluorescente, incandescente y tiras calentadoras

Protecciones contra aliento estándar estilo banquete o autoservicio montadas en mostrador solamente

Infórmese más en

VOLLRATH UNIVERSITY

Una forma en que Vollrath lo ayuda a superarse cada día es con una amplia colección de productos líderes de la industria. Otra es Vollrath University, el mejor centro de capacitación de la industria para profesionales del servicio de comidas. Ya sea en nuestro centro de capacitación de clase mundial en la planta o en línea, Vollrath University puede ayudarle a aumentar la eficiencia, aumentar su rentabilidad y despertar su inspiración, sin importar qué papel juegue en la industria.

EN LA PLANTA

- Centro de capacitación de clase mundial de 13,000 pies cuadrados
- Estaciones de trabajo prácticas
- Programas de capacitación personalizables
- Visitas a las plantas manufactureras

EN LÍNEA

- Prácticas guías y materiales de referencia
- Videos informativos sobre capacitación
- Tutoriales sobre productos
- Apoyo y recetas culinarios

Aproveche las ventajas de Vollrath University y ármese con todo lo que necesita para mejorar su oferta.



PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN,
VISITE VOLLRATHUNIVERSITY.COM



Leyenda DE SÍMBOLOS



Indica artículos fabricados en Ouna de nuestras plantas estadounidenses



Indica artículos con certificación NSF



Indica artículos con tratamiento antimicrobiano - consulte VOLLRATH.com



Indica artículo nuevo



Indica sistema de calentamiento de contacto directo



Indica aprobaciones de productos por parte de las organizaciones respectivas



Indica artículos con garantía vitalicia limitada



Indica artículos con garantía de 2 años



Indica artículos con garantía de 3 años



Visite VOLLRATH.com

Indica que encontrará información adicional en www.vollrath.com



Inducción



Eléctrica



Gas



Nota: En el afán de continuar mejorando nuestros productos, Vollrath se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Los precios y la disponibilidad también están sujetos a cambios sin previo aviso.

Las dimensiones indicadas en el catálogo son aproximadas y pueden variar. Diríjase a su representante de Vollrath para conocer detalles de dibujos específicos.



EQUIPO PARA PREPARAR ALIMENTOS

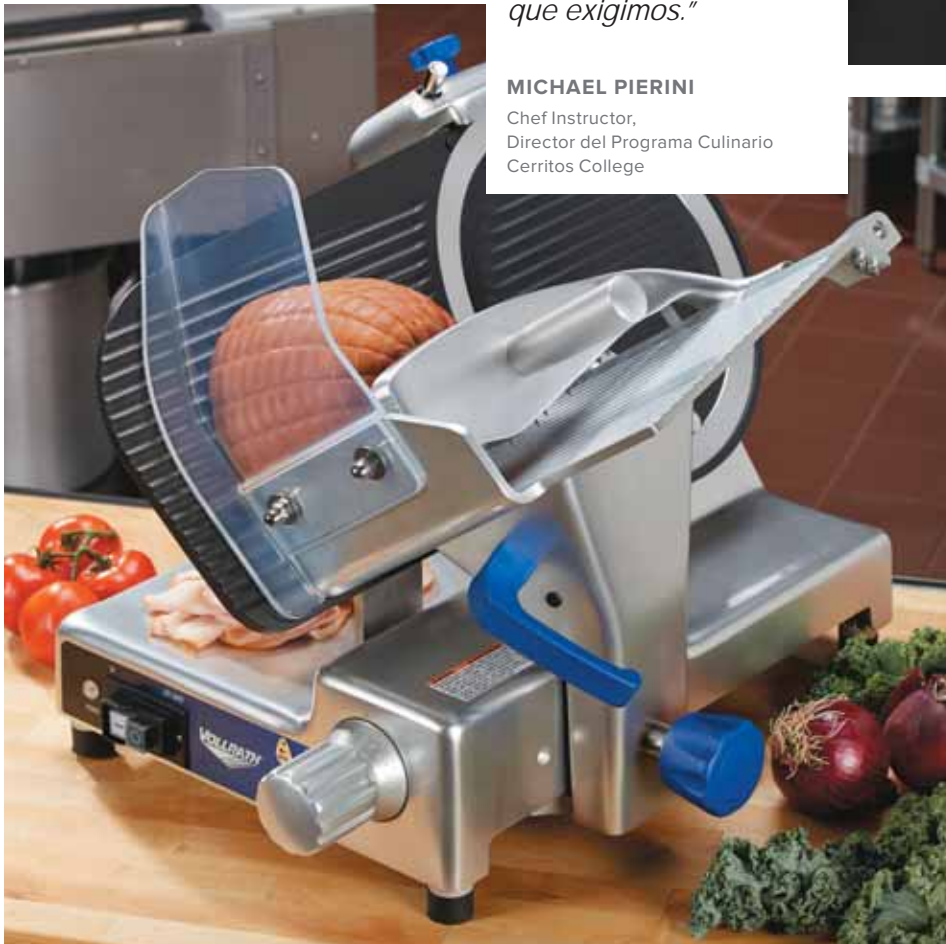
Antes de que llegue al plato, cada comida comienza con la planificación, pasión y destreza en partes iguales. El equipo para preparar alimentos de Vollrath le ayudará a aprovechar estos tres aspectos. El equipo para preparar alimentos puede optimizar su cocina para permitirle ser más eficiente y concentrarse en la tarea en curso.



"Con 210 estudiantes usando nuestras batidoras, no cabe duda que resisten el abuso. Las batidoras Vollrath brindan la calidad y economía que exigimos."

MICHAEL PIERINI

Chef Instructor,
Director del Programa Culinario
Cerritos College





Procesadores manuales de alimentos

Ahorre significativamente en mano de obra al rebanar, cortar y segmentar con un procesador de alimentos en lugar de cortar a mano. Nuestros procesadores de alimentos también aumentan el rendimiento de los alimentos y permiten obtener recortes más uniformes.

[Páginas 11-19](#)



Moledoras

Las moledoras Vollrath están construidas de acero inoxidable y vienen en forma estándar con un rellenador de salchichas y una vara alimentadora.

[Página 19](#)



Abrelatas

Obtenga el corte más limpio e higiénico con nuestros abrelatas EaziClean®, Premium™ y CanMaster™.

[Página 20](#)



Batidoras

Diseñadas para uso intensivo, nuestras durables batidoras vienen en forma estándar con un tazón de acero inoxidable para mezclar, gancho de amasar, batidor globo y batidor plano.

[Páginas 21-22](#)



Rebanadoras

Nuestras rebanadoras lideran la industria en rendimiento y durabilidad. Están disponibles en tres tamaños de hoja y cuentan con revestimiento no adherente.

[Páginas 23-24](#)



Envasado al vacío

Prolongue la vida útil de los alimentos y disminuya la cantidad de comida desperdiciada con un sellador al vacío. El sellado al vacío adoba rápidamente las carnes y cuando se empareja con el circulador de inmersión para cocción al vacío se convierte en un conjunto todo en uno.

[Página 25](#)

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS



2 GARANTÍA DOS AÑOS



15000



15604



700-1



403NH

- Obtenga un considerable ahorro de trabajo en comparación a cortar alimentos a mano
- Mayor calidad de los alimentos – se evita la descomposición o ennegrecimiento
- Obtenga un producto uniforme con cada corte
- Mayor rendimiento de los alimentos

PROCESADORES MANUALES DE ALIMENTOS

- Rebanadoras/segmentadoras de verduras
- Cortadores especializados
- Rebanadoras de tomates
- Rebanadoras y cubicadoras de queso
- Cortadoras de mariscos
- Vaciadoras de papas
- Accesorios para parrillas

véalo en VOLLRATH.COM



Visite VOLLRATH.com y vea de cerca cómo el chef Rich lleva a la mesa frutas y verduras cultivadas localmente con mayor uniformidad y rapidez.

UN DISEÑO MEJORADO AUMENTA EL NIVEL DE CALIDAD DE LA PRESENTACIÓN DE LAS COMIDAS

- La hoja termofijada encajable es fácil de limpiar, nunca necesita ajuste y jamás se corroe
- Las NUEVAS hojas dentadas requieren hasta un 50% menos de fuerza que las hojas rectas mientras se mantiene la calidad de la comida
- Bloque de empuje fácil de limpiar con NUEVA herramienta de limpieza incluida, que se guarda en el conjunto del bloque de empuje
- Base alta diseñada para recipientes de hasta 6" (15.2 cm) de alto
- Área de corte completa de 5" (12.7 cm) cuadradas apta para frutas y verduras grandes
- NUEVOS sujetadores prisioneros que no se perderán en la comida
- Dimensiones abierta (an x p x al): 10" x 11½" x 20" (25.4 x 29.2 x 50.8 cm)
- Dimensiones cerrada (an x p x al): 10" x 11½" x 18½" (25.4 X 29.2 X 47 cm)



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. UNIDAD COMPLETA | CORTE: PULG (MM) | MANGO EN T, BLOQUE DE EMPUJE Y HOJA* | SÓLO HOJA DE REPUESTO* | LOTE CAJA |
|----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|------------------------|-----------|
| 55457 | Cubo de ¼ (6.4) | 55483 | 55470 | 1 |
| 55458 | Cubo de ⅓ (9.5) | 55484 | 55471 | 1 |
| 55459 | Cubo de ½ (12.7) | 55485 | 55472 | 1 |
| 55460 | Rebanada de ¼ (6.4) | 55486 | 55473 | 1 |
| 55461 | Rebanada de ⅓ (9.5) | 55487 | 55474 | 1 |
| 55462 | Rebanada de ½ (12.7) | 55488 | 55475 | 1 |
| 55463 | Segmento de 4 secciones | 55489 | 55476 | 1 |
| 55464 | Segmento de 6 secciones | 55490 | 55477 | 1 |
| 55465 | Segmento de 8 secciones | 55491 | 55478 | 1 |
| 55466 | Segmento de 10 secciones | 55492 | 55479 | 1 |
| 55467 | Segmento de 12 secciones | 55493 | 55480 | 1 |
| 55468 | Descarozador de 6 secciones | 55494 | 55481 | 1 |
| 55469 | Descarozador de 8 secciones | 55495 | 55482 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Rebanadora de pepinos

- Rebana pepinos a lo largo y los descarozas al mismo tiempo
- Ideal para barras de ensaladas y sushi
- 3 veces más rápido que cortar a mano
- Dimensiones abierta (an x p x al): 11⁵/₆₄" x 11³/₃₂" x 24" (30 x 28.2 x 61 cm)
- Dimensiones cerrada (an x p x al): 11⁵/₆₄" x 11³/₃₂" x 22⁵/₆₄" (30 x 28.2 x 57.4 cm)



2 GARANTÍA DOS AÑOS



| NÚM. ARTÍCULO | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|--|---|-----------|
| 55010 | Rebanadora descarozadora de 14 secciones, unidad completa | 1 |
| HOJAS Y ACCESORIOS DE REPUESTO* | | |
| 55025 | Descarozador de 10 secciones con centro de 7/8" (2.2 cm) y placa adaptadora | 1 |
| 55028 | Descarozador de 14 secciones con centro de 1" (2.5 cm) y placa adaptadora | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

InstaCut™ 3.5

CORTA, SEGMENTA Y DESCAROZA

- Cambia de cubo a segmento y a corazón en segundos con el conjunto de hojas encajables
- 3 veces más rápido que cortar a mano
- Los cortes rápidos reducen el ennegrecimiento para presentar mejor la comida

SOBREMESA

- Dimensiones abierta (an x p x al): 9" x 9" x 18" (23 x 23 x 45.7 cm)
- Dimensiones cerrada (an x p x al): 9" x 9" x 17½" (23 x 23 x 43.5 cm)

MURAL

- Dimensiones abierta (an x p x al): 8" x 14½" x 22¼" (20.3 x 36.8 x 56.5 cm)
- Dimensiones cerrada (an x p x al): 8" x 14½" x 14" (20.3 x 36.8 x 35.6 cm)



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| UNIDAD DE SOBREMESA | UNIDAD MURAL | MANGO EN T, BLOQUE DE EMPUJE Y HOJA* – SOBREMESA | BLOQUE DE EMPUJE Y HOJA* – MURAL | CORTE: PULG (MM) | SÓLO HOJA DE REPUESTO* | LOTE CAJA |
|---------------------|--------------|--|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------|
| 15000 | 15016 | 15059 | 15081 | Cubo de ¼ (6.4) | 15062 | 1 |
| 15001 | 15017 | 15060 | 15082 | Cubo de ⅜ (9.5) | 15063 | 1 |
| 15002 | 15018 | 15061 | 15083 | Cubo de ½ (12.7) | 15064 | 1 |
| — | — | 15085 | 15084 | Cubo de ¼ x ½ (6.4 x 12.7) | 15086 | 1 |
| 15003 | 15019 | 15050 | 15073 | Segmento de 4 secciones | 15065 | 1 |
| 15005 | 15021 | 15052 | 15075 | Segmento de 6 secciones | 15067 | 1 |
| 15006 | 15022 | 15053 | 15076 | Segmento de 8 secciones | 15068 | 1 |
| 15007 | 15023 | 15054 | 15077 | Segmento de 10 secciones | 15069 | 1 |
| 15008 | 15024 | 15055 | 15078 | Segmento de 12 secciones | 15070 | 1 |
| 15009 | — | 15087 | 15079 | Descarozador de 6 secciones | 15071 | 1 |
| 15010 | 15026 | 15058 | 15080 | Descarozador de 8 secciones | 15072 | 1 |
| ACCESORIOS | | | | | | |
| Conjunto de base | | 15100 | — | — | — | 1 |
| Soporte mural | | — | 15125 | — | — | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Wedgemaster™ II

- Fabricación de durable material de policarbonato apto para lavavajillas
- Superficie estable y bien balanceada
- Corta limones, limas, naranjas y más en segmentos de seis u ocho secciones
- Hojas de seis u ocho secciones estándar, las hojas de cuatro y doce secciones se venden por separado



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---------------------------|---|---|---|-----------|
| 700-1 | Wedgemaster™ II con 6 secciones de corte | 9¾ x 9 x 16 (24.8 x 23 x 40.6) | 9¾ x 9 x 15¼ (24.8 x 23 x 38.7) | 1 |
| 700-4 | Wedgemaster™ II con 8 secciones de corte | 9¾ x 9 x 16 (24.8 x 23 x 40.6) | 9¾ x 9 x 15¼ (24.8 x 23 x 38.7) | 1 |
| CONJUNTO* DE HOJAS | | | | |
| 704 | Conjunto de hojas con 4 secciones de corte (para usar con segmentador de 8 secciones) | — | — | 1 |
| 706 | Conjunto de hojas con 6 secciones de corte | — | — | 1 |
| 708 | Conjunto de hojas con 8 secciones de corte | — | — | 1 |
| 712 | Conjunto de hojas con 12 secciones de corte (para usar con segmentador de 12 secciones) | — | — | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Wedgemaster™

- Ideal para la preparación rápida en cocina, banquete y bar
- Corta frutas en forma sistemática para preparar comidas y bebidas de alta calidad
- Disponible para cortar segmentos de seis u ocho secciones



2 GARANTÍA DOS AÑOS



808SG

| NÚM. ART. UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---------------------------|--|---|---|-----------|
| 606N | Wedgemaster™ para corte de 6 secciones | 9 x 8 x 16 (23 x 20.3 x 40.6) | 9 x 8 x 15½ (23 x 20.3 x 40.3) | 1 |
| 808N | Wedgemaster™ para corte de 8 secciones | 9 x 8 x 16 (23 x 20.3 x 40.6) | 9 x 8 x 15½ (23 x 20.3 x 40.3) | 1 |
| 808SG | Wedgemaster® para corte de 8 secciones con protección de seguridad | 9 x 8 x 16 (23 x 20.3 x 40.6) | 9 x 8 x 15½ (23 x 20.3 x 40.3) | 1 |
| CONJUNTO DE HOJAS* | | | | |
| 306 | Hoja segmentadora de 6 secciones | — | — | 1 |
| 308 | Hoja segmentadora de 8 secciones | — | — | 1 |
| 336 | Hoja descarozadora de 6 secciones | — | — | 1 |
| 338 | Hoja descarozadora de 8 secciones | — | — | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas Redco®

InstaBloom® II

- El corte perfecto para flores de cebolla de alta rentabilidad
- El robusto perfil inferior ocupa menos espacio y facilita el almacenamiento
- Diseño cónico para facilitar el apilado
- El mango accionado por resorte permanece seguro en posición vertical al cargar las cebollas



2 GARANTÍA DOS AÑOS



15604

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | HOJA DE REPUESTO | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|--------------------------------------|------------------|-----------|
| 15604 | InstaBloom® II | 14 x 14 x 19 (30.5 x 68.6 x 40.6) | 1560102 | 1 |

Onion King®

- Rebana cebollas enteras y otras verduras firmes con un solo movimiento para producir en forma rápida
- Corta siempre en espesores exactos, aumentando así la calidad y uniformidad del menú



2 GARANTÍA DOS AÑOS



500N

509

| NÚM. ART. UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN DEL CORTE: PULG (MM) | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | CONJUNTO DE HOJAS* | LOTE CAJA |
|---------------------------|----------------------------------|---|---|--------------------|-----------|
| 500N | ⅜ (4.8) – 13 hojas | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 509 | 1 |
| 501N | ¼ (6.4) – 11 hojas | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 511 | 1 |
| 502N | ⅜ (9.5) – 7 hojas | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 510 | 1 |
| 503N | ½ (12.7) – 6 hojas | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 512 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Lettuce King® I

- Pica uniformemente la lechuga para aplicaciones de alto volumen
- Elimina el 75% del tiempo y el costo de picar la lechuga con un cuchillo
- Corta fácilmente ¼ de la cabeza de una lechuga a la vez
- Ideal para el pollo cocido deshuesado

Rebana una variedad de alimentos incluyendo melones, pepinos, pollo y más.



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN DEL CORTE: PULG (MM) | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | HOJA DE REPUESTO* | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------------|--|--|-------------------|-----------|
| 400N | Corte de 3/8 (4.8), 37 hojas | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 435 | 1 |
| 403N | Corte de ¼ (6.4), 28 hojas | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 485 | 1 |
| 402NC | Corte de 3/8 (9.5), 19 hojas | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 484C | 1 |
| 401N | Corte de 3/4 (19), 10 hojas | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 434 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Lettuce King® IV y anillo de tambor

- Prepara la lechuga en una fracción del tiempo que tarda hacerlo con un cuchillo
- El anillo calza perfecto sobre tambores de almacenamiento Rubbermaid® de 20 galones (75.7 L) y Greenskeeper™ de 32 galones (121.1 L)



Consulte la guía de estilo de procesadores manuales de alimentos en vollrath.com para decidir cuál procesador es el más adecuado para los productos que va a preparar.



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | HOJA DE REPUESTO* | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|--|-------------------|-----------|
| 4400N | Lettuce King® IV, 1" x 1" (25.4 x 25.4 mm) corte | 17 x 17½ x 32 (43.2 x 44.5 x 81.28) | 17 x 18½ x 21½ (44.5 x 47 x 54.9) | 4408 | 1 |
| 2900 | Anillo de tambor | 22¾ dia. x 1½ (57.8 dia. x 4.8) | — | — | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Rebanadora de frutas

- Proporciona cortes uniformes para presentaciones atractivas
- Área de corte completa de 5" (12.7 cm) para frutas grandes
- Elimina el 75% del tiempo y el costo de picar la fruta con un cuchillo



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN DEL CORTE: PULG (MM) | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | HOJA DE REPUESTO* | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------------|---|---|-------------------|-----------|
| 403NH | Corte de ¼ (6.4), 28 hojas | 12 ⁵⁷ / ₆₄ x 13 ¹⁵ / ₆₄ x 21 ¹⁵ / ₁₆ (32.7 x 33.6 x 55.8) | 12 ⁵⁷ / ₆₄ x 19 ¹⁵ / ₁₆ x 9 ³ / ₁₆ (32.7 x 50.7 x 23.3) | 485 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

King Kutter™

- Pique, enristre, corte en forma acanalada, corte en julianas, ralle y rebane una amplia variedad de alimentos – puede ser el procesador más versátil en la cocina
- Fácil operación manual sin ninguno de los problemas de mantenimiento, eléctricos ni el costo asociado con unidades motorizadas
- Todos los conos cuentan con un borde de acero inoxidable de precisión finamente maquinado y se cambian fácilmente para procesar rápidamente diversos alimentos
- Dimensiones generales de operación (an x p x al): 8¼" x 9" x 12" (20.9 x 22.8 x 30.5 cm)



6011

6012

6013

6014

6015

2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. UNIDAD COMP. | DESCRIPCIÓN | INCLUYE CONOS | LOTE CAJA | CONO DE REPUESTO* | CONO DE REEMPLAZO | LOTE CAJA |
|------------------------|-------------------------------------|---------------|-----------|-------------------|--|-----------|
| 6003 | King Kutter™ con base de ventosa | #1, 2, y 4 | 1 | 6011 | #1 – ½" (3.2 mm) corte picado | 1 |
| 6005 | King Kutter™ con base de ventosa | #1-5 | 1 | 6012 | #2 – ¾" (4.8 mm) corte de ristra | 1 |
| 6004 | King Kutter™ con base de abrazadera | #1, 2, y 4 | 1 | 6013 | #3 – ¾" (9.5 mm) corte de papa frita pequeña | 1 |
| 6006 | King Kutter™ con base de abrazadera | #1-5 | 1 | 6014 | #4 – ½" (3.2 mm) corte de rebanada fina | 1 |
| | | | | 6015 | #5 – ¾" (4.8 mm) corte acanalado | 1 |
| | | | | 6016 | #6 – ¾" (4.8 mm) corte de rebanada gruesa | 1 |

CubeKing™

- Corte cubos, palillos y bloques cuadrados o rectangulares de queso en forma rápida y uniforme
- Dimensiones abierta (an x p x al): 17" x 17¼" x 32" (43.2 x 43.8 x 81.3 cm)
- Dimensiones cerrada (an x p x al): 17" x 18½" x 21⅝" (43.2 x 47 x 54.9 cm)



2 GARANTÍA DOS AÑOS



1811

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN, PULG (MM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 1811 | CubeKing™, corte de ¾" (19.1 mm) | 1 |
| 1812 | CubeKing™ corte de ⅜" (9.5 mm) | 1 |
| 1823 | CubeKing™, juego de alambres de repuesto | 1 |

Cheese Blocker™

- Se puede usar con bloques de hasta 50 lb (22.7 kg) y quesos circulares de hasta 35 lb (15.9 kg)
- Medidas en incrementos de ½" (12.7 mm) en la placa delantera y la base
- Prepare queso para hacer cubos, rebanar y rallar
- Dimensiones con mango arriba (an x p x al): 12¼" x 29¼" x 22⅝" (31.1 x 74.3 x 57.5 cm)
- Dimensiones con mango abajo (an x p x al): 12¼" x 22" x 12¼" (31.1 x 55.8 x 31.1)



2 GARANTÍA DOS AÑOS



| NÚM. ART. UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | JUEGO DE ALAMBRES DE REPUESTO | LOTE CAJA |
|---------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------|
| 1837 | Cheese Blocker™ | 1838 | 1 |

Cortadores de papas

- Armazón y mango de buen agarre pesados, sólidos, de hierro moldeado dúctil niquelado
- El conducto en "V" limpio y de acero inoxidable duradero garantiza un funcionamiento sin contratiempos
- Dimensiones: 11½" (29.2 cm) de profundidad en la base, 14" (35.6 cm) de alto con el mango cerrado, 34½" (87.6 cm) de profundidad x 23" (58.4 cm) de alto con el mango abierto
- Agujeros para tornillos en la base de las patas para el montaje permanente en mesas o paredes



El soporte colgador mural, se vende por separado, sostiene firmemente el cortador de papas en la pared para ahorrar espacio en el mostrador.

2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | HOJA DE REPUESTO | LOTE CAJA |
|-----------|---|------------------|-----------|
| 47703* | Corte de segmentos, 8 cortes | 45603-1 | 1 |
| 47715** | Papas fritas, tamaño corte ½" (0.7 cm) | 45751-1 | 1 |
| 47713** | Papas fritas, corte de ¾" (1 cm) | 45749-1 | 1 |
| 47714** | Papas fritas, corte de ⅞" (1.1 cm) | 45750-1 | 1 |
| 45682*** | Soporte colgador mural para cortador de papas | — | 1 |

*Se ofrecen hojas y piezas de repuesto **Se ofrecen hojas de repuesto ***No se incluyen los tornillos

Exprimidor de jugos E-Z

- Mejor acción de palanca para sacar máxima cantidad de jugo
- Base de hierro fundido esmaltado y cuerpo de acero inoxidable altamente resistentes
- Las patas de caucho evitan los deslizamientos durante el uso

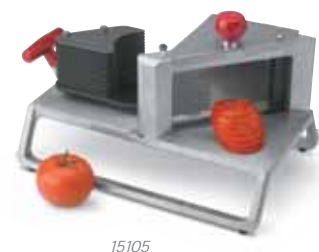
2 GARANTÍA DOS AÑOS



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | REQUIERE UN ESPACIO MÍNIMO DE SUPERFICIE: PULG (CM) | L/C |
|-----------|--------------------|--|---|-----|
| 47704 | Exprimidor de jugo | 26 (66) con mango en posición vertical | 8 x 9 (20.3 x 22.9) | 1 |

InstaSlice™

- La hoja termofijada encajable es fácil de limpiar, nunca necesita ajuste y jamás se corroe
- Área de rebanado grande
- Conservadora de poliuretano resistente a la corrosión
- Los dedos del cabezal de empuje HardCoat® resisten la corrosión proveniente de los ácidos del tomate y otros alimentos con alta acidez
- El tope de mesa desmontable garantiza que el procesador permanecerá en su lugar
- Disponible con hojas rectas o festoneadas, para rebanar tomates sin tener que hacer "hendiduras previas" en la cáscara



| NÚM. ART. UNIDAD COMPLETA | TAMAÑO CORTE PULG (MM) | TIPO DE HOJA | NUM. DE HOJAS | DIMEN. ABIERTA (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. CERRADA (AN X P X AL): PULG (CM) | HOJA DE REPUESTO* | LOTE CAJA |
|---------------------------|------------------------|--------------|---------------|---|---|-------------------|-----------|
| 15105 | ⅜ (4.8) | Festoneada | 16 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15115 | 1 |
| 15205 | ⅜ (4.8) | Recta | 16 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15209 | 1 |
| 15102 | ⅜ (5.6) | Festoneada | 13 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15112 | 1 |
| 15202 | ⅜ (5.6) | Recta | 13 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15206 | 1 |
| 15103 | ¼ (6.4) | Festoneada | 12 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15113 | 1 |
| 15203 | ¼ (6.4) | Recta | 12 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15207 | 1 |
| 15104 | ⅜ (9.5) | Festoneada | 8 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15114 | 1 |
| 15204 | ⅜ (9.5) | Recta | 8 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15208 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Tomato Pro™

- El material de la base de polietileno de alta densidad con aprobación NSF® está diseñado para mantener contacto constante con los ácidos y demás alimentos con alta acidez - no se corroe
- El brazo de tope positivo ayuda a mantener la rebanadora firme mientras se opera el mecanismo de rebanado pasante
- Dimensiones abierta y cerrada (An x P x Al): 9½" x 18¾" x 9½" (24.1 x 47.6 x 24.1 cm)



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | CORTE PULG (MM) | ESTILO DE HOJA | LOTE CAJA | HOJA DE REPUESTO* | CORTE PULG (MM) | ESTILO DE HOJA | NO. DE HOJAS | LOTE CAJA |
|---------------------------|---|-----------------|----------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------|--------------|-----------|
| 0643N | Tomato Pro™ sin protección de seguridad | ¾ (4.8) | Recta | 1 | 0653 | ¾ (4.8) | Recta | 15 | 1 |
| 0644N | Tomato Pro™ sin protección de seguridad | ¼ (6.4) | Recta | 1 | 0654 | ¼ (6.4) | Recta | 11 | 1 |
| 0646N | Tomato Pro™ sin protección de seguridad | ¾ (9.5) | Recta | 1 | 0656 | ¾ (9.5) | Recta | 8 | 1 |
| 0694N | Tomato Pro™ sin protección de seguridad | ¾ (4.8) | Festoneada | 1 | 0648 | ¾ (4.8) | Festoneada | 15 | 1 |
| 0645N | Tomato Pro™ sin protección de seguridad | ¼ (6.4) | Festoneada | 1 | 0652 | ¼ (6.4) | Festoneada | 11 | 1 |
| 0643SGN | Tomato Pro™ con protección de seguridad | ¾ (4.8) | Recta | 1 | 0653 | ¾ (4.8) | Recta | 15 | 1 |
| 0644SGN | Tomato Pro™ sin protección de seguridad | ¼ (6.4) | Recta | 1 | 0654 | ¼ (6.4) | Recta | 11 | 1 |
| — | — | — | — | — | 0647 | ¾ (9.5) | Festoneada | 8 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Pala Tomato King®

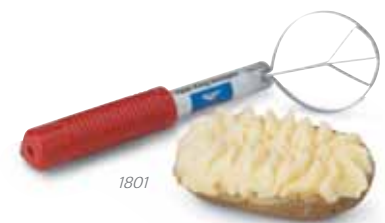
- Un solo giro descaroza los tomates dejándolos listos para rebanarlos - imprescindible tenerlo para una preparación de rápida producción
- Puede usarse también para quitar ojos de papas, descarozar fresas, hacer hendiduras en pepinos y formar bolas de melón



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------------|-----------|
| 1400 | Pala Tomato King® – paquete a granel | 144 |
| 1401 | Pala Tomato King® – paquete estándar | 24 |

Pala Tater King®

- Vacíe, pele y corte en segmentos papas parcialmente asadas en menos de un minuto
- Prepare rápidamente cáscaras fritas, papas fritas de corte grueso, papas asadas dos veces y más



| UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA | HOJA DE REEMPLAZO | MANGO DE REPUESTO CON EMPUÑADURA | REPUESTO LOTE CAJA |
|-----------------|------------------|-----------|-------------------|----------------------------------|--------------------|
| 1801 | Pala Tater King™ | 12 | 1802 | 1803 | 1 |

Lobster King™



1851

- Basta darle un solo corte prolijo a la caparazón para que la langosta quede lista para preparar
- También se puede usar para cortar patas de cangrejos
- Dimensionees con mango arriba (an x p x al): 10" x 15¼" x 16" (25.4 x 38.7 x 40.6 cm)
- Dimensionees con mango abajo (an x p x al): 10" x 19½" x 4¼" (25.4 x 49.5 x 10.8 cm)

2 GARANTÍA DOS AÑOS

| UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | CUCHILLO DE REPUESTO NÚM. ART. : 10" (25.4 CM)* | LOTE CAJA |
|-----------------|---------------|---|-----------|
| 1851 | Lobster King™ | 5103 | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Oyster King™



1853

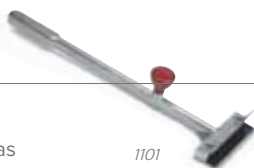
- Abre ostras y almejas con un solo movimiento sencillo y firme
- Durable hoja con punta de acero
- Dimensionees con mango arriba (an x p x al): 5⅞" x 10½" x 15" (14.9 x 26.7 x 38.1 cm)
- Dimensionees con mango abajo (an x p x al): 5⅞" x 14¾" x 4¼" (14.9 x 37.5 x 10.8 cm)

NSF

2 GARANTÍA DOS AÑOS

| UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | HOJA DE REPUESTO | LOTE CAJA |
|-----------------|--------------|------------------|-----------|
| 1853 | Oyster King™ | 5382 | 1 |

Grill Tender®



1101

- Retira rápida y fácilmente el alimento carbonizado de la superficie de parrillas
- La protección antisalpicaduras y el mango extralargo ofrecen mayor protección contra quemaduras y contragolpes de desechos
- Durable hoja con punta de acero

2 GARANTÍA DOS AÑOS

| UNIDAD COMPLETA | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | HOJA DE REPUESTO | LOTE CAJA |
|-----------------|---------------|--------------------------------------|------------------|-----------|
| 1101 | Grill Tender® | 21½ x 6 x 3⅜ (54.9 x 15.2 x 7.9) | 1102R* | 1 |

*Las pólizas de garantía de Vollrath no cubren las hojas

Petrol Gel

- Diseñado específicamente para lubricar todos los procesadores manuales de alimentos Redco®
- Insípido e inodoro
- Lubricante apto para alimentos



15149

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 15149 | Lubricante en gel higiénico Petrol-Gel, 4 oz | 1 |

HACHOIRS À VIANDE

Moledoras

- Incluyen accesorios para rellenar salchichas y vara alimentadora
- Cuerpo, cilindro, engranaje sin fin y anillo de acero inoxidable
- Vienen con placas moledoras de ⅛" (3.2 mm) y ⅝" (7.9 mm)
- La cabeza de la moledora, la fuente y los aditamentos son aptos para lavavajillas
- Bandeja de grueso calibre para productos, tubo con diámetro de 2¼" (5.7 cm)

En VOLLRATH.com encontrará accesorios, imágenes y otros recursos para moledoras.

NSF

ETL
Intertek

Núm. 22, 40744 con accesorios estándar



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | RENDIMIENTO | HP | VOLTAJE | A | ENCHUFE |
|-----------|---------|---------------------------|--------------------------------------|----------------------|----|---------|----|---------|
| 40743 | MIN0012 | Moledora de carne núm. 12 | 10⅝ x 15¾ x 19⅞ (25.9 x 40 x 49.4) | 264 lb (120 Kg)/hora | 1 | 110 CA | 8 | 5-15P |
| 40744 | MIN0022 | Moledora de carne núm. 22 | 10⅝ x 20¼ x 24¼ (27.5 x 51.4 x 61.6) | 528 lb (240 Kg)/hora | 1½ | 110 CA | 16 | 5-20P |

ABRELATAS

EL CORTE MÁS PROLIJO E HIGIÉNICO DE TODOS

- Patentado portahoja de desenganche rápido para facilitar la limpieza
- Las hojas EaziClean® están acabadas con revestimiento antibacteriano para brindar mayor seguridad
- Mecanismo de corte de acero de alta calidad para cortes prolijos – sin riesgo de polvo de metal raído
- Hoja endurecida para prolongar la vida útil
- Ruedas hechas de acero de corte por engranajes – soportan presión intensa
- Diseño ergonómico para un uso más cómodo



Collarines en colores para identificarlos rápidamente



2 GARANTÍA DOS AÑOS

Abrelatas EaziClean®

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO BARRA PULG (CM) | ALTURA MÁXIMA LATA PULG (CM) | ENGRANAJE PULG (CM) | RENDIMIENTO DIARIO (LATA NÚM. 10) | L/C | HOJA | ENGRANAJE | CARTUCHO |
|-----------|---|-----------------------|------------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----|--------|-----------|----------|
| BCO-2000 | Construcción de aleación de zamac para trabajo mediano, collarín amarillo | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1 (2.5) | 20 abrelatas | 1 | BCO-11 | BCO-12 | BCO-15 |
| BCO-3000 | Construcción de aleación de zamac para trabajo mediano, collarín amarillo | 25 (63.5) | 22 (55.9) | 1 (2.5) | 20 abrelatas | 1 | BCO-11 | BCO-12 | BCO-15 |
| BCO-5000 | Construcción de acero inoxidable para trabajo pesado, collarín azul | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1½ (3.8) | 60 abrelatas | 1 | BCO-11 | BCO-10 | BCO-14 |
| BCO-6000 | Construcción de acero inoxidable para trabajo pesado, collarín azul | 25 (63.5) | 22 (55.9) | 1½ (3.8) | 60 abrelatas | 1 | BCO-11 | BCO-10 | BCO-14 |
| BCO-7000 | Titan, construcción de acero inoxidable, apto para lavavajillas, collarín negro | 25 (63.5) | 22 (55.9) | 1½ (3.8) | 60+ abrelatas | 1 | BCO-11 | BCO-10 | BCO-14 |

Abrelatas Premium™ y CanMaster™

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO BARRA PULG (CM) | ALTURA MÁXIMA LATA PULG (CM) | ENGRANAJE PULG (CM) | LOTE CAJA | HOJA | ENGRANAJE |
|-----------|----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------|-----------|--------|-----------|
| BCO-1* | Abrelatas Premium™ | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1 (2.5) | 1 | BCO-11 | BCO-12 |
| BCO-4* | Abrelatas CanMaster™ | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1½ (3.8) | 1 | BCO-11 | BCO-10 |

*Los artículos BCO-1 y BCO-4 no cuentan con certificación NSF®

BATIDORAS

DURABILIDAD, FIABILIDAD Y PRESTIGIO SE HAN AUNADO EN ESTA GAMA DE RESISTENTES BATIDORAS

BATIDORAS DE PISO/BANCO

- Interruptor de desconexión de seguridad que corta provisoriamente el suministro si se cambia la velocidad sin detener la batidora
- Transmisión de tres velocidades, accionada por correa
- Modelo de 60 ct. gal. (56.8 L) incluye transportador de ruedas para trasladar cómodamente el tazón

BATIDORAS DE SOBREMESA

- Modelo de mesa de calidad comercial con potente motor de 1/3 hp
- Cinco velocidades, 100% accionadas por engranajes
- Panel de control digital para simplificar el cambio de velocidades mientras la unidad está funcionando
- Base de caucho antideslizante
- Temporizador de 30 minutos



En vollrath.com encontrará información de capacidad, imágenes y otros recursos.



GARANTÍA DE 5 AÑOS PARA LA CORREA



| ARTÍCULO | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL); PULG (CM) | TRANSMISION | HP | VOLTAJE | A | ENCHUFE |
|--------------------------------|---------|---|--|---------------|-----------------|---------|----|---------|
| BATIDORAS DE PISO/BANCO | | | | | | | | |
| 40757 | MIX1020 | Batidora de 20 ct. gal. (18.9 L) con protección | 20 $\frac{3}{8}$ x 20 $\frac{3}{8}$ x 35 $\frac{5}{8}$ (51.8 x 51.8 x 90.5) | 3 velocidades | $\frac{1}{2}$ | 110 CA | 8 | 5-15P |
| 40758 | MIX1030 | Batidora de 30 ct. gal. (28.3 L) con protección | 25 x 24 $\frac{1}{2}$ x 47 $\frac{7}{8}$ (63.5 x 62.2 x 121.6) | 3 velocidades | 1 | 110 CA | 20 | 5-20P |
| 40759 | MIX1040 | Batidora de 40 ct. gal. (37.8 L) con protección | 26 $\frac{1}{2}$ x 26 $\frac{3}{8}$ x 47 $\frac{7}{8}$ (67.3 x 67.5 x 119.7) | 3 velocidades | 1 $\frac{1}{2}$ | 220 CA | 12 | 6-15P |
| 40760 | MIX1060 | Batidora de 60 ct. gal. (L) con protección | 27 $\frac{3}{8}$ x 30 x 55 $\frac{3}{8}$ (69.5 x 76.2 x 141.8) | 3 velocidades | 2 | 220 CA | 16 | 6-20P |
| BATIDORAS DE SOBREMESA | | | | | | | | |
| 40755 | MIX1007 | Batidora de 7 ct. gal. (6.6 L) con protección | 13 $\frac{3}{8}$ x 17 $\frac{1}{8}$ x 20 $\frac{1}{4}$ (33.3 x 45.1 x 51.4) | 5 velocidades | $\frac{1}{3}$ | 110 CA | 6 | 5-15P |
| 40756 | MIX1010 | Batidora de 10 ct. gal. (9.5 L) con protección | 13 $\frac{3}{8}$ x 17 $\frac{1}{8}$ x 21 $\frac{1}{8}$ (33.2 x 44.9 x 53.8) | 5 velocidades | $\frac{1}{3}$ | 110 CA | 6 | 5-15P |



Para los modelos internacionales con 220-240 V, agregue "02" para Schuko, "03" para Reino Unido, o "05" para australiano al final del número de artículo (p. ej., el número australiano 40757 debe ser 4075705). Los detalles de los productos varían; visite Vollrath.com.

ACCESORIOS DE BATIDORA

| ARTÍCULO | DESCRIPCIÓN | PARA |
|----------|--|--|
| 40785 | Cabeza completa de la rebanadora de verduras, viene con rallador de $\frac{5}{16}$ " (8 mm) y placas rebanadoras de $\frac{3}{16}$ " (5 mm) | Todas las batidoras de piso y banco Vollrath |
| 40786 | Accesorio para cabeza de la moledora de carne para conectar a borne núm. 12 con placas moledoras de $\frac{1}{8}$ " (3 mm) y $\frac{3}{16}$ " (8 mm) | Todas las batidoras de piso y banco Vollrath |
| 40787 | Juego reductor – incluye tazón de acero inoxidable de 20 ct. gal. (18.9 L), batidor globo, gancho de amasar y mezclador | Batidora de 40 ct. gal. (37.8 L) |
| 40781 | Juego reductor – incluye tazón de acero inoxidable de 30 ct. gal. (28.3 L), batidor globo, gancho de amasar y mezclador | Batidora de 60 ct. gal. (56.8 L) |
| MSG2003 | Placa rebanadora de $\frac{1}{8}$ " (3 mm) | Cabeza rebanadora de verduras 40785 |
| MSG3002 | Placa rebanadora de $\frac{3}{16}$ " (2 mm) | Cabeza rebanadora de verduras 40785 |
| MSG3005 | Placa rebanadora de $\frac{5}{16}$ " (5 mm) | Cabeza rebanadora de verduras 40785 |

Nota: No utilice accesorios conectados al borne mientras esté batiendo

| DESCRIPCIÓN | NÚMERO ARTÍCULO 7 CT. GAL. (6.6 L) | NÚMERO ARTÍCULO 10 CT. GAL. (9.5 L) | NÚMERO ARTÍCULO 20 CT. GAL. (18.9 L) | NÚMERO ARTÍCULO 30 CT. GAL. (28.3 L) | NÚMERO ARTÍCULO 40 CT. GAL. (37.8 L) | NÚMERO ARTÍCULO 60 CT. GAL. (56.8 L) |
|--------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Batidor globo | XMIX0705 | 40762 | 40766 | 40770 | 40774 | 40778 |
| Gancho de amasar | XMIX0704 | 40763 | 40767 | 40771 | 40775 | 40779 |
| Batidor plano | XMIX0703 | 40764 | 40768 | 40772 | 40776 | 40780 |
| Tazón para mezclar | XMIX0702 | 40761 | 40765 | 40769 | 40773 | 40777 |



El borne núm. 12 se ajusta a los accesorios de la moledora de carne y la rebanadora de verduras para brindar flexibilidad entre el molido, rebanado y batido

Engranajes y ejes fabricados de aleación de acero termotratado para una mayor vida útil y operación más silenciosa

Cojinete relleno de grasa

Cubierta protectora para brazo del tazón

Construcción altamente resistente

Patas revestidas para proteger la superficie

La protección de sobrecarga térmica desconecta automáticamente la batidora para protegerla contra daños

Temporizador digital de 30 minutos con parada automática y señal sonora de apagado

Velocidades uniformes de batido

Traba de tazón

Acción de batido elíptico

➡ Aprenda a calcular la proporción de absorción y reciba otros consejos en VOLLRATH.com/mixer

40757

TODAS LAS BATIDORAS VIENEN CON:



Tazón de acero inoxidable para mezclar

(la batidora de 60 ct. gal. [56.8 L] incluye transportador con ruedas para el tazón)



Gancho de amasar



Batidor globo



Batidor plano

ACCESORIOS DE MOLEDORA Y REBANADORA

(se venden por separado)



Moledora de carne 40786



Rebanadora de verduras 40785



“Con 210 estudiantes usando nuestras batidoras, no cabe duda que resisten el abuso. Las batidoras Vollrath brindan la calidad y economía que exigimos.”

MICHAEL PIERINI

Chef Instructor, Director del Programa Culinario
Cerritos College



REBANADORAS

DISEÑADAS Y CONCEBIDAS 100% EN ITALIA PARA PRODUCIR RESULTADOS ÓPTIMOS



Protector de seguridad manual montado en el carro

Cuerpo de aluminio anodizado con revestimiento resistente

Alta calidad, accionado por correa

Patas de caucho antideslizantes, no marcan

Perilla ajustadora del rebanado para un corte con grosor preciso y uniforme

Tapa de seguridad debajo del motor



El patentado revestimiento no adherente reduce el arrastre y facilita la limpieza de su rebanadora



La alimentación por gravedad en 25° o 35° maximiza la productividad reduciendo la fatiga e incomodidad del operador



Afilador incorporado



Certified to NSF/ANSI 8

5

GARANTÍA DE 5 AÑOS PARA LA CORREA



Quantanium, una exclusiva mezcla de titanio fusionado en el revestimiento de la placa que la hace más dura y durable que los sistemas reforzados convencionales.



| NÚM. ART. | 40950 | 40951 | 40952 | 40954 | 40955 |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| CAPACIDADES NOMINALES | Mediano | Mediano | Pesado | Pesado | Máx. |
| CARNES PROCESADAS | 3 h/día | 3 h/día | x continuo | x continuo | x continuo |
| QUESO | – | – | x continuo | x continuo | x continuo |
| HOJA | 10" (25.4 cm) | 12" (30.5 cm) | 12" (30.5 cm) | 12" (30.5 cm) | 13" (33 cm) |
| GROSOR DE LA REBANADA | hasta ½" (1.2 cm) | hasta ½" (1.2 cm) | hasta 1" (2.5 cm) | hasta 1" (1.2 cm) | hasta 1" (1.2 cm) |
| ALIMENTACIÓN POR GRAVEDAD DE 25° | ✓ | ✓ | – | – | – |
| ALIMENTACIÓN POR GRAVEDAD DE 35° | – | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| REVESTIMIENTO NO ADHERENTE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SISTEMA DE RETIRO SEGURO DE LA HOJA | – | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| PROTECCIÓN PERMANENTE DEL REBORDE DE LA HOJA | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CARRO RETIRABLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | – |
| BARRA DESLIZANTE EXTRALARGA | – | – | – | – | ✓ |
| INCLINACIÓN | – | – | – | – | ✓ |
| SOPORTE | – | – | – | ✓ | ✓ |
| CABALLOS DE FUERZA DEL MOTOR | ½ máx. HP | ¾ máx. HP | ½ máx. HP | ¾ máx. HP | ½ máx. HP |

| NÚM. ART. MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | TRANSMISIÓN | HP | V | A | ENCHUFE |
|--------------------|---|--|-------------|----|--------|-----|---------|
| REBANADORAS | | | | | | | |
| 40950 | SLM250/S Rebanadora de 10" (25.4 cm) para servicio mediano | 22 ¹ / ₁₆ x 22 ³ / ₁₆ x 18 ¹ / ₁₆ (56 x 57 x 47.5) | Correa | ½ | 120 CA | 2.5 | 5-15P |
| 40951 | SLM300P/S Rebanadora de 12" (30.5 cm) para servicio mediano | 24 x 25 ³ / ₁₆ x 20 ¹ / ₁₆ (61 x 64 x 51) | Correa | ¾ | 120 CA | 1.8 | 5-15P |
| 40952 | SLP300/S Rebanadora de 12" (30.5 cm) para servicio pesado | 22 ² / ₁₆ x 27 ¹ / ₁₆ x 22 ² / ₁₆ (54.7 x 71 x 54.7) | Correa | ½ | 120 CA | 2 | 5-15P |
| 40954 | SLP300EA/S Rebanadora de 12" (30.5 cm) para servicio pesado, automático | 22 ² / ₁₆ x 29 ³ / ₁₆ x 24 ⁷ / ₁₆ (57.5 x 75.2 x 63.2) | Correa | ¾ | 120 CA | 4 | 5-15P |
| 40955 | SLP330E/S Rebanadora de lujo de 13" (33.0 cm) estilo delicatessen | 25 ³ / ₁₆ x 28 ³ / ₁₆ x 24 ¹ / ₄ (64 x 73 x 61.6) | Correa | ½ | 120 CA | 2 | 5-15P |

| ARTÍCULO | DESCRIPCIÓN | FUNCIONA CON |
|-------------------|--|--|
| ACCESORIOS | | |
| 40895 | Tubo alimentador de verduras de 7" (17.8 cm) | 40952 HD12" y 40955 Deli-style 13" (33.0 cm) |
| 40896 | Hoja dentada de 12" (30.5 cm) – incluye un extractor seguro de hojas | 40951 y 40952 |
| 40897 | Hoja dentada de 13" (33 cm) – incluye un extractor seguro de hojas | 40955 |
| 40898 | 10" (25.4 cm) herramienta de retiro seguro sobre la hoja | 40950 |
| 40893 | 12" (30.5 cm) herramienta de retiro seguro sobre la hoja | 40951 y 40952 |
| 40894 | 13" (33.0 cm) herramienta de retiro seguro sobre la hoja | 40955 |
| 40899 | Mango de carro para Quebec | 40950, 40951, y 40952 |

40950 – REBANADORA CON HOJA DE 10" (25.4 CM) PARA SERVICIO MEDIANO

- Diseño pequeño que ahorra espacio
- Fácil de transportar para necesidades de banquetería
- Volumen mediano – ideal para restaurantes pequeños
- Perilla ajustadora del rebanado para un corte con grosor preciso y uniforme de hasta ½" (1.3 cm)
- El carro se retira para facilitar su limpieza

40951 – REBANADORA CON HOJA DE 12" (30.5 CM) PARA SERVICIO MEDIANO

- Gran capacidad de corte dentro de un diseño compacto
- Volumen mediano – ideal para restaurantes pequeños
- Perilla ajustadora del rebanado para un corte con grosor preciso y uniforme de hasta ½" (1.3 cm)
- Protección permanente del reborde de la hoja
- El carro se retira para facilitar su limpieza

40952 – REBANADORA CON HOJA DE 12" (30.5 CM) PARA SERVICIO PESADO

- Ideal para operaciones de mayor volumen, como restaurantes grandes
- Amplia bandeja de recepción
- Extractor seguro de hojas
- Perilla de aluminio sólido ajustadora del rebanado para un corte con grosor preciso y uniforme de hasta 1" (2.5 cm)
- Protección permanente del reborde de la hoja
- El carro se retira para facilitar su limpieza

40955 DE LUJO – REBANADORA CON HOJA DE 13" (33 CM) ESTILO DELICATESSEN

- Ideal para operaciones de mayor volumen, como restaurantes grandes o tiendas de delicatessen/supermercados
- Amplia bandeja de recepción
- Barra deslizable extralarga para procesar grandes pasteles de carnes y quesos
- Sistema de retiro seguro de la hoja
- Perilla de aluminio sólido ajustadora del rebanado para un corte con grosor preciso y uniforme de hasta 1" (2.5 cm)
- Protección permanente del reborde de la hoja
- El carro se inclina para abrirlo sin exponer la hoja para una limpieza fácil y segura
- Soporte para limpiar en forma fácil y segura debajo de la rebanadora

ENVASADO AL VACÍO

EL ENVASADO AL VACÍO DISMINUYE EL DESPERDICIO DE COMIDA AL PROLONGAR TRES A CINCO VECES LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS REFRIGERADOS!

FUERA DE CÁMARA

- El envasado al vacío fuera de cámara requiere un tipo de bolsa específico (se indica abajo)
- No apta para usar con líquidos

DENTRO DE CÁMARA

- Apta para productos húmedos o secos
- Cámara de acero inoxidable
- Los componentes de la cámara se retiran fácilmente para limpiarlos



40833



40834



40831



40858

Máquinas de envasado al vacío

- Prolonga la vida útil de los alimentos y disminuye la cantidad de comida desperdiciada
- Excelente para carnes y quesos
- El envasado al vacío abre los poros en los alimentos, creando una excelente forma de adobar rápidamente las carnes



| NÚM. ART. | MODELO | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | TAMAÑO DE CÁMARA (AN X P X AL): PULG (CM) | LARGO BARRA DE SELLADO: PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE |
|---|--------|--------------------------------------|---|-----------------------------------|---------|--------|-----|---------|
| MÁQUINA DE ENVASADO AL VACÍO FUERA DE CÁMARA | | | | | | | | |
| 40858 | Junior | 14¾ x 11½ x 5½ (37.5 x 29.7 x 14.5) | — | 12¾ (31) | 120 CA | 380 | 3.3 | 5-15P |
| MÁQUINAS DE ENVASADO AL VACÍO INTEGRADAS EN CÁMARA | | | | | | | | |
| 40831 | VP12 | 17¾ x 21¾ x 14¾ (44.9 x 55.4 x 36.5) | 14½ x 17 x 4 (36.8 x 43.2 x 10.2) | 12" (30.5) | 120 CA | 500 | 8.5 | 5-15P |
| 40833 | VP16 | 19¾ x 20¾ x 15¾ (49.2 x 52.9 x 38.9) | 16¾ x 16½ x 5 (42.7 x 41.9 x 12.7) | 16" (40.6) | 120 CA | 900 | 13 | 5-20P |
| 40834 | VPP16 | 19¾ x 20¾ x 18 (49.2 x 51.8 x 45.7) | 16¾ x 16½ x 5 (42.7 x 41.9 x 12.7) | 16" (40.6) | 120 CA | 900 | 13 | 5-20P |

| NÚM. ART. | BARRA DE SELLADO | NÚMERO DE BARRAS DE SELLADO | VACÍO POR TIEMPO | VACÍO POR PRESIÓN DESEADA | CONTROL DE SENSOR DE LÍQUIDOS | FIJACIÓN AJUSTABLE DE AIRE SUAVE | RECORDATORIO DE MANTENIMIENTO | SISTEMA DE CONTROL AVANZADO | PROGRAMAS PERSONALIZABLES | ACCESO CONTROLADO POR CONTRASEÑA | CONEXIÓN USB PARA IMPRESORA DE ETIQUETAS | IMPRESIÓN DE ETIQUETAS | REGISTRO HACCP | FUNCIÓN ADOBADO |
|-----------|-------------------|-----------------------------|------------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------------|--|------------------------|----------------|-----------------|
| 40831 | 12" (30.5) | 1 | ✓ | — | — | — | ✓ | — | — | — | — | — | — | — |
| 40833 | Dos 16" (40.6 cm) | 2 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | 10 | — | — | — | — | — |
| 40834 | Dos 16" (40.6 cm) | 2 | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 20 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Bolsas de envasado al vacío

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | ESPESOR TOTAL | TEMP. MÁX. | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------|------------------------|---------------|---------------|-----------|
| 40812 | Fuera de cámara | 6 x 12 (15.2 x 30.5) | 3.9 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40813 | Fuera de cámara | 8 x 12 (20.3 x 30.5) | 3.9 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40814 | Fuera de cámara | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 3.9 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40815 | Dentro de cámara – regular | 8 x 12 (20.3 x 30.5) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40816 | Dentro de cámara – regular | 10 x 15 (25.4 x 38.1) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40817 | Dentro de cámara – regular* | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40818 | Dentro de cámara – regular* | 14 x 18 (35.5 x 45.7) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 23850 | Dentro de cámara – p/"hervir" | 6 x 8 (15.2 x 20.3) | 4.0 mil | 212°F (100°C) | 100 |
| 23852 | Dentro de cámara – p/"hervir" | 8 x 12 (20.3 x 30.4) | 4.0 mil | 212°F (100°C) | 100 |
| 23854 | Dentro de cámara – p/"hervir" | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 4.0 mil | 212°F (100°C) | 100 |

EMPARÉJELO CON UN CIRCULADOR DE INMERSIÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO

- Resultados precisos y repetibles sin pérdida de humedad
- Ocupa un espacio mínimo en el mostrador
- Consulte la página 49





EQUIPO PARA COCINAR

Desde inducción y circuladores de inmersión para cocción al vacío hasta planchas y freidoras, incluyendo además nuestra completa colección de tostadores y hornos, Vollerath tiene todos los artefactos de sobremesa para cocinar que usted necesita a fin de hacer su cocina más eficiente e innovadora.

Cómo comprar

EQUIPO PARA COCINAR

Estufas de inducción



Con un diseño totalmente nuevo y elegante y la tecnología de inducción, nuestra completa línea de productos de inducción es más segura, precisa, rápida y eficiente que cocinar con gas.

Páginas 29-33

N Tostadores con correa transportadora



Los tostadores con correa transportadora de Vollrath cuentan con tecnología de diseño líder en la industria y se fabrican en los Estados Unidos. La convección forzada y los calentadores de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado constante de los productos de panadería.

Páginas 34, 35-37

Parrillas y planchas



Nuestra robusta y versátil línea de parrillas y planchas está diseñada para que la cocción y la limpieza se hagan rápidamente.

Páginas 45-46

Prensas para sándwiches



Amplíe su menú fácilmente con las prensas de placa plana para sándwiches y panini. Cada modelo cuenta con un diseño altamente resistente y control termostático para obtener resultados uniformes.

Página 47

SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES



ESTUFAS DE INDUCCIÓN EMPOTRADAS

Con opciones para calentamiento/uso ligero así como para uso de trabajo pesado, nuestras estufas de inducción empotradas ofrecen un control selector preciso. Su apariencia estilizada puede mejorar el aspecto de su equipo de servicio al tiempo que agrega funcionalidad práctica.

Consulte nuestro catálogo Sistemas de servicio y componentes o visite VOLLRATH.com/inductionrangedi para conocer nuestra completa línea de estufas de inducción empotradas.



N Hornos con correa transportadora



Ya sea para preparar pizzas, sándwiches o derretir queso, Vollrath tiene un horno de alta calidad de fabricación estadounidense diseñado para satisfacer las demandas en constante cambio de la cocina. El control de velocidad variable y la tecnología de convección forzada hacen de los hornos con correa transportadora de Vollrath la mejor opción para obtener resultados uniformes y una eficiencia superior.

Páginas 34, 39-40

Freidoras



Diseñadas para un calentamiento y recuperación rápidos, nuestras freidoras le ayudan a ir a la par con incluso los platos de mayor demanda como papas fritas, pescado empanado y más.

Página 48

N Estufas y hornos especiales



Nuestra completa línea de estufas, incluidas las opciones de inducción, le brinda la flexibilidad y el rendimiento que necesita. Nuestros hornos de convección y microondas están diseñados para soportar hasta la cocina más atareada.

Páginas 42-44

Circuladores de inmersión para cocción al vacío



Obtenga resultados precisos y repetibles con los circuladores de inmersión para cocción al vacío de Vollrath. Cocinar con un control preciso de la temperatura le permite preparar carnes tiernas y jugosas.

Página 49

ESTUFAS DE INDUCCIÓN



Visite VOLLRATH.com para ver videos y artículos de inducción.



ESTUFA DE INDUCCIÓN CAYENNE® SP



SERIE ULTRA



SERIE PROFESIONAL



MIRAGE® PRO



MIRAGE® CADET



ESTUFA DE INDUCCIÓN PARA WOK

RENDIMIENTO

| | | | | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Vatíaje máximo 11,600 | Vatíaje máximo 3,500 | Vatíaje máximo 2,900 | Vatíaje máximo 1,800 | Vatíaje máximo 1,800 | Vatíaje máximo 3,500 |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|

IDEAL PARA

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| <p>Ideal para cocción con estufa de servicio pesado y complementario, la cocción sin llamas ofrece condiciones de trabajo más seguras y cocinas más frescas. Excelente para menús que requieren un control de temperatura más preciso.</p> | <p>Perfecta para estaciones de ollas de caldo de gran volumen, alta velocidad y servicio continuo.</p> | <p>Excelente para calentar volúmenes medianos, saltar a alta velocidad y calentar ollas pequeñas para caldo y salsas.</p> | <p>Una elección inteligente para calentar ollas pequeñas de saltar y para caldos de servicio comercial liviano no continuo. Preferida por los chefs para una variedad de técnicas de cocción.</p> | <p>Apta para calentar ollas pequeñas de saltar y para caldos de servicio comercial liviano no continuo.</p> | <p>Ideal para preparar menús con rendimiento similar al gas, pero con la alta eficiencia de la inducción en una aplicación eléctrica segura, sin llama, fácil de usar para uso comercial.</p> |
|--|--|---|---|---|---|

TEMPERATURA DE CALENTAMIENTO SUPERIOR APROX.

| | | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 550°F (288°C) | 550°F (288°C) | 525°F (274°C) | 525°F (274°C) | 460°F (237°C) | 850°F (454°C) |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|

EFICIENCIA

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 90% | 90% | 90% | 90% | 75% | 90% |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

AJUSTES DE POTENCIA DE LA ESTUFA

| | | | | | |
|--------------------|----------|----------|----------|---------|-----------------|
| Giratoria, 1 a 100 | 1 to 100 | 1 to 100 | 1 to 100 | 1 to 20 | 1 to 100, turbo |
|--------------------|----------|----------|----------|---------|-----------------|

GARANTÍA

| | | | | | |
|-------|--------|--------|--------|-------|-------|
| 1 año | 2 años | 2 años | 2 años | 1 año | 1 año |
|-------|--------|--------|--------|-------|-------|

PREFERIDA POR

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes – comida informal y alta cocina • Hotelería • Institutos/ universidades • Escuelas culinarias | <ul style="list-style-type: none"> • Hoteles de alto volumen • Restaurantes de gran volumen • Cruceros • Fuerzas armadas • Escuelas culinarias • Chefs de alto nivel que exigen un control extremo de temperaturas altas y bajas | <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes de comida informal • Restaurantes de servicio rápido • Hotelería (dentro y fuera de la cocina) • Cruceros • Escuelas culinarias • Empresas e instituciones | <ul style="list-style-type: none"> • Hoteles • Banqueteros • Restaurantes de comida informal • Restaurantes de servicio rápido • Tiendas de sándwiches y delicatessen • Suites de lujo en estadios/coliseos • Empresas e instituciones • Chefs de pastelería | <ul style="list-style-type: none"> • Hoteles • Banqueteros • Tiendas de sándwiches y delicatessen | <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes de comida informal • Institutos/ universidades • Escuelas culinarias • Hotelería • Cruceros • Banqueteros • Hoteles |
|---|--|--|--|--|--|

NOTA IMPORTANTE: A menos que se indique lo contrario Vollrath garantiza que los productos aptos para inducción funcionarán con las estufas y calentadores de inducción de Vollrath. Las estufas y calentadores de Vollrath están calibrados para funcionar con una amplia variedad de productos aptos para inducción, sin embargo no podemos garantizar las opciones de calidad y materiales de los demás fabricantes, ni el rendimiento de nuestras estufas cuando se usan con tales productos.

ESTUFAS DE INDUCCIÓN MIRAGE®



Mirage Pro

- Patentada tecnología de inducción de alto rendimiento
- 90% de eficiencia energética en comparación con la eficacia aproximada del 40% de las estufas a gas
- 100 niveles de potencia para controlar la cocción en forma precisa
- Ajuste de temperatura de 80°-400° F (27°-204° C)



 Visite VOLLRATH.com/induction para ver videos y artículos de inducción.



2 GARANTÍA DOS AÑOS

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | TAMA. MÁX. FUENTE: PULG (CM) | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | KW | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|---------|-----|----|---------|-----------|
| 59500P | Mostrador – sólo EE. UU. | 14 (35.6) | 14 x 15¼ x 3 (35.6 x 38.7 x 7.6) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 59510P | Mostrador – EE. UU. y Canadá | 14 (35.6) | 14 x 15¼ x 3 (35.6 x 38.7 x 7.6) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |

Mirage Cadet

- Tecnología de inducción patentada
- 75% de eficiencia en comparación con la eficacia aproximada del 40% de las estufas a gas
- 20 niveles de potencia
- Ajuste de temperatura de 100°-400° F (38°-204° C)



1 GARANTÍA UN AÑO

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | TAMA. MÁX. FUENTE: PULG (CM) | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | KW | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|---------|-----|----|---------|-----------|
| 59300 | Mostrador – sólo EE. UU. | 14 (35.6) | 12 x 16 x 3¼ (30.5 x 40.6 x 7.9) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 59310 | Mostrador – sólo Canadá | 14 (35.6) | 12 x 16 x 3¼ (30.5 x 40.6 x 7.9) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |

Estuche Mirage

- Cómodo estuche que permite transportar y proteger la estufa de inducción para mostrador
- Bolsillo lateral apto para una sartén u otros artículos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--------------------------------------|-----------|
| 59145 | Estuche para unidades Mirage® de mostrador | 16½ x 18½ x 4½ (41.9 x 47 x 11.4) | 1 |

Estufa de inducción para wok

- Alta eficiencia de inducción, con un rendimiento parecido al del gas
- 100 selecciones de potencia para controlar la cocción en forma precisa
- Botón turbo para calentar en forma rápida e inmediata
- Sencillos controles digitales de nivel de potencia



Plantilla de acero inoxidable para estufa de inducción empotrada para wok



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AL X P): PULG (CM) | VOLTAJE | KW | TOTAL AMPÈRES | LOTE CAJA |
|-----------|--|---|---------|-------|---------------|-----------|
| 6958301 | Estufa de inducción de mostrador para wok* | 17 x 20 $\frac{1}{2}$ x 8 $\frac{1}{2}$ (43.2 x 51 x 21) | 208-240 | 3-3.5 | 14.6 | 1 |
| 58814 | Wok de acero al carbono | Diámetro del wok 14 (35.6) x altura 3 $\frac{3}{8}$ (9.9) | - | - | - | 1 |
| 69584 | Plantilla de acero inox. para estufa de inducción empotrada para wok | 22 x 19 x $\frac{3}{4}$ (55.9 x 48.3 x 1.9) | - | - | - | 1 |

* Se despacha con el wok de acero al carbono

Estufas de inducción Cayenne® SP

- 90% de eficiencia energética en comparación con el 40% del gas significa:
 - Calor controlable e instantáneo
 - Menores costos de energía, incluidos ventilación y aire acondicionado
 - Una cocina más fresca



Visite VOLLRATH.com/induction para ver videos y artículos de inducción.



912HIDC



924HIMC



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AL X P): PULG (CM) | VOLTAJE | MAX KW/ QUEMADOR | ENCHUFE | TOTAL AMPÈRES | LOTE CAJA |
|-----------|--|---|---------|------------------|---------|---------------|-----------|
| 912HIMC | Control manual de quemador doble de 12" (30.5 cm) (EE. UU./Canadá) | 12 x 13 $\frac{1}{2}$ x 30 (30.5 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2,900 | 6-30P | 24 | 1 |
| 924HIMC* | Control manual de cuatro quemadores de 24" (61 cm) (EE. UU./Canadá) | 24 x 13 $\frac{1}{2}$ x 30 (61.0 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2,900 | 6-30P | 2 x 24 | 1 |
| 912HIDC | Control digital de quemador doble de 12" (30.5 cm) (EE. UU./Canadá) | 12 x 13 $\frac{1}{2}$ x 30 (30.5 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2,900 | 6-30P | 24 | 1 |
| 924HIDC* | Control digital de cuatro quemadores de 24" (61 cm) (EE. UU./Canadá) | 24 x 13 $\frac{1}{2}$ x 30 (61.0 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2,900 | 6-30P | 2 x 24 | 1 |

* Los cuatro quemadores se proporcionan con dos enchufes de 30 amperios. Requiere dos circuitos independientes.

Estufas de inducción serie Comercial

- Diseñadas para estaciones de salteado y calentamiento comerciales para servicio liviano
- Ideales para presentaciones de cocina, estaciones de omeletas o pequeñas estaciones para recalentar
- Nueve selecciones de control
- Visor digital fácil de limpiar sin perillas para ayudar a prevenir cambios accidentales de temperatura



6950020



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | TAMA. MÁX. FUENTE: PULG (CM) | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | KW MÁX. | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------|------------------------------|--|---------|---------|----|---------|-----------|
| 6950020 | Mostrador, sólo EE. UU. | 14 (35.6) | 13 $\frac{1}{2}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 (33.3 x 41.9 x 10.2) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 6951020 | Mostrador, sólo Canadá | 14 (35.6) | 13 $\frac{1}{2}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 (33.3 x 41.9 x 10.2) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |

Estufas de inducción serie Ultra

- Diseñadas para servicio pesado y de gran volumen
- 100 selecciones de potencia para controlar la cocción en forma precisa
- Más del 90% de eficiencia comparado con el 40% de las estufas a gas
- Dimensiones de corte de empotrados (AN x P):
69505: 16½" x 15½" (40.9 x 38.4 cm)
69508: 15½" x 26¾" (40.3 x 67 cm)



69504



69507

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | TAMAÑ. MÁX. FUENTE: PULG (CM) | DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM) | VOLTAJE | KW MÁX. | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------|------------|---------|------|-------------|-----------|
| 69504 | Mostrador | 14 (35.6) | 15½ x 18½ x 5¾ (40.3 x 47 x 14.6) | 208/240 CA | 3.5 | 14.6 | 6-20P | 1 |
| 69505** | Empotrado | 14 (35.6) | 17¾ x 16½ x 4¾ (44.1 x 41.9 x 12) | 208/240 CA | 3.5 | 14.6 | 6-20P | 1 |
| 69507 | Mostrador de quemador doble adelante atrás | 12 (30.5) | 15½ x 29¾ x 5½ (40.3 x 75.6 x 14.8) | 208/240 CA | 3.5* | 29.2 | 6-50P | 1 |
| 69508** | Empotrado de quemador doble adelante atrás | 12 (30.5) | 17¾ x 27¾ x 5 (44.1 x 70.8 x 13) | 208/240 CA | 3.5* | 29.2 | 6-50P | 1 |
| NÚMERO DE MODELO INTERNACIONAL*** | | | | | | | | |
| 6950502 | Empotrado de quemador único | 12 (30.5) | 17¾ x 16½ x 4¾ (44.1 x 41.9 x 12) | 240 AC | 3.5 | 14.6 | Schuko | 1 |
| 6950503 | | | | | | | RU | |
| 6950505 | | | | | | | Australiano | |

*Por quemador **69505/69508, dimensiones de corte de caja de control: 7" x 3¾" (18.4 x 9.8 cm) – Nota: 1 control por quemador

***Modelos internacionales – solamente para exportación, con registro CE

Estufas de inducción serie Profesional

- Diseñadas para ollas de saltear, de salsas y cacerolas pequeñas para caldo
- 100 selecciones para controlar la cocción en forma precisa – según el nivel de potencia o el ajuste de temperatura



6954703
6954704



69523

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | TAMAÑ. MÁX. FUENTE: PULG (CM) | DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM) | VOLTAJE | KW MÁX. | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------|------------|------------------|------|-------------|-----------|
| 6954301 | Mostrador de quemador único** | 14 (35.6) | 13¾ x 16½ x 4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 208/240 CA | 2.6 | 10.8 | 6-20P | 1 |
| 69520 | Mostrador de quemador único | 14 (35.6) | 16 x 17¾ x 6 (40.1 x 45.1 x 15.2) | 208/240 CA | 2.9 | 12.1 | 6-20P | 1 |
| 69521* | Empotrado de quemador único | 14 (35.6) | 17¾ x 16¾ x 4½ (44.8 x 42.5 x 11.4) | 208/240 CA | 2.9 | 12.1 | 6-20P | 1 |
| 69522 | Mostrador de quemador doble adelante atrás | 12 (30.5) | 15½ x 29¾ x 5½ (40.4 x 75.6 x 14.8) | 208/240 CA | 2.9 por quemador | 24 | 6-30P | 1 |
| 69523 | Mostrador de quemador doble lado a lado | 12 (30.5) | 26¾ x 18¾ x 5½ (67.6 x 46.7 x 14) | 208/240 CA | 2.9 por quemador | 24.1 | 6-30P | 1 |
| 69524* | Empotrado de quemador doble adelante atrás | 12 (30.5) | 17¾ x 27¾ x 4¾ (44.1 x 70.8 x 12.1) | 208/240 CA | 2.9 por quemador | 24.2 | 6-30P | 1 |
| NÚMERO DE MODELO INTERNACIONAL*** | | | | | | | | |
| 6954302** | Mostrador de quemador único | 14 (35.6) | 13¾ x 16½ x 4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 208/240 CA | 2.6 | 10.8 | Schuko | 1 |
| 6954303** | | | | | | | RU | |
| 6954304** | | | | | | | China | |
| 6954305** | | | | | | | Australiano | |
| 6952105 | Empotrado de quemador único | 14 (35.6) | 17¾ x 16¾ x 4½ (44.8 x 42.5 x 11.4) | 208/240 CA | 2.9 | 12.1 | Australiano | 1 |
| 6954702** | Mostrador de quemador doble adelante atrás | 12 (30.5) | 13¾ x 26¾ x 5½ (34 x 67.6 x 14.8) | 208/240 CA | 1.9 por quemador | 15.8 | China | 1 |
| 6954703** | | | | | | | | |
| 6954704** | | | | | | | | |

*69521 y 69524, dimensiones de corte de la caja de control: 7" x 3¾" (18.4 x 9.8 cm)

6954301, 6954302 a 6954305, y 6954702 a 6954704 son fabricados por Vollrath China *Modelos internacionales – solamente para exportación, con registro CE

Calentadores de inducción para platón de fajitas

- La sencilla operación de un solo toque produce resultados perfectos en tiempo récord, siempre
- Las estufas funcionan con dos estilos estándar de sartenes para fajitas y calientan las sartenes desde la temperatura ambiente a la correcta temperatura de cocción humeante

69504F TRES AJUSTES PREFIJADOS, 3000-3500 VATIOS DE POTENCIA:

- Ajuste 1: 80 segundos, 450-550° F; 230-288° C
- Ajuste 2: 30 segundos, 300-350° F; 149-177° C
- Ajuste 3: 60 segundos, 400-500° F; 204-260° C

59500F, 59510F AJUSTE ÚNICO PREFIJADO, 1440-1800 VATIOS DE POTENCIA:

- 59500F – Calor: 120 segundos, 450-550° F; 204-206° C
- 59510F – Calor: 140 segundos, 450-550° F; 204-206° C

6954302F, 6954303F DOS AJUSTES PREFIJADOS:

- Ajuste 1 – Calor: 60 segundos, 204-206° C
- Ajuste 2 – Recalentar: 15 segundos, 204-206° C



Calentador Ultra Fajita 69504F



Calentador Mirage® Fajita 59500F



Platones y bases para demostración solamente. No son productos Vollrath.

2 GARANTÍA DOS AÑOS

1 GARANTÍA UN AÑO



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | MAX KW | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|--|---|--|------------|--------|------|---------|-----------|
| 59500F | Mirage Fajita – calentador de inducción para sartén de hierro fundido (EE. UU.) | 14 x 15 x 3 (35.6 x 38.1 x 7.6) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 59510F | Mirage Fajita – calentador de inducción para sartén de hierro fundido (Canadá) | 14 x 15 x 3 (35.6 x 38.1 x 7.6) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |
| 69504F | Ultra Fajita – calentador de inducción para sartén de hierro fundido (EE. UU./Canadá) | 15 7/8 x 18 1/2 x 5 3/4 (40.3 x 47 x 14.6) | 208/240 CA | 3.5 | 14.6 | 6-20P | 1 |
| CALENTADORES* DE INDUCCIÓN PARA PLATOS DE COCCIÓN HUMEANTE PARA MOSTRADOR, INTERNACIONAL* | | | | | | | |
| 6954302F | Calentador de inducción Pro para platos de cocción humeante | 13 3/8 x 16 1/2 x 5 3/4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 230 | 2.6 | 10.8 | Shuko | 1 |
| 6954303F | Calentador de inducción Pro para platos de cocción humeante | 13 3/8 x 16 1/2 x 5 3/4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 230 | 2.6 | 10.8 | RU | 1 |

***Modelos internacionales – solamente para exportación, con registro CE

NOTA: Estas unidades están específicamente diseñadas para calentar platones hasta las temperaturas de servir a partir de la temperatura ambiente, en el lugar donde se calienten las sartenes, posteriormente se agrega aceite/agua para crear el efecto humeante de las fajitas. No están diseñadas para otros usos ni para cocinar directamente la comida.



HAGA QUE SU PRESENTACIÓN DE INDUCCIÓN PARA BANQUETES SEA ELEGANTE

Consulte la página 199-200 para obtener más información

TOSTADORES Y HORNOS CON CORREA TRANSPORTADORA

N

Tostadores y hornos con correa transportadora

UN BRINDIS AL TOSTADO

Saludamos a una nueva colección de tostadores y hornos con correa transportadora de Vollrath. Como expertos en la cocina y calificados como el principal proveedor de restaurantes, traemos a la mesa una línea aún más completa de soluciones profesionales. Desde tostadas y rosquillas "bagels" hasta pizza y sándwiches tostados, descubra por qué el mundo de los restaurantes tiene aún más motivos para celebrar. Visite VOLLRATH.com/toast.

Tostadores con correa transportadora



La convección forzada y los calentadores de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido. La línea completa incluye unidades para una amplia variedad de aplicaciones. Elija un tostador que satisfaga sus necesidades de tostadas estándar, así como bollos, rosquillas y otros panes especiales.

Páginas 35-37

Tostador de contacto



Ahorra espacio en el mesón tostando grandes volúmenes de bollos en forma rápida y uniforme. La placa de dos lados brinda un tostado perfecto que ayuda a evitar que los bollos se humedezcan, lo cual hace que esta unidad sea ideal para cadenas de hamburguesas.

Página 38

Tostadores convertibles



Los tostadores convertibles con correa transportadora de Vollrath presentan los beneficios de dos unidades en el espacio de una. Esta solución todo en uno se convierte rápida y fácilmente de tostador estándar a uno de paso directo, lo que brinda la flexibilidad para que los restaurantes de volumen mediano puedan tostar pan, rosquillas, sándwiches y derretir queso.

Página 38

Hornos para pizza con correa transportadora

Proporcionan resultados precisos y repetibles para hornear masa fresca y pizzas precocidas, panes planos, calzones y pan de ajo o queso. modidad para la pizza, además c

Página 39



Hornos para sándwiches con correa transportadora

Proporcionan pan tostado de manera uniforme mientras derriten el queso y calientan la carne. Se ofrecen unidades para aplicaciones de bajo o alto volumen, como sandwicherías.

Página 40



Derretidores de queso/hornos de acabado

Ideales para derretir queso por encima de diversos alimentos, así como para darle el toque final de cocción a los platos principales.

Página 41



TOSTADORES CON CORREA TRANSPORTADORA

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS GENERALES DEL TOSTADOR CON CORREA TRANSPORTADORA:

- El tostado por convección forzada promueve resultados uniformes y energéticamente eficientes
- La mayoría de los modelos tienen calentadores de cuarzo de reacción rápida altamente eficientes
- El modo de espera ahorra hasta un 75 por ciento de energía durante períodos lentos cuando la unidad no está en uso, pero permite volver rápidamente a la potencia máxima
- Control de velocidad variable para lograr el color deseado
- Sistema impulsor sin mantenimiento; cadena de transmisión de acero inoxidable que no requiere lubricación

N

Tostadores con correa transportadora (JT1 Y JT1H)

- Control de velocidad solamente
- Correa transportadora con ancho de 10½" (26.7 cm) para 2 rebanadas
- Para aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales



JT1

OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|-------------|---|--|---------|--|--|------------------------------------|
| JT1 | | | | | | |
| CT2-120350 | Panes estándar | 1 ½" (3.8) | 120 | Hasta 350 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales | – |
| JT1H | | | | | | |
| CT2H-120250 | Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas | 2 ½" (6.4) | 120 | Hasta 250 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales | – |

Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

N

Tostadores con correa transportadora (JT1B Y JT1BH)

- Control de velocidad solamente
- Opción de tostado por un solo lado – alterne entre tostado a calor máximo y el tostado con calor superior por un solo lado para rosquillas o bollos
- Correa transportadora lateral de 10½" (26.7 cm)
- Para aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales



JT1BH

OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|---------------|---|--|---------|--|--|------------------------------------|
| JT1B | | | | | | |
| CT2B-120500 | Panes estándar, bollos y rosquillas | 1 ½" (3.8) | 120 | Hasta 250 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales | ✓ |
| JT1BH | | | | | | |
| CT-2BH-120400 | Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas | 1½"-3" (3.8-7.6), ajustable | 120 | Hasta 250 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales | ✓ |

Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

N

Tostadores con correa transportadora (JT2 Y JT2H)

- Controles de calor variable superior e inferior, además del control de velocidad
- Correa transportadora con ancho de 10½" (26.7 cm) para 2 rebanadas
- Operaciones de volumen mediano



JT2



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|-------------|---------------------------------------|--|---------|--|---------------------------------|------------------------------------|
| JT2 | | | | | | |
| CT4-120450 | | | 120 | Hasta 450-800 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de volumen mediano | – |
| CT4-208800 | Panes estándar | 1-½" (3.8) | 208 | | | |
| CT4-240800 | | | 240 | | | |
| JT2H | | | | | | |
| CT4H-120300 | Panes estándar, | | 120 | Hasta 300-550 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de volumen mediano | – |
| CT4H-208550 | panes especiales, bollos y rosquillas | 1½"-3" (3.8-7.6), adjustable | 208 | | | |
| CT4H-240550 | | | 240 | | | |

*Los modelos de 220 V (CT4-220800 y CT4H-220550) se fabrican a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

N

Tostadores con correa transportadora (JT2B)

- Solo tostado por un solo lado
- Correa transportadora con ancho de 10½" (26.7 cm) para 2 rebanadas
- Diseñados para cadenas de altos volúmenes de rosquillas



JT2B



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|---------------|---------------------|--|---------|---|---|------------------------------------|
| JT2B* | | | | | | |
| CT4B-2081200* | | | 208 | Hasta 1,200 mitades de rosquillas o bollos por hora | Aplicaciones de alto volumen, por un lado solamente | ✓ |
| CT4B-2401200* | Bollos y rosquillas | 2¼" (5.7) | 240 | | | |

*El modelo JT2B tiene elementos calefactores revestidos de metal altamente resistentes. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

N

Tostadores con correa transportadora (JT3 y JT3H)

- Controles de calor variable superior e inferior, además del control de velocidad
- Correa transportadora con ancho de 14½" (36.8 cm) para 3 rebanadas
- Alto volumen



JT3



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|-------------|---------------------------------------|--|---------|--|------------------------------|------------------------------------|
| JT3 | | | | | | |
| CT4-2081000 | | | 208 | Hasta 1,000 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de alto volumen | – |
| CT4-2401000 | Panes estándar | 1½" (3.8) | 240 | | | |
| JT3H | | | | | | |
| CT4H-208950 | Panes estándar, | | 208 | Hasta 950 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de alto volumen | – |
| CT4H-240950 | panes especiales, bollos y rosquillas | 1½"-3" (3.8-7.6), adjustable | 240 | | | |

*Los modelos de 220 V (CT4-2201000 y CT4H-220950) se fabrican a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

Tostadores con correa transportadora (JT3BH)

- Controles de calor variable superior e inferior, además del control de velocidad
- Opción de tostado por un solo lado – alterne entre tostado a calor máximo y el tostado con calor superior por un solo lado para rosquillas o bollos
- Correa transportadora con ancho de 14½" (36.8 cm) para 3 rebanadas
- Alto volumen que necesita versatilidad



JT3BH



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|---------------|----------------------------------|--|---------|--|------------------------------|------------------------------------|
| JT3BH | | | | | | |
| CT4BH-2081400 | Panes estándar, panes especiales | 1½"-3" (3.8-7.6), ajustable | 208 | Hasta 1,400 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de alto volumen | ✓ |
| CT4BH-2401400 | bollos y rosquillas | | 240 | | | |

*El modelo de 220 V CT4BH-2201400 se fabrica a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

Tostadores con correa transportadora (JT2000)

- Controles de calor variable superior e inferior, además del control de velocidad
- Opción de tostado por un solo lado – alterne entre tostado a calor máximo y el tostado con calor superior por un solo lado para rosquillas o bollos
- Correa transportadora con ancho de 14½" (36.8 cm) para 3 rebanadas
- El más alto volumen – comisarías, instituciones, fuerzas armadas - alimentación rápida y de corta duración



JT2000



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|---------------|-------------------------------------|--|---------|--|------------------------------|------------------------------------|
| JT2000 | | | | | | |
| CT4-2082000 | Panes estándar, bollos y rosquillas | 1¾" (4.5) | 208 | Hasta 2,000 rebanadas o mitades de bollos por hora | Aplicaciones de alto volumen | ✓ |
| CT4-2402000 | | | 240 | | | |

*El modelo de 220 V CT4-2202000 se fabrica a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

Tostadores con doble correa transportadora (JT4)

- Dos tostadores en el espacio de uno
- Controles de calor superior e inferior independientes, control de velocidad y modo de espera
- Sumamente versátiles: ideales para cuando se requieren dos panes diferentes al mismo tiempo
- Operaciones de volumen mediano



JT4



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|-------------|---|---|---------|---|---|------------------------------------|
| JT4 | | | | | | |
| CT4-208DUAL | Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas | Cámara superior ajustable, 1½"-3" (3.8-7.6); cámara inferior ajustable, 1½" (3.8) | 208 | Hasta 1,400 rebanadas o mitades de bollos por hora combinadas | Aplicaciones de volumen mediano que necesitan tostar diferentes productos simultáneamente | — |
| CT4-240DUAL | | 1½" (3.8) | 240 | | | |

*El modelo de 220 V CT4-220DUAL se fabrica a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

N

Tostadores convertibles (JT2HC Y JT3HC)

- Controles de calor superior e inferior variables, además del control de velocidad
- Se convierte rápida y fácilmente de tostador estándar a tostador de paso directo, ofreciendo los beneficios de dos unidades en el espacio de uno
- Brinda flexibilidad para tostar pan y rosquillas, así como tostar sándwiches y derretir queso en una sola unidad.



JT3HC
Se convierte a tostador de área de transferencia

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|--------------|---|--|---------|------------------------------|---|------------------------------------|
| JT2HC | | | | | | |
| CVT4-120300 | | | 120 | Hasta 300 rebanadas por hora | Aplicaciones de volumen mediano que requieren flexibilidad para tostar panes y rosquillas, así como para tostar sándwiches y derretir queso | - |
| CVT4-208550 | Panes estándar, sándwiches | 2-rebanadas 10½" (26.7cm) | 208 | Hasta 550 rebanadas por hora | | |
| CVT4-240550 | | | 240 | Hasta 550 rebanadas por hora | | |
| JT3HC | | | | | | |
| CVT4-208900 | Panes, sándwiches, toque final a platos principales | 3-rebanadas 14½" (36.8cm) | 208 | Hasta 900 rebanadas por hora | Aplicaciones de alto volumen que requieren flexibilidad para tostar panes y rosquillas, así como para tostar sándwiches y derretir queso | - |
| CVT4-240900 | | | 240 | Hasta 900 rebanadas por hora | | |

*Los modelos de 220 V (CVT4-220550 y CVT4-220900) se fabrica a pedido. Dirijase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

N

Tostadores convertibles con doble correa transportadora (JT4HC)

- Nuestra unidad más versátil tuesta diferentes productos simultáneamente
- Controles de calor superior e inferior variables, además del control de velocidad
- La cámara superior se convierte rápida y fácilmente de tostador estándar a tostador de paso directo
- Brinda flexibilidad para tostar pan y rosquillas, así como tostar sándwiches y derretir queso en una sola unidad



JT4HC

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | RENDIMIENTO | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA | OPCIÓN DE TOSTADO POR UN SOLO LADO |
|--------------|---|--|---------|--------------------------------|---|------------------------------------|
| JT4HC | | | | | | |
| CVT4-208DUAL | Panes estándar, panes especiales, sándwiches, toque final a platos principales, bollos y rosquillas | 14½" (36.8cm) | 208 | Hasta 1,100 rebanadas por hora | De volumen mediano, sumamente versátil, tuesta simultáneamente diferentes productos | - |
| CVT4-240DUAL | | | 240 | | | |

*El modelo de 220 V CVT4-220DUAL se fabrica a pedido. Dirijase a su representante de Vollrath. Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

Tostadores de contacto (CBT15)

- La placa de aluminio tuesta suavemente los bollos para agregar hamburguesas y salsas jugosas
- Dos aberturas para una capacidad de carga máxima
- Controles de velocidad variable independientes para cada abertura
- El diseño vertical de mostrador mejora la eficiencia de la cocina al mover el bollo tostado fuera del mesón
- Las dos aberturas para productos de entre ½" - 1" (1.3 a 2.5 cm) se pueden ajustar mediante una placa de presión con resorte para acomodar diferentes tipos de bollos



CBT15

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | VOLTAJE | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|-------------------|---------------------------------------|---------|--|
| CBT15 | | | |
| VCT4-208 | | 208 | Aplicaciones de alto volumen que tuestan exclusivamente bollos |
| VCT4-240 | Bollos | 240 | |
| ACCESORIOS | | | |
| 351032 | Bandejas de liberación (2) para CBT15 | | |
| 351034 | Butter Wheel* para CBT15 | | |

*El untador de Butter Wheel no cuenta con certificación NSF Se ofrecen modelos internacionales - visite vollrath.com/toasters

HORNOS CON CORREA TRANSPORTADORA

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DEL HORNO CON CORREA TRANSPORTADORA

- El control de velocidad variable permite hacer ajustes en tiempo real
- Modelos MGD y JPO: Controles térmicos termostáticos superiores e inferiores para lograr los resultados deseados
- La convección forzada promueve resultados uniformes y energéticamente eficientes
- Calentadores de cuarzo de reacción rápida altamente eficientes
- Sistema impulsor sin mantenimiento; cadena de transmisión de acero inoxidable que no requiere lubricación
- Para las operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza fresca o precocida o panes planos. No aptos para hornear pizza congelada ni cocinar alimentos ni aderezos crudos.
- No aptos para pizzerías

N Horno digital para pizza (MGD18)

- La dirección de la correa transportadora se cambia pulsando un botón
- 4 zonas independientes controladas termostáticamente
- Controles digitales, 6 ajustes programables
- Incluye bandejas de carga y recepción
- Probado por UL y verificado para operación sin ventilación, cumple o supera a EPA 202



MGD18



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|-------------------|---|--|---------|---------------------------------------|--|
| MGD18 | | | | | |
| PO6-20818 | Masa fresca, pizzas precocidas, panes planos y calzones | 1½"-4" (3.8-10.2) | 208 | 18" (45.7) | Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza, pan plano o calzones. Digitalmente controladas. |
| PO6-24018 | | ajustable | 240 | | |
| ACCESORIOS | | | | | |
| 351037 | Separador de apilamiento doble del horno para JPO18/MGD18 | | | | |

*El modelo de 220 V PO6-22018 se fabrica a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath.

N Hornos para pizza con correa transportadora (JPO14/JPO18)

- Dirección específica de la correa a la izquierda y derecha
- Elementos calefactores termostáticamente controlados
- Incluye bandejas de carga y recepción
- Probado por UL y verificado para operación sin ventilación, cumple o supera a EPA 202



JPO14



| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|-------------------|---|--|---------|---------------------------------------|--|
| JPO14 | | | | | |
| PO4-20814L-R | Masa fresca, pizzas precocidas y panes planos | 1½"-4" (3.8-10.2) | 208 | 14" (35.6) | Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza o pan plano. |
| PO4-20814R-L | | ajustable | 240 | | |
| PO4-24014L-R | | ajustable | 240 | | |
| PO4-24014R-L | | | | | |
| JPO18 | | | | | |
| PO4-20818L-R | Masa fresca, pizzas precocidas y panes planos | 1½"-4" (3.8-10.2) | 208 | 18" (45.7) | Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza o pan plano. |
| PO4-20818R-L | | ajustable | 240 | | |
| PO4-24018L-R | | ajustable | 240 | | |
| PO4-24018R-L | | | | | |
| ACCESORIOS | | | | | |
| 351036 | Separador de apilamiento doble del horno para JSO/JPO14 | | | | |
| 351037 | Separador de apilamiento doble del horno para JPO18/MGD18 | | | | |

*Los modelos de 220 V (PO4-22014L-R, PO4-22014R-L, PO4-22018L-R y PO4-22018R-L) se fabrican a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath.

Hornos para sándwiches con correa transportadora (JSO14)

- Ideal para sandwicherías de alto volumen
- Dirección específica de la correa a la izquierda y derecha
- Elementos calefactores controlados por fase
- Incluye bandejas de carga y recepción
- Probado por UL y verificado para operación sin ventilación, cumple o supera a EPA 202



JSO14

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|--------------|---|--|---------|---------------------------------------|--|
| JSO14 | | | | | |
| SO4-20814L-R | Sándwiches y toque final a platos principales | 1½"-4" (3.8-10.2) ajustable | 208 | 14" (35.6) | Operaciones que regularmente producen altos volúmenes de sándwiches tostados |
| SO4-20814R-L | | | 240 | | |
| SO4-24014L-R | | | 240 | | |
| SO4-24014R-L | | | 240 | | |

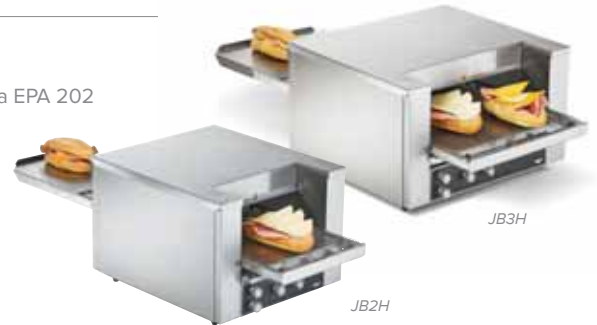
ACCESORIOS

351036 Separador de apilamiento doble del horno para JSO14

*Los modelos de 220 V (SO4-22014R-L y SO4-22014L-R) se fabrican a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath.

Hornos para sándwiches con correa transportadora (JB2H Y JB3H)

- Ideal para sandwicherías de bajo volumen o restaurantes pequeños
- Probado por UL y verificado para operación sin ventilación, cumple o supera a EPA 202



JB2H

JB3H

| NÚM. ART. | TIPO DE ALIMENTO | ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | VOLTAJE | ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|-------------|---|--|---------|---------------------------------------|--|
| JB2H | | | | | |
| SO2-12010.5 | Sándwiches | 1½"-3" (3.8-7.6) ajustable | 120 | 10.5" (26.7) | Operaciones con un bajo volumen de sándwiches tostados o que desean agregarlos al menú, tostar el pan o derretir queso |
| SO2-20810.5 | | | 208 | | |
| SO2-24010.5 | | | 240 | | |
| JB3H | | | | | |
| SO2-20814.5 | Sándwiches y toque final a platos principales | 1½"-3" (3.8-7.6) ajustable | 208 | 14.5" (36.8) | Operaciones con un bajo volumen de sándwiches tostados o que desean agregarlos al menú, tostar el pan o derretir queso |
| SO2-24014.5 | | | 240 | | |

ACCESORIOS

351036 Separador de apilamiento doble para JB2H

351037 Separador de apilamiento doble para JB3H

*Los modelos de 220 V (SO2-22010.5 y SO2-22014.5) se fabrican a pedido. Diríjase a su representante de Vollrath.

Derretidores de queso/hornos de acabado (JW1 Y JW2)

- Los derretidores de queso/hornos de acabado son ideales para derretir queso, dar el toque final a platos principales o calentar platos en operaciones de volumen mediano
- Cinco posiciones de repisa
- Temporizador de 15 minutos; luego la unidad regresa al modo de espera y 25% de potencia
- El modo de espera ahorra un 75% de energía durante las horas de menor actividad
- Cuentan con elementos calefactores de cuarzo de reacción rápida y eficiencia energética



JW1



JW2



| NÚM. ART. | ANCHO PULG (CM) | VOLTAJE | ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|-------------------|--|---------|---------------------------------------|--|
| JW1 | | | | |
| CM2-12020 | 20" (50.8) | 120 | 12½" (31.8) | Aplicaciones de volumen mediano y restaurantes pequeños, compactos |
| JW2 | | | | |
| CM2-12026 | 26" (66) | 120 | 20¼" (51.4) | Aplicaciones de volumen mediano y restaurantes pequeños |
| ACCESORIOS | | | | |
| 351035 | Soporte mural para derretidores de queso | | | |

Derretidores de queso/hornos de acabado (JW30 Y JW30PA)

- Los derretidores de queso/hornos de acabado son ideales para derretir queso, dar el toque final a platos principales o calentar platos en operaciones de alto volumen
- Cinco posiciones de repisa
- El modelo JW30 tiene un temporizador de 15 minutos; luego la unidad regresa al modo de espera y 25% de potencia
- El modelo JW30PA es activado por placa: el peso de la placa hace que la unidad pase del modo de espera a máxima potencia
- El modo de espera ahorra un 75% de energía durante las horas de menor actividad
- Cuentan con elementos calefactores con revestimiento metálico altamente resistente



JW30



JW30PA



| NÚM. ART. | ANCHO PULG (CM) | ACTIVADO POR PLACA | VOLTAJE | ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM) | TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA |
|-------------------|--|--------------------|---------|---------------------------------------|---|
| JW30 | | | | | |
| CM4-20835 | 35" (88.9) | - | 208 | 28½" (72.4) | Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes, servicio pesado |
| CM4-24035 | 35" (88.9) | - | 240 | 28½" (72.4) | Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes, servicio pesado |
| JW30PA | | | | | |
| CM4-20835PA | 35" (88.9) | ✓ | 208 | 28½" (72.4) | Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes, servicio pesado |
| CM4-24035PA | 35" (88.9) | ✓ | 240 | 28½" (72.4) | Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes, servicio pesado |
| ACCESORIOS | | | | | |
| | Soporte mural para derretidores de queso | | | | |



HORNOS ESPECIALES



40704

Hornos rosciceros Cayenne® para asar pollos

- Cestas fáciles de cargar para costillas, asados, verduras, todo un costillar de cordero o productos más delicados tales como pescado entero relleno
- Con control termostático para obtener resultados uniformes
- El exclusivo diseño del ventilador circulante distribuye uniformemente el calor por toda la cámara a fin de cocinar y dorar de manera uniforme
- Vidrio adelante y atrás para brindar una excelente vitrina de punto de venta



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN* | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (AN X P X AL): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|-----------------------------------|---------------------------------------|---|--------|---------|----|---------|-----------|
| 40704 | CGA8008 | Horno roscicero para asar 8 aves | 29¼ x 20½ x 23½ (74.3 x 51 x 58.7) | 18½ x 19½ x 18½ (47.5 x 49.5 x 46) | 2700 | 220 | 12 | 6-15P | 1 |
| 40841 | CGA8016 | Horno roscicero para asar 15 aves | 37 x 21½ x 26½ (94 x 55 x 66.3) | 26½ x 21½ x 19½ (67.2 x 54.5 x 49.7) | 5000 | 220 | 22 | 6-30P | 1 |

*Las capacidades de los hornos se basan en pollos de 3 lb (1.4 kg)

Horno Cayenne® para pizzas/hornear

- Calor uniforme de las piedras refractarias y mayor capacidad de temperatura para preparar pizzas crujientes, livianas y uniformemente horneadas
- El horno se proporciona con dos pisos para hornear a la piedra de modo que las pizzas y panes queden uniformemente crujientes
- Tamaño de repisa: 7½" x 17½" (44.5 x 44.5 cm)
- 2½" (6.4 cm) entre repisas
- Ajuste del calor: 140°-750°F (60°-399°C)



40848

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. GENERALES (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (AN X P X AL): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|---------------------------|---|---|-----------|---------|-----------|---------|-----------|
| 40848 | POA8002 | Horno para pizzas/hornear | 23½ x 25½ x 20 (58.8 x 64.5 x 51.4) | 18½ x 19½ x 9½ (47 x 48.7 x 23.9) | 2100-2800 | 208-240 | 10.1-11.6 | 6-15P | 1 |

Hornos de convección Cayenne®

- El ventilador con deflector personalizado y la placa difusora especialmente diseñada crean un flujo de aire constante y uniforme a fin de obtener un horneado confiable
- Construcción aislada de pared doble para eficiencia térmica y exterior más frío
- Margen de temperatura: 150°-570° F (66°-299° C)
- La unidad de tamaño completo tiene inyección de vapor para cortezas de pan crujientes



40702

40701

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | NÚMERO DE REPISAS | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (AN X P X AL): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|-----------------|-------------------|---|---|-----------|---------|---------|---------|-----------|
| 40703 | COA7002 | Tamaño medio | 3 | 23½ x 24½ x 18½ (59.5 x 62.2 x 45.8) | 18½ x 13 x 8½ (47 x 33 x 21.8) | 1400 | 120 | 11.6 | 5-15P | 1 |
| 40701 | COA8004 | Tamaño medio | 4 | 23½ x 24½ x 23¼ (59.5 x 62.2 x 59) | 18½ x 13 x 13¼ (47 x 33 x 35) | 2400 | 230 | 11 | 6-15P | 1 |
| 40702 | COA8005 | Tamaño completo | 4 | 32½ x 29¾ x 26½ (83.7 x 75.5 x 66.5) | 27½ x 19½ x 13¼ (70.2 x 49.4 x 35) | 1330-5760 | 208-240 | 20.8-24 | 6-30P | 1 |

Hornos de convección Cayenne®

- Exterior de acero inoxidable con placa inferior cerámica interior
- Visor y temporizador digitales
- Rendimiento: 1000
- Cámara de cocción de 0.9 pies³ (0.03 m³)



HORNO MICROONDAS DIGITAL

- Tres niveles de potencia
- 20 ajustes programables

HORNO MICROONDAS MANUAL

- Control manual
- 6 niveles de potencia



40830



40819

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. GENERALES (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMEN. DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|-------------|---|---|---------|------|---------|-----------|
| 40819 | MWA7025 | Digital | 20½ x 18½ x 12¼ (52.1 x 46 x 31.1) | 13½ x 14¾ x 7¾ (33.3 x 36.5 x 19.8) | 120 | 12.1 | 5-15P | 1 |
| 40830 | MWA7125 | Manual | 20½ x 18½ x 12¼ (52.1 x 46 x 31.1) | 13½ x 14¾ x 7¾ (33.3 x 36.5 x 19.8) | 120 | 12.1 | 5-15P | 1 |

PEDESTALES PARA EQUIPOS

Pedestales de servicio mediano y pesado para equipos



4087948 - móvil SP

SERVICIO MEDIANO

- Superficie de acero inoxidable de larga vida útil
- Salpicaderos traseros y laterales para contener los derrames y mantener afianzado el equipo sobre la mesa
- Repisa inferior galvanizada de altura ajustable para un cómodo almacenamiento de trabajo



Patas ajustables para optimizar la altura y estabilidad

SERVICIO PESADO

- Borde marino completo para contener los derrames y mantener afianzado el equipo sobre la mesa
- Repisa superior e inferior de acero inoxidable para larga vida útil
- Disponible con rueditas de 5" (12.7 cm) para movilidad

40740 - estacionaria SP

**PERFECTOS PARA
PLANCHAS Y
PARRILLAS DE SERVICIO
MEDIANO Y PESADO**



Se encuentra en las páginas 45-46

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---|-----------|
| 4087924 | Pedestal de 24" (61 cm) para servicio pesado, móvil | 24 x 30 x 24 (61 x 76.2 x 61) | 1 |
| 4087936 | Pedestal de 36" (91.4 cm) para servicio pesado, móvil | 36 x 30 x 24 (91.4 x 76.2 x 61) | 1 |
| 4087948 | Pedestal de 48" (122 cm) para servicio pesado, móvil | 48 x 30 x 24 (121.9 x 76.2 x 61) | 1 |
| 40740 | Pedestal de 24" (61 cm) para servicio mediano | 24 x 26 x 24 (61 x 61 x 66) | 1 |
| 40741 | Pedestal de 36" (91.4 cm) para servicio mediano | 36 x 26 x 24 (91.4 x 61 x 66) | 1 |
| 40742 | Pedestal de 48" (122 cm) para servicio mediano | 48 x 26 x 24 (121.9 x 61 x 66) | 1 |

ESTUFAS Y PARRILLAS RODANTES

40736 No se incluye la batería de cocina

40737 No se incluye la batería de cocina



Las perillas tienen garantía vitalicia

G GARANTÍA VITALICIA



Placas calentadores a gas Cayenne®

- 26,000 BTU por quemador
- Fuente para goteo de acero inoxidable de ancho pleno
- Cada quemador tiene una rejilla para facilitar el manejo y la limpieza



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | NÚMERO DE QUEMADORES | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | RENDIMIENTO (BTU) | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--|----------------------|---|-------------------|-----------|
| 40736 | HPA1002 | Placa calentadora a gas de 12" (30.5 cm) | 2 | 12 x 27 x 13 $\frac{3}{8}$ (30.5 x 68.6 x 34) | 52,000 | 1 |
| 40737 | HPA1004 | Placa calentadora a gas de 24" (61 cm) | 4 | 23 $\frac{3}{8}$ x 27 x 13 $\frac{3}{8}$ (60 x 68.6 x 34) | 104,000 | 1 |
| 40738 | HPA1006 | Placa calentadora a gas de 36" (91.4 cm) | 6 | 35 $\frac{1}{2}$ x 27 x 13 $\frac{3}{8}$ (90.2 x 68.6 x 34) | 156,000 | 1 |

Placa eléctrica

- Quemadores sólidos de 9" (22.9 cm) (adelante-atrás) para calentar más rápido y facilitar la limpieza
- Se despacha con cable y enchufe para facilitar la instalación
- Construcción de acero inoxidable para mayor durabilidad y vida útil
- Faldón de seguridad trasero



40739 No se incluye la batería de cocina

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--|--|-----------|---------|-----------|---------|-----------|
| 40739 | STA8002 | Placa eléctrica de superficie plana – placas sólidas con diám. de 8 $\frac{3}{16}$ " (22 cm), adelante y atrás | 15 x 27 $\frac{3}{8}$ x 11 $\frac{1}{16}$ (38.1 x 69.5 x 29.3) | 3000-4000 | 208-240 | 14.4-16.7 | 6-30P | 1 |

Parrillas rodantes Cayenne® para salchichas

- Construcción de acero inoxidable para mayor durabilidad y facilitar la limpieza
- La rotación en 360 grados brinda un calentamiento uniforme y una exhibición atractiva
- Las unidades 40821 y 40822 cuentan con controles de temperatura variable adelante y atrás para usarse con diferentes menús
- Las protecciones contra aliento se venden por separado



40824



| NÚM. ART. | MODELO | NÚMERO DE RODILLOS | CANTIDAD DE SALCHICHAS | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA | PROTECCIÓN CONTRA ALIENT | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--------------------|------------------------|--------------------------------------|--------|---------|-----|---------|-----------|--------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 40820 | HDR5005 | 5 | 12 | 23 x 10 x 10 (58.4 x 25.4 x 25.4) | 400 | 120 | 3.3 | 5-15P | 1 | 40823 | 27 x 10 x 12 (68.6 x 25.4 x 30.5) | 1 |
| 40821 | HDR5007 | 7 | 18 | 23 x 13 x 10 (58.4 x 33 x 25.4) | 560 | 120 | 4.7 | 5-15P | 1 | 40824 | 27 x 13 x 12 (68.6 x 33 x 30.5) | 1 |
| 40822 | HDR5009 | 9 | 24 | 23 x 16 x 10 (58.4 x 40.6 x 25.4) | 720 | 120 | 6.0 | 5-15P | 1 | 40825 | 27 x 16 x 12 (68.6 x 40.6 x 30.5) | 1 |

PARRILLAS Y PLANCHAS

Parrillas Cayenne® para servicio pesado

- 2 quemadores de alto rendimiento de 20,000 BTU para un total de 40,000 BTU por superficie de cocción de 12" (30.5 cm)
- Quemadores ubicados cada 6" (15.2 cm) para una cobertura y control máximos
- Las parrillas se despachan configuradas para piedra volcánica, pero incluyen el juego para conversión a radiante.



924CG

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | RENDIMIENTO (BTU) | NÚMERO DE QUEMADORES | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--|---|-------------------|----------------------|-----------|
| 924CG | CBL2024 | Parrilla de 24" (61 cm) radiante/piedra volcánica para servicio pesado | 24 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ (61 x 78.7 x 43.3) | 80,000 | 4 | 1 |
| 936CG | CBL2036 | Parrilla de 36" x (91.4 cm) radiante/piedra volcánica para servicio pesado | 36 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ (91.4 x 78.7 x 43.3) | 120,000 | 6 | 1 |
| 948CG | CBL2048 | Parrilla de 48" (122 cm) radiante/piedra volcánica para servicio pesado | 48 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ (121.9 x 78.7 x 43.3) | 160,000 | 8 | 1 |
| 960CG | CBL2060 | Parrilla de 60" (152.4 cm) radiante/piedra volcánica para servicio pesado | 60 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ (152.4 x 78.7 x 43.3) | 200,000 | 10 | 1 |
| 972CG | CBL2072 | Parrilla de 72" (182.9 cm) radiante/piedra volcánica para servicio pesado | 72 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ (182.9 x 78.7 x 43.3) | 240,000 | 12 | 1 |

Parrillas Cayenne® para servicio mediano

- Quemadores ubicados cada 6" (15.2 cm) para distribuir el calor en forma óptima
- 40,000 BTU por superficie de cocción de 12" (30.5 cm) en los modelos de 18"-60" (45.7-152.4 cm)
- Se despachan con configuración para piedra volcánica pero incluyen radiante



40728 solamente



407302

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | RENDIMIENTO (BTU) | NÚMERO DE QUEMADORES | LOTE CAJA |
|-----------|----------|---|--------------------------------------|-------------------|----------------------|-----------|
| 40728* | CBL90122 | Parrilla de 12" (30.5 cm) radiante/piedra volcánica para servicio mediano | 12 x 27 x 16 (30.5 x 68.6 x 40.6) | 28,000 | 1 | 1 |
| 407292* | CBL90162 | Parrilla de 18" (45.7 cm) radiante/piedra volcánica para servicio mediano | 18 x 27 x 16 (45.7 x 68.6 x 40.6) | 60,000 | 3 | 1 |
| 407302 | CBL90242 | Parrilla de 24" (61 cm) radiante/piedra volcánica para servicio mediano | 24 x 27 x 16 (61 x 68.6 x 40.6) | 80,000 | 4 | 1 |
| 407312 | CBL90362 | Parrilla de 36" x (91.4 cm) radiante/piedra volcánica para servicio mediano | 36 x 27 x 16 (91.4 x 68.6 x 40.6) | 120,000 | 6 | 1 |
| 407372 | CBL90482 | Parrilla de 48" (122 cm) radiante/piedra volcánica para servicio mediano | 48 x 27 x 16 (121.9 x 68.6 x 40.6) | 160,000 | 8 | 1 |
| 407382 | CBL90602 | Parrilla de 60" (152.4 cm) radiante/piedra volcánica para servicio mediano | 60 x 27 x 16 (152.4 x 68.6 x 40.6) | 200,000 | 10 | 1 |

*La unidad de 12" (30.5 cm) tiene un solo quemador

Planchas Cayenne® para servicio pesado

- Se despachan configuradas para gas natural; incluyen un juego de conversión a propano
- La placa superior de acero inoxidable con espesor de 1" (2.5 cm) va soldada a los lados para distribuir y retener uniformemente el calor
- 30,000 BTU por superficie de cocción de 12" (30.5 cm)



948GGM

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN x AL x P): PULG | RENDIMIENTO (BTU) | NÚMERO DE CONTROLES | TIPO DE CONTROL | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--|---|-------------------|---------------------|-----------------|-----------|
| 924GGM | FTG2024 | Plancha de 24" (61 cm) para servicio pesado – control manual | 24 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ | 60,000 | 2 | Válvula manual | 1 |
| 936GGM | FTG2036 | Plancha de 36" x (91.4 cm) para servicio pesado – control manual | 36 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ | 90,000 | 3 | Válvula manual | 1 |
| 948GGM | FTG2048 | Plancha de 48" (122 cm) para servicio pesado – control manual | 48 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ | 120,000 | 4 | Válvula manual | 1 |
| 960GGM | FTG2060 | Plancha de 60" (152.4 cm) para servicio pesado – control manual | 60 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ | 150,000 | 5 | Válvula manual | 1 |
| 972GGM | FTG2072 | Plancha de 72" (182.9 cm) para servicio pesado – control manual | 72 x 31 x 17 ¹ / ₁₆ | 180,000 | 6 | Válvula manual | 1 |

Planchas termostáticas Cayenne® para servicio pesado

- La placa superior de acero inoxidable con espesor de 1" (2.5 cm) va soldada a los lados para distribuir y retener uniformemente el calor
- Los controles termostáticos de acción rápida conservan los ajustes del usuario para garantizar una temperatura uniforme de la superficie
- Los pilotos de seguridad mecánicos soportan ambientes de cocción comercial intensa y garantizan que el gas se cortará automáticamente si el piloto se apaga; no requieren instalación eléctrica



924GGT

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN x AL x P): PULG | RENDIMIENTO (BTU) | NÚMERO DE CONTROLES | TIPO DE CONTROL | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--|---|-------------------|---------------------|-----------------------------|-----------|
| 924GGT | FTT2024 | Plancha de 24" (61 cm) para servicio pesado – control termostático | 24 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 60,000 | 2 | Termostato de acción rápida | 1 |
| 936GGT | FTT2036 | Plancha de 36" x (91.4 cm) para servicio pesado – control termostático | 36 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 90,000 | 3 | Termostato de acción rápida | 1 |
| 948GGT | FTT2048 | Plancha de 48" (122 cm) para servicio pesado – control termostático | 48 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 120,000 | 4 | Termostato de acción rápida | 1 |
| 960GGT | FTT2060 | Plancha de 60" (152.4 cm) para servicio pesado – control termostático | 60 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 150,000 | 5 | Termostato de acción rápida | 1 |
| 972GGT | FTT2072 | Plancha de 72" (182.9 cm) para servicio pesado – control termostático | 72 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 180,000 | 6 | Termostato de acción rápida | 1 |

Planchas a gas Cayenne® para servicio mediano

- 28,000 BTU por superficie de cocción de 12" (30.5 cm)
- Quemadores ubicados cada 12" (30.5 cm) para una cobertura y control máximos
- Superficie pulida con espesor de 3/4" (1.9 cm)



40720

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | DIMENSIONES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (AN X P): PULG (CM) | RENDIMIENTO (BTU) | LOTE CAJA |
|--|---------|--|--------------------------------------|---|-------------------|-----------|
| PLANCHAS A GAS CON CONTROL MANUAL | | | | | | |
| 40718 | FTG9012 | Plancha a gas de superficie plana, 12" (30.5 cm) | 12 x 27 x 16 (30.5 x 68.6 x 40.6) | 11 ¹ / ₁₆ x 19 (29.7 x 48.3) | 28,000 | 1 |
| 40719* | FTG9016 | Plancha a gas de superficie plana, 18" (45.7 cm) | 18 x 27 x 16 (45.7 x 68.6 x 40.6) | 17 ¹ / ₁₆ x 19 (45 x 48.3) | 28,000 | 1 |
| 40720 | FTG9024 | Plancha a gas de superficie plana, 24" (61 cm) | 24 x 27 x 16 (61 x 68.6 x 40.6) | 23 ¹ / ₁₆ x 19 (60.2 x 48.3) | 56,000 | 1 |
| 40721 | FTG9036 | Plancha a gas de superficie plana, 36" x (91.4 cm) | 36 x 27 x 16 (91.4 x 68.6 x 40.6) | 35 ¹ / ₁₆ x 19 (90.7 x 48.3) | 84,000 | 1 |
| 40839 | FTG9048 | Plancha a gas de superficie plana, 48" (122 cm) | 48 x 27 x 16 (121.9 x 68.6 x 40.6) | 47 ¹ / ₁₆ x 19 (121.2 x 48.3) | 112,000 | 1 |
| 40840 | FTG9060 | Plancha a gas de superficie plana, 60" (152.4 cm) | 60 x 27 x 16 (152.4 x 68.6 x 40.6) | 59 ¹ / ₁₆ x 19 (151.6 x 48.3) | 140,000 | 1 |
| PLANCHAS A GAS CON CONTROL TERMOSTÁTICO | | | | | | |
| 40722 | FTA1024 | Plancha a gas de superficie plana, 24" (61 cm) | 24 x 27 x 16 (61 x 68.6 x 40.6) | 23 ¹ / ₁₆ x 19 (60.2 x 48.3) | 56,000 | 1 |
| 40723 | FTA1036 | Plancha a gas de superficie plana, 36" x (91.4 cm) | 36 x 27 x 16 (91.4 x 68.6 x 40.6) | 35 ¹ / ₁₆ x 19 (90.7 x 48.3) | 84,000 | 1 |

*La unidad de 18" (45.7 cm) tiene un solo quemador

Planchas eléctricas Cayenne® de superficie plana

- Termostáticamente controladas
- La unidad de 14" (35.6 cm) y 120 V (40715) está idealmente dimensionada tanto para banquetes en restaurantes y eventos como para desayunos-almuerzos
- Todas las unidades se despachan con el cable y el enchufe instalados



40716

| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--|---|--------|---------|------|---------|-----------|
| 40715 | FTA7016 | Plancha eléctrica de superficie plana, 14" (35.6 cm) | 14 ¹ / ₂ x 20 x 11 (36.2 x 50.8 x 27.9) | 1800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40716 | FTA8024 | Plancha eléctrica de superficie plana, 24" (61 cm) | 24 x 20 x 11 (61 x 50.8 x 27.9) | 3000 | 220 | 13.6 | 6-15P | 1 |
| 40717 | FTA8036 | Plancha eléctrica de superficie plana, 36" (91.4 cm) | 36 x 20 x 11 (91.4 x 50.8 x 27.9) | 8400 | 220 | 38 | 6-50P | 1 |



PRENSAS PARA SÁNDWICHES

AMPLÍE SU MENÚ CON LAS PRENSAS PARA SÁNDWICHES

- EL DISEÑO DE LA PLACA INCLUYE CANALES CALEFACTORES EMPOTRADOS PARA OBTENER UN CALENTAMIENTO MÁS EFICIENTE
- CON CONTROL TERMOSTÁTICO PARA OBTENER RESULTADOS UNIFORMES
- IDEALES PARA SÁNDWICHES CUBANOS E ITALIANOS, TOSTADAS TEJANAS Y MÁS

Cayenne® estilo panini y placa plana

- Construcción de placa de aluminio para una distribución del calor superior
- El mango ajustable permite al usuario fijar la altura de la prensa para obtener una cocción uniforme y constante
- La unidad 40790 cuenta con parte superior e inferior acanaladas para una presentación estilo panini
- Las unidades 40790 y 40792 cuentan con revestimiento no adherente para facilitar la limpieza
- La unidad 40793 cuenta con una placa grande dimensionada para aplicaciones de alto volumen



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | ÁREA DE COCCIÓN (AN X P): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|---|--------------------------------------|-------------------------------------|--------|---------|----|---------|-----------|
| 40790 | TSA7309 | Estilo panini, no adherente | 14 x 18¾ x 12½ (35.5 x 47.7 x 32.7) | 13½ x 12¾ (33.8 x 31) | 1800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40791 | TSA7009 | Placa plana, acabado natural | 14 x 18¾ x 12½ (35.5 x 47.7 x 32.7) | 13½ x 12¾ (33.8 x 31) | 1800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40792 | TSA7109 | Placa plana, no adherente | 14 x 18¾ x 12½ (35.5 x 47.7 x 32.7) | 13½ x 12¾ (33.8 x 31) | 1800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40793 | TSA7012 | Placa plana tamaño Super, acabado natural | 18½ x 23¼ x 12½ (46 x 59 x 32.7) | 17½ x 15½ (44.3 x 39.7) | 1800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |

Placa Cayenne® de hierro fundido, estilo panini

- Placas acanaladas en su parte superior e inferior para una presentación "a la parrilla" de la comida
- Placas de hierro fundido de servicio pesado para mayor durabilidad y una retención del calor superior



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | ÁREA DE COCCIÓN (AN X P): PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------|---------|-------|---------|-----------|
| 40794 | TSI7001 | Única (sólo EE. UU.) | 16½ x 14¾ x 8½ (41 x 37.8 x 20.5) | 16½ x 9% (41 x 24.4) | 1800 | 120 | 15 | 5-20P | 1 |
| 40795 | TSI8002 | Doble (sólo EE. UU.) | 22¾ x 14¾ x 8½ (57 x 37.8 x 20.5) | 22½ x 9% (57.2 x 24.4) | 2700-3600 | 208-240 | 13-15 | 6-15P | 1 |
| 40794-C | TSI7001 | Única (EE. UU. y Canadá) | 16½ x 14¾ x 8½ (41 x 37.8 x 20.5) | 16½ x 9% (41 x 24.4) | 1800 | 120 | 15 | 5-20P | 1 |
| 40795-C | TSI8002 | Doble (EE. UU. y Canadá) | 22¾ x 14¾ x 8½ (57 x 37.8 x 20.5) | 22½ x 9% (57.2 x 24.4) | 2700-3600 | 208-240 | 13-15 | 6-20P | 1 |

FREIDORAS

ESPECIALMENTE DISEÑADAS PARA AGILIZAR LOS TIEMPOS DE CALENTAMIENTO Y RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

- LA UNIDAD DOBLE AUMENTA EL VOLUMEN Y SEPARA LOS TIPOS DE COMIDA PARA EVITAR LA TRANSFERENCIA DEL SABOR POR EL ACEITE
- TERMOSTÁTICAMENTE CONTROLADAS A 375° F (190° C)
- LUZ INDICADORA DE ENCENDIDO
- SE DESPACHAN CON DOS CESTAS DE ACERO NIQUELADO POR RECEPTÁCULO

Freidoras eléctricas Cayenne® de 10 lb (4.5 kg) para servicio estándar

- Ideales para locales pequeños, universidades y aplicaciones con productos específicos
- Tanque retirable de una sola pieza de acero inoxidable con mangos para facilitar la limpieza



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | NÚM. DE RECEPTÁCULOS | DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|---|----------------------|---|----------|---------|----------|-----------|-----------|
| 40705 | FFA7110 | Freidora de mostrador, 10 lb (4.5 kg) | 1 | 10 ⁵ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ¹⁵ / ₁₆ (26.2 x 44.7 x 27.8) | 1800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40706 | FFA8110 | Freidora de mostrador, 10 lb (4.5 kg) | 1 | 10 ⁵ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ¹⁵ / ₁₆ (26.2 x 44.7 x 27.8) | 2500 | 220 | 11.3 | 6-15P | 1 |
| 40707* | FFA7020 | Freidora doble de mostrador, 2 x 10 lb (4.5 kg) | 2 | 22 ⁹ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ¹⁵ / ₁₆ (57.3 x 44.7 x 27.8) | 2 x 1800 | 120 | 2 x 15 | 2 x 5-15P | 1 |
| 40708* | FFA8020 | Freidora doble de mostrador, 2 x 10 lb (4.5 kg) | 2 | 22 ⁹ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ¹⁵ / ₁₆ (57.3 x 44.7 x 27.8) | 2 x 2500 | 220 | 2 x 11.3 | 2 x 6-15P | 1 |

*Las unidades dobles cuentan con dos cables eléctricos y requieren dos tomacorrientes

Freidoras eléctricas Cayenne de 15 lb (6.8 kg) para servicio mediano

- Ideales para restaurantes, comedores y locales de mayor volumen
- Tanque de aceite plenamente soldado y dotado de válvula de drenaje con interbloqueo de seguridad para facilitar el drenaje y la limpieza



| NÚM. ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | NÚM. DE RECEPTÁCULOS | DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM) | VATIOS | VOLTAJE | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---------|---|----------------------|---|-----------|---------|-----------|-----------|-----------|
| 40709 | FFA8115 | Freidora de mostrador con drenaje, 15 lb (6.8 kg) | 1 | 11 ¹ / ₂ x 20 ³ / ₈ x 11 (28.9 x 51.7 x 27.9) | 3000 | 220 | 13.6 | 6-15P | 1 |
| 40709-C | FFA8115 | Freidora de mostrador con drenaje, 15 lb (6.8 kg) | 1 | 11 ¹ / ₂ x 18 x 16 (29.2 x 45.7 x 40.6) | 2630-3500 | 208-240 | 12.6-14.6 | 6-20P | 1 |
| 40710-C | FFA8130 | Freidora doble de mostrador con drenaje, 2 x 15 lb (6.8 kg) | 2 | 23 x 18 x 16 (59.4 x 45.7 x 40.6) | 2630-3500 | 208-240 | 12.6-14.6 | 6-20P | 1 |
| 40710* | FFA8130 | Freidora doble de mostrador con drenaje, 2 x 15 lb (6.8 kg) | 2 | 22 ⁹ / ₁₆ x 20 ³ / ₈ x 11 (58 x 51.7 x 27.9) | 2 x 3000 | 220 | 2 x 13.6 | 2 x 6-15P | 1 |

La unidad doble* cuenta con dos cables eléctricos y requiere dos tomacorrientes

Accesorios para freidora Cayenne

- En las páginas 18-19 encontrará artículos para preparar papas fritas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | PARA | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------------------------|---|-----------|
| 40711 | Cesta freidora, pequeña | Servicio estándar y mediano | 3 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 4 ¹ / ₁₆ (10 x 23 x 12.5) | 1 |
| 40712 | Cesta freidora, grande | Servicio estándar y mediano | 8 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 4 ¹ / ₁₆ (20.5 x 23 x 12.5) | 1 |
| 40713 | Tapa nocturna para freidora, cestas grandes | Servicio estándar | 13 x 10 ³ / ₈ x 9 ¹ / ₁₆ (33 x 27 x 1.5) | 1 |
| 40714 | Tapa nocturna para freidora, cestas pequeñas | Servicio estándar | 13 x 10 ³ / ₈ x 9 ¹ / ₁₆ (33 x 27 x 1.5) | 1 |



COCCIÓN AL VACÍO

LA SOLUCIÓN COMPLETA:
COCCIÓN Y ENVASADO AL VACÍO

véalo en **VOLLRATH.COM**



Vea al chef Rich hacer demostraciones de cocción al vacío.



Circuladores de inmersión para cocción al vacío

VOLLRATH LE OFRECE TODO LO QUE NECESITA PARA COCER AL VACÍO – DESDE EL ENVASADO AL VACÍO HASTA EL CIRCULADOR DE INMERSIÓN Y LAS PARRILLAS. LA COMPLETA LÍNEA DE EQUIPOS DE COCCIÓN AL VACÍO DE VOLLRATH BRINDA RESULTADOS PRECISOS Y REPETIBLES TODO EL TIEMPO.

- Resultados precisos y repetibles sin pérdida de humedad
- Ocupa un espacio mínimo en el mostrador y cocina sin supervisión
- Método de cocción preciso (el visor muestra la resolución de 0.1 grados en °F o °C)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---|---|---------|--------|----|---------|--------------|
| 40868 | Cocción al vacío – circulador de inmersión (cabeza solamente) | 10 x 5 x 12.5 (25.4 x 12.7 x 31.8) | 120 CA | 1100 | 11 | 5-15P | 1 |
| 40861 | Cocción al vacío – circulador de inmersión, cabeza, cubeta y tapa | 31 x 14 x 14.5 (78.7 x 35.6 x 36.8) | 120 CA | 1100 | 11 | 5-15P | 1 |

MÁQUINAS DE ENVASADO AL VACÍO Y BOLSAS

- Prolonga la vida útil de los alimentos y disminuye la cantidad de comida desperdiciada
- Excelente para carnes y quesos
- El envasado al vacío abre los poros en los alimentos, creando una excelente forma de adobar rápidamente las carnes





EQUIPO PARA CALENTAR

Mantenga su negocio activo y su comida caliente con nuestra amplia selección de retermalizadores. Desde la inducción hasta el sistema de calentamiento por contacto directo, Vollrath está cambiando la forma en que la industria conserva y sirve sopas y otras comidas calientes.

EQUIPO PARA CALENTAR

Calentadores de inducción para banquetes

Descubra una forma más inteligente y segura de servir. Con funciones prácticas y un diseño elegante y contemporáneo, los calentadores de inducción para banquetes de Vollrath elevan su presentación mientras mantienen la comida a una temperatura precisa.



CALENTADORES DE INDUCCIÓN MIRAGE® PARA BANQUETES

Página 53



CALENTADORES DE INDUCCIÓN DECORATIVOS MIRAGE PARA BANQUETES

Página 54

Calentadores y retermalizadores de inducción para sopas

Use tecnología de vanguardia para mantener sus sopas y salsas más populares a temperaturas seguras listas para servir con los calentadores y retermalizadores de inducción para sopas de Vollrath.



RETERMALIZADORES PARA MOSTRADOR

Páginas 55-56

LA MÁS COMPLETA LÍNEA DE TECNOLOGÍA DE EMPOTRADOS EN LA INDUSTRIA

Con seis soluciones de receptáculos calientes especialmente diseñados, Vollrath cuenta con la más amplia gama de tecnología de receptáculos calientes de la industria. Así que sin importar lo que requiera su aplicación de servicio, Vollrath puede satisfacer sus necesidades con la configuración y los componentes para fabricantes a fin de mantener sus alimentos frescos y sabrosos.

N

CONSULTE NUESTRO CATÁLOGO SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES O EN VOLLRATH.COM PARA VER NUESTRA LÍNEA COMPLETA DE SOLUCIONES DE EMPOTRADOS, INCLUIDOS NUESTROS NUEVOS RECEPTÁCULOS DE INDUCCIÓN MODULARES CALIENTES SECOS.



Calentadores y retermalizadores tradicionales

Añada flexibilidad a su operación con la línea de equipos Cayenne® de calentamiento y conservación.



CALENTADORES Y RETERMALIZADORES TRADICIONALES PARA SOPAS

- Olla estilo retro para caldo
- Calentadores/retermalizadores de sopa Cayenne
- Colonial Kettles™ de Cayenne

Páginas 57-58



CALENTADORES Y RETERMALIZADORES DE COMIDA CAYENNE®

Páginas 59-63

Equipo para calentar adicional

Nuestras lámparas calentadoras, repisas calentadas y tiras calentadoras le permiten personalizar un espacio mientras mantiene calientes todas sus comidas favoritas.



LÁMPARAS CALENTADORAS CAYENNE®

Página 64



REPISAS CALENTADAS CAYENNE®

Página 64



TIRAS CALENTADORAS CAYENNE®

Página 65

CALENTADORES DE INDUCCIÓN PARA BANQUETES



N

Calentadores de inducción tamaño completo Mirage® para banquetes y calentadores de inducción de 16" x 16" (40.6 x 40.6 cm) para banquetes



5950875



5950275



- ¡Menos cables! Conecte hasta 3 unidades entre sí con cables interconectados
- El atractivo y sutil diseño de bajo perfil se coordina con cualquier configuración de servicio
- Voltaje bajo para mantener la comida caliente durante el servicio
- Parte superior de cristal negro templado
- Control táctil, 4 ajustes de potencia
- Luces indicadoras LED en el panel de control y el cristal
- La estera antideslizante mantiene los chafers/la batería de cocina en su lugar - pídala por separado



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES: (L X P X AL): PO (CM) | VOLTAJE CA | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|---|---|---------|---------------------------------------|---------------|--------|------|------------|--------------|
| CALENTADORES DE INDUCCIÓN DE 16" X 16" (40.6 X 40.6 CM) PARA BANQUETES | | | | | | | | |
| 5950275 | Calentador de inducción para mostrador | Negro | 16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 5950280 | Calentador de inducción para mostrador | Natural | 16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59502DW | Calentador de inducción empotrado | N/A | 16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| NUEVOS CALENTADORES DE TAMAÑO COMPLETO PARA BANQUETES | | | | | | | | |
| 5950875 | Calentador de inducción de tamaño completo para banquetes | Negro | 23 x 16 x 3 1/16 (58.4 x 40.6 x 7.78) | 120 | 375 | 3.15 | NEMA 5-15P | 1 |
| 5950880 | Calentador de inducción de tamaño completo para banquetes | Natural | 23 x 16 x 3 1/16 (58.4 x 40.6 x 7.78) | 120 | 375 | 3.15 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59508DW | Calentador de inducción empotrado de tamaño completo para banquetes | N/A | 23 x 16 x 3 1/16 (58.4 x 40.6 x 7.78) | 120 | 375 | 3.15 | NEMA 5-15P | 1 |



Para los modelos internacionales del calentador de inducción de tamaño completo para banquetes, agregue un sufijo para designar la versión: Schuko (02), Reino Unido (03), China (04), Australia (05). Visite VOLLRATH.com para ver las especificaciones de los productos.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN): PO (CM) | LOTE CAJA |
|-------------------------------|---|----------------------------------|--------------|
| ESTERAS ANTIDELIZANTES | | | |
| 4644070 | Estera antideslizante – tamaño completo | 16 x 8 (40.6 x 20.3) | 1 |
| 4644080 | Estera antideslizante – tamaño 2/3 | 9 x 8 (22.9 x 20.3) | 1 |



- Las mismas excelentes características que nuestros calentadores de inducción Mirage para banquetes (consulte la página 53)
- El cristal decorativo es duradero y agrega elegancia a cualquier presentación
- Se ofrecen opciones de cristal de lino y bronceado
- Se ofrecen con opciones de mostrador negro, mostrador champaña o empotrado



Sunburst



Linen

- Pedido mínimo de 100 piezas
- Se requiere tiempo de entrega extendido para el desarrollo de diseños
- Se aplican cargos por herramienta
- Diríjase a su representante de ventas de Vollrath.

Diseño o logotipo personalizado



59503SB75



59503LN85



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR DE LA ENVOLTURA | DIMENSIONES (W X D X H): PO (CM) | VOLTAJE CA | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------|--------|-----|------------|-----------|
| 59503LN75 | Mostrador, cristal de lino, champaña | Negro | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503LN85 | Mostrador, cristal de lino, champaña | Champaña | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503LNDW | Empotrado, cristal de lino | N/A | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503SB75 | Mostrador, cristal bronceado | Negro | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503SB85 | Mostrador, cristal bronceado | Champaña | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503SBDW | Empotrado, cristal bronceado | N/A | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |



Para los modelos Schuko con calentador decorativo, agregue los sufijos apropiados - 59503 + sufijo de patrón de 2 dígitos (LN para lino, SB para bronceado) + sufijo de envoltura de 2 dígitos (75 para negro, 85 para champaña, DW para empotrado) + sufijo de la versión de 2 dígitos (02 para Schuko). Ejemplo: 59503LN7502 – Calentador decorativo, patrón de cristal de lino, envoltura negra, versión Schuko.

Visite VOLLRATH.com para ver las especificaciones de los productos.

PRODUCTOS EMPOTRADOS



EN NUESTRO CATÁLOGO SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES ENCONTRARÁ MÁS ESTILOS DE EMPOTRADOS.



DISEÑADOS ESPECÍFICAMENTE PARA CALENTADORES DE INDUCCIÓN PARA BANQUETES – CHAFERS DE INDUCCIÓN MIRAGE® E INTRIGUE®

- Los chafers aceptan fuentes de baño maría de tamaño estándar
- Disponibles con tapa de vidrio o acero inoxidable con acabado brillante
- La función automática de cierre lento mantiene la comida caliente
- Para usar con calentadores de inducción o como chafers tradicionales en pedestales opcionales
- Los pedestales aceptan tanto el calentador de chafer (se vende por separado) como el combustible enlatado

En la página 199 encontrará los detalles de los productos.



CALENTADORES Y RETERMALIZADORES DE INDUCCIÓN PARA SOPAS

ELIMINE EL AGUA, SIN LLENAR NI RECARGAR, SIN INCRUSTACIONES, SIN AGUA EN LOS MOSTRADORES, SIN MÚLTIPLES NI DRENAJES

Las bobinas de inducción 3-D actúan como vapor, pero sin el agua

REDUZCA LOS COSTOS DE ENERGÍA CON BAJO CONSUMO DE CORRIENTE

Los calentadores de 250 W son de 120 V y 2.1 amperios; los retermalizadores de 800 W son de 120 V y 6.7 amperios

CONTROL DE TEMPERATURA FÁCIL Y SEGURO

Ajustes de temperatura precisos en incrementos de 1° en retermalizadores de inducción para sopas

TIEMPOS DE RETERMALIZACIÓN RÁPIDOS

La inducción rápida y eficiente tarda 50 a 60 minutos en retermalizar las comidas en comparación con las 1½ horas que tardan la mayoría de las demás unidades

MANTENGA EL CONTROL SOBRE LOS AJUSTES DE TEMPERATURA

La exclusiva función de conservación fija temperatura en su ajuste

MANTENGA LAS SOPAS CORRECTAMENTE REVUELTAS

La exclusiva función de conservación fija la temperatura en su ajuste

FÁCIL DE USAR

Visor LED brillante con controles fáciles de usar

ARRANQUE INMEDIATO, SIN PRECALENTAR

La inducción calienta el empotrado directamente sin el baño de vapor que requiere precalentamiento

AUMENTE EL RENDIMIENTO DE LOS ALIMENTOS, MINIMICE EL DESPERDICIO DE COMIDA

Los sensores ayudan a evitar que la comida en los empotrados casi vacíos se queme

CERTIFICACIONES



*Modelos internacionales solamente



NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD



EN NUESTRO CATÁLOGO SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES ENCONTRARÁ ESTILOS DE EMPOTRADOS.

véalo en VOLLRATH.com/retherm



Vea una presentación en video cerca de las características del galardonado retermalizador Mirage® de inducción para sopas.

Retermalizadores para mostrador

- Se despacha con el empotrado y la tapa embisagrada aptos para inducción
- Fije la temperatura en F° o C° para sopa, consomé, macarrones con queso o chile.
- **REFERENCE OUR SERVING SYSTEMS & COMPONENTS CATALOG FOR DROP-IN STYLES**



NAUCFS ICE INDUSTRY
INNOVATION AND CREATIVE
EXCELLENCE AWARD



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMEN. PULG (CM) | FRECUENCIA | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | L/C |
|-----------|--|----------|---|------------|---------|--------|-----|---------|-----|
| 7470110 | Retermalizador de inducción 7 ct. gal. (6.6 L) | Plateado | 11 $\frac{1}{2}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (30.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 7470140 | Retermalizador de inducción 7 ct. gal. (6.6 L) | Rojo | 11 $\frac{1}{2}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (30.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 74110110 | Retermalizador de inducción 11 ct. gal. (10.4 L) | Plateado | 13 $\frac{3}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (35.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 74110140 | Retermalizador de inducción 11 ct. gal. (10.4 L) | Rojo | 13 $\frac{3}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (35.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |

| EMPOTRADO DE REPUESTO | EMPOTRADO DE REPUESTO | TAPAS DE REPUESTO | DESCRIPCIÓN |
|-----------------------|--|-------------------|--|
| 88184 | Empotrado de inducción 7 ct. gal. (6.6 L) | 47488 | Tapa embisagrada, empotrado de 7 ct. gal. (6.6 L) |
| 88204 | Empotrado de inducción 11 ct. gal. (10.4 L) | 47490 | Tapa embisagrada, empotrado de 11 ct. gal. (10.4 L) |
| 88184NS* | Empotrado de inducción no adherente 7 $\frac{1}{4}$ ct. gal. (6.9 L) | 88184NS* | Empotrado de inducción no adherente 7 $\frac{1}{4}$ ct. gal. (6.9 L) |
| 88204NS* | Empotrado de inducción no adherente 11 ct. gal. (10.4 L) | 88204NS* | Empotrado de inducción no adherente 11 ct. gal. (10.4 L) |

*Los empotrados no adherentes se fabrican a pedido; llame a Vollrath para conocer los tiempos de entrega mínimos y máximos



Para los modelos internacionales de 7 ct. gal. (6.6 L) con 220-240 V, cambie el quinto dígito a "2" para Schuko, "3" para Reino Unido, "4" para China, o "5" para Australia (p. ej., Schuko 7470110 a 7470210)
Para los modelos internacionales de 11 ct. gal. (10.4 L) con 220-240 V, cambie el sexto dígito a "2" para Schuko, "3" para Reino Unido, "4" para China, o "5" para Australia (p. ej., Schuko 74110110 a 74110210)

N

Contemporáneas tapas embisagradas para empotrados

DISEÑO MEJORADO DE LA TAPA PARA EMPOTRADO

- El mango soldado está unido permanentemente y permanece fijo a la tapa
- El mango sirve como soporte, manteniendo la tapa abierta para facilitar el acceso a los alimentos
- Sin lengüetas a fricción que se suelten
- El diseño del mango disipa el calor, manteniéndolo fresco al tacto.
- Para la mayoría de los empotrados de 7 y 11 cuartos de galón (6.6 y 10.4 L)
- Abertura grande para facilitar el acceso



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO GENERAL: PO (CM) | ALTURA: PO (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------------|---------------------|-----------|
| 47493 | Tapa embisagrada para empotrado – 7 $\frac{1}{4}$ ct. gal. (6.9 L) | 9 $\frac{9}{16}$ (25.3) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) | 1 |
| 47494 | Tapa embisagrada para empotrado – 11 ct. gal. (10.4 L) | 11 $\frac{1}{8}$ (30) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) | 1 |

PRODUCTOS EMPOTRADOS



EN NUESTRO CATÁLOGO SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES ENCONTRARÁ ESTILOS DE EMPOTRADOS.



LOS CUCHARONES KOOL-TOUCH® CON ALTA TEMPERATURA SE HAN VUELTO MÁS FRESCOS AL TACTO

- Mangos Kool-Touch® con colores resistentes hasta 225 °F (107.2 °C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)
- Revestimiento aislado unido permanentemente al utensilio; no se desliza ni pela
- Agarre cómodo que no se calienta

En las páginas 143-144 encontrará los detalles de los productos.



GUÍA DE CALENTADORES Y RETERMALIZADORES TRADICIONALES

LA TRANSFERENCIA DE CALOR MÁS EFICIENTE POSIBLE

Sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath.
Sin ventilaciones = Ahorro de energía



Con un elemento calefactor en contacto directo con el agua y el exclusivo receptáculo de resina reforzada con fibra termofijada de Vollrath se pierde tan poco calor que no se necesita ventilación.



Calentadores y retermalizadores

- El equipamiento más completo de calentadores y retermalizadores de la industria
- Cuentan con sistema de calentamiento por contacto directo.
- Los calentadores mantienen caliente la comida caliente
- Los retermalizadores llevan la comida preparada desde un estado frío a caliente



En VOLLRATH.com encontrará más detalles sobre el gran rendimiento y la alta eficiencia del sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath.

USMADE



| NÚM. ART. | CONFIG. DE RECEP. (AN X P) | VATIAJE | CALENTADOR SOLAMENTE | CALENTADOR Y RETERM. | SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR CONTACTO DIRECTO | RECEP. DE ACERO INOX. | LUZ DE NIVEL DE AGUA BAJO | TERMOSTÁTIC. CONTROLADO | BORDE SIN GOTEOS | INTERRUPTOR ILUMINADO DE ENCENDIDO/APAGADO | DRENAJE | SE OFRECEN CON EMPOTRADOS Y CUCHARONES | SE MUESTRA EL NÚM. DE PÁGINA |
|---|--|--------------------------------------|----------------------|----------------------|---|-----------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|--|---------|--|------------------------------|
| 71001 | Calentador tradicional | 12 x 20 | 700 | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | — | — | — | 63 |
| 72000 | Calentador tradicional | 12 x 20 | 1000 | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | — | — | — | — | 63 |
| 72020 | Retermalizador | 12 x 20 | 1000 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | 61 |
| 72023 | Retermalizador | 12 x 20 | 1440 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | 61 |
| 72090 | Retermalizador | 12 x 20 | 1440 | — | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | — | — | — | 62 |
| 72017 | Retermalizador redondo | Redondo 7 ct. gal. (6.6 L) | 800 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 58 |
| 72021 | Retermalizador redondo | Redondo 11 ct. gal. (10.4 L) | 800 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 58 |
| 72050 | Retermalizador rect. 1/3 | Rectangular 1/3 | 1600 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | 61 |
| 72051 | Retermalizador rect. 1/3 | Rectangular 1/3 | 1600 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | 61 |
| 72789 | Calentador doble | Doble, 12 x 20 | 1400 | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | 62 |
| 72045 | Retermalizador | Doble redondo, 4 ct. gal. (3.8 L) | 550/c.u. | — | ✓ | — | ** | — | ✓ | — | — | ✓ | 59 |
| 72028 | Retermalizador | Doble redondo 7 ct. gal. (6.6 L) | 700/c.u. | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 59 |
| 72425 | Retermalizador redondo | Redondo 4 ct. gal. (3.8 L) | 350 | ✓ | — | — | ** | — | ✓ | — | — | ✓ | 62 |
| Calentador Colonial Kettle™ | Redondo 11 ct. gal. (10.4 L) | 650 | ✓ | — | ✓ | ** | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 60 |
| Retermalizador Colonial Kettle™ | Redondo 11 ct. gal. (10.4 L) | 900 | — | ✓ | ✓ | ** | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 60 |
| Retermalizador de inducción | Redondo 7 u 11 ct. gal. (6.6 o 10.4 L) | 800 | — | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | Empotrado solamente | 56 |
| Retermalizador estilo retro para ollas de caldo | Redondo 7 u 11 ct. gal. (6.6 o 10.4 L) | 1450 | — | ✓ | — | ✓ | — | — | ✓ | ✓ | — | Empotrado solamente | 58 |

**Revestido de aluminio

Retermalizadores Kettle estilo retro para ollas de caldo

- Los aspectos atractivos mejoran la presentación de las sopas
- Los mangos altamente resistentes hacen que el transporte y la limpieza sean muy cómodos
- El elemento de base cerámica garantiza un arranque rápido y un rendimiento uniforme
- El exterior altamente resistente permite que la unidad permanezca fresca al tacto
- El mango desplazado en la tapa embisagrada mantiene las manos/brazos del cliente fuera de la trayectoria del calor directo
- Los cucharones se venden por separado



7217255
La tapa mostrada no cuenta con certificación NSF



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------|--------------------------------------|---------|--------|----|---------|-----------|
| 7217710 | 7 ct. gal. (6.6 L), acabado natural | Natural | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217735 | 7 ct. gal. (6.6 L), acabado verde manzana | Verde | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217750 | 7 ct. gal. (6.6 L), acabado blanco perla | Blanco | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217755 | 7 ct. gal. (6.6 L), acabado rojo carro de bombero | Rojo | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217760 | 7 ct. gal. (6.6 L), acabado negro oscuro | Negro | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217210 | 11 ct. gal. (10.4 L), acabado natural | Natural | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217235 | 11 ct. gal. (10.4 L), acabado verde manzana | Verde | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217250 | 11 ct. gal. (10.4 L), acabado blanco perla | Blanco | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217255 | 11 ct. gal. (10.4 L), acabado rojo carro de bombero | Rojo | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217260 | 11 ct. gal. (10.4 L), acabado negro oscuro | Negro | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 46527 | Tapa embisagrada de repuesto—apta para los empotrados: 78204, 78194, 46311-2, 46407-2 | | | — | — | — | — | 6 |



- Para los modelos internacionales de 7 ct. gal. (6.6 L) con 220-240 V, cambie el quinto dígito a "8" para Schuko o "9" para Reino Unido (p. ej., Schuko 7470710 a 7470810)
 - Para los modelos internacionales de 11 ct. gal. (10.4 L) con 220-240 V, cambie el sexto dígito a "3" para Schuko o "4" para Reino Unido (p. ej., Schuko 74110110 a 74110210)
 - Los detalles de los productos varían (es decir, voltaje, amperios, vatios), visite VOLLRATH.com

*Modelos internacionales solamente

Retermalizadores redondos Heat 'N Serve de Cayenne®

- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar



*Modelos internacionales solamente

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁ X AL): PULG (CM) | PROFUN. RECEPT. PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|---------|--------|-----|---------|-----------|
| 72017 | Unidad modelo HS-7 de 7 ct. gal. (6.6 L) solamente | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 72018 | Paquete modelo HS-7 de 7 ct. gal. (6.6 L) con empotrado (78184), tapa embisagrada Kool-Touch® (47488)* | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 72021 | Unidad modelo HS-11 de 11 ct. gal. (10.4 L) solamente | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 72009 | Paquete modelo HS-11 de 11 ct. gal. (10.4 L) con empotrado (78204), tapa embisagrada Kool-Touch® (47490)* | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| MODELO INTERNACIONAL | | | | | | | | |
| 72517 | Unidad modelo HS-7 de 7 ct. gal. (6.6 L) solamente | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72518 | Paquete modelo HS-7 de 7 ct. gal. (6.6 L) con empotrado (78184), tapa embisagrada Kool-Touch® (47488)* | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72521 | Unidad modelo HS-11 de 11 ct. gal. (10.4 L) solamente | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72522 | Paquete modelo HS-11 de 11 ct. gal. (10.4 L) con empotrado (78204), tapa embisagrada Kool-Touch® (47490)* | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72196 | Aro adaptador — permite usar empotrado de 7 ct. gal. (6.6 L) con Heat 'N Serve de 11 ct. gal. (10.4 L) | — | — | — | — | — | — | 1 |
| 72221 | Aro adaptador — permite usar empotrado de 4 ct. gal. (3.8 L) con Heat 'N Serve de 7 ct. gal. (6.6 L) | — | — | — | — | — | — | 1 |

*Tapas embisagradas sin certificación NSF®

Retermalizador de dos receptáculos para 4 ct. gal. (3.8 L) modelo CM-24 de Cayenne®

- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- Controles termostáticos individuales para exhibir sopas con distintos requisitos de temperatura
- Capacidad para dos empotrados de 4½ ct. gal. (3.9 L) (núm. de artículo 78164)
- Reemplaza los modelos TW-665 y TW-24 de Vollrath



72040



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. MÁXIMAS (AN X P X AL) : PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|---------|------------------------|-----|---------|-----------|
| 72045 | Retermalizador de dos receptáculos, 4 ct. gal. (3.8 L) | 17¼ x 9¼ x 8¾ (43.8 x 23.5 x 22.2) | 120 CA | 550 por receptáculo | 9.2 | 5-15P | 1 |
| 72040 | Retermalizador de dos receptáculos, 4 ct. gal. (3.8 L), paquete con dos empotrados (78164) y dos tapas embisagradas (47486)* | 17¼ x 9¼ x 12¼ (43.8 x 23.5 x 31.1) | 120 CA | 550 por receptáculo | 9.2 | 5-15P | 1 |



72028

Retermalizador de dos receptáculos para 7 ct. gal. (6.6 L) modelo TW-27R de Cayenne

- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- Diseñado para ofrecer temperatura óptima para servir dos productos distintos.
- Controles termostáticos individuales y temporizador de retermalización para controlar cada receptáculo en forma óptima
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar



Convierta a 4 ct. gal. (3.8 L) con los aros adaptadores 72221 (los aros, empotrados y tapas se venden por separado).



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES MÁXIMAS (AN X P X AL) : PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | AMPS | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|--|---|---------|------------------------|------|---------|-----------|
| 72028 | Retermalizador de dos receptáculos para 7 ct. gal. (6.6 L) modelo TW-27R | 13½ x 23 x 11½ (34.3 x 58.4 x 29.2) | 120 CA | 700 por receptáculo | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 72029 | Paquete de retermalizador de dos receptáculos para 7 ct. gal. (6.6 L) con (2) empotrados de 7¼ ct. gal. (6.9 L) (78184), (2) tapas embisagradas Kool-Touch® (47488)*, y (2) cucharones de servicio pesado de 4 oz (118 ml) (4980420) | 13½ x 23 x 11½ (34.3 x 58.4 x 29.2) | 120 CA | 700 por receptáculo | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 72221 | Aro adaptador — permite usar el empotrado de 4 ct. gal. (3.8 L) (78164) con el exhibidor de dos receptáculos para 7 ct. gal. (6.6 L) | | — | — | — | — | 2 |

*Tapas embisagradas sin certificación NSF®

CUCHARONES KOOL TOUCH®

- Mangos Kool-Touch® con colores resistentes hasta 225 °F (107.2 °C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)
- Revestimiento aislado unido permanentemente al utensilio; no se desliza ni pela
- Agarre cómodo que no se calienta

En las páginas 143-144 encontrará los detalles de los productos.



Colonial Kettles™ de Cayenne®

- Diseñados para aumentar las ventas de sopa en cualquier local
- El durable diseño de cuatro patas fundidas es más estable
- Baja altura para facilitar el acceso
- Estructura de aluminio moldeado con revestimiento epóxico
- Los controles empotrados evitan cambios accidentales a la temperatura seleccionada
- Usa fuentes empotradas con rebordes que son más fáciles y seguras de transportar que las fuentes de baño maría
- Nota: La tapa embisagrada Kool-Touch® no tiene certificación NSF®
- Se convierte fácilmente de 11 a 7 ct. gal. (10.4 a 6.6 L) con un aro adaptador – vea el accesorio 72196 en la página 58



Ingrese a VOLLRATH.com para ver repuestos para Colonial Kettle™ de Cayenne®.



*Modelos Internacionales solamente



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁM. X ALTURA): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|--|-------------------------------------|---|---------|--------|-----|---------|-----------|
| PAQUETE DE CALENTADOR MODELO 1776-11 DE 11 CT. GAL. (10.4 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 11 CT. GAL. (10.4 L), TAPA CON BISAGRA, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72165 | Calentador negro | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| 72166 | Calentador color óxido de cobre | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| PAQUETE DE CALENTADOR MODELO 1776-7 DE 7 CT. GAL. (6.6 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 7 CT. GAL. (6.6 L), TAPA CON BISAGRA, ARO ADAPTADOR, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72170 | Calentador negro | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| 72171 | Calentador color óxido de cobre | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| PAQUETE DE RETERMALIZADOR MODELO 1777-11 DE 11 CT. GAL. (10.4 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 11 CT. GAL. (10.4 L), TAPA CON BISAGRA, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72175 | Retermalizador negro | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 72176 | Retermalizador color óxido de cobre | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| PAQUETE DE RETERMALIZADOR MODELO 1777-7 DE 7 CT. GAL. (6.6 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 7 CT. GAL. (6.6 L), TAPA CON BISAGRA, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72180 | Retermalizador negro | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 72181 | Retermalizador color óxido de cobre | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| MODELO INTERNACIONAL | | | | | | | |
| PAQUETE DE CALENTADOR MODELO 1776-11 DE 11 CT. GAL. (10.4 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 11 CT. GAL. (10.4 L), TAPA CON BISAGRA, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72459 | Calentador negro | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 600 | 2.6 | Schuko | 1 |
| 72542 | Calentador negro | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 600 | 2.6 | R-U | 1 |
| PAQUETE DE CALENTADOR MODELO 1776-7 DE 7 CT. GAL. (6.6 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 7 CT. GAL. (6.6 L), TAPA CON BISAGRA, ARO ADAPTADOR, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72511 | Calentador negro | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 600 | 2.6 | Schuko | 1 |
| PAQUETE DE RETERMALIZADOR MODELO 1777-11 DE 11 CT. GAL. (10.4 L) COLONIAL KETTLE™ CON EMPOTRADO DE 11 CT. GAL. (10.4 L), TAPA CON BISAGRA, TARJETAS DE SOPA Y PORTATARJETAS SOUP'R CLIP | | | | | | | |
| 72462 | Retermalizador negro | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 900 | 4.0 | Schuko | 1 |

CONTEMPORÁNEAS TAPAS EMBISAGRADAS PARA EMPOTRADOS

- El mango soldado está unido permanentemente y permanece fijo a la tapa
- El mango sirve como soporte, manteniendo la tapa abierta para facilitar el acceso a los alimentos
- Sin lengüetas a fricción que se suelten
- El diseño del mango disipa el calor, manteniéndolo fresco al tacto.
- Para la mayoría de los empotrados de 7 y 11 cuartos de galón (6.6 y 10.4 L)
- Abertura grande para facilitar el acceso

En la página 99 encontrará detalles de los productos.



Retermalizadores Heat 'N Serve de tamaño completo Cayenne®

- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- Interruptor iluminado de encendido/apagado y perillas de control empotradas
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad
- El modelo Ultra de 1440 vatios ofrece un precalentamiento y retermalización más rápidos



72020/72023



*Modelos internacionales solamente

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL); PULG (CM) | PROFUN. RECEP. PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------|---------|--------|-----|-------------|-----------|
| 72020 | Retermalizador de tamaño completo modelo 1220 | 21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6½ (16.8) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 72023 | Retermalizador de tamaño completo HS-Ultra | 21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6½ (16.8) | 120 CA | 1440 | 12 | 5-15P | 1 |
| MODELO INTERNACIONAL | | | | | | | | |
| 72630 | Retermalizador de tamaño completo modelo 1220 | 21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6½ (16.8) | 230 CA | 1000 | 4.3 | Schuko | 1 |
| 72550 | Retermalizador de tamaño completo modelo 1220 | 21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6½ (16.8) | 230 CA | 1000 | 4.3 | Reino Unido | 1 |

Retermalizador rectangular 4/3 Heat N' Serve de Cayenne

- Diseñado para ofrecer capacidad máxima con un formato mínimo
- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- 33% más de capacidad que los calentadores de tamaño completo — para cuatro fuentes tamaño ⅓ de hasta 6" (15.2 cm) de profundidad
- Dos elementos de 800 vatios para retermalización y recuperación más rápida
- Termostatos de tubo capilar para controlar la temperatura en forma más precisa



72788

72050



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. MÁX. (AN X P X AL); PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|--|---|--------------------------------------|---------|--------|------|---------|-----------|
| 72050 | Modelo T43R sin drenaje | 13¾ x 28¾ x 9¾ (34.9 x 73 x 24.8) | 120 CA | 1600 | 13.3 | 5-15P | 1 |
| 72051 | Modelo TD43R con drenaje | 13¾ x 28¾ x 13¾ (34.9 x 73 x 33.7) | 120 CA | 1600 | 13.3 | 5-15P | 1 |
| 72788 | Paquete modelo T43R sin drenaje con (3) placas adaptadoras de apertura (19188), (3) empotrados de acero inoxidable (78184), (3) tapas embisagradas Kool-Touch® para empotrados (47488)*, y (3) cucharones negros de servicio pesado de una sola pieza (4980420) | 13¾ x 28¾ x 9¾ (34.9 x 73 x 24.8) | 120 CA | 1600 | 13.3 | 5-15P | 1 |
| MODELOS CANADIENSES — DISPONIBLES SOLAMENTE PARA CANADÁ | | | | | | | |
| 72055 | Modelo T43R sin drenaje | 13¾ x 28¾ x 9¾ (34.9 x 73 x 24.8) | 120 CA | 1600 | 13.3 | 5-20P | 1 |
| 72056 | Modelo TD43R con drenaje | 13¾ x 28¾ x 13¾ (34.9 x 73 x 33.7) | 120 CA | 1600 | 13.3 | 5-20P | 1 |
| 19188 | Placa adaptadora con tres agujeros de 8¾" (21.3 cm) de diámetro para empotrados redondos de 7¼ ct. gal. (6.9 L) (empotrado 78184) | | — | — | — | — | 1 |
| 75012 | Barras adaptadoras, 1" x 12½" x ¼" (2.5 x 32.9 x 0.6 cm) | | — | — | — | — | 12 |

*Tapas embisagradas sin certificación NSF®

Retermalizador automático Nitro™ de Cayenne®

- Casi dos veces la capacidad de agua de otros modelos para el mostrador, reduciendo la necesidad de volver a llenar el receptáculo tan seguido
- Elemento calefactor en contacto directo con el agua
- Elemento altamente eficiente de 1440 W que opera con un circuito estándar de 15 A



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | AMPERIOS | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------|-------------------------------------|---------|--------|----------|---------|-----------|
| 72090 | Modelo PC-21, retermalizador | 14 x 22 x 9½ (35.6 x 55.9 x 24.1) | 120 CA | 1440 | 12.0 | 5-15P | 1 |

Calentador Cayenne modelo SS-4

- Capacidad para empotrados de 4⅞ ct. gal. (3.9 L)
- Dimensionado para latas núm.10 y bomba para dispensar salsa de chocolate caliente u otros recubrimientos para helado
- Ideal para recubrimientos de helados y salsa de queso para nachos



72425

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁMETRO X AL): PULG (CM) | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|---------|-----------|
| 72425 | Calentador solamente | 8¾ x 7⅞ (22.2 x 20) | 5-15P | 1 |
| 72430 | Calentador y empotrado (78164) y tapa embisagrada Kool-Touch® (47486)* | — | 5-15P | 1 |

*Tapas embisagradas sin certificación NSF®

Calentador doble Cayenne

- Dos calentadores independientemente controlados con el exclusivo sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- La manguera de drenaje y los controles se conectan detrás del panel delantero para facilitar el acceso y darle un aspecto acabado para usarse en la mesa
- Interruptor principal iluminado para controlar el suministro en ambos receptáculos



72789

72789 con plantillas y empotrados (no se incluyen)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. MÁXIMAS (AN X P X AL) : PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | AMPS | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|--|---------|--------|------|---------|-----------|
| 72789 | Calentador doble | 30½ x 24½ x 12½ (77.5 x 61 x 31.8) | 120 CA | 1400 | 11.6 | 5-15P | 1 |

Calentador Cayenne® modelo 1001

- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética y un exterior fresco al tacto
- El control termostático suministra energía solamente cuando es necesario para lograr máxima eficiencia energética
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad



*Modelos internacionales solamente

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------------------------|---|------------------------------------|---------|--------|-----|---------|-----------|
| 71001 | Calentador modelo 1001 de tamaño completo solamente | 13¾ x 21¾ x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| MODELO INTERNACIONAL | | | | | | | |
| 72620 | Calentador modelo 1001 de tamaño completo solamente | 13¾ x 21¾ x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 230 CA | 700 | 3.0 | Schuko | 1 |
| 72553 | Calentador modelo 1001 de tamaño completo solamente | 13¾ x 21¾ x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 230 CA | 700 | 3.0 | R-U | 1 |

Calentador Cayenne modelo 2000

- Acero inoxidable serie 300 con receptáculo de 6½" (16.6 cm) de profundidad para facilitar la limpieza y prolongar la vida útil
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad
- Se recomienda usar calor húmedo



*Modelos internacionales solamente

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------------------------|---|----------------------------------|---------|--------|-----|---------|-----------|
| 72000 | Calentador Cayenne® modelo 2000 solamente | 14 x 22 x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| MODELO INTERNACIONAL | | | | | | | |
| 72557 | Calentador Cayenne® modelo 2000 solamente | 14 x 22 x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 230 AC | 1000 | 4.3 | Schuko | 1 |

SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES



CALENTADOR EMPOTRADO CAYENNE®

- Receptáculo de resina reforzada con fibra termofijada – autoaislante para brindar máxima eficiencia energética
- Cable de 6 pies (1.8 m) y enchufe o cableados
- Montaje superior
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar
- Los modelos con drenaje facilitan la limpieza
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad – tamaños completos y fraccionales



EN NUESTRO CATÁLOGO SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES ENCONTRARÁ MÁS ESTILOS DE EMPOTRADOS.

EQUIPO PARA CALENTAR ADICIONAL

Lámpara calentadora OHC-500 de Cayenne

- Ensamblaje de lámpara de altura ajustable — 12½" a 20½" (31.8 a 52 cm) sobre mostrador
- Campana de acero inoxidable que dirige el calor uniformemente sobre un área de 12" x 20" (30.5 x 50.8 cm)
- Patas y postes cromados
- Interruptor de encendido/apagado montado en el cable
- Las bombillas blancas inastillables son estándar
- Patas antideslizantes
- 120 V, 500 W, 4.2 A



Se muestra con la fuente de tamaño completo opcional que se vende por separado



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES MÁX. (AN X P X AL) : PULG (CM) | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|------------|---|--|---------|-----------|
| 71500 | Lámpara calentadora OHC-500 — bombillas blancas | 14 x 19 x 28¾ (35.6 x 48.3 x 73) | 5-15P | 1 |
| 72500 | Lámpara calentadora OHC-500 — bombillas rojas | 14 x 19 x 28¾ (35.6 x 48.3 x 73) | 5-15P | 1 |
| ACCESORIOS | | | | |
| 72242 | Bombilla infrarroja blanca, 250 W, 120 V | — | — | 12 |
| 72241 | Bombilla infrarroja roja, 250 W, 120 V | — | — | 12 |

Repisas calentadas Cayenne

- 33% a 66% de ahorro de energía en horas de menor demanda; calienta solamente lo necesario
- La unidad controlada termostáticamente mantiene una temperatura precisa y uniforme
- Parte superior lisa con esquinas soldadas para eliminar fácilmente la grasa y la comida atrapada en la superficie

En VOLLRATH.com aprenda a ampliar sus menús combinando el horno rosticero Cayenne® con un exhibidor de comida caliente Cayenne®.



La parte superior de acero inoxidable brinda años de servicio



VISTA EN CORTE

El centro de aluminio permite distribuir uniformemente el calor



| NÚM. ART. ALINEADOS A LA IZQUIERDA* | NÚM. ART. ALINEADOS A LA DERECHA** | ANCHO PULG (CM) | PROFUNDIDAD PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-------------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------|--------|-----|---------|-----------|
| 7277024* | 7277124** | 24 (61) | 20 (50.8) | 120 CA | 350 | 2.9 | 5-15 | 1 |
| 7277036* | 7277136** | 36 (91.4) | 20 (50.8) | 120 CA | 535 | 4.5 | 5-15 | 1 |
| 7277048* | 7277148** | 48 (121.9) | 20 (50.8) | 120 CA | 720 | 6.0 | 5-15 | 1 |
| 7277060* | 7277160** | 60 (152.4) | 20 (50.8) | 120 CA | 905 | 7.5 | 5-15 | 1 |

*Artículos en existencia

**Tiempo de entrega de 5 días hábiles

Nota: Los modelos de 48" y 60" (121.9 y 152.4 cm) tienen patas más altas.

Tiras calentadoras Cayenne®

- "Área de comida segura" un 33% más grande
- Exclusivo diseño de calentamiento que ofrece una dispersión térmica uniforme para calentar más eficazmente
- Controles fijos o remotos que brindan flexibilidad de instalación para la operación – disponibles con control infinito o conmutador
- Reflector térmico de aluminio anodizado que genera un calor más uniforme sobre la zona de conservación
- Patentado conjunto del reflector ajustable en terreno que permite al operador dirigir el patrón calórico donde se requiera



En VOLLRATH.com/heatstrips encontrará 10 razones para comprar una tira calentadora Cayenne®.



Control infinito



Opción de montaje: Se muestran las patas en C de acero inoxidable de 13" (33 cm) Se ofrecen opciones cableadas

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ANCHO: PULG (CM) | VATIOS | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------|--|------------------|--------|---------|-----------|
| 72672019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 18 (47.7) | 415 | 5-15P | 1 |
| 72675019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 24 (61) | 550 | 5-15P | 1 |
| 72678019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 30 (76.2) | 690 | 5-15P | 1 |
| 72681019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 36 (91.4) | 825 | 5-15P | 1 |
| 72684019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 42 (106.6) | 965 | 5-15P | 1 |
| 72687019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 48 (121.9) | 1100 | 5-15P | 1 |
| 72693019 | Control de conmutador de montaje delantero con cable y enchufe | 60 (152.4) | 1380 | 5-20P | 1 |
| 72705019* | Caja de cableado de montaje delantero con conmutador | 24 (61) | 550 | — | 1 |
| 72711019* | Caja de cableado de montaje delantero con conmutador | 36 (91.4) | 825 | — | 1 |
| 72717019* | Caja de cableado de montaje delantero con conmutador | 48 (121.9) | 1100 | — | 1 |
| 72723019* | Caja de cableado de montaje delantero con conmutador | 60 (152.4) | 1380 | — | 1 |
| 72729019* | Caja de cableado de montaje delantero con conmutador | 72 (182.9) | 1660 | — | 1 |
| 72705017* | Control infinito remoto cableado – 10 A | 24 (61) | 550 | — | 1 |
| 72711017* | Control infinito remoto cableado – 10 A | 36 (91.4) | 825 | — | 1 |
| 72717017* | Control infinito remoto cableado – 10 A | 48 (121.9) | 1100 | — | 1 |
| 72723017* | Control infinito remoto cableado – 10.1A to 20A | 60 (152.4) | 1380 | — | 1 |
| 72729017* | Control infinito remoto cableado – 10.1A to 20A | 72 (182.9) | 1660 | — | 1 |
| 4450613 | Pedestal de patas en C, 13" (33 cm) (para cable y enchufe solamente) | — | — | — | 1 |

Conforme los términos y condiciones de Vollrath todas las tiras calentadoras constituyen pedidos personalizados por lo que no se pueden cancelar ni devolver

CONJUNTO DEL REFLECTOR AJUSTABLE EN TERRENO



Centrado

Izquierda

Derecha

SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES



TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES PARA FABRICANTES

- Mantenga las comidas con el mejor aspecto y sabor. Caliente e ilumine su comida con la flexibilidad y la funcionalidad de las tiras calentadoras y con luces de Vollrath.

CONSULTE NUESTRO CATÁLOGO SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES O VISITE VOLLRATH.COM PARA OBTENER INFORMACIÓN SOBRE NUESTRA LINEA DE TIRAS CALENTADORES Y CON LUCES FABRICADAS.





SOLUCIONES DE COMERCIALIZACIÓN Y EXHIBICIÓN

Tiente a sus clientes a la hora de las comidas y meriendas con vitrinas y exhibidores atractivos y bien diseñados.

Cómo comprar

SOLUCIONES DE COMERCIALIZACIÓN Y EXHIBICIÓN

SÁQUELE PROVECHO A SU NEGOCIO DE MINIMERCADOS CON UNA OPORTUNIDAD DE \$11.8 MIL MILLONES EN SERVICIO DE COMIDAS.

El estadounidense promedio ahora come en restaurantes solo 74 veces al año, el número más bajo en más de 30 años. Sin embargo, los estadounidenses no están cocinando más en casa. En vez de ello, están comiendo más alimentos preparados y envasados.¹ Es por eso que el servicio de comidas se ha convertido en la tendencia más candente en los minimercados.



Vitrinas y gabinetes eléctricos

En toda situación, la comida bien exhibida simplemente se vende mejor. Dé a sus comidas la atención que merecen mientras las mantiene a la temperatura correcta con nuestras vitrinas y gabinetes. Cuentan con termostatos controlados digitalmente y ventiladores dobles para garantizar un control uniforme de la temperatura.

Páginas 68-70



Vitrinas acrílicas

Tiente a sus clientes con repostería fresca y más usando nuestras durables y versátiles vitrinas acrílicas y cúbicas para mostrador.

Páginas 71-73



**VITRINAS
ACRÍLICAS
CÚBICAS**

Página 71



**VITRINAS
ACRÍLICAS
ALTAMENTE
RESISTENTES**

Página 72



**VITRINAS
ACRÍLICAS
ESTÁNDAR**

Página 73



Calentamiento y exhibición de sopa

Facilite la venta de sopa con letreros de comercialización incorporados. Son una excelente manera de liberar espacio en el mostrador, por lo que podrá ofrecer más opciones de comidas.

Páginas 74-75

1. Ferdman, Roberto A. Americans Are Falling Out of Love with Restaurants—In 3 Charts. The Washington Post. 12 de noviembre de 2014. <https://www.washingtonpost.com/news/wonk/wp/2014/11/12/americans-are-falling-out-of-love-with-restaurants-in-3-charts/>



VITRINAS Y GABINETES

INNOVADORAS VITRINAS TIPO "SACAR Y LLEVAR"

- Termostato digitalmente controlado en las unidades calentadas para ajustes precisos y uniformes
- Los ventiladores dobles hacen circular el aire por toda la unidad para garantizar un control uniforme de la temperatura
- Las tiras de luces internas ubicadas en la parte superior del gabinete y debajo de la repisa superior crean una óptima exhibición de la comida en toda la vitrina
- Doble frente vidriado para mayor resistencia y aislamiento
- Levante y retire las puertas corredizas traseras para efectuar fácilmente cambios en la exhibición y realizar la limpieza
- Unidades refrigeradas: 36° a 46° F (2° a 8° C)
- Unidades calentadas: 104° a 158° F (40° a 70° C)

Vitrinas de vidrio curvo para mostrador



GARANTÍA DE 3 AÑOS PARA EL COMPRESOR



40856

| NÚM ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | HP | VOLTAJE | A | VATIOS | ENCHUFE |
|----------|---------|---|--------------------------------------|----|---------|-----|--------|---------|
| 40852 | RDE8136 | Vidrio curvo de 36" (91.4 cm), refrigerada | 35½ x 21¼ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7) | ½ | 120 CA | 3.6 | — | 5-15P |
| 40853 | RDE8148 | Vidrio curvo de 48" (122 cm), refrigerada | 47¼ x 21¼ x 31 (119.9 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 4.6 | — | 5-15P |
| 40854 | RDE8160 | Vidrio curvo de 60" (152.4 cm), refrigerada | 59 x 21¼ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 4.9 | — | 5-15P |
| 40855 | HDE8136 | Vidrio curvo de 36" (91.4 cm), calentada | 35½ x 21¼ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7) | — | 120 CA | 5.6 | 670 | 5-15P |
| 40856 | HDE8148 | Vidrio curvo de 48" (122 cm), calentada | 47¼ x 21¼ x 31 (119.9 x 53.8 x 78.7) | — | 120 CA | 5.9 | 710 | 5-15P |
| 40857 | HDE8160 | Vidrio curvo de 60" (152.4 cm), calentada | 59 x 21¼ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7) | — | 120 CA | 6.3 | 750 | 5-15P |

Vitrinas de vidrio cúbico para mostrador



GARANTÍA DE 3 AÑOS PARA EL COMPRESOR



40862

| NÚM ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | HP | VOLTAJE | A | VATIOS | ENCHUFE |
|----------|---------|---|------------------------------------|----|---------|-----|--------|---------|
| 40862 | RDE8236 | Vidrio cúbico de 36" (91.4 cm), refrigerada | 35½ x 21¼ x 37 (89.9 x 53.8 x 94) | ¼ | 120 CA | 3.9 | — | 5-15P |
| 40863 | RDE8248 | Vidrio cúbico de 48" (122 cm), refrigerada | 47¼ x 21¼ x 37 (119.9 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 5 | — | 5-15P |
| 40864 | RDE8260 | Vidrio cúbico de 60" (152 cm), refrigerada | 59 x 21¼ x 37 (149.9 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 6 | — | 5-15P |
| 40865 | HDE8236 | Vidrio cúbico de 36" (91.4 cm), calentada | 35½ x 21¼ x 37 (89.9 x 53.8 x 94) | — | 120 CA | 6.1 | 730 | 5-15P |
| 40866 | HDE8248 | Vidrio cúbico de 48" (122 cm), calentada | 47¼ x 21¼ x 37 (119.9 x 53.8 x 94) | — | 120 CA | 6.6 | 790 | 5-15P |
| 40867 | HDE8260 | Vidrio cúbico de 60" (152.4 cm), calentada | 59 x 21¼ x 37 (149.9 x 53.8 x 94) | — | 120 CA | 7.1 | 850 | 5-15P |

Nota: estos artículos deben despacharse en camiones

Vitrinas de vidrio curvo de autoservicio para mostrador



40881

| NÚM ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | HP | VOLTAJE | A | VATIOS | ENCHUFE |
|----------|---------|--|-------------------------------------|----|---------|-----|--------|---------|
| 40880 | RDE8336 | Vidrio curvo de 36" (91.4 cm), refrigerada | 35½ x 21¼ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7) | ½ | 120 CA | 4.2 | — | 5-15P |
| 40881 | RDE8348 | Vidrio curvo de 48" (122 cm), refrigerada | 47¼ x 21¼ x 31 (120 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 7.4 | — | 5-15P |
| 40882 | RDE8360 | Vidrio curvo de 60" (152 cm), refrigerada | 59 x 21¼ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 8.1 | — | 5-15P |

Vitrinas de vidrio cúbico de autoservicio para mostrador



40886

| NÚM ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | HP | VOLTAJE | A | VATIOS | ENCHUFE |
|----------|---------|--|-----------------------------------|----|---------|-----|--------|---------|
| 40886 | RDE8436 | Vidrio cúbico de 36" (91.4 cm), refrigerada | 35½ x 21¼ x 37 (89.9 x 53.8 x 94) | ¼ | 120 CA | 4.2 | — | 5-15P |
| 40887 | RDE8448 | Vidrio cúbico de 48" (122 cm), refrigerada | 47¼ x 21¼ x 37 (120 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 7.5 | — | 5-15P |
| 40889 | RDE8460 | Vidrio cúbico de 60" (152.4 cm), refrigerada | 59 x 21¼ x 37 (149.9 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 8.2 | — | 5-15P |

Vitrinas empotradas

- Las mismas excelentes características que las unidades de Vollrath para mostrador con una base atractiva que puede usarse como empotrado o mostrador
- Use dos o más para obtener un atractivo equipamiento de exhibición



40842

| NÚM ART. | MODELO | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PO (CM) | HP/VATIAJE | VOLTAJE | A | ENCHUFE |
|----------|---------|---|-------------------------------------|------------|---------|-----|---------|
| 40842 | RDE7136 | Vitrina de 36" (91.4 cm), refrigerada | 36 x 21 x 32½ (91.4 x 53.3 x 82.6) | ½ | 120 CA | 3.8 | 5-15P |
| 40843 | RDE7148 | Vitrina de 48" (122 cm), refrigerada | 48 x 21 x 32½ (121.9 x 53.3 x 82.6) | ¼ | 120 CA | 4.9 | 5-15P |
| 40844 | RDE7160 | Vitrina de 60" (152.4 cm), refrigerada | 60 x 21 x 32½ (152.4 x 53.3 x 82.6) | ¼ | 120 CA | 4.9 | 5-15P |
| 40845 | HDE7136 | Vitrina de vidrio calentada de 36" (91.4 cm) | 36 x 21 x 32 (91.4 x 53.3 x 81.3) | 670 | 120 CA | 5.6 | 5-15P |
| 40846 | HDE7148 | Vitrina de vidrio calentada de 48" (122 cm) | 48 x 21 x 32 (121.9 x 53.3 x 81.3) | 710 | 120 CA | 5.9 | 5-15P |
| 40847 | HDE7160 | Vitrina de vidrio calentada de 60" (152,3 cm) | 60 x 21 x 32 (152.4 x 53.3 x 81.3) | 750 | 120 CA | 6.3 | 5-15P |

| DIMENSIONES DE REPISA | REPISA SUPERIOR (PROFUNDIDAD): PULG (CM) | REPISA INFERIOR (PROFUNDIDAD): PULG (CM) |
|----------------------------|--|--|
| Vitrinas de vidrio curvo | 9½ (24.1) | 13 (33) |
| Vitrinas de vidrio cúbico | 12 (30.5) | 13 (33) |
| Vitrinas curvas empotradas | 7½ (19.1) | 12.4 (31.5) |

Exhibidores de comida caliente Cayenne®

- Calor controlado termostáticamente con un margen de temperatura de 85°-175° F (29°-79° C)
- Puertas corredizas adelante y atrás para cargarlos fácilmente y brindar comodidad de autoservicio a los clientes
- Tres repisas ajustables para presentaciones versátiles
- Las luces se controlan por separado



40733



| NÚM ART. | MODELO | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | AMPERIOS | ENCHUFE |
|----------|---------|------------------------------------|---------|--------|----------|---------|
| 40733 | FMA7026 | 26 x 19 x 25 (66 x 48.3 x 63.5) | 120 CA | 1440 | 12 | 5-15P |
| 40734 | FMA7036 | 36 x 19 x 25 (91.4 x 48.3 x 63.5) | 120 CA | 1440 | 12 | 5-15P |
| 40735 | FMA7048 | 47 x 19 x 25 (119.4 x 48.3 x 63.5) | 120 CA | 1440 | 12 | 5-15P |

| DIMENSIONES DE REPISA | REPISA SUPERIOR (PROFUNDIDAD): PULG (CM) | REPISA MEDIANA (PROFUNDIDAD): PULG (CM) | REPISA INFERIOR (PROFUNDIDAD): PULG (CM) |
|---------------------------------------|--|---|--|
| Exhibidor de comida caliente Cayenne® | 12 3/8 (31.4) | 13 3/8 (34) | 14 3/8 (36.5) |

Vitrina Cayenne para baño maría

- Iluminación halógena de montaje superior para una excelente presentación de la comida exhibida
- El versátil elemento calefactor permite usar el receptáculo húmedo o seco
- La base de acero inoxidable de cubierta doble reduce la pérdida de calor
- Úsela como empotrado o de mostrador



Válvula de drenaje trasera



| NÚM ART. | MODELO | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | VATIOS | AMPERIOS | ENCHUFE |
|----------|---------|------------------------------------|---------|--------|----------|---------|
| 40732 | BMA7103 | 43 x 31 x 29 (109.2 x 78.7 x 73.7) | 120 CA | 1440 | 12 | 5-15P |

COMBINE VITRINAS CON UN HORNO ROSTICERO PARA ASAR POLLOS.

En la página 42 encontrará los hornos rosticeros.



VITRINAS ACRÍLICAS

N Vitrinas modulares cúbicas

- Las vitrinas acrílicas transparentes exhiben atractivamente la comida
- Cambie fácilmente la configuración según el evento, las ofertas o el espacio disponible
- Cuatro etiquetas para tiza reutilizables de 4" x 1" (10 cm x 2.5 cm), incluye tiza blanca en cada caja
- Las cajas y cajas con marco cuentan con una característica de apilamiento incorporada



USMADE



SBB13



SBB13F-06



SBB12



SBB12F-06



SBB23



SBB23F-06



SBB33



SBB2x2



SBC11



ANBCF-06



| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|---|--|-----------|
| CAJAS SIN MARCO | | | |
| SBB13* | Recipiente exhibidor de 1/3 con cajón | 6 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (16.2 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBB12* | Recipiente exhibidor de 1/2 con cajón | 10 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (25.4 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBB23* | Recipiente exhibidor de 2/3 con 2 cajones | 13 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ x 11 $\frac{1}{4}$ (25.4 x 16.2 x 29.8) | 1 |
| SBB33* | Caja de tamaño completo con 3 cajones | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBB2x2* | Vitrina de 2 x 2 con 4 cajones | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBC11* | Caja de tamaño completo con puertas delanteras y fuente núm. 5303NS | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| NBC11* | Caja de punta tamaño completo con puertas delanteras y fuente núm. 5303NS | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBC12* | Vitrina de 1/2 con puertas delanteras y fuente núm. 5220NS | 10 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (25.4 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| CAJAS CON MARCOS NEGROS METÁLICOS | | | |
| SBB13F-06 | Recipiente exhibidor de 1/3 con cajón y marco negro | 9 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (23 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB12F-06 | Recipiente exhibidor de 1/2 con cajón y marco negro | 12 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (31.4 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBC12F-06 | Vitrina de 1/2 con puerta delantera y marco negro | 12 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (31.4 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB23F-06 | Recipiente exhibidor de 2/3 con 2 cajones y marco negro | 15 $\frac{3}{4}$ x 7 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (40 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB33F-06 | Caja de tamaño completo con 3 cajones y marco negro | 22 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (56.8 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBC11F-06 | Caja de tamaño completo con puertas delanteras y marco negro | 22 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (56.8 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB2x2F-06 | Caja de 2 x 2 con 4 cajones y marco negro | 15 $\frac{3}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (40 x 36.2 x 36.8) | 1 |
| NBCBB33F-06 | Juego: 1 caja con punta (NBC11), 1 a 3 cajones completos con marco (SBB33F-06) | 22 $\frac{3}{8}$ x 15 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (40 x 38.7 x 36.8) | 1 |
| ANBCF-06 | Juego: 2 cajas con punta (NBC11), y pedestal angular (ANSTAND) | 20 $\frac{3}{8}$ x 17 $\frac{5}{8}$ x 22 (40 x 44.8 x 55.9) | 1 |
| ANSTAND | Pedestal angular con repisas (las cajas se venden por separado) | 21 $\frac{1}{2}$ x 17 x 21 (54.6 x 43.2 x 53.3) | 1 |
| ACCESORIOS | | | |
| LBL8012655 | 24 etiquetas para tiza reutilizables (6 hojas con 4 etiquetas de 1" x 4" (2.5 cm x 10 cm 8012640) | | 1 |

*Certificación NSF

DISEÑO MEJORADO A UN PRECIO MÁS BAJO

- Construcción de acrílico altamente resistente de ½" (1.3 cm)
- Puertas individuales de cierre suave en cada nivel para operación con una sola mano
- Incluye bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) para realzar la presentación del producto
- La vitrina con profundidad de 23½" (58.4 cm) calza fácilmente en mostradores estándar de 24" (61 cm)
- Compartimiento inferior integrado para el almacenamiento de bolsas, cajas y tenazas
- Construcción totalmente transparente para máxima visibilidad del producto
- Opción de iluminación LED para realzar la exhibición



XLBC1F-1826-13

XLBC2FR-1826-13

XLBC3P-1826-13

| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | INCLUYE | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) |
|-----------------|--|--|--------------------------------------|
| XLBC3P-1826-13 | Conjunto de vitrina de calidad superior con puertas delanteras y traseras; el conjunto incluye puertas traseras con espejo e iluminación LED | Incluye tres bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm), iluminación, espejo | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC3FR-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puertas delanteras y traseras individuales | Incluye tres bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC3R-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puertas traseras solamente | Incluye tres bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC3F-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puertas delanteras individuales | Incluye tres bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC2P-1826-13 | Conjunto de vitrina de calidad superior con puertas delanteras y traseras; el conjunto incluye puertas traseras con espejo e iluminación LED | Incluye dos bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm), iluminación, espejo | 28½ x 23½ x 26¾ (72.4 x 59.7 x 67.9) |
| XLBC2FR-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puertas delanteras y traseras individuales | Incluye dos bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 26¾ (72.4 x 59.7 x 67.9) |
| XLBC2F-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puertas delanteras individuales | Incluye dos bandejas transparentes de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 26¾ (72.4 x 59.7 x 67.9) |
| XLBC1FR-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puertas delanteras y traseras | Incluye una bandeja transparente de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 15¼ (72.4 x 59.7 x 38.7) |
| XLBC1F-1826-13 | Vitrina de calidad superior con puerta delantera individual | Incluye una bandeja transparente de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28½ x 23½ x 15¼ (72.4 x 59.7 x 38.7) |



ACCESORIO

| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) |
|----------|--|--------------------------------------|
| EBC-TB | Organizador de acrílico transparente para tenazas, toallas de papel y bolsas | 24 x 13 x 4 (60.9 x 33 x 10.2) |

Vitrinas acrílicas

- Disponibles con puertas delanteras de autoservicio individuales y/o traseras para un reabastecimiento rápido
- Construcción totalmente transparente para máxima visibilidad del producto
- Patas de caucho que reducen el deslizamiento
- Los modelos de vitrinas abatibles (KDC) se despachan planas y se montan en minutos



LBC



LBC1418-3R-06



KDC1418-4F-06



SBC1014-2R-06



KDC1418-2-06

| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | TAMAÑO BANDEJA | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) |
|---------------------------|--|---|---|
| VITRINAS ABATIBLES | | | |
| KDC1418-2-06 | Vitrina de repostería abatible con puertas delanteras y traseras | Incluye dos bandejas negras de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 18 $\frac{3}{8}$ " x 16 $\frac{3}{4}$ " x 12" (46.7 x 42.5 x 30.5) |
| KDC1418-3-06 | Vitrina de repostería abatible con puertas delanteras y traseras | Incluye tres bandejas negras de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 18 $\frac{1}{2}$ x 18 $\frac{3}{8}$ x 18 (46.9 x 46.7 x 45.7) |
| KDC1418-4R-06 | Vitrina de repostería abatible con puerta trasera dividida | Incluye cuatro bandejas negras de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 18 $\frac{5}{8}$ x 19 $\frac{5}{8}$ x 23 (47.3 x 49.8 x 58.4) |
| KDC1418-4F-06 | Vitrina de repostería abatible con puertas delanteras individuales | Incluye cuatro bandejas negras de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 18 $\frac{5}{8}$ x 19 $\frac{5}{8}$ x 23 (47.3 x 49.8 x 58.4) |
| VITRINAS CLÁSICAS | | | |
| SBC1014-2F-06 | Vitrina de repostería con puertas delanteras | Incluye dos bandejas negras de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 14 $\frac{1}{2}$ x 14 $\frac{1}{2}$ x 15 $\frac{1}{4}$ (36.8 x 36.8 x 39.4) |
| SBC1014-2R-06 | Vitrina de repostería con puerta trasera | Incluye dos bandejas negras de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 14 $\frac{1}{2}$ x 14 $\frac{1}{2}$ x 15 $\frac{1}{4}$ (36.8 x 36.8 x 39.4) |
| MBC1014-3F-06 | Vitrina de repostería con puertas delantera | Incluye tres bandejas negras de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 14 $\frac{1}{2}$ x 17 x 21 (36.8 x 43.2 x 53.3) |
| MBC1014-3R-06 | Vitrina de repostería con puertas traseras divididas | Incluye tres bandejas negras de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 14 $\frac{1}{2}$ x 17 x 21 (36.8 x 43.2 x 53.3) |
| LBC1418-3F-06 | Vitrina de repostería con puertas delanteras | Incluye tres bandejas negras de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 18 $\frac{1}{2}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 22 (46.9 x 50.2 x 55.9) |
| LBC1418-3R-06 | Vitrina de repostería con puertas traseras divididas | Incluye tres bandejas negras de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 18 $\frac{1}{2}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 22 (46.9 x 50.2 x 55.9) |
| SBC | Vitrina de repostería de frente angular con puertas delanteras y trasera | Incluye tres bandejas blancas de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 19 $\frac{1}{4}$ x 18 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{1}{4}$ (48.9 x 46.4 x 54) |
| LBC | Vitrina de repostería de frente angular con puertas delanteras y trasera | Incluye tres bandejas blancas de 18" x 26" (45.7 x 66 cm) | 28 x 24 x 28 (71.1 x 71.1 x 61) |
| VITRINAS EUROPEAS | | | |
| ESBC-1 | Vitrina de repostería Euro Curve con puerta trasera | Incluye dos bandejas transparentes de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 16 $\frac{1}{2}$ x 13 $\frac{1}{2}$ x 15 $\frac{3}{8}$ (41.9 x 34.3 x 39.1) |
| ESBC-2 | Vitrina de repostería Euro Curve con puertas delanteras y traseras | Incluye dos bandejas transparentes de 10" x 14" (25.4 x 35.6 cm) | 16 $\frac{1}{2}$ x 13 $\frac{1}{2}$ x 15 $\frac{3}{8}$ (41.9 x 34.3 x 39.1) |
| EMBC-1 | Vitrina de repostería Euro Curve con puerta trasera | Incluye tres bandejas transparentes de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 21 $\frac{1}{2}$ x 21 $\frac{1}{8}$ x 21 $\frac{1}{2}$ (54.6 x 53.7 x 54.6) |
| EMBC-2 | Vitrina de repostería Euro Curve con puertas delanteras y traseras | Incluye tres bandejas transparentes de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 21 $\frac{1}{2}$ x 21 $\frac{1}{8}$ x 21 $\frac{1}{2}$ (54.6 x 53.7 x 54.6) |
| ELBC-1 | Vitrina de repostería Euro Curve con puerta trasera | Incluye tres bandejas transparentes de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 29 $\frac{3}{4}$ x 24 $\frac{1}{4}$ x 27 $\frac{3}{4}$ (75.6 x 61.6 x 70.5) |
| ELBC-2 | Vitrina de repostería Euro Curve con puertas delanteras y trasera | Incluye tres bandejas transparentes de 14" x 18" (35.6 x 45.7 cm) | 29 $\frac{3}{4}$ x 24 $\frac{1}{4}$ x 27 $\frac{3}{4}$ (75.6 x 61.6 x 70.5) |

ACCESORIO

| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|----------|---------------------------------|-----------|
| TH-1 | Tenaza, soporte e inmovilizador | 1 |



CALENTAMIENTO Y EXHIBICIÓN DE SOPA

CREAR UN EXHIBIDOR DE SOPAS PERSONALIZADO ES SENCILLO. NOSOTROS LE PROPORCIONAMOS UNA PLANTILLA Y USTED NOS PROPORCIONA LAS GRÁFICAS.

(Tiempo de entrega de 20 días hábiles y mínimo de 10 piezas por pedido)

EXHIBIDORES DE SOPA CAYENNE®

- Receptáculos dobles con controles individuales – capacidad para dos empotrados de 7¼ ct. gal. (6.9 L), en la página 59 encontrará información adicional sobre los retermalizadores
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar
- Cuenta con el sistema de calentamiento por contacto directo de Vollrath para una mayor eficiencia energética

TOLDO

- Postes tubulares de 1" (2.5 cm) con revestimiento pulverizado para panel de menú sólido y soporte de toldo
- Opción de luces halógenas con interruptor de nivel alto/bajo

PANEL DE MENÚ DE ACERO INOXIDABLE

- Durable y magnético para tarjetas de sopa o artículos de exhibición
- Se quita fácilmente sin herramientas para limpiarlo
- Puede invertirse para mostrar el reverso permitiendo dos opciones de mensajes alternativos

PAQUETE DE ACCESORIOS

- Proporciona configuraciones para dos empotrados de 7¼ ct. gal. (6.9 L) o adaptación para empotrados de 4 ct. gal. (3.8 L)
- Material nacional e importado



Juego de accesorios



03-Cocina campestre



02-Toscana



Exhibidores de dos receptáculos para sopas

*Modelos internacionales solamente

| GRÁFICA COCINA CAMPESTRE | GRÁFICA TOSCANA | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES ((AN X P X AL): PULG (CM)) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|--------------------------|-----------------|--|---|---------|--------|------|---------|-----------|
| 7203203 | 7203202 | Unidad base TSM-27, panel de menú, toldo c/luz | 24 ³ / ₁₆ x 14 ³ / ₁₆ x 47 ³ / ₃₂ (62.4 x 36.9 x 121.8) | 120 CA | 700 | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 7203103 | 7203102 | Unidad base TSM-27 con panel de menú | 24 ³ / ₁₆ x 14 ³ / ₁₆ x 33 ³ / ₁₆ (62.4 x 36.9 x 84.2) | 120 CA | 700 | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 7203003 | 7203002 | Unidad base TSM-27 solamente | 24 ³ / ₁₆ x 14 ³ / ₁₆ x 11 ³ / ₁₆ (62.4 x 36.9 x 29.3) | 120 CA | 700 | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 72231 | | El paquete de accesorios incluye (2) empotrados de 7¼ ct. gal. (6.9 L), (2) tapas embisagradas Kool-Touch® (47488)* y (2) cucharones de 4 oz (118 ml) (4980420)) | | | | | — | 1 |
| 72221 | | Aro adaptador que permite usar el empotrado de 4 ct. gal. (3.8 L) (78164) con el exhibidor de dos receptáculos para 7 ct. gal. (6.6 L) | | — | — | — | — | 1 |

*Tapas embisagradas sin certificación NSF®

Exhibidores de tamaño completo para sopas

| GRÁFICA COCINA CAMPESTRE | GRÁFICA TOSCANA | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES ((AN X P X AL): PULG (CM)) | VOLTAJE | VATIOS | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-----------------------------|-----------------|---|--|---------|--------|-----|---------|-----------|
| 72020003 | 72020002 | Unidad base 1220 | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 11 (54.61 x 36.07 x 27.9) | 120 AC | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720201003 | 720201002 | Base 1220 c/paquete de accesorios de 4 ct. gal. (3.8 L) | 21 ³ / ₄ x 13 ³ / ₄ x 9 ³ / ₈ (55.24 x 34.92 x 23.17) | 120 AC | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720202003 | 720202002 | Base 1220 c/paquete de accesorios de 7 ct. gal. (6.6 L) | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 13 ³ / ₄ (54.61 x 36.07 x 35) | 120 AC | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720200103 | 720200102 | Base 1220 con panel de menú | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 25 ¹ / ₂ (54.61 x 36.07 x 64.8) | 120 AC | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720201103 | 720201102 | Base 1220 con panel de menú y paquete de accesorios de 4 ct. gal. (3.8 L) | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 25 ¹ / ₂ (54.61 x 36.07 x 64.8) | 120 AC | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720202103 | 720202102 | Base 1220 con panel de menú y paquete de accesorios de 7 ct. gal. (6.6 L) | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 25 ¹ / ₂ (54.61 x 36.07 x 64.8) | 120 AC | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| MODELO INTERNACIONAL | | | | | | | | |
| 726302103 | — | Base 1220 c/paquete de accesorios de 7 ct. gal. (6.6 L) | 26 ¹ / ₄ x 18 ¹ / ₂ x 13 ³ / ₄ (66.7 x 47 x 35) | 230 AC | 1000 | 8.3 | Schuko | 1 |

EL PAQUETE DE ACCESORIOS INCLUYE

- 4El paquete de accesorios de 4 ct. gal. (3.8 L) incluye (1) placa adaptadora 72228 (3) empotrados 78164 (3) tapas embisagradas 47486* y (3) 4980320
- El paquete de accesorios de 7 ct. gal. (6.6 L) incluye (1) placa adaptadora 19192, (2) empotrados 78184, (2) tapas embisagradas 47488* y (2) 4980420

*Tapas embisagradas sin certificación NSF®

Para los modelos internacionales de exhibidores de tamaño completo para sopas con 220-240 V, cambie los primeros cuatro dígitos a "7263" para Schuko o "7255" para Reino Unido (p. ej., Schuko 720200003 a 726300003). Los detalles de los productos varían. Visite vollrath.com

Carros de sopas personalizables

- Construcción totalmente de material compuesto de aluminio
- Moldura inferior compuesta de aluminio negro
- Mostrador laminado
- Rueditas altamente resistentes
- Entre los accesorios estándar se incluyen dispensador de servilletas, dos dispensadores de tazas desechables para consomé, tres fuentes lineales de 1/2 y dos receptáculos empotrados de 11 ct. gal. (10.4 L) para sopas

Visite VOLLRATH.COM/soup para ver una completa sección sobre sopas que incluye todo lo necesario para convertir esta comida en ganancias.



Comuníquese con su representante de ventas de Vollrath para obtener información sobre los próximos exhibidores de sopa personalizados – 800-628-0830.

N

Contemporáneas tapas embisagradas para empotrados

- Diseño mejorado de la tapa para empotrado
- El mango soldado está unido permanentemente y permanece fijo a la tapa
- Sin lengüetas a fricción que se suelten
- El mango sirve como soporte, manteniendo la tapa abierta para facilitar el acceso a los alimentos
- El diseño del mango disipa el calor, manteniéndolo fresco al tacto.
- Para la mayoría de los empotrados de 7 y 11 cuartos de galón (6.6 y 10.4 L)
- Abertura grande para facilitar el acceso



En la página 99 encontrará los cucharones Jacob's Pride recomendados.

| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM. TOTAL: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|--|------------------------|-------------------|-----------|
| 47493 | Tapa embisagrada para empotrado - 7 1/4 qt (6.6 L) | 9 1/2 (25.3) | 2 3/4 (7) | 1 |
| 47494 | Tapa embisagrada para empotrado - 11 qt (10.4 L) | 11 1/2 (30) | 2 3/4 (7) | 1 |

Tapas embisagradas para empotrados

- Acero inoxidable brillante
- Los sujetadores soldados en el lado estacionario de la tapa la mantienen firme en su sitio
- Mango de perilla Kool-Touch® fenólica o palanca abatible manual
- Muesca para cucharones o cucharas al cerrar la tapa
- Fácil operación con una sola mano



47488
Se muestra con empotrado, se vende por separado

| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | PARA EMPOTRADO | DIÁMETRO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|---|-----------------------|---------------------|-------------------|-----------|
| 47486 | Tapa de empotrado embisagrada con mango de perilla Kool-Touch® fenólica | 78164 | 7 1/2 (19.0) | 1 1/2 (2.2) | 6 |
| 47488 | Tapa de empotrado embisagrada con mango de perilla Kool-Touch® fenólica | 46063-2, 77070, 78184 | 9 3/8 (24.4) | 1 5/8 (2.4) | 6 |
| 47490 | Tapa de empotrado embisagrada con mango de perilla Kool-Touch® fenólica | 77110, 78204 | 11 1/2 (29.1) | 1 5/8 (2.4) | 6 |

Bisagra de tapa Flip-Top

- Bisagra Flip
- Para empotrados y tapas de unidades de 4 ct. gal. (3.8 L), 7 ct. gal. (6.6 L) y 11 ct. gal. (10.4 L)
- Aptos para lavavajillas
- Incluye bisagra, reborde para portatarjetas, ensamblaje de resorte y perilla negra — no se incluye el empotrado ni la tapa

USMADE



| NÚM ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|----------|--------------------------|-----------|
| 72222 | Bisagra de tapa Flip-Top | 1 |



EQUIPO PARA HELADOS

Una de las categorías de más rápido crecimiento y más rentables en el servicio de comidas son los helados que deleitan a niños y adultos por igual. Facilite la creación de bebidas no alcohólicas y alcohólicas con estas durables máquinas fáciles de limpiar.

Máquina de bebidas congeladas granizadas

Las máquinas de bebidas congeladas granizadas de Vollrath están diseñadas para granizados fríos o congelados y bebidas a base de leche incluyendo granizados, café o té helados o congelados, cócteles congelados, batidos y más. Ideal para bares, minimercados, tiendas de abarrotes y otras operaciones que desean ampliar sus ofertas de bebidas, estas máquinas son fáciles de usar y mantener. Además, sus múltiples ubicaciones en puntos de venta pueden personalizarse para adaptarse a cualquier modelo de negocio.

- El sistema de impulsión magnético es confiable, duradero y fácil de usar
- Controles fáciles de usar con una simple operación con interruptor
- La espita sin empaquetadura es fácil de limpiar y mantener
- La superficie de congelación grande y el compresor de tamaño adecuado reducen los tiempos de congelación improductivos y promueven un funcionamiento eficiente
- Los recipientes de pared doble opcionales garantizan una condensación mínima en el exterior de la unidad



VCBA118-37



VCBA128-37



VCBA168-37



En VOLLRATH.com/frobev aprenderá como limpiar su máquina de bebidas congeladas granizadas de Vollrath.



VCBF118-37



VCBF128-37



VCBF168-37

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE CA | A | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|-------------------|--|---|---------------|------|------------|-----------|
| VCBA118-37 | Un recipiente de 6 litros | 7¾ x 19½ x 23¾ (19.4 x 49.7 x 60.5) | 120 | 4 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBA128-37 | Dos recipientes de 6 litros | 15½ x 19½ x 23¾ (39.4 x 49.7 x 60.5) | 120 | 6 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBA168-37 | Tres recipientes de 6 litros | 23½ x 19½ x 23¾ (59.4 x 49.7 x 60.5) | 120 | 9.6 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBF118-37 | Un recipiente de 10 litros | 7¾ x 19½ x 27 (19.4 x 49.7 x 68.4) | 120 | 4.8 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBF128-37 | Dos recipientes de 10 litros | 15½ x 19½ x 27 (39.4 x 49.7 x 68.4) | 120 | 10 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBF168-37 | Tres recipientes de 10 litros | 23½ x 19½ x 27 (59.4 x 49.7 x 68.4) | 120 | 13.9 | NEMA 5-15P | 1 |
| ACCESORIOS | | | | | | |
| BR0118 | Un juego de tazón de pared doble (6 litros) | | | | | 1 |
| BR0208 | Un juego de tazón de pared doble (10 litros) | | | | | 1 |

Cucharas para helado

- Anticongelante encapsulado en el mango para liberarlo fácilmente del porcionador de la cuchara
- Patentado diseño de mango ergonómico con textura para un agarre seguro
- Orificio para colgarlas fácilmente
- Aluminio fundido durable
- Dimensiones estándar de la industria del porcionador para obtener resultados uniformes
- Tapa extrema de color para identificar fácilmente el tamaño/capacidad
- Solamente lavado a mano



| NÚM. ART. | COLOR TAPA EXTREMA | TAMAÑO | CAPACIDAD: OZ (ML) | LARGO GENERAL: PULG (CM) | ALTURA GENERAL PULG (CM) | ANCHO PORCIONADOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|--------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------|
| 47274 | Marrón | 10 | 4 (118.3) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 2 ¹ / ₈ (5.4) | 12 |
| 47275 | Azul | 12 | 3 (88.7) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 2 ¹ / ₈ (5.2) | 12 |
| 47276 | Verde | 16 | 2 ¹ / ₂ (73.9) | 7 ³ / ₄ (19.7) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 12 |
| 47277 | Oro | 20 | 2 (59.1) | 7 ¹ / ₈ (18.9) | 1 ¹ / ₈ (4.3) | 1 ³ / ₄ (4.4) | 12 |
| 47278 | Gris | 24 | 1 ¹ / ₂ (44.4) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ¹ / ₈ (3.7) | 1 ¹ / ₈ (4.1) | 12 |
| 47279 | Rojo | 30 | 1 (29.6) | 7 ¹ / ₂ (19.1) | 1 ¹ / ₈ (3.3) | 1 ¹ / ₈ (3.7) | 12 |

Espátula para helados

- Úsela para raspar los lados y nivelar el helado en las cubetas
- Ideal para llenar recipientes a mano y mezclar
- Mango extendido para alcanzar dentro de recipientes profundos
- Reduce el desperdicio evitando la formación de cristales
- Anticongelante encapsulado en el mango para liberar el producto fácilmente
- Espátula de aluminio con tapa extrema de polipropileno



| NÚM. ART. | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 47270 | 10 ¹ / ₈ (25.8) | 12 |

Espátula para helados y utilitaria

- Acero inoxidable
- Mango plástico negro



| NÚM. ART. | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|-----------|
| 47165 | 9 (22.9) | 12 |

Servicio de helados



46701



46772



48003



46704



48013



48060



720DW

| NÚM. ART. | NÚM. ART. PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|---|---|--|-----------|
| 48013 | 48313 | Plato con paneles para helado y parte superior festoneada | 3 ¹ / ₂ oz (103 ml) | 1 ¹ / ₈ (4.8) Altura | 12 |
| 48015 | 48315 | Plato con paneles para helado y parte superior festoneada | 5 oz (148 ml) | 2 ¹ / ₄ (5.7) altura | 12 |
| 46701 | 48301 | Plato con paneles para helado y base ornamentada | 16 oz (473 ml) | 3 ³ / ₈ (8.6) altura | 12 |
| 46772 | 48372 | Minisalsera con parte superior ornamentada | 2 oz (59 ml) | 3 x 3 (7.6 x 7.6) (al x dia) | 72 |
| 48003 | 48303 | Copa para helado con parte superior ornamentada | 3 ¹ / ₂ oz (103 ml) | 2 x 3 ¹ / ₈ (5.1 x 9.6) (al x dia) | 12 |
| 46704 | — | Copa para postres con diseño con paneles | 4 oz (118 ml) | 1 ¹ / ₈ x 3 ³ / ₈ (4.1 x 9.3) (al x dia) | 48 |
| 48060 | — | Copa alta para helados con base ornamentada | 6 oz (177 ml) | 4 ¹ / ₂ (12) altura | 12 |
| T720DW | — | Enfriador de helados de pared doble martillado | 3 gal (3.8 L) | 10 ³ / ₄ x 11 ¹ / ₈ (29.5 x 27.3) (al x dia) | 1 |

SERVING SYSTEMS
& COMPONENTS

VOLLRATH

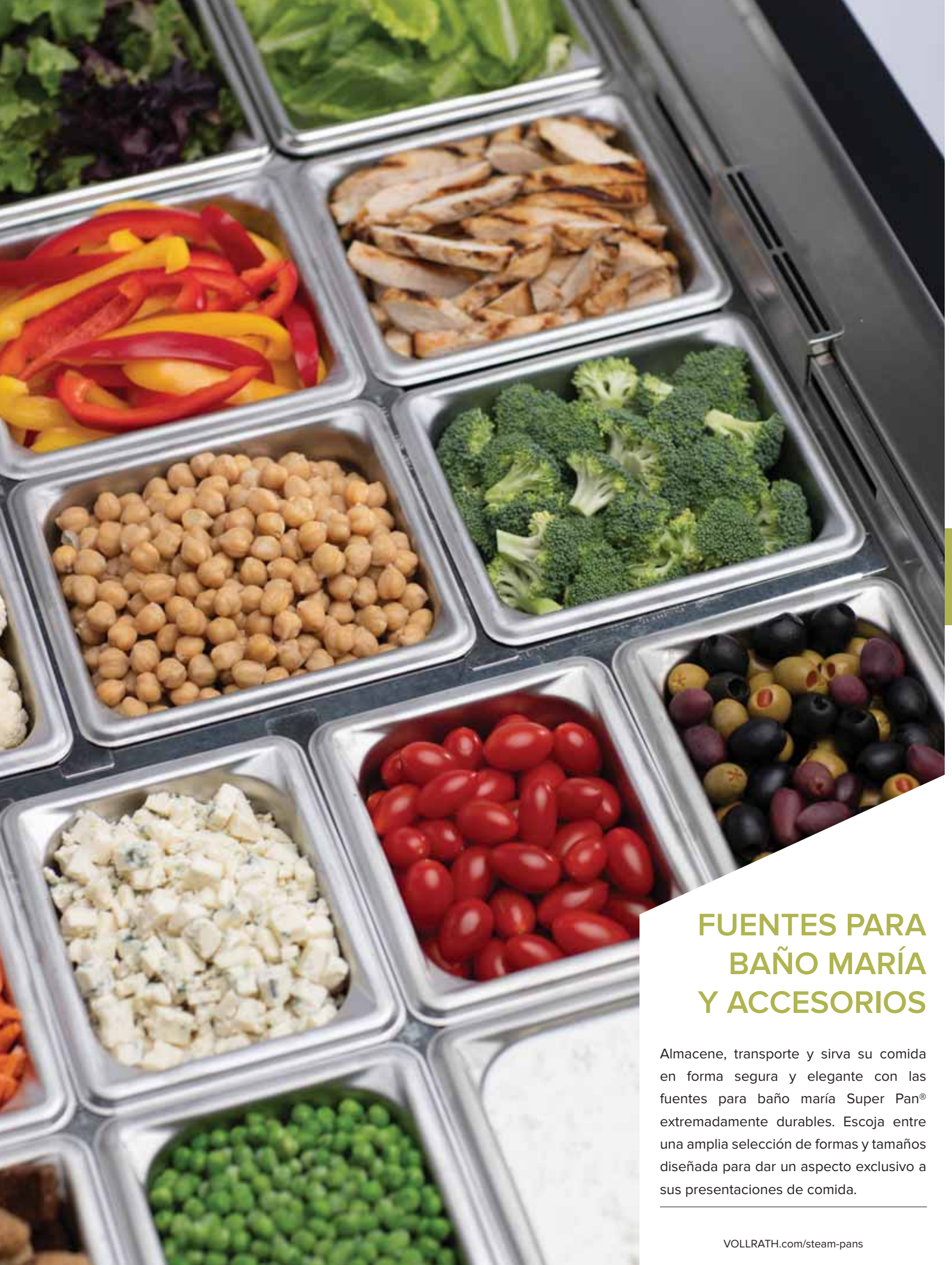


Solicite hoy mismo su copia visitando
VOLLRATH.com/catalogs.

SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES

Sabemos que crear un diseño personalizado implica muchas decisiones, y obtener la aprobación de todo su equipo puede llevar mucho tiempo. Lo ayudaremos en cada paso del proceso. Obtenga hoy mismo una copia de nuestro folleto Sistemas de servicio y componentes y comencemos a construir algo hermoso juntos.





FUENTES PARA BAÑO MARÍA Y ACCESORIOS

Almacene, transporte y sirva su comida en forma segura y elegante con las fuentes para baño maría Super Pan® extremadamente durables. Escoja entre una amplia selección de formas y tamaños diseñada para dar un aspecto exclusivo a sus presentaciones de comida.

Cómo comprar

FUENTES DE BAÑO MARÍA



Equipamiento Super Shapes

Cree presentaciones de alimentos elegantes en chafers, líneas de banquetes calentados o refrigerados, vitrinas y más con las fuentes Super Pan® Super Shapes de Vollrath. Están construidas con acero inoxidable robusto serie 300 calibre 22 para resistir el paso del tiempo incluso en los entornos de cocina más exigentes.

Página 83



Super Pan V® y accesorios

Las curvas suaves, las esquinas fáciles de verter y los acabados brillantes otorgan a las fuentes de baño maría Super Pan V® su apariencia deslumbrante y aumentan su funcionalidad. Estas fuentes de acero inoxidable serie 300 calibre 22 son un 300% más robustas que las Super Pan II® y resisten abolladuras y picaduras incluso en los entornos de cocina más exigentes.

Páginas 84-88



Fuentes de baño maría Super Pan V® ahora con la garantía vitalicia de Jacob's Pride®



Super Pan 3® y accesorios

Fabricadas en los EE. UU., estas fuentes compatibles con la norma europea Gastronorm (GN) EN631 están diseñadas para usarse en el mundo entero. Las fuentes Super Pan 3® están construidas de acero inoxidable resistente serie 300 calibre 22. Cuentan con orejetas antiatascos, lados con rampa exclusivos y esquinas de vertido reforzadas para mayor durabilidad y facilidad de uso.

Páginas 89-91



Fuentes plásticas Super Pan®

Disponibles para aplicaciones de baja y alta temperatura, nuestras fuentes plásticas cuentan con un diseño antiatascos incorporado y lados con rampa exclusivos para facilitar la extracción.

Páginas 92-93



Vea al chef Rich demostrar lo que puede hacer una fuente de baño maría Super Pan V® de Vollrath en una cocina comercial típica.

Fuentes especializadas



Desde fuentes calibre 20 altamente resistentes hasta fuentes diseñadas específicamente para el transporte, tenemos una variedad de opciones diseñada para facilitar la cocción, el transporte y el servicio.

Páginas 95-96

Accesorios universales



- Bandas para fuentes [página 97](#)
- Escalfadoras de huevos [página 97](#)
- Tapas [página 98](#)
- Mangos con sujetador [página 98](#)



Empotrados y baño marías

Nuestros empotrados y baño marías con certificación NSF son ideales para condimentos, aderezos para ensaladas y diversas coberturas. Hechos de acero inoxidable serie 300 con acabado satinado, cuentan con una higiénica moldura abierta en el borde y tapas de acero inoxidable empotradas para un almacenamiento higiénico.

Página 99



Placas adaptadoras

Disponibles en una variedad de tamaños y formas, nuestras placas adaptadoras cuentan con acero inoxidable serie 300 para una durabilidad excepcional. Explore la selección y agregue versatilidad sin igual a su línea de banquetes.

Páginas 100-101

EQUIPAMIENTO SUPER SHAPES



REALCE LA PRESENTACIÓN DE SUS COMIDAS

- Exhiba hermosamente con Super Pan V® y Super Pan 3®
- Formas exclusivas que destacan la presentación de las comidas
- Elegante presentación de las comidas con una mínima inversión
- Capacidad reducida que disminuye los desechos de comida
- Las fuentes se apilan ordenadamente entre sí para guardarlas fácilmente
- Acero inoxidable serie 300 calibre 22



| FORMA FUENTE | NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | PORCIÓN 1 OZ (30 ML) | DIMENSIONES FUENTES | | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | TAPA LISA | TAPA RANURADA | TAPA FLEX. | LOTE TAPAS EN CAJA |
|--------------|---------------------|------------------------------|--|---|-------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------|---------------|------------|--------------------|
| | | | | L X AN: PULG (MM) | ALTURA: PULG (MM) | | | | | | |
| | 3100020 | Wild Pan - larga | 120 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)* | 2½ (65) | 3.7 (3.5) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100040 | Wild Pan - larga | 163 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)* | 3½ (89) | 5.1 (4.8) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100220 | Wild Pan - corta | 134 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)* | 2½ (65) | 4.1 (3.9) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100240 | Wild Pan - corta | 205 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)* | 4 (100) | 6.4 (6.1) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100320 | Wild Pan - externa un tercio | 82 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)** | 2½ (65) | 2.6 (2.5) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100340 | Wild Pan - externa un tercio | 122 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)** | 4 (100) | 3.8 (3.6) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100321 | Wild Pan - externa un tercio | 82 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)** | 2½ (65) | 2.6 (2.5) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100341 | Wild Pan - externa un tercio | 122 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325)** | 4 (100) | 3.8 (3.6) | 6 | — | — | — | — |
| | 3101015 | Ovalada - completa | 124 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325) | 2 (51) | 3.9 (3.7) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3101020 | Ovalada - completa | 155 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325) | 2½ (65) | 4.8 (4.6) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3101040 | Ovalada - completa | 270 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325) | 4 (102) | 8.2 (7.8) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3102015 | Ovalada - media | 55 | 10¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (265 x 325) | 2 (51) | 1.7 (1.6) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| | 3102020 | Ovalada - media | 69 | 10¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (265 x 325) | 2½ (65) | 2.2 (2.1) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| | 3102040 | Ovalada - media | 118 | 10¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (265 x 325) | 4 (102) | 3.7 (3.5) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| 3103040 | Ovalada - un tercio | 69 | 6 ⁵ / ₁₆ x 12 ⁹ / ₁₆ (176 x 325) | 4 (102) | 2.2 (2.1) | 6 | 93300 | 94300 | — | 6 | |
| | 3101220 | Hexágono - completo | 170 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325) | 2½ (65) | 5.8 (5) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3101240 | Hexágono - completo | 298 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325) | 4 (100) | 9.3 (8.8) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | — |
| | 3102220 | Hexágono - medio | 71 | 10¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (265 x 325) | 2½ (65) | 2.2 (2.1) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| 3102240 | Hexagon - medio | 122 | 10¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (265 x 325) | 4 (100) | 3.8 (3.6) | 6 | 93200 | 94200 | — | — | |
| | 3101120 | Reniforme - completa | 162 | 20¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (530 x 325) | 2½ (65) | 5.1 (4.8) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3102120 | Reniforme - completa | 71 | 10¼ x 12 ⁹ / ₁₆ (265 x 325) | 2½ (65) | 2.2 (2.1) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |

BARRAS ADAPTADORAS

| | | | | | | | |
|--|-------|---|----|---|---|---|---|
| | 75015 | Barra adaptadora para fuente Wild Pan larga, úsela con 3100020 y 3100040 | 12 | — | — | — | — |
| | 75013 | Barra adaptadora para fuente Wild Pan corta de un tercio, para usar con 3100220, 3100240, 3100320, 3100321, 3100340 y 3100341 | 12 | — | — | — | — |

*Dimensiones generales para un juego de dos

**Dimensiones generales para dos fuentes externas y una interna

SUPER PAN V® Y ACCESORIOS



Lo súper detrás de SUPER PAN V

Con esquinas que facilitan el verter y acero inoxidable serie 300 calibre 22, Super Pan V® es hasta un 300% más robusto que Super Pan II® y resistirá las abolladuras y picaduras en los entornos de cocina más exigentes. Las curvas suaves y el acabado brillante facilitan la limpieza y presentan la comida maravillosamente.

El diseño patentado de las fuentes de baño maría Super Pan V® proporciona un rendimiento superior respaldado por nuestra garantía vitalicia limitada de Jacob's Pride®. Este rendimiento y durabilidad superiores se traducen en una menor posibilidad de fuentes dañadas. Las fuentes de baño maría Super Pan V® ahorran costos de energía y aumentan la calidad de los alimentos. Las pruebas independientes muestran un ahorro de energía promedio anual de \$36 por receptáculo.

ROBUSTAS. INTELIGENTES. ASOMBROSAS.

- Curvas lisas y acabado brillante para una presentación elegante
- Esquinas fáciles de verter hasta un 300% más robustas
- El acero inoxidable serie 300 calibre 22 resiste abolladuras y picaduras
- **EL NUEVO TAMAÑO DE 1/8** brinda un 40% más de capacidad que las fuentes de tamaño 1/4, reduciendo el número de fuentes vacías y el tiempo que toma llenarlas.

¡Agrega un 40% más de capacidad!

N



¡AHORA BUENAS PARA SIEMPRE!

Las fuentes de baño maría Super Pan V® se han agregado a la línea de artículos con garantía vitalicia de Jacob's Pride®.









SUPER PAN V®



ROBUSTAS. INTELIGENTES. ASOMBROSAS.

- Curvas lisas y acabado brillante para una presentación elegante
- Esquinas fáciles de verter hasta un 300% más robustas
- El acero inoxidable serie 300 calibre 22 resiste abolladuras y picaduras
- Ahora con garantía vitalicia de Jacob's Pride®
- El nuevo tamaño de 1/8 brinda un 40% más de capacidad que las fuentes de tamaño 1/4, reduciendo el número de fuentes vacías y el tiempo que toma llenarlas.



| TAMAÑO Y DIMENSIONES DE LA FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | TAPA LISA | LOTE CAJA | TAPA RANURADA | LOTE CAJA | REJILLA ALAMBRE CAJA | LOTE CAJA | FONDO FALSO | LOTE CAJA |
|---|-----------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------|-----------|---------------|-----------|----------------------|-----------|-------------|-----------|
|  TAMAÑO COMPLETO 20 3/4 x 12 3/4 in 527 X 324 mm 1/4 | 30002 | 3/4 (20) | Bandeja | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | 30012 | 1 1/4 (35) | 3.9 (3.7) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | 30022 | 2 1/2 (65) | 8.3 (7.9) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | 30042 | 4 (100) | 14 (13.3) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | 30062 | 6 (150) | 21 (19.9) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
|  TAMAÑO DOS TERCIOS 13 7/8 x 12 3/4 in 352 x 324 mm 2/3 | 30102 | 3/4 (20) | Bandeja | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | 30112 | 1 1/4 (35) | 3 (2.8) | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | 30122 | 2 1/2 (65) | 5.6 (5.3) | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | 30142 | 4 (100) | 9.3 (8.8) | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | 30162 | 6 (150) | 14 (13.3) | 3 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO 10 5/8 x 12 3/4 in 264 x 324 mm 1/2 | 30202 | 3/4 (20) | Bandeja | 6 | 75120 | 6 | — | — | — | — | — | — |
| | 30212 | 1 1/4 (35) | 2.1 (2) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
| | 30222 | 2 1/2 (65) | 4.3 (4.1) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
| | 30242 | 4 (100) | 6.7 (6.3) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
| | 30262 | 6 (150) | 10 (9.5) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO LARGO 20 3/4 x 6 7/8 in 527 x 164 mm 3/4 | 30512 | 1 1/4 (35) | 1.9 (1.8) | 6 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | 30522 | 2 1/2 (65) | 3.8 (3.6) | 6 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | 30542 | 4 (100) | 6 (5.7) | 3 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | 30562 | 6 (150) | 8.7 (8.2) | 3 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | 30302 | 3/4 (20) | Bandeja | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
|  TAMAÑO UN TERCIO 6 7/8 x 12 3/4 in 175 x 324 mm 1/3 | 30312 | 1 1/4 (35) | 1.3 (1.2) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | 30322 | 2 1/2 (65) | 2.6 (2.5) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | 30342 | 4 (100) | 4.1 (3.9) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | 30362 | 6 (150) | 6.1 (5.8) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | 30402 | 3/4 (20) | Bandeja | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
|  TAMAÑO UN CUARTO 6 3/8 x 10 3/8 in 162 x 264 mm 1/4 | 30412 | 1 1/4 (35) | 1.2 (1.1) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | 30422 | 2 1/2 (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | 30442 | 4 (100) | 3 (2.8) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | 30462 | 6 (150) | 4.5 (4.3) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |




Especificaciones: Las fuentes Super Pan V® serán de acero inoxidable 300 calibre 22. La parte externa superior se diseñará con esquinas cóncavas incorporadas diagonalmente ahusadas para resistir los impactos y servir también como pico de verter. Todas las profundidades de las fuentes sólidas tendrán un diseño antiatascos para prevenir que las fuentes se peguen entre sí. La orilla de forma inversa estará pulida y aplanada para ofrecer una tangente constante a la abertura del receptáculo y dar comodidad manual. La identificación del producto se marcará con láser en la fuente. Certificación NSF.

N

¡LAS FUENTES DE TAMAÑO
1/8 AGREGAN UN 40%
MÁS DE CAPACIDAD!



TABLA SUPER PAN V® CONTINUACIÓN

| TAMAÑO Y DIMENSIONES DE LA FUENTE | NÚM. ART. | PROFUN. PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | TAPA LISA | LOTE CAJA | TAPA RANURADA | LOTE CAJA | REJILLA DE ALAMBRE CAJA | FONDO FALSO | LOTE CAJA | |
|--|-----------|-------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------|-----------|---------------|-----------|-------------------------|-------------|-----------|---|
|  <p>TAMAÑO UN OCTAVO 6 7/8 x 6 1/4 in 175 x 159 mm 1/8</p> | 30622 | 2 1/2 (65) | 1.2 (1.1) | 6 | 75160 | 6 | 75260 | 6 | — | — | 20600 | 6 |
| | 30642 | 4 (100) | 1.8 (1.7) | 6 | 75160 | 6 | 75260 | 6 | — | — | 20600 | 6 |
| | 30662 | 6 (150) | 2.7 (2.5) | 6 | 75160 | 6 | 75260 | 6 | — | — | 20600 | 6 |
|  <p>TAMAÑO UN OCTAVO 6 3/8 x 5 1/4 in 162 x 132 mm 1/8</p> | 30822 | 2 1/2 (65) | .82 (.78) | 8 | 75180 | 8 | 75280 | 8 | — | — | 20800 | 8 |
| | 30842 | 4 (100) | 1.3 (1.2) | 8 | 75180 | 8 | 75280 | 8 | — | — | 20800 | 8 |
| | 30862 | 6 (150) | 1.7 (1.6) | 8 | 75180 | 8 | 75280 | 8 | — | — | 20800 | 8 |
|  <p>TAMAÑO UN NOVENO 6 1/2 x 4 1/4 in 175 x 108 mm 1/8</p> | 30922 | 2 (50) | 0.6 (0.5) | 6 | 75360 | 6 | 75460 | 6 | — | — | — | — |
| | 30942 | 4 (100) | 1.1 (1) | 6 | 75360 | 6 | 75460 | 6 | — | — | — | — |

Especificaciones: Las fuentes Super Pan V® serán de acero inoxidable 300 calibre 22. La parte externa superior se diseñará con esquinas cóncavas incorporadas diagonalmente ahusadas para resistir los impactos y servir también como pico de verter. Todas las profundidades de las fuentes sólidas tendrán un diseño antiatascos para prevenir que las fuentes se peguen entre sí. La orilla de forma inversa estará pulida y aplanada para ofrecer una tangente constante a la abertura del receptáculo y dar comodidad manual. La identificación del producto se marcará con láser en la fuente. Certificación NSF.

El costo verdadero de una fuente económica

¡AHORRE UN PROMEDIO DE \$34* AL AÑO EN COSTOS DE ENERGÍA POR APERTURA DE FUENTE DE TAMAÑO COMPLETO!

¡El uso de kWh (kilovatios hora) muestra que Super Pan® es un 38% más eficiente!



| FUENTE DE BAÑO MARÍA | CONSUMO KWH | HRS ANUALES TOTALES | KWH ANUALES TOTALES | PRECIO POR KWH | COSTO TOTAL ANUAL |
|--------------------------|-------------|---------------------|---------------------|----------------|-------------------|
| Super Pan® | 0.20 | 2488 | 497.60 | \$0.11 | \$54.74 |
| Competitor w/ bent edges | 0.32 | 2488 | 796.16 | \$0.11 | \$87.58 |

Ahorro anual promedio de \$36.56

*Pruebas de terceros en Super Pan 3®.

Horas totales basadas en 8 horas al día/311 días al año.

Precio promedio comercial minorista de la electricidad = \$0.11/kWh en junio del año 2018 según el sitio web del Depto. de Energía de EE.UU.: www.eia.doe.gov

ACCESORIOS SUPER PAN V®



Fuentes perforadas Super Pan V

- Acero inoxidable serie 300 calibre 22 (0.8 mm)
- Ideales para cocer al vapor o escurrir grasas, jugos o humedad
- Para las fuentes totalmente naturales con profundidad de 1/4" (3.8 cm) los orificios de drenaje están situados en el fondo solamente.



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD: PULG (MM) | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|------------------------|-----------|
| 1/1 | 30013 | 1/4 (35) | 6 |
| 1/1 | 30023 | 2 1/2 (65) | 6 |
| 1/1 | 30043 | 4 (100) | 6 |
| 1/1 | 30063 | 6 (150) | 6 |
| 2/3 | 30113 | 1/4 (35) | 6 |
| 2/3 | 30123 | 2 1/2 (65) | 6 |
| 2/3 | 30143 | 4 (100) | 6 |
| 2/3 | 30163 | 6 (150) | 6 |
| 1/2 | 30213 | 1/4 (35) | 6 |
| 1/2 | 30223 | 2 1/2 (65) | 6 |
| 1/2 | 30243 | 4 (100) | 6 |
| 1/2 | 30263 | 6 (150) | 6 |



Fondos falsos Super Pan V

- Acero inoxidable serie 300
- Para separar la comida del fondo de la fuente para escurrir
- Diámetro de los orificios pequeños: 3/8" totalmente naturales (9.5 mm)
- Orificios para los dedos que facilitan la extracción



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|---|-----------|
| 1/1 | 20000 | 17 1/8 x 9 3/16 x 3/16 (43.5 x 24.9 x 1.4) | 6 |
| 1/2 | 20200 | 6 3/16 x 9 3/16 x 3/16 (17.3 x 24.9 x 1.4) | 6 |
| 2/3 | 2 1110 | 9 9/16 x 11 1/16 x 3/16 (25.2 x 29.4 x 1.4) | 6 |
| 2/4 | 20100 | 17 3/4 x 3 3/4 x 3/16 (45 x 9.6 x 1.4) | 6 |
| 1/3 | 20300 | 9 3/16 x 4 x 3/16 (23.3 x 10.2 x 1.4) | 6 |
| 1/4 | 20400 | 7 7/8 x 3 3/4 x 3/16 (18.1 x 9.5 x 1.4) | 6 |
| 1/6 | 20600 | 4 7/16 x 4 x 3/16 (11.2 x 10.2 x 1.4) | 6 |



Super Pan V con interior no adherente

- Revestimiento no adherente SteelCoat x3™ hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)
- El interior negro destaca las presentaciones de comida fría y caliente
- No debe usarse con utensilios de metal
- Tolerancia de temperatura de -20° a 450° F (-28° a 230° C)



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|-----------------------|-------------------------------------|-----------|
| 1/1 | 70012 | 1/2 (40) | 3.9 (3.7) | 6 |
| 1/1 | 70022 | 2 1/2 (65) | 8.3 (7.9) | 6 |
| 1/1 | 70042 | 4 (100) | 14 (13.3) | 6 |
| 1/2 | 70212 | 1/4 (35) | 2.1 (2) | 6 |
| 1/2 | 70222 | 2 1/2 (65) | 4.3 (4.1) | 6 |
| 1/2 | 70242 | 4 (100) | 6.7 (6.3) | 6 |
| 1/3 | 70322 | 2 1/2 (65) | 2.6 (2.5) | 6 |
| 1/3 | 70342 | 4 (100) | 4.1 (3.9) | 6 |
| 1/3 | 70362 | 6 (150) | 6.1 (5.8) | 6 |



Rejillas de alambre Super Pan V

- Construcción de alambre de acero inoxidable serie 300 altamente resistente – la única rejilla de alambre completamente de acero inoxidable de la industria
- La construcción de acero inoxidable elimina la descamación o el agrietamiento que causan los alimentos salados
- Amplio espacio para los dedos facilita la extracción de la unidad
- Se usan para asar, enfriar, helar, presentar o secar
- Aptas para horno

| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------------------|-----------|---|-----------|
| 1/1 | 20028 | 18 x 10 x 3/4 (45.7 x 25.4 x 1.9) | 12 |
| 1/2 | 20228 | 11 1/8 x 8 3/16 x 3/4 (28.2 x 22.4 x 1.9) | 12 |
| 1/3 | 20328 | 10 7/8 x 5 1/2 x 3/4 (27.5 x 12.9 x 1.9) | 6 |
| TAMAÑO DE PANADERÍA | | | |
| 1/1 | 20038 | 24 x 16 1/2 x 7/8 (60.9 x 41.9 x 2.2) | 6 |
| 1/2 | 20248 | 16 1/2 x 11 3/4 x 7/8 (41.9 x 29.8 x 2.2) | 6 |

¡Las únicas rejillas de alambre del mercado hechas de acero inoxidable!

Tapas Super Pan V® lisas y ranuradas

- Acero inoxidable
- Los bordes reforzados dan mayor resistencia al perímetro de la tapa
- Las tapas lisas tienen certificación NSF®



| TAMAÑO DE FUENTE | SÓLIDA NÚM. ART. | RANURADA NÚM. ART. | LOTE CAJA |
|------------------|------------------|--------------------|-----------|
| 1/1 | 77250 | 75210* | 6 |
| 2/3 | 75110 | — | 6 |
| 1/2 | 75120 | 75220* | 6 |
| 2/4 | 93500 | 94500* | 6 |
| 1/3 | 75130 | 75230* | 6 |
| 1/4 | 75140 | 75240* | 6 |
| 1/6 | 75160 | 75260* | 6 |
| 1/9 | 75360 | 75460* | 6 |

* Las tapas embisagradas no tienen certificación NSF®

Tapas flexibles Super Pan V para fuentes

- El polietileno de baja densidad no se mancha y es apto para lavavajillas
- Pueden usarse en temperaturas que fluctúan entre los -20° F y 190° F (-28° C y 88° C)
- Las tapas permiten apilar las fuentes para ahorrar espacio al almacenar alimentos fríos



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | COLOR | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|--------|-----------|
| 1/1 | 52430 | Blanco | 6 |
| 1/1 | 52430-02 | Rojo | 6 |
| 1/2 | 52431 | Blanco | 6 |
| 1/3 | 52432 | Blanco | 6 |
| 1/3 | 52432-02 | Rojo | 6 |
| 1/4 | 52433 | Blanco | 6 |
| 1/6 | 52434 | Blanco | 6 |
| 1/6 | 52434-02 | Rojo | 6 |
| 1/9 | 52435 | Blanco | 6 |

Nota: Para usarse con fuentes de baño maría Super Shapes de tamaño completo, consulte las páginas 83

ASEGURE LAS TAPAS A LAS FUENTES DE BAÑO MARÍA CON ESTAS BANDAS DE SILICONA PARA ALTA TEMPERATURA

- Banda de silicona para alta temperatura patentada (apta para el horno hasta 450° F (232.2° C))
- Fija la tapa, el papel de aluminio o polietileno a la fuente para un transporte y almacenamiento a prueba de derrames
- Apta para lavavajillas
- Fácil de instalar
- Disponible en negro o gris
- En la página 97 encontrará más detalles



Visite VOLLRATH.com/panband para ver una demostración del chef Rich con las bandas para fuentes.



ACCESORIOS SUPER PAN 3®








LA FUENTE DE NIVEL MUNDIAL

- Cumple con la norma EN631-1 para usarse en el mundo entero
- Acero inoxidable resistente serie 300 calibre 22 (0.8 mm)
- Orejetas antiatascos y esquinas reforzadas con forma de espita
- Tapas lisas y ranuradas con certificación NSF®
- Todos los accesorios están diseñados específicamente para el mercado europeo






Fuentes de acero inoxidable Super Pan 3

| TAMAÑO DE FUENTE Y DIMENSIONES | NÚM. ART. | PROFUN. PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | TAPA LISA | TAPA RANURADA | REJILLA DE ALAMBRE | FONDO FALSO | LOTE CAJA |
|---|-----------|-------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------|---------------|--------------------|-------------|-----------|
|  TAMAÑO COMPLETO 20 ⁷ / ₈ x 12 ³ / ₈ pulg 530 X 325 mm 1/1 | 90002 | ¾ (20) | Bandeja | 6 | — | — | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90012 | 1½ (40) | 5.7 (5.4) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90052 | 2 (55) | 7.7 (7.3) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90022 | 2½ (65) | 9 (8.5) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90042 | 4 (100) | 14.2 (13.4) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90062 | 6 (150) | 20.1 (19.9) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90082 | 8 (200) | 27.5 (26.1) | 3 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
|  TAMAÑO DOS TERCIOS 13 ⁵ / ₈ x 12 ³ / ₈ pulg 354 x 325 mm 2/3 | 90102 | ¾ (20) | Bandeja | 6 | — | — | — | 70110 | 6 |
| | 90112 | 1½ (40) | 3.6 (3.4) | 6 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90122 | 2½ (65) | 5.7 (5.4) | 6 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90142 | 4 (100) | 8.5 (8) | 6 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90162 | 6 (150) | 12.6 (11.9) | 3 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90182 | 8 (200) | 16.4 (15.5) | 3 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO 12 ³ / ₈ x 10 ⁷ / ₈ pulg 325 x 265 mm 1/2 | 90202 | ¾ (20) | Bandeja | 6 | — | — | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90212 | 1½ (40) | 2.6 (2.4) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90252 | 2 (55) | 3.5 (3.3) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90222 | 2½ (65) | 4 (3.8) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90242 | 4 (100) | 6.3 (6) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90262 | 6 (150) | 9.4 (8.9) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90282 | 8 (200) | 12.2 (11.6) | 3 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO LARGO 20 ⁷ / ₈ x 6 ³ / ₈ pulg 530 x 162 mm 2/4 | 90502 | ¾ (20) | Bandeja | 6 | — | — | — | 70500 | 6 |
| | 90512 | 1¼ (30) | 2.5 (2.4) | 6 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90552 | 2 (55) | 3.3 (3.1) | 6 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90522 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90542 | 4 (100) | 6 (5.7) | 3 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90562 | 6 (150) | 8.7 (8.2) | 3 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
|  TAMAÑO UN TERCIO 6 ³ / ₈ x 12 ³ / ₈ pulg 176 x 325 mm 1/3 | 90302 | ¾ (20) | Bandeja | 6 | — | — | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90312 | 1½ (40) | 1.7 (1.6) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90352 | 2 (55) | 2.1 (2) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90322 | 2½ (65) | 2.5 (2.4) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90342 | 4 (100) | 3.9 (3.7) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90362 | 6 (150) | 5.8 (5.5) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90382 | 8 (200) | 7.5 (7.1) | 3 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |

*Importada, sin certificación NSF

Para ver las disposiciones de fuentes, consulte la página 94.

En las dos páginas siguientes continúa la selección de productos.




| TAMAÑO DE FUENTE Y DIMENSIONES | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | TAPA LISA | TAPA RANURADA | REJILLA DE ALAMBRE | FONDO FALSO | LOTE CAJA |
|---|-----------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------|---------------|--------------------|-------------|-----------|
|  <p>TAMAÑO UN CUARTO 6⁵/₁₆ x 10⁷/₁₆ pulg 162 x 265 mm 1/4</p> | 90402 | ¾ (20) | Bandeja | 6 | — | — | — | 70400 | 6 |
| | 90412 | 1½ (40) | 1.2 (1.1) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90452 | 2 (55) | 1.6 (1.5) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90422 | 2½ (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90442 | 4 (100) | 2.7 (2.6) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90462 | 6 (150) | 4 (3.8) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| 90482 | 8 (200) | 5.1 (4.8) | 3 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 | |
|  <p>TAMAÑO UN SEXTO 6¹⁵/₁₆ x 6³/₁₆ pulg 176 x 162 mm 1/6</p> | 90622 | 2½ (65) | 1.1 (1.1) | 6 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
| | 90642 | 4 (100) | 1.7 (1.6) | 6 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
| | 90662 | 6 (150) | 2.4 (2.3) | 6 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
| | 90682 | 8 (200) | 3.2 (3) | 3 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
|  <p>TAMAÑO UN NOVENO 6¹⁵/₁₆ x 4¼ pulg 176 x 108 mm 1/9</p> | 90922 | 2½ (65) | 0.6 (0.6) | 6 | 93900 | 94900 | — | 70600 | 6 |
| | 90942 | 4 (100) | 0.9 (0.8) | 6 | 93900 | 94900 | — | 70600 | 6 |

Especificaciones: Las fuentes Super Pan 3® serán de acero inoxidable 300. La esquina sobre la brida estará diseñada con muesca cóncava incorporada, para resistir los impactos. Todas las profundidades de 2 pulg (5 cm) totalmente naturales y de más profundidad tendrán un diseño antiatascos para prevenir que las fuentes se peguen entre sí. Los tamaños de ½, completo, dos tercios, medio, medio largo y tercio tendrán lados con rampa para facilitar su extracción de los receptáculos. La orilla de forma inversa estará aplanada para ofrecer una tangente constante a la abertura del receptáculo y para dar comodidad manual. Las fuentes tendrán un "rebordo de enmarcado totalmente natural" en los lados cortos alrededor de su interior, destacando el producto que contienen y brindando una presentación atractiva. El tamaño y la capacidad de la fuente estarán marcados en todas las fuentes. Con certificación NSF®. Cumple con la norma Gastronorm (EN 631-1).

Fuentes perforadas Super Pan 3

- Acero inoxidable serie 300 calibre 22 (0.8 mm)
- Los orificios de 5/32" (4 mm) drenan rápidamente pero retienen la mayoría de las comidas*
- Ideales para cocer al vapor o escurrir grasas, jugos o humedad



| TAMAÑO DE FUENTE Y DIMENSIONES | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD: PULG (MM) | LOTE CAJA |
|--|-----------|------------------------|-----------|
|  <p>TAMAÑO COMPLETO 20⁷/₁₆ x 12³/₁₆ pulg 530 X 325 mm 1/1</p> | 90013 | 1½ (40) | 6 |
| | 90053 | 2 (55) | 6 |
| | 90023 | 2½ (65) | 6 |
| | 90043 | 4 (100) | 6 |
| | 90063 | 6 (150) | 6 |
|  <p>TAMAÑO MEDIO 12³/₁₆ x 10⁷/₁₆ pulg 325 x 265 mm 1/2</p> | 90213 | 1½ (40) | 6 |
| | 90223 | 2½ (65) | 6 |
| | 90243 | 4 (100) | 6 |
| | 90263 | 6 (150) | 6 |
|  <p>TAMAÑO UN TERCIO 6¹⁵/₁₆ x 12³/₁₆ pulg 176 x 325 mm 1/3</p> | 90313 | 1½ (40) | 6 |
| | 90323 | 2½ (65) | 6 |
| | 90343 | 4 (100) | 6 |
| | 90363 | 6 (150) | 6 |

* Para los orificios de drenaje de 1½" (3.8 cm), 2" (5.1 cm) y 2½" (6.4 cm), situados en el fondo solamente. Para los modelos de 4" y 6" (10.2 y 15.2 cm) totalmente naturales, los orificios de drenaje están ubicados en los costados y en el fondo.

Super Pan 3® con interior no adherente

- Revestimiento no adherente SteelCoat x3™ hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)
- El interior negro llamativo destaca las presentaciones de comida fría y caliente
- No debe usarse con utensilios de metal
- Tolerancia de temperatura de -20° a 450° F (-28° a 230° C)



90047



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD: PULG (MM) | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|------------------------|-----------------------|-----------|
| 1/1 | 90017 | 1½ (40) | 5.7 (5.4) | 6 |
| 1/1 | 90027 | 2½ (65) | 9 (8.5) | 6 |
| 1/1 | 90047 | 4 (100) | 14.2 (13.4) | 6 |
| 1/2 | 90217 | 1½ (40) | 2.6 (2.4) | 6 |
| 1/2 | 90227 | 2½ (65) | 4 (3.8) | 6 |
| 1/2 | 90247 | 4 (100) | 6.3 (6) | 6 |
| 2/4 | 90527 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 |
| 2/4 | 90547 | 4 (100) | 6 (5.7) | 3 |
| 1/3 | 90327 | 2½ (65) | 2.5 (2.4) | 6 |
| 1/3 | 90347 | 4 (100) | 3.9 (3.7) | 6 |
| 1/3 | 90367 | 6 (150) | 5.8 (5.5) | 6 |
| 1/6 | 90647 | 4 (100) | 1.7 (1.6) | 6 |

Tapas para cocinar y enfriar Super Pan 3



- Acero inoxidable
- Diseño especial para usar en el proceso de cocinar y enfriar
- Acelera el enfriamiento y retermalización uniformes



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|-----------|
| 1/1 | 95100 | 12 |
| 1/2 | 95200 | 12 |
| 1/3 | 95300 | 12 |
| 1/6 | 95600 | 12 |

Tapas de fuente flexibles Super Pan 3



- Polietileno de baja densidad
- Las tapas translúcidas permiten apilar facilitando el almacenamiento
- Higiénicas y fáciles de limpiar
- No manchan y son aptas para lavavajillas
- Pueden usarse en temperaturas que fluctúan entre los -20° F y 190° F (-28° C y 88° C)
- Ideales para guardar comida fría



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|-----------|
| 1/1 | 52430 | 6 |







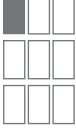
FUENTES PLÁSTICAS



Fuentes plásticas Super Pan® para alta temperatura

- Margen de temperatura de -40° F a 375° F (-40° C a 190.6° C)
- Resina para alta temperatura
- Las fuentes ámbar son translúcidas para ver el contenido
- Para usarse en sistemas de baño maría o microondas
- No aptas para usarlas en hornos, hornos combinados o de convección



| TAMAÑO DE FUENTE Y DIMENSIONES | ÁMBAR NÚM. ART. | NEGRO NÚM. ART. | PROFUN. PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | ÁMBAR TAPA LISA | ÁMBAR TAPA RANURADA | ÁMBAR FONDO FALSO | TAPA LOTE CAJA |
|---|-----------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------|---------------------|-------------------|----------------|
|  TAMAÑO COMPLETO 20% X 12% pulg 530 x 325 mm 1/1 | 9002410 | 9002420 | 2½ (65) | 8.8 (8.3) | 6 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
| | 9004410 | 9004420 | 4 (100) | 13.6 (12.9) | 6 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
| | 9006410 | 9006420 | 6 (150) | 20.2 (19.2) | 6 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
| | 9008410 | — | 8 (200) | 26.5 (25.1) | 3 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO 10% x 12% pulg 265 x 325 mm 1/2 | 9022410 | 9022420 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
| | 9024410 | 9024420 | 4 (100) | 5.9 (5.6) | 6 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
| | 9026410 | 9026420 | 6 (150) | 8.6 (8.1) | 6 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
| | 9028410 | — | 8 (200) | 11 (10.4) | 3 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO LARGO 20% x 6% pulg 530 x 162 mm 2/4 | 9052410 | 9052420 | 2½ (65) | 3.8 (3.6) | 6 | 33500 | — | — | — |
| | 9054410 | 9054420 | 4 (100) | 5.7 (5.4) | 3 | 33500 | — | — | — |
|  TAMAÑO UN TERCIO 6% x 12% pulg 176 x 325 MM 1/3 | 9032410 | 9032420 | 2½ (65) | 2.4 (2.3) | 6 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
| | 9034410 | 9034420 | 4 (100) | 3.6 (3.4) | 6 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
| | 9036410 | 9036420 | 6 (150) | 5.3 (5.1) | 6 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
| | 9038410 | — | 8 (200) | 6.8 (6.5) | 3 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
|  TAMAÑO UN CUARTO 6% x 10% pulg 162 x 265 mm 1/4 | 9042410 | 9042420 | 2½ (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 33400 | 34400 | 23400 | 6 |
| | 9044410 | 9044420 | 4 (100) | 2.7 (2.5) | 6 | 33400 | 34400 | 23400 | 6 |
| | 9046410 | 9046420 | 6 (150) | 3.8 (3.6) | 6 | 33400 | 34400 | 23400 | 6 |
|  TAMAÑO UN SEXTO 6% x 6% pulg 176 x 162 mm 1/6 | 9062410 | 9062420 | 2½ (65) | 1.1 (1) | 6 | 33600 | 34600 | 23600 | 6 |
| | 9064410 | 9064420 | 4 (100) | 1.6 (1.5) | 6 | 33600 | 34600 | 23600 | 6 |
| | 9066410 | 9066420 | 6 (150) | 2.2 (2.1) | 6 | 33600 | 34600 | 23600 | 6 |
|  TAMAÑO UN NOVENO 6% x 4% pulg 176 x 108 mm 1/9 | 9092410 | 9092420 | 2½ (65) | 0.6 (0.6) | 6 | 33900 | — | — | 6 |
| | 9094410 | 9094420 | 4 (100) | 0.9 (0.9) | 6 | 33900 | — | — | 6 |








Para ver las disposiciones de fuentes, consulte la página 94.

Especificaciones: Las fuentes Super Pan® serán de policarbonato (baja temperatura: -40°F a 210°F) o de material de resina para alta temperatura (temperatura alta: -40°F a 375°F). La esquina sobre la brida estará diseñada con muesca cóncava incorporada, para resistir los impactos. Todas las profundidades tendrán un diseño antiatascos para prevenir que las fuentes se peguen entre sí. Los tamaños completo, de dos tercios, medio, medio largo y tercio tendrán lados con rampa para facilitar su extracción de los receptáculos. La orilla de forma inversa estará aplanada para ofrecer una tangente constante a la abertura del receptáculo y para dar comodidad manual. Las fuentes tendrán un reborde de enmarcado alrededor de su interior, destacando el producto que contienen y brindando una presentación atractiva. La línea para baja temperatura se ofrece en transparente o negro y la línea para alta temperatura se ofrece en ámbar o negro. El tamaño y la capacidad de la fuente estarán marcados en todas las fuentes. Certificación NSF. Cumplen con la norma gastronorm (EN 631-1).



Fuentes plásticas Super Pan® para baja temperatura

- Márgenes de temperatura de -40° F a 210° F (-40° C a 98.9° C)
- Construcción de policarbonato
- Rampa exclusiva
- Orejetas incorporadas de apilado antiatascos
- Ideales para almacenar y usarse con alimentos fríos
- No aptas para usarse en entornos de vapor

| TAMAÑO DE FUENTE Y DIMENSIONES | TRANS. NÚM. ART. | NEGRO NÚM. ART. | PROFUN. PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE FUENTES EN CAJA | TRANS. TAPA LISA | TRANS. TAPA RANURADA | TRANS. FONDO FALSO | TAPA LOTE CAJA |
|---|------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------|----------------------|------------------|----------------------|--------------------|----------------|
|  TAMAÑO COMPLETO 20" X 12" pulg 530 x 325 mm 1/1 | 8002410 | 8002420 | 2½ (65) | 8.8 (8.3) | 6 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
| | 8004410 | 8004420 | 4 (100) | 13.6 (12.9) | 6 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
| | 8006410 | 8006420 | 6 (150) | 20.2 (19.2) | 6 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
| | 8008410 | — | 8 (200) | 26.5 (25.1) | 3 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO 10" x 12" pulg 265 x 325 mm 1/2 | 8022410 | 8022420 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
| | 8024410 | 8024420 | 4 (100) | 5.9 (5.6) | 6 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
| | 8026410 | 8026420 | 6 (150) | 8.6 (8.1) | 6 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
| | 8028410 | — | 8 (200) | 11 (10.4) | 3 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
|  TAMAÑO MEDIO LARGO 20" x 6" pulg 530 x 162 mm 2/4 | 8052410 | 8052420 | 2½ (65) | 3.8 (3.6) | 6 | 31500 | — | — | 6 |
| | 8054410 | 8054420 | 4 (100) | 5.7 (5.4) | 3 | 31500 | — | — | 6 |
|  TAMAÑO UN TERCIO 6" x 12" pulg 176 x 325 MM 1/3 | 8032410 | 8032420 | 2½ (65) | 2.4 (2.3) | 6 | 31300 | 32300 | 29300 | 6 |
| | 8034410 | 8034420 | 4 (100) | 3.6 (3.4) | 6 | 31300 | 32300 | 29300 | 6 |
| | 8036410 | 8036420 | 6 (150) | 5.3 (5.1) | 6 | 31300 | 32300 | 29300 | 6 |
|  TAMAÑO UN CUARTO 6" x 10" pulg 162 x 265 mm 1/4 | 8042410 | 8042420 | 2½ (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 31400 | 32400 | 29400 | 6 |
| | 8044410 | 8044420 | 4 (100) | 2.7 (2.5) | 6 | 31400 | 32400 | 29400 | 6 |
| | 8046410 | 8046420 | 6 (150) | 3.8 (3.6) | 6 | 31400 | 32400 | 29400 | 6 |
|  TAMAÑO UN SEXTO 6" x 6" pulg 176 x 162 mm 1/6 | 8062410 | 8062420 | 2½ (65) | 1.1 (1) | 6 | 31600 | 32600 | 29600 | 6 |
| | 8064410 | 8064420 | 4 (100) | 1.6 (1.5) | 6 | 31600 | 32600 | 29600 | 6 |
| | 8066410 | 8066420 | 6 (150) | 2.2 (2.1) | 6 | 31600 | 32600 | 29600 | 6 |
|  TAMAÑO UN NOVENO 6" x 4" pulg 176 x 108 mm 1/9 | 8092410 | 8092420 | 2½ (65) | 0.6 (0.6) | 6 | 31900 | — | — | 6 |
| | 8094410 | 8094420 | 4 (100) | 0.9 (0.9) | 6 | 31900 | — | — | 6 |

Para ver las disposiciones de fuentes, consulte la página 94.

Especificaciones: Las fuentes Super Pan® serán de policarbonato (baja temperatura: -40°F a 210°F) o de material de resina para alta temperatura (temperatura alta: -40°F a 375°F). La esquina sobre la brida estará diseñada con muesca cóncava incorporada, para resistir los impactos. Todas las profundidades tendrán un diseño antiatascos para prevenir que las fuentes se peguen entre sí. Los tamaños completo, de dos tercios, medio, medio largo y tercio tendrán lados con rampa para facilitar su extracción de los receptáculos. La orilla de forma inversa estará aplanada para ofrecer una tangente constante a la abertura del receptáculo y para dar comodidad manual. Las fuentes tendrán un reborde de enmarcado alrededor de su interior, destacando el producto que contienen y brindando una presentación atractiva. La línea para baja temperatura se ofrece en transparente o negro y la línea para alta temperatura se ofrece en ámbar o negro. El tamaño y la capacidad de la fuente estarán marcados en todas las fuentes. Certificación NSF. Cumplen con la norma gastronorm (EN 631-1).



HERRAMIENTA PARA DISPOSICIÓN DE FUENTES

PARA LOS MODELOS SUPER PANS Y SUPER SHAPES

REFERENCIA DE BARRAS ADAPTADORAS

Gran variedad de opciones para las aberturas naturales de 12" x 20" (30.5 x 50.8 cm).

75020

56680

75013

75012

75015



FUENTES ESPECIALIZADAS



Fuentes de doble ancho

Construidas de acero inoxidable calibre 22 (0.8 mm), las fuentes para baño maría de doble ancho de Vollrath son perfectas para usarse en restaurantes, institutos profesionales y universidades. El tamaño aumentado hace que las fuentes sean adecuadas para usarse en operaciones de alto volumen.

- Las fuentes cumplen la norma GN para usarse en el mundo entero
- El acabado brillante realza la presentación
- Entre las profundidades disponibles se incluyen: ¾" (1.9 cm), 1 ½" (3.8 cm), 2 ½" (6.4 cm) y 4" (10.2 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO/ANCHO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CAPACIDAD | LOTE CAJA |
|-----------|---|----------------------------|------------------------|----------------------|-----------|
| V210201 | 2/1 fuente ¾" 20mm fuente para baño maría | 25 ½ x 20 ¾ (650 x 530 mm) | ¾" 20 mm | 6.6 ct gal 6.2 (L) | 6 |
| V210401 | 2/1 fuente 1 ½" 40mm fuente para baño maría | 25 ½ x 20 ¾ (650 x 530 mm) | 1 ½" 40 mm | 12.6 ct gal 11.9 (L) | 6 |
| V210651 | 2/1 fuente 2 ½" 65mm fuente para baño maría | 25 ½ x 20 ¾ (650 x 530 mm) | 2 ½" 65mm | 19.9 ct gal 18.8 (L) | 6 |
| V211001 | 2/1 fuente 4" 100mm fuente para baño maría | 25 ½ x 20 ¾ (650 x 530 mm) | 4" 100 mm | 31.5 ct gal 29.8 (L) | 5 |
| V210202 | 2/1 fuente perf. ¾" 20mm fuente para baño maría | 25 ½ x 20 ¾ (650 x 530 mm) | ¾" 20 mm | — | 6 |

Fuentes y tapas de delicatessen de 16" (40.6 cm)

- Acero inoxidable serie 300 calibre 24



| NÚM. ART. | PROFUN.: PULG (CM) | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LOTE CAJA | TAPA PLANA NÚM. ART. | TAPA LOTE CAJA |
|--|--------------------|-----------------------|-----------|----------------------|----------------|
| FUENTE DE TAMAÑO COMPLETO — 16 ¾" x 9 ¾" (41.5 X 25 CM) | | | | | |
| 74262 | 2 ½ (65) | 5 (4.7) | 12 | 77150 | 6 |
| 74264 | 4 (100) | 8 ¾ (7.7) | 12 | 77150 | 6 |
| FUENTE DE TAMAÑO MEDIO — 9 ¾" x 8 ¾" (25 X 20.5 CM) | | | | | |
| 75202 | 2 ½ (65) | 2 ½ (2.3) | 12 | — | 6 |
| 75204 | 4 (100) | 4 (3.8) | 12 | — | 6 |

Super Pan con mangos

- Los mangos retráctiles le facilitan levantar y llevar fuentes
- Los mangos encajan al ras sobre el borde superior dando un aspecto ordenado y reduciendo la liberación de vapor
- Los mangos resisten el uso en el horno



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD PULG (MM) | CAPACIDAD HASTA EL BORDE CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|-----------------------|-------------------------------------|-----------|
| 1/1 | 30046 | 4 (100) | 14 (13.3) | 3 |
| 1/1 | 30066 | 6 (150) | 21 (19.9) | 3 |

Fuentes y tapas Super Pan para cocinar y refrigerar

- Acero inoxidable
- Específicamente diseñadas para acelerar el enfriamiento y retermalización uniformes en el proceso de cocinar y enfriar
- Se ofrecen tapas con o sin mangos



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD: PULG (MM) | CAPACIDAD TAPADA: CT GAL (L) | CAPACIDAD DESTAPADA: CT GAL (L) | LOTE CAJA | TAPA S/MANGOS | TAPA C/MANGOS | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|------------------------|------------------------------|---------------------------------|-----------|---------------|---------------|-----------|
| ¼ | 30020* | 2 ½ (65) | 6.6 (6.3) | 8.3 (7.9) | 6 | 77450 | 77350 | 12 |
| ½ | 30220* | 2 ½ (65) | 3.5 (3.3) | 4.3 (4.1) | 6 | 75450 | — | 12 |
| ⅓ | 30322** | 2 ½ (65) | 2.1 (2) | 2.6 (2.5) | 6 | — | — | — |

*Fuente calibre 20 **Fuente calibre 22

Nota: Las capacidades de control de porciones están estampadas en cada fuente para saber el rendimiento exacto. Nota: tapas aptas para Super Pan V

Fuentes de transporte Super Pan®

- Acero inoxidable serie 300 altamente resistente calibre 20
- Fuentes con diseño de reborde escalonado con tapas en juego sellan firmemente para evitar fugas
- Se apilan firmemente entre sí para reducir deslizamientos durante el transporte



| NÚM. ART. | PROFUNDIDAD PULG (MM) | CAPACIDAD: CT GAL (L) | | LOTE CAJA | PORCIONES TRANSPORTADAS | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------|-----------|-------------------------|-------------|-------------|-------------|
| | | CON TAPA | SIN TAPA | | 2 OZ 60 ML | 2½ OZ 75 ML | 4 OZ 120 ML | 8 OZ 235 ML |
| TAMAÑO COMPLETO — 20¾" NATURAL X 12¾" NATURAL (527 X 324 MM) | | | | | | | | |
| 30015* | 1¼ (35) | — | 4 (3.8) | 6 | — | — | — | — |
| 30025 | 2½ (65) | 5 (4.7) | 8 (7.6) | 6 | 76 | 60 | 38 | 19 |
| 30045 | 4 (100) | 10 (9.5) | 14 (13.3) | 6 | 161 | 120 | 80 | 40 |
| 30065 | 6 (150) | 14 (13.3) | 20 (19) | 6 | 266 | 180 | 133 | 66 |
| 30088 | 8 (200) | 22 (20.9) | 28 (26.6) | 4 | 400 | 300 | 200 | 100 |
| TAMAÑO MEDIO — 10¾" NATURAL X 12¾" NATURAL (264 X 324 MM) | | | | | | | | |
| 30225 | 2½ (65) | 2 (1.9) | 4 (3.8) | 6 | 32 | 24 | 16 | 8 |
| 30245 | 4 (100) | 4 (3.8) | 6 (5.7) | 6 | 64 | 48 | 32 | 16 |
| 30265 | 6 (150) | 7 (6.6) | 10 (9.5) | 6 | 112 | 84 | 56 | 28 |
| 30288 | 8 (200) | 10 (9.5) | 11 (10.4) | 6 | 190 | 142 | 95 | 47 |

TAPAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS** — SELLO SEGURO PARA PREVENIR DERRAMES

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 70005 | Tapa de tamaño completo para el transporte de alimentos | 6 |
| 75025 | Tapa de medio tamaño para el transporte de alimentos | 3 |

*La orejeta de apilado no está incorporada en el artículo 30015 **Sirven solamente para las fuentes de transporte

Fuentes para baño maría Super Pan altamente resistentes

- Acero inoxidable serie 300 altamente resistente calibre 20 con diseño antiatascos
- Las fuentes de tamaño medio y completo tienen esquinas reforzadas para durar más
- El borde plano y las esquinas mantienen las fuentes apretadas en el receptáculo



Diseño de esquina Super Pan® 2



Esquina con reborde saliente



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | PROFUNDIDAD PULG (MM) | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LOTE CAJA | TAPA LISA | TAPA RANURADA | LOTE CAJA |
|---|-----------|-----------------------|-----------------------|-----------|-----------|---------------|-----------|
| DISEÑO DE ESQUINA SUPER PAN® 2 | | | | | | | |
| 1/1 | 30020 | 2½ (65) | 8.3 (7.9) | 6 | 77250 | 75210 | 6 |
| 1/1 | 30040 | 4 (100) | 14 (13.3) | 6 | 77250 | 75210 | 6 |
| 1/1 | 30060 | 6 (150) | 21 (19.9) | 6 | 77250 | 75210 | 6 |
| 1/2 | 30220 | 2½ (65) | 4.3 (4.1) | 6 | 75120 | 75220 | 6 |
| 1/2 | 30240 | 4 (100) | 6.7 (6.3) | 6 | 75120 | 75220 | 6 |
| 1/2 | 30260 | 6 (150) | 10 (9.5) | 6 | 75120 | 75220 | 6 |
| DISEÑO DE ESQUINA PLANA | | | | | | | |
| 1/1 | S2008D | 8 (203.2) | 29¾ (28.2) | 3 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 largo | S20062 | 2½ (63.5) | 3½ (3.3) | 6 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 largo | S20064 | 4 (101.6) | 5¼ (5) | 6 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 largo | S20066 | 6 (152.4) | 9 (8.5) | 6 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 largo | S1318D | 8 (203.2) | 14½ (13.4) | 3 | — | — | — |
| 1/3 | S12062 | 2½ (63.5) | 2¼ (2.1) | 6 | 75130 | 75230 | 6 |
| 1/3 | S12064 | 4 (101.6) | 4½ (4.3) | 6 | 75130 | 75230 | 6 |
| 1/3 | S12066 | 6 (152.4) | 6¼ (6) | 6 | 75130 | 75230 | 6 |
| 1/4 | S10062 | 2½ (63.5) | 1½ (1.5) | 6 | 75140 | 75240 | 6 |
| 1/4 | S10064 | 4 (101.6) | 2½ (2.7) | 6 | 75140 | 75240 | 6 |
| 1/4 | S10066 | 6 (152.4) | 4¾ (4.1) | 6 | 75140 | 75240 | 6 |
| 1/6 | S06062 | 2½ (63.5) | 1 (.9) | 6 | 75160 | 75260 | 6 |
| 1/6 | S06064 | 4 (101.6) | 1½ (1.8) | 6 | 75160 | 75260 | 6 |
| 1/6 | S06066 | 6 (152.4) | 2½ (2.5) | 6 | 75160 | 75260 | 6 |
| DISEÑO CON REBORDE SALIENTE CALIBRE 18 | | | | | | | |
| 1/1 | S2028D | 8 (203.2) | 30½ (28.9) | 4 | — | — | — |
| 1/2 | S1328D | 8 (203.2) | 15 (14.2) | 4 | — | — | — |

ACCESORIOS UNIVERSALES



N Bandas sellantes para fuentes

ASEGURE LAS TAPAS A LAS FUENTES DE BAÑO MARÍA CON ESTAS BANDAS DE SILICONA PARA ALTA TEMPERATURA

- Banda de silicona para alta temperatura patentada (apta para el horno hasta 450° F (223° C))
- Fija la tapa, el papel de aluminio o polietileno a la fuente para un transporte y almacenamiento a prueba de derrames
- Aptas para lavavajillas
- Fácil de instalar
- Disponibles en negro o gris

watch it on VOLLRATH.com



Visite Vollrath.com para ver una demostración del chef Rich con las bandas para fuentes.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-------|---|-----------|
| N-0001B | Tamaño completo | Negro | 12 ³ / ₈ x 19 ⁵ / ₈ x 5 ¹ / ₈ (31.4 x 49.8 x 1.6) | 24 |
| N-0001G | Tamaño completo | Gris | 12 ³ / ₈ x 19 ⁵ / ₈ x 5 ¹ / ₈ (31.4 x 49.8 x 1.6) | 24 |
| N-0002B | Tamaño medio | Negro | 12 ³ / ₈ x 10 ¹ / ₈ x 5 ¹ / ₈ (31.4 x 25.7 x 1.6) | 24 |
| N-0002G | Tamaño medio | Gris | 12 ³ / ₈ x 10 ¹ / ₈ x 5 ¹ / ₈ (31.4 x 25.7 x 1.6) | 24 |
| N-0003B | Tamaño un tercio | Negro | 12 ³ / ₈ x 6 ¹ / ₂ x 5 ¹ / ₈ (31.4 x 16.5 x 1.6) | 24 |
| N-0003G | Tamaño un tercio | Gris | 12 ³ / ₈ x 6 ¹ / ₂ x 5 ¹ / ₈ (31.4 x 16.5 x 1.6) | 24 |
| N-0006B | Tamaño un sexto | Negro | 6 x 6 ¹ / ₂ x 5 ¹ / ₈ (15.2 x 16.5 x 1.6) | 24 |
| N-0006G | Tamaño un sexto | Gris | 6 x 6 ¹ / ₂ x 5 ¹ / ₈ (15.2 x 16.5 x 1.6) | 24 |

Escalfadoras de huevos

ESCALFADORAS DE HUEVOS DE ACERO INOXIDABLE*

- Vienen completas con fuente, placa, tapa y tazas de aluminio que se levantan
- También se pueden usar para colocar vasos de jugo durante el servicio frío
- Diámetro del agujero: 22³/₃₂" (6.9 cm),

FUENTE NO ADHERENTE PARA HUEVOS ESCALFADOS

- Acero inoxidable calibre 22
- Revestimiento no adherente de primera calidad SteelCoat x3™ hecho sin perfluorooctanoico (PFOA) para facilitar la limpieza



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|--|---|-----------|
| ESCALFADORA DE HUEVOS DE ACERO INOXIDABLE TAMAÑO COMPLETO | | |
| 75060 | Escalfadora de huevos tamaño completo/portavasos de jugo | 1 juego |
| 75062 | Placa de repuesto de 15 orificios | 6 |
| 75080* | Tazas de aluminio de repuesto para huevos | 12 |
| ESCALFADORA DE HUEVOS DE ACERO INOXIDABLE TAMAÑO MEDIO | | |
| 75070 | Escalfadora de huevos tamaño medio/portavasos de jugo | 1 juego |
| 75072 | Placa de repuesto de 8 orificios | 6 |
| 75080* | Tazas de aluminio de repuesto para huevos | 12 |
| 75071 | Tapa plana de repuesto con perilla | 6 |
| FUENTE NO ADHERENTE PARA HUEVOS ESCALFADOS | | |
| 42100 | Para fuentes de tamaño completo estándar y gasnorm, y receptáculos calientes o fríos con abertura de 20 ⁷ / ₈ x 12 ³ / ₈ x 1 ¹ / ₈ (53 x 32.5 x 2), | 6 |

*Artículo importado

Tapa de cúpula PanaMax™



- El diseño patentado de bajo perfil complementa cualquier chafer, línea de servicio o aplicación en banquetes
- El mango de nylon ergonómico y durable resiste el calor hasta 475° F (246° C)
- El acero inoxidable brillante luce muy bien y es fácil de limpiar y mantener

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------|---------------------------------|-----------|
| 49339 | Tamaño completo | 21 x 13 x 4½ (53.3 x 33 x 11.4) | 1 |

Tapa de cúpula sólida



- Acero inoxidable satinado serie 300
- Mango negro Kool-Touch® cómodo al tacto hasta 220° F (104.4° C)
- El domo mide 2½" (6.3 cm) de alto



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------|-----------------------------------|-----------|
| 77200 | Tamaño completo | 21 x 12¾ x 3¾ (53.3 x 32.7 x 9.5) | 1 |
| 77500 | Tamaño medio | 12¾ x 10¾ x 3¾ (32.7 x 27 x 9.5) | 1 |

Tapas embisagradas

- Acero inoxidable
- La bisagra conveniente facilita el acceso a la comida sin tener que quitar toda la tapa



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C |
|-----------|--------------------------|-----------------------------------|-----|
| 77430 | Tamaño completo – plana | 20¾ x 12¾ x ½ (53.2 x 32.7 x 1.3) | 3 |
| 77400 | Tamaño completo – cúpula | 21 x 12¾ x 2½ (53.3 x 32.7 x 6.4) | 1 |

Tapas de aluminio Cover-All™

- Se usan en vez del papel aluminio o la envoltura plástica para eliminar los costos constantes de los artículos desechables
- Dos tapas de medio tamaño aptas para la fuente de tamaño completo
- Empotrado para apilar y anidar de manera más segura



Nota: No se recomiendan para reemplazar las tapas de acero inoxidable.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------|-------------------------|-----------|
| 68020 | Tamaño completo | 20¾ x 12¾ (52.7 x 32.4) | 6 |
| 68010* | Tamaño medio | 10¾ x 12¾ (26.4 x 32.4) | 3 |

*Se recomiendan dos por fuente

Tapa fría Super Pan®

- Acero inoxidable serie 300
- Se almacena en el congelador durante la noche y se usa en vez de las tapas de transporte estándar para mantener comidas frías a la temperatura baja correcta



| TAMAÑO DE FUENTE | NÚM. ART. | LOTE CAJA |
|------------------|-----------|-----------|
| 1/1 | 70009 | 6 |

La tapa fría sólo sirve para las fuentes Super Pan V® de transporte

Mango Kool-Touch® con sujetador

- El mango negro con aislamiento se sujeta en el mango empotrado de las tapas de acero inoxidable de las ollas de caldo, los empotrados y de las fuentes de baño maría (hasta tamaño un sexto)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------|----------------------------|-----------|
| 52970 | Mango con sujetador | 2 x ¾ x 1½ (5 x 2.2 x 4.1) | 12 |

EMPOTRADOS Y BAÑO MARÍAS



Empotrados y tapas de acero inoxidable

- Empotrados de acero inoxidable satinado serie 300
- Los empotrados se anidan juntos para guardarse en forma compacta cuando no están en uso
- El radio agudo descansa firmemente en la abertura sin volcarse
- Las tapas embisagradas de acero inoxidable brillante para empotrados tienen sujetadores soldados en el lado estacionario de la tapa para mantenerla firme en su sitio, también presentan un mango de perilla fenólica Kool-Touch® y una ranura para cucharones o cucharas cuando la tapa esté cerrada.
- NUEVO Opción de diseño contemporáneo – las tapas de acero inoxidable con acabado brillante tienen un mango soldado permanentemente que sirve como soporte para una abertura grande para facilitar el acceso y una ranura para cucharón y cuchara



| NÚM. ART. | CAPAC. CT GAL (L) | PARA ABERTURA PULG (CM) | DIÁMETRO X PROFUNDIDAD PULG (CM) | EMPO-TRADO L/C | TAPA RANURADA NÚM. ART. | TAPA LISA** NÚM. ART. | TAPA LISA LOTE CAJA | PERILLA RETIRABLE EMBISAGRADA** TAPA NÚM. ART. | MANGO SOLDADO EMBISAGRADO** TAPA LOTE CAJA | TAPA EMBISAGRADA CONTEMPORÁNEA** NÚM. ART. | TAPA EMBISAGRADA CONTEMPORÁNEA** LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|-------------------------|----------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|--|--|--|--|
| 78154 | 2½ (2.4) | 5 (12.7) | 5½ x 7¾ (14.3 x 19.8) | 6 | 78150* | 79040 | — | — | — | — | — |
| 65S | 3 (2.8) | 6½ (16.5) | 7½ x 5¼ (19 x 13.3) | 6 | 78160* | — | — | 47486* | 6 | — | — |
| 78164 | 4½ (3.9) | 6½ (16.5) | 7¾ x 8¾ (18.9 x 20.8) | 6 | 78160* | — | — | 47486* | 6 | — | — |
| 78174 | 4½ (3.9) | 8½ (21.6) | 9¾ x 4¾ (24 x 12.4) | 6 | 78180* | 77072 | 1 | 47488* | 6 | 47493 | 1 |
| 78184 | 7¼ (6.9) | 8½ (21.6) | 9¾ x 8¾ (24 x 20.8) | 6 | 78180* | 77072 | 1 | 47488* | 6 | 47493 | 1 |
| 78194 | 7¼ (6.9) | 10½ (26.7) | 11¾ x 5½ (28.7 x 14.3) | 6 | 78200* | 77112 | 1 | 47490* | 6 | 47494 | 1 |
| 78204 | 11 (10.4) | 10½ (26.7) | 11¾ x 8¾ (28.7 x 20.8) | 6 | 78200* | 77112 | 1 | 47490* | 6 | 47494 | 1 |

N

Baño marías de acero inoxidable

- Baño marías de acero inoxidable satinado serie 300
- Borde higiénico con moldura abierta
- Ideales para barras de ensaladas, aderezos y servicio de condimentos
- Las tapas de acero inoxidable son empotradas para un almacenamiento higiénico



| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | PARA ABERTURA PULG (CM) | DIÁMETRO EXT. PULG (CM) | PROFUNDIDAD PULG (CM) | DIÁMETRO INTERIOR PULG (CM) | LOTE BAÑO MARÍAS EN CAJA | TAPA NÚM. ART.* | TAPA LOTE CAJA |
|-----------|----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------|----------------|
| 78710 | 1¼ (1.2) | 4¼ (10.8) | 4¾ (10.5) | 5¾ (14.6) | 4¾ (12.1) | 6 | 79020 | 6 |
| 78720 | 2 (1.9) | 5 (12.7) | 4¾ (12.4) | 6¾ (17.1) | 5½ (14) | 6 | 79040 | 6 |
| 78725 | 2 (1.9) | 6¼ (15.9) | 6¾ (15.6) | 4 (10.1) | 6¾ (17.1) | 6 | 79080 | 6 |
| 78730 | 3½ (3.3) | 6¼ (15.9) | 6¾ (15.6) | 7¼ (18.4) | 6¾ (17.1) | 6 | 79080 | 6 |
| 78740 | 4¼ (4) | 6¾ (16.8) | 6½ (16.5) | 7¾ (19.4) | 7¾ (18.1) | 6 | 79100 | 6 |
| 78760 | 6 (5.7) | 7¾ (18.7) | 7¼ (18.4) | 8¾ (21.9) | 7¾ (20.2) | 6 | 79120 | 6 |
| 78780 | 8¼ (7.8) | 8¾ (20.6) | 8 (20.3) | 9¾ (24.5) | 8¾ (22.2) | 4 | 79170 | 4 |
| 78820 | 12 (11.4) | 9¾ (23.2) | 9 (22.9) | 10¾ (27.6) | 9¾ (24.8) | 4 | 79220 | 4 |

*Tapas de acero inoxidable

PLACAS ADAPTADORAS



LAS PLACAS ADAPTADORAS FUNCIONAN EN CONJUNTO CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE VOLLRATH.

- Empotrados – página 99
- Fuentes de baño maría – páginas 81-95
- Baño marías – página 99
- Fuentes planas – página 133-134

Placa adaptadora para fuente plana

- Construcción de acero inoxidable serie 300
- Apta para fuentes planas con moldura abierta o cerrada de cualquier calibre
- Permite entibiar comidas con calor húmedo o seco



USMADE

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 19199 | Placa adaptadora para lámina extendida Signature Server® | 1 |
| 19186 | Placa adaptadora para fuente extendida con dos receptáculos calientes para empotrados | 1 |

Placas adaptadoras angulares

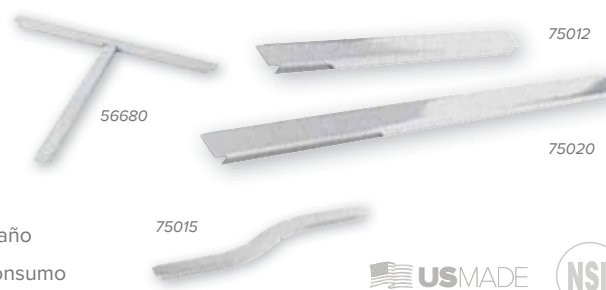
- ¡Elevan las fuentes para destacar la presentación de las comidas!
- Construcción de acero inoxidable serie 300



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | GRADO DE LA PENDIENTE | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------------------|---|-----------|
| 19196 | Placa adaptadora angular única | 6° | 20 ⁷ / ₁₆ x 12 ³ / ₄ x 2 ¹ / ₁₆ (53 x 32.4 x 7.2) | 2 |
| 19184 | Placa adaptadora angular de dos lados para dos fuentes de medio tamaño | 8.2° | 20 ⁷ / ₁₆ x 12 ³ / ₄ x 2 ¹ / ₁₆ (53 x 32.4 x 5.4) | 1 |

Barras adaptadoras

- Acero inoxidable serie 300 brillante
- Se ajustan a la abertura estándar para combinar fuentes fraccionales más pequeñas
- La barra en forma de T sirve para 2 fuentes de cuarto y 1 de medio tamaño
- Eliminan los espacios para prevenir la pérdida de vapor y reducen el consumo de energía



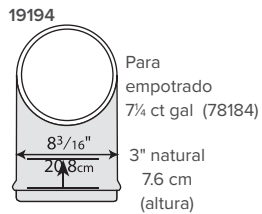
USMADE



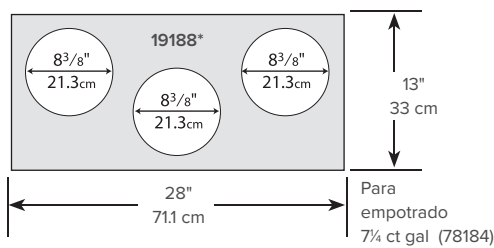
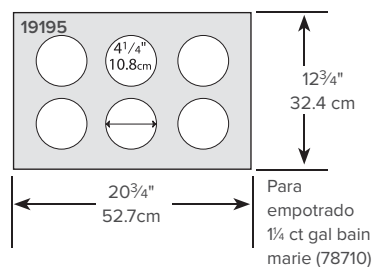
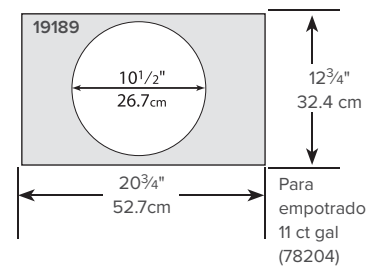
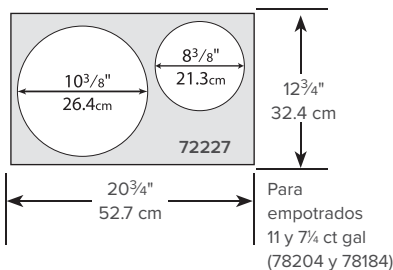
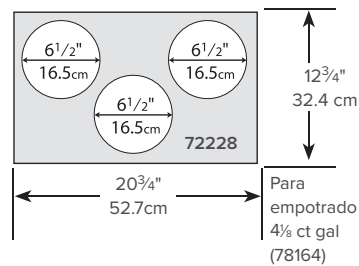
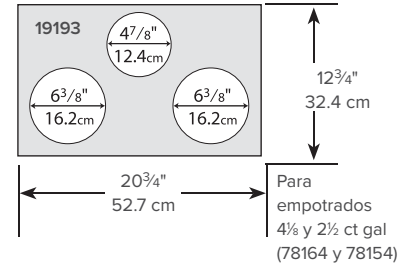
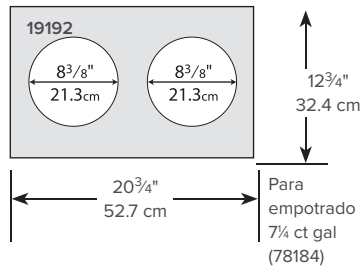
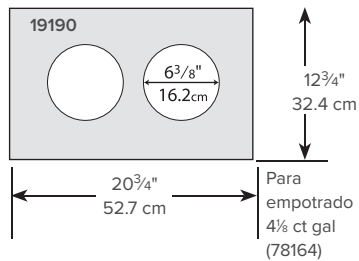
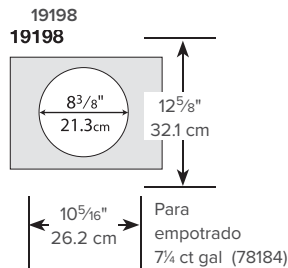
| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 75012 | 12 ¹⁵ / ₁₆ x 1 x 1/4 (32.9 x 2.5 x 0.6) | 12 |
| 75020 | 20 ¹⁵ / ₁₆ x 1 x 1/4 (53.2 x 2.5 x 0.6) | 12 |
| 56680 | 10 ³ / ₄ x 12 ³ / ₄ x 5/16 (27.3 x 32.3 x 0.8) | 6 |
| 75013* | Barra adaptadora para fuente Wild Pan corta, úsela con el artículo 3100220 | 12 |
| 75015 | Barra adaptadora para fuente Wild Pan larga, úsela con el artículo 3100020 | 12 |

Nota: En la página 94 encontrará información sobre las disposiciones de las fuentes

Dimensiones de corte para placas adaptadoras



Para usar con los artículos 19192, 19188, y las placas adaptadoras 19198



| NÚM. ART. | ABERTURAS | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 19190 | Con dos orificios para empotrado de 6 3/8" (16.2 cm) — para 78164 78164 (4 1/2 ct gal/3.9 L) | 4 |
| 19192 | Con dos orificios para empotrado de 8 3/8" (21.3 cm) — para 78184 (7 1/4 ct gal/6.9 L) | 4 |
| 19194 | Aro adaptador para las placas adaptadoras 19192, 19188 y 19198 — para con 78184 (7 1/4 ct gal/6.9 L) | 2 |
| 72227 | Con uno orificio para empotrado de 8 3/8" (21.3 cm) y uno orificio para empotrado 10 3/8" (26.4 cm) — para 78184 (7 1/4 ct gal/6.9 L) y 78204 (11 ct gal/10.4 L) | 1 |
| 19193 | Con uno orificio para empotrado de 4 7/8" (12.4 cm) y dos orificios p/empotrado 6 3/8" (16.2 cm) — para 78154 (2 1/2 ct gal/2.4 L) y dos 78164 (4 1/2 ct gal/3.9 L) | 4 |
| 72228 | Con tres orificios para empotrado de 6 1/2" (16.5 cm) — para 78164 (4 1/2 ct gal/3.9 L) — para receptáculos termofijados solamente | 1 |
| 19188* | Con tres orificios para empotrado de 8 3/8" (21.3 cm) , para 78184 (7 1/4 ct gal/6.9 L) — para usar con los artículos 72050/72051 | 1 |
| 19195 | Con seis orificios para empotrado de 4 1/4" (10.8 cm) — para 78710 (1 1/4 ct gal/1.2 L) | 4 |
| 19189 | Con uno orificio para empotrado de 10 1/2" (26.8 cm) — para 78204 (11 ct gal/10.4 L) | 4 |
| 19198 | Con uno orificio para empotrado de 8 3/8" (21.3 cm) — para 78184 (7 1/4 ct gal/6.9 L) | 2 |

*Para retermalizadores y empotrados de 1/2 solamente



BATERÍAS DE COCINA Y UTENSILIOS PARA HORNEAR

Obtenga el rendimiento superior y la durabilidad que necesita para una cocina atareada con nuestras líneas de baterías de cocina y utensilios para hornear.

Cómo comprar

BATERÍAS DE COCINA Y UTENSILIOS PARA HORNEAR

Batería de cocina de acero inoxidable



Con cuatro líneas distintas, todas ellas compatibles con la inducción, puede elegir el estilo de mango, el revestimiento y la construcción que se ajuste a sus necesidades.

Páginas 106-118



TRIBUTE®

La batería de cocina de 3 capas más fina

Páginas 106, 107-109



CENTURION®

Batería de cocina de borde doble con fabricación de calidad europea

Páginas 106, 110-112



INTRIGUE®

Batería de cocina ergonómica con presentación altamente brillante

Páginas 106, 113-115



OPTIO™

Baterías de cocina para inducción para el chef consciente de los costos

Páginas 106, 116

MIRAMAR®
BATERÍAS DE COCINA
Y PLANTILLAS PARA
PRESENTACIÓN

Páginas 189-197



Batería de cocina de aluminio



Ideal para cocineros de comida rápida que necesitan calentar alimentos sin demora. Las sartenes/ollas/cacerolas de aluminio son una opción ligera y consciente del presupuesto.

Páginas 119-132



BATERÍA DE COCINA WEAR-EVER®
CLASSIC SELECT® ALTAMENTE
RESISTENTE

Páginas 119-121



BATERÍA DE COCINA WEAR-EVER®
CLASSIC DE ALUMINIO

Página 122-125



SARTENES DE ALUMINIO

Página 125-128



OLLAS PARA
SALSAS Y TAPAS

Página 129-130



SARTENES PARA FREÍR
AL ESTILO ORIENTAL

Página 131

Fuentes planas y accesorios



Con la mayor selección de la industria, las fuentes planas Wear-Ever® de aluminio serie 3000 resistentes a los impactos son fundamentales para las cocinas de chefs y reposteros.

[Página 133-135](#)



FUENTES PLANAS NSF

[Página 133](#)



TAPAS PARA FUENTES PLANAS

[Página 133](#)



REJILLAS DE ALAMBR

[Página 134](#)



REJILLAS DE ALAMBRE

[Página 135](#)



LÁMINAS PARA HORNEAR

[Página 135](#)

Utensilios para hornear



Ya sea que se trate de un molde de pastel, tarta o bizcocho, que use para servir a unos pocos, o una fuente para asar altamente resistente diseñada para alimentar a un ejército, los utensilios para hornear Wear-Ever son los indicados para usted.

[Páginas 132, 135-137](#)



GALLETERAS

[Página 135](#)



MOLDES PARA PASTELES Y TARTAS

[Página 137](#)



MOLDES PARA BIZCOCHOS

[Páginas 136-137](#)



MOLDES PARA HORNEAR Y ASAR

[Página 136](#)



ASADORES DE ALUMINIO

[Página 136](#)

CONSEJOS DE USO Y CUIDADO GENERAL

para todo tipo de baterías de cocina

- Antes del primer uso, quite las etiquetas y lave las unidades de la batería en agua caliente jabonosa para eliminar todo lubricante de fabricación.
- Nunca deje las unidades sobre el quemador sin contener comida ni líquidos. El sobrecalentar de esta manera puede deformar o delaminar las capas metálicas y anular la garantía.
- Para brindar seguridad y evitar deformaciones, deje enfriar las unidades antes de limpiarlas.
- El contacto directo con la sal puede causar horadaciones. Añada la sal al agua hirviendo para disolverla.
- Las soluciones saladas, los productos ácidos como los tomates, los desinfectantes o los blanqueadores pueden corroer la batería de cocina. Nunca guarde estos artículos en la batería y evite la exposición prolongada.
- Toda batería de cocina durará más y se verá mejor si se lava a mano con agua caliente jabonosa. Siempre frote en la dirección de la veta del material. Enjuague totalmente y deje secar bien al aire.
- Se recomienda usar utensilios de plástico, madera o goma.
- Si la etiqueta permanece en las unidades de la batería de cocina, elimínela con WD-40 y agua caliente jabonosa.
- Para eliminar la película blanca causada por el almidón o minerales en el agua, frote con una esponja sumergida en jugo de limón o vinagre, luego lave en una solución detergente caliente.
- Para eliminar la comida quemada en el fondo de las unidades, hierva una solución suave de vinagre y agua durante 10 minutos para desprender las partículas de comida.

REVESTIMIENTOS NO ADHERENTES (CERAMIGUARD®, STEELCOAT X3™ Y POWERCOAT2™)

Deje enfriar el revestimiento no adherente antes de limpiarlo. Lávelo a mano en agua caliente jabonosa y séquelo inmediatamente para conservar el aspecto. Use una esponja para fregar no tejida a fin de eliminar la comida quemada. Evite usar limpiadores abrasivos, esponjas metálicas y disolventes fuertes. Al apilar sartenes, ponga separaciones entre ellas para evitar rayar las superficies no adherentes. Nota: Garantía de 90 días en todas las baterías de cocina no adherentes.

BATERÍA DE COCINA DE ACERO AL CARBONO

Las unidades de la batería se despachan con aceite mineral aplicado. Elimine el aceite y limpie las unidades usando agua caliente jabonosa. Séquelas inmediatamente. Límpielas y acondiciónelas después de cada uso. Limpie las unidades por dentro y por fuera con aceite de cocina sin sal o manteca para evitar la oxidación. Se oscurecerán las unidades al producirse el acondicionamiento después de varios usos. En Vollrath.com encontrará información más detallada sobre acondicionamiento.

ELIMINACIÓN DE LA DECOLORACIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA DE ALUMINIO

Hierva durante diez minutos una solución de dos cucharadas de cremor tártaro por cada litro de agua que contenga la unidad.



Vea al chef Rich demostrar cómo sazonar las sartenes de hierro fundido o acero al carbono para evitar el óxido e impedir que la comida se pegue en Vollrath.com.

BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE



¡13 AÑOS SEGUIDOS!

➔ Vea la guía interactiva de selección de baterías de cocina en línea en VOLLRATH.com/cookware.
































TRIBUTE®
Páginas 107-109

MIRAMAR®
Páginas 189-197

CENTURION®
Páginas 110-112

INTRIGUE®
Páginas 113-115

OPTIO™
Páginas 116

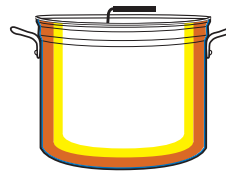
| | | | | | |
|-----------------------------|---|---|--|---|---|
| CARACTERÍSTICAS | Construcción de tres capas que crea una perfecta distribución del calor, acabado satinado | Cuerpos satinados de tres capas con mangos pulidos (algunas piezas se proporcionan con acabado totalmente brillante) | Acero inoxidable de grueso calibre, acabado satinado con borde pulido y fondos revestidos extragrandes | Acero inoxidable de grueso calibre con fondos revestidos grandes y acabado brillante por dentro y por fuera en la mayoría de las piezas | Construcción de acero inoxidable liviana fácil de manipular, acabado brillante y fondo revestido |
| MATERIAL | Acero inoxidable de tres capas con centro de aluminio | Acero inoxidable de tres capas con centro de aluminio | Acero inoxidable 18-8 con fondo revestido | Acero inoxidable 18-8 con fondo revestido | Acero inoxidable altamente cromado |
| MANGO |  TriVent® natural  TriVent silicona |  Mango enchapado |  Mango hueco |  Mango ergonómico hueco |  Mango hueco |
| ADITAMENTO DEL MANGO | Remaches Ever-Tite™ | Remaches | Las sartenes soldadas y revestidas tienen remaches | Soldado | Soldado |
| USO | Cocinas de alto volumen | Principalmente exhibición, pero plenamente funcionales para cocinas de alto volumen | Cocinas de alto volumen | Cocinas de alto volumen, preferidas para presentaciones de comida | Cocinas de bajo a mediano volumen |
| NIVEL DE RENDIMIENTO | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ |
| PRECIO | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ |
| REVESTIMIENTO | CeramiGuard® II (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) | Natural solamente | No adherente (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) | CeramiGuard® II (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) | No adherente (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) |
| CERTIFICACIÓN |  |  |  |  |  |
| COMPATIBLE CON |    |    |    |    |    |
| GARANTÍA |  |  |  |  | Garantía limitada de 90 días |



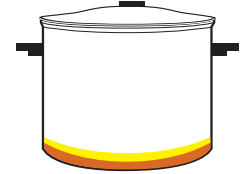
BATERÍA DE COCINA DE TRES CAPAS TRIBUTE®

COCINE CON EL ACERO INOXIDABLE 18-8 CON NEUTRALIDAD DEL SABOR

Respalda por una garantía vitalicia y diseñada para retener una combinación precisa de características de resistencia y ergonomía, la línea Tribute® de Vollrath se ha ganado su prestigio como una de las líneas de baterías de cocina de más alto rendimiento de la industria. El interior de acero inoxidable 18-8 no corrosivo y altamente resistente garantiza la neutralidad del sabor y está rodeado por una capa de aluminio para una distribución térmica uniforme. La capa exterior de acero inoxidable magnético hace que Tribute® sea una opción perfecta para la cocción por inducción. Esta excepcional línea de baterías de cocina incluye el mango TriVent® de Vollrath, líder en la industria gracias a su durabilidad y comodidad, el cual se fija en forma segura y cuenta con el sistema de remachado Ever-Tite™ con garantía vitalicia.



BATERÍA DE COCINA DE 3 CAPAS



BATERÍA DE COCINA CONVENCIONAL



Interior de acero inoxidable 18-8

Centro de aluminio 3004

Exterior de acero inoxidable 18-0

El interior de acero inoxidable 18-8 no afecta los colores ni el sabor de las comidas

El centro de aluminio 3004 aporta un calor uniforme en el fondo y las paredes laterales de la olla

Exterior de acero inoxidable 18-0 para brindar durabilidad y usarse con estufas a gas, eléctricas o de inducción

mangos de silicona y mangos de repuesto



Mangos de silicona frescos al tacto aptos para uso en hornos: 450 °F (232 °C) en uso continuo o hasta 600 °F (315 °C) en uso intermitente. En la página 130 encontrará manguitos de repuesto.



Sartenes Tribute con mango TriVent

- Ideales para freír, saltear o tostar
- Disponibles en acabado natural o con el interior no adherente CeramiGuard® II, con mango plateado o de silicona



69110



69210



69810



| MANGO DE SILICONA CON ACABADO NATURAL | MANGO DE SILICONA CON ACABADO ENCHAPADO | CERAMIGUARD® II MANGO DE SILICONA | CERAMIGUARD® II MANGO ENCHAPADO | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | DIÁM. INF.: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|---------------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|---------|-----------|----------------|
| 69807 | 69207 | 69107 | 69607 | 7 (17.8) | 4¾ (12.7) | 1¾ (4.4) | 10 | 6 | 69327 |
| 69808 | 69208 | 69108 | 69608 | 8 (20.3) | 5¾ (14.6) | 1¾ (4.8) | 10 | 6 | 69328 |
| 69810 | 69210 | 69110 | 69610 | 10 (25.4) | 7¾ (19.4) | 2¾ (5.4) | 8 | 6 | 69410 |
| 69812 | 69212 | 69112 | 69612 | 12 (30.5) | 9¾ (24.8) | 2½ (6.4) | 8 | 2 | 69412 |
| 69814 | 69214 | 69114 | 69614 | 14 (35.6) | 10¾ (27.6) | 2¾ (7) | 8 | 1 | 69414 |

Sartenes Tribute con mango morado con manguito

- Ahora disponibles con mango morado para las necesidades de cocción sin alérgenos



693310 (natural)



693210 (no adherente)

| MANGO DE SILICONA CON ACABADO NATURAL | CERAMIGUARD® II MANGO DE SILICONA | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | DIÁM. INF.: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|---------|-----------|----------------|
| 693308 | 693208 | 8 (20.3) | 5¾ (14.6) | 1¾ (4.8) | 10 | 6 | 69328 |
| 693310 | 693210 | 10 (25.4) | 7¾ (19.4) | 2¾ (5.4) | 8 | 6 | 64910 |
| 693312 | 693212 | 12 (30.5) | 9¾ (24.8) | 2½ (6.4) | 8 | 2 | 69412 |

Ollas salseras Tribute®



- Los lados curvos permiten batir bien los ingredientes



| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIÁM.: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | ART. TAPA |
|-----------|----------------------|------------------|--------------------|---------|-----------|-----------|
| 77790* | 1 (0.9) | 6½ (16.5) | 2¼ (5.7) | 10 | 1 | — |
| 77791 | 2 (1.9) | 8 (20.3) | 2¾ (6.0) | 8 | 1 | 69328 |
| 77792 | 3 (2.8) | 10 (25.4) | 3¼ (8.3) | 8 | 1 | 69410 |

*No aptas para inducción
Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango

Cacerolas Tribute para salsas



- Ideales para salsas, verduras, arroz, cereales o sopas



Mango auxiliar

| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIÁM.: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | ART. TAPA |
|-----------|----------------------|------------------|--------------------|---------|-----------|-----------|
| 77739 | 1½ (1.4) | 6 (15.2) | 3 (7.6) | 10 | 1 | 69325 |
| 77740 | 2½ (2.4) | 7 (17.8) | 3½ (8.9) | 8 | 1 | 69327 |
| 77741 | 3½ (3.3) | 8 (20.3) | 4½ (10.5) | 8 | 1 | 69328 |
| 77742 | 4½ (4.2) | 9 (22.9) | 4½ (10.5) | 8 | 1 | 69329 |
| 77743* | 7 (6.6) | 10 (25.4) | 5¾ (13.7) | 8 | 1 | 69410 |

*Con mango auxiliar
Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango

Ollas Tribute para caldo/salsas



- Diseño apto para preparar caldos, sopas y líquidos o reducir líquidos
- La forma alta y angosta permite la ebullición de los líquidos a través de la comida, extrayendo al máximo el sabor



| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|----------------------|---------------------|--------------------|---------|-----------|----------------|
| 77780 | 4½ (4.2) | 9 (22.9) | 4½ (10.5) | 8 | 1 | 69329 |
| 77519 | 6 (5.6) | 9 (22.9) | 5¾ (14.6) | 8 | 1 | 69329 |
| 77520 | 8 (7.5) | 10 (25.4) | 6 (15.2) | 8 | 1 | 69410 |
| 77521 | 12 (11.4) | 12 (30.5) | 6¼ (15.9) | 8 | 1 | 69412 |
| 77522 | 16 (15.1) | 12 (30.5) | 8½ (21.6) | 8 | 1 | 69412 |
| 77523 | 20 (18.9) | 14 (35.6) | 7¾ (19.7) | 8 | 1 | 69414 |

Sartenes Tribute para saltear



- Lados altos que minimizan las salpicaduras
- Ideales para saltear, freír al estilo oriental o dorar



Mango auxiliar

| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIÁM.: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|----------------------|------------------|--------------------|---------|-----------|----------------|
| 77744 | 2 (1.9) | 8 (20.3) | 2¾ (6.0) | 8 | 1 | 69328 |
| 77745 | 3 (2.8) | 10 (25.4) | 2¾ (6.0) | 8 | 1 | 69410 |
| 77746* | 6 (5.6) | 12 (30.5) | 2½ (6.8) | 8 | 1 | 69412 |
| 77747* | 7½ (7.1) | 14 (35.6) | 2½ (7.3) | 8 | 1 | 69414 |

*Con mango auxiliar
Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango

Tapas Tribute

- Acero inoxidable calibre 20
- Mango soldado revestido de Torogard™ — se mantiene fresco al tacto y resiste el calor hasta 180° F (82° C), viene equipado con protección antimicrobiana
- Diseño de mango largo de 3¼" (9.4 cm) de agarre fácil para brindar seguridad y comodidad al colgar
- Armoniza muy bien con la sartén para freír al estilo oriental — página 109



69410

| NÚM. ART. | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 69325 | 6 (15.2) — apto para 77739 | 1 |
| 69327 | 7 (17.8) — apto para 69807, 69207, 69107, 77740, 69607 | 1 |
| 69328 | 8 (20.3) — apto para 69808, 77744, 69208, 77791, 69108, 77741, 69608 | 1 |
| 69329 | 9 (22.9) — apto para 77742, 77780, 77519 | 1 |
| 69410 | 10 (25.4) — apto para 69810, 77520, 69210, 77792, 69110, 77743, 69610, 77745 | 1 |
| 69412 | 12 (30.5) — apto para 69812, 77746, 69212, 77521, 69112, 77522, 69612, 77760 | 1 |
| 69414 | 14 (35.6) — apto para 69814, 77523, 69214, 77747, 69114, 77761, 69614, 77754 | 1 |

Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre el revestimiento de plastisol en el mango

Budineras Tribute®

- Mangos ergonómicos altamente resistentes con remaches inoxidables duraderos
- Una excelente olla multiuso para todas las cocinas
- La amplia superficie calentada permite cocinar en forma lenta y prolongada carnes y verduras con poco líquido



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------|---------------------|---------------------------------------|---------|-----------|----------------|
| 77760 | 10 (9.4) | 12 (30.5) | 5 ⁹ / ₃₂ (13.7) | 8 | 1 | 69412 |
| 77761 | 15 (14.1) | 14 (35.6) | 5 ⁹ / ₃₂ (14.2) | 8 | 1 | 69414 |

Sartenes Tribute para freír al estilo oriental

- Ideales para freír al estilo oriental o usar como wok
- El fondo plano queda nivelado sobre la superficie para cocinar
- El sistema de remachado Ever-Tite™ ofrece una garantía vitalicia contra remaches sueltos.



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|---------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|---------|-----------|----------------|
| 77750 | 4 ³ / ₄ (4.5) | 11 (27.9) | 3 ¹ / ₂ (8.9) | 8 | 1 | — |
| 77754 | 10 ³ / ₃₂ (9.6) | 14 (36) | 4 ³ / ₈ (11.1) | 8 | 1 | 69414 |

Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango

Plancha Tribute con interior CeramiGuard® II

- Ideal para sándwiches de queso caliente, quesadillas, tostadas francesas, panqueques y huevos
- Interior no adherente CeramiGuard® II (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) — revestimiento de tres capas que brinda durabilidad excepcional



| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|---------|-----------|
| 77530 | 12 (30) cuadrada | 8 | 1 |

Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango ni los revestimientos no adherentes

Cesta de acero inoxidable para preparar pasta en ollas de caldo

- La cesta de 7" (18 cm) de profundidad está diseñada para usarse en una olla para caldo de 12 ct. gal. (11.4 L) y tiene capacidad para tres porciones (2.5 ct. gal./2.3 L)
- Diámetro del agujero: ³/₁₆" (0.5 cm)
- Diseñada para usarse con las unidades 77521, 77522, 47732 ó 47733



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------|---------|-----------|
| 68134 | Cesta de acero inox. para pasta | 22 | 1 |

BATERÍA DE COCINA CENTURION®

CREADA DE FINO ACERO INOXIDABLE SEGÚN LA TRADICIÓN EUROPEA CON FONDO REVESTIDO DE ALUMINIO PARA UNA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR RÁPIDA Y UNIFORME.



- La construcción de acero inoxidable cepillado 18-8 (EU 18-10) altamente resistente no se horada, destiñe ni transfiere sabores de los alimentos previamente cocidos.
- Los mangos soldados están hechos de una sola pieza de acero inoxidable hueca, hermética e impermeable, que permanece más fría al tacto.
- El fondo revestido de aluminio con espesor de 1/4" (6 mm) brinda una distribución del calor rápida y uniforme
- El revestimiento no adherente de primera calidad en las sartenes está hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)

Sartenes Centurion®

- Ideales para freír una variedad de alimentos, desde huevos y pescados frescos hasta trozos de pollo y chuletas de cerdo



| ACABADO NATURAL | NO ADHERIBLE | DIÁMETRO SUP.: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------------|--------------|--------------------------|-------------------|---------|-----------|-------------|
| — | N3408 | 8 (20.3) | 1½ (3.8) | 20 | 1 | 3708C |
| 3409 | N3409 | 9½ (24.1) | 1¾ (4.4) | 18 | 1 | 3709C |
| 3411 | N3411 | 11 (27.9) | 2¼ (5.7) | 16 | 1 | 3711C |
| 3412 | N3412 | 12½ (31.8) | 2½ (6.4) | 16 | 1 | 3712C |
| 3414* | N3414 | 14 (35.6) | 2½ (6.4) | 16 | 1 | 3714C |

*Viene con mango colgante auxiliar

**Tapa universal para las líneas Centurion/Intrigue

Sartenes Centurion para saltear



- Ideales para freír al estilo oriental, saltear comidas en grasa o líquido, dorar verduras, estofar y escalfar rápidamente



| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIÁM.: PULG (CM) | PROFUN: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|----------------------|------------------|-------------------|---------|-----------|-------------|
| 3601 | 1½ (1.4) | 6¼ (15.9) | 2½ (6.4) | 16 | 1 | 3706C |
| 3602 | 2½ (2.4) | 8 (20.3) | 3¼ (8.9) | 16 | 1 | 3708C |
| 3604 | 4½ (4.3) | 9½ (24.1) | 3¼ (9.5) | 14 | 1 | 3709C |
| 3607* | 7 (6.7) | 11 (27.9) | 4½ (11.4) | 14 | 1 | 3711C |

*Viene con mango colgante auxiliar

Sartenes Centurion curvadas para saltear/salsas



- Ideales para alimentos de cocción rápida con una pequeña cantidad de aceite a alta temperatura
- Perfectas para dorar carnes y aves, freír al estilo oriental, dorar levemente las verduras y estofar y escalfar rápidamente



| NÚM. ART. | CAPAC. CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|-------------------|---------------------|--------------------|---------|-----------|-------------|
| 3150 | 1¾ (1.7) | 7 (17.8) | 2¾ (7) | 18 | 1 | — |
| 3151 | 2¼ (2.1) | 7¾ (19.7) | 3 (7.6) | 18 | 1 | 3708C |
| 3152 | 3¼ (3.1) | 9½ (24.1) | 3¼ (8.3) | 16 | 1 | 3709C |
| 3153 | 4¼ (4) | 10½ (25.7) | 3½ (8.9) | 16 | 1 | — |

Sartenes Centurion® para omeletas francesas



- El estilo de dos mangos con lados cortos inclinados es ideal para cocer rápidamente omeletas y paellas
- Los lados curvos permiten mover el alimento en forma rápida y fácil



| NÚM. ART. | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CAL. | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|--------------------|---------------------|--------------------|------|-----------|-------------|
| 3154 | 1¾ (1.7) | 9½ (24.1) | 1¾ (4.4) | 18 | 1 | 3709C |
| 3155 | 2¼ (2.1) | 11 (27.9) | 2½ (5.4) | 16 | 1 | 3711C |
| 3156 | 3¼ (3.1) | 12½ (31.8) | 2¾ (6) | 16 | 1 | 3712C |
| 3157 | 4¼ (4) | 14 (35.6) | 2¾ (6) | 16 | 1 | 3714C |

**Tapa universal para las líneas Centurion/Intrigue

Cacerolas Centurion® para salsas



- Ideales para cocer todo alimento que contenga líquido como sopas, verduras y salsas



| NÚM. ART. | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CAL. | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|--------------------|---------------------|--------------------|------|-----------|-------------|
| 3702 | 2¼ (2.1) | 6¼ (15.9) | 4¼ (10.8) | 16 | 1 | 3706C |
| 3704 | 4¼ (4) | 8 (20.3) | 5¼ (13.3) | 16 | 1 | 3708C |
| 3707 | 7 (6.7) | 9½ (24.1) | 6 (15.2) | 14 | 1 | 3709C |

Ollas Centurion para caldo

- Ideales para preparar grandes cantidades de líquidos sazonados por carne de res, pollo o verduras. También son excelentes para cocer pasta o verduras voluminosas tales como maíz y alcachofas, o para cocer al vapor o hervir langostas



3106



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|-----------------------|---------------------|------------------------|---------|-----------|-------------|
| 3101 | 6½ (6.2) | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 16 | 1 | 3708C |
| 3103 | 10½ (10) | 9½ (24.1) | 9½ (24.1) | 14 | 1 | 3709C |
| 3104 | 17½ (16.6) | 11 (27.9) | 11 (27.9) | 14 | 1 | 3711C |
| 3106 | 25½ (24.2) | 12½ (31.8) | 12½ (31.8) | 14 | 1 | 3712C |
| 3109 | 38 (36.1) | 14 (35.6) | 14 (35.6) | 13 | 1 | 3714C |
| 3113 | 53 (50.4) | 15¾ (40) | 15¾ (40) | 13 | 1 | 3715C |
| 3118 | 74 (70.3) | 17¾ (45.1) | 17¾ (45.1) | 13 | 1 | 3717C |

Ollas Centurion para salsas

- Ideales para cocer a fuego lento sopas, frijoles, estofados y cocinar pasta



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|-----------------------|---------------------|------------------------|---------|-----------|-------------|
| 3202 | 7 (6.7) | 9½ (24.1) | 6 (15.2) | 14 | 1 | 3709C |
| 3203 | 11½ (10.9) | 11 (27.9) | 7 (17.8) | 14 | 1 | 3711C |
| 3204 | 16¾ (15.9) | 12½ (31.8) | 7¾ (19.7) | 14 | 1 | 3712C |
| 3206 | 23 (21.9) | 14 (35.6) | 8½ (21.6) | 14 | 1 | 3714C |
| 3208 | 32¾ (31.1) | 15¾ (40) | 9½ (24.1) | 13 | 1 | 3715C |
| 3212 | 46¾ (44.4) | 17¾ (45.1) | 10¾ (27.3) | 13 | 1 | 3717C |

Cestas Centurion® para pasta

- Las cestas agregan rapidez y comodidad. Permiten cocinar hasta cuatro tipos de pasta a la vez. Levante, escurra y vacíe un empotrado a la vez. Comience inmediatamente con un nuevo lote en la misma agua caliente
- Gancho para facilitar el escurrimiento
- La olla para salsas se vende por separado



Mango de gancho



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|----------------|
| 3158 | 5½ ct. gal. (5.2 L) – calza en la olla para salsas 3206 | 1 (juego de 4) |
| 3159 | 7½ ct. gal. (7.1 L) – calza en la olla para salsas 3208 | 1 (juego de 4) |

Budineras/cacerolas Centurion de acero inoxidable

- Ideales para dorar lentamente carnes o verduras en líquido



3310

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA CÚPULA |
|-----------|-----------------------|---------------------|------------------------|---------|-----------|-------------|
| 3304 | 4½ (4.3) | 9½ (24.1) | 3¾ (9.5) | 14 | 1 | 3709C |
| 3307 | 7 (6.7) | 11 (27.9) | 4½ (11.4) | 14 | 1 | 3711C |
| 3310 | 10½ (10) | 12½ (31.8) | 5 (12.7) | 14 | 1 | 3712C |
| 3315 | 15 (14.3) | 14 (35.6) | 5½ (13.3) | 14 | 1 | 3714C |
| 3320 | 20 (19) | 15¾ (40) | 6 (15.2) | 13 | 1 | 3715C |
| 3328 | 28½ (27.1) | 17¾ (45.1) | 6¾ (17.1) | 13 | 1 | 3717C |

Tapas de cúpula Centurion

- Las tapas estilo cúpula de autoservicio están diseñadas para todas las ollas para caldo, budineras/cacerolas, ollas y cacerolas para salsas, sartenes para saltear y freír Centurion®
- Mangos soldados para resistir y durar
- La tapa estilo cúpula permite que la humedad se condense y regrese al alimento



3706C

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------|-----------|
| 3706C | 6½" (16.5 cm) – apto para 3601, 3702 | 18 | 1 |
| 3708C | 8" (20.3 cm) – apto para 3101, 3151, 3602, 3704, N3408 | 18 | 1 |
| 3709C | 9½" (24.1 cm) – apto para 3103, 3152, 3154, 3202, 3304, 3409, 3604, 3707, N3409 | 18 | 1 |
| 3711C | 11½" (29.2 cm) – apto para 3104, 3155, 3203, 3307, 3411, 3607, N3411 | 18 | 1 |
| 3712C | 12½" (31.8 cm) – apto para 3106, 3156, 3204, 3310, 3412, N3412 | 18 | 1 |
| 3713C | 13¾" (35 cm) – apto para 3109, 3206, 3315 | 18 | 1 |
| 47777* | 14" (35.6 cm) – apto para 3157, 3414, N3414 | 18 | 1 |
| 3715C | 15¾" (40 cm) – apto para 3113, 3208, 3320 | 18 | 1 |
| 3717C | 17¾" (45.1 cm) – apto para 3118, 3212, 3328 | 18 | 1 |

**Tapa universal para las líneas Centurion/Intrigue

BATERÍA DE COCINA INTRIGUE®



EL ACERO INOXIDABLE DE GRUESO CALIBRE, EL FONDO REVESTIDO GRANDE Y EL IMPACTANTE ACABADO BRILLANTE HACEN QUE LA BATERÍA DE COCINA INTRIGUE SEA LA IDEAL PARA USARLA EN PRESENTACIONES.

- Construcción de acero inoxidable 18-8 brillante (EU 18-10) altamente resistente
- Mango ergonómico patentado diseñado para brindar comodidad, mango centrado y hueco para mantenerse fresco, y remachado para mayor durabilidad
- Las ollas y calderos presentan mangos colgantes de acero inoxidable altamente resistente
- Las sartenes cuentan con revestimiento no adherente CeramiGuard® II hecho sin perfluorooctanoico (PFOA) — reduce la necesidad de aceite para cocinar y se limpia fácilmente
- Apta para el horno y lavavajillas



Sartenes Intrigue® de acero inoxidable

- Ideales para freír, revolver, saltear o tostar
- Perfectas para usarse con estufa de inducción de 208 V
- Garantía de 90 días para el revestimiento no adherente CeramiGuard® II



| ACABADO NATURAL | NÚM. ART. CERAMIGUARD® II | DIÁM. SUPERIOR: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | L/C | NÚM. ART. TAPA |
|-----------------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|-----|----------------|
| 47750 | 47755 | 7 ³ / ₈ (20) | 1 ¹ / ₈ (4.3) | 18 | 1 | 47771 |
| 47751 | 47756 | 9 ³ / ₈ (24) | 1 ³ / ₄ (4.5) | 18 | 1 | 47773 |
| 47752 | 47757 | 10 ⁵ / ₈ (28) | 1 ⁵ / ₈ (5) | 18 | 1 | 47774 |
| 47753* | 47758* | 12 ¹ / ₂ (32) | 2 ¹ / ₂ (6.4) | 18 | 1 | 47776 |

*Incluye mango auxiliar
Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos no adherentes

Ollas Intrigue® de acero inoxidable para salsas

- Ideales para reducir líquidos

Agregan rapidez y comodidad para cocer fideos con una cesta para pasta. En la página 109 a la 112 encontrará los detalles.



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---------|----------------|
| 47730 | 7 (6.6) | 9 ³ / ₈ (24) | 5 ³ / ₄ (14.8) | 18 | 47773 |
| 47731 | 9 (8.5) | 10 ⁵ / ₈ (28) | 5 ¹ / ₂ (13.9) | 18 | 47774 |
| 47732 | 12 (11.4) | 11 ¹ / ₈ (30) | 6 ⁵ / ₈ (16.2) | 18 | 47775 |
| 47733 | 17 (16.1) | 12 ¹ / ₂ (32) | 7 ³ / ₈ (20.1) | 16 | 47776 |
| 47734 | 24 (22.8) | 14 ¹ / ₈ (36) | 9 (23) | 16 | 47777 |
| 47735 | 33 (31.4) | 15 ⁵ / ₈ (40) | 9 ³ / ₄ (25) | 16 | 47778 |

Ollas Intrigue® de acero inoxidable para caldo

- Ahora disponibles con borde de orilla doble para mayor resistencia y durabilidad
- Las ollas para caldo de alta capacidad tienen el acabado interior satinado
- Diseño apto para preparar caldos, sopas y líquidos
- La forma alta y angosta permite la ebullición de los líquidos a través de la comida, extrayendo al máximo el sabor



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------|----------------|
| 47720 | 6½ (6.1) | 7 ³ / ₁₆ (20) | 7 ³ / ₁₆ (20) | 18 | 47771 |
| 47721 | 12 (11.4) | 9 ³ / ₁₆ (24) | 9 ³ / ₁₆ (25) | 18 | 47773 |
| 47722 | 18 (17) | 10 ⁵ / ₁₆ (28) | 10 ⁵ / ₁₆ (28) | 18 | 47774 |
| 47723* | 27 (25.5) | 12½ (32) | 12½ (32) | 16 | 47776 |
| 47724* | 38 (36) | 14 ¹ / ₁₆ (36) | 14 ¹ / ₁₆ (36) | 16 | 47777 |
| 47725* | 53 (50.1) | 15 ⁵ / ₁₆ (40) | 15 ⁵ / ₁₆ (40) | 16 | 47778 |
| 47726* | 76 (71.9) | 17 ⁵ / ₁₆ (46) | 16¾ (43) | 16 | 47779 |

*Interior satinado

Cacerolas Intrigue® de acero inoxidable para salsas

- Ideales para salsas, verduras, arroz, cereales o sopas



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------|----------------|
| 47740 | 2¼ (2.1) | 7 ¹ / ₁₆ (18) | 3 ³ / ₁₆ (8.7) | 18 | 47770 |
| 47741 | 3¼ (3.1) | 7 ³ / ₁₆ (20) | 3 ¹³ / ₁₆ (9.8) | 18 | 47771 |
| 47742* | 4¼ (4) | 8 ³ / ₁₆ (22) | 4 ¹ / ₈ (10.6) | 18 | 47772 |
| 47743* | 7 (6.6) | 9 ³ / ₁₆ (24) | 5 ³ / ₁₆ (14.8) | 18 | 47773 |

*Incluye mango auxiliar

Ollas salseras Intrigue® de acero inoxidable

- Los lados curvos permiten batir bien los ingredientes



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO SUPERIOR: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------------|---------|----------------|
| 47790* | 1 (0.9) | 6¼ (16) | 2¼ (5.7) | 18 | 47780 |
| 47791 | 2 (1.9) | 7 ³ / ₁₆ (20) | 2¾ (7.1) | 18 | 47771 |
| 47792 | 3 (2.9) | 9 ³ / ₁₆ (24) | 3 (7.6) | 18 | 47773 |

*No es apta para la inducción

Sartenes Intrigue® de acero inoxidable para saltear

- Ideales para saltear, freír al estilo oriental o dorar
- Lados altos que minimizan las salpicaduras



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------|----------------|
| 47745 | 3 (2.8) | 9 ³ / ₁₆ (24) | 2 ¹ / ₂ (6.4) | 18 | 47773 |
| 47746* | 6 (5.7) | 10 ⁵ / ₁₆ (28) | 3 ⁵ / ₁₆ (9.3) | 18 | 47774 |
| 47747* | 9 ¹ / ₂ (9) | 14 ³ / ₁₆ (36) | 3 ¹ / ₂ (8.9) | 16 | 47777 |

*Incluye mango auxiliar

Budineras Intrigue® de acero inoxidable

- Perfectas para cocinar lento, largo tiempo



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------|----------------|
| 47760 | 12 (11.4) | 14 ¹ / ₁₆ (36) | 4 ³ / ₁₆ (11.3) | 16 | 47777 |
| 47761 | 18 (17) | 15 ⁵ / ₁₆ (40) | 5 ⁵ / ₁₆ (13.7) | 16 | 47778 |
| 47762 | 24 (22.7) | 17 ⁵ / ₁₆ (46) | 5 ⁵ / ₁₆ (13.7) | 16 | 47779 |

Tapas Intrigue® de acero inoxidable

- Interior brillante, exterior satinado



47779

| NÚM. ART. | DIÁM. NOMINAL: PULG (CM) | ALTURA DEL MANGO: PULG (CM) | ESPESOR: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. | DIÁM. NOMINAL: PULG (CM) | ALTURA DEL MANGO: PULG (CM) | ESPESOR: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------|-----------|-----------|---------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---------|-----------|
| 47780 | 6 ⁷ / ₁₆ (16) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | 47776 | 12 ⁷ / ₁₆ (32) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 16 | 1 |
| 47770 | 7 ³ / ₃₂ (18) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | 4777735 | 13 ³ / ₄ (35) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 16 | 1 |
| 47771 | 7 ²⁹ / ₃₂ (20) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | 47777 | 14 ³ / ₃₂ (36) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 16 | 1 |
| 47772 | 8 ²³ / ₃₂ (22) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | 47778 | 15 ²³ / ₃₂ (40) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 16 | 1 |
| 47773 | 9 ⁹ / ₃₂ (24) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | 4777945 | 17 ³ / ₄ (45) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 16 | 1 |
| 47774 | 11 (28) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | 47779 | 18 ³ / ₃₂ (46) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 |
| 47775 | 11 ¹³ / ₁₆ (30) | 1 ³ / ₃₂ (5) | ¹ / ₁₆ (1.2) | 18 | 1 | — | — | — | — | — | — |



COCINE CON SEGURIDAD Y ESTILO

Las baterías de cocina Tribute®, Centurion®, Intrigue® y Optio™ son ideales para usarse con las estufas de inducción de Vollrath.

En las páginas 29 a la 32 encontrará más información sobre las estufas de inducción de Vollrath.

BATERÍA DE COCINA OPTIO™



PARA LOS CHEFS QUE BUSCAN EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE CALIDAD Y ECONOMÍA

- La construcción de acero inoxidable alta en cromo distribuye el calor rápidamente y no se horada, destiñe ni traspasa los sabores
- El fondo revestido de aluminio brinda una distribución de calor rápida y uniforme
- El fondo revestido está encapsulado por acero inoxidable para evitar abolladuras y rayas
- Las ollas para salsas, sartenes y ollas para caldo se despachan con la tapa de cúpula



Caja 3822

Juegos de baterías de cocina Optio™

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 3820 | Juego de batería de cocina de lujo de 6 piezas: Cacerola para salsas de 2.75 ct. gal. (2.6 L) (3802) con tapa (3907C), cacerola para salsas de 4 ct. gal. (3.8 L) (3803) con tapa (3908C), sartén no adherente de 9.5" (24.1 cm) (N3809), acero inoxidable con tapa (3910C) | 1 Juego |
| 3822 | Juego de batería de cocina de lujo de 7 piezas: Cacerola para salsas de 1 ct. gal. (0.95 L) (3800) con tapa (3900C), cacerola para salsas de 2.75 ct. gal. (2.6 L) (3802) con tapa (3907C), olla para salsas de 6.75 ct. gal. (6.4 L) (3902) con tapa (3910C), sartén de acero inox. de 9.5" (24.1 cm) (3809), (Nota: la tapa 3910C sirve para la sartén 3809) | 1 Juego |

Sartenes Optio™

- Garantía de 90 días para el revestimiento no adherente hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)



| ACABADO NATURAL | NO ADHERIBLE | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | DIÁM. INFERIOR: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | ART. TAPA |
|-----------------|--------------|-----------------------|---------------------------|-------------------|---------|-----------|-----------|
| — | N3817* | 7 (17.8) | 4¾ (13) | 1¾ (4.4) | 21 | 4 | 3907C |
| 3808 | N3808 | 8 (20.3) | 5¾ (15) | 1½ (3.8) | 21 | 6 | 3908C |
| 3809 | N3809 | 9½ (24.1) | 7¾ (19) | 1¾ (4.4) | 21 | 6 | 3910C |
| 3811 | N3811 | 11 (27.9) | 9¾ (25) | 2 (5.1) | 21 | 2 | 3911C |
| 3812 | N3812 | 12½ (31.8) | 10¾ (28) | 2¼ (5.7) | 21 | 2 | 3912C |

*No es apta para la inducción

Ollas para salsas, sartenes y ollas para caldo Optio™

- Perfectas para cocinar lento, largo tiempo



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA | DIÁMETRO TAPA: PULG (CM) | LOTE CAJA TAPA |
|--|-----------------------|---------------------|------------------------|---------|-----------|----------------|--------------------------|----------------|
| SARTENES PARA SALTEAR | | | | | | | | |
| 3801 | 2½ (2.4) | 8 (20.3) | 3 (7.6) | 21 | 2 | 3908C | 8 (20.3) | 6 |
| 3804 | 4 (3.8) | 9½ (24.1) | 4¼ (10.8) | 21 | 2 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| 3807 | 6 (5.7) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 21 | 2 | 3911C | 11 (27.9) | 6 |
| CACEROLAS PARA SALSAS – SE DESPACHAN CON TAPA | | | | | | | | |
| 3800 | 1 (.95) | 5½ (14) | 2¾ (7) | 21 | 6 | 3900C | 5½ (14) | 12 |
| 3802 | 2¾ (2.6) | 7 (17.8) | 4¾ (10.5) | 21 | 6 | 3907C | 7 (17.8) | 6 |
| 3803 | 4 (3.8) | 8 (20.3) | 4¾ (12.1) | 21 | 6 | 3908C | 8 (20.3) | 6 |
| 3806 | 6¾ (6.4) | 9½ (24.1) | 6¾ (16.2) | 21 | 6 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| OLLAS PARA SALSAS – SE DESPACHAN CON TAPA | | | | | | | | |
| 3902 | 6¾ (6.4) | 9½ (24.1) | 6¾ (16.2) | 21 | 2 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| 3903 | 10 (9.5) | 11 (27.9) | 7¾ (18.1) | 21 | 2 | 3911C | 11 (27.9) | 6 |
| 3904 | 16 (15.2) | 12½ (31.8) | 8 (20.3) | 21 | 2 | 3912C | 12½ (31.8) | 6 |
| 3905 | 22 (20.9) | 14 (35.6) | 8¾ (21.6) | 21 | 2 | 3914C | 14 (35.6) | 6 |
| OLLAS PARA CALDO – SE DESPACHAN CON TAPA | | | | | | | | |
| 3501 | 8 (7.6) | 8½ (21.6) | 8 (20.3) | 21 | 2 | 3909C | 8½ (21.6) | 6 |
| 3503 | 11 (10.5) | 9½ (24.1) | 9½ (24.1) | 21 | 2 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| 3504 | 18 (17.1) | 11 (27.9) | 11 (27.9) | 21 | 2 | 3911C | 11 (27.9) | 6 |
| 3506 | 27 (25.7) | 12½ (31.8) | 12½ (31.8) | 21 | 1 | 3912C | 12½ (31.8) | 6 |
| 3509 | 38 (36.1) | 14 (35.6) | 14¾ (36.2) | 21 | 1 | 3914C | 14 (35.6) | 6 |
| 3513 | 53 (50.4) | 15¾ (40) | 15¾ (40.3) | 18 | 1 | 3915C | 15¾ (40) | 6 |
| BUDINERAS | | | | | | | | |
| 3810 | 10 (9.5) | 12½ (31.8) | 4¾ (11) | 21 | 2 | 3912C | 12½ (31.8) | 6 |
| 3814 | 14 (13.3) | 14 (35.6) | 5½ (14) | 21 | 2 | 3914C | 14 (35.6) | 6 |
| 3819 | 19 (18.1) | 15¾ (40) | 6 (15.2) | 18 | 1 | 3915C | 15¾ (40) | 6 |

Ollas para caldo de acero inox. de tres capas

- Núcleo de acero al carbono fusionado dentro de las capas de acero inoxidable 18-8 que se limpia fácilmente y no reacciona con las comidas
- Mangos sólidos de acero inoxidable soldado para durar y facilitar la limpieza
- Capacidades de medidas líquidas grabadas químicamente en cuartos de galón y litros en las paredes interiores
- Ideales para reabastecer y almacenar



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-------------------------|---------------------|--------------------------|---------|-----------|----------------|
| 77560 | 10 (9.5) | 10 (25.4) | 8 $\frac{1}{16}$ (20.5) | 18 | 1 | 77572* |
| 77580 | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 $\frac{1}{2}$ (24.1) | 18 | 1 | 77572* |
| 77600 | 16 (15.1) | 12 (30.5) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 16 | 1 | 77662* |
| 77610 | 20 (18.9) | 12 (30.5) | 10 $\frac{1}{16}$ (26.8) | 16 | 1 | 77662* |
| 77620 | 24 (22.7) | 12 (30.5) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 16 | 1 | 77662* |
| 77630 | 38 $\frac{1}{2}$ (36.4) | 14 (35.6) | 15 (38.1) | 16 | 1 | 77682* |
| 77640 | 57 $\frac{1}{2}$ (54.4) | 16 (40.6) | 17 (43.2) | 16 | 1 | 77702* |

*Las tapas se venden por separado

**Tapas son acero inoxidable calibre 22

Ollas para caldo y recipientes para almacenar de acero inox.*

- Acero inoxidable 18-8
- Mangos sólidos de acero inoxidable soldado para durar y facilitar la limpieza
- Con fondo de aluminio rociado en arco para distribuir el calor uniformemente



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA |
|-----------|-------------------------|-------------------------|------------------------|---------|-----------|----------------|
| 78560* | 7 $\frac{1}{2}$ (7.1) | 8 $\frac{3}{8}$ (21.3) | 8 $\frac{3}{4}$ (22.2) | 24 | 1 | 77072** |
| 78580* | 11 $\frac{1}{2}$ (10.9) | 10 $\frac{3}{8}$ (26.4) | 8 $\frac{1}{2}$ (22.5) | 20 | 1 | 77112** |
| 78600* | 16 (15.1) | 12 $\frac{1}{4}$ (31.1) | 9 (22.9) | 20 | 1 | 78672** |
| 78610* | 20 (18.9) | 12 $\frac{1}{4}$ (31.1) | 11 (27.9) | 20 | 1 | 78672** |
| 78620* | 24 (22.7) | 12 $\frac{1}{4}$ (31.1) | 13 (33) | 20 | 1 | 78672** |
| 78630* | 38 $\frac{1}{2}$ (36.4) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.2) | 15 $\frac{1}{4}$ (40) | 20 | 1 | 78682** |
| 78640* | 60 (56.8) | 16 (40.6) | 18 (45.7) | 18 | 1 | 78702** |

*No se recomienda para usarse en estufas de inducción

**Las tapas se venden por separado

**Tapas son acero inoxidable calibre 22

Hervidor doble de acero inoxidable

- Mangos rectos con tapa
- Ideal para derretir chocolate o preparar salsas delicadas
- Acero inoxidable 18-8
- Longitud del mango: 6 $\frac{13}{16}$ " (17.3 cm)
- No tiñe de color los alimentos delicados



En Vollrath.com encontrará los accesorios 77020.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAP. EMPOTRADO: CT. GAL. (L) | CAPACIDAD CUERPO: CT. GAL. (L) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------|
| 77020* | El juego completo incluye tapa | 2 (1.9) | 2 (1.9) | 1 |

*No se recomienda para usarse en estufas de inducción

Hervidores dobles de acero inoxidable

- El juego completo incluye empotrado, olla y tapa
- Acero inoxidable 18-8 con mangos colgantes soldados
- Ideales para preparar comida delicada, recalentar, precalentar y cocinar sin humedad
- El fondo conductor distribuye uniformemente el calor



| NÚM. ART. JUEGO COMPLETO | CAPACIDAD EMPOTRADO: CT GAL (L) | CAP. CUERPO: CT GAL (L) | DIÁM. EXTERNO EMPOTRADO: PULG (CM) | ALTURA EMPOTRADO Y OLLA: PULG (CM) | NÚM. ART. EMPOTRADO SOLAMENTE | PROFUN.: PULG (CM) | ESTILO FONDO EMPOTRADO | CAL. | ART. OLLA SOLA. | ART. CAL. TAPA LISA | ART. TAPA RANURADA |
|--------------------------|---------------------------------|-------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------|------------------------|------|-----------------|---------------------|--------------------|
| 77070 | 7 (6.6) | 7½ (7.1) | 9¾ (23.8) | 11 (27.9) | 77073* | 8¾ (21.4) | Redondo | 24 | 78560 | 24 | 77072 78180* |
| 77110 | 11 (10.4) | 11½ (10.9) | 11¾ (29.1) | 11 (27.9) | 77113* | 8¾ (22.2) | Plano | 24 | 78580 | 20 | 77112 78200* |
| 77130 | 20 (18.9) | 20 (18.9) | 12¾ (32.5) | 14 (35.6) | 77133* | 11 (10.4) | Plano | 24 | 78610 | 20 | 78672 — |

*Los empotrados y tapas ranuradas no cuentan con certificación NSF®

**Tapas son acero inoxidable calibre 22

Cacerolas cónicas para salsas de acero inoxidable altamente resistente

- Acero inoxidable 18-8 altamente resistente, calibre 18
- El sistema de remachado Ever-Tite™ permite usar la unidad durante toda su vida útil sin que se suelten los remaches.



| MANGO DE SILICONA | MANGO ENCHAPADO | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA | NÚM. ART. TAPA | LOTE CAJA |
|-------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------|-----------|----------------|-----------|
| 78421* | 78321* | 2 (1.9) | 7¼ (18.4) | 3¾ (9.1) | 6½ (16.5) | 6 | — | — |
| 78431 | 78331 | 3 (2.8) | 7¾ (20.2) | 4¾ (11.3) | 6½ (16.5) | 6 | 79120 | 6 |
| 78441 | 78341 | 4½ (4.3) | 9¾ (24) | 5¾ (13.3) | 7¾ (19.7) | 4 | 79220 | 4 |
| 78451 | 78351 | 5½ (5.2) | 10¾ (25.7) | 5¾ (14.3) | 7¾ (19.7) | 4 | 69410 | 1 |
| 78471** | 78371** | 7 (6.6) | 10¾ (26.8) | 6¾ (15.9) | 11¼ (28.6) | 4 | — | — |

*No se ofrece tapa

**Con mango auxiliar

Sartenes para freír de acero al carbono

- El acero al carbono conduce el calor rápida y uniformemente
- Estilo francés clásico
- Mango balanceado soldado permanentemente



Vea al chef Rich demostrar cómo sazonar las sartenes de hierro fundido o acero al carbono en Vollrath.com.

| NÚM. ART. | DIÁMETRO SUPERIOR: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------|------------------------|---------|-----------|
| 58900 | 8½ (21.6) | 1¾ (4.4) | 16 | 12 |
| 58910 | 9¾ (23.8) | 1¾ (4.8) | 16 | 6 |
| 58920 | 11 (27.9) | 1¾ (4.9) | 16 | 6 |
| 58930 | 12½ (31.8) | 2¼ (5.4) | 16 | 6 |

Nota: No se ofrecen tapas

Sartenes de inducción con interior SteelCoat x3™

- El acero al carbono conduce el calor rápida y uniformemente
- Revestimiento no adherente de primera calidad SteelCoat x3™, hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)— facilita la limpieza, reduce el uso de grasas y aceites
- El mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente
- Para usarse con estufas convencionales o de inducción de 120 V — 1.8 kw o menos



| NÚM. ART. | DIÁMETRO SUPERIOR: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------|------------------------|---------|-----------|
| 59900 | 8½ (21.6) | 1¾ (4.4) | 16 | 6 |
| 59910 | 9¾ (23.8) | 1¾ (4.8) | 16 | 6 |
| 59920 | 11 (27.9) | 1¾ (4.9) | 16 | 2 |

Nota: No se ofrecen tapas

BATERÍA DE COCINA DE ALUMINIO



¡13 AÑOS SEGUIDOS!

➔ Infórmese más acerca de los materiales comunes usados en las baterías de cocina en VOLLRATH.com.



WEAR-EVER® CLASSIC SELECT®

Páginas 120-121



WEAR-EVER CLASSIC™

Página 122

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| CARACTERÍSTICAS | Construcción principalmente de calibre 2 con borde superior y fondo de doble espesor | Construcción principalmente de calibre 6 a 8, borde superior enrollado o de doble espesor |
| MATERIAL | Aluminio 3004 resistente a los impactos | Aluminio 3004 resistente a los impactos |
| MANGO | <p>TriVent® natural TriVent silicona Acero niquelado</p> | <p>Acero niquelado c/Cool Handle® TriVent natural TriVent silicona</p> |
| ADITAMENTO DEL MANGO | Remaches Ever-Tite™ con mangos laterales soldados | Remaches Ever-Tite™ con mangos laterales soldados |
| USO | Cocinas de alto volumen | Cocinas de mediano a alto volumen |
| NIVEL DE RENDIMIENTO | ★★★★★ | ★★★★★ |
| PRECIO | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ |
| REVESTIMIENTO | - | - |
| CERTIFICACIÓN | | |
| COMPATIBLE CON | | |
| GARANTÍA | | Garantía de 1 año con garantía vitalicia contra remaches sueltos |





BATERÍA DE COCINA WEAR-EVER® CLASSIC SELECT® DE ALUMINIO

- Los fondos de doble espesor se calientan uniformemente y eliminan puntos calientes
- Los bordes de doble espesor se mantienen redondos para que ajuste mejor la tapa
- Se ofrecen tapas planas y de cúpula



Parte superior de espesor doble para soportar impactos fuertes



Mangos soldados

Ollas de aluminio Wear-Ever® Classic Select® altamente resistentes para caldo

- Diseño apto para preparar caldos, sopas y líquidos
- La forma alta y angosta permite la ebullición de los líquidos a través de la comida, extrayendo al máximo el sabor
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza interior
- Se ofrecen con grifos altamente resistentes
- Espesor de ¼" (6 mm) – aluminio 3004



| NÚM. ART. | C/GRIFO* | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERNO.: PULG (CM) | CAL. | L/C | TAPA PLANA** | TAPA DE CÚPULA** |
|-----------|----------|--------------------|--------------------------|-----------------------------|------|-----|--------------|------------------|
| 68616 | — | 15 (14.3) | 10 (25.5) | 11½ (29.1) | 2 | 1 | 67509 | 67409 |
| 68620 | — | 20 (18.9) | 12 (30.6) | 10¾ (26.5) | 2 | 1 | 67521 | 67421 |
| 68624 | — | 25 (23.8) | 12 (30.6) | 13¾ (33.4) | 2 | 1 | 67521 | 67421 |
| 68633 | 68631* | 32 (30.3) | 13 (33.2) | 14¾ (36.7) | 2 | 1 | 67533 | 67433 |
| 68640 | 68641* | 40 (37.9) | 14 (35.7) | 15 (38.3) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |
| 68660 | 68661* | 60 (56.8) | 16 (40.8) | 17½ (44.6) | 2 | 1 | 67561 | 67461 |
| 68680 | 68681* | 80 (75.7) | 18 (45.9) | 18¾ (46.4) | 2 | 1 | 67581 | — |
| 68690 | 68691* | 100 (94.7) | 20 (51) | 19 (48.5) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |
| 68700 | 68701* | 120 (113.6) | 20 (51) | 23 (58.7) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |

*Sin certificación NSF® – la garantía de Jacob's Pride® no cubre las ollas para caldo con grifos

**Las tapas se venden por separado

Artículos de repuesto: 43933-2 filtro, 44360-2 juego de empaquetaduras, 23585-2 grifo, 23534-1 juego de empaquetaduras

Ollas Wear-Ever® Classic Select® altamente resistentes para salsas

- Ideales para reducir líquidos
- El diámetro más ancho y los lados más bajos dan una superficie mayor para preparar sopas, estofados y salsas
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza interior



| NÚM. ART. | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERNO: PULG (CM) | CALIBRE | L/C | TAPA PLANA** | TAPA DE CÚPULA** |
|-----------|--------------------|--------------------------|----------------------------|---------|-----|--------------|------------------|
| 68408 | 8½ (8) | 10 (25.5) | 6½ (16.6) | 2 | 2 | 67509 | 67409 |
| 68413 | 12 (11.4) | 12 (30.6) | 6¾ (16.3) | 2 | 2 | 67521 | 67421 |
| 68414 | 14 (13.3) | 12 (30.6) | 7¾ (18.9) | 2 | 2 | 67521 | 67421 |
| 68420 | 20 (18.9) | 13 (33.2) | 9 (23) | 2 | 2 | 67533 | 67433 |
| 68426 | 26 (24.7) | 14 (35.7) | 10¾ (25.8) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |
| 68434 | 34 (32.3) | 16 (40.8) | 10¾ (25.8) | 2 | 1 | 67561 | 67461 |
| 68444 | 44 (41.8) | 18 (45.9) | 10¾ (26.5) | 2 | 1 | 67581 | 67481 |
| 68460 | 60 (56.8) | 20 (51) | 11¾ (29.1) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |

*Las tapas se venden por separado

Budineras de aluminio Wear-Ever® Classic Select® altamente resistentes

- Perfectas para cocinar lento, largo tiempo
- La superficie calentada amplia permite cocinar carnes y verduras con poco líquido
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza interior



68215



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | L/C | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------|-----|------------|----------------|
| 68215 | 15 (14.3) | 14 (35.7) | 5½ (14.3) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |
| 68218 | 18 (17) | 16 (40.8) | 5½ (14.3) | 2 | 1 | 67561 | 67461 |
| 68224 | 24 (22.7) | 18 (45.9) | 5½ (14) | 2 | 1 | 67581 | — |
| 67228 | 28 (26.5) | 20 (51) | 5½ (14) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |

Cacerolas para salsas Wear-Ever Classic Select con lados rectos altamente resistentes

- Ideales para salsas, verduras, arroz, cereales o sopas
- El mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente



Mango tradicional

Mango de silicona

Mango enchapado



| MANGO DE SILICONA | MANGO ENCHAPADO | MANGO TRADICIONAL | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | L/C | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-------------------|-----------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------|---------|-----|------------|----------------|
| 69442 | 69402 | 4107 | 2½ (2.4) | 7¼ (18.5) | 3¾ (9.2) | 6 | 2 | 67327 | 67427 |
| 69444 | 69404 | 4108 | 4½ (4.3) | 7¾ (19.9) | 5¾ (14.8) | 6 | 2 | 67312 | 67412 |
| 69446 | 69406 | 4109 | 6½ (6.2) | 10 (25.5) | 5 (12.8) | 6 | 2 | 67509 | 67409 |
| 69448 | 69408 | 4110 | 8½ (8.1) | 10 (25.5) | 6½ (16.6) | 6 | 1 | 67509 | 67409 |

Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango

Sartenes para saltear Wear-Ever Classic Select altamente resistentes

- Ideales para saltear, freír al estilo oriental o dorar
- El mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente



Mango de silicona

Mango enchapado

Mango tradicional



| MANGO DE SILICONA | MANGO ENCHAPADO | MANGO TRADICIONAL | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | L/C | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-------------------|-----------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------|---------|-----|------------|----------------|
| — | — | 4068 | 2 (1.9) | 8 (20.3) | 2¾ (6.1) | 8 | 2 | 67312 | — |
| 68733 | 68743 | 4070 | 3 (2.8) | 10 (25.5) | 2¾ (6.1) | 6 | 2 | 67509 | 67409 |
| 68735 | 68745 | 4072 | 5 (4.7) | 12 (30.6) | 2¾ (6.9) | 2 | 2 | 67521 | 67421 |
| 68737* | 68747* | 4074 | 7½ (7.1) | 14 (35.7) | 2¾ (6.6) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |

*Mango auxiliar estándar Nota: La garantía de Jacob's Pride® no cubre la silicona en el mango

BATERÍA DE COCINA WEAR-EVER® CLASSIC™ DE ALUMINIO



- Aluminio 3004 resistente a los impactos
- El calor se extiende uniformemente por la base y los costados
- Los durables diseños de doble espesor o con borde enrollado permanecen redondos para una vida útil prolongada y un excelente ajuste de la tapa
- Se ofrecen tapas planas y de cúpula

Ollas de aluminio Wear-Ever Classic para caldo

- Diseño apto para preparar caldos, sopas y líquidos
- La forma alta y angosta permite la ebullición de los líquidos a través de la comida, extrayendo al máximo el sabor
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza interior
- Los bordes sin moldura facilitan la limpieza
- Los bordes y fondos de doble espesor resisten las abolladuras



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------|-----------|------------|----------------|
| 67508 | 8½ (8) | 10 (25.4) | 6½ (16.5) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67510 | 10 (9.5) | 10 (25.4) | 7½ (19.4) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67512 | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 (22.9) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67516 | 16 (15.1) | 10 (25.4) | 12 (30.5) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67520 | 20 (18.9) | 12 (30.5) | 10½ (26.7) | 8 | 1 | 67521 | 67421 |
| 67524 | 24 (22.7) | 12 (30.5) | 12¾ (30.9) | 8 | 1 | 67521 | 67421 |
| 67532 | 32 (30.3) | 13 (33) | 14 (35.6) | 8 | 1 | 67533 | 67433 |
| 67540 | 40 (37.9) | 14 (35.6) | 15 (38.1) | 8 | 1 | 67541 | 67441 |
| 67560 | 60 (56.8) | 16 (40.6) | 17 (43.2) | 6 | 1 | 67561 | 67461 |
| 67580 | 80 (75.7) | 18 (45.7) | 18¾ (46.4) | 6 | 1 | 67581 | — |

Ollas de aluminio Wear-Ever Classic para salsas

- El diámetro más ancho y los lados más bajos dan mayor espacio para preparar sopas, estofados y salsas
- Ideales para reducir líquidos
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza
- Los bordes sin moldura facilitan la limpieza
- Los bordes y fondos de doble espesor resisten las abolladuras



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | L/C | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------|-----|------------|----------------|
| 67414 | 14 (13.3) | 12 (30.5) | 7½ (19.1) | 8 | 2 | 67521 | 67421 |
| 67420 | 20 (18.9) | 13 (33) | 9 (22.9) | 8 | 2 | 67533 | 67433 |
| 67426 | 26 (24.6) | 14 (35.6) | 10 (25.4) | 8 | 2 | 67541 | 67441 |
| 67434 | 34 (32.2) | 16 (40.6) | 10 (25.4) | 6 | 1 | 67561 | 67461 |

Ollas para caldo Wear-Ever Classic de aluminio

- Aleación de aluminio 3004 extrarresistente a las abolladuras
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza
- Bordes enrollados que mantienen la resistencia



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA |
|-----------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------|-----------|-------|
| 4302 | 9 (8.6) | 9 (22.9) | 8¾ (21.9) | 8 | 2 | 67313 |
| 4303 | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 (22.9) | 8 | 2 | 67315 |
| 4305 | 20 (19) | 12 (30.5) | 10½ (26.7) | 8 | 2 | 67521 |
| 4306 | 24 (22.8) | 12 (30.5) | 12½ (31.8) | 6 | 1 | 67521 |
| 430712 | 30 (28.5) | 13 (33) | 13¾ (35.2) | 6 | 1 | 67533 |
| 4310 | 40 (38) | 14 (35.6) | 15 (38.1) | 6 | 1 | 67541 |
| 4315 | 60 (57) | 16 (40.6) | 18 (45.7) | 6 | 1 | 67561 |
| 4320 | 80 (76) | 18 (45.7) | 18¾ (46.4) | 6 | 1 | 67581 |

Ollas para salsas Wear-Ever® con borde enrollado

- Aleación de aluminio 3004 extrarresistente a las abolladuras
- Bordes enrollados que mantienen la resistencia
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA |
|-----------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------|-----------|-------|
| 4332 | 14 (13.3) | 12 (30.5) | 7½ (19.1) | 8 | 2 | 67521 |
| 4333 | 20 (19) | 13 (33) | 9 (22.9) | 6 | 2 | 67533 |
| 4334 | 26 (24.7) | 14 (35.6) | 10 (25.4) | 8 | 2 | 67541 |

Sartenes de aluminio Wear-Ever para salsas

- Ideales para saltear, freír al estilo oriental o dorar
- Los lados altos salpican menos que una sartén para freír
- El mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente



| MANGO DE SILICONA | MANGO TRADICIONAL | MANGO ENCHAPADO | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------------|---------|-----------|------------|----------------|
| 67733 | - | 67133 | 3 (2.8) | 10 (25.4) | 2¾ (6) | 10 | 2 | 67509 | 67409 |
| 67735 | - | 67135 | 5 (4.7) | 12 (30.5) | 2¼ (6.8) | 8 | 2 | 67521 | 67421 |
| 67737 | 67437 | 67137 | 7½ (7.1) | 14 (35.6) | 2½ (7.3) | 8 | 2 | 67541 | 67441 |

Escalfadoras de huevos Wear-Ever

- Juego completo con sartén de 8" (20.3 cm) de acabado natural, Cool Handle®, manguito de silicona, empotrado, tazas y tapa
- Las superficies de las tazas de desenganche rápido con revestimiento no adherente aumentan la eficiencia
- Se ofrecen tazas y tapas de repuesto



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 56507 | Juego de 4 fuentes para huevos escalfados (incluye fuente, empotrado para huevos escalfados, tazas y tapa). | 1 |
| 57900 | Tazas para huevos escalfados – juego de 12 | 12 |
| 57901 | Empotrado para huevos escalfados | 3 |
| 67412 | Tapa de repuesto | 1 |

Cacerolas Wear-Ever poco profundas con mango tradicional para salsas

- Bordes superiores y fondos de espesor doble para máxima duración
- Ideales para preparar salsas, sopas y cocer a fuego lento y hervir alimentos en líquidos



Hervidores dobles Wear-Ever® de aluminio

- Ideales para preparar comida delicada, recalentar, precalentar y cocinar sin humedad
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar más y facilitar la limpieza interior
- Eliminan la necesidad de revolver constantemente
- Se envían completos con olla, empotrado y tapa



| NÚM. ART. JUEGO | SECCIÓN | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR: PULG (CM) | L/C | ART. COMPONENTE |
|-----------------|-----------|--------------------|--------------------------|-----------------------------|-----|-----------------|
| 67708 | Empotrado | 8½ (8) | 10 (25.4) | 6¾ (17.5) | 1 | 43047-2 |
| | Olla | 10 (9.5) | 10 (25.4) | 7¾ (19.4) | — | 67510 |
| | Tapa | — | — | — | — | 67509 |
| 67711 | Empotrado | 11 (10.4) | 10 (25.4) | 8¾ (22.4) | 1 | 43048-2 |
| | Olla | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 (22.9) | — | 67512 |
| | Tapa | — | — | — | — | 67509 |
| 67717 | Empotrado | 17½ (16.6) | 12 (30.5) | 9¾ (24) | 1 | 43049-2 |
| | Olla | 20 (18.9) | 12 (30.5) | 10½ (26.7) | — | 67520 |
| | Tapa | — | — | — | — | 67521 |

Cocedor Wear-Ever de pastas y verduras

- El juego incluye olla de aluminio 18½ ct. gal. (17.5 L) y cuatro insertos perforados de acero inoxidable de [orificios con diám. de ¾" (0.5 cm)]
- Las cestas tienen capacidad hasta para 3 porciones de pasta (3 ct. gal./2.9 L)
- El mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente
- Las ollas tienen mangos soldados para facilitar la limpieza y durar más



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | LOTE CAJA |
|---------------------------|--|---------|-----------|
| 68127 | Juego completo de cocedor de pasta | — | 1 |
| PIEZAS DE REPUESTO | | | |
| 68130 | Cesta solamente | 24 | 1 |
| 68129 | Olla solamente — diám. interior de 14" (35.6 cm), profundidad interior de 7" (17.8 cm) | 8 | 1 |

Juegos de hervidor/freidora Wear-Ever

- El juego incluye olla, cesta perforada con agarradera colgante y tapa
- Agarradera colgante que facilita la extracción de la olla y escurrirla rápidamente
- Ideal para hervir langostas, almejas, camarones o pescado así como para freír pavos
- Cestas de repuesto de aluminio 3004 con agarradera colgante, patas grabadas de ¾" (1 cm) y orificios de ½" (1.3 cm)



| NÚM. ART. JUEGO | CAPACIDAD CT. GAL. (L) | DIÁMETRO INTERIOR OLLA: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR OLLA: PULG (CM) | CALIBRE OLLA | DIÁMETRO INTERIOR CESTA: PULG (CM) | PROFUNDIDAD INTERIOR CESTA: PULG (CM) | ANCHO MÁXIMO DE LA CESTA EN AGARRADERA: PULG (CM) | DIÁMETRO TAPA: PULG (CM) | LOTE CAJA | NÚM. ART. CESTA DE REPUESTO |
|-----------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------|------------------------------------|---------------------------------------|---|--------------------------|-----------|-----------------------------|
| 68271 | 20 (18.9) | 13¾ (33.2) | 9 (22.9) | 8 | 11¼ (28.6) | 7¼ (18.4) | 12½ (31.8) | 13¾ (34.6) | 1 | 68289* |
| 68269 | 32 (30.3) | 13¾ (33.2) | 14 (35.6) | 8 | 11¼ (28.6) | 10¾ (27.6) | 12½ (31.8) | 13¾ (34.6) | 1 | 68290* |
| 68270 | 40 (37.9) | 14 (35.6) | 15¾ (38.3) | 8 | 12½ (31.8) | 11¼ (29.8) | 13¾ (34.9) | 14¾ (37.8) | 1 | 68291* |
| 68272 | 60 (56.8) | 16¾ (42.5) | 15¾ (40.3) | 10 | 15½ (39.4) | 11¼ (29.8) | 16¾ (42.4) | 17¾ (45.1) | 1 | 68292* |
| 68273 | 80 (75.7) | 16¾ (42.5) | 21¼ (54) | 10 | 15½ (39.4) | 16¾ (42.5) | 16¾ (42.4) | 17¾ (45.1) | 1 | 68293* |

Freidoras Wear-Ever®

- Olla de aluminio 3004 extrarresistente con cesta freidora de aluminio
- La cesta tiene una presilla para facilitar el escurrimiento y un mango largo que facilita su retiro de la freidora
- La sartén cuenta con el mango TriVent® enchapado y un mango auxiliar remachado
- Los orificios de 3/16" (0.5 cm) de la cesta promueven la acción vigorosa de la fritura para lograr comidas más crujientes
- Profundidad cesta: 4" (10.2 cm)



| JUEGO COMPLETO | CAPAC.: CT. GAL. (L) | DIÁMETRO INTERIOR CESTA: PULG (CM) | PROFUN. INTERIOR CESTA: PULG (CM) | CALIBRE FUENTE | DIÁM. INTERIOR CESTA: PULG (CM) | PROFUN. CESTA: PULG (CM) | LOTE CAJA | ART. TAPA | NÚM. ART. CESTA DE REPUESTO |
|----------------|----------------------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|-----------------------------|
| 68227 | 9 (8.5) | 12 (30.5) | 4 7/8 (12.4) | 10 | 11 (27.9) | 4 (10.5) | 1 | 67521* | 43041 |
| 68228 | 12 (11.4) | 14 (35.6) | 4 1/2 (11.4) | 8 | 12 7/8 (32.7) | 4 (10.5) | 1 | 67541* | 43042 |

*La tapa es para usar solo con la olla

Cocedor/escurridor de spaghetti de acero inoxidable

- Mango de acero inoxidable soldado
- El gancho ayuda a sujetarlo al lado de la olla
- Ideal para cocinar y escurrir porciones de spaghetti



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------|------------------------|---------------------|-----------|
| 47960 | 3 ct gal, 11 oz (3.2 L) | 4 (10.2) | 8 1/2 (21.6) | 6 |

Vaporeras Wear-Ever®

- Solo se venden completas como juegos
- Aluminio 3004 calibre 18
- Calzan herméticamente para retener el máximo calor del vapor
- Ideales para aplicaciones de cocción de servicio liviano



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | EL JUEGO VIENE CON: | CAPAC. CT GAL (L) | ALTURA S/TAPA: PULG (CM) | ALTURA C/TAPA: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------------|--|-------------------|--------------------------|--------------------------|---------|-----------|
| 68122 | Vaporera para arroz/verduras | Juego de 3 piezas con base, sección perforada y tapa | 3 (2.8) | 8 3/8 (20.8) | 11 1/8 (28) | 18 | 1 |
| 68123 | Vaporera para arroz/verduras | Juego de 3 piezas con base, sección perforada y tapa | 5 (4.7) | 9 1/2 (23.3) | 12 (30.5) | 18 | 1 |
| 68125 | Vaporera de 3 niveles para verduras | Juego de 4 piezas con base, dos bandejas de cocción al vapor y tapa | 5 (4.7) | 10 5/8 (26.2) | 12 5/8 (31.3) | 18 | 1 |
| 68126 | Vaporera para pasta y verduras | Juego de 4 piezas con olla de base alta, cesta para hervir, empotrado para cocer al vapor c/agarradera colgante y tapa c/ventilación | 8 (7.6) | 8 3/8 (20.8) | 10 1/4 (26) | 18 | 1 |

SARTENES DE ALUMINIO



¡13 AÑOS SEGUIDOS!

Visite VOLLRATH.com/cookware para informarse más sobre el mejor tipo de batería de cocina según sus necesidades de preparación.















INTERIOR SIN REMACHES WEAR-EVER®
Página 128



WEAR-EVER CLASSIC™
Páginas 127



HARDCOAT®
Páginas 128

| | | | |
|-----------------------------|---|---|---|
| CARACTERÍSTICAS | La construcción principalmente de aluminio extraduro calibre 8, sin remaches facilita la limpieza del cuerpo | Construcción principalmente de aluminio calibre 8, remaches Ever-Tite™, tres opciones de revestimiento no adherente | Principalmente de aluminio calibre 8, anodizado para resistir deformaciones |
| MATERIAL | Aluminio 3004 resistente a los impactos | Aluminio 3004 resistente a los impactos | Aluminio 3004 resistente a los impactos |
| MANGO |  Acero niquelado c/Cool Handle® |  Acero niquelado c/Cool Handle® TriVent® natural TriVent siliconA |  Acero niquelado c/Cool Handle |
| ADITAMENTO DEL MANGO | Construcción sin remaches | Remaches Ever-Tite™ con garantía vitalicia | Remaches de aluminio |
| USO | Cocinas de mediano a alto volumen | Cocinas de mediano a alto volumen | Cocinas de mediano a alto volumen |
| NIVEL DE RENDIMIENTO | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ |
| PRECIO | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ |
| REVESTIMIENTO | CeramiGuard® II, PowerCoat2™ (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) | CeramiGuard II, SteelCoat x3™, PowerCoat2™ (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) | Acabado anodizado |
| CERTIFICACIÓN |  |  |  |
| COMPATIBLE CON |   |   |   |
| GARANTÍA | 1 año de garantía | Garantía de 1 año con garantía vitalicia contra remaches sueltos | 1 año de garantía |



Sartenes de aluminio Wear-Ever®

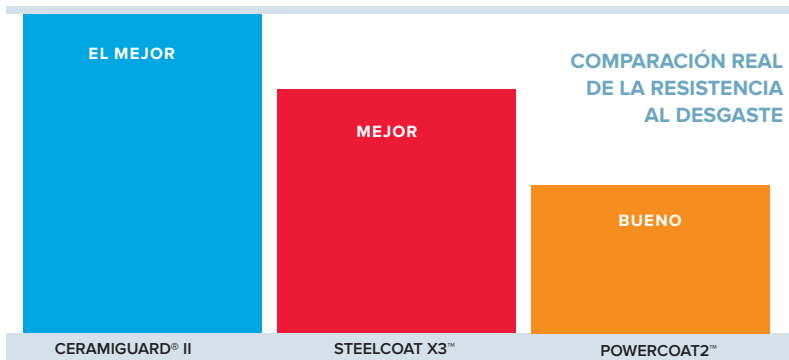
ELEGIDAS COMO LAS MEJORES DE SU TIPO DURANTE TRECE AÑOS CONSECUTIVOS.



- Diseñadas y fabricadas en Estados Unidos con aleación de aluminio 3004 extrarresistente a las abolladuras y deformaciones
- Diseñadas para usarse en cocinas comerciales altamente exigentes
- Disponibles en acabado natural o los mejores revestimientos no adherentes de la industria, todos hechos sin perfluorooctanoico (PFOA) - PowerCoat2™ (bueno), SteeCoat x3™ (mejor) y CeramiGuard® II (el mejor)
- Las sartenes se ofrecen en tres estilos de mango - Cool Handle® de silicona, mango Trivent® de silicona o Trivent® enchapado
- Se ofrecen con dos opciones de mango de silicona con capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente
- Los manguitos de repuesto para los mangos Cool Handle® y Trivent® de silicona fusionada restauran la comodidad y el rendimiento de estas resistentes sartenes
- Se ofrecen tapas planas y de cúpula



| MANGO | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | DIÁM. INF.: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CAL. | CERAMIGUARDM II NÚM. ART. | STEECOAT X3™ NÚM. ART. | POWERCOAT2 NÚM. ART. | NATURAL NÚM. ART. | L/C | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|--|-----------------------|-----------------------|-------------------|------|---------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|-----|------------|----------------|
| Cool Handle® | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | Z4007 | T4007 | S4007 | 4007 | 6 | 67327 | 67427 |
| Cool Handle® | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1¾ (4.8) | 10 | Z4008 | T4008 | S4008 | 4008 | 6 | 67312 | 67412 |
| Cool Handle® | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | Z4010 | T4010 | S4010 | 4010 | 6 | 67509 | 67409 |
| Cool Handle® | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | Z4012 | T4012 | S4012 | 4012 | 2 | 67521 | 67421 |
| Cool Handle® | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | Z4014 | T4014 | S4014 | 4014 | 2 | 67541 | 67441 |
| TriVent® de silicona | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | 67927 | 67607 | 67807 | 67907 | 6 | 67327 | 67427 |
| TriVent® de silicona | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1¾ (4.8) | 10 | 67928 | 67608 | 67808 | 67908 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent® de silicona | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | 67930 | 67610 | 67810 | 67910 | 6 | 67509 | 67409 |
| TriVent® de silicona | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | 67932 | 67612 | 67812 | 67912 | 2 | 67521 | 67421 |
| TriVent® de silicona | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | 67934 | 67614 | 67814 | 67914 | 2 | 67541 | 67441 |
| TriVent® enchapado | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | 67947 | 67627 | 67007 | 67107 | 6 | 67327 | 67427 |
| TriVent® enchapado | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1¾ (4.8) | 10 | 67948 | 67628 | 67008 | 67108 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent® enchapado | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | 67950 | 67630 | 67010 | 67110 | 6 | 67509 | 67409 |
| TriVent® enchapado | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | 67952 | 67632 | 67012 | 67112 | 2 | 67521 | 67421 |
| TriVent® enchapado | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | 67954 | 67634 | 67014 | 67114 | 2 | 67541 | 67441 |
| MANGOS MORADOS CONTRA ALÉRGENOS | | | | | | | | | | | |
| Mango morado contra alérgenos | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | — | T400780 | — | 400780 | 6 | 67327 | 67427 |
| Mango morado contra alérgenos | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1¾ (4.8) | 10 | — | T400880 | — | 400880 | 6 | 67312 | 67412 |
| Mango morado contra alérgenos | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | — | T401080 | — | 401080 | 6 | 67509 | 67409 |
| Mango morado contra alérgenos | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | — | T401280 | — | 401280 | 2 | 67521 | 67421 |
| Mango morado contra alérgenos | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | — | T401480 | — | 401480 | 2 | 67541 | 67441 |



véalo en VOLLRATH.COM



Vea cómo los remaches Ever-Tite™ soportan hasta 450 grados de calor en el video de prueba en calor extremo en VOLLRATH.com/rivet.

Sartenes Wear-Ever® con interior sin remaches

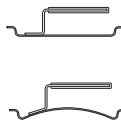
- El interior sin remaches crea una superficie de cocción lisa que ayuda a eliminar las trampas de comida y bacterias
- Aleación de aluminio 3004 extrarresistente a abolladuras para garantizar un espesor uniforme de los lados, además de una resistencia y durabilidad excepcionales
- Disponibles en tres acabados
- El mango Cool Handle® tiene un excelente aislamiento del calor y es fácil de reemplazar



| MANGO | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | DIÁM. INF.: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CALIBRE | CERAMIGUARD II NÚM. ART. | POWERCOAT2™ NÚM. ART. | NATURAL NÚM. ART. | LOTE CAJA | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|--------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|---------|--------------------------|-----------------------|-------------------|-----------|------------|----------------|
| Cool Handle® | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | EZ4007 | ES4007 | E4007 | 6 | 67327 | 67427 |
| Cool Handle® | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1¾ (4.8) | 10 | EZ4008 | ES4008 | E4008 | 6 | 67312 | 67412 |
| Cool Handle® | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | EZ4010 | ES4010 | E4010 | 6 | 67509 | 67409 |
| Cool Handle® | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | EZ4012 | ES4012 | E4012 | 2 | 67521 | 67421 |
| Cool Handle® | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | EZ4014 | ES4014 | E4014 | 2 | 67541 | 67441 |

Sartenes Wear-Ever® con interior HardCoat® resistente

- HardCoat® es un exclusivo proceso de fusión electroquímica que une la superficie anodizada con la base de aluminio, creando una superficie no porosa que es un 400% más dura que el aluminio para resistir deformaciones



| NÚM. ART. | DIÁM. SUP. PULG (CM) | DIÁM. INFERIOR PULG (CM) | ALTURA PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|----------------------|--------------------------|------------------|---------|-----------|------------|----------------|
| H4007 | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | 6 | 67327 | 67427 |
| H4008 | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1¾ (4.8) | 10 | 6 | 67312 | 67412 |
| H4010 | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | 6 | 67509 | 67409 |
| H4012 | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | 2 | 67521 | 67421 |
| H4014 | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | 2 | 67541 | 67441 |

Plancha de aluminio

- Revestimiento no adherente de primera calidad SteelCoat x3™, hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)— facilita la limpieza, reduce el uso de grasas y aceites
- Mango de alambre remachado para colgar convenientemente
- Aluminio 3004



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------|---------|-----------|
| 68530* | Plancha de alum. con revestimiento no adherente SteelCoat x3™ y mango de alambre | 12 (30.5) | 8 | 6 |

*No es apta para la inducción

OLLAS PARA SALSAS Y TAPAS



Ollas cónicas Wear-Ever® para salsas

- Diseñadas y fabricadas en Estados Unidos con aleación de aluminio 3004 extrarresistente a las abolladuras y deformaciones
- Se ofrecen con el mango de silicona TriVent® o de acero galvanizado cromoniquelado TriVent®, o bien con mango Cool Handle®
- El sistema de remachado Ever-Tite™ ofrece una garantía vitalicia contra remaches sueltos
- Revestimiento no adherente de primera calidad SteelCoat x3™ hecho sin perfluorooctanoico (PFOA)
- Los mangos de silicona tienen capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo, o 600° F (315° C) en uso intermitente



Cool Handle®



Mango TriVent de silicona



Mango TriVent enchapado

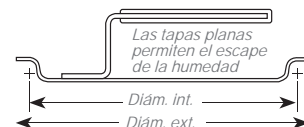
| MANGO | NÚM. ART. NATURAL | NÚM. ART. STEELCOAT X3™ | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | DIÁM. INF.: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA PLANA | TAPA DE CÚPULA |
|----------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|---------|-----------|------------|----------------|
| Cool Handle | 434112 | Z434112 | 1½ (1.4) | 6 (15.2) | 5¼ (13.3) | 4 (10.2) | 11 | 6 | 67311 | 67411 |
| Cool Handle | 434212 | Z434212 | 2¾ (2.6) | 7¾ (19.7) | 6½ (16.5) | 4¼ (10.8) | 11 | 6 | 67312 | 67412 |
| Cool Handle | 434312 | Z434312 | 3¾ (3.5) | 8¾ (22.2) | 7½ (18.1) | 4½ (11.4) | 11 | 6 | 67313 | 67413 |
| Cool Handle | 434412 | Z434412 | 4¼ (4.3) | 9¼ (23.5) | 7¾ (19.2) | 5 (12.7) | 11 | 6 | 67314 | 67424 |
| Cool Handle | 434512 | — | 5½ (5.2) | 9¾ (25.1) | 7¾ (19.4) | 5½ (14) | 11 | 6 | 67315 | 67409 |
| Cool Handle | 4347 | — | 7 (6.6) | 10¾ (27) | 8¾ (21.9) | 5¾ (14.3) | 11 | 6 | 67317 | 67417 |
| Cool Handle | 434812 | — | 8½ (8) | 11¾ (28.7) | 9¾ (24.8) | 5¾ (14.6) | 11 | 6 | 67318 | — |
| Cool Handle | 4350 | — | 10 (9.5) | 12¾ (30.6) | 10½ (26.7) | 6¼ (15.9) | 11 | 3 | 67320 | 67421 |
| TriVent® de silicona | 68301 | 69301 | 1½ (1.4) | 6 (15.2) | 5¼ (13.3) | 4 (10.2) | 11 | 6 | 67311 | 67411 |
| TriVent de silicona | 68302 | 69302 | 2¾ (2.6) | 7¾ (19.7) | 6½ (16.5) | 4¼ (10.8) | 11 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent de silicona | 68303 | 69303 | 3¾ (3.5) | 8¾ (22.2) | 7½ (18.1) | 4½ (11.4) | 11 | 6 | 67313 | 67413 |
| TriVent de silicona | 68304 | 69304 | 4¼ (4.3) | 9¼ (23.5) | 7¾ (19.2) | 5 (12.7) | 11 | 6 | 67314 | 67424 |
| TriVent de silicona | 68305 | 69305 | 5½ (5.2) | 9¾ (25.1) | 7¾ (19.4) | 5½ (14) | 11 | 6 | 67315 | 67409 |
| TriVent de silicona | 68307* | 69307* | 7 (6.6) | 10¾ (27) | 8¾ (21.9) | 5¾ (14.3) | 11 | 6 | 67317 | 67417 |
| TriVent de silicona | 68308* | 69308* | 8½ (8) | 11¾ (28.7) | 9¾ (24.8) | 5¾ (14.6) | 11 | 6 | 67318 | — |
| TriVent de silicona | 68310* | 69310* | 10 (9.5) | 12¾ (30.6) | 10½ (26.7) | 6¼ (15.9) | 11 | 3 | 67320 | 67421 |
| TriVent enchapado | 67301 | — | 1½ (1.4) | 6 (15.2) | 5¼ (13.3) | 4 (10.2) | 11 | 6 | 67311 | 67411 |
| TriVent enchapado | 67302 | — | 2¾ (2.6) | 7¾ (19.7) | 6½ (16.5) | 4¼ (10.8) | 11 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent enchapado | 67303 | — | 3¾ (3.5) | 8¾ (22.2) | 7½ (18.1) | 4½ (11.4) | 11 | 6 | 67313 | 67413 |
| TriVent enchapado | 67304 | — | 4¼ (4.3) | 9¼ (23.5) | 7¾ (19.2) | 5 (12.7) | 11 | 6 | 67314 | 67424 |
| TriVent enchapado | 67305 | — | 5½ (5.2) | 9¾ (25.1) | 7¾ (19.4) | 5½ (14) | 11 | 6 | 67315 | 67409 |
| TriVent enchapado | 67307* | — | 7 (6.6) | 10¾ (27) | 8¾ (21.9) | 5¾ (14.3) | 11 | 6 | 67317 | 67417 |
| TriVent enchapado | 67308* | — | 8½ (8) | 11¾ (28.7) | 9¾ (24.8) | 5¾ (14.6) | 11 | 6 | 67318 | — |
| TriVent enchapado | 67310* | — | 10 (9.5) | 12¾ (30.6) | 10½ (26.7) | 6¼ (15.9) | 11 | 3 | 67320 | 67421 |

*Con mango auxiliar

Tapas Wear-Ever® para baterías de cocina de aluminio



- Aluminio 3004 calibre 14
- Mango soldado revestido de Torogard™ — se mantiene fresco al tacto y resiste el calor hasta 180° F (82° C), viene equipado con protección antimicrobiana
- Diseño de agarre fácil para dar seguridad y conveniencia para colgar
- Tapas planas: Altura con mango: 1½" (4.1 cm)
- Tapas de cúpula: Acabado satinado profundo



| TAPAS PLANAS | DIÁM. EXTERIOR: PULG (CM) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | ALTURA C/MANGO: PULG (CM) |
|--------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 67311 | 6½ (16.8) | 6¼ (15.4) | 1½ (4.1) |
| 67327 | 7½ (20) | 7¼ (18.1) | 1½ (4.1) |
| 67312 | 8¾ (21.1) | 7¾ (20) | 1½ (4.1) |
| 67313 | 9¾ (23.3) | 8¾ (22.3) | 1½ (4.1) |
| 67314 | 9¾ (24.9) | 9¾ (23.6) | 1½ (4.1) |
| 67315 | 10½ (26.7) | 9¾ (25) | 1½ (4.1) |
| 67509 | 10¾ (27.3) | 10½ (25.7) | 1½ (4.1) |
| 67317 | 11¾ (28.4) | 10¾ (27.1) | 1½ (4.1) |
| 67318 | 12 (30.5) | 11¾ (29.1) | 1½ (4.1) |
| 67320 | 12¾ (31.4) | 11¾ (30.1) | 1½ (4.1) |
| 67521 | 12¾ (32.4) | 12½ (30.7) | 1½ (4.1) |
| 67533 | 13¾ (34.4) | 13¾ (33.3) | 1½ (4.1) |
| 67541 | 14¾ (37.8) | 14¾ (36) | 1½ (4.1) |
| 67561 | 17¾ (43.5) | 16¼ (41.3) | 1½ (4.1) |
| 67581 | 18¾ (47.9) | 18¾ (46.1) | 1½ (4.1) |
| 67691 | 20¾ (53) | 20¾ (51.2) | 1½ (4.1) |

| TAPAS DE CÚPULA | DIÁM. EXTERIOR: PULG (CM) | DIÁM. INTERNO: PULG (CM) | ALTURA C/MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------|
| 67411 | 6½ (16.8) | 5¾ (14.9) | 2¼ (5.2) | 1 |
| 67427 | 7½ (20) | 7¼ (18.1) | 2¼ (5.2) | 1 |
| 67412 | 8¾ (21.3) | 7¾ (19.1) | 2½ (5.4) | 1 |
| 67413 | 9¾ (23.8) | 8½ (21.6) | 2½ (5.4) | 1 |
| 67424 | 10 (25.4) | 8¾ (22.2) | 2¾ (5.6) | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| 67409 | 10¾ (27.3) | 9¾ (24.8) | 2¼ (5.7) | 1 |
| 67417 | 11¾ (28.9) | 10½ (26.7) | 2¾ (5.6) | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| 67421 | 12¾ (32.7) | 11¾ (29.8) | 2½ (5.8) | 1 |
| 67433 | 13¾ (34.4) | 13¾ (33.3) | 2½ (5.8) | 1 |
| 67441 | 14¾ (37.8) | 14¾ (36) | 2¾ (6.2) | 1 |
| 67461 | 17¾ (43.5) | 16¼ (41.3) | 2¾ (6.2) | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| 67491 | 20¾ (53) | 20¾ (51.2) | 2¾ (6.5) | 1 |

Mangos de repuesto

- Manguito aislante de silicona
- Apto para horno hasta 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (316° C) en uso intermitente



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG. (CM) | LOTE CAJA |
|---------------------------|--|-------------------|-----------|
| REPUESTOS TRIVENT® | | | |
| 6100* | Manguito TriVent pequeño, paquete de 3 | 4½ (11.3) | 1 |
| 6101* | Manguito TriVent mediano, paquete de 3 | 5¾ (13.7) | 1 |
| 6102* | Manguito TriVent grande, paquete de 3 | 6¾ (15.6) | 1 |

*Paquete de 3 unidades listo para exhibir



Repuestos TriVent



Sólo repuesto



NO diseñados para usarse en mango simple

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG. (CM) | LOTE CAJA |
|--|-------------------------------------|-------------------|-----------|
| REPUESTOS COOL HANDLE® | | | |
| 3011 | Cool Handle pequeño III | 4 (10.2) | 12 |
| 3010 | Cool Handle mediano II | 4½ (11.4) | 12 |
| 3009 | Cool Handle grande I | 6¾ (16.8) | 12 |
| MANGUITOS DE SILICONA MORADOS DE REPUESTO | | | |
| 10815P | Manguito morado de repuesto mediano | 4¾ (11.3) | 36 |
| 10816P | Manguito morado de repuesto grande | 5¾ (13.0) | 36 |

Los repuestos Cool Handle® solo se venden en paquetes completos de 12 unidades

SARTENES PARA FREÍR AL ESTILO ORIENTAL

Sartenes de aluminio para freír al estilo oriental

- El mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente
- Aluminio 3004
- Revestimiento no adherente de primera calidad SteelCoat x3™, hecho sin perfluorooctanoico (PFOA) — facilita la limpieza, reduce el uso de grasas y aceites



68120
*No aptas para inducción

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|---|-----------------------|---------------------|--------------------|---------|-----------|----------------|
| 68120* | Aluminum stir fry pan with SteelCoat x3™ nonstick and TriVent silicone handle | 4½ (4.3) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 7 | 1 | 68121 |

Sartenes de 3 capas Tribute® para freír al estilo oriental

- Ideales para freír, saltar o tostar
- Hechos con material con centro de acero inoxidable/ aluminio de tres capas
- Disponibles en acabado natural o con el interior no adherente CeramiGuard® II, con mango plateado o de silicona



77750

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|---|-----------------------|---------------------|--------------------|---------|-----------|----------------|
| 77750 | Sartén Tribute con mango TriVent® de silicona para freír al estilo oriental | 4¾ (4.5) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 8 | 1 | — |
| 77754 | Sartén Tribute con mango TriVent® de silicona para freír al estilo oriental | 10¾ (9.6) | 14 (36) | 4¾ (11.1) | 8 | 1 | — |

Sartenes de acero al carbono para freír al estilo oriental

- Los remaches triples de baja altura unen el mango permanentemente a la sartén
- Le mango TriVent® de silicona fusionada tiene capacidad nominal para soportar 450° F (232° C) en uso continuo o 600° F (315° C) en uso intermitente
- Revestimiento no adherente de primera calidad SteelCoat x3™, hecho sin perfluorooctanoico (PFOA) — facilita la limpieza, reduce el uso de grasas y aceites



59950

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPAC.: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUN.: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA | TAPA DE CÚPULA |
|-----------|---|--------------------|---------------------|--------------------|---------|-----------|----------------|
| 59949 | Sartén de acero al carbono con mango de silicona para freír al estilo oriental | 4½ (4.3) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 18 | 1 | 68121 |
| 59950 | Sartén de acero al carbono con revestimiento no adherente SteelCoat x3™ y mango de silicona para freír al estilo oriental | 4½ (4.3) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 18 | 1 | 68121 |

Sartén Wear-Ever® con interior HardCoat® para freír al estilo oriental

- HardCoat® es un exclusivo proceso de fusión electroquímica que une la superficie anodizada con la base de aluminio, creando una superficie no porosa que es un 400% más dura que el aluminio



H4015
*No aptas para inducción

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------|------------------------|---------|-----------|
| H4015* | Sartén Wear-Ever® con interior HardCoat® para freír al estilo oriental | 11½ (29.2) | 4 (10.2) | 10 | 1 |

Tapa de cúpula para fritura estilo oriental

- Reduce las salpicaduras y acelera la cocción
- La tapa puede usarse en planchas para terminar platos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM.: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | CALIBRE | L/C |
|-----------|---|------------------|-------------------|---------|-----|
| 68121 | La tapa de cúpula puede usarse en las sartenes Vollrath para freír al estilo oriental: 59950, 59949 y 68120 (no sirve para el artículo 77754 ó 77750) | 11 (27.9) | 5 (12.7)* | 12 | 1 |

*Altura con mango

ASADORES ALTAMENTE RESISTENTES



Asadores de aluminio Wear-Ever® altamente resistentes

- Aluminio 3004 extrarresistente a abolladuras
- Asador estándar para uso militar
- Mango colgante fácil de tomar en los cuatro costados
- La tapa también puede usarse como plancha



| NÚM. ART. | NÚM. ART. ANTERIOR | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|------------------|-----------------------|---|---------|-----------|
| 68390 | — | Fuente con tapa | 42 (39.7) | 21 $\frac{1}{2}$ x 18 $\frac{1}{2}$ x 9 (54.9 x 46 x 22.9) | 4 | 1 |
| 68391 | 4493 | Fuente solamente | 42 (39.7) | 20 $\frac{7}{8}$ x 17 $\frac{3}{8}$ x 7 (53 x 44.1 x 17.8) | 4 | 1 |
| 68392 | 4492 | Tapa solamente | 14 (13.2) | 21 $\frac{1}{2}$ x 18 $\frac{1}{2}$ x 2 $\frac{3}{8}$ (54.9 x 46 x 6) | 4 | 1 |

Asadores de Aluminio Wear-Ever



- Aluminio 3004 de grueso calibre con bordes sin moldura
- Cuando se usan como asadores dobles, las secciones encajan firmemente para sellar el vapor
- Mangos colgantes
- Distribuyen eficazmente el calor — se recomienda reducir la temperatura del horno en 25° F (-3.9° C) para bajar los costos de energía



| NÚM. ART. | NÚM. ART. ANTERIOR | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|--|-------------------------|---|---------|-----------|
| 68360* | — | Juego de asador doble, parte superior e inferior con tiras | 23 $\frac{1}{4}$ (22) | 20 $\frac{7}{8}$ x 16 $\frac{1}{8}$ x 9 $\frac{3}{4}$ (51.1 x 41 x 24.8) | 12 | 1 |
| 4482* | — | Parte superior de fuente de asar con tiras para 68360 | 11 $\frac{1}{2}$ (10.8) | 20 $\frac{7}{8}$ x 16 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (51.1 x 41 x 11.4) | 12 | 2 |
| 448212* | — | Parte inferior de fuente de asar con tiras para 68360 | 11 $\frac{1}{2}$ (10.8) | 20 $\frac{7}{8}$ x 16 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (51.1 x 41 x 11.4) | 12 | 2 |
| 68361* | 4483 | Fuente para asar — parte superior con tiras | 29 $\frac{1}{2}$ (27.9) | 24 x 18 x 4 $\frac{3}{4}$ (61 x 45.7 x 12.1) | 10 | 2 |
| 68362* | 448312 | Fuente para asar — parte inferior con tiras | 29 $\frac{1}{2}$ (27.9) | 24 x 18 x 4 $\frac{3}{4}$ (61 x 45.7 x 12.1) | 10 | 2 |
| 68363 | 4432 | Parte superior de fuente de asar para 68365 | 16 (15.1) | 19 $\frac{3}{16}$ x 21 $\frac{3}{16}$ x 2 $\frac{1}{2}$ (50.3 x 55.4 x 6) | 12 | 6 |
| 68364 | 4433 | Parte superior de fuente de asar para 68365 | 23 $\frac{1}{2}$ (22.2) | 19 $\frac{3}{16}$ x 21 $\frac{3}{16}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (50.3 x 55.4 x 9.2) | 12 | 2 |
| 68365 | 4436 | Parte inferior de fuente de asar para 68363, 68364 | 42 $\frac{1}{2}$ (40.2) | 22 $\frac{1}{8}$ x 20 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (56.2 x 51.1 x 16.6) | 10 | 2 |
| 68366 | 4423 | Parte superior de fuente de asar para 68367 | 11 $\frac{1}{4}$ (10.6) | 19 $\frac{3}{4}$ x 10 $\frac{3}{8}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (50.2 x 27.6 x 9.2) | 14 | 2 |
| 68367 | 4426 | Parte inferior de fuente de asar para 68366 | 17 $\frac{3}{4}$ (16.8) | 20 x 11 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (50.8 x 28.3 x 14) | 12 | 2 |

*Sin certificación NSF®

FUENTES PLANAS Y ACCESORIOS

LAS FUENTES PLANAS MÁS VENDIDAS DE LA INDUSTRIA

- Escogidas más que ninguna otra en la industria, las fuentes planas Wear-Ever® de aleación de aluminio serie 3000 dictan la pauta en propiedades de resistencia a las abolladuras, facilidad de limpieza y distribución del calor. Han demostrado ser un 20% más resistentes que las fuentes planas de la competencia.



Cerrada con alambre galvanizado



Cerrada sin alambre



Semiabierta



Moldura de aluminio completamente encapsulada con certificación NSF



Abierta con certificación NSF



Visite VOLLRATH.com para informarse más sobre las características del material de las fuentes planas.



Vista transversal de la moldura de aluminio completamente encapsulada con certificación NSF

Fuentes planas Wear-Ever con certificación NSF

- La moldura de aluminio completamente encapsulada previene la corrosión y brinda una excelente resistencia sin peso innecesario
- La construcción de un solo metal, junto con su naturaleza rígida, permiten a las fuentes mantener su integridad estructural mientras están en el horno
- Completamente reciclables
- El material de la base es de aluminio serie 3000
- El fondo cóncavo se aplana durante el calentamiento para distribuir uniformemente el calor
- Las fuentes armonizan con la línea completa de accesorios para fuentes planas, incluidas las láminas para hornear, las rejillas de alambre y las tapas para fuentes planas
- Patente pendiente



USMADE

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | DESCRIPCIÓN DE LA MOLDURA | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | ART. TAPA |
|-----------|---------------------------------|---------|----------------------------------|---------------------------------|-----------|-----------|
| 935303 | Fuente plana de medio tamaño | 18 | Fully encapsulated aluminum bead | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.5) | 12 | 5303CV |
| 939002 | Fuente plana de tamaño completo | 18 | Fully encapsulated aluminum bead | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 12 | 9002CV |
| 939001 | Fuente plana de tamaño completo | 16 | Fully encapsulated aluminum bead | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 6 | 9002CV |

N Tapa para fuente extendida



- El polipropileno transparente permite ver fácilmente la comida
- Orejetas de apilado para resistencia y rigidez

| NÚM. ART. | TAMAÑO | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------|---------------------------------|-----------|
| 9002CV* | Completo | 18 x 26 x 1 (45.7 x 66.0 x 2.5) | 12 |
| 5303CV | Medio | 18 x 13 x 1 (45.7 x 33.0 x 2.5) | 12 |
| 5220CV | ¼ | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.5) | 12 |

*9002CV no apta para los modelos 5315 ni 55315

Bandeja Wear-Ever® para fiestas



- Aluminio 3004 resistente a los impactos
- Ideal para bizcochos, rollos rellenos u otras especialidades de pastelería

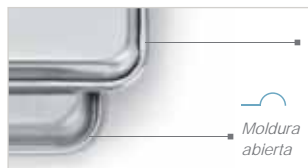
USMADE



| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------------|---------|-----------|
| 68100 | 15½ x 10½ x 1 (39.4 x 26.7 x 2.5) | 18 | 6 |

Fuentes planas Wear-Ever® altamente resistentes

- Aluminio serie 3000 resistente a los impactos
- Diseño cónico para facilitar el apilado
- La vara galvanizada que no se corroe refuerza la fuente de moldura cerrada
- Los fondos cóncavos se aplanan durante el calentamiento para distribuir uniformemente el calor
- Fuentes no adherentes hechas sin perfluorooctaicos (PFOAS)



USMADE

| NÚM. ART. | TAMAÑO | CALIBRE | | DESCRIPCIÓN DE LA MOLDURA | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|---------|--|---|----------------------------------|-----------|
| 5315 | Completa | 12 | | Natural de moldura abierta, certificación NSF® | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 6 |
| S5315 | Completa | 12 | | Natural de moldura no adherente, certificación NSF® | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 6 |
| N5300 | Completa | 14 | | Natural de moldura cerrada | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9001 | Completa | 16 | | Natural de moldura cerrada | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9002 | Completa | 18 | | Natural de moldura cerrada | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9002P | Completa | 18 | | Natural de moldura cerrada perforada | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9003 | Completa | 19 | | Económica de moldura cerrada | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 5223 | Dos tercios | 18 | | Natural de moldura cerrada | 15 x 21 x 1 (38.1 x 53.3 x 2.5) | 12 |
| 5314 | Medio | 13 | | Natural de moldura abierta, certificación NSF® | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| 5303 | Medio | 18 | | Natural de moldura cerrada | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| S5303 | Medio | 18 | | No adherente de moldura cerrada | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 6 |
| 5303P | Medio | 18 | | Natural de moldura cerrada perforada | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| 9303 | Medio | 19 | | Económica de moldura cerrada | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| 5220 | Cuarto | 16 | | Natural de moldura cerrada | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.54) | 12 |
| S5220 | Cuarto | 16 | | No adherente de moldura cerrada | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.54) | 12 |
| 5228 | Un octavo | 16 | | Natural de moldura semiabierta | 9½ x 6½ (24.1 x 16.5) | 12 |

Fuentes planas no adherentes Wear-Ever

- Aluminio serie 3000 de calibre 18 con varilla reforzada de acero galvanizado
- Las proteínas, los almidones y los dulces típicos se sueltan fácilmente, reduciendo el tiempo de limpieza, por lo que las fuentes se pagan por sí mismas una y otra vez en las cocinas comerciales
- El revestimiento proporciona excelentes propiedades antidesgaste y durabilidad
- Diseñadas para operaciones de horneado de hasta 450 °F (232 °C)
- Ahora disponibles en estilo perforado

USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | | DESCRIPCIÓN DE LA MOLDURA | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|---------|--|---|---------------------------------|-----------|
| 9002NS | Completo | 18 | | Moldura cerrada con alambre galvanizado | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 12 |
| 9002NSP | Completo perforada | 18 | | Moldura cerrada con alambre galvanizado | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 12 |
| 5303NS | Medio | 18 | | Moldura cerrada con alambre galvanizado | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.5) | 12 |
| 5303NSP | Medio perforada | 18 | | Moldura cerrada con alambre galvanizado | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.5) | 12 |
| 5220NS | Cuarto | 16 | | Moldura cerrada | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.54) | 12 |

Rejillas de alambre de acero inoxidable



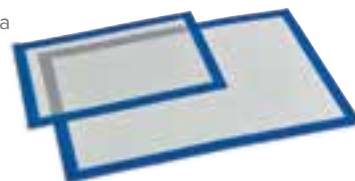
- Las únicas rejillas de alambre de acero inoxidable de la industria
- Construcción de alambre de acero inoxidable serie 300 altamente resistente que minimiza el óxido sin ningún recubrimiento que se desprenda
- Amplio espacio para los dedos facilita la extracción de la unidad
- Se usan para asar, enfriar, helar, presentar o secar
- Aptas para horno

| NÚM. ART. | TAMAÑO | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------|-----------------------------------|-----------|
| 20038 | Completo | 24 x 16½ x ¾ (61 x 41.9 x 2.2) | 6 |
| 20248 | Medio | 16½ x 11¾ x ¾ (41.9 x 29.8 x 2.2) | 6 |

En la sección sobre fuentes de baño maría encontrará más opciones de rejillas de alambre.

Láminas de silicona para hornear

- No adherentes para una limpieza rápida y fácil



| NÚM. ART. | TAMAÑO | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------|-------------------------|-----------|
| T3610SM | Completo | 23¾ x 15¾ (60.0 x 40.0) | 12 |
| T3605SM | Medio | 16½ x 11 (42.2 x 27.9) | 12 |



UTENSILIOS PARA HORNEAR

Galleteras Wear-Ever®

- El aluminio 3004 de grueso calibre se calienta rápida y uniformemente
- Disponibles en aluminio acabado natural o revestido con SteelCoat x3™ (hecho sin perfluorooctanoico [PFOA]) no adherente de primera calidad para facilitar soltar las galletas delicadas



| NÚM. ART. | ACABADO | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|------------------------|---------|-----------|
| 68085 | Natural | 17 x 14 (43.2 x 35.6) | 10 | 6 |
| 68084 | SteelCoat x3™ | 17 x 14 (43.2 x 35.6) | 10 | 6 |

Moldes Wear-Ever profesionales para pasteles de queso

- Aluminio serie 3000, acabado natural
- Ideales para budines, soufflés, pasteles de frutas y guisos, así como pasteles de queso
- Los bordes rectos están diseñados para producir piezas uniformes



| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------------|---------|-----------|
| 5274 | 17¾ x 25¾ x 3 (45.1 x 65.4 x 7.6) | 12 | 2 |
| 5275 | 17¾ x 12¾ x 3 (45.1 x 32.7 x 7.6) | 12 | 2 |



Los mangos se levantan y bajan para facilitar el uso y almacenamiento

Fuentes Wear-Ever® para asar y hornear

- Aluminio 3004 altamente extrarresistente a los impactos y abolladuras
- Mangos sólidos de aluminio soldado para durar y facilitar la limpieza



| NÚM. ART. | NÚM. ART. ANTERIOR | MANGOS | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|--|--------------------|--------|-----------------------|------------------------------------|---------|-----------|
| ACABADO SATINADO CON LADOS CÓNICOS | | | | | | |
| 4412 | — | Sí | 4½ (4.3) | 9¾ x 13¼ x 2¼ (24.8 x 33.7 x 5.7) | 16 | 6 |
| 4457 | — | Sí | 12½ (11.9) | 23 x 12½ x 2¼ (58.4 x 32.1 x 7) | 12 | 6 |
| 68257 | 4415 | Sí | 7½ (7.1) | 17½ x 11¼ x 2¼ (44.8 x 29.9 x 6.2) | 14 | 6 |
| 68357* | 5312 | No | 15 (14.2) | 25¼ x 17¼ x 2¼ (65.4 x 45.1 x 5.7) | 12 | 6 |
| 68358* | 5313 | Sí | 23½ (22.2) | 25¼ x 17¼ x 3½ (65.4 x 45.1 x 9.1) | 12 | 4 |
| 68250 | 4414 | Sí | 5½ (5.1) | 10½ x 15½ x 2¼ (27.6 x 40.3 x 5.7) | 12 | 3 |
| 68251 | — | Sí | 11½ (10.5) | 16¾ x 13 x 3½ (42.5 x 33 x 9.2) | 14 | 3 |
| 68252 | 4458 | Sí | 17½ (16.9) | 24 x 14 x 3½ (60.9 x 35.6 x 8.9) | 12 | 3 |
| 68253 | 4456 | Sí | 8½ (8.5) | 22¾ x 13½ x 2 (58.1 x 34.3 x 5.1) | 14 | 3 |
| ECONÓMICO | | | | | | |
| 68078 | — | Sí | 6¼ (5.9) | 15½ x 10¾ x 2¾ (39.1 x 27.6 x 6) | 18 | 3 |
| 68080 | — | Sí | 7½ (7.1) | 17½ x 11¼ x 2¾ (44.8 x 29.9 x 6) | 16 | 3 |
| 68076 | 4410 | No | 3½ (3.7) | 9 x 13 x 2¼ (22.9 x 33 x 5.7) | 18 | 3 |
| ACABADO PULIDO/NATURAL CON LADOS RECTOS | | | | | | |
| 68369 | — | Sí | 8½ (7.7) | 18¾ x 12¾ x 2½ (47.2 x 31.9 x 5.4) | 14 | 3 |
| 51066 | — | No | 3²⁹⁄₆₀ (3.3) | 12¾ x 9 x 2 (32.4 x 22.9 x 5.1) | 20 | 6 |

*Con certificación NSF®

Fuentes de acero inoxidable para hornear y asar

- Acero inoxidable 18-8
- Tamaños estándar para la mayoría de las aplicaciones comerciales



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|----------------------------------|---------|-----------|
| 61230 | 3½ (3.3) | 14¾ x 10¼ x 2 (37.8 x 26 x 5.1) | 22 | 3 |
| 61250 | 4¾ (4.5) | 16½ x 11½ x 2¼ (41 x 28.3 x 5.7) | 22 | 3 |
| 61270 | 6½ (6.2) | 18½ x 12¾ x 2¾ (46 x 31.4 x 6) | 22 | 3 |

Moldes largos de acero inoxidable

- Acero inoxidable serie 300



| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | CAPACIDAD: CT GAL / LB | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------------------|---------|------------------------|-----------|
| 4V | 8¾ x 4¾ x 3½ (22.2 x 11.7 x 7.9) | 22 | 1¼ / 3½ | 12 |
| 72060 | 10¾ x 5½ x 4 (26.4 x 14 x 10.1) | 22 | 3 / 6 | 6 |

Moldes largos Wear-Ever® profesionales de resistencia estándar

- Aluminio serie 3000
- Higiénicos y fáciles de limpiar
- Disponibles en acabados anodizados naturales y no adherentes



S5435

5431

| NÚM. ART. | ACABADO | DIMENSIONES: PULG (CM) | CAPACIDAD: LB (KG) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|--------------|---------------------------------|--------------------|---------|-----------|
| 5431 | Natural | 3½ x 5 x 2½ (8.6 x 12.7 x 6.4) | 1 (.45) | 12 | 12 |
| 5433 | Anodizado | 4¼ x 8½ x 3¾ (10.8 x 21.6 x 8) | 3 (1.36) | 12 | 24 |
| S5433 | No adherible | 4¼ x 8½ x 3¾ (10.8 x 21.6 x 8) | 3 (1.36) | 12 | 12 |
| 5435 | Anodizado | 5 x 10 x 4 (12.7 x 25.4 x 10.2) | 5 (2.27) | 12 | 6 |
| S5435 | No adherible | 5 x 10 x 4 (12.7 x 25.4 x 10.2) | 5 (2.27) | 12 | 6 |
| 5436 | Anodizado | 4¾ x 8¾ x 2¾ (10.5 x 21.5 x 6) | 2 (.91) | 12 | 18 |

Moldes largos Wear-Ever económicos

- Aluminio serie 3000



5216

2773L

| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------------|---------|-----------|
| 5216* | 4½ x 16 x 4½ (11.4 x 40.6 x 10.5) | 16 | 6 |
| 51008* | 9¼ x 5¼ x 2¾ (23.5 x 13.3 x 7) | 18 | 6 |
| 2773L | 11¼ x 4½ x 2¾ (28.6 x 11.4 x 7) | 18 | 6 |

*Con certificación NSF®

Molde Wear-Ever para pasteles

- Aluminio serie 3000



| NÚM. ART. | NÚM. DE ART. ANTERIOR | ACABADO | DIÁM. EXTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|--------------|--------------------------|------------------------|---------|-----------|
| 5347 | — | Natural | 9 (22.9) | 2 (5.1) | — | 24 |
| S5347* | — | No adherente | 9 (22.9) | 2 (5.1) | — | 12 |
| 68099 | 51003 | Natural | 9¾ (24.5) | 1½ (3.8) | 18 | 6 |
| 51016 | — | Natural | 10 (25.4) | 2 (5.1) | 20 | 6 |

*Con certificación NSF®

Moldes Wear-Ever para tartas

- Aluminio serie 3000
- Tamaños estándar para la mayoría de las aplicaciones comerciales



| NÚM. ART. | ACABADO | DIÁM. EXTERNO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------|--------------------------|------------------------|---------|-----------|
| N5834 | Natural | 9 (22.9) | 1 (2.5) | 20 | 24 |
| 2844L | Anodizado | 9 (22.9) | 1¼ (3.2) | 22 | 6 |
| 68089 | Natural | 9¾ (24.8) | 1¼ (3.2) | 18 | 6 |
| 51045 | Anodizado | 10 (25.4) | 1¼ (3.2) | 20 | 6 |
| 68090 | Natural | 11¼ (28.6) | 1¼ (3.2) | 18 | 6 |
| N5844 | Económico | 9¾ (24.8) | 1¼ (3.2) | 22 | 24 |



ELEMENTOS ESENCIALES DE COCINA

Con las herramientas adecuadas, un excelente cocinero puede convertirse en un chef extraordinario. Los elementos esenciales de cocina de Vollrath – desde cucharas y cucharones hasta tablas para cortar y tazones para mezclar – le brindan a su equipo de cocina el control de porciones y el desempeño duradero que necesita para crear la experiencia culinaria ideal.

PREPARE Y SIRVA ALIMENTOS SIN ALÉRGENOS

Designe los utensilios pequeños que se van a usar para preparar y servir comidas que no contengan alérgenos. Color morado para una rápida identificación por parte de los empleados y clientes



¿SABÍA QUE?

- 15 millones de estadounidenses padecen de alergias alimentarias.
- Cada 3 minutos, una reacción de alergia alimentaria se traduce en un viaje a la sala de emergencias.
- Incluso pequeñas cantidades de un alérgeno alimentario pueden causar una reacción.
- Infórmese más en VOLLRATH.com/Morado.

DISEÑAMOS Y FABRICAMOS PRODUCTOS PERSONALIZADOS

¿No encontró lo que buscaba en el catálogo de Vollrath? Desde diseñar utensilios especiales para su menú hasta equipos de marca para fines de promoción, Vollrath® trabajará con usted para fabricar exactamente lo que necesita. Nuestros equipos integrales de servicio, ventas, diseño, fabricación y servicio al cliente trabajarán en cada paso del proceso, proporcionándole las soluciones para que su empresa de servicio de comidas funcione en forma rentable y sin problemas. Para obtener su producto personalizado basta con llamarnos.

Infórmese más en VOLLRATH.com/custom.



**BUSQUE EL LOGOTIPO DE JACOB'S PRIDE®
Y ELIJA SUS PRODUCTOS CON CONFIANZA.**

Cómo comprar

ELEMENTOS ESENCIALES DE COCINA

Control de porciones

Ya sea que su personal esté sirviendo porciones o sus clientes estén llenando sus propios platos, los artículos de control de porciones pueden ayudarlo a limitar el desperdicio y reducir sus costos de operación.



SPOODLE®
Páginas 141-142



CUCHARONES
Páginas 143-145



PORCIONADORES
Páginas 146-148

Utensilios de servicio

Nuestra amplia selección de utensilios de servicio significa que tiene una opción duradera y fácil de usar para lo que sea que esté preparando.



CUCHARAS
Páginas 149-150



TENAZAS
Páginas 151-153



CUCHARAS PARA HELADO
Página 154

Utensilios y herramientas para preparar

Mantenga su cocina funcionando de manera eficiente con utensilios culinarios durables, desde espátulas y espumaderas hasta tablas para cortar identificadas con colores.



VOLTEADORES
Página 155



ESPUMADERAS
Página 156



ESPÁTULAS, CUCHARAS BLANDAS Y BATIDORES
Páginas 157-158



TABLAS PARA CORTAR
Página 159



HERRAMIENTAS PARA MEDIR
Páginas 160-162



TAZONES PARA MEZCLAR
Página 163



COLADORES, Y ESCURRIDORES
Páginas 164-165



DISPENSADORES APRETABLES
Páginas 166-170



DIVERSAS HERRAMIENTAS
Páginas 171-175



ALMACENAMIENTO DE COMIDA
Página 175

CONTROL DE PORCIONES

- Ofrecer una nutrición apropiada y controlar a la vez el costo de los alimentos exige resultados precisos y repetibles.

| COLOR | CAPACIDAD (ONZAS) | CAPACIDAD (TAZAS) | PORCIONES APROX. POR CT. GAL. |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------------------|
| Morado | ¾ | ¾ ₂ | 40 |
| Negro | 1 | ¾ | 30 |
| Rojo | 1½ | ¾ | 24 |
| Amarillo | 1¾ | ¾ ₂ | 20 |
| Azul | 2 | ¾ | 16 |
| Verde | 2¾ | ¾ | 12 |
| Marfil | 3 | ¾ | 10 |
| Gris | 4 | ¾ | 8 |
| Blanco | 5¾ | ¾ | 6 |
| Verde mar | 6 | ¾ | 5 |
| Naranja | 8 | 1 | 4 |

UTENSILIOS SPOODLE®



Utensilio de una sola pieza Spoodle® altamente resistente

- Construcción de una sola pieza durable e higiénica
- Identificado con color para determinar rápidamente el tamaño
- Capacidades estampadas claramente en el producto para facilitar la identificación del tamaño
- Mango de nylon patentado resistente a altas temperaturas — soporta el calor hasta 450° F (232° C)
- Los mangos contienen un agente antimicrobiano totalmente natural



Muesca de tope incorporada para impedir que el cucharón Spoodle® se deslice dentro del alimento



Exclusivo diseño de porcionador ovalado que calza en las esquinas de las fuentes de baño maría Super Pan V® disminuyendo los desechos y maximizando la eficiencia

¿CUÁNTO PODRÍA AHORRAR?

+ 19¢ POR PORCIÓN DE ½ OZ (14 G)
x 100 raciones al día los 365 días
= \$6,935.00 AL AÑO

| NÚM. ART. LISO | NÚM. ART. PERFORADO | COLOR DEL MANGO | CAPACIDAD: OZ (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|---------------------|-----------------|--------------------|--|-----------|
| UTENSILIO REDONDO DE UNA SOLA PIEZA SPOODLE® | | | | | |
| 6433120 | 6432120 | Negro | 1 (29.6) | 12 ³ / ₁₆ (30.9) | 12 |
| 6433220 | 6432220 | Negro | 2 (59.1) | 12 ¹ / ₁₆ (32.1) | 12 |
| 6433230 | 6432230 | Azul | 2 (59.1) | 12 ¹ / ₁₆ (32.1) | 12 |
| 6433320 | 6432320 | Negro | 3 (88.7) | 13 ¹ / ₁₆ (33.1) | 12 |
| 6433335 | 6432335 | Marfil | 3 (88.7) | 13 ¹ / ₁₆ (33.1) | 12 |
| 6433480* | 6432480* | Morado | 4 (118) | 13 ³ / ₁₆ (33.8) | 12 |
| 6433420 | 6432420 | Negro | 4 (118) | 13 ³ / ₁₆ (33.8) | 12 |
| 6433445 | 6432445 | Gris | 4 (118) | 13 ³ / ₁₆ (33.8) | 12 |
| 6433520 | 6432520 | Negro | 5 (147.9) | 13 ¹ / ₂ (33.4) | 12 |
| 6433580* | - | Morado | 5 (147.9) | 13 ¹ / ₂ (33.4) | 12 |
| 6433620 | 6432620 | Negro | 6 (177.4) | 13 ³ / ₄ (35) | 12 |
| 6433655 | 6432655 | Verde mar | 6 (177.4) | 13 ³ / ₄ (35) | 12 |
| 6433820 | 6432820 | Negro | 8 (236) | 14 ³ / ₁₆ (35.9) | 12 |
| 6433865 | 6432865 | Naranja | 8 (236) | 14 ³ / ₁₆ (35.9) | 12 |
| UTENSILIO OVALADO DE UNA SOLA PIEZA SPOODLE® | | | | | |
| 6412120 | 6422120 | Negro | 1 (29.6) | 12 ¹ / ₂ (31.6) | 12 |
| 6412220 | 6422220 | Negro | 2 (59.1) | 13 ¹ / ₁₆ (33.1) | 12 |
| 6412230 | 6422230 | Azul | 2 (59.1) | 13 ¹ / ₁₆ (33.1) | 12 |
| 6412320 | 6422320 | Negro | 3 (88.7) | 13 ¹ / ₂ (34.2) | 12 |
| 6412335 | 6422335 | Marfil | 3 (88.7) | 13 ¹ / ₂ (34.2) | 12 |
| 6412420 | 6422420 | Negro | 4 (118) | 13 ³ / ₁₆ (35.1) | 12 |
| 6412445 | 6422445 | Gris | 4 (118) | 13 ³ / ₁₆ (35.1) | 12 |
| 6412520 | 6422520 | Negro | 5 (147.9) | 14 ¹ / ₁₆ (35.8) | 12 |
| 6412620 | 6422620 | Negro | 6 (177.4) | 14 ³ / ₁₆ (36.4) | 12 |
| 6412655 | 6422655 | Verde mar | 6 (177.4) | 14 ³ / ₁₆ (36.4) | 12 |
| 6412820 | 6422820 | Negro | 8 (236) | 14 ³ / ₄ (37.5) | 12 |
| 6412865 | 6422865 | Naranja | 8 (236) | 14 ³ / ₄ (37.5) | 12 |

*Color morado para usar con comidas que no contengan alérgenos

Utensilio de nylon Spoodle® altamente resistente al calor

- Ideal para baterías de cocina no adherentes, no mancha ni raya las superficies
- Nylon resistente a altas temperaturas — soporta hasta 475° F (246° C)
- Construcción de una sola pieza sumamente durable sin huecos que acumulan agua y bacterias
- Muesca de tope incorporada para impedir que los utensilios se deslicen dentro del alimento
- Capacidades estampadas claramente en el utensilio para facilitar la identificación del tamaño



| NÚM. ART. NEGRO | NÚM. ART. BLANCO | | CAPACIDAD: OZ (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|------------------|-----------|--------------------|-------------------------|-----------|
| UTENSILIO REDONDO DE NYLON SPOODLE® | | | | | |
| 5283520 | – | Liso | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5283620 | – | Perforado | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5283720 | – | Liso | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5283820 | – | Perforado | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5283920 | – | Liso | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 5284020 | – | Perforado | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| UTENSILIO OVALADO DE NYLON SPOODLE® | | | | | |
| 5292620 | – | Liso | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5292720 | – | Perforado | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5292820 | 5292815 | Liso | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5292920 | 5292915 | Perforado | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5293320 | – | Liso | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 5293420 | – | Perforado | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |

Spoodle® con mangos Grip 'N Serv®

- El mango de color identifica la selección para no tener que adivinar
- Vástago y porcionador de acero inoxidable
- El tope evita que el cucharón Spoodle® se deslice dentro de la fuente cuando no esté en uso
- Mangos plásticos que resisten el calor hasta 230° F (110° C)
- Los mangos contienen un agente antimicrobiano totalmente natural



| NÚM. ART. LISO | NÚM. ART. PERFORADO | COLOR MANGO | | CAPACIDAD: OZ (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|---------------------|-------------|-----------|--------------------|-------------------------|-----------|
| 61147 | 61145 | Negro | Negro | 1 (29.6) | 12 $\frac{1}{8}$ (31.6) | 12 |
| 62157 | 62155 | Azul | Azul | 2 (59.1) | 12 $\frac{1}{2}$ (31.8) | 12 |
| 62167 | 62165 | Marfil | Marfil | 3 (88.7) | 13 $\frac{1}{8}$ (33.2) | 12 |
| 62172 | 62170 | Gris | Gris | 4 (118.3) | 13 $\frac{1}{2}$ (34.3) | 12 |
| 62177 | 62175 | Verde mar | Verde mar | 6 (177.4) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.1) | 12 |
| 62182 | 62180 | Naranja | Naranja | 8 (236.6) | 14 $\frac{1}{8}$ (35.9) | 12 |
| 61157 | 61155 | Negro | Negro | 2 (59.1) | 12 $\frac{1}{2}$ (31.8) | 12 |
| 61167 | 61165 | Negro | Negro | 3 (88.7) | 13 $\frac{1}{8}$ (33.2) | 12 |
| 61172 | 61170 | Negro | Negro | 4 (118.3) | 13 $\frac{1}{2}$ (34.3) | 12 |
| 61174 | – | Negro | Negro | 5 (148) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.1) | 12 |
| 61177 | 61175 | Negro | Negro | 6 (177.4) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.1) | 12 |
| 61182 | 61180 | Negro | Negro | 8 (236.6) | 14 $\frac{1}{8}$ (35.9) | 12 |

CUCHARONES



Cucharones de una sola pieza altamente resistentes

- Fabricación de una sola pieza para facilitar la limpieza
- Las dimensiones exactas del porcionador garantizan capacidades uniformes
- Capacidades estampadas claramente en el producto para facilitar la identificación
- La garantía de Jacob's Pride® no cubre el revestimiento Kool-Touch®.
- Los mangos contienen un agente antimicrobiano totalmente natural
- Mangos Kool-Touch con colores resistentes hasta 225 °F (107.2 °C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)



4981220

4980810

Mangos Kool-Touch®
identificado con color



En VOLLRATH.com/portion encontrará herramientas para iniciar su programa de control de porciones y aumentar su rentabilidad.

| NÚM ART. | COLOR MANGO | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIÁM. PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|-------------|--------------------|------------------------------|------------------------|-----------|
| MANGOS KOOL-TOUCH® IDENTIFICADOS CON COLOR | | | | | |
| 4980120 | Negro | 1 (29.6) | 1¼ (4.4) | 9" (25.1) | 12 |
| 4980230 | Azul | 2 (59.1) | 2¾ (6) | 9" (25.1) | 12 |
| 4980280* | Morado | 2 (59.1) | 2¾ (6) | 9" (25.1) | 12 |
| 4980335 | Marfil | 3 (88.7) | 2⅞ (7.3) | 12" (32.1) | 12 |
| 4980445 | Gris | 4 (118.3) | 3⅞ (8.6) | 12" (32.1) | 12 |
| 4980480* | Morado | 4 (118.3) | 3⅞ (8.6) | 12" (32.1) | 12 |
| 4980655 | Verde mar | 6 (177.4) | 3½ (8.9) | 12" (31.4) | 12 |
| 4980865 | Naranja | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12" (32.1) | 12 |

| NÚM. ART. INOXIDABLE | NÚM. ART. NEGRO | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIÁM. PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-----------------|--------------------|------------------------------|------------------------|-----------|
| MANGOS KOOL-TOUCH® DE ACERO INOXIDABLE Y NEGROS | | | | | |
| 4987510 | 4987520 | ¾ (22.2) | 1½ (3.4) | 9 (22.9) | 12 |
| 4980110 | 4980120 | 1 (29.6) | 1¼ (4.4) | 9" (25.1) | 12 |
| 4981510 | 4981520 | 1½ (44.4) | 2¾ (6) | 9" (25.1) | 12 |
| 4980210 | 4980220 | 2 (59.1) | 2¾ (6) | 9" (25.1) | 12 |
| 4980310 | 4980320 | 3 (88.7) | 2⅞ (7.3) | 12" (32.1) | 12 |
| 4980410 | 4980420 | 4 (118.3) | 3⅞ (8.6) | 12" (32.1) | 12 |
| 4980510 | 4980520 | 5 (147.9) | 3⅞ (8.6) | 12½ (31.8) | 12 |
| 4980610 | 4980620 | 6 (177.4) | 3½ (8.9) | 12" (31.4) | 12 |
| 4980810 | 4980820 | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12" (32.1) | 12 |
| 4981210 | 4981220 | 12 (354.9) | 4⅞ (11.1) | 12" (30.8) | 6 |
| 4982410 | 4982420 | 24 (709.8) | 6 (15.2) | 18" (46) | 6 |
| 4987210 | 4987220 | 72 (2129.3) | 8" (20.6) | 17 (43.2) | 3 |

| CUCHARONES DE UNA SOLA PIEZA ALTAMENTE RESISTENTES CON MANGOS CORTOS | | | | | |
|---|---------|-----------|---------------------------------------|----------|----|
| 4980010 | 4980020 | ½ (14.8) | 1¼ (4.4) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970110 | 4970120 | 1 (29.5) | 1 ²⁷ / ₃₂ (4.7) | 6 (15.2) | 12 |
| 4971510 | 4971520 | 1½ (44.3) | 2 ²⁹ / ₆₄ (6.2) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970210 | 4970220 | 2 (59.0) | 2 ¹⁵ / ₃₂ (6.3) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970310 | 4970320 | 3 (88.5) | 2 ⁶¹ / ₆₄ (7.5) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970410 | 4970420 | 4 (118.0) | 3 ²⁷ / ₆₄ (8.7) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970510 | 4970520 | 5 (147.5) | 3 ¹⁹ / ₃₂ (8.7) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970610 | 4970620 | 6 (177.0) | 3 ⁹ / ₃₂ (9.1) | 6 (15.2) | 12 |

*Color morado para usar con comidas que no contengan alérgenos

Cucharones con mangos Kool-Touch®

- Capacidades estampadas permanentemente en el mango
- Mangos Kool-Touch® que resisten el calor hasta 180° F (82° C)
- Acero inoxidable
- Los mangos contienen un agente antimicrobiano totalmente natural



| ARTÍCULO | COLOR MANGO | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIÁ.PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|-------------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------|
| CUCHARONES REDONDOS CON MANGOS KOOL-TOUCH® IDENTIFICADOS CON COLOR | | | | | |
| 58011 | ■ Negro | 1 (29.6) | 1 ³ / ₁₆ (4.6) | 10 (25.4) | 12 |
| 58022 | ■ Negro | 2 (59.1) | 2 ¹ / ₄ (5.7) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58033 | ■ Negro | 3 (88.7) | 2 ⁵ / ₁₆ (6.8) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58044 | ■ Negro | 4 (118.3) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58055 | ■ Negro | 6 (177.4) | 3 ⁵ / ₈ (9.1) | 12 ³ / ₈ (31.4) | 12 |
| 58066 | ■ Negro | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58322 | ■ Azul | 2 (59.1) | 2 ¹ / ₄ (5.7) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58333 | ■ Marfil | 3 (88.7) | 2 ⁵ / ₁₆ (6.8) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58344 | ■ Gris | 4 (118.3) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58355 | ■ Verde mar | 6 (177.4) | 3 ⁵ / ₈ (9.1) | 12 ³ / ₈ (31.4) | 12 |
| 58366 | ■ Naranja | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| CUCHARÓN OVALADO CON MANGO KOOL-TOUCH® NEGRO | | | | | |
| 56728 | ■ Negro | 8 (236) | 4 ¹ / ₁₆ x 3 ¹ / ₄ x 1 ³ / ₁₆ (11.9 x 8.3 x 4.6) | 12 ¹ / ₂ (31.8) | 12 |
| CUCHARONES REDONDOS CON MANGOS DE ACERO INOXIDABLE | | | | | |
| 58000 | — | ½ (14.8) | 1 ⁵ / ₈ (4.2) | 6 (15.2) | 12 |
| 58410 | — | 1 (29.6) | 1 ³ / ₁₆ (4.6) | 6 ⁷ / ₈ (17.5) | 12 |
| 58510 | — | 1 (29.6) | 1 ³ / ₁₆ (4.6) | 10 (25.4) | 12 |
| 58520 | — | 1½ (44.4) | 2 ³ / ₃₂ (5.3) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58620 | — | 2 (59.1) | 2 ¹ / ₄ (5.7) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58430 | — | 3 (88.7) | 2 ¹ / ₁₆ (6.8) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58440 | — | 4 (118.3) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58450 | — | 5 (147.9) | 3 ¹ / ₁₆ (8.1) | 12 ¹ / ₂ (31.8) | 12 |
| 58460 | — | 6 (177.4) | 3 ⁵ / ₈ (9.1) | 12 ³ / ₈ (31.4) | 12 |
| 58480 | — | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58500 | — | 12 (354.9) | 4 ³ / ₈ (11.1) | 12 ⁵ / ₈ (30.8) | 6 |
| 58540 | — | 24 (709.8) | 6 (15.2) | 18 ¹ / ₈ (46) | 6 |
| 58600 | — | 72 (2129.3) | 8 ¹ / ₂ (20.6) | 17 (43.2) | 3 |

Cucharones Ergo Grip™ de una sola pieza con mangos Kool-Touch®

- Mango desplazado para usar más cómodamente
- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza con mango negro
- El tope del mango evita que se deslice el cucharón dentro del recipiente para servir
- Largo total más corto, facilita servir bajo protecciones contra aliento de baja altura
- Mangos Kool-Touch con colores resistentes hasta 225 °F (107.2 °C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)



| NÚM. ARTÍCULO | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIÁM. PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LARGO: PULG (CM)** | LOTE CAJA |
|---------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| 4980322 | 3 (88.7) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 13 ³ / ₈ (33.3) | 10 ⁷ / ₈ (27.6) | 6 |
| 4980422 | 4 (118.3) | 3 ¹ / ₈ (7.9) | 13 ³ / ₈ (33.3) | 10 ⁷ / ₈ (27.6) | 6 |
| 4980622 | 6 (177.4) | 3 ⁵ / ₈ (8.6) | 13 ³ / ₄ (33.6) | 10 ⁷ / ₈ (27.6) | 6 |
| 4980822 | 8 (236.6) | 4 ¹ / ₈ (10.3) | 14 ¹ / ₄ (36.2) | 11 ¹ / ₂ (29.2) | 6 |

*Largo desde el fondo del porcionador hasta el gancho del mango

Cucharones económicos de una sola pieza

- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza
- Capacidad marcada permanentemente en el mango



| NÚM. ART. | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. PORCIONADOR PULG (CM) | LARGO MANGO PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 46810 | ½ (14.8) | 1 ⁵ / ₁₆ (4.9) | 11 (27.9) | 24 |
| 46819 | ¾ (22) | 1 ⁵ / ₁₆ (4.9) | 11 (27.9) | 24 |
| 46811 | 1 (29.6) | 1 ⁵ / ₁₆ (4.9) | 11 (27.9) | 24 |
| 46812 | 2 (59.1) | 2 ⁷ / ₃₂ (6.4) | 11 (27.9) | 24 |
| 46813 | 3 (88.7) | 2 ⁹ / ₁₆ (7.1) | 11 (27.9) | 24 |
| 46814 | 4 (118.3) | 3 ³ / ₈ (7.9) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46816 | 6 (177.4) | 3 ³ / ₈ (8.6) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46818 | 8 (236.6) | 4 ¹ / ₁₆ (10.3) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46822 | 12 (354.9) | 4 ¹ / ₁₆ (11.9) | 13 (33) | 12 |

Cucharones económicos de dos piezas

- Acero inoxidable
- Capacidad marcada para controlar porciones



| NÚM. ART. | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. PORCIONADOR PULG (CM) | LARGO MANGO PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 46900 | ½ (14.8) | 1¾ (4.4) | 10¾ (27.6) | 24 |
| 46901 | 1 (29.6) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 10¾ (27.6) | 24 |
| 46915 | 1½ (44.4) | 2 ⁷ / ₁₆ (6.1) | 8¾ (21.3) | 12 |
| 46902 | 2 (59.1) | 2 ⁹ / ₁₆ (6.5) | 11¼ (28.6) | 24 |
| 46903 | 3 (88.7) | 3 (7.6) | 11½ (29.2) | 24 |
| 46904 | 4 (118.3) | 3¼ (8.2) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46906 | 6 (177.4) | 3½ (8.9) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46908 | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12¾ (32.4) | 12 |
| 46912 | 12 (354.9) | 4 ⁹ / ₁₆ (11.6) | 15½ (39.4) | 12 |
| 46924 | 24 (709.8) | 6 (15.3) | 14 (35.6) | 10 |
| 46932 | 32 (946.4) | 6 ⁵ / ₈ (16.8) | 15¾ (40) | 10 |

Cucharón de bicolite

- Plástico transparente que resiste el calor hasta 180° F (82° C)



| NÚM. ART. | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁMETRO PORCIONADO PULG (CM) | LARGO TOTAL PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 52908 | ½ (14.8) | 1 ⁵ / ₁₆ (4.1) | 6½ (16.5) | 72 |

Cazo de un cuarto de galón (0.95 L) con mango de gancho

- Gradaciones marcadas claramente por dentro y por fuera
- El mango de gancho soldado evita que se deslice el cazo dentro del recipiente



| NÚM. ART. | CAPACIDAD CT GAL (L) | LARGO TOTAL PULG (CM) | LARGO MANGO PULG (CM) | ALTURA PORCIONADOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------|-----------|
| 58700 | 1 (0.9) | 15 (38.1) | 12 (30.5) | 3½ (8.9) | 6 |

Cucharones y cazos de transferencia profesionales

- Aleación de aluminio 3004 resistente a las abolladuras
- Fabricación sin uniones
- Mangos soldados



| NÚM. ARTÍCULO | CAPACIDAD: OZ (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---------------|--------------------|------------------------|-----------|
| 5330 | 30 (0.9) | 11½ (29.2) | 3 |
| 4752 | 64 (1.9) | 12¾ (32.4) | 3 |
| 5332 | 64 (1.9) | 13¾ (34.3) | 3 |

PORCIONADORES

LA PORCIÓN PERFECTA TODO EL TIEMPO



Porcionadores de una sola pieza con palanca

- Porciones precisas
- Aptos para lavavajillas
- No se recomienda usarlos con helados, comidas congeladas ni otros alimentos duros
- Los mangos contienen un agente antimicrobiano totalmente natural
- El tamaño del porcionador indica la cantidad de porciones por cuarto de galón.



| NÚM. ART. | COLOR MANGO | TAMAÑO | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIÁM. PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|--------|--------------------|------------------------------|------------------------|-----------|
| 47139 | Blanco | 6 | 5½ (157.7) | 3⅞ (7.9) | 9⅞ (25) | 12 |
| 47140 | Gris | 8 | 4 (118.3) | 2⅞ (7.1) | 9⅞ (24.3) | 12 |
| 47141 | Ivory | 10 | 3¼ (96.1) | 2⅞ (6.7) | 9⅞ (23.8) | 12 |
| 47142 | Verde | 12 | 2⅞ (78.9) | 2⅞ (6.2) | 9⅞ (23.3) | 12 |
| 47143 | Azul | 16 | 2 (59.1) | 2⅞ (5.6) | 8⅞ (22.8) | 12 |
| 47144 | Amarillo | 20 | 1⅞ (48.1) | 2 (5.2) | 8¾ (22.3) | 12 |
| 47145 | Rojo | 24 | 1⅞ (39.4) | 1⅞ (4.8) | 8⅞ (22) | 12 |
| 47146 | Negro | 30 | 1 (29.6) | 1¾ (4.4) | 8½ (21.6) | 12 |
| 47147 | Orchid | 40 | ¾ (22.2) | 1⅞ (4) | 8⅞ (21.1) | 12 |

visite VOLLRATH.COM

Brindar una nutrición apropiada y controlar a la vez los costos de los alimentos exige repetir el tamaño de las porciones en forma precisa. El problema es, ¿cómo asegurar que sus empleados de cocina y camareros estén utilizando los utensilios del tamaño apropiado? Vollrath simplifica el control de porciones con un sistema completo de utensilios de servicio que están codificados con color para una selección rápida y fácil de los tamaños. Su menú necesita 2 onzas de verduras, dígame al personal que use el cucharón Spoodle® azul. ¿Va a servir 4 onzas de puré? Use un porcionador gris. Así de simple. No más búsquedas desesperadas por utensilios parecidos en un cajón y tratando de leer la capacidad estampada.

| COLOR | CAPACIDAD (ONZAS) | CAPACIDAD (TAZAS) | PORCIONES APROX. POR CT. GAL. | PORCIONADOR | SPOODLE® REDONDO Una sola pieza liso/perf. Dos piezas liso/perf. | SPOODLE® OVALADO Una sola pieza liso/perf. | CUCHARÓN Una sola pieza Dos piezas |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-------------|--|---|--|
| Orchid | ¾ | ¾ | 40 | 47147 | | | |
| Negro | 1 | ⅞ | 30 | 47146 | 6433120 / 6432120 62147 / 62145 | 6412120 / 6422120 | 4980120 58011 |
| Rojo | 1⅞ | ⅞ | 24 | 47145 | | | 4980230 58322 |
| Amarillo | 1⅞ | ¾ | 20 | 47144 | | | |
| Azul | 2 | ¾ | 16 | 47143 | 6433230 / 6432230 62157 / 62155 | 6412230 / 6422230 | 4980335 58333 |
| Verde | 2⅞ | ⅞ | 12 | 47142 | | | |
| Marfil | 3 | ¾ | 10 | 47141 | 6433335 / 6432335 62167 / 62165 | 6412335 / 6422335 | 4980445 58344 |
| Gris | 4 | ¾ | 8 | 47140 | 6433445 / 6432445 62172 / 62170 | 6412445 / 6422445 | |
| Blanco | 5½ | ¾ | 6 | 47139 | | | |
| Verde mar | 6 | ¾ | 5 | | 6433655 / 6432655 62177 / 62175 | 6412655 / 6422655 | 4980655 58355 |
| Naranja | 8 | 1 | 4 | | 6433865 / 6432865 62182 / 62180 | 6412865 / 6422865 | 4980865 58366 |

Porcionadores apretables

- Mangos de longitud estándar y longitud extendida que funcionan con todas las profundidades de fuentes de baño maría
- La construcción de dos partes impide la pérdida de piezas
- Control de porciones perfectas en 17 tamaños
- El diseño de mango universal es igualmente cómodo para usar con la mano izquierda o derecha
- No se recomienda usarlos con helados, comidas congeladas ni otros alimentos duros



| NÚM. ART. LARGO ESTÁNDAR | NÚM. ART. LARGO EXTENDIDO | COLOR MANGO | TAMAÑO | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁMETRO PORCIONADOR PULG (CM) | LARGO TOTAL ESTÁNDAR: PULG (CM) | LARGO TOTAL EXTENDIDO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------------------|---------------------------|--------------|--------|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------|
| 47388 | — | Naranja | 4 | 8 (236.6) | 3½ (9.2) | 10½ (25.6) | — | 12 |
| 47389 | — | Verde mar | 5 | 6 (177.4) | 3½ (8.6) | 9¾ (24.8) | — | 12 |
| 47390 | 47370 | Blanco | 6 | 4.7 (139) | 3 (7.6) | 9½ (24.4) | 10½ (27.6) | 12 |
| 47391 | 47371 | Gris | 8 | 3.7 (109.5) | 2½ (7.3) | 9¾ (23.8) | 10½ (27) | 12 |
| 47392 | 47372 | Marfil | 10 | 3.2 (96) | 2¾ (7) | 9¾ (23.8) | 10½ (26.7) | 12 |
| 47393 | 47373 | Verde | 12 | 2.8 (83.6) | 2½ (6.4) | 9¾ (23.2) | 10½ (26.4) | 12 |
| 47394 | — | Celeste | 14 | 2.4 (71.4) | 2½ (6) | 9 (22.9) | — | 12 |
| 47395 | 47374 | Azul cobalto | 16 | 2 (59.5) | 2¼ (5.7) | 8¾ (22.5) | 10 (25.5) | 12 |
| 47396 | 47375 | Amarillo | 20 | 1.8 (53.4) | 2¼ (5.7) | 8¾ (22.2) | 10 (25.5) | 12 |
| 47397 | 47376 | Rojo | 24 | 1.52 (45) | 2 (5.1) | 8½ (21.6) | 9¾ (25.1) | 12 |
| 47398 | 47377 | Negro | 30 | 1.13 (33.3) | 1¾ (4.8) | 8¾ (20.8) | 9¾ (24.4) | 12 |
| 47399 | — | Champiñones | 36 | .94 (27.8) | 1¾ (4.4) | 8¾ (20.8) | — | 12 |
| 47400 | 47378 | Orquídea | 40 | .72 (21.2) | 1¾ (4.1) | 7¾ (20.1) | 9¾ (23.5) | 12 |
| 47401 | — | Terracota | 50 | .65 (19.2) | 1½ (3.8) | 7¾ (20.1) | — | 12 |
| 47402 | 47379 | Rosado | 60 | .54 (15.9) | 1¾ (3.5) | 7¾ (19.7) | 9¾ (23.2) | 12 |
| 47403 | — | Prune | 70 | .47 (13.8) | 1¾ (3.2) | 7¾ (19.7) | — | 12 |
| 47404 | — | Naranja | 100 | .33 (9.6) | 1¾ (2.9) | 7¾ (19.1) | — | 12 |



Porcionadores de acero inoxidable

- Construcción de acero inoxidable
- Para usar con la mano izquierda o la derecha
- No se recomienda usarlos con helados, comidas congeladas ni otros alimentos duros



| NÚM. ART. | TAMAÑO | CAPACIDAD: OZ (ML) | TAMAÑO PORCIONADOR (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|--------|--------------------|--|------------------------|-----------|
| PORCIONADORES APRETABLES REDONDOS | | | | | |
| T7206 | 6 | 5½ (157.6) | 3½ (7.9) dia | 9½ (23.2) | 12 |
| 47150 | 8 | 4 (118.3) | 2¾ (6.7) dia | 9½ (23.2) | 12 |
| 47151 | 10 | 3½ (92.4) | 2¾ (6.5) dia | 8½ (22.5) | 12 |
| 47152 | 12 | 2¾ (81.3) | 2¾ (6.2) dia | 8½ (22.5) | 12 |
| 47153 | 16 | 2 (59.1) | 2¾ (5.6) dia | 8½ (21.6) | 12 |
| 47154 | 20 | 1½ (44.4) | 2¾ (5.2) dia | 8½ (21.6) | 12 |
| 47155 | 24 | 1¾ (40.7) | 1¾ (4.9) dia | 8¼ (21) | 12 |
| 47156 | 30 | 1¼ (37) | 1¾ (4.8) dia | 8¼ (21) | 12 |
| 47157 | 40 | 7/8 (25.9) | 1¾ (4.1) dia | 8 (20.3) | 12 |
| 47158 | 50 | ¾ (18.5) | 1½ (3.8) dia | 7¾ (20) | 12 |
| 47159 | 60 | ¾ (16.6) | 1¾ (3.3) dia | 7¾ (19.7) | 12 |
| 47160 | 70 | ½ (14.3) | 1¾ (3.5) dia | 7¾ (19.7) | 12 |
| 47161 | 100 | ¾ (11.1) | 1¾ (2.9) dia | 7½ (19.1) | 12 |
| PORCIONADORES APRETABLES OVALADOS | | | | | |
| 47169 | 14 | 2¾ (68) | 2¾ x 2¾ (7 x 5.5) | 10¼ (26) | 10 |
| 47170 | 20 | 1¾ (46) | 2½ x 1¾ (6.3 x 4.8) | 10 (25.4) | 10 |
| 47171 | 24 | 1¾ (38) | 2¾ x 1¾ (5.8 x 4.6) | 9¾ (24.8) | 10 |
| 47172 | 30 | 1¾ (28) | 2¾ x 1¾ (5.3 x 4.1) | 9¾ (24.5) | 10 |
| 47200 | 40 | ¾ (22.2) | 2 x 1¾ (5 x 3.6) | 9½ (24.1) | 10 |

CUCHARAS

DISEÑO, RESISTENCIA Y COMODIDAD SIN IGUALES



Cucharas para servir de acero inoxidable con mangos Ergo Grip™

- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza sumamente durable sin huecos que acumulan agua y bacterias
- Mango de nylon patentado resistente a altas temperaturas — soporta el calor hasta 450° F (232° C)
- Muesca de tope incorporada para impedir que la cuchara se deslice dentro del alimento
- La cuchara de tres lados tiene un borde recto para cortar y facilitar el servicio de alimentos sólidos, pegajosos o caseosos
- Los mangos contienen un agente antimicrobiano totalmente natural



En VOLLRATH.com/jp obtendrá más información sobre Jacob's Pride® y las herramientas para iniciar rápidamente su programa de control de porciones.

| DESCRIPCIÓN | NÚM. ART. NEGRO | NÚM. ART. BLANCO | NÚM. ART. AZUL | NÚM. ART. ROJO | NÚM. ART. AMARILLO | NÚM. ART. VERDE | NÚM. ART. MORADO | LARGO TOTAL PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------------|-----------------|------------------|----------------|----------------|--------------------|-----------------|------------------|--|-----------|
| Liso | 64130 | 6414015 | 6414030 | 6414040 | 6414050 | 6414070 | 6414080* | 13 ³ / ₁₆ (35.1) | 12 |
| Perforado | 64132 | 6414215 | 6414230 | 6414240 | 6414250 | 6414270 | 6414280* | 13 ³ / ₁₆ (35.1) | 12 |
| Ranurado | 64134 | — | — | — | — | — | — | 13 ³ / ₁₆ (35.1) | 12 |
| Liso de 3 lados | 64136 | — | — | — | — | — | — | 13 ³ / ₁₆ (33.8) | 12 |
| Perforado de 3 lados | 64138 | — | — | — | — | — | — | 13 ³ / ₁₆ (33.8) | 12 |

*Color morado para usar con comidas que no contengan alérgenos

Cucharas para servir de acero inoxidable

- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza
- Mango patentado con exclusivo diseño invertido para brindar resistencia y comodidad sin igual



| NÚM. ART. LISO | NÚM. ART. PERFORADO | NÚM. ART. RANURADO | LARGO PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|---------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------|
| 64400 | 64401 | 64402 | 11 ¹ / ₄ (29.8) | 12 |
| 64403 | 64404 | 64405 | 13 ³ / ₄ (33.7) | 12 |
| 64406 | 64407 | 64408 | 15 ¹ / ₂ (39.4) | 12 |



En VOLLRATH.com obtendrá más información sobre las especificaciones de los productos, herramientas para iniciar su programa de control de porciones y videos acerca del agente antimicrobiano, la certificación NSF® y los productos HACCP

Cucharas para servir de acero inoxidable estándar

- Acero inoxidable calibre 18
- Mangos Grip 'N Serve®
- Mangos que resisten temperaturas de hasta 230° F (110° C)
- Muesca para el pulgar para usar cómodamente y evitar que se deslice la cuchara dentro de la fuente
- Las cucharas de tres lados ofrecen borde cortante plano



| NÚM. ART. LISO | NÚM. ART. PERFORADO | NÚM. ART. RANURADO | LARGO TOTAL PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------------------------------|----------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------|
| CON MANGOS ACERO INOXIDABLE | | | | |
| 46961 | 46962 | 46963 | 11 (27.9) | 12 |
| 46973 | 46975 | 46976 | 13 (33) | 12 |
| 46981 | 46983 | 46985 | 15 (38.1) | 12 |
| 46990 | — | — | 18 (45.7) | 12 |
| 46995 | — | — | 21 (53.3) | 12 |
| CON MANGOS GRIP 'N SERVE® | | | | |
| 46945* | Liso | | 14 (35.6) | 12 |
| 46946* | Perforado | | 14 (35.6) | 12 |
| 46947* | Ranurado | | 14 (35.6) | 12 |
| 46948* | Liso de 3 lados | | 13 ³ / ₄ (34.9) | 12 |
| 46949* | Perforado de 3 lados | | 13 ³ / ₄ (34.9) | 12 |

*Sin certificación NSF®

Cucharas altamente resistentes al calor

- Nylon resistente a altas temperaturas — soporta hasta 475° F (246° C)
- Ideales para baterías de cocina no adherentes — no manchan ni rayan las superficies
- Construcción de una sola pieza sumamente durable sin huecos que acumulan agua y bacterias
- Capacidades estampadas claramente en el utensilio para facilitar la identificación del tamaño



| ARTÍCULO NEGRO | DESCRIPCIÓN | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|-------------|------------------------|-----------|
| 5284220 | Liso | 13¼ (33.7) | 12 |
| 5284320 | Ranurado | 13¼ (33.7) | 12 |

Cucharas de nylon para preparación

- Se ofrecen en cinco colores para usarse en programas HACCP
- Nylon resistente a altas temperaturas — soporta hasta 400° F (204° C)
- Ideales para baterías de cocina no adherentes — no manchan ni rayan las superficies
- Construcción de una sola pieza sumamente durable sin huecos que acumulan agua y bacterias



La cuchara de 8½" (21.6 cm) es perfecta para fuentes pequeñas o de tamaño un noveno

| ARTÍCULO | COLOR | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|----------|------------------------|-----------|
| 4689760 | Canela | 8½ (21.6) | 12 |
| 4689815 | Blanco | 12 (30.5) | 12 |
| 4689830 | Azul | 12 (30.5) | 12 |
| 4689840 | Rojo | 12 (30.5) | 12 |
| 4689850 | Amarillo | 12 (30.5) | 12 |
| 4689860 | Canela | 12 (30.5) | 12 |
| 4689960 | Canela | 15 (38.1) | 12 |

Utensilios con mango de gancho

- Mango largo para vasijas grandes
- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza



| NÚM. ART. TENEDOR | NÚM. ART. CUCHARA LISA | NÚM. ART. CUCHARA RANURADA | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|-----------|
| 60180 | — | — | 15 (38.1) | 12 |
| 60190 | 60170 | 60175* | 21 (53.3) | 12 |

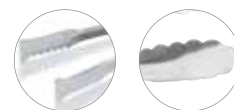
* 60175 sin certificación NSF®

TENAZAS



Tenazas de una sola pieza

- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza
- Su diseño exclusivo sin resortes elimina huecos donde queda atrapada la comida
- Ideales para optimizar su programa HACCP
- Agarre utilitario con extremos cóncavos y dientes ligeramente festoneados – Ideales para casi cualquier área de la cocina
- VersaGrip® con extremos aplanados y dientes de agarre – perfectos para parrillas y asadores
- Las tenazas de acero inoxidable altamente resistente tienen un diseño exclusivo sin resortes que elimina los huecos donde crecen bacterias
- Los mangos revestidos de plástico contienen un agente antimicrobiano totalmente natural
- Mangos Kool-Touch con colores resistentes hasta 225 °F (107.2 °C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)



VersaGrip

Utilidad



¿Qué significa antimicrobiano?

Visite VOLLRATH.com/nogermis para obtener más información.



| NÚM. ART. UTILITARIO | NÚM. ART. VERSAGRIP® | COLOR MANGO | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|----------------------|------------------|------------------------|-----------|
| TENAZAS CON MANGO KOOL-TOUCH® DE UNA SOLA PIEZA IDENTIFICADAS CON COLOR | | | | |
| 4780610 | — | Blanco | 6 (15.2) | 12 |
| 4780620 | — | Negro | 6 (15.2) | 12 |
| 4780630 | — | Azul | 6 (15.2) | 12 |
| 4780640 | — | Rojo | 6 (15.2) | 12 |
| 4780650 | — | Amarillo | 6 (15.2) | 12 |
| 4780660 | — | Marfil | 6 (15.2) | 12 |
| 4780670 | — | Verde | 6 (15.2) | 12 |
| 4780680* | — | Morado | 6 (15.2) | 12 |
| 4780920 | 4790920 | Negro | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781220 | 4791220 | Negro | 12 (30.5) | 12 |
| 4781620 | 4791620 | Negro | 16 (40.6) | 12 |
| 4780930 | 4790930 | Azul | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781230 | 4791230 | Azul | 12 (30.5) | 12 |
| 4781630 | 4791630 | Azul | 16 (40.6) | 12 |
| 4780940 | 4790940 | Rojo | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781240 | 4791240 | Rojo | 12 (30.5) | 12 |
| 4781640 | 4791640 | Rojo | 16 (40.6) | 12 |
| 4780950 | 4790950 | Amarillo | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781250 | 4791250 | Amarillo | 12 (30.5) | 12 |
| 4781650 | 4791650 | Amarillo | 16 (40.6) | 12 |
| 4780960 | 4790960 | Marfil | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781260 | 4791260 | Marfil | 12 (30.5) | 12 |
| 4781660 | 4791660 | Marfil | 16 (40.6) | 12 |
| 4780970 | 4790970 | Verde | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781270 | 4791270 | Verde | 12 (30.5) | 12 |
| 4781670 | 4791670 | Verde | 16 (40.6) | 12 |
| 4780980* | — | Morado | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781280* | — | Morado | 12 (30.5) | 12 |
| 4781680* | — | Morado | 16 (40.6) | 12 |
| TENAZAS DE UNA SOLA PIEZA DE ACERO INOXIDABLE ALTAMENTE RESISTENTE | | | | |
| 4780610 | — | Acero inoxidable | 6 (15.2) | 12 |
| 4780910 | 4790910 | Acero inoxidable | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781210 | 4791210 | Acero inoxidable | 12 (30.5) | 12 |
| 4781610 | 4791610 | Acero inoxidable | 16 (40.6) | 12 |

*Color morado para usar con comidas que no contengan alérgenos

Tenazas de una sola pieza con extremos de nylon resistentes a altas temperaturas

- Nylon resistente a altas temperaturas hasta 450° F (232° C)
- El extremo de nylon no mancha ni raya las superficies no adherentes
- Cuerpo de acero inoxidable de grueso calibre
- Aptas para lavavajillas
- Mangos Kool-Touch con colores resistentes hasta 225 °F (107.2 °C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)



| NÚM. ART. | COLOR | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------------------------|----------|------------------------|-----------|
| 4780912 | – | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781212 | – | 12 (30.5) | 12 |
| 4781612 | – | 16 (40.6) | 12 |
| CON MANGOS REVESTIDOS | | | |
| 4780922 | ■ Negro | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781222 | ■ Negro | 12 (30.5) | 12 |
| 4781622 | ■ Negro | 16 (40.6) | 12 |
| 478091280* | ■ Morado | 9½ (24.1) | 12 |

*Color morado para usar con comidas que no contengan alérgenos

Paquete múltiple de tenazas utilitarias identificadas con color NSF®

- Incluye 6 tenazas identificadas con color — una de cada color: negro, azul, rojo, amarillo, canela y verde



| NÚM. ART. | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|-----------|
| 4780911 | 9½ (24.1) | 3 |

Tenazas dentadas

- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza
- Los mangos Kool-Touch contienen un agente antimicrobiano totalmente natural
- Los mangos revestidos resisten el calor hasta 225° F (107.2° C)
- Fully functional to 350°F (176.6°C)
- Tenazas altamente resistentes calibre 20
- Aptas para lavavajillas



| ARTÍCULO | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|------------------------|-----------|
| TENAZAS DENTADAS KOOL-TOUCH® | | |
| 47326 | 6 (15.2) | 12 |
| 47329 | 9 (22.9) | 12 |
| 47322 | 12 (30.5) | 12 |
| TENAZAS DENTADAS ALTAMENTE RESISTENTES | | |
| 47046 | 6 (15.2) | 36 |
| 47049 | 9 (22.9) | 24 |
| 47042 | 12 (30.5) | 12 |
| TENAZAS DENTADAS ECONÓMICAS | | |
| 47106 | 6 (15.2) | 60 |
| 47109 | 9 (22.9) | 48 |
| 47112 | 12 (30.5) | 12 |

Tenazas utilitarias

- Las tenazas altamente resistentes están hechas de acero inoxidable calibre 20 y son ideales para operaciones de uso intenso
- Las tenazas económicas son de acero inoxidable calibre 24.



| NÚM. ART. ALTA RESISTENCIA | NÚM. ART. ECONÓMICO | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------------------|---------------------|------------------------|-----------|
| — | 47007 | 7 (17.8) | 12 |
| 47309 | 47110 | 9½ (24.1) | 12 |
| 47312 | 47113 | 12 (30.5) | 12 |
| 47316 | 47116 | 16 (40.6) | 12 |

Tenazas de pastelería Tender-Touch

- La exclusiva superficie de agarre acanalada sujeta firmemente sin romper la comida
- Ideales para pollo, pescado y masas finas
- Acero inoxidable calibre 16 con acabado brillante



| NÚM. ART. | LARGO TOTAL PULG (CM)* | SUPERFICIE DE AGARRE: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|---------------------------------|-----------|
| 47107 | 9¼ (23.5) | 1½ x 2¾ (3.8 x 7) | 12 |

Tenazas tipo tijera altamente resistentes

- Diseño de alambre cromado
- Extralargas para alcanzar dentro de recipientes profundos
- Los mangos Kool-Touch® contienen un agente antimicrobiano totalmente natural



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO TOTAL: PULG (CM)* | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|-------------------------|-----------|
| 47325 | Kool-Touch® mango | 15 (38.1) | 12 |

Tenazas para spaghetti

- El diseño sin resorte de una sola pieza evita que la comida quede atrapada y es apto para lavavajillas
- El acero inoxidable brillante y altamente resistente aporta elegancia, durabilidad y facilita la limpieza



| NÚM. ART. | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|-----------|
| 47105 | 8 (20) | 12 |
| 46988 | 9 (22.9) | 12 |
| 46989 | 11½ (29.2) | 12 |

CUCHARAS PARA HELADO



Cucharas para helado

- Anticongelante encapsulado firmemente en el mango para liberarlo fácilmente del porcionador de la cuchara
- Patentado diseño de mango ergonómico con textura para un agarre firme
- Orificio para colgarlas fácilmente
- Aluminio fundido durable
- Dimensiones estándar de la industria del porcionador para obtener resultados uniformes
- Tapa extrema de color para identificar fácilmente el tamaño/capacidad
- Solamente lavado a mano, vea p. 78



| NÚM. ART. | COLOR DE TAPA EXTREMA | TAMAÑO | CAPACIDAD: OZ (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM)* | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | ANCHO PORCIONADOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|--------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 47274 | Marrón | 10 | 4 (118.3) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 2 ¹ / ₈ (5.4) | 12 |
| 47275 | Azul | 12 | 3 (88.7) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 2 ⁷ / ₁₆ (5.2) | 12 |
| 47276 | Verde | 16 | 2 ¹ / ₂ (73.9) | 7 ³ / ₄ (19.7) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 12 |
| 47277 | Or | 20 | 2 (59.1) | 7 ¹ / ₁₆ (18.9) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | 1 ³ / ₄ (4.4) | 12 |
| 47278 | Gris | 24 | 1 ¹ / ₂ (44.4) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ⁷ / ₁₆ (3.7) | 1 ⁵ / ₈ (4.1) | 12 |
| 47279 | Rojo | 30 | 1 (29.6) | 7 ¹ / ₂ (19.1) | 1 ⁵ / ₁₆ (3.3) | 1 ⁷ / ₁₆ (3.7) | 12 |

Espátula para helados

- Úsela para raspar los lados y nivelar el helado en las cubetas
- Ideal para llenar recipientes a mano y mezclar
- Mango extendido para alcanzar dentro de recipientes profundos
- Reduce el desperdicio evitando la formación de cristales
- Para usar con la mano derecha o izquierda
- Anticongelante encapsulado en el mango para liberar el producto fácilmente
- Espátula de aluminio con tapa extrema de polipropileno



| NÚM. ART. | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|-----------|
| 47270 | 10 ¹ / ₈ (25.8) | 12 |

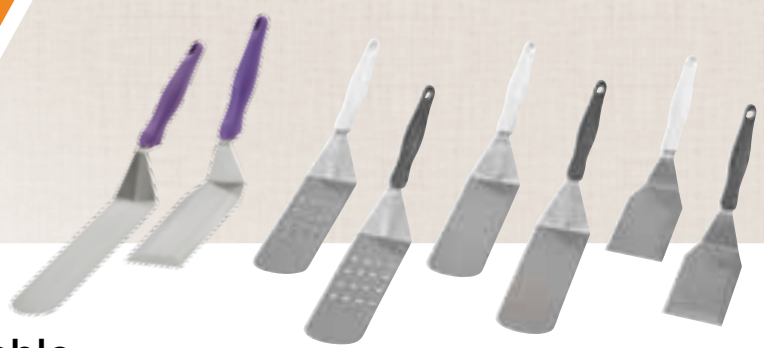
Espátula económica utilitaria y para helados

- Acero inoxidable
- Mango plástico negro



| ARTÍCULO | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|------------------------|-----------|
| 47165 | 9 (22.9) | 12 |

VOLTEADORES



Volteadores de acero inoxidable altamente resistente con mangos Ergo Grip®

- Mango ergonómico que brinda comodidad y reduce la fatiga manual
- Mango de nylon patentado resistente a altas temperaturas – soporta el calor hasta 450° F (232° C)
- Hoja y vástago de acero inoxidable de grueso calibre – resisten la corrosión



¡EL MANGO ERGONÓMICA SE ENDEIZA AUTOMÁTICAMENTE PARA PROTEGER LAS MANOS, LOS UTENSILIOS Y LA COCINA!

En VOLLRATH.com/jp obtendrá más información sobre la garantía vitalicia de Jacob's Pride®.

| NÚM. ART. BLANCO | NÚM. ART. NEGRO | NÚM. ART. MORADO | HOJA | DIMEN. HOJA (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------------|-----------------|------------------|----------------|---------------------------------|------------------------|-----------|
| 4808715 | 4808720 | 4808780* | Lisa, biselada | 6 x 3 (15.2 x 7.6) | 13½ (34.3) | 12 |
| 4808815 | 4808820 | 4808880* | Lisa | 8¼ x 2¾ (21 x 7.3) | 16½ (41.9) | 12 |
| 4808915 | 4808920 | — | Perforada | 8¼ x 2¾ (21 x 7.3) | 16½ (41.9) | 12 |

*Color morado para usar con comidas que no contengan alérgenos

Volteador ranurado de nylon altamente resistente al calor

- Ideal para baterías de cocina no adherentes, no mancha ni raya las superficies
- Nylon resistente a altas temperaturas – soporta hasta 475° F (246° C)
- Construcción de una sola pieza con muesca de tope incorporada



| ARTÍCULO | DIMENSIONES HOJA (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|--------------------------------------|------------------------|-----------|
| 5284120 | 4¼ x 3¼ (10.8 x 7.3) | 13½ (34.3) | 12 |

Volteador de hoja pequeña con mango Grip 'N Serv®

- La hoja flexible está hecha de acero inoxidable calibre 24
- Ideal para tortas, lasaña u otros platos delicados
- Mango negro Grip 'N Serv® que resiste el calor hasta 230° F (110° C) y viene equipado con protección antimicrobiana
- El mango contiene un agente antimicrobiano totalmente natural



| ARTÍCULO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|---------------------------|---------------------------------|------------------------|-----------|
| 48085 | Volteador de hoja pequeña | 3¼ x 1½ (9.5 x 4.8) | 10½ (26.7) | 12 |

Volteadores para hamburguesas

- Acero inoxidable
- Hoja satinada con mango remachado de madera



| NÚM. ART. | HOJA | DIMEN. HOJA (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|---------------------------------|------------------------|-----------|
| 48080 | Lisa, biselada | 4¾ x 3 (12.1 x 7.6) | 11 (27.9) | 12 |
| 48081 | Lisa | 7¼ x 3 (19.7 x 7.6) | 14 (35.6) | 12 |
| 48082 | Perforada | 7¼ x 3 (19.7 x 7.6) | 14 (35.6) | 12 |

Volteadores de panqueques

- Hoja flexible de acero inoxidable
- Fabricación soldada



| NÚM. ART. | HOJA | DIMEN. HOJA (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------|---------------------------------|------------------------|-----------|
| 46933 | Lisa | 3½ x 6 (7.7 x 15.2) | 13¾ (34.9) | 12 |
| 46934 | Ranurada | 3½ x 6 (7.7 x 15.2) | 13¾ (34.9) | 12 |

Espumaderas de una sola pieza altamente resistentes

- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza
- Hoja brillante, mango satinado



| NÚM. ART. | LARGO MANGO: PULG (CM) | DIÁMETRO DE LA HOJA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|--------------------------------|-----------|
| 46969 | 11¾ (29.8) | 4 (10.2) | 6 |
| 46970 | 12¾ (32.1) | 6 (15.3) | 6 |

Espumaderas de malla de alambre altamente resistente con mango largo

- Diseño de una sola pieza de acero inoxidable altamente resistente
- El mango satinado de calibre extragruoso con acanalado de refuerzo en el centro brinda resistencia y durabilidad



| NÚM. ART. | LARGO MANGO: PULG (CM) | DIÁMETRO DE LA HOJA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|--------------------------------|-----------|
| 47717 | 14 (35.6) | 6½ (16.5) | 12 |
| 47718 | 14 (35.6) | 8 (20.3) | 6 |
| 47719 | 17¾ (44.9) | 9¾ (24.5) | 6 |

Espumaderas de dos piezas

- Acero inoxidable
- Fabricación soldada



| NÚM. ART. | LARGO MANGO: PULG (CM) | DIÁMETRO DE LA HOJA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|--------------------------------|-----------|
| 46972 | 11¾ (29.8) | 4½ (11.4) | 6 |
| 47175 | 12¾ (32.4) | 6¾ (16) | 6 |

ESPÁTULAS, SOFTSPOONS™ Y BATIDORES



Espátula y utensilios SoftSpoon™ resistentes a altas temperaturas

- Espátulas resistentes a altas temperaturas con hoja contorneada flexible para usar con recipientes de cualquier forma
- El utensilio SoftSpoon™ resistente a altas temperaturas tiene una hoja con forma de cuchara para sacar los alimentos en forma práctica
- Ideal para usar con baterías de cocina no adherentes
- El mango de nylon y la hoja de silicona resisten el calor hasta 500° F (260° C)
- Los toques de goma silicona moldeados mantienen la hoja sin tocar el mostrador
- Aptos para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|------------------------|-----------|
| 52010 | Espátula resistente a altas temperaturas | 10 (25.4) | 6 |
| 52023 | Espátula resistente a altas temperaturas | 13½ (34.3) | 6 |
| 52026 | Espátula resistente a altas temperaturas | 16½ (41.9) | 6 |
| 58110 | SoftSpoon™ resistente a altas temperaturas | 10 (25.4) | 6 |
| 58123 | SoftSpoon™ resistente a altas temperaturas | 13½ (34.3) | 6 |
| 58126 | SoftSpoon™ resistente a altas temperaturas | 16½ (41.9) | 6 |

Espátula plástica y utensilios SoftSpoon™

- Espátulas con hoja contorneada flexible para usar con cualquier recipiente
- El utensilio SoftSpoon™ tiene una hoja con forma de cuchara para sacar los alimentos en forma práctica
- La hoja flexible conserva su forma hasta 212° F (100° C)
- Aptos para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------|------------------------|-----------|
| 52009 | Espátula plástica | 9½ (24.1) | 6 |
| 52013 | Espátula plástica | 13½ (34.6) | 6 |
| 52016 | Espátula plástica | 16½ (42.2) | 6 |
| 52109 | SoftSpoon™ plástico | 9½ (24.1) | 6 |
| 52113 | SoftSpoon™ plástico | 13½ (34.6) | 6 |
| 52116 | SoftSpoon™ plástico | 16½ (42.2) | 6 |

Espátula de acero inoxidable

- La hoja biselada de acero inoxidable calibre 18 se desliza fácilmente debajo del alimento
- Mango aguzado para un agarre firme



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. HOJA (L X AN): PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------------|---------------------------------|------------------------|-----------|
| 46931 | Raspador c/mango negro de plástico | 4¾ x 3¾ (11.3 x 7.9) | 9¾ x 3¾ (24.6 x 7.9) | 12 |

Raspador de fuentes

- Ideal para limpiar las fuentes en forma segura
- Polietileno rígido y claro



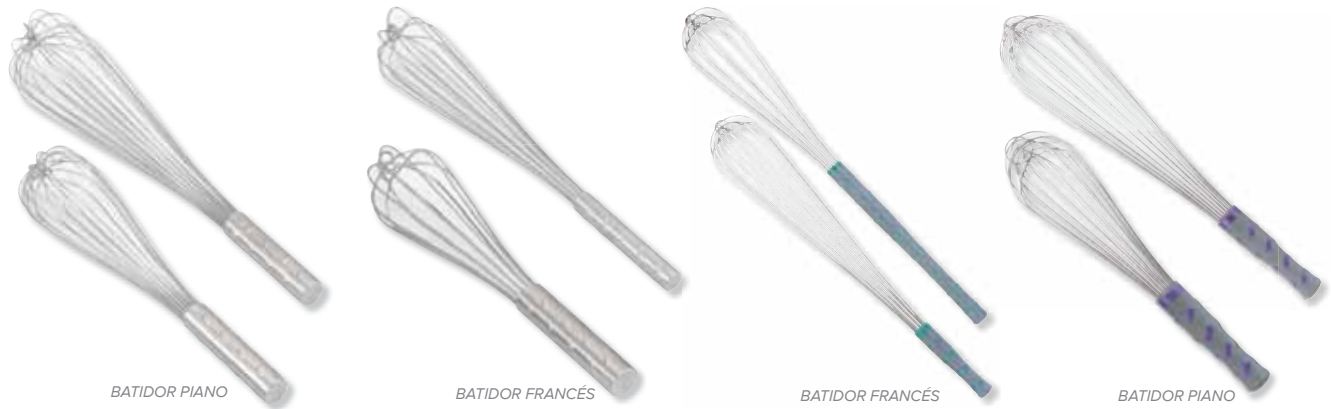
| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------|----------------------|-----------|
| 1345 | Raspador de fuentes | 3¾ x 5¾ (9.2 x 14.3) | 72 |

Batidores con certificación NSF®

- El alambre central de refuerzo elimina dobleces, torceduras y deformaciones
- Los alambres están hechos de acero inoxidable para resistir la corrosión y el óxido
- Mango ergonómico de una sola pieza con molduras cómodas para un agarre firme
- El mango de nylon resiste el calor hasta 475° F (246° C)



En VOLLRATH.com/jp obtendrá más información sobre la garantía vitalicia de Jacob's Pride®.



| NÚM. ART. FRANCÉS | NÚM. ART. PIANO | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-----------------|------------------------|--|-----------|
| BATIDORES CON MANGO DE NYLON | | | | |
| 47090 | 47002 | 10 (25.4) | 4 ⁵ / ₁₆ (11.8) | 12 |
| 47091 | 47003 | 12 (30.5) | 4 ⁵ / ₁₆ (11.8) | 12 |
| 47092 | 47004 | 14 (35.6) | 4 ⁵ / ₁₆ (11.8) | 12 |
| 47093 | 47005* | 16 (40.6) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8)* | 12 |
| 47094 | 47006* | 18 (45.7) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8)* | 12 |
| 47095 | — | 20 (50.8) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8) | 12 |
| 47096 | — | 22 (55.9) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8) | 12 |
| 47097 | — | 24 (61) | 12 (30.5) | 12 |
| BATIDORES CON MANGO DE ACERO INOXIDABLE | | | | |
| 47280 | 47255 | 10 (25.4) | 4 ⁵ / ₁₆ (11.8) | 12 |
| 47281 | 47256 | 12 (30.5) | 4 ⁵ / ₁₆ (11.8) | 12 |
| 47282 | 47257 | 14 (35.6) | 4 ⁵ / ₁₆ (11.8) | 12 |
| 47283 | 47258 | 16 (40.6) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8) | 12 |
| 47284 | 47259 | 18 (45.7) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8) | 12 |
| 47285 | — | 20 (50.8) | 5 ⁷ / ₁₆ (13.8) | 12 |
| 47286 | — | 22 (55.9) | 6 ⁵ / ₁₆ (16) | 12 |
| 47287 | — | 24 (61) | 6 ⁵ / ₁₆ (16) | 12 |

*47005 y 47006, el mango tiene un largo de 4⁵/₁₆" (11.8 cm)

TABLAS PARA CORTAR






















Tablas para cortar identificadas con color

- Superficie no porosa de alta densidad que no se mancha ni absorbe jugos
- Material extruido no inyectado para retener mejor el calor
- Sistema identificado con color que reduce el riesgo de enfermedades causadas por los alimentos contaminados entre sí y es ideal para optimizar su programa HACCP
- Se ofrece la rejilla por separado (52100)—construcción de acero inoxidable soldado con capacidad para hasta seis tablas de ¾" (1.9 cm) de espesor



5200080

| INÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------|--|---------------------------------|-----------|
| 5200011* | – Juego multicolores | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 1 |
| 5200211* | – Juego multicolores | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 1 |
| 5200311* | – Juego multicolores | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 1 |
| 5200000 |  Blanco | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200200 |  Blanco | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200080 |  Morado | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200300 |  Blanco | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200030 |  Azul | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200230 |  Azul | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200330 |  Azul | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200040 |  Rojo | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200240 |  Rojo | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200340 |  Rojo | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200050 |  Amarillo | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200250 |  Amarillo | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200350 |  Amarillo | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200060 |  Canela | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200260 |  Canela | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200360 |  Canela | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200070 |  Verde | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200270 |  Verde | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200370 |  Verde | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 52100** | – Rejilla de tablas para cortar | 8 x 10 x 9 (20.3 x 25.4 x 27.8) | 1 |

*Incluye seis tablas — una de cada color. **Sin certificación NSF®

La codificación con colores es una manera práctica y fácil de controlar el contacto y la contaminación cruzada entre alimentos. Ideal para los programas HACCP.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|--|
|  ROJO: CARNES CRUDAS |  AMARILLO: AVES SIN COCINAR |  CANELA: PESCADO |  VERDE: FRUTAS Y VERDURAS |  AZUL: COMIDAS COCINADAS |  BLANCO: LÁCTEOS Y VARIOS |  MORADO: ALÉRGICO |
|---|---|---|---|--|---|--|

HERRAMIENTAS PARA MEDIR



Juego de cucharas medidoras

- Acero inoxidable
- Capacidades claramente estampadas en el producto en onzas y mililitros para identificar fácilmente las porciones
- El juego está asegurado con aro de acero inoxidable



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|--|---|-----------|
| JUEGO DE SEIS CUCHARAS MEDIDORAS OVALADAS | | |
| 46588 | Juego de seis cucharas medidoras ovaladas, 1 cda (15 ml), 2 cditas (10 ml), 1 cdita (5 ml), ½ cdita (2.5 ml), ¼ cdita (1.25 ml), ⅛ cdita (0.625 ml) | 12 |
| JUEGO DE CUATRO CUCHARAS MEDIDORAS REDONDAS Y CUCHARA MEDIDORA A GRANEL | | |
| 47118 | Juego de cuatro cucharas medidoras redondas, 1 cda (15 ml), 1 cdita (5 ml), ½ cdita (2.5 ml), ¼ cdita (1.25 ml) | 12 |
| 46589 | Juego de 4 cucharas medidoras rectas, 1 cda (15 ml), 2 cdas (30 ml), 2 cditas (10 ml), 1 cdita (5 ml) | 12 |
| 47120 | Paquete a granel, ½ cdita (2.5 ml) | 100 |

Cucharas medidoras de mango largo

- Cucharas de mango largo diseñadas para frascos de especias de tamaño comercial
- Construcción de acero inoxidable de grueso calibre sin uniones
- Capacidades estampadas claramente para facilitar la identificación



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CDITA/CDA (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|---|------------------------|-----------|
| CUCHARAS MEDIDORAS DE MANGO LARGO | | | |
| 47025 | ¼ cdita (1.25) | 15¼ (38.7) | 12 |
| 47026 | ½ cdita (2.5) | 15¾ (39.1) | 12 |
| 47027 | 1 cdita (5) | 15¾ (39.6) | 12 |
| 47028 | 1 Cda (15) | 16 (40.7) | 12 |
| 47029 | 2 Cda (30) | 16¾ (41.5) | 12 |
| 47031 | Juego de 5 cucharas medidoras, una de c/u – 2 Cda (30 ml), 1 Cda (15 ml), 1 cdita (5 ml), ½ cdita (2.5 ml), ¼ cdita (1.25 ml) | | 12 juegos |
| CUCHARAS MEDIDORAS REDONDAS ALTAMENTE RESISTENTES | | | |
| 47075* | 1 cdita (5ml) | 6 (15.2) | 24 |
| 47076* | 1 Cda (15ml) | 6½ (16.4) | 24 |
| 47077* | 2 Cda (30ml) | 6¾ (17.2) | 24 |
| 47078* | Juego de 3 cucharas medidoras, una de c/u – 2 Cda (30 ml), 1 Cda (15 ml), 1 cdita (5 ml) | | 12 juegos |

*Sin certificación NSF®

Juego de cucharones medidores

- Mangos cortos de 6" (15.2 cm) para calzar fácilmente en áreas estrechas
- La forma del porcionador es ideal para entrar en aberturas pequeñas
- Capacidades claramente estampadas en el producto en onzas y mililitros para identificar fácilmente las porciones
- El juego de cucharones incluye los cinco tamaños y viene afianzado con un aro de acero inoxidable para almacenarlo cómodamente



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|---|---|-----------|
| JUEGO DE CINCO CUCHARAS MEDIDORAS OVALADAS | | |
| 44572 | Juego de 5 cucharas medidoras, una de c/u – 1 Cda (15 ml), 1 cdita (5 ml), ½ cdita (2.5 ml), ¼ cdita (1 ml), ⅛ cdita (0.5 ml) | 12 |

Palas medidoras ovaladas altamente resistentes

- Palas ovaladas ideales para batidos y productos espesos
- Construcción de acero inoxidable de grueso calibre de una sola pieza
- Capacidades estampadas claramente para facilitar la identificación



47054 –
JUEGO



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: TAZA (ML) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------|------------------------|-----------|
| 47055 | ½ taza (30) | 8¾ (22.1) | 12 |
| 47056 | ¼ taza (60) | 9⅝ (23.1) | 12 |
| 47057 | ⅓ taza (80) | 9¾ (24.7) | 12 |
| 47058 | ½ taza (120) | 10⅞ (25.5) | 12 |
| 47059 | 1 taza (240) | 11 (27.9) | 12 |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 47054 | Juego de una cada una—½ taza (30 ml), ¼ taza (60 ml) y ½ taza (120 ml) | 5 juegos |

Juego de cuatro tazas medidoras

- Acero inoxidable
- Capacidades estampadas en medidas estándar y métricas
- El pico integrado facilita verter sin derramar
- Aptas para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 47119 | Juego de 4 tazas medidoras, una de cada una—1 taza (240 ml), ½ taza (120 ml), ⅓ taza (80 ml), ¼ taza (60 ml) | 12 juegos |

Vasijas y potes de transferencia de acero inoxidable

- Porcionador con pico que permite verter direccionalmente sin derramar
- Las vasijas de transferencia tienen líneas de graduación para medir fácilmente, los potes no tienen marcas de medición
- Construcción de acero inoxidable de una sola pieza duradera y fácil de limpiar
- Ideales para ingredientes secos o húmedos



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: OZ (ML) | ALTURA PORCIONADOR: PULG (CM) | DIÁM. PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------|-----------|
| VASIJAS DE TRANSFERENCIA DE ACERO INOXIDABLE | | | | | |
| 46656 | 4 (118) | 1½ (3.7) | 3⅝ (7.9) | ⅜ (2.0) | 12 |
| 46657 | 8 (236) | 1⅝ (4.9) | 3⅞ (9.8) | ⅞ (2.2) | 12 |
| 46658 | 12 (354) | 2⅜ (5.5) | 4⅞ (11.2) | 1⅝ (2.4) | 12 |
| 46659 | 16 (473) | 2⅞ (6.1) | 4⅞ (12.3) | 1⅞ (2.9) | 12 |
| POTES DE ACERO INOXIDABLE | | | | | |
| 46654 | 2 (59.1) | 1¼ (3.1) | 2⅞ (6.1) | ⅜ (2.0) | 12 |
| 46655 | 3 (88.7) | 1⅞ (3.5) | 2¾ (7.1) | ⅞ (2.2) | 12 |
| 46661 | 4 (118.0) | 1½ (3.7) | 3 (7.6) | ⅜ (2.0) | 12 |

Jarra de cuatro ct. gal. (3.8 L)

- Acero inoxidable serie 300 de grueso calibre
- Con gradaciones en cuartos de galón
- Mango tubular cómodo
- Borde ensanchado que facilita verter



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (DIÁ X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|-----------------------------------|-----------|
| 79540 | 4 (3.8) | 7¼ x 6⅞ (18.4 x 15.6) | 4 |

Taza medidora Safety Mate® y embudo

- Orificio para colgarla fácilmente
- Marcas de onzas en el interior
- Polietileno de alta densidad
- Apta para lavavajillas
- El embudo se rosca en las botellas apretables de boca ancha Traex® para ayudar a llenarlas.



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | CAPACIDAD: OZ (ML) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|------------------------|--------------------|-----------|
| 4903-13 | Taza medidora | 4½ x 4½ (11.4 x 11.4) | 16 (473.2) | 6 |
| 4904-13 | Embudo | 4½ x 4½ (11.4 x 11.4) | 16 (473.2) | 6 |

Medidas graduadas de acero inoxidable

- Acero inoxidable serie 300 calibre 18
- Marcas graduadas en el interior fáciles de leer en onzas y centímetros cúbicos
- Pico para verter y mango cómodo para facilitar el uso
- Borde biselado



| NÚM. ART. | CAPAC.: CT GAL (L) | CAPACIDAD: OZ (ML) | ALTURA: PULG (CM) | DIÁM. SUP.: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|------------------------|-----------|
| 95160 | ½ (0.5) | 16 (473.2) | 4¾ (11.7) | 3¾ (9.5) | 3¾ (9) | 6 |
| 95320 | 1 (0.9) | 32 (946.4) | 5¼ (13.3) | 4¾ (11.6) | 3¾ (9) | 6 |
| 95640 | 2 (1.9) | 64 (1892.7) | 6¾ (17.1) | 5¾ (14) | 4¾ (10.9) | 6 |

Medidas de aluminio

- Aluminio 3004 resistente a los impactos
- Borde de diseño especial para evitar derrames al verter
- Cada barra grabada indica ¼ de medida
- Mangos soldados



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|-------------------------|---------|-----------|
| 5350* | ¼ (0.24) | 3 (7.6) | 18 | 6 |
| 68297* | ½ (0.5) | 4¾ (10.6) | 18 | 6 |
| 68296 | 1 (0.9) | 5¾ (14) | 18 | 6 |
| 68351 | 2 (1.9) | 7¾ (18) | 17 | 6 |
| 68352 | 4 (3.8) | 9¾ (23.5) | 16 | 6 |

*Sin certificación NSF®

Palas

- La pala de acero inoxidable tiene el interior brillante y el exterior satinado
- Las palas de aluminio fundido están hechas de una sola pieza con mango redondeado con agarres ergonómicos y tienen la capacidad estampada en el mango



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: OZ (ML) | TAMAÑO PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------------|-----------|
| 92110 | 52 (1537.8) | 7¾ x 5¼ (20 x 13.3) | 4 (10.2) | 6 |
| PALAS DE ALUMINIO FUNDIDO | | | | |
| 46890 | 5 (147.9) | 4¾ x 2¾ (12.1 x 6) | — | 24 |
| 46891 | 12 (354.9) | 6¼ x 3¾ (15.9 x 7.9) | — | 24 |
| 5280 | 18 (532.2) | 5½ x 3 (14 x 7.6) | — | 6 |
| 46892 | 24 (681.9) | 8 x 4 (20.3 x 10.2) | — | 24 |
| 46893 | 38 (1079.6) | 9 x 4¾ (22.9 x 12.1) | — | 24 |
| 46894 | 58 (1647.9) | 10½ x 5½ (26.7 x 14) | — | 20 |
| 46895 | 85 (2415.1) | 12 x 6¼ (30.5 x 15.9) | — | 20 |

TAZONES PARA MEZCLAR

Pedestales móviles para tazones



- Construcción de acero inoxidable tubular totalmente soldado de grueso calibre
- No se necesita ensamblaje
- Ruedas giratorias de 4" (10 cm) de diámetro con 2 ruedas con seguro en 79302 y 79301; 4 ruedas con seguro en 79818

79302: TAZÓN MÓVIL DE 30 CT. GAL. (28.4 L) CON ANAQUELES PARA BANDEJAS

- Capacidad hasta para cuatro fuentes planas de tamaño completo
- Ancho horizontal entre montantes de bandejas: 17¼" (44 cm)
- Distancia vertical entre montantes de bandejas: 4⅞" (12 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| 79301 | Pedestal c/un tazón 79300 de 30 ct. gal. (28.4 L) | 22¾ x 22 x 32¼ (56.8 x 55.9 x 81.9) | 1 |
| 79001 | Pedestal abierto de 30 ct. gal. (28.4 L) | — | 1 |
| 79300 | Tazón único de 30 ct. gal. (28.4 L) | 21¾ x 7¾ (54.9 x 20) (diám x h) | 1 |
| 79302 | Pedestal c/un tazón 79300 de 30 ct. gal. (28.4 L) | 22¾ x 22 x 32¼ (56.8 x 55.9 x 81.9) | 1 |
| 79002 | Pedestal de 30 ct. gal. (28.4 L) para anaquel de bandejas solamente | — | 1 |
| 79300 | Tazón único de 30 ct. gal. (28.4 L) | 21¾ x 7¾ (54.9 x 20) (diám x h) | 1 |
| 79818 | Pedestal c/un tazón 79800 de 80 ct. gal. (75.7 L) | 30¾ x 32¾ x 32¼ (76.5 x 82.2 x 82.6) | 1 |
| 79018 | Pedestal de 80 ct. gal. (75.7 L) solamente | — | 1 |
| 79800* | Tazón único de 80 ct. gal. (75.7 L) | 30¾ x 11½ (77.8 x 29.2) (diám x h) | 1 |

*Fondo redondo

Tazones para mezclar de acero inoxidable de alta resistencia



- Acero inoxidable serie 300 de grueso calibre con capacidades precisas
- Los fondos cóncavos quedan planos sobre el mostrador
- Tamaño y dimensiones uniformes que facilitan anidarlos para el almacenamiento
- Pesos adecuados que evitan volcamientos durante el uso

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|---------------------|------------------------|-----------|
| 68750 | ½ (0.5) | 5¼ (13.3) | 2 (5.1) | 12 |
| 69006 | ¾ (0.7) | 6¼ (15.9) | 2¾ (6) | 6 |
| 69014 | 1½ (1.4) | 7¾ (19.7) | 3 (7.6) | 6 |
| 69030 | 3 (2.8) | 9¾ (23.8) | 4 (10.2) | 6 |
| 69040 | 4 (3.8) | 10¾ (26.4) | 4¼ (10.8) | 6 |
| 69050 | 5 (4.7) | 11¾ (29.8) | 4½ (11.4) | 6 |
| 69080 | 8 (7.6) | 13¾ (33.7) | 5¾ (13.7) | 3 |
| 69130 | 13 (12.3) | 16 (40.6) | 6 (15.2) | 3 |
| 79300* | 30 (28.4) | 21¾ (54.9) | 7¾ (20) | 1 |
| 79450* | 45 (42.6) | 25¼ (64.1) | 8¾ (21.6) | 1 |
| 79800** | 80 (75.7) | 30¾ (77.8) | 11½ (29.2) | 1 |

*Con certificación NSF® **Fondo redondo

Tazones de acero inoxidable económicos para mezclar



- Acero inoxidable brillante con borde con moldura
- Aptos para lavavajillas
- Los fondos quedan planos sobre el mostrador

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|---------------------|-----------|
| 47930 | ¾ (0.7) | 6½ (16.5) | 12 |
| 47932 | 1½ (1.4) | 7¾ (19.7) | 12 |
| 47933 | 3 (2.8) | 9 (22.9) | 12 |
| 47934 | 4 (3.8) | 10¾ (27.1) | 12 |
| 47935 | 5 (4.7) | 11¾ (29.8) | 12 |
| 47938 | 8 (7.6) | 13¾ (34.3) | 12 |
| 47943 | 13 (12.3) | 16 (40.6) | 6 |
| 47946 | 16 (15.1) | 17½ (44.5) | 6 |
| 47949 | 20 (18.9) | 19 (48.3) | 6 |

COLADORES Y ESCURRIDORES



Coladores de aluminio

- Aluminio 3004 de grueso calibre resistente a los impactos
- Base soldada de aro completo para brindar estabilidad
- Orillas y paredes gruesas que resisten las abolladuras
- Mangos soldados sólidos para facilitar el transporte



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO SUPERIOR: PULG (CM) | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|---------|-----------|
| 68298 | 11 (10.4) | 15 ³ / ₈ (38.6) | 8 ³ / ₈ (20.8) | 10 | 2 |
| 68350 | 16 (15.1) | 16 ³ / ₈ (41.8) | 9 ¹ / ₂ (24.1) | 8 | 1 |

Coladores de acero inoxidable

- Construcción totalmente soldada de acero inoxidable
- Mangos laterales sólidos para facilitar el transporte
- Base de aro completo para brindar más estabilidad



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 47963 | 3 (2.8) | 8 ³ / ₄ (22.2) | 3 ³ / ₄ (8.3) | 6 |
| 47965 | 5 (4.7) | 11 ¹ / ₄ (28.6) | 3 ³ / ₄ (9.5) | 6 |
| 47969 | 8 (7.6) | 13 ³ / ₈ (33.8) | 4 ¹ / ₄ (10.8) | 6 |
| 47974 | 14 (13.2) | 16 ³ / ₈ (41.1) | 5 ¹ / ₂ (14) | 6 |

Escurridores de malla de alambre

- Escurridores de malla de alambre recubierto con bordes reforzados para mayor resistencia
- Ganchos dobles de sujeción y mangos de madera lacada



| NÚM. ART. FINO | NÚM. ART. FINO DOBLE | NÚM. ART. MEDIANO | NÚM. ART. MEDIANO DOBLE | DIÁMETRO: PULG (CM) | LARGO MANGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|----------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 47188 | 47191 | 47194 | 47197 | 6 ¹ / ₄ (15.9) | 6 (15.2) | 12 |
| 47189 | 47192 | 47195 | 47198 | 8 (20.3) | 6 ¹ / ₂ (16.5) | 12 |
| 47190 | 47193 | 47196 | 47199 | 10 ¹ / ₄ (26) | 9 (22.9) | 12 |

Coladores cónicos

- Construcción de acero inoxidable con práctico sujetador del colador
- Malla fina: Perforaciones de 1/16" (1.6 mm), malla gruesa: Perforaciones de 3/32" (2.4 mm)



| NÚM. ART. FINO | NÚM. ART. GRUESO | DIÁM.: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | LARGO TOTAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|------------------|------------------|------------------------|------------------------|-----------|
| 47166 | 47176 | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 18 (45.7) | 6 |
| 47167 | 47177 | 9 3/4 (24.8) | 10 (25.4) | 20 (50.8) | 6 |
| 47168 | 47178 | 12 (30.5) | 12 (30.5) | 22 (55.9) | 6 |

Colador profesional y cónico

- Diámetro orificio: 1/16" (0.2 cm)
- El modelo 4605 es ideal para escurrir pasta, caldos o verduras
- El modelo 4700 viene equipado con dos ganchos que permiten colgarlo sobre el borde de una olla para caldos



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT. GAL. (L) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------|---------------------|-----------|
| 4605 | 5 (4.7) | 11 1/4 (28.6) | 4 |
| 4700* | 5.5 (5.2) | 10 3/4 (27.3) | 4 |

*Con certificación NSF®

Cedazo profesional

- Marco de 16" (40.6 cm)
- Úselo para cribar ingredientes secos y como colador



| NÚM. ART. | | TAMAÑO DE MALLA | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------------------------|-----------|
| 5270 | Cedazo de malla 14 y marco | .018" diámetro | 1 |
| 5270-1 | Marco del cedazo de 16" (40.6 cm) solamente | (no se incluye la pantalla) | 1 |
| 5270142 | Pantalla del cedazo de malla 4 solamente | .035" diámetro | 1 |
| 5270-2 | Pantalla de malla 14 solamente | .018" diámetro | 1 |
| 5270182 | Pantalla del cedazo de malla 18 solamente | .015" diámetro | 1 |
| 5270202 | Pantalla del cedazo de malla 22 solamente | .0135" diámetro | 1 |

DISPENSADORES APRETABLES

AGREGAN FLEXIBILIDAD Y VERSATILIDAD A SUS NECESIDADES DE DISPENSADO

Dispensadores apretables Traex®

COLOR CONFIGURABLE



- Los dispensadores Twin Tip™ y Tri Tip™ le permiten dosificar los condimentos más rápida y fácilmente que nunca
- Los dispensadores apretables Color•Mate™ de boca ancha y 24 oz (710 ml) vienen en siete colores de polietileno translúcido brillante, permitiendo identificar el contenido y el nivel de llenado con tan solo un vistazo
- Las botellas y tapas son aptas para lavavajillas
- Las botellas cuentan con certificación NSF®, las tapas no

PASO 1

- Ubique el estilo de dispensador deseado en la tabla siguiente.

PASO 2

- Agregue el sufijo numérico de color de tapa para reemplazar las TT al final del número de cada artículo (marrón 01, rojo 02, amarillo 08, transparente 13, azul 44, morado 54, verde vista 191). Consulte la NOTA más abajo.

PASO 3

- Para los dispensadores apretables Color•Mate™ de boca ancha y 24 oz (710 ml) agregue el sufijo numérico de color de botella y tapa para reemplazar las BB y TT después del guión (-) (marrón 01, rojo 02, amarillo 08, transparente 13, azul 44, morado 54, verde vista 191). Si la botella y la tapa son del mismo color los últimos dos dígitos se omiten.

NOTA: Al formar un número de ART., el color de la botella se indica mediante los primeros 2 dígitos (BB) después del guión (-) y el color de tapa corresponde a los últimos dos dígitos (TT) (por ejemplo, 2808-1344 indica una botella transparente con tapa azul). Si la botella y la tapa tienen el mismo color, los últimos dos dígitos se omiten (por ejemplo 2808-13 indica una botella transparente con tapa transparente).

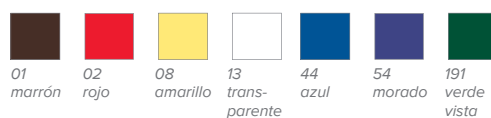
COLORES DE BOTELLA – "BB"

Botellas translúcidas Color•Mate™ en existencia



COLORES DE TAPAS – "TT"

Tapas Color•Mate™ en existencia



*Solo disponible para dispensadores Color•Mate™ de boca ancha y 24 oz (710 ml)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR DE BOTELLA | COLOR DE TAPA | CAPACIDAD OZ (L) | ALTURA PULG (CM) | DIÁMETRO PULG (CM) | L/C |
|--|---|------------------|---------------|------------------|------------------|--------------------|-----|
| DISPENSADORES APRETABLES COLOR•MATE™ | | | | | | | |
| 2808-13TT | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Transparente | Seleccione | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2812-13TT | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Transparente | Seleccione | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2⅜ (6) | 12 |
| 4916-13TT | Dispensador Color•Mate™ con abertura de botella de boca ancha y punta única | Transparente | Seleccione | 16 (.47) | 7⅝ (19.4) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 4924-13TT | Dispensador Color•Mate™ con abertura de botella de boca ancha y punta única | Transparente | Seleccione | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 4924C-BBTT** | Dispensador Color•Mate™ con abertura de botella de boca ancha y punta única | Seleccione | Seleccione | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 4932-13TT | Dispensador Color•Mate™ con abertura de botella de boca ancha y punta única | Transparente | Seleccione | 32 (.95) | 10⅜ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| DISPENSADORES APRETABLES ESTÁNDAR TWIN TIP™ | | | | | | | |
| 2208-13TT | Dispensador Twin Tip™ con abertura de botella estándar | Transparente | Seleccione | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2212-13TT | Dispensador Twin Tip™ con abertura de botella estándar | Transparente | Seleccione | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2⅜ (6) | 12 |
| 2224-13TT | Dispensador Twin Tip™ con abertura de botella estándar | Transparente | Seleccione | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| DISPENSADORES APRETABLES TWIN TIP™ Y TRI TIP™ DE BOCA ANCHA | | | | | | | |
| 2316-13TT | Dispensador Twin Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Transparente | Seleccione | 16 (.47) | 7⅝ (18.7) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 2324C-BBTT | Dispensador Twin Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Transparente | Seleccione | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 2332-13TT | Dispensador Twin Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Transparente | Seleccione | 32 (.95) | 10 (25.4) | 3⅜ (8.6) | 12 |
| 3316-13TT | Dispensador Tri Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Transparente | Seleccione | 16 (.47) | 7⅝ (18.7) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 3324-13TT | Dispensador Tri Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Transparente | Seleccione | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 3324C-BBTT** | Dispensador Tri Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Seleccione | Seleccione | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 3332-13TT | Dispensador Tri Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Transparente | Seleccione | 32 (.95) | 10 (25.4) | 3⅜ (8.6) | 12 |

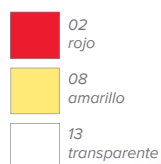
Nota: Todos los artículos se venden por lote de caja solamente Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas
**Solo se ofrecen botellas de boca ancha de 24 oz. (710 ml) en colores translúcidos, las demás botellas se ofrecen solamente en colores transparentes o indicados como opacos.

Dispensadores apretables Traex® ESTÁNDAR

- Los condimentos se dosifican en forma más rápida y fácil que nunca
- Los dispensadores apretables FlowCut™ tienen una patentada tapa abatible "flip top" con válvula de silicona que permite apretarla y dispensar fácilmente con la botella invertida
- Los dispensadores estándar son fundamentales para muchos restaurantes en el mundo entero
- Las botellas y tapas son aptas para lavavajillas



COLORES DE BOTELLAS Y TAPAS



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR DE BOTELLA | COLOR DE TAPA | CAP. OZ (L) | ALTURA PULG (CM) | DIÁMETRO PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--|------------------|---------------|-------------|------------------|--------------------|-----------|
| DISPENSADORES APRETABLES ESTÁNDAR | | | | | | | |
| 2808-02 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Rojo | Rojo | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2808-08 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Amarillo | Amarillo | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2808-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Transparente | Transparente | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2812-02 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Rojo | Rojo | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 2812-08 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Amarillo | Amarillo | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 2812-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Transparente | Transparente | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 2908-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única cerrable* | Transparente | Transparente | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2912-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única cerrable* | Transparente | Transparente | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 5224-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Transparente | Transparente | 24 (.71) | 9¾ (24.4) | 2¾ (7.3) | 12 |
| 5324-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única cerrable* | Transparente | Transparente | 24 (.71) | 9¾ (24.4) | 2¾ (7.3) | 12 |
| 5232-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y punta única | Transparente | Transparente | 32 (.95) | 9¾ (24.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| DISPENSADORES APRETABLES DE BOCA ANCHA | | | | | | | |
| 4916-02 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Rojo | Rojo | 16 (.47) | 7¾ (18.7) | 2½ (6.5) | 12 |
| 4916-08 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Amarillo | Amarillo | 16 (.47) | 7¾ (18.7) | 2½ (6.5) | 12 |
| 4916-13 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Transparente | Transparente | 16 (.47) | 7¾ (18.7) | 2½ (6.5) | 12 |
| 4924-02 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Rojo | Rojo | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2¾ (7.3) | 12 |
| 4924-08 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Amarillo | Amarillo | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2¾ (7.3) | 12 |
| 4924-13 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Transparente | Transparente | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2¾ (7.3) | 12 |
| 4932-02 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Rojo | Rojo | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| 4932-08 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Amarillo | Amarillo | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| 4932-13 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única | Transparente | Transparente | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| 5116-13 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única cerrable | Transparente | Transparente | 16 (.47) | 7¼ (18.4) | 2½ (6.5) | 12 |
| 5124-13 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única cerrable | Transparente | Transparente | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2¾ (7.3) | 12 |
| 5132-13 | Dispensador con abertura de botella de boca ancha y punta única cerrable | Transparente | Transparente | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| DISPENSADORES APRETABLES FLOWCUT™** | | | | | | | |
| 26120-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y tapa FlowCut™ | Transparente | Blanco | 12 (.35) | 6¾ (16.2) | 2½ (6.2) | 12 |
| 26240-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y tapa FlowCut™ | Transparente | Blanco | 24 (.71) | 8¾ (22.5) | 2½ (6.2) | 12 |
| 26320-13 | Dispensador con abertura de botella estándar y tapa FlowCut™ | Transparente | Blanco | 32 (.95) | 9 (22.9) | 3¾ (8.6) | 12 |

Nota: Todos los artículos se venden por lote de caja solamente

Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas

*Las tapas con punta única cerrable se ofrecen solamente en color transparente **Las tapas FlowCut™ se ofrecen solamente en color blanco

Juegos de convertidores de botellas apretables Traex® de boca ancha

- Permiten tapas FlowCut™ y Twin Tip™ de tamaño estándar para usarlas en botellas de boca ancha
- Las botellas y tapas son aptas para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (L) | ALTURA: PULG (CM) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------|--|-------------------|-------------------|---------------------|-----------|
| 49241-1305 | Tapa FlowCut™, convertidor y botella transparentes | 24 (.71) | 8 7/8 (22.5) | 2 5/8 (7.5) | 12 |
| 22016-13 | Tapa Twin Tip™, convertidor y botella transparentes | 16 (.47) | 6 5/8 (16.9) | 2 5/8 (7.5) | 12 |
| 22024-13 | Tapa Twin Tip™, convertidor y botella transparentes | 24 (.71) | 8 7/8 (22.5) | 2 5/8 (7.5) | 12 |
| 4901-13 | Convertidor de tapa de boca ancha - convierte las aberturas de las botellas de boca ancha para hacerlas calzar en tapas estándar, transparente | | | | 12 |

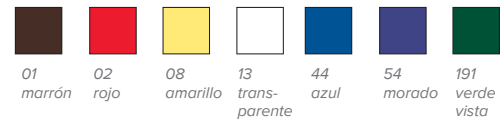
Nota: Todos los artículos se venden por lote de caja solamente

Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas

Tapas de repuesto para dispensadores apretables Traex

- La tapa de repuesto agrega flexibilidad y versatilidad
- Se vende en lotes de caja solamente
- Las tapas son aptas para lavavajillas

TAPAS Y BOTELLAS ESTÁNDAR "TT" COLOR•MATE™ EN EXISTENCIA



NOTA: Seleccione el color agregando el sufijo de color (TT) al final del producto (marrón 01, rojo 02, amarillo 08, transparente 13, azul 44, morado 54, verde vista 191)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR DE TAPA | PARA | LOTE CAJA |
|---|--|---------------|---------------------------|--------------------|
| TAPAS DE REPUESTO PARA DISPENSADORES ESTÁNDAR | | | | |
| 2813-TT | Tapa con abertura de botella estándar y punta única | Seleccione | 8 - 32 oz botellas | 8 - 32 oz botellas |
| 2814-13* | Tapa con abertura de botella estándar y punta única cerrable | Transparente | 8 - 32 oz botellas | 8 - 32 oz botellas |
| 2200-TT | Tapa Twin Tip™ con abertura de botella estándar | Seleccione | 8 - 32 oz botellas | 8 - 32 oz botellas |
| 2822-05** | Cubierta con abertura de botella estándar y tapa FlowCut™ | Blanco | 8 - 32 oz botellas | 8 - 32 oz botellas |
| TAPAS DE REPUESTO PARA DISPENSADORES DE BOCA ANCHA | | | | |
| 2300-TT | Tapa Twin Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Seleccione | 16, 24, & 32 oz. botellas | 12 |
| 3300-TT | Tapa Tri Tip™ con abertura de botella de boca ancha | Seleccione | 16, 24, & 32 oz. botellas | 12 |
| 4913-TT | Tapa con abertura de botella de boca ancha y punta única | Seleccione | 16, 24, & 32 oz. botellas | 12 |
| 4914-13 | Tapa con abertura de botella de boca ancha y punta única cerrable | Transparente | 16, 24, & 32 oz. botellas | 12 |
| 4901-13 | Convertidor de tapa de boca ancha – convierte las aberturas de las botellas de boca ancha para hacerlas calzar en tapas estándar | Transparente | 16, 24, & 32 oz. botellas | 12 |

Nota: Todos los artículos se venden por lote de caja solamente

*Se ofrecen solamente en color transparente

**Se ofrecen en color blanco solamente

Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas

Dispensadores apretables de perfil delgado

- El diseño sin goteo evita los derrames en la mesa y el mostrador
- Diseñados para usarse con el soporte para botellas 56116
- Polietileno de baja densidad
- Se despachan completos con botella y tapa
- Las botellas y tapas son aptas para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (L) | ALTURA: PULG (CM) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------|-------------------|-------------------|---------------------|-----------|
| 52063 | Transparente | 12 (354) | 8 7/8 (20.6) | 2 1/4 (5.7) | 12 |
| 52064 | Rojo | 12 (354) | 8 7/8 (20.6) | 2 1/4 (5.7) | 12 |
| 52065 | Amarillo | 12 (354) | 8 7/8 (20.6) | 2 1/4 (5.7) | 12 |

Nota: Todos los artículos se venden por lote de caja solamente

Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas



Portadispensadores de salsas

- Diseño apto para poner en una abertura de 1/8 en el mostrador
- Sirve para dos dispensadores apretables de perfil delgado de 12 oz (354 ml)
- Los envases se pueden colocar con la punta hacia abajo, asegurando de esta manera que el producto se deslice hacia la punta, listo para servir.
- La bandeja de goteo incluida recibe las fugas



El soporte no se adapta a ningún dispensador apretable Traex

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|-----------|
| 56116 | Soporte para botella apretable | 6 |

Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas

Espolvoreadores Traex® DripCut®

- Tapa de almacenamiento (4902-TT) que permite rastrear los ingredientes en forma precisa usando el método FIFO (primero en entrar primero en salir) y el almacenamiento seguro en el mismo recipiente dispensador

NÚM. ART. 4902- COLORES SOLAMENTE:

Agregue el sufijo de color de dos dígitos después del guión (TT)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM. ORIFICIO: PULG (CM) | CAPAC.: OZ (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------|---|---------------------------|----------------|------------------------|-----------|
| 4961-13191 | Espolvoreador transparente c/tapa verde fina | 0.055 (.14) | 16 (.47) | 6¼ x 2⅞ (16 x 7.3) | 12 |
| 4961-1332 | Espolvoreador transparente c/tapa beige mediana | 0.1 (.25) | 16 (.47) | 6¼ x 2⅞ (16 x 7.3) | 12 |
| 4961-1308 | Espolvoreador transparente c/tapa amarilla grande | 0.18 (.46) | 16 (.47) | 6¼ x 2⅞ (16 x 7.3) | 12 |
| 4961-1301 | Espolvoreador transparente c/tapa marrón extragrande | 0.37 (.94) | 16 (.47) | 6¼ x 2⅞ (16 x 7.3) | 12 |
| 4905-191 | Tapa de repuesto verde fina | 0.055 (.14) | — | — | 12 |
| 4906-32 | Tapa de repuesto beige mediana | 0.1 (.25) | — | — | 12 |
| 4907-08 | Tapa de repuesto amarilla grande | 0.18 (.46) | — | — | 12 |
| 4908-01 | Tapa de repuesto marrón extragrande | 0.37 (.94) | — | — | 12 |
| 4902-TT | Tapa indicadora de boca ancha – seleccione el color en la gráfica de arriba | — | — | — | 12 |

Nota: Los espolvoreadores Traex® DripCut® se venden en lotes de caja solamente Nota: Los dispensadores apretables y las tapas son aptos para lavavajillas pero no para microondas

Espolvoreadores de aluminio y acero inoxidable

- Acero inoxidable o aluminio calibre 18
- Disponibles con o sin mango remachado
- Ideales para espolvorear sal, especias y azúcar en polvo
- 155 orificios (aluminio)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM. ORIFICIO: PULG (CM) | CAPACIDAD: OZ (L) | TAMAÑO TOTAL: PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|--|----------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------|---------|-----------|
| ESPOLVOREADORES DE ALUMINIO | | | | | | |
| 68181 | Orificio grande sin mango | .075 (.19) | 10 (295.7) | 2¾ x 3¾ (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| 68182 | Orificio grande con mango | .075 (.19) | 10 (295.7) | 2¾ x 3¾ (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| 68183 | Orificio pequeño sin mango | .047 (.12) | 10 (295.7) | 2¾ x 3¾ (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| 68184 | Orificio pequeño con mango | .047 (.12) | 10 (295.7) | 2¾ x 3¾ (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| ESPOLVOREADORES DE ACERO INOXIDABLE | | | | | | |
| T1041P | Con mango | .07 (.17) | 10 (295.7) | 2.69 x 3.63 (68.3 x 92.1) | 24 | 12 |
| T1042P | Sin mango | .078 (.19) | 10 (295.7) | 2.69 x 4.13 (68.3 x 104.8) | 24 | 12 |

Dispensador con control de porciones Traex® Sauce Boss®

- Ajustes desde ½ oz (15 ml) hasta ½ oz (0.92 ml)
- Ajuste la posición fácilmente, jale el pasador de leva y gire la leva hasta el ajuste deseado
- La tapa transparente reduce el riesgo de contaminación de los alimentos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (L) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------------------|-----------|
| 2800-31 | Sauce Boss® con patas | 48 (1.4) | 1 |
| 2802 | El juego de piezas Sauce Boss® incluye; pasador de leva octogonal, leva octogonal, pasador de gatillo, gatillo, barra dispensadora, pistón, válvula de retención, cilindro, leva auxiliar octogonal amarilla y resorte | | 1 |

Dispensador con control de porciones Traex Batter Boss®

- Los ajustes de control de 8 porciones dispensan de 1 a 3 oz (30 a 89 ml)
- Ajuste la posición fácilmente, jale el pasador de leva y gire la leva hasta el ajuste deseado
- La tapa transparente reduce el riesgo de contaminación de los alimentos
- No se recomienda para batidos espesos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (L) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------------------|-----------|
| 2803-18 | Batter Boss con patas, 6½" x 10⅞" x 7½" (15.6 X 27.6 X 19.1 cm) | 48 (1.4) | 1 |
| 2805 | El juego de piezas Batter Boss® incluye; pasador de leva octogonal, leva octogonal, pasador de gatillo, gatillo, barra dispensadora, pistón, válvula de retención, placa de apoyo a resorte y resorte | | 1 |

Lata de batido de acero inoxidable

- Acero inoxidable brillante altamente resistente
- Ideal para batidos durante la preparación o para servir a la mesa
- Mango hueco que no se calienta
- Tapa grande embisagrada y pico que facilita verter



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (L) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|-------------------|-----------|
| 46572 | 2 (1.9) | 8½ (21.6) | 6 |

Servidores DripCut® con jarras y tapas plásticas y cromadas



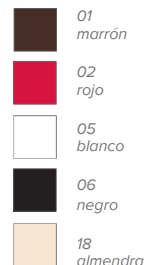
- Jarra de polietileno
- Disponibles con tapa plástica o cromada
- En el servicio de banquetes y sobremesa, página 244, encontrará tamaños adicionales



4748-18

2748

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: OZ (ML) | COLORES DE TAPA DISPONIBLES | L/C |
|--|--------------------|----------------------------------|---------------------|
| SERVIDORES DRIPCUT® CON JARRAS Y TAPAS PLÁSTICAS | | | |
| 632-TT | 32 (.95) | 4⅞ x 2¾ x 6⅞ (10.3 X 7 X 16.4) | 01, 02, 05, 18 |
| 4748-TT | 48 (1.42) | 5 x 2¾ x 7¼ (12.7 X 7 X 18.4) | 01, 02, 05, 06*, 18 |
| 4864-TT | 64 (1.89) | 5⅝ x 2⅝ x 8½ (13.7 X 6.7 X 21.6) | 05, 18 |
| SERVIDORES DRIPCUT® CON JARRAS PLÁSTICAS Y TAPAS CROMADAS | | | |
| 2748 | 48 (1.42) | 5 x 2¾ x 7¼ (12.7 X 7 X 18.4) | 6 |
| 4064 | 64 (1.89) | 5⅝ x 2⅝ x 8½ (13.7 X 6.7 X 21.6) | 6 |



Para especificar el color de la tapa al solicitar el servidor DripCut®, añada el sufijo de color de dos dígitos (TT)

*4748-06 tiene un pedido mínimo de 480 piezas

DIVERSAS HERRAMIENTAS

Pesos de base plana para bistec

- Acero inoxidable
- Sin huecos para evitar la acumulación de comida
- Mango de silicona desprendible resistente al calor
- Mangos desprendibles identificados con color para prevenir la contaminación cruzada



50663

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | COLOR | LOTE CAJA |
|-----------|---|------------------------|----------|-----------|
| 50661 | Peso para bistecs núm. 1.6 con certificación NSF®, mango de silicona rojo | 9 x 4¾ (22.9 x 12.1) | Rojo | 12 |
| 50665 | Peso para bistecs núm. 1.6, mango de silicona amarillo | 9 x 4¾ (22.9 x 12.1) | Amarillo | 12 |
| 50662 | Peso para bistecs núm. 2.5 con certificación NSF®, mango de silicona rojo | 9 x 4¾ (22.9 x 12.1) | Rojo | 12 |
| 50663* | Manguito de repuesto amarillo | — | Amarillo | 3 |
| 50664* | Manguito de repuesto rojo | — | Rojo | 3 |

*Se vende en lotes de caja solamente

Pesos de base entrelazada para bistec

- Mango de madera
- Cocción acelerada de carnes y tocino sin encrespar - para ahorrar tiempo y reducir el desperdicio



47708

47709

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | PESO: LB (KG) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|------------------------|---------------|-----------|
| 47708 | Estampado, acero cromado | 9 x 4½ (22.9 x 11.4) | 2½ (1.13) | 12 |
| 47709 | Aluminio fundido | 9 x 4¾ (22.9 x 12.1) | 1¼ (.57) | 12 |

Ablandador de carnes

- Martillo de aluminio moldeado
- Un lado con púas gruesas, otro lado con púas finas
- Mango de madera maciza



| NÚM. ART. | LARGO TOTAL PULG (CM) | TAMAÑO MARTILLO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|----------------------------|-----------|
| 47712 | 13 (33) | 3 x 2½ (7.6 x 6.7) | 12 |

Sistema de piedra para plancha

- No daña la plancha
- No absorbe grasa ni olores
- El mango opcional para la piedra para planchas de aluminio proporciona un agarre sólido



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------------------------------------|-----------|
| 47710 | Piedra solamente | 4 x 3½ x 8 (10.2 x 8.9 x 20.3) | 12 |
| 47711 | Mango de aluminio solamente — para piedra 47710 | — | 6 |

Brochetas de acero inoxidable

- Acero inoxidable
- Diseño ovalado para facilitar la inserción y sujetar mejor
- Se limpia fácilmente y promueve la cocción más rápida



| NÚM. ART. | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------|
| 47173 | 10 (25.4) | 36 |
| 47174 | 12 (30.5) | 36 |

Artículos para preparar papas fritas

- No se doblan, rompen ni atrapan la comida

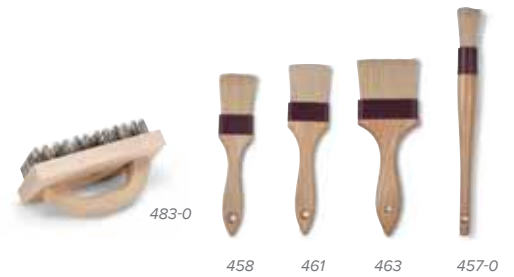


| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | MANGO | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) | L/C |
|-----------|---------------------------|---------|----------------------------------|-----|
| 3672 | Cuchara FryBagger™ | Doble | 9 x 8 x 2 (22.9 x 20.3 x 5.1) | 6 |
| 3670 | Cuchara FryBagger™ | Derecha | 9 x 8 x 2 (22.9 x 20.3 x 5.1) | 6 |
| 3673 | Embolsador papas rizadas | Doble | 9 x 8 x 2 (22.9 x 20.3 x 5.1) | 6 |
| 3681* | Cesta de acero inoxidable | — | 18 x 10 x 2½ (45.7 x 25.4 x 6.4) | 1 |

* Sin certificación NSF®

Pinceles para preparar alimentos

- Los pinceles de repostería tienen cerdas de jabalí



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|------------------------|-----------|
| 458 | Pincel de repostería plano con cerdas de jabalí | 1½ x 8¼ (3.8 x 21) | 12 |
| 461 | Pincel de repostería plano con cerdas de jabalí | 2 x 9 (5.1 x 22.9) | 12 |
| 463 | Pincel de repostería plano con cerdas de jabalí | 3 x 9¼ (7.6 x 23.5) | 12 |
| 457-0 | Pincel de repostería redondo con cerdas de jabalí | 1 x 12 (2.5 x 30.5) | 12 |
| 483-0 | Cepillo para bloque de carnicero | 9 x 4 (22.9 x 10.2) | 1 |

Embudos de acero inoxidable

- Acero inoxidable
- Aro para colgar fácilmente al guardar
- Marcas de capacidad para facilitar la selección



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIÁMETRO SUPERIOR: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LARGO BOCA: PULG (CM) | DIÁMETRO BOCA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------------|-----------|
| 84740 | 6½ (188.5) | 4½ (10.5) | 4¾ (11.1) | 1½ (3.8) | ¾ (1.6) | 6 |
| 84750 | 13 (384.5) | 5 (12.7) | 5½ (13.7) | 1½ (3.8) | ¾ (1.6) | 6 |
| 84760 | 22¼ (658) | 6 (15.2) | 6¾ (16.2) | 1½ (3.8) | ¾ (1.6) | 6 |
| 84770 | 32 (946.4) | 6¾ (17.1) | 7¼ (18.4) | 2½ (6.4) | 1 (2.5) | 6 |
| 84780 | 64 (1892.7) | 8¾ (21.3) | 8¾ (22.2) | 2½ (6.4) | 1 (2.5) | 6 |

* Diámetro de boca exterior

Revolvedor de leche/moledor

- Hoja perforada con mango soldado extra largo
- Hoja y mango de acero inoxidable

USMADE



| NÚM. ART. | LARGO MANGO: PULG (CM) | DIÁMETRO HOJA: PULG (CM) | DIÁMETRO ORIFICIO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|--------------------------|------------------------------|-----------|
| 92320 | 26 (66) | 5 (12.7) | 1½ (2.7) | 6 |

Soportes para pedidos

- Aluminio cepillado
- Mantiene los pedidos organizados

USMADE



| NÚM. ART. | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------|
| 2218 | 18 (45.7) | 2 |
| 2524 | 24 (61) | 2 |
| 2536 | 36 (91.4) | 2 |
| 2548 | 48 (121.9) | 2 |

Marcadores de tartas

- Marque sus tartas para obtener partes iguales
- Reduzca el desperdicio y controle los costos
- Aluminio fundido con mango de plástico



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|---------------------|-----------|
| 47050 | 6 cortes | 7½ (19.5) | 6 |
| 47052 | 8 cortes | 7½ (19.4) | 6 |

Rebanador de huevos

- Cuerpo de aluminio moldeado altamente resistente
- 10 alambres



| NÚM. ART. | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------|-----------|
| 47040 | 4½ (11.4) | 12 |

Cortador de queso

- Mango cromado altamente resistente
- Rodillo de aluminio
- Alambre ajustable a prueba de corrosión
- Ancho de corte máximo: 4" (10.1 cm)



| NÚM. ART. | ANCHO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------|
| 47700 | 5 (12.7) | 12 |

Molde para hamburguesas

- Cromado altamente resistente



| NÚM. ART. | ANCHO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------|
| 47700 | 5 (12.7) | 12 |

Rallador DripCut®

- Acero inoxidable
- Cómodos mangos en los cuatro lados
- Ralle, pique o corte queso o verduras



| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|-----------|
| SG-200 | 9 x 4 x 4 (22.9 x 10.2 x 10.2) | 6 |

Cuchillo basculante

- Cuchillo de acero inoxidable
- Mango de polipropileno
- Ideal para cortes rápidos y eficientes

¡Más accesorios para pizzas!
– vea las páginas 39 y 310-317



| NÚM. ART. | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------|
| 68720 | 20 x 4 (51 x 10) | 2 |

Recipientes de acero inoxidable

- Acero inoxidable serie 300
- Mangos soldados
- Fabricación suave, sin uniones hace que estos recipientes sean ideales para preparar comidas

USMADE



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO SUPERIOR: PULG (CM) | PROFUNDIDAD: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|------------------------------|------------------------|-----------|
| 72120 | 12 (11.4) | 16½ (41.9) | 5½ (13) | 3 |
| 72240 | 24 (22.7) | 21¾ (55.2) | 6¾ (15.5) | 3 |

Balde con tapa para helados o para llevar

- Acero inoxidable serie 300 calibre 22
- Fabricación sin uniones para facilitar la limpieza
- Viene con una tapa que puede colgarse en el costado del balde



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT. GAL. (L) | DIÁM. SUPERIOR X ALTURA: PULG. (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------------------------|--|-----------|
| 59200 | Balde con tapa para helados o para llevar | 20 (18.9) | 9 ⁷ / ₂ x 16 ⁵ / ₈ (24.2 x 42.7) | 1 |
| 59202 | Tapa adicional para el balde para llevar | — | — | 1 |

Baldes lecheros o utilitarios aguzados

- Acero inoxidable serie 300
- Los baldes se limpian fácilmente para reducir los peligros del crecimiento de bacterias
- El balde 58161 se ofrece con mango inclinado lateral
- La tapa de balde enganchable 58030 se vende por separado



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT. GAL. (L) | DIÁM. SUPERIOR X ALTURA: PULG. (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|----------------------------------|---|---------------------------------------|---|---------|-----------|
| BALDES LECHEROS AGUZADOS | | | | | |
| 58130 | Baldes lecheros aguzados | 12 ¹ / ₂ (11.8) | 12 x 10 (30.5 x 25.4) | 18 | 3 |
| 58160 | Baldes lecheros aguzados | 14 ³ / ₄ (13.9) | 12 x 10 ¹ / ₂ (30.5 x 25.7) | 18 | 3 |
| 58161* | Baldes lecheros aguzados | 14 ³ / ₄ (13.9) | 12 x 10 ¹ / ₂ (30.5 x 25.7) | 18 | 3 |
| 58200 | Baldes lecheros aguzados | 23 (21.8) | 14 ¹ / ₂ x 11 ¹ / ₂ (37.8 x 30.2) | 18 | 3 |
| BALDES UTILITARIOS | | | | | |
| 59120 | Balde utilitario aguzado | 13 (12.3) | 11 ¹ / ₂ x 9 ³ / ₈ (28.9 x 23.8) | 20 | 3 |
| 59150 | Balde utilitario aguzado | 16 (15.1) | 11 ¹ / ₂ x 9 ³ / ₈ (30.2 x 25.8) | 20 | 3 |
| TAPA DE BALDE ENGANCHABLE | | | | | |
| 58030 | Tapa de balde para los modelos 58161, 58130 y 58160 | — | — | 16 | 3 |

*Con mango inclinado lateral

Neveras Traex® Safety Mate™ Insta Chill® para alimentos

- Enfrían rápidamente la comida
- Boca ancha y tapa con amarre
- Gancho y línea de llenado moldeados
- El policarbonato durable es apto para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT. GAL. (L) | DIMENSIONES: PULG. (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|-------------------------|--|-----------|
| 7024 | Insta Chill | 4.2 (4) | 23 ¹ / ₂ x 4 (59.7 x 10.2) | 1 |
| 7022 | Insta Chill | 2.1 (2) | 15 ¹ / ₂ x 4 (39.4 x 10.2) | 1 |
| 7023 | Tapa con amarre de repuesto | — | — | 4 |

Hielera y carretilla Traex Safety Mate™ Ice Porter™

- Durable plástico resistente a las roturas para uso prolongado
- Pico para verter
- Gancho incorporado para colgarla/drenarla



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: GAL. (L) | DIMENSIONES: PULG. (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------------|---------------------|--|-----------|
| 7001* | Hielera | 5.75 (21.8) | 18 x 8 ¹ / ₂ (68.1 x 32.2) | 1 |
| 7005* | Hielera | 4 (15.1) | 14 x 8 ¹ / ₂ (53 x 32.2) | 1 |
| 7004 | Tapa de hielera | — | 10 x 8 ³ / ₄ x 2 (37.9 x 33.1 x 7.6) | 1 |
| 7003 | Soporte colgante solamente | — | — | 1 |
| 1697 | Base de carretilla | — | 21 x 21 (79.5 x 79.5) | 1 |
| 1698 | Mango de carretilla | — | 30 x 20 ¹ / ₂ (113.6 x 77.6) | 1 |

*Hecha en EE. UU.

Cajas para almacenamiento de comidas Traex® Color•Mate™

- Soluciones económicas e higiénicas para el almacenamiento de comidas
- Aptas para congeladores
- Aptas para lavavajillas
- Las tapas a presión brindan un 46% más de capacidad
- Identificación con colores: rojo–carne cruda, amarillo–ave, azul–mariscos, verde–productos, blanco–lácteos, morado–alérgeno



Ingrese a VOLLRATH.com/haacp para informarse más sobre cómo usar los productos Vollrath identificados con color para los programas HACCP.



1535-CXX Combinaciones de conjuntos y tapas

1521-C08

1527-C04

1511-C02

1517-C19

1522-C02

1535BRS6-C19

1500-C04

1500-C04 con 1527-C04

1527-C80 con 1522-C80

| NÚM. ART. | NÚM. ART. MORADO | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C |
|---|------------------|---|-------------------------------------|-----|
| CAJAS Y CUBIERTAS PARA ALIMENTOS | | | | |
| 1521-CXX | 1521-C80 | Caja de 5" (12.7 cm) para alimentos | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 6 |
| 1527-CXX | 1527-C80 | Caja de 7" (12.7 cm) para alimentos | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 6 |
| 1511-CXX | 1511-C80 | Caja de drenaje perforada de 5" (12.7 cm) | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 6 |
| 1517-CXX | – | Caja de drenaje perforada de 7" (17.8 cm) | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 6 |
| 1522-CXX* | 1522-C80 | Tapa ahuecada | 21 x 16 x 1 (53.3 x 40.6 x 2.5) | 6 |
| 1500-CXX | 1500-C80 | Tapa a presión | 22½ x 15½ x 2½ (57.2 x 39.7 x 6.4) | 6 |
| 1521B-CXX | 1521B-C80 | Caja de 5" (12.7 cm) de color para almacenamiento de comida, envasada a granel | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 150 |
| 1527B-CXX | 1527B-C80 | Caja de 7" (17.8 cm) de color para almacenamiento de comida, envasada a granel | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 150 |
| JUEGOS COMBINADOS DE DRENAJE Y CAJAS | | | | |
| 1551-CXX | – | El juego combinado incluye caja de drenaje de 5" (12.7 cm), de almacenamiento de 5" (12.7 cm) y tapa a presión | 22½ x 15½ x 7½ (57.2 x 39.7 x 19.1) | 1 |
| 1535-CXX* | 1535-C80 | El juego combinado incluye caja de drenaje de 5" (12.7 cm), de almacenamiento de 7" (17.8 cm) y tapa a presión | 22½ x 15½ x 9½ (57.2 x 39.7 x 24.1) | 1 |
| 1535BRS6-CXX* | 1535BRS6-C80 | El juego combinado a granel incluye caja de 7" (17.8 cm), de drenaje de 5" (12.7 cm), tapa a presión y calcomanía del punto de compra | 22 x 15½ x 9 (50.8 x 39.4 x 22.9) | 30 |
| 1501-CXX* | – | El juego combinado incluye caja de drenaje de 5" (12.7 cm), de almacenamiento de 5" (12.7 cm) y tapa estándar | 20 x 15 x 6 (50.8 x 38.1 x 15.2) | 1 |
| 1505-CXX* | – | El juego combinado incluye caja de drenaje de 5" (12.7 cm), de almacenamiento de 5" (12.7 cm) y tapa estándar | 20 x 15 x 8 (50.8 x 38.1 x 20.3) | 1 |
| 1507-CXX* | – | El juego combinado incluye caja de drenaje de 7" (17.8 cm), de almacenamiento de 5" (12.7 cm) y tapa estándar | 20 x 15 x 8 (50.8 x 38.1 x 20.3) | 1 |

Seleccione el color agregando el sufijo de color (XX) al final del producto (rojo 02, azul 04, blanco 05, amarillo 08, transparente 13, verde 19)
* No se ofrecen transparentes

Caja higiénica de drenaje

- Polietileno de alta densidad resistente a los impactos y color transparente
- El juego incluye caja de drenaje de 5" (12.7 cm) de profundidad y caja exterior de 7" (17.8 cm) de profundidad con tapa
- Ideal para descongelar y drenar pescados, aves, frutas y verduras o para mantener alimentos preparados en hielo antes de servir



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 52618 | Juego de caja de drenaje completo–transparente, 1 de cada uno, 52616, 52657, 52422 | 1 |
| 52616 | Solo caja de drenaje perforada–transparente, 20" x 15" x 5" (50.8 x 38.1 x 12.7 cm) | 6 |



SERVICIO DE BANQUETES Y SOBREMESA

Si usted cree que comemos con nuestros ojos primero, entonces deleite su vista en la línea de servicio de banquetes y sobremesa de Vollrath. Desde un informal desayuno continental hasta elegantes almuerzos festivos, esta colección combina una estética deslumbrante con una funcionalidad superior para garantizar que cada comida que usted sirva se vea hermosa y tenga un sabor fresco.

BANQUETES Y SOBREMESA

Servicio de exhibición

Diseñadas para lucir y funcionar estupendamente, nuestras baterías de cocina para exhibición se mueven fácilmente desde la cocina a la línea de banquetes y le dan a sus clientes la impresión de productos caseros.

Páginas 179-197



MINIUTENSILIOS PARA SERVIR

Páginas 179-182



SISTEMA DE EXHIBICIÓN CÚBICO PARA BANQUETES

Páginas 183-188



BATERÍA DE COCINA MIRAMAR® PARA EXHIBICIÓN

Páginas 189-197

Servicio de banquetes

Nuestros artículos para banquetes combinan características de diseño funcional con un estilo elegante. Realce su presentación y tenga la certeza de que ha elegido productos durables.

Páginas 198-216



ESTACIONES PARA BANQUETES Y CARNES

Página 198



CHAFERS DE INDUCCIÓN INTRIGUE®

Página 199-200



CHAFERS TRADICIONALES

Páginas 201-210



ACCESORIOS PARA CHAFERS

Páginas 211-213



UTENSILIOS PARA BANQUETES

Páginas 213-215



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO

Página 216

Elementos esenciales de servicio

Transforme cualquier mesa en una línea de servicio con tazones y bandejas de acero inoxidable para servir diseñados para contener todo, desde entremeses hasta sándwiches y ensaladas.

Páginas 217-226



BANDEJAS PARA SERVIR

Páginas 217-219



TAZONES PARA SERVIR

Páginas 220-223



PEDESTALES ELEVADOS Y MONTANTES

Página 224



TAPAS PARA PLATOS

Páginas 225-226

Elementos esenciales de bebidas

Mantenga los vasos llenos y a sus clientes contentos con nuestra completa línea de artículos de bar y servicio de vino.

Páginas 227-236



SERVICIO DE BAR

Páginas 227-229



SERVICIOS DE VINO

Páginas 230-232



JARRAS Y LECHEROS

Páginas 233-236

Elementos esenciales de sobremesa

Lleve durabilidad, belleza y comodidad a cada mesa con nuestra amplia selección de accesorios y elementos esenciales de sobremesa.

Páginas 237-248



TAZONES Y POTES

Páginas 237-238



CUBIERTOS

Páginas 239-240



SALEROS/ PIMENTEROS Y PORTACONDIMENTOS

Páginas 241-243



FRASCOS Y SERVIDORES CONDIMENTOS

Página 244



ARTÍCULOS DE SERVICIO ESPECIALES

Páginas 245-246



DIVERSOS ARTÍCULOS DE SERVICIO

Páginas 247-248

Bandejas y letreros

Mantenga el servicio en movimiento de manera rápida y sin problemas en su línea de autoservicio con nuestras durables bandejas. Luego agregue letreros señalizadores a sus baños, salidas y más.

Páginas 248-251



BANDEJAS PARA SERVIR

Páginas 248-249



BANDEJAS PARA COMIDA RÁPIDA CON COMPARTIMIENTOS

Página 250



LETREROS CON SÍMBOLOS

Página 251



MINIUTENSILIOS PARA SERVIR

LOS MINIUTENSILIOS PARA SERVIR DE VOLLRATH BRINDAN UNA PRESENTACIÓN DIVERTIDA Y CAPRICHOSA DE PORCIONES INDIVIDUALES, APERITIVOS, ACOMPAÑAMIENTOS Y POSTRES.

- Una forma elegante de controlar el tamaño de las porciones.
- Mejora las comidas principales servidas en platos
- Mantiene en movimiento las largas líneas de banquetes al proporcionar un tamaño de porción de “tomar y llevar” previamente porcionado para los clientes
- Más higiénico que otras configuraciones de banquetes, ya que los clientes solo tocan su utensilio

N Minibatería de cocina de hierro fundido

- La colección incluye minisartenes redondas y cuadradas, así como cacerolas redondas y ovaladas con tapas
- Construcción durable de hierro fundido



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. SUPERIOR IN (CM) | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|---|----------------------|---------------------------|--|--------------|
| MINISARTENES DE HIERRO FUNDIDO | | | | | |
| 59735 | Minisartén | 4.8 (143) | 4½ (11.4) | – | 1 |
| 59736 | Minisartén | 7.8 (250) | 5¾ (14.5) | – | 1 |
| 59737 | Minisartén profunda | 13.5 (398) | 6 (15.2) | – | 1 |
| 59738 | Minisartén cuadrada | 14.9 (441) | | 5¼ (13.5) cuadrada | 1 |
| 59739 | Minisartén rectangular | 7.3 (216) | | 4 x 5 (10.2 x 12.7) rectangular | 1 |
| CACEROLA Y FUENTES OVALADAS DE HIERRO FUNDIDO | | | | | |
| 59740 | Minicacerola redonda con tapa | 8.9 (264) | 3½ x 2 (9.2 x 5.1) | – | 1 |
| 59742 | Cacerola redonda alta con tapa | 26.4 (782) | 5¼ x 2¾ (13.2 x 2.5) | – | 1 |
| 59741 | Minif fuente ovalada con tapa | 3.3 (98) | | 4½ x 3¼ x 1 (11.6 x 8.2 x 2.5) | 1 |
| 59743 | Cacerola ovalada | 25.4 (750) | | 8 x 6 x 1¾ (20.6 x 15.3 x 4.3) | 1 |
| 59744 | Minif fuente ovalada alta con tapa | 10.2 (303) | | 4½ x 3¾ x 2 (11.7 x 9.5 x 5) | 1 |
| TAPAS DE REPUESTO PARA BATERÍAS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO | | | | | |
| 59740-1 | Tapa de repuesto para minicacerola redonda 59740 | | 5 (13) | – | 6 |
| 59742-1 | Tapa de repuesto para cacerola redonda alta 59742 | | 5½ (14.3) | – | 6 |
| 59741-1 | Tapa de repuesto para minif fuente ovalada 59741 | | | 5 x 3 (12.5 x 8.2) | 6 |
| 59744-1 | Tapa de repuesto para minif fuente ovalada alta 59744 | | | 5 x 3¾ (12.8 x 9.4) | 6 |

MINIUTENSILIOS PARA SERVIR DE ACERO INOXIDABLE



N

Minibatería de cocina de acero inoxidable



- La colección incluye minisartenes, cacerolas, cacerolas para salsas y fuentes para asar
- Acero inoxidable brillante

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁMETRO X ALTURA | DIÁM. | LOTE CAJA |
|------------------------------|--|-------------------|---|-----------|-----------|
| SARTENES | | | | | |
| 59759 | Minisartene | 8.0 (238) | 4 x 1½ (10.2 x 3.3) | | 12 |
| 59760 | Minisartene | 10.7 (315) | 4½ x 1½ (11.4 x 3.5) | | 12 |
| 59761 | Minisartene | 12.7 (376) | 5 x 1½ (12.5 x 3.3) | | 12 |
| 59762 | Minisartene | 15.1 (446) | 5½ x 1½ (14 x 3.5) | | 12 |
| CACEROLAS | | | | | |
| 59771 | Minicacerola redonda con tapa – 3.25" (8.3 cm) | 7.5 (223) | 3¼ x 1¾ (8.3 x 4.5) | | 6 |
| 59772 | Minicacerola redonda con tapa – 3.6" (9.2 cm) | 10.3 (303) | 3½ x 2½ (9.2 x 6) | | 6 |
| 59773 | Minicacerola redonda con tapa – 4.3" (11 cm) | 18.2 (539) | 4⅓ x 2½ (11 x 6.1) | | 6 |
| 59774 | Minicacerola redonda con tapa – 4.9" (12.4 cm) | 28.6 (846) | 5 x 3 (12.4 x 7.6) | | 6 |
| TAPAS DE REPUESTO | | | | | |
| 59771-1 | Tapa con perilla para minicacerola 59771 | – | – | 3½ (8.8) | 24 |
| 59772-1 | Tapa con perilla para minicacerola 59772 | – | – | 4 (9.7) | 24 |
| 59773-1 | Tapa con perilla para minicacerola 59773 | – | – | 4½ (11.7) | 24 |
| 59774-1 | Tapa con perilla para minicacerola 59774 | – | – | 5 (12.9) | 24 |
| CACEROLAS PARA SALSAS | | | | | |
| 59775 | Minicacerola para salsas | 10.4 (308) | 3½ x 2 (9.2 x 5) | | 6 |
| 59776 | Mini Sauce Pan – Shallow | 8.9 (264) | 4¼ x 1½ (11 x 3.6) | | 6 |
| 59777 | Minicacerola para salsas | 2 (58) | 2 x 1 (5.2 x 3) | | 12 |
| 59778 | Minicacerola para salsas | 5.1 (151) | 2¼ x 1¾ (7 x 4.5) | | 12 |
| 59779 | Minicacerola para salsas | 18.6 (550) | 4½ x 2½ (11.3 x 6) | | 6 |
| FUENTES PARA ASAR | | | | | |
| | | | DIMEN. (LA X AN X AL): PULG (CM) | | |
| 59767 | Minifuentes para asar – cuadrada | 15.5 (459) | 4½ x 4½ x 2 (11.5 x 11.5 x 4.7) | | 12 |
| 59768 | Minifuentes para asar – cuadrada | 28.2 (833) | 5½ x 5½ x 2 (13.7 x 13.7 x 5.5) | | 12 |
| 59769 | Minifuentes para asar – rectangular | 11 (325) | 4¾ x 3¾ x 1½ (12.4 x 8.4 x 4) | | 6 |
| 59770 | Minifuentes para asar – rectangular | 17.5 (517) | 5¾ x 3¾ x 2 (14.5 x 9.7 x 4.6) | | 6 |



Sartenes



Cacerolas



Fuentes para asar



Cacerolas para salsas

N Minibaldes de acero inoxidable



- Acero inoxidable brillante
- Disponibles en estilo martillado y simple

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ESTILO | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. X ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| 59782 | Minibalde con base | Martillado | 29.9 (885) | 5 x 5 (12.8 x 12.8) | 12 |
| 59783 | Minibalde con base | Martillado | 11.6 (343) | 3½ x 3½ (9.2 x 9.2) | 12 |
| 59784 | Minibalde con base | Simple | 29.3 (865) | 5 x 5 (12.8 x 12.8) | 12 |
| 59785 | Minibalde con base | Simple | 11.8 (349) | 3½ x 3½ (9.2 x 9.2) | 12 |
| 59786 | Minibalde | Simple | 6.1 (181) | 3 x 3 (7.6 x 7.6) | 12 |

N Taza de acero inoxidable para papas fritas



- Disponible en estilos satinada y brillante martillada

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ESTILO | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. X ALTURA PULG (CM) | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------------|---------------------|-------------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|
| 59753 | Taza para papas fritas – pequeña | Martillada, recta | 13.2 (390.3) | 3 x 3 (8.6 x 8.6) | – | 12 |
| 59754 | Taza para papas fritas – pequeña | Satinada, recta | 13.3 (393.3) | 3¼ x 3¼ (8.6 x 8.8) | – | 6 |
| 59755 | Taza para papas fritas – grande | Martillada, angular | 9.1 (269.1) | 3¾ x 4¾ (9.4 x 10.9) | – | 12 |
| 59756 | Taza para papas fritas – grande | Satinada, angular | 9.5 (280.9) | 3¾ x 4¾ (9.4 x 10.9) | – | 12 |
| 59757 | Sobre para papas fritas – pequeño | Sobre | 4.3 (127.2) | – | 3 x 1¼ x 3½ (7.6 x 4.3 x 8.9) | 12 |
| 59758 | Sobre para papas fritas – grande | Sobre | 6.4 (189.3) | – | 4 x 2 x 3½ (10.2 x 4.8 x 8.9) | 12 |

N Bandeja de acero inoxidable para tacos



- Aumente la capacidad de conservación invirtiendo la bandeja
- Acero inoxidable satinado

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------------------------|-----------|
| 59787 | Bandeja para tacos – compartimiento de ½ | 5½ x 4 x 2 (13.8 x 10 x 5.1) | 12 |
| 59788 | Bandeja para tacos – compartimiento de ⅔ | 8½ x 4 x 2 (20.7 x 10 x 5.1) | 12 |
| 59789 | Bandeja para tacos – compartimiento de – ¾ | 14 x 4 x 2 (35 x 10 x 5.1) | 12 |

N Minibotes de basura de acero inoxidable



- Mantenga ordenado su servicio de banquetes de bebidas calientes con los minibotes de basura
- Acero inoxidable satinado

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ESTILO | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. X ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|---------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| 59780 | Minibote de basura | Tapa abatible | 37.9 (1122) | 4½ x 6 (11.8 x 15.5) | 1 |
| 59781 | Minibote de basura | Tapa abatible | 66.1 (1953) | 4½ x 9 (11.8 x 23) | 1 |

N

Platos Balti de acero inoxidable



- Acero inoxidable brillante

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. X ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| 59745 | Plato Balti | 20 (591.5) | 5¼ x 2 (13.2 x 5.3) | 6 |
| 59746 | Plato Balti | 31 (916.8) | 6 x 2¼ (15.4 x 5.6) | 6 |
| 59747 | Plato Balti | 41 (1212.5) | 6¾ x 2½ (17 x 6.4) | 6 |
| 59748 | Plato Balti – poco profundo | 9 (266.2) | 4 x 1½ (10.5 x 3.6) | 12 |
| 59749 | Plato Balti – poco profundo | 18 (532.3) | 5¾ x 1½ (14.5 x 4.1) | 12 |
| 59750 | Plato Balti – poco profundo | 31 (916.8) | 6½ x 2 (16.5 x 5.2) | 12 |
| 59751 | Plato Balti – poco profundo | 40 (1182.9) | 7 x 2½ (17.8 x 6) | 12 |
| 59752 | Plato Balti – poco profundo | 65 (1922.3) | 8¼ x 2¾ (20.8 x 7) | 6 |

N

Lata de leche de acero inoxidable



- Acero inoxidable brillante

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. X ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| 59763 | Minilata de leche | 3.1 (91.7) | 2 x 2 (4.8 x 5.2) | 12 |
| 59764 | Minilata de leche | 4.9 (144.9) | 2 x 3 (5 x 8) | 12 |
| 59765 | Minilata de leche | 16.3 (482) | 3 x 4 (8 x 10) | 12 |
| 59766 | Minilata de leche | 19.6 (579.6) | 3 x 5 (8 x 12.5) | 12 |

N

Artículos especiales de acero inoxidable



- Elija entre varios elementos exclusivos para agregar un toque creativo

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | FINISH | CAPACIDAD (OZ) | DIMENSIONES (LA X AN X AL) PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------------|---|----------------|--------------------------------------|-----------|
| 59791 | Miniplato redondo de borde ondulado | Brillante | 5.6 (166) | 3¾ x 1½ (9.8 x 3.8) | 12 |
| 59796 | Miniplato redondo acanalado | Brillante | 2.9 (85) | 3¼ x ¾ (7.9 x 2) | 12 |
| 59798 | Mini-inserto | Satinado | 4.7 (139) | 2¾ x 2½ (6.5 x 6.5) | 12 |
| 59797 | Pedestal para pasteles | Tapa satinada/ reborde y pedestal brillantes | – | 4 x 2¼ (10 x 5.8) | 6 |
| 59790 | Bandeja para servir | Satinado | – | 11½ x 4 x ¼ (29 x 10.2 x 0.4) | 1 |

N

Miniwoks de acero inoxidable



- Acero inoxidable brillante

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁM. X ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| 59792 | Miniwok | 4.3 (128) | 3½ x 1½ (9.3 x 3) | 12 |
| 59793 | Miniwok | 6 (177) | 4¼ x 1½ (11 x 3.15) | 12 |
| 59794 | Miniwok | 8 (237) | 4¾ x 1¾ (12 x 3.4) | 12 |
| 59795 | Miniwok | 10 (296) | 5 x 1½ (12.8 x 3.6) | 12 |



SISTEMA DE VITRINAS MODULARES CÚBICAS

AGREGUE UNA SOFISTICACIÓN EFICIENTE A SU PRESENTACIÓN DE BANQUETES CON EL SISTEMA DE EXHIBICIÓN CÚBICO. EL DISEÑO MODERNO Y ELEGANTE DEL SISTEMA CÚBICO OFRECE UNA VERSATILIDAD ILIMITADA CON OPCIONES DE CONFIGURACIÓN QUE LE PERMITEN CREAR EL MONTAJE IDEAL PARA CADA OCASIÓN.

- Las opciones de altura maximizan el área de servicio
- Livianos y portátiles
- Los componentes negros realzan todas las decoraciones
- Tazones de melamina disponibles en múltiples colores
- Montaje rápido
- El apilado facilita el almacenamiento
- Apto para fuentes de tamaño estándar donde corresponda
- Solo los tazones de melamina y acrílico son aptos para lavavajillas. Limpie los demás artículos con un paño húmedo solamente
- En la sección de comercialización y exhibición en la página 71 encontrará nuestras vitrinas cúbicas



¡Opciones de configuración infinitas! Visite VOLLRATH.com/cubic para obtener sugerencias de configuración y listas de productos adicionales. En la página 188 encontrará juegos de exhibición cúbicos preconfigurados.

N

Mesas y tablas para cortar cúbicas

- Las diferentes alturas crean una interesante presentación vertical del banquete



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---|-----------|
| V904810 | Mesa baja con tabla para cortar pequeña* | 12 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ x 4 ¹ / ₁₆ (32.5 x 22 x 12) | 1 |
| V904820 | Mesa mediana con tabla para cortar pequeña* | 12 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ x 6 ¹ / ₂ (32.5 x 22 x 16.5) | 1 |
| V904890 | Mesa alta con tabla para cortar pequeña* | 12 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ x 8 ¹ / ₄ (32.5 x 22 x 21) | 1 |
| V904850 | Mesa baja con tabla para cortar de tamaño completo* | 20 ⁷ / ₈ x 12 ³ / ₄ x 4 ¹ / ₁₆ (53 x 32.5 x 12) | 1 |
| V904804 | Repuesto de tabla para cortar pequeña de madera dura (apta para mesas bajas, medianas y altas) | 11 ¹ / ₂ x 7 ⁵ / ₁₆ x 7 ⁷ / ₁₆ (29.2 x 18.7 x 2.2) | 1 |
| V904809 | Repuesto de tabla para cortar de madera dura, tamaño completo | 19 ⁹ / ₁₆ x 11 ¹ / ₂ x 7 ⁷ / ₁₆ (49.7 x 29.2 x 2.2) | 1 |

* Tabla para cortar incluida con cada mesa



Repisas y travesaños cúbicos



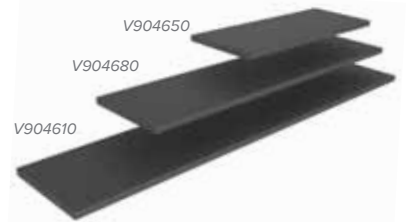
V904950



V904975



V904937



V904610

V904680

V904650

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------|---|-----------|
| V904610 | Repisa larga angosta | Negro | 39 ³ / ₈ x 7 x ⁹ / ₁₆ (100 x 18 x 1.5) | 1 |
| V904612 | Repisa larga ancha | Negro | 39 ³ / ₈ x 13 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (100 x 35 x 1.5) | 1 |
| V904650 | Repisa corta angosta | Negro | 19 ¹ / ₁₆ x 7 x ⁹ / ₁₆ (50 x 18 x 1.5) | 1 |
| V904652 | Repisa corta ancha | Negro | 19 ¹ / ₁₆ x 13 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (50 x 35 x 1.5) | 1 |
| V904680 | Repisa mediana angosta | Negro | 31 ¹ / ₂ x 7 x ⁹ / ₁₆ (80 x 18 x 1.5) | 1 |
| V904682 | Repisa mediana ancha | Negro | 31 ¹ / ₂ x 13 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (80 x 35 x 1.5) | 1 |
| V904937 | Plantilla de exhibición para 4 tazones* | Negro | 19 ¹ / ₁₆ x 14 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (50 x 37.5 x 1.5) | 1 |
| V904950 | Travesaño corto | Negro | 19 ¹ / ₁₆ x 4 ⁷ / ₈ x ³ / ₄ (50 x 12.4 x 2) | 1 |
| V904975 | Plantilla de exhibición para 6 tazones* | Negro | 19 ¹ / ₁₆ x 29 ¹ / ₂ x ⁹ / ₁₆ (50 x 75 x 1.5) | 1 |
| V904980 | Travesaño mediano | Negro | 31 ¹ / ₂ x 4 ⁷ / ₈ x ³ / ₄ (80 x 12.4 x 2) | 1 |
| V904990 | Travesaño largo | Negro | 39 ³ / ₈ x 4 ⁷ / ₈ x ³ / ₄ (100 x 12.4 x 2) | 1 |

*Diseñada para acomodar tazones de melamina cuadrados de tamaño mediano (artículo V22202 -cualquier color)

Dispensadores/soportes cúbicos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------|--|-----------|
| V904720 | Dispensador de servilletas de madera | Negro | 8 ⁵ / ₈ x 8 ⁵ / ₈ x 2 ¹ / ₈ (22 x 22 x 5.5) | 1 |
| V904721 | Inserto para portabolsas de té y azúcar de acero inoxidable solamente | | 7 ³ / ₄ x 7 ³ / ₄ x 1 ⁵ / ₁₆ (19.8 x 19.8 x 4.9) | 1 |
| V904725 | Inserto para portabolsas de té y azúcar de acero inox. con base de madera | | 8 ⁵ / ₈ x 8 ⁵ / ₈ x 2 ¹ / ₈ (22 x 22 x 5.5) | 1 |



V904720



V904725



Visite VOLLRATH.com/cubic para descargar la guía de referencia de productos.

N Cubos de apoyo cúbicos y tapas



- Apile múltiples cubos (hasta 3 en altura) para crear mayor espacio de exhibición vertical

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL) PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------|--|-----------|
| V904600 | Cubo de apoyo apilable con tapa | Negro | 9 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 6 ¹ / ₂ (23 x 23 x 16.5) | 1 |
| V904660 | Tapa de repuesto para cubo de apoyo apilable | Negro | 9 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x ⁹ / ₁₆ (23 x 23 x 1.5) | 1 |

N Dispensador de bebidas y accesorios cúbicos

- Diseñado para usarse con bebidas frías
- Llene el tubo central de acero inoxidable con cubos de hielo para mantener las bebidas frías sin diluirlas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL) PULG (CM) | CAPAC. CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------|---|-----------------------------------|-----------|
| V904800 | Conjunto de dispensador de bebidas | | 9 ¹ / ₁₆ x 15 ⁵ / ₁₆ x 19 ⁵ / ₁₆ (23 x 39 x 49.1) | 6 ³ / ₄ (6) | 1 |
| V904801 | Portacubos para dispensador de bebidas | Negro | 9 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 8 ¹ / ₂ (23 x 23 x 21.5) | — | 1 |
| V904806 | Base y rejilla de drenaje para dispensador de bebidas | Negro | 9 ¹ / ₁₆ x 7 ¹ / ₂ x ³ / ₄ (23 x 19 x 2) | — | 1 |
| V904807 | Dispensador de bebidas acrílico con tapa | | 8 ⁵ / ₈ D x 11 ¹ / ₈ AL (22 x 28) | 6 ³ / ₄ (6) | 1 |

N Tablas para cortar, plato y base de madera cúbicos



Se muestra la base de madera V904200 con la tabla para cortar pan V904146 y la tapa acrílica V904300. Pida cada artículo por separado.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------|--|-----------|
| V904141 | Tabla de madera dura para cortar/exhibir* | | 19 ⁹ / ₁₆ x 11 ¹ / ₂ (50 x 29.2) | 1 |
| V904146 | Tabla de madera para cortar/exhibir el pan | | 20 ⁷ / ₁₆ x 12 ³ / ₁₆ (52 x 31.5) | 1 |
| V904200 | Base de madera de tamaño completo | Negro | 22 ⁷ / ₁₆ x 14 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₁₆ (57 x 37 x 14.5) | 1 |
| V904300 | Tapa enrollable acrílica de tamaño completo | | 22 ⁷ / ₁₆ x 14 ⁹ / ₁₆ x 6 ⁷ / ₁₆ (57 x 37 x 17.5) | 1 |
| V904500 | Paquete enfriador** | | 18 ¹¹ / ₁₆ x 10 ⁷ / ₈ x 1 ³ / ₁₆ (47.5 x 27.7 x 3) | 1 |
| V22161 | Plato exhibidor de granito/pizarra de melamina | | 20 ⁷ / ₈ x 12 ³ / ₄ (53 x 32.5) | 3 |

* V904141 (tabla para cortar) debe usarse con la fuente 30002

**V904500 (paquete enfriador) debe usarse con la fuente 30012

N

Tazones de pedestal hechos de melamina

- Tazones de melamina durables en una variedad de tamaños
- Diseñados para complementar el sistema de exhibición cúbico
- Aptos para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (P X AL): PULG (CM) | CAPAC. CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--------|---|-----------------------|-----------|
| V22171 | Tazón de pedestal estriado de melamina pequeño | Blanco | 8 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{3}{4}$ (20.5 x 9.5) | $\frac{1}{16}$ (0.9) | 3 |
| V22172 | Tazón de pedestal estriado de melamina mediano | Blanco | 9 $\frac{5}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (24.5 x 10.5) | 1 $\frac{1}{8}$ (1.1) | 3 |
| V22173 | Tazón de pedestal estriado de melamina grande | Blanco | 11 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (28 x 12) | 2 $\frac{1}{8}$ (1.9) | 3 |

N

Tazones acrílicos transparentes

- Los tazones acrílicos transparentes centran la atención en la comida
- Ideales para frutas de colores brillantes u otras comidas coloridas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPAC.: CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------|--|--------------------|-----------|
| V927000 | Tazón acrílico redondo grande | 10 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (25.8 x 15.8) | 4.23 (4) | 1 |
| V928000 | Tazón acrílico cuadrado grande | 11 $\frac{3}{16}$ x 11 $\frac{3}{16}$ x 4 $\frac{7}{8}$ (28.5 x 28.5 x 12.4) | 4.23 (4) | 3 |
| V928001 | Tazón acrílico cuadrado pequeño | 5 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{3}{4}$ x 2 $\frac{3}{4}$ (14.7 x 14.7 x 7) | 0.63 (0.6) | 6 |

N

Placas de enfriamiento

- Simplemente colóquelas en el congelador durante la noche para obtener horas de servicio en frío
- Use la placa para servir queso, embutidos, sushi, pescado ahumado y más
- Úsela con la tapa enrollable acrílica transparente de tamaño completo para mayor seguridad y contención del frío
- Coloque tazones individuales o vasos para jugo encima de la placa para ayudar a mantener la temperatura adecuada de los alimentos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|-----------|
| V903001 | Placa de enfriamiento de acero inoxidable de tamaño completo | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{3}{4}$ (53 x 32.5) | 1 |
| V903002 | Placa de enfriamiento de acero inoxidable de medio tamaño | 12 $\frac{3}{4}$ x 10 $\frac{7}{16}$ (32.5 x 26.5) | 1 |
| V904300 | Tapa enrollable acrílica de tamaño completo | 22 $\frac{7}{16}$ x 14 $\frac{15}{16}$ x 6 $\frac{7}{8}$ (57 x 37 x 17.5 CM) | 1 |

N

Accesorios cúbicos

- Use el tarjetero para mostrar el menú y los tipos de alimentos
- Pedestal con niveles ideal para servir múltiples alimentos cuando el espacio es limitado



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---|-----------|
| V20072 | Tarjetero acrílico | 2 $\frac{5}{16}$ x 2 $\frac{5}{16}$ (6 x 6) | 1 |
| V9047900* | Pedestal de madera con niveles para fuentes de $\frac{3}{8}$ | 25 $\frac{5}{8}$ x 14 $\frac{15}{16}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (65.1 x 38 x 59.1) | 1 |

* Apto para fuentes de tamaño $\frac{3}{8}$ u otras fuentes de tamaño fraccional de hasta 2 $\frac{1}{2}$ " (6.4 cm) de profundidad para las repisas superior y mediana, y hasta 1 $\frac{1}{4}$ " (3.2 cm) de profundidad para la repisa inferior. Pídalos en forma separada.

Tazones cuadrados de melamina



- Tazones de melamina durables en una variedad de tamaños y colores – agregue pizzas a su línea de banquetes
- Aptos para lavavajillas

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|--------|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| V22211 | Tazón XXS | Blanco | 2¼ x 2¼ x 1½ (7 x 7 x 4.2) | ⅛ (0.09) | 24 |
| V22200 | Tazón XS | Blanco | 3½ x 3½ x 2½ (9 x 9 x 5.5) | ⅛ (0.15) | 12 |
| V22201 | Tazón pequeño | Blanco | 5⅞ x 5⅞ x 2¾ (13 x 13 x 7) | ⅝ (0.6) | 6 |
| V22202 | Tazón mediano* | Blanco | 7⅞ x 7⅞ x 3⅝ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V22203 | Tazón grande | Blanco | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |
| V22204 | Tazón XL | Blanco | 11⅞ x 11⅞ x 4½ (30 x 30 x 11.5) | ½ (0.5) | 3 |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|-------|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| V2220020 | Tazón XS | Negro | 3½ x 3½ x 2½ (9 x 9 x 5.5) | ⅛ (0.15) | 12 |
| V2220220 | Tazón mediano* | Negro | 7⅞ x 7⅞ x 3⅝ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220320 | Tazón grande | Negro | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|-------|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| V2220030 | Tazón XS | Azul | 3½ x 3½ x 2½ (9 x 9 x 5.5) | ⅛ (0.15) | 12 |
| V2220230 | Tazón mediano* | Azul | 7⅞ x 7⅞ x 3⅝ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220330 | Tazón grande | Azul | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|-------|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| V2220040 | Tazón XS | Rojo | 3½ x 3½ x 2½ (9 x 9 x 5.5) | ⅛ (0.15) | 12 |
| V2220240 | Tazón mediano* | Rojo | 7⅞ x 7⅞ x 3⅝ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220340 | Tazón grande | Rojo | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|----------|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| V2220050 | Tazón XS | Amarillo | 3½ x 3½ x 2½ (9 x 9 x 5.5) | ⅛ (0.15) | 12 |
| V2220250 | Tazón mediano* | Amarillo | 7⅞ x 7⅞ x 3⅝ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220350 | Tazón grande | Amarillo | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD CT GAL (L) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|-------|--------------------------------------|----------------------|-----------|
| V2220070 | Tazón XS | Verde | 3½ x 3½ x 2½ (9 x 9 x 5.5) | ⅛ (0.15) | 12 |
| V2220270 | Tazón mediano* | Verde | 7⅞ x 7⅞ x 3⅝ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220370 | Tazón grande | Verde | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



* El tazón mediano calza en plantillas de exhibición cúbicas

N

Juego cúbico – básico

- Juego preconfigurado para pedidos rápidos y configuración sencilla
- 4 cubos de apoyo apilables negros con tapas
- 2 repisas de exhibición de madera negras para 4 tazones
- 1 travesaño de madera mediano negro
- 8 tazones cuadrados medianos blancos de melamina
- 1 repisa de madera mediana angosta negra



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| V904333 | Juego de exhibición cúbico básico | 56 x 23 x 15 (142.2 x 58.4 x 38.1) | 1 |

N

Juego cúbico con bebidas

- Juego preconfigurado para pedidos rápidos y configuración sencilla
- 7 cubos de apoyo apilables negros con tapas
- 1 repisa de exhibición de madera negra para 4 tazones
- 1 travesaño de madera negro
- 1 travesaño de madera ancho corto negro
- 1 repisa mediana angosta negra
- 1 placa de enfriamiento de acero inoxidable de medio tamaño
- 5 tazones cuadrados medianos blancos de melamina
- 2 tazones acrílicos blancos redondos grandes
- 3 tazones cuadrados extrapequeños blancos de melamina
- 1 tapa enrollable acrílica de tamaño completo
- 1 base de madera negra
- 1 tabla de madera para cortar/exhibir el pan
- 1 dispensador de bebidas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------------------------------------|-----------|
| V904444 | Juego de exhibición cúbico para bebidas | 99 x 23 x 28 (251.5 x 58.4 x 71.1) | 1 |

N

Juego cúbico con tablas para cortar

- Juego preconfigurado para pedidos rápidos y configuración sencilla
- 6 cubos de apoyo apilables negros con tapas
- 1 repisa de exhibición de madera negra para 6 tazones
- 1 travesaño de madera mediano ancho negro
- 1 travesaño de madera mediano negro
- 1 plato de granito/pizarra de melamina
- 1 mesa de altura mediana con tabla para cortar
- 1 mesa baja con tabla para cortar
- 1 placa de enfriamiento de acero inoxidable de tamaño completo
- 1 tazón estriado mediano de melamina
- 2 tazones estriados pequeños de melamina
- 8 tazones cuadrados medianos blancos de melamina
- 4 tazones cuadrados extrapequeños blancos de melamina
- 2 tazones cuadrados extra-extrapequeños blancos de melamina



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LA X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------------------------------------|-----------|
| V904555 | Juego de exhibición cúbico con tablas para cortar | 115 x 23 x 28 (292.1 x 58.4 x 71.1) | 1 |

BATERÍA DE COCINA MIRAMAR® PARA EXHIBICIÓN

DÉ LA IMPRESIÓN DE UNA COMIDA CASERA CON UNA PRESENTACIÓN ELEGANTE.



- Construcción gruesa de 3 capas sumamente durable y apta para la inducción que dura toda la vida
- Los utensilios de la batería poseen un interior y exterior satinados con mangos de acabado brillante
- Las fuentes para gratinar, fuentes para comida y horno estilo francés poseen un acabo brillante completo
- El exclusivo diseño del mango permite retirar fácilmente las fuentes de las plantillas
- El diseño del mango sirve de cómodo posatapa en las cacerolas y sartenes para saltear y para omeletas francesas
- Para usar en toda área de presentación típica: repisas calentadas, fuentes de baño maría con plantillas y estufas de inducción, pero con la calidad solo vista en baterías de cocina comerciales.



Cacerolas Miramar

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------|
| 49410 | Cacerola de 3 ct. gal. (2.9 L) con tapa de cúpula baja | 3 (2.9) | 7 $\frac{7}{8}$ (20) | 7 $\frac{7}{8}$ (20) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 1 |
| 49411 | Cacerola de 5 ct. gal. (4.7 L) con tapa de cúpula baja | 5 (4.8) | 9 $\frac{1}{2}$ (24.1) | 9 $\frac{1}{2}$ (24.1) | 4 $\frac{1}{2}$ (11.3) | 1 |
| 49441 NUEVO | Cacerola de 7 ct. gal. (6.6 L) con tapa de cúpula baja | 7 (6.6) | 10 $\frac{5}{16}$ (26.2) | 10 $\frac{5}{16}$ (26.2) | 5 $\frac{7}{16}$ (13.8) | 1 |

N Fuentes ovaladas Miramar® para gratinar



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------------|---|--------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 49420 | Fuente ovalada de 10" (25.4 cm) para gratinar | 1 $\frac{1}{8}$ (1.7) | 10 (25.4) | 7 $\frac{1}{2}$ (19.1) | 2 $\frac{1}{8}$ (5.2) | 1 |
| 49412* | Fuente ovalada de 12" (30.5 cm) para gratinar | 2 $\frac{5}{8}$ (2.5) | 12 (30.5) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 2 (5.1) | 1 |
| 49452 NUEVO | Fuente ovalada de 12" (30.5 cm) para gratinar | 5.1 (4.9) | 12 (30.5) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 4 (10.2) | 1 |
| 49442 NUEVO | Fuente ovalada de 16" (40.6 cm) para gratinar | 3 $\frac{3}{4}$ (3.5) | 16 (40.6) | 9 (22.9) | 2 (5.1) | 1 |
| 49445 NUEVO | Fuente ovalada de 16" (40.6 cm) para gratinar | 7 $\frac{5}{16}$ (6.9) | 16 (40.6) | 9 (22.9) | 4 (10.2) | 1 |

Sartenes Miramar para saltear



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------|
| 49416 | Sartén de 8" (20.3 cm) para saltear | 1 $\frac{1}{4}$ (1.2) | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 2 (5.1) | 1 |
| 49413 | Sartén de 10" (25.4 cm) para saltear | 2 $\frac{1}{4}$ (2.1) | 10 $\frac{1}{4}$ (26) | 10 $\frac{1}{4}$ (26) | 1 $\frac{1}{8}$ (4.8) | 1 |

Sartenes Miramar para omeletas francesas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|--------------|
| 49417 | Sartén de 8" (20.3 cm) para omeletas francesas | 1 $\frac{1}{4}$ (1.7) | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 2 $\frac{3}{8}$ (6) | 1 |
| 49424 | Sartén de 10" (25.4 cm) para omeletas francesas | 3 $\frac{3}{8}$ (2.9) | 10 $\frac{1}{4}$ (26) | 10 $\frac{1}{4}$ (26) | 2 $\frac{3}{8}$ (6) | 1 |

Batería de cocina Miramar® para freír al estilo oriental

49418



49428



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------|
| 49418 | Sartén de 12" (30.5 cm) para freír al estilo oriental | 5 $\frac{3}{16}$ (4.9) | 11 $\frac{1}{8}$ (30.2) | 11 $\frac{1}{8}$ (30.2) | 3 $\frac{1}{8}$ (9.4) | 1 |
| 49428 | Servidor de 13" (33 cm) para freír al estilo oriental | 6 $\frac{5}{16}$ (6) | 12 $\frac{5}{8}$ (32.1) | 12 $\frac{5}{8}$ (32.1) | 3 $\frac{1}{2}$ (9.2) | 1 |

Budinera Miramar

49425



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------------|
| 49425 | Budinera de 12" (30.5 cm) | 6 $\frac{5}{16}$ (6) | 11 $\frac{1}{16}$ (30) | 11 $\frac{1}{16}$ (30) | 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 1 |

Cacerolas Miramar para salsas

49430



49414



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------|
| 49430 | Cacerola de 1 ct. gal. (0.95 L) para salsas | 1 (0.9) | 5 $\frac{1}{2}$ (14) | 5 $\frac{1}{2}$ (14) | 2 $\frac{1}{16}$ (6.8) | 1 |
| 49414 | Cacerola de 2 ct. gal. (1.9 L) para salsas | 2 (1.9) | 6 $\frac{3}{4}$ (15.9) | 6 $\frac{3}{4}$ (15.9) | 3 $\frac{3}{8}$ (9.5) | 1 |

Fuentes para comida Miramar

49432



49433



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| 49434 | Fuente para comida pequeña s/mango | 2.8 (2.6) | 11.6 (29 $\frac{1}{2}$) | 9.3 (23.6) | 2 (5.1) | 1 |
| 49435 | Fuente para comida pequeña c/mango | 2.8 (2.6) | 11.6 (29 $\frac{1}{2}$) | 9.3 (23.6) | 2 (5.1) | 1 |
| 49432 | Fuente para comida grande s/mango | 4.6 (4.4) | 14.7 (37.3) | 11.8 (30) | 2 (5.1) | 1 |
| 49433 | Fuente para comida grande c/mango | 4.6 (4.4) | 14.7 (37.3) | 11.8 (30) | 2 (5.1) | 1 |

Horno francés Miramar

49431



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| 49431 | Horno francés de 7 ct. gal. (6.6 L) c/tapa | 7 (6.6) | 14.3 (36.3) | 11.1 (28.2) | 3.8 (9.7) | 1 |

Tapas de cúpula Miramar

49429



49415



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | ANCHO: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------------------------|-------------------------|----------------------|--------------|
| 49429 | Tapa de cúpula alta de 13" (33 cm) apta para 49428 | 14 (35.6) | 14 (35.6) | 4 $\frac{1}{4}$ (12) | 1 |
| 49426 | Tapa de cúpula alta de 12" (30.5 cm) apta para 49418 y 49425 | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 4 (10.2) | 1 |
| 49415 | Tapa de cúpula baja apta para 49414 | 6 $\frac{5}{8}$ (16.8) | 6 $\frac{5}{8}$ (16.8) | 2 (5.1) | 1 |
| 49427 | Tapa de cúpula baja apta para 49430 | 5 $\frac{7}{8}$ (14.9) | 5 $\frac{7}{8}$ (14.9) | 2 (5.1) | 1 |
| 49419 | Tapa de cúpula baja de 8" (20.3 cm) apta para 49416 y 49417 | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 2 (5.1) | 1 |
| 49423 | Tapa de cúpula baja de 10" (25.4 cm) apta para 49413 y 49424 | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 2 (5.1) | 1 |

PLANTILLAS PARA BATERÍA DE COCINA MIRAMAR®

- Todas las plantillas se hacen a pedido a menos que se indique lo contrario con un asterisco – por favor espere 3 semanas para la producción



Plantillas de tamaño único



DIMENSIONES GENERALES 21 $\frac{1}{8}$ " X 12 $\frac{3}{4}$ " (53.6 X 32.4 CM)

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN DEL CORTE | PARA | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|--|-----------------------|-----------|
| | 8242014* | | Un círculo grande y otro pequeño, simple, de acero inoxidable | (1) 49411 y (1) 49410 | 1 |
| | 8242016 | | Un círculo grande y otro pequeño, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49411 y (1) 49410 | 1 |
| | 8242010 | | Un círculo grande y otro pequeño, cielo nocturno | (1) 49411 y (1) 49410 | 1 |
| | 8242020 | | Un círculo grande y otro pequeño, piedra blanca | (1) 49411 y (1) 49410 | 1 |
| | 8242114 | | Un círculo grande, simple, de acero inoxidable | (1) 49424 | 1 |
| | 8242116 | | Un círculo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49424 | 1 |
| | 8242110 | | Un círculo grande, cielo nocturno | (1) 49424 | 1 |
| | 8242120 | | Un círculo grande, piedra blanca | (1) 49424 | 1 |
| | 8242214 | | Dos círculos pequeños, simple, de acero inoxidable | (2) 49430 | 1 |
| | 8242216 | | Dos círculos pequeños, borde satinado de acero inoxidable | (2) 49430 | 1 |
| | 8242314 | | Un óvalo grande, simple, de acero inoxidable | (1) 49412 ó 49452 | 1 |
| | 8242316 | | Un óvalo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49412 ó 49452 | 1 |
| | 8242310 | | Un óvalo grande, cielo nocturno | (1) 49412 ó 49452 | 1 |
| | 8242320 | | Un óvalo grande, piedra blanca | (1) 49412 ó 49452 | 1 |
| | 8242414 | | Un círculo grande y otro pequeño, simple, de acero inoxidable | (1) 49430 y (1) 49424 | 1 |
| | 8242416 | | Un círculo grande y otro pequeño, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49430 y (1) 49424 | 1 |
| | 8242514* | | Dos círculos grandes, simple, de acero inoxidable | (2) 49411 | 1 |
| | 8242516 | | Dos círculos grandes, borde satinado de acero inoxidable | (2) 49411 | 1 |

*En existencia. Para todas las demás plantillas, por favor espere 3 semanas para la producción.

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN | PARA | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|--|-----------------------|-----------|
| | 8243414 | | Un círculo grande y otro pequeño, de acero inoxidable | (1) 49441 y (1) 49414 | 1 |
| | 8243416 | | Un círculo grande y otro pequeño, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49441 y (1) 49415 | 1 |
| | 8243410 | | Un círculo grande y otro pequeño, cielo nocturno | (1) 49441 y (1) 49416 | 1 |
| | 8243420 | | Un círculo grande y otro pequeño, piedra blanca | (1) 49441 y (1) 49417 | 1 |
| | 8243418 | | Un círculo grande y otro pequeño, negro intenso | (1) 49441 y (1) 49418 | 1 |
| | 8243422 | | Un círculo grande y otro pequeño, granito marrón | (1) 49441 y (1) 49419 | 1 |
| | 8243424 | | Un círculo grande y otro pequeño, granito gris | (1) 49441 y (1) 49420 | 1 |
| | 8243514 | | Un círculo grande, acero inoxidable | (1) 49441 | 1 |
| | 8243516 | | Un círculo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49441 | 1 |
| | 8243510 | | Un círculo grande, cielo nocturno | (1) 49441 | 1 |
| | 8243520 | | Un círculo grande, piedra blanca | (1) 49441 | 1 |
| | 8243518 | | Un círculo grande, negro intenso | (1) 49441 | 1 |
| | 8243522 | | Un círculo grande, granito marrón | (1) 49441 | 1 |
| | 8243524 | | Un círculo grande, granito gris | (1) 49441 | 1 |
| | 8243614 | | Un óvalo grande, acero inoxidable | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |
| | 8243616 | | Un óvalo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |
| | 8243610 | | Un óvalo grande, cielo nocturno | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |
| | 8243620 | | Un óvalo grande, piedra blanca | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |
| | 8243618 | | Un óvalo grande, negro intenso | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |
| | 8243622 | | Un óvalo grande, granito marrón | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |
| | 8243624 | | Un óvalo grande, granito gris | (1) 49442 ó (1) 49445 | 1 |

Plantillas de tamaño único, continuación

DIMENSIONES GENERALES 21 $\frac{1}{8}$ " X 12 $\frac{3}{4}$ " (53.6 X 32.4 CM)

- Todas las plantillas se hacen a pedido a menos que se indique lo contrario con un asterisco – por favor espere 3 semanas para la producción

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN DEL CORTE | PARA | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|--|-----------------------|-----------|
| | 8242614* | ■ | Un círculo grande, simple, de acero inoxidable | (1) 49418 | 1 |
| | 8242616 | ■ | Un círculo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49418 | 1 |
| | 8242610 | ■ | Un círculo grande, cielo nocturno | (1) 49418 | 1 |
| | 8242620 | ■ | Un círculo grande, piedra blanca | (1) 49418 | 1 |
| | 8242714* | ■ | Una fuente para horno estilo francés, simple, de acero inoxidable | (1) 49431 | 1 |
| | 8242716 | ■ | Una fuente para horno estilo francés, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49431 | 1 |
| | 8242710 | ■ | Una fuente para horno estilo francés, cielo nocturno | (1) 49431 | 1 |
| | 8242720 | ■ | Una fuente para horno estilo francés, piedra blanca | (1) 49431 | 1 |
| | 8242814* | ■ | Una fuente pequeña para comida, simple, de acero inoxidable | (1) 49435 ó (1) 49434 | 1 |
| | 8242816 | ■ | Una fuente pequeña para comida, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49435 ó (1) 49434 | 1 |
| | 8242810 | ■ | Una fuente pequeña para comida, cielo nocturno | (1) 49435 ó (1) 49434 | 1 |
| | 8242820 | ■ | Una fuente pequeña para comida, piedra blanca | (1) 49435 ó (1) 49434 | 1 |
| | 8242914* | ■ | Una fuente grande para comida, simple, de acero inoxidable | (1) 49433 ó (1) 49432 | 1 |
| | 8242916 | ■ | Una fuente grande para comida, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49433 ó (1) 49432 | 1 |
| | 8243014* | ■ | Dos fuentes pequeñas para comida, simple, de acero inoxidable | (2) 49435 | 1 |
| | 8243016 | ■ | Dos fuentes pequeñas para comida, borde satinado de acero inoxidable | (2) 49435 | 1 |
| | 8243114* | ■ | Un óvalo grande y otro mediano, simple, de acero inoxidable | (1) 49420 y (1) 49412 | 1 |
| | 8243116 | ■ | Un óvalo grande y otro mediano, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49420 y (1) 49412 | 1 |
| | 8243214* | ■ | Dos óvalos medianos, simple, de acero inoxidable | (2) 49420 | 1 |
| | 8243216 | ■ | Dos óvalos medianos, borde satinado de acero inoxidable | (2) 49420 | 1 |
| | 8243216 | ■ | Dos óvalos medianos, negro intenso | (2) 49420 | 1 |
| | 8243220 | ■ | Dos óvalos medianos, piedra blanca | (2) 49420 | 1 |
| | 8243314 | ■ | Un círculo grande y otro mediano, simple, de acero inoxidable | (1) 49424 y (1) 49417 | 1 |
| | 8243316 | ■ | Un círculo grande y otro mediano, borde satinado de acero inoxidable | (1) 49424 y (1) 49417 | 1 |

*En existencia. Para los demás artículos, por favor espere 3 semanas para la producción.

Plantillas de tamaño doble

DIMENSIONES GENERALES 21 $\frac{1}{8}$ " X 25 $\frac{5}{8}$ " (53.6 X 65 CM)



Visite VOLLRATH.com/miramar para ver el configurador de plantillas Miramar.

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN DEL CORTE | PARA | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|---|-----------------------------------|-----------|
| | 8250614 | ■ | Tres círculos, simple, de acero inoxidable | (1) 49410, (1) 49413, y (1) 49411 | 1 |
| | 8250616 | ■ | Tres círculos, bode satinado de acero inoxidable | (1) 49410, (1) 49413, y (1) 49411 | 1 |
| | 8250714 | ■ | Dos círculos grandes, simple, de acero inoxidable | (1) 49425 y (1) 49418 | 1 |
| | 8250716 | ■ | Dos círculos grandes, bode satinado de acero inoxidable | (1) 49425 y (1) 49418 | 1 |
| | 8250814 | ■ | Una fuente para comida grande y otra pequeña, simple, de acero inoxidable | (1) 49435 y (1) 49433 ó (1) 49432 | 1 |
| | 8250816 | ■ | Una fuente para comida grande y otra pequeña, bode satinado de acero inoxidable | (1) 49435 y (1) 49433 ó (1) 49432 | 1 |

FUENTES CONTEMPORÁNEAS MIRAMAR®



Fuentes para baño maría contemporáneas y tapas Miramar

- La tapa a presión elimina la necesidad de envoltura plástica y otras ayudas durante la preparación de la comida
- El polipropileno transparente permite ver fácilmente la comida
- Apilables para almacenarlas en neveras
- Apts para lavavajillas
- Opciones decorativas para embellecer los banquetes
- Acero inoxidable y acabado cepillado de alta calidad

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|---|-----------------------|------------------------------------|-----------|
| 40003 | Fuente de acero inoxidable cepillado de 5¼ x 5¼ (14.6 x 14.6 cm) | 1 (.9) | 5¼ x 5¼ x 4¾ (14.6 x 14.6 x 12.1) | 1 |
| 40004 | Fuente de acero inoxidable cepillado de 5¼ x 11½ (14.6 x 29.2 cm) | 2.5 (2.4) | 5¼ x 11½ x 4¾ (14.6 x 29.2 x 12.1) | 1 |
| 40005 | Fuente de acero inoxidable cepillado de 11½ x 9¼ (29.2 x 23.5 cm) | 4.5 (4.3) | 11½ x 9¼ x 4¾ (29.2 x 23.5 x 12.1) | 1 |
| 40006 | Fuente de acero inoxidable cepillado de 11½ x 19 (29.2 x 48.3 cm) | 6 (5.7) | 11½ x 19 x 3¾ (29.2 x 48.3 x 7.9) | 1 |
| TAPAS PARA FUENTES CONTEMPORÁNEAS | | | | |
| 40030 | Tapa plástica transparente, apta para 40003 | - | - | 6 |
| 40040 | Tapa plástica transparente, apta para 40004 | - | - | 6 |
| 40050 | Tapa plástica transparente, apta para 40005 | - | - | 6 |
| 40060 | Tapa plástica transparente, apta para 40006 | - | - | 6 |

Plantillas contemporáneas Miramar



| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|--|------------------------|-----------|
| | 8240018 | ■ | Plantilla termofijada en blanco color negro intenso | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8240020 | ■ | Plantilla termofijada en blanco color piedra blanca | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8240022 | ■ | Plantilla termofijada en blanco color granito marrón | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8240024 | ■ | Plantilla termofijada en blanco color granito gris | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8240014* | ■ | Plantilla en blanco, simple, de acero inoxidable | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244018 | ■ | 1 unidad 40006, negro intenso | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244020 | ■ | 1 unidad 40006, white stone | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244022 | ■ | 1 unidad 40006, brown granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244024 | ■ | 1 unidad 40006, grey granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244014* | ■ | 1 unidad 40006, acero inoxidable | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244118 | ■ | 2 unidad 40005, negro intenso | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244120 | ■ | 2 unidad 40005, white stone | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244122 | ■ | 2 unidad 40005, brown granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244124 | ■ | 2 unidad 40005, grey granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244114* | ■ | 2 unidad 40005, acero inoxidable | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244218 | ■ | 3 unidad 40004, negro intenso | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244220 | ■ | 3 unidad 40004, white stone | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244222 | ■ | 3 unidad 40004, brown granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244224 | ■ | 3 unidad 40004, grey granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244214* | ■ | 3 unidad 40004, acero inoxidable | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244318 | ■ | 6 unidad 40003, negro intenso | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244320 | ■ | 6 unidad 40003, white stone | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244322 | ■ | 6 unidad 40003, brown granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244324 | ■ | 6 unidad 40003, grey granite | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| | 8244314* | ■ | 6 unidad 40003, de acero inoxidable | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |

*En existencia. Para los demás artículos, por favor espere 3 semanas para la producción.

FUENTES DECORATIVAS MIRAMAR®

AGREGAN ELEGANCIA A LA PRESENTACIÓN DEL SERVICIO

- Las fuentes decorativas tienen un diseño de acabado moderno en el borde que añade elegancia y estilo a la presentación de los banquetes
- Durables y fáciles de limpiar
- Múltiples formas y capacidades para una gran variedad de comidas y presentaciones más atractivas
- En las páginas 191-192 encontrará diversos tamaños de fuentes para usar con plantillas
- Aptas para lavavajillas
- Acero inoxidable y acabado altamente brillante de gran calidad



8230010 con tapa
para empotrado
8231610

Empotrados y tapas Miramar para sopas

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPAC.: CT GAL (L) | DIMEN. (DIÁM X AL): PULG (CM) | L/C |
|---------------------------|--|--------------------|-------------------------------|-----|
| EMPOTRADOS | | | | |
| 8230010 | Empotrado para sopas | 7 (6.6) | 10½ x 8¾ (26.7 x 21.1) | 1 |
| 8231220* | Empotrado para sopas | 10 (9.5) | 12 x 7¾ (30.5 x 20.0) | 1 |
| TAPAS EMBISAGRADAS | | | | |
| 8231620** | Tapa embisagrada con perilla de bronce para empotrado 7 ct. gal. (6.6 L) para sopas | — | 10¾ x 3 (26.8 x 7.6) | 1 |
| 8231610** | Tapa embisagrada con perilla cromada para empotrado 7 ct. gal. (6.6 L) para sopas | — | 10¾ x 3 (26.8 x 7.6) | 1 |
| 8261720** | Tapa embisagrada con perilla de bronce para empotrado 10 ct. gal. (9.5 L) para sopas | — | 12 x 3 (30.5 x 7.6) | 1 |
| 8261710** | Tapa embisagrada con perilla cromada para empotrado 10 ct. gal. (9.5 L) para sopas | — | 12 x 3 (30.5 x 7.6) | 1 |

Nota: Espesor del material – el sufijo "10" indica 1.5 mm y el sufijo "20" indica 1.2 mm.
*Sin diseño grabado en el borde **Sin certificación NSF®

Fuentes decorativas Miramar ovaladas y de medio óvalo



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| 8230210 | Óvalo pequeño – 2½" (6.4 cm) de profundidad | 2 (1.9) | 13¾ x 8¾ x 2½ (33.3 x 22.5 x 6.4) | 1 |
| 8230110 | Óvalo pequeño – 4" (10.2 cm) de profundidad | 3.4 (3.2) | 13¾ x 8¾ x 4 (33.3 x 22.5 x 10.2) | 1 |
| 8231420 | Óvalo grande – 2" (5.1 cm) de profundidad | 3 (2.8) | 19¾ x 11¾ x 2 (48.4 x 30.2 x 5.1) | 1 |
| 8231320 | Óvalo grande – 4" (10.2 cm) de profundidad | 6.4 (6.1) | 19¾ x 11¾ x 4 (48.4 x 30.2 x 10.2) | 1 |
| 8230620 | Medio óvalo – 4½" (10.8 cm) de profundidad | 1.7 (1.6) | 8¾ x 6½ x 4½ (22.5 x 16.5 x 11.4) | 1 |

Fuentes decorativas Miramar para guisos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | PROFUN.: PULG (CM) | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| 8203510 | Fuente de 8" (20.3 cm) para guisos | 2½ (6.4) | 2.4 (2.3) | 12 x 13 x 2½ (30.5 x 33.0 x 6.4) | 1 |
| 8230510 | Fuente de 10" (25.4 cm) para guisos | 4 (10.2) | 4.1 (3.9) | 12 x 13 x 4 (30.5 x 33.0 x 10.2) | 1 |

FUENTES DECORATIVAS Y SIMPLES MIRAMAR® DE ACERO INOXIDABLE

- Construcción de acero inoxidable 18-8 altamente brillante – durable y fácil de limpiar
- Múltiples formas y capacidades para una gran variedad de comidas y presentaciones más atractivas
- Las fuentes decorativas tienen un diseño de acabado moderno
- en el borde que añade elegancia y estilo a la presentación de los banquetes
- Fuentes de diversos tamaños para calzar en aberturas de receptáculo estándar
- Aptas para lavavajillas



Fuentes decorativas de tamaño completo Miramar



8230305

| ART. DECORATIVO | ART. SIMPLE | DESCRIPCIÓN | CAPAC.: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|-------------|--|-----------------------|---|-----------|
| 8230310* | 8230305* | Tamaño completo – 1/4" (3.2 cm) de profundidad | 2.9 (2.7) | 21½ x 13¾ x 1¼ (54.6 x 33.8 x 3.2) | 1 |
| 8230410* | 8230405* | Tamaño completo – 2½" (6.4 cm) de profundidad | 6.3 (6.6) | 21½ x 13¾ x 2½ (54.6 x 33.8 x 6.4) | 1 |

Fuentes decorativas de tamaño 3/4 Miramar



8231520

| ART. DECORATIVO | ART. SIMPLE | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|-------------|--|--------------------------|---|--------------|
| 8231520 | — | Tamaño 3/4 - ¾ 2¼" (5.7 cm) de profundidad | 4.1 (3.9) | 19½ x 12 x 2¼ (49.5 x 30.5 x 5.7) | 1 |

Fuentes decorativas de medio tamaño Miramar



8230720

| ART. DECORATIVO | ART. SIMPLE | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|-------------|---|--------------------------|---|--------------|
| 8231810 | — | Medio tamaño de 1" (2.5 cm) de profundidad | 1.4 (1.5) | 13¾ x 10¾ x 1 (33.2 x 27.0 x 2.5) | 1 |
| 8231820 | — | Medio tamaño de 1/2 - 1½" (3.8 cm) de profundidad | 2.15 (2) | 13¾ x 10¾ x 1½ (33.2 x 27.0 x 3.8) | 1 |
| 8230720 | 8230705 | Medio tamaño de 1/2 - 2¾" (7.0 cm) de profundidad | 3.4 (3.2) | 13¾ x 10¾ x 2¾ (33.2 x 27.0 x 7.0) | 1 |

Fuentes decorativas de medio tamaño largo Miramar



8230920

| ART. DECORATIVO | ART. SIMPLE | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|-------------|---|--------------------------|---|--------------|
| 8230820 | 8230805 | Medio tamaño largo, 2¾" (7.0 cm) de profundidad | 3 (2.8) | 20¼ x 6½ x 2¾ (53.2 x 16.5 x 7.0) | 1 |
| 8230920 | 8230905 | Medio tamaño largo, 4" (10.2 cm) de profundidad | 4.4 (4.1) | 20¼ x 6½ x 4 (53.2 x 16.5 x 10.2) | 1 |

Fuentes decorativas tamaño un tercio Miramar



8231120

| ART. DECORATIVO | ART. SIMPLE | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|-------------|--|--------------------------|---|--------------|
| 8231120 | 8231105 | Tamaño de un tercio, 2½" (6.4 cm) de profundidad | 1.9 (1.8) | 13¾ x 7 x 2½ (33.2 x 17.8 x 6.4) | 1 |
| 8231020 | 8231005 | Tamaño de un tercio, 4" (10.2 cm) de profundidad | 2.7 (2.5) | 13¾ x 7 x 4 (33.2 x 17.8 x 10.2) | 1 |

Fuentes decorativas tamaño un sexto Miramar



8262220

8266205

| ART. DECORATIVO | ART. SIMPLE | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------|-------------|--|--------------------------|---|--------------|
| 8262220 | 8262205 | Tamaño un sexto, 2½" (6.4 cm) de profundidad | .86 (.81) | 6½ x 7 x 2½ (16.5 x 17.8 x 6.4) | 1 |
| 8264220 | 8264205 | Tamaño un sexto, 4" (10.2 cm) de profundidad | 1.24 (1.17) | 6½ x 7 x 4 (16.5 x 17.8 x 10.2) | 1 |
| 8266220 | 8266205 | Tamaño un sexto, 6" (15.2 cm) de profundidad | 1.79 (1.7) | 6½ x 7 x 6 (16.5 x 17.8 x 15.2) | 1 |

Vea las barras adaptadoras en la página 100

PLANTILLAS DE ACERO INOXIDABLE MIRAMAR®



Plantillas Miramar para receptáculo doble

- Diseñadas para fuentes decorativas Miramar® (consulte las páginas 180 y 181)
- 21 $\frac{1}{8}$ " x 25 $\frac{3}{4}$ " (53.6 x 65.4cm)



Encuentre pasos fáciles para pedir plantillas Miramar y vea las dimensiones de corte en VOLLRATH.com/miramar.

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN DEL CORTE | PARA | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|---|---|-----------|
| | 8250014 | ■ | Plantilla doble en blanco, simple, de acero inoxidable | --- | 1 |
| | 8250016 | ■ | Plantilla doble en blanco, borde satinado de acero inoxidable | --- | 1 |
| | 8250114 | ■ | Tres óvalos pequeños, simple, de acero inoxidable | (3) 8230110 ó (3) 8230210 | 1 |
| | 8250116 | ■ | Tres óvalos pequeños, borde satinado de acero inoxidable | (3) 8230110 ó (3) 8230210 | 1 |
| | 8250214 | ■ | Dos rectángulos (tamaño $\frac{3}{4}$), simple, de acero inoxidable | (2) 8231520 | 1 |
| | 8250216 | ■ | Dos rectángulos (tamaño $\frac{3}{4}$), borde satinado de acero inoxidable | (2) 8231520 | 1 |
| | 8250314 | ■ | Dos cacerolas, simple, de acero inoxidable | (2) 8203510 ó (2) 8230510 | 1 |
| | 8250316 | ■ | Dos cacerolas, borde satinado de acero inoxidable | (2) 8203510 ó (2) 8230510 | 1 |
| | 8250414 | ■ | Un óvalo grande y dos medio óvalos, simple, de acero inoxidable | (1) 8231420 ó 8231320 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8250416 | ■ | Un óvalo grande y dos medio óvalos, borde satinado de acero inoxidable | (1) 8231420 ó 8231320 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8250514 | ■ | Un óvalo grande, uno pequeño y un medio óvalo, simple, de acero inoxidable | (1) 8231420 ó 8231320 y (1) 8230110 ó 8230210 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8250516 | ■ | Un óvalo grande, uno pequeño y un medio óvalo, borde satinado de acero inoxidable | (1) 8231420 ó 8231320 y (1) 8230110 ó 8230210 y (1) 8230620 | 1 |



Visite VOLLRATH.COM



Configurador de plantillas Miramar®

Plantillas Miramar® para un solo receptáculo

- Diseñadas para fuentes decorativas Miramar® (consulte las páginas 194 y 195)
- Todas las plantillas se hacen a pedido a menos que se indique lo contrario con un asterisco – por favor espere 3 semanas para la producción



Visite VOLLRATH.com/miramar para ver las dimensiones de corte y el configurador de plantillas Miramar.

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|--|-------------------------|-----------|
| | 8240014* | | Plantilla en blanco, simple, de acero inoxidable | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240020 | | Plantilla termofijada en blanco color piedra blanca | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240016* | | Plantilla en blanco, borde satinado de acero inoxidable | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240010* | | Plantilla termofijada en blanco cielo nocturno | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240022 | | Plantilla termofijada en blanco color granito marrón | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8220014 | | Plantilla de medio tamaño en blanco, simple, de acero inoxidable | 10½ x 12¾ (26.7 x 32.4) | 1 |
| | 8220010* | | Plantilla termofijada de medio tamaño en blanco cielo nocturno | 10½ x 12¾ (26.7 x 32.4) | 1 |

*En existencia. Para los demás artículos, por favor espere 3 semanas para la producción.

| | NÚM. ART. | COLOR | DESCRIPCIÓN DEL CORTE | PARA | LOTE CAJA |
|--|-----------|-------|--|-------------------------------------|-----------|
| | 8240114 | | Un óvalo grande, simple, de acero inoxidable | (1) 8231420 ó (1) 8231320 | 1 |
| | 8240116* | | Un óvalo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 8231420 ó (1) 8231320 | 1 |
| | 8240110 | | Un óvalo grande, cielo nocturno | (1) 8231420 ó (1) 8231320 | 1 |
| | 8240120 | | Un óvalo grande, piedra blanca | (1) 8231420 ó (1) 8231320 | 1 |
| | 8240214 | | Óvalo y ½ óvalo, simple, de acero inoxidable | (1) 8230110 ó 8230210 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8240216 | | Óvalo y ½ óvalo, borde satinado de acero inoxidable | (1) 8230110 ó 8230210 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8240210 | | Óvalo y ½ óvalo, cielo nocturno | (1) 8230110 ó 8230210 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8240220 | | Óvalo y ½ óvalo, piedra blanca | (1) 8230110 ó 8230210 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8240314 | | Dos óvalos pequeños, simple, de acero inoxidable | (2) 8230110 ó 8230210 | 1 |
| | 8240316* | | Dos óvalos pequeños, borde satinado de acero inoxidable | (2) 8230110 ó 8230210 | 1 |
| | 8240310 | | Dos óvalos pequeños, cielo nocturno | (2) 8230110 ó 8230210 | 1 |
| | 8240320 | | Dos óvalos pequeños, piedra blanca | (2) 8230110 ó 8230210 | 1 |
| | 8240322 | | Dos óvalos pequeños, granito marrón | (2) 8230110 ó 8230210 | 1 |
| | 8240414 | | Un óvalo y dos medio óvalos, simple, de acero inoxidable | (1) 8230110 ó 8230210 y (2) 8230620 | 1 |
| | 8240416* | | Un óvalo y dos medio óvalos, borde satinado de acero inox | (1) 8230110 ó 8230210 y (2) 8230620 | 1 |
| | 8240410 | | Un óvalo y dos medio óvalos, cielo nocturno | (1) 8230110 ó 8230210 y (2) 8230620 | 1 |
| | 8240420 | | Un óvalo y dos medio óvalos, piedra blanca | (1) 8230110 ó 8230210 y (2) 8230620 | 1 |
| | 8240514 | | Un rectángulo (tamaño ¾), simple, de acero inoxidable | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240516 | | Un rectángulo (tamaño ¾), borde satinado de acero inoxidable | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240510 | | Un rectángulo (tamaño ¾), cielo nocturno | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240520 | | Un rectángulo (tamaño ¾), piedra blanca | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240614 | | Un círculo mediano, simple, de acero inoxidable | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240616 | | Un círculo mediano, borde satinado de acero inoxidable | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240610 | | Un círculo mediano, cielo nocturno | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240620 | | Un círculo mediano, piedra blanca | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240714 | | Un círculo grande, simple, de acero inoxidable | (1) 8231220 | 1 |
| | 8240716 | | Un círculo grande, borde satinado de acero inoxidable | (1) 8231220 | 1 |
| | 8240710 | | Un círculo grande, cielo nocturno | (1) 8231220 | 1 |
| | 8240720 | | Un círculo grande, piedra blanca | (1) 8231220 | 1 |
| | 8241314 | | Cuatro ½ óvalos, simple, de acero inoxidable | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241316 | | Cuatro ½ óvalos, borde satinado de acero inoxidable | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241310 | | Cuatro ½ óvalos, cielo nocturno | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241320 | | Cuatro ½ óvalos, piedra blanca | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241414 | | Una cacerola y medio óvalo, simple, de acero inoxidable | (1) 8203510 ó 8230510 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8241416 | | Una cacerola y medio óvalo, borde satinado de acero inox. | (1) 8203510 ó 8230510 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8241410 | | Una cacerola y medio óvalo, cielo nocturno | (1) 8203510 ó 8230510 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8241420 | | Una cacerola y medio óvalo, piedra blanca | (1) 8203510 ó 8230510 y (1) 8230620 | 1 |
| | 8241914 | | Seis baño marías de 4¼" (10.8 cm), simple, de acero inoxidable | (6) 78710 | 1 |
| | 8241916 | | Seis baño marías de 4¼" (10.8 cm), borde satinado acero inox. | (6) 78710 | 1 |
| | 8241910 | | Seis baño marías de 4¼" (10.8 cm), cielo nocturno | (6) 78710 | 1 |
| | 8241920 | | Seis baño marías de 4¼" (10.8 cm), piedra blanca | (6) 78710 | 1 |

*En existencia. Para los demás artículos, por favor espere 3 semanas para la producción.

ESTACIONES PARA BANQUETES Y CARNES



Estaciones contorneadas para banquetes

- Opción elegante y flexible para servir los alimentos calientes del banquete
- Disponibles en tres acabados elegantes
- Aluminio y acero cromado durables y de alta calidad



4667480

ESTACIÓN PEQUEÑA
PARA BANQUETES
se muestra con plancha
(se vende por separado)



4667580

ESTACIÓN GRANDE
PARA BANQUETES
se muestra con la cacerola
Miramar® (se vende por separado)



4667680

ESTACIÓN DE INDUCCIÓN
PARA BANQUETES
se muestra con la estufa
de inducción Mirage® Cadet
(se vende por separado)

| NÚM. ART. | | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| 4667470 | Estación pequeña para banquetes c/parrilla – marrón | 16 x 16 x 7½ (40.6 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667475 | Estación pequeña para banquetes c/parrilla – negra | 16 x 16 x 7½ (40.6 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667480 | Estación pequeña para banquetes c/parrilla – natural | 16 x 16 x 7½ (40.6 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667570 | Estación grande para banquetes c/parrilla – marrón | 21 x 16 x 7½ (53.3 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667575 | Estación grande para banquetes c/parrilla – negra | 21 x 16 x 7½ (53.3 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667580 | Estación grande para banquetes c/parrilla – natural | 21 x 16 x 7½ (53.3 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667670 | Estación de inducción para banquetes – marrón | 18¼ x 15¾ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3) | 1 |
| 4667675 | Estación de inducción para banquetes – negra | 18¼ x 15¾ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3) | 1 |
| 4667680 | Estación de inducción para banquetes – natural | 18¼ x 15¾ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3) | 1 |
| 77540* | Plancha para estación de banquetes de 16" x 16" (40.6 x 40.6 cm) | 16 x 17¼ x 1¼ (40.6 x 44.3 x 3.7) | 1 |
| 77541* | Plancha para estación de banquetes de 21" x 16" (53.3 cm x 40.6 cm) | 24¾ x 17¼ x 1¼ (62.4 x 43.8 x 3.7) | 1 |

*Con certificación NSF® y lista para inducción

Platos y pedestales contorneados

- Platos para servir elegantes y versátiles con la durabilidad de la melamina
- Los platos se ofrecen en dos tamaños y son aptos para lavavajillas
- El plato mediano cuenta con pedestales elevadores de acero cromado disponibles en tres alturas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| 46291* | Plato de melamina grande | 22 x 13¾ x 1¼ (55.9 x 34.8 x 3) | 1 |
| 46292* | Plato de melamina mediano | 14½ x 9 x 1¼ (35.9 x 22.9 x 3) | 1 |
| 46251 | Pedestal de 3" (7.6 cm) para plato mediano | 16½ x 8¾ x 3 (41.9 x 21.3 x 7.6) | 1 |
| 46252 | Pedestal de 5" (12.7 cm) para plato mediano | 16½ x 8¾ x 5 (41.9 x 21.3 x 12.7) | 1 |
| 46253 | Pedestal de 7" (17.8 cm) para plato mediano | 16½ x 8¾ x 7 (41.9 x 21.3 x 17.8) | 1 |

*Con certificación NSF®

Estación contorneada para carnes

- Atractiva estación para carnes con lámparas que brindan calor adicional mientras sirve
- Bastidor de acero altamente resistente y cromado
- Base y parte superior elegantes con superficie lisa
- Lámparas calentadoras dobles, 250 vatios cada una, con certificación NSF®, resistentes al rompimiento
- Pantallas de aluminio centrifugado para disipar el calor
- Protección contra aliento del cliente con vidrio templado transparente
- Incluye tabla para cortar con certificación NSF®, apta para cuchillas y lavavajillas
- La base empotrada canaliza los líquidos hacia una fuente para goteo retirable
- Incluye bandeja de goteo Super Pan V® tamaño un tercio
- Las patas de caucho brindan estabilidad y protegen la mesa
- Interruptor iluminado de encendido/apagado en la base
- Cable de 6 pies (1.8 m) con enchufe



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | VOLTAJE | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|---------|-----------|
| 46670 | Estación contorneada para carnes | 24 x 22 x 27 (61 x 56 x 68.6) | 120 CA | 1 |
| 25154 | Tabla para cortar negra para estación de carnes contorneada solamente | 21½ x 16¾ x ½ (54.1 x 42.5 x 1.27) | – | 1 |
| 72242 | Bombilla infrarroja, blanca, 250 vatios | – | – | 1 |

La tabla para cortar viene incluida y además se vende por separado

CHAFERS DE INDUCCIÓN MIRAGE®

APTOS PARA INDUCCIÓN, PRESENTACIÓN PROFESIONAL

- Los chafers aceptan fuentes de baño maría de tamaño estándar
- Diseñados para funcionar con los calentadores de inducción para banquetes de Vollrath y otros productos de inducción de Vollrath
- Disponibles con tapa de vidrio o acero inoxidable con acabado brillante
- La función automática de cierre lento mantiene la comida caliente
- Para usar con calentadores de inducción o como chafers tradicionales en pedestales opcionales
- Los pedestales aceptan tanto el calentador de chafer (se vende por separado) como el combustible enlatado



4644025



4644015



4644055



4644050

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA MÁXIMA ABIERTO: PULG (CM) | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | CAJA PARA LLEVAR | CASE LOT |
|-----------|--|----------------------------------|---|------------------|----------|
| 4644010 | Chafer de inducción de tamaño completo con tapa de vidrio agregada y fuente para alimentos 30022 | 24 (61) | 23 x 18 ³ / ₁₆ x 7 ¹ / ₂ (58.4 x 46.5 x 19.8) | 52647 | 1 |
| 4644015 | Chafer de inducción de tamaño completo con tapa de acero inoxidable agregada y fuente para alimentos 30022 | 24 (61) | 23 x 18 ³ / ₁₆ x 7 ¹ / ₂ (58.4 x 46.5 x 19.8) | 52647 | 1 |
| 4644020 | Chafer de inducción tamaño 2/3 con tapa de vidrio agregada y fuente para alimentos 30122 | 24 (61) | 16 x 18 ¹ / ₄ x 6 ¹⁵ / ₁₆ (40.6 x 46.4 x 17) | 52647 | 1 |
| 4644025 | Chafer de inducción tamaño 2/3 con tapa de acero inoxidable agregada y fuente para alimentos 30122 | 24 (61) | 16 x 18 ¹ / ₄ x 6 ¹⁵ / ₁₆ (40.6 x 46.4 x 17) | 52647 | 1 |
| 4644050 | Pedestal para chafer de inducción de tamaño completo | — | 16 ³ / ₄ x 24 ¹ / ₂ x 9 ² / ₅ (42.6 x 63.1 x 23.9) | — | 1 |
| 4644055 | Pedestal para chafer de inducción de tamaño 2/3 | — | 16 ¹ / ₂ x 16 ¹ / ₂ x 9 ³ / ₁₆ (41.9 x 41.1 x 23.6) | — | 1 |

* La profundidad va desde la parte posterior de la bisagra hasta el mango

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (LxW): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------------------------|---|------------------------------|-----------|
| ESTERAS ANTIDELIZANTES | | | |
| 4644070 | Estera antideslizante – tamaño completo | 16 x 8 (40.6 x 20.3) | 1 |
| 4644080 | Estera antideslizante – tamaño 2/3 | 9 x 8 (22.9 x 20.3) | 1 |



DISEÑADOS ESPECÍFICAMENTE PARA CALENTADORES DE INDUCCIÓN PARA BANQUETES – CHAFERS DE INDUCCIÓN MIRAGE

- Los chafers aceptan fuentes de baño maría de tamaño estándar
- Disponibles con tapa de vidrio o acero inoxidable con acabado brillante
- La función automática de cierre lento mantiene la comida caliente

En la página 53-54 encontrará detalles de los productos.





CHAFERS DE INDUCCIÓN INTRIGUE®



EL DISEÑO ELEGANTE DE BAJO PERFIL OFRECE LA MEJOR PRESENTACIÓN DE LA COMIDA

- Aptos para inducción.
- Acero inoxidable brillante
- La versión con parte superior de vidrio permite ver la comida sin abrir el chafer – manteniendo la calidad del alimento
- Tapa desprendible con diseño de bisagra con tope para movimiento lento que mantiene la tapa cerrada o en ángulos de 45° ó 90°
- Soporte reforzado con patas de caucho para la mesa que brindan larga vida útil y mantienen el chafer en su sitio
- La tapa y fuentes sin goteo mantienen la condensación fuera del alimento y sobremesa
- Se ofrecen con fuentes de acero inoxidable brillante o enlozadas



46125



46120



46132



46134



46130



46131



49130



46114*



46549*



46113*



46112*

*El pedestal acepta combustible enlatado o el calentador universal de Vollrath para chafers

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES | L/C | CAJA P/ LLEVAR |
|---|---|--------------------------|---|-----|-------------------|
| CHAFERS DE INDUCCIÓN REDONDOS INTRIGUE® | | | AN X AL: PULG (CM) | | |
| 46120 | Chafer de acer. inox. de tapa lisa, detalles de bronce y fuente enlozada | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46121 | Chafer de acer. inox. de tapa lisa, detalles de bronce y fuente de acer. inox. | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46122 | Chafer de acer. inox. de tapa lisa, detalles de acer. inox. y fuente enlozada | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46123 | Chafer de acer. inox. de tapa lisa, detalles de acer. inox. y fuente de acer. inox. | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46124 | Chafer de acer. inox. de tapa de vidrio, detalles de bronce y fuente de acer. inox. | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46125 | Chafer de acer. inox. de tapa vidrio, detalles de acer. inox. y fuente de acer. inox. | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46130 | Fuente enlozada | 4.24 (4) | 15½ x 2¾ (39.4 x 7.0) | 1 | — |
| 49130 | Fuente enlozada dividida | 3.75 (3.5) | 15½ x 2¾ (38.4 x 6.2) | 1 | — |
| 46131 | Fuente de acer. inox. | 5.92 (5.6) | 15½ x 2¾ (39.4 x 7.0) | 1 | — |
| 46549 | Pedestal* para chafer negro | — | — | 1 | — |
| 46114 | Pedestal* de acer. inox. | — | — | 1 | — |
| CHAFERS DE INDUCCIÓN CUADRADOS INTRIGUE® | | | AN X AL X P: PULG (CM) | | |
| 46133 | Chafer de acer. inox. de tapa lisa, detalles de acer. inox. y fuente enlozada | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 8.01 (39.2 x 41.2 x 20.3) | 1 | — |
| 46132 | Chafer de acer. inox. de tapa lisa, detalles de acer. inox. y fuente de acer. inox. | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 8.01 (39.2 x 41.2 x 20.3) | 1 | — |
| 46134 | Chafer de acer. inox. de tapa vidrio, detalles de acer. inox. y fuente de acer. inox. | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 6.9 (39.2 x 41.2 x 17.6) | 1 | — |
| 46135 | Chafer de acer. inox. de tapa vidrio, detalles de acer. inox. y fuente enlozada | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 6.9 (39.2 x 41.2 x 17.6) | 1 | — |
| 46136 | Fuente enlozada | 3.75 (3.5) | 15.43 x 2.48 x 8.01 (39.2 x 6.3 x 20.3) | 1 | — |
| 49136 | Fuente enlozada dividida | 3.70 (3.5) | 15.43 x 2.48 x 8.01 (39.2 x 6.3 x 20.3) | 1 | — |
| 46137 | Fuente de acer. inox. | 6.66 (6.3) | 15.43 x 2.48 x 8.01 (39.2 x 6.3 x 20.3) | 1 | — |
| 46112 | Pedestal para chafer negro* | — | — | 1 | — |
| 46113 | Pedestal de acer. inox.* | — | — | 1 | — |

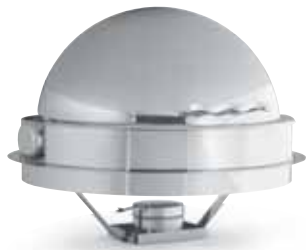
*El pedestal requiere un mechero o el calentador universal para chafers – se pide por separado

CHAFERS TRADICIONALES

Chafers Somerville®

UNA LÍNEA DE CHAFERS DE PRIMERA CALIDAD DE VOLLRATH PARA LOS BANQUETES MÁS EXIGENTES. EL PATENTADO DISEÑO INSPIRADOR, EL ASOMBROSO ACABADO Y LOS EXCLUSIVOS DETALLES BRINDAN UNA SENSACIÓN DE ELEGANCIA A TODO TIPO DE DECORACIÓN.

- Acero inoxidable altamente resistente, brillante y elegante
- Patas sólidas durables y fabricación soldada
- Los chafers cuentan con un nuevo diseño de bisagra altamente resistente que funciona en la posición cerrada, abierta en 90 grados y totalmente abierta
- Característica de protección contra el viento incluida que protege el mechero para usar la unidad en exteriores y tener presentaciones más atractivas
- Use el calentador a combustible estándar o la versión eléctrica universal de Vollrath (se vende por separado, consulte la página 201)
- Se ofrece también una completa oferta de componentes para banquetes



4634110



4635610



4634010

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|------------------|--------------------------------------|-----------|
| 4634010 | Chafer rectangular, totalmente retráctil, con fuente de baño maría sin goteo Super Pan V®, tapa de cúpula de 3 posiciones | 9 ct gal (8.6 L) | 26¼ x 18¾ x 18¾ (66.7 x 47.9 x 47.6) | 1 |
| 4635610 | Chafer redondo, totalmente retráctil, con fuente de baño maría sin goteo, tapa de cúpula de 3 posiciones | 6 ct gal (5.7 L) | 19¾ x 20 x 19¾ (50.6 x 50.8 x 50.6) | 1 |
| 4634110 | Chafer empotrado redondo | 6 ct gal (5.7 L) | 21 x 21 x 15¾ (53 x 53 x 40) | 1 |
| 4635710 | Servidor de sopa | 7 ct gal (6.6 L) | 13 x 11 x 23½ (33 x 27.9 x 59.7) | 1 |
| 4635410 | Servidor de sopa/salsa | 4 ct gal (4.4 L) | 13 x 11 x 19¾ (33 x 27.9 x 50.2) | 1 |
| 4635310 | Servidor de café | 3 gal (11.4 L) | 13 x 13½ x 22 (33 x 34 x 56) | 1 |
| 4635510 | Servidor de café | 5 gal (18.9 L) | 13 x 13½ x 27¾ (33 x 34 x 70) | 1 |
| 4635110 | Dispensador de leche | 5 ct gal (4.8 L) | 8 x 12¾ x 16¾ (20 x 33 x 42) | 1 |
| 4635810 | Dispensador de jugos/bebidas frías | 8 ct gal (7.6 L) | 12¾ x 8 x 22¾ (33 x 20 x 57) | 1 |
| 4635210 | Dispensador de cereales doble, cada uno | 4 ct gal (3.8 L) | 12 x 8¾ x 23¾ (31 x 22 x 60) | 1 |



Tapa acanalada



Fuente de baño maría sin goteo



Diseño embisagrado novedoso



Tapa desprendible



Protección contra el viento

Accesorios Somerville®



4635710



4635410



4635310



4635510



4635110



4635810



4635510

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | FUENTE PARA COMIDA | FUENTE DE BAÑO MARÍA | MECHERO | TAPA DE CÚPULA | CAJA P/ LLEVAR |
|-----------|------------------------------------|--------------------|----------------------|---------|----------------|----------------|
| 4634010 | Chafer | 30022 | 4625910 | 46864 | 4634020-1 | 52647 |
| 4635610 | Chafer | 46862 | 46269 | 46864 | — | — |
| 4634110 | Chafer | 46862 | 46269 | 46864 | — | — |
| 4635710 | Servidor de sopa | 4635730-1 | — | 46864 | 4635720-1 | 52645 |
| 4635410 | Servidor de sopa/salsa | 4635430-1 | — | 46864 | 4635420-1 | 52645 |
| 4635310 | Servidor de café | — | — | 46864 | — | 52647 |
| 4635510 | Servidor de café | — | — | 46864 | — | 52647 |
| 4635110 | Dispensador de leche | — | — | — | — | — |
| 4635810 | Dispensador de jugos/bebidas frías | — | — | — | — | 52645 |
| 4635210 | Dispensador de cereales doble | — | — | — | — | 52645 |

*Se indica el número de artículo del inserto.



Chafers New York, New York®

CUANDO SE NECESITA EXCLUSIVAMENTE EL AMBIENTE MÁS ELEGANTE PARA LA CENA, ELIJA LA LÍNEA QUE DICTA LA NORMA — NEW YORK, NEW YORK. FAVORITA EN HOTELES, RESTAURANTES Y BANQUETEROS QUE DESEAN CALIDAD, ELEGANCIA Y ECONOMÍA.

CHAFERS RETRÁCTILES

- Acero inoxidable 18-8 brillante
- Patas sólidas durables y fabricación soldada
- Los chafers cuentan con una tapa acanalada que transfiere la condensación al interior de la fuente de baño maría
- Incluye protecciones contra el viento



46255



46258



46265



46268



46080



46070

CHAFERS ESTÁNDAR

- La tapa de cúpula del chafer se abre en 90° e incluye una fuente de baño maría estándar

CHAFERS EMPOTRADOS

- El diseño embisagrado de la tapa del chafer empotrado permite colocarla en tres posiciones – cerrada, abierta en 90° y totalmente abierta
- La tapa se desprende para facilitar su limpieza

| NÚM. ART. | ART. DE PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPAC. | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) | L./C | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/LLEVAR |
|-----------|------------------|--|---------------------------|--|------|--------------------|---------------|
| 46255 | 48755 | Chafer rectangular para mostrador, totalmente retráctil con fuente para comida SuperPan V®, fuente de baño maría sin goteo, tapa de cúpula de 3 posiciones y protección contra el viento | 9 ct gal (8.6 L) | 25 x 17½ x 18½ (63.5 x 44.45 x 47) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46265 | 48765 | Chafer redondo para mostrador, totalmente retráctil con fuente para comida, fuente de baño maría sin goteo, tapa de cúpula de 3 posiciones y protección contra el viento | 6 ct gal (5.7 L) | 19 x 19 x 18½ (48.26 x 48.26 x 47) | 1 | 46862 | 52647 |
| 46258 | 48758 | Chafer rectangular empotrado, totalmente retráctil con fuente para comida SuperPan V®, fuente de baño maría sin goteo, tapa de cúpula de 3 posiciones | 9 ct gal (8.6 L) | 25½ x 18 x 18½ (64.77 x 45.72 x 47) | 1 | 30022 | — |
| 46268 | 48768 | Chafer redondo empotrado, totalmente retráctil con fuente para comida, fuente de baño maría sin goteo, tapa de cúpula de 3 posiciones | 6 ct gal (5.7 L) | 19 x 19 x 8¾ (48.26 x 48.26 x 20.96) | 1 | 46862 | — |
| 46093 | 48793 | Servidor de café | 3 gal/ 77 tazas/11.4 L | 12¾ x 13 x 19¾ (32.4 x 33.0 x 50.2) | 1 | — | 52647 |
| 46094 | 48794 | Servidor de café | 5 gal/128 tazas/18.9 L | 15½ x 16½ x 21¼ (39.4 x 41.9 x 55.2) | 1 | — | 52647 |
| 46090 | 48790 | Chafer para sopas | 7 ct gal (6.6 L) | 12¾ x 10¼ x 19¾ (32.4 x 26.0 x 50.2) | 1 | 46088 | 52648 |
| 46095 | 48795 | Chafer para sopa/salsa | 2½ ct gal (2.4 L) | 12¾ x 10¼ x 15 (32.4 x 26.0 x 38.1) | 1 | 46104 | 52648 |
| 46280 | — | Toques de bronce en el dispensador de bebidas | 2 gal/51 tazas/7.6 L | 21 x 8 diám/11** (53.3 x 20.3 diám/27.9) | 1 | — | 52645 |
| 46285 | — | Toque de cromo en el dispensador de bebidas | 2 gal/51 tazas/7.6 L | 21 x 8 diám/11** (53.3 x 20.3 diám/27.9) | 1 | — | 52645 |
| 46072 | 48772 | Ponchera | 5 gal (18.9 L) | 17 x 11½ (43.2 x 29.2) | 1 | — | — |
| 46080* | 48780* | Chafer rectangular para mostrador con fuente de baño maría estándar y tapa de cúpula que se abre solamente en 90° | 9 ct gal (8.6 L) | 25½ x 18½ x 18½ (64.8 x 47 x 47) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46070* | 48770* | Chafer redondo para mostrador con fuente de baño maría estándar y tapa de cúpula que se abre solamente en 90° | 6 ct gal (5.7 L) | 18½ x 18 x 18¾ (47 x 45.7 x 47.6) | 1 | 46862 | 52647 |

*El producto estándar no incluye protección contra el viento ni fuente de baño maría sin goteo **Dimensiones en el grifo



Tapa acanalada



Fuente de baño maría sin goteo



Diseño embisagrado novedoso



Tapa desprendible



Protección contra el viento



CALENTADOR ELÉCTRICO PARA CHAFERS

Funciona sin llama abierta para dar seguridad. Se vende por separado. En la página 214 encontrará más información.



46093



46095



46090



46280



46285



46072

Accesorios New York, New York®

| ART. CHAFER | FUENTE PARA COMIDA | FUENTE DE BAÑO MARÍA | MECHERO | TAPA DE CÚPULA | CAJA P/ LLEVAR |
|-------------|--------------------|----------------------|---------|----------------|----------------|
| 46255 | 30022 | 46259 | 46864 | 46261, 46263 | 52647 |
| 46080 | 30022 | 46082 | 46864 | 46084 | 52647 |
| 46265 | 46862 | 46269 | 46864 | 46262, 46276 | 52647 |
| 46070 | 46862 | 46073 | 46864 | — | 52647 |
| 46090 | 46088 | — | 46864 | 46089 | 52648 |
| 46093 | — | — | 46864 | 46089 | 52647 |
| 46094 | — | — | 46864 | 46087 | 52647 |
| 46095 | 46104 | — | 46864 | 46089 | 52648 |
| 46258 | 30022 | 4652910 | | | |
| 46268 | 46862 | 46269 | | | |

*Empotrado

Repuestos* para el dispensador de bebidas frías New York, New York®

| ART. BRONCE | ART. CROMO | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-------------|------------|--|-----------|
| 46271 | 46271 | Base, acero inoxidable brillante | 1 |
| 46830 | 46830 | Recipiente de repuesto de policarbonato | 1 |
| 46272 | 46283 | Tapa y perilla, acero inoxidable brillante | 1 |
| 46273 | 46284 | Perilla solamente – para la tapa | 1 |
| 46274 | 46287 | Espita con mango | 1 |
| 46275 | 46288 | Mango solamente – para la espita | 1 |
| 46831 | 46831 | Tubo de hielo, acero inoxidable brillante | 1 |

*Para dispensadores de bebidas de 2 galones (7.6 L) (artículos 46280 y 46285)

Chafers Orion®

CHAFERS RETRÁCTILES

- Pleno funcionamiento de tres posiciones
- La tapa perforada ayuda a reducir la condensación
- Protección contra el viento para usar al aire libre
- La tapa se desprende para facilitar su limpieza
- Los chafers Orion® incluyen fuente para comida, fuente de baño maría y mechero(s)



46520

CHAFAER ELÉCTRICO

- Se envía con una fuente de baño maría eléctrica de tamaño completo, capacidad nominal de 120 V, 450 W
- Se regula automáticamente para mantener la temperatura del agua en aprox. 180°-200° F (82.2°-93.3° C) - no requiere un termostato ajustable
- Cable de 6 pies (1.8 m) y enchufe



46529

CHAFERS CON TAPA EXTRAÍBLE

- Con fuentes sin goteo brillantes
- Completos con portatapas incorporado diseñado para almacenamiento conveniente
- Incluyen portatapas, fuente de baño maría, fuente para comida, tapa de cúpula y mechero(s)



46502



46518



El artículo 46502 que se muestra con el portatapas integrado para la tapa de cúpula es práctico para guardar.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/LLEVAR |
|--|--|--------------------------|---|--------------|--------------------------|------------------|
| CHAFERS RETRÁCTILES ORION® | | | | | | |
| 46520 | Rectangular de tamaño completo | 9 (8.6) | 17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46530 | Redondo retráctil | 6 (5.7) | 18½ x 18 (47 x 46) | 1 | 46862 | 52647 |
| CHAFAER ELÉCTRICO | | | | | | |
| 46529 | Tamaño rectangular completo c/calentador eléctrico | 9 (8.6) | 17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6) | 1 | 30022 | 52647 |
| CHAFERS ORION® CON TAPA EXTRAÍBLE | | | | | | |
| 46518 | Chafers tamaño completo oblongo — completo | 9 (8.6) | 27 x 14 x 13½ (67.5 x 35 x 33.8) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46500 | Chafers ovalado grande | 6 (5.7) | 21¼ x 17½ x 13¾ (55.2 x 44.5 x 34) | 1 | 46504 | 52645 |
| 46501 | Chafers ovalado pequeño | 4 (3.8) | 18½ x 15¼ x 12¾ (47.0 x 38.7 x 32.2) | 1 | 46505 | 52645 |
| 46502 | Chafers redondo grande | 6 (5.7) | 19 x 19¼ x 13½ (48.3 x 48.9 x 34.3) | 1 | 46506 | 52646 |
| 46503 | Chafers redondo pequeño | 4 (3.8) | 15½ x 15½ x 12½ (39.4 x 39.4 x 31.9) | 1 | 46507 | 52646 |



Chafers D-Lux

CHAFERS D-LUX

- Durable acero inoxidable brillante
- Tapas enrollables sin goteo, se desprenden para facilitar su limpieza



T3600



T3633



T3605



T3660

CHAFER D-LUX PARA SOPAS

- El chafer redondo para sopas es apto para estufas de inducción o el pedestal incluido con combustible enlatado
- Tapa embisagrada amortiguada de cierre automático
- Incluye bandeja lateral con cucharón

DISPENSADOR DE CEREALES D-LUX

- Dispensador de cereales con cuerpo de acrílico transparente individual
- Tapa desprendible para facilitar el llenado desde arriba

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | CAJA P/LLEVAR |
|-----------|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------|---------------|
| T3600 | Chafer D-Lux completo | 8.5 (8) | 25 x 21 x 18 (63.5 x 53.3 x 45.7) | 1 | - |
| T3605 | Chafer D-Lux redondo | 6 (5.7) | 19 x 22 x 19 (48.3 x 55.9 x 48.3) | 1 | - |
| T3633 | Chafer D-Lux para sopas, inducción | 11 (10.4) | 22 x 20 x 17 (55.9 x 50.8 x 43.2) | 1 | 52647 |
| T3660 | Dispensador de cereales D-Lux | 8.5 (8) | 10 x 14 x 27 (25.4 x 35.6 x 68.6) | 1 | 52646 |

*D-Lux Chafers no son compatibles con el calentador eléctrico 46060

**Empotrado



Servicio de banquetes Maximillian Steel™

- Acero inoxidable brillante
- El artículo 49520 cuenta con portatapas



49520 mostrando el portatapas 46477-1



49523



49525



49520



49529



49521

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/ LLEVAR |
|-----------|---------------------------------------|--------------------------|--|-----------|-----------------------|-------------------|
| 49520 | Chafer rectangular de tamaño completo | 9 ct gal (8.6 L) | 23½ x 17 x 12½ (59.69 x 43.18 x 31.75) | 1 | 30022 | 52647 |
| 49529 | Chafer rectangular de medio tamaño | 4.1 ct gal (3.8 L) | 15 ²⁷ / ₃₂ x 11 ⁵ / ₈ x 12 ³ / ₁₆ (40.24 x 29.53 x 31) | 1 | 30222 | 52647 |
| 49521 | Chafer redondo mediano | 4.2 ct gal (4 L) | 15 diám x 11½ (38.1 x 38.1 x 29.21) | 1 | 49333 | 52645 |
| 49522 | Chafer redondo grande | 6 ct gal (5.8 L) | 18 diám x 13 (45.7 x 33) | 1 | 46862 | 52647 |
| 49523 | Marmita | 4.2 ct gal (4 L) | 11 diám x 16 (27.9 diám x 40.6) | 1 | 46458-1** | 52645 |
| 49524 | Marmita | 7.4 ct gal (7 L) | 11 diám x 16 (27.9 diám x 40.6) | 1 | 46447-1** | 52647 |
| 49525* | Servidor de café | 11.6 ct gal (11 L) | 13 x 13½ x 19 (33.02 x 34.29 x 48.26) | 1 | — | 52647 |

*No funciona con calentador eléctrico para chafers **Empotrado

Servicio de banquetes Panacea™

- Acero inoxidable brillante
- Los detalles de oro de 24k añaden elegancia y estilo
- El artículo 48322 cuenta con portatapas



48322 mostrando el portatapas 46476-1

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/LLEVAR |
|-----------|---------------------------------------|-----------------------|--|-----------|--------------------|---------------|
| 48322 | Chafer rectangular de tamaño completo | 9 (8.6) | 24 x 17 x 13½ (60.96 x 43.18 x 34.29) | 1 | 30022 | 52647 |
| 48329 | Chafer rectangular de medio tamaño | 4.1 (3.8) | 16½ x 11½ x 12¾ (42.2 x 29.5 x 32.4) | 1 | 30222 | 52645 |
| 48323* | Chafer redondo mediano | 4.2 (4) | 15½ x 13½ x 11 (39.5 x 34.5 x 27.9) | 1 | 49333 | 52645 |
| 48324* | Chafer redondo grande | 6 (5.8) | 17 x 15 x 12 (43.2 x 38.1 x 30.5) | 1 | 46862 | 52647 |
| 48326 | Marmita | 4.2 (4) | 11½ diám x 15½ (29.2 diám x 39.4) | 1 | 46458-1*** | 52645 |
| 48327 | Marmita | 7.4 (7) | 11½ diám x 15½ (29.2 diám x 39.4) | 1 | 46447-1*** | 52647 |
| 48328** | Servidor de café | 11.6 (11) | 13½ x 12 x 19½ (34.29 x 30.48 x 49.53) | 1 | — | 52647 |

*Los chafers redondos incluyen fuentes redondas para comida y de baño maría **No funciona con calentador eléctrico para chafers ***Empotrado



FUENTE DIVIDIDA PARA COMIDA OPCIONAL

49334 para 4.2 ct. gal. (4 L)
46861 para 6 ct. gal. (5.7 L)

Servicio para banquetes con borde de bronce clásico

- Acero inoxidable 18-8 brillante
- Patas y mangos de bronce fundido macizo



*El registro UL se aplica a los chafers eléctricos solamente

CHAFER DE TAPA ENROLLABLE (46051)

- Añada la elegancia de una tapa enrollable a este clásico chafer de bronce
- La tapa que se enrolla suavemente se abre totalmente en 90° para facilitar el acceso
- La tapa (46052) sirve para la mayoría de los chafers de tamaño completo que usan fuente de baño maría estándar sin goteo, firmemente sin soportes ni abrazaderas y se extrae para llenar rápidamente la fuente

SERVIDOR DE CAFÉ (46029)

- El grifo se desprende para facilitar su limpieza

MARMITA PARA SOPA (46075)

- Incluye empotrado separado, fuente de baño maría, tapa y mechero
- Tapa con muesca para que pueda dejarse el utensilio para servir dentro de la vasija a fin de brindar máxima higiene

CHAFERS ELÉCTRICOS* (46040, 46045)

- Control de calor no termostático totalmente ajustable
- Enchufe 6 pies (1.8 m) con conexión a tierra
- 120 V, 700 W, 6 Amperios, solamente CA
- La fuente de baño maría está soldada al armazón de la unidad
- Ni el armazón ni el control pueden sumergirse
- Opción para usar con mechero o calentador eléctrico



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/LLEVAR |
|-----------|--|-----------------------|--------------------------------------|-----------|--------------------|---------------|
| 46050* | Chafer de tamaño completo | 9 ct gal (8.6 L) | 25¼ x 14½ x 15 (64.1 x 36.8 x 38.1) | 1 | 30022 | 52645 |
| 46035* | Chafer de medio tamaño | 4.1 ct gal (3.8 L) | 16¾ x 11½ x 14¼ (42.5 x 29.2 x 36.8) | 1 | 30222 | 52645 |
| 46030* | Chafer redondo | 5.8 ct gal (5.5 L) | 18½ x 15¼ x 14¼ (47.0 x 38.7 x 36.2) | 1 | 46862/46861** | 52645 |
| 46051* | Chafer de tapa enrollable — completo | 9 ct gal (8.6 L) | 25¼ x 15½ x 19¾ (64.1 x 36.8 x 50.2) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46052 | Tapa enrollable solamente | — | 21½ x 14¾ x 9¾ (53.7 x 37.8 x 24.5) | 1 | — | 52645 |
| 46029 | Servidor de café | 3 gal/77 tazas/11.4 L | 12¾ x 12 x 21¼ (32.4 x 30.5 x 55.2) | 1 | — | 52648 |
| 46075 | Marmita | 7¼ ct gal (6.9 L) | 11¼ x 10¼ x 13¼ (29.8 x 26.0 x 33.7) | 1 | 46063-2 | 52647 |
| 46040 | Chafer eléctrico con receptáculo lateral largo | — | 25¼ x 18¼ x 15 (64.1 x 46.4 x 38.1) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46045 | Chafer eléctrico con receptáculo lateral corto | — | 21¼ x 14½ x 15 (69.2 x 36.8 x 38.1) | 1 | 30022 | 52647 |

*El chafer 46030 no es compatible con el calentador de chafer 46060
** Inserto

Chafers de tapa enrollable serie Value

- Tapa enrollable de tres posiciones - cerrada, 90° y 180°
- Acero inoxidable brillante con marco soldado
- Incluye tapa, marco, fuente de baño maría, fuente para comida y dos mecheros



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIMENSIONES L X AN X AL: PULG (CM) | L/C | FUENTE DE BAÑO MARÍA | FUENTE PARA COMIDA | FUENTE DIVIDIDA PARA COMIDA REDONDA | CAJA P/ LLEVAR |
|-----------|--|----------------------|------------------------------------|-----|----------------------|--------------------|-------------------------------------|----------------|
| T3500 | Chafer de tapa enrollable en 180° serie Value | 8 (7.6) | 26 x 20 x 17 (66.0 x 50.8 x 43.2) | 1 | — | — | — | 52647 |
| T3505 | Chafer redondo con tapa enrollable en 180° serie Value | 7 (6.6) | 19 x 22 (48.3 x 55.9) | 1 | T3505WP | T3505FP | T3515DFP | 52647 |

*Los chafers de tapa enrollable serie Value no son compatibles con el calentador eléctrico universal

Chafers Dakota™

- Patas grabadas de acero inoxidable con acabado mate que brindan resistencia y estilo
- Incluye la fuente para comida Super Pan V®, fuente de baño maría, tapa de cúpula, marco y mechero
- Marco apilable que ocupa menos espacio cuando no se usa la unidad
- Mangos de nylon moldeados Kool-Touch® resistentes a altas temperaturas en el marco para facilitar el transporte



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIMENSIONES L X AN X AL: PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE COMIDA | FUENTE BAÑO MARÍA | MECHERO | TAPA | CAJA P/ LLEVAR |
|-----------|--|----------------------|---|-----------|---------------|-------------------|---------|-------|----------------|
| 99860 | Rectangular-completo | 9 (8.6) | 25 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{8}$ x 13 $\frac{3}{8}$ (65.1 x 36.3 x 34.5) | 1 | 30022 | 99745 | 46864 | 99873 | 52647 |
| 99870 | Medio tamaño-completo | 4.1 (3.8) | 18 $\frac{1}{8}$ x 12 $\frac{1}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (45.9 x 30.6 x 33.6) | 1 | 30222 | 46858 | 46864 | 99869 | 52648 |
| 46886 | Base de chafer apilable de tamaño completo | — | 25 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{8}$ x 9 $\frac{1}{4}$ (65.1 x 36.3 x 23.5) | 4 | — | — | — | — | 52648 |

Chafer Trimline II

- El firme marco soldado es apilable para un almacenamiento compacto
- Tapa de cúpula con mango Kool-Touch®
- Las 12 bases estándar miden 21" (53.3 cm) de alto – apiladas
- Para fuente de baño maría estándar o sin goteo



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/ LLEVAR |
|-----------|-----------------------------|-----------------------|---|-----------|--------------------|----------------|
| 99850 | Chafer Trimline II-completo | 9 (8.6) | 23 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ (59.1 x 36.2 x 36.2) | 1 | 30022 | 52645 |
| 77200 | Tapa de cúpula | — | — | 1 | — | — |
| 46885 | Base apilable para chafers | — | 23 $\frac{3}{8}$ x 13 $\frac{1}{4}$ x 10 $\frac{1}{4}$ (60.6 x 33.7 x 26.0) | 3 | — | — |
| 46864 | Mechero | — | — | 1 | — | — |

Chafers económicos Avenger™ de tapa enrollable

- Construcción de acero inoxidable 18-8 brillante – durable y fácil de limpiar
- Tapa perforada totalmente retráctil – funciona en la posición cerrada, abierta en 90° y totalmente abierta para servir con plena flexibilidad
- Característica de protección contra el viento que protege el mechero para usar la unidad en exteriores y tener presentaciones más atractivas



| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIMENSIONES L X AN X AL: PULG (CM) | LOTE CAJA | FUENTE BAÑO MARÍA | FUENTE PARA COMIDA | CAJA P/ LLEVAR |
|-------|---|----------------------|------------------------------------|-----------|-------------------|--------------------|----------------|
| 46350 | El chafer rectangular incluye, fuente para comida Super Pan V®, fuente de baño y tapa de cúpula | 9 (8.6) | 17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6) | 1 | 46082 | 30022 | 52647 |
| 46360 | El chafer redondo incluye, fuente para comida redonda, fuente de baño maría y tapa de cúpula | 6 (5.7) | 18 $\frac{1}{2}$ x 18 (47 x 45.7) | 1 | 46073 | 46862 | 52647 |

*Los chafers Avenger no son compatibles con el calentador eléctrico universal

ACCESORIOS PARA CHAFERS



46060



Calentador eléctrico para chafers

- Diseñado para mantener la temperatura de servicio apropiada sin necesidad de llama
- Dimensionado para ajustarse a las aperturas de mechero estándar
- El elemento con resorte mantiene contacto completo con la fuente de baño maría para transferir bien el calor
- El interruptor iluminado destella cuando el calentador está encendido (modelo estadounidense)
- Escoja entre dos selecciones de potencia—use el ajuste bajo con todos los servidores de café
- Cable de 6 pies (1.8 m) con conexión a tierra
- Por cada chafers de tamaño completo se necesita un solo calentador si este se fija en la posición alta (high) y el nivel de agua no excede 1/3" (0.8 cm)

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | VOLTAJE | VATIOS | AMPERIOS | ENCHUFE | LOTE CAJA |
|---|---|---------|---------|----------|------------|-----------|
| 46060* | Calentador de chafers eléctrico universal (estadounidense*) | 120 | 160/275 | 2.3 | NEMA 5-15P | 1 |
| MODELOS INTERNACIONALES – DISPONIBLES SOLAMENTE PARA EXPORTACIÓN | | | | | | |
| 46110* | Calentador de chafers eléctrico universal (Europa***) | 230 | 120/230 | 1.0 | SCHUKO | 1 |
| 46115* | Calentador de chafers eléctrico universal (Reino Unido***) | 230 | 120/230 | 1.0 | R-U | 1 |

*Modelos estadounidenses ***Modelos internacionales – solamente para exportación



| NÚM. ART. | PRODUCT LINE | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD |
|---|---|---|-----------|
| NO COMPATIBLE CON LOS SIGUIENTES CHAFERS | | | |
| 46030 | Servicio para banquetes con borde de bronce clásico | Chafers redondo para servicio de banquetes con detalles de bronce clásico | 5.8 qt |
| 46350 | Económico Avenger de tapa enrollable | Económico Avenger rectangular de tapa enrollable | 9.0 qt |
| 46360 | Económico Avenger de tapa enrollable | Económico Avenger redondo de tapa enrollable | 6.0 qt |
| 48328 | Chafers Panacea | Servidor de café Panacea | 11.6 qt |
| 49525 | Chafers Maximilian | Servidor de café para chafers de acero Maximilian | 11.6 qt |
| T3500 | Económico serie Value | Chafers tamaño completo rectangular de tapa enrollable | 8.0 qt |
| T3505 | Económico de tapa enrollable serie Value | Chafers redondo de tapa enrollable | 7.0 qt |
| T3600 | Chafers D-Lux | Chafers tamaño completo rectangular de tapa enrollable | 8.5 qt |
| T3605 | Chafers D-Lux | Chafers redondo de tapa enrollable | 6 qt |
| T3633 | Chafers D-Lux | Chafers redondo para sopas | 11 qt |

Fuentes de baño maría

- Acero inoxidable serie 300
- Estilo sin goteo (con borde), evita que caiga condensación sobre la mesa
- 19^{27/32}" x 11^{7/8}" x 4^{3/8}" (50 x 30 x 11 cm)



99745

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES GENERALES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|---|-----------|
| 99745 | Fuente de baño maría sin goteo | 22 ^{1/8} x 14 ^{3/32} x 4 ^{3/8} (56 x 36 x 11) | 2 |
| 99740 | Fuente de baño maría estándar | 20 ^{23/32} x 12 ^{3/4} x 4 ^{3/8} (52.5 x 32.5 x 11) | 2 |

Fuentes divididas para comida

- Acero inoxidable 18-8 altamente resistente



46861



46853

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD POR LADO: CT. GAL. (L) | PARA | LOTE CAJA |
|-----------|---|----------------------------------|--|--|
| 46861 | Fuente dividida para comida redonda | 2.6 (2.5) | 15 ^{1/2} diám x 2 ^{1/8} h (38.4 diám x 6.2 al) | 46030, 46070, 46265, 46268, 46293, 46298, 46860, 46360 |
| 49334 | Fuente dividida para comida redonda | 1.2 (1.2) | 13 ^{3/8} diám. x 2 ^{1/8} h (34.0 diám. x 5.4 al) | 48323, 49521 |
| 46853 | Fuente dividida para comida tamaño completo | 3.4 (3.3) | 20 ^{3/4} x 12 ^{3/4} x 2 ^{1/2} (53 x 32.5 x 6.4) | Todos los chafers de tamaño completo |

Tapa de cúpula PanaMax™



- El diseño patentado de bajo perfil sirve para cualquier chafer o receptáculo de tamaño completo
- El mango de nylon ergonómico y durable ofrece un agarre cómodo – resiste el calor hasta 475° F (246° C)
- El acero inoxidable brillante luce muy bien y es fácil de limpiar y mantener

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) | L/C |
|-----------|-----------------|---------------------------------|-----|
| 49339 | Tamaño completo | 21 x 13 x 4½ (53.3 x 33 x 11.4) | 1 |

Juego de accesorios para sopas



- Aumente la flexibilidad de los chafers con estos accesorios
- El juego no incluye el marco del chafer, fuente de baño maría ni mecheros

| ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-------|---|-----------|
| 99880 | El juego de accesorios para banquete doble con sopa incluye: placa adaptadora tamaño completo (19192), dos aros adaptadores (19194), dos empotrados para verduras de 7¼ ct. gal. (6.9 L) (78184), dos tapas embisagradas (47488), dos cucharones Kool Touch® (58044) de 4 oz (118.3 ml) | 1 |

Rejilla apilable de alambre



- Apilable para un almacenamiento compacto
- La rejilla de acero cromado altamente resistente tiene capacidad hasta para 3 mecheros
- Diámetro de alambre de ¼" (0.6 mm)
- Para una fuente de baño maría sin goteo



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------|-----------|
| 46872* | Pedestal de alambre solamente | 3 |

*No está diseñada para utilizarse con fuentes de baño maría con lámina de aluminio

Mechero con tapa



- Acero inoxidable 18-8
- Se ajusta a todos los pedestales para chafer

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁM X AL): PULG (CM) | MANGO PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------|------------------------------------|-----------------|-----------|
| 46864 | Mechero c/tapa* | 3½ x 2⅞ (9.1 x 6.2) | 2⅞ (6.8) | 12 |

*No puede pedirse la tapa por separado

Cajas de Chafer Tote 'N Store®

- Construcción de plástico altamente resistente a los impactos con mangos integrales
- Anidables y apilables
- Tapas embisagradas fijas permanentemente que se abren y cierran con facilidad
- Los orificios integrales de las cajas para llevar permiten usar candados



| NÚM. ART. | COLOR | PARA | DIMENSIONES SUPERIORES INTERIORES (L X AN X AL): PULG (CM) | DIMENSIONES INFERIORES INTERIORES (L X AN): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------|--|--|---|-----------|
| 52648 | Azul | 46029, 46075, 46095, 46884, 48795, 99870, 46090 | 20½ x 11½ x 12½ (51.1 x 28.9 x 31.4) | 18½ x 10½ (47.9 x 25.7) | 3 |
| 52645 | Rojo | 46030, 46035, 46050, 46052, 46120, 46121, 46122, 46123, 46280, 46321, 46322, 46500, 46501, 46847, 48323, 48326, 48329, 48790, 49322, 49323, 49329, 49521, 49523, 99850, 4635710, 4635410 | 25½ x 15½ x 11½ (63.8 x 39.4 x 29.5) | 23½ x 13½ (60.0 x 35.2) | 3 |
| 52647 | Gris | 46040, 46045, 46051, 46070, 46075, 46080, 46093, 46094, 46255, 46265, 46350, 46360, 46518, 46520, 46530, 46860, 48322, 48324, 48327, 48328, 46880, 48780, 48770, 48793, 48794, 49520, 49522, 49524, 49525, 49529, 99860, 4634010, 4635610, T3500, T3505, T3633 | 28¾ x 20¾ x 18¾ (73.0 x 52.7 x 47.6) | 26½ x 18½ (67.6 x 47.3) | 1 |
| 52646* | Gris | 46094, 46502, 46503, T3660 | 21¼ x 20⅞ x 13 (55.2 x 53.0 x 33.0) | 21⅞ x 20½ (54.5 x 52.1) | 1 |

*Incluye tapa desmontable y base de espuma

Caja para utensilios de banquete

- Ideal para transportar los utensilios de banquete con mango hueco y los accesorios del servicio de mesa
- Gris



52649

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES SUPERIORES INTERIORES (L X AN X AL): PULG (CM) | DIMENSIONES INFERIORES INTERIORES (L X AN): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------------------|--|---|-----------|
| 52649 | Caja para utensilios de banquete | 20 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 4 $\frac{3}{8}$ (51.1 x 36.2 x 11.8) | 18 $\frac{3}{4}$ x 13 $\frac{1}{4}$ (47.6 x 33.7) | 3 |

Cestas de almacenamiento para banquetes

- Ideales para almacenar y transportar calentadores de inducción para banquetes y chafers y pedestales de inducción
- Beige



CR2AAAA32

| NÚM. ART. | COLOR | PARA GUARDAR ARTÍCULOS: | DIMENSIONES (LA X AN): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------|-------|---|--|-----------|
| CR232 | Beige | Calentador de inducción para banquetes, 16" x 16" (41 x 41 cm) | 19 $\frac{3}{4}$ X 19 $\frac{3}{4}$ x 4 (50 X 50 x 10.2) | 1 |
| CR2AAAA32 | Beige | Chafer de inducción redondo o cuadrado | 19 $\frac{3}{4}$ X 19 $\frac{3}{4}$ x 10 $\frac{5}{16}$ (50 X 50 x 26.2) | 1 |
| CR2AAAAAA32 | Beige | Calentador de inducción para banquetes de 16" x 16" (41 x 41 cm) con chafer de inducción redondo o cuadrado | 19 $\frac{3}{4}$ X 19 $\frac{3}{4}$ x 13 (50 X 50 x 33) | 1 |
| CR2AAAAAAA32 | Beige | Pedestal para chafer redondo o cuadrado con chafer de inducción redondo o cuadrado | 19 $\frac{3}{4}$ X 19 $\frac{3}{4}$ x 15 $\frac{1}{8}$ (50 X 50 x 38.4) | 1 |
| TR33 | Beige | Tapa para cesta de almacenamiento | 19 $\frac{3}{4}$ X 19 $\frac{3}{4}$ x 1 $\frac{1}{16}$ (50 X 50 x 3.7) | 1 |

*Se ofrecen extensores en otros colores; comuníquese con Vollrath.

UTENSILIOS PARA BANQUETES

Utensilios contemporáneos para servir Miramar®

- El aspecto estéticamente agradable es ideal para el uso en el comedor
- El diseño ergonómico permite usar cómodamente los utensilios
- La capacidad está marcada claramente en la parte trasera en oz, ml y tazas para ayudar a garantizar tamaños de porciones consistentes y correctos
- Los mangos están fabricados de acero inoxidable durable altamente resistente
- Aptos para lavavajillas
- Fáciles de limpiar



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | L/C |
|---|--|--------------------------|-----|
| SERVIDORES PORCIONADORES LISOS | | | |
| 46720 | Servidores ovalados de $\frac{1}{8}$ taza – porcionador liso | 10.96 (27.8) | 6 |
| 46721 | Servidores ovalados de $\frac{1}{4}$ taza – porcionador liso | 11.47 (29.1) | 6 |
| 46722 | Servidores ovalados de $\frac{1}{2}$ taza – porcionador liso | 11.843 (30.1) | 6 |
| 46723 | Servidores ovalados de $\frac{1}{2}$ taza – porcionador liso | 12.34 (31.3) | 6 |
| 46725 | Servidores ovalados de $\frac{3}{4}$ taza – porcionador liso | 12.82 (32.6) | 6 |
| 46724 | Servidores ovalados de 1 taza – porcionador liso | 13.183 (33.5) | 6 |
| SERVIDORES PORCIONADORES RANURADOS | | | |
| 46726 | Servidores ovalados de $\frac{1}{8}$ taza – porcionador ranurado | 10.96 (27.8) | 6 |
| 46727 | Servidores ovalados de $\frac{1}{4}$ taza – porcionador ranurado | 11.47 (29.1) | 6 |
| 46728 | Servidores ovalados de $\frac{1}{2}$ taza – porcionador ranurado | 11.843 (30.1) | 6 |
| 46729 | Servidores ovalados de $\frac{1}{2}$ taza – porcionador ranurado | 12.34 (31.3) | 6 |
| 46731 | Servidores ovalados de $\frac{3}{4}$ taza – porcionador ranurado | 12.82 (32.6) | 6 |
| 46730 | Servidores ovalados de 1 taza – porcionador ranurado | 13.183 (33.5) | 6 |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------------|---|--------------------------|-----------|
| UTENSILIOS | | | |
| 46732 | Tenaza para pan/pastelería – 8" (20.3 cm) | 10.724 (27.2) | 6 |
| 46733 | Tenaza para servir – 10" (25.4 cm) | 10.974 (27.9) | 6 |
| 46738 | Cucharón para servir – 2 oz. (59 ml) | 7.928 (20.1) | 6 |
| 46739 | Cucharón para servir – 4 oz. (118 ml) | 10 (25.4) | 6 |
| 46740 | Servidor de pasteles | 11 (27.9) | 6 |
| 46741 | Tenedor para carne – 2 dientes | 11.5 (29.2) | 6 |
| 46742 | Cuchara lisa para servir | 11.42 (29) | 6 |
| 46743 | Cuchara ranurada para servir | 11.42 (29) | 6 |

Utensilios de mango hueco Windway® para banquetes

- Acero inoxidable 18-8 de una sola pieza brillante
- Mangos gruesos con agarres para los dedos que se adaptan cómodamente a la mano
- Detalle dorado en espiral

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|-----------------------------|--------------|
| A. 46641 | Cucharón de 4 oz (118.3 ml) | 12 $\frac{5}{8}$ (32) | 12 |
| B. 46642 | Volteador perforado | 14 $\frac{3}{8}$ (37.1) | 12 |
| C. 46647 | Cuchara lisa para servir | 12 $\frac{1}{4}$ (31.2) | 12 |
| D. 46646 | Cuchara con muesca para servir | 12 $\frac{1}{4}$ (31.2) | 12 |
| E. 46650 | Cuchara ranurada para servir | 12 $\frac{1}{4}$ (31.2) | 12 |
| F. 46645 | Tenaza para banquetes | 11 $\frac{1}{8}$ (30.2) | 6 |
| G. 46644 | Servidor de pasteles | 11 $\frac{1}{2}$ (29.2) | 12 |



Utensilios de mango hueco para banquetes

- Acero inoxidable de una sola pieza brillante
- Mangos cómodos con agarres para los dedos
- Diseño bien balanceado



| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|
| 46905 | Cucharón con pico, 1 oz (29.6 ml) | 11 $\frac{1}{8}$ (29.4) | 12 |
| 46907 | Cucharón con pico, 2 oz (59.1 ml) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 46909 | Cucharón de 4 oz (118.3 ml) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 46930 | Volteador perforado | 14 $\frac{3}{8}$ (36.0) | 12 |
| 46935 | Servidor de tartas | 11 $\frac{1}{8}$ (28.4) | 12 |
| 46936 | Servidor de pasteles | 11 (27.9) | 12 |
| 46937 | Cortador de queso | 11 (27.9) | 12 |

| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|--|-----------------------------|--------------|
| 46952 | Cuchara lisa para servir | 11 $\frac{5}{8}$ (29.5) | 12 |
| 46960 | Cuchara ranurada para servir | 12 (30.5) | 12 |
| 46950 | Cuchara con muesca para servir | 11 $\frac{5}{8}$ (29.5) | 12 |
| 46956 | Tenedor de 4 dientes para carne fría | 10 $\frac{3}{8}$ (26.4) | 12 |
| 46955 | Tenedor de 2 dientes para olla | 11 $\frac{5}{8}$ (28.4) | 12 |
| 48145 | Cuchillo para rebanar con hoja de 9" (22.9 cm) | 13 $\frac{3}{4}$ (34.9) | 12 |
| 48146 | Cuchillo para rebanar carne con hoja de 8" (20.3 cm) | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 12 |

Utensilios para banquetes Kool-Touch®

- Atractivo mango negro Kool-Touch® que aísla para no calentar el agarre
- Resisten el calor hasta 180° F (82.2° C)
- Acero inoxidable 18-8 con mangos huecos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| 46916 | Cucharón de 4 oz (118.3 ml) | 12 ³ / ₈ (31.9) | 12 |
| 46918 | Tenedor de 2 dientes para olla | 11 ³ / ₈ (28.4) | 12 |
| 46919 | Cuchara ranurada para servir | 12 (30.5) | 12 |
| 46917 | Cuchara lisa para servir | 11 ³ / ₈ (29.5) | 12 |
| 46920 | Cuchara con muesca para servir | 11 ³ / ₈ (29.5) | 12 |

Tenazas de acero inoxidable para banquetes

- Acero inoxidable de una sola pieza brillante
- Diseño elegante para dar durabilidad y funcionalidad



| NÚM. ART. | PLATERÍA NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------|
| 46929 | 48429 | Tenazas de pastelería | 8 (20) | 24 |
| 46928 | 48428 | Tenazas de panadería | 9 ¹ / ₄ (23.5) | 12 |
| 46927 | 48427 | Tenazas festoneadas para servir | 10 (25) | 12 |
| 46926 | 48426 | Tenazas para servir | 8 ³ / ₄ (21) | 12 |
| 46925* | 48425* | Tenazas tijera para ensalada | 10 (25) | 10 |
| 46988 | — | Tenazas para spaghetti | 9 (22.9) | 12 |
| 46989 | — | Tenazas para spaghetti | 11 ¹ / ₂ (29.2) | 12 |
| 46938 | — | Tenazas para banquetes | 12 (30.5) | 6 |
| 46645 | — | Tenazas para banquetes | 11 ¹ / ₈ (30.2) | 6 |

*Construcción de dos piezas

Utensilios de acero inoxidable para servir

- Diseño grabado elegante

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|---------------------------------------|-----------|
| 46942 | Cucharón de 2 oz (59.1 ml) | 9 (22.9) | 12 |
| 46944 | Cucharón de 4 oz (118.3 ml) | 12 (30.5) | 12 |
| 46954 | Tenedor | 13 (33) | 12 |
| 46951 | Cuchara | 11 ¹ / ₂ (29.2) | 12 |
| 46953 | Cuchara | 13 (33) | 12 |

Cucharones de acero inoxidable para servir

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: OZ (MIL) | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 46940 | ¹ / ₂ (14.8) | 6 (15.2) | 12 |
| 46941 | 1 (29.6) | 6 ³ / ₈ (16.8) | 12 |
| 47892 | 6 (177.4) | 12 (30.5) | 24 |



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO



MB98720
Disposición
en tándem

Protecciones contra aliento móviles

- Los ajustes de altura de 14¼" a 25¼" (36.2 cm x 64.1 cm) y ángulo son aptos para la mayoría de las piezas de servicio, chafers y calentadores para mostrador
- Resistente base de acero con revestimiento pulvimetálico
- Cristal acrílico curvo durable y contemporáneo
- 4 tamaños de 2', 3', 4', 5' (60.96 cm, 91.4 cm, 121.9 cm, 152.4 cm) aptas para mesas de banquete estándar, se pueden usar por sí solas o en tándem
- Se envían abatidas — se arman fácilmente



En VOLLRATH.com/mbreathguards encontrará información detallada sobre las protecciones contra aliento móviles.



MB98720



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|------------------|-----------|
| MB98719 | Cromo/negro | 24 (60.96) | 1 |
| MB98720 | Cromo/negro | 36 (91.4) | 1 |
| MB98721 | Cromo/negro | 48 (121.9) | 1 |
| MB98722 | Cromo/negro | 60 (152.4) | 1 |

Protecciones móviles contra aliento hechas de acrílico

- Solución cómoda, durable y portátil para cubrir todas las áreas de servicio de comidas
- Se pliegan planas y se afianzan con pestillos magnéticos para facilitar el transporte
- Los paneles acrílicos con espesor de 3/8" (1 cm) pueden afianzarse en su lugar con cerrojos manuales



Visite VOLLRATH.com/foldingbg para ver una demostración rápida del chef Rich.



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | ART. BOLSA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|------------|
| MBA92819 | Protección acrílica de 24" (61 cm) c/bolsa | 24 x 19½ x 16 (61 x 49.5 x 40.6) | 1 | 2622410 |
| MBA92820 | Protección acrílica de 36" (91.4 cm) c/bolsa | 36 x 19½ x 16 (91 x 49.5 x 40.6) | 1 | 2623610 |
| MBA92821 | Protección acrílica de 48" (121.9 cm) c/bolsa | 48 x 19½ x 16 (122 x 49.5 x 40.6) | 1 | 2624810 |



BANDEJAS PARA SERVIR

Bandejas de acero inoxidable para servir

- Acero inoxidable de grueso calibre altamente resistente a la corrosión, horadaciones y óxido
- Borde con acabado satinado e interior brillante que crea un contraste visual acentuando la comida
- Mangos integrales para transportar en forma cómoda y segura
- Aptas para lavavajillas



Bandejas rectangulares



Bandejas cuadradas



Bandejas redondas



Bandejas ovaladas

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN O DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|--|-----------|
| 82093 | Bandeja rectangular pequeña | 12 x 9 (30.5 x 22.9) | 3 |
| 82094 | Bandeja rectangular mediana | 18 x 10 (45.7 x 25.4) | 3 |
| 82095 | Bandeja rectangular grande | 21 x 12 (53.3 x 30.5) | 3 |
| 82090 | Bandeja cuadrada pequeña | 11¼ x 11¼ (29.8 x 29.8) | 3 |
| 82091 | Bandeja cuadrada mediana | 15¾ x 15¾ (40 x 40) | 3 |
| 82092 | Bandeja cuadrada grande | 18½ x 18½ (47 x 47) | 3 |
| 82096 | bandeja redonda pequeña | 12 (30.5) diám | 3 |
| 82097 | Bandeja redonda mediana | 14 (35.5) diám | 3 |
| 82098 | Bandeja redonda grande | 16 (40.6) diám | 3 |
| 82060 | Bandeja ovalada pequeña | 14¾ x 10½ (37.5 x 27.6) | 3 |
| 82061 | Bandeja ovalada mediana | 17½ x 13 (44.8 x 33.0) | 3 |
| 82062 | Bandeja ovalada grande | 21½ x 15½ (53.7 x 39.4) | 3 |

Bandejas estriadas Esquire™

- Acero inoxidable 18-10 brillante altamente resistente
- El grabado central realza el estilo y minimiza el desgaste notorio
- Área segura para el contacto con comidas para no horadarse ni desteñirse
- Aptas para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN O DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------|--|-----------|
| 82166 | Bandeja estriada rectangular | 18¼ x 12½ (46.4 x 31.8) | 3 |
| 82167 | Bandeja estriada rectangular | 21 x 14¼ (53.3 x 36.2) | 3 |
| 82169 | Bandeja estriada redonda | 14 (35.6) diám | 3 |
| 82170 | Bandeja estriada redonda | 16 (40.6) diám | 3 |
| 82172 | Bandeja estriada ovalada | 17½ x 13 (44.8 x 33.0) | 3 |
| 82173 | Bandeja estriada ovalada | 21½ x 15½ (53.6 x 39.4) | 3 |

Bandejas para servir Odyssey™

- Estas bandejas económicas complementan aplicaciones de banquetes formales o informales y son ideales para servicio de eventos. Distintos estilos para responder a sus necesidades de servicio.
- Cromado resistente de larga vida útil
- Superficie segura para contacto directo con la comida
- No aptas para lavavajillas, lavado a mano solamente – se recomienda limpiar con esponja, detergente suave y agua tibia



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN O DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|-----------|
| 47260 | Bandeja rectangular con borde oro de 24K | 18¼ x 12 ¹³ / ₁₆ (46.3 x 31.3) | 6 |
| 47266 | Bandeja rectangular con borde oro de 24K | 19½ x 14 (50 x 35.5) | 6 |
| 47265 | Bandeja ovalada con borde oro de 24K | 18½ x 13 (46 x 33) | 12 |
| 47262 | Bandeja redonda clásica | 14 (35.7) diám | 6 |
| 47261 | Bandeja octogonal | 17½ x 10 (43.5 x 25.5) | 6 |
| 47263 | Bandeja octogonal | 20 x 13¾ (50.5 x 34.5) | 6 |
| 47267 | Bandeja rectangular victoriana | 21¾ x 15 (55.3 x 38) | 6 |

Bandejas para servir Elegant Reflections™

- Superficie segura para contacto directo con la comida
- Aptas para lavavajillas
- Disponibles en plateado



NOTA: Solo las bandejas sin magos tienen certificación NSF®



Bandejas redondas



Bandeja ovalada



Bandejas oblongas



Bandeja redonda de galería

| NÚM. ART. | ART. DE PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN O DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------------------------|--|-----------|
| 82100 | 82366 | Bandeja redonda | 12½ (31.4) diám | 1 |
| 82101 | 82367 | Bandeja redonda | 15¼ (38.7) diám | 1 |
| 82102 | 82368 | Bandeja redonda | 18½ (47.3) diám | 1 |
| 82111 | 82370 | Bandeja ovalada | 21¼ x 16 (55.2 x 40.6) | 1 |
| 82122 | 82372 | Bandeja oblonga con mangos* | 17½ x 13½ (45.4 x 35.2) | 1 |
| 82123 | 82373 | Bandeja oblonga con mangos* | 23½ x 18½ (59.7 x 47) | 1 |
| 82120** | 82380 | Bandeja oblonga sin mangos | 17½ x 13½ (45.4 x 35.2) | 1 |
| 82121** | 82371 | Bandeja oblonga sin mangos | 23½ x 18½ (59.7 x 47) | 1 |
| 82131** | 82375 | Bandeja redonda de galería | 15¼ diám x 1½ h (38.7 diám x 3.8 al) | 1 |

*No incluye dimensiones de mangos **Con certificación NSF®

- Acero inoxidable 18-8 brillante
- Superficie segura para contacto directo con la comida
- Aptos para lavavajillas



Platería para sus banquetes y servicio de mesa – más en VOLLRATH.com.



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN O DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|--|-----------|
| 47232 | Plato ovalado | 12 x 7½ x ¾ (30.5 x 20.0 x 2.2) | 6 |
| 47234 | Plato ovalado | 13¾ x 9½ x ¾ (34.9 x 23.2 x 2.2) | 6 |
| 47236 | Plato ovalado | 15¾ x 10¾ x 1 (40.0 x 26.4 x 2.5) | 6 |
| 47238 | Plato ovalado | 18 x 12 x 1 (45.7 x 30.5 x 2.5) | 6 |
| 47242 | Plato ovalado | 21½ x 13½ x ¾ (54.6 x 34.3 x 2.2) | 6 |
| 47212 | Plato redondo | 12 x ¾ (30.5 x 1.9)* | 12 |
| 47214 | Plato redondo | 13½ x ¾ (35.2 x 1.9)* | 12 |
| 47216 | Plato redondo | 15½ x ¾ (40.3 x 2.2)* | 12 |

*Diámetro superior x altura

Platos de acero inoxidable

- Acero inoxidable con acabado satinado similar al peltre
- Aptos para lavavajillas



| NÚM. ART. | DIMENSIONES (DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------|-----------|
| 47656 | 6 (15.2) | 12 |

Bandeja para servir

- Acero inoxidable 18-8 brillante
- Bordes delicados que dan un toque de elegancia
- Apta para lavavajillas



| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 47251 | 19 x 12 $\frac{3}{4}$ x $\frac{1}{2}$ (48.3 x 31.4 x 1.3) | 6 |

Bandejas oblongas para servir y presentar

- Acero inoxidable satinado
- Suave acabado de esquinas redondeadas y fabricación sin uniones
- Aptas para lavavajillas



| NÚM. ART. | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CALIBRE | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------|-----------|
| 80130 | 13 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{3}{4}$ x $\frac{5}{8}$ (34.6 x 24.8 x 1.6) | 22 | 6 |
| 80150 | 15 $\frac{1}{2}$ x 10 $\frac{1}{2}$ x $\frac{5}{8}$ (38.4 x 26.7 x 1.6) | 22 | 6 |
| 80170 | 17 $\frac{1}{2}$ x 11 $\frac{1}{2}$ x $\frac{5}{8}$ (43.5 x 29.5 x 1.6) | 22 | 6 |
| 80190 | 19 x 12 $\frac{1}{2}$ x $\frac{5}{8}$ (48.3 x 31.8 x 1.6) | 22 | 6 |

Platos de pared doble

- La construcción de pared doble ayuda a mantener a punto las comidas calientes y frías evitando la condensación
- Construcción de acero inoxidable pulido



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN O DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------------|---|-----------|
| 46221 | Plato curvo de pared doble | 7 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (19 x 19) | 1 |
| 46222 | Plato curvo de pared doble | 12 x 7 (30.5 x 17.8) | 1 |
| 46223 | Plato curvo de pared doble | 15 x 8 $\frac{1}{4}$ (38.1 x 21) | 1 |
| 46224 | Plato redondo grande de pared doble | 14 (35.6) diám | 1 |

TAZONES PARA SERVIR



TAZONES PARA SERVIR AISLADOS DE PARED DOBLE EN COLORES

- Construcción de pared doble para aislar y conservar la temperatura del alimento, ya sea caliente o fría
- Acero inoxidable
- Durable exterior acabado de color e interior satinado para realzar la presentación de los banquetes
- No transpiran
- No necesitan precalentar ni enfriar
- No se recomiendan para usar en hielo



COLORES DE TAZONES

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------------|----------------|
| 15 | 25 | 65 | 35 |
| rojo deslumbrante | azul cobalto | morado pasión | verde manzana |
| 45 | 50 | 55 | 60 |
| amarillo oro | blanco perla | rojo carro de bombero | negro azabache |



De pared doble en colores Tazones para servir aislados – redondos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (DIÁM X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------------------|--|-----------|
| 46587XX | Tazón redondo de pared doble en colores | .75 (.71) | 5 ¹¹ / ₁₆ x 3 (14.4 x 7.6) | 6 |
| 46590XX | Tazón redondo de pared doble en colores | 1.7 (1.6) | 7 ¹ / ₄ x 4 (18.4 x 10.3) | 6 |
| 46591XX | Tazón redondo de pared doble en colores | 3.4 (3.2) | 9 ¹ / ₂ x 5 (24.1 x 12.9) | 6 |
| 46592XX | Tazón redondo de pared doble en colores | 6.9 (6.6) | 11 ¹³ / ₁₆ x 6 ¹ / ₂ (30 x 16.5) | 3 |
| 46569XX | Tazón redondo de pared doble en colores | 10.1 (9.6) | 13 ³ / ₄ x 6 ⁷ / ₈ (35 x 17.5) | 2 |

Tazones para servir aislados de pared doble en colores – cuadrados



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (DIÁM X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------------------|--|-----------|
| 47619XX | Tazón cuadrado de pared doble en colores | .75 (.71) | 5 ¹ / ₂ x 5 ¹ / ₂ x 2 ³ / ₄ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47632XX | Tazón cuadrado de pared doble en colores | 1.8 (1.7) | 7 ¹ / ₄ x 7 ¹ / ₄ x 3 ³ / ₁₆ (18.4 x 18.4 x 8.7) | 12 |
| 47634XX | Tazón cuadrado de pared doble en colores | 3.2 (3) | 8 ¹ / ₂ x 8 ¹ / ₂ x 4 ¹ / ₄ (21.6 x 21.6 x 10.8) | 6 |
| 47635XX | Tazón cuadrado de pared doble en colores | 5.2 (4.9) | 10 ³ / ₁₆ x 10 ³ / ₁₆ x 5 ¹ / ₈ (25.8 x 25.8 x 13) | 4 |
| 47637XX | Tazón cuadrado de pared doble en colores | 8.2 (7.8) | 11 ¹³ / ₁₆ x 11 ¹³ / ₁₆ x 5 ¹⁵ / ₁₆ (29.9 x 29.9 x 15) | 3 |

Visit VOLLRATH.com/bowltest



Vea el video de cómo los tazones de pared doble en colores resisten una prueba de durabilidad en un campo de béisbol.

PARA INDICAR LA SELECCIÓN DEL COLOR, AGREGUE EL SUFIJO AL NÚMERO BASE

Colores metálicos: rojo deslumbrante (15), azul cobalto (25), morado pasión (65) colores clásicos: verde manzana (35), amarillo oro (45), blanco perla (50), rojo carro de bombero (55), negro azabache (60)

TAZONES PARA SERVIR AISLADOS DE PARED DOBLE

- Construcción de pared doble para aislar y conservar la temperatura del alimento ya sea caliente o fría
- Aptos para lavavajillas
- No transpiran
- No necesitan precalentar ni enfriar
- Exterior brillante e interior satinado para dar un aspecto con clase
- Acero inoxidable



Tazones estriados para servir aislados de pared doble – cuadrados y redondos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| 47680 | Tazón estriado cuadrado | .75 (.71) | 5½ x 5½ x 2¼ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47681 | Tazón estriado cuadrado | 1.8 (1.7) | 7¼ x 7¼ x 3⅞ (18.4 x 18.4 x 8.7) | 6 |
| 47682 | Tazón estriado cuadrado | 3.2 (3) | 8½ x 8½ x 4¼ (21.6 x 21.6 x 10.8) | 6 |
| 47683 | Tazón estriado cuadrado | 5.2 (4.9) | 10⅜ x 10⅜ x 5⅝ (25.8 x 25.8 x 13) | 2 |
| 47684 | Tazón estriado cuadrado | 8.2 (7.9) | 11⅞ x 11⅞ x 5⅝ (29.9 x 29.9 x 15) | 2 |
| 47685 | Tazón estriado redondo | .75 (.7) | 5⅞ x 3 (14.4 x 7.6) (diám x al) | 6 |
| 47686 | Tazón estriado redondo | 1.7 (1.6) | 7¼ x 4 (18.4 x 10.3) (diám x al) | 6 |
| 47687 | Tazón estriado redondo | 3.4 (3.2) | 9½ x 5 (24.1 x 12.9) (diám x al) | 6 |
| 47688* | Tazón estriado redondo | 6.9 (6.6) | 11⅞ x 6½ (30 x 16.5) (diám x al) | 2 |
| 47689 | Tazón estriado redondo | 10.1 (9.6) | 13¾ x 6⅞ (35 x 17.5) (diám x al) | 2 |

*En la página 223 encontrará información sobre fondos falsos

Tazones para servir aislados de pared doble angulares



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (DIÁM. X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-----------------------|--|-----------|
| TAZONES ANGULARES* | | | |
| 47650 | 1 (.95) | 7⅞ x 5½ (18.8 x 13.9) | 6 |
| 47651 | 1.9 (1.8) | 9½ x 6⅞ (24 x 17.3) | 6 |
| 47652 | 3.7 (3.5) | 11⅞ x 5⅝ (30 x 15) | 2 |
| 47658 | 5 (4.7) | 13¾ x 9⅞ (35 x 23.8) | 2 |
| TAZONES ANGULARES ESTILO PANAL* | | | |
| 46584 | 1 (.95) | 7⅞ x 5½ (18.8 x 13.9) | 6 |
| 46585 | 1.9 (1.8) | 9⅞ x 6⅞ (24 x 17.3) | 6 |
| 46586 | 3.7 (3.5) | 11⅞ x 8¼ (30 x 20.9) | 2 |
| 46582 | 5 (4.7) | 13¾ x 9⅞ (35 x 23.8) | 2 |

*Dimensiones del tazón redondo (diámetro superior x altura): PULG (CM)

Tazones para servir aislados de pared doble

- Construcción de pared doble para aislar y conservar la temperatura del alimento ya sea caliente o fría
- Aptos para lavavajillas
- No transpiran
- No necesitan precalentar ni enfriar
- Acero inoxidable



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| TAZONES CUADRADOS | | | |
| 47659 | .75 (.71) | 5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47672 | 1.8 (1.7) | 7¼ x 7¼ x 3⅞ (18.4 x 18.4 x 8.7) | 12 |
| 47674 | 3.2 (3) | 8½ x 8½ x 4¼ (21.6 x 21.6 x 10.8) | 6 |
| 47675 | 5.2 (4.9) | 10¾ x 10¾ x 5½ (25.8 x 25.8 x 13) | 4 |
| 47677 | 8.4 (7.9) | 11¾ x 11¾ x 5½ (29.9 x 29.9 x 15) | 3 |
| TAZONES CUADRADOS ESTILO PANAL | | | |
| 47619 | .75 (.71) | 5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47632 | 1.8 (1.7) | 7¾ x 7¾ x 3½ (18.5 x 18.5 x 8.9) | 12 |
| 47634 | 3.2 (3) | 8¾ x 8¾ x 4¼ (21.8 x 21.8 x 10.8) | 6 |
| 47635 | 5.2 (4.9) | 9¾ x 9¾ x 5¾ (24.4 x 24.4 x 13.1) | 4 |
| 47637 | 8.2 (7.8) | 11¾ x 11¾ x 5½ (29.9 x 29.9 x 15) | 3 |
| TAZONES REDONDOS ESTILO PANAL* | | | |
| 46587 | .75 (.7) | 5½ x 3 (14.4 x 7.6) | 6 |
| 46590 | 1.7 (1.6) | 7¼ x 4 (18.4 x 10.3) | 6 |
| 46591 | 3.4 (3.2) | 9½ x 5 (24.1 x 12.9) | 6 |
| 46592 | 6.9 (6.6) | 11¾ x 6½ (30 x 16.5) | 3 |
| 46569 | 10.1 (9.6) | 13¾ x 6¾ (35 x 17.5) | 2 |
| TAZONES SATINADOS CON ANILLOS* DE ACABADO BRILLANTE PARA CREAR CONTRASTE VISUAL | | | |
| 46665 | .75 (.7) | 5½ x 3 (14.4 x 7.6) | 6 |
| 46666 | 1.7 (1.6) | 7¼ x 4 (18.4 x 10.3) | 6 |
| 46667 | 3.4 (3.2) | 9½ x 5 (24.1 x 12.9) | 6 |
| 46668** | 6.9 (6.6) | 11¾ x 6½ (30 x 16.5) | 3 |
| 46669 | 10.1 (9.6) | 13¾ x 6¾ (35 x 17.5) | 2 |

*Dimensiones del tazón redondo (diámetro superior x altura): PULG (CM) **En la página 223 encontrará información sobre fondos falsos

Tazones para servir aislados de pared doble

- Acero inoxidable de grueso calibre que no afectará el sabor ni el color de las comidas
- Exterior brillante para dar un aspecto con clase
- El interior satinado disimula rayas y desgaste



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES (DIÁM): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------------------------|-----------------------|--|-----------|
| TAZONES CÓNICOS | | | |
| 46575 | .62 (.59) | 6 $\frac{5}{8}$ x 2 $\frac{3}{4}$ (16 x 6.9) | 1 |
| 46576 | 1.4 (1.3) | 7 $\frac{3}{4}$ x 3 $\frac{1}{2}$ (20 x 8.8) | 1 |
| 46577 | 2.5 (2.4) | 9 $\frac{5}{32}$ x 4 $\frac{1}{4}$ (24 x 10.8) | 1 |
| 46578 | 2.8 (2.6) | 11 x 3 $\frac{3}{8}$ (28 x 9.8) | 1 |
| 46579 | 6.4 (6.1) | 11 x 7 $\frac{1}{4}$ (28 x 19.7) | 1 |
| 46581 | 1.7 (1.6) | 13 x 2 (33 x 5.1) | 1 |
| TAZÓN ESTILO TROMPETA | | | |
| 47664 | 3.4 (3.2) | 9 $\frac{5}{8}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (24.5 x 14) | 4 |

Tapas para tazones redondos de pared doble

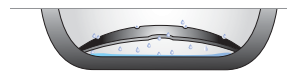
- Acero inoxidable 18-8
- Combinaciones de acabados satinados/brillantes para crear hermosas presentaciones de comidas
- Innovadora forma de exhibir las comidas en bandeja manteniéndolas frías
- La bandeja se puede usar como tapa para tazón de pared doble o como un elemento de presentación autónomo



| NÚM. ART. | DIÁMETRO: PULG (CM) | PARA | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------|-------|-----------|
| 82005 | 5 $\frac{1}{8}$ (14.4) | 46587 | 3 |
| 82006 | 7 $\frac{1}{4}$ (18.4) | 46590 | 10 |

Fondos falsos para tazones redondos de pared doble

- El diseño de cúpula dreña el líquido del producto
- Orificio para el dedo que facilita la extracción
- Acero inoxidable satinado



Tal como se muestra en la base del tazón



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM SUPERIOR X ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|--|-----------|
| 46615 | Para los tazones 46592, 46668 y 47688 | 6 $\frac{3}{4}$ x 1 $\frac{1}{8}$ (17.2 x 2.1) | 6 |

PEDESTALES ELEVADOS Y MONTANTES PARA BANQUETES



46540
Se muestran con tazones de pared doble – se venden por separado

46541

Pedestales elevados

- Durable pedestal de alambre altamente resistente con acabado negro semibrillante
- La altura adicional agrega atractivo visual a todo banquete y proporciona espacio de servicio vertical
- Las diversas placas adaptadoras permiten usar tazones de formas y tamaños distintos
- La lengüeta localizadora sitúa correctamente la placa adaptadora para que quede firme
- Pedestales soldados con garantía vitalicia



| ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURAS DEL ANILLO: PULG (CM) | ACEPTA TAZONES | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|---|------------------------------------|----------------|--|-----------|
| 46540 | Pedestal elevado estilo intercalado solamente | 5½ (13.97), 7¾ (18.73), 9½ (24.13) | 46667, 46591 | 20¾ x 22¾ x 8¾ (52.7 x 56.8 x 22.1) | 1 |
| 46541 | Pedestal elevado estilo escalonado solamente | 3 (7.62), 8¾ (21.9), 13¾ (35.2) | 46667, 46591 | 25½ x 9½ x 13¾ (64.77 x 24.13 x 35.24) | 1 |
| 46542 | Placa adaptadora ABS – redonda–mediana | — | 46666, 46590 | Diámetro interno de 7 (17.78) | 1 |
| 46543 | Placa adaptadora ABS – redonda–pequeña | — | 46665, 46587 | Diámetro interno de 5½ (13.97) | 1 |
| 46545 | Placa adaptadora ABS – cuadrada–grande | — | 47674, 47634 | Recorte cuadrado de 7¾ (18.73) | 1 |
| 46546 | Placa adaptadora ABS – cuadrada–mediana | — | 47672, 47632 | Recorte cuadrado de 6¼ (15.88) | 1 |
| 46547 | Placa adaptadora ABS – cuadrada–pequeña | — | 47659, 47619 | Recorte cuadrado de 5¾ (12.86) | 1 |

Juegos de montantes cuadrados doblados para banquetes

- Juego de 3 montantes para agregar altura e interés a todo banquete
- Para usarlos en sobremesa o debajo de manteles
- Construcción de acero inoxidable altamente resistente
- Diseño patentado



4600915



4600960



46009

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | EL JUEGO INCLUYE | LOTE CAJA |
|-----------|---|--|-----------|
| 46009 | Juego de 3 montantes cuadrados doblados–acero inoxidable cepillado | (1) montante de 8" (20.3 cm): 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) montante de 6": 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) montante de 4": 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |
| 4600915 | Juego de 3 montantes doblados cuadrados–rojo deslumbrante | (1) montante de 8" (20.3 cm): 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) montante de 6": 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) montante de 4": 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |
| 4600960 | Juego de 3 montantes doblados cuadrados–negro azabache | (1) montante de 8" (20.3 cm): 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) montante de 6": 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) montante de 4": 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |
| 4600950 | Juego de 3 montantes doblados cuadrados–blanco perla montante de 8" (20.3 cm) | (1) montante de 8" (20.3 cm): 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) montante de 6": 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) montante de 4": 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |

TAPAS PARA PLATOS



Tapas de acero inoxidable para platos

- Las tapas para platos mantienen la comida a temperatura ideal para servir y mejorar la satisfacción del cliente
- Muchos tamaños disponibles para elegir o Vollrath puede diseñar especialmente sus tapas para platos
- Acero inoxidable
- El acabado satinado mantiene más tiempo el buen aspecto de las tapas
- Se ofrece pulido brillante con un cargo adicional
- Orificio repulgado para el dedo
- La cantidad mínima del pedido es 12
- Se ofrecen tapas personalizadas, en la página 226 encontrará las instrucciones para hacer pedidos
- En las páginas 270 a la 273 encontrará información sobre las cestas para el lavado de tapas de platos

| NÚM. ART. | PARA PLATOS: PULG (CM) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| 62340 | 8 ¹ / ₁₆ a 8 ³ / ₄ (22 a 22.2) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62341 | 8 ³ / ₁₆ a 8 ⁷ / ₈ (22.4 a 22.5) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62342 | 8 ¹⁵ / ₁₆ a 9 (22.7 a 22.9) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62300 | 9 a 9 ¹ / ₈ (22.9 a 23.2) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62301 | 9 ³ / ₁₆ a 9 ¹ / ₄ (23.3 a 23.5) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62302 | 9 ⁵ / ₁₆ a 9 ³ / ₈ (23.7 a 23.8) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62303 | 9 ⁷ / ₁₆ a 9 ¹ / ₂ (24 a 24.1) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62304 | 9 ⁹ / ₁₆ a 9 ⁵ / ₈ (24.3 a 24.4) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62305 | 9 ¹¹ / ₁₆ a 9 ³ / ₄ (24.6 a 24.8) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62306 | 9 ¹³ / ₁₆ a 9 ⁷ / ₈ (24.9 a 25.1) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62307 | 9 ¹⁵ / ₁₆ a 10 (25.2 a 25.4) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62308 | 10 ¹ / ₁₆ a 10 ¹ / ₈ (25.6 a 25.7) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62309 | 10 ³ / ₁₆ a 10 ¹ / ₄ (25.9 a 26) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62310 | 10 ⁵ / ₁₆ a 10 ³ / ₈ (26.2 a 26.4) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62311 | 10 ⁷ / ₁₆ a 10 ¹ / ₂ (26.5 a 26.7) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62312 | 10 ⁹ / ₁₆ a 10 ⁵ / ₈ (26.8 a 27) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62313 | 10 ¹¹ / ₁₆ a 10 ³ / ₄ (27.1 a 27.3) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62314 | 10 ¹³ / ₁₆ a 10 ⁷ / ₈ (27.5 a 27.6) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62315 | 10 ¹⁵ / ₁₆ a 11 (27.8 a 27.9) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62318 | 11 ¹ / ₁₆ a 11 ¹ / ₈ (28.1 a 28.3) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62319 | 11 ³ / ₁₆ a 11 ¹ / ₄ (28.4 a 28.6) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62320 | 11 ⁵ / ₁₆ a 11 ³ / ₈ (28.7 a 28.9) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62321 | 11 ⁷ / ₁₆ a 11 ¹ / ₂ (29.1 a 29.2) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62322 | 11 ⁹ / ₁₆ a 11 ⁵ / ₈ (29.4 a 29.5) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62323 | 11 ¹¹ / ₁₆ a 11 ³ / ₄ (29.7 a 29.8) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62324 | 11 ¹³ / ₁₆ a 11 ⁷ / ₈ (30 a 30.2) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62325 | 11 ¹⁵ / ₁₆ a 12 (30.3 a 30.5) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62326 | 12 ¹ / ₁₆ a 12 ¹ / ₈ (30.6 a 30.8) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62327 | 12 ³ / ₁₆ a 12 ¹ / ₄ (31 a 31.1) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62328 | 12 ⁵ / ₁₆ a 12 ³ / ₈ (31.3 a 31.4) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62329 | 12 ⁷ / ₁₆ a 12 ¹ / ₂ (31.6 a 31.8) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62330 | 12 ⁹ / ₁₆ a 12 ⁵ / ₈ (31.9 a 32.1) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62331 | 12 ¹¹ / ₁₆ a 12 ³ / ₄ (32.2 a 32.4) | 2 ¹ / ₁₆ (5.9) | 12 |

Dimensionado y grabado de tapas y platos personalizados

- Acero inoxidable con acabado satinado para durar más
- Ajuste personalizado para dar estabilidad durante el transporte
- Paredes laterales ahusadas para asegurar el apilado correcto al guardar
- Orificio para el dedo que facilita la extracción
- Se ofrecen mayores alturas a pedido



Tapas para plato grande ovalado



Tapas para plato redondo con acabado brillante optativo

INSTRUCCIONES PARA HACER PEDIDOS: La cantidad mínima del pedido es 24

TAPAS PARA PLATOS OVALADOS

1. Mida el ancho y el largo del plato.
2. Marque el margen PLC donde corresponden ambas dimensiones y seleccione el número de pieza y anótelos en su orden de compra. Nota: Si el plato queda en dos márgenes PLC, seleccione el número de pieza PLC más alto.

| REFERENCIA | ANCHO PLATO: PULG (CM) | LARGO PLATO: PULG (CM) | ALTURA TAPA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------|--|--|------------------------|-----------|
| PLC-15 | 8 $\frac{1}{4}$ a 11 $\frac{1}{4}$ (20.9 a 28.5) | 9 $\frac{3}{8}$ a 12 $\frac{3}{8}$ (23.8 a 31.4) | 2 (5.08) | 12 |
| PLC-16 | 9 $\frac{1}{8}$ a 12 $\frac{3}{8}$ (24.4 a 31.4) | 10 $\frac{1}{8}$ a 13 $\frac{3}{8}$ (26.9 a 33.9) | 2 (5.08) | 12 |
| PLC-17 | 10 $\frac{1}{8}$ a 13 $\frac{3}{8}$ (27.6 a 34.0) | 12 $\frac{1}{8}$ a 15 $\frac{3}{8}$ (30.8 a 39.7) | 2 $\frac{3}{4}$ (6.99) | 12 |

TAPAS PARA PLATOS REDONDOS

1. Mida cinco platos en su punto más ancho. Elija el más grande.
2. Seleccione el número de pieza basándose en el diámetro del plato.

| REFERENCIA | DIÁMETRO PLATO PULG (CM) | ALTURA TAPA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------|--|------------------------|-----------|
| PLC-08 | 7 $\frac{1}{16}$ a 9 (19.5 a 22.86) | 2 $\frac{5}{16}$ (5.9) | 12 |
| PLC-09 | 9 a 10 (22.9 a 25.4) | 2 $\frac{5}{16}$ (5.9) | 12 |
| PLC-10 | 10 $\frac{1}{16}$ a 11 (25.6 a 27.9) | 2 $\frac{5}{16}$ (5.9) | 12 |
| PLC-11 | 11 $\frac{1}{16}$ a 12 (28.1 a 30.5) | 2 $\frac{3}{16}$ (7.1) | 12 |
| PLC-12 | 12 $\frac{1}{16}$ a 12 $\frac{3}{4}$ (30.6 a 32.4) | 2 $\frac{3}{16}$ (7.1) | 12 |

3. Envíe la muestra de plato (normal u ovalado) que mayor tamaño tenga con su orden de compra a The Vollrath Company, L.L.C., Attn: Technical Service, 1236 N. 18th St., Door #1, Sheboygan, WI 53082-0611. Se recomienda enviar muestras para todos los pedidos personalizados.
4. Después de que recibamos la muestra y la orden de compra, acusaremos recibo del pedido con un nuevo número de pieza.
5. Confirmaremos los números de modelo y los precios. Vollrath sólo garantizará los precios de los pedidos enviados con platos de muestra. No se garantiza el cumplimiento del pedido.
6. Las tapas especiales serán un poco mayores que el diámetro del plato de muestra que se proporciona para compensar las variaciones normales. No podemos garantizar que nuestras tapas de platos grandes se apilen sólidamente si están torcidos los platos.
7. Tiempo de entrega: 3 semanas tras la recepción de la orden de compra.
8. Acabado brillante: Añada "-M" al número de pieza (p. ej., PLC-15-M). Se aplica un cargo adicional.

Nota: Las tapas para platos personalizadas no se pueden cancelar ni devolver. La diferencia máxima entre la cantidad despachada de productos personalizados y la cantidad pedida originalmente es el +/-10%

Tapas plásticas para platos

- Las tapas para platos están moldeadas de plástico transparente prácticamente irrompible y permiten el apilamiento seguro
- Aptas para lavavajillas hasta 200° F (93° C)



1200-13

| NÚM. ART. | DIÁMETRO PLATO: PULG (CM) | ALTURA TAPA PULG: (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|------------------------|-----------|
| 918-13 | 8 $\frac{1}{2}$ - 9 $\frac{1}{8}$ (21.6 - 23.2) | 2 $\frac{5}{16}$ (6.7) | 12 |
| 958-13 | 9 $\frac{1}{8}$ - 9 $\frac{5}{8}$ (23.2 - 24.5) | 2 $\frac{5}{16}$ (6.7) | 12 |
| 978-13 | 9 $\frac{1}{8}$ - 9 $\frac{1}{2}$ (24.5 - 25.1) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) | 12 |
| 1018-13 | 9 $\frac{1}{8}$ - 10 $\frac{1}{8}$ (25.1 - 25.7) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) | 12 |
| 1038-13 | 10 $\frac{1}{8}$ - 10 $\frac{3}{8}$ (25.7 - 26.2) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) | 12 |
| 1078-13 | 10 $\frac{1}{2}$ - 10 $\frac{3}{4}$ (26.7 - 27) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) | 12 |
| 1100-13 | 11 (27.9) | 2 $\frac{7}{8}$ (7.2) | 12 |
| 1200-13 | 12 (30.5) | 2 $\frac{7}{8}$ (7.2) | 12 |



SERVICIO DE BAR

Juegos de cocteleras de 3 piezas



- Acero inoxidable brillante
- La tapa engarzada se quita fácilmente
- Diseño simple pero elegante
- Tamaño pequeño perfecto para servicio individual

| ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁM X AL): PULG (CM) | L/C |
|-------|--------------------------------------|------------------------------------|-----|
| 47610 | 12 oz (354 ml), estilo panel | 2½ x 7 (6.4 x 17.8) | 10 |
| 47612 | 24 oz (710 ml), estilo panel | 3½ x 9 (8.9 x 22.3) | 5 |
| 47622 | 22 oz (651 ml), estilo contemporáneo | 3½ x 8 (8.9 x 20.3) | 12 |

Cocteleras y copas para malteada



- Acero inoxidable brillante
- Bases reforzadas
- Copa para malteada apta para licuadoras Hamilton Beach

| COCTELERAS NÚM. ART. | CAPACIDAD OZ (ML) | DIÁMETRO SUPERIOR PULG (CM) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------|-----------|
| 46793 | 30 (887.2) | 3½ (9.2) | 7 (17.8) | 12 |
| 46791 | 15 (443.6) | 3½ (8.6) | 4½ (11.4) | 12 |
| NÚM. ART. COPA MALTEADA | | | | |
| 48070 | 30 (887.2) | 4 (10.2) | 6¾ (17.1) | 12 |

Colador para cócteles con 4 patas y cuchara para bar

- Acero inoxidable
- El colador tiene un resorte desprendible para facilitar la limpieza



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 46787 | Colador para coctelera de bar tamaño estándar | 12 |
| 46784 | La cuchara de bar mide 11" (27.9 cm) de largo | 24 |

Tazones de acero inoxidable

TAZÓN MULTIUSO

- Acero inoxidable
- El tazón multiuso es ideal para mezclar, almacenar y servir

54422



TAZÓN PARA HIELO

- Acero inoxidable brillante
- Con su borde ornamentado es ideal para hielo, complementos de bebidas y bocadillos en el bar

47914



| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIMENSIONES (AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|------------------|-------------------|----------------------------------|-----------|
| 54422 | Multiuso | 24 (709.8) | 5 x 3¼ (12.7 x 8.3) | 24 |
| 47914 | Tazón para hielo | 40 (1182.9) | 7 x 3¼ (17.8 x 8.3) | 12 |

Hielera y tenazas para hielo de acero inoxidable

HIELERA DE ACERO INOXIDABLE

- Exterior brillante, interior satinado
- Mangos soldadas para facilitar el transporte
- El diseño compacto no ocupa mucho espacio en la sobremesa y también es perfecto para el servicio a la habitación

46621



TENAZAS PARA HIELO

- Acero inoxidable
- Bello acabado martillado

47104



| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD CT GAL (L) | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|--------------------|----------------------|-----------------------------|-----------|
| 46621 | Hielera | 1.6 (1.5) | 5½ x 5½ (15 x 14) diám x al | 24 |
| 47104 | Tenazas para hielo | — | 6¼ (15.9) largo | 12 |

Palas

PALAS DE ACERO INOXIDABLE

- Acero inoxidable de alta resistencia
- Interior brillante, exterior satinado
- Se usa para hielo, azúcar u otros ingredientes secos



92110



46790



Palas de aluminio fundido

PALAS DE ALUMINIO FUNDIDO

- Construcción de una sola pieza con capacidad estampada en el mango
- Mango redondeado con agarres ergonómicos para los dedos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | TAMAÑO PORCIONADOR: PULG (CM) | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|--|--------------------------------------|-----------|
| PALAS DE ACERO INOXIDABLE | | | | | |
| 92110 | Pala de acero inoxidable | 52 (1537.8) | 7 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{4}$ (20 x 13.3) | 4 (10.2) mango | 6 |
| 46790* | Pala de acero inoxidable para bar | 5 $\frac{1}{2}$ (162.7) | 5 x 2 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 6.4) | 9 $\frac{1}{2}$ (24.1) largo general | 24 |
| PALAS DE ALUMINIO FUNDIDO | | | | | |
| 46890 | Pala de aluminio fundido | 5 (147.9) | 4 $\frac{3}{4}$ x 2 $\frac{3}{8}$ (12.1 x 6) | 7 $\frac{3}{8}$ (18.2) | 24 |
| 46891 | Pala de aluminio fundido | 12 (354.9) | 6 $\frac{1}{4}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (15.9 x 7.9) | 8 $\frac{13}{16}$ (22.4) | 24 |
| 5280 | Pala de aluminio fundido | 18 (532.2) | 5 $\frac{1}{2}$ x 3 (14 x 7.6) | — | 6 |
| 46892 | Pala de aluminio fundido | 24 (709.7) | 8 x 4 (20.3 x 10.2) | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 24 |
| 46893 | Pala de aluminio fundido | 38 (1123.7) | 9 x 4 $\frac{3}{4}$ (22.9 x 12.1) | 12 $\frac{13}{16}$ (31) | 24 |
| 46894 | Pala de aluminio fundido | 58 (1715.2) | 10 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (26.7 x 14) | 14 $\frac{3}{8}$ (36.6) | 20 |
| 46895 | Pala de aluminio fundido | 85 (2513.7) | 12 x 6 $\frac{1}{4}$ (30.5 x 15.9) | 15 $\frac{5}{8}$ (39.8) | 20 |

* 46790 sin certificación NSF®

Nevera

- El exclusivo aditamento de tapa impide pérdidas (bisagras no metálicas)
- La traba puede colocarse a través del orificio de la etiqueta para un almacenamiento seguro y a prueba de manipulaciones
- La parte superior inclinada calza debajo del mostrador para un almacenamiento con ahorro de espacio
- 4 ruedas basculantes de 5" (12.7 cm) que no marcan con frenos de traba
- Los drenajes empotrados impiden el rompimiento
- La tapa delantera se desliza hacia abajo por delante de la unidad para protegerla de la exposición y la contaminación cruzada



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES L X AN X AL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|---|-----------|
| ICE140-06 | Nevera, capacidad de 140 lb (63.5 kg) | 36 x 27 $\frac{1}{4}$ x 30 $\frac{3}{8}$ (91.4 x 69.2 x 77.4) | 1 |

Almacenamiento Traex® Bar Keep™ II



- El juego incluye (1) cuello, (1) jarra, (1) tapa y (6) picos estándar de diversos colores

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------------------|---|-----------|
| 3616 | Almacenamiento Bar Keep™ II – 1 pinta (473.2 ml) | .5 (.47) | 10 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (25.7 x 9.2) | 12 |
| 3632 | Almacenamiento Bar Keep™ II – 1 ct. gal. (0.95 L) | 1 (.95) | 13 $\frac{3}{8}$ x 3 $\frac{3}{4}$ (34 x 9.5) | 12 |
| 3648 | Almacenamiento Bar Keep™ II – 48 oz (1420 ml) | 1.5 (1.4) | 15 x 6 $\frac{1}{2}$ (38.1 x 16.5) | 6 |
| 3664 | Almacenamiento Bar Keep™ II – 0.5 gal. (1.9 L) | 2 (1.9) | 13 $\frac{3}{4}$ x 5 (35 x 12.7) | 6 |
| 3628 | Almacenamiento Bar Keep™ II – 1 gal. (3.8 L) | 4 (3.8) | 17 x 5 $\frac{1}{2}$ (43.2 x 13.4) | 6 |

PIEZAS DE REPUESTO

| | | | | |
|----------|-----------------------------------|---|---|----|
| 3604A | Cuello solamente | — | — | 12 |
| 3605A-05 | Tapa solamente, blanca | — | — | 12 |
| 3606A-99 | Pico estándar en diversos colores | — | — | 1 |

Dispensadores de condimentos Traex® Kondi-Keeper™

- Tapa de cierre automático
- Diseño contemporáneo
- Modelos plásticos con certificación NSF®
- El modelo de acero inoxidable no tiene fondo y está diseñado para posarse en el hielo
- Apilado positivo
- Reducen la contaminación
- Las botellas recongelables calzan debajo de los insertos, manteniendo los condimentos fríos y frescos por más tiempo
- No aptos para lavavajillas
- Tapa de policarbonato transparente para ver fácilmente
- El diseño de cúpula aumenta la capacidad y permite repletar la unidad
- Las tapas con muescas permiten mantener las cucharas en su lugar con la tapa cerrada

 USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ACABADO EXTERIOR | CAPAC. | INSERTOS | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C |
|---|---|------------------|------------------|----------|----------------------------------|-----|
| DISPENSADORES DE CONDIMENTOS | | | | | | |
| 4741-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa estándar e insertos de pintas | Plástico | 4 pt (1.9 L) | 4 | 12 x 6 x 4½ (30.5 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4743-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa estándar e insertos de pintas | Plástico | 6 pt (2.8 L) | 6 | 18 x 6 x 6½ (45.7 x 15.2 x 15.6) | 1 |
| 4746-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa estándar e insertos de pintas | Plástico | 8 pt (3.8 L) | 8 | 24 x 6 x 4½ (61 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4762-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa con muesca e insertos de ct. gal. | Plástico | 3 ct gal (3.3 L) | 3 | 18 x 6 x 6½ (45.7 x 15.2 x 15.6) | 1 |
| 4742-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa con muesca e insertos de ct. gal. | Plástico | 3 ct gal (3.3 L) | 3 | 18 x 6 x 6½ (45.7 x 15.2 x 15.6) | 1 |
| 4740-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa con muesca e insertos de ct. gal. | Plástico | 2 ct gal (2.2 L) | 2 | 12 x 6 x 4½ (30.5 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4745-xx* | Dispensador de condimentos c/tapa con muesca e insertos de ct. gal. | Plástico | 4 ct gal (4.4 L) | 4 | 24 x 6 x 4½ (61 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4701 | Dispensador de condimentos c/tapa estándar e insertos de pintas | Acero inox. | 4 pt (1.9 L) | 4 | 12 x 6 x 4½ (30.5 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4702 | Dispensador de condimentos c/tapa estándar e insertos de pintas | Acero inox. | 6 pt (2.8 L) | 6 | 18 x 6 x 4½ (45.7 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4705 | Dispensador de condimentos c/tapa estándar e insertos de ct. gal. | Acero inox. | 3 ct gal (3.3 L) | 3 | 18 x 6 x 4½ (45.7 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| ACCESORIOS PARA DISPENSADORES DE CONDIMENTOS | | | | | | |
| 4747 | Recipiente recongelable | — | — | — | 5½ x 4½ x 1½ (13.2 x 11.4 x 2.9) | 6 |
| 4801** | Inserto de 1 pinta (473.2 ml) | — | 1 pt (.47 L) | — | 2½ x 3 x 5½ (7.3 x 7.6 x 14.9) | 24 |
| 4720 | Tapa de inserto de 1 pinta (473.2 ml) | — | — | — | — | 24 |
| 4802** | Inserto de 1 ct. gal. (0.95 L) | — | 1 ct gal (.95 L) | — | 2½ x 5½ x 5½ (7.3 x 14.9 x 14.9) | 12 |
| 4721 | Tapa de inserto de 1 ct. gal. (0.95 L) | — | — | — | — | 24 |
| 529-13 | Cuchara para condimentos | — | — | — | 5¼ (13.3) largo | 6 |

*Para designar el color agregue el sufijo en XX (marrón -01, negro -06) **La tapa se vende por separado

Esteras para bar

- Caucho termoplástico flexible

 USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|--------|---------------------------------|-----------|
| 2330-99 | Estera Rail-Mate para copas | Negro | 23½ x 3½ x ½ (56.7 x 7.9 x 1.3) | 12 |
| 2331-01 | Estera de servicio | Marrón | 18 x 12 x ½ (45.7 x 30.5 x 1.3) | 6 |
| 2331-99 | Estera de servicio | Negro | 18 x 12 x ½ (45.7 x 30.5 x 1.3) | 6 |

Baldes para vino/champaña

- Acero inoxidable brillante altamente resistente



Platería disponible para algunos artículos – vea más en VOLLRATH.com.



| NÚM. ART. | NÚM. ART. DE PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁM X AL) PULG (CM) | DIÁMETRO INFERIOR PULG (CM) | PARA PEDESTALES | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------|
| 47630 | 48330 | Balde c/mangos, acero inoxidable brillante | 8 1/4 x 8 (21 x 20.3) | — | 47611 | 1 |
| 47625 | 48325 | Balde doble c/mangos, acero inoxidable brillante | 9 1/8 x 9 1/8 (25.1 x 23.2) | — | 47621 | 1 |
| 47620* | 48320* | Balde c/mangos, acero inoxidable brillante | 8 3/4 x 7 3/4 (21 x 19.7) | — | 47611 | 1 |
| 46609 | — | Estilo panel, acero inoxidable brillante de grueso calibre, para usar sobre la mesa | 7 1/2 x 7 1/8 (19 x 20) | 5 3/8 (13.7) | — | 1 |
| 47617* | — | Interior brillante estilo estriado y acero en el borde superior, para usar sobre la mesa o en pedestal | 9 1/8 x 8 3/4 (24 x 22.2) | 6 1/2 (16.5) | 47611 | 1 |
| 46801 | — | Acero inoxidable con acabado satinado, para usar en pedestal solamente | 8 3/4 x 10 1/8 (22.2 x 25.7) | 6 (15.2) | 46800 | 6 |
| 46616 | — | Pared doble, acero inoxidable | 8 x 7 (20.3 x 17.8) | 5 3/8 (14.1) | 47611 | 6 |
| 52930 | — | Enfriador de vino, plástico negro | 8 x 10 (20.3 x 25.4) | 6 1/2 (16.5) | 47611, 46800 | 3 |

*Para usar sobre la mesa o en pedestal

Hieleras aisladas de pared doble para vino

- Acero inoxidable
- Mantienen frío el vino o la champaña hasta 4 horas
- No se necesita agregarles hielo ni enfriarlas previamente, y no transpiran
- Tamaño pequeño, ocupan muy poco espacio



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ACABADO EXTERIOR | ACABADO INTERIOR | DIMEN. (DIÁM X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------------------|------------------|-------------------------------|-----------|
| 47615 | Hielera de pared doble estilo panel | Acabado brillante | Acabado satinado | 4 1/2 x 7 1/8 (11.4 x 20) | 1 |
| 47605 | Hielera de pared doble de lados rectos | Acabado satinado | Acabado satinado | 4 1/2 x 7 3/4 (11.4 x 19.7) | 1 |
| 47616 | Hielera de pared doble con forma acinturada | Acabado brillante | Acabado satinado | 5 1/8 x 8 1/8 (14.8 x 22) | 1 |

Pedestales para baldes de vino/champaña

| NÚM. ART. | PLATERÍA NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (DIÁM X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|---|------------------------------------|-----------|
| 47611 | 48311 | Pedestal de botella única, para los baldes 46616, 47617, 47620, 47630 y 52930 | 7 3/4 x 23 3/8 (19.7 x 60) | 1 |
| 47621 | 48321 | Pedestal de dos botellas, para el balde 47625 | 8 1/8 x 23 3/8 (21.9 x 60) | 1 |
| 46800 | — | Pedestal solamente, para los baldes 46801 y 52930 | | 1 |

Nota: Los baldes y pedestales se venden por separado



47611
El pedestal para balde se vende por separado

Recipientes cónicos de pared doble de acero inoxidable y pedestal de piso para bebidas

- Permiten retirar las bebidas de la superficie de la mesa dejando más espacio para la presentación/servicio de las comidas
- La construcción de pared doble no transpira
- El pedestal de color negro complementa cualquier decoración
- Pedestales soldados con garantía vitalicia

47226



Recipiente
47225 con
pedestal
46548



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES EXTERIORES (DIÁM. SUP X AL X DIÁM. INF): PULG (CM) | GALLON (L) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------------|--|------------|-----------|
| 47226 | Tabletop beverage bin | 14½ x 7 x 11¼ (36.8 x 17.8 x 28.6) | 3 (11.3) | 1 |
| 47225 | Double-wall conical beverage bin | 18 x 8¼ x 15 (45.7 x 20.9 x 38.1) | 5 (19.0) | 1 |
| 46548 | Floor stand for beverage bin 47225 | 13¾ (34.9) día x 26 (66) h | — | 1 |

Plato de melamina Traex® para cóctel

- Apto para lavavajillas
- Sostiene vasos con un diámetro inferior de 1⁵/₁₆" - 2¹/₂" (4.9 - 6.4 cm)
- Hecho de melamina resistente



CP8-06

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|-------|---------------------------------|-----------|
| CP8-06 | Plato para cóctel | Negro | 8 x 8 (20.3 x 20.3) | 12 |

Portacopas de alambre

- Ideales para degustación de bebidas o comidas
- Aptos para lavavajillas
- Fácil agarre para el dedo
- No se incluyen las copas



WR-1026-06



WR-1027-06



WR-1028-06

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | DIÁM. MÁX. DE LA COPA PULG (CM) | LARGO MÁX. DEL VÁSTAGO PULG (CM) | DIMENSIONES (DIÁM X AL) PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------------|--------------------------------|-----------|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------|
| WR-1026-06 | Portacopas circular de alambre | 6 vasos | 3½ (8.9) | 4¾ (12.1) | 9 x 11 (22.9 x 27.9) | 1 |
| WR-1027-06 | Portacopas circular de alambre | 3 vasos | 4 ⁵ / ₁₆ (10.8) | 4¾ (12.1) | 7 x 11 (17.8 x 27.9) | 1 |
| WR-1028-06 | Portacopas en línea de alambre | 3 vasos | 3½ (8.9) | — | 11½ x 7½ (28.3 x 19.4) | 1 |

Platillo para botellas/posacuchara

- Acero inoxidable brillante
- Sirve para todas las botellas estándar de vino
- El diseño de reborde ancho sirve para prevenir derrames sobre el mantel
- Ideal para usarse como posacuchara, tapa de hielera pequeña (46621, página 227) o plato pequeño para entremeses/postres



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------------|---------------------|-----------|
| 46622 | Platillo para botellas/posacuchara | 6½ (15.6) | 24 |

Tapa/conservador de vino al vacío

- Mantiene la calidad del vino eliminando el exceso de oxígeno
- Bomba y tapa para vino en una sola unidad
- Crea un sello al vacío – sin fugas
- Lados texturizados para un agarre firme
- Ideal para operadores que venden vino por vaso
- Permite el almacenamiento vertical u horizontal
- Apto para lavavajillas



| ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|-----------------------------------|---------------------|-----------|
| 47609 | Tapa/conservador de vino al vacío | 4 x 1¼ (10.2 x 4.4) | 6 |

Sacacorchos de camarero Pulltap's™

- Sistema patentado de palanca doble sacacorchos sin esfuerzo
- Mango curvo ergonómico
- Acero forjado revestido de Teflon® de cinco vueltas
- Hoja de corte con cápsula dentada facilita sacar la envoltura
- El mejor sacacorchos de camarero que puede comprar
- Se ofrece grabado personalizado, diríjase a su representante de Vollrath para obtener más detalles



| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO TORNILLO PULG (CM) | LARGO GENERAL PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|--------------------|--------------------------|-------------------------|-----------|
| 47602 | Diseño embisagrado | 2 (5.1) | 4½ (11.7) | 10 |

*Posición cerrada

Tapa para champaña

- El deslizador patentado crea un sello fácil y rápido en la botella
- Tapa exclusiva con interior de PVC, ofrece un sello hermético y prolonga la duración de la champaña
- Fácil de limpiar
- Apta para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 46774 | Tapa para champaña | 2½ x 1½ x 1½ (6.7 x 4.8 x 3.8) | 12 paquetes (2 por paquete) |

Tapa para vino

- Tapa exclusiva con interior de PVC, ofrece un sello hermético y prolonga la duración del vino
- Fácil de poner y sacar, ahorrando tiempo y esfuerzo
- Exterior de plástico ABS durable, higiénico y fácil de limpiar
- Apta para lavavajillas



| ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|----------------|---------------------|------------------------------|
| 46773 | Tapa para vino | 1½ x 1½ (4.1 x 3.8) | 12 paquetes (2 por paquetes) |

Sacacorchos

SACACORCHOS DE CAMARERO

- Acero inoxidable
- Estilo de bolsillo con cuchillo, destapador y sacacorchos



SACACORCHOS ALADO

- La acción de palanca de los engranajes facilita el retiro de corchos

| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|--------------------------|------------------|-----------|
| 46789 | Sacacorchos de camarero | 4½ (11.7) | 12 |
| 46788 | Sacacorchos y destapador | 7¼ (18.4) | 12 |

Tapa para champaña

- Acero inoxidable brillante
- Para usar con botellas de champaña, vinos espumantes y agua mineral
- El diseño con resorte crea un ajuste hermético para sellar mejor



| ART. | DESCRIPCIÓN | L/C |
|-------|--|-----|
| 47603 | Tapa de acero inoxidable para champaña estilo mariposa | 12 |

JARRAS Y LECHEROS



Servicio de bebidas Triennium™

- Acero inoxidable resistente a la corrosión, horadaciones y óxido
- Exclusivo diseño de cuerpo triangular que mejora el aspecto general de todo establecimiento
- Firme bisagra oculta para durar más
- Los picos sin uniones ofrecen un aspecto elegante, permiten verter direccionalmente en forma precisa y facilitan la limpieza
- Apto para lavavajillas

| ACABADO BRILLANTE | ACABADO SATINADO | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------------|------------------|--|--------------------|------------------------|-----------|
| 46200 | 46300 | Cafetera | 10 oz (.3 L) | 7 $\frac{1}{8}$ (20) | 1 |
| 46202 | – | Cafetera | 34 oz (1.0 L) | 6 $\frac{1}{8}$ (15.6) | 1 |
| 46203 | 46303 | Cafetera | 2.3 ct gal (2.2 L) | 8 $\frac{3}{8}$ (21.3) | 1 |
| 46204 | 46304 | Jarra de agua | 2.3 ct gal (2.2 L) | 7 $\frac{1}{8}$ (20) | 1 |
| 46206 | 46306 | Jarra de agua con retención para hielo | 2.3 ct gal (2.2 L) | 7 $\frac{1}{8}$ (20) | 1 |
| 46207 | 46307 | Tetera | 12 oz (.35 L) | 3 (7.6) | 1 |
| 46208 | 46308 | Lechero sin tapa | 9 oz (.29 L) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 1 |
| 46209 | 46309 | Lechero con tapa | 9 oz (.29 L) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 1 |
| – | 46400 | Azucarero con tapa | 8.5 oz (.25 L) | 2 $\frac{1}{4}$ (5.7) | 1 |

Servicio de bebidas Orion™

- Exterior brillante, interior satinado, acero inoxidable
- Picos cuello de cisne para verter fácilmente mientras destacan su diseño elegante
- El mango hueco aísla para verter cómodamente
- Bisagra firme para durar más



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (L) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-------------------|------------------------|-----------|
| 46593 | Cafetera | 12 (.35) | 4 $\frac{1}{2}$ (11.4) | 1 |
| 46594 | Cafetera | 20 (.6) | 5 $\frac{1}{8}$ (13.0) | 1 |
| 46595 | Cafetera | 34 (1) | 5 $\frac{1}{8}$ (15.0) | 1 |
| 46596 | Cafetera | 68 (2) | 7 $\frac{1}{8}$ (19.5) | 1 |
| 46597 | Azucarero | 12 (.35) | 3 $\frac{3}{8}$ (8.5) | 1 |
| 46598 | Lechero con tapa | 12 (.35) | 4 $\frac{1}{2}$ (11.4) | 1 |
| 46633 | Lechero sin tapa | 8 (.25) | 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 1 |
| 46634 | Jarra de agua | 68 (2) | 6 $\frac{3}{4}$ (17.1) | 1 |



Jarras para agua

- La retención de hielo reduce las salpicaduras y los derrames para verter sin problemas
- Los mangos tubulares huecos soldados aíslan para verter cómodamente
- El modelo 81020 tiene lados rectos con acabado brillante, sin retención de hielo, hecho en EE. UU. y certificación NSF®

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | ALTURA: PULG (CM) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------|
| 46599 | Jarra para agua, exterior brillante, interior con acabado satinado, acero inox., mango tubular hueco soldado que aísla para verter cómodamente | 1.9 (1.8) | 9 $\frac{1}{2}$ (23) | — | 1 |
| 68174 | Jarra para agua, aluminio con acabado satinado, retención de hielo y mango remachado | 2 $\frac{1}{2}$ (2) | 7 $\frac{1}{2}$ (20.1) | — | 12 |
| 46403 | Jarra para agua, acero inoxidable | 2 (1.9) | 9 $\frac{1}{2}$ (23.5) | — | 1 |
| 46402 | Jarra para agua, acero inoxidable, mango tubular hueco soldado que aísla para verter cómodamente | 2 (1.9) | 7 $\frac{1}{4}$ (18.4) | — | 6 |
| 81020 | Jarra para agua, acero inoxidable brillante, sin retención de hielo | 2 (1.9) | 6 $\frac{3}{4}$ (16.2) | 5 $\frac{1}{2}$ (13) | 4 |

Jarra de acero inoxidable



- Elegante exterior de acero inoxidable satinado cepillado e interior de acero inoxidable brillante
- Diseñada para verter en forma perfecta con mango ergonómico

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C |
|-----------|-----------------------|--|-----|
| 465312 | 3 (2.8) | 9 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{1}{4}$ (23.5 x 16.5 x 23.5) | 1 |

Jarra de pared doble



- Construcción de pared doble que no transpira para aislar y conservar la temperatura correcta
- Apta para lavavajillas
- Acero inoxidable 18-8 brillante

| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C |
|-----------|-----------------------|---|-----|
| 46550 | 2 (1.9) | 11 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{2}$ x 8 $\frac{3}{4}$ (28.2 x 16.5 x 22.2) | 1 |

Jarras acampanadas



- Construcción de acero inoxidable sin uniones de alta calidad y acabado satinado
- Mangos totalmente soldados
- El mango hueco aísla para verter cómodamente



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: CT GAL (L) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|-------------------------|-----------|
| 82020 | 2 $\frac{1}{2}$ (2) | 8 (20.3) | 4 |
| 82030 | 3 $\frac{1}{2}$ (2.9) | 9 (22.9) | 4 |
| 82040 | 4 $\frac{1}{2}$ (3.9) | 10 $\frac{3}{8}$ (26.4) | 4 |
| 92020 | 2 $\frac{1}{2}$ (2) | 8 (20.3) | 4 |

Jarras Traex® para bebidas



6000-13

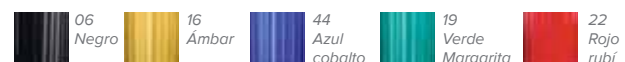
6010-13



611-0606

- Jarra transparente 6010-13 con certificación NSF®
- Policarbonato prácticamente irrompible
- Control de vertido con agarre para el pulgar y tapa vertedora recolectora de hielo
- Apta para lavavajillas

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPAC. OZ (L) | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------------|---|-----------|
| 6010-XX | Jarra de lujo con 3 rebordes - escoja sufijo de color | 60 (1.8) | 8 $\frac{3}{8}$ x 4 $\frac{7}{8}$ (21.9 x 12.4) | 12 |
| 6000-13 | Jarra de lujo transparente | 60 (1.8) | 9 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (23.5 x 13) | 12 |
| 611-0606 | Posavasos negro | — | 6 x 6 (15.2 x 15.2) | 12 |



Servidores de bebida SwirlServe®

- Lengüetas anaranjada, café y blanca permiten diferenciar fácilmente
- El forro interior de polipropileno durable no tiene olor y resiste las manchas
- Aislamiento de poliuretano en cuerpo y tapa
- El exterior tiene aspecto de loza, pero en realidad es plástico ABS resistente a los impactos
- Solamente lavado a mano



Servidores de bebidas Tilt & Pour® SwirlServe®

- El exclusivo sistema para verter permite servir sin oprimir botones
- El pico que se cierra solo se desarma para limpiarlo fácilmente
- Las tapas son intercambiables con las de la línea SwirlServe®

| ART. NEGRO | ART. BLANCO | CAPACIDAD: OZ (ML) | LOTE CAJA |
|------------|-------------|--------------------|-----------|
| 52126 | 52124 | 10 (295) | 12 |
| 52142 | 52132 | 20 (591) | 12 |
| 52140 | 52130 | 42 (1242) | 12 |
| 52144 | 52134 | 64 (1892) | 6 |

| ART. TAPA NEGRA | ART. TAPA BLANCA | LOTE CAJA DE TAPA |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 52127 | 52125 | 6 |
| 52143 | 52133 | 6 |
| 52141 | 52131 | 6 |
| 52145 | 52135 | 6 |

Servidores de bebidas SwirlServe® Hot-N-Cold

- Las tapas son intercambiables con las de la línea Tilt & Pour®



Vea en VOLLRATH.com los resultados de la prueba de retención de calor del servidor de bebidas SwirlServe®.



| ART. NEGRO | ART. BLANCO | CAPACIDAD: OZ (ML) | LOTE CAJA |
|------------|-------------|--------------------|-----------|
| 52122 | 52120 | 10 (295) | 12 |
| 52172 | 52162 | 20 (591) | 12 |
| 52170 | 52160 | 42 (1242) | 12 |
| 52174 | 52164 | 64 (1892) | 6 |

| ART. TAPA NEGRA | ART. TAPA BLANCA | LOTE CAJA DE TAPA |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 52123 | 52121 | 6 |
| 52173 | 52163 | 6 |
| 52171 | 52161 | 6 |
| 52175 | 52165 | 6 |

Servidores de té y café

- Acero inoxidable brillante
- Los mangos huecos aíslan para verter cómodamente



Cafeteras

- Acero inoxidable brillante
- Mango plástico cómodo de color negro
- Diseño apto para estufas estándar y calentadores de café



| ART. | NÚM. ART. PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--------------------|-------------|-------------------|------------------|-----------|
| SERVIDOR DE CAFÉ CON BASE ORNAMENTADA | | | | | |
| 46565 | 48365 | Mango hueco | 64 (1.9) | 8½ (21.6) | 6 |
| SERVIDORES DE TÉ Y CAFÉ CON COLADOR INCORPORADO PARA SERVIR TÉ | | | | | |
| 46314 | — | Mango plato | 10 (.3) | 4¼ (10.8) | 12 |
| 46370 | — | Mango hueco | 12 (.4) | 4 (10.2) | 12 |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|-------------------|------------------|-----------|
| 46570 | Sin estampado | 2 (1.9) | 6½ (16.5) | 1 |
| 46580 | Descaf. | 2 (1.9) | 6½ (16.5) | 1 |

Servidores económicos



- Acero inoxidable brillante
- Tapa embisagrada con lengüeta para el pulgar para poder llenar con una sola mano
- Servidor apilable con diseño de tapa ahuecada para permitir apilarlo y guardarlo de manera compacta

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|-------------------|------------------|-----------|
| 46210 | Mango cerrado | 10 (296) | 4 (10.2) | 12 |
| 46212 | Servidor apilable | 10 (296) | 3¼ (8.3) | 12 |

Servidor aislado de pared doble



- Servidor aislado
- Acero inoxidable brillante
- Construcción de pared doble para exteriores sin humedad y una excelente retención de la temperatura
- Interiores sin uniones para facilitar la limpieza

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|-------------------|------------------|-----------|
| 46613 | Servidor con tapa embisagrada aislada | 10 (296) | 3¼ (8.3) | 12 |

Servidores y lecheros martillados



- El acabado en los servidores y lecheros martillados realza el estilo y minimiza el desgaste notorio
- Acero inoxidable

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------------------|------------------|-----------|
| T4030HH | Lechero martillado acampanado | 3 (88) | 2 (5.1) | 12 |
| T4050HH | Lechero martillado acampanado | 5 (148) | 2¾ (7) | 12 |
| T4080HH | Lechero martillado acampanado | 8 (237) | 3 (7.6) | 12 |
| T4710HH | Servidor martillado con pico cuello de cisne | 10 (300) | 4¼ (10.8) | 12 |

Lecheros acampanados



- Acero inoxidable brillante
- Excelente opción para servir leche, crema, salsas y aderezos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|-------------------|------------------|-----------|
| 46003 | Lechero acampanado | 3 (89) | 2 (5.1) | 24 |
| 46005 | Lechero acampanado | 5 (148) | 2¾ (7) | 12 |
| 46008 | Lechero acampanado | 8 (237) | 3¾ (7.9) | 12 |

Servidores con pico cuello de cisne



- Acero inoxidable brillante
- El mango hueco aísla para verter cómodamente

| NÚM. ART. | NÚM. ART. PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|-------------------|-------------------|------------------|-----------|
| 46310 | — | Tradicional | 10 (296) | 4¼ (10.8) | 12 |
| 46312 | 48312 | Borde ornamentado | 10 (296) | 4¾ (12.1) | 12 |

Lecheros/Servidores



- Acero inoxidable brillante
- Tapa embisagrada con lengüeta para el pulgar para llenarlos con una sola mano

| NÚM. ART. | NÚM. ART. PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPAC. OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|------------------|----------------|------------------|-----------|
| 46205 | — | Base ornamentada | 5 (148) | 3½ (8.9) | 12 |
| 46516 | — | Estándar | 10 (296) | 4 (10.2) | 12 |
| 46560 | 48360 | Base ornamentada | 10 (296) | 4½ (11.4) | 12 |
| 46517 | 48317 | Base ornamentada | 16 (473) | 5½ (14) | 12 |

Platería disponible para servidores con pico cuello de cisne y lecheros/servidores – vea más en VOLLRATH.com



TAZONES Y POTES

TAZONES MULTIUSO Y ELEMENTOS ESENCIALES DE SERVICIO

Tazones multiuso

- Acero inoxidable
- Exterior y borde superior brillantes
- Interior satinado para durar más
- Ideales para ponche, ensaladas, fruta fresca o pasta



82144

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIÁMETRO SUPERIOR X ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|-----------------------|---|-----------|
| 82144 | Tazón multiuso | 11 (10.6) | 15 ⁹ / ₃₂ x 8 ¹ / ₂ (39.6 x 21.6) | 1 |
| 82146 | Tazón multiuso | 17.5 (16.5) | 18 x 9 ⁹ / ₁₆ (45.7 x 25) | 1 |

Servidor de condimentos

- Acero inoxidable resistente a la corrosión, horadaciones y óxido
- Ideal para nueces, mentas, chocolate y dulces para barras y mesas
- El mango hueco de acero inoxidable facilita el agarre y el transporte de los servidores



| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD DE POCILLO ÚNICO: OZ (L) | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | DIÁM. PORCIONADOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------|
| 46636 | Servidor de condimentos de 3 pocillos | 4 (12) | 3 ³ / ₄ (8.3) | 3 ³ / ₈ (9.8) | 1 |

Cesto ovalado

- Cesta de acero inoxidable brillante ideal para pan, panecillos y frutas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | DIMEN .GENERALES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|-----------------------|--|-----------|
| 46624 | Cesto ovalado | 1.7 (1.6) | 10 ¹ / ₁₆ x 7 x 2 ⁵ / ₁₆ (27.1 x 17.8 x 5.9) | 1 |

Sopera

- Acero inoxidable
- Base soldada resistente y mangos laterales



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: CT GAL (L) | ALTURA CON BASE: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| 47845 | Sopera | 5 (4.7) | 4 ⁷ / ₈ (12.4) | 6 |

Minisalseras ensanchadas

- Acero inoxidable
- Exterior brillante, interior satinado
- Retienen la temperatura por más tiempo que el plástico o la melamina
- El diseño ensanchado es atractivo y facilita el untar y verter



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | ALTURA: PULG (CM) | DIÁMETRO SUP.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------|
| 46714 | Minisalsera ensanchada de acero inoxidable | 4 (118) | 1 ³ / ₄ (4.1) | 3 (7.6) | 12 |
| 46716 | Minisalsera ensanchada de acero inoxidable | 6 (177) | 1 ³ / ₄ (4.6) | 3 ¹ / ₄ (9.5) | 12 |

Minisalsera

- El acero inoxidable retiene la temperatura más tiempo y ayuda a reducir el desperdicio de comida
- Exterior brillante, interior satinado
- Dimensionada para servicio de condimentos individuales



| NÚM. ART. | CAPACIDAD OZ (ML) | ALTURA PULG (CM) | DIÁMETRO SUP. PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------|
| 46713 | 3 (89) | 1 ¹ / ₂ (4.1) | 2 ³ / ₄ (6.5) | 12 |

Pote



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|--------------------|-----------|
| 533-06 | Pote liso, negro | 2 (59) | 72 |

Platos de cocción humeante y protector

- Acero inoxidable calibre 16 altamente resistente para mayor durabilidad
- Con mangos incorporadas para manejo fácil y cómodo
- Fabricación de poliéster para alta temperatura, el protector ayuda a mantener la temperatura para una mayor satisfacción de los clientes
- El revestimiento resiste picaduras y roturas
- Aptos para lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|--|-----------|
| 81170 | Plato ovalado con protector | 13 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ (34.9 x 21.1) | 12 |
| 81180 | Plato ovalado solamente | 11 ³ / ₄ x 7 ³ / ₄ (29.8 x 19.7) | 12 |
| 81190 | Protector ovalado solamente | 13 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ (34.9 x 21.1) | 12 |

Fuentes de acero inoxidable para gratinar

- Acero inoxidable brillante
- Van directamente del horno o asador a la mesa
- Mangos integrales



| NÚM. ART. | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIMENSIONES GENERALES: PULG (CM) | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------|--|---------------------------------------|-----------|
| 47428 | 8 (236) | 8 x 4 ¹ / ₂ x 1 ¹ / ₂ (20.3 x 11.4 x 2.9) | 6 (15.2)* | 12 |
| 47422 | 12 (355) | 9 x 5 x 1 ¹ / ₂ (22.9 x 12.7 x 3.5) | 7 ¹ / ₂ (18.1)* | 12 |
| 47425 | 15 (443) | 10 ¹ / ₂ x 5 ³ / ₄ x 1 ¹ / ₂ (26.7 x 14.6 x 3.5) | 8 ¹ / ₄ (21)* | 12 |
| 47429 | 20 (591) | 10 ¹ / ₂ x 6 x 1 ¹ / ₂ (26.7 x 15.2 x 3.5) | 8 ¹ / ₄ (21)* | 12 |
| 47406 | 6 (177) | 6 ³ / ₄ (17.1) diámetro exterior | 5 ¹ / ₂ (14) | 12 |
| 47408 | 8 (236) | 7 ¹ / ₄ (18.4) diámetro exterior | 5 ³ / ₄ (14.6) | 12 |

CUBIERTOS

Cubiertos Mariner

- Diseño festoneado elegante
- Acabado brillante, extrapesado
- Acero inoxidable cromado 18%



Cubiertos Brocade

- Borde elegante
- Acabado brillante, pesado
- Acero inoxidable cromado 18%



| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|---|------------------|-----------|
| 48200 | Cuchara de té | 6½ (15.6) | 1 docena |
| 48203 | Cuchara de postre | 7 (17.8) | 1 docena |
| 48205 | Cuchara sopera | 6½ (15.6) | 1 docena |
| 48204 | Cuchara larga | 7½ (19.1) | 1 docena |
| 48208 | Cuchara de servir | 8¼ (21) | 1 docena |
| 48201 | Tenedor para cena | 7½ (19.4) | 1 docena |
| 48207 | Tenedor de 4 dientes para ensalada | 7 (17.8) | 1 docena |
| 48206 | Tenedor para ostiones/Camarones | 5½ (14.3) | 1 docena |
| 48202 | Cuchillo para cena, mango macizo | 8¾ (22.2) | 1 docena |
| 48209 | Cuchillo para mantequilla, mango macizo | 6½ (15.6) | 1 docena |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------------|------------------|-----------|
| 48220 | Cuchara de té | 6¾ (16.2) | 1 docena |
| 48223 | Cuchara de postre | 7¾ (18.7) | 1 docena |
| 48225 | Cuchara sopera | 6½ (15.6) | 1 docena |
| 48224 | Cuchara larga | 7¾ (18.7) | 1 docena |
| 48228 | Cuchara de servir | 8¼ (21) | 1 docena |
| 48221 | Tenedor para cena | 7½ (19.1) | 1 docena |
| 48227 | Tenedor de 4 dientes para ensalada | 6½ (16.5) | 1 docena |
| 48226 | Tenedor para ostiones/camarones | 5¾ (14.6) | 1 docena |
| 48222 | Cuchillo para cena, mango macizo | 8¾ (22.5) | 1 docena |

Cuchillos para bistec



| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO HOJA PULG: (CM) | LARGO GENERAL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|---|-----------------------|--------------------------|-----------|
| 48144 | Jumbo, mango plástico negro, punta redondeada, hoja pulida hueca | 4½ (12.4) | 9½ (25.1) | 12 |
| 48148 | Jumbo, mango de madera remachado, punta redondeada, hoja pulida hueca | 5 (12.7) | 9½ (25.1) | 12 |
| 48147 | Mango de madera remachado, punta redondeada, hoja pulida hueca | 4½ (10.5) | 8½ (21.1) | 24 |
| 48143 | Mango texturizado plástico negro, hoja pulida hueca, apto para lavavajillas | 4¾ (12.1) | 8¾ (22.3) | 24 |
| 48130 | Queen Anne™, mango hueco de acero inoxidable bien balanceado | 5 (12.7) | 9½ (23) | 12 |
| 48142 | Mango de madera laminado, punta aguzada, hoja pulida hueca | 4 (10.2) | 8½ (21.9) | 12 |
| 48140 | Mango de madera, hoja pulida hueca | 4¾ (11.2) | 8½ (21.1) | 24 |
| 48141 | Mango de madera, hoja de punta aguzada | 4½ (10.5) | 8½ (21.1) | 24 |

Cubiertos Thornhill™

- Diseño tradicional
- Acabado mate, pesado
- Acero inoxidable cromado 18%



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | L/C |
|-----------|----------------------------------|------------------|--------|
| 48150 | Cuchara de té | 6 (15.2) | 1 doc. |
| 48151 | Cuchara de postre | 7 (17.8) | 1 doc. |
| 48153 | Cuchara sopera | 6 (15.2) | 1 doc. |
| 48154 | Cuchara larga | 7½ (19.4) | 1 doc. |
| 48152 | Cuchara de servir | 8 (20.3) | 1 doc. |
| 48162 | Tenedor para cena | 7¼ (18.4) | 1 doc. |
| 48161 | Tenedor 4 dientes para ensalada | 6 (15.2) | 1 doc. |
| 48160 | Tenedor para ostiones/camarones | 5½ (14) | 1 doc. |
| 48171 | Cuchillo para cena, mango macizo | 8½ (21.6) | 1 doc. |

Cubiertos Queen Anne™

- Diseño tradicional colonial
- Acabado satinado, pesado
- Acero inoxidable cromado 18%



| ART. | DESCRIPCIÓN | LARGO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------|--|------------------|-----------|
| 48100 | Cuchara de té | 6 (15.2) | 1 doc. |
| 48101 | Cuchara de postre | 7 (17.8) | 1 doc. |
| 48102* | Cuchara sopera | 6½ (15.6) | 1 doc. |
| 48103 | Cuchara larga | 7½ (19.1) | 1 doc. |
| 48104 | Cuchara de servir | 8¾ (21.3) | 1 doc. |
| 48110* | Tenedor para cena | 8 (20.3) | 1 doc. |
| 48112* | Tenedor de 4 dientes para cena | 7½ (19.1) | 1 doc. |
| 48114 | Tenedor de 4 dientes para ensalada | 6½ (16.8) | 1 doc. |
| 48113 | Tenedor de 3 dientes para ensalada | 6½ (17.2) | 1 doc. |
| 48115 | Tenedor para ostiones/camarones | 5½ (14.3) | 1 doc. |
| 48116 | Tenedor de servir | 8¾ (21.9) | 1 doc. |
| 48122* | Cuchillo para cena, mango plano macizo | 9 (22.9) | 1 doc. |
| 48131 | Cuchillo para cena, mango hueco | 9 (22.9) | 1 doc. |
| 48133 | Cuchillo para cena, mango hueco | 9¾ (23.8) | 1 doc. |
| 48130 | Cuchillo para bistec, mango hueco | 9¾ (23) | 1 doc. |
| 48125 | Cuchillo para mantequilla, mango hueco | 7 (17.8) | 1 doc. |

*No se muestra

ELEMENTOS ESENCIALES DE SOBREMESA

SALEROS/PIMENTEROS, SOPORTES, FRASCOS, SERVIDORES, ETC.



Piezas de servicio de alambre

- El portapotes mide 2½" (6.4 cm) de diámetro (núm. artículo 533-06)
- El modelo WP9-06 tiene revestimiento pulvimetálico



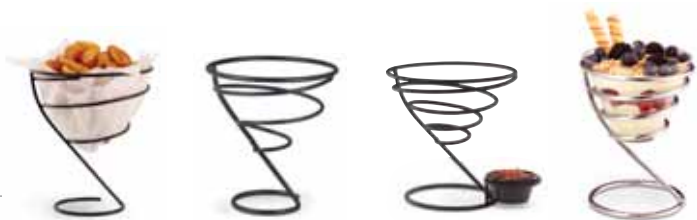
| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------|------------------------------------|------------------------|-----------|
| WP9-06 | Cesta redonda negra | 9 x 2½ (22.9 x 6.4) | 12 |
| WB-8006 | Cesta ovalada cromada | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |
| WB-8006-06 | Cesta ovalada negra | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |
| WB-8007* | Cesta ovalada cromada c/portapotes | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |
| WB-8007-06* | Cesta ovalada negra c/portapotes | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |

*Apto para el pote 533-06 (no se incluye)

** Solo debe lavarse a mano.

Conos de alambre Twister®

- Exclusivos conos de alambre para papas fritas, entremeses y más



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: C (L) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------------|--|------------------|------------------------|-----------|
| WC-6007-06 | Cono de alambre grande, negro | 3½ (0.8) | 7 x 8¼ (17.8 x 21) | 12 |
| WC-6009-06* | Cono de alambre grande c/portapotes, negro | 3½ (0.8) | 7 x 7½ (17.8 x 19) | 12 |
| WC-6009* | Cono de alambre grande c/portapotes, cromado | 3½ (0.8) | 7 x 7½ (17.8 x 19) | 12 |
| WC-6004-06 | Cono de alambre mediano, negro | 1¼ (0.3) | 5¼ x 6 (13.3 x 15.2) | 12 |
| WC-6004 | Cono de alambre mediano, cromado | 1¼ (0.3) | 5¼ x 6 (13.3 x 15.2) | 12 |

*Apto para el pote 533-06 mostrado arriba (no se incluye)

** Solo debe lavarse a mano.

Cestas

- Durables
- Aptas para lavavajillas



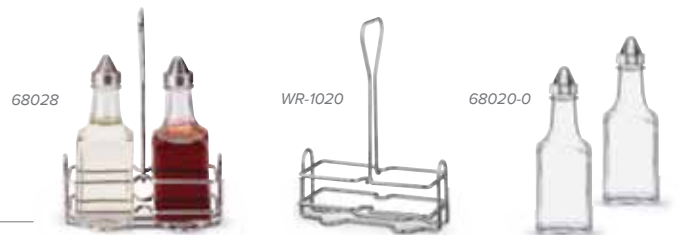
| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------------------------------|-------------|---------------------------------|-----------|
| RATTAN DE PLÁSTICO BEIGE | | | |
| 47204 | Oblongo | 9 x 3½ x 2 (22.9 x 8.9 x 5.1) | 12 |
| 47205 | Redondo | 9 x 2¾ (22.9 x 7) | 12 |
| 47206 | Ovalado | 9½ x 6½ x 3 (24.1 x 16.5 x 7.6) | 12 |
| VINILO NEGRO CON BORDE DORADO | | | |
| 47208 | Ovalado | 9 x 6¼ x 2¾ (22.9 x 15.9 x 6) | 12 |

Frascos y portacondimentos Dripcut®



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIMEN. (DIÁM X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------|-----------------------------------|-----------|
| 528-13 | Frasco y tapa de policarbonato transparente para condimentos | 8 (237) | 3¼ x 3¼ (9.5 x 7.9) | 12 |
| 528J-13 | Frasco de policarbonato transparente para condimentos solamente | — | — | 12 |
| 528T-13 | Tapa de policarbonato transparente para condimentos solamente | — | — | 12 |
| 527 | Frasco de vidrio y tapa para condimentos | 6 (177.4) | 3¼ x 3¼ (9.5 x 7.9) | 12 |
| 527J | Frasco de vidrio para condimentos solamente | — | — | 12 |
| 527T | Tapa de vidrio para condimentos solamente | — | — | 12 |
| 529-13 | Cuchara de policarbonato transparente para condimentos | — | 5¼ (13.3) | 12 |
| WR-1010 | Portacondimentos con rejilla de alambre – capacidad para tres frascos de condimentos | — | 7¾ x 6¾ x 7¾ (18.7 x 16.8 x 18.1) | 4 |
| WR-1000 | Portacondimentos con rejilla de alambre - capacidad para dos saleros/pimenteros, salsa para bistec/kétchup y paquetes de azúcar – con tarjetero | — | 8 x 6 x 5½ (20.3 x 15.2 x 14) | 6 |
| WR-1003 | Portacondimentos con rejilla de alambre – capacidad para dos saleros/pimenteros | — | 4¾ x 2¾ x 6 (11.1 x 6 x 14) | 12 |
| WR-1023 | Portacondimentos redondo de alambre – capacidad para cuatro botellas apretables de 12 oz. (354 ml) y saleros/pimenteros | — | 7 x 9¼ (17.8 x 23.5) | 4 |
| WR-1017 | Portacondimentos con rejilla de alambre – capacidad para tres servidores 206-0 ó 1206 | — | 6¼ x 6¼ x 7¼ (15.9 x 15.6 x 18.4) | 4 |

Aceiteras/vinagreras Dripcut®



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------|----------------------------------|-----------|
| 68028 | Aceitera/vinagrera de vidrio cuadrada c/rejilla de alambre | 5 oz (148) | 5¾ x 2¾ x 7¼ (14.6 X 6.7 X 18.4) | 6 |
| WR-1020 | Portacondimentos con rejilla de alambre – capacidad para dos aceiteras/vinagreras | — | 5¾ x 2¾ x 7¼ (14.6 X 6.7 X 18.4) | 6 |
| 68020-0 | Juego de aceiteras/vinagreras cuadradas de vidrio | 5 oz (148) | 2¾ x 5¾ (5.4 X 14.9) | 12 |

Tapa para frasco de condimentos

- Acero inoxidable brillante
- Con ranura para cucharas a fin de evitar derrames
- Para frasco de 6½ oz (192 ml)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------|---------------------|-----------|
| 47648 | Tapa para frasco de condimentos | 3¾ (7.9) | 48 |

Saleros y pimenteros Dripcut®



| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIMENSIONES PULG (CM) | L/C | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO |
|--|--|-------------------|-----------------------|-----|-------------------|------------------|
| TAPA PLÁSTICA ESTILO CAFETERÍA | | | | | | |
| 312-02 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plástica roja | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.5) | 72 | — | 102T-02 |
| 312-06 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plástica negra | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.5) | 72 | — | 102T-06 |
| 313-02 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plástica roja | 3 (89) | 2 x 4½ (5.1 x 11.8) | 72 | — | 102T-02 |
| 313-06 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plástica negra | 3 (89) | 2 x 4½ (5.1 x 11.8) | 72 | — | 102T-06 |
| TAPA ABATIBLE FLIP TOP™ CON PANELES, ESTILO CAFETERÍA | | | | | | |
| 322-06 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plástica negra | 2 (59) | 1¼ x 3¾ (4.5 x 9.2) | 72 | — | — |
| CUERPO DE POLICARBONATO CON PANELES/TAPA PLANA REDONDA DE ACER. INOX. | | | | | | |
| 402 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plana redonda de acer. inox. | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.5) | 72 | — | 440T |
| 403 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plana redonda de acer. inox. | 3 (89) | 2 x 4¾ (5.1 x 12.1) | 72 | — | 440T |
| CUERPO DE POLICARBONATO CON PANELES/TAPA PLANA DE ACER. INOX. | | | | | | |
| 302-0 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plana de acer. inox. | 2 (59) | 1¼ x 3½ (4.5 x 8.9) | 72 | — | 320T |
| 303-0 | Salero/pimentero, cuerpo de policarbonato, tapa plana de acer. inox. | 3 (89) | 2 x 4¾ (5.1 x 11.8) | 72 | — | 320T |
| COLECCIÓN CONTINENTAL | | | | | | |
| 802-12 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio, tapa cromada | 2 (59) | 1¼ x 3 (4.5 x 7.6) | 12 | 802J-12 | 802T |
| 802G-12 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio, tapa dorada | 2 (59) | 1¼ x 3 (4.5 x 7.6) | 12 | 802J-12 | 802T6 |
| 710 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio, tapa cromada | .5 (15) | 1½ x 2 (4.1 x 5.1) | 72 | — | — |
| COLECCIÓN ELEGANCE | | | | | | |
| 1003 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio, tapa cromada | 1 (29.5) | 1¼ x 4¾ (4.5 x 11.1) | 24 | — | — |
| TAPA PLÁSTICA ESTILO CAFETERÍA | | | | | | |
| 602-12 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio, tapa de acer. inox. | 2 (59) | 1¼ x 3 (4.5 x 7.6) | 12 | 802J-12 | 440T |
| NOSTALGIC | | | | | | |
| 202-12 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio cuadrado, tapa de acer. inox. | 2 (59) | 1½ x 4¾ (4.1 x 10.5) | 12 | — | — |
| CUERPO DE VIDRIO LISO/TAPA PLANA REDONDA DE ACER. INOX. | | | | | | |
| 703 | Salero/pimentero, cuerpo de vidrio liso, tapa de acer. inox. | 3 (89) | 1¼ x 4¾ (4.5 x 11.8) | 24 | 703J | 440T |



Frascos Dripcut para queso rallado

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO |
|------|---|-------------------|-----------------------|-----------|-------------------|------------------|
| 674 | Frasco de vidrio en espiral con tapa de acer. inox. perforada redonda | 6 (177.4) | 2½ x 3¾ (6.4 x 9.2) | 12 | 674J-12 | 674T |
| 260 | Frasco de policarbonato con tapa de acer. inox. redonda | 4 (118.3) | 2½ x 3½ (6.4 x 8.9) | 12 | 260LJ | 260T |

Azucareros y portasobres de azúcar Dripcut



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO |
|------------|--|-------------------|--------------------------------|-----------|-------------------|------------------|
| 930 | Azucarero de vidrio Continental con tapa cromada | 12 (355) | 3¾ x 2¾ x 5½ (8.6 x 6 x 13) | 12 | 930J | 930T |
| SC-1007-13 | Portasobres de azúcar plástico | — | 3¾ x 2¾ x 2½ (8.6 x 6.5 x 5.4) | 12 | — | — |
| WR-1024 | Portasobres de azúcar cromado con mangos | — | 5 x 2½ x 1½ (12.7 x 5.4 x 4.1) | 12 | — | — |
| WR-1009 | Portasobres de azúcar cromado sin mangos | — | 5 x 2½ x 1½ (12.7 x 5.4 x 4.1) | 12 | — | — |
| WR-1025 | Portasobres de azúcar cromado redondo | — | 2¾ x 4¾ (7 x 10.8) | 12 | — | — |

Servidores Dripcut® con jarras plásticas y tapas cromadas



- El policarbonato es transparente, el polietileno es blanco

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO |
|-------|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------|-------------------|------------------|
| 1206 | Jarra de policarbonato c/tapa | 7 (207) | 2¾ x 1½ x 4¼ (7 X 4.1 X 10.8) | 12 | 1206LJ | 206T |
| 1212 | Jarra de policarbonato c/tapa | 10 (296) | 3½ x 1¾ x 5 (7.9 X 4.5 X 12.7) | 12 | 1212LJ | 206T |
| 1214 | Jarra de policarbonato c/tapa | 16 (473) | 3½ x 1¾ x 5¾ (8.9 X 4.8 X 14.6) | 12 | 1214LJ | 214T |
| 2710L | Jarra de policarbonato c/tapa | 10 (296) | 3 x 1¾ x 4¾ (7.6 X 4.5 X 12.4) | 12 | 2710LJ | 206T |

Servidores Dripcut



- Servidores con jarras de vidrio y tapas cromadas

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPAC.: OZ (ML) | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO |
|-------|---|-----------------|--------------------------------|-----|-------------------|------------------|
| 206-0 | Jarra de vidrio c/tapa | 6 (177.4) | 2¾ x 1¾ x 3¾ (7 X 4.5 X 9.5) | 12 | 206J | 206T |
| 912 | Jarra de vidrio colección Continental™ c/tapa | 12 (355) | 2¾ x 1¾ x 4¾ (7 X 4.5 X 10.5) | 12 | 930J | 912T |
| 214 | Jarra de vidrio c/tapa | 14 (414) | 3½ x 2 x 5¾ (8.9 X 5.1 X 14.9) | 12 | 214J | 214T |

Servidores Dripcut con jarras de vidrio y tapas plásticas



- Para especificar el color al pedir el servidor Dripcut®, agregue el sufijo (TT) correspondiente (marrón 01, rojo 02, blanco 05, negro 06, amarillo 08, almendra 18, verde Vista 191)***

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO |
|----------|------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------|-------------------|------------------|
| 606-TT* | Jarra de vidrio c/tapa | 6 (177.4) | 2¾ x 1¾ x 4¾ (7 X 4.5 X 10.5) | 12 | 206J | 606T-TT |
| 614-TT** | Jarra de vidrio c/tapa | 14 (414) | 3½ x 2 x 5¾ (8.9 X 5.1 X 14.9) | 12 | 214J | 614T-TT |

*Disponible en rojo, negro, almendra y verde Vista **Disponible en marrón, rojo, blanco, almendra y verde Vista



Servidores con jarras plásticas y tapas plásticas



- Para especificar el color al pedir el servidor Dripcut®, agregue el sufijo (TT) correspondiente (marrón 01, rojo 02, blanco 05, negro 06, amarillo 08, almendra 18, verde Vista 191)

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | DIMENSIONES: PULG (CM) | JARRA DE REPUESTO | TAPA DE REPUESTO | |
|-----------|-------------------------------|--------------------|---------------------------------|-------------------|------------------|---------|
| 1606-TT* | Jarra de policarbonato c/tapa | 7 (207) | 2¾ x 1¾ x 4¼ (7 X 4.5 X 10.8) | 12 | 1206LJ | 606T-TT |
| 1412-TT* | Jarra de policarbonato c/tapa | 10 (296) | 3½ x 1¾ x 5 (7.9 X 4.5 X 12.7) | 12 | 1212LJ | 606T-TT |
| 1414-TT** | Jarra de policarbonato c/tapa | 16 (473) | 3½ x 1¾ x 5¾ (8.9 X 4.8 X 14.6) | 12 | 1214LJ | 614T-TT |

*Disponible en rojo, negro y almendra **Disponible en marrón, almendra, rojo y verde Vista



Grabado de tapas deslizantes Dripcut® desprendibles

- Personalice sus servidores con tapas desprendibles grabadas con el sabor de los jarabes
- Al pedir las tapas deslizantes, agregue el sufijo de color del jarabe después del número de lámina, por ejemplo: 206S-i03 para grabar arce
- Designaciones de grabado: miel 01, arce 03, zarzamora 04, fresa 05, frambuesa 06, light 08, arándano 09, baya silvestre 10, mora 11, madre selva 18
- Tiempo de entrega de 2-4 semanas
- Mínimo de 100 piezas por grabado



| ART. | DESCRIPCIÓN | L/C |
|--------|---|-----|
| 206S-I | Tapa deslizante grabada p/parte sup. cromada servidor 6 oz (177 ml) | 100 |
| 214S-I | Tapa deslizante grabada p/parte sup. cromada servidor 14 oz (414 ml) | 100 |
| 606S-I | Tapa deslizante grabada p/parte sup. plástica servidor 6 oz (177 ml) | 100 |
| 614S-I | Tapa deslizante grabada p/parte sup. plástica servidor 14 oz (414 ml) | 100 |

ARTÍCULOS DE SERVICIO ESPECIALES

Servicio de postres

- Acero inoxidable brillante



Platería disponible para algunos artículos – vea más en VOLLRATH.com.



46701



48003



46704



48083



48013



48060



T720DW



48023

| NÚM. ART. | ART. PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|--|----------------|-------------------------------------|-----------|
| 48013 | 48313 | Plato con paneles para helado y parte superior festoneada | 3½ oz (103 ml) | 1½ (4.8) altura | 12 |
| 48015 | 48315 | Plato con paneles para helado y parte superior festoneada | 5 oz (148 ml) | 2¼ (5.7) altura | 12 |
| 46701 | 48301 | Plato con paneles para helado y base ornamentada | 16 oz (473 ml) | 3¾ (8.6) altura | 12 |
| 46772 | 48372 | Minisalsera con parte superior ornamentada | 2 oz (59 ml) | 3 x 3 (7.6 x 7.6) (al x diám) | 72 |
| 48003 | 48303 | Copa para helado con parte superior ornamentada | 3½ oz (103 ml) | 2 x 3¾ (5.1 x 9.6) (al x diám) | 12 |
| 46704 | — | Copa para postres con diseño con paneles | 4 oz (118 ml) | 1½ x 3¾ (4.1 x 9.3) (al x diám) | 48 |
| 48060 | — | Copa alta para helados con base ornamentada | 6 oz (177 ml) | 4¾ (12) altura | 12 |
| T720DW | — | Enfriador de helados de pared doble martillado | 3 gal (3.8 L) | 10¾ x 11¾ (29.5 x 27.3) (al x diám) | 1 |
| 48023 | — | El pedestal para pasteles se despacha abatido | — | 6¾ x 13 (16.8 x 33) (al x diám) | 1 |
| 48083 | — | Paleta para pasteles/tartas con hoja de acero inoxidable y mango de palo de rosa remachado | — | 10¾ (27) largo | 12 |

Servicio de pescados y mariscos



46745



46735



46746



46760



46764

46763



Juego Supreme

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------------------------------|-----------|
| 46745 | Plato para 6 ostras, acero inoxidable brillante | 10¾ diámetro (26.3) | 12 |
| 46735 | Concha de marisco, acero inoxidable brillante | 5 x 5½ x ¾ (12.7 x 14.0 x 1.6) | 12 |
| 46746 | Plato para caracoles, seis espacios, acero inoxidable brillante | 6¾ x 5¾ x ¾ (17.5 x 13.8 x 1.8) | 24 |
| 46760 | Tenazas para caracoles, acero inoxidable brillante | 6 (15.2) largo | 12 |
| 46763 | Cascanueces y rompecaparazones, acero inoxidable forjado | 6¼ (15.9) largo | 12 |
| 46764 | Cascanueces y rompecaparazones, cromado pulido | 6 (15.2) largo | 24 |

JUEGO SUPREME – LAS PIEZAS SE PIDEN POR SEPARADO

| | | | |
|-------|---|-----------------------------|----|
| 46701 | Copa de 16 oz (473 ml) con paneles y base ornamentada | 5¾ (12.8) diámetro exterior | 12 |
| 46704 | Copa de 4 oz (118.3 ml) con paneles | 3¾ (9.2) diámetro exterior | 48 |
| 46706 | Anillo ranurado | 5¾ (13) diámetro exterior | 12 |
| 46709 | Anillo ranurado y copa de 1 pieza | 5¾ (13) diámetro exterior | 12 |

Derretidores de mantequilla

- Misma base – de un extremo para la unidad 46771, del otro para la unidad 46770



Se ofrecen repuestos.
Consulte VOLLRATH.com.



| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: OZ (ML) | ALTURA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|---|-----------------------|----------------------|--------------|
| 46770 | Derretidor de mantequilla con recipiente, portavela y vela, pedestal de alambre cromado | 5 (148) | 5½ (14.3) | 1 |
| 46771 | Derretidor de mantequilla con taza, portavela y vela, pedestal de alambre cromado | 3 (89) | 5½ (14.3) | 6 |
| 46776 | Derretidor de mantequilla con recipiente, portavela de vidrio y vela, pedestal de alambre cromado | 3¼ (96) | 5 (12.7) | 12 |
| 46777 | Derretidor de mantequilla, acero inoxidable con pico de verter y mango de palo de rosa | 4¼ (125.7) | 3½ (9.2) | 1 |

Servidores utilitarios

- Anaqueles de alambre soldado cromado
- Pocillos de acero inoxidable
- 99615, 47633 y 47631: los juegos completos incluyen 1 anaquel y 3 pocillos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES AN x AL: PULG (CM) | CAPACIDAD OZ (ML) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--------------------------------|-------------------|-----------|
| 99615* | Server set | 8 x 7¾ (20.3 x 18.7) | – | 1 |
| 69260 | Pocillo solamente | 3 x 1½ (7.6 x 4.7) | 6 (177) | 12 |
| 99262 | Tapa de repuesto — para 69260 pocillos | 3" (7.6) | – | 12 |
| 47633 | Server set | 8½ x 8¾ (21.6 x 22.2) | – | 6 |
| 47601 | Pocillo solamente | 3½ x 2½ (9 x 6.4) | 10 (295) | 12 |
| 47631 | Server set | 9½ x 8¾ (24.1 x 22.2) | – | 6 |
| 47522 | Pocillo solamente | 4½ x 2¾ (10.4 x 5.5) | 12 (355) | 12 |

*Incluye tapas para los pocillos

Servidor giratorio triple

- El anaquel gira para facilitar el acceso
- 99637 incluye tres pocillos de acero inoxidable de 10 oz (295 ml)
- Base de acero inoxidable con mango plástico cómodo para el transporte
- Se muestra el cucharón: 52908



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------|-----------|
| 99637 | Servidor (AN x AL): | 1 |
| 99636 | Pocillo: 1 | 12 |

Salseras

- Acero inoxidable brillante
- Base con borde ornamentado
- Construcción totalmente soldada



Platería disponible para algunos artículos – vea más en VOLLRATH.com.



| NÚM. ART. | ART. PLATERÍA | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------|-------------|-------------------|-----------|
| 47573 | 48373 | Salsera | 3 (89) | 12 |
| 47575 | 48375 | Salsera | 5 (148) | 12 |
| 47578 | 48378 | Salsera | 8 (236) | 12 |

Tazones para servir



- Aptos para lavavajillas, resistentes a los impactos, fabricación de melamina
- Cumplen con las normas de la FDA
- Ideales para ensaladas, chips y condimentos
- Resisten el calor hasta 187° F (86° C)

| ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD OZ (ML) | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|------------------|-------------------|-----------------------|-----------|
| 52860 | Madera de abedul | 12 (354) | 5¾ (14.6) | 48 |
| 52861 | Negro | 12 (354) | 5¾ (14.6) | 48 |
| 52866 | Madera de abedul | 14 (413) | 6 (15.2) | 48 |
| 52867 | Negro | 14 (413) | 6 (15.2) | 48 |
| 52869 | Madera de abedul | 34 (1005) | 8 (20.3) | 48 |
| 52870 | Negro | 34 (1005) | 8 (20.3) | 48 |

Bandejas para propinas

- Material atractivo resistente a las rayas



1000-96

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------------------|-----------------------|-----------|
| 86280 | Bandeja negra simple | 4 x 6 (10.2 x 15.2) | 36 |
| 86282 | Bandeja negra simple | 5 x 7 (12.7 x 17.8) | 36 |
| 1000-06 | Bandeja negra simple | 6½ x 4½ (16.5 x 11.4) | 36 |
| 1000-96 | Bandeja negra con leyenda "Thank You" | 6½ x 4½ (16.5 x 11.4) | 36 |

Portamenús para el mostrador



- Acero inoxidable
- Ensamblaje con tornillos
- El juego incluye los soportes
- 15½" (39.4 cm)

| ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-------|--|-----------|
| 46797 | 15½ x 4 (39.4 x 10.2) largo x altura sobre mostrador | 12 |

Portacondimentos y tarjetero



- Acero inoxidable
- Esquinas redondeadas e higiénicas

| NÚM. ART. | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------------|-----------|
| 46796 | 2½ x 1½ x 1½ (6.4 x 3.8 x 3.8) | 24 |

Portamenús y tarjeteros



- Acero inoxidable
- 46795: La base moldeada contrapesada añade estabilidad

| NÚM. ART. | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-----------|
| 46795 | 1½ (2.9) 1½ (3.8) largo x altura sobre mostrador | 36 |
| 46794 | 2¼ (5.7) 1¼ (4.4) largo x altura sobre mostrador | 60 |

Huso para pedidos



| ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|------|-------------------|------------------------|-----------|
| 2721 | Huso para pedidos | 3 x 6 (7.6 x 15.2) | 12 |

Soportes para pedidos



- Aluminio cepillado
- Diseño de traba de canales con patente pendiente que mantiene los pedidos organizados



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------|----------------------|-----------|
| 2518 | Soporte para pedidos | 18 x 2 (45.7 x 5.1) | 2 |
| 2524 | Soporte para pedidos | 24 x 2 (61 x 5.1) | 2 |
| 2536 | Soporte para pedidos | 36 x 2 (91.4 x 5.1) | 2 |
| 2548 | Soporte para pedidos | 48 x 2 (121.9 x 5.1) | 2 |

Conector de mesa



Vista superior

- Acero enchapado
- Se ajusta entre 24" y 42" (61 y 106 cm)
- Construcción de dos piezas
- Para mesas cuadradas o rectangulares



Vista inferior

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|-----------|
| 97299 | Conector de mesa | 3 |

BANDEJAS

Bandejas para servir laminadas y forradas con corcho

- Construcción de capas múltiples con superficie de corcho moldeada
- Ayuda a evitar deslizamientos aun estando mojada
- El forro no se pela ni deforma para dar larga vida
- Forros de corcho antideslizante autoadhesivo para bandejas sin corcho
- Color de bandeja: marrón
- Se recomienda el lavado a mano



86338

| NUM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--|------------------------|-----------|
| BANDEJAS PARA SERVIR LAMINADAS Y FORRADAS CON CORCHO | | | |
| 86326 | Bandeja rectangular | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 12 |
| 86328 | Bandeja rectangular | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| 86330 | Bandeja rectangular | 15 x 20 (38.1 x 50.8) | 12 |
| 86331 | Bandeja rectangular | 16 x 22 (40.6 x 55.9) | 12 |
| 86333 | Bandeja ovalada | 20 x 25 (50.8 x 63.5) | 6 |
| 86334 | Bandeja ovalada | 23 x 28 (58.4 x 71.1) | 6 |
| 86336 | Bandeja redonda | 11 (27.9) | 12 |
| 86339 | Bandeja redonda | 14 (35.6) | 12 |
| 86341 | Bandeja redonda | 16 (40.6) | 12 |
| 86338 | Bandeja para cerveza, redonda | 12½ (31.8) | 12 |
| FORROS DE CORCHO REDONDOS | | | |
| 86350 | Aptos para bandejas con diám. de 11" (27.9 cm) | 9½ (23.2) | 12 |
| 86351 | Aptos para bandejas con diám. de 12" (30.5 cm) | 11 (27.9) | 12 |
| 86352 | Aptos para bandejas con diám. de 14" (35.6 cm) | 12½ (30.8) | 12 |
| 86353 | Aptos para bandejas con diám. de 16" (40.6 cm) | 12¾ (32.9) | 12 |
| FORROS DE CORCHO OVALADOS | | | |
| 86360 | Para bandejas 20" x 25" (50.8 x 63.5 cm) | 16¼ x 21 (41.3 x 53.3) | 12 |
| 86361 | Para bandejas 23" x 28" (58.4 x 71.1 cm) | 19½ x 23¾ (48.6 x 60) | 12 |

Bandejas de fibra de vidrio Tuf Glass™



- El diseño de bajo perfil permite a los platos de alta y baja altura colgar sobre el borde sin volcarse
- El forro de caucho va permanentemente fusionado a la bandeja
- La construcción altamente resistente elimina las deformaciones
- Resisten manchas y olores
- 5 años de garantía

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------|-----------------|-----------|
| 2700L-01 | Bandeja marrón | 27 (68.6) | 6 |
| 2700L-06 | Bandeja negra | 27 (68.6) | 6 |

Bandejas Traex® antideslizantes



- La superficie antideslizante impide que los vasos y copas se deslicen incluso al estar húmedos
- El forro antideslizante se moldea directamente en la bandeja, se ofrecen combinaciones de colores personalizados
- Garantía vitalicia



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------|------------------|-----------|
| 1474-0901 | Bandeja canela/marrón | 14 (35.6) | 12 |
| 1474-0606 | Bandeja negra | 14 (35.6) | 12 |
| 1476-0901 | Bandeja canela/marrón | 16 (40.6) | 12 |
| 1476-0606 | Bandeja negra | 16 (40.6) | 12 |

Bandejas Traex Talker™



- Aumente sus ventas con un letrero en el punto de compra que permanece fijo en su lugar sin afectar los artículos en la bandeja
- Patente EE. UU. núm. 6,843,373
- El portaletrero mide 4 x 6" (10.2 x 15.2 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------|-----------------|-----------|
| 1489-0606 | Bandeja negra c/ portaletrero | 14 (35.6) | 12 |

Accesorios para bandejas Estera antideslizante



| ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM.: PULG (CM) | L/C |
|----------|---------------------------------------|-----------------------|-----|
| 1420-01 | Estera antideslizante color chocolate | 12½ (31.8) diám | 12 |
| 1420-06* | Estera antideslizante negra | 12½ (31.8) diám | 12 |
| 1620-01 | Estera antideslizante color chocolate | 14½ (36.8) diám | 12 |
| 1620-06 | Estera antideslizante negra | 14½ (36.8) diám | 12 |
| 1612 | Estera antideslizante color chocolate | 16½ x 12½ (41 X 31.8) | 12 |
| 1612-06 | Estera antideslizante negra | 16½ x 12½ (41 X 31.8) | 12 |

La cantidad mínima del pedido es 240

Utensilios de acero inoxidable para instituciones

- Acero inoxidable brillante

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPAC.: OZ (ML) | DIMENSIONES: PULG (CM) | L/C |
|-----------|---|-----------------|--|-----|
| 47252 | Bandeja de seis compartimientos con orejetas de apilado | — | 15½ l x 11½ w x ¾ al (39.4 x 29.5 x 1.9) | 24 |
| 47536 | Plato sopero | 16.3 (482) | 6 diám x 1¼ al (15.2 x 4.5) | 12 |
| 47555 | Taza para bebida o consomé | 9 (266) | 3½ diám x 2½ al (8.9 x 5.6) | 12 |
| 47556 | Taza para bebida o consomé | 11 (325) | 3½ diám x 2¾ al (8.9 x 6) | 12 |
| 68520* | Vaso alto | 12 (354) | 3½ x 2½ x 4¾ (8 x 5.2 x 11.5) (diám sup x diám inf x al) | 12 |

*El vaso 68520 se fabrica solamente en EE. UU.



47252

47536



47555



68520



Bandejas de polipropileno para comida rápida

- Borde grueso reforzado con acanalados en las esquinas que añaden resistencia a los impactos, reduciendo las roturas y minimizando la deformación
- Cuatro orejetas de apilado para secar rápidamente y evitar que se peguen entre sí
- Acabado texturizado entretejido semibrillante aporta una superficie menos resbaladiza
- Reciclables para reducir el desperdicio en rellenos sanitarios
- Resisten el calor hasta 187° F (86° C)



Consulte VOLLRATH.com para personalizar sus bandejas de comida rápida con grabados cerigráficos.



| COLOR | NÚM. ART. | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA | NÚM. ART. | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA | NÚM. ART. | DIMENSIONES PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------|-----------------------|-----------|-----------|-----------------------|-----------|-----------|-----------------------|-----------|
| Rojo | 86100 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86110 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86120 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Marrón | 86101 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86111 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86121 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Burdeos | 86103 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86113 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86123 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Naranja | 86104 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86114 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86124 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Gris | 86105 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86115 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86125 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Almendra | 86106 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86116 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86126 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Azul real | 86107 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86117 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86127 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Negro | 86108 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86118 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86128 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Verde mar | 86109 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86119 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86129 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |

Bandejas Traex® Premium para comida rápida

- Fáciles de limpiar con mangos incorporados para un manejo cómodo y controlado
- Apts para lavavajillas
- Resisten manchas y olores
- Apilables y aprobadas para hasta 180° F (82° C) durante 30 minutos
- Para indicar la selección de color agregue el sufijo de color al número base (marrón -01, rojo -02, naranja -03, azul -04, negro -06, burdeos -21, gris -31, beige -32, verde mar -33, azul real -44, verde Vista -191)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------|-------------------------|-----------|
| 1014-XX | Bandejas para comida rápida | 14¼ x 10⅞ (36.2 x 49.7) | 24 |
| 1216-XX | Bandejas para comida rápida | 17⅞ x 12⅞ (43.6 x 30.8) | 24 |
| 1418-XX | Bandejas para comida rápida | 18½ x 13⅞ (47 x 35.2) | 12 |
| 1217-XX | Bandejas para comida rápida | 17 x 12 (43.2 x 30.5) | 24 |

Bandejas Traex con compartimentos para escuelas

- Livianas
- Económicas
- Resisten el calor hasta 180° F (82.2° C)
- Para indicar la selección de color agregue el sufijo de color al número base (rojo -02, azul -04, canela -09, azul brillante -104, verde brillante -119, amarillo brillante -138)*



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------------|------------------------|-----------|
| 2614-XX* | Bandeja para zurdos, polipropileno | 13⅞ x 9¾ (34.6 x 24.8) | 24 |
| 2015-XX | Bandeja para diestros, polipropileno | 14⅞ x 9⅞ (36.5 x 25.1) | 24 |
| 2615-XX | Bandeja para diestros, ABS | 14½ x 10 (36.9 x 25.4) | 24 |

*2614-XX disponible solamente en rojo -02 y azul -04

Letreros con símbolos

- Los letreros con imágenes de alta calidad cuentan con un adhesivo a presión para montarlos fácilmente



| ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN.: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|---|---------------------|-----------|
| LETREROS EN DIVERSOS IDIOMAS CON SÍMBOLOS | | | |
| 4531 | Los Empleados Deben Lavarse Las Manos Antes De Regresar Al Trabajo (Employees Must Wash Hands Before Returning to Work) | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4566 | Men/Caballeros | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4567 | Women/Damas | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4589 | No Fumar/No Smoking | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| LETREROS PARA SOBREMESA | | | |
| 4135 | Reservado – Letreros plásticos serigrafiados, mensaje en ambos lados | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| LETREROS EN BRAILLE CON SÍMBOLOS | | | |
| 5630 | Damas/Accesible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5631 | Varones/Accesible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5632 | Accesible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5633 | Baño | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5634 | Damas | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5635 | Varones | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5638 | No fumar | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| LETREROS EN INGLÉS CON SÍMBOLOS CONTEMPORÁNEOS | | | |
| 4504 | Hand Wash Only | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4505 | Private | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4506 | Employees Only | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4508 | No Exit | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4513 | No Smoking | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4515 | Men | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4516 | Women | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4517 | Restrooms | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4519 | Sanitize | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4520 | No Checks Please | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4521 | Thank You For Not Smoking | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4522 | Rinse | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4523 | No Pets/Shoes, Shirt Required | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4524 | This is a Smoke-Free Restaurant | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4525 | Restrooms For Customer Use Only | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4526 | Wash | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4530 | Employees Must Wash Hands Before Returning to Work | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4532 | Not Responsible For Lost Or Stolen Articles | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4544 | Caution/Watch Your Step | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| LETRERO CON SÍMBOLO | | | |
| 5613 | No Smoking | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5617 | Restrooms | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5609 | Exit | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5618 | Fire Extinguisher | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5643 | No Smoking Area | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5644 | Accessible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |





SISTEMAS PARA LAVADO Y MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS

Un comedor limpio y eficiente requiere una cocina organizada. La colección durable y personalizable de cestas, cajas de camarero y carros de Vollrath para el lavado de utensilios ofrece muchas soluciones rentables para que su proceso fluya sin problemas.



**LA SELECCIÓN
DE CESTAS
PARA COPAS
Y VASOS,
VAJILLAS Y
CUBIERTOS
MÁS GRANDE
DE LA INDUSTRIA**

Una completa selección de cestas y accesorios que proporcionan resistencia, adaptabilidad, versatilidad y durabilidad excepcionales. Un valor inigualable en las operaciones de servicios de comida de hoy día.



Cómo comprar

SISTEMAS PARA LAVADO Y MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS



Sistema Signature para lavado

Con una completa selección de cestas y accesorios resistentes y livianos, nuestra línea Signature para lavado ofrece durabilidad y versatilidad excepcionales. Su exclusivo diseño abierto promueve un mejor lavado y enjuague, así como un secado más rápido.

Páginas 255-262



Sistema Traex® para lavado

El sistema Traex® para lavado es lo suficientemente flexible para adaptarse a casi todo tipo de vaso/copa, vajilla y utensilios pequeños. Su diseño de perfil abierto permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado mientras proporciona resistencia y durabilidad excepcionales.

Páginas 263-274



Carros utilitarios

Mantenga su personal y su vajilla, cristalería y cubiertos moviéndose rápidamente con carros utilitarios robustos. Nuestra selección incluye carros estándar, de camarero y multiuso.

Páginas 289-293



CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO

Páginas 257-260



CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO DE PARED ABIERTA

Páginas 267-272



CESTAS DE MEDIO TAMAÑO

Páginas 261-262



NUEVAS CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO DE PARED CERRADA

Páginas 268-271



CESTAS Y ACCESORIOS PARA CUBIERTOS

Páginas 275-277



CESTAS DE MEDIO TAMAÑO

Página 274



CAJAS DE CAMARERO Y TAPAS

Página 278



CESTAS Y ACCESORIOS PARA CUBIERTOS

Páginas 281-282



CARRETIILLAS PARA CESTAS

Páginas 279 y 286



CAJAS DE CAMARERO Y TAPAS

Página 283



COMPONENTES

Página 280



CARROS PARA PLATOS, CARRETIILLAS Y TAPAS

Páginas 284-286



COMPONENTES

Páginas 287-288

Cómo comprar CESTAS SIGNATURE PARA LAVADO



Paso 1 ESCOJA EL TIPO DE CESTA QUE NECESITA Paso 2 MIDA



CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO

Páginas 257-260



CESTAS DE MEDIO TAMAÑO

Páginas 261-262

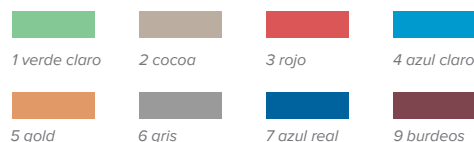
- Tome el vaso, jarro o copa físico que necesite acomodar y vaya a la página 265. La tabla determinará la altura adecuada de la cesta, así como la cantidad de compartimentos para satisfacer sus necesidades.
- En VOLLRATH.com encontrará una herramienta para medir cestas Signature en línea.



En VOLLRATH.com/warewashingconfigurator encontrará una guía en línea para lavado.

Paso 3 ESCOJA EL TIPO DE CESTA QUE NECESITA

- Seleccione el color de la cesta básica agregando un sexto dígito al número de cesta básica.
- Las cestas de tamaño completo se encuentran disponibles en los siete colores
- Las cestas de medio tamaño están disponibles en verde claro o cacao solamente
- No todas las cestas vienen en todos los colores; en las páginas individuales encontrará ofertas de colores



Paso 4 CONSIDERE UN MONTANTE SUPERIOR IDENTIFICADO CON COLOR

- Para indicar el estilo de vaso o copa o la instalación donde se utiliza la cesta, puede dar identificación con color al montante superior de las cestas con compartimientos de Vollrath. Simplemente codifique el séptimo dígito del número de artículo con el número de color deseado que se indica en la parte inferior de la página anterior. Un sistema perfecto para centros vacacionales, hoteles, clubes e instituciones. Se encuentran disponibles a pedido métodos opcionales de codificación con colores.

| Ejemplo | 5 2 7 1 6 | +3 | +6 | = 5271636 |
|------------------------------|---|-------------|------------------------|-------------------------|
| La cesta roja es el código 3 | Número de artículo de cinco dígitos para una cesta X-alta básica de 36 compartimentos | Rojo Número | Montante superior gris | Código de siete dígitos |

Paso 5 GRABADO ESTÁNDAR Y PERSONALIZADO

- GRABADO ESTÁNDAR: Vollrath le da la oportunidad de poner identificación grabando el símbolo del vaso y el nombre en cada cesta. Las letras aparecerán en tinta blanca solamente, 1/2" (1.3 cm) de alto. Para pedir el grabado del símbolo, simplemente identifique el nombre del símbolo después del número de modelo de cesta de siete dígitos, como en el ejemplo siguiente.

Ejemplo:
52711-11 Cerveza
52715-66 Vino blanco

Tenga presente: El número anterior representa la cesta pedida, el color seleccionado, identificación con colores de la parte superior del montante, además del símbolo grabado. Si se especifica un logotipo personalizado y un símbolo de vaso, aparecerá el logotipo en un lado y el símbolo en el otro. Póngase en contacto con su administrador de diseños (DSM) para obtener un formulario personalizado con su pedido.

- GRABADO PERSONALIZADO Puede hacer personalizar sus cestas con el nombre de su compañía, logotipo o cualquier otro texto. El tamaño máximo del trabajo de grabado es de 1" (2.5 cm) de alto por 2.5" (6.4 cm) de largo, solamente en tinta blanca. Se necesita recibir el original listo para grabar. Hay un cargo único por la preparación del molde, además de un cargo nominal por cada cesta personalizada. La producción de un molde tarda 5 días una vez que se aprueba el original.

| | | | | | |
|--|--------------------|--|-------------------|--|-------------|
| | CERVEZA | | BEBIDA | | COÑAC |
| | BORGOÑA | | CHAMPAÑA | | CÓCTEL |
| | JARRO DE CAFÉ | | COLLINS | | TAZA |
| | COPA | | VASO CON PEDESTAL | | TÉ HELADO |
| | JUGO | | MARGARITA | | MARTINI |
| | OLD FASHIONED | | VINO TINTO | | ROCKS |
| | COPA ALTA CHAMPAÑA | | AGUA | | VINO BLANCO |
| | VINO | AGUA PARFAIT APERITIVO CENA JARRA B&B ENSALADA SODA SOPA CUBIERTOS | | | |

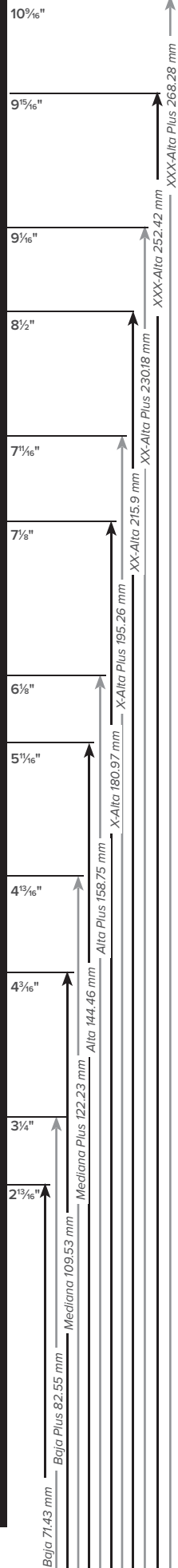
También disponible en inglés.
Hay otros símbolos disponibles. Diríjase a su representante de Vollrath.

- Nota: "Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver"

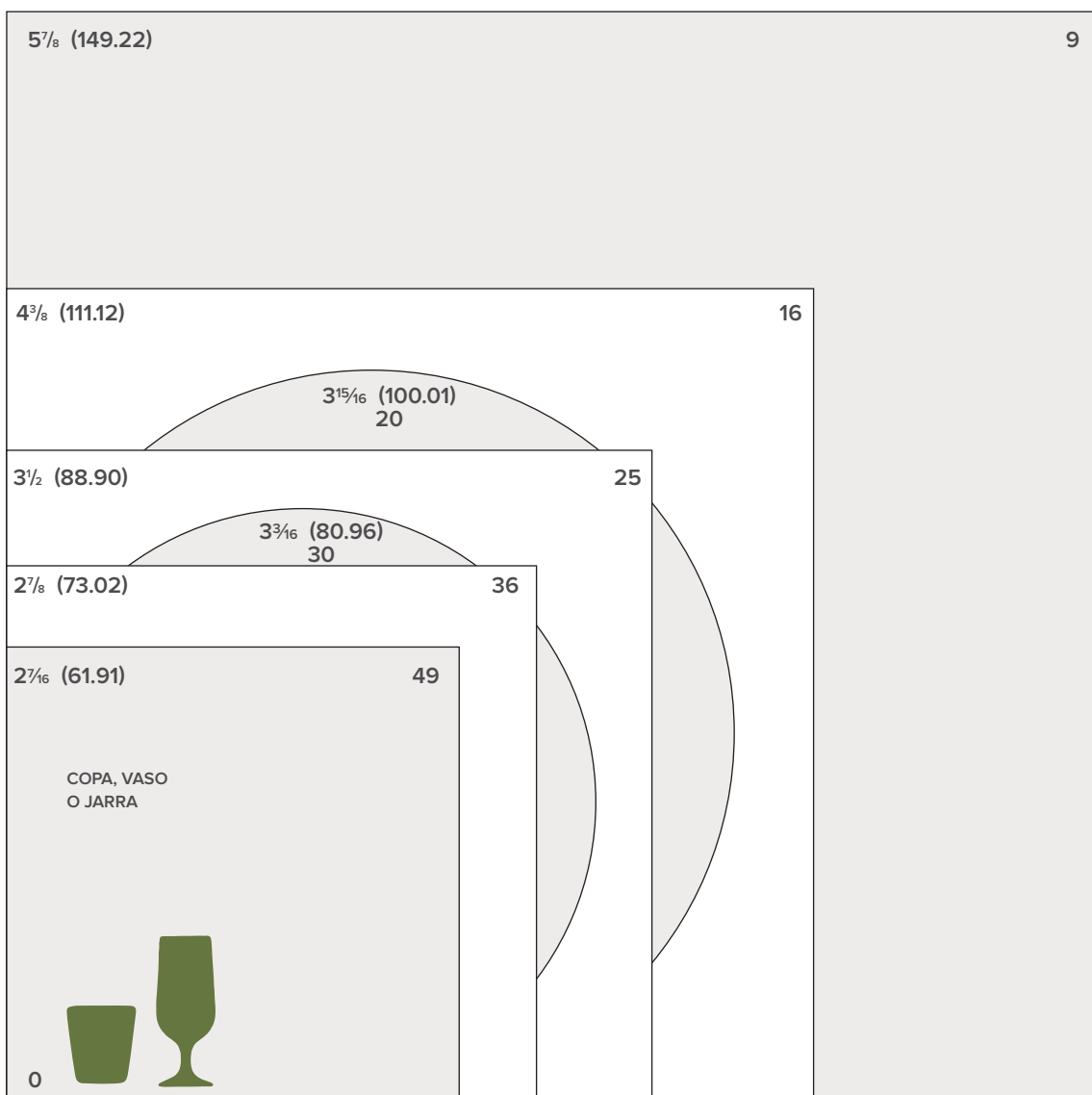
Signature plantilla de dimensionamiento de cestas de tamaño completo

- PARA DETERMINAR LA ALTURA DE LA CESTA: Coloque la base del vaso o copa en el borde inferior de esta página. O retire esta página y colóquela en la orilla de una superficie plana cerca del vaso o copa. Luego seleccione el tipo de cesta con el número apropiado de montantes usando como referencia la barra cruzada inmediatamente sobre su copa en el cuadro.
- PARA DETERMINAR EL NÚMERO DE COMPARTIMENTOS: Coloque un vaso invertido en el diagrama. Mirando directamente hacia abajo por el vaso, asegúrese de que el diámetro más grande del vaso o copa esté dentro de un cuadrado apropiado. Cuando mida tazas o jarras, asegúrese de permitir una extensión para los mangos. Todas las cestas con compartimientos de Vollrath tienen divisores de igual dimensión en la parte superior e inferior para proteger las copas durante el ciclo de lavado vigoroso.

ALTURA INTERIOR DEL COMPARTIMIENTO



Cestas de tamaño completo con compartimientos



* Debido a las limitaciones de altura, el estilo XXXX alto no se puede ilustrar en esta gráfica. XXXX-alto es 11 5/8" (288.92 mm)

27/16 (61.91) 27/8 (73.02) 33/16 (80.96) 31/2 (88.9) 315/16 (100.01) 43/8 (111.12) 57/8 (149.22)

ANCHO DEL COMPARTIMIENTO: PULG (MM)

CESTAS SIGNATURE DE TAMAÑO COMPLETO CON COMPARTIMIENTOS



Cestas Signature para lavado

- Una completa selección de cestas y accesorios que proporcionan resistencia, adaptabilidad, versatilidad y durabilidad excepcionales. Un valor inigualable en las operaciones de servicio de comida de hoy día.



El diseño Signature de esquinas con clavijas permite apilar firmemente las cestas de Vollrath y de la mayoría de los competidores.



El diseño Signature abierto facilita una mejor acción de lavado, enjuague y agiliza el secado.



Los carriles Signature de cuatro direcciones en todas las cestas de tamaño completo permiten cargar rápidamente la máquina de platos en cualquier dirección.



El exclusivo diseño de cesta Signature usa tornillos de acero inoxidable y una amplia variedad de montantes y divisores intercambiables para cientos de configuraciones personalizadas.



El grabado de cestas Signature permite la identificación. Escoja entre grabado en existencia o personalizado.

Diseño Lemon Drop™ de Vollrath

Cestas Lemon Drop™ de 20 y 30 compartimientos



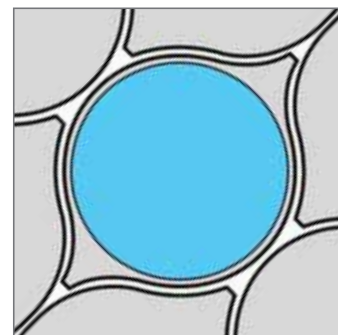
- Brindan mayor capacidad que las cestas tradicionales
- Incorporan todas las características que se esperan de la mejor línea de cestas para lavado
- Gracias a su diseño abierto, los divisores de compartimientos estratégicamente situados protegen la cristalería y son ideales para maximizar la eficiencia de la limpieza
- La patente del diseño Lemon Drop™ es el número D650,541

descubre **AHORROS**

- Menos agua
- Menos energía
- Menos productos químicos
- Menos desechos

AHORROS TOTALES:
\$1,431+*
gracias a su mayor capacidad

Tiempo y mano de obra = \$1,095
Agua = \$56
Prod. químicos = \$192
Rompimiento = \$88



*Basado en datos de la industria para cestas de 20 compartimientos

Cestas Signature de tamaño completo con compartimientos

- El diseño abierto promueve una acción completa de lavado, enjuague completo, secado y enfriamiento rápido del vidrio para lograr vasos sin manchas.
- Los compartimientos individuales evitan picaduras y roturas
- Ideales para guardar, protegen muy bien y disminuyen al mínimo los recambios costosos
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)
- En la página 255 encontrará grabado estándar y personalizado



52763
9-COMPARTIMIENTO
Compartimiento cuadrado de 5½" (14.9 cm) con diagonal 8½" (21.1 cm)



52720
16-COMPARTIMIENTO
Compartimiento cuadrado de 4¾" sq (11.1 cm) con diagonal 6¾" (15.7 cm)



52757
20-COMPARTIMIENTO
3½" (10 cm) diámetro Lemon Drop™



52712
25-COMPARTIMIENTO
Compartimiento cuadrado de 3½" (8.9 cm) con diagonal 4½" (12.5 cm)



52812
30-COMPARTIMIENTO
3½" (8.1 cm) diámetro Lemon Drop™



52715
36-COMPARTIMIENTO
Compartimiento cuadrado de 2¾" (7.3 cm) con diagonal 4½" (10.3 cm)



52784
49-COMPARTIMIENTO
Compartimiento cuadrado de 2½" (6.2 cm) con diagonal 3½" (8.7 cm)

| 9-COMP | 16-COMP | 20-COMP* | 25-COMP | 30-COMP* | 36-COMP | 49-COMP | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL PULG (CM) | ALTURA INTERIOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|---------------|------------------------|---------------------------|-----------|
| 52726 | 52694 | 52691 | 52684 | 52790 | 52689 | 52699 | Baja | 4" (10.5) | 2½" (7.1) | 6 |
| 52760 | 52766 | 52692 | 52772 | 52811 | 52778 | 52784 | Baja plus | 4" (12.4) | 3" (8.3) | 5 |
| 52727 | 52718 | 52693 | 52710 | 52812 | 52714 | 52722 | Mediana | 5" (14.3) | 4½" (11) | 4 |
| 52761 | 52767 | 52702 | 52773 | 52813 | 52779 | 52785 | Mediana plus | 6" (16.2) | 4¾" (12.2) | 4 |
| 52728 | 52719 | 52703 | 52711 | 52816 | 52715 | 52723 | Alta | 7" (17.8) | 5½" (14.4) | 3 |
| 52762 | 52768 | 52704 | 52774 | 52817 | 52780 | 52786 | Alta plus | 7" (19.7) | 6" (15.9) | 3 |
| 52730 | 52720 | 52706 | 52712 | 52832 | 52716 | 52724 | X-alta | 8½" (21.6) | 7" (18.1) | 3 |
| 52763 | 52769 | 52707 | 52775 | 52844 | 52781 | 52787 | X-alta plus | 9" (23.5) | 7½" (19.5) | 2 |
| 52729 | 52721 | 52708 | 52713 | 52845 | 52717 | 52725 | XX-alta | 9" (25.1) | 8½" (21.6) | 2 |
| 52764 | 52770 | 52709 | 52776 | 52846 | 52782 | 52788 | XX-alta plus | 10¾" (26.8) | 9" (23) | 2 |
| 52731 | 52732 | 52754 | 52733 | 52847 | 52734 | 52735 | XXX-alta | 11" (28.7) | 9½" (25.2) | 2 |
| 52765 | 52771 | 52755 | 52777 | 52848 | 52783 | 52789 | XXX-alta plus | 12" (30.8) | 10" (26.8) | 2 |
| 52736 | 52737 | 52757 | 52738 | 52849 | 52739 | 52740 | XXXX-alta | 12¾" (32.4) | 11" (28.9) | 2 |

**Diseño Lemon Drop™ – en la página 257 encontrará detalles, número de patente D650,541

COLORES



1
verde claro



2
cacao



3
rojo



4
azul claro



5
dorado



6
gris



7
azul real

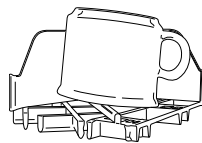


9
burdeos

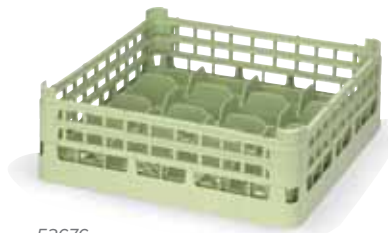
*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

Cestas Signature de tamaño completo para tazas

- La barra moldeada de inclinación (¼" [6 mm]) evita que se acumule agua en el fondo de la taza
- Los compartimientos moldeados extraaltos evitan picaduras y roturas
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



Barra de inclinación



52676
16-COMPARTIMIENTO
4⅞" sq (11 cm)
Diagonal 6⅞" (15.6 cm)



52675
20-COMPARTIMIENTO
3⅞" (8.7 cm) x 4⅞" (13.7 cm)
Diagonal 5⅞" (13.7 cm)

| 16-COMP | 20-COMP | ALTURA TOTAL PULG (CM) | ALTURA INTERIOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---------|---------|---------------------------|------------------------------|--------------|
| 52674 | — | 4⅞ (10.5) | 2¾ (7) | 6 |
| 52676 | — | 5⅞ (14.1) | 4⅞ (10.5) | 4 |
| — | 52675 | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (6.8) | 6 |
| — | 52677 | 5½ (14) | 4⅞ (10.5) | 4 |

COLORES DE CESTAS



Cesta Signature de tamaño completo para cubiertos

- El entrelazado apretado de la parte inferior evita que se caigan los cubiertos
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52671

| NÚM. ART. | COMPARTIMIENTO INTERIOR: PULG (CM) | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------|
| 52671 | 18⅞ x 18⅞ (45.9 x 45.9) | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (6.7) | 6 |

COLORS



Cestas abiertas Signature de tamaño completo

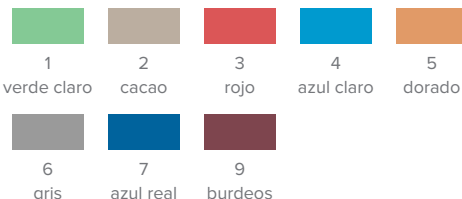
- Las cestas abiertas están diseñadas para platos, utensilios y baterías de cocina de formas especiales o tamaño grande
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52680

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|----------------------------|-------------------------------|--------------|
| 52670 | BAJA | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (7.1) | 6 |
| 52696 | Extended | 4⅞ (12.4) | 3¼ (8.3) | 5 |
| 52680 | Mediana | 5½ (14) | 4⅞ (10.5) | 4 |
| 52681 | Alta | 6⅞ (17.5) | 5½ (14) | 3 |
| 52682 | X-alta | 8⅞ (20.8) | 6⅞ (17.3) | 3 |
| 52683 | XX-alta | 9⅞ (24.3) | 8¼ (21) | 2 |

COLORES



*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

Cestas Signature de tamaño completo para platos

- Mantienen los platos y bandejas en posición vertical para el ángulo de limpieza ideal, evitan picaduras y roturas
- Las cestas Signature de altura extendida tienen clavijas de 3" (7.6 cm) de alto
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52695

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA GEN.: PULG (CM) | ALTURA INT.: PULG (CM) | ALT. CLAVIJA: PULG (CM) | HILERAS | ESPACIADO CLAVIJA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|---------|------------------------------|-----------|
| 52672 | Altura estándar | 3¼ (9.5) | 2¾ (7) | 2⅞ (6.2) | 8 x 8 | 1⅞ (4) | 6 |
| 52695 | Altura extendida | 4⅞ (12.4) | 3¼ (8.3) | 3⅞ (8.0) | 8 x 8 | 1⅞ (4) | 5 |

COLORES DE CESTAS



Cesta Signature para bandejas y fuentes

- Ideal para lavar bandejas
- El canal reforzado de acero inoxidable soporta bandejas de fibra de vidrio y laminadas o utensilios de metal
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52678

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------|---------------------------|----------------------------|-----------|
| 52678 | Extremo abierto | 3¾ (9.5) | 2¾ (7) | 6 |

COLORES



Cesta Signature para bandejas aisladas y fuentes de baño maría

- Diseñada para lavar bandejas aisladas para servir y fuentes de baño maría de 2½" (6.5 cm) de profundidad
- La cesta 52669 de extremo abierto con canal de acero acepta fuentes de baño maría y bandejas sobredimensionadas pesadas
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52669

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | ESPACIADO: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------------|----------------------------|----------------------|-----------|
| 52669 | Cesta para bandejas con inserto cromado — altura estándar de extremo abierto con canal inoxidable, el inserto flota libremente | 4½ (11.4) | 4½ (11.4) | 3 (7.6) | 1 |
| 52665 | Inserto solamente – cromado | 4½ (11.4) | 4½ (11.4) | — | 1 |

COLORES



- Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo
- Diseño apto para aberturas de altura estándar para todos los lavavajillas con correa transportadora
- La cesta 52664 se apila con el inserto de alambre en su lugar
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52664

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | ESPACIADO: (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------------|----------------------------|-----------------|-----------|
| 52664 | Cesta de extremo abierto con inserto cromado | 4⅞ (12.4) | 3¼ (8.3) | 2¼" (5.7) | 1 |

COLORES



*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

CESTAS SIGNATURE DE MEDIO TAMAÑO CON COMPARTIMIENTOS





Cesta especializada Signature de medio tamaño

- Ideal para guardar y lavar saleros y pimenteros, floreros, vasos de aperitivo y portavelas
- La cesta de medio tamaño de 32 compartimentos es fácil de guardar en el área del bar o en estaciones de preparación
- Incluye compartimiento esquinero especial para lavar tapas de saleros, pimenteros
- Dimensiones exteriores: 10" x 19¾" (25.4 x 50.2 cm)

52819
32 COMPARTIMIENTOS
Compartimiento cuadrado de 2½" (5.2 cm)
Diagonal de 2¾" (6.9 cm)





| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|-----------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------|---|
| 52815 | Baja | 4½ (10.5) | 2½ (7.3) | 6 |   |
| 52819 | Mediana | 5½ (14.4) | 4½ (11.6) | 4 | 01 02 |
| 52828 | Alta | 7½ (18.3) | 6½ (15.4) | 3 | |
| 52829 | X-alta | 8½ (22.5) | 7½ (19.5) | 3 | |
| 52834 | XX-alta | 10¾ (26.4) | 9¾ (23.3) | 2 | |

Cestas Signature de medio tamaño

- El divisor moldeado de 1" (2.5 cm) de altura mantiene las tazas en su sitio
- Ocho tazas: 4¾" x 4½" (11.1 x 11 x 16.5 cm) con diagonal de 6" (15.2 cm)
- Diez tazas: 3¾" x 4¾" (8.7 x 11.1 x 14 cm) con diagonal de 5½" (14 cm)
- La media cesta no se graba
- Dimensiones exteriores: 10" x 19¾" (25.4 x 50.2 cm)



52805
8-COMPARTIMIENTO
Diagonal 6" (15.24 cm)

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|-----------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------|---|
| 52805 | 8 tazas | 4½ (10.5) | 2½ (7.3) | 6 |   |
| 52806 | 10 tazas | 4½ (10.5) | 2½ (7.3) | 6 | 01 02 |

Cestas Signature de medio tamaño con compartimentos



- 10 compartimentos: 3½" x 4½" (8.9 x 11 cm)
- 18 compartimentos: 2½" x 2¾" (7.5 x 7.1 cm)
- Dimensiones generales: 10" x 19½" (25.4 x 50.2 cm)



52821
10-COMPARTIMIENTO
Diagonal 5½" (14 cm)



52814
18-COMPARTIMIENTO
Diagonal 3¾" (9.8 cm)

| 10-COMP | 18-COMP | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|---------|---------|-------------|-------------------------|----------------------------|-----------|---|
| 52810 | 52814 | Baja | 4½ (10.5) | 2½ (7.3) | 6 |   |
| 52820 | 52823 | Mediana | 5½ (14.5) | 4½ (11.4) | 4 | 01 02 |
| 52821 | 52824 | Alta | 7½ (18.3) | 6½ (15.4) | 3 | |
| 52822 | 52825 | X-alta | 8½ (22.5) | 7½ (19.5) | 3 | |
| 52818 | 52826 | XX-alta | 10¾ (26.4) | 9¾ (23.3) | 2 | |

*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

Cestas abiertas Signature de medio tamaño para cubiertos

- Diseño apto para platos y utensilios de formas especiales
- Se usan también para transportar cilindros de cubiertos
- Dimensiones generales, 10" x 19¼" (25.4 x 50.2 cm)



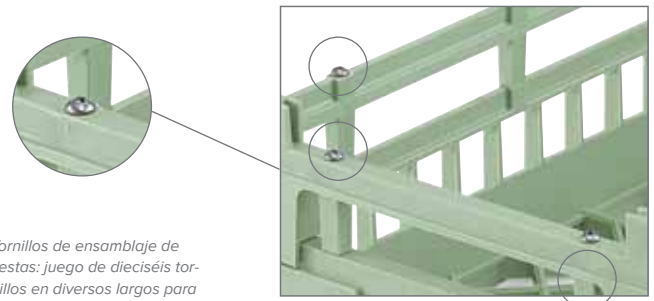
| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COMPARTIMIENTO INTERIOR: PULG (CM) | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|-----------|-----------------|---|--|---------------------------------------|--------------|---------|
| 52800 | Abierta baja | 9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 4 ¹ / ₈ (10.5) | 2 ³ / ₄ (7) | 6 | |
| 52801 | Abierta mediana | 9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 5 ⁵ / ₁₆ (14.1) | 4 ¹ / ₄ (10.8) | 4 | |
| 52802 | Abierta alta | 9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 7 ⁷ / ₁₆ (18.1) | 5 ³ / ₄ (14.6) | 3 | |
| 52803 | Abierta X-alta | 9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 8 ⁵ / ₁₆ (21.7) | 7 ⁷ / ₁₆ (18.6) | 3 | |
| 52807 | Abierta XX-alta | 9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 10 ¹ / ₁₆ (25.7) | 8 ³ / ₁₆ (22.4) | 2 | |
| 52804 | Cubiertos | 9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 4 ¹ / ₈ (10.5) | 2 ⁵ / ₈ (6.7) | 6 | |

Pedido de componentes para cestas Signature

En la página 280 encontrará componentes Signature adicionales

| PARA USAR CON NÚMEROS DE PIEZA DE CESTAS | LARGO TORNILLO: PULG (CM) | NÚM. TORNILLO | ESTILO |
|--|--|---------------|--------------------------|
| 52684, 52689, 52691, 52692, 52694, 52699, 52726, 52760, 52766, 52772, 52778, 52784, 52790, 52810, 52811, 52814 | ½" (1.3) | 52355 | Compt. bajo |
| 52676, 52677, 52678 | 1 ¹ / ₈ " (4.8) | 52356 | Mediano abierto |
| 52693, 52702, 52710, 52714, 52718, 52722, 52727, 52761, 52767, 52773, 52779, 52785, 52798, 52812, 52813 | 2" (5.1) | 52357 | Compt. mediano |
| 52801 | | | Med. abierto |
| 52820, 52823 | 2 ¹ / ₄ " (5.7) | 52358 | Compt. mediano |
| 52681 | 3 ¹ / ₄ " (8.3) | 52359 | Alto, sin compt. |
| 52703, 52704, 52711, 52715, 52719, 52723, 52728, 52762, 52768, 52774, 52780, 52786, 52794, 52816, 52817 | 3 ¹ / ₂ " (8.9) | 52360 | Compt. alto |
| 52802 | | | Alto abierto, sin compt. |
| 52821, 52824 | 3 ³ / ₄ " (9.5) | 52367 | Compt. alto |
| 52682 | 4 ¹ / ₈ " (11.8) | 52362 | X-alto |
| 52706, 52707, 52712, 52716, 52720, 52724, 52730, 52763, 52769, 52775, 52781, 52787, 52832, 52844 | 4 ³ / ₈ " (12.4) | 52368 | Compt. X-alto |
| 52803 | | | X-alto, abierto |
| 52822, 52825 | 5 ³ / ₈ " (13.7) | 52366 | Compt. X-alto |
| 52683 | 5 ¹ / ₂ " (14.9) | 52369 | XX-alto, abierto |
| 52708, 52709, 52713, 52717, 52721, 52725, 52729, 52764, 52770, 52776, 52782, 52788, 52845, 52846 | 6 ³ / ₈ " (16.2) | 52363 | XX-alto |
| 52818, 52826 | 6 ³ / ₄ " (17.1) | 52371 | Compt. XX-alto |
| 52807 | | | XX-alto, abierto |
| 52731, 52732, 52733, 52734, 52735, 52754, 52755, 52765, 52771, 52777, 52783, 52789, 52847, 52848 | 7 ¹ / ₂ " (19.8) | 52370 | XXX-alto |
| 52736, 52737, 52738, 52739, 52740, 52757, 52849 | 9 ¹ / ₄ " (23.5) | 52372 | XXXX-alto |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|----------------------------------|---|-----------|
| CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO | | |
| 5230580 | Divisor de 9 compartimientos | 6 |
| 5230680 | Divisor de 9 compartimientos con borde | 6 |
| 5230080 | Divisor de 16 compartimientos | 6 |
| 5230780 | Divisor de 16 compartimientos con borde | 6 |
| 5231680 | Divisor de 20 compartimientos | 6 |
| 5231780 | Divisor de 20 compartimientos con borde | 6 |
| 5231880 | Divisor extendido de 20 compartimientos | 6 |
| 5230180 | Divisor de 25 compartimientos | 6 |
| 5230880 | Divisor de 30 compartimientos | 6 |
| 5232080 | Divisor de 30 compartimientos con borde | 6 |
| 5232180 | Divisor de 30 compartimientos | 6 |
| 5232280 | Divisor extendido de 30 compartimientos | 6 |
| 5230280 | Divisor de 36 compartimientos | 6 |
| 5230380 | Divisor de 49 compartimientos | 6 |
| 5230980 | Divisor de 36 compartimientos con borde | 6 |
| 5231080 | Divisor de 49 compartimientos con borde | 6 |
| 5230480 | Divisor de 49 compartimientos con borde | 6 |
| 5230380 | Divisor de 49 compartimientos | 6 |



Tornillos de ensamblaje de cestas: juego de dieciséis tornillos en diversos largos para ajustarse a todos los tamaños de las cestas Vollrath.



¿Desea cambiar el tamaño de los vasos o copas? En la página 280 encontrará más información sobre montantes y divisores.

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-------------------------------|---|-----------|
| CESTAS DE MEDIO TAMAÑO | | |
| 52313 | Divisor de 10 compartimientos | 6 |
| 52311 | Divisor de 10 compartimientos con borde | 6 |
| 52314 | Divisor de 18 compartimientos | 6 |
| 52312 | Divisor de 18 compartimientos con borde | 6 |
| 52315 | Montante | 6 |

Cómo comprar CESTAS TRAEX® PARA LAVADO



Paso 1 ESCOJA EL TIPO DE CESTA QUE NECESITA



CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO ABIERTAS
Páginas 266-273

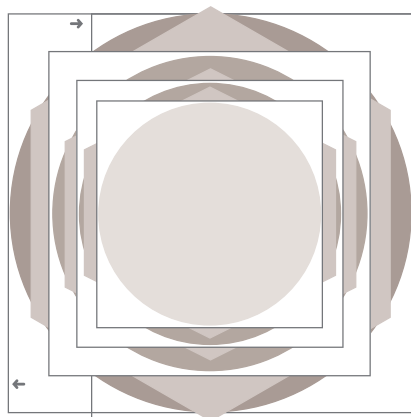


N CESTAS DE TAMAÑO COMPLETO CERRADAS
Pages 266-273



CESTAS DE MEDIO TAMAÑO
Página 274

Paso 2 MIDA



- Tome el vaso o jarro físico que necesite para acomodar y vaya a la página 265. La tabla determinará la altura adecuada de la cesta, así como la cantidad de compartimentos para satisfacer sus necesidades.



Visite **VOLLRATH.com**



VOLLRATH.com/warewashingconfigurator

Paso 3 SELECCIONE EL COLOR DE LA CESTA BÁSICA

- **CESTA COMPLETA DE UN SOLO COLOR** – Para pedir una cesta completa (base y extensores) de un solo color, por ejemplo, rojo (02), agregue el sufijo al final del número de pieza de la cesta tal como el (TR6BBB) - sufijo de color (02): TR6BBB-02.
- **EXTENSOR ÚNICO DE UN SOLO COLOR** – Para pedir una cesta beige con solo el extensor superior de un solo color, por ejemplo, rojo (02), agregue el "9" más el sufijo de color al número de pieza de la cesta como el (TR6BBB) - (9) y el sufijo de color (02): TR6BBB-32902.
- **TODOS LOS EXTENSORES DE UN SOLO COLOR** – Para pedir una cesta de base verde con todos los extensores de un solo color, por ejemplo, rojo (02), agregue el "8" más el sufijo de color al número de pieza de la cesta como el (TR6BBB) - (8) y el sufijo de color (02): TR6BBB-19802.
- Las cestas y extensores Rack-Master® se ofrecen en 5 vibrantes colores además de negro y beige estándar. Para especificar un color, agregue el número de color (02, 06, etc.) después del número del producto.
- Las bases de las cestas de pared cerrada están disponibles solo en color beige, pero los extensores se ofrecen en los 7 colores.



32
beige (estándar)



02
rojo



06
negro



08
amarillo



19
verde



21
burdeos



44
azul cobalto



Paso 4 CONSIDERE RÓTULOS CODE-A-CLIPS™ Y GRABADOS



- Todos los rótulos Code-A-Clips™ de tamaño completo mostrados están en existencias y no requieren pedido mínimo.
- Los rótulos Code-A-Clips™ son blancos con lámina negra y de colores sencillos y ya tienen un molde disponible.
- Se ofrecen moldes Code-A-Clips™ adicionales en color blanco con lámina negra: licor, taza para consomé, whisky, parfait, jerez, cava, aperitivo, decantador de vino, soda, lechero, azúcar, tubos, leche, jarra, tetera, niño, caldo. Diríjase a su representante de ventas para obtener información
- Permítanos personalizar un rótulo Code-A-Clips™ según sus necesidades particulares. Se ofrecen descripciones y siluetas personalizadas. Cargo por instalación basado en la cotización. Al pedir los rótulos personalizados, especifique los siguientes colores de rótulos: marrón (01), rojo (02), naranja (03), azul (04), blanco (05), negro (06), amarillo (08), verde (19) y beige (32).
- Se requiere un mínimo de 3 docenas de rótulos Code-A-Clips™ personalizados.
- Opciones de color para los grabados con lámina personalizadas: rojo (02), azul (04), blanco (05), negro (06), dorado (14), verde (19) y plateado (28).

RÓTULOS SIMPLES CODE-A-CLIPS™ DE TAMAÑO COMPLETO

- Núm. 1009-(sufijo de color del rótulo)
- Largo: 4¾, ancho: 1½
- 12 piezas

RÓTULOS GRABADOS CODE-A-CLIPS™ DE TAMAÑO COMPLETO

- Núm. 1009-(núm. color de rótulo grabado)-(sufijo de color de la lámina)
- Largo: 4¾, ancho: 1½
- 12 piezas
- Pedido mínimo de 3 docenas en unidades personalizadas solamente

RÓTULOS CODE-A CLIPS™ DE MEDIO TAMAÑO

- Núm. 1006
- Largo: 2¾, ancho: ¾
- 96 piezas/núm. 17
- (Pedido mínimo de 40 docenas en unidades grabadas personalizadas solamente y entrega en 4 semanas)

RÓTULOS SIMPLES CODE-A CLIPS™ PARA EXTENSORES

- Núm. 1007-(sufijo de color del rótulo)
- Largo: 4¾, ancho: 1½
- 12 piezas

RÓTULOS GRABADOS CODE-A-CLIPS™ PARA EXTENSORES

- Núm. 1007-(núm. color de rótulo grabado)-(sufijo de color de la lámina)
- Largo: 4¾, ancho: 1½
- 12 piezas
- Pedido mínimo de 3 docenas en unidades personalizadas solamente

| | | | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------|--|-------------|
| | CERVEZA | | BEBIDA | | COÑAC |
| | BORGOÑA | | CHAMPAÑA | | CÓCTEL |
| | JARRO DE CAFÉ | | COLLINS | | TAZA |
| | COPA | | VASO CON PEDESTAL | | TÉ HELADO |
| | JUGO | | MARGARITA | | MARTINI |
| | OLD FASHIONED | | VINO TINTO | | ROCKS |
| | COPA ALTA PARA CHAMPAÑA | | AGUA | | VINO BLANCO |
| | VINO | AGUA PARFAIT APERITIVO CENA JARRA B&B ENSALADA SODA SOPA CUBIERTOS | | | |

(También disponible en inglés)

Paso 5

CÓMO COMPRAR

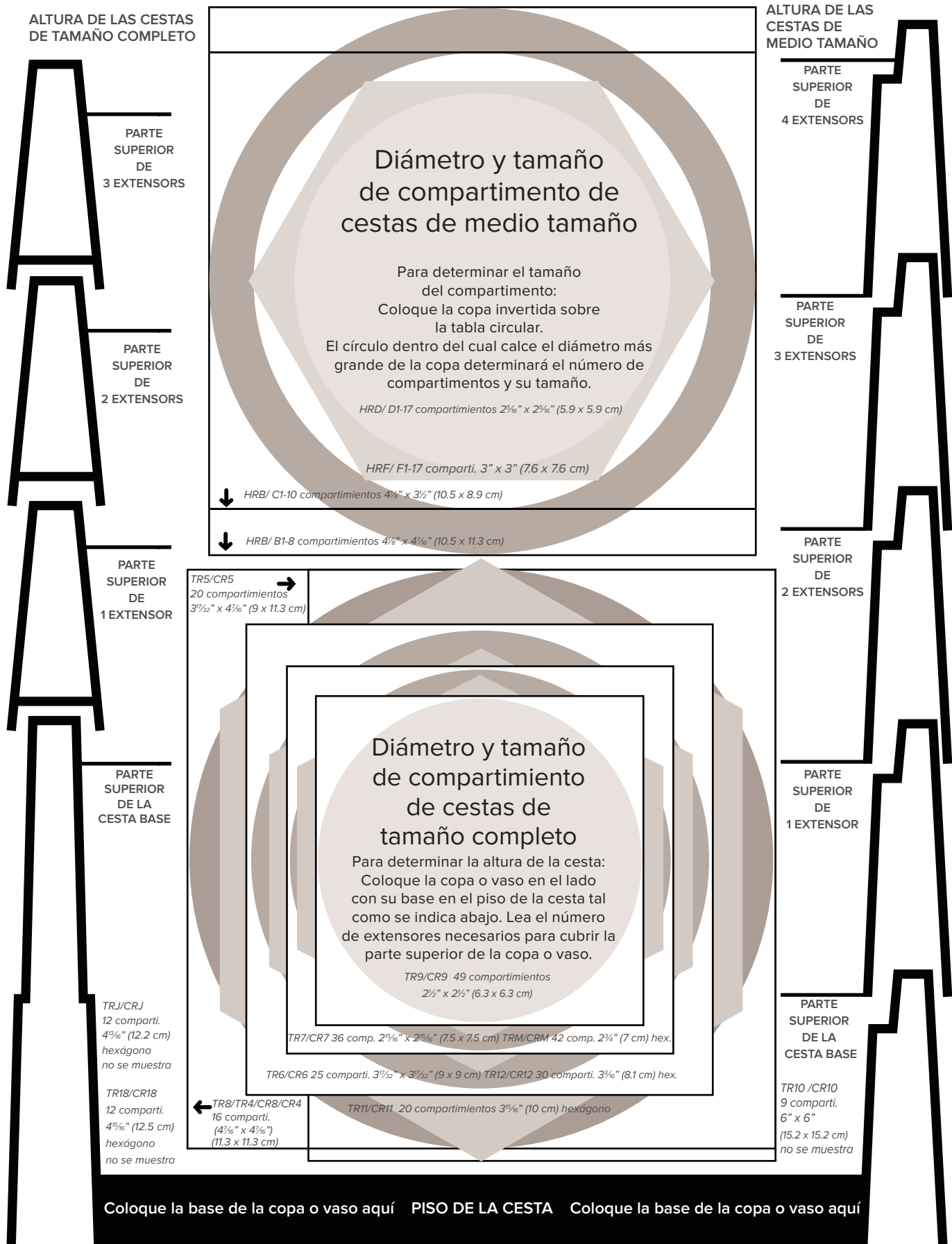
- Seleccione la cesta Rack-Master® apropiada para su equipo.
- Determine el original que desea grabar: nombre y logotipo de la empresa, teléfono, nombre o silueta de la copa.
- Especifique el color de la cesta: rojo (02), negro (06), amarillo (08), verde (19), burdeos (21), azul (44), y beige estándar.
- Especifique el color del grabado: blanco (05) o negro (06).

LO QUE DEBE CONSIDERAR

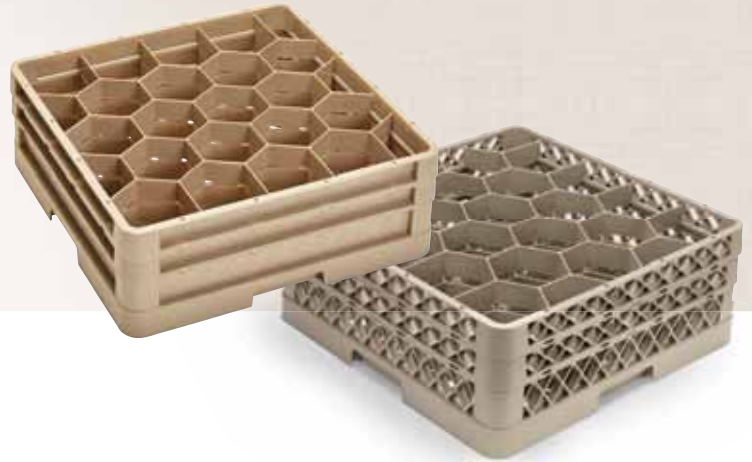
- Las cestas grabadas personalizadas pueden ser un surtido de cestas siempre que el grabado sea el mismo. Deben ser 36 piezas.
- Información de personalización: no se aceptan para cambios ni devoluciones los grabados personalizados ni con marcas privadas.
- Para su protección, los grabados que son marcas registradas (®) deben contar con una carta de autorización antes de imprimirse en los productos.
- Se requiere el original dispuesto para fotografía para todos los grabados.
- Entrega en 10 días tras la aprobación del original.



Plantilla de dimensionamiento para cestas Traex® de tamaño completo y medio



CESTAS TRAEX® DE TAMAÑO COMPLETO CON COMPARTIMIENTOS



Cestas Traex de pared abierta y cerrada para lavado de utensilios

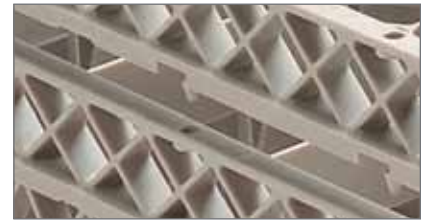
- Sistema de lavado ajustable de resistencia y durabilidad excepcionales, tiene la flexibilidad suficiente para adaptarse a cualquier tipo de vasos, copas o utensilios pequeños



Los divisores incorporados Traex® para cestas base brindan una protección 100% vertical.



El diseño Traex® de perfil abierto permite un lavado y secado de arriba a abajo y de lado a lado.



Los extensores a presión Traex no se sueltan ni separan con el tiempo.



Manejo cómodo de Traex® con mangos en los cuatro lados.



Agregue rótulos Code-A-Clips de Traex® para facilitar la identificación.



Cesta de pared cerrada práctica para almacenamiento y transporte.

Cestas Rack Max® de 5, 12, 20, 30 y 42 compartimientos

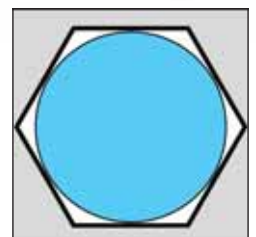
- Diseñadas con un 17-30% más de capacidad para vasos y copas que las cestas tradicionales
- Los compartimientos laterales pequeños con entrelazado en la parte inferior aceptan cubiertos, saleros, potes, etc.
- Protección 100% vertical a los vasos o copas
- Patente Rack Max® número 6,634,510



TR18JJ

| | | |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| | <i>descubre</i> AHORROS | |
| - Menos agua | AHORROS TOTALES: | Tiempo y mano de obra = \$1,095 |
| - Menos energía | \$1,431+* | Agua = \$56 |
| - Menos productos químicos | gracias a su mayor capacidad | Productos químicos = \$192 |
| - Menos desechos | | Rompimiento = \$88 |

*Basado en datos de la industria para cestas de 20 compartimientos



DISEÑO RACK MAX DE TRAEX

Cestas Traex® de pared abierta de tamaño completo con compartimientos

- El perfil abierto permite un lavado y circulación de aire completos de arriba a abajo y de lado a lado
- Los divisores incorporados para cestas base brindan una protección 100% vertical
- Los extensores a presión no se sueltan con el tiempo ni se separan
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR10FF
9-COMPARTIMIENTO
 5½" (14.9 cm) compartimiento cuad.
 diagonal 8½" (21.1 cm)



TR18JJ
12-COMPARTIMIENTO
 4¾" (12.1 cm) diámetro
 Rack Max®



TR8DD
16-COMPARTIMIENTO
 4¾" (11.1 cm) compartimiento cuad.
 6¾" (15.7 cm) diagonal



TR11GG
20-COMPARTIMIENTO
 3¾" (10.0 cm) diámetro
 Rack Max®



TR6BB
25-COMPARTIMIENTO
 3½" (8.9 cm) compartimiento cuad.
 4¾" (12.5 cm) diagonal



TR12HH
30-COMPARTIMIENTO
 3¾" (8.1 cm) diámetro
 Rack Max®



TR7CCC
36-COMPARTIMIENTO
 2½" (7.3 cm) compartimiento cuad.
 4¼" (10.3 cm) diagonal



TR13MM
42-COMPARTIMIENTO
 2¾" (6.9 cm) diámetro
 La cesta de baja altura Rack Max®
 disponible en beige solamente



TR9E
49-COMPARTIMIENTO
 2½" (6.2 cm) compartimiento cuad.
 3¾" (8.7 cm) diagonal

DESCRIPCIÓN

CESTAS TRAEX DE TAMAÑO COMPLETO ESTÁNDAR ABIERTAS CON COMPARTIMENTOS

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 49-COMP | ALTURA TOTAL PULG (CM) | ALTURA INTERIOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|---------------------------|------------------------------|--------------|
| TR10 | TR18 | TR8 | TR11 | TR6 | TR12 | TR7 | TR9 | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 6 |
| TR10F | TR18J | TR8D | TR11G | TR6B | TR12H | TR7C | TR9E | 5½ (14) | 4½ (12.2) | 2 |
| TR10A | TR18A | TR8A | TR11A | TR6A | TR12A | TR7A | TR9A | 5½ (14) | 4½ (12.2) | 2 |
| TR10FF | TR18JJ | TR8DD | TR11GG | TR6BB | TR12HH | TR7CC | TR9EE | 7 (18.1) | 6 (16.2) | 2 |
| TR10FA | TR18JA | TR8DA | TR11GA | TR6BA | TR12HA | TR7CA | TR9EA | 7 (18.1) | 6 (16.2) | 2 |
| TR10FFF | TR18JJJ | TR8DDD | TR11GGG | TR6BBB | TR12HHH | TR7CCC | TR9EEE | 8¾ (22.2) | 7 (20) | 2 |
| TR10FFA | TR18JJA | TR8DDA | TR11GGA | TR6BBA | TR12HHA | TR7CCA | TR9EEA | 8¾ (22.2) | 7 (20) | 2 |
| TR10FFFF | TR18JJJJ | TR8DDDD | TR11GGGG | TR6BBBB | TR12HHHH | TR7CCCC | TR9EEEE | 10½ (26.2) | 9 (24) | 2 |
| TR10FFFA | TR18JJJA | TR8DDDA | TR11GGGA | TR6BBBBB | TR12HHHA | TR7CCCA | TR9EEEA | 10½ (26.2) | 9 (24) | 2 |
| TR10FFFFF | TR18JJJJJ | TR8DDDDD | TR11GGGGG | TR6BBBBB | TR12HHHHH | TR7CCCCC | TR9EEEE | 11 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |
| TR10FFFFA | TR18JJJJJ | TR8DDDDA | TR11GGGGA | TR6BBBBBA | TR12HHHHA | TR7CCCCA | TR9EEEEA | 11 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |

Todos los números de artículo que terminan en "A" tienen un extensor para cesta abierta en la parte superior.

CESTAS TRAEX DE TAMAÑO COMPLETO Y BAJA ALTURA ABIERTAS CON COMPARTIMENTOS

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 42-COMP* | ALTURA TOTAL PULG (CM) | ALTURA INTERIOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------------------|------------------------------|--------------|
| TR13F | TR13J | TR13D | TR13G | TR13B | TR13H | TR13C | TR13M* | 2½ (7.3) | 2½ (5.2) | 2 |
| TR13FF | TR13JJ | TR13DD | TR13GG | TR13BB | TR13HH | TR13CC | TR13MM* | 4 (11.4) | 3 (9.1) | 2 |
| TR13FFF | TR13JJJ | TR13DDD | TR13GGG | TR13BBB | TR13HHH | TR13CCC | TR13MMM* | 6 (15.6) | 5 (13) | 2 |
| TR13FFFF | TR13JJJJ | TR13DDDD | TR13GGGG | TR13BBBB | TR13HHHH | TR13CCCC | TR13MMMM* | 7 (19.4) | 6¾ (17.2) | 2 |

Las cestas TR13 y TRM se ofrecen en beige solamente. Las cestas de baja altura no se graban

*La cesta de 42 compartimientos tiene alturas interiores alternativas: TR13M: 1½" (3.8), TR13MM: 3½" (7.9), TR13MMM: 4¾" (12.1), TR13MMMM: 6¾" (16.2)

COLORES



32 beige (estándar) 02 rojo 06 negro 08 amarillo 19 verde 21 burdeos 44 azul cobalto

Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden devolver

Cestas Traex® de pared cerrada de tamaño completo con compartimientos

DISEÑO DE CESTA DE PARED CERRADA – IDEAL PARA ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

- Elimina la necesidad de volver a lavar
- Los divisores incorporados para cestas base brindan una protección 100% vertical
- Los extensores a presión no se sueltan con el tiempo ni se separan
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



CR10FF
9-COMPARTIMIENTO
5½" (14.9 cm) compartimiento cuad.
diagonal 8¾" (21.1 cm)



CR18JJ
12-COMPARTIMIENTO
4¾" (12.1 cm) diámetro
Rack Max®



CR8DD
16-COMPARTIMIENTO
4¾" (11.1 cm) compartimiento cuad.
6¾" (15.7 cm) diagonal



CR11GG
20-COMPARTIMIENTO
3½" (10.0 cm) diámetro
Rack Max



CR6BB
25-COMPARTIMIENTO
3½" (8.9 cm) compartimiento cuad.
4½" (12.5 cm) diagonal



CR12HH
30-COMPARTIMIENTO
3¾" (8.1 cm) diámetro
Rack Max



CR7CC
36-COMPARTIMIENTO
2¾" (7.3 cm) compartimiento cuad.
4½" (10.3 cm) diagonal



CR9EE
49-COMPARTIMIENTO
2½" (6.2cm) compartimiento cuad.
3¾" (8.7 cm) diagonal

CESTAS TRAEX DE TAMAÑO COMPLETO ESTÁNDAR DE PARED CERRADA CON COMPARTIMIENTOS

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 49-COMP | ALTURA TOTAL PULG (CM) | ALTURA INTERIOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|------------------------|---------------------------|-----------|
| CR10 | CR18 | CR8 | CR11 | CR6 | CR12 | CR7 | CR9 | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 6 |
| CR10F | CR18J | CR8D | CR11G | CR6B | CR12H | CR7C | CR9E | 5½ (14) | 4¾ (12.2) | 2 |
| CR10A | CR18A | CR8A | CR11A | CR6A | CR12A | CR7A | CR9A | 5½ (14) | 4¾ (12.2) | 2 |
| CR10FF | CR18JJ | CR8DD | CR11GG | CR6BB | CR12HH | CR7CC | CR9EE | 7 (18.1) | 6 (16.2) | 2 |
| CR10FA | CR18JA | CR8DA | CR11GA | CR6BA | CR12HA | CR7CA | CR9EA | 7 (18.1) | 6 (16.2) | 2 |
| CR10FFF | CR18JJJ | CR8DDD | CR11GGG | CR6BBB | CR12HHH | CR7CCC | CR9EEE | 8 (22.2) | 7 (20) | 2 |
| CR10FFA | CR18JJA | CR8DDA | CR11GGA | CR6BBBA | CR12HHA | CR7CCA | CR9EEA | 8 (22.2) | 7 (20) | 2 |
| CR10FFFF | CR18JJJJ | CR8DDDD | CR11GGGG | CR6BBBB | CR12HHHH | CR7CCCC | CR9EEEE | 10 (26.2) | 9 (24) | 2 |
| CR10FFFA | CR18JJJA | CR8DDDA | CR11GGGA | CR6BBBBA | CR12HHHA | CR7CCCA | CR9EEEA | 10 (26.2) | 9 (24) | 2 |
| CR10FFFFF | CR18JJJJJ | CR8DDDDD | CR11GGGGG | CR6BBBBB | CR12HHHHH | CR7CCCCC | CR9EEEEE | 11 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |
| CR10FFFFA | CR18JJJJA | CR8DDDDA | CR11GGGGA | CR6BBBBBA | CR12HHHHA | CR7CCCCA | CR9EEEEA | 11 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |

Todos los números de artículo que terminan en "A" tienen un extensor para cesta abierta en la parte superior.

CESTAS TRAEX DE TAMAÑO COMPLETO Y BAJA ALTURA DE PARED CERRADA CON COMPARTIMIENTOS

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 42-COMP* | ALTURA TOTAL PULG (CM) | ALTURA INTERIOR PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|------------------------|---------------------------|-----------|
| CR13F | CR13J | CR13D | CR13G | CR13B | CR13H | CR13C | CR13M* | 2 (7.3) | 2 (5.2) | 2 |
| CR13FF | CR13JJ | CR13DD | CR13GG | CR13BB | CR13HH | CR13CC | CR13MM* | 4 (11.4) | 3 (9.1) | 2 |
| CR13FFF | CR13JJJ | CR13DDD | CR13GGG | CR13BBB | CR13HHH | CR13CCC | CR13MMM* | 6 (15.6) | 5 (13) | 2 |
| CR13FFFF | CR13JJJJ | CR13DDDD | CR13GGGG | CR13BBBB | CR13HHHH | CR13CCCC | CR13MMMM* | 7 (19.4) | 6 (17.2) | 2 |

Las cestas CR13 se ofrecen en beige solamente. Las cestas de baja altura no se graban

*La cesta de 42 compartimientos tiene alturas interiores alternativas: CR13M: 1½" (3.8), CR13MM: 3 (7.9), CR13MMM: 4¾" (12.1), CR13MMMM: 6¾" (16.2)

COLORES PARA EXTENSORES SOLAMENTE



32
beige (estándar)

02
rojo

06
negro

08
amarillo

19
verde

21
burdeos

44
azul cobalto

Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden devolver

Las bases de las cestas de pared cerrada están disponibles solo en color beige, pero los extensores se ofrecen en los 7 colores.

Cestas Traex® de tamaño completo para tazas

DISEÑOS DE PARED ABIERTA Y CERRADA

- La barra moldeada de inclinación (1/2" [1.3 cm AL]) evita que se acumule agua en el fondo de la taza
- Los compartimientos moldeados extraaltos evitan picaduras y roturas
- El modelo CR16 es ideal para tazas de café expreso con el divisor de compartimientos de 1" (2.5 cm)
- Dimensiones exteriores: 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



CR4
16-COMPARTIMENTOS
Compartimento cuadrado de 4 7/16" (11.3 cm)
Diagonal de 6 1/16" (15.4" cm)



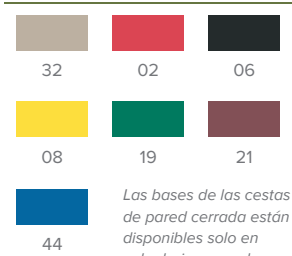
TR5
20-COMPARTIMENTOS
Compartimento cuadrado de 3 3/16" (9 cm) x 4 7/17" (11.3 cm)
Diagonal de 5 3/8" (14.3 cm)



TR16
25-COMPARTIMENTOS
Compartimento cuadrado de 3 7/32" (9 cm)
Diagonal de 4 15/16" (12.5 cm)

| PARED ABIERTA 16-COMP | PARED CERRADA 16-COMP | PARED ABIERTA 20-COMP | PARED CERRADA 20-COMP | PARED ABIERTA 25-COMP | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| TR4 | CR4 | TR5 | CR5 | TR16 | 4 (10.2) | 3 (8.3) | 6 |
| TR4D | CR4D | — | — | TR16B | 5 1/8 (14.1) | 4 3/16 (12.2) | 2 |
| TR4A | CR4A | TR5A | CR5A | — | 5 1/8 (14.1) | 4 3/16 (12.2) | 2 |
| TR4DD | CR4DD | — | — | TR16BB | 7 1/8 (18.1) | 6 3/8 (16.2) | 2 |
| TR4DA | CR4DA | TR5AA | CR5AA | — | 7 1/8 (18.1) | 6 3/8 (16.2) | 2 |
| TR4DDD | CR4DDD | — | — | TR16BBB | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR4DDA | CR4DDA | — | — | — | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR4DDDD | CR4DDDD | — | — | TR16BBBB | 10 5/8 (26.2) | 9 7/8 (24) | 2 |
| TR4DDDA | TR4DDDA | — | — | — | 10 5/8 (26.2) | 9 7/8 (24) | 2 |

COLORES



Las bases de las cestas de pared cerrada están disponibles solo en color beige, pero los extensores se ofrecen en los 7 colores.

Todos los números de artículo que terminan en "A" tienen un extensor para cesta abierta en la parte superior.

Cestas Traex de tamaño completo para cubiertos

- El entrelazado apretado de la parte inferior evita que se caigan los cubiertos
- Las cestas tienen acanalados interiores que impiden que los cuchillos salgan por las paredes laterales
- Dimensiones exteriores: 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



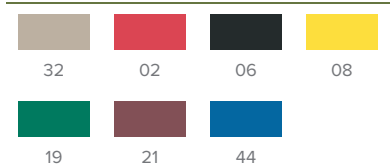
CR2



TR2

| NÚM. ART. | PARED ABIERTA O PARED CERRADA | COMPARTIMIENTO INTERIOR: PULG (CM) | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| TR2 | Pared abierta | 18 1/8 x 18 1/8 (45.9 x 45.9) | 4 (10.2) | 3 3/4 (8.3) | 6 |
| CR2 | Pared cerrada | 18 1/8 x 18 1/8 (45.9 x 45.9) | 4 (10.2) | 3 3/4 (8.3) | 6 |

COLORES



Las bases de las cestas de pared cerrada están disponibles solo en color beige, pero los extensores se ofrecen en los 7 colores.

CONSEJO PARA SOLUCIÓN DE ALMACENAMIENTO

- Nuestras cestas de pared cerrada con tapa son un excelente recipiente de almacenamiento para los calentadores de inducción para banquetes y chafers y pedestales de inducción de Vollrath.

En las páginas 29-33 y 199 encontrará detalles de los productos.



Cesta combinada Traex® de tamaño completo (½ abierta, ½ clavija)

- Cesta combinada para cubiertos, loza, jarras o jarrones
- Esquina especial para adaptar un cilindro para cubiertos núm. 1370, se vende por separado
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR15



| NÚM. ART. | COMPARTIMIENTO INTERIOR: PULG (CM) | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|------------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|-------|
| TR15 | 18⅞ x 18⅞ (45.9 x 45.9) | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 6 | 32 |

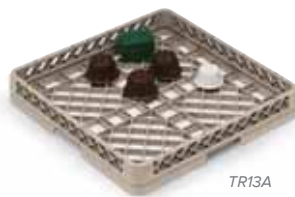
Cestas Traex de tamaño completo abiertas con compartimientos

DISEÑOS DE PARED ABIERTA Y CERRADA

- Las cestas abiertas con compartimientos están diseñadas para platos, utensilios y baterías de cocina de formas especiales o tamaño grande
- La cesta TR13A de baja altura permite realizar lavados compactos y eficaces y es perfecta para almacenar artículos tales como potes y ceniceros
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR1



TR13A



CR1AA



CR1AAAAA

| PARED ABIERTA NÚM. ART. | PARED CERRADA NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA GENERAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|-------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------------|-----------|
| CESTAS ABIERTAS TRAEX | | | | | |
| TR1 | CR1 | Cesta | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 6 |
| TR1A | CR1A | Cesta/extensor | 5⅞ (14.1) | 4⅞ (12.2) | 2 |
| TR1AA | CR1AA | Cesta/2 extensores | 7⅞ (18.1) | 6⅞ (16.2) | 2 |
| TR1AAA | CR1AAA | Cesta/3 extensores | 8¾ (22.2) | 7⅞ (20) | 2 |
| TR1AAAA | CR1AAAA | Cesta/4 extensores | 10⅞ (26.2) | 9⅞ (24) | 2 |
| TR1AAAAA | CR1AAAAA | Cesta/5 extensores | 11⅞ (30.2) | 11 (27.9) | 2 |
| CESTAS ABIERTAS TRAEX DE BAJA ALTURA* | | | | | |
| TR13A | CR13A | Cesta/extensor | 3 (7.6) | 2¼ (5.7) | 2 |

| COLORES | | | |
|---------|----|----|----|
| 32 | 02 | 06 | 08 |
| 19 | 21 | 44 | |

Las bases de las cestas de pared cerrada están disponibles solo en color beige, pero los extensores se ofrecen en los 7 colores.

*Las cestas abiertas TR13/CR13 Traex de baja altura se ofrecen en beige solamente y no se graban.

Cestas Traex® Rack Max® de tamaño completo para jarras

- Ideales para vasos o copas, jarras y cafeteras de gran tamaño
- Compartimiento (diámetro de 7½" [19.1 cm])
- Los divisores brindan protección vertical completa
- Tamaño de compartimiento: diámetro 7½" (19.5 cm)



TR13KKKKKK
5-COMPARTIMENTOS
 Compartimiento cuadrado
 de 7½" (19.5 cm)
 Diagonal de 8" (20.32 cm)



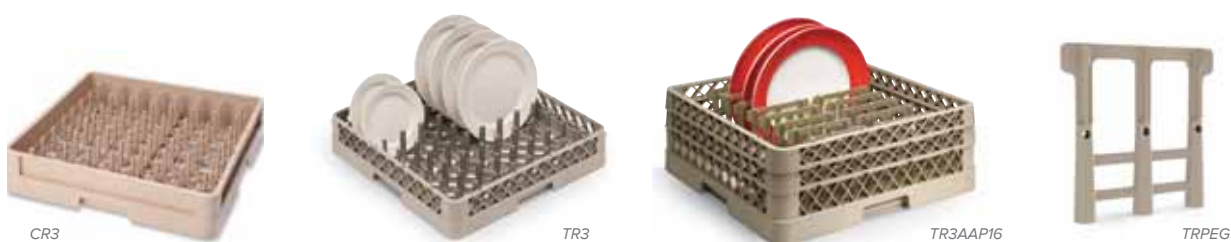
| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------|-------|
| TR13KKKK* | 4 extensores | 7½ (19.4) | 6¾ (16.2) | 2 | 32 |
| TR13KKKKK* | 5 extensores | 9¾ (23.3) | 8 (20.32) | 2 | |
| TR13KKKKKK* | 6 extensores | 10¾ (26.3) | 9¾ (24.45) | 1 | |

*La bases para cestas TR13 Traex® se ofrecen en beige solamente y no se graban

Cestas Traex de tamaño completo para platos

DISEÑOS DE PARED ABIERTA Y CERRADA

- Mantienen los platos y bandejas en posición vertical para el ángulo de limpieza ideal, evitan picaduras y roturas
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)
- TRPEG agrega 3" (7.6 cm) a una cesta con clavija estándar y ayuda a impedir el rompimiento de platos grandes; la clavija calza solamente en la cesta Traex TR3
- Las clavijas se acoplan de forma permanente a los modelos TR3AAP14 y TR3AAP16



| PARED ABIERTA | PARED CERRADA | DESCRIPCIÓN | ALTURA GENERAL | ALTURA INTERIOR | ALTURA CLAVIJA | HILERAS | ESPACIADO DE CLAVIJAS | L/C |
|---|---------------|---|----------------|-----------------|----------------|---------|-----------------------|-----|
| CESTAS TRAEX DE TAMAÑO COMPLETO PARA PLATOS | | | | | | | | |
| TR3** | CR3** | Cesta con clavijas | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 2¾ (7.3) | 9 x 9 | 1¾ (4.8) | 6 |
| TR14* ** | — | Cesta c/clavijas altamente eficaz | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 3 (7.6) | 9 x 8 | 1¾ (4.4) | 6 |
| CESTAS EXTENDIDAS TRAEX TAMAÑO COMPLETO P/PLATOS | | | | | | | | |
| TR3AAP14* | CR3AAP14* | Diámetro de plato de hasta 12¼" (31.3 cm) | 7½ (18.1) | 6¾ (16.2) | 6 (15.2) | 9 | — | 1 |
| TR3AAP16* | CR3AAP16* | Diámetro de plato de hasta 18¾" (45.9 cm) | 7½ (18.1) | 6¾ (16.2) | 6 (15.2) | 7 | — | 1 |
| TRPEG* | — | Clavija (para TR3) | 6 (15.2) | — | 6 (15.2) | — | — | 1 |

COLORES

| | |
|----|----|
| 32 | 02 |
| 06 | 08 |
| 21 | 44 |

Todos los números de artículo que terminan en "A" tienen un extensor para cesta abierta en la parte superior *Disponible en beige (32) solamente
 **Certificación NSF®

*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

Cesta Traex® para bandejas y fuentes

- Ideal para lavar bandejas
- La "pared de viga" completa impide que la cesta se combe bajo cargas pesadas
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR30

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|-----------------|-------------------------|----------------------------|-----------|-------|
| TR30* | Extremo abierto | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 6 | 32 |

Cesta Traex para bandejas aisladas y fuentes de baño maría

- Diseñada para lavar bandejas aisladas para servir y fuentes de baño maría de 2½" (6.5 cm) de profundidad
- El modelo TR22 es ideal para fuentes de baño maría, bandejas aisladas y tapas de platos
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR21

TR22

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | ESPACIADO | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|-------------------------|----------------------------|-----------|-----------|-------|
| TR21* | Diámetro de tapa de plato de hasta 9¾" (24.8 cm) con inserto de revestimiento pulvimetálico | 4¾ (12.1) | 3¼ (8.3) | 3½ (7.9) | 1 | 32 |
| TR22* | Cesta de extremo abierto con inserto de revestimiento pulvimetálico para bandejas aisladas y fuentes de comida | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | 3 (7.6) | 1 | 32 |
| TR31** | Cesta de extremo abierto | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | — | 1 | 32 |

*Disponible en beige (32) solamente **Certificación NSF®

Cestas Traex® para fuentes planas

- Capacidad para tres bandejas extendidas de tamaño completo
- Diseño apto para aberturas de altura estándar en todos los lavavajillas con correa transportadora
- Dimensiones exteriores: 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR23

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | ESPACIADO: | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|-------------------------|----------------------------|------------|-----------|-------|
| TR23* | Cesta de extremo abierto con inserto revestido de vinilo | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | 3 (7.6) | 1 | 32 |
| TR31** | Cesta de extremo abierto | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | — | 1 | 32 |

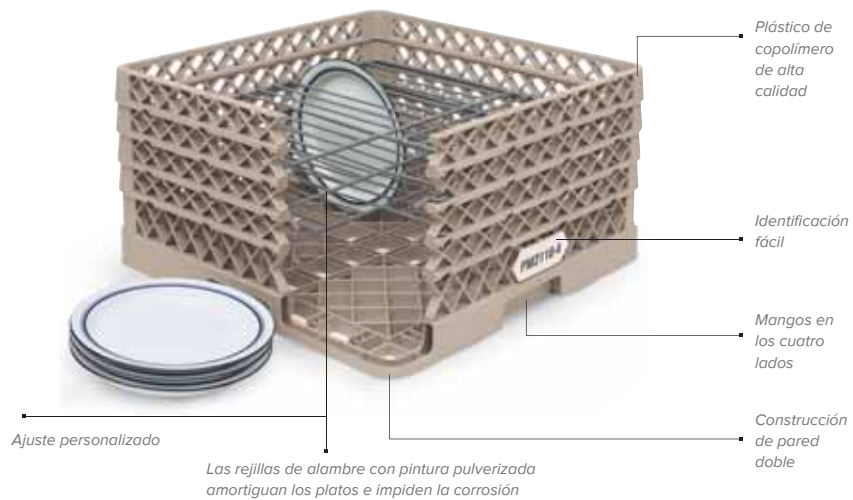
*Disponible en beige (32) solamente **Certificación NSF®

*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

SISTEMA TRAEX® PLATE CRATE® PARA EL LAVADO DE PLATOS

- Los 20 sistemas Plate Crates® diferentes brindan a los operadores la caja perfecta para el lavado, almacenamiento y transporte de loza
- El sistema Plate Crates® consta de una cesta base TR1 y rejillas de alambre que calzan en los extensores abiertos TRA
- Menos rompimiento, loza más limpia, secado más rápido, facilidad de apilado, durabilidad, manejo cómodo y menos tiempo de entrega
- Las cestas Plate Crate® se ofrecen en 5 vibrantes colores además de negro y beige estándar
- Para especificar un color, agregue el número de color (-02, -06, etc.) después del número del producto

- MENOS ROMPIMIENTO
- LOZA MÁS LIMPIA
- SECADO MÁS RÁPIDO
- FACILIDAD DE APILADO
- DURABILIDAD
- MANEJO CÓMODO



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | GAMA DE TAMAÑOS DE PLATO: PULG (CM) | PROFUNDIDAD DEL PLATO: PULG (CM) | NÚM DE REJILLA | PLATOS POR CESTA | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------------------|--|-------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------|
| PM1412-6 | Cesta para platos c/6 extensores | 10¾ a 12¾ (27.3 a 31.3) | hasta 1¾ (3.5) | 92235 | 14 | 1 |
| PM1912-6 | Cesta para platos c/6 extensores | 11 a 12 (28 a 30.5) | hasta 1 (2.5) | 92215 | 19 | 1 |
| PM0912-6 | Cesta para platos c/6 extensores | 11¼ a 12½ (28.6 a 31.8) | hasta 2¾ (6) | 92231 | 9 | 1 |
| PM1211-6 | Cesta para platos c/6 extensores | 10¾ a 11¾ (27.3 a 28.4) | hasta 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 1 |
| PM2011-6 | Cesta para platos c/6 extensores | 10¾ a 11 (27.3 a 28) | hasta 1 (2.5) | 92216 | 20 | 1 |
| PM1510-5 | Cesta para platos c/5 extensores | 9 a 10¾ (22.9 a 27.3) | hasta 1¾ (3.5) | 92234 | 15 | 2 |
| PM1211-5 | Cesta para platos c/5 extensores | 9¾ a 10¾ (23.3 a 27.3) | hasta 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 2 |
| PM2011-5 | Cesta para platos c/5 extensores | 10 a 10¾ (25.4 a 27.3) | hasta 1 (2.5) | 92216 | 20 | 2 |
| PM2110-5 | Cesta para platos c/5 extensores | 9¾ a 10 (23.3 a 25.4) | hasta 1 (2.5) | 92217 | 21 | 2 |
| PM1510-4 | Cesta para platos c/4 extensores | 8¾ a 9¾ (22.3 a 23.3) | hasta 1¾ (3.5) | 92234 | 15 | 2 |
| PM1211-4 | Cesta para platos c/4 extensores | 8¾ a 9¾ (22.3 a 23.3) | hasta 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 2 |
| PM2110-4 | Cesta para platos c/4 extensores | 8¾ a 9¾ (22.3 a 23.3) | hasta 1 (2.5) | 92217 | 21 | 2 |
| PM2209-4 | Cesta para platos c/4 extensores | 7 a 8¾ (17.8 a 22.3) | hasta 1¾ (3.5) | 92228 | 22 | 2 |
| PM3008-4 | Cesta para platos c/4 extensores | 8 a 8¾ (20.3 a 21.3) | hasta 1 (2.5) | 92218 | 30 | 2 |
| PM3208-4 | Cesta para platos c/4 extensores | 7¾ a 8 (19.7 a 20.3) | hasta 1 (2.5) | 92219 | 32 | 2 |
| PM1211-3 | Cesta para platos c/3 extensores | 5 a 7¾ (12.7 a 19.7) | hasta 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 2 |
| PM3208-3 | Cesta para platos c/3 extensores | 4¾ a 7¾ (12.1 a 19.7) | hasta 1 (2.5) | 92219 | 32 | 2 |
| PM4407-3 | Cesta para platos c/3 extensores | 6 a 7 (15.2 a 17.8) | hasta ¾ (1.9) | 92220 | 44 | 2 |
| PM2006-3 | Cesta para platos c/3 extensores | 4¾ a 6½ (12.1 a 16.5) | hasta 2 (5.1) | 92232 | 20 | 2 |
| PM2209-3 | Cesta para platos c/3 extensores | 7 a 7¾ (17.8 a 20) | hasta 1¾ (3.5) | 92228 | 22 | 2 |
| PM4806-2 | Cesta para platos c/2 extensores | 5 a 6 (12.7 a 15.2) | hasta ¾ (1.9) | 92221 | 48 | 2 |
| PM3807-2 | Cesta para platos c/2 extensores | 5 a 6¾ (12.7 a 15.6) | hasta 1 (2.5) | 92236 | 38 | 2 |
| PM3208-2 | Cesta para platos c/2 extensores | 4¾ a 6¾ (12.1 a 15.9) | hasta 1 (2.5) | 92219 | 32 | 2 |

COLORES

| | | | | | | |
|------------------------|-----------|-------------|--------------|-------------|----------------|------------------|
| | | | | | | |
| 32 beige (standard) | 02 red | 06 black | 08 yellow | 19 green | 21 burgundy | 44 royal blue |

CESTAS TRAEX® DE MEDIO TAMAÑO CON COMPARTIMIENTOS



Cesta Traex® de medio tamaño para cristalería

- Todas las bases y extensores de medio tamaño se ofrecen solamente en color beige estándar
- Los extensores a presión no se sueltan con el tiempo ni se separan



HR1B1
8-COMPARTIMIENTO
4 1/8" (10.5 cm) x 4 7/16" (11.3 cm)
Diagonal 5 7/8" (14.9 cm)



HR1C1CC
10-COMPARTIMIENTO
4 1/8" (10.5 cm) x 3 1/2" (8.9 cm)
Diagonal 5 1/4" (13.3 cm)



HR1D1DD
17-COMPARTIMIENTO (2 15/16")
Diámetro 2 15/16" (7.5 cm)



HR1F
17-COMPARTIMIENTO (3")
Diámetro 3" (7.6 cm)

| 8-COMP | 10-COMP | 17-COMP | 17-COMP | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|----------|----------|----------|----------|-------------------------|----------------------------|-----------|---------|
| HR1 | HR1 | HR1 | HR1 | 2 1/16 (5.2) | 1 1/4 (3.2) | 12 | 32 |
| HR1B1 | HR1C1 | HR1D1 | HR1F | 3 3/16 (9.7) | 3 (7.6) | 6 | |
| HR1B1B | HR1C1C | HR1D1D | HR1FF | 5 3/16 (14.1) | 4 3/4 (12.1) | 4 | |
| HR1B1A | HR1C1A | HR1D1A | HR1FA | 5 3/16 (14.1) | 4 3/4 (12.1) | 4 | |
| HR1B1BB | HR1C1CC | HR1D1DD | HR1FFF | 7 3/16 (18.6) | 6 1/2 (16.5) | 2 | |
| HR1B1BA | HR1C1CA | HR1D1DA | HR1FFA | 7 3/16 (18.6) | 6 1/2 (16.5) | 2 | |
| HR1B1BBB | HR1C1CCC | HR1D1DDD | HR1FFFF | 9 3/16 (23) | 8 3/4 (20.1) | 2 | |
| HR1B1BBA | HR1C1CCA | HR1D1DDA | TR10FFFA | 9 3/16 (23) | 8 3/4 (20.1) | 2 | |

Nota: Las cestas Traex® de medio tamaño para cristalería no se graban

Cestas abiertas Traex® de medio tamaño para cubiertos

- Diseño apto para platos y utensilios de formas especiales
- Se usan también para transportar cilindros de cubiertos



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COMPARTIMIENTO INTERIOR | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|-----------|---|---------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|---------|
| HR1A | Media cesta abierta c/1 extensor | 9 x 18 1/16 (22.9 x 45.9) | 3 3/16 (9.7) | 3 (7.6) | 6 | 32 |
| HR1AA | Media cesta abierta c/2 extensores abiertos | 9 x 18 1/16 (22.9 x 45.9) | 5 3/16 (14.1) | 4 3/4 (12.1) | 4 | |
| HR1AAA | Media cesta abierta c/3 extensores abiertos | 9 x 18 1/16 (22.9 x 45.9) | 7 3/16 (18.6) | 6 1/2 (16.5) | 2 | |
| HR1AAAA | Media cesta abierta c/4 extensores abiertos | 9 x 18 1/16 (22.9 x 45.9) | 9 3/16 (23) | 8 3/4 (20.1) | 2 | |
| HR2A | Media cesta c/1 extensor para cubiertos | 9 x 18 1/16 (22.9 x 46) | 3 3/16 (9.7) | 3 (7.7) | 6 | |

*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver.

CESTAS Y ACCESORIOS SIGNATURE PARA CUBIERTOS

Cestas Signature de medio tamaño para cubiertos

- El entrelazado de la parte inferior evita que se caigan los cubiertos
- Tamaño de compartimiento interior: 9" x 18 $\frac{1}{16}$ " (22.9 x 46 cm)
- Dimensiones generales:



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COMPARTIMIENTO INTERIOR: PULG (CM) | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|-----------|----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------|----------------|
| 52804 | Media cesta para cubiertos | 9 x 18 $\frac{1}{16}$ (22.9 x 46) | 4 $\frac{1}{2}$ (10.5) | 2 $\frac{5}{8}$ (6.7) | 6 | 01 02 |

Sistema Signature para el lavado de cubiertos

- Los empleados manipulan solamente los recipientes del sistema para lograr condiciones más seguras e higiénicas
- La cesta se transfiere directamente al lavavajillas



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|-----------|--------|
| 97285 | Incluye: 3 del 1390 (cubetas de remojo) 6 del 52804 (cestas para cubiertos) 3 del 52802 (cestas abiertas) y 8 del 52643 (cilindros de plástico blancos) | 1 | 02 |

Sistema de remojo de cubiertos

- La caja con orificios de drenaje se anida en la fuente de remojo para el prelavado
- Mantiene las manos alejadas de manera segura de productos químicos fuertes y cuchillos afilados
- El sistema incluye la caja de drenaje (52617), caja de camarero (52612) y tapa (52424)



52619 y 52617



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|---|--------------|--------|
| 52619 | Sistema de remojo de cubiertos, gris, incluye los artículos 52612, 52424 y 52617 | 1 | 06 |
| 52617 | Caja de drenaje perforada solamente, gris, 20" x 15" x 5" (50.8 x 38.1 x 12.7 cm) | 6 | |

*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver


Sistema para el remojo y lavado de cubiertos

- Permite el remojo previo, lavado y transporte para un manejo rápido con menos trabajo
- El entrelazado apretado de la parte inferior de la cesta mantiene los cubiertos en su sitio permitiendo a la vez el flujo libre
- La cesta se transfiere directamente al lavavajillas
- La base de acero inoxidable 97300 permite tres cubetas ocupando un mínimo de espacio en el mostrador



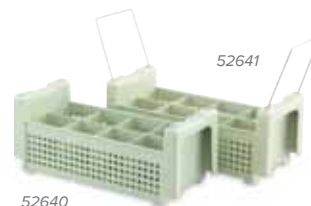
52827 y 97300



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|--|-----------|---|
| 52827 | Sistema de remojo Signature de media cesta y cubeta | 24 ³ / ₁₆ x 13 ¹ / ₂ x 5 ⁷ / ₁₆ (62.3 x 34.3 x 13.8) | 1 |  02 |
| 52804 | Cesta para cubiertos Signature de medio tamaño solamente | 9 x 18 ¹ / ₂ x 4 ¹ / ₈ (23 x 47 x 10.5) | 6 | |
| 97300 | Base para el sistema de remojo Signature solamente | 12 x 11 x 9 (30.5 x 28 x 23) | 1 | |


Cestas de 8 compartimientos para cubiertos

- Dos cestas se ajustan en una rejilla de lado abierto de tamaño completo
- Compartimiento interior: 3⁹/₁₆" x 3⁹/₁₆" x 4¹/₄" (9 x 9 x 10.8 cm)
- Las cestas se anidan para un almacenamiento compacto



52640



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COMPARTIMIENTO INTERIOR: PULG (CM) | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--------------------------|---|--|--------------------------------------|-----------|---|
| 52640 | Cesta Signature s/mangos | 3 ⁹ / ₁₆ x 3 ⁹ / ₁₆ (9 x 9) | 7 ⁷ / ₃₂ (18.4) | 4 ¹ / ₄ (10.8) | 4 |  01 |
| 52641 | Cesta Signature c/mangos | 3 ⁹ / ₁₆ x 3 ⁹ / ₁₆ (9 x 9) | 13 ³ / ₁₆ (34.5) | 4 ¹ / ₄ (10.8) | 4 | |

Cajas Signature para cuchillería

- Plástico de alta resistencia con cuatro compartimientos redondeados
- También puede usarse para guardar bombillas envasadas y paquetes de condimentos
- El modelo 99700 de acero inoxidable de alta resistencia tiene cuatro esquinas redondeadas
- El modelo 52651 tiene un recorte de desborde



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---|-----------|
| 52653 | Polietileno negro | 21 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ³ / ₄ (54.9 x 30.2 x 9.5) | 12 |
| 52654 | Polietileno gris | 21 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 3 ³ / ₄ (54.9 x 30.2 x 9.5) | 12 |
| 52651 | Polietileno gris c/recorte de desborde | 21 ¹ / ₈ x 11 ⁷ / ₈ x 4 (54.3 x 29.4 x 10.2) | 6 |
| 99700 | Depósito de acero inoxidable | 17 x 10 ¹ / ₄ x 3 ³ / ₄ (43.2 x 26 x 9.5) | 6 |
| 52652 | Depósito plástico marrón | 20 x 10 x 4 (50.8 x 25.4 x 10.2) | 6 |

Sistema vertical Signature para el lavado de cubiertos, cilindros y almacenamiento

- Altamente resistente, larga duración
- Los cilindros (se venden por separado) calzan en las cestas de lavado y transporte de cilindros y en recipientes para cubiertos Silv-A-Tainer™
- Se prefiere el lavado y secado vertical para los cubiertos
- Los artículos 52633, 52643, 1370, 52642, 52808, HR1370, HR2D1DDA y 97241 cuentan con certificación NSF®

 **USMADE** (Artículos 52642, 52643, 52808, 52633)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------------------------------------|-----------|
| 52633* | Cilindro plástico negro | 3¾ dia x 5½ (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 52643* | Cilindro plástico blanco | 3¾ dia x 5½ (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 52642* | Cilindro de nylon | 3¾ dia x 5½ (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 99710 | Cilindro inoxidable | 3¾ dia x 5½ (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 52808 | Cesta de 8 compartimientos para cilindros | 19¾ x 10 x 5½ (50 x 25.4 x 14.1) | 4 |
| 97241*** | Recipiente Silv-a-Tainer inoxidable para 6 cilindros | 14⅞ x 11½ x 8½ (37.8 x 29.2 x 21.6) | 1 |
| 97240** | Recipiente Silv-a-Tainer inoxidable para 4 cilindros | 10⅞ x 11½ x 8½ (25.7 x 29.2 x 21.6) | 1 |
| 52644** | Recipiente Silv-a-Tainer plástico para 6 cilindros | 15⅞ x 10¾ x 11 (38.4 x 27.3 x 27.9) | 1 |

Rejillas de sujeción Signature

- Revestimiento de plastisol para proteger los artículos en las cestas
- La rejilla mantiene los objetos pequeños en su lugar durante el lavado, incluso bajo una alta presión de agua



52385*
Rejilla solamente

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------------------------|-----------|
| 52385 | Rejilla Signature de tamaño completo solamente | 17⅞ x 17⅞ (45.4 x 45.4) | 12 |

CAJAS DE CAMARERO Y TAPAS SIGNATURE

Cajas de camarero Signature

- Las cajas Signature tienen el interior de fondo liso, el exterior de fondo acanalado y un orificio en el mango para facilitar el drenaje
- Las orejetas para apilado evitan que se atasquen y agilizan el secado
- Mangos reforzados
- Hechas de polietileno de alta densidad
- Soportan temperaturas entre -30° y 180° F



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------|--------------------------------------|-----------|
| 52629* | Caja de camarero Signature bajo mostrador | Gris | 20 x 12 x 6 (50.8 x 30.5 x 15.2) | 12 |
| 52611 | Caja de camarero Signature de compartimiento único | Negro | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52612 | Caja de camarero Signature de compartimiento único | Gris | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52614 | Caja de camarero Signature de compartimiento único | Marrón | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52615 | Caja de camarero Signature de compartimiento único | Natural | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52621 | Caja de camarero Signature de compartimiento único | Gris | 20 x 17 x 5 (50.8 x 43.2 x 12.7) | 12 |
| 52622 | Caja de camarero Signature de compartimiento único | Negro | 20 x 17 x 5 (50.8 x 43.2 x 12.7) | 12 |
| 52657 | Caja de camarero Signature de compartimiento único para trabajo pesado | Natural | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52660 | Caja de camarero Signature de compartimiento único para trabajo pesado | Negro | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52661 | Caja de camarero Signature de compartimiento único para trabajo pesado | Gris | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52662 | Caja de camarero Signature de compartimiento único para trabajo pesado | Marrón | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52632 | Caja de camarero Signature de dos compartimientos para trabajo pesado | Gris | 23 x 17½ x 6 (58.4 x 44.5 x 15.2) | 6 |
| 52634 | Caja de camarero Signature de dos compartimientos para trabajo pesado | Negro | 23 x 17½ x 6 (58.4 x 44.5 x 15.2) | 6 |

*Sin certificación NSF®

Tapas para cajas de camarero Signature

- 52422, 52424 y 52420 aptas para las cajas Signature y Traex® de 5" y 7" (12.7 y 17.8 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------------------------|---------|--------------------------------------|-----------|
| 52422 | Tapa ahuecada universal Signature | Natural | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 |
| 52424 | Tapa ahuecada universal Signature | Gris | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 |
| 52420 | Tapa ahuecada universal Signature | Negro | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 |

Apiladores Max™ para tazas y vasos

- El apilador Max™ sirve para tazas con diámetro interior mínimo de 3" (7.6 cm), diámetro exterior máximo de 3½" (8.9 cm) y diámetro de base máximo de 2¾" (7 cm)
- El apilador Max™ sirve para vasos con diámetro interior mínimo de 2" (5.1 cm), diámetro exterior máximo de 3¼" (9.5 cm) y diámetro de base máximo de 2¼" (5.3 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | CAPACIDAD | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|------------------------|-----------|-----------|
| CS15-32 | Apilador Max™ para tazas | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 15 tazas | 6 |
| GS21-32 | Apilador Max™ para vasos | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 21 vasos | 6 |

CARRETILLAS SIGNATURE



Carretillas plásticas Signature para cestas

- Transportan de manera segura y suave todas las cestas de tamaño completo
- Polipropileno especialmente formulado para resistir el óxido y la corrosión, y soportar temperaturas elevadas
- Disponibles en dos configuraciones con ruedas de 3" (7.6 cm) que no marcan
- Mango opcional desprendible, de acero al carbono cromado de 27" (68.6 cm)
- El inserto opcional de plástico ABS negro atrapa lo que escurra al transportar cestas mojadas, o sirve como tapa para mantener sin polvo las cestas al almacenarlas
- Altura general: con mango de 33" (83.8 cm); altura de carretilla solamente: 5¹/₁₆" (14.5 cm)
- Capacidad de peso: 200 lb (90 kg)
- El mango y el inserto se venden por separado



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES DE PLATAFORMA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| 52290 | Carretilla solamente con 4 ruedas basculantes | 20 x 20 (50.8 x 50.8) | 1 |
| 52292 | Carretilla solamente con 2 ruedas basculantes (traseras) y 2 fijas (delanteras) | 20 x 20 (50.8 x 50.8) | 1 |
| 52293 | Mango solamente | – | 1 |
| 52291 | Tapa e inserto de carretilla para cestas de platos | – | 1 |

Carretilla de acero Signature para cestas

- Construida de acero de grueso calibre
- Capacidad para cestas de tamaño completo
- La carretilla de acero al carbono galvanizado absorbe impactos
- Se usa como carretilla para latas o sillas apilables
- Ruedas de 4" (10.2 cm) que no marcan
- Altura general: con mango de 33" (83.8 cm); carretilla solamente: 5⁷/₈" (14.9 cm)
- Capacidad de peso: 200 lb (90 kg)
- El mango se vende por separado









| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | DIMENSIONES DE PLATAFORMA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|---------|--------------------------------------|-----------|
| 97190 | Carretilla sin mango | 12 | 20½ x 20½ (52.1 x 52.1) | 1 |
| 97191 | Mango solamente, cromado | 18 | – | 1 |

COMPONENTES SIGNATURE



¿Desea cambiar el tamaño de los vasos o copas? Convierta sus cestas Signature con compartimientos mediante los componentes Signature. Consulte la página 262.

| NÚMERO DE COMPARTIMIENTOS TAMAÑO COMPART.: PULG (CM) | 9 5 $\frac{1}{8}$ (14.9) | 16 4 $\frac{3}{8}$ (10.0) | 20 3 $\frac{9}{16}$ (11.1) | 25 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 30 3 $\frac{3}{16}$ (8.1) | 36 2 $\frac{1}{8}$ (7.3) | 49 2 $\frac{1}{16}$ (6.2) | COMPONENTES DE CESTAS |
|---|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|---|
| BAJA Altura general 4 $\frac{3}{8}$ (10.5) Altura interior 2 $\frac{9}{16}$ (7.1) | 52726 | 52694 | 52691 | 52684 | 52790 | 52689 | 52699 | SIN MONTANTES UN DIVISOR |
| BAJA PLUS Altura general 4 $\frac{3}{8}$ (12.4) Altura interior 3 $\frac{1}{4}$ (8.3) | 52760 | 52766 | 52692 | 52772 | 52811 | 52778 | 52784 |  |
| MEDIANA* Altura general 5 $\frac{1}{8}$ (14.3) Altura interior 4 $\frac{3}{8}$ (11) | 52727 | 52718 | 52693 | 52710 | 52812 | 52714 | 52722 | UN MONTANTE UN DIVISOR COMPLETO UN DIVISOR DE BORDE |
| MEDIANA PLUS* Altura general 6 $\frac{3}{8}$ (16.2) Altura interior 4 $\frac{9}{16}$ (12.2) | 52761 | 52767 | 52702 | 52773 | 52813 | 52779 | 52817 |  |
| ALTA Altura general 7 (17.8) Altura interior 5 $\frac{1}{8}$ (14.4) | 52728 | 52719 | 52703 | 52711 | 52816 | 52715 | 52723 | DOS MONTANTES DOS DIVISORES |
| ALTA PLUS Altura general 7 $\frac{3}{4}$ (19.7) Altura interior 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 52762 | 52768 | 52704 | 52774 | 52817 | 52780 | 52786 |  |
| X ALTA* Altura general 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) Altura interior 7 $\frac{1}{8}$ (18.1) | 52730 | 52720 | 52706 | 52712 | 52832 | 52716 | 52724 | TRES MONTANTES DOS DIVISORES COMPLETOS UN DIVISOR DE BORDE |
| X ALTA PLUS* Altura general 9 $\frac{1}{4}$ (23.5) Altura interior 7 $\frac{15}{16}$ (19.5) | 52763 | 52769 | 52707 | 52775 | 52844 | 52781 | 52787 |  |
| XX ALTA Altura general 9 $\frac{3}{4}$ (25.1) Altura interior 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 52729 | 52721 | 52708 | 52713 | 52845 | 52717 | 52725 | CUATRO MONTANTES TRES DIVISORES COMPLETOS |
| XX ALTA PLUS Altura general 10 $\frac{1}{8}$ (26.8) Altura interior 9 $\frac{1}{16}$ (23) | 52764 | 52770 | 52709 | 52776 | 52846 | 52782 | 52788 |  |
| XXX ALTA* Altura general 11 $\frac{1}{8}$ (28.7) Altura interior 9 $\frac{15}{16}$ (25.2) | 52731 | 52732 | 52754 | 52733 | 52847 | 52734 | 52735 | CINCO MONTANTES TRES DIVISORES COMPLETOS UN DIVISOR DE BORDE |
| XXX ALTA PLUS* Altura general 12 $\frac{1}{8}$ (30.8) Altura interior 10 $\frac{1}{16}$ (26.8) | 52765 | 52771 | 52755 | 52777 | 52848 | 52783 | 52789 |  |
| XXXX ALTA Altura general 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) Altura interior 11 (28.9) | 52736 | 52737 | 52757 | 52738 | 52849 | 52739 | 52740 | SEIS MONTANTES CUATRO DIVISORES COMPLETOS |

*Necesita divisor con borde

Nota: Los divisores con borde se usan con un montante. Los divisores completos se usan con dos montantes.



CESTAS TRAEX® PARA CUBIERTOS




HR2A

Cestas Traex para cubiertos

- El entrelazado de la parte inferior evita que se caigan los cubiertos
- Dimensiones generales: 10" (25.4 cm) x 19¼" (50.2 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COMPARTIMIENTO INTERIOR | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|---|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|---|
| HR2A | Media cesta c/1 extensor para cubiertos | 9 x 18¾ (22.9 x 46) | 3¾ (9.7) | 3 (7.7) | 6 |  32 |

Sistema Traex para el remojo y lavado de cubiertos

- Permite el remojo previo, lavado y transporte para un manejo rápido con menos trabajo
- El entrelazado apretado de la parte inferior de la cesta mantiene los cubiertos en su sitio permitiendo a la vez el flujo libre
- La cesta se transfiere directamente al lavavajillas




(Artículos 1390, 1395)



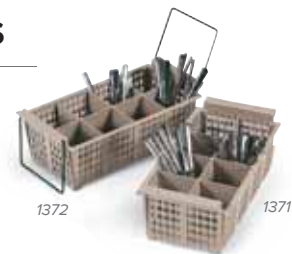
1397

1392

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|-------------------------------------|-----------|---|
| 1303 | Sistema de remojo de media cesta – Traex® de 4 compartimientos con mangos y media cubeta | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 |  32 |
| 1392 | Media cesta solamente, 4 compartimientos, no mangos | 19¾ x 10 x 3¾ (50 x 25. 9.7) | 1 | |
| 1394 | Media cubeta y cesta Traex® de 4 compartimientos, no mangos | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | |
| 1393 | Media cubeta y cesta Traex® abierta | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | |
| 1397 | Cubeta completa y cesta Traex® abierta | 24½ x 24¾ x 5¼ (62.2 x 61.9 x 13.3) | 1 | |
| TR2 | Cestas de tamaño completo para cubiertos | 19¾ x 19¾ x 4 (50 x 50 x 10.2) | 6 | |
| HR2A | Media cesta Traex® c/extensor para cubiertos | 19¾ x 10 x 3¾ (50 x 25.4 x 9.7) | 6 | |
| 1300 | Media cesta Traex® abierta c/mangos | 19¾ x 10 x 3¾ (50 x 25.4 x 9.7) | 1 | |
| 1390 | Media cubeta Traex® solamente | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | |
| 1395 | Cubeta Traex® de tamaño completo solamente | 24 x 24¾ x 5¼ (61 x 61.9 x 13.3) | 1 | |


Cestas Traex de 8 compartimientos para cubiertos

- Dos cestas se ajustan en una rejilla de lado abierto de tamaño completo
- Compartimiento interior: 3¾" x 3¾" x 4¼" (9 x 9 x 10.8 cm)



1372

1371

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COMPARTIMIENTO INTERIOR | ALTURA TOTAL: PULG (CM) | ALTURA INTERIOR: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------|---|
| 1371 | Cesta Traex® s/mangos | 3½ x 3½ (8.9 x 8.9) | 5 (14.9) | 4 (10.8) | 6 |  32 |
| 1372 | Cesta Traex® c/mangos | 3½ x 3½ (8.9 x 8.9) | 5 (14.9) | 4 (10.8) | 6 | |

Cajas Traex® para cuchillería

- Plástico de alta resistencia con cuatro compartimentos redondeados
- También puede usarse para guardar bombillas envasadas y paquetes de condimentos



1375

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-----------------|--|-----------|
| 1375-01 | Traex chocolate | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{7}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.5 x 11.4) | 12 |
| 1375-06 | Traex negra | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{7}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.5 x 11.4) | 12 |
| 1375-31 | Traex gris | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{7}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.5 x 11.4) | 12 |

Sistema vertical Traex para el lavado de cubiertos, cilindros y almacenamiento

- Altamente resistente, larga duración
- Se prefiere el lavado y secado vertical para los cubiertos



1370

HR1370

HR2D1DDA

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|--|-----------|-------|
| 1370* | Cilindro Traex para cubiertos – plástico beige | 4 $\frac{1}{2}$ dia x 5 $\frac{5}{8}$ (11.4 dia x 14.3) | 36 | |
| HR1370* | Media cesta Traex con 8 cilindros para cubiertos | 19 $\frac{3}{4}$ x 10 x 9 $\frac{5}{8}$ (50 x 25.4 x 23) | 3 | 32 |
| HR2D1DDA* | Media cesta Traex con 17 compartimientos | 19 $\frac{3}{4}$ x 10 x 9 $\frac{5}{8}$ (50 x 25.4 x 23) | 2 | |

Rejilla de sujeción Traex

- Revestimiento de vinilo
- Calza perfectamente en las cestas Traex® de tamaño completo para mantener los objetos pequeños en su lugar durante el lavado, incluso bajo alta presión



TR13AW

COLOR



32

Llenador de hielo Traex Rack-Master®

- El sistema alimentado por gravedad llena los vasos y copas en segundos
- Apto para todas las cestas de tamaño completo de 19 $\frac{3}{4}$ " x 19 $\frac{3}{4}$ " (50 x 50 cm) para lavado
- Profundidad de 17/16" (6.4 cm)



TRICE25

El modelo TRICE25 se muestra con cesta – se vende por separado

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA | COLOR |
|-----------|--|-----------|-------|
| TRICE16 | Llenador de hielo – 16 compartimientos | 3 | |
| TRICE25 | Llenador de hielo – 25 compartimientos | 3 | |
| TRICE36 | Llenador de hielo – 36 compartimientos | 3 | 32 |

CAJAS DE CAMARERO Y TAPAS TRAEX®

Cajas de camarero Traex

- Los acanalados de refuerzo en la parte superior y en el fondo añaden resistencia y prolongan la vida útil
- Las orejetas para apilado evitan que se atasquen y agilizan el secado
- Mangos reforzados
- Hechas de polietileno de alta densidad
- Soportan temperaturas entre -30° y 180° F
- Las cajas Traex® cuentan con aprobación para contacto con la comida



1527-01



1529-31



1521-05



1721-31

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES* |
|-----------|---|-------------------------|-------------------------------------|-----------|----------|
| 1527-XX* | Caja de camarero estándar de compartimiento único con profundidad de 7" (17.8 cm) | A elección | 21¼ x 15½ x 7 (55.2 x 39.4 x 17.8) | 12 | |
| 1527B-XX* | Caja de camarero estándar de compartimiento único con profundidad de 7" (17.8 cm) | A elección | 21¼ x 15½ x 7 (55.2 x 39.4 x 17.8) | 150 | 01 05 |
| 1521-XX* | Caja de camarero con profundidad 5" (12.7 cm) | A elección | 21¼ x 15½ x 5 (55.2 x 39.5 x 12.7) | 24 | |
| 1521B-XX* | Caja de camarero con profundidad 5" (12.7 cm) | A elección | 21¼ x 15½ x 5 (55.2 x 39.5 x 12.7) | 150 | 06 31 |
| 1721-XX* | Caja de camarero de dos compartimentos | Gris y marrón solamente | 22¾ x 17¾ x 6½ (58.1 x 45.1 x 15.6) | 12 | |
| 1529-31** | Caja de camarero bajo mostrador | Gris | 23½ x 12 x 5¼ (59.7 x 30.5 x 13.7) | 6 | |

*Agregue el sufijo de dos dígitos (XX) después del guión (-) para indicar el color **Sin certificación NSF

Tapas Traex para caja de camarero

- El artículo 1500-xx se ofrece en blanco (05), transparente (13) y gris (31) – apto para las cajas 1521-xx y 1527-xx con diseño a presión
- El artículo 1522-xx se ofrece en marrón (01), blanco (05), negro (06) y gris (31) – apto para las cajas 1521-xx y 1527-xx y se asienta empotrado en la caja



1522-31



1500-13

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | COLOR | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA | COLORES |
|-----------|-----------------------|------------|--------------------------------------|-----------|---------|
| 1500-xx | Tapa a presión Traex® | A elección | 22¾ x 15½ x 2½ (56.2 x 39.7 x 6.4) | 6 | |
| 1522-xx | Tapa a presión Traex® | A elección | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 | 01 05 |
| | | | | | |

Apiladores Max™ para tazas y vasos

- El apilador Max™ sirve para tazas con diámetro interior mínimo de 3" (7.6 cm), diámetro exterior máximo de 3½" (8.9 cm) y diámetro de base máximo de 2¾" (7 cm)
- El apilador Max™ sirve para vasos con diámetro interior mínimo de 2" (5.1 cm), diámetro exterior máximo de 3¼" (9.5 cm) y diámetro de base máximo de 21¼" (53.5 cm)



GS15-32



CS21-32

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | CAPACIDAD | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|------------------------|-----------|-----------|
| CS15-32 | Apilador Max™ para tazas | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 15 tazas | 6 |
| GS21-32 | Apilador Max™ para vasos | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 21 vasos | 6 |

CARRETILLAS Y CARROS PARA PLATOS TRAEX®

Carro ajustable Traex® para platos

- Exclusivo "ajuste fácil" desde arriba
- Mangos laterales dobles para maniobrar fácilmente
- Los carros para platos tienen 19" (48.3 cm) de espacio de apilado que permite aproximadamente 40-55 platos por base de apilado en platos de altura promedio. Calcule usando las medidas de sus platos específicos para obtener mediciones más exactas.
- Las unidades ADC sirven para piezas redondas de 4½" a 12½" (11.4 a 31.6 cm)
- Las unidades SAC sirven para:
 - Piezas cuadradas de 4" a 10½" (10.2 a 27 cm)
 - Piezas redondas entre 4" y 14" (10.2 y 35.6 cm)
 - Bandejas rectangulares de hasta 14¼" x 9⅞" (36.2 x 25.1 cm)
- Las unidades SAC vacías se apilan entre sí para ahorrar espacio
- Cuerpo moldeado rotacionalmente
- Incluye tapa de vinilo
- Color: SAC-negro ADC-gris

SAC-SQ1



En la página 251 encontrará bandejas con compartimientos para escuelas

SAC-SQ1A



Exclusivo "ajuste fácil" desde arriba



Las unidades SAC vacías se apilan entre sí para ahorrar espacio



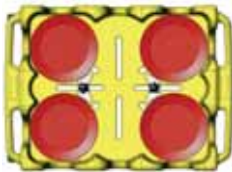
| NÚM. ART. | TAMAÑO PLATOS: PULG (CM) | PILAS | DIMENSIONES (AL X AN X L): PULG (CM) | DIVISORES | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------|--------------------------------------|-----------|-----------|
| ADC-2 | 11⅞" a 12½" (29.5 a 31.6) platos redondos | 4 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 2 | 1 |
| ADC-4 | 10¾" a 11½" (27.3 a 29.2) platos redondos | 5 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 4 | 1 |
| ADC-6 | 8⅞" a 9⅞" (21.9 a 23.2) platos redondos or 9⅞" a 10⅞" (23.2 a 27) platos redondos | 6 ó 5 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 6 | 1 |
| ADC-8 | 7⅞" a 8½" (18.1 a 21.6) platos redondos | 8 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 8 | 1 |
| ADC-10 | 5½" a 7⅞" (14 a 18.1) platos redondos | 9 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 10 | 1 |
| ADC-14 | 4½" a 5½" (11.4 a 14) platos redondos | 13 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 14 | 1 |
| SAC-SQ1 | 9⅞" a 10⅞" (24.4 a 27) platos/tazones cuadrados | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 1 | 1 |
| SAC-SQ4 | 8" a 9½" (20.3 a 24.1) platos/tazones cuadrados | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-SQ1A | 14¼" a 9⅞" (36.2 a 25.1) bandejas | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 1 | 1 |
| SAC-SQ5 | 4" a 8" (10.2 X 20.3) platos/tazones cuadrados | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 5 | 1 |
| SAC-2 | 10⅞" a 11¼" (26.4 a 28.6) platos/tazones redondos | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 2 | 1 |
| SAC-2A | 12½" a 14" (31.6 a 35.6) platos redondos/bandejas | 2 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 2 | 1 |
| SAC-4A | 8½" a 9½" (21.6 a 24.1) platos/tazones redondos | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-4C | 9⅞" a 10¼" (24.4 a 26) platos/tazones redondos | 4 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-4D | 11½" a 12½" (29.2 a 31.6) platos/tazones redondos | 2 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-6 | 4" a 8" (10.2 X 20.3) platos/tazones redondos | 6 | 30½ x 27½ x 32¼ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 6 | 1 |

Nota: Color ADC: gris Color SAC: negro

Piezas de repuesto para los carros de platos ADC y SAC

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|-----------|
| ADP | Poste de repuesto | 1 |
| SAVC | Tapa de repuesto pequeña | 1 |
| ADVC | Tapa de repuesto grande | 1 |

Configuraciones para carros ajustables Traex® para platos



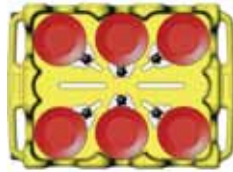
ADC-2

- Divisores de 2 postes
- 4 pilas, capacidad para platos 11½" - 12½"
- L40 AN30 AL31½



ADC-4

- Divisores de 4 postes
- 5 pilas, capacidad para platos 10¾" - 11½"
- L40 AN30 AL31½



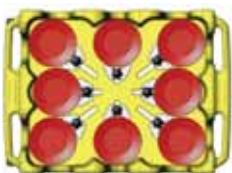
ADC-6

- Divisores de 6 postes
- 6 pilas, capacidad para platos 8½" - 9½"
- o 5 pilas, capacidad para platos de 9½" - 10½"
- L40 AN30 AL31½



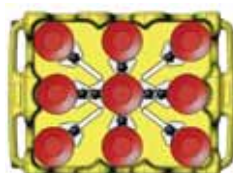
SAC-2

- Divisores de 2 postes
- 4 pilas, capacidad para platos/tazones redondos de 10¾"-11¼"
- L32¾ AN27½ AL30½



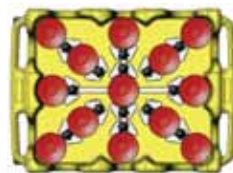
ADC-8

- Divisores de 8 postes
- 8 pilas, capacidad para platos de 7½" - 8½"
- L40 AN30 AL31½



ADC-10

- Divisores de 10 postes
- 9 pilas, capacidad para platos de 5½" - 7½"
- L40 AN30 AL31½



ADC-14

- Divisores de 14 postes
- 13 pilas, capacidad para platos/tazones redondos de 4½" - 5½"
- L40 AN30 AL31½



SAC-4D

- Divisores de 4 postes
- 2 pilas, capacidad para platos/tazones redondos de 11½" - 12½"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-2A

- Divisores de 2 postes
- 2 pilas, capacidad para tazones/bandejas redondos de 12½"-14"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-4A

- Divisores de 4 postes
- 4 pilas, capacidad para platos/tazones redondos de 8" - 9½"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-4C

- 4 Divisores de 4 postes
- 4 pilas, capacidad para platos/tazones redondos de 9½" - 10¼"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-6

- Divisores de 6 postes
- 6 pilas, capacidad para platos/tazones redondos de 4" - 8"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-SQ1

- Divisor no ajustable de 1 poste
- 4 pilas, capacidad para platos/tazones cuadrados de 9½" 10½"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-SQ4

- Divisores de 4 postes
- 4 pilas, capacidad para platos/tazones cuadrados de 8"-9½"
- L32¾ AN27½ AL30½



SAC-SQ5

- Divisores de 5 postes
- 4 pilas, capacidad para platos/tazones cuadrados de 4"-8"
- L32¾ AN27½ AL30½

SAC-SQ1A

- Divisor de 1 poste
- 4 pilas, capacidad para bandejas hasta 14¼" x 9½"
- L32¾ AN27½ AL30½

Carretillas para cestas y tapas Traex®

- Construidas de copolímero resistente a los impactos con soportes de ruedas reforzados y base con reborde reforzado
- Ruedas de 5" (12.7 cm) y mangos opcionales para un rendimiento superior
- Capacidad de carga de hasta 350 lb (159 kg)
- Orificio de ½" (1.3 cm) opcional para drenaje
- Mango cromado
- El mango se vende por separado



1697-06-LC2



1697-44



TRCV3



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | MANGO RECOMENDADO | LOTE CAJA |
|-------------|---|--------------------------------------|-------------------|-----------|
| 1697-32 | Base de carretilla beige para cestas | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-02 | Base de carretilla roja para cestas | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-44 | Base de carretilla azul para cestas | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-06 | Base de carretilla negra reciclada para cestas | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-06-LC2 | Base de carretilla negra reciclada para cestas c/2 ruedas trabantes | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-32-LC2 | Base de carretilla beige reciclada para cestas c/2 ruedas trabantes | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1698 | Mango para carretilla de cestas | 30 x 20½ (76.2 x 52.1) | – | 1 |
| TRCV3 | Tapa de vinilo para cestas | 36 x 21½ x 21½ (91.4 x 54.6 x 54.6) | – | 3 |
| TRCV4 | Tapa de vinilo para cestas | 48 x 21½ x 21½ (121.9 x 54.6 x 54.6) | – | 3 |

Tapas para cestas Traex

- La parte superior de diseño abierto elimina la acumulación de agua
- Ideales para almacenar copas
- Las tapas calzan en todas las cestas Vollrath y en las de la mayoría de los competidores importantes



TR13



TR33



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|--------------------------------|-----------|
| TR13 | Tapa abierta para cestas | 19¾ x 19¾ x 1¼ (50 x 50 x 3.7) | 6 |
| TR33 | Tapa lisa para cestas | 19¾ x 19¾ x 1¼ (50 x 50 x 3.7) | 6 |

Los modelos TR13 y TR33 no se graban

Carretilla de acero para cestas

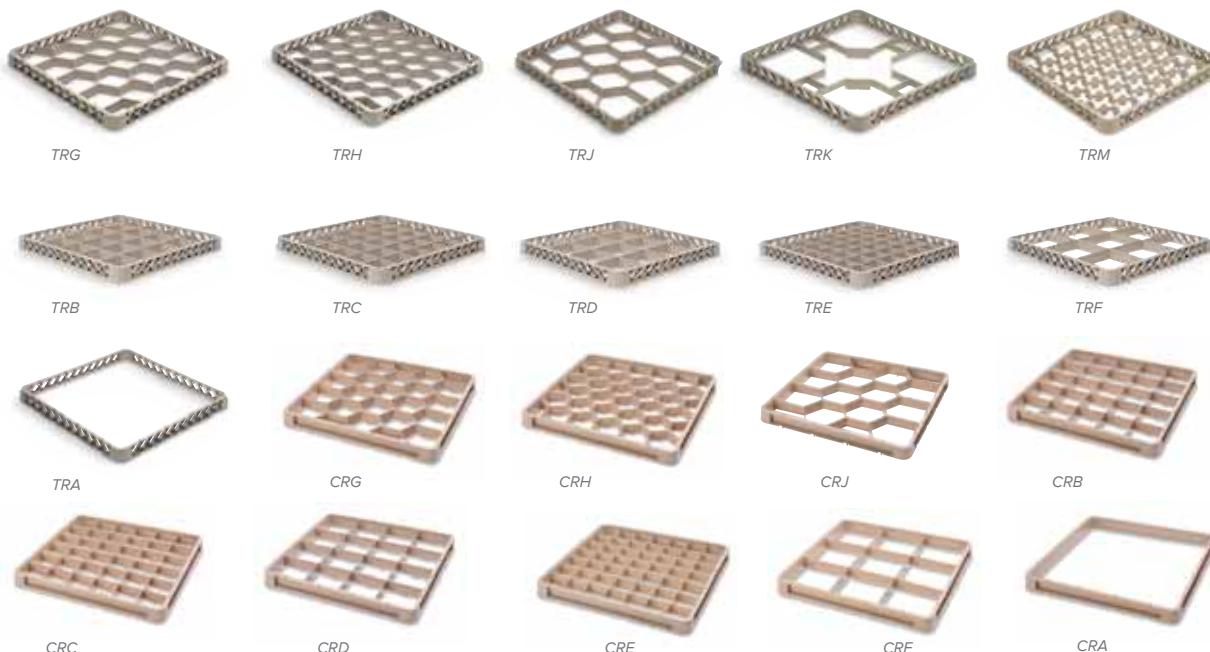
- Construida de acero de grueso calibre
- Capacidad para cestas de tamaño completo
- La carretilla de acero al carbono galvanizado absorbe impactos
- Se usa como carretilla para latas o sillas apilables
- Ruedas de 4" (10.2 cm) que no marcan
- Altura general: con mango de 33" (83.8 cm); carretilla solamente: 5¾" (14.9 cm),
- Capacidad de peso: 200 lb (90 kg)
- El mango se vende por separado



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CALIBRE | DIMENSIONES DE PLATAFORMA: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|---------|--------------------------------------|-----------|
| 97190 | Carretilla sin mango | 12 | 20½ x 20½ (52.1 x 52.1) | 1 |
| 97191 | Mango solamente, cromado | 18 | – | 1 |

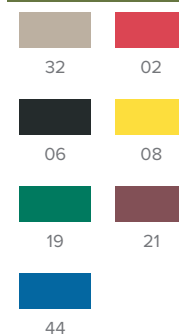
Extensores de tamaño completo para tazas y copas/vasos

DISEÑOS DE PARED ABIERTA Y CERRADA



| PARED ABIERTA NÚM. ART. | PARED CERRADA NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES AL X AN X L: PULG (CM) | TAMAÑO COMPARTIMIENTO PULG (CM) | ALTURA MÁX. PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|----------------------------|--------------------------------|--|---|------------------------------------|--------------|
| EXTENSORES RACK MAX® DE TAMAÑO COMPLETO PARA TAZAS Y COPAS/VASOS | | | | | | |
| TRG | CRG | Extensor de 20 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 3 ¹ / ₁₆ (10) hexagon | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRH | CRH | Extensor de 30 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 3 ¹ / ₁₆ (8) hexagon | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRJ | CRJ | Extensor de 12 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 4 ³ / ₁₆ (12.2) hexagon | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRK | - | Extensor de 5 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 7 ¹ / ₂ (19) | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRM | - | Extensor de 42 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 2 ³ / ₄ (7) hexagon | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| EXTENSORES RACK-MASTER® DE TAMAÑO COMPLETO PARA TAZAS Y COPAS/VASOS | | | | | | |
| TRB | CRB | Extensor de 25 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 3 ¹ / ₁₆ (9) cuadrado | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRC | CRC | Extensor de 36 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 2 ⁹ / ₁₆ (7.5) cuadrado | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRD | CRD | Extensor de 16 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 4 ⁷ / ₁₆ (11.3) cuadrado | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRE | CRE | Extensor de 49 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 2 ¹ / ₂ (6.4) cuadrado | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRF | CRF | Extensor de 9 compartimientos | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 6" (15.3) cuadrado | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |
| TRA | CRA | Extensor abierto | 1 ¹ / ₁₆ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50) | 18 ¹ / ₁₆ (45.9) cuadrado | 1 ¹ / ₁₆ (4) | 12 |

COLORES



Extensores de medio tamaño para tazas y copas/vasos



*Las cestas se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES AL X AN X L PULG (CM) | TAMAÑO COMPARTI. PULG (CM) | ALTURA MÁX. PULG (CM) | |
|-----------|---|---|--|-------------------------------------|----|
| HRA | Extensor abierto | 2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50) | 8 ³ / ₈ x 18 ¹ / ₄ (21.3 x 46.5) | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRB | Extensor de 8 compartimientos | 2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50) | 4 ¹ / ₈ X 4 ⁷ / ₁₆ (10.5 X 11.3) | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRB1 | Extensor rebajado de 8 compartimientos | 3 ¹ / ₈ x 10 x 19 ³ / ₄ (7.9 x 25.4 x 50) | 4 ¹ / ₈ X 4 ⁷ / ₁₆ (10.5 X 11.3) | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRC | Extensor de 10 compartimientos | 2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50) | 3 ³ / ₈ x 4 ¹ / ₄ (9.2 x 10.8) | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRC1 | Extensor rebajado de 10 compartimientos | 3 ¹ / ₈ x 10 x 19 ³ / ₄ (7.9 x 25.4 x 50) | 3 ³ / ₈ x 4 ¹ / ₄ (9.2 x 10.8) | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRD | Extensor de 17 compartimientos | 2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50) | 2 ⁵ / ₁₆ (7.5) hexagon | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRD1 | Extensor rebajado de 17 compartimientos | 3 ¹ / ₈ x 10 x 19 ³ / ₄ (7.9 x 25.4 x 50) | 2 ⁵ / ₁₆ (7.5) hexagon | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HRF | Extensor de 17 compartimientos | 2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50) | 3 (7.6) hexagon | 1 ¹ / ₄ (4.4) | 12 |
| HR1 | Media cesta abierta | 9 x 18 ¹ / ₁₆ (22.9 x 45.9) | 2 ¹ / ₁₆ (5.2) | 1 ¹ / ₄ (3.2) | 12 |
| HR2 | Media cesta para cubiertos | 9 x 18 ¹ / ₁₆ (22.9 x 46) | 2 ¹ / ₁₆ (5.2) | 1 ¹ / ₄ (3.2) | 12 |

COLOR



32

CARROS UTILITARIOS

Carros de acero inoxidable altamente resistentes

- Mangos de acero inoxidable de altura extendida
- Armazones y repisas de acero inoxidable soldados
- Armazón tubular de acero inoxidable cuadrado de 1" (2.5 cm)
- Dos ruedas basculantes de 5" (12.7 cm), una con freno
- Dos ruedas fijas de 8" (20.3 cm)
- Versiones ergonómicas (repisa inferior elevada) y estándar



97201

97205

97211



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD LB (KG) | TAMAÑO DE REPISA (AN X L): PULG (CM) | DIMENSIONES MÁXIMAS (L X AN X AL): PULG (CM) | CALIBRE DE REPISA | LOTE CAJA |
|--|----------------------|-------------------|--------------------------------------|--|-------------------|-----------|
| CARROS DE DOS REPISAS CON REPISA INFERIOR ELEVADA: ALTURA ENTRE REPISAS 18½" (46.9 CM) | | | | | | |
| 97200 | 2 repisas ergonómico | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97202 | 2 repisas ergonómico | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CARROS DE DOS REPISAS CON REPISA INFERIOR ESTÁNDAR: ALTURA ENTRE REPISAS 30" (76.2 CM) | | | | | | |
| 97205 | 2 repisas estándar | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97207 | 2 repisas estándar | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CARROS DE TRES REPISAS CON REPISA INFERIOR ELEVADA: ALTURA ENTRE REPISAS INFERIOR: 8⅞" (22.5 CM) SUPERIOR: 7⅞" (19.9 CM) | | | | | | |
| 97201 | 3 repisas ergonómico | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97203 | 3 repisas ergonómico | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CARROS DE TRES REPISAS CON REPISA INFERIOR ESTÁNDAR: ALTURA ENTRE REPISAS INFERIOR: 15" (38.1 CM) SUPERIOR: 15" (38.1 CM) | | | | | | |
| 97206 | 3 repisas estándar | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97208 | 3 repisas estándar | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CARRO ABATIBLE (K.D.) DE ALTA RESISTENCIA: ALTURA ENTRE REPISAS: INFERIOR 10" (25.4 CM) SUPERIOR: 10⅞" (25.6 CM) | | | | | | |
| 97211 | 3 repisas | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 37¾ x 21⅞ x 42¼ (95.9 x 53.7 x 107.3) | 18 | 1 |

Nota: En vollrath.com encontrará información sobre repuestos

Carro Caravelle

- Armazón de acero tubular en forma de U
- Capacidad: 500 lb. (226.2 kg)
- Repisas de acero inoxidable
- Ruedas de 4" (10 cm)
- Repisas: 33" x 21" (85 x 54 cm)
- Altura entre repisas: 8 ½" (22 cm)



97168

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES MÁXIMAS (L X AN X AL): PULG (CM) | PESO DE CAJA: LBS (KG) | LOTE CAJA |
|-----------|----------------------------|--|------------------------|-----------|
| 97168 | Carro tubular de 3 repisas | 37½ x 21 x 35½ (95 x 54 x 90) | 56.6 (25.7) | 1 |

Carros utilitarios de acero inoxidable abatibles y armados

- Construcción soldada de alta resistencia
- Tres repisas de acero inoxidable
- El mango de plástico ABS evita dañar paredes y puertas
- La capacidad de carga nominal es con peso distribuido uniformemente en todas las repisas
- Las ruedas basculantes proporcionan un transporte silencioso y estable
- Altura entre repisas: 12" (30 cm) – 97140 es 12½" (31.3)
- El diseño abatible minimiza los costos de envío



97230
(abatido)



97230
(armado)



97120



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD LB (KG) | TAMAÑO DE RUEDA PULG (CM) | DIMENSIONES MÁXIMAS (L X AN X AL): PULG (CM) | TAMAÑO DE REPISA PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|------------------------------|----------------------|------------------------------|---|-------------------------------|-----------|
| 97120* | Servicio mediano, armado | 300 (135) | 3½ (9) | 27½ x 15½ x 32¾ (70 x 40 x 84) | 15½ x 24 (39.4 x 60.9) | 1 |
| 97121 | Servicio mediano, armado | 300 (135) | 3½ (9) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (79 x 45 x 86) | 17¾ x 27 (45 x 69) | 1 |
| 97125 | Servicio pesado, armado | 400 (180) | 4 (10) | 27½ x 15½ x 32¾ (70 x 40 x 84) | 15½ x 24 (39.4 x 60.9) | 1 |
| 97126 | Servicio pesado, armado | 400 (180) | 4 (10) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (79 x 45 x 86) | 17¾ x 27 (45 x 69) | 1 |
| 97140 | Servicio extrapesado, armado | 500 (225) | 4 (10) | 39½ x 21 x 33¾ (100 x 54 x 84) | 21 x 35 (54 x 90) | 1 |
| 97320 | Servicio mediano, abatido | 300 (135) | 3½ (9) | 27½ x 15½ x 32¾ (70 x 40 x 84) | 15½ x 24 (39.4 x 60.9) | 1 |
| 97326 | Servicio pesado, abatido | 400 (180) | 4 (10) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (79 x 45 x 86) | 17¾ x 27 (45 x 69) | 1 |

*Se despachan por FedEx® o UPS® Nota: En vollrath.com encontrará información sobre repuestos

Carro abatible (K.D.) económico

- Armazón de acero tubular cromado
- Repisas de acero inoxidable calibre 20
- Las ruedas de 4" (10 cm) proporcionan un transporte silencioso y estable
- Altura general: 36½" (92.7 cm)
- Altura entre repisas: 8½" (22 cm)
- Se despacha por FedEx® o UPS®



97105

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD: LB (KG) | DIMEN. DE REPISA: PULG (CM) | PESO DE CAJA: LBS (KG) | ESPACIO CÚBICO EMBARQUE | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|--------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------|-----------|
| 97105 | 3 repisas | 400 (180) | 24 x 16 (61 x 41) | 36 (16.3) | 1.904 | 1 |
| 97106 | 3 repisas | 500 (225) | 33 x 21 (85 x 54) | 49.6 (22.5) | 2.283 | 1 |

Nota: En vollrath.com encontrará información sobre repuestos

Carro utilitario cerrado plástico

- Repisas de espuma estructural
- El acabado gris texturizado disimula las rayas y resiste la decoloración y el desteñido
- Capacidad general de 200 lb (90.7 kg)
- Las ruedas basculantes de 4" (10 cm) proporcionan un transporte silencioso y estable
- Repisas: 29" x 18½" (74 x 47 cm)
- Se despachan abatidas por FedEx® o UPS® para minimizar los costos de envío
- Postes plásticos
- Paneles de extremo cerrado
- Altura entre repisas: 10½" (26.7 cm)



97111

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES MÁXIMAS: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------|
| 97111 | Carro utilitario con extremo cerrado | 30½ x 18½ x 39 (78 x 47 x 99) | 1 |

Carros utilitarios abiertos con postes cromados

- Repisas de espuma estructural
- El acabado gris texturizado disimula las rayas y resiste la decoloración y el desteñido
- Capacidad general de 200 lb (90.7 kg)
- Las ruedas basculantes de 4" (10 cm) proporcionan un transporte silencioso y estable
- Repisas: 29" x 18½" (74 x 47 cm)
- Se despachan abatidas por FedEx® o UPS® para minimizar los costos de envío
- Postes y mangos cromados brillantes
- Altura entre repisas: 97101: 23½" (60 cm), 97102: 10½" (26.7 cm)



97102

97101

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES MÁXIMAS: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------------------------|--------------------------------|-----------|
| 97101 | Carro utilitario de 2 repisas | 30½ x 18½ x 36 (78 x 47 x 92) | 1 |
| 97102 | Carro utilitario de 3 repisas | 30½ x 18½ x 36 (78 x 47 x 92) | 1 |

Carros utilitarios abiertos con postes plásticos

- Repisas de espuma estructural
- El acabado gris texturizado disimula las rayas y resiste la decoloración y el desteñido
- Capacidad general de 200 lb (90.7 kg)
- Las ruedas basculantes de 4" (10 cm) proporcionan un transporte silencioso y estable
- Repisas: 29" x 18½" (74 x 47 cm)
- Abierto en cuatro costados
- Altura entre repisas: 10½" (26.7 cm)



97112

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES MÁXIMAS: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------|--------------------------------|-----------|
| 97112 | Carro utilitario abierto | 30½ x 18½ x 39 (78 x 47 x 99) | 1 |

Nota: En VOLLRATH.com encontrará información sobre repuestos

Carros de camarero

- Construcción de acero inoxidable
- Mango ABS
- Acabado de vinilo atractivo y duradero
- Cerrado en tres costados
- Las ruedas basculantes proporcionan un transporte silencioso y estable



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD LB (KG) | TAMAÑO RUEDA PULG (CM) | DIMENSIONES MÁXIMAS (L X AN X AL): PULG (CM) | TAMAÑO REPISA PULG (CM) | ALTURA ENTRE REPISAS PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|-------------------|------------------------|--|-------------------------|---|-----------|
| 97180* | 4 repisas | 300 (135) | 3½ (9) | 27½ x 15½ x 33¾ (70 x 40 x 86) | 24 x 15½ (61 x 39) | Repisa superior — 8½ (21.6) Repisa inferior — 8 (20) | 1 |
| 97181 | 3 repisas | 300 (135) | 4 (10) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (78 x 45 x 86) | 27 x 17¾ (45 x 69) | 12½ (31.7) | 1 |
| 97182 | 3 repisas | 500 (225) | 4 (10) | 39¼ x 21 x 34¾ (100 x 54 x 88) | 35 x 21 (54 x 89) | 12½ (31.7) | 1 |

*Se despachan por FedEx® o UPS® Nota: En vollrath.com encontrará información sobre repuestos

Carro Thrift-I-Cart

- Armazón de acero tubular cromado
- Repisas de acero inoxidable de una pieza
- Repisas calibre 20
- Las ruedas basculantes de 4" (10 cm) proporcionan un transporte silencioso y estable
- Altura general: 36 ½" (92.7 cm)
- Altura entre repisas:
 - 97160/61 — 19" (47.5 cm)
 - 97166/67 — 8 ⅞" (22.2 cm)



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD LB (KG) | DIMENSIONES REPISA PULG (CM) | PESO DE CAJA LB (KG) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|-------------------|------------------------------|----------------------|-----------|
| 97160 | 2 repisas | 400 (180) | 24 x 16 (61 x 41) | 32.3 (14.7) | 1 |
| 97166 | 3 repisas | 400 (180) | 24 x 16 (61 x 41) | 37.7 (17.1) | 1 |
| 97161* | 2 repisas | 500 (225) | 33 x 21 (85 x 54) | 25.4 (11.5) | 1 |
| 97167 | 3 repisas | 500 (225) | 33 x 21 (85 x 54) | 53.8 (24.4) | 1 |

Carro voladizo para camarero

- Armazón de acero tubular cromado
- Carro de tres repisas con capacidad para tres cajas de transporte estándar
- Las ruedas basculantes de 4" (10 cm) proporcionan un transporte silencioso y estable
- Altura entre repisas: 13" (33 cm)
- Se despacha por FedEx® o UPS®
- En las páginas 278 y 283 encontrará las cajas de camarero



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD LB (KG) | DIMENSIONES MÁXIMAS (L X AN X AL): PULG (CM) | PESO DE CAJA LBS (KG) | LOTE CAJA |
|-----------|-------------|-------------------|--|-----------------------|-----------|
| 97186* | 3 repisas | 300 (135) | 26¾ x 15¾ x 34½ (67.6 x 40 x 87.6) | 31.9 (14.5) | 1 |

*No se recomienda usar con depósito de basura

Carros multiuso

- Aspecto para el uso en el comedor con durabilidad de uso en la cocina
- Repisas y mangos de polipropileno durables y livianos
- Durables postes de aluminio satinados que minimizan el desgaste
- Repisas texturizadas que reducen el movimiento del producto al trasladarlo
- Ruedas basculantes de 4" (10.1 cm) que no marcan y facilitan la maniobrabilidad
- Fáciles de limpiar, guardar y armar
- Se despachan abatidos por FedEx® o UPS®



Las cajas de camarero y los depósitos de basura se venden por separado

| ARTÍCULO NEGRO | ARTÍCULO AZUL-GRIS | CAPACIDAD LBS. (KG) | TAMAÑO RUEDA PULG (CM) | DIMENSIONES MÁXIMAS (L X AN X AL): PULG (CM) | TAMAÑO REPISA PULG (CM) | ALTURA ENTRE REPISAS: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|--------------------|---------------------|------------------------|--|---|---------------------------------------|-----------|
| 97006 | 97004 | 300 (135) | 4 (10) | 33 x 16 ¹ / ₁₆ x 37 (83.8 x 42.7 x 94) | 16 ¹ / ₂ x 26 (41.3 x 66) | 11 ¹ / ₄ (29.8) | 1 |
| 97007 | 97005 | 300 (135) | 4 (10) | 40 ¹ / ₄ x 19 ¹ / ₈ x 37 (102.2 x 50.5 x 94) | 19 ¹ / ₄ x 29 ¹ / ₂ (48.9 x 74.9) | 11 ¹ / ₄ (29.8) | 1 |

Nota: En vollrath.com encontrará información sobre repuestos

Juego completo de sistema de camarero

- El juego incluye un depósito de basura, otro para cubiertos y tres cajas de camarero (52612)

USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|---|-----------|
| 97286 | Juego completo de sistema de camarero color gris para carros estándar | 1 |

Depósitos de basura

- Polietileno de alta densidad
- Gancho integral que calza a todo lo ancho sobre el reborde sobresaliente de la repisa superior o el mango del carro

USMADE



| NÚM. ART. | PARA | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---------------------------|--|-----------|
| 9728810 | Depósito de basura, negro | 13 ¹ / ₂ x 8 x 22 ³ / ₄ (34.3 x 20.3 x 57.8) | 6 |
| 9728820 | Depósito de basura, gris | 13 ¹ / ₂ x 8 x 22 ³ / ₄ (34.3 x 20.3 x 57.8) | 6 |

Depósitos para cubiertos

- Para todo tamaño estándar de carros y carretillas

USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|-----------|
| 97280 | Depósito para cubiertos, gris | 6 |
| 97290 | Depósito para cubiertos, negro | 6 |



SOLUCIONES DE DISPENSADO

Maximice espacio limitado y mantenga las operaciones ordenadas en las estaciones de autoservicio atareadas con el dispensador LidSaver™ y una completa línea de dispensadores de bombillas, condimentos, toallas de papel, servilletas y una variedad de otros dispensadores.

Cómo comprar

SOLUCIONES DE DISPENSADO



Dispensadores de vasos y tapas

Elimine los desechos y reduzca la posibilidad de propagación de gérmenes con los dispensadores LidSaver™. Estos diseños fáciles de usar mantienen los mostradores libres de pilas de tapas y vasos.

Páginas 296-301



Dispensadores para mostrador

Nuestros versátiles dispensadores de auto-servicio son ideales para paquetes de condimentos, cubiertos y más.

Páginas 301-304

Dispensadores y organizadores de montaje a ras



Los dispensadores y organizadores de montaje a ras son fáciles de instalar y se montan a ras en la superficie de su mostrador. Son ideales para áreas de autoservicio a fin de acomodar condimentos, tapas, bombillas, cubiertos y más.

Páginas 305-306



Dispensadores de servilletas

Escoja entre modelos empotrados en mostrador, encima del mostrador y de sobremesa en una variedad de colores y diseños.

Páginas 307-308



Dispensadores de bombillas

Reduzca el desperdicio y ahorre dinero con un mecanismo dispensador patentado que entrega solo una bombilla a la vez.

Página 309

Visit VOLLRATH.com

Un dispensador LidSaver™ se paga por sí solo dentro de 6 meses



Basado en menores desechos y menor mano de obra en limpieza al usar 1,000 tapas a la semana. Visite Vollrath.com/lidsaver2 para obtener más detalles.



DISPENSADORES DE VASOS Y TAPAS

Dispensadores LidSaver™ 2

NUEVOS Y APROBADOS

- La base pequeña libera valioso espacio en el mostrador
- Aspecto más elegante y atractivo apto para la mayoría de las decoraciones
- Protección contra sobrecarga para impedir que las tapas se atasquen entre sí

AHORROS

- Menos pérdidas de tapas significa más ahorro
- Los mostradores se mantienen libres de pilas de tapas nuevas y tapas rechazadas desordenadas, lo cual se traduce en menos trabajo de limpieza

SOLUCIÓN HIGIÉNICA

- El sistema de dispensado previene la contaminación por manipulación excesiva
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas tomando en cuenta las inquietudes de los consumidores en cuando a salud y bienestar
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y tomar la tapa usando una sola mano
- Dispensa tapas tipo cúpula para café y soda desde 3/4" hasta 4 3/4" (8.3 - 12.1 cm)



G2V-LL-(código tapa)



G58804-(código tapa)



G4V-LLCC-(código tapa)-A-A



Carga más fácil de las mangas de tapas con la nueva función de puerta abierta.



En Vollrath.com/lidsaver2 encontrará la sección sobre el confeccionador de dispensadores LidSaver™ de Vollrath



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | PARA TAPAS C/REBORDE: DIAM. PULG (CM) | L/C |
|-----------------------------------|--|---|---------------------------------------|-----|
| DISPENSADORES, EN MOSTRADO | | | | |
| LS02IB-(código tapa)** | LidSaver™ 2, montaje horizontal en mostrador con caja negra | 26 3/8 x 5 3/4 x 6 1/8 (67.1 x 14.7 x 15.5) | 3 1/4-4 (8.3 x 10.2) | 1 |
| LS02PB-(código tapa)** | LidSaver™ 2, montaje horizontal en mostrador con caja negra | 26 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15 x 16.5) | 4 1/8-4 3/4 (10.3 x 12.1) | 1 |
| LS02IVB-(código tapa)** | LidSaver™ 2, montaje vertical en mostrador c/placa frontal negra | 26 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15 x 16.5) | 3 1/4-4 (8.3 x 10.2) | 1 |
| LS02PVB-(código tapa)** | LidSaver™ 2, montaje vertical en mostrador c/placa frontal negra | 26 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15 x 16.5) | 4 1/8-4 3/4 (10.3 x 12.1) | 1 |
| LS02IS18B-(código tapa)** | LidSaver™ 2, montaje horizontal de 18" (45.7 cm) poco profundo en mostrador, placa frontal negra | 20 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15 x 16.5) | 3 1/4-4 (8.3 x 10.2) | 1 |
| LS02PS18B-(código tapa)** | Montaje horizontal de 18" (45.7 cm) poco profundo en mostrador, placa frontal negra | 20 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15 x 16.5) | 4 1/8-4 3/4 (10.3 x 12.1) | 1 |

Para completar el número de artículo, visite VOLLRATH.com a fin de usar el configurador en línea de LidSaver™ 2

**con certificación NSF®

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) |
|--|---|---|
| GABINETE ESTÁNDAR, CAJA NEGRA PARA EL NUEVO LIDSAVER™ 2 | | |
| G1-L-(código tapa) | Gabinete estándar, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™ | 26 1/2 x 7 1/8 x 8 3/4 (66 x 18 x 20.3) |
| G2V-LL-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 2 LidSavers™ | 26 1/2 x 7 1/8 x 16 3/8 (66 x 18 x 40.6) |
| G2H-LL-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete estándar, caja negra horizontal para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 2 LidSavers™ | 26 1/2 x 14 1/4 x 8 3/4 (66 x 35.6 x 20.3) |
| G2V-LC-(código tapa)-A | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™, y un dispensador de vasos | 26 1/2 x 7 1/8 x 16 3/8 (66 x 18 x 40.6) |
| G3V-LLL-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™, contiene 3 LidSavers™ | 26 1/2 x 7 1/8 x 16 3/8 (66 x 18 x 40.6) |
| G3H-LLL-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete estándar horizontal, caja negra para el nuevo LidSaver™, contiene 3 LidSavers™ | 26 1/2 x 7 1/8 x 24 (66 x 18 x 61) |
| G3V-LCC-(código tapa)-A-A | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™, y dos dispensadores de vasos | 26 1/2 x 21 3/8 x 8 3/4 (66 x 53.3 x 20.3) |
| G3V-LCS-(código tapa)-A-S | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™, 1 dispensador de vasos y 1 cavidad para bombillas | 26 1/2 x 7 1/8 x 24 (66 x 18 x 61) |
| G4V-LLCC-(código tapa)-(código tapa)-A-A | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 2 LidSavers™, y 2 dispensadores de vasos | 26 1/2 x 7 1/8 x 24 (66 x 18 x 61) |
| G4V-4L-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete estándar vertical, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 4 LidSavers™ | 26 1/2 x 7 1/8 x 31 1/8 (66 x 18 x 78.7) |
| G4X-4L-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete estándar de 2 x 2, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 4 LidSavers™ | 26 1/2 x 7 1/8 x 31 1/8 (66 x 18 x 78.7) |
| G58804-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete de plástico ABS de 3 de alto x 2 de ancho con 3 dispensadores de vasos INC80, 2 LidSaver™ 2 y una cavidad para bombillas | 26 1/2 x 14 1/4 x 16 3/8 (66 x 35.6 x 40.6) |
| G58801-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete de plástico ABS de 4 de alto x 2 de ancho con 4 dispensadores de vasos INC80, 3 LidSaver™ 2 y una cavidad para bombillas | 26 1/2 x 14 1/4 x 24 (66 x 35.6 x 61) |
| G58801-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete de plástico ABS de 4 de alto x 2 de ancho con 4 dispensadores de vasos INC80, 3 LidSaver™ 2 y una cavidad para bombillas | 26 1/2 x 14 1/4 x 31 1/8 (66 x 35.6 x 78.7) |

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM) |
|---|---|--|
| GABINETE POCO PROFUNDO, CAJA NEGRA PARA EL NUEVO LIDSAVER™ 2 | | |
| H1-L-(código tapa) | Gabinete poco profundo, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™ | 21 1/8 x 7 1/8 x 8 3/4 (53.3 x 18 x 20.3) |
| H2V-LL-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete vertical poco profundo, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 2 LidSavers™ | 21 1/8 x 7 1/8 x 16 3/8 (53.3 x 18 x 40.6) |
| H2V-LC-(código tapa) -A | Gabinete vertical poco profundo, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™, y un dispensador de vasos | 21 1/8 x 7 1/8 x 16 3/8 (53.3 x 18 x 40.6) |
| H3V-LLL-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete vertical poco profundo, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 3 LidSavers™ | 21 1/8 x 7 1/8 x 24 (53.3 x 18 x 61) |
| H3V-LCC-(código tapa)-A-A | Gabinete vertical poco profundo, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 1 LidSaver™, y dos dispensadores de vasos | 21 1/8 x 7 1/8 x 24 (53.3 x 18 x 61) |
| H4V-4L-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | Gabinete vertical poco profundo, caja negra para el nuevo LidSaver™ 2, contiene 4 LidSavers™ | 21 1/8 x 7 1/8 x 31 1/8 (53.3 x 18 x 78.7) |

*Los LidSavers™ se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

Minidispensadores LidSaver™ 2

- La misma solución sanitaria, ahorro y beneficios para el cliente que LidSaver™ 2
- La base pequeña libera valioso espacio en el mostrador
- Presentación elegante apta para la mayoría de las decoraciones
- Diseñados con la función de puerta abierta para facilitar la carga
- Ideales para tapas y vasos dosificadores



LS02MS18B-__(código tapa)

J2V-LL-__(código tapa)-__(código tapa)

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | APTO PARA VASOS/TAPAS CON REBORDE: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--|--|--|-----------|
| LS02MS18B-(código tapa)* | Minidispensador LidSaver™ 2 en mostrador, se monta horizontalmente. Tubo de 18" (45.7 cm) de largo | 4 ¹⁵ / ₁₆ W x 5 ⁵ / ₈ AL (12.5 x 14.3) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. de 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 |
| LS02MVS18B-(código tapa)* | Minidispensador LidSaver™ 2 en mostrador, se monta verticalmente. Tubo de 18" (45.7 cm) de largo | 4 ¹⁵ / ₁₆ W x 5 ⁵ / ₈ AL (12.5 x 14.3) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. de 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 |
| J1-L-__(código tapa) | Minidispensador LidSaver™ 2, gabinete de plástico ABS angosto y poco profundo individual – incluye 1 minidispensador LidSaver™ 2 | 5 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 7 ¹ / ₂ (13.3 x 54.9 x 19.1) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. de 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 |
| J2V-LL-__(código tapa)-__(código tapa) | Minidispensador LidSaver™ 2, gabinete de plástico ABS angosto y poco profundo de doble altura – incluye 2 LidSaver™ 2 | 5 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 14 ¹ / ₈ (13.3 x 54.9 x 35.9) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. de 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 |
| J2H-LL-__(código tapa)-__(código tapa) | Minidispensador LidSaver™ 2, gabinete de plástico ABS angosto y poco profundo de doble anchura – incluye 2 LidSaver™ 2 | 11 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 7 ¹ / ₂ (28.6 x 54.9 x 19.1) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. de 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 |
| J3V-LLL-__(código tapa)-__(código tapa)-__(código tapa) | Minidispensador LidSaver™ 2, gabinete de plástico ABS angosto y poco profundo de triple altura – incluye 3 minidispensadores LidSaver™ 2 | 5 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 20 ⁵ / ₈ (13.3 x 54.9 x 52.4) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. de 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 |

* NSF

Para completar el número de artículo, visite VOLLRATH.com a fin de usar el configurador en línea de LidSaver™ 2

LidSavers™ con organizador de condimentos para mostrador

- Construcción durable de una sola pieza
- Apto para bombillas de hasta 10¹/₄" (26 cm) de largo



G1LLDS-(código tapa)

C1LLDS-(código tapa)

| NÚM. ART.* | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AL X AN X L) PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------------------|--|--|-----------|
| G1LLDS-__(código tapa) | LidSaver™ 2 de gabinete individual con organizador de condimentos | 16 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ x 25 ¹ / ₄ (42.5 x 17.4 x 64.1) | 1 |
| G2VLCLDS-__(código tapa)-A | Gabinete de doble altura, 1 LidSaver™ 2, 1 dispensador de vasos con organizador de condimentos | 23 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₈ x 25 ¹ / ₄ (60.3 x 17.4 x 64.1) | 1 |
| C1LLDS-__(código tapa) | LidSaver™ de gabinete individual con organizador de condimentos | 16 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ x 25 ¹ / ₄ (42.5 x 17.4 x 64.1) | 1 |
| C2VLCLDS-__(código tapa)-A | Gabinete de doble altura, 1 LidSaver™, 1 dispensador de vasos con organizador de condimentos | 23 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₈ x 25 ¹ / ₄ (60.3 x 17.4 x 64.1) | 1 |

*Número de artículo incompleto - visite el configurador en línea para determinar el número completo. Los dispensadores LidSavers™ tienen tapas específicas por lo que se debe proporcionar el fabricante de la tapa y el número de pieza al pedir las unidades.

Visite VOLLRATH.com/Is2builder



Sobre el confeccionador de dispensadores LidSaver 2

*Los LidSavers™ se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

Dispensadores de vasos

- Junta moldeada de silicona
- Collarín fácil de unir
- Construcción durable
- 4 juntas de diferentes tamaños para usarse con vasos de papel, plástico y espuma
- Para tapas de hasta 4 $\frac{7}{8}$ " (12.4 cm) de largo



2V-CC-A-A



G58807



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES: L X AN X AL: PULG (CM) | SIRVE PARA VASOS/TAPAS CON REBORDE: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|--|---|---|--------------|
| GABINETES, DISPENSADORES DE VASOS | | | | |
| 1-C-A | Dispensador de vasos INC-80 con gabinete individual | 25 $\frac{1}{4}$ x 8 $\frac{3}{4}$ x 7 $\frac{3}{8}$ (64.1 x 20.3 x 18.7) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| 2V-CC-A-A | Dispensador de vasos INC-80, gabinete vertical de doble altura | 25 $\frac{1}{4}$ x 16 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{3}{8}$ (64.1 x 40.5 x 36.5) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| 3V-CCC-A-A-A | Dispensadores de vasos INC-80, gabinete vertical de triple altura | 25 $\frac{1}{4}$ x 24 x 14 $\frac{3}{8}$ (64.1 x 61 x 36.5) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| 3V-CCS-A-A-A | 2 dispensadores de vasos INC-80, gabinete vertical de triple altura y cavidad para bombillas | 25 $\frac{1}{4}$ x 31 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{3}{8}$ (64.1 x 79 x 54.2) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| G58806 | Gabinete de plástico ABS de 3 x 2 con 3 dispensadores de vasos INC80, 3 portatapas en "T" y una cavidad para bombillas | 25 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{3}{8}$ (64.1 x 36.1 x 54.2) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| G58807 | Gabinete de plástico ABS de 4 x 2 con 4 dispensadores de vasos INC80, 4 portatapas en "T" y una cavidad para bombillas | 25 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 28 $\frac{3}{8}$ (64.1 x 36.1 x 72) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |

Modelos y gabinetes adicionales disponibles en VOLLRATH.com.

Dispensadores de vasos en mostrador

DISPENSADORES PLÁSTICOS

- Junta moldeada de silicona para soltar fácilmente el vaso
- Collarín fácil de unir
- Construcción durable
- 4 juntas de diferentes tamaños con cada unidad para usarse con vasos de papel, plástico o espuma
- Se monta en forma horizontal o vertical

DISPENSADORES DE ACERO INOXIDABLE

- Ajuste fácil mediante selector circular
- Cada unidad de acero inoxidable viene con 2 resortes: 1 resorte estándar para vasos de papel y plástico y 1 resorte más ligero para vasos de espuma
- Las empuñaduras de acero inoxidable garantizan un dispensado único
- Se monta en forma horizontal o vertical
- En nuestro folleto Sistemas de servicio y componentes encontrará más dispensadores LidSaver en mostrador



INC



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN): PULG (CM) | SIRVE PARA VASOS/TAPAS CON REBORDE: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--|---|--|--|--------------|
| DISPENSADORES DE VASOS ESTILO JUNTA | | | | |
| INC-80 | Dispensador de vasos estilo junta, 23" (58.4 cm) de largo | 24 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (62.2 x 16.5) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| INC-80S18 | Dispensador de vasos estilo junta, 18" (45.7 cm) de largo | 19 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (49.5 x 16.5) | 2 $\frac{1}{4}$ -4 $\frac{3}{4}$ (5.7-12.1) | 1 |
| DISPENSADORES DE ACERO INOXIDABLE | | | | |
| CADJ-1 | Dispensador de vasos ajustable de acero inox. en mostrador, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 2 $\frac{1}{2}$ -3 $\frac{1}{2}$ (6.4-8.9) | 1 |
| CADJ-2 | Dispensador de vasos ajustable de acero inox. en mostrador, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 3-3 $\frac{7}{8}$ (7.6-9.8) | 1 |
| CADJ-3 | Dispensador de vasos ajustable de acero inox. en mostrador, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 3-4 $\frac{5}{8}$ (7.6-11.7) | 1 |
| CADJ-4 | Dispensador de vasos ajustable de acero inox. en mostrador, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 4 $\frac{1}{2}$ -5 $\frac{1}{4}$ (11.4-13.3) | 1 |

Modelos y gabinetes adicionales disponibles en VOLLRATH.com.

Dispensadores de vasos LidSavers™ de montaje mural

- La unidad mural libera valioso espacio en el mostrador
- Incluye los herrajes de montaje



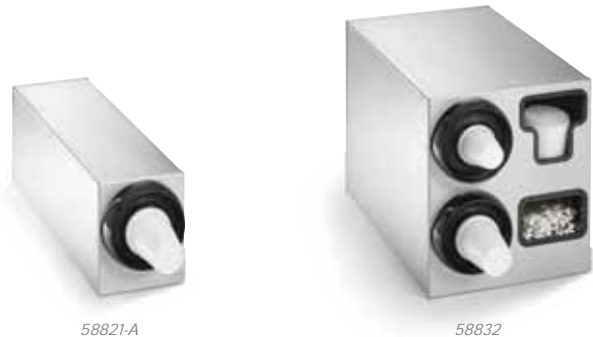
C1VW

1VW-A

| NÚM. ART.* | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AL X AN X L): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------------|---|---|--------------|
| C1VW-(CÓDIGO TAPA) | LidSaver™ vertical de gabinete individual, montaje mural | 7 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 25 $\frac{1}{4}$ (18.1 x 18.7 x 64.1) | 1 |
| 1VW-A | Dispensador de vasos vertical estilo junta de gabinete individual y montaje mural | 7 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 25 $\frac{1}{4}$ (18.1 x 18.7 x 64.1) | 1 |

*Número de artículo incompleto - visite el configurador en línea para determinar el número completo. Los dispensadores LidSavers™ tienen tapas específicas por lo que se debe proporcionar el fabricante de la tapa y el número de pieza al pedir las unidades.

- Durable construcción de acero inoxidable
- Maximice el espacio del mostrador con gabinetes verticales
- Para organizar fácilmente vasos, tapas y bombillas
- Disponibles con el dispensador de vasos tipo junta INC-80 o el dispensador de vasos ajustable CADJ-3 de acero inoxidable
- LidSaver™ 2 ofrece una solución higiénica y ahorros
- Los dispensadores INC80 y CADJ3 cuentan con certificación NSF
- Para tapas de hasta 4 $\frac{7}{8}$ " (12.4 cm) de largo
- Las unidades CADJ vienen con 2 resortes: 1 resorte estándar para vasos de papel y plástico y 1 resorte más ligero para vasos de espuma



58821-A

58832



58834



58824-A-A-A-A



58833



58823-A-A-A



58822-A-A

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AL X AN X P): PULG (CM) | L/C |
|---|---|---|-----|
| GABINETES DISPENSADORES DE VASOS DE ACERO INOXIDABLE CON DISPENSADOR DE VASOS ESTILO JUNTA INC-80 | | | |
| 58821-A | Dispensadores de vasos INC-80 de gabinete individual | 8 $\frac{3}{4}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (22.2 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58822-A-A | Dispensadores de vasos INC-80 verticales de doble altura | 16 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58823-A-A-A | Dispensadores de vasos INC-80 verticales de triple altura | 24 x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58824-A-A-A-A | Dispensadores de vasos INC-80 verticales de cuádruple altura | 31 $\frac{5}{8}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58834 | 4 dispensadores de vasos INC-80 c/gabinete de 4 x 2 y 3 portatapas en "T" con bombillas | 31 $\frac{5}{8}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| 58833 | 3 dispensadores de vasos INC-80 con gabinete de 3 x 2 y 2 tapas en "T" con bombillas | 24 x 14 $\frac{1}{4}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| 58832 | 2 dispensadores de vasos INC-80 con gabinete de 2 x 2 y 1 tapa en "T" con bombillas | 16 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (41.6 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| GABINETES DISPENSADORES DE VASOS DE ACERO INOXIDABLE CON LOS DISPENSADORES DE VASOS CADJ-3 DE ACERO INOXIDABLE | | | |
| 58821-D | Dispensadores de vasos CADJ-3 de gabinete individual | 8 $\frac{3}{4}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (22.2 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58822-D-D | Dispensadores de vasos CADJ-3 vertical de doble altura | 16 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58823-D-D-D | Dispensadores de vasos CADJ-3 vertical de triple altura | 24 x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58824-D-D-D-D | Dispensadores de vasos CADJ-3 vertical de cuádruple altura | 31 $\frac{5}{8}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58842 | 3 dispensadores de vasos CADJ-3 con gabinete de 3 x 2 y 2 tapas en "T" con bombillas | 24 x 14 $\frac{1}{4}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| 58843 | 4 dispensadores de vasos CADJ-3 c/gabinete de 4 x 2 y 3 portatapas en "T" con bombillas | 31 $\frac{5}{8}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |

*Con certificación NSF®



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AL X AN X P): PULG (CM) | L/C |
|--|---|--------------------------------------|-----|
| GABINETES DISPENSADORES DE VASOS DE ACERO INOXIDABLE CON DISPENSADOR DE VASOS ESTILO JUNTA INC-80 Y LIDSAVER™ 2 | | | |
| G58821-(código tapa) | LidSaver 2 con gabinete individual | 8¾ x 7½ x 23¼ (22.2 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58822-(código tapa)-(código tapa) | 2 LidSaver 2 verticales de doble altura | 16¾ x 7½ x 23¼ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58822-(código tapa)-A | 1 LidSaver 2 vertical de doble altura, 1 dispensador de vasos INC-80 | 16¾ x 7½ x 23¼ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-S-(código tapa)-A | LidSaver 2 vertical de triple altura, 1 dispensador de vasos INC-80, 1 LS02 con cavidad para bombillas | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-(código tapa)-A-A | LidSaver2 vertical de triple altura, 2 dispensadores de vasos INC-80, 1 LS02 | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | LidSaver 2 vertical de triple altura | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-S-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | 3 LidSaver 2 de cuádruple altura con cavidad para bombillas | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-S-(código tapa)-A-A | 1 LidSaver 2 vertical de cuádruple altura, 2 dispensadores de vasos INC-80 con cavidad para bombillas | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-(código tapa)-(código tapa)-A-A | 2 LidSaver 2 de cuádruple altura, 2 dispensadores de vasos INC-80 | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | LidSaver 2 vertical de cuádruple altura | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58836-(código tapa) | Gabinete de 2 x 2, 2 dispensadores de vasos INC-80, 1 LS02 con cavidad para bombillas | 16¾ x 14¼ x 23¼ (41.6 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| G58837-(código tapa)-(código tapa) | 2 LidSaver 2 con gabinete de 3 x 2, 3 dispensadores de vasos INC-80 con cavidad para bombillas | 24 x 14¼ x 23¼ (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| G58838-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | 3 LidSaver 2 con gabinete de 4 x 2, 4 dispensadores de vasos INC-80, 1 LS02 con cavidad para bombillas | 31½ x 14¼ x 23¼ (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| GABINETES DISPENSADORES DE VASOS DE ACERO INOXIDABLE CON LOS DISPENSADORES DE VASOS CADJ-3 DE ACERO INOXIDABLE Y LIDSAVER 2 | | | |
| G58822-(código tapa)-D | 1 LidSaver 2 vertical de doble altura, 1 dispensador de vasos CADJ-3 | 16¾ x 7½ x 23¼ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-S-(código tapa)-D | LidSaver 2 vertical de triple altura, 1 dispensador de vasos CADJ-3, 1 LS02 con cavidad para bombillas | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-(código tapa)-D-D | LidSaver 2 vertical de triple altura, 2 dispensadores de vasos CADJ-3, 1 LS02 | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-(código tapa)-(código tapa)-D-D | LidSaver 2 con gabinete vertical de cuádruple altura, 2 dispensadores de vasos CADJ-3, 2 LS02 | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58842-(código tapa)-(código tapa) | 2 LidSaver 2 con gabinete de 3 x 2, 3 dispensadores de vasos CADJ-3 con cavidad para bombillas | 24 x 14¼ x 23¼ (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| G58843-(código tapa)-(código tapa)-(código tapa) | 3 LidSaver 2 con gabinete de 4 x 2, 4 dispensadores de vasos CADJ-3 y 1 LS02 con cavidad para bombillas | 31½ x 14¼ x 23¼ (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |

DISPENSADORES Y ORGANIZADORES PARA MOSTRADOR



SLC-3

PLC-3

N

Dispensadores de vasos a resorte de acero inoxidable

- Acero inoxidable
- Diseñados para montarse en la pared o pedestal
- Las unidades a resorte (serie SLC) vienen con 2 resortes: 1 resorte estándar para vasos de papel y plástico y 1 resorte más ligero para vasos de espuma



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (L X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|---------------------------|-----------|
| SLC-1 | Dispensador de vasos ajustable a resorte. Apto para diámetros de vaso de 2¼"-2⅞" (5.7 y 7.3 cm). | 25¾ x 3⅜ (65.4 x 7.9) | 1 |
| SLC-2 | Dispensador de vasos ajustable a resorte. Apto para diámetros de vaso de 2⅞"-3½" (7.3 y 8.9 cm). | 25¾ x 3¾ (65.4 x 9.5) | 1 |
| SLC-3 | Dispensador de vasos a resorte. Apto para diámetros de vaso de 3½"-4⅞" (8.9 y 10.5 cm). | 25⅞ x 4⅜ (65.7 x 11.1) | 1 |
| SLC-4 | Dispensador de vasos ajustable a resorte. Apto para diámetros de vaso de 4⅞"-4⅞" (10.5 y 12.4 cm). | 26⅞ x 5⅞ (68.3 x 13.2) | 1 |
| PLC-1 | Dispensador de vasos ajustable de alimentación por extracción/gravedad. Apto para diámetros de vaso de 2¼"-2⅞" (5.7 y 7.3 cm). | 25¾ x 3⅜ (65.4 x 7.9) | 1 |
| PLC-2 | Dispensador de vasos por extracción. Apto para diámetros de vaso de 2⅞"-3½" (7.3 y 8.9 cm). | 25¾ x 3¾ (65.4 x 9.5) | 1 |
| PLC-3 | Dispensador de vasos por extracción. Apto para diámetros de vaso de 3½"-4⅞" (8.9 y 10.5 cm). | 25⅞ x 4⅜ (65.7 x 11.1) | 1 |
| PLC-4 | Dispensador de vasos por extracción. Apto para diámetros de vaso de 4⅞"-4⅞" (10.5 y 12.4 cm). | 26⅞ x 5⅞ (68.3 x 13.2) | 1 |

N

Dispensadores de tapas de acero inoxidable

- Acero inoxidable
- Diseñados para montarse en la pared o pedestal

LD3-2



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|---------------------------------|-----------|
| LD2-2 | 2 compartimientos para tapas con diámetro máximo de 4⅞" (10.5 cm). Incluye los soportes de montaje. | 25½ x 4⅞ (64.8 x 11) | 1 |
| LD3-2 | 2 compartimientos para tapas con diámetro máximo de 4⅞" (12.4 cm). Incluye los soportes de montaje. | 25½ x 5 (64.8 x 12.7) | 1 |

N

Pedestal giratorio de acero inoxidable para dispensadores de vasos y tapas

- Acero inoxidable
- Diseñado para girar
- Construcción metálica altamente resistente



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AL X AN X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| RSCL-4 | Puede albergar 4 dispensadores | 40 x 1 x 15 (101.6 x 2.5 x 38.1) | 1 |

N

Organizadores de acero inox.

- Acero inoxidable
- Orificios para montaje en la pared
- Opciones de organizador de tapas ajustable de 3, 4 o 5 secciones



CTL-5



CTL-3

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AL X AN X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| CTL3 | Organizador de tapas ajustable horiz. de 3 secciones con portabombillas. Orificio para montaje en la pared. | 8 x 12½ x 5 (20.3 x 31.8 x 12.7) | 1 |
| CTL4 | Organizador de tapas ajustable horiz. de 4 secciones con portabombillas. Orificio para montaje en la pared. | 8 x 16½ x 5 (20.3 x 41.9 x 12.7) | 1 |
| CTL5 | Organizador de tapas ajustable horiz. de 5 secciones con portabombillas. Orificio para montaje en la pared. | 8 x 22½ x 5 (20.3 x 57.2 x 12.7) | 1 |
| SH-1 | Portabombillas, parte de las unidades CTL - acá como componente | 5 x 4⅞ x 5 (12.7 x 10.5 x 12.7) | 1 |

Organizadores de tapas y vasos

- Una línea completa que ofrece opciones de ahorro de espacio para la máxima organización.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas
- Apto para tapas y vasos de hasta 4 3/4" (12.1 cm) de diámetro
- Fácil de usar



CTCL-3B



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (W X D X H) IN (CM) | SIRVE PARA VASOS/ TAPAS CON REBORDE: PULG (CM) | COLOR |
|-----------|--|--|--|---------------------------------------|
| CTCL-3B | Organizador para mostrador de triple altura | 6 1/8 x 18 3/4 x 17 1/2 (15.4 x 47.6 x 44.5) base only 12 1/8 (30.6) D | 2 5/8" to 4 3/4" | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTCL-4B | Organizador para mostrador de cuádruple altura | 6 1/8 x 22 1/2 x 21 1/4 (15.4 x 57.2 x 53.3) base only 15 1/8 (40.2) D | 2 5/8" to 4 3/4" | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |

Organizador para condimentos, vasos y tapas

- Apto para tapas y vasos de hasta 4 3/4" (12.1 cm) de diámetro
- Una línea completa que ofrece opciones de ahorro de espacio para la máxima organización.
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas
- Fácil de usar



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | COLOR |
|-----------|---|---|--------------------|
| LDS-4CUP | Organizador para condimentos y vasos/tapas para mostrador | 11 1/2 x 21 x 20 1/4 (29.2 x 53.3 x 51.4) | Plástico ABS negro |

Organizadores de condimentos

- Una línea completa que ofrece opciones de ahorro de espacio para la máxima organización
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas
- Fácil de usar
- Las unidades CFIFO ayudan a mantener el método primero en entrar primero en salir
- Las unidades CTCPAN incluyen fuentes



CTC-3V



CFIFO-4



CTC-3X2V



CTCPAN9-9



CFIFO-2X

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | COLOR |
|-----------|---|---|---------------------------------------|
| CFIFO-4 | Portacondimentos FIFO para paquetes. 4 secciones | 16 5/8 x 10 1/8 x 16 1/2 (42.2 x 25.7 x 41.9) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CFIFO-2X | Portacondimentos FIFO para paquetes. 4 secciones, 2 de alto x 2 de ancho | 8 1/4 x 12 x 16 1/8 (21 x 30.5 x 43) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTCPAN9-9 | Organizador de condimentos para mostrador, incluye 9 fuentes plásticas negras de 1/8" | 15 1/2 x 22 x 14 5/8 (39.4 x 55.9 x 37.1) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTCPAN3-6 | Organizador de condimentos para mostrador, incluye 3 fuentes plásticas negras de 1/8" | 7 1/8 x 21 x 14 5/8 (19.5 x 53.3 x 37.1) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTC-3V | Pedestal para condimentos vertical de triple altura | 5 1/8 x 10 1/4 x 16 3/8 (15.1 x 27 x 41.6) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTC-3X2V | Pedestal para condimentos vertical, 3 de alto x 2 de ancho con divisores ajustables | 11 3/8 x 10 1/4 x 16 3/8 (28.9 x 27 x 41.6) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTC-4V | Pedestal para condimentos vertical de cuádruple altura | 5 1/8 x 11 1/2 x 20 3/4 (15.1 x 27 x 52.7) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |

*Item CTC-3X2V features a moving vertical barrier to customize compartment sizes

Dispensadores de fundas aislantes para café

- La unidad tiene capacidad para 100 fundas
- CSLV-2H reduce los desechos al permitir que se dispense una manga a la vez



CSLV-2H



CSLV-1

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | COLOR |
|-----------|--|--|---------------------------------------|
| CSLV-2H | Dispensador de fundas aislantes para café – horizontal | 5 1/8 x 11 1/8 x 11 1/8 (14.4 x 27.8 x 28.3) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CSLV-1 | Dispensador de fundas aislantes para café – vertical | 6 1/2 x 4 1/4 x 9 7/8 (16.5 x 12.2 x 25.1) | Plástico ABS negro |

Dispensadores verticales para mostrador

- Mantienen la operación limpia y ordenada
- Recuperan un valioso espacio en el mostrador
- Construcción ABS durable
- Fáciles de cargar
- Las unidades CTL son aptas para tapas de hasta 4 7/8" (12.4 cm)



LSC4-4P



CTL-4VS

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|-----------|
| LSC3-3P | Portacondimentos, tres cavidades, gabinete vertical | 6 7/8 x 21 1/8 x 13 (17.5 x 54.3 x 33) | 1 |
| LSC4-4P | Portacondimentos, cuatro cavidades, gabinete vertical | 6 7/8 x 28 1/4 x 13 (17.5 x 72.1 x 33) | 1 |
| CTL-3VS | Portatapas de 3 columnas y 1 portabombillas, gabinete vertical | 5 1/2 x 24 1/2 x 13 (13.9 x 62.2 x 33) | 1 |
| CTL-4VS | Portatapas de 4 columnas y 1 portabombillas, gabinete vertical | 5 1/2 x 28 1/4 x 13 (13.9 x 71.8 x 33) | 1 |

Dispensadores de mondadientes Quik-Pik™

- La cómoda carga inferior facilita el llenado
- Capacidad para 500 mondadientes redondos a granel



| NÚM. ART. | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | COLOR | LOTE CAJA |
|-----------|--|-------|-----------|
| 3853-06 | 4 3/4 x 4 1/4 x 4 3/4 (11.1 x 10.8 x 10.5) | Negro | 1 |

Soportes verticales para cubiertos

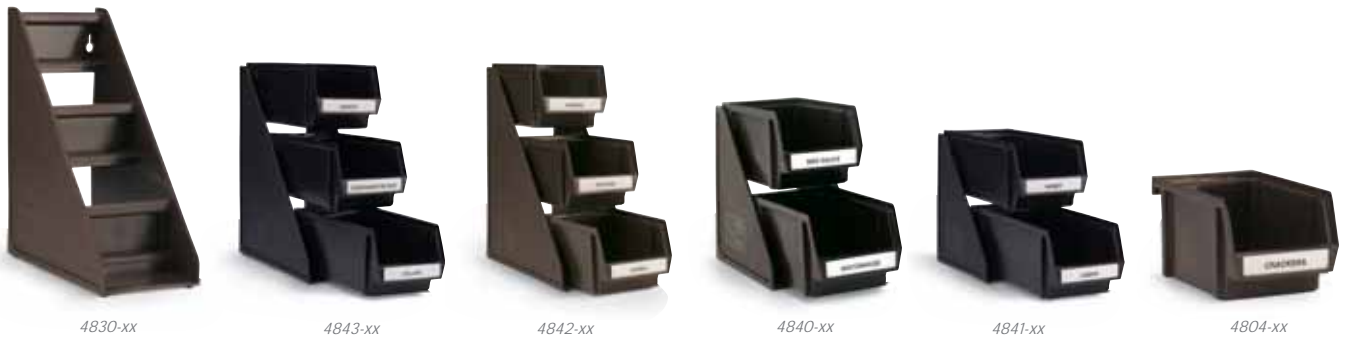


CTFWH-6B

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X P X AL): PULG (CM) | COLOR |
|-----------|--|---|---------------------------------------|
| FWVH-3B | Soporte vertical de triple altura para cubiertos Incluye 3 cilindros para cubiertos núm. 52633 | 5 3/4 x 10 1/4 x 21 1/4 (14.6 x 26 x 54) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| FWVH-3X2B | Soporte vertical para cubiertos de 3 de alto x 2 de ancho para mostrador Incluye 6 cilindros para cubiertos núm. 52633 | 11 3/8 x 10 1/4 x 21 1/4 (28.4 x 26 x 56.2) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTFWH-6B | Soporte para cubiertos de 3 de alto x 2 de ancho para mostrador Incluye 6 cilindros para cubiertos núm. 52633 | 10 7/8 x 14 7/8 x 14 1/8 (25.7 x 37.8 x 36) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTFWH-8B | Soporte para cubiertos de 4 de alto x 2 de ancho para mostrador Incluye 8 cilindros para cubiertos núm. 52633 | 10 7/8 x 18 1/8 x 17 1/4 (25.7 x 46 x 43.8) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |

FWVH-3B





Sistema dispensador de autoservicio

- Versátiles depósitos de autoservicio, pueden usarse solos, apilados o montados
- Ideales para cubiertos, paquetes de té, condimentos, sal y pimienta o productos de uso constante
- Hechos de plástico durable
- Las bases pueden afianzarse entre sí con fijaciones de aluminio

USMADE



Riel de montaje mural

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------------------|---|--------------------------------------|-----------|
| JUEGOS | | | |
| 4840-xx | 2 niveles c/dos depósitos de 8" (20.3 cm) y rótulos | 5½ x 12½ x 9" (14.3 x 31.8 x 23.2) | 1 |
| 4841-xx | 2 niveles c/dos depósitos de 11¼" (28.6 cm) y rótulos | 5½ x 19¾ x 9" (14.3 x 50.2 x 23.2) | 1 |
| 4842-xx | 3 niveles c/tres depósitos de 8" (20.3 cm) y rótulos | 5½ x 16 x 13¾ (14.3 x 40.6 x 35.2) | 1 |
| 4843-xx | 3 niveles c/tres depósitos de 11¼" (28.6 cm) y rótulos | 5½ x 19¾ x 13¾ (14.3 x 50.2 x 35.2) | 1 |
| COMPONENTES | | | |
| 4804-xx | Depósito único de 8" (20.3 cm) | 5 x 8 x 4½ (12.7 x 20.3 x 11.4) | 1 |
| 4806-xx | Depósito único de 11¼" (28.6 cm) | 5 x 11¼ x 4" (12.7 x 28.6 x 10.8) | 1 |
| 4820-xx | Pedestal de 2 niveles c/3 rótulos | 5½ x 7¾ x 9" (14.3 x 19.7 x 22.9) | 1 |
| 4830-xx | Pedestal de 3 niveles c/3 rótulos | 5½ x 11¼ x 13¾ (14.3 x 29.8 x 34.9) | 1 |
| 91954 | Riel de montaje mural de 31" (78.7 cm) (capacidad para 6 depósitos) | 31" (79 cm) largo | 1 |

Agregue el sufijo para indicar el color (marrón -01, negro -06)

Portatapas, bombillas y condimentos para mostrador

- Mantiene la operación limpia y ordenada
- Construcción ABS durable
- Ideales para maximizar el almacenamiento en el limitado espacio del mostrador
- El LDS-3 está diseñado para usarse en forma independiente o posarse encima de los gabinetes dispensadores de tapas y vasos LidSaver™
- El LDS-3 es apto para bombillas de hasta 10¼" (26 cm) de largo
- El tamaño máx. de tapa para el modelo VL-3 y VL-4 es de 4¾" (12.1 cm)

USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁM. BOMBILLA PULG (CM) | LARGO BOMBILLA PULG (CM) | DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-----------|
| CTS-2A | Dispensador de bombillas/varillas mezcladoras, mostrador | ½ (0.3) | 6 (15.2) | 7 X 5½ x 5 (17.7 x 14.6 x 12.7) | 1 |
| LDS-3 | Portacondimentos/bombillas y organizador | — | 10¼ (26) | 7¾ x 9¾ x 24¾ (18.7 x 24.8 x 63.2) | 1 |
| DLH-1 | Portatapas tipo cúpula – pila única | — | — | 4 x 10½ x 4 (10.2 x 26.7 x 10.2) | 1 |
| VL-3* | Portatapas de 3 columnas, diseño escalonado para mostrador | — | — | 6 X 16 X 15¼ (15.2 X 40.6 X 46.4) | 1 |
| VL-4* | Portatapas de 4 columnas, diseño escalonado para mostrador | — | — | 6 X 20½ X 24¾ (15.2 X 40.6 X 46.4) | 1 |



DISPENSADORES Y ORGANIZADORES DE MONTAJE A RAS

Dispensadores de montaje a ras

- Aproveche al máximo el valioso espacio minorista
- Se monta a ras en el mostrador de alimentos
- Construidos con termoplástico negro prácticamente indestructible
- Dispensadores de servilletas — con resorte para un dispensado continuo
- Para tapas de hasta 4 $\frac{7}{8}$ " (12.4 cm)



FMDL-3H



FML-2V



FMNL-1



FML-2



FMN-1



FMS-4



FMS-2A



FMHVN-1



TT-2

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | SIRVE PARA | DIMENSIONES AN X AL X P: PULG (CM) | DIMEN. DE CORTE AN X AL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|------------|---|--|-----------|
| FMN-1 | Dispensador de servilletas, 5" Al x 6 $\frac{1}{2}$ " ancho (12.7 x 16.5 cm), servilleta plegada | 90 | 8 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (21.6 x 15.9 x 13.7) | 7 $\frac{7}{8}$ x 5 $\frac{5}{8}$ (19.2 X 13.5) | 1 |
| FMHVN-1 | Dispensador de servilletas, alto volumen, 3 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (8.9 x 15.2 cm), servilleta plegada | 500 | 7 $\frac{1}{8}$ x 8 $\frac{1}{2}$ x 19 $\frac{1}{2}$ (18.1 x 21.6 x 49.5) | 6 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{5}{8}$ (15.7 x 19.3) | 1 |
| FMNL-1 | 1 Dispensador de servilletas y 1 portatapas, horizontal, 5" Al x 6 $\frac{1}{2}$ " ancho (12.7 x 16.5 cm), servilleta plegada | 100 | 11 $\frac{1}{8}$ x 8 x 7 $\frac{1}{2}$ (28 x 20.3 x 19.1) | 9 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{5}{8}$ (24.2 x 17.9) | 1 |
| FML-1 | Portatapas de 1 columna, horizontal o vertical | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (16.5 x 18.4 x 13.7) | 5 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (14.1 x 16) | 1 |
| FML-2V | Portatapas de 2 columnas, vertical | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 13 $\frac{3}{8}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (16.5 x 34.1 x 13.7) | 5 $\frac{5}{8}$ x 12 $\frac{1}{2}$ (14.1 x 31.7) | 1 |
| FML-3V | Portatapas de 3 columnas, vertical | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 19 $\frac{3}{8}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (16.5 x 49.2 x 13.7) | 5 $\frac{5}{8}$ x 18 $\frac{3}{8}$ (14.1 x 46.8) | 1 |
| FML-4V | Portatapas de 4 columnas, vertical | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 25 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (16.5 x 64.8 x 13.7) | 5 $\frac{5}{8}$ x 24 $\frac{3}{8}$ (14.1 x 62.3) | 1 |
| FML-2 | Portatapas de 2 columnas, horizontal | — | 11 x 7 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (27.9 x 18.4 x 13.7) | 10 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (25.5 x 16) | 1 |
| FML-3 | Portatapas de 3 columnas, horizontal | — | 16 x 7 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (40.6 x 18.4 x 13.7) | 15 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (38.2 x 16) | 1 |
| FML-4VS | Portatapas de 4 columnas y 1 portabombillas, vertical | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 31 $\frac{1}{2}$ x 13 (16.5 x 80 x 33) | 5 $\frac{5}{8}$ x 30 $\frac{3}{8}$ (14.1 x 66.6) | 1 |
| FMDL-2V | Portatapas tipo cúpula de 2 pilas, vertical | — | 6 $\frac{3}{4}$ x 13 $\frac{3}{8}$ x 12 (17.1 x 34 x 20.5) | 5 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{1}{2}$ (14.1 x 31.7) | 1 |
| FMDL-3H | Portatapas tipo cúpula de 3 pilas, horizontal | — | 18 $\frac{7}{8}$ x 8 $\frac{1}{8}$ x 10 $\frac{1}{2}$ (48 x 20.4 x 26.6) | 17 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ (45.4 x 16.1) | 1 |
| FMDL-3V | Portatapas tipo cúpula de 3 pilas, vertical | — | 6 $\frac{3}{4}$ x 18 $\frac{3}{8}$ x 13 (17.1 x 47.9 x 33.7) | 5 $\frac{7}{8}$ x 18 (14.9 x 45.7) | 1 |
| FMS-2A | Dispensador de varillas mezcladoras, apto para hasta 6" (15.2 cm) de largo | — | 8 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{4}$ (20.6 x 18.7 x 13.3) | 7 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (18.4 x 16.1) | 1 |
| FMS-3 | Portabombillas envueltas, bombillas de 8-10" (20.3-25.4 cm) | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (16.5 x 19.1 x 19.1) | 5 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (14.2 x 16.1) | 1 |
| FMS-4 | Portabombillas envueltas, bombillas de 10-12" (25.4-30.5 cm) | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 13 (16.5 x 19.1 x 33) | 5 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (14.2 x 16.1) | 1 |
| FMS-5 | Portavarillas mezcladoras | — | 6 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (16.5 x 19.1 x 14.9) | 5 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (14.2 x 16.1) | 1 |
| FMT-1 | Dispensador de papel encerado, diseño de dos cajas | — | 8 $\frac{1}{2}$ x 8 $\frac{1}{2}$ x 3 $\frac{1}{2}$ (21.6 x 21.6 x 8.9) | 7 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ (18.5 x 17.9) | 1 |
| TT-2 | Inserto para bote de basura, diámetro de 8" (20.3 cm) | — | 8 x 9 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (20.3 x 23.5 x 16.5) | 8 $\frac{3}{8}$ (21.2) dia | 1 |

Puertas para bote de basura

- Las puertas se montan a ras en el mostrador
- Imagen de calidad impresa
- El icono indica claramente el propósito
- Las unidades MTS-1 vienen con un resorte para montaje a ras vertical u horizontal

USMADE



MT-2



MR-1.5

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM) | DIMEN. DE CORTE (AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|--|--|--|-----------|
| MT-1 | Puerta para bote de basura, pequeña, montaje a ras vertical | 10 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (27 x 19.1 x 5.7) | 9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (24.6 x 16.6) | 1 |
| MT-1.5 | Puerta para bote de basura, mediana, montaje a ras | 13 x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (33.7 x 19.1 x 5.7) | 12 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (31.2 x 16.6) | 1 |
| MTS-1 | Puerta para bote de basura, pequeña con resorte para montaje a ras vertical u horizontal | 10 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (27 x 19.1 x 5.7) | 9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (24.6 x 16.6) | 1 |
| MT-2 | Puerta para bote de basura, grande, montaje a ras vertical | 17 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (44.8 x 19.1 x 5.7) | 16 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (42.3 x 16.6) | 1 |
| MR-1.5 | Puerta para bote de basura con logotipo "Reciclaje", mediana, montaje a ras vertical | 13 x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (33.7 x 19.1 x 5.7) | 12 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (31.2 x 16.6) | 1 |
| MR-2 | Puerta para bote de basura con logotipo "Reciclaje", grande, montaje a ras vertical | 17 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (44.8 x 19.1 x 5.7) | 16 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ (42.3 x 16.6) | 1 |

Dispensadores ModuServ®

- Montaje a ras en mostradores
- Máxima flexibilidad – fácil de modificar en ilimitadas configuraciones
- La placa frontal transparente afianza los componentes en su lugar
- Los componentes se venden por separado
- Termoplástico duro y resistente a los impactos

USMADE



MW-1



MLM-1



MCM-1

| ART. | DESCRIPCIÓN | DIMEN. (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|--------|--|---|-----------|
| MRBM-1 | Caja receptora ModuServ® con placa frontal, pequeña | 10 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (27.3 x 13.8 x 19.1) | 1 |
| MRBM-2 | Caja receptora ModuServ® con placa frontal, mediana | 17 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (45.1 x 13.8 x 19.1) | 1 |
| MRBM-3 | Caja receptora ModuServ® con placa frontal, grande | 22 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (56.5 x 13.8 x 19.1) | 1 |
| MCM-1 | Divisor de condimentos ModuServ® | 1 $\frac{1}{8}$ x 6 x 6 $\frac{3}{8}$ (.3 x 15.3 x 16.2) | 1 |
| MLM-1 | Divisor de tapas ModuServ® | 1 $\frac{1}{8}$ x 6 x 6 $\frac{3}{8}$ (.3 x 15.3 x 16.2) | 1 |
| MN-2 | Dispensador de servilletas ModuServ®, para servilletas plegadas de 6 $\frac{1}{2}$ " An x 5" Al (16.5 x 12.7 cm) | 8 $\frac{1}{2}$ x 5 x 5 $\frac{1}{8}$ (21.6 x 13.3 x 11.3) | 1 |
| MS-2A | Dispensador de varillas mezcladoras ModuServ®, varillas a granel, para bombillas con diámetro de hasta 1 $\frac{1}{8}$ " x 5 $\frac{1}{2}$ " de largo (0.32 x 14 cm) | 7 $\frac{1}{8}$ x 6 x 5 $\frac{1}{8}$ (18.1 x 15.3 x 13) | 1 |
| MW-1 | Dispensador de papel encerado ModuServ®, tamaño pequeño | 7 $\frac{3}{8}$ x 6 x 5 $\frac{1}{8}$ (18.3 x 15.9 x 13) | 1 |

Dispensadores de montaje a ras – bombillas y cubiertos/condimentos

USMADE



FMS-7



FMS-6



FMF-3

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM) | DIMENSIONES DE CORTE (AN X AL): PULG (CM) | APTO PARA BOMBILLAS: PULG (CM) | COLOR |
|-----------|--|---|--|--|--------------------|
| FMS-6 | Montaje a ras – dispensador de bombillas envueltas con forma en "T" Capac. para 200 bombillas. | 10 $\frac{3}{8}$ x 4 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ (26.8 x 12.2 x 18.6) | 9 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{3}{4}$ (23.2 x 14.6) | 8 L (20.3) | Plástico ABS negro |
| FMS-7 | Dispensador de bombillas sin envasar de montaje a ras. Dispensa una bombilla a la vez. Capacidad para 200 bombillas. | 10 $\frac{3}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{3}{8}$ (26.8 x 11.4 x 18.7) | 9 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.1 x 15.6) | .230 (.58) a .265 (.67) diámetro y 7 $\frac{1}{2}$ - 8 $\frac{3}{4}$ (19.1 - 22.2) L | Plástico ABS negro |
| FMF-2 | Portacondimentos o cubiertos de montaje a ras – viene con 2 núm. 52633 | 12 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (30.8 x 17.5 x 19.1) | 11 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{3}{4}$ (28.9 x 17.1) | — | Plástico ABS negro |
| FMF-3 | Soporte para cubiertos de montaje a ras – viene con 3 núm. 52633 | 17 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (44.8 x 17.5 x 19.1) | 17 x 6 $\frac{3}{4}$ (43.18 x 17.1) | — | Plástico ABS negro |

Dispensadores de bolsas

- El dispensador se monta a ras en el mostrador
- Construcción ABS durable

USMADE



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO: PULG (CM) | DIMEN. DE CORTE AN X AL: PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------|------------------------------------|-----------|
| MB-1 | Dispensador de bolsas, 2 compartimientos, montaje a ras | 10 1/2 x 7 1/2 (27 x 19) | 9 1/8 x 6 3/8 (24.7 x 16.7) | 1 |

DISPENSADORES DE SERVILLETAS

Dispensadores de servilletas

USMADE

- El dispensador de servilletas viene incorporado en el gabinete
- El gabinete está hecho de ABS durable



CTNFO-06

CTNO-06

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM) | COLOR |
|-----------|--|--|---------------------------------------|
| CTNO-06 | Dispensador de servilletas para mostrador (servilletas plegadas e interplegadas – capacidad para 100 servilletas) y organizador de condimentos. Compartimientos ajustables | 9 5/8 x 19 1/4 x 15 3/8 (24.4 x 48.9 x 38.6) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTNCLS-06 | Dispensador de servilletas para mostrador (servilletas plegadas e interplegadas – capacidad para 100 servilletas) y organizador de vasos, tapas y bombillas | 9 5/8 x 19 1/4 x 15 3/8 (24.4 x 48.9 x 38.6) | Plástico ABS negro y acrílico ahumado |
| CTNFO-06 | Dispensador de servilletas para mostrador (servilletas plegadas e interplegadas – capacidad para 100 servilletas), organizador de condimentos y soporte para cubiertos. Viene con 4 núm. 52633 | 9 5/8 x 19 1/4 x 15 3/8 (24.4 x 48.9 x 38.6) | Plástico ABS negro |

Dispensadores de servilletas de montaje mural

- Ahorre un valioso espacio en el mostrador
- Los dispensadores cuentan con una caja metálica reforzada con placa frontal plástica durable
- Cuenta con un exclusivo sistema de traba que reduce los hurtos
- Ofrece una exclusiva protección contra sobrecarga
- Dimensiones: 8" largo x 11 1/8" ancho x 6" altura (20.3 x 19.7 x 15.2)

USMADE



| NÚM. ART. | TAMAÑO DE SERVILLETA PLEGADA: PULG (CM) | DIMENSIONES GENERALES | CAPACIDAD | COLOR | LOTE CAJA |
|-----------|---|-------------------------------------|-----------|-------|-----------|
| 6512-88 | 5 1/4 x 6 1/2 (13.3 x 16.5) | 8 x 11 1/8 x 6 (20.3 x 19.7 x 15.2) | 175 | Negro | 1 |

Dispensadores de servilletas en mostrador

- Montaje horizontal, vertical o diagonal

USMADE

6525-13



FMHVN-1

| ART. | DESCRIPCIÓN | TAMAÑO DE SERVILLETA PLEGADA: PULG (CM) | TAMAÑO DE SERVILLETA INTERPLEGADA: PULG (CM) | DIMENSIONES GENERALES | CAPACIDAD | COLOR | LOTE CAJA |
|----------|---|---|--|---|-----------|--------------|-----------|
| 6535-13 | Limitante acero inox. en mostrador ahorra 10% de uso | 5 x 6 1/2 or 5 1/4 x 6 1/2 (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | 4 1/4- 5 1/4 x 6 1/2 (10.7 x 13.3 x 16.5) | 19 1/2 x 9 1/2 x 7 3/4 (49.5 x 24.1 x 19.6) | 500 | Cromo | 1 |
| 6520-28 | Dispensadores acero inox en mostrador | 3 3/4 x 6 1/2 (9.5 x 16.5) | | 19 1/2 x 9 1/2 x 6 3/4 (49.5 x 24.1 x 17.1) | 500 | Cromo | 1 |
| 6525-13 | Dispensadores acero inox en mostrador | 5 x 6 1/2 or 5 1/4 x 6 1/2 (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | | 5 x 6 1/2 or 5 1/4 x 6 1/2 (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | 500 | Transparente | 1 |
| 6525-28 | Dispensadores acero inox en mostrador | 5 x 6 1/2 or 5 1/4 x 6 1/2 (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | | 5 x 6 1/2 or 5 1/4 x 6 1/2 (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | 500 | Cromo | 1 |
| FMHVN-1* | Dispensador en altos volúmenes en mostrador, plástico ABS negro | 5 x 6 1/2 (12.7 x 16.5) | | 8 1/2 x 7 1/8 x 19 1/2 (21.6 x 18.1 x 49.5) | 500 | Negro | 1 |

*Solo montajes verticales u horizontales



5500-06



8545-06



5509-12



7545-12



46798



7540-06



6512-06



6513-06



7512-06



6509-06



8540-06



6516-06



7516-06



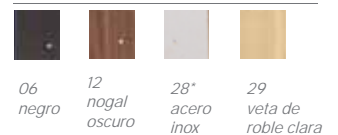
6515-06

Dispensadores de servilletas para mesa y mostrador

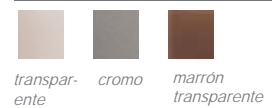
- Los dispensadores de servilletas limitantes reducen los desechos – ahorran un 10% del uso total
- Los dispensadores cuentan con una caja metálica reforzada con placas frontales plásticas durables
- Escoja entre modelos empotrados en mostrador, encima del mostrador y de sobremesa en el color y estilo que mejor satisfaga sus necesidades
- Los dispensadores para mostrador ofrecen una exclusiva protección contra sobrecargas y ayudan a evitar que las servilletas se estropeen



COLORES Y ACABADOS DE CAJA



COLORES DE PLACA FRONTAL



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | TAMAÑO DE SERVILLETA PLEGADA: PULG (CM) | TAMAÑO DE SERVILLETA INTERPLEGADA: PULG (CM) | CAP. | COLOR PLACA FRONTAL | COLORES EN EXISTENCIA | LOTE CAJA |
|-----------|---|--|--|---|------|---------------------|-----------------------|-----------|
| 7545-xx | Dispensador limitante de sobremesa | 8 x 6 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ a 4 ¹ / ₂ -5 x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 11.4 x 16.5) | 4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 90 | Transparente | 06, 12 | 1 |
| 8545-xx | Dispensador limitante de sobremesa | 8 x 6 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ to 4 ¹ / ₂ -5 x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 11.4 x 16.5) | 4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 90 | Negro | 06 solamente | 1 |
| 5515-xx | Dispensador de dos lados para sobremesa | 8 x 6 x 5 (20.3 x 15.2 x 12.7) | 3 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (9.5 x 16.5) | – | 90 | Marrón transparente | 12 solamente | 1 |
| 6515-xx | Dispensador de dos lados para sobremesa | 8 x 6 x 5 (20.3 x 15.2 x 12.7) | 3 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (9.5 x 16.5) | – | 90 | Cromado | 06 solamente | 1 |
| 6516-xx | Dispensador de dos lados para sobremesa | 8 x 6 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ o 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 13.3 x 16.5) | – | 90 | Cromado | 06 solamente | 1 |
| 7516-xx | Dispensador de dos lados para sobremesa | 8 x 6 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ o 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 13.3 x 16.5) | – | 90 | Transparente | 06, 12 | 1 |
| 5500-xx | Dispensador de dos lados vertical | 4 x 4 ³ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ (10.2 x 11.1 x 18.7) | 3 ¹ / ₂ x 6 ³ / ₄ (8.9 x 17.1) | – | 150 | Ninguno | 06 solamente | 1 |
| 6509-xx | Dispensador de dos lados vertical | 4 x 6 ³ / ₈ x 5 ⁵ / ₈ (10.2 x 15.7 x 14.9) | 3 ¹ / ₂ x 5 (8.9 x 12.7) | – | 100 | Cromado | 06, 12 | 1 |
| 5509-xx | Dispensador de dos lados vertical | 4 x 6 ³ / ₈ x 5 ⁵ / ₈ (10.2 x 15.7 x 14.9) | 3 ¹ / ₂ x 5 (8.9 x 12.7) | – | 100 | Marrón transparente | 12 solamente | 1 |
| 46798 | Servilletero de sobremesa de un solo lado con resorte | 3 ¹ / ₂ x 7 (8.9 x 17.8) | 3 ¹ / ₂ x 6 ³ / ₄ (8.9 x 17.1) | – | 135 | Ninguno | 28* solamente | 1 |
| 8540-xx | Dispensador limitante de un solo lado | 11 ¹ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 6 ¹ / ₂ (29.8 x 20 x 16.5) | 5 x 7 (9.5 x 17.8) | 4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 175 | Negro | 06 solamente | 1 |
| 7540-xx | Dispensador limitante de un solo lado | 11 ¹ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 6 ³ / ₄ (29.8 x 20 x 17.1) | 5 x 6 ¹ / ₂ a 4 ¹ / ₂ -5 x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 11.4 x 16.5) | 4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 175 | Transparente | 06 solamente | 1 |
| 5512-xx | Dispensador de un solo lado para mostrador | 11 ¹ / ₈ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ o 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 13.3 x 16.5) | – | 175 | Marrón transparente | 12 solamente | 1 |
| 6512-xx | Dispensador de un solo lado para mostrador | 11 ¹ / ₈ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ o 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 13.3 x 16.5) | – | 175 | Cromado | 06, 12, 28* | 1 |
| 6513-xx | Dispensador de un solo lado para mostrador | 11 ⁵ / ₈ x 8 x 5 (29.5 x 20.3 x 9.5) | 3 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (9.5 x 16.5) | – | 185 | Cromado | 06 solamente | 1 |
| 7512-xx | Dispensador de un solo lado para mostrador | 11 ¹ / ₈ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2) | 5 x 6 ¹ / ₂ o 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 o 13.3 x 16.5) | – | 175 | Transparente | 06 solamente | 1 |

Agregue el sufijo de dos dígitos (xx) después del guión (-) para indicar el color. Vea arriba las opciones de color. * El acero inoxidable tiene un 30% de recargo

DISPENSADORES DE BOMBILLAS



3845-12



3821-06



3835-12



3810-12



3815-28



3820-28



3802-02



3825-06



3805-06



3855-06

Dispensadores de bombillas Straw Boss®

- Reducen los desechos y ahorran dinero
- El mecanismo dispensador de bombillas a granel permite dispensar de una bombilla la vez
- Los dispensadores cuentan con una caja metálica reforzada con tapas plásticas y barras dispensadoras



En VOLLRATH.com/dispensers encontrará una completa línea de dispensadores para mostrador y empotrados en mostrador.

| ART. | DESCRIPCIÓN | DIÁMETRO BOMBILLA PULG (CM) | BOMBILLA PULG (CM) | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | CAPACIDAD | COLORES DISPONIBLES | LOTE CAJA |
|---------|--|-----------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| 3810-xx | Dispensador de bombillas envueltas de dos lados | .275 a .310 (.7 a .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 400 | 06, 12, 28 | 1 |
| 3815-xx | Dispensador de bombillas envueltas de un solo lado | .275 a .310 (.7 a .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 4 x 7 (22.9 x 10.2 x 17.8) | 200 | 06, 12, 28, 29 | 1 |
| 3805-xx | Dispensador de bombillas envueltas de un solo lado | .230 a .310 (.6 a .8) | 9 - 12 (22.9 - 30.5) | 12¼ x 4¾ x 7 (31.1 x 11.3 x 17.8) | 200 | 06, 12, 28 | 1 |
| 3802-xx | Dispensador de bombillas a granel de dos lados | .230 a .265 (.6 a .7) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 500 | 02, 06, 12, 28 | 1 |
| 3855-xx | Dispensador de bombillas a granel de un solo lado | .230 a .265 (.6 a .7) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 500 | 06 | 1 |
| 3825-xx | Dispensador de bombillas a granel de un solo lado | .230 a .265 (.6 a .7) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 4 x 7 (22.9 x 10.2 x 17.8) | 250 | 02, 06, 12, 28, 29 | 1 |
| 3821-xx | Dispensador de bombillas a granel de un solo lado | .275 a .310 (.7 a .8) | 9 - 12 (22.9 - 30.5) | 12½ x 5½ x 7 (31.8 x 14 x 17.8) | 250 | 06 | 1 |
| 3820-xx | Dispensador de bombillas a granel de un solo lado | .230 a .265 (.6 a .7) | 9 - 12 (22.9 - 30.5) | 12½ x 5½ x 7 (31.8 x 14 x 17.8) | 250 | 06, 12, 28 | 1 |
| 3835-xx | Dispensador de bombillas a granel de un solo lado | .275 a .310 (.7 a .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 4 x 7 (22.9 x 10.2 x 17.8) | 250 | 06, 12 | 1 |
| 3845-xx | Dispensador de bombillas a granel de un solo lado | .275 a .310 (.7 a .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 500 | 12 | 1 |

Agregue el sufijo para indicar el color: rojo -02, negro -06, veta de madera de nogal oscura -12, acero inoxidable -28, veta de roble clara -29



REPARTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El reparto de alimentos nunca había tenido tanta demanda. Así que mejoramos nuestro nivel creando bolsas de la más alta calidad mediante el uso de las tecnologías más modernas. De esta forma le damos a los clientes lo que quieren, y cómo lo quieren.

Cómo comprar

REPARTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Bolsas para pizza



Fabricamos estas bolsas con aislamiento de alto rendimiento y un forro que reduce la condensación, mantiene los alimentos a la temperatura adecuada y garantiza la calidad una y otra vez.

Página 314

Bolsas de banquetería



Dos tipos de bolsas de banquetería Nada se deja al azar. Utilizamos solo el aislamiento de la más alta calidad para mantener la temperatura y la calidad, junto con materiales impermeables que son fáciles de limpiar y listos para llevar.

Páginas 314-315

Bolsas tipo torre



Los pedidos grandes necesitan grandes soluciones. Por lo tanto, utilizamos un aislamiento de alto rendimiento para asegurarnos de que sus alimentos lleguen calientes y que los clientes sonrían de complacidos.

Página 316

| DESCRIPCIÓN | NÚM. DE ARTÍCULO SERIE 3 | NÚM. DE ARTÍCULO SERIE 5 CON DIVISORES | NÚM. DE ARTÍCULO SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA | NÚM. DE ARTÍCULO SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) |
|--|--------------------------|--|--|---|---------------------------------------|
| TABLA DE CAPACIDADES PARA CONTENEDORES | | | | | |
| BOLSAS PARA PIZZA | | | | | |
| Bolsa para pizza de 16" (40.6 cm) | VPB316 | — | VPB516 | — | 17½ x 17½ x 9 (44.5 x 44.5 x 22.9) |
| Bolsa para pizza de 18" (45.7 cm) | VPB318 | — | VPB518 | VPB5P18 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) |
| BOLSAS DE BANQUETERÍA | | | | | |
| Bolsa de banquetería mediana con forro de vinilo | VDBM300 | VDBM500 | — | — | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33.0 x 22.9) |
| Bolsa de banquetería mediana con forro extraíble y 2 separadores de fuentes | VCBM300 | — | VCBM500 | — | 17 x 13 x 9 (58.4 x 38.1 x 35.6) |
| Bolsa de banquetería grande con forro extraíble y 3 separadores de fuentes | VCBL300 | — | VCBL500 | VCBL5P00 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) |
| BOLSAS TIPO TORRE | | | | | |
| Bolsa tipo torre con correas de mochila y correa de reposacabezas | VTB300 | — | VTB500 | VTB5P00 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) |
| Bolsas tipo torre con insertos, correas de mochila y correa de reposacabezas | VTBW300 | — | VTBW500 | VTBW5P00 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) |
| BOLSAS DE MOCHILA PARA REPARTO DE ALIMENTOS | | | | | |
| Bolsa de mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos | VDBBM300 | — | VDBBM500 | VDBBM5P00 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) |

Bolsas de mochila para reparto de alimentos



Un largo día de reparto requiere pensar a largo plazo. Fabricamos estas bolsas tipo mochila con aislamiento de alto rendimiento para mantener la temperatura, la calidad y la comodidad. Así todos quedan contentos.

Página 317

Accesorios para bolsas de reparto

Una tecnología asombrosa necesita grandes complementos. Desde cuñas niveladoras hasta paquetes enfriadores, tenemos lo que necesita para que su emprendimiento resulte bien.

Página 316

Conservadora de alimento de polipropileno expandido (EPP)



A la hora del reparto de alimentos, el medio ambiente también importa. Por eso, diseñamos una conservadora de alimentos con el mejor aislamiento de su clase que es tan ergonómica y reciclable como liviana y duradera.

Página 317

| 9x9 | 6x9 | 5x6 | PIZZA DE 14" (35.5 CM) | PIZZA DE 16" (40.6 CM) | PIZZA DE 18" (45.7 CM) | BANDEJAS REDONDAS DE 16" (40.6 CM) | BANDEJAS 19" X 14 1/2" (48.2 X 37 CM) | FUENTE TAMAÑO COMPLETO 12" X 20" (30.5 X 50.8 CM) | FUENTE DE MEDIO TAMAÑO 12" X 10" (30.5 X 25.4 CM) | FUENTE TAMAÑO 1/3 12" X 6" (30.5 X 15.2 CM) | FUENTE PLANA DE MEDIO/ TAMAÑO C/TAPA 13" X 18" (33 X 45.7 CM) |
|-----|-----|-----|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|
| 6 | 12 | 12 | 4 | 3 | – | 2 | 1 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| 8 | 12 | 12 | 4 | 4 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| 6 | 9 | 18 | – | – | – | – | – | – | 2 | 4 | – |
| 6 | 9 | 18 | – | – | – | – | – | – | 2 | 4 | – |
| 8 | 16 | 24 | 6 | 6 | – | 3 | 3 | 3 | 6 | 9 | 4 |
| 20 | 30 | 30 | 10 | 10 | – | 5 | – | – | 5 | 8 | 7 |
| 8 | 16 | 24 | 10 | 10 | – | 5 | – | – | 5 | 10 | 5 |
| 4 | 8 | 18 | 4 | – | – | – | – | – | 3 | 6 | – |

AMPLÍE SU MARGEN DE REPARTO Y BRINDE EXPERIENCIAS CON CALIDAD DE RESTAURANTE PARA SUS CLIENTES EN LA COMODIDAD DE SU HOGAR.

- 1 Las paredes internas están forradas con una lámina de 8 mm para ayudar a mantener la temperatura adecuada al dirigir el calor/frío hacia el interior de la bolsa
- 2 Ventana grande de PVC con cremallera para exhibir la marca y albergar listas de pedidos, menús o folletos
- 3 Ribetes reflectantes para un reparto nocturno más seguro
- 4 El material de la carcasa exterior súperduradero y de alta calidad resiste la humedad y protege los alimentos contra las inclemencias
- 5 El aislamiento de alto rendimiento y el forro que reduce la condensación mantienen los alimentos a una temperatura constante garantizando la calidad de los mismos
- 6 Costuras reforzadas para mayor resistencia y durabilidad
- 7 Los mangos están hechos de correas resistentes, lo que hace que el reparto sea cómodo y fácil
- 8 Las bolsas de banquetería incluyen paneles de piso sólidos para garantizar la estabilidad al cargar y transportar alimentos y bebidas
- 9 Se ofrece personalización
- 10 Abatible para un almacenamiento compacto
- 11 Cremalleras y velcro de calidad comercial
- 12 Bolsillo para fuente de alimentación integrado (solo en ciertos modelos)



Serie 3



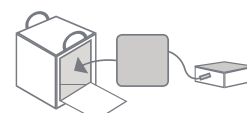
La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.

Serie 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA



El siguiente paso en nuestra línea de bolsas de calentamiento incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12 V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.

Serie 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN



Optimize la temperatura de la bolsa, la calidad del alimento y el margen de reparto. Seleccione la temperatura, precaliente la bolsa y caliéntela continuamente durante el transporte. Use el cargador de 12 V incluido en el automóvil para recargar la batería de iones de litio entre los repartos.

Bolsas para pizza

- Diseñadas para sostener cajas de pizza pero lo suficientemente adaptables para transportar otros alimentos
- Presillas trabantes de alta resistencia que mantienen la carga segura
- Cierre de solapa con lengüetas anchas de velcro de alta calidad
- Trabilla colgante para secar apropiadamente
- Mango auxiliar adicional en la parte posterior de la bolsa para estabilización durante la descarga
- Exclusiva correa de anclaje para afianzar la bolsa a una parrilla de bicicleta o para colgarla
- Se ofrece personalización



Ventana grande para exhibir la marca y los menús



Presillas trabantes de alta resistencia

SERIE 3

- Almohadilla térmica opcional con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA

- Incluye una almohadilla térmica con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- El cable eléctrico opcional de 12 V se enchufa en el tomacorriente de CC del vehículo para alimentar continuamente la almohadilla térmica durante el reparto (el artículo VDBPCC se vende por separado)

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- Incluye una fuente de alimentación portátil con almohadilla térmica, un cargador de 120 VCA y 12 V para automóvil a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto

- La fuente de alimentación proporciona cinco ajustes de calor para mayor flexibilidad y control de calidad de los alimentos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|---|--------------------------------------|-----------|
| 3-SERIES BOLSAS PARA PIZZA | | | |
| VPB316 | Bolsa para pizza de 16" (40.6 cm), serie 3 | 17½ x 17½ x 9 (44.5 x 44.5 x 22.9) | 6 |
| VPB318 | Bolsa para pizza de 16" (40.6 cm), serie 3 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) | 6 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA | | | |
| VPB516 | Bolsa para pizza de 16" (40.6 cm) y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 17½ x 17½ x 9 (44.5 x 44.5 x 22.9) | 1 |
| VPB518 | Bolsa para pizza de 16" (40.6 cm) y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) | 1 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN | | | |
| VPB5P18 | Bolsa para pizza de 18" (45.7 cm) con fuente de alimentación y almohadilla térmica con cargadores de 120 VCA y 12 V para automóvil, serie 5 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) | 1 |

Bolsas de banquetería con forro de vinilo

- Forro de vinilo impermeable fácil de limpiar
- La serie 5 incluye un divisor de 12 compartimentos para mantener las bebidas, la sopa y los lados en posición vertical y organizados durante el transporte
- Los mangos están hechos de correas resistentes, lo que hace que el reparto sea cómodo y fácil
- Los paneles de piso sólidos garantizan la estabilidad durante el transporte
- Solapa de tapa con cremallera fácil de abrir para un aislamiento superior
- Correas de transporte ajustables y altamente resistentes
- Se ofrece personalización



Se muestra con divisor de 9 compartimentos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|----------------|--|--------------------------------------|-----------|
| SERIE 3 | | | |
| VDBM300 | Bolsa de banquetería mediana con forro de vinilo, serie 3 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 4 |
| SERIE 5 | | | |
| VDBM500 | Bolsa de banquetería mediana con forro de vinilo e inserto divisor de 12 compartimentos, serie 5 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 1 |

Bolsas de banquetería con forro extraíble

- Las bolsas grandes cuentan con resistentes mangos laterales de plástico reforzado para facilitar el levantamiento
- Los mangos están hechos de correas resistentes, lo que hace que el reparto sea cómodo y fácil
- Los paneles de piso sólidos garantizan la estabilidad durante la carga y el transporte
- Forro antiderrames extraíble para facilitar la limpieza
- Los separadores de bandeja extraíbles proporcionan soporte adicional al apilar bandejas u otros contenedores de transporte
- Solapa de tapa con cremallera fácil de abrir para un aislamiento superior
- Correas de transporte ajustables y altamente resistentes
- Los amplios bolsillos en los lados son excelentes para guardar condimentos, cubiertos, botellas de 2 litros y más



SERIE 3

- Almohadilla térmica opcional con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA

- Incluye una almohadilla térmica con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- Cable eléctrico opcional 12 V para usar en el automóvil

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- Incluye una fuente de alimentación portátil con almohadilla térmica, un cargador de 120 VCA y 12 V para automóvil a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- La fuente de alimentación proporciona cinco ajustes de calor para mayor flexibilidad y control de calidad de los alimentos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--|--------------------------------------|-----------|
| BOLSAS DE BANQUETERÍA SERIE 3 | | | |
| VCBM300 | Bolsa de banquetería mediana con forro extraíble y 2 separadores de fuentes, serie 3 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 6 |
| VCBL300 | Bolsa de banquetería grande con forro extraíble y 3 separadores de fuentes, serie 3 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) | 4 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA | | | |
| VCBM500 | Bolsa de banquetería mediana con forro extraíble, 2 separadores de fuentes y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 1 |
| VCBL500 | Bolsa de banquetería grande con forro extraíble, 3 separadores de fuentes y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) | 1 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN | | | |
| VCBL5P00 | Bolsa de banquetería grande con forro extraíble, 3 separadores de fuentes, fuente de alimentación y almohadilla térmica con cargadores de 120 VCA y 12 V para automóvil, serie 5 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) | 1 |

N Bolsas tipo torre

- Resistentes mangos de plástico reforzado para facilitar el levantamiento
- Correas de mochila ajustables ideales para reparto en bicicletas y motonetas
- Correa del reposacabeza y cuña niveladora para mantener la bolsa segura durante el transporte
- Exclusivo inserto opcional de marco de alambre extraíble para organización y estabilidad; ofrece repisas ajustables y se abate para guardarlo
- El orificio metálico para el escape de vapor libera la humedad sin dejar salir el calor



SERIE 3

- Almohadilla térmica opcional con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto



Se abate para guardarla

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA

- Incluye una almohadilla térmica con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- Cable eléctrico opcional 12 V para usar en el automóvil

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- Incluye una fuente de alimentación portátil con almohadilla térmica, un cargador de 120 VCA y 12 V para automóvil a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- La fuente de alimentación proporciona cinco ajustes de calor para mayor flexibilidad y control de calidad de los alimentos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|---|--------------------------------------|-----------|
| BOLSAS TIPO TORRE SERIE 3 | | | |
| VTB300 | Bolsa tipo torre con correas de mochila y correa de reposacabezas, serie 3 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 4 |
| VTBW300 | Bolsa tipo torre con correas de mochila, correa de reposacabezas e inserto de bastidor de alambre, serie 3 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA | | | |
| VTB500 | Bolsa tipo torre con correas de mochila, correa de reposacabezas y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| VTBW500 | Bolsa tipo torre con correas de mochila, correa de reposacabezas e inserto de bastidor de alambre y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN | | | |
| VTB5P00 | Bolsa tipo torre con correas de mochila, correa de reposacabezas, fuente de alimentación y almohadilla térmica con cargadores de 120 VCA y 12 V para automóvil, serie 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| VTBW5P00 | Bolsa tipo torre con correas de mochila, correa de reposacabezas, inserto de bastidor de alambre, fuente de alimentación y almohadilla térmica con cargadores de 120 VCA y 12 V para automóvil, serie 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |

N Accesorios para bolsas de reparto de alimentos

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN |
|-----------|--|-----------|--|
| VDBW | Cuña niveladora para bolsa de reparto | VDBPCC | Cargador de automóvil de 12 V para fuente de alimentación |
| V904500 | Paquete enfriador | VDBPACC | Cable eléctrico de 120 VCA para fuente de alimentación |
| 1697 | Carretilla de cestas, beige | VCBLSS | Forro para bolsa de banquetería grande |
| 1698 | Mango para carretilla de cestas | VCBMSS | Forro para bolsa de banquetería mediana |
| VAC1212 | Almohadilla térmica | VMCOMP12 | Divisor de 12 compartimentos para bolsas de banquetería medianas con forro de vinilo |
| VP1212 | Almohadilla térmica para usar con fuente de alimentación | VDBPS | Correas de mochila |
| VDBACC | Cable eléctrico de 12 V | VDBPB | Fuente de alimentación (batería de iones de litio) |
| VDBCC | Cable eléctrico de CA | CBLD3 | Separadores de fuentes para bolsa de banquetería grande – paquete de 3 |
| | | CBMD2 | Separadores de fuentes para bolsa de banquetería mediana – paquete de 2 |

N

Bolsas de mochila para reparto de alimentos

- El orificio metálico para el escape de vapor libera la humedad sin dejar salir el calor
- Correas de mochila ajustables para un reparto cómodo y fácil
- Bastidor integrado para mayor estabilidad
- Resistentes correas de transporte dobles para servicio pesado



SERIE 3

- Almohadilla térmica opcional con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA

- Incluye una almohadilla térmica con cable eléctrico para precalentar la bolsa a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- Cable eléctrico opcional 12 V para usar en el automóvil

SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- Incluye una fuente de alimentación portátil con almohadilla térmica, un cargador de 120 VCA y 12 V para automóvil a fin de mantener mejor la calidad de los alimentos y ampliar el margen de reparto
- La fuente de alimentación proporciona cinco ajustes de calor para mayor flexibilidad y control de calidad de los alimentos
- Inserto de marco de alambre extraíble para organización y estabilidad

| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|---|--|--------------------------------------|-----------|
| SERIE 3 | | | |
| VDBBM300 | Bolsa de mochila con bastidor integrado para reparto de alimentos, serie 3 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) | 4 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA | | | |
| VDBBM500 | Bolsa de mochila para reparto de alimentos con bastidor integrado y almohadilla térmica con cable eléctrico de 120 VCA, serie 5 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) | 1 |
| SERIE 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN | | | |
| VDBBM5P00 | Bolsa de mochila para reparto de alimentos con bastidor integrado, fuente de alimentación y almohadilla térmica con cargadores de 120 VCA y 12 V para automóvil, serie 5 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) | 1 |

CONSERVADORA DE ALIMENTO DE POLIPROPILENO EXPANDIDO (EPP)

N

Conservadora de alimento de polipropileno expandido (EPP)

- Material liviano y duradero que ayuda a mantener durante horas la temperatura de los alimentos y las bebidas
- Ideal para llevar fuentes de comida de tamaño completo de hasta 6" (15.2 cm) de profundidad
- 100 por ciento reciclables
- Conjunto opcional de etiquetas de color HACCP para una rápida identificación - pídale por separado



Se muestra con etiqueta de color opcional



| NÚM. ART. | DESCRIPCIÓN | DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM) | LOTE CAJA |
|-----------|---|--------------------------------------|-----------|
| VEPP106 | Conservadora aislada de polipropileno expandido (EPP) de tamaño completo con tapa para fuentes de alimento de 6" (15.2 cm) de profundidad, negra, serie 1 | 3¾ x 15¾ x 10 (60.2 x 39.9 x 25.4) | 1 |
| IDEPP-5 | Conjunto de etiquetas de color HACCP - incluye blanco, rojo, verde, amarillo y azul | | 1 |

Cómo se usa

APÉNDICE

Índice alfabético

Los productos se enumeran en orden alfabético. Al averiguar, busque categorías generales de productos seguido por los detalles. Por ejemplo, si está buscando un carro utilitario, busque en "Carros, utilitarios".

Páginas 318–323

| | |
|--|------------------------|
| A | |
| Ablandador | 171 |
| Ablandador, carnes | 171 |
| Abrelatas EaziClean® | 20 |
| Abrelatas | 20 |
| Acabado, hornos | 41 |
| Accesorios de moladora, batidora | 21-22 |
| Accesorios de rebanadora, batidora | 22 |
| Accesorios, batidora | 21-22 |
| Accesorios, detalles de bronce clásico | 200, 209 |
| Accesorios, manipulación cubiertos | 275-277, 281-282 |
| Aceiteras/vinagreras Dripcut® | 228 |
| Aceiteras/vinagreras | 242 |
| Acero inoxidable, batería de cocina | 106-118 |
| Aisladas de EPP, conservadoras | 316 |
| Alimentos, procesadores | 11-19 |
| Almacenamiento Bar Keep™ II | 228 |
| Almacenamiento, recipientes | 117 |
| Aluminio, batería de cocina | 119, 120-1125, 126-130 |
| Apretables, botellas | 167-168 |
| Apretables, dispensadores | 166-168 |
| Asaderas para gratinar/platos | 189, 238 |
| Asar, fuentes | 136 |
| Azucareros y portasobres de azúcar | 243 |
| B | |
| Baldes | 174 |
| Bandas, fuentes | 97 |


Índice numérico

Los números de artículo que comienzan con un "0" se muestran primero. Luego el índice numérico se clasifica por el número de dígitos (o números antes del guión (-) o una letra si corresponde). El asterisco denota número de artículo incompleto. En la página número encontrará detalles.

Páginas 324–333

Los números de artículo que comienzan con una letra empiezan en la página 331

| | | | |
|---|------------------|--|------------------------|
| Bandejas Elegant Reflections™ | 218 | Batería de cocina Wear-Ever® | 109-117 |
| Bandejas plásticas | 247 | Batería de cocina, 3 capas | 107-109 |
| Bandejas, acero inoxidable | 217-219 | Batería de cocina, acero al carbono | 117-118, 131 |
| Bandejas, cerveza | 248 | Batería de cocina, acero inoxidable | 106-118 |
| Bandejas, comida rápida | 250 | Batería de cocina, aluminio | 119, 120-1125, 126-130 |
| Bandejas, compartimentos | 250 | Batería de cocina, inducción | 56-57 |
| Bandejas, fibra de vidrio | 249 | Batería de cocina, tres capas | 107-109, 189-197 |
| Bandejas, hornear | 133-135 | Batidora, banco | 21-22 |
| Bandejas, panadería | 133-135 | Batidoras | 21-22 |
| Bandejas, pared doble | 219 | Batidoras, piso | 21-22 |
| Bandejas, propinas | 247 | Batidoras, sobremesa | 21-22 |
| Bandejas, servir | 217-219 | Batidores franceses | 158 |
| Banquetes, bolsas | 311-312, 314-315 | Batidores Plano | 158 |
| Banquetes, calentadores de inducción | 53-54 | Batidores, franceses y piano | 158 |
| Banquetes, mesa de inducción | 198 | Batter Boss®, dispensador c/control de porciones | 170 |
| Banquetes, montantes cuadrados doblados | 224 | Bebidas granizadas, máquina | 77 |
| Baño maría, empotrado | 99 | Bebidas, pedestales para recipientes | 231 |
| Baño maría, vitrina | 70 | Bebidas, recipientes | 231 |
| Baños maría | 70, 82, 85, 99 | Bebidas, servicio | 23-236 |
| Bar, bandejas | 248-249 | Bisagra de tapa, Flip-Top | 75 |
| Bar, estera | 229 | Bisagra, tapa Flip Top | 75 |
| Bar, servicio | 227-229 | Bolsas de mochila | 311-312, 317 |
| Barras adaptadoras | 100 | Bolsas, banquetes | 311-312, 314-315 |
| Batería de cocina Centurion® | 106, 110-112 | Bolsas, mochila | 311-312, 317 |
| Batería de cocina Intrigue® | 107-109, 200 | Bolsas, pizza | 311-312, 314-315 |
| Batería de cocina Optio™ | 116 | Bolsas, reparto | 311-312, 317 |
| Batería de cocina Tribute® | 107-109 | Bolsas, torre | 311-312, 316 |

| | | | | | |
|---|-----------------------|--|-----------------------------|--|--|
| Bote de basura, inserto | 305 | Cayenne®, vitrinas y exhibidores | 74-75 | Coladores cónicos | 165 |
| Bote, basura | 305-306 | Cazo, mango de gancho | 145 | Coladores y escurridores | 164-165 |
| Brochetas | 171 | Cedazo | 165 | Colección Jacob's Pride® | 81, 84-85, 113, 119, |
| Budineras | 109, 112, 115, 121 | Cereales, dispensador | 206 | | 139, 149, 155, 158 |
|  | | Cestas de platos Plate Crate® | 258 | Colonial Kettles™, calentador de comida | 60 |
| Café y té, servicio | 201-210 | Cestas de platos, carretillas | 264 | Color-Mate™, cajas p/almacenamiento de comidas | 166 |
| Café, dispensadores de fundas aislantes | 303 | Cestas de platos, compartimientos | 244-245, 248, | Comida, fuentes | 83, 84-88, 89-91, 95-96, 193, 195, 211 |
| Café, servidor | 201-203, 207-209, 211 | | 253-254, 259 | Comida, recipientes | 173 |
| Cajas de almacenamiento, comida | 175 | Cestas de platos, grabado | 242, 251 | Comida, transporte | 96 |
| Cajas, camareros | 283 | Cestas de platos, medio completo | 248-249, 252, 259 | Componentes, cestas | 262 |
| Calentadas, repisas | 64 | Cestas de platos, rejillas de sujeción | 252 | Condimentos, dispensadores | 229 |
| Calentador doble | 62 | Cestas de platos, tamaño completo | 245-247, | Condimentos, organizadores | 297, 302 |
| Calentador, accesorios | 56, 61, 99, 134-144 | | 252-257 | Condimentos, servidores | 237 |
| Calentadora, lámpara | 64 | Cestas | 48, 108, 112, 241, 276, 281 | Conector, mesa | 248 |
| Calentadores Cayenne® | 59-63 | Cestas, compartimientos | 256-258, 261, 266-268, | Conos, alambre | 241 |
| Calentadores de inducción decorativos Mirage® | 54 | | 270, 274 | Conservadoras aisladas de EPP | 316 |
| Calentadores eléctricos, chafers | 211 | Cestas, medio tamaño | 261-262 | Contemp. tapas embisagradas para empotrados | 56 |
| Calentadores planos, fajitas | 33 | Cestas, platos | 260 | Convección, hornos | 42 |
| Calentadores, platón | 33 | Cestas, tamaño completo | 244-247 | Convertibles, tostadores | 38 |
| Calibres, tabla de referencia | 334 | Cestas, vasos | 274 | Cortador, queso | 173 |
| Camareros, carros | 292 | Chafer Avenger™ | 210 | Cortadoras | 11-13 |
| Carnes, estación | 198 | Chafer Dakota™ | 210 | Cortadores | 16-17 |
| Carretillas, cestas | 279 | Chafer, accesorios | 211-215 | Cortadores, papas | 17 |
| Carro ajustable, platos | 284-285 | Chafer, base | 212 | Cortar, tablas | 159, 183, 185, 188 |
| Carros abatibles | 290 | Chafer, cajas | 212 | CubeKing™ | 16 |
| Carros utilitarios | 291 | Chafer, calentador | 211 | Cúbicas, sistema de vitrinas modulares | 183-188 |
| Carros y portacondimentos | 242 | Chafers cuadrados | 199-200 | Cúbicas, vitrinas | 71 |
| Carros | 75, 289-293 | Chafers D-Lux™ | 192 | Cúbicos, juegos de exhibición | 183-188 |
| Carros, camareros | 292 | Chafers eléctricos | 205 | Cubiertos | 239-240 |
| Carros, servicio pesado | 289 | Chafers Maximilian Steel™ | 207 | Cubiertos, cajas | 282 |
| Cayenne® Colonial Kettles, calentador de comida | 60 | Chafers | 199-210 | Cubiertos, cestas | 276, 281 |
| Cayenne®, calentadores y retermalizadores | 59-63 | Chafers, detalles de bronce clásico | 200, 209 | Cubiertos, cilindros | 282, 303 |
| Cayenne®, estufas de inducción, servicio pesado | 31 | Chafers, detalles de latón | 209 | Cuchara, bar | 227 |
| Cayenne®, inducción para servicio pesado | 29, 31 | Cheese Blocker™ | 16 | Cucharas, ensaladas/banquetes | 213-215 |
| Cayenne®, lámpara calentadora | 64 | Circulador de inmersión al vacío | 49 | Cucharas, helado | 78, 154 |
| Cayenne®, parrillas para servicio pesado | 45 | Circulador, inmersión | 49 | Cucharas, helados | 78, 154 |
| Cayenne®, planchas para servicio pesado | 45 | Cocedor, pasta | 124-125 | Cucharas, mangos de nylon | 150 |
| Cayenne®, planchas termostáticas, servicio pesado | 46 | Cocedores, coladores | 125 | Cucharas, nylon | 150 |
| Cayenne®, repisas calentadas | 64 | Cocteleras, Bar | 227 | Cucharas, papas fritas | 171 |
| Cayenne®, tiras calentadoras y con luces | 65 | Cocteleras, juegos | 227 | Cucharas, preparación | 149-150 |

| | | | | | |
|--|-------------------|--|------------------|---|---------------|
| Cucharas, servir | 213-215, 239-240 | Empotrados, tapas embisagradas | 75 | Fuentes de baño maría, doble ancho | 88 |
| Cucharones ErgoGrip™ | 144 | Empotrados, verduras | 212 | Fuentes decorativas Miramar® | 194-195 |
| Cucharones | 133-135, 143, 215 | Enfriador, helados | 78, 245 | Fuentes decorativas | 194-195 |
| Cucharones, aderezos | 145 | Enfriamiento, placas | 186 | Fuentes divididas, comida | 186, 196, 198 |
| Cucharones, Bicolite | 145 | Ensaladas/banquetes, cucharas | 213-215 | Fuentes no adherentes | 133-134 |
| Cucharones, mango corto | 143 | Ensanchadas, minisalseras | 238 | Fuentes perforadas | 87 |
| Cuchillería, cajas | 276, 282 | Envasado al vacío, bolsas | 25 | Fuentes planas | 133-134 |
| Cuchillos | 239 | Envasado al vacío, máquinas | 25 | Fuentes plásticas | 92-93 |
| Cuchillos, bistec | 239 | Equipo | 8-79 | Fuentes, accesorios para preparación y conservación | 95-98 |
| D | | Equipos, pedestales | 43 | Fuentes, acero inoxidable | 89-91, 193 |
| Depósitos, basura | 293 | ErgoGrip™, cucharas para servir | 149 | Fuentes, aluminio para el horno | 135-157 |
| Derretidor, mantequilla | 246 | ErgoGrip™, cucharones | 144 | Fuentes, baño maría | 211 |
| Derretidor, queso | 41 | Escalfadoras, huevos | 97 | Fuentes, baño maría | 80-81 |
| Dispensador, bebidas congeladas granizadas | 286–288 | Espátula, helados | 78, 154 | Fuentes, baterías de cocina | 106-135 |
| Dispensador, control de porciones | 170 | Espátula, helados/utilitaria | 78, 154 | Fuentes, hornear y asar | 136 |
| Dispensadores apretables | 156-159 | Espátulas | 157-158 | Fuentes, preparación y conservación | 83-96 |
| Dispensadores apretables, tapas | 168 | Espolvoreadores | 159 | Fuentes, raspador | 157 |
| Dispensadores de servilletas, sobremesa | 308 | Espumaderas | 156 | G | |
| Dispensadores inoxidables | 287 | Esquire™, bandejas | 217 | Galleteras | 135 |
| Dispensadores LidSaver™ 2 | 280–282 | Estación para carnes contorneada | 198 | Garantía, declaración | 335 |
| Dispensadores modulares | 287 | Estaciones contorneadas, banquetes | 198 | Grill Tender® | 19 |
| Dispensadores plásticos | 287 | Estaciones contorneadas, carnes | 198 | Grip 'N Serv®, utensilios | 142, 155 |
| Dispensadores, bebidas | 171, 187–190 | Estaciones para banquetes, contorneadas | 198 | H | |
| Dispensadores, bombillas | 281, 284–286 | Estufa de inducción, wok | 31 | Heat 'N Serve™, retermalizadores de comida | 58-59 |
| Dispensadores, en mostrador | 286–288 | Estufas de inducción Cayenne®, servicio pesado | 29, 31 | Helados, equipo | 76-79 |
| Dispensadores, mondadientes | 284 | Estufas de inducción, nivel mundial | 32-33 | Hervidores dobles | 107-108, 114 |
| Dispensadores, servilletas | 286-289 | Estufas, inducción | 29-33 | Hervidores y freidoras (baterías de cocina) | 124 |
| Dispensadores, tapas | 280–282 | Exhibición, batería de cocina | 175-178 | Hielera | 227 |
| Dispensadores, vasos | 280–282 | Exhibición, tazones | 172–174, 206–209 | Hieleras y carretilla | 174 |
| Drenaje, caja | 165 | Exhibidores de sopas y comidas | 70 | Hielo, pala | 228 |
| Dripcut®, espolvoreadores | 169 | Exhibidores, alambre | 231 | Hornos para pizza, correa transportadora | 39 |
| Dripcut®, frascos y portasobres | 243 | Exprimidor de jugos E-Z | 17 | Hornos para sándwiches, correa transportadora | 40 |
| Dripcut®, servidores | 170, 244 | Exprimidores, jugo | 17 | Hornos rosticeros | 42 |
| E | | F | | Hornos rosticeros, pollos | 42 |
| Embudos | 162, 172 | Fondos falsos | 87, 92-93, 223 | Hornos, convección | 42 |
| Empotradas, vitrinas | 69 | Freidoras (batería de cocina) | 48 | Hornos, correa transportadora, pizza | 42 |
| Empotrados, baño maría | 99 | Freidoras eléctricas | 48 | Hornos, correa transportadora, sándwiches | 42 |
| Empotrados, calentadores | 53-54 | Fuente, fiestas | 133 | Hornos, microondas | 43 |
| Empotrados, inducción | 27, 31 | Fuentes contemporáneas Miramar® | 193 | Hornos, pizzas/hornear | 39-41 |
| Empotrados, sopa | 55 | Fuentes de baño maría, acero inoxidable | 193 | | |

| | | | | | |
|--|-------------------|--|----------|---|----------|
| Hornos, tostadores convertibles | 38 | Mecheros | 212 | Nitro™, retermalizador automático | 50 |
| Huso, pedidos | 247 | Medidoras, tazas/cucharones/cucharas | 160-162 | Nivel mundial, estufas de inducción | 32-33 |
| I | | Melamina, tazones | 186 | No adherente, fuente de presentación | 77 |
| Inducción, baterías de cocina | 106, 107-117, 118 | Menús, portador | 247 | O | |
| Inducción, chafers | 199-200 | Microondas, horno | 43 | Odyssey™, bandejas | 204 |
| Inducción, estufas | 29-33 | Minisalseras | 238 | Ollas para caldo, tres capas | 108 |
| Inducción, retermalizador | 55-56 | Miniutensilios, servir | 179 | Ollas salseras | 108, 114 |
| Insta Chill®, neveras para alimentos | 174 | Mirage®, calentadores de inducción | | Ollas, caldos | 108 |
| InstaBloom® II | 14 | para banquetes | 53-54 | Onion King® | 16 |
| InstaCut™ 3.5 | 13 | Mirage®, calentadores de inducción para sopas | 55 | Orion®, accesorios | 205, 233 |
| InstaCut™ 5.1 | 12 | Mirage®, estufas de inducción | 29-33 | Orion®, chafers | 205 |
| InstaSlice™ | 17 | Miramar®, batería de cocina para exhibición | 175-178 | Orion®, servicio de bebidas | 233 |
| Intrigue®, baterías de cocina de inducción | 106, 113-115 | Miramar®, fuentes contemporáneas | 193 | Oyster King™ | 19 |
| Intrigue®, chafers de inducción | 199-200 | Miramar®, fuentes decorativas | 194-195 | P | |
| J | | Miramar®, plantillas | 196-197 | Palas, hielo | 228 |
| Jarra plástica | 234-235 | Miramar®, utensilios contemporáneos | 213 | Palas, porcionador | 146-148 |
| Jarra, pared doble | 220 | Modelo 1001, calentador de comida | 63 | Panacea™, chafers | 208 |
| Jarras | 233-136 | Modelo 1220, retermalizador | 61 | Pared doble, platos | 219 |
| Juegos reductores, batidora | 21-22 | Modelo 2000, calentador de comida | 63 | Pared, soporte para colgar | 17 |
| K | | Modelo CM-24, retermalizador dos receptáculos | 59 | Parrillas rodantes, salchichas | 44 |
| King Kutter™ | 16 | Modelo PC-21, retermalizador | 62 | Parrillas | 45 |
| Kondi-Keeper™, dispensador de condimentos | 229 | Modelo SS-4, calentador de comida | 62 | Parrillas, gas | 45 |
| Kool-Touch®, cucharones | 144-145 | Modelo TD-43R, retermalizador | 61 | Parrillas, rodantes para salchichas | 44 |
| Kool-Touch®, mangos | 144-145, 151-153 | Modelo TW-27R, retermalizador dos receptáculos | 59 | Pasteles, moldes | 137 |
| Kool-Touch®, tenazas | 151-153 | Modelos HS-7 y HS-11, retermalizador | 58, 61 | Pasteles, pedestal | 245 |
| Kool-Touch®, utensilios para banquetes | 215 | Moduserv®, sistema dispensador en mostrador | 306 | Pasteles, servidor | 245 |
| L | | Molde largo | 135, 136 | Pedestales de servicio pesado, equipos | 43 |
| Láminas de silicona, hornear | 135 | Molde, hamburguesas | 173 | Pedestales elevados | 224 |
| Lámpara calentadora | 64 | Moledoras y accesorios | 19 | Pedestales, elevación | 224 |
| Largo extendido, porcionadores | 147 | Mondadientes, dispensador | 303 | Pedestales, equipos | 43 |
| Lata, batido | 170 | Montantes cuadrados doblados, banquetes | 224 | Pedestales, recipientes de bebidas | 231 |
| Leche, dispensador | 201-202 | Montantes para banquetes, doblados | 224 | Pedestales, vino | 230 |
| Lecheros | 236 | Montantes | 224 | Perforadas, fuentes | 87 |
| Letreros | 251 | Montantes, banquetes | 224 | Pescados y mariscos, servicio | 245 |
| Letreros, símbolos | 251 | Móviles, protecciones contra aliento | 216 | Peso para bistec, aprobación NSF | 161 |
| Lettuce King® I | 15 | N | | Pesos, bistec | 171 |
| Lettuce King® IV | 15 | Nevera | 228 | Petrol Gel | 19 |
| Lobster King™ | 19 | New York, New York®, accesorios | 189-190 | Picadoras y procesadores manuales alimentos | 11-19 |
| M | | New York, New York®, chafer | 189-190 | Picadoras | 11-19 |
| Malteadas, copa | 227 | New York, New York®, piezas de repuesto | 189-190 | | |

| | | | | | |
|--|-----------------------|---|-----------------------------|--|-----------------------|
| Piezas de servicio, alambre | 241 | Puertas, bote de basura | 305-306 | Sartenes | 125-128, 131 |
| Pinceles | 172 | Puertas, botes de basura | 305-306 | Sartenes, freír al estilo oriental | 131 |
| Pinceles, preparar alimentos | 172 | Q | | Sauce Boss®, dispensador con | |
| Pizzas, bolsas | 311-312, 314-315 | Queso rallado, frascos | 243 | control de porciones | 170 |
| Pizzas, hornos con correa transportadora | 42 | R | | Serie Value, chafers de tapa enrollable | 210 |
| Pizzas/hornear, horno | 39-41 | Rallador | 173 | Servicio de vino | 230-232 |
| Placas adaptadoras | 100-101 | Raspadores | 157 | Servicio pesado, estufas de inducción Cayenne® | 29, 31 |
| Placas eléctricas | 44 | Rebanador, huevos | 173 | Servicio pesado, parrillas Cayenne® | 45 |
| Placas, gas | 44 | Rebanadora, frutas 15 | | Servicio pesado, planchas Cayenne® | 46 |
| Plancha, piedras | 171 | Rebanadora, pepinos | 12 | Servicio pesado, planchas termostáticas Cayenne® | 46 |
| Planchas (batería de cocina) | 45-46 | Rebanadoras eléctricas | 23-24 | Servidor, café | 201-203, 207-211, 271 |
| Planchas eléctricas | 46 | Rebanadoras manuales | 23-24 | Servidores giratorios | 246 |
| Planchas termostáticas | 46 | Rebanadoras, carnes | 23-24 | Servidores triples | 246 |
| Planchas, gas | 46 | Recipientes de pared doble, bebidas | 217 | Servidores y lecheros martillados | 236 |
| Plantillas Miramar® | 196-197 | Redco®, procesadores | 11-19 | Servidores, condimentos | 237 |
| Platón, calentadores | 33 | Rejillas, alambre | 87, 135 | Servidores, porciones | 141-148 |
| Platos grandes | 33, 185, 198, 218-219 | Rejillas, sujeción | 277, 282 | Servilletas, dispensadores | 288-289 |
| Platos y pedestales contorneados | 198 | Reparto de alimentos, bolsas | 311-312, 317 | Servir, tazas | 179-182, 245 |
| Platos, cajas y tapas | 278, 283 | Reparto, bolsas | 311-312, 317 | Silv-A-Tainer | 277 |
| Platos, carro | 284-285 | Repisas calentadas | 64 | Sistema dispensador, autoservicio | 301-304 |
| Platos, cestas | 239-260 | Retermalizador automático Nitro™ | 62 | Sistemas para lavado de utensilios | 252-288 |
| Platos, pared doble | 205 | Retermalizador doble, 7 cuartos de galón | 59 | SoftSpoon™ | 157 |
| Platos, servicio | 182, 217-219 | Retermalizadores estilo retro, ollas para caldo | 58 | Somerville®, chafers | 201-202 |
| Platos, tapas plásticas | 226 | Retermalizadores | 55-63 | Sopa, empotrados | 55 |
| Platos, tapas | 225-226 | Revolvedor de leche/moledor | 172 | Sopa, exhibidores | 74 |
| Ponchera | 203 | Rostisar, hornos | 42 | Sopa, retermalizadores | 55-56 |
| Porcionadores apretables | 147-148 | S | | Soperas | 237 |
| Porcionadores | 136-138 | Sacacorchos | 232 | Soporte, botellas apretables | 169 |
| Porcionadores, largo extendido | 137 | Safety Mate™, hieleras | 174 | Soportes para cubiertos, mostrador | 303 |
| Porciones, control | 131-138 | Safety Mate™, neveras | 174 | Soportes, pedidos | 172, 248 |
| Portadispensadores, salsas | 159 | Salchichas, parrillas rodantes | 44 | Straw Boss®, dispensadores de bombillas | 209 |
| Postres, servicio | 245 | Saleros y pimenteros, juegos | 243 | Super Pan V®, fuentes de baño maría | 85-86 |
| Potes | 161, 237-238 | Salsas, cacerolas | 179-182 | Super Pan® | 84-93 |
| Prensas, panini | 47 | Salsas, dispensador | 169 | Super Pan® plásticas | 92-93 |
| Prensas, sándwiches | 47 | Salsas, ollas | 111, 113, 116, 120, 122-123 | Super Pan® Super Shapes | 83 |
| Productos personalizados | 139, 226 | Salsas, portadispensadores | 169 | SwirlServe®, servidores de bebida | 235 |
| Protecciones contra aliento móviles | 216 | Salseras | 246 | T | |
| Protecciones contra aliento | 216 | Saltear, sartenes | 108, 110, 115, 121, 123 | Tablas para cortar, cestas | 159 |
| Protecciones contra aliento, | | Sándwiches, hornos con correa transportadora | 40 | Tablas para cortar, mesa | 183 |
| Parrillas rodantes para salchichas | 44 | Sándwiches, prensas | 47 | Talker™, bandejas | 249 |

| | | | | | |
|---|-------------------|--|--------------------|--|------------------------|
| Tapa, fuente plana | 133 | Tenazas, banquete | 215 | Utensilios contemporáneos para servir Miramar® | 213 |
| Tapas de fuente flexibles | 88, 91 | Tenazas, hielo | 227 | Utensilios para banquetes, mango hueco | 214 |
| Tapas, aluminio | 98 | Tenazas, pastelería | 153, 215 | Utensilios Spoodle® | 141-142 |
| Tapas, batería de cocina Intrigue® | 115 | Tenazas, servir | 215 | Utensilios | 141-162, 213, 215, 259 |
| Tapas, batería de cocina Tribute® | 108 | Tenazas, spaghetti | 153 | Utensilios, alta temperatura | 56, 141-144 |
| Tapas, caja de platos | 278, 283 | Tenazas, tijeras | 153 | Utensilios, banquetes | 213-215 |
| Tapas, cúpula | 91, 171, 176, 179 | Tenedor, mango largo | 150 | Utensilios, hornear | 135-137 |
| Tapas, embisagradas para empotrados | 56, 60, 75 | Tilt 'N Pour®, servidores | 235 | Utensilios, mango de gancho | 150 |
| Tapas, empotrado para sopa Miramar® | 194 | Tiras calentadoras | 65 | Utilitarios, carros | 290-293 |
| Tapas, empotrados | 75 | Tomato King®, pala | 18 | V | |
| Tapas, freidoras eléctricas | 48 | Tomato Pro™ | 18 | Vapor, cocedores | 115 |
| Tapas, fuente de baño maría | 193 | Torre, bolsas | 311-312, 316 | Vasijas, transferencia | 161 |
| Tapas, fuente plana | 133 | Tostadores convertibles | 38 | Vaso alto | 249 |
| Tapas, vino/champaña | 232 | Tostadores, contacto | 38 | Vasos, dispensadores | 298 |
| Tarjeteros/servilleteros | 305-308 | Tostadores, correa transportadora | 35-37 | Verduras, cocedor | 124 |
| Tartas, marcadores | 172 | Tostadores, correa transportadora | 37 | Verduras, empotrados | 212 |
| Tartas, moldes | 137 | Tote 'N Store™, cajas | 212 | Vino, tapas | 232 |
| Tartas, servidor | 214 | Traex® Bar Keep™ II, almacenamiento | 228 | Vitrina, baño maría | 61 |
| Tater King™, pala | 18 | Traex® Batter Boss®, dispensador | 170 | Vitrinas acrílicas | 62-63 |
| Tazas, cestas | 259, 261 | Traex® Color-Mate™, cajas para almacenamiento de comidas | 175 | Vitrinas calentadas | 68-70 |
| Tazas, consomé | 249 | Traex® DripCut®, frascos y portasobres | 243 | Vitrinas exhibición, autoservicio | 69, 71-73, 185 |
| Tazones acrílicos | 186 | Traex® Kondi-Keeper®, dispensador | | Vitrinas refrigeradas | 68-69 |
| Tazones de pared doble en colores, servir | 206 | de condimentos | 229 | Vitrinas, exhibición | 59-61 |
| Tazones de pared doble estriados, servir | 207, 223 | Traex® Sauce Boss®, dispensador | 170 | Vitrinas, repostería | 71-73 |
| Tazones de pared doble, servir | 206 | Traex®, bandejas | 272 | Vollrath University | 7 |
| Tazones estriados | 186, 188, 221 | Traex®, carro para platos | 284 | Volteadores | 155 |
| Tazones estriados, pared doble | 207, 223 | Traex®, cestas para platos | 263-274, 281-282 | W | |
| Tazones, acrílico | 186 | Traex®, dispensadores apretables | 166-168 | Wedgemaster™ II | 15 |
| Tazones, batidora | 21 | Tribute®, batería de cocina | 107-109 | Wedgemaster™ | 14 |
| Tazones, colores | 220 | Triennium™, servicio de bebidas | 233 | Windway®, utensilios para banquete | 214 |
| Tazones, ensalada | 237, 247 | Trimline II, chafer | 210 | | |
| Tazones, hielo | 227 | Triples, servidores | 246 | | |
| Tazones, melamina | 186 | Tuf Glass™, bandejas de fibra de vidrio | 249 | | |
| Tazones, mezcla | 21, 22, 163 | Tuffex™, jarras | 234 | | |
| Tazones, pared doble en colores | 220 | Twister®, conos de alambre | 241 | | |
| Tazones, pared doble | 220-223 | U | | | |
| Tazones, pedestales | 163 | Universal, calentador eléctrico | 205 | | |
| Tazones, sopas | 180, 249 | Utensilios antimicrobianos | 141-144, 146, 149, | | |
| Tenazas Kool-Touch® | 151-153 | 151-153, 155 | | | |
| Tenazas utilitarias | 153 | | | | |

| | | | |
|-------------|-----|------|-----|
| 4842-XX* | 304 | 5635 | 251 |
| 4843-XX* | 304 | 5638 | 251 |
| 4864-TT* | 170 | 5643 | 251 |
| 4901-13 | 168 | 5644 | 251 |
| 4902-TT* | 169 | | |
| 4903-13 | 162 | | |
| 4904-13 | 162 | | |
| 4905-191 | 169 | | |
| 4906-32 | 169 | | |
| 4907-08 | 169 | | |
| 4908-01 | 169 | | |
| 4913-TT* | 168 | | |
| 4914-13 | 168 | | |
| 4916-02 | 167 | | |
| 4916-08 | 167 | | |
| 4916-13 | 167 | | |
| 4916-13TT* | 166 | | |
| 4924-02 | 167 | | |
| 4924-08 | 167 | | |
| 4924-13 | 167 | | |
| 4924-13TT* | 166 | | |
| 4924C-BBTT* | 166 | | |
| 4932-02 | 167 | | |
| 4932-08 | 167 | | |
| 4932-13 | 167 | | |
| 4932-13TT* | 166 | | |
| 4961-1301 | 169 | | |
| 4961-1308 | 169 | | |
| 4961-1332 | 169 | | |
| 4961-13191 | 169 | | |

5103

| | | | |
|----------|----------|----------|-----|
| 5103 | 19 | 7001 | 174 |
| 5116-13 | 167 | 7003 | 174 |
| 5124-13 | 167 | 7004 | 174 |
| 5132-13 | 167 | 7005 | 174 |
| 5216 | 137 | 7007 | 121 |
| 5220 | 134 | 7008 | 121 |
| 5220CV | 134 | 7010 | 121 |
| 5220NS | 134 | 7012 | 121 |
| 5223 | 134 | 7014 | 121 |
| 5224-13 | 167 | 7022 | 174 |
| 5228 | 134 | 7023 | 174 |
| 5232-13 | 167 | 7024 | 174 |
| 5270 | 165 | 7109 | 118 |
| 5270-1 | 165 | 7110 | 118 |
| 5270-2 | 165 | 7111 | 118 |
| 5274 | 135 | 7302 | 118 |
| 5275 | 135 | 7303 | 118 |
| 5280 | 162, 228 | 7304 | 118 |
| 5303 | 134 | 7305 | 118 |
| 5303CV | 133 | 7306 | 118 |
| 5303NS | 134 | 7308 | 118 |
| 5303P | 124 | 7310 | 118 |
| 5303NSP | 134 | 7315 | 118 |
| 5312 | 136 | 7341 | 118 |
| 5313 | 136 | 7341C | 118 |
| 5314 | 134 | 7342 | 118 |
| 5315 | 134 | 7342C | 118 |
| 5324-13 | 167 | 7343 | 118 |
| 5330 | 145 | 7343C | 118 |
| 5332 | 145 | 7344 | 118 |
| 5347 | 137 | 7344C | 118 |
| 5350 | 162 | 7345 | 118 |
| 5382 | 19 | 7345C | 118 |
| 5431 | 137 | 7347 | 118 |
| 5433 | 137 | 7347C | 118 |
| 5435 | 137 | 7348 | 118 |
| 5436 | 137 | 7348C | 118 |
| 5500-XX* | 308 | 7350 | 118 |
| 5509-XX* | 308 | 7350C | 118 |
| 5512-XX* | 308 | 7351C | 118 |
| 5515-XX* | 308 | 7372 | 118 |
| 5609 | 251 | 7373 | 118 |
| 5613 | 251 | 7374 | 118 |
| 5617 | 251 | 7389 | 118 |
| 5618 | 251 | 7392 | 118 |
| 5630 | 251 | 7393 | 118 |
| 5631 | 251 | 7396 | 118 |
| 5632 | 251 | 7512-XX* | 308 |
| 5633 | 251 | | |
| 5634 | 251 | | |

6000

| | |
|----------|-----|
| 6000-13 | 234 |
| 6003 | 16 |
| 6004 | 16 |
| 6005 | 16 |
| 6006 | 16 |
| 6010-XX* | 234 |
| 6011 | 16 |
| 6012 | 16 |
| 6013 | 16 |
| 6014 | 16 |
| 6015 | 16 |
| 6016 | 16 |
| 6100 | 130 |
| 6101 | 130 |
| 6102 | 130 |
| 6509-XX* | 308 |
| 6512-88 | 307 |
| 6512-XX* | 308 |
| 6513-XX* | 308 |
| 6515-XX* | 308 |
| 6516-XX* | 308 |
| 6520-28 | 307 |
| 6525-13 | 307 |
| 6525-28 | 307 |
| 6535-13 | 307 |

7001

| | |
|----------|-----|
| 7001 | 174 |
| 7003 | 174 |
| 7004 | 174 |
| 7005 | 174 |
| 7007 | 121 |
| 7008 | 121 |
| 7010 | 121 |
| 7012 | 121 |
| 7014 | 121 |
| 7022 | 174 |
| 7023 | 174 |
| 7024 | 174 |
| 7109 | 118 |
| 7110 | 118 |
| 7111 | 118 |
| 7302 | 118 |
| 7303 | 118 |
| 7304 | 118 |
| 7305 | 118 |
| 7306 | 118 |
| 7308 | 118 |
| 7310 | 118 |
| 7315 | 118 |
| 7341 | 118 |
| 7341C | 118 |
| 7342 | 118 |
| 7342C | 118 |
| 7343 | 118 |
| 7343C | 118 |
| 7344 | 118 |
| 7344C | 118 |
| 7345 | 118 |
| 7345C | 118 |
| 7347 | 118 |
| 7347C | 118 |
| 7348 | 118 |
| 7348C | 118 |
| 7350 | 118 |
| 7350C | 118 |
| 7351C | 118 |
| 7372 | 118 |
| 7373 | 118 |
| 7374 | 118 |
| 7389 | 118 |
| 7392 | 118 |
| 7393 | 118 |
| 7396 | 118 |
| 7512-XX* | 308 |

| | |
|----------|-----|
| 7516-XX* | 308 |
| 7540-XX* | 308 |
| 7545-XX* | 308 |

8540

| | |
|----------|-----|
| 8540-XX* | 308 |
| 8545-XX* | 308 |

9001

| | |
|---------|-----|
| 9001 | 134 |
| 9002 | 134 |
| 9002NS | 134 |
| 9002NSP | 134 |
| 9002CV | 134 |
| 9002P | 134 |
| 9003 | 134 |
| 9303 | 134 |

15000

| | |
|-------|----|
| 15000 | 13 |
| 15001 | 13 |
| 15002 | 13 |
| 15003 | 13 |
| 15005 | 13 |
| 15006 | 13 |
| 15007 | 13 |
| 15008 | 13 |
| 15009 | 13 |
| 15010 | 13 |
| 15016 | 13 |
| 15017 | 13 |
| 15018 | 13 |
| 15019 | 13 |
| 15021 | 13 |
| 15022 | 13 |
| 15023 | 13 |
| 15024 | 13 |
| 15026 | 13 |
| 15050 | 13 |
| 15052 | 13 |
| 15053 | 13 |
| 15054 | 13 |
| 15055 | 13 |
| 15058 | 13 |
| 15059 | 13 |
| 15060 | 13 |
| 15061 | 13 |
| 15062 | 13 |
| 15063 | 13 |
| 15064 | 13 |
| 15065 | 13 |
| 15067 | 13 |
| 15068 | 13 |
| 15069 | 13 |
| 15070 | 13 |
| 15071 | 13 |
| 15072 | 13 |
| 15073 | 13 |
| 15075 | 13 |
| 15076 | 13 |
| 15077 | 13 |
| 15078 | 13 |
| 15079 | 13 |
| 15080 | 13 |
| 15081 | 13 |
| 15082 | 13 |
| 15083 | 13 |
| 15084 | 13 |
| 15085 | 13 |
| 15086 | 13 |
| 15087 | 13 |
| 15100 | 13 |
| 15102 | 17 |
| 15103 | 17 |
| 15104 | 17 |
| 15105 | 17 |
| 15112 | 17 |
| 15113 | 17 |
| 15114 | 17 |

| | |
|-------|---------|
| 15115 | 17 |
| 15125 | 13 |
| 15126 | 14 |
| 15128 | 14 |
| 15149 | 19 |
| 15150 | 14 |
| 15202 | 17 |
| 15203 | 17 |
| 15204 | 17 |
| 15205 | 17 |
| 15206 | 17 |
| 15207 | 17 |
| 15208 | 17 |
| 15209 | 17 |
| 15604 | 11, 14 |
| 19184 | 100 |
| 19186 | 100 |
| 19188 | 61, 101 |
| 19189 | 101 |
| 19190 | 101 |
| 19192 | 101 |
| 19193 | 101 |
| 19194 | 101 |
| 19195 | 101 |
| 19196 | 100 |
| 19198 | 61, 101 |
| 19199 | 100 |

20000

| | |
|----------|---|
| 20000 | 85, 87 |
| 20028 | 85, 87 |
| 20038 | 87, 135 |
| 20100 | 87 |
| 20200 | 85, 87 |
| 20228 | 85, 87 |
| 20248 | 87, 135 |
| 20300 | 85, 87 |
| 20328 | 85, 87 |
| 20400 | 85, 87 |
| 20600 | 85, 87 |
| 20800 | 86 |
| 21100 | 85, 87 |
| 22016-13 | 168 |
| 22024-13 | 168 |
| 23100 | 92 |
| 23200 | 92 |
| 23300 | 92 |
| 23400 | 92 |
| 23600 | 92 |
| 23850 | 25 |
| 23852 | 25 |
| 23854 | 25 |
| 25154 | 198 |
| 26120-13 | 167 |
| 26240-13 | 167 |
| 26320-13 | 167 |
| 29100 | 93 |
| 29200 | 93 |
| 29300 | 93 |
| 29400 | 93 |
| 29600 | 93 |
| 30002 | 86, 185 |
| 30012 | 86, 185 |
| 30013 | 87 |
| 30015 | 96 |
| 30020 | 95, 96 |
| 30022 | 85, 99, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210 |
| 30023 | 87 |
| 30025 | 96 |
| 30040 | 96 |
| 30042 | 85 |
| 30043 | 87 |
| 30045 | 96 |
| 30046 | 95 |
| 30060 | 96 |
| 30062 | 85 |
| 30063 | 87 |
| 30065 | 96 |
| 30066 | 95 |
| 30088 | 96 |

| | |
|-------|------------------------|
| 30102 | 85 |
| 30112 | 85 |
| 30113 | 87 |
| 30122 | 85, 199 |
| 30123 | 87 |
| 30142 | 85 |
| 30143 | 87 |
| 30162 | 85 |
| 30163 | 87 |
| 30202 | 85 |
| 30212 | 85 |
| 30213 | 87 |
| 30220 | 95, 96 |
| 30222 | 85, 207, 208, 209, 210 |
| 30223 | 87 |
| 30225 | 96 |
| 30240 | 96 |
| 30242 | 85 |
| 30243 | 87 |
| 30245 | 96 |
| 30260 | 96 |
| 30262 | 85 |
| 30263 | 87 |
| 30265 | 96 |
| 30288 | 96 |
| 30302 | 85 |
| 30312 | 85 |
| 30322 | 85 |
| 30342 | 85 |
| 30362 | 85 |
| 30402 | 85 |
| 30412 | 85 |
| 30422 | 85 |
| 30442 | 85 |
| 30462 | 85 |
| 30512 | 85 |
| 30522 | 85 |
| 30542 | 85 |
| 30562 | 85 |
| 30622 | 86 |
| 30642 | 86 |
| 30662 | 86 |
| 30822 | 86 |
| 30842 | 86 |
| 30862 | 86 |
| 30922 | 86 |
| 30942 | 86 |
| 31100 | 93 |
| 31200 | 93 |
| 31300 | 93 |
| 31400 | 93 |
| 31500 | 93 |
| 31600 | 93 |
| 31900 | 93 |
| 32100 | 93 |
| 32200 | 93 |
| 32300 | 93 |
| 32400 | 93 |
| 32600 | 93 |
| 33100 | 92 |
| 33200 | 92 |
| 33300 | 92 |
| 33400 | 92 |
| 33500 | 92 |
| 33600 | 92 |
| 33900 | 92 |
| 34100 | 92 |
| 34200 | 92 |
| 34300 | 92 |
| 34400 | 92 |
| 34600 | 92 |

40003

| | |
|-------|-----|
| 40003 | 193 |
| 40004 | 193 |
| 40005 | 193 |
| 40006 | 193 |
| 40030 | 193 |
| 40040 | 193 |
| 40050 | 193 |
| 40060 | 193 |

| | |
|---------|----|
| 40701 | 42 |
| 40702 | 42 |
| 40703 | 42 |
| 40704 | 42 |
| 40705 | 48 |
| 40706 | 48 |
| 40707 | 48 |
| 40708 | 48 |
| 40709 | 48 |
| 40710 | 48 |
| 40711 | 48 |
| 40712 | 48 |
| 40713 | 48 |
| 40714 | 48 |
| 40715 | 46 |
| 40716 | 46 |
| 40717 | 46 |
| 40718 | 46 |
| 40719 | 46 |
| 40720 | 46 |
| 40721 | 46 |
| 40722 | 46 |
| 40723 | 46 |
| 40728 | 45 |
| 40732 | 70 |
| 40733 | 70 |
| 40734 | 70 |
| 40735 | 70 |
| 40736 | 44 |
| 40737 | 44 |
| 40738 | 44 |
| 40739 | 44 |
| 40740 | 43 |
| 40741 | 43 |
| 40742 | 43 |
| 40743 | 19 |
| 40744 | 19 |
| 40755 | 21 |
| 40756 | 21 |
| 40757 | 21 |
| 40758 | 21 |
| 40759 | 21 |
| 40760 | 21 |
| 40761 | 21 |
| 40762 | 21 |
| 40763 | 21 |
| 40764 | 21 |
| 40765 | 21 |
| 40766 | 21 |
| 40767 | 21 |
| 40768 | 21 |
| 40769 | 21 |
| 40770 | 21 |
| 40771 | 21 |
| 40772 | 21 |
| 40773 | 21 |
| 40774 | 21 |
| 40775 | 21 |
| 40776 | 21 |
| 40777 | 21 |
| 40778 | 21 |
| 40779 | 21 |
| 40780 | 21 |
| 40781 | 21 |
| 40785 | 21 |
| 40786 | 21 |
| 40787 | 21 |
| 40790 | 47 |
| 40791 | 47 |
| 40792 | 47 |
| 40793 | 47 |
| 40794 | 47 |
| 40794-C | 47 |
| 40795 | 47 |
| 40795-C | 47 |
| 40812 | 25 |
| 40813 | 25 |
| 40814 | 25 |
| 40815 | 25 |
| 40816 | 25 |
| 40817 | 25 |
| 40818 | 25 |
| 40819 | 43 |

| | | | | | | | | | | |
|---------------|---------------|-------------|---------------|---------------|----------|--------------------|----------------|--------------|-------------|---------|
| 40820 | 44 | 46087 | 204 | 46402 | 234 | 46654 | 161 | 210, 212 | 47006 | 158 |
| 40821 | 44 | 46088 | 203, 204 | 46403 | 234 | 46655 | 161 | 46872 | 47007 | 153 |
| 40822 | 44 | 46089 | 204 | 46447-1 | 207, 208 | 46656 | 161 | 46880 | 47025 | 160 |
| 40823 | 44 | 46090 | 203, 204, 212 | 46458-1 | 207, 208 | 46657 | 161 | 46884 | 47026 | 160 |
| 40824 | 44 | 46093 | 203, 204, 212 | 46500 | | 46658 | 161 | 46885 | 47027 | 160 |
| 40825 | 44 | 46094 | 203, 204, 212 | 46500 | 205, 212 | 46659 | 161 | 46886 | 47028 | 160 |
| 40830 | 43 | 46095 | 203, 204, 212 | 46501 | 205, 212 | 46661 | 161 | 46890 | 47029 | 160 |
| 40831 | 25 | 46104 | 203, 204 | 46502 | 205, 212 | 46665 | 222, 224 | 46891 | 47031 | 160 |
| 40833 | 25 | 46110 | 211 | 46503 | 205, 212 | 46666 | 222, 224 | 46892 | 47040 | 173 |
| 40834 | 25 | 46112 | 200 | 46504 | 205 | 46667 | 222, 224 | 46893 | 47042 | 152 |
| 40839 | 46 | 46113 | 200 | 46505 | 205 | 46668 | 222, 224 | 46894 | 47046 | 152 |
| 40840 | 46 | 46114 | 200 | 46506 | 205 | 46669 | 222, 224 | 46895 | 47049 | 152 |
| 40841 | 42 | 46115 | 211 | 46507 | 205 | 46670 | 198 | 46900 | 47050 | 172 |
| 40842 | 69 | 46120 | 200, 212 | 46508 | 205 | 46701 | 78, 245 | 46901 | 47052 | 172 |
| 40843 | 69 | 46121 | 200, 212 | 46509 | 205 | 46704 | 245 | 46902 | 47054 | 161 |
| 40844 | 69 | 46122 | 200, 212 | 46510 | 205 | 46706 | 245 | 46903 | 47055 | 161 |
| 40848 | 42 | 46123 | 200, 212 | 46511 | 205 | 46709 | 245 | 46904 | 47056 | 161 |
| 40852 | 68 | 46124 | 200 | 46512 | 205, 212 | 46713 | 238 | 46905 | 47057 | 161 |
| 40853 | 68 | 46125 | 200 | 46513 | 200 | 46714 | 238 | 46906 | 47058 | 161 |
| 40854 | 68 | 46130 | 200 | 46514 | 200 | 46716 | 238 | 46907 | 47059 | 161 |
| 40855 | 68 | 46131 | 200 | 46515 | 200 | 46720 | 213 | 46908 | 47075 | 160 |
| 40856 | 68 | 46132 | 200 | 46516 | 200 | 46721 | 213 | 46909 | 47076 | 160 |
| 40857 | 68 | 46133 | 200 | 46517 | 200 | 46722 | 213 | 46915 | 47077 | 160 |
| 40858 | 25 | 46134 | 200 | 46518 | 200 | 46723 | 213 | 46916 | 47078 | 160 |
| 40861 | 49 | 46135 | 200 | 46519 | 200 | 46724 | 213 | 46917 | 47090 | 158 |
| 40862 | 68 | 46136 | 200 | 46520 | 200 | 46725 | 213 | 46918 | 47091 | 158 |
| 40863 | 68 | 46137 | 200 | 46521 | 200 | 46726 | 213 | 46919 | 47092 | 158 |
| 40864 | 68 | 46200 | 233 | 46522 | 200 | 46727 | 213 | 46920 | 47093 | 158 |
| 40865 | 68 | 46202 | 233 | 46523 | 200 | 46728 | 213 | 46924 | 47094 | 158 |
| 40866 | 68 | 46203 | 233 | 46524 | 200 | 46729 | 213 | 46925 | 47095 | 158 |
| 40867 | 68 | 46204 | 233 | 46525 | 200 | 46730 | 213 | 46926 | 47096 | 158 |
| 40868 | 49 | 46205 | 236 | 46526 | 200 | 46731 | 213 | 46927 | 47097 | 158 |
| 40880 | 69 | 46206 | 233 | 46527 | 200 | 46732 | 213 | 46928 | 47104 | 227 |
| 40881 | 69 | 46207 | 233 | 46528 | 200 | 46733 | 213 | 46929 | 47105 | 153 |
| 40882 | 69 | 46208 | 233 | 46529 | 204, 205 | 46735 | 245 | 46930 | 47106 | 142 |
| 40886 | 69 | 46209 | 233 | 46530 | 205, 212 | 46738 | 213 | 46931 | 47107 | 153 |
| 40887 | 69 | 46210 | 236 | 46531 | 200 | 46739 | 213 | 46932 | 47109 | 152 |
| 40889 | 69 | 46212 | 236 | 46532 | 200 | 46740 | 213 | 46933 | 47110 | 153 |
| 40893 | 24 | 46221 | 219 | 46533 | 200 | 46741 | 213 | 46934 | 47112 | 152 |
| 40894 | 24 | 46222 | 219 | 46534 | 200 | 46742 | 213 | 46935 | 47113 | 153 |
| 40895 | 24 | 46223 | 219 | 46535 | 200 | 46743 | 213 | 46936 | 47116 | 153 |
| 40896 | 24 | 46224 | 219 | 46536 | 200 | 46745 | 245 | 46937 | 47118 | 160 |
| 40897 | 24 | 46251 | 198 | 46537 | 200 | 46746 | 245 | 46938 | 47119 | 161 |
| 40898 | 24 | 46252 | 198 | 46538 | 200 | 46760 | 245 | 46940 | 47120 | 160 |
| 40899 | 24 | 46253 | 198 | 46539 | 200 | 46763 | 245 | 46941 | 47139 | 146 |
| 40950 | 24 | 46255 | 203, 204, 212 | 46540 | 204 | 46764 | 245 | 46942 | 47140 | 146 |
| 40951 | 24 | 46258 | 203, 204, 212 | 46541 | 204 | 46770 | 246 | 46944 | 47141 | 146 |
| 40952 | 24 | 46259 | 202, 204 | 46542 | 204 | 46771 | 246 | 46945 | 47142 | 146 |
| 40954 | 24 | 46261 | 204 | 46543 | 204 | 46772 | 79 | 46946 | 47143 | 146 |
| 40955 | 24 | 46262 | 204 | 46544 | 204 | 46773 | 232 | 46947 | 47144 | 146 |
| 42100 | 97 | 46263 | 204 | 46545 | 204 | 46774 | 232 | 46948 | 47145 | 146 |
| 43041 | 125 | 46265 | 203, 204, | 46546 | 204 | 46776 | 246 | 46949 | 47146 | 146 |
| 43042 | 125 | | 211, 212 | 46547 | 204 | 46777 | 246 | 46950 | 47147 | 146 |
| 43047-2 | 124 | 46268 | 203, 204, 211 | 46548 | 204 | 46778 | 227 | 46951 | 47150 | 148 |
| 43048-2 | 124 | 46269 | 202, 204 | 46549 | 200 | 46787 | 227 | 46952 | 47151 | 148 |
| 43049-2 | 124 | 46271 | 204 | 46550 | 234 | 46788 | 232 | 46953 | 47152 | 148 |
| 44572 | 160 | 46272 | 204 | 46551 | 234 | 46789 | 232 | 46954 | 47153 | 148 |
| 45682 | 17 | 46273 | 204 | 46552 | 234 | 46790 | 228 | 46955 | 47154 | 148 |
| | | 46274 | 204 | 46553 | 234 | 46791 | 227 | 46956 | 47155 | 148 |
| 46003 | | 46275 | 204 | 46554 | 234 | 46793 | 227 | 46960 | 47156 | 148 |
| 46003 | 236 | 46276 | 204 | 46555 | 234 | 46796 | 247 | 46961 | 47157 | 148 |
| 46005 | 236 | 46280 | 203, 204, 212 | 46556 | 234 | 46797 | 308 | 46962 | 47158 | 148 |
| 46008 | 236 | 46283 | 204 | 46557 | 234 | 46798 | 230 | 46963 | 47159 | 148 |
| 46009 | 224 | 46284 | 204 | 46558 | 234 | 46800 | 230 | 46969 | 47160 | 148 |
| 46029 | 209, 212 | 46285 | 203, 204 | 46559 | 234 | 46801 | 216 | 46970 | 47161 | 148 |
| 46030 | 209, 211, 212 | 46287 | 204 | 46590 | 222 | 46810 | 145 | 46972 | 47165 | 78, 154 |
| 46035 | 209, 212 | 46288 | 204 | 46591 | 222 | 46811 | 145 | 46973 | 47166 | 165 |
| 46040 | 209, 211, 212 | 46291 | 198 | 46592 | 222 | 46812 | 145 | 46975 | 47167 | 165 |
| 46045 | 209, 212 | 46292 | 198 | 46593 | 222 | 46813 | 145 | 46976 | 47168 | 165 |
| 46050 | 209, 212 | 46300 | 233 | 46594 | 222 | 46814 | 145 | 46981 | 47169 | 148 |
| 46051 | 209, 212 | 46303 | 233 | 46595 | 222 | 46816 | 145 | 46983 | 47170 | 148 |
| 46052 | 209, 212 | 46304 | 233 | 46596 | 222 | 46818 | 145 | 46985 | 47171 | 148 |
| 46060 | 206, 209, 211 | 46306 | 233 | 46597 | 222 | 46819 | 145 | 46988 | 47172 | 148 |
| 46063-2 | 75, 209 | 46307 | 233 | 46598 | 222 | 46822 | 145 | 46989 | 47173 | 171 |
| 46070 | 203, 204, | 46308 | 233 | 46599 | 222 | 46830 | 204 | 46990 | 47174 | 171 |
| | 211, 212 | 46309 | 233 | 46600 | 222 | 46831 | 204 | 46995 | 47175 | 156 |
| 46072 | 203, 204 | 46310 | 236 | 46601 | 222 | 46853 | 211 | | 47176 | 165 |
| 46073 | 204, 210 | 46312 | 236 | 46602 | 222 | 46858 | 210 | 47002 | 47177 | 165 |
| 46075 | 209, 212 | 46314 | 235 | 46603 | 222 | 46860 | 211, 212 | 47003 | 47178 | 165 |
| 46080 | 203, 204, 212 | 46350 | 210, 211, 212 | 46604 | 222 | 46861 | 209, 211 | 47004 | 47188 | 164 |
| 46082 | 204, 210 | 46360 | 210, 211, 212 | 46605 | 222 | 46862 | 202, 203, 204, | 47005 | 47189 | 164 |
| 46084 | 204 | 46370 | 235 | 46606 | 222 | 205, 207, 208, 209 | | | 47190 | 164 |
| | | 46400 | 233 | 46607 | 222 | 46864 | 202, 204, | | 47191 | 164 |
| | | | | 46608 | 222 | | | | | |
| | | | | 46609 | 222 | | | | | |
| | | | | 46610 | 222 | | | | | |
| | | | | 46611 | 222 | | | | | |
| | | | | 46612 | 222 | | | | | |
| | | | | 46613 | 222 | | | | | |
| | | | | 46614 | 222 | | | | | |
| | | | | 46615 | 222 | | | | | |
| | | | | 46616 | 222 | | | | | |
| | | | | 46617 | 222 | | | | | |
| | | | | 46618 | 222 | | | | | |
| | | | | 46619 | 222 | | | | | |
| | | | | 46620 | 222 | | | | | |
| | | | | 46621 | 222 | | | | | |
| | | | | 46622 | 222 | | | | | |
| | | | | 46623 | 222 | | | | | |
| | | | | 46624 | 222 | | | | | |
| | | | | 46625 | 222 | | | | | |
| | | | | 46626 | 222 | | | | | |
| | | | | 46627 | 222 | | | | | |
| | | | | 46628 | 222 | | | | | |
| | | | | 46629 | 222 | | | | | |
| | | | | 46630 | 222 | | | | | |
| | | | | 46631 | 222 | | | | | |
| | | | | 46632 | 222 | | | | | |
| | | | | 46633 | 222 | | | | | |
| | | | | 46634 | 222 | | | | | |
| | | | | 46635 | 222 | | | | | |
| | | | | 46636 | 222 | | | | | |
| | | | | 46637 | 222 | | | | | |
| | | | | 46638 | 222 | | | | | |
| | | | | 46639 | 222 | | | | | |
| | | | | 46640 | 222 | | | | | |
| | | | | 46641 | 222 | | | | | |
| | | | | 46642 | 222 | | | | | |
| | | | | 46643 | 222 | | | | | |
| | | | | 46644 | 222 | | | | | |
| | | | | 46645 | 222 | | | | | |
| | | | | 46646 | 222 | | | | | |
| | | | | 46647 | 222 | | | | | |
| | | | | 46648 | 222 | | | | | |
| | | | | 46649 | 222 | | | | | |
| | | | | 46650 | 222 | | | | | |

| ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | | | | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|--------------------|--------------------|-------------|---------------|------------------|-----------|---------------|--------------------------|
| 47192 | 164 | 47402..... | 147 | 47714 | 17 | 48101 | 240 | 48765..... | 203 | 52127 | 235 |
| 47193 | 164 | 47403..... | 147 | 47715 | 17 | 48102 | 240 | 48768..... | 203 | 52130 | 235 |
| 47194 | 164 | 47404..... | 147 | 47717 | 156 | 48103 | 240 | 48770..... | 203 | 52131 | 235 |
| 47195 | 164 | 47406..... | 238 | 47718 | 156 | 48104 | 240 | 48772..... | 203 | 52132 | 235 |
| 47196 | 164 | 47408..... | 238 | 47719 | 156 | 48110 | 240 | 48780..... | 203 | 52133 | 235 |
| 47197 | 164 | 47422..... | 238 | 47720 | 114 | 48112 | 240 | 48790..... | 203 | 52134 | 235 |
| 47198 | 164 | 47425..... | 238 | 47721 | 114 | 48113 | 240 | 48793..... | 203, 212 | 52135 | 235 |
| 47199 | 164 | 47428..... | 238 | 47722 | 114 | 48114 | 240 | 48794..... | 203, 212 | 52140 | 235 |
| 47200..... | 148 | 47429..... | 238 | 47723 | 114 | 48115..... | 240 | 48795..... | 203, 212 | 52141 | 235 |
| 47204..... | 241 | 47486..... | 59, 62, 74, | 47724 | 114 | 48116..... | 240 | 49130 | 200 | 52142 | 235 |
| 47205..... | 241 | | 75, 99 | 47725 | 114 | 48122..... | 240 | 49136..... | 200 | 52143 | 235 |
| 47206..... | 241 | 47488... .. | 56, 58, 75, 99 | 47726 | 114 | 48125..... | 240 | 49241-1305 | 168 | 52144 | 235 |
| 47208..... | 241 | 47490..... | 56, 58, 59, | 47730 | 113 | 48130 | 239, 240 | 49333..... | 207, 208 | 52145 | 235 |
| 47212 | 218 | | 61, 74, 75, 99, 212 | 47731 | 113 | 48131..... | 240 | 49334..... | 208, 211 | 52160 | 235 |
| 47214 | 218 | 47493..... | 56, 99 | 47732 | 113 | 48133..... | 240 | 49339..... | 98, 212 | 52161 | 235 |
| 47216 | 218 | 47494..... | 56, 99 | 47733 | 113 | 48140..... | 239 | 49410..... | 189 | 52162 | 235 |
| 47225..... | 231 | 47522..... | 246 | 47734 | 113 | 48141..... | 239 | 49411..... | 189 | 52163 | 235 |
| 47226..... | 231 | 47536..... | 249 | 47735 | 113 | 48142..... | 239 | 49412..... | 189 | 52164 | 235 |
| 47232..... | 218 | 47555..... | 249 | 47740 | 114 | 48143..... | 239 | 49413..... | 189 | 52165 | 279 |
| 47234..... | 218 | 47556..... | 249 | 47741 | 114 | 48144..... | 239 | 49414..... | 190, 191 | 52170 | 279 |
| 47236..... | 218 | 47573..... | 246 | 47742 | 114 | 48145..... | 214 | 49415..... | 190 | 52171..... | 279 |
| 47238..... | 218 | 47575..... | 246 | 47743 | 114 | 48146..... | 214 | 49416..... | 189 | 52172..... | 279 |
| 47242..... | 218 | 47578..... | 246 | 47745 | 115 | 48147..... | 239 | 49417..... | 189 | 52173..... | 279 |
| 47251..... | 219 | 47601..... | 246 | 47746 | 115 | 48148..... | 239 | 49418..... | 190, 192 | 52174..... | 279 |
| 47252..... | 249 | 47602..... | 232 | 47747 | 115 | 48150..... | 240 | 49419..... | 190 | 52175..... | 279 |
| 47255..... | 158 | 47603..... | 232 | 47750 | 113 | 48151..... | 240 | 49420..... | 189, 192 | 52290 | 279 |
| 47256..... | 158 | 47605..... | 230 | 47751 | 113 | 48152..... | 240 | 49423..... | 190 | 52291..... | 279 |
| 47257..... | 158 | 47609..... | 232 | 47752..... | 113 | 48153..... | 240 | 49424..... | 189, 190, | 52292..... | 279 |
| 47258..... | 158 | 47610..... | 227 | 47753..... | 113 | 48154..... | 240 | | 191, 192 | 52293..... | 279 |
| 47259..... | 158 | 47611..... | 230 | 47755..... | 113 | 48160..... | 240 | 49425..... | 190, 191 | 52355..... | 262 |
| 47260..... | 218 | 47612..... | 227 | 47756..... | 113 | 48161..... | 240 | 49426..... | 190 | 52356..... | 262 |
| 47261..... | 218 | 47615..... | 230 | 47757..... | 113 | 48162..... | 240 | 49427..... | 190 | 52357..... | 262 |
| 47262..... | 218 | 47616..... | 230 | 47758..... | 113 | 48171..... | 240 | 49428..... | 190 | 52358..... | 262 |
| 47263..... | 218 | 47617..... | 230 | 47760..... | 115 | 48200..... | 239 | 49429..... | 190 | 52359..... | 262 |
| 47265..... | 218 | 47619..... | 222, 224 | 47761..... | 115 | 48201..... | 239 | 49430..... | 190, 191 | 52360..... | 262 |
| 47266..... | 218 | 47619XX*..... | 220 | 47762..... | 115 | 48202..... | 239 | 49431..... | 190, 192 | 52362..... | 262 |
| 47267..... | 218 | 47620..... | 230 | 47770..... | 114, 115 | 48203..... | 239 | 49432..... | 190, 192 | 52363..... | 262 |
| 47270..... | 78, 154 | 47621..... | 230 | 47771..... | 113, 114, 115 | 48204..... | 239 | 49433..... | 190, 192 | 52366..... | 24 |
| 47274..... | 78, 154 | 47622..... | 227 | 47772..... | 114, 115 | 48205..... | 239 | 49434..... | 190, 192 | 52367..... | 262 |
| 47275..... | 78, 154 | 47625..... | 230 | 47773..... | 113, 114, 115 | 48206..... | 239 | 49435..... | 190, 192 | 52368..... | 262 |
| 47276..... | 78, 154 | 47630..... | 230 | 47774..... | 113, 114, 115 | 48207..... | 239 | 49441..... | 189, 191 | 52369..... | 262 |
| 47277..... | 78, 154 | 47631..... | 236 | 47775..... | 113, 115 | 48208..... | 239 | 49442..... | 189, 191 | 52370..... | 262 |
| 47278..... | 78, 154 | 47632..... | 222, 224 | 47776..... | 113, 114, 115 | 48209..... | 239 | 49445..... | 189, 191 | 52371..... | 262 |
| 47279..... | 78, 154 | 47632XX*..... | 220 | 47777..... | 110, 111, 112, | 48220..... | 239 | 49452..... | 189, 191 | 52372..... | 262 |
| 47280..... | 158 | 47633..... | 246 | | 113, 115 | 48221..... | 239 | 49520..... | 207, 212 | 52385..... | 277 |
| 47281..... | 158 | 47634..... | 222, 224 | 47778..... | 113, 114, 115 | 48222..... | 239 | 49521..... | 207, 212 | 52420..... | 278 |
| 47282..... | 158 | 47634XX*..... | 220 | 47779..... | 114, 115 | 48223..... | 239 | 49522..... | 207, 212 | 52422..... | 175, 278 |
| 47283..... | 158 | 47635..... | 222 | 47780..... | 114, 115 | 48224..... | 239 | 49523..... | 207, 212 | 52424..... | 275, 278 |
| 47284..... | 158 | 47635XX*..... | 220 | 47790..... | 114 | 48225..... | 239 | 49524..... | 207, 212 | 52430..... | 83, 88, 91 |
| 47285..... | 158 | 47637..... | 222 | 47791..... | 114 | 48226..... | 239 | 49525..... | 207, 212 | 52430-02..... | 88 |
| 47286..... | 158 | 47637XX*..... | 220 | 47792..... | 114 | 48227..... | 239 | 49529..... | 207, 212 | 52431..... | 88 |
| 47287..... | 158 | 47648..... | 242 | 47845..... | 237 | 48228..... | 239 | | | 52432..... | 88 |
| 47309..... | 153 | 47650..... | 221 | 47892..... | 215 | 48301..... | 78, 245 | 50661..... | 161 | 52432-02..... | 88 |
| 47312..... | 153 | 47651..... | 221 | 47914..... | 227 | 48303..... | 78, 245 | 50662..... | 161 | 52433..... | 88 |
| 47316..... | 153 | 47652..... | 221 | 47930..... | 163 | 48311..... | 230 | 50663..... | 161 | 52434-02..... | 88 |
| 47322..... | 152 | 47656..... | 219 | 47932..... | 163 | 48312..... | 236 | 50664..... | 161 | 52434..... | 88 |
| 47325..... | 153 | 47658..... | 221 | 47933..... | 163 | 48313..... | 78, 245 | 50665..... | 161 | 52435..... | 88 |
| 47326..... | 152 | 47659..... | 222, 224 | 47934..... | 163 | 48315..... | 78, 245 | 51003..... | 126 | 52611..... | 278 |
| 47329..... | 152 | 47664..... | 223 | 47935..... | 163 | 48317..... | 236 | 51008..... | 126 | 52612..... | 278 |
| 47370..... | 147 | 47672..... | 222, 224 | 47938..... | 163 | 48320..... | 230 | 51016..... | 126 | 52616..... | 175 |
| 47371..... | 147 | 47674..... | 222 | 47943..... | 163 | 48321..... | 230 | 51045..... | 126 | 52617..... | 275 |
| 47372..... | 147 | 47675..... | 222 | 47946..... | 163 | 48322..... | 208, 212 | 52009..... | 147 | 52618..... | 175 |
| 47373..... | 147 | 47677..... | 222 | 47949..... | 163 | 48323..... | 208, 211, 212 | 52010..... | 147 | 52619..... | 275 |
| 47374..... | 147 | 47680..... | 221 | 47960..... | 125 | 48324..... | 208, 212 | 52013..... | 147 | 52621..... | 278 |
| 47375..... | 147 | 47681..... | 221 | 47963..... | 164 | 48325..... | 230 | 52016..... | 147 | 52622..... | 278 |
| 47376..... | 147 | 47682..... | 221 | 47965..... | 164 | 48326..... | 208, 212 | 52023..... | 147 | 52629..... | 278 |
| 47377..... | 147 | 47683..... | 221 | 47969..... | 164 | 48327..... | 208, 212 | 52026..... | 147 | 52632..... | 278 |
| 47378..... | 147 | 47684..... | 221 | 47974..... | 164 | 48328..... | 208, 212 | 52063..... | 158 | 52633..... | 303 |
| 47379..... | 147 | 47685..... | 221 | | | 48329..... | 208, 212 | 52064..... | 158 | 52634..... | 278 |
| 47388..... | 147 | 47686..... | 221 | 48003..... | 78, 245 | 48330..... | 230 | 52065..... | 158 | 52640..... | 276 |
| 47389..... | 147 | 47687..... | 221 | 48013..... | 78, 245 | 48360..... | 236 | 52100..... | 149 | 52641..... | 276 |
| 47390..... | 147 | 47688..... | 221 | 48015..... | 78, 245 | 48365..... | 235 | 52109..... | 147 | 52642..... | 277 |
| 47391..... | 147 | 47689..... | 221 | 48023..... | 245 | 48372..... | 78 | 52113..... | 147 | 52643..... | 277 |
| 47392..... | 147 | 47700..... | 173 | 48060..... | 78, 245 | 48373..... | 246 | 52116..... | 147 | 52644..... | 277 |
| 47393..... | 147 | 47703..... | 17 | 48070..... | 227 | 48375..... | 246 | 52120..... | 235 | 52645... .. | 200, 202, 203, |
| 47394..... | 147 | 47704..... | 17 | 48080..... | 155 | 48378..... | 246 | 52121..... | 235 | | 205, 207, 208, 209, |
| 47395..... | 147 | 47705..... | 173 | 48081..... | 155 | 48425..... | 215 | 52122..... | 235 | | 210, 212 |
| 47396..... | 147 | 47708..... | 171 | 48082..... | 155 | 48426..... | 215 | 52123..... | 235 | 52646... .. | 205, 206, 212 |
| 47397..... | 147 | 47709..... | 171 | 48083..... | 227 | 48427..... | 215 | 52124..... | 235 | 52647... .. | 199, 201, 203, |
| 47398..... | 147 | 47710..... | 171 | 48085..... | 155 | 48428..... | 215 | 52125..... | 235 | | 204, 205, 206, 207, 208, |
| 47399..... | 147 | 47711..... | 171 | 48100..... | 240 | 48429..... | 215 | 52126..... | 235 | | 209, 210, 212 |
| 47400..... | 147 | 47712..... | 171 | | | 48755..... | 203 | | | | |
| 47401..... | 147 | 47713..... | 17 | | | 48758..... | 203 | | | | |

*Número de artículo incompleto – consulte la página indicada

| ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA |
|-------------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------|--------------------|--|
| 52648... 203, 204, 209, 210, 212 | 52767*... 258, 262, 280 | 55468... 12 | 58920... 118 | 59788... 181 | 64132... 149 |
| 52649... 213 | 52768*... 258, 262, 280 | 55469... 12 | 58930... 118 | 59789... 181 | 64134... 149 |
| 52651... 276 | 52769*... 258, 262, 280 | 55470... 12 | 59120... 174 | 59790... 182 | 64136... 149 |
| 52652... 276 | 52770*... 258, 262, 280 | 55471... 12 | 59145... 30 | 59791... 182 | 64138... 149 |
| 52653... 276 | 52771*... 258, 262, 280 | 55472... 12 | 59150... 174 | 59792... 182 | 64400... 149 |
| 52654... 276 | 52772*... 258, 262, 280 | 55473... 12 | 59200... 174 | 59793... 182 | 64401... 149 |
| 52657... 175, 278 | 52773*... 258, 262, 280 | 55474... 12 | 59202... 174 | 59794... 182 | 64402... 149 |
| 52660... 278 | 52774*... 258, 262, 280 | 55475... 12 | 59300... 30 | 59795... 182 | 64403... 149 |
| 52661... 278 | 52775*... 258, 262, 280 | 55476... 12 | 59310... 30 | 59796... 182 | 64404... 149 |
| 52662... 278 | 52776*... 258, 262, 280 | 55477... 12 | 59500F... 33 | 59797... 182 | 64405... 149 |
| 52664*... 260 | 52777*... 258, 262, 280 | 55478... 12 | 59500P... 30 | 59798... 182 | 64406... 149 |
| 52665*... 260 | 52778*... 258, 262, 280 | 55479... 12 | 59503LN75... 54 | 59900... 118 | 64407... 149 |
| 52669*... 260 | 52779*... 258, 262, 280 | 55480... 12 | 59503LN7502... 54 | 59910... 118 | 64408... 149 |
| 52670*... 259 | 52780*... 258, 262, 280 | 55481... 12 | 59503LN85... 54 | 59920... 118 | 67007... 127 |
| 52671*... 259 | 52781*... 258, 262, 280 | 55482... 12 | 59503LN8502... 54 | 59949... 132 | 67008... 127 |
| 52672*... 260 | 52782*... 258, 262, 280 | 55483... 12 | 59503SB75... 54 | 59950... 132 | 67010... 127 |
| 52674*... 259 | 52783*... 258, 262, 280 | 55484... 12 | 59503SB7502... 54 | | 67012... 127 |
| 52675*... 259 | 52784*... 258, 262, 280 | 55485... 12 | 59503SB85... 54 | | 67014... 127 |
| 52676*... 259 | 52785*... 258, 262, 280 | 55486... 12 | 59503SB8502... 54 | | 67133... 123 |
| 52677*... 259 | 52786*... 258, 262, 280 | 55487... 12 | 59508DW... 53 | 60170... 150 | 67135... 123 |
| 52678*... 260 | 52787*... 258, 262, 280 | 55488... 12 | 59510F... 33 | 60175... 150 | 67137... 123 |
| 52680*... 259 | 52788*... 258, 262, 280 | 55489... 12 | 59510P... 30 | 60180... 150 | 67228... 121 |
| 52681*... 259 | 52789*... 258, 262, 280 | 55490... 12 | 59735... 179 | 60190... 150 | 67301... 129 |
| 52682*... 259 | 52790*... 258, 262, 280 | 55491... 12 | 59736... 179 | 61145... 142 | 67302... 129 |
| 52683*... 259 | 52800*... 262 | 55492... 12 | 59737... 179 | 61147... 142 | 67303... 129 |
| 52684*... 258, 262, 280 | 52801*... 262 | 55493... 12 | 59738... 179 | 61155... 142 | 67304... 129 |
| 52689*... 258, 262, 280 | 52802*... 262 | 55494... 12 | 59739... 179 | 61157... 142 | 67305... 129 |
| 52691*... 258, 262, 280 | 52803*... 262 | 55495... 12 | 59740... 179 | 61165... 142 | 67307... 129 |
| 52692*... 258, 262, 280 | 52804*... 262 | 56116... 168, 169 | 59740-1... 179 | 61167... 142 | 67308... 129 |
| 52693*... 258, 262, 280 | 52805*... 261 | 56507... 123 | 59741... 179 | 61170... 142 | 67310... 129 |
| 52694*... 258, 262, 280 | 52806*... 261 | 56680... 94, 100 | 59741-1... 179 | 61172... 142 | 67311... 129, 130 |
| 52695*... 260 | 52807*... 262 | 56728... 144 | 59742... 179 | 61174... 142 | 67312... 121, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52696*... 259 | 52808*... 277 | 57900... 97, 123 | 59742-1... 179 | 61175... 142 | 67313... 122, 129, 130 |
| 52699*... 258, 262, 280 | 52810*... 261, 262 | 57901... 123 | 59743... 179 | 61177... 142 | 67314... 130 |
| 52702*... 258, 262, 280 | 52811*... 258, 262, 280 | 58000... 144 | 59744... 179 | 61180... 142 | 67315... 122, 123, 129, 130 |
| 52703*... 258, 262, 280 | 52812*... 258, 262, 280 | 58011... 144, 146 | 59744-1... 179 | 61182... 142 | 67317... 129, 130 |
| 52704*... 258, 262, 280 | 52813*... 258, 262, 280 | 58022... 134 | 59745... 182 | 61230... 136 | 67318... 129, 130 |
| 52706*... 258, 262, 280 | 52815*... 261 | 58030... 174 | 59746... 182 | 61250... 136 | 67320... 129, 130 |
| 52707*... 258, 262, 280 | 52816*... 258, 262, 280 | 58033... 144 | 59747... 182 | 61270... 136 | 67327... 121, 127, 128, 130 |
| 52708*... 258, 262, 280 | 52817*... 258, 262, 280 | 58044... 144 | 59748... 182 | 62155... 142, 146 | 67409... 120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52709*... 258, 262, 280 | 52818*... 261, 262 | 58055... 144 | 59749... 182 | 62157... 142, 146 | 67411... 129, 130 |
| 52710*... 258, 262, 280 | 52819*... 261 | 58066... 144 | 59750... 182 | 62165... 142, 146 | 67413... 129, 130 |
| 52711*... 258, 262, 280 | 52820*... 261, 262 | 58110... 157 | 59751... 182 | 62167... 142, 146 | 67414... 122 |
| 52712*... 258, 262, 280 | 52821*... 261, 262 | 58123... 157 | 59752... 182 | 62170... 142, 146 | 67417... 129, 130 |
| 52713*... 258, 262, 280 | 52822*... 261, 262 | 58126... 157 | 59753... 181 | 62172... 142, 146 | 67420... 122 |
| 52714*... 258, 262, 280 | 52827*... 276 | 58130... 174 | 59754... 181 | 62175... 142, 146 | 67421... 120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52715*... 258, 262, 280 | 52828*... 261 | 58160... 174 | 59755... 181 | 62177... 142, 146 | 67424... 129, 130 |
| 52716*... 258, 262, 280 | 52829*... 261 | 58161... 174 | 59756... 181 | 62180... 142, 146 | 67426... 122 |
| 52717*... 258, 262, 280 | 52832*... 258, 262, 280 | 58200... 174 | 59757... 181 | 62182... 142, 146 | 67427... 120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52718*... 258, 262, 280 | 52834*... 261 | 58322... 144 | 59758... 181 | 62300... 225 | 67433... 120, 122, 130 |
| 52719*... 258, 262, 280 | 52844*... 261 | 58333... 144 | 59759... 180 | 62301... 225 | 67434... 122 |
| 52720*... 258, 262, 280 | 52845*... 261 | 58344... 144 | 59760... 180 | 62302... 225 | 67441... 120, 121, 122, 123, 127, 128, 130 |
| 52721*... 258, 262, 280 | 52846*... 261 | 58355... 144 | 59761... 180 | 62303... 225 | 67461... 120, 121, 122, 130 |
| 52722*... 258, 262, 280 | 52847*... 261 | 58366... 144 | 59762... 180 | 62304... 225 | 67481... 120 |
| 52723*... 258, 262, 280 | 52848*... 261 | 58410... 144 | 59763... 180 | 62305... 225 | 67508... 122 |
| 52724*... 258, 262, 280 | 52849*... 258, 262, 280 | 58430... 144 | 59764... 182 | 62306... 225 | 67509... 120, 121, 122, 123, 124, 127, 128, 130 |
| 52725*... 258, 262, 280 | 52860... 247 | 58440... 144 | 59765... 182 | 62307... 225 | 67512... 122, 124 |
| 52726*... 258, 262, 280 | 52861... 247 | 58450... 144 | 59766... 182 | 62308... 225 | 67516... 122, 124 |
| 52727*... 258, 262, 280 | 52866... 247 | 58460... 144 | 59767... 182 | 62308... 225 | 67520... 122, 124 |
| 52728*... 258, 262, 280 | 52867... 247 | 58480... 144 | 59768... 180 | 62309... 225 | 67521... 120, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 130 |
| 52729*... 258, 262, 280 | 52869... 247 | 58500... 144 | 59769... 180 | 62310... 225 | 67524... 122 |
| 52730*... 258, 262, 280 | 52870... 247 | 58510... 144 | 59770... 180 | 62311... 225 | 67532... 122 |
| 52731*... 258, 262, 280 | 52908... 145, 246 | 58520... 144 | 59771... 180 | 62312... 225 | 67533... 120, 122, 123, 130 |
| 52732*... 258, 262, 280 | 52930... 230 | 58540... 144 | 59771-1... 180 | 62313... 225 | 67540... 122 |
| 52733*... 258, 262, 280 | 52970... 98 | 58600... 144 | 59772... 180 | 62314... 225 | 67541... 120, 121, 122, 123, 125, 127, 128, 130 |
| 52734*... 258, 262, 280 | 54422... 227 | 58620... 144 | 59772-1... 180 | 62315... 225 | 67560... 122 |
| 52735*... 258, 262, 280 | | 58700... 145 | 59773... 180 | 62316... 225 | 67561... 120, 121, 122, 130 |
| 52736*... 258, 262, 280 | | 58814... 31 | 59773-1... 180 | 62317... 225 | 67580... 122 |
| 52737*... 258, 262, 280 | 55010... 12 | 58821-A... 299 | 59774... 180 | 62318... 225 | 67581... 120, 121, 122, 130 |
| 52738*... 258, 262, 280 | 55025... 12 | 58821-D... 299 | 59774-1... 180 | 62319... 225 | 67607... 127 |
| 52739*... 258, 262, 280 | 55028... 12 | 58822-A-A... 299 | 59775... 180 | 62320... 225 | 67608... 127 |
| 52740*... 258, 262, 280 | 55457... 12 | 58822-D-D... 299 | 59776... 180 | 62321... 225 | |
| 52754*... 258, 262, 280 | 55458... 12 | 58823-A-A-A... 299 | 59777... 180 | 62322... 225 | |
| 52755*... 258, 262, 280 | 55459... 12 | 58823-D-D-D... 299 | 59778... 180 | 62323... 225 | |
| 52757*... 258, 262, 280 | 55460... 12 | 58824-A-A-A-A... 299 | 59779... 180 | 62324... 225 | |
| 52760*... 258, 262, 280 | 55461... 12 | 58824-D-D-D-D... 299 | 59780... 181 | 62325... 225 | |
| 52761*... 258, 262, 280 | 55462... 12 | 58832... 299 | 59781... 181 | 62326... 225 | |
| 52762*... 258, 262, 280 | 55463... 12 | 58833... 299 | 59782... 181 | 62327... 225 | |
| 52763*... 258, 262, 280 | 55464... 12 | 58834... 299 | 59783... 181 | 62328... 225 | |
| 52764*... 258, 262, 280 | 55465... 12 | 58842... 299 | 59784... 181 | 62329... 225 | |
| 52765*... 258, 262, 280 | 55466... 12 | 58843... 299 | 59785... 181 | 62330... 225 | |
| 52766*... 258, 262, 280 | 55467... 12 | 58900... 118 | 59786... 181 | 62331... 225 | |
| | | 58910... 118 | 59787... 181 | 62342... 225 | |
| | | | | 64130... 149 | |

60170

55010

| ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA |
|--------------------------|---------------------|--------------------------|-------------------------|--|--------------------|
| 67610..... 127 | 68298..... 164 | 69308..... 129 | 72175..... 60 | 77530..... 109 | 79450..... 163 |
| 67612..... 127 | 68301..... 129 | 69310..... 129 | 72176..... 60 | 77540..... 198 | 79540..... 161 |
| 67614..... 127 | 68302..... 129 | 69325..... 108 | 72180..... 60 | 77541..... 198 | 79800..... 163 |
| 67627..... 127 | 68303..... 129 | 69327..... 108 | 72181..... 60 | 77560..... 117 | 79818..... 163 |
| 67628..... 127 | 68304..... 129 | 69328..... 108 | 72196..... 58, 60 | 77572..... 117 | |
| 67630..... 127 | 68305..... 129 | 69329..... 108 | 72221..... 58, 59, 75 | 77580..... 117 | |
| 67632..... 127 | 68307..... 129 | 69402..... 121 | 72222..... 75 | 77600..... 117 | |
| 67634..... 127 | 68308..... 129 | 69404..... 121 | 72227..... 101 | 77610..... 117 | 80130..... 219 |
| 67691..... 120, 121, 130 | 68310..... 129 | 69406..... 121 | 72228..... 74, 101 | 77620..... 117 | 80150..... 219 |
| 67708..... 124 | 68350..... 164 | 69408..... 121 | 72231..... 74 | 77630..... 117 | 80170..... 219 |
| 67711..... 124 | 68351..... 162 | 69410..... 107, 108, 118 | 72240..... 173 | 77640..... 117 | 80190..... 219 |
| 67717..... 124 | 68352..... 162 | 69412..... 107, 108, 109 | 72241..... 64 | 77662..... 117 | 81020..... 234 |
| 67733..... 123 | 68357..... 136 | 69414..... 107, 108, 109 | 72242..... 64, 198 | 77682..... 117 | 81170..... 238 |
| 67735..... 123 | 68358..... 136 | 69442..... 121 | 72425..... 57, 62 | 77702..... 117 | 81180..... 238 |
| 67737..... 123 | 68360..... 132 | 69444..... 121 | 72430..... 62 | 77739..... 108 | 81190..... 238 |
| 67807..... 127 | 68361..... 132 | 69446..... 121 | 72459..... 60 | 77740..... 108 | 82005..... 223 |
| 67808..... 127 | 68362..... 132 | 69448..... 121 | 72462..... 60 | 77741..... 108 | 82006..... 223 |
| 67810..... 127 | 68363..... 132 | 69504..... 32, 33 | 72500..... 64 | 77742..... 108 | 82020..... 234 |
| 67812..... 127 | 68364..... 132 | 69504F..... 33 | 72522..... 58 | 77743..... 108 | 82030..... 234 |
| 67814..... 127 | 68365..... 132 | 69505..... 32 | 72542..... 60 | 77744..... 108 | 82040..... 234 |
| 67927..... 127 | 68366..... 132 | 69507..... 32 | 72550..... 61 | 77745..... 108 | 82060..... 217 |
| 67928..... 127 | 68367..... 132 | 69508..... 32 | 72553..... 63 | 77746..... 108 | 82061..... 217 |
| 67930..... 127 | 68369..... 136 | 69520..... 32 | 72557..... 63 | 77747..... 108 | 82062..... 217 |
| 67932..... 127 | 68390..... 132 | 69521..... 32 | 72620..... 63 | 77750..... 109, 131 | 82090..... 217 |
| 67934..... 127 | 68391..... 132 | 69522..... 32 | 72630..... 61 | 77754..... 109, 131 | 82091..... 217 |
| 67947..... 127 | 68392..... 132 | 69523..... 32 | 72788..... 61 | 77760..... 108, 109 | 82092..... 217 |
| 67948..... 127 | 68408..... 120 | 69524..... 32 | 72789..... 57, 62 | 77761..... 108, 109 | 82093..... 217 |
| 67950..... 127 | 68413..... 120 | 69584..... 31 | 74100..... 89 | 77780..... 108 | 82094..... 217 |
| 67952..... 127 | 68414..... 120 | 69607..... 107, 108 | 74200..... 89 | 77790..... 108 | 82095..... 217 |
| 67954..... 127 | 68420..... 120 | 69608..... 107, 108 | 74262..... 95 | 77791..... 108 | 82096..... 217 |
| | 68426..... 120 | 69610..... 107, 108 | 74264..... 95 | 77792..... 108 | 82097..... 217 |
| | 68434..... 120 | 69612..... 107, 108 | 74300..... 89 | 78150..... 99 | 82098..... 217 |
| | 68444..... 120 | 69614..... 107, 108 | 75012..... 61, 94, 100 | 78154..... 99 | 82100..... 218 |
| 68010..... 98 | 68460..... 120 | 69807..... 107, 108 | 75013..... 83, 94, 100 | 78160..... 99 | 82101..... 218 |
| 68020..... 11 | 68520..... 249 | 69808..... 107, 108 | 75015..... 83, 94, 100 | 78164..... 99 | 82102..... 218 |
| 68020-0..... 242 | 68530..... 128 | 69810..... 107, 108 | 75020..... 94, 100 | 78174..... 99 | 82111..... 218 |
| 68028..... 11 | 68616..... 120 | 69812..... 107, 108 | 75025..... 96 | 78180..... 99, 118 | 82120..... 218 |
| 68076..... 136 | 68620..... 120 | 69814..... 107, 108 | 75060..... 97 | 78184..... 58, 59, 61, 74, 75, 99, 101, 212 | 82121..... 218 |
| 68078..... 136 | 68624..... 120 | 70005..... 96 | 75062..... 97 | 78194..... 58, 99 | 82122..... 218 |
| 68080..... 136 | 68631..... 120 | 70009..... 98 | 75070..... 97 | 78200..... 99, 118 | 82123..... 218 |
| 68084..... 135 | 68633..... 120 | 70012..... 87 | 75071..... 97 | 78204..... 58, 75, 99, 101 | 82131..... 218 |
| 68085..... 135 | 68640..... 120 | 70022..... 87 | 75072..... 97 | 78321..... 118 | 82144..... 237 |
| 68089..... 137 | 68641..... 120 | 70042..... 87 | 75080..... 97 | 78331..... 118 | 82146..... 237 |
| 68090..... 137 | 68660..... 120 | 70100..... 89 | 75180..... 86 | 78334..... 118 | 82166..... 217 |
| 68099..... 137 | 68661..... 120 | 70110..... 89 | 75110..... 85, 88 | 78341..... 118 | 82167..... 217 |
| 68100..... 133 | 68680..... 120 | 70200..... 89 | 75120..... 85, 88, 96 | 78351..... 118 | 82169..... 217 |
| 68120..... 131 | 68681..... 120 | 70212..... 87 | 75130..... 85, 88, 96 | 78371..... 118 | 82170..... 217 |
| 68121..... 131 | 68690..... 120 | 70222..... 87 | 75140..... 85, 88, 96 | 78421..... 118 | 82172..... 217 |
| 68122..... 135 | 68691..... 120 | 70242..... 87 | 75160..... 86, 88, 96 | 78431..... 118 | 82173..... 217 |
| 68123..... 135 | 68700..... 120 | 70300..... 89 | 75180..... 86 | 78441..... 18 | 82366..... 218 |
| 68125..... 135 | 68701..... 120 | 70322..... 87 | 75202..... 95 | 78451..... 118 | 82367..... 218 |
| 68126..... 135 | 68720..... 173 | 70342..... 87 | 75204..... 95 | 78471..... 118 | 82368..... 218 |
| 68127..... 124 | 68733..... 121 | 70362..... 87 | 75210..... 85, 88, 96 | 78560..... 117, 118 | 82370..... 218 |
| 68129..... 124 | 68735..... 121 | 70400..... 90 | 75220..... 85, 88, 96 | 78600..... 117 | 82371..... 218 |
| 68130..... 124 | 68737..... 121 | 70500..... 89 | 75230..... 85, 88, 96 | 78610..... 117 | 82372..... 218 |
| 68134..... 109 | 68743..... 121 | 70600..... 90 | 75240..... 85, 88, 96 | 78620..... 117 | 82373..... 218 |
| 68174..... 234 | 68745..... 121 | 71001..... 57, 63 | 75260..... 86, 88, 96 | 78630..... 117 | 82375..... 218 |
| 68181..... 169 | 68747..... 121 | 71500..... 64 | 75280..... 86 | 78640..... 117 | 82380..... 218 |
| 68182..... 169 | 68750..... 163 | | 75360..... 86, 88 | 78682..... 117 | 84740..... 172 |
| 68183..... 169 | 69006..... 163 | | 75450..... 95 | 78702..... 117 | 84750..... 172 |
| 68184..... 169 | 69014..... 163 | | 75460..... 86, 88 | 78710..... 99, 101, 197 | 84760..... 172 |
| 68215..... 121 | 69030..... 163 | 72000..... 57, 63 | 77020..... 117 | 78720..... 99 | 84770..... 172 |
| 68218..... 121 | 69040..... 163 | 72009..... 58 | 77070..... 75, 118 | 78725..... 99 | 84780..... 172 |
| 68224..... 121 | 69050..... 163 | 72017..... 57, 58 | 77072..... 99, 117, 118 | 78730..... 99 | 86100..... 250 |
| 68227..... 125 | 69080..... 163 | 72018..... 58 | 77073..... 118 | 78730..... 99 | 86101..... 250 |
| 68228..... 125 | 69107..... 107, 108 | 72020..... 57, 61 | 77110..... 75, 118 | 78740..... 99 | 86103..... 250 |
| 68250..... 136 | 69108..... 107, 108 | 72021..... 57, 58 | 77112..... 99, 117, 118 | 78760..... 99 | 86104..... 250 |
| 68251..... 136 | 69110..... 107, 108 | 72023..... 57, 61 | 77113..... 118 | 78780..... 99 | 86105..... 250 |
| 68252..... 136 | 69112..... 107, 108 | 72028..... 57, 59 | 77130..... 118 | 78820..... 99 | 86106..... 250 |
| 68253..... 136 | 69114..... 107, 108 | 72029..... 59 | 77133..... 118 | 79001..... 163 | 86107..... 250 |
| 68257..... 136 | 69130..... 163 | 72040..... 59 | 77150..... 95 | 79002..... 163 | 86109..... 250 |
| 68269..... 124 | 69207..... 107, 108 | 72045..... 57, 59 | 77200..... 91, 196 | 79018..... 163 | 86110..... 250 |
| 68270..... 124 | 69208..... 107, 108 | 72050..... 57, 61, 101 | 77250..... 98, 210 | 79020..... 99 | 86111..... 250 |
| 68271..... 124 | 69210..... 107, 108 | 72051..... 57, 61, 101 | 77350..... 88, 96 | 79040..... 99 | 86113..... 250 |
| 68272..... 124 | 69212..... 107, 108 | 72055..... 61 | 77400..... 98 | 79080..... 99 | 86114..... 250 |
| 68273..... 124 | 69214..... 107, 108 | 72056..... 61 | 77430..... 98 | 79100..... 99 | 86115..... 250 |
| 68289..... 124 | 69260..... 246 | 72060..... 136 | 77450..... 95 | 79120..... 99, 118 | 86116..... 250 |
| 68290..... 124 | 69301..... 129 | 72090..... 57, 62 | 77500..... 98 | 79170..... 99 | 86117..... 250 |
| 68291..... 124 | 69302..... 129 | 72120..... 173 | 77519..... 108 | 79220..... 99, 118 | 86118..... 250 |
| 68292..... 124 | 69303..... 129 | 72165..... 60 | 77520..... 108, 109 | 79300..... 163 | 86119..... 250 |
| 68293..... 124 | 69304..... 129 | 72166..... 60 | 77521..... 108, 109 | 79301..... 163 | 86120..... 250 |
| 68296..... 162 | 69305..... 129 | 72170..... 60 | 77522..... 108, 109 | 79302..... 163 | 86121..... 250 |
| 68297..... 162 | 69307..... 129 | 72171..... 60 | 77523..... 108 | | 86123..... 250 |

80130

68010

72000

| ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA | ARTÍCULO... PÁGINA |
|--------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------|
| 86124..... 250 | 90442..... 90 | 97280..... 293 | 3102015..... 83 | 4781610..... 151 | 4981210..... 143 |
| 86125..... 250 | 90452..... 90 | 97285..... 275 | 3102020..... 83 | 4781612..... 152 | 4981220..... 143 |
| 86126..... 250 | 90462..... 90 | 97286..... 293 | 3102040..... 83 | 4781620..... 151 | 4981510..... 143 |
| 86127..... 250 | 90482..... 90 | 97290..... 293 | 3102120..... 83 | 4781622..... 152 | 4981520..... 143 |
| 86128..... 250 | 90502..... 89 | 97299..... 248 | 3102220..... 83 | 4781630..... 151 | 4982410..... 143 |
| 86129..... 250 | 90512..... 89 | 97300..... 276 | 3102240..... 83 | 4781640..... 151 | 4982420..... 143 |
| 86280..... 247 | 90522..... 89 | 97320..... 290 | 3103040..... 83 | 4781650..... 151 | 4987210..... 143 |
| 86282..... 247 | 90527..... 91 | 97326..... 290 | 4087924..... 43 | 4781660..... 151 | 4987220..... 143 |
| 86326..... 248 | 90542..... 89 | 99262..... 246 | 4087936..... 43 | 4781670..... 151 | 4987510..... 143 |
| 86328..... 248 | 90547..... 91 | 99615..... 246 | 4087948..... 43 | 4781680..... 151 | 4987520..... 143 |
| 86330..... 248 | 90552..... 89 | 99636..... 246 | 4450613..... 65 | 4790910..... 151 | |
| 86331..... 248 | 90562..... 89 | 99637..... 246 | 4600915..... 224 | 4790920..... 151 | |
| 86333..... 248 | 90622..... 90 | 99700..... 276 | 4600950..... 224 | 4790930..... 151 | |
| 86334..... 248 | 90642..... 90 | 99710..... 277 | 4600960..... 224 | 4790940..... 151 | |
| 86336..... 248 | 90647..... 91 | 99740..... 211 | 4625910..... 120 | 4790950..... 151 | |
| 86338..... 248 | 90662..... 90 | 99745..... 210, 211 | 4634010..... 201, 202, 212 | 4790960..... 151 | |
| 86339..... 248 | 90682..... 90 | 99850..... 210, 212 | 4634020-1..... 202 | 4790970..... 151 | |
| 86341..... 248 | 90922..... 90 | 99860..... 210, 212 | 4634110..... 201, 202 | 4790980..... 151 | |
| 86350..... 248 | 90942..... 90 | 99869..... 210 | 4635110..... 201, 202 | 4791210..... 151 | |
| 86351..... 248 | 91954..... 304 | 99870..... 210, 212 | 4635210..... 201, 202 | 4791220..... 151 | |
| 86352..... 248 | 92020..... 234 | 99873..... 210 | 4635310..... 201, 202 | 4791230..... 151 | |
| 86353..... 248 | 92110..... 162, 228 | 99880..... 212 | 4635410..... 201, 202 | 4791240..... 151 | |
| 86360..... 248 | 92241..... 282 | | 4635430-1..... 202 | 4791250..... 151 | |
| 86361..... 248 | 92320..... 172 | 351032 | 4635510..... 201, 202 | 4791260..... 151 | |
| 88184..... 56 | 93100..... 83, 89 | 351032..... 38 | 4635610..... 201, 202 | 4791270..... 151 | |
| 88184NS..... 56 | 93110..... 89 | 351033..... 38 | 4635710..... 201, 202 | 4791280..... 151 | |
| 88204..... 56 | 93200..... 83, 89 | 351034..... 38 | 4635720-1..... 202 | 4791610..... 151 | |
| 88204NS..... 56 | 93300..... 83, 89 | 351035..... 41 | 4635730-1..... 202 | 4791620..... 151 | |
| | 93400..... 90 | 351036..... 39 | 4635810..... 201, 202 | 4791630..... 151 | |
| 90002 | 93500..... 85, 88, 89 | 351037..... 39 | 4644010..... 199 | 4791640..... 151 | |
| 90002..... 89 | 93600..... 90 | 351038..... 40 | 4644015..... 199 | 4791650..... 151 | |
| 90012..... 89 | 93900..... 90 | 351042..... 40 | 4644020..... 199 | 4791660..... 151 | |
| 90013..... 90 | 94100..... 83, 89 | | 4644025..... 199 | 4791670..... 151 | |
| 90017..... 91 | 94200..... 83, 89 | 400780 | 4644050..... 199 | 4791680..... 151 | |
| 90022..... 89 | 94300..... 83, 89 | 400780..... 127 | 4644055..... 199 | 4808715..... 155 | |
| 90023..... 90 | 94400..... 90 | 400880..... 127 | 4644070..... 199 | 4808720..... 155 | |
| 90027..... 91 | 94500..... 85, 88, 89 | 401080..... 127 | 4644080..... 199 | 4808780..... 155 | |
| 90042..... 89 | 94600..... 90 | 401280..... 127 | 4652910..... 204 | 4808815..... 155 | |
| 90043..... 90 | 94900..... 90 | 401480..... 127 | 4667470..... 194 | 4808820..... 155 | |
| 90047..... 91 | 95100..... 91 | 401880..... 127 | 4667475..... 194 | 4808880..... 155 | |
| 90052..... 89 | 95160..... 162 | 402292..... 45 | 4667480..... 194 | 4808915..... 155 | |
| 90053..... 90 | 95200..... 91 | 407302..... 45 | 4667570..... 194 | 4808920..... 155 | |
| 90062..... 89 | 95300..... 91 | 407302..... 45 | 4667575..... 194 | 4970110..... 143 | |
| 90063..... 90 | 95320..... 162 | 407312..... 45 | 4667580..... 194 | 4970120..... 143 | |
| 90082..... 89 | 95600..... 91 | 407372..... 45 | 4667670..... 194 | 4970210..... 143 | |
| 90088..... 89 | 95640..... 162 | 407382..... 45 | 4667675..... 194 | 4970220..... 143 | |
| 90102..... 89 | 97004..... 293 | 430712..... 122 | 4667680..... 194 | 4970310..... 143 | |
| 90112..... 89 | 97005..... 293 | 434112..... 129 | 4689760..... 150 | 4970320..... 143 | |
| 90122..... 89 | 97006..... 293 | 434212..... 129 | 4689815..... 150 | 4970410..... 143 | |
| 90142..... 89 | 97007..... 293 | 434312..... 129 | 4689830..... 150 | 4970420..... 143 | |
| 90162..... 89 | 97101..... 291 | 434412..... 129 | 4689840..... 150 | 4970510..... 143 | |
| 90182..... 89 | 97102..... 291 | 434512..... 129 | 4689850..... 150 | 4970520..... 143 | |
| 90202..... 89 | 97105..... 290 | 434812..... 129 | 4689860..... 150 | 4970610..... 143 | |
| 90212..... 89 | 97106..... 290 | 448212..... 132 | 4689960..... 150 | 4970620..... 143 | |
| 90213..... 90 | 97111..... 291 | 448312..... 132 | 4780610..... 151 | 4971510..... 143 | |
| 90217..... 91 | 97112..... 291 | 465312..... 234 | 4780620..... 151 | 4971520..... 143 | |
| 90222..... 89 | 97120..... 290 | 693208..... 107 | 4780630..... 151 | 4980010..... 143 | |
| 90223..... 90 | 97121..... 290 | 693210..... 107 | 4780640..... 151 | 4980020..... 143 | |
| 90227..... 91 | 97125..... 290 | 693212..... 107 | 4780650..... 151 | 4980110..... 143 | |
| 90242..... 89 | 97126..... 290 | 693308..... 107 | 4780660..... 151 | 4980120..... 143 | |
| 90243..... 90 | 97140..... 290 | 693310..... 107 | 4780670..... 151 | 4980210..... 143 | |
| 90247..... 91 | 97160..... 292 | 693312..... 107 | 4780910..... 151 | 4980220..... 143 | |
| 90252..... 89 | 97161..... 292 | 935303..... 133 | 4780911..... 152 | 4980230..... 143 | |
| 90262..... 89 | 97166..... 292 | 939001..... 133 | 4780912..... 152 | 4980280..... 143 | |
| 90263..... 90 | 97167..... 292 | 939002..... 133 | 478091280..... 152 | 4980310..... 143 | |
| 90282..... 89 | 97168..... 289 | | 4780920..... 151 | 4980320..... 143 | |
| 90302..... 89 | 97180..... 292 | 1560102 | 4780922..... 152 | 4980322..... 144 | |
| 90312..... 89 | 97181..... 292 | 1560102..... 14 | 4780930..... 151 | 4980335..... 143, 146 | |
| 90313..... 90 | 97182..... 292 | 3100020..... 83, 100 | 4780940..... 151 | 4980410..... 61, 74, 143 | |
| 90322..... 89 | 97186..... 292 | 3100040..... 83 | 4780950..... 151 | 4980420..... 59, 143 | |
| 90323..... 90 | 97190..... 279, 286 | 3100060..... 83 | 4780960..... 151 | 4980422..... 144 | |
| 90327..... 91 | 97191..... 279, 286 | 3100220..... 83, 100 | 4780970..... 151 | 4980445..... 143, 146 | |
| 90342..... 89 | 97200..... 289 | 3100240..... 83 | 4780980..... 151 | 4980480..... 143, 146 | |
| 90343..... 90 | 97201..... 289 | 3100320..... 83 | 4780990..... 151 | 4980510..... 143, 146 | |
| 90347..... 91 | 97202..... 289 | 3100321..... 83 | 4781210..... 151 | 4980520..... 143, 146 | |
| 90352..... 89 | 97203..... 289 | 3100340..... 83 | 4781212..... 152 | 4980610..... 143, 146 | |
| 90362..... 89 | 97205..... 289 | 3100341..... 83 | 4781222..... 152 | 4980620..... 143, 146 | |
| 90363..... 90 | 97206..... 289 | 3101015..... 83 | 4781230..... 151 | 4980622..... 144 | |
| 90367..... 91 | 97207..... 289 | 3101020..... 83 | 4781240..... 151 | 4980655..... 143, 146 | |
| 90382..... 89 | 97208..... 289 | 3101040..... 83 | 4781250..... 151 | 4980810..... 143, 146 | |
| 90402..... 90 | 97211..... 289 | 3101120..... 83 | 4781260..... 151 | 4980820..... 143, 146 | |
| 90412..... 90 | 97240..... 277 | 3101220..... 83 | 4781270..... 151 | 4980822..... 144 | |
| 90422..... 90 | 97241..... 277 | 3101240..... 83 | 4781280..... 151 | 4980865..... 143, 146 | |
| | | | | | 5200000 |
| | | | | | 5200000..... 159 |
| | | | | | 5200011..... 159 |
| | | | | | 5200030..... 159 |
| | | | | | 5200040..... 159 |
| | | | | | 5200050..... 159 |
| | | | | | 5200060..... 159 |
| | | | | | 5200070..... 159 |
| | | | | | 5200080..... 159 |
| | | | | | 5200200..... 159 |
| | | | | | 5200211..... 159 |
| | | | | | 5200230..... 159 |
| | | | | | 5200240..... 159 |
| | | | | | 5200250..... 159 |
| | | | | | 5200260..... 159 |
| | | | | | 5200270..... 159 |
| | | | | | 5200300..... 159 |
| | | | | | 5200311..... 159 |
| | | | | | 5200330..... 159 |
| | | | | | 5200340..... 159 |
| | | | | | 5200350..... 159 |
| | | | | | 5200360..... 159 |
| | | | | | 5200370..... 159 |
| | | | | | 5270142..... 165 |
| | | | | | 5270182..... 165 |
| | | | | | 5270202..... 165 |
| | | | | | 5283520..... 142 |
| | | | | | 5283620..... 142 |
| | | | | | 5283720..... 142 |
| | | | | | 5283820..... 142 |
| | | | | | 5283920..... 142 |
| | | | | | 5284020..... 142 |
| | | | | | 5284120..... 155 |
| | | | | | 5284220..... 150 |
| | | | | | 5284320..... 150 |
| | | | | | 5292620..... 142 |
| | | | | | 5292720..... 142 |
| | | | | | 5292815..... 142 |
| | | | | | 5292820..... 142 |
| | | | | | 5292915..... 142 |
| | | | | | 5292920..... 142 |
| | | | | | 5293320..... 142 |
| | | | | | 5293420..... 142 |
| | | | | | 5950275..... 53 |
| | | | | | 5950280..... 53 |
| | | | | | 5950875..... 53 |
| | | | | | 5950880..... 53 |
| | | | | | 6412120..... 141 |
| | | | | | 6412220..... 141 |
| | | | | | 6412230..... 141 |
| | | | | | 6412320..... 141 |
| | | | | | 6412335..... 141 |
| | | | | | 6412420..... 141 |
| | | | | | 6412445..... 141 |
| | | | | | 6412520..... 141 |
| | | | | | 6412620..... 141 |
| | | | | | 6412655..... 141 |
| | | | | | 6412820..... 141 |
| | | | | | 6412865..... 141 |
| | | | | | 6414015..... 149 |
| | | | | | 6414030..... 149 |
| | | | | | 6414040..... 149 |
| | | | | | 6414050..... 149 |
| | | | | | 6414070..... 149 |
| | | | | | 6414080..... 149 |
| | | | | | 6414215..... 149 |
| | | | | | 6414230..... 149 |
| | | | | | 6414240..... 149 |
| | | | | | 6414250..... 149 |
| | | | | | 6414270..... 149 |
| | | | | | 6414280..... 149 |

| ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| CR2AAAAA32 . . . 213 | CTCL-3B 302 | FMNL1 305 | HPA1004 44 | LS02PS18B* 296 | PLC-17 226 |
| CR4 269 | CTCL-4B 302 | FMS-2A 305 | HPA1006 44 | LS02PVB* 296 | PM0912-6 273 |
| CR4D 269 | CTCPAN3-6 302 | FMS-3 305 | HRI* 274 | LSCP-3P* 303 | PM1211-3 273 |
| CR4DD 269 | CTCPAN9-9 302 | FMS-4 305 | HR1370* 277, 282 | LSC4-4P* 303 | PM1211-4 273 |
| CR4DDD 269 | CTFWH-6B 303 | FMS-5 305 | HRIA* 274 | | PM1211-5 273 |
| CR4DDDD 269 | CTFWH-8B 303 | FMS-6 306 | HR1AA* 274 | M | PM1211-6 273 |
| CR5 269 | CTL-2VS 303 | FMS-7 306 | HR1AAA* 274 | | PM1412-6 273 |
| CR5A 269 | CTL3 301 | FMT-1 305 | HR1AAAA* 274 | MB-1 307 | PM1510-4 273 |
| CR5AA 269 | CTL4 301 | FTA1024 46 | HR1B1* 274 | MB98719 216 | PM1510-5 273 |
| CR6 268 | CTL5 301 | FTA1036 46 | HR1B1A* 274 | MB98720 216 | PM1912-6 273 |
| CR6B 268 | CTL-3VS 303 | FTA7016 46 | HR1B1B* 274 | MB98721 216 | PM2006-3 273 |
| CR6BB 268 | CTL-4VS 303 | FTA8024 46 | HR1B1BA* 274 | MB98722 216 | PM2011-5 273 |
| CR6BBB 268 | CTNCLS-06 307 | FTA8036 46 | HR1B1BB* 274 | MBA92819 216 | PM2011-6 273 |
| CR6BBBB 268 | CTNFO-06 307 | FTG2024 45 | HR1B1BBA* 274 | MBA92820 216 | PM2110-4 273 |
| CR6BBBBB 268 | CTNO-06 307 | FTG2036 45 | HR1B1BBB* 274 | MBA92821 216 | PM2110-5 273 |
| CR7 268 | CTS-2A 304 | FTG2048 45 | HR1C1* 274 | MBC1014-3F-06 73 | PM2209-3 273 |
| CR7C 268 | CVT4-120300 38 | FTG2060 45 | HR1C1A* 274 | MBC1014-3R-06 73 | PM2209-4 273 |
| CR7CC 268 | CVT4-208550 38 | FTG2072 45 | HR1C1C* 274 | MCM-1 306 | PM3008-4 273 |
| CR7CCC 268 | CVT4-208900 38 | FTG9012 46 | HR1C1CA* 274 | MIN0012 19 | PM3208-2 273 |
| CR7CCCC 268 | CVT4-208DUAL 38 | FTG9016 46 | HR1C1CC* 274 | MIN0022 19 | PM3208-3 273 |
| CR7CCCC 268 | CVT4-220550 38 | FTG9024 46 | HR1C1CCA* 274 | MIX1007 21 | PM3208-4 273 |
| CR8 268 | CVT4-220900 38 | FTG9036 46 | HR1C1CCC* 274 | MIX1010 21 | PM3807-2 273 |
| CR8D 268 | CVT4-220DUAL 38 | FTG9048 46 | HR1D1* 274 | MIX1020 21 | PM4407-3 273 |
| CR8DD 268 | CVT4-240550 38 | FTG9060 46 | HR1D1A* 274 | MIX1030 21 | PM4806-2 273 |
| CR8DDD 268 | CVT4-240900 38 | FTT2024 46 | HR1D1D* 274 | MIX1040 21 | POA8002 42 |
| CR8DDDD 268 | CVT4-240DUAL 38 | FTT2036 46 | HR1D1DA* 274 | MIX1060 21 | PO4-20814L-R 39 |
| CR8DDDDD 268 | | FTT2048 46 | HR1D1DD* 274 | MLM-1 306 | PO4-20814R-L 39 |
| CR9 268 | D | FTT2060 46 | HR1D1DDA* 274 | MN-1 305 | PO4-20818L-R 39 |
| CR9E 268 | DLH-1 304 | FTT2072 46 | HR1D1DDD* 274 | MR-1.5 306 | PO4-20818R-L 39 |
| CR9EE 268 | | FWVH-3B 303 | HR1F* 274 | MR-2 306 | PO4-22014L-R 39 |
| CR9EEE 268 | E | FWVH-3X2B 303 | HR1FA* 274 | MRBM-1 306 | PO4-22014R-L 39 |
| CR9EEEEE 268 | E4007 128 | | HR1FF* 274 | MRBM-2 306 | PO4-22018L-R 39 |
| CR9EEEEEE 268 | E4008 128 | G | HR1FFA* 274 | MRBM-3 306 | PO4-22018R-L 39 |
| CRA 287 | E4010 128 | G1L* 296 | HR1FFF* 274 | MS-2A 306 | PO4-24014L-R 39 |
| CRA-02 287 | E4012 128 | G1LLDS* 297 | HR1FFFF* 274 | MSG2003 21 | PO4-24014R-L 39 |
| CRA-06 287 | E4014 128 | G2H-LL* 296 | HR2A* 274 | MSG3002 21 | PO4-24018L-R 39 |
| CRA-08 287 | EBC-TB 72 | G2V-LL* 296 | HR2D1*DDA 277, 282 | MSG3005 21 | PO4-24018R-L 39 |
| CRA-19 287 | ELBC-1 73 | G2V-LLC* 296 | HRA* 288 | MT-1 306 | PO6-20818 39 |
| CRA-21 287 | ELBC-2 73 | G2VLLCLS* 297 | HRB* 288 | MT-1.5 306 | PO6-22018 39 |
| CRA-44 287 | EMBC-1 73 | G3H-LLL* 296 | HRB1* 288 | MT-2 306 | PO6-24018 39 |
| CRB 287 | EMBC-2 73 | G3V-LCC* 296 | HRC* 288 | MW-1 306 | |
| CRB 287 | EMBC-2 73 | G3V-LCC*S 296 | HRC1* 288 | MWA7025 47 | |
| CRB 287 | ES4007 128 | G3V-LL* 296 | HRD* 288 | MWA7125 47 | |
| CRB 287 | ES4008 128 | G4V-4L* 296 | HRF* 288 | | |
| CRB 287 | ES4010 128 | G4V-LL*CC 296 | | N | |
| CRB 287 | ES4012 128 | G4X-4L* 296 | | N-0001B 97 | RDE7136 69 |
| CRB 287 | ES4014 128 | G58801* 296 | | N-0001G 97 | RDE7148 69 |
| CRB 287 | ESBC-1 73 | G58804* 296 | I | N-0002B 97 | RDE7160 69 |
| CRB 287 | ESBC-2 73 | G58806 298 | ICE140-06 228 | N-0002G 97 | RDE8136 68 |
| CRB 287 | EZ4007 128 | G58807 298 | IDEP-3 317 | N-0003B 97 | RDE8148 68 |
| CRB 287 | EZ4008 128 | G58821* 300 | INC-80 298 | N-0003G 97 | RDE8160 68 |
| CRB 287 | EZ4010 128 | G58822-AB-A 300 | INC-80S18 298 | N-0006B 97 | RDE8236 68 |
| CRB 287 | EZ4012 128 | G58823-AJ-D-D 300 | | N-0006G 97 | RDE8248 68 |
| CRB 287 | EZ4014 128 | G58824-A-A-A-DP 300 | J | N3408 110, 112 | RDE8260 68 |
| CRB 287 | | G58836-AJ 300 | J1-L* 297 | N3409 110, 112 | RDE8336 69 |
| CRB 287 | | G58837-AM-AM 300 | J2H-LL* 297 | N3411 110, 112 | RDE8348 69 |
| CRB 287 | | G58838-AJ-AM-AP 300 | J2V-LL* 297 | N3412 110, 112 | RDE8360 69 |
| CRB 287 | | G58842-CM-AM 300 | J3V-LLL* 297 | N3414 110, 112 | RDE8436 69 |
| CRB 287 | | G58843-AP-CJ-CJ 300 | | N3808 116 | RDE8448 69 |
| CRB 287 | | G521-32 278, 283 | K | N3809 116 | RDE8460 69 |
| CRB 287 | | | KDC1418-2-06 73 | N3811 116 | RSCL-4 301 |
| CRB 287 | | | KDC1418-3-06 73 | N3812 116 | |
| CRB 287 | | | KDC1418-4F-06 73 | N3817 116 | S |
| CRB 287 | | | KDC1418-4R-06 73 | N5300 134 | S1318D 96 |
| CRB 287 | | | | N5834 137 | S1328D 96 |
| CRB 287 | | | | N5844 137 | S2008D 96 |
| CRB 287 | | | | NBC11 71 | S2028D 96 |
| CRB 287 | | | | NBCBB33F-06 71 | S4007 127 |
| CRB 287 | | | | | S4008 127 |
| CRB 287 | | | | | S4010 127 |
| CRB 287 | | | | | S4012 127 |
| CRB 287 | | | | | S4014 127 |
| CRB 287 | | | | | S5220 134 |
| CRB 287 | | | | | S5303 134 |
| CRB 287 | | | | | S5315 134 |
| CRB 287 | | | | | S5347 137 |
| CRB 287 | | | | | S5433 137 |
| CRB 287 | | | | | S5435 137 |
| CRB 287 | | | | | S06062 96 |
| CRB 287 | | | | | S06064 96 |
| CRB 287 | | | | | S06066 96 |
| CRB 287 | | | | | S10062 96 |
| CRB 287 | | | | | S10064 96 |
| CRB 287 | | | | | S10066 96 |

| ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA | ARTÍCULO . . . PÁGINA |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| S12062..... 96 | T4050HH..... 236 | TR11A*..... 267 | TR33*..... 213, 270, 286 | V904890..... 183 | WR-1000..... 242 |
| S12064..... 96 | T4080HH..... 236 | TR11G*..... 267 | TRA*..... 287 | V904937..... 184 | WR-1003..... 242 |
| S12066..... 96 | T4710HH..... 236 | TR11GA*..... 267 | TRB*..... 287 | V904950..... 184 | WR-1009..... 243 |
| S20062..... 96 | T7206..... 148 | TR11GG*..... 267 | TRC*..... 287 | V904975..... 184 | WR-1010..... 242 |
| S20064..... 96 | T720DW..... 78, 245 | TR11GGA*..... 267 | TRCV3*..... 286 | V904980..... 184 | WR-1017..... 242 |
| S20066..... 96 | TH-1..... 73 | TR11GGG*..... 267 | TRCV4*..... 286 | V904990..... 184 | WR-1020..... 242 |
| SAC-2..... 284 | TR1*..... 270 | TR11GGGA*..... 267 | TRD*..... 287 | V927000..... 186 | WR-1023..... 242 |
| SAC-2A..... 284 | TR1A*..... 270 | TR11GGGG*..... 267 | TRE*..... 287 | V928000..... 186 | WR-1024..... 243 |
| SAC-4A..... 284 | TR1AA*..... 270 | TR11GGGGGA*..... 267 | TRF*..... 287 | V928001..... 186 | WR-1025..... 243 |
| SAC-4C..... 284 | TR2*..... 269, 281 | TR11GGGGGG*..... 267 | TRG*..... 287 | V2220020..... 187 | WR-1026-06..... 231 |
| SAC-4D..... 284 | TR2W*..... 282 | TR12*..... 267 | TRH*..... 287 | V2220030..... 187 | WR-1027-06..... 231 |
| SAC-6..... 284 | TR3*..... 271 | TR12A*..... 267 | TRICE16*..... 282 | V2220040..... 187 | WR-1028-06..... 231 |
| SAC-SQ1..... 284 | TR3AAP14*..... 271 | TR12H*..... 267 | TRICE25*..... 282 | V2220050..... 187 | |
| SAC-SQ1A..... 284 | TR3AAP16..... 271 | TR12HA*..... 267 | TRICE36*..... 282 | V2220070..... 187 | |
| SAC-SQ4..... 284 | TR4*..... 269 | TR12HH*..... 267 | TRJ*..... 287 | V2220220..... 187 | |
| SAC-SQ5..... 284 | TR4A*..... 269 | TR12HHA*..... 267 | TRK*..... 287 | V2220230..... 187 | XLBC1F-1826-13..... 72 |
| SAVC..... 284 | TR4D*..... 269 | TR12HHH*..... 267 | TRM..... 287 | V2220240..... 187 | XLBC1FR-1826-13..... 72 |
| SBB12..... 71 | TR4DA*..... 269 | TR12HHHA*..... 267 | TRPEG..... 271 | V2220250..... 187 | XLBC2F-1826-13..... 72 |
| SBB12F-06..... 71 | TR4DD*..... 269 | TR12HHHH*..... 267 | TSA7009..... 47 | V2220270..... 187 | XLBC2FR-1826-13..... 72 |
| SBB13..... 71 | TR4DDA*..... 269 | TR12HHHHA*..... 267 | TSA7012..... 47 | V2220320..... 187 | XLBC2P-1826-13..... 72 |
| SBB13F-06..... 71 | TR4DDD*..... 269 | TR12HHHHH*..... 267 | TSA7109..... 47 | V2220330..... 187 | XLBC3F-1826-13..... 72 |
| SBB23..... 71 | TR4DDDA*..... 269 | TR13..... 267 | TSA7309..... 47 | V2220340..... 187 | XLBC3FR-1826-13..... 72 |
| SBB23F-06..... 71 | TR4DDDD*..... 269 | TR13A*..... 267 | TSI7001..... 47 | V2220350..... 187 | XLBC3P-1826-13..... 72 |
| SBB2X2..... 71 | TR5*..... 269 | TR13AW*..... 267 | TSI8002..... 47 | V2220370..... 187 | XLBC3R-1826-13..... 72 |
| SBB2X2F-06..... 71 | TR5A*..... 269 | TR13B*..... 267 | TT-2..... 305 | V9047900..... 186 | XMIX0702..... 21 |
| SBB33..... 71 | TR5AA*..... 269 | TR13BB*..... 267 | | VAC1212..... 316 | XMIX0703..... 21 |
| SBB33F-06..... 71 | TR6*..... 267 | TR13BBB*..... 267 | | VCBA118-37..... 77 | XMIX0704..... 21 |
| SBC..... 73 | TR6A*..... 267 | TR13BBBB*..... 267 | | VCBA128-37..... 77 | XMIX0705..... 21 |
| SBC1014-2F-06..... 73 | TR6B*..... 267 | TR13C*..... 267 | V20072..... 186 | VCBA168-37..... 77 | |
| SBC1014-2R-06..... 73 | TR6BA*..... 267 | TR13CC*..... 267 | V210201..... 95 | VCBF118-37..... 77 | |
| SBC11..... 71 | TR6BB*..... 267 | TR13CCC*..... 267 | V210202..... 95 | VCBF128-37..... 77 | |
| SBC11F-06..... 71 | TR6BBA*..... 267 | TR13CCCC*..... 267 | V210401..... 95 | VCBF168-37..... 77 | Z4007..... 127 |
| SBC12..... 71 | TR6BBB*..... 267 | TR13D*..... 267 | V210651..... 95 | VCBL300..... 311, 315 | Z4008..... 127 |
| SBC12F-06..... 71 | TR6BBBA*..... 267 | TR13DD*..... 267 | V211001..... 95 | VCBL500..... 311, 315 | Z4010..... 127 |
| SC-1007-13..... 243 | TR6BBBB*..... 267 | TR13DDD*..... 267 | V211001..... 95 | VCBL5P00..... 311, 315 | Z4012..... 127 |
| SG-200..... 175 | TR6BBBBBA*..... 267 | TR13DDDD*..... 267 | V22171..... 186 | VCBLSS..... 316 | Z4014..... 127 |
| SH-1..... 301 | TR6BBBBBB*..... 267 | TR13F*..... 267 | V22172..... 186 | VCBM300..... 311, 315 | Z43412..... 129 |
| SLC-1..... 301 | TR7*..... 267 | TR13FF*..... 267 | V22173..... 186 | VCBM500..... 311, 315 | Z434212..... 129 |
| SLC-2..... 301 | TR7A*..... 267 | TR13FFF*..... 267 | V22200..... 187 | VCBMSS..... 316 | Z434312..... 129 |
| SLC-3..... 301 | TR7C*..... 267 | TR13FFFF*..... 267 | V22201..... 187 | VCT4-208..... 38 | Z434412..... 129 |
| SLC-4..... 301 | TR7CA*..... 267 | TR13G*..... 267 | V22202..... 187 | VCT4-240..... 38 | |
| SO2-12010.5..... 40 | TR7CC*..... 267 | TR13GG*..... 267 | V22203..... 187 | VDBACC..... 316 | |
| SO2-20810.5..... 40 | TR7CCA*..... 267 | TR13GGG*..... 267 | V22204..... 187 | VDBBM300..... 311, 317 | |
| SO2-20814.5..... 40 | TR7CCC*..... 267 | TR13GGGG*..... 267 | V22211..... 187 | VDBBM500..... 311, 317 | |
| SO2-22010.5..... 40 | TR7CCCA*..... 267 | TR13H*..... 267 | V210201..... 95 | VDBBM5P00..... 311, 317 | |
| SO2-22014.5..... 40 | TR7CCCC*..... 267 | TR13HH*..... 267 | V210202..... 95 | VDBCC..... 316 | |
| SO2-24010.5..... 40 | TR7CCCCA*..... 267 | TR13HHH*..... 267 | V210401..... 95 | VDBM300..... 311, 314 | |
| SO2-24014.5..... 40 | TR7CCCCC*..... 267 | TR13HHHH*..... 267 | V210651..... 95 | VDBM500..... 311, 314 | |
| SO4-20814L-R..... 40 | TR8*..... 267 | TR13J*..... 267 | V211001..... 95 | VDBPACC..... 316 | |
| SO4-20814R-L..... 40 | TR8A*..... 267 | TR13JJ*..... 267 | V210401..... 95 | VDBPB..... 316 | |
| SO4-22014L-R..... 40 | TR8D*..... 267 | TR13JJJ*..... 267 | V210651..... 95 | VDBPCC..... 316 | |
| SO4-22014R-L..... 40 | TR8DA*..... 267 | TR13JJJJ*..... 267 | V211001..... 95 | VDBPS..... 316 | |
| SO4-24014L-R..... 40 | TR8DD*..... 267 | TR13KKK*..... 267 | V903001..... 186 | VDBW..... 316 | |
| SO4-24014R-L..... 40 | TR8DDA*..... 267 | TR13KKKK*..... 267 | V903002..... 186 | VEPP106..... 311, 317 | |
| STA8002..... 44 | TR8DDD*..... 267 | TR13KKKKK*..... 267 | V904141..... 185 | VL-3..... 304 | |
| | TR8DDDA*..... 267 | TR13M*..... 267 | V904146..... 185 | VL-4..... 304 | |
| | TR8DDDD*..... 267 | TR13MM*..... 267 | V904200..... 185 | VMCOMPI2..... 316 | |
| | TR8DDDDA*..... 267 | TR13MMM*..... 267 | V904300..... 185, 186 | VP1212..... 316 | |
| | TR8DDDDDD*..... 267 | TR13MMMM*..... 267 | V904333..... 188 | VPB316..... 311, 314 | |
| T1041P..... 169 | TR9*..... 267 | TR14..... 271 | V904444..... 188 | VPB318..... 311, 314 | |
| T1042P..... 169 | TR9A*..... 267 | TR15*..... 270 | V904500..... 185, 316 | VPB516..... 311, 314 | |
| T3500..... 210 | TR9E*..... 267 | TR16*..... 269 | V904555..... 188 | VPB518..... 311, 314 | |
| T3505..... 210 | TR9EA*..... 267 | TR16B*..... 269 | V904600..... 185 | VPB5P18..... 311, 314 | |
| T3505FF..... 206, 201 | TR9EE*..... 267 | TR16BB*..... 269 | V904610..... 184 | VTB300..... 311, 316 | |
| T3505WP..... 210 | TR9EEA*..... 267 | TR16BBB*..... 269 | V904612..... 184 | VTB500..... 311, 316 | |
| T3515DFP..... 210 | TR9EEE*..... 267 | TR16BBBB*..... 269 | V904650..... 184 | VTB5P00..... 311, 316 | |
| T3600..... 211 | TR9EEEA*..... 267 | TR18*..... 267 | V904652..... 184 | VTBW300..... 311, 316 | |
| T3605..... 211 | TR9EEEEE*..... 267 | TR18A*..... 267 | V904660..... 184 | VTBW500..... 311, 316 | |
| T3605SM..... 135 | TR9EEEEEA*..... 267 | TR18J*..... 267 | V904680..... 184 | VTBW5P00..... 311, 316 | |
| T3610SM..... 135 | TR9EEEEEE*..... 267 | TR18JA*..... 267 | V904682..... 184 | | |
| T3633..... 206, 211, 212 | TR10*..... 267 | TR18JJ*..... 266, 267 | V904720..... 184 | | |
| T3660..... 206, 212 | TR10A*..... 267 | TR18JJA*..... 267 | V904721..... 184 | | |
| T4007..... 127 | TR10F*..... 267 | TR18JJJ*..... 267 | V904725..... 184 | WB-8006..... 241 | |
| T400780..... 127 | TR10FA*..... 267 | TR18JJJA*..... 267 | V904800..... 185 | WB-8006-06..... 241 | |
| T4008..... 127 | TR10FF*..... 267 | TR18JJJJ*..... 267 | V904801..... 185 | WB-8007..... 241 | |
| T400880..... 127 | TR10FFA*..... 267 | TR18JJJJJ*..... 267 | V904804..... 183 | WB-8007-06..... 241 | |
| T4010..... 127 | TR10FFF*..... 267 | TR21*..... 272 | V904806..... 185 | WC-6004..... 241 | |
| T401080..... 127 | TR10FFFF*..... 267 | TR22*..... 272 | V904807..... 185 | WC-6004-06..... 241 | |
| T4012..... 127 | TR10FFFA*..... 267 | TR23*..... 272 | V904809..... 183 | WC-6007-06..... 241 | |
| T401280..... 127 | TR10FFFFFF*..... 267 | TR30..... 272 | V904810..... 183 | WC-6009..... 241 | |
| T4014..... 127 | TR10FFFFFFA*..... 267 | TR31*..... 272 | V904820..... 183 | WC-6009-06..... 241 | |
| T401480..... 127 | TR11*..... 267 | | V904850..... 183 | WP9-06..... 241 | |
| T4030HH..... 236 | | | | | |

Aluminio: calibres para lámina de metal

| PULG. | DEC. | MM | CALIBRE* | PULG. | DEC. | MM | CALIBRE* | |
|--------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|----------|---|
| 1/64 | .15625 | — | — | 7/64 | .109375 | 2.778 | — | |
| | .0201 | — | 24 | | .1144 | — | 9 | |
| | .0226 | — | 23 | .1181 | 3.000 | — | | |
| | .0253 | — | 22 | 1/8 | .1250 | 3.175 | — | |
| .0285 | — | 21 | .1285 | | — | 8 | | |
| 1/32 | .03125 | .794 | — | .137795 | 3.500 | — | | |
| | .031496 | .800 | — | 3/64 | .140625 | 3.571 | — | |
| | .0320 | — | 20 | | .1443 | — | 7 | |
| | .0359 | — | 19 | 5/32 | .15625 | 3.968 | — | |
| .03937 | 1.000 | — | .15748 | | 4.000 | 6.25 | | |
| 1/16 | .0403 | — | 18 | .1620 | — | 6 | | |
| | .0453 | — | 17 | 1/64 | .171875 | 4.365 | — | |
| | 3/64 | .046875 | 1.190 | | — | .177165 | 4.500 | — |
| | | .0508 | — | 16 | .1819 | — | 5 | |
| 1/8 | .0571 | — | 15 | 3/16 | .1875 | 4.762 | — | |
| | .0625 | 1.587 | — | | .19685 | 5.000 | — | |
| | .063 | — | — | 13/64 | .203125 | 5.159 | — | |
| | .0641 | — | 14 | | .2043 | — | 4 | |
| 3/64 | .0720 | — | 13 | .216535 | 5.500 | — | | |
| | 5/64 | .078125 | 1.984 | — | 7/32 | .21875 | 5.556 | — |
| | | .07874 | 2.000 | — | | .2294 | — | 3 |
| | .0808 | — | 12 | 15/64 | .234375 | 5.953 | — | |
| .0907 | — | 11 | .23622 | | 6.000 | — | | |
| 3/32 | .09375 | 2.381 | — | 1/4 | .250 | 6.350 | — | |
| | .098425 | 2.500 | — | | .2576 | — | 2 | |
| | .1019 | — | 10 | .2893 | — | 1 | | |

*Calibres de alambre americanos o Brown & Sharpe
[Machinery Handbook (Manual de Maquinaria), vigésima primera edición, 1981, Págs. 464 y 465]

Acero inox: calibres para lámina acero

| PULG. | DEC. | MM | CALIBRE* | PULG. | DEC. | MM | CALIBRE* |
|---------|---------|-------|----------|---------|---------|-------|----------|
| 1/64 | .0149 | — | 28 | 5/64 | .078125 | 1.984 | — |
| | .015625 | .396 | — | | .07874 | 2.0 | — |
| | .015748 | .4 | — | .086614 | 2.2 | — | |
| | .0179 | — | 26 | .0897 | — | 13 | |
| | .0209 | — | 25 | 3/32 | .09375 | 2.381 | — |
| | .023622 | .6 | — | | .094488 | 2.4 | — |
| | .0239 | — | 24 | .098425 | 2.5 | — | |
| | .0269 | — | 23 | .1046 | — | 12 | |
| | .027559 | .7 | — | .106299 | 2.7 | — | |
| | .0299 | — | 22 | 7/64 | .109375 | 2.778 | — |
| 1/32 | .03125 | .794 | — | | .1181 | 3.0 | — |
| | .031496 | .8 | — | .1196 | — | 11 | |
| .0329 | — | 21 | 1/8 | .125 | 3.175 | — | |
| .035433 | .9 | — | | .1345 | — | 10 | |
| .0359 | — | 20 | .1495 | — | 9 | | |
| .03937 | 1.0 | — | 5/32 | .15625 | 3.968 | — | |
| .0418 | — | 19 | | .15748 | 4.000 | — | |
| 3/64 | .046875 | 1.19 | — | .1644 | — | 8 | |
| | .047244 | 1.2 | — | .1793 | — | 7 | |
| .0478 | — | 18 | 3/16 | .1875 | 4.762 | — | |
| .0538 | — | 17 | | .188976 | 4.8 | — | |
| .059055 | 1.5 | — | .192913 | 4.9 | — | | |
| .0598 | — | 16 | .1943 | — | 6 | | |
| 1/16 | .0625 | 1.567 | — | 13/64 | .203125 | 5.159 | — |
| | .0673 | — | 15 | | .2092 | — | 5 |
| | .0747 | — | 14 | .2242 | — | 4 | |
| | | | | .23622 | 6.0 | — | |
| | | | | .2391 | — | 3 | |
| | | | | 1/4 | .250 | 6.35 | — |

Pesos, medidas y equivalentes métricos

MEDIDA LINEAL

| | | | | |
|-------------|---|---------------|---|-------------------|
| 1 milésima | = | 0.001 pulgada | = | 0.0254 milímetros |
| 1 pulgada | = | 1,000 mils | = | 2.54 centímetro |
| 12 pulgadas | = | 1 pie | = | 0.3048 metros |
| 3 pies | = | 1 yarda | = | 0.9144 metros |

MEDIDA CUADRADA

| | | |
|-------------------|---|--|
| 1 pulg. cúbica | = | 6.452 centímetros cúbicos |
| 144 pulg. cúbicas | = | 1 pie cúbico = 929.03 centí. cúbicos |
| 9 pies cúbicos | = | 1 yarda cúbica = 0.8361 metros cúbicos |

MEDIDA CÚBICA

| | | |
|-----------------------|---|--|
| 1 pulg. cúbica | = | 16.387 centímetros cúbicos |
| 1728 pulgadas cúbicas | = | 1 pie cúbico = 0.0283 metros cúbicos |
| 27 pies cúbicos | = | 1 yarda cúbica = 0.7646 metros cúbicos |

FORMULAS PARA CONVERSIONES

| | | | | | | | | | |
|----------|---|------|---|----|--------|---|--------|---|----------|
| Pulgadas | x | 25.4 | = | mm | mm | x | .03937 | = | Pulgadas |
| Pulgadas | x | 2.54 | = | cm | cm | x | .3937 | = | Pulgadas |
| | | | | | Metros | x | 3937 | = | Pulgadas |
| | | | | | Metros | x | 3.2809 | = | Pies |

MEDIDA SECA

| | | | | |
|----------------------|---|-------------------------|---|---------------|
| 1 pint | = | 33.6 pulgadas cúbicas | = | 0.5506 litro |
| 2 pints (1 ct. gal.) | = | 67.2 pulgadas cúbicas | = | 1.1012 litros |
| 8ct. gal. | = | 537.61 pulgadas cúbicas | = | 8.8098 litros |

MEDIDA LÍQUIDA

| | | | | |
|--------------------------|---|-------------------------|---|---------------|
| 1 onza líquida | = | 1.805 pulgadas cúbicas | = | 29.57 ml |
| 4 onzas líquidas | = | 7.219 pulgadas cúbicas | = | 0.1183 litro |
| 1 pinta | = | 28.875 pulgadas cúbicas | = | 0.4732 litro |
| 2 pintas (1 ct gal) | = | 57.75 pulgadas cúbicas | = | 0.9464 litro |
| 4 cuartos galón (1 gal.) | = | 231 pulgadas cúbicas | = | 3.7854 litros |

PESO EN SOLIDOS

| | | | | |
|------------|---|-------------|---|------------------|
| 1 onza | = | .0625 libra | = | 28.3495 gramos |
| 16 onzas | = | 1 libra | = | 453.59 gramos |
| 100 libras | = | 1 quintal | = | 45.36 kilogramos |

**Calibre estándar de fabricación para lámina de acero
[Machinery Handbook (Manual de Maquinaria), vigésima primera edición, 1981, Páginas 464 y 465]

Vollrath en línea

HERRAMIENTAS PARA AYUDARLE

Vollrath ofrece un cómodo acceso en línea a una gran cantidad de recursos, información sobre productos, recetas, guías de usuario, alertas por correo electrónico sobre productos nuevos y mucho más en VOLLRATH.com.



Productos nuevos Microsite



Manténgase al día con nuestros últimos productos innovadores y líderes en la industria que brindan pericia creativa a las operaciones de servicio de comida de hoy día.

VOLLRATH.com/newproducts

Configurador de plantillas Miramar®



Con una plantilla Miramar, su banquete puede ser el pináculo de la organización y la belleza. Este nuevo configurador le ayuda a construir una configuración de banquetes personal.

VOLLRATH.com/miramar

Micrositio LidSaver™ 2



El dispensador de tapas LidSaver 2 elimina la pila desordenada, insalubre y derrochadora de tapas que normalmente se ve en las operaciones de servicio rápido. Visite nuestro sitio para obtener más información sobre los beneficios y la construcción de su propia línea LidSaver.

VOLLRATH.com/LidSaver-2

Micrositio cúbico



El diseño moderno y elegante del sistema de exhibición cúbico ofrece una versatilidad ilimitada con opciones de configuración que le permiten crear el montaje ideal para cada ocasión. Obtenga más información sobre cómo poner al sistema de exhibición cúbico a trabajar para usted.

VOLLRATH.com/cubic

Guía de cestas para lavado



Olvídese de adivinar qué cesta es la adecuada para sus vasos/copas o jarras con nuestra nueva guía de cestas para lavado.

VOLLRATH.com/warewashingconfigurator

Un brindis al tostado



Desde tostadas y rosquillas "bagels" hasta pizza y sándwiches tostados, descubra por qué el mundo de los restaurantes tiene aún más motivos para celebrar.

VOLLRATH.com/toast

Póliza de garantía



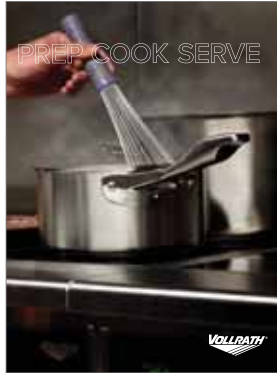
PARA VER NUESTRA PÓLIZA DE GARANTÍA COMPLETA, VISITE: VOLLRATH.COM/WARRANTY



Nota: En el afán de continuar mejorando nuestros productos, Vollrath se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Los precios y la disponibilidad también están sujetos a cambios sin previo aviso.

Las dimensiones indicadas en el catálogo son aproximadas y pueden variar. Diríjase a su representante de Vollrath para conocer detalles de dibujos específicos.

LEARN MORE ABOUT HOW VOLLRATH CAN MAKE YOUR JOB EASIER AND HELP MAINTAIN THE QUALITY OF YOUR FOOD BY REQUESTING THESE PIECES AT VOLLRATH.COM/CATALOGS.



LIBRO DE MARCAS



SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES

¡QUEREMOS SABER SU OPINIÓN!

Visite VOLLRATH.com/survey para completar una pequeña encuesta sobre el catálogo.

SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES



COMPONENTES EMPOTRADOS



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO



TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES



SERIE 6
– *V-Class personalizada*



SERIE 4
– *Signature Server®*



SERIE 2
– *Affordable Portable™*



EN LA COCINA

Manténgase conectado e informado

PREGUNTE, OBTENGA AYUDA, SOLICITE ASISTENCIA O SIMPLEMENTE DIGA HOLA.

VOLLRATH.COM

SERVICIO AL CLIENTE: 800-628-0830

SERVICIO TÉCNICO: 800-628-0832

VISÍTENOS EN:



Outperform every day.™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201

Tel. principal: 920-457-4851
Fax: 800-752-5620 ó
920-459-6573

vollrath.com

Servicio al cliente: 800-628-0830
Crédito: 920-459-5387
Servicio al cliente
en Canadá: 800-695-8560
Servicios de asistencia técnica:
800-628-0832

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periférico Sur No. 7980 Edificio 2-C
Col. Santa Maria Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco, Mexico
Tel: (52) 333.133.6767 ó
(52) 333.133.6769
Fax: (52) 333.133.6768

