

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR



CATÁLOGO 2025/2026



catálogo de productos
2025/2026

Porcelana



Vidrio



Cubiertos



Calentadores



Sistemas
de buffet



Melamina



Equipo
de buffet



Equipa
miento de
hostelería



Mueble bar



Refrigeración
bar



Fabricantes
de cubos



Equipamiento
bar





EXPERIENCIA EN CADA DETALLE

En Fine Dine, nos especializamos en la creación de productos de la más alta calidad para el sector de la restauración. Nuestra gama incluye principalmente porcelana, que constituye el corazón de nuestra colección, así como cubertería, equipamiento para buffet y utensilios de bar. Cada producto es una combinación de elegancia, funcionalidad y durabilidad, creada con pasión y precisión.

Nuestro proceso en 4 pasos



DISEÑAMOS

Todo empieza con una idea. Nuestro equipo de diseño trabaja para crear productos modernos, ergonómicos y diseños elegantes. Utilizamos la tecnología más avanzada, para que cada proyecto no sólo sea estéticamente agradable, sino también funcional.



PRODUCCIÓN

Nuestros productos se fabrican en modernas fábricas equipadas con maquinaria y herramientas avanzadas. Cada componente desde la porcelana hasta los cubiertos- se fabrica con precisión con materiales de la máxima calidad para garantizar su durabilidad y excelente calidad.

¿Por qué Fine Dine?

- **Porcelana de la más alta calidad:** Es nuestra especialidad: elegante, duradera y funcional.
- **Amplia gama:** Cubertería, equipamiento para buffet y menaje de bar para completar nuestra colección.
- **Diseños innovadores:** Combinamos diseño y practicidad.
- **Europa a su alcance:** Entregamos nuestros productos a clientes de toda Europa.

Fine Dine es más que productos: es un estilo de vida que hace hincapié en la elegancia y la atención al detalle. Únase a nuestros clientes satisfechos y descubra lo que es la verdadera excelencia.



ALMACENAMOS

Los productos acabados se entregan en nuestro moderno almacén, donde se almacenan cuidadosamente y se preparan para su envío. Gracias a nuestra eficaz logística, garantizamos una rápida tramitación de los pedidos.



ENTREGAMOS

Nuestros productos llegan a clientes de toda Europa. Al trabajar con socios logísticos de confianza, garantizamos una entrega segura y puntual.



ERNEST JAGODZIŃSKI - EMBAJADOR DE LA MARCA FINE DINE

Maestría culinaria al servicio de la elegancia -
Ernest Jagodziński se une a la familia Fine Dine.

Estamos encantados de dar la bienvenida a un chef excepcional, Ernest Jagodziński, al equipo Fine Dine como embajador de nuestra marca. Su incomparable talento, pasión y visión del mundo culinario son un reflejo perfecto de nuestros valores: excelencia en el diseño, funcionalidad fiable y calidad sin concesiones.

Ernest Jagodziński es una figura que ha dejado una huella permanente en la historia de la gastronomía polaca. Su trayectoria profesional ha sido una sucesión de éxitos, desde sus primeros pasos en restaurantes de renombre como 99 y Sens, hasta ocupar el puesto de Chef Ejecutivo en el prestigioso restaurante Cucina del City Park de Poznan. Su arte culinario ha sido galardonado con los prestigiosos premios Guía Gault&Millau Polonia, que le otorgó el título "de Chef del".

Ernest también ha ganado numerosos concursos culinarios internacionales, incluidos los prestigiosos Chefs en Or de París y el Bocuse d'Or.

"No me considero un hombre de éxito, pero admito humildemente que la gastronomía es mi pasión y el trabajo duro es la clave para alcanzar mis objetivos. Incontables Las horas pasadas en la cocina me han enseñado el respeto por el producto, la humildad y la convicción de que la pasión y el corazón puestos en el propio trabajo aportan la mayor satisfacción", afirma Ernest Jagodziński.

Trabajar con Ernest Jagodzinski es una asociación natural para Fine Dine. Durante años, hemos apoyado a los profesionales de la restauración ofreciéndoles porcelana y equipamiento de la más alta calidad. Nuestras colecciones combinan una durabilidad sin igual, un diseño atemporal y una funcionalidad esencial en el dinámico mundo de la restauración moderna.

Ernest Jagodziński



ACADEMIA BARMATIC – LA CLAVE DEL ÉXITO DE SU BAR

Descubra los secretos de la gestión eficaz de un bar y aumente sus beneficios.

Barmatic Academy es un innovador programa de formación diseñado para propietarios y gerentes de bares, cafeterías, pubs, clubes y restaurantes. Dirigido por Max Warno, un experimentado gestor de proyectos de Bar Fine Dine, el programa ofrece conocimientos prácticos y estrategias probadas para ayudarle a construir un establecimiento rentable y gestionado de forma eficiente. Durante el taller intensivo, los participantes adquirirán amplios:

- **Gestión de bares desde cero:** Organización del trabajo, gestión del personal, control de costes.
- **Optimización de la oferta del bar:** Selección del surtido, creación de menús, estrategias de precios.
- **Selección y uso del equipo de bar:**
 - Averigüe qué equipos son esenciales para sus instalaciones y cuáles pueden añadir valor.
 - Aprenda técnicas para utilizar eficazmente los equipos con el fin de aumentar la productividad y los beneficios.

- Aprenda a seleccionar equipos que se adapten a las características específicas de su local, teniendo en cuenta el tamaño, el estilo y las expectativas de los clientes.
- Comprenda cómo la inversión en equipos de calidad para bares se traduce en ahorro de tiempo, reducción de costes y satisfacción del cliente.
- Demostraciones prácticas en equipos Barmatic para que pueda experimentar su fiabilidad e innovación.
- **Gestión de inventarios y control de pérdidas:** Minimización de pérdidas, optimización de almacenes.
- **Marketing y promoción del bar:** creación de marca, estrategias para atraer clientes.
- **Abrir el bar de la A a la Z:** Consejos prácticos para evitar errores.

En cada sesión de formación se utiliza el equipo de bar Barmatic, lo que permite a los participantes adquirir experiencia práctica y apreciar las cualidades únicas de nuestros productos.





MASTERCLASS DE EMPLATADO FINE DINE – COMPOSICIONES MAGISTRALES CON ERNEST JAGODZIŃSKI

Descubra el arte de la presentación bajo la mirada de un maestro culinario.

Como parte de nuestra fructífera colaboración con Fine Dine, Ernest Jagodziński, distinguido chef y embajador de nuestra marca, dirige una exclusiva Masterclass de emplatado Fine Dine. Estos talleres únicos, dedicados a los clientes y distribuidores de Fine Dine, son una oportunidad única para explorar el arte del emplatado de alta cocina bajo la dirección de un experto reconocido.

Durante sesiones intensivas e inspiradoras, los participantes perfeccionan sus habilidades en la presentación creativa de platos, explorando:

- **Últimas tendencias en disposición de alimentos:** los participantes aprenderán las últimas técnicas e inspiraciones del mundo de la alta cocina.
- **Experimentación con formas de servir:** El taller fomenta el pensamiento creativo y la búsqueda de formas únicas. formas de presentar los platos.

- **Todo el potencial de la porcelana Fine Dine:** los participantes aprenderán a utilizar las cualidades estéticas y funcionales de nuestros productos para crear composiciones inolvidables.
- **Intercambio de experiencias:** El taller ofrece una plataforma para establecer contactos e intercambiar conocimientos con otros profesionales del sector.

Fine Dine tiene previsto organizar más de una docena de ediciones de la Plating Masterclass en 2025, lo que demuestra nuestro compromiso con el desarrollo del sector de la restauración y el apoyo a los profesionales. Cada curso de formación se imparte utilizando porcelana Fine Dine de la más alta calidad, lo que permite a los participantes experimentar realmente la y la apreciación de las cualidades únicas de nuestros productos.

#PLATES4CHEFS – OBRAS DE ARTE CULINARIAS EN PLATOS DE ALTA COCINA

Presentamos el impresionante
¡Efectos de la acción #PLATES4CHEFS 2024!



Chef Piotr Prokop
Hotel Belvedere Resort & SPA



Chef Arkadiusz Chwatek,
Molino del Castillo de Krapkowice

Estamos orgullosos de presentar los resultados de la ya finalizada campaña #PLATES4CHEFS 2024, ¡que ha sido todo un éxito!

Se trata de una empresa única, que reúne al mundo culinario con el arte de la presentación de platos, volvió a tener una acogida entusiasta entre los principales chefs de Polonia. Varios centenares de chefs de renombre han en ediciones anteriores de la campaña #PLATES4CHEFS, y los resultados obtenidos hasta ahora son impresionantes y dan fe de su creciente popularidad:

- **4 ediciones, cientos de chefs:** la campaña #PLATES4CHEFS se ha convertido en una cita ineludible en el calendario de eventos del sector de la restauración, cuyas sucesivas ediciones suscitan un interés cada vez mayor.
- **Composiciones inspiradoras en las redes sociales:** Las redes sociales se llenaron de fotos de platos

extraordinarios que muestran todo el potencial de nuestra colección 2024.

- **Obras maestras culinarias en platos Fine Dine:** Cada plato presentado demuestra que nuestra porcelana proporciona el telón de fondo perfecto para las visiones culinarias, permitiendo a los chefs expresar plenamente su talento y creatividad.

Nos enorgullece ver cómo los profesionales utilizan nuestras planchas para crear verdaderas obras de arte que impresionan tanto por su gusto como por su estética.

Sigue ahora nuestros perfiles en las redes sociales, donde anunciaremos la próxima edición de la campaña #PLATES4CHEFS 2025. ¡Permanece atento y no te pierdas más creaciones inspiradoras!

Síguenos bajo los hashtags #plates4chefs y #FineDine2025



PARA ENCONTRARNOS:

HENDI España
Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Spain
T: +34 967 48 62 15
espana@hendi.eu

LÍNEA DIRECTA: +48 22 120 2000



/FineDinePoland



/finedineeurope



/finedine



Fine Dine Poland



BIENVENIDO A NUESTRA SALA DE EXPOSICIONES INSIGNIA

Visítenos en la calle Calle B, 120, Pol. Campollano en Albacete y descubra las últimas soluciones para su negocio de catering.

¿Por qué visitarnos?

- **Oferta completa para profesionales**
- **Vajilla Fine Dine a la carta y para banquetes:** vajilla elegante y funcional para una gran variedad de servicios de catering.
- **Cubiertos Ove:** cubiertos de alta calidad con un diseño ergonómico.
- **Equipamiento para bufés Fine Dine:** soluciones funcionales y estéticas para la organización de bufés.
- **Equipamiento para bares Barmatic:** equipamiento profesional para bares.
- **Asesoramiento profesional:** nuestros expertos le ayudarán a seleccionar las soluciones ideales para restaurantes, hoteles, cafeterías, bares y espacios para eventos.
- **Contacto directo con los productos:** puede ver, tocar y probar las últimas colecciones antes de comprar.

Horarios de apertura

Lunes – Viernes: 9:00 – 15:00

SISTEMA DE PRESENTACIÓN

En Fine Dine, creemos que el éxito reside en combinar productos excepcionales con una colaboración ejemplar. Por eso, pensando en nuestros distribuidores, hemos desarrollado un sistema de presentación especial para ayudarles a promocionar eficazmente nuestras fiables soluciones en cualquier establecimiento de restauración.

Además de soluciones estándar, también ofrecemos:

- La posibilidad de diseñar individualmente un sistema de presentación según las necesidades del cliente.
- Acceso a una amplia biblioteca de materiales de marketing para ayudar a promocionar los productos Fine Dine y las marcas que distribuimos.
- Formación profesional del personal de la tienda para que conozca bien los productos y la capacidad de presentarlos.

En nuestro destacamos los puntos de venta con expositores Fine Dine, lo que refuerza aún más la imagen de la marca su visibilidad y atractivo para los clientes potenciales.

Invertir en un sistema de presentación Fine Dine significa:

- aumentar las ventas de productos.
- reforzar la imagen de la tienda como socio comercial profesional.
- mejorar el servicio al cliente y facilitarle la búsqueda de productos.

Aproveche nuestra oferta y cree un espacio de presentación Fine Dine único en su tienda.

OVE



ESTUCHE DE CUBIERTOS OVE

código	€
991186	a petición



FineDine



PORTAPLATOS FINE DINE

código	mm	€
991181	100x170x(H)115	a petición



ESTANTE PARA CUBIERTOS OVE

código	€
991272	a petición



ESTANTE DE VENTAS OVE

- configurable libremente
- a medida



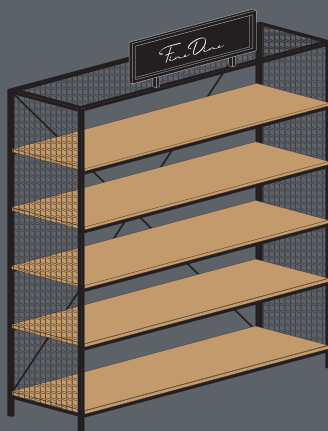
EXPOSITOR PARA CUBIERTOS OVE

código	€
811337	a petición



MESA EXPOSITORA FINE DINE

código	mm	€
991185	1800x900x(H)750	a petición



ESTANTE DE PRESENTACIÓN FINE DINE

código	mm	€
991182	1380x450x(H)2250	a petición



ESTANTE DE VENTAS FINE DINE

- configurable libremente
- a medida

ÍNDICE

16 Porcelain

- 28 Porcelana a la carta
- 68 Porcelana para banquetes

80 Vidrio

- 80 Copas de vino

82 Cubiertos

- 82 Cubiertos Ove
- 102 Pulidoras

106 Calentadores

- 112 De Luxe Línea negra
- 114 Línea De Luxe Madeira
- 116 Línea De Luxe
- 118 Línea Premium
- 120 Heating elements

122 Sistemas de buffet

- 124 Presentadores de madeira
- 130 Vetro presentadores
- 132 Sistema Skiato
- 136 Buffet de porcelana

140 Melamina

148 Equipo de buffet

154 Material de catering

- 154 Cestas de cristal
- 156 Mobiliario de hostelería

160 Sistema modular oxygen

170 Refrigeración de bares

176 Máquinas de hielo

182 Equipo de bar



NUESTRAS MARCAS





BARMATIC

AMER★BOX

FineDine
PROFESSIONAL EQUIPMENT & BAR

①



②



④



③



CONCEPTO DE ALTA COCINA

Los restaurantes de alta cocina son lugares con una decoración elegante, que cuidan hasta el más mínimo detalle, donde la comodidad de los comensales es lo primero.

La cocina de los restaurantes de alta cocina es refinada, preparada con el mayor cuidado y atención al detalle.

Los productos de temporada de la mejor calidad son la norma, y las innovadoras composiciones de sabores deleitan el paladar. Una parte integral de los restaurantes de alta cocina es también la vajilla elegante y con estilo, que añade brillo a cada plato y crea un ambiente único.

1. Placa de presentación Fiord 788516; p. 35
2. Tabla de madera para servir Madeira 504727; p. 74
3. Plato hondo con borde ancho Fizz 788608; p. 35
4. Placa de presentación Fizz 788523; p. 35



CONCEPTO ASIÁTICO

Desde hace algún tiempo, la gastronomía está en auge en lo que se refiere a locales que sirven platos de estilo asiático. A los polacos les gusta ir a bares y restaurantes a comer sushi, ramen o pad thai. Los ingredientes frescos y las especias perfectas son característicos de esta cocina.

Servir comida, en muchos rincones de Asia, se considera parte de la cultura y la identidad del nacional, por lo que no debe olvidar la vajilla adecuada.

En Fine Dine, la selección de productos destinados a este segmento del mercado de la restauración es tan rica y variada como los sabores de Asia.



1. Plato de inmersión Beryl 781722; p. 48
2. Plato hondo Eminence 768310; p. 29
3. Goro Blanco Verde bol 768655; p. 43
4. Placa de borde alto Eminence 768297; p. 29
5. Placa con forma orgánica Azure 769799; p. 48



CONCEPTO AMERICANO

La cocina americana es muy popular en Polonia desde hace muchos años. Las hamburguesas se han hecho un hueco permanente en los menús de muchos restaurantes y ya no se trata sólo de comida rápida barata, sino que el mercado evoluciona con fuerza hacia bocadillos exquisitos y de calidad. A los restaurantes americanos no sólo les atraen las hamburguesas y las patatas fritas, sino también una cocina llena de filetes, platos a la parrilla y postres característicos.

En Fine Dine encontrará platos para hamburguesas y filetes de muchos colores y tamaños, tablas para servir, cestas para freír, así como cubiertos para filetes afilados y resistentes.

1. Placa de presentación Arando 779774; p. 61
2. Placa de pasta de amonites 200230; p. 52
3. Goro Cuenco marrón verde 768723; p. 43
4. Cuchillo chuletero Mykonos 782866; p. 101





①

②

EL CONCEPTO ITALIANO

La cocina italiana es una de las más populares y es famosa no sólo por el excepcional sabor, aroma y aspecto de sus platos, sino también por la de la arraigada costumbre de celebrar comidas, con recetas tradicionales e ingredientes frescos. Cuando se pone un cuidado excepcional en la preparación de los platos italianos, no hay que preocuparse por con una vajilla especial. Ofrecemos una amplia selección de resistentes platos de porcelana para pizza y pasta, así como una gama de accesorios para que sus invitados se sientan verdaderamente italianos.

1. Plato Topaz 781814; p. 47
2. Constanca placa poco profunda 768402; p. 29
3. Plato de aceitunas cuenco 778807; p. 62





CONCEPTO ESPAÑOL

La cocina española deleita con su explosión de colores, aromas y sabores mediterráneos. Los platos españoles más famosos son sin duda la paella y el gazpacho, Pero las tapas también compiten por este honor. versiones de tapas, aperitivos fríos y calientes que se sirven con las bebidas en España, o como entrante antes plato principal, también han ganado reconocimiento en nuestros restaurantes caseros. Cada vez prestamos más atención a la forma de presentar la comida, por lo que para servir tapas recomendamos una selección de vajillas de muchos tamaños, funciones y colores para garantizar a sus invitados una auténtica fiesta española.

1. Mia mug 768594; p. 44
2. Ammonite placa poco profunda 200209; p. 52
3. Placa con forma orgánica de luna 774793; p. 45
4. Placa de presentación de Constanica 768525; p. 30

④



VITRIFIED PORCELAIN

FineDine

La porcelana Fine Dine es porcelana vitrificada tradicional dedicada como la mejor de su clase al mercado de la restauración. Dependiendo de la línea, se caracteriza por un color cálido, cremoso o blanco nieve. La superficie, perfectamente lisa, carece de defectos de fusión y presenta una sólida calidad y grosor de esmalte. En la producción de la porcelana se han utilizado materiales de alta calidad libres de ingredientes tóxicos (por ejemplo, plomo y cadmio). La relación ideal entre grosor y peso de la porcelana. El borde grueso protege contra el desconchado y permite su uso en hornos mixtos o microondas. La doble cocción a altas temperaturas (1050 y 1400 °C) garantiza una durabilidad adecuada del material.





EARTH COLOURS

FineDine

Fine Dine Earth Colours es una vajilla de fantasía caracterizada por una decoración única que imita las formas y los colores de la naturaleza. Se trata de porcelana vitrificada de alta calidad decorada a mano con una garantía de 5 años contra el desconchado de los bordes, así como un compuesto de gres seleccionado, ligeramente menos resistente a los daños mecánicos pero excelente en su forma y color.

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: EMINENCE, CONSTANCY, ROSA Y EDENIC

La serie combina la destreza artesanal y el carácter orgánico con la decoración con un carácter tonal, imitando la fascinante danza del pincel sobre el lienzo. Debido al diseño y los adornos exclusivos de esta serie, cada pieza será ligeramente diferente en color y textura a las mostradas en las imágenes.

Las colecciones combinan la resistencia y durabilidad de la porcelana de alta calidad con adornos únicos para crear un producto que complacerá tanto al chef como al comensal.

Material: porcelana vitrificada

Temperatura de cocción: 1050° y 1400°C

Resistencia a temperatura: 180°C



PLATO



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€/uds
ø270	768273	768419	767733	767870	3	18,12
ø210	768266	768402	767726	767863	3	12,00

PLATO CON BORDE ALTO



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€/uds
ø250	768297	768433	767757	767894	2	22,74
ø200	768280	768426	767740	767887	3	16,77

PLATO HONDO



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€/uds
ø250	768310	768457	767771	767917	2	20,05
ø220	768303	768440	767764	767900	3	15,06

PLATO LLANO SIN BORDE



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€/uds
ø270	767474	767559	767634	767719	3	17,18
ø210	767467	767542	767627	767702	3	11,46

La combinación perfecta



LUGANO LÍNEA
p. 91

PLATO DE PRESENTACIÓN



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€/uds
ø290	768396	768532	767856	767993	3	19,28
ø220	768389	768525	767849	767986	3	12,00

PLATO DE PASTA



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø280 450	767405	767481	767566	767641	3	27,21



PLACA RECTANGULAR



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€/uds
340x150	767450	767535	767610	767696	3	20,05
260x115	767443	767528	767603	767689	3	11,46



BOWL BUFFET



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø300	2000	767436	767511	767597	767672	1	58,71
ø250	1000	767429	767504	767580	767665	2	28,64
ø200	600	767412	767498	767573	767658	3	20,05



CUENCO



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø180	1300	768372	768518	767832	767979	3	15,75
ø150	800	768365	768501	767825	767962	3	12,24

TAZA



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
ml		código	código	código	código	uds	€/uds
360		768341	768488	767801	767948	3	8,59

TAZA DE ESPRESSO



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
ml		código	código	código	código	uds	€/uds
90		768327	768464	767788	767924	3	4,30

PLATILLO



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm		código	código	código	código	uds	€/uds
ø140		768358	768495	767818	767955	3	5,40

TAZA CAPPUCCINO



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
ml		código	código	código	código	uds	€/uds
200		768334	768471	767795	767931	3	5,73

PLATILLO



		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm		código	código	código	código	uds	€/uds
ø140		768358	768495	767818	767955	3	5,40



FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: FIORD Y FIZZ

Descubra fascinantes colecciones de porcelana diseñadas para un profundo viaje al interior de uno mismo. Diseñadas para chefs creativos, permiten innovar combinando una gran variedad de formas de porcelana con ideas poco convencionales para la presentación culinaria. Diseñados para presentar los menús de forma emocionante y contemporánea, Fiord y Fizz reflejan la evolución de los estilos de vida y ofrecen soluciones realmente innovadoras para la organización de la comida.

Material: Magnesita porcelain
 Temperatura de cocción: 1280°C
 Resistencia a temperatura: 180°C

PLATO GOURMET



	FIORD	FIZZ		
mm	código	código	uds	€/uds
ø270	788578	788585	3	29,66

PLATO DE PASTA



	FIORD	FIZZ		
mm	código	código	uds	€/uds
ø290	788554	788561	3	37,95
ø250	788530	788547	4	27,56

PLATO HONDO CON BORDE ANCHO



	FIORD	FIZZ		
mm	código	código	uds	€/uds
ø290	788592	788608	3	33,74

PLATO DE PRESENTACIÓN



	FIORD	FIZZ		
mm	código	código	uds	€/uds
ø290	788516	788523	3	26,94

BOL DE PRESENTACIÓN



	FIORD	FIZZ		
mm	código	código	uds	€/uds
ø260	788615	788622	3	39,30

La combinación perfecta



BAGUETTE LÍNEA
 p. 93

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: CRUST Y NORDIC

Fabricadas con porcelana reforzada con óxido de magnesio de la más alta calidad, las colecciones Crust y Nordic ofrecen una textura y un acabado únicos con un aspecto crudo y natural.

La colección se distingue de las demás por su robustez y durabilidad a los choques térmicos. La superficie mate y el relieve confieren a esta vajilla un carácter único y aportan un toque de singularidad a cualquier mesa.

Vajilla se puede lavar en el lavavajillas y utilizar sin dudarlo para recalentar alimentos en el horno microondas. Es la mejor opción para los profesionales.

Material: Magnesita porcelain

Temperatura de cocción: 1280°C

Resistencia a temperatura: 180°C



PLATO LLANO



	CRUST		NORDIC		
mm	código	código	uds	€/uds	
ø230	779347	779422	6	20,64	
ø270	779354	779439	4	23,85	
ø300	779361	779446	3	27,19	

PLATO LLANO CON BORDE



NUEVO

	CRUST		NORDIC		
mm	código	código	uds	€/uds	
ø270	767368	767276	3	25,78	
ø210	767351	767269	3	18,62	



CUENCO



	CRUST		NORDIC		
mm	ml	código	código	uds	€/uds
ø200	1200	779378	779453	4	23,11

PLATO DE PASTA



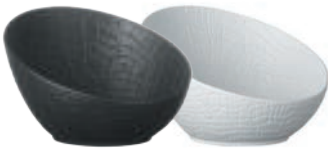
	CRUST		NORDIC		
mm	ml	código	código	uds	€/uds
ø275	250	779415	779491	4	33,74

SOPERA CON TAPA



		CRUST	NORDIC		
mm	ml	código	código	uds	€/uds
ø140	720	769829	769867	6	34,11

CUENCO



NUEVO

		CRUST	NORDIC		
mm		código	código	uds	€/uds
210x190x(H)125		767375	767283	3	41,53

BOL EN FORMA DE NIDO



NUEVO

		CRUST	NORDIC		
mm	ml	código	código	uds	€/uds
ø200x(H)72	800	767382	767290	3	30,07
ø130x(H)85	580	787399	767306	3	14,32

BOL EN FORMA DE NIDO



NUEVO

		CRUST	NORDIC		
mm	ml	código	código	uds	€/uds
ø130x(H)85	580	787399	767306	3	14,32





FUENTE RECTANGULAR



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€/uds
295x148	769836	769874	3	20,39
335x205	769843	769881	2	32,75

FUENTE RECTANGULAR



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€/uds
468x100	769850	769898	6	25,83

CUENCO



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€/uds
ø110	779385	779460	6	9,55

RAMEKIN



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€/uds
ø70x(H)40	779408	779484	12	3,72

TAZA ESPRESSO



NUEVO

		CRUST	NORDIC			
mm	ml	código	código	uds	€/uds	
ø68x(H)50	90	767313	767221	12	5,73	

PLATILLO PARA TAZA ESPRESSO

		CRUST	NORDIC			
mm		código	código	uds	€/uds	
ø120		767320	767238	4	4,30	

TAZA CAFÉ



NUEVO

		CRUST	NORDIC			
mm	ml	código	código	uds	€/uds	
ø89x(H)70	230	767337	767245	6	8,59	

PLATILLO PARA TAZA DE CAFÉ

		CRUST	NORDIC			
mm		código	código	uds	€/uds	
ø140		767344	767252	6	7,16	

PLATO CON ASA



		CRUST	NORDIC			
mm		código	código	uds	€/uds	
300x220x(H)30		779392	779477	4	23,85	

La combinación perfecta

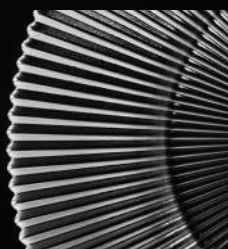


LÍNEA NAVARINO
p. 90

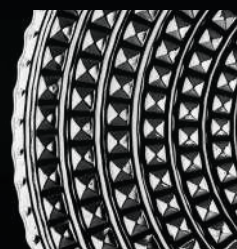
FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: AURA Y VIBE

Haga que su mesa sea realmente inolvidable. Para las colecciones Aura y Vibe, hemos seleccionado cristalería de la más alta calidad con una amplia gama de formas y texturas inusuales. Estas prácticas y versátiles vajillas pueden utilizarse para presentar platos de restaurante, como llamativas piezas complementarias o en buffets de hotel. Todos los productos de cristalería combinan a la perfección con las colecciones Fiord y Fizz de la cartera Fine Dine.



Aura

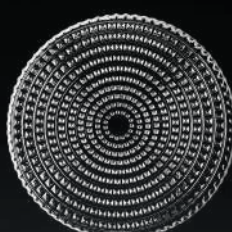


Vibe



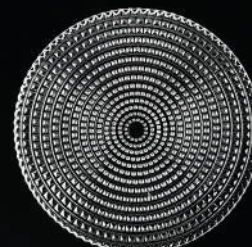
PLATO LLANO AURA

código	mm	uds	€/uds
788646	ø280	6	15,42
788639	ø225	6	10,01



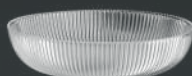
PLATO LLANO VIBE

código	mm	uds	€/uds
788714	ø280	6	13,10
788721	ø210	6	7,29



PLATO DE PRESENTACIÓN VIBE

código	mm	uds	€/uds
788707	ø330	6	17,75



CUENCO AURA

código	mm	l	uds	€/uds
788660	ø250x(H)60	2	4	18,66



BOL BUFFET AURA

código	mm	l	uds	€/uds
788677	ø250x(H)125	3,5	1	30,65



PLATO LLANO MYSTERY

código	mm	uds	€/uds
788738	ø280	4	13,34



FUENTE CON TAPA AURA

código	mm	uds	€/uds
788745	ø320x(H)225	1	39,30

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEA: SELENE

La porcelana Selene es una combinación magistral de diseño elegante y durabilidad profesional. El distintivo patrón radial de la superficie de cada pieza crea un fascinante juego de luces para resaltar las creaciones culinarias. Los tonos cremosos de la porcelana confieren un aspecto cálido y apetitoso a los platos servidos, a la vez que proporcionan el telón de fondo perfecto para cualquier composición culinaria.

NUEVO



PLATO LLANO SELENE

código	mm	uds	€/uds
789421	ø300	6	17,18
789414	ø270	6	11,46
789407	ø250	6	8,59
784391	ø190	6	7,16



PLATO DE PASTA DE SELENE

código	mm	uds	€/uds
789445	ø280	6	17,18



PLATO HONDO SELENE

código	mm	uds	€/uds
789438	ø230	6	14,32

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEA: GORO

La colección Goro es una expresión de respeto por el arte del esmaltado a mano. Utilizando esmaltes reactivos que cambian de color e intensidad según la de la luz y el uso, los cuencos Goro han sido cuidadosamente desarrollados para resaltar el arte de las artes culinarias. La superficie sin esmaltar de cada cuenco de la colección es igualmente única y variada. Es el producto perfecto para una presentación interesante sea cual sea el estilo de la cocina. Los tonos neutros y contrastados de la colección Goro armonizan entre sí, resaltando la calidad y la destreza con que se han fabricado en la preparación del plato.

Material: porcelana
Temperatura de cocción: 850° y 1320°C
Resistencia a temperatura: 150°C



BOL GORO BLANCO AZUL

código	mm	ml	uds	€
768631	ø195	1000	2	23,11
768624	ø165	650	2	15,06
768617	ø140	450	4	9,55



BOL GORO BLANCO VERDE

código	mm	ml	uds	€
768662	ø195	1000	2	23,11
768655	ø165	650	2	15,06
768648	ø140	450	4	9,55



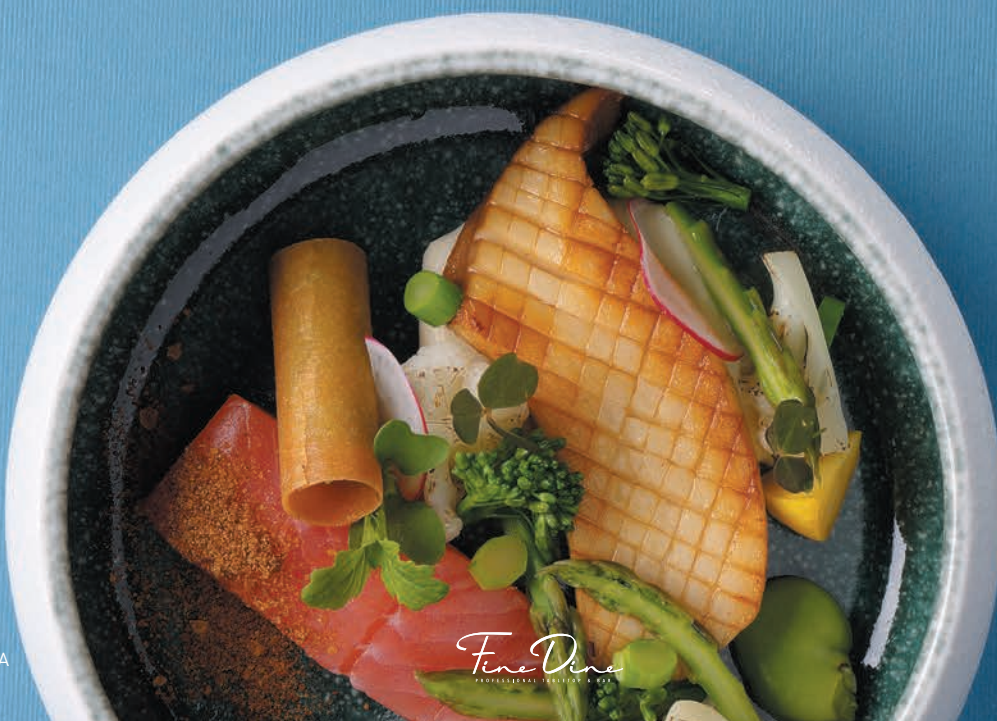
BOL GORO MARRÓN AZUL

código	mm	ml	uds	€
768693	ø195	1000	2	23,11
768686	ø165	650	2	15,06
768679	ø140	450	4	9,55



BOL GORO MARRÓN VERDE

código	mm	ml	uds	€
768723	ø195	1000	2	23,11
768716	ø165	650	2	15,06
768709	ø140	450	4	9,55



FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEA: MIA

La cuidada colección Mia es una esperada línea de gres con el aspecto de la cerámica moldeada a mano y, al mismo tiempo, con una durabilidad adecuada para aplicaciones de restauración comercial. En el exterior, la superficie de color cemento sin esmaltar combina a la perfección con el centro negro, ofreciendo un marco elegante para la presentación exquisita de los platos. Perfecta para su uso en restaurantes, así como para servir aperitivos y comida de bar.

Material: compuesto de gres seleccionado
 Temperatura de cocción: 850° y 1320°C
 Resistencia a temperatura: 150°C



PLATO GOURMET MIA

código	mm	uds	€
768563	ø240	6	42,39



BOL MIA

código	mm	ml	uds	€
768556	ø195	1000	2	26,94
768549	ø165	650	2	17,55



PLATO GOURMET MIA

código	mm	uds	€
768587	ø160	6	12,73
768600	ø140	6	9,55



TAZA MIA

código	mm	ml	uds	€
768570	ø80	250	6	10,01
768594	ø60	100	6	5,81





LÍNEA MOON

La vajilla Moon es natural, primigenia y única al tacto. Estilo artesanal de gres estructurado mate y de color contrastado satisfará las expectativas de los más exigentes.



PLATO LLANO MOON

código	mm	uds	€
781647	ø279	3	29,29
781630	ø254	3	23,85



PLATO DE FORMA ORGÁNICA MOON

código	mm	uds	€
774793	ø330	2	36,96
774786	ø260	3	18,91



PLATO OVAL MOON

código	mm	uds	€
774816	ø355	3	31,39
774809	ø250	5	16,77



CUENCO MOON

código	mm	uds	€
774823	ø210	3	20,02



CUENCO GOURMET MOON

código	mm	uds	€
781661	ø270	1	33,50
781654	ø190	3	18,66



CUENCO ASIÁTICO MOON

código	mm	uds	€
781678	ø203	2	24,10

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: BERYL, LAZUR Y TOPAZ

Dominados por el verde del Berilo, el azul del Azur y el naranja soleado del Topacio, presentan una superficie no uniforme, en parte rugosa, y un acabado ideal bajo un servicio perfecto. El diseño de la colección Topaz recuerda el estilo japonés.

Debido al acabado y esmaltado a mano, es posible que existan ligeras variaciones de color y textura entre los distintos productos cada producto, lo que nos permite apreciar su carácter único.

PLATO



mm	TOPAZ	BERYL	LAZUR	uds	€/uds
	código	código	código		
ø254	781784	772812	772805	3	23,85
ø207	781791	772836	772829	5	14,46

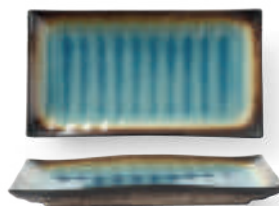


PLATO HONDO



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm	ml	código	código	código	uds	€/uds
ø203	800	781838	772911	772904	2	17,55
ø152	300	781821	772898	772881	5	9,55

PLATO RECTANGULAR



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm		código	código	código	uds	€/uds
272x150		781814	772874	772867	2	26,94



PLATO CON FORMA ORGÁNICA



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm		código	código	código	uds	€/uds
265x190		769812	769805	769799	3	18,91

CUENCO CÓNICO



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm	ml	código	código	código	uds	€/uds
ø225x(H)90	1500	781807	772850	772843	2	25,83



CUENCO PARA SALSA



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm		código	código	código	uds	€/uds
ø89		781715	781722	781739	12	4,45

CUENCO REDONDO



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm	ml	código	código	código	uds	€/uds
ø240	450	769751	769744	769737	3	30,65

CUENCO OVAL



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm	ml	código	código	código	uds	€/uds
265	650	769782	769775	769768	2	32,75



CUENCO ASIÁTICO



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm	ml	código	código	código	uds	€/uds
ø197	1300	781685	781692	781708	3	21,75

RAMEKIN - JUEGO DE 12 PIEZAS



		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm		código	código	código	uds	€/uds
ø50		781845	774755	774748	12	31,77

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEA: SILK

La vajilla se inspira en los tonos vibrantes de la naturaleza y el cambio de las estaciones.

Permite ilimitadas posibilidades de presentación.

Cada producto está decorado a mano, lo que confiere a la vajilla un aspecto ecléctico.

Material: compuesto de gres seleccionado

Temperatura de cocción: 850°C y 1320°C

Resistencia a temperatura: 150°C



PLATO LLANO SILK

código	mm	uds	€/uds
774694	ø254	3	25,59
774687	ø207	5	16,40



PLATO HONDO SILK

código	mm	ml	uds	€/uds
774731	ø203	800	2	16,19
774700	ø152	300	5	10,65



BANDEJA RECTANGULAR SILK

código	mm	uds	€/uds
774717	272x150	3	27,19



PLATO DE PRESENTACIÓN DE SILK

código	mm	uds	€/uds
781753	ø203	3	16,77



CUENCO DE PRESENTACIÓN DE SILK

código	mm	uds	€/uds
781777	ø267	2	30,03
781760	ø216	3	23,11



PLATO DE SILK

código	mm	uds	€/uds
781746	ø89	12	3,96



CUENCO CÓNICO DE SILK

código	mm	ml	uds	€/uds
774724	ø225	1500	2	26,20



CUENCO GOURMET SILK

código	mm	uds	€/uds
770993	ø270	6	36,59
774762	ø190	12	20,39



RAMEKIN SILK, JUEGO DE 12 UDS.

código	mm	uds	€/uds
774779	ø50	12	31,77

LÍNEA SILK

Silk impresiona por su diseño único inspirado en la naturaleza. Sus formas modernas y la combinación de superficies esmaltadas y mates la convierten en la opción ideal para los chefs especializados en cocina gourmet.





FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: AMMONITE, GALAXY

La porcelana Ammonite y Galaxy ofrece la oportunidad de abastecerse de platos, fuentes y cuencos elegantes y refinados con la garantía de durabilidad y resistencia del producto.

Esta vajilla contemporánea está diseñada específicamente para establecimientos informales y dinámicos. Esta colección, que ofrece una combinación inigualable de calidad, durabilidad y buen aspecto, tiene un precio competitivo y las prestaciones necesarias para satisfacer todas sus necesidades.

Material: porcelana vitrificada

Temperatura de cocción: 1050° y 1400°C

Resistencia a temperatura: 180°C

Garantía: 5 años contra el desconchado de los bordes
(se aplica a las placas planas)

PLATO LLANO



AMMONITE		GALAXY		uds	€/uds
mm	código	código			
ø300	200186	768822	6	25,83	
ø270	200193	768839	6	16,40	
ø210	200209	768846	12	10,01	

PLATO CON BORDE ALTO



AMMONITE		GALAXY		uds	€/uds
mm	código	código			
ø290	200216	768884	6	32,38	
ø210	200223	768891	12	23,85	

PLATO DE PASTA



AMMONITE		GALAXY		uds	€/uds
mm	código	código			
ø300	200230	768945	6	30,41	
ø260	200247	768952	6	22,15	

* se aplica a productos seleccionados

PLATO OVAL



AMMONITE GALAXY

mm	código	código	uds	€/uds
300x160	200261	769119	12	26,94
200x110	200278	769126	12	14,83

PLATO TRIANGULAR



AMMONITE GALAXY

mm	código	código	uds	€/uds
270	200292	700198	12	15,06
210	200285	700181	12	10,01

CUENCO DE 400 ML



AMMONITE GALAXY

mm	código	código	uds	€/uds
ø200	200254	768969	6	10,38





FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: SERENITY Y INFINITY

Cree un ambiente elegante para sus platos con una vajilla única con una decoración original. Moderna, Sin embargo, el elegante relieve de las colecciones Serenity e Infinity se inspira en las profundidades del océano. El valor añadido es que la porcelana tiene la durabilidad y el rendimiento técnico necesarios en un entorno de restauración.

Material: porcelana vitrificada
Temperatura de cocción: 1050° y 1400°C
Resistencia a temperatura: 180°C
Garantía: 5 años contra el desconchado de los bordes (se aplica a las placas planas)



5 5 años de garantía FD Earth

PLATO LLANO



5

SERENITY		INFINITY	
mm	código	código	uds
ø300	789087	789179	6
ø270	760192	789155	6
ø210	760185	789148	6

PLATO CON BORDE ALTO



SERENITY		INFINITY	
mm	código	código	uds
ø290	760222	789223	6
ø210	760215	789216	6

PLATO PARA PASTA



SERENITY		INFINITY	
mm	código	código	uds
ø300	789094	789209	6
ø260	760239	789193	6

PLATO TRIANGULAR



SERENITY		INFINITY	
mm	código	código	uds
270x270	769218	769195	6
110x110	769201	769188	6

CUENCO



SERENITY		INFINITY	
mm	código	código	uds
ø200	760208	789186	6

FINE DINE EARTH COLOURS

LÍNEAS: VANILLA, IRIS, DAHLIA, ARANDO, OLIVE

Una rica colección de porcelana decorada a mano en cinco exquisitos colores. Combine elementos de color crema, naranja, azul, gris y oliva para conseguir un diseño único. y sorprendente aspecto de la mesa, y la comida tendrá tan buen aspecto como sabor. Vajilla duradera y robusto, diseñado para soportar los rigores del uso en una cocina profesional.

Material: porcelana vitrificada

Temperatura de cocción: 1050° y 1400°C

Resistance: 180°C

Garantía: 5 años contra el desconchado de los bordes (se aplica a las placas planas)



PLATO LLANO



5

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø190	781142	778180	778395	778609	777978	6	10,01
ø240	781159	778197	778401	778616	777985	6	11,37
ø260	781166	778203	778418	778623	777992	6	13,34
ø300	789278					6	22,91

PLATO CON BORDE ALTO



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø170	789292					6	10,02
ø210	781463	778333	778548	778753	778128	6	16,19
ø270	781296	778326	778531	778746	778111	4	19,28
ø300	789285					6	27,21

PLATO COUPÉ



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø230	781173	778210	778425	778630	778005	6	16,40



PLATO PARA PASTA



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø270	781234	778258	778463	778678	778043	6	26,20

PLATO CON FORMA ORGÁNICA



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
350x210	781227	778241	778456	778661	778036	6	44,13

FUENTE DE SERVIR



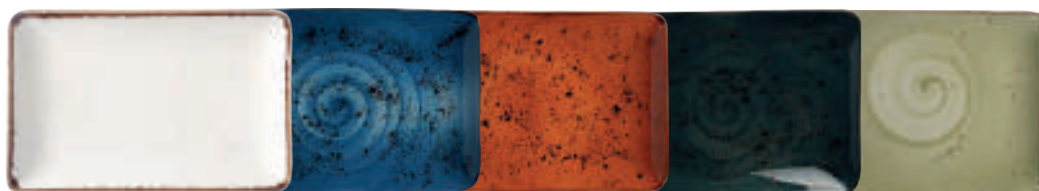
	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
215x90	781081	778135	778340	778555	769959	6	14,09
215x120	781098	778142	778357	778562	769966	6	16,40
215x180	781111	778159	778364	778579	769973	6	23,11

FUENTE RECTANGULAR



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
300x150	769638	769652	769645	769676	769669	6	25,21

FUENTE RECTANGULAR



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
300x200	781197	778234	778449	778654	778029	6	33,74



PLATO DE PRESENTACIÓN



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
270x240	781623	779750	779767	779774	779743	6	36,59

BOL BUFFET



	VANILLA		
mm	código	uds	€/uds
ø190	789315	6	15,75
ø230	789308	6	21,48

PLATO PARA SERVIR



	VANILLA		
mm	código	uds	€/uds
ø130	789384	6	7,16

CUENCO PARA SALSA



	VANILLA		
mm	código	uds	€/uds
ø60	789377	6	2,86

CUENCO



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
250x160	781180	778227	778432	778647	778012	6	22,12

CUENCO APILABLE



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø80	150	781128	778166	778371	778586	24	6,49
ø120	400	781135	778173	778388	778593	12	7,47

CUENCO



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø150	500	781241	778265	778470	778685	6	14,09

CUENCO COUPÉ



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø250	781494	779804	779811	779828	779798	6	18,12

CUENCO BAJO



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø200	781470	778814	778821	778838	778807	6	13,34

TETERA



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
ml	código	código	código	código	código	uds	€/uds
500	769584	769607	769591	769621	769614	6	28,92

JARRITA PARA LECHE



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
ml	código	código	código	código	código	uds	€/uds
85	769683	769706	769690	769720	769713	6	10,01

TAZA



	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
ml	código	código	código	código	código	uds	€/uds
280	781487	779965	779972	779989	779958	6	10,38



TAZA
DE ESPRESSO



TAZA

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
ml	código	código	código	código	código	uds	€/uds
90	781258	778272	778487	778692	778067	6	6,72

PLATILLO 5

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø115	781265	778289	778494	778708	778074	6	3,72

TAZA PARA
CAPPUCCINO



TAZA

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
ml	código	código	código	código	código	uds	€/uds
350	781272	778296	778500	778715	778081	6	9,55

PLATILLO 5

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø160	781289	778302	778517	778722	778098	6	6,72



TAZA DE CAFÉ



TAZA

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
ml	código	código	código	código	código	uds	€/uds
250	769485	769508	769492	769522	769515	6	7,68

PLATILLO 5

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE		
mm	código	código	código	código	código	uds	€/uds
ø140	769539	769553	769546	769577	769560	6	4,68

TAZA ESPRESSO APILABLE



TAZA

	VANILLA		
ml	código	uds	€/uds
60	789322	6	7,16

PLATILLO 5

	VANILLA		
mm	código	uds	€/uds
ø120	789339	6	4,30

TAZA DE CAFÉ APILABLE



TAZA

	VANILLA		
ml	código	uds	€/uds
200	789346	6	8,59

PLATILLO 5

	VANILLA		
mm	código	uds	€/uds
ø140	789353	6	7,16

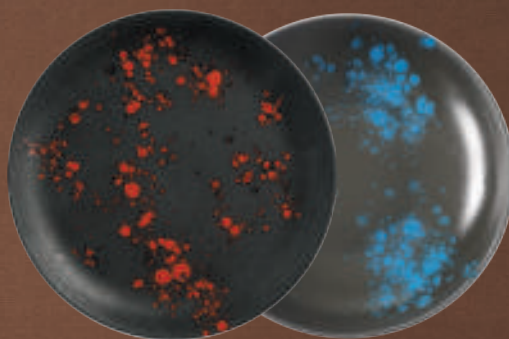




LÍNEAS: BLOOM Y FLORA

Nuestras colecciones están fabricadas en porcelana negra y el acabado mate tiene un toque desenfadado. Las motas en contraste añaden elegancia. Cada pieza es única y casi demasiado bonita, ser cierto, pero aún puede ser apto para lavavajillas y microondas.

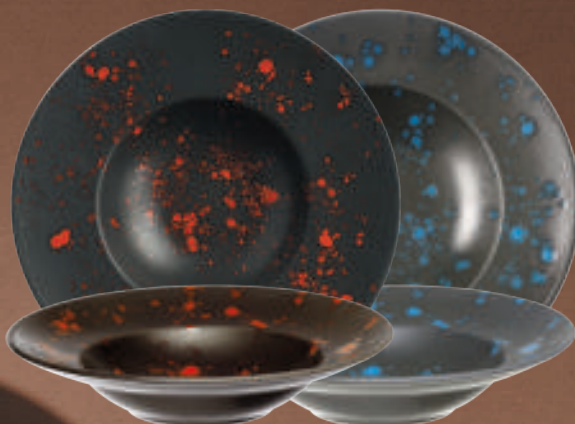
PLATO



5

	BLOOM	FLORA		
mm	código	código	uds	€/uds
ø190	778968	779996	6	10,01
ø260	778975	780794	6	13,34

PLATO DE PASTA



	BLOOM	FLORA		
mm	código	código	uds	€/uds
ø280	779002	780831	6	26,20



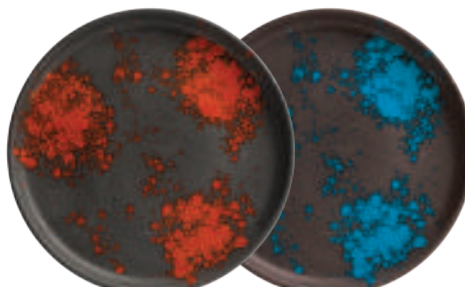
* se aplica a productos seleccionados

CUENCO BAJO



	BLOOM	FLORA		
mm	código	código	uds	€/uds
ø200	779019	780848	4	13,34

PLATO CON BORDE ALTO



	BLOOM	FLORA		
mm	código	código	uds	€/uds
ø270	778982	780824	6	20,02



TAZA CAPPUCCINO

TAZA

	BLOOM	FLORA		
ml	código	código	uds	€/uds
350	779934	781067	6	9,55

PLATILLO 5

	BLOOM	FLORA		
mm	código	código	uds	€/uds
ø160	779941	781074	6	6,72



FINE DINE PURE LINE

DESCUBRA LA ELEGANCIA Y LA DURABILIDAD EN CADA DETALLE - NUEVA COLECCIÓN DE VAJILLA DE BANQUETE PURE BY FINE DINE

¿Busca una vajilla que combine la máxima calidad con una durabilidad excepcional? y belleza atemporal, todo ello a un precio atractivo? Conozca la nueva colección Pure de Fine Dine, una auténtica obra maestra del arte de la porcelana que satisfará las expectativas de los profesionales más exigentes.

La colección Pure cuenta con **casi 50 piezas** para componer conjuntos perfectos para cualquier ocasión.

Calidad excepcional a un precio asequible: la colección Pure ofrece soluciones profesionales de catering a un precio atractivo, combinando la tecnología más avanzada con un diseño atemporal.

Fine Dine Pure - donde la excelencia se une a un precio razonable.

Descubra una colección que transformará el nivel de su catering sin exceder su presupuesto.

Material: porcelana vitrificada

Temperatura de cocción: 1000° y 1400°C

Resistencia a temperatura: 180°C

Garantee: lifetime against edge chipping

Tecnología Deep Glazing: esmalte avanzado que proporciona **3 veces el grosor de capa de esmalte de la porcelana estándar.**

Esto garantiza una mayor resistencia a los daños y un brillo duradero.

La doble cocción -a de 1000°C y 1400°C - garantiza una durabilidad excepcional y resistencia al calor.

Garantía de por vida contra el desconchado de los bordes

- para elementos planos, lo que confirma la máxima calidad de fabricación.



* se aplica a productos seleccionados



Diseño universal: la colección a juego para una gran variedad de entornos, desde a lo clásico.

Fácil de cuidar: se puede lavar en el lavavajillas sin comprometer la estética.

Fine Dine Vitrified: un tono cremoso y cálido de porcelana que aporta elegancia a cualquier ambiente.

Resistencia a los arañazos y decoloración
- gracias a los materiales de la más alta calidad, la batería de cocina conserva su aspecto impecable a pesar del uso intensivo.

Ligereza y ergonomía: formas bien pensadas y peso óptimo para la comodidad diaria.





PLATO PURE

código	mm	uds	€/uds
763049	ø300	6	9,16
763032	ø270	6	6,59
763025	ø230	6	4,58
763018	ø210	6	3,44
763001	ø150	12	2,29



PLATO LLANO SIN BORDE PURE

código	mm	uds	€/uds
763094	ø310	6	9,74
763087	ø270	6	7,02
763070	ø230	6	4,58
763063	ø200	6	3,44
763056	ø180	12	2,72



PLATO CON BORDE ALTO PURE

código	mm	uds	€/uds
763582	ø300	4	12,17
763575	ø250	4	9,02
763568	ø210	6	2,29



PLATO HONDO PURE

código	mm	uds	€/uds
763124	ø230	6	3,87



PLATO DE PASTA PURE

código	mm	uds	€/uds
763148	ø300	2	12,17
763131	ø270	6	8,31



PLATO OVALADO PURE

código	mm	uds	€/uds
763179	340x250	2	12,60
763162	300x220	6	9,74
763155	220x160	6	5,44



BOL BUFFET PURE

código	mm	uds	€/uds
763223	ø230	4	9,74
763193	ø210	6	6,30
763186	ø150	6	4,87



BOL APILABLE PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763247	120x(H)70	500	6	5,30
763230	110x(H)50	250	6	4,44



SERVILLETERO PURE

código	uds	€/uds
763285	6	7,30



SOPERA PURE

código	ml	uds	€/uds
763544	3000	1	59,28



TAZÓN PARA SOPA PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763322	160x110x(H)50	250	6	4,58



SALSERA PURE

código	ml	uds	€/uds
763346	280	6	6,30

PLATILLO PURE



código	mm	uds	€/uds
763339	ø160	12	2,15

PLATILLO PURE

código	mm	uds	€/uds
763353	ø160	12	2,86



TAZA ELEGANTE PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763483	110x80x(H)110	300	6	4,73



TAZA ELEGANTE DE CAPUCHINO PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763445	120x90x(H)60	240	6	3,87



TAZA ELEGANTE PARA ESPRESSO PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763469	80x60x(H)40	60	12	3,44



TAZA APILABLE PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763490	120x80x(H)90	300	6	3,87

PLATILLO PURE



código	mm	uds	€/uds
763452	ø150	12	1,72

PLATILLO PURE



código	mm	uds	€/uds
763476	ø100	12	1,43



TAZA APILABLE CAPPUCCINO PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763421	120x90x(H)70	250	8	4,01



TAZA APILABLE ESPRESSO PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763384	90x60x(H)50	80	12	2,29



TETERA PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763360	220x96x(H)160	1000	1	16,75

PLATILLO PURE



código	mm	uds	€/uds
763438	ø160	8	2,15

PLATILLO PURE



código	mm	uds	€/uds
763391	ø120	12	2,15





JARRA PURE

código	ml	uds	€/uds
763551	1200	2	24,49



JARRA PARA LECHE PURE

código	ml	uds	€/uds
763377	300	6	9,02



AZUCARERO CON TAPA PURE

código	mm	ml	uds	€/uds
763292	150x82x(H)120	350	1	15,04



SALERO Y PIMENTERO PURE

código		uds	€/uds
763520	salero	12	2,58
763537	pimentero	12	2,58

La combinación perfecta



LÍNEA CÁNTARA
p. 81



LÍNEA GARDA
p. 95



TABLAS DE MADERA

Fabricadas con madera natural de alta calidad, las tablas Fine Dine son ideales para servir una amplia gama de platos, desde los clásicos entrantes y tapas hasta hamburguesas y filetes. Cada producto es único, para que puedas crear tu propia experiencia gastronómica. Las planchas Madeira están hechas de resistente madera de roble.



TABLERO DE MADERA
PARA SERVIR MADEIRA

código	mm	uds	€/uds
504727	350x270x(H)22	1	34,80



TABLA DE TAPAS MADEIRA

código	mm	uds	€/uds
505496	530x120x(H)22	1	50,40



PLATOS PARA PASTA

En Fine Dine, ofrecemos una amplia gama de platos que combinan bien con los distintos tipos de pasta, creando un conjunto armonioso tanto visualmente como en términos de diseño, a la vez que funcional. Gracias a su forma profunda y el borde pronunciado, estos platos son ideales para servir platos contundentes. Para los amantes

del diseño moderno, recomendamos los platos de presentación Fiod y Fizz, minimalistas pero llenos de carácter. Los platos de las series Eminence, Constancy, Rosa y Edenic -el mismo diseño elegante en cuatro colores vibrantes- se adaptan a todos los estilos.



		FIORD		FIZZ			
mm	ml	código		código	uds	€/uds	
ø290		788554		788561	3	37,95	
ø250		788530		788547	4	27,56	



		FIORD		FIZZ			
mm	ml	código		código	uds	€/uds	
ø290		788592		788608	3	33,74	



		EMINENCE		CONSTANCY		ROSA		EDENIC			
mm	ml	código		código		código		código		uds	€/uds
ø280	450	767405		767481		767566		767641		3	27,21



		BIANCO			
mm	ml	código		uds	€/uds
ø300		799413		6	17,55
ø260		799406		6	13,10



		SERENITY		INFINITY			
mm	ml	código		código	uds	€/uds	
ø300		789094		789209	6	30,41	
ø260		760239		789193	6	22,15	

CUENCOS PARA RAMEN

El ramen, la sopa japonesa que se ha ganado el corazón de los gourmets de todo el mundo, no es sólo una exquisita combinación de caldo, fideos y guarniciones, sino también un ritual en el que el plato desempeña un papel fundamental. Por eso hemos preparado para usted una amplia gama de cuencos de ramen que combinan combina el diseño tradicional japonés con la funcionalidad moderna. El bol de ramen ideal es un plato con un diámetro de 18 a 25 cm,

una altura de 8 a 12 cm y una capacidad de 750 a 1300 ml. Nuestras propuestas incluyen cuencos de gres Beryl, Azure, Topaz, que impresionan por su belleza natural y durabilidad. Porcelana Fine Dine Eminencia, Constancia, Rosa, Edenic, sinónimo de elegancia y sofisticación. La económica colección Crema, caracterizada por un diseño sencillo pero elegante y una gran resistencia a los daños.



FineDine

		TOPAZ	BERYL	LAZUR		
mm	ml	código	código	código	uds	€/uds
ø197	1300	781685	781692	781708	3	21,75



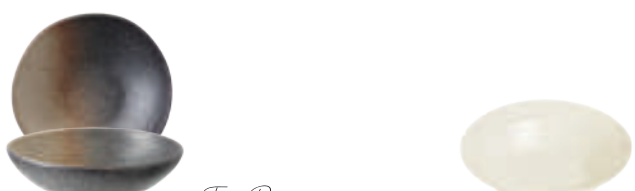
FineDine

		EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø180	1300	768372	768518	767832	767979	3	15,75
ø150	800	768365	768501	767825	767962	3	12,24



FineDine

		TOPAZ	BERYL	LAZUR	SILK		
mm	ml	código	código	código	código	uds	€/uds
ø225x(H)90	1500	781807	772850	772843	774724	2	25,83



FineDine

MOON				CREMA				
mm	código	uds	€/uds	mm	ml	código	uds	€/uds
ø210	774823	3	20,02	ø230	1230	770627	6	15,42
				ø190	750	770320	12	10,89



PLATOS PARA CARNE

El bistec, un plato que deleita por su intensidad de sabor y refinada sencillez, merece un marco apropiado. El plato adecuado acentuará las cualidades de la carne y complementará la presentación, creando una experiencia gastronómica inolvidable. Recomendamos la porcelana Nordic y Crust, minimalista y de alta calidad, ideal para servir filetes.

Para los amantes de las formas naturales, ofrecemos platos con forma orgánica de la colección Vainilla, que aportan un toque especial al plato. También encontrará la tabla de servir Madeira, que introduce un toque de encanto rústico. Para establecimientos prácticos y económicos, recomendamos la fuente Pure, duradera y funcional.



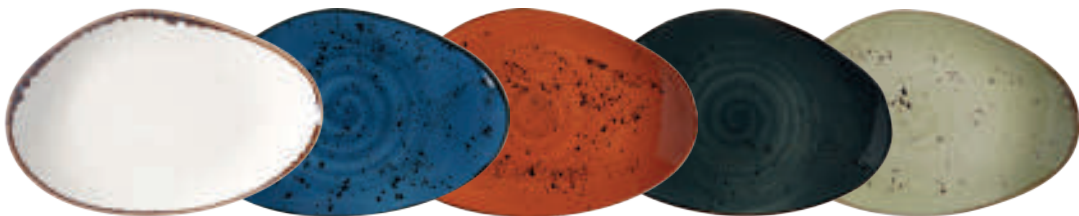
FineDine

	CRUST		NORDIC	
mm	código	uds	código	uds
295x148	769836	3	769874	20,39
335x205	769843	2	769881	32,75



FineDine

	CRUST		NORDIC	
mm	código	uds	código	uds
300x220x(H)30	779392	4	779477	23,85



FineDine

	VANILLA	IRIS	DAHLIA	ARANDO	OLIVE	uds	€/uds
mm	código	código	código	código	código		
350x210	781227	778241	778456	778661	778036	6	44,13



FineDine

	MOON		uds	€/uds
mm	código	uds	€/uds	
ø330	774793	2	36,96	
ø260	774786	3	18,91	



FineDine

	PURE		uds	€/uds
mm	código	uds	€/uds	
340x250	763179	2	12,60	

TABLA DE MADERA PARA SERVIR MADEIRA



FineDine

	MADEIRA		uds	€/uds
mm	código	uds	€/uds	
350x270x(H)22	504727	1	34,80	





CACEROLA REDONDA NEGRA LITTLE CHEF

código	mm	uds	€/uds
564509	162x121x(H)30	6	3,45



MOLDE RECTANGULAR NEGRO LITTLE CHEF

código	mm	€/uds
564516	320x162x(H)20	13,60



564523

CACEROLA REDONDA NEGRA LITTLE CHEF

código	mm	uds	€/uds
564530	189x147x(H)37	6	5,40
564523	150x115x(H)37	6	3,45



564554

CACEROLA OVALADA NEGRA LITTLE CHEF

código	mm	uds	€/uds
564554	263x140x(H)37	6	6,75
564547	155x80x(H)37	6	3,05

LÍNEA DE BANQUETES VOLARE

La colección Volare Banquet son vasos de catering bien formados con una pata robusta para mayor durabilidad y estabilidad. Vasos están disponibles en dos capacidades: 430 ml y 330 ml y 180 ml para champán, por lo que en ellas se puede disfrutar de todo tipo de vinos. La forma de estas copas se ha diseñado para proporcionar el equilibrio perfecto entre apariencia, durabilidad y practicidad de uso. Esta serie es ideal para los clientes que buscan copas de buena calidad con un diseño sencillo y contemporáneo. En una clase de precio asequible. La gama Volare Banquet tiene un excelente rendimiento en el lavavajillas profesional y su pata corta facilita su colocación en cestas.



COPA DE CHAMPÁN VOLARE BANQUET	COPA DE VINO VOLARE BANQUET	COPA DE VINO VOLARE BANQUET
781876	781852	781869
180 ml	430 ml	320 ml
ø50x(H)200 mm	ø65x(H)200 mm	ø55x(H)190 mm
6 uds	6 uds	6 uds
2,72	3,48	2,72



LÍNEA CANTARE

Las copas Cantare tienen una pata delicada y esbelta que les confiere un aspecto muy elegante sin perder un ápice de robustez. El diseño suavemente ahusado con borde cortado a láser intensifica el sabor del vino, es agradable a la vista y proporciona el máximo confort. La unión invisible entre la pata y la cuchara, los fondos cuidadosamente acabados y lisos, y la ausencia de ondulaciones y estrías son ventajas del de Fine Dine. Ligeros y finos, los vasos son extremadamente resistentes a los daños y conservan su durante mucho tiempo gracias al uso de vidrio de sosa fuerte. Una copa perfectamente transparente, perfectamente perfilada y equilibrada, con una pata adecuadamente larga y un cuenco profundo, permite apreciar adecuadamente el color, el aroma y el sabor de la bebida.



COPA DE VINO
CANTARE

781883

540 ml

ø65x(H)230 mm

6 uds

2,72



COPA DE VINO
CANTARE

781890

410 ml

ø60x(H)220 mm

6 uds

3,55



COPA DE CHAMPÁN
CANTARE

781937

210 ml

ø45x(H)225 mm

6 uds

3,55



VASO ALTO
CANTARE

781944

360 ml

ø60x(H)130 mm

6 uds

2,69



VASO BAJO
CANTARE

781951

390 ml

ø65x(H)100 mm

6 uds

2,69



Bordes pulidos a mano

Forma clásica, púas largas de los tenedores y gran capacidad de las Cucharas

Adaptado para uso intensivo, uso hostelero

Cubiertos perfectamente equilibrados

* 100 años de garantía contra la corrosión si se utiliza correctamente

OVE

FUNCIONALIDAD AL MÁS ALTO NIVEL

Diseñada pensando en la comodidad y la practicidad, la cubertería OVE es perfecta tanto para cenas elegantes como para comidas cotidianas. La forma ergonómica de los mangos garantiza un agarre cómodo, mientras que los filos de precisión de los cuchillos facilitan el corte. Las largas púas de los tenedores recogen perfectamente los alimentos, mientras que las cucharas de gran capacidad permiten comer cómodamente sopas y postres.

EXCELENCIA EN CADA DETALLE

Producido en una de las fábricas más modernas del mundo, manteniendo todas las normas medioambientales. Inversión en tecnología punta y un compromiso con la calidad superior dan a Ove una ventaja competitiva.

UNA REINTERPRETACIÓN MODERNA DE UNA FORMA CLÁSICA

Pensando en una gran variedad de gustos y estilos, la gama OVE incluye diferentes colecciones, desde formas modernas y minimalistas hasta diseños clásicos que siempre están de moda. Como resultado, todo el mundo encontrará el conjunto perfecto que encaje a la perfección con el carácter y la estética de su mesa.

CALIDAD INSUPERABLE DE LOS MATERIALES

Ove utiliza sólo materiales de la más alta calidad para garantizar la durabilidad y elegancia de los cubiertos. Los productos están fabricados con acero de la máxima calidad, resistente al óxido, la flexión y los arañazos. Esto garantiza muchos años de uso. Los productos tienen una garantía de 100 años contra la corrosión y son aptos para apto para lavavajillas.

BRILLANDO COMO UN ESPEJO

El término "pulido de alto espejo" se refiere al proceso de acabado de superficies cubertería de acero inoxidable, cuyo objetivo es lograr un alto grado de.

Un brillo de espejo. El proceso consta de varias etapas en las que la superficie de los cubiertos se pule para eliminar cualquier imperfección, arañazo o micro-contaminación, hasta obtener un brillo suave y superficie brillante. Los cubiertos adquieren un aspecto elegante, especialmente apreciado en restaurantes y en ocasiones especiales.

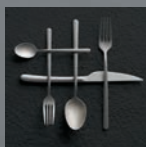
LA CALIDAD ESCANDINAVA A SU ALCANCE

Los cubiertos Ove están disponibles en más de 20 países de todo el mundo. Son apreciados por su calidad escandinava, su atención al detalle y su combinación de funcionalidad y diseño elegante.

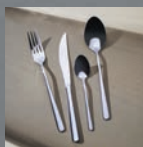
SISTEMA OVE



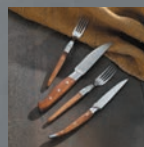
cubiertos 18/10



cubiertos pvd



cubiertos 18/0



cubiertos para
filetes



pulidoras para
cubiertos



PVD

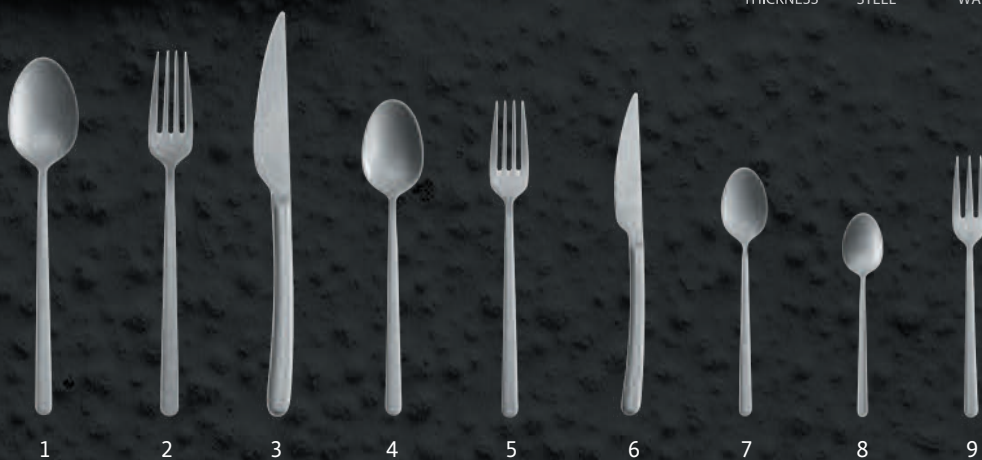
El proceso PVD (Physical Vapor Deposition) consiste en vaporizar el metal en un entorno de alto vacío. Al mismo tiempo, se añade un gas reactivo, que forma una mezcla con el vapor de metal y se deposita en forma de una capa ultrafina de color que se adhiere firmemente a la superficie de nuestros cubiertos. Los cubiertos se pueden lavar en el lavavajillas.



4 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH

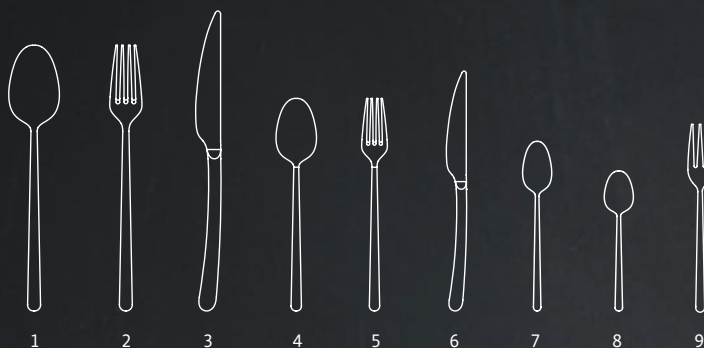


LÍNEA AMARONE VINTAGE

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	763995	211	12	5,81
2. Tenedor de mesa	764107	213	12	5,81
3. Cuchillo de mesa	763988	237	12	6,30
4. Cuchara de postre	764190	184	12	4,82
5. Tenedor de postre	764275	184	12	4,82
6. Cuchillo de postre	764183	190	12	5,07
7. Cucharilla	764152	146	12	3,96
8. Cuchara de café	764176	119	12	3,71
9. Tenedor para postre	764169	153	12	4,20

LÍNEA AMARONE BRONZE

4 MM
THICKNESS
18/10
STAINLESS
STEEL
WASH



	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	764923	211	12	5,81
2. Tenedor de mesa	764930	213	12	5,81
3. Cuchillo de mesa	764916	237	12	6,30
4. Cuchara de postre	764954	184	12	4,82
5. Tenedor de postre	764961	184	12	4,82

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	764947	190	12	5,07
7. Cucharilla	764978	146	12	3,96
8. Cuchara de café	764985	119	12	3,71
9. Tenedor para postre	764992	153	12	4,20





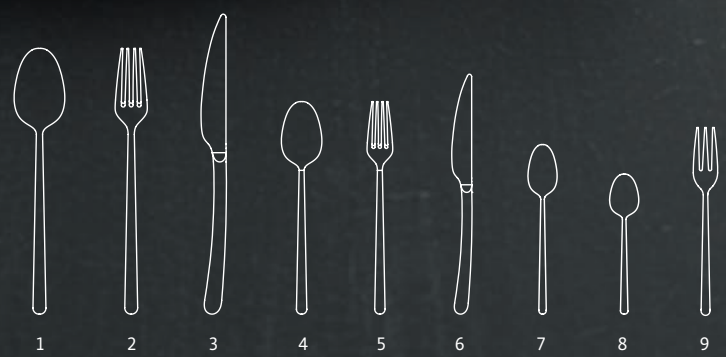
LÍNEA AMARONE BLACK

4 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL



WASH



1 2 3 4 5 6 7 8 9

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	764831	211	12	5,81
2. Tenedor de mesa	764848	213	12	5,81
3. Cuchillo de mesa	764824	237	12	6,30
4. Cuchara de postre	764862	184	12	4,82
5. Tenedor de postre	764879	184	12	4,82

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	764855	190	12	5,07
7. Cucharilla	764886	146	12	3,96
8. Cuchara de café	764893	119	12	3,71
9. Tenedor para postre	764909	153	12	4,20

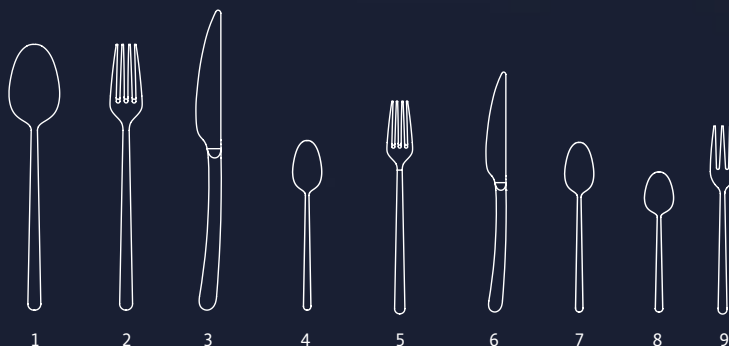


LÍNEA AMARONE GOLD

4 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH



	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	764329	211	12	5,81
2. Tenedor de mesa	764336	213	12	5,81
3. Cuchillo de mesa	764312	237	12	6,30
4. Cuchara de postre	764381	184	12	4,82
5. Tenedor de postre	764398	184	12	4,82

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	764374	190	12	5,07
7. Cucharilla	764343	146	12	3,96
8. Cuchara de café	764367	119	12	3,71
9. Tenedor para postre	764350	153	12	4,20



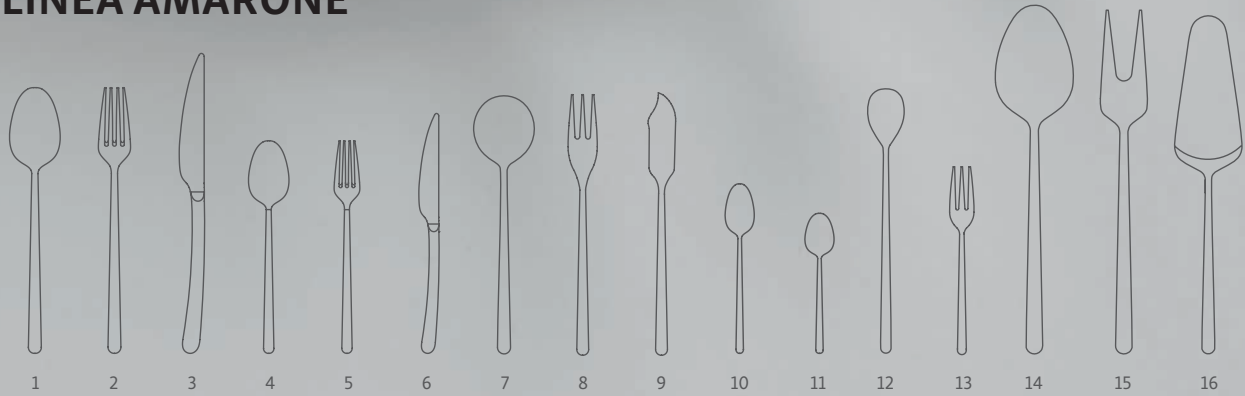
HIGH
MIRROR
POLISHING

4 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH

LÍNEA AMARONE



	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	764619	211	12	4,08
2. Tenedor de mesa	764626	212	12	4,08
3. Cuchillo de mesa	764602	238	12	4,57
4. Cuchara de postre	764640	184	12	3,09
5. Tenedor de postre	764657	184	12	3,09
6. Cuchillo de postre	764633	190	12	3,34
7. Cuchara de caldo	766729	205	12	4,33
8. Tenedor de pescado	765005	12	3,34	

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
9. Cuchillo de pescado	765265	12	3,34	
10. Cucharilla	764664	145	12	2,47
11. Cuchara de café	764671	119	12	2,22
12. Cuchara Latte	766736	209	12	3,09
13. Tenedor pastelero	764688	152	12	2,47
14. Cuchara de servicio	766705	272	12	7,42
15. Tenedor de servicio	766699	276	12	7,42
16. Espátula pastelera	766712	267	12	6,55



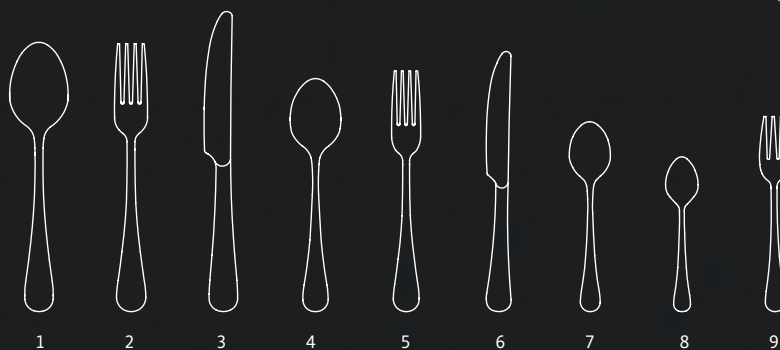
LÍNEA NAVARINO

**HIGH
MIRROR
POLISHING**

4 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH



	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	766002	207	12	4,08
2. Tenedor de mesa	765999	206	12	4,08
3. Cuchillo de mesa	765982	231	12	4,57
4. Cuchara de postre	766170	179	12	3,09
5. Tenedor de postre	766187	185	12	3,09

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	766163	200	12	3,96
7. Cucharilla	766125	146	12	2,47
8. Cuchara de café	766149	119	12	2,22
9. Tenedor para postre	766156	150	12	2,47



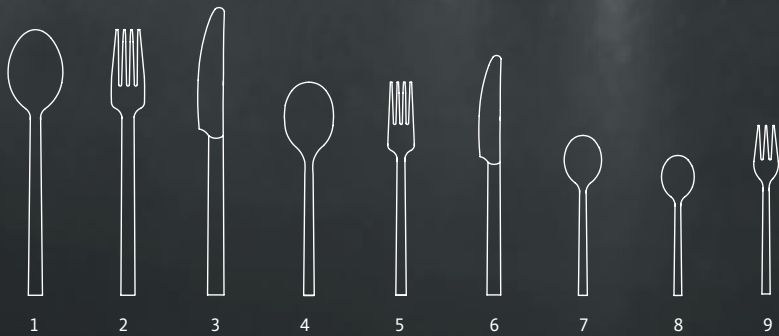
LÍNEA LUGANO

HIGH
MIRROR
POLISHING

5 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH



1 2 3 4 5 6 7 8 9

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	764701	207	12	4,70
2. Tenedor de mesa	764718	207	12	4,70
3. Cuchillo de mesa	764695	230	12	4,57
4. Cuchara de postre	764732	181	12	3,96
5. Tenedor de postre	764749	184	12	3,96

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	764725	200	12	3,71
7. Cucharilla	764756	142	12	2,60
8. Cuchara de café	764763	111	12	2,22
9. Tenedor para postre	764770	147	12	2,60



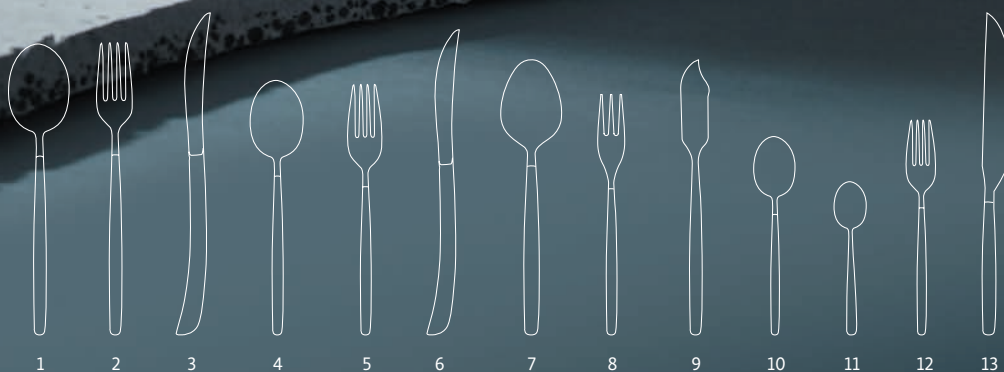
LÍNEA TORINO

**HIGH
MIRROR
POLISHING**

**5 MM
THICKNESS**

**18/10
STAINLESS
STEEL**

WASH



	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	769355	213	12	4,08
2. Tenedor de mesa	769362	211	12	4,08
3. Cuchillo de mesa	769379	237	12	4,57
4. Cuchara de postre	769386	186	12	3,09
5. Tenedor de postre	769393	187	12	3,09
6. Cuchillo de postre	769409	223	12	4,20
7. Cuchara de caldo	769447		12	3,44

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
8. Tenedor de pescado	769454		12	2,86
9. Cuchillo de pescado	769461		12	2,86
10. Cucharilla	769430	145	12	2,47
11. Cuchara de café	769423	112	12	2,22
12. Tenedor para postre	769416	157	12	2,47
13. Cuchillo para bistec	769478		12	4,15

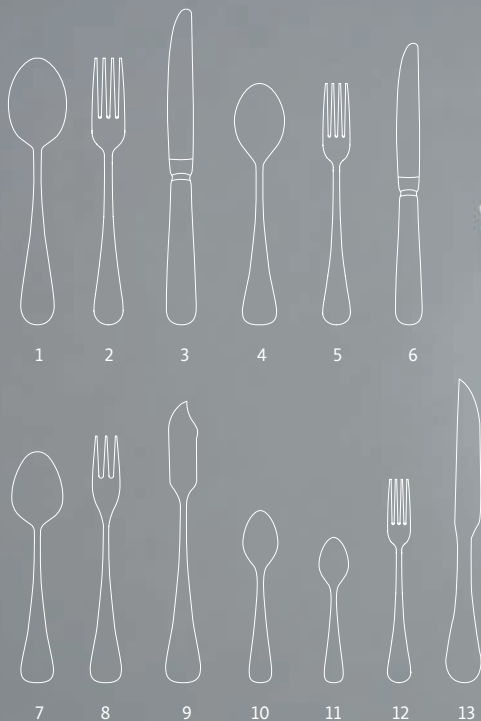
LÍNEA BAGUETTE

HIGH
MIRROR
POLISHING

3 MM
THICKNESS

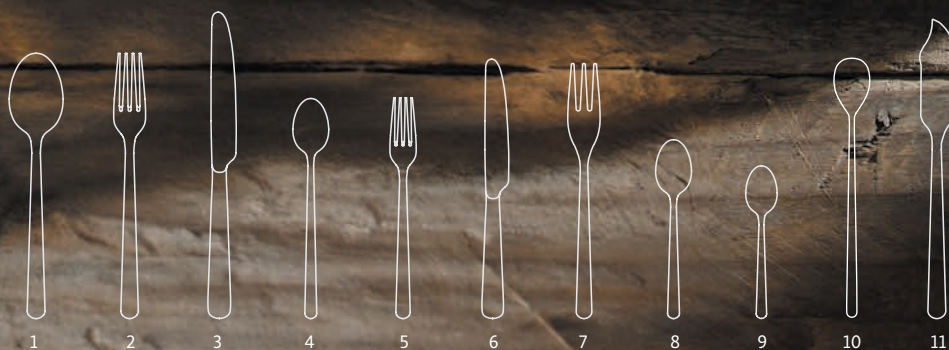
18/10
STAINLESS
STEEL

WASH



	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	769225	206	12	4,08
2. Tenedor de mesa	769232	207	12	4,08
3. Cuchillo de mesa	769249	243	12	4,57
4. Cuchara de postre	769263	186	12	3,09
5. Tenedor de postre	769256	187	12	3,09
6. Cuchillo de postre	769270	219	12	4,57
7. Cuchara de caldo	769331	178	12	3,44
8. Tenedor de pescado	769317	190	12	3,44
9. Cuchillo de pescado	769324	217	12	3,44
10. Cucharilla	769300	133	12	2,47
11. Cuchara de café	769294	112	12	2,22
12. Tenedor para postre	769287	157	12	2,47
13. Cuchillo para bistec	769348	234	12	5,58





LÍNEA COMO

**HIGH
MIRROR
POLISHING**

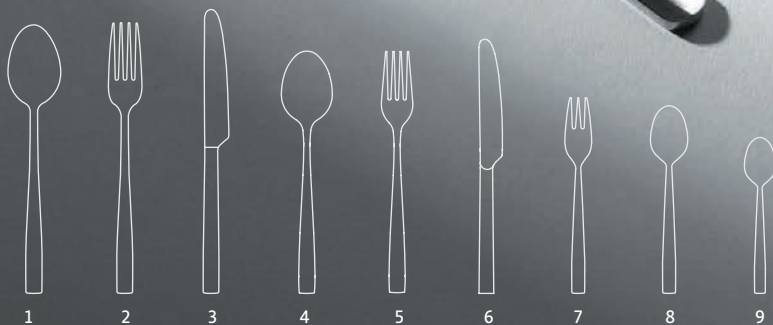
3 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	766446	196	12	3,34
2. Tenedor de mesa	766453	198	12	3,34
3. Cuchillo de mesa	766439	216	12	4,33
4. Cuchara de postre	766507	187	12	2,84
5. Tenedor de postre	766514	150	12	2,84
6. Cuchillo de postre	766491	190	12	3,58

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
7. Tenedor para postre	766477	187	12	2,35
8. Cucharilla	766460	137	12	2,35
9. Cuchara de café	766484	115	12	1,98
10. Cuchara Latte	766552	192	12	2,84
11. Cuchillo para mantequilla	766545	156	12	2,84

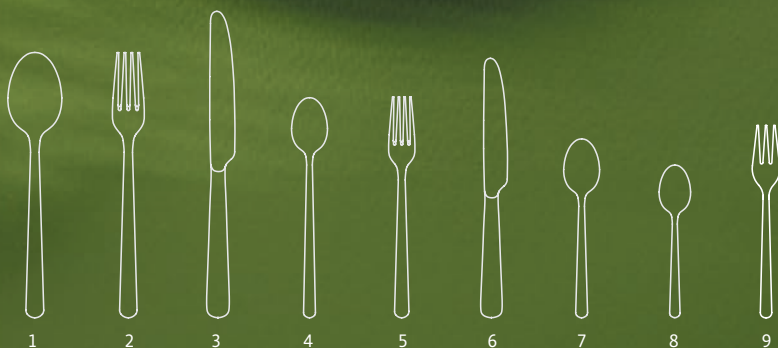


LÍNEA GARDA

HIGH MIRROR POLISHING 3 MM THICKNESS 18/10 STAINLESS STEEL WASH

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	766576	205	12	3,34
2. Tenedor de mesa	766583	206	12	3,34
3. Cuchillo de mesa	766569	220	12	4,45
4. Cuchara de postre	764800	184	12	2,60
5. Tenedor de postre	764817	185	12	2,60

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	764794	194	12	3,58
7. Tenedor para postre	766606	152	12	2,47
8. Cucharilla	766590	146	12	2,35
9. Cuchara de café	766613	121	12	2,10



LÍNEA ADRIA

**HIGH
MIRROR
POLISHING**

2,5 MM
THICKNESS

18/10
STAINLESS
STEEL

WASH

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
1. Cuchara	766200	196	12	3,34
2. Tenedor de mesa	766217	196	12	3,34
3. Cuchillo de mesa	766224	226	12	4,33
4. Cuchara de postre	766255	179	12	2,84
5. Tenedor de postre	766231	180	12	2,84

	código	longitud (mm)	uds	€/uds
6. Cuchillo de postre	766262	192	12	3,58
7. Cucharilla	766248	146	12	2,35
8. Cuchara de café	766279	113	12	1,98
9. Tenedor para postre	764787	150	12	2,47



LÍNEA BOLOGNA

3 MM
THICKNESS

18/0
STAINLESS
STEEL



	código	longitud (mm)	uds	set (uds)	€/set	€/uds
1. Cuchara	766767	197	1	12	13,44	1,12
2. Tenedor de mesa	766750	197	1	12	13,44	1,12
3. Cuchillo de mesa	766743	215	1	12	13,44	1,12
4. Cucharilla	766781	145	1	12	8,74	0,73
5. Tenedor para postre	766774	150	1	12	8,74	0,73



LÍNEA FJORD

3 MM
THICKNESS

18/0
STAINLESS
STEEL

WASH

	código	longitud (mm)	set (uds)	uds	€/set	€/uds
1. Cuchara	766958	215	12	1	19,90	1,66
2. Tenedor de mesa	766934	212	12	1	19,90	1,66
3. Cuchillo de mesa	766910	235	12	1	36,66	3,06
4. Cuchara de postre	766965	184	12	1	18,62	1,55
5. Tenedor de postre	766941	186	12	1	18,62	1,55
6. Cuchillo de postre	766927	201	12	1	32,51	2,71
7. Cucharilla	766972	137	12	1	14,46	1,21
8. Cuchara de café	766996	112	12	1	13,17	1,10
9. Tenedor para postre	766989	145	12	1	14,46	1,21



LÍNEA BERGEN

3 MM
THICKNESS

18/0
STAINLESS
STEEL

WASH

	código	longitud (mm)	set (uds)	€/set	€/uds
1. Cuchara	766866	208	12	19,90	1,66
2. Tenedor de mesa	766842	210	12	19,90	1,66
3. Cuchillo de mesa	766828	226	12	36,66	3,06
4. Cuchara de postre	766873	184	12	18,62	1,55
5. Tenedor de postre	766859	188	12	18,62	1,55
6. Cuchillo de postre	766835	200	12	32,51	2,71
7. Cucharilla	766880	147	12	14,46	1,21
8. Cuchara de café	766903	114	12	13,17	1,10
9. Tenedor para postre	766897	153	12	14,46	1,21

LÍNEA CORFU

Los cubiertos de filete Ove son de acero inoxidable y los mangos de pakkawood, un material natural a base de madera. Pakkawood es el término utilizado para referirse a las chapas de madera compuestas por varias capas de maderas duras de alta calidad. Juego de 6 piezas.

	código	longitud (mm)	uds	€/set	€/uds
1. Tenedor para bistec	781050	205	6	333,72	55,62
2. Cuchillo para bistec	781036	110/240	6	422,70	70,45
3. Cuchillo filetero Jumbo	781043	120/255	6	482,04	80,34



LÍNEA MYKONOS

		código	longitud (mm)	uds	€/set	€/uds
1.	Tenedor para filetes	782880	210	6	311,46	51,91
2.	Cuchillo filetero Jumbo	782873	260	6	474,60	79,10
3.	Cuchillo para bistec	782866	245	6	437,52	72,92

PULIDOR DE VIDRIO

- Capacidad: 400 piezas/hora
- Gastropolisher – ¡Pulido de vidrio instantáneo y perfecto!
- Abrillanta y seca todo tipo de vidrios (Ø 50-80 mm, H=180 mm)
- Elimina los restos de agua y detergente
- El tiempo de pulido más corto del mercado: ¡8 segundos por pieza!
- Control automático de la temperatura: evita el sobrecalentamiento y las quemaduras
- Producción europea

código	236826
dimensiones	325x300x(H)500 mm
potencia	1380 W
tensión	230 V
€	1 221,50



CEPILLOS PARA PULIDORAS DE VIDRIO

código	236833	236840 NUEVO
	pequeño, juego de 2 piezas	grande, juego de 2 piezas
€	87,35	87,35



PULIDOR DE CUBIERTOS

- Pulidora de cubiertos: ahorro de tiempo y comodidad!
- Ahorra hasta el 90% del tiempo del personal
- Pellets vegetales ecológicos: seguros para la cubertería y el medio ambiente
- Funcionamiento silencioso gracias al interior de silicona
- Contador de horas de funcionamiento e indicador de sustitución de pellets
- Ciclo de pulido rápido - 20 segundos
- Seguro: desconexión automática y LED
- El juego incluye: 1 cesto para, 1 escurridor de cubiertos

código	236635
rendimiento	2500 piezas/hora
dimensiones	500x425x(H)340 mm
potencia	560 W
tensión	230 V
€	5 762,37

ACCESORIOS

código	817490 NUEVO	230152 NUEVO	230169 NUEVO	230176 NUEVO	976296
	Base para pulidoras	Mango pulidor de cubiertos 236635	Alfombrilla insonorizante para pulidoras de cubiertos	Alfombrilla insonorizante para pulidoras de cubiertos	Compuesto para pulir
dimensiones	570x470x(H)385 mm		400x600 mm	260x260 mm	3 kg
€	548,46	174,70	51,55	54,42	68,74

SOLUCIONES PARA BUFFET

COLECCIÓN BUFFET NOIR

El moderno concepto Buffet Noir es una propuesta para, Que aprecian el minimalismo moderno y la estética refinada. Ideal para hoteles boutique de lujo, restaurantes de diseño y salas de reuniones con decoración contemporánea.

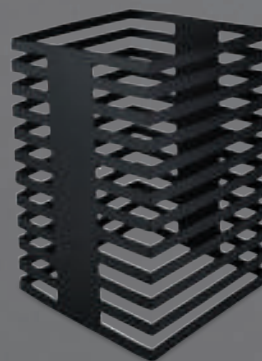
Elementos clave de colección:



Dispensadores de bebidas de acero con recubrimiento de polvo en negro mate: son a la vez un elemento práctico y decorativo del buffet p. 132



Calentadores en negro mate: con un diseño moderno, garantizan que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada. p. 122



Expositores de distintos diseños y alturas con formas geométricas: acentúan el carácter minimalista del diseño. p. 134



Bandejas de cristal negro de diseño minimalista: versátiles y elegantes, aptas para todo tipo de.
p. 131



Vajilla de porcelana GN en negro intenso: impresionan por su elaboración precisa y su brillo aterciopelado, que refleja su carácter moderno.
p. 139



Cuencos y bandejas de melamina negra con un sutil brillo: con una superficie perfectamente lisa, completan el look, creando una composición armoniosa y sofisticada.
p. 145

Uso recomendado:

- Exquisitos banquetes y galas en modernas salas de banquetes.
- Desayunos elegantes en hoteles.
- Conferencias y actos empresariales de prestigio.
- Reuniones VIP íntimas en clubes de negocios y suites del ático.

Naturaleza del acontecimiento:

El concepto Buffet Noir es perfecto para eventos en los que el prestigio, la modernidad y el gusto refinado son importantes. Creará una atmósfera de lujo y destacará el carácter único de los platos servidos. El color negro confiere al bufé un carácter elegante y distintivo, creando un llamativo telón de fondo para comidas y bebidas llenas de color.



COLECCIÓN BUFFET BLANC

El concepto Buffet Blanc es una armoniosa mezcla de elegancia clásica y sencillez atemporal que se adapta perfectamente a las necesidades de los establecimientos más exigentes, desde hoteles de lujo y restaurantes tradicionales hasta refinados salones de banquetes, creando una atmósfera de refinada hospitalidad.

Elementos clave de colección:



Distribuidores de acero inoxidable con acabado de espejo: aportan brillo y elegancia, resaltando la frescura y el aspecto apetitoso de los alimentos.
p. 151



Porcelana clásica blanca: versátil y elegante, adecuada para cualquier tipo de cocina.
p. 67



Calentadores de inducción de acero: con un diseño clásico, garantizan que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada.
p. 116



Accesorios de buffet con formas redondeadas y clásicas: acentúan el carácter tradicional de la disposición.
p. 133



Melamina duradera: resaltado Frescura y ligereza de los platos
p. 148



Platos de cristal: completan el conjunto, creando un efecto lujoso y elegante.
p. 147

Uso recomendado:

- Banquetes de gala y bodas en salones de banquetes clásicos.
- Exquisitos desayunos en hoteles de lujo.
- Fiestas tradicionales y acontecimientos.

Naturaleza del acontecimiento:

Los calentadores de acero inoxidable son una opción ideal para interiores de colores claros, con superficies de mármol y elementos de diseño clásicos. Armonizan a la perfección con elegantes manteles y porcelana de primera calidad, acentuando el carácter lujoso del servicio.



COLECCIÓN BUFFET BOIS

El concepto Buffet Bois se dirige a los establecimientos que aprecian los materiales naturales, el encanto rústico y un ambiente acogedor. Ideal para hoteles y restaurantes de estilo ecológico, salas de reuniones con elementos de madera y fiestas en el jardín.

Elementos clave de la colección:



Melamina color madera cálida (bandejas, cuencos): completan el conjunto, creando un efecto coherente y natural.
p. 143



Bandejas y soportes de madera natural: aportan calidez y encanto natural, creando un ambiente acogedor.
p. 129



Porcelana en tonos beige o crudo: crea un conjunto coherente con el resto del mobiliario.
p. 136



Calentadores con una chapa duradera de color madera: con un diseño rústico para mantener los alimentos a la temperatura adecuada.
p. 115



Elementos de madera complementarios
roble: acentúa el carácter natural de la disposición.
p. 126

Uso recomendado:

- Desayuno y brunch en hoteles y restaurantes ecológicos.
- Recepciones íntimas en jardines y terrazas.
- Conferencias y eventos en hoteles boutique y balnearios exclusivos.

Naturaleza del acontecimiento:

Los calefactores y accesorios de madera armonizan perfectamente con el entorno rústico, las fachadas de piedra y la exuberante vegetación. Crean una impresión de armonía y elegancia natural, ideal para eventos al aire libre o en interiores que recuerdan el estilo de las residencias campestres.

Calentadores de inducción

Las placas de inducción Fine Dine son elegantes aparatos de buffet fabricados en acero inoxidable de alta calidad.

Cada línea se ha adaptado a las necesidades del buffet y el catering. Los calentadores pueden colocarse directamente sobre placas de inducción o sobre un bastidor equipado con guías especiales que permiten instalar un calentador de inducción.

LÍNEA DE LUXE BLACK



con mecanismo de acero de cierre lento



sistema de evaporación sin goteo

LÍNEA DE LUXE MADEIRA



con mecanismo de acero de cierre lento



sistema de evaporación sin goteo



chapa de madera duradera

LÍNEA DE LUXE



con mecanismo de acero de cierre lento

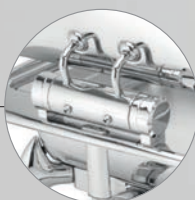


sistema de evaporación sin goteo



precio atractivo

LÍNEA PREMIUM



con mecanismo de acero de cierre lento



portacucharas



soporte para tapas



FineDine

Línea De Luxe Black

Modernidad y funcionalidad en negro mate

El calefactor de hostelería De Luxe Black combina una construcción robusta, un diseño moderno y soluciones prácticas.

Totalmente en un elegante color negro con un marco de acero inoxidable, será perfecto para los modernos hoteles y restaurantes.

CALENTADORES



Principales características y ventajas:

- **Tapa con mecanismo de cierre lento.**
Proporciona comodidad y el canalón de forma especial evita que la condensación gotee sobre la encimera, manteniéndola limpia y estéticamente agradable.
- **Fondo grueso tipo "sandwich"**
El fondo combina las ventajas de diferentes metales, garantizando una distribución del calor. El calentador es compatible con varias fuentes de calor, incluidas las placas de inducción.
- **Base estable con ajuste de altura**
Evita que la unidad vuelque aunque la tapa se abra bruscamente. Bastidor de acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 2,7 mm garantiza durabilidad y resistencia a los daños.
- **Funciones adicionales:**
 - Depósito de combustible con tamaño de llama ajustable
 - Elementos de fijación del calentador de inducción
 - Soporte de combustible ajustable
 - Bastidores apilables para ahorrar espacio en la cocina
- **Diseño moderno**
El chapado en negro mate combinado con el marco de acero confiere al calefactor un aspecto minimalista e industrial, ideal para interiores modernos.
- **Cierre hidráulico de la tapa**
La tapa del calentador se cierra hidráulicamente, lo que garantiza un uso suave y seguro. Tenga en cuenta que el cierre forzado puede dañar la bisagra y no es motivo de reclamación.



CALENTADOR DE INDUCCIÓN CON REGULACIÓN DE POTENCIA

Superficie calefactora de cristal negro. Control de potencia de 10 etapas, equipado con protección electrónica contra el sobrecalentamiento. El panel táctil y la pantalla LED son adecuados para en mostradores. Adecuado para calentadores de inducción equipados con un adaptador adicional.

código	239193
dimensiones	ø245x(H)68 mm
potencia	800 W
€	152,88



+



VAJILLA DE PORCELANA p. 139

NUEVO



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN GN 1/1
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE NEGRO

código	473573
dimensiones	585x465x(H)180 mm
€	873,52



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN GN 2/3
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE NEGRO

código	473580
dimensiones	470x405x(H)180 mm
€	837,72



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN REDONDO
CON TAPA DE CRISTAL 9 L DE LUXE NEGRO

código	473597
dimensiones	460x432x(H)280 mm
€	803,35



MARCO

código	471166
dimensiones	655x374x(H)230 mm
€	304,53



MARCO

código	204856
dimensiones	488x375x(H)230 mm
€	346,79



MARCO

código	473481
dimensiones	377x377x(H)185 mm
€	346,79

Línea De Luxe Madeira

- Calentador de hostelería De Luxe Madeira - robusto, funcional, diseño único
- Una tapa con mecanismo de caída lenta proporciona comodidad, y un canalón de forma especial evita que la condensación gotee sobre la mesa.
- El grueso fondo de la cápsula tipo sándwich combina las ventajas de diferentes metales para una distribución uniforme y la compatibilidad con diversas fuentes de calor, entre ellas con placas de inducción.
- El calentador tiene una base estable con ajuste de altura, que evita que la unidad vuelque incluso cuando la tapa se abre bruscamente. El bastidor de acero AISI 304 de 2,7 mm de grosor garantiza la durabilidad y la resistencia a los daños.
- Otras ventajas del calentador son:
 - Depósito de combustible con tamaño de llama ajustable
 - Elementos de fijación del calentador de inducción
 - Soporte de combustible ajustable
 - Bastidores apilables
- Todos los calefactores de la gama De Luxe Madeira están revestidos con una chapa de madera veteada que les confiere un aspecto elegante y con estilo.
- **La tapa del calentador se cierra hidráulicamente. Tenga en cuenta que el cierre forzado puede dañar la bisagra y no es motivo de reclamación.**





CHAFING DISH DE INDUCCIÓN
REDONDA 11 L CON TAPA DE CRISTAL
DE LUXE MADEIRA

código	473542
dimensiones	440x462x(H)260 mm
€	965,32



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN GN 1/1
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE
MADEIRA

código	473504
dimensiones	575x466x(H)175 mm
€	1 138,36



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN GN 2/3
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE
MADEIRA

código	473528
dimensiones	400x465x(H)165 mm
€	930,71



MARCO

código	473559
dimensiones	375x375x(H)205 mm
€	242,38



MARCO

código	473511
dimensiones	594x390x(H)205 mm
€	311,98



MARCO

código	473535
dimensiones	420x390x(H)205 mm
€	277,18



NUEVO

VAJILLA DE PORCELANA
p. 139



CALENTADOR DE INDUCCIÓN
CON REGULACIÓN DE POTENCIA

Superficie calefactora de cristal negro.
Control de potencia de 10 etapas, equipado con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
El panel táctil y la pantalla LED son adecuados para en mostradores.
Adecuado para calentadores de inducción equipados con un adaptador adicional.

código	239193
dimensiones	ø245x(H)68 mm
potencia	800 W
€	152,88



Línea De Luxe*

- La mejor relación calidad-precio.
- Construcción muy robusta.
- Carcasa de acero pulido.
- Tapa desmontable con mecanismo de caída libre.
- Patente antigoteo: canalón de forma especial en la tapa elevable para evitar que la condensación gotee sobre la mesa, la condensación se drena en un recipiente con agua.
- Fondo grueso encapsulado en "sándwich" (acero inoxidable/aluminio/acero cromo) que combina las propiedades de distribución del aluminio
- calor con la durabilidad y las propiedades magnéticas del acero inoxidable, esencial para su uso en calentadores y placas de inducción.
- Soporte regulable en altura para evitar que la estufa vuelque si se abre la tapa de repente.
- Bastidor del calentador de acero AISI 304 de 2 mm de grosor.
- Para utilizar directamente sobre placas de inducción o sobre un bastidor.
- Recipiente de combustible con elemento basculante para regular el tamaño de la llama.
- Elementos de fijación del calentador de inducción.
- Soporte de combustible ajustable verticalmente.



CALENTADOR DE INDUCCIÓN CON REGULACIÓN DE POTENCIA

Superficie calefactora de cristal negro.
Control de potencia de 10 etapas, equipado con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
El panel táctil y la pantalla LED son adecuados para en mostradores.
Adecuado para calentadores de inducción equipados con un adaptador adicional.

código	239193
dimensiones	Ø245x(H)68 mm
potencia	800 W
€	152,88



VAJILLA DE PORCELANA
p. 139



combustible



calentamiento
por inducción

+



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN GN 1/1
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE

código	471159
dimensiones	585x465x(H)180 mm
€	797,98



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN GN 2/3
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE

código	204849
dimensiones	405x480x(H)170 mm
€	763,18



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN
CON TAPA DE CRISTAL DE LUXE, 9 L

código	473474
dimensiones	430x480x(H)275 mm
€	763,18



MARCO

código	471166
dimensiones	655x374x(H)230 mm
€	304,53



MARCO

código	204856
dimensiones	470x370x(H)245 mm
€	346,79



MARCO

código	473481
dimensiones	450x450x(H)245 mm
€	346,79

* La tapa del calentador se cierra hidráulicamente. Tenga en cuenta que el cierre forzado puede dañar la bisagra y no es motivo de reclamación.

Línea Premium

- Construcción muy robusta.
- Carcasa de acero inoxidable de 2 mm altamente pulido.
- Patente antigoteo: un canalón de forma especial en la tapa elevable para evitar que la condensación gotee sobre la mesa.
- Mecanismo para extraer fácilmente el recipiente GN de la bandeja de agua.
- Fondo sandwich grueso y "encapsulado" (acero inoxidable/aluminio/acero al cromo) que combina las propiedades del aluminio en términos de distribución del calor.
- Recipiente adicional para la cuchara montado en la pared derecha de la carcasa del calentador (se aplica a los modelos Premium).



NUEVO

VAJILLA DE PORCELANA
p. 139



CALENTADOR DE INDUCCIÓN CON REGULACIÓN DE POTENCIA

Superficie calefactora de cristal negro.
Control de potencia de 10 etapas, equipado con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
El panel táctil y la pantalla LED son adecuados para en mostradores.
Adecuado para calentadores de inducción equipados con un adaptador adicional.

código	239193
dimensiones	ø245x(H)68 mm
potencia	800 W
€	152,88

calentamiento
por inducción



+



calefacción
de combustible





CHAFING DISH DE INDUCCIÓN
GN 1/1 PREMIUM

código	473603
dimensiones	590x410x(H)200 mm
€	505,50



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN
GN 1/1 PREMIUM GLASS

código	473412
dimensiones	590x410x(H)200 mm
€	540,69



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN
REDONDO PREMIUM, 11 L

código	473634
dimensiones	460x420x(H)290 mm
€	418,14



CHAFING DISH DE INDUCCIÓN
REDONDO 11 L PREMIUM GLASS

código	473467
dimensiones	460x420x(H)290 mm
€	422,61



MARCO

código	473627
dimensiones	540x415x(H)165 mm
€	191,89



MARCO

código	473078
dimensiones	540x415x(H)165 mm
€	190,17



MARCO

código	473658
dimensiones	310x430x(H)160 mm
€	170,41



MARCO

código	473092
dimensiones	310x430x(H)160 mm
€	169,04





PLACA DE INDUCCIÓN BUFFET



Calentador de inducción para instalación sobre encimera.
Superficie de calentamiento de cristal negro.
Control de potencia de 10 etapas, equipado con protección electrónica contra el sobrecalentamiento.
Panel táctil y pantalla LED.

código	239551
dimensiones	350x350 mm
potencia/voltage	1000 W/230 V
€	193,90

CARCASA PARA BUFFET DE INDUCCIÓN MADEIRA



código	709757	709740
color	natural	negro
dimensiones	350x350 mm	350x350 mm
€	310,24	310,24



PLACA DE INDUCCIÓN BUFFET

La exclusiva placa de inducción con bobina de inducción rectangular preparar varios platos simultáneamente para mantener la comida caliente antes de servirla
11 niveles de potencia ajustables mediante dial Rango de temperatura: 40°-100°C
Protección electrónica contra sobrecalentamiento

código	239896
dimensiones	460x315x(H)62 mm
potencia/voltage	800 W/230 V
€	294,58

Adecuado para calentadores de inducción equipados con con adaptador adicional.
Se puede adquirir el adaptador del calentador (239186).



CALENTADOR DE INDUCCIÓN CON REGULACIÓN DE POTENCIA

ADAPTADOR

código	239193	239186
dimensiones	ø245x(H)68 mm	
potencia/voltage	800 W	
€	152,88	19,89



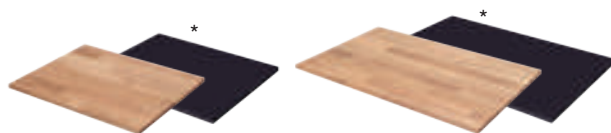
Sistemas de buffet



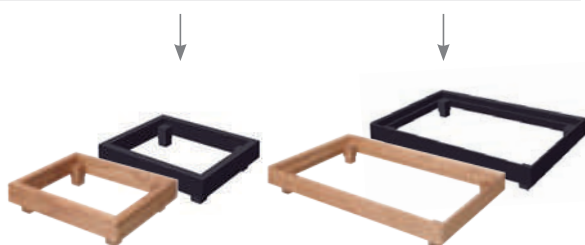
PRESENTADORES DE MADEIRA

Las cajas de buffet Madeira están hechas de madera de roble, que es hermosa, duradera y resistente. Pueden utilizarse como recipientes para pan o fruta, pero son adecuadas para

especialmente para la exposición con tableros de roble o bandejas de melamina. Con ellas puedes crear fácilmente una composición multidimensional.



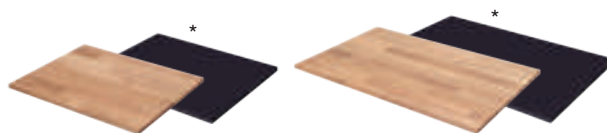
	BANDEJA DE ROBLE GN 1/2		BANDEJA DE ROBLE GN 1/1	
código	505083	504796	505052	504765
colour	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)20 mm		530x325x(H)20 mm	
€	48,20		74,16	



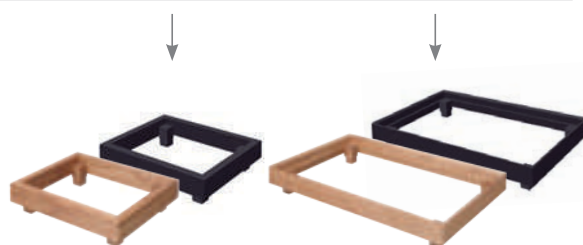
	MARCO GN 1/2		MARCO GN 1/1	
código	505076	504789	505045	504758
colour	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)80 mm		530x325x(H)80 mm	
€	56,30		63,65	



	CAJA DE PRESENTACIÓN GN 1/2		CAJA DE PRESENTACIÓN GN 1/1	
código	505069	504772	505038	504741
colour	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)65 mm		530x325x(H)65 mm	
€	70,45		100,12	



	BANDEJA DE ROBLE GN 1/2		BANDEJA DE ROBLE GN 1/1	
código	505083	504796	505052	504765
colour	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)20 mm		530x325x(H)20 mm	
€	48,20		74,16	



	MARCO GN 1/2		MARCO GN 1/1	
código	505076	504789	505045	504758
colour	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)80 mm		530x325x(H)80 mm	
€	56,30		63,65	



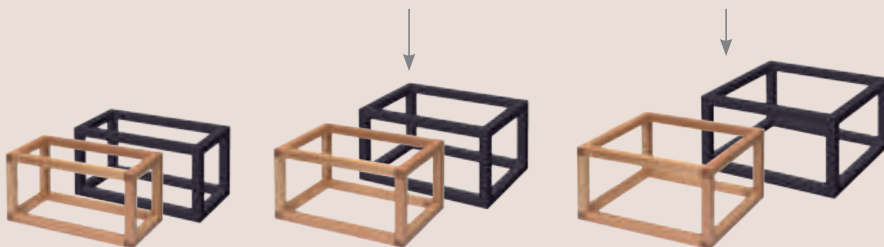
	CAJA DE PRESENTACIÓN GN 1/2		CAJA DE PRESENTACIÓN GN 1/1	
código	505137	504826	505120	504819
colour	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)65 mm		530x325x(H)190 mm	
€	96,41		98,88	



* las cuchillas en la parte inferior del tablero evitan el movimiento en estanterías y cajas



	BANDEJA DE ROBLE GN 1/2		BANDEJA DE ROBLE GN 1/1	
código	505083	504796	505052	504765
color	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x265x(H)20 mm		530x325x(H)20 mm	
€	48,20		74,16	



	BASE PARA BANDEJA GN 1/3		BASE PARA BANDEJA GN 1/2		BASE PARA BANDEJA GN 1/1	
código	561058	504857	561041	504840	561034	504833
color	natural	negro	natural	negro	natural	negro
dimensiones	325x176 mm		325x265 mm		530x325 mm	
€	114,95		118,66		131,02	

* las cuchillas en la parte inferior del tablero evitan el movimiento en estanterías y cajas



TABLA PARA CORTAR PAN

código	505021	504734
colour	natural	negro
dimensiones	530x325x(H)30 mm	
€	106,30	



BANDEJA DE ROBLE GN 1/1

código	664476	504956
colour	natural	negro
dimensiones	530x325x(H)40 mm	
€	102,59	



RECIPIENTE PARA CUBIERTOS

código	561089	504871
colour	natural	negro
dimensiones	530x325x(H)100 mm	
€	132,25	



CAJA CON SOPORTE PARA ACCESORIOS DE MESA

código	664407	504888
colour	natural	negro
dimensiones	280x180x(H)120 mm	
€	121,13	



CAJA PARA CUBIERTOS DE DOS PIEZAS

código	664414	504895
colour	natural	negro
dimensiones	275x165x(H)70 mm	
€	70,45	



CUBTERO Y SERVILETERO

código	664421	504901
colour	natural	negro
dimensiones	150x150x(H)150 mm	
€	100,12	



CAJA PARA CUBERTERÍA

código	664438	504918
colour	natural	negro
dimensiones	275x100x(H)70 mm	
€	61,80	



BASE BUFFET

código	505090	504802
colour	natural	negro
dimensiones	175x175x(H)165 mm	
€	91,46	



SOPORTE MADEIRA

código	664469	504949
colour	natural	negro
dimensiones	120x120x(H)120 mm	
€	72,92	



SOPORTE MADEIRA

código	664452	504932
colour	natural	negro
dimensiones	170x170x(H)170 mm	
€	111,38	



SOPORTE MADEIRA

código	664445	504925
colour	natural	negro
dimensiones	220x220x(H)220 mm	
€	119,95	



CONTENEDOR BUFFET

código	504680
colour	natural
dimensiones	175x155x(H)125 mm
€	38,66



CONTENEDOR BUFFET DOBLE

código	504697
colour	natural
dimensiones	350x310x(H)125 mm
€	90,22



BANDEJA DE ROBLE

código	664551
colour	natural
dimensiones	400x260x(H)60 mm
€	70,17





SOPORTE DE ROBLE

BANCO BUFFET

código	664506	664513	664537	664520
colour	natural	natural	natural	natural
dimensiones	150x(H)100 mm	250x(H)150 mm	340x150x(H)100 mm	430x180x(H)160 mm
€	104,54	121,72	80,19	90,22



CONTENEDOR DE ROBLE

código	664490	664544
colour	natural	natural
dimensiones	200x200x(H)100 mm	330x200x(H)100 mm
€	70,17	80,19



NUEVO



SOPORTE DE 2 NIVELES –
ESTANTES INCLINADOS

SOPORTE DE 2 NIVELES –
ESTANTES RECTOS

SOPORTE DE 4 NIVELES –
ESTANTES INCLINADOS

código	991269	504970	504703	504710	991270	504987
colour	natural	negro	natural	negro	natural	negro
dimensiones	574x323x(H)441 mm		574x323x(H)441 mm		574x400x(H)1197 mm	
€	440,02		446,78		1 292,86	

EXPOSITORES VETRO

La sencilla escalera de bufet gana muchos usos, gracias a las tres alturas disponibles, así como a la posibilidad de utilizarla junto con diversos soportes de bufet.

La colección Vetro se complementa con bandejas de tamaños conformes a GN.



ESCALERA DE 7 PELDAÑOS
QUE SE EXTIENDE HACIA ABAJO

código	429730
dimensiones	680x255 (arriba)/455 (abajo)x(H)200 mm
espesor del vidrio	6 mm
€	69,61



ESCALERA 6 PELDAÑOS
QUE SE EXTIENDE HACIA ABAJO

código	429747
dimensiones	600x450x(H)240 mm
espesor del vidrio	5 mm
€	78,31



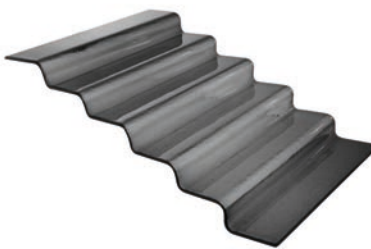
ESCALERA 4 PELDAÑOS
QUE SE EXTIENDE HACIA ABAJO

código	429754
dimensiones	400x350x(H)125 mm
espesor del vidrio	5 mm
€	45,99



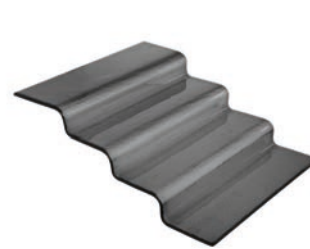
ESCALERA DE 7 PELDAÑOS
QUE SE EXTIENDE HACIA ABAJO

código	429761
dimensiones	680x255 (arriba)/455 (abajo)x(H)200 mm
espesor del vidrio	6 mm
€	100,68



ESCALERA DE 6 PELDAÑOS
QUE SE EXTIENDE HACIA ABAJO

código	429778
dimensiones	600x450x(H)240 mm
espesor del vidrio	5 mm
€	111,87



ESCALERA DE 4 PELDAÑOS
QUE SE EXTIENDE HACIA ABAJO

código	429785
dimensiones	400x350x(H)125 mm
espesor del vidrio	5 mm
€	64,63



BASE PARA ESCALERAS
7 ETAPAS

código	429983
dimensiones	(H)200 mm
€	16,16



BASE PARA ESCALERAS
6 ETAPAS

código	429976
dimensiones	(H)240 mm
€	17,40



BASE PARA ESCALERAS
4 ETAPAS

código	429990
dimensiones	(H)120 mm
€	12,43



BANDEJA DE CRISTAL GN 1/1
TRANSPARENTE

código	429822
dimensiones	530x325 mm
€	39,55



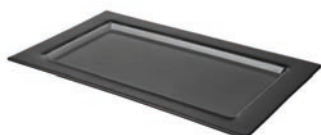
BANDEJA DE CRISTAL GN 1/2
TRANSPARENTE

código	429839
dimensiones	325x265 mm
€	22,37



BANDEJA DE CRISTAL GN 2/4
TRANSPARENTE

código	429846
dimensiones	530x162 mm
€	23,62



BANDEJA DE CRISTAL GN 1/1
GRIS OSCURO

código	429884
dimensiones	530x325 mm
€	61,80



BANDEJA DE CRISTAL GN 1/2
GRIS OSCURO

código	429891
dimensiones	325x265 mm
€	31,07



BANDEJA DE CRISTAL GN 2/4
GRIS OSCURO

código	429938
dimensiones	530x162 mm
€	33,56

Sistema Skiatos

El sistema de buffet Skiatos desarrollado por Fine Dine es un conjunto de productos polivalentes, que incluye calentadores, dispensadores, estanterías y expositores, que pueden complementarse con artículos en melamina, así como productos de las colecciones Madeira y Vetro. La colección Skiatos se caracteriza por su diseño elegante y, pero también por su flexibilidad y funcionalidad para satisfacer los diversos requisitos del sector de la hostelería, los eventos y la restauración.

Todos los componentes de acero están fabricados con acero inoxidable con recubrimiento en polvo de la más alta calidad en una cámara libre de polvo, lo que los hace más resistentes a los arañazos, totalmente resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar.

Los soportes y dispensadores para bufé pueden montarse y desmontarse en unos pocos pasos y sin herramientas, lo que facilita su transporte y almacenamiento incluso en los espacios más reducidos. El aspecto y el estilo del sistema añadirán un toque exclusivo y moderno a su bufé, mientras que su funcionalidad le brinda la oportunidad de llevar su presentación a un nuevo nivel.

- Configuración sencilla y rápida.
- Los productos son fáciles de limpiar y las huellas dactilares no se ven por ninguna parte.
- Máxima calidad de los materiales utilizados.
- Amplia gama de productos.



DISPENSADOR DE CEREALES SKIATOS

código	l	mm	€
171523	4	220x140x(H)635	346,79



CAFETERA/CALENTADOR DE LECHE SKIATOS

código	l	mm	€
171530	16	300x300x(H)650	815,38



CALENTADOR DE INDUCCIÓN CON REGULACIÓN DE POTENCIA – 239193
– ver página 121



DISPENSADOR DE BEBIDAS SKIATOS

código	l	mm	€
171486	7	345x345x(H)570	448,67

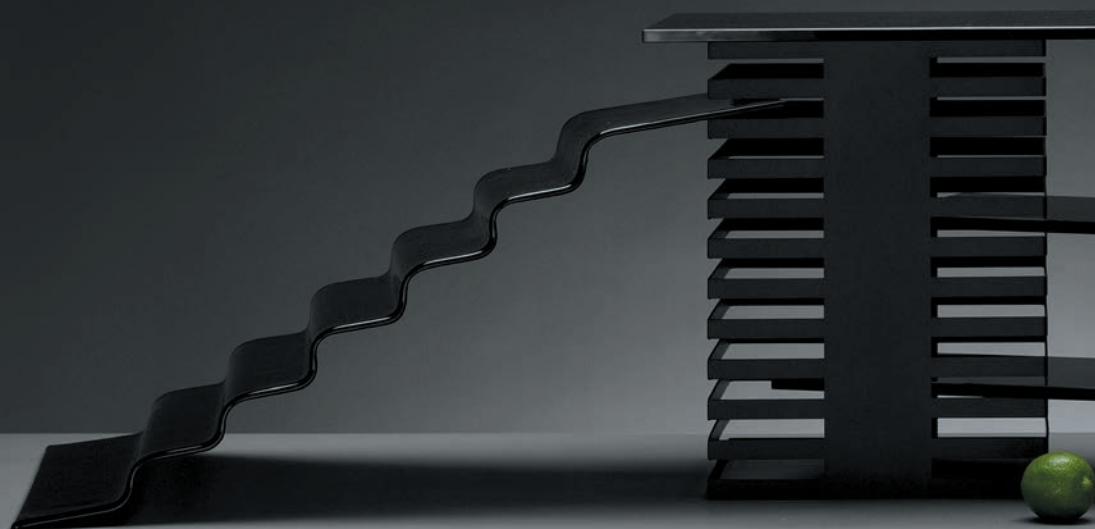


TERMOS PARA CAFÉ Y TÉ

- Termo de conferencia de doble pared con tapa abatible y cómoda asa
- Fabricado en acero inoxidable 18/10, la tapa roscada evita fugas

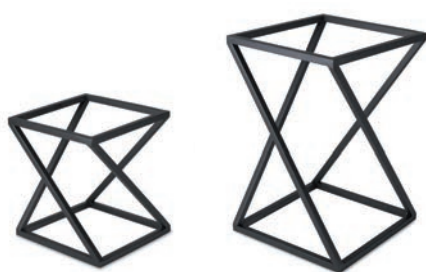
código	l	mm	€
445815	0,6	ø120x(H)168	63,65
445822	1	ø136x(H)188	68,25
445839	1,5	ø136x(H)258	73,45





BANDEJA DE CRISTAL SKIATOS

código	mm	€
428078	350x350	36,05
428085	700x200	43,50



SOPORTE BUFFET SKIATOS

código	mm	€
428054	180x180x(H)202	60,91
428061	200x200x(H)284	65,88



COLUMNA BUFFET SKIATOS

código	número de niveles	mm	€
428023	9	250x250x(H)256	75,82
428030	12	250x250x(H)347	145,43
428047	17	250x250x(H)493	215,03



EXPOSITOR BUFFET PARA CUENCOS SKIATOS NEGRO

código	mm	€
171554	540x650x(H)265	137,97
171578	467x435x(H)210	62,15



171554



171578

BOL DE MELAMINA PARA EL EXPOSITOR

código	colour	mm	€
779590	negro	190x190x(H)100	12,36
779637	blanco	190x190x(H)100	12,36

BOL DE MELAMINA PARA EL EXPOSITOR

código	color	mm	€
779583	negro	100x100x(H)45	7,42
779620	blanco	100x100x(H)45	7,42

SOPORTE ANTIDESLIZANTE PARA BUFFET

- De acero, revestido de PVC
- Para bandejas y cuencos de presentación

código	561966	561973
dimensiones	260x230x(H)100	265x230x(H)200
€	11,05	16,85



561966



561973



PLATO RECTANGULAR



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	código	código	código	código	uds	€
340x150	767450	767535	767610	767696	3	20,05
260x115	767443	767528	767603	767689	3	11,46

BOL BUFFET



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm ml	código	código	código	código	uds	€
ø300 2000	767436	767511	767597	767672	1	58,71
ø250 1000	767429	767504	767580	767665	2	28,64
ø200 600	767412	767498	767573	767658	3	20,05

CUENCO



	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm ml	código	código	código	código	uds	€
ø180 1300	768372	768518	767832	767979	3	15,75
ø150 800	768365	768501	767825	767962	3	12,24



PLATO FORMA ORGÁNICA



VANILLA			
mm	código	uds	€
350x210	781227	6	44,13

PLATO RECTANGULAR



VANILLA			
mm	código	uds	€
300x150	769638	6	25,21

PLATO RECTANGULAR



VANILLA			
mm	código	uds	€
300x200	781197	6	33,74

CUENCO



VANILLA			
mm	código	uds	€
250x160	781180	6	23,85

BOL BUFFET



VANILLA			
mm	código	uds	€
ø190	789315	6	15,75
ø230	789308	6	21,48

CUENCO



VANILLA			
mm	código	uds	€
ø150	781241	6	14,09



CUENCO INCLINADO



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€
210x190x(H)125	767375	767283	3	41,53

CUENCO



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€
ø110	779385	779460	6	9,55

FUENTE RECTANGULAR



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€
295x148	769836	769874	3	20,39
335x205	769843	769881	2	32,75

FUENTE RECTANGULAR



	CRUST	NORDIC		
mm	código	código	uds	€
468x100	769850	769898	6	25,83

Recipientes GN de porcelana

Los recipientes GN de porcelana de alta calidad son resistentes a altas y bajas temperaturas, por lo que son aptos para hornos, cocinas y lavavajillas. Disponibles en blanco clásico y negro elegante, estos recipientes realzarán un bufé moderno y mejorarán la presentación de los alimentos.

NUEVO



RECIPIENTE DE PORCELANA – BLANCO

código	talla	mm	€
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	90,35
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	35,45
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	21,80



RECIPIENTE DE PORCELANA – NEGRO

código	talla	mm	€
783979	GN 1/1	530x325x(H)68	104,54
783993	GN 2/3	350x325x(H)65	70,17
783986	GN 1/2	325x265x(H)60	51,55





MELAMINA



Melamina

La melamina Fine Dine se ha fabricado a partir de las mejores materias primas disponibles en el mercado. Es ideal para para servir platos fríos y aperitivos. La amplia gama de formas realza la presentación de cada plato buffet o restaurante gastronómico. Platos fabricados en melamina son extremadamente ligeros y resistentes a los golpes.

Son aptos para su uso en lavavajillas de hostelería.



BANDEJA MELAMINA GN, NEGRO

código	talla	mm	€
870648	GN 1/1	530x325x(H)30	48,20
870655	GN 1/2	325x265x(H)30	28,43
870686	GN 2/4	530x162x(H)30	30,90
870662	GN 1/3	325x176x(H)30	18,54
870679	GN 1/4	265x162x(H)30	16,07



BANDEJA MELAMINA GN, BLANCO

código	talla	mm	€
870693	GN 1/1	530x325x(H)30	48,20
870747	GN 1/2	325x265x(H)30	28,43
870778	GN 2/4	530x162x(H)30	30,90
870754	GN 1/3	325x176x(H)30	18,54
870761	GN 1/4	265x162x(H)30	16,07

NUEVO



CUBIERTA DE POLICARBONATO
PARA PLATO METROPOLIS

código	mm	€
562611	ø220x(H)100	136,04

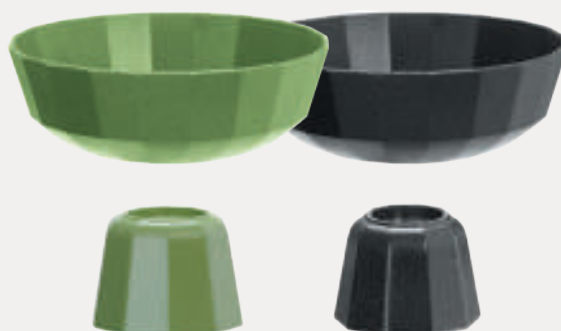


BANDEJA METROPOLIS

código	color	mm	€
562550	verde	ø300	25,78
562567	negro	ø300	25,78

BASE PARA BANDEJA METROPOLIS

código	color	mm	€
562536	verde	ø110x(H)120	18,62
562543	negro	ø110x(H)120	18,62



PLATO DE FRUTA METROPOLIS

código	color	mm	€
562574	verde	ø250	27,21
562581	negro	ø250	27,21

BASE PARA BANDEJA METROPOLIS

código	color	mm	€
562598	verde	ø110x(H)82	12,89
562604	negro	ø110x(H)82	12,89

NUEVO



CUENCO BUFFET REFLECTION

código	mm	€
562499	ø220x(H)100	41,53
562505	ø250x(H)110	55,85



BANDEJA BUFFET REFLECTION

código	mm	€
562512	530x160x(H)20	41,53



BUFFET BOWL PANAMA

código	mm	€
562420	ø265x(H)100	34,37
562413	ø220x(H)100	27,21



BUFFET BOWL PANAMA

código	talla	mm	€
562437	GN 1/2	325x265x(H)80	44,39
562444	GN 2/3	354x325x(H)80	57,28



BANDEJA PANAMA

código	talla	mm	€
562468	GN 1/1	530x325	104,54
562451	GN 2/4	530x162	44,39
562482	GN 1/2	325x265	41,53
562475	GN 1/3	325x176	27,21



NUEVO

TAPA ENROLLABLE
DE POLICARBONATO GN 1/1

código	mm	€
562529	535x330x(H)135	80,19



NUEVO

BANDEJA ROCK, BEIGE

código	talla	mm	€
562628	GN 1/1	530x325	41,53
562635	GN 1/2	325x265	22,91



FUENTE ROCK, NEGRO

código	talla	mm	€
562383	GN 1/1	530x325	37,08
562369	GN 1/2	325x265	22,25
562642	GN 1/3	325x176	17,18 NUEVO



FUENTE ROCK, GRIS

código	talla	mm	€
562390	GN 1/1	530x325	37,08
562376	GN 1/2	325x265	23,48



CUENCO BUFFET, NEGRO

código	ml	mm	€
562345	1600	260x220x(H)95	16,07



CUENCO BUFFET, GRIS

código	ml	mm	€
562352	1600	260x220x(H)95	17,30



CUENCO INCLINADO ROCK, BLACK

código	ml	mm	€
562321	1100	282x275x(H)115	27,19
562307	700	232x225x(H)95	18,36



CUENCO INCLINADO ROCK, GREY

código	ml	mm	€
562338	1100	282x275x(H)115	28,43
562314	700	232x225x(H)95	19,78



NUEVO

CUENCO ROCK, BEIGE

código	ml	mm	€
562666	1100	282x275x(H)115	32,94
562659	700	232x225x(H)95	20,05



BOL INCLINADO DE MELAMINA, NEGRO

código	mm	€
779675	ø262x(H)138	27,19
779668	ø233x(H)125	20,81



BOL ANGULAR DE MELAMINA, BLANCO

código	mm	€
779712	ø262x(H)138	27,19
779705	ø233x(H)125	20,81



BOL CUADRADO DE MELAMINA, NEGRO

código	ml	mm	€	
562680	4500	250x250x(H)120	24,34	N
779590	1900	190x190x(H)90	12,36	
779583		125x125x(H)65	7,42	



NUEVO

CUENCO CUADRADO DE MELAMINA, GRAFITO

código	ml	mm	€
562673	4500	250x250x(H)120	24,34
562703	1900	190x190x(H)90	12,89
562710		125x125x(H)65	8,59



BOL CUADRADO DE MELAMINA, BLANCO

código	ml	mm	€	
562697	4500	250x250x(H)120	24,34	N
779637	1900	190x190x(H)90	12,36	
779620		125x125x(H)65	7,42	



563632

563649

CUCHARÓN DE MELAMINA

• Capacidad 40 ml

código	mm	color	pcs	€
563632	180	blanco	6	2,00
563649	180	negro	6	2,00



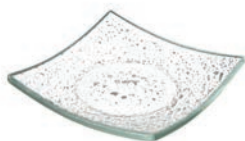
SALSERA DE MELAMINA

código	ml	mm	pcs	€
561720	100	ø85x(H)45	12	2,10
561713	80	ø80x(H)40	12	1,90
561706	50	ø70x(H)35	12	1,50
565650	50	ø70x(H)35	set of 4 pcs.	5,15



TAZÓN INCLINADO VELOCITY

código	mm	pcs	€
564592	110x110x(H)100	12	4,75
564585	97x97x(H)80	12	3,10
564578	70x70x(H)60	12	2,00

PLATO CUADRADO
TRANSPARENTE

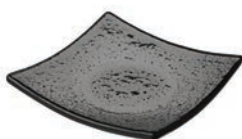
código	mm	pcs	€
429792	80x80	12	3,73

PLATO GOTA DE LLUVIA
TRANSPARENTE

código	mm	pcs	€
429815	80x100	12	4,97

PLATO INCLINADO PARA
PICOTEO NECESSITY

código	mm	uds	€
789070	90	24	6,72



PLATO CUADRADO NEGRO

código	mm	pcs	€
429860	80x80	12	3,73

PLATO GOTA DE LLUVIA
NEGRO

código	mm	pcs	€
429877	80x100	12	4,97

PLATO PARA PICOTEO
NECESSITY

código	mm	uds	€
789056	80	24	6,12

PLATO PARA PICAR CUADRADO
NECESSITY

código	mm	uds	€
789063	50	24	5,81

PLATO GOTA PARA PICOTEO
NECESSITY

código	mm	uds	€
789032	90	24	6,12

PLATO CON ASAS PARA PICOTEO
NECESSITY

código	mm	uds	€
789049	100	24	6,72



Equipo de buffet





DISPENSADORES DE CEREALES Y LECHE DE LUXE

Dispensadores de acero de calidad Fine Dine. El bote de leche tiene un cómodo vertedor y un asa para transportarlo fácilmente. Gracias al mecanismo de dosificación del dispensador se vierte la cantidad perfecta en el cereal y el cierre hermético lo mantiene fresco y crujiente.



DISPENSADOR DE LECHE	DISPENSADOR DE COPOS
426111	426135
6 l	5 l
230x350x(H)500 mm	230x350x(H)900 mm
794,25	728,37

DISPENSADOR DE COPOS SKIATOS

Tapa y recipiente extraíbles: fáciles de limpiar.
Carcasa de acero inoxidable con recubrimiento en polvo.
Recipiente de acrílico resistente.
Gran capacidad – 4 litros. Imprescindible en los buffets de desayuno.



DISPENSADOR DE CEREALES SKIATOS
171523
4 l
220x140x(H)635 mm
346,79

DISPENSADOR DE BEBIDAS DE LUXE

El dispensador de zumos y bebidas está fabricado en acero pulido. Dispone de un recipiente extraíble para facilitar el llenado. Está equipado con un tubo especial diseñado para contener hielo para enfriar la bebida. Capacidad 5 litros.



DISPENSADOR DE ZUMO

426128
5 l
230x350x(H)770 mm
519,56

DISPENSADOR PARA BEBIDAS SKIATOS

Tapa y recipiente extraíbles: fáciles de limpiar.
Carcasa de acero inoxidable con recubrimiento en polvo.
Recipiente de cristal de gran capacidad, 7 litros.
Los depósitos de hielo situados en el interior de la tapa garantizan una refrigeración eficaz.
Bandeja recogegotas incluida. Grifo antigoteo.



SKIATOS DISPENSADOR DE BEBIDAS NEGRO

171486
7 l
345x345x(H)570 mm
448,67



CALENTADOR DE AGUA AUTOMÁTICO EVERGREEN

La llamativa cafetera de agua Eververde está sólidamente fabricada en acero inoxidable. Se puede utilizar en cafeterías, bares, hoteles, salas de reuniones y en cualquier lugar donde se necesite un chorro ininterrumpido de agua caliente para preparar café, hierbas, té o bebidas instantáneas.

Gracias a la tecnología de doble depósito, el agua dulce no se mezcla con el agua caliente inmediatamente después de rellenarla. La cafetera mantiene la temperatura alta durante mucho tiempo – el depósito principal de agua caliente está protegido por un revestimiento térmico contra la pérdida rápida de calor. Esta solución también reduce el consumo de energía. En la unidad se utilizan calentadores de alta potencia, lo que garantiza un calentamiento rápido del agua. El calentador de agua dispone de un intuitivo sistema de sensores que controla el correcto calentamiento del agua (agua fría, calefacción, agua calentada) y un interruptor principal a prueba de humedad, en el que la posición de encendido/apagado se señala mediante un elemento luminoso. El modelo está montado sobre 4 pies de goma para evitar que resbale sobre la encimera.

modelo	201657
capacidad	10 l
dimensiones	248x303x(H)593 mm
potencia/tensión	3 kW/ 230 V
peso	13 kg
€	1 046,79

CONEXIÓN DE AGUA 3/4"

Entrada de red automática

rendimiento
33 l/h

CONSUMO REDUCIDO DE ENERGÍA

TERMOSTAT

BANDEJA RECOGEGOTAS INCLUIDA



HERVIDOR DE SOPA EXCELLENT – 8 L

- El robusto hervidor de sopa eléctrico profesional se utiliza para mantener la comida caliente durante largos periodos y está diseñado para sopas, salsas y platos de una sola olla.
- Se caracteriza por su comodidad y manejo intuitivo y puede utilizarse en un bufé, así como en restauración.

el recipiente de acero inoxidable de alta calidad garantiza la higiene y una limpieza fácil

carcasa de acero inoxidable pulido

rango de temperatura de 0 a 65 °C

tapa con recorte para cuchara



código	l	mm	W/V	€
860311	8	ø340x(H)360	435/230	262,03

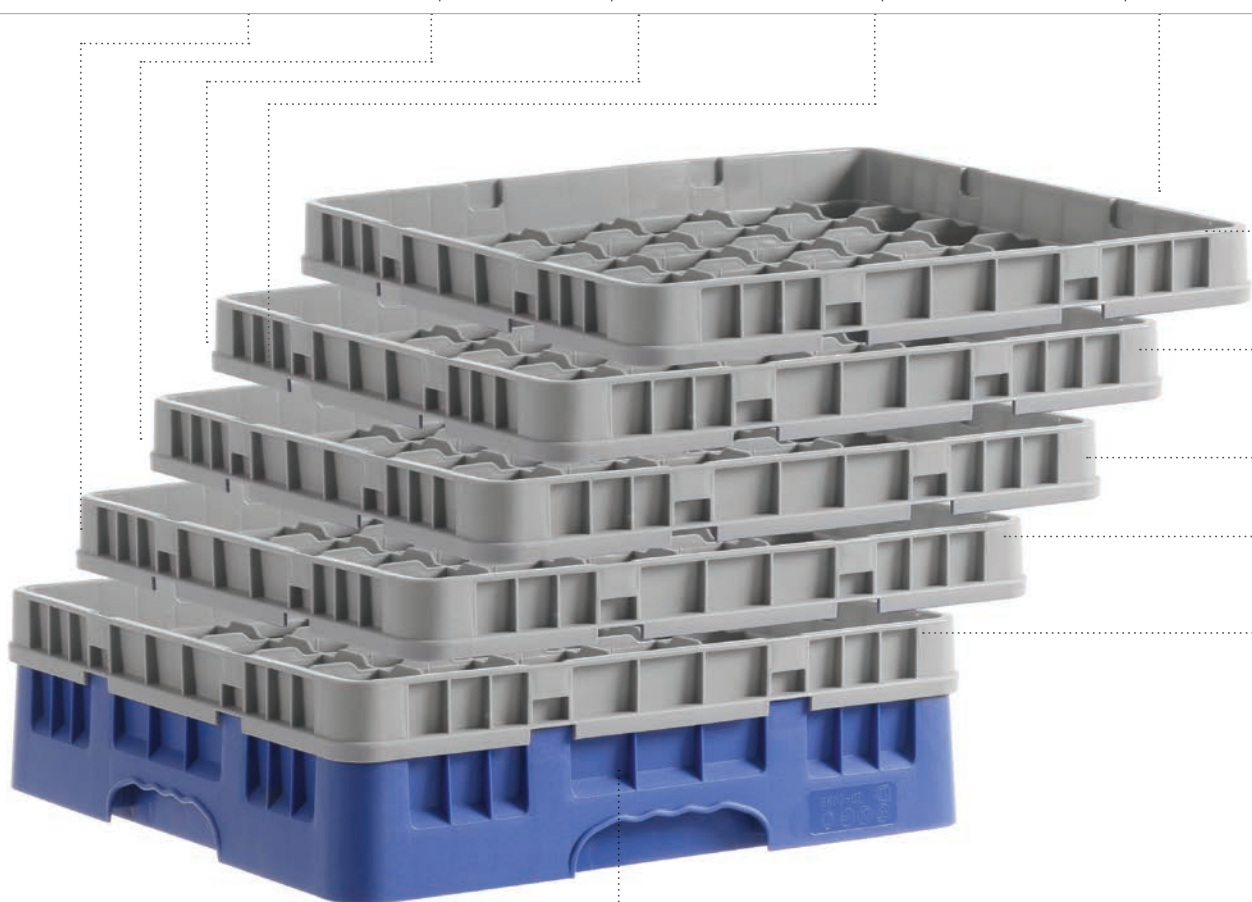
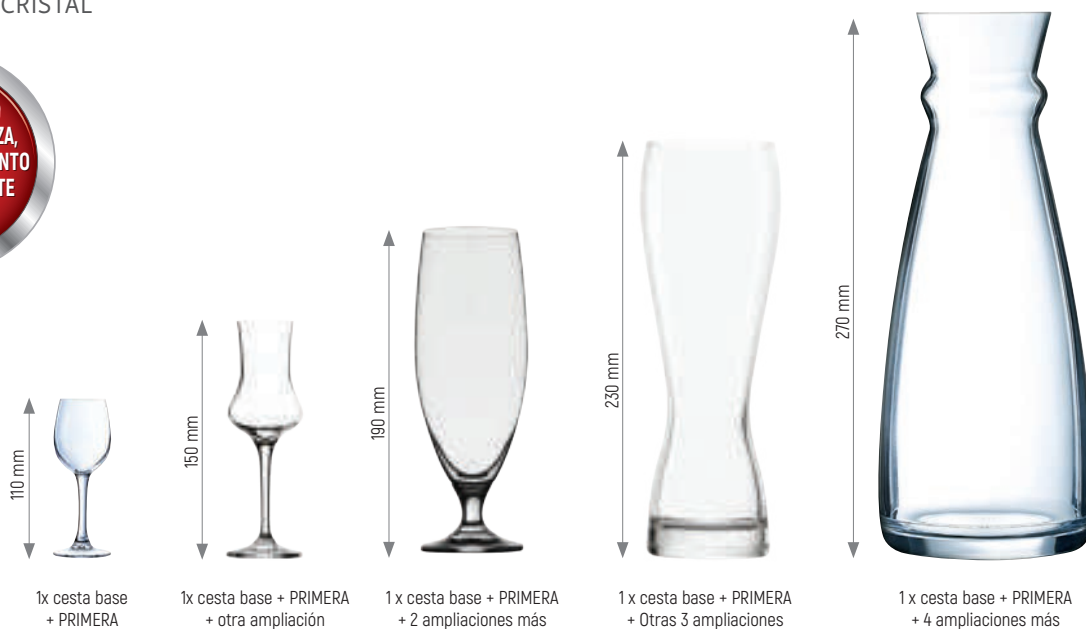
TOSTADORA FINE DINE

- Es ideal para la restauración profesional.
- Funciona con una potencia de 2200 W y permite ajustar 3 modos de calentamiento.
- El equipo es de acero, lo que lo hace robusto, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Dispone de 2 bandejas dispensadoras y dos resistencias independientes de 1.300 vatios cada una.
- Disponible en rojo y negro.



TOSTADOR FINE DINE – NEGRO

código	mm	W/V	€
261323	418x368x(H)387	2240 / 230	918,55



CESTA BÁSICA

877586

gris

altura máx. del cristal:
70 mm

500x500x(H)100 mm

23,48



CESTA BÁSICA

877579

verde

altura máx. del cristal:
70 mm

500x500x(H)100 mm

23,48



CESTA BÁSICA

877555

azul

altura máx. del cristal:
70 mm

500x500x(H)100 mm

23,48



CESTA BÁSICA

877593

granate

altura máx. del cristal:
70 mm

500x500x(H)100 mm

27,19



CESTA BÁSICA

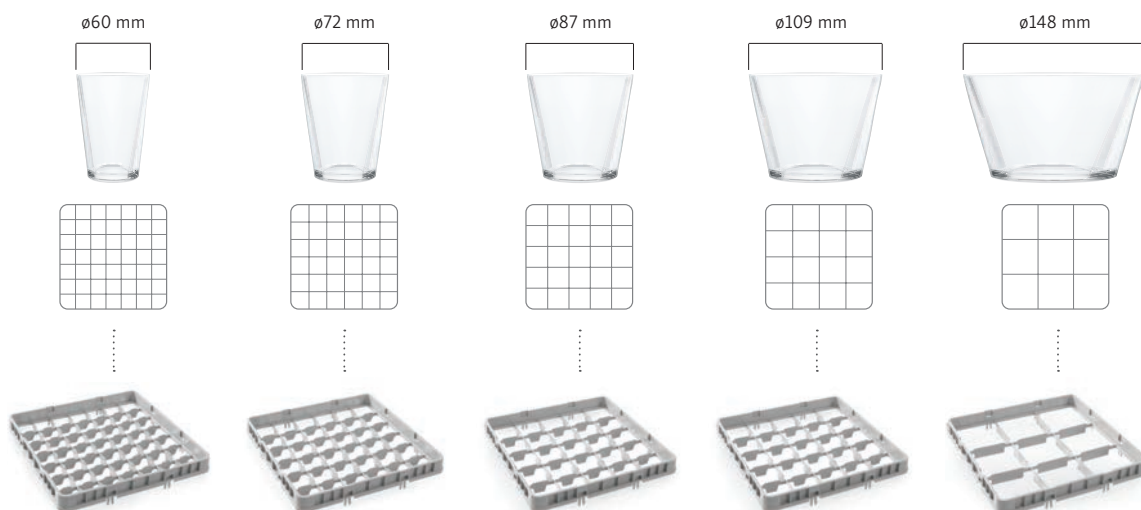
877562

marrón

altura máx. del cristal:
70 mm

500x500x(H)100 mm

27,19



OTRA AMPLIACIÓN	OTRA AMPLIACIÓN	OTRA AMPLIACIÓN	OTRA AMPLIACIÓN	OTRA AMPLIACIÓN
877753	877722	877692	877661	877630
49 piezas de vidrio	36 piezas de vidrio	25 piezas de vidrio	16 piezas de vidrio	9 piezas de vidrio
diámetro máx. del cristal: 60 mm	diámetro máx. del cristal: 72 mm	diámetro máx. del cristal: 87 mm	diámetro máx. del cristal: 109 mm	diámetro máx. del cristal: 148 mm
500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm
17,30	14,83	14,83	14,83	17,30



PRIMERA	PRIMERA	PRIMERA	PRIMERA	PRIMERA
877494	877487	877470	877463	877456
49 piezas de vidrio	36 piezas de vidrio	25 piezas de vidrio	16 piezas de vidrio	9 piezas de vidrio
diámetro máx. del cristal: 60 mm	diámetro máx. del cristal: 72 mm	diámetro máx. del cristal: 87 mm	diámetro máx. del cristal: 109 mm	diámetro máx. del cristal: 148 mm
500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm
17,30	17,30	13,60	14,83	13,60



UNIDAD SUPERIOR ABIERTA	CESTA PARA CUBERTERÍA	CESTA DE TAZAS 20 ARTÍCULOS
877357	877395	877449
500x500x(H)75 mm	500x500x(H)101 mm	500x500x(H)101 mm
12,36	27,19	28,43



CAMRACK® CARRO CESTA UNIVERSAL 500X500 MM

- Adecuado para transportar cestas universales Camrack® de 500x500 mm
- De polipropileno resistente al agrietamiento, la oxidación y la corrosión
- Fácil de mover gracias a sus 4 ruedas giratorias

código	mm	€
877807	500x500x(H)180 mm	120,00



TAPA PARA CESTAS

- Protege las cestas con vajilla lavada de influencias externas no deseadas
- Mejora la higiene en el almacenamiento de la vajilla, minimizando el riesgo de acumulación de polvo y suciedad
- Apto para lavavajillas

código	mm	€
877791	500x500x(H)35 mm	24,72



CARRO CAMARERO MADEIRA

código	color	mm	€
664483	roble	820x460x(H)850	821,94
504963	negro	820x460x(H)850	825,65



SOPORTE BANDEJA MADEIRA

código	color	mm	€
504994	negro	980x830	232,37
505298	roble	980x830	232,37



BANDEJA SERVICIO DE HABITACIONES – MADERA

código	color	mm	€
505113	negro	603x402	72,22
505816	roble	603x402	70,17 NUEVO



Hagamos juntos
el bar perfecto





BARMATIC

Barmatic es un proveedor de equipos de bar de excelente calidad que atiende con auténtica pasión las necesidades de los camareros, mejora el trabajo de los profesionales y ayuda a los hosteleros menos experimentados.

BARUP

THE BARWARE

La marca Bar up ofrece una amplia gama de productos incluye cocteleras, cucharas de bar, mezcladores, exprimidores de cítricos y todo lo necesario para preparar el cóctel perfecto. Estos accesorios están diseñados para garantizar un aspecto, temperatura, consistencia y proporción óptimos en cualquier vidrio, con resultados magistrales.

HAMILTON BEACH COMMERCIAL

Hamilton Beach Commercial es el líder indiscutible del mercado tanto en EE.UU. como a nivel mundial y lleva más de 100 años suministrando continuamente productos innovadores y alta calidad a hoteles, restaurantes y bares.

La gama de productos incluye tanto batidoras y mezcladoras de barra básicas, como licuadoras y exprimidores totalmente automáticos y programables, y sa-. Estaciones de batidora de auto-servicio ideales para todos los establecimientos de restauración.

BARFLY

MIXOLOGY GEAR

¿Qué distingue a Barfly? Un enfoque del arte del cóctel. Se encuentra En el ADN de la. Detrás de Barfly está Mercer Culinary, una familia que durante dos generaciones ha construido una cultura basada en la innovación de productos y el enfoque para el cliente en mercado de la restauración profesional. La marca Barfly equipa con orgullo los mejores bares del mundo.

COLABORACIÓN

Los equipos BARMATIC han sido recomendados por la comunidad internacional de barmans representada por la INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION. La calidad, durabilidad y empleada han diferenciado los productos BARMATIC de toda la gama de fabricantes internacionales de equipos de bar. BARMATIC se ha convertido en un referente en la creación

de espacios de bar.

Fundada en 1951 por siete de las organizaciones de bartenders más importantes del mundo. Años después, se ha convertido en la organización más poderosa de barmans de más de 64 países. El objetivo de la IBA Guild es el alto nivel de la profesión e identificar vías de desarrollo para sus miembros.



BARMATIC

ACTUAMOS CON PASIÓN

Somos unos frikis de los bares y llevamos mucha pasión dentro. Nos encanta nuestro trabajo y nos encanta actuar. Conozcámonos – enseguida entenderás por qué deberías trabajar con nosotros.

TENEMOS EXPERIENCIA

Conocemos a fondo la tecnología de los bares. Nuestro equipo está formado por camareros con muchos años de experiencia y numerosos logros.

PROBAMOS EL EQUIPO

Somos profesionales: probamos personalmente todos los dispositivos recomendados. En nuestros perfiles en las redes sociales encontrarás consejos y vídeos de las sesiones de prueba. No deje de comprobarlo.

CREAMOS SOLUCIONES A MEDIDA

Entendemos que cada propiedad es diferente y podemos adaptar nuestra oferta a sus necesidades individuales. Reuniremos los elementos perfectamente combinados en un diseño tecnológico perfectamente orquestado. Nuestros estudios diseño son miembros de la Foodservice Consultants Society Internacional.

¡Completa y equipa tu bar!

FORMACIÓN

Todos nuestros clientes pueden utilizar nuestro sistema de formación de forma gratuita. Ofrecemos 4 opciones de formación adaptadas a los tipos de equipos adquiridos.

CONSULTAMOS LAS OFERTAS

Tanto si tiene previsto abrir una cafetería, un pub, un restaurante, un club o un fresh point, le ayudaremos a crear una oferta atractiva para sus consumidores. Le ayudaremos a diseñar su carta de bebidas, cócteles, postres o aperitivos.

APOYAMOS LA APERTURA DE BARES

¿Preocupado por si podrá afrontar el día de la inauguración? Con nosotros será un puro placer. Nuestros camareros te apoyarán, te ayudarán a organizar tu equipo y a evitar cualquier error.



SISTEMA DE MOBILIARIO DE BAR OXYGEN

Una colección de muebles de bar que permite una amplia gama de configuraciones. Una característica distintiva es que puede combinarse con diversos tipos de equipos de refrigeración, lavado y producción. El mobiliario es perfecto para bares de cócteles, cafeterías o espacios vinícolas.

Ergonomía: durante el diseño se tuvieron en cuenta las opiniones de destacados camareros de todo el mundo. Gracias a sus sugerencias, se seleccionaron alturas, profundidades, placas de goteo o salientes. Los muebles OXYGEN representan un gran avance en el campo de los espacios de trabajo

MODULARES. Todo lo que necesitas es una idea para un bar, y la propia tecnología de disposición de muebles te guía a través de la gama de productos hasta el resultado final, que es una barra delantera y trasera óptimamente dispuesta.

Por qué OXÍGENO:

- **DURABILIDAD/ESTABILIDAD:** la mezcla correcta de oxígeno utilizada al soldar los componentes desempeña un papel importante. Este O_2 es la clave de la estabilidad articular.



MESA CON FREGADERO
Y ESPACIO PARA
LAVAVAJILLAS/CONGELADOR

MÓDULO PARA TRABAJOS
RÁPIDOS EN VIDRIO
OXIGENADO

- **HOJA ABIERTA** - esta solución permite llevar las conexiones multimedia a los dispositivos implantados en el mobiliario.
- **ESPACIO DE TRABAJO** - Con una profundidad de 650 mm y una altura de 900 mm, representa la disposición de trabajo más óptima en un bar. Representa el estándar de camarero utilizado en la mayoría de los espacios profesionales de este tipo en el mundo. Permite una posición ergonómica para personas de diferentes alturas.
- **ESTANDARIZACIÓN** - las dimensiones internas permiten el uso

de equipos de bar - refrigeración, lavado de vajilla, producción hielo. Esta normalización permite ensamblar fácilmente la tecnología, teniendo en cuenta los canales de circulación y otros aspectos importantes a la hora de montar un bar.

- **CALIDAD** - las superficies en contacto con el agua y el hielo son de acero austénico al cromo-níquel AISI 304.

Con el mantenimiento diario necesario, este acero es muy resistente a la oxidación, lo que se traduce en un uso prolongado en el trabajo diario de bar.



Versión móvil
ver página
p. 167



**ESTACIÓN DE BAR DE OXÍGENO
PARA APERITIVOS**

REFRIGERADOR CANDOUR



ESTACIÓN DE BAR PARA APERITIVOS OXYGEN

- Una estación utilizada principalmente en bares con espacios más reducidos, bares de aperitivos o cafés club.
- Tiene envases de tetra/pet/vidrio usados de carga y un gran tanque para orgánicos mixtos.
- Equipado con un fregadero con aspersor para el enjuague dinámico de los utensilios de camarero y la humidificación de la cristalería de cerveza.
- Como ventaja añadida, la tabla de cortar se desliza sobre el pasamanos ocultando la trampilla de caída de residuos.
- La estación dispone de 2 compartimentos de hielo termoaislados con desagüe y espacio para 5 GN 1/9 [accesorios de cóctel].
- Caben hasta 7 botellas de alcohol de las más utilizadas en el bar de la zona delantera.
- El módulo no incluye pilas ni contenedores GN.

código 200049

dimensiones 1000x650x(H)900 mm

€ 2 653,50

ESTACIÓN DE BAR BOSTON

- Amplio módulo de baño térmico que permite la división en 4 cajas [zona agria/hielo picado/hielo en cubitos/alcohol frío natural].
- Espacio para 8x GN 1/9 [ingredientes de cócteles], estante de velocidad para hasta 12 botellas de alcohol, 2x carga para clasificar envases usados.
- No se incluyen los contenedores GN.

código 200445

dimensiones 1000x650x(H)900 mm

€ 2 478,79



Capacidad de carga
de los cajones
de carga 50 kg



Capacidad de carga
de los cajones
de carga 50 kg





Mobile version
p. 167



ESTACIÓN DE LAVADO BOSTON

- Un módulo para complementar las estaciones de bar Boston o para proporcionar un punto de lavado adicional en el bar.
- Equipado con un fregadero grande con aspersor para enjuagar dinámicamente los utensilios de camarero y mojar los vasos de cerveza, tabla deslizante para rebanar, bajo la cual hay una trampilla con una caída de residuos.
- Contenedor grande para residuos orgánicos o mixtos con ventana de.
- El módulo no incluye mezclador de lavabo.

código	200438
dimensiones	400x650x(H)900 mm
€	1 605,27



Capacidad de carga
de los cajones
de carga 50 kg





NUEVO



MÓDULO AUXILIAR BOSTON CADDY

El módulo auxiliar de las estaciones de bar incluye:

- Piscina de hielo con pasarela aislante.
- Limpiador de alta presión para zarandas/jigs.
- Cartuchera de bar (práctica caja llena de agua para cucharas, coladores, pinzas, mudlers).
- 2 armarios para bebidas de gran capacidad.

código	817469
dimensiones	400x650x(H)900 mm
€	1 536,54

NUEVO



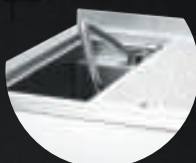
MÓDULO AUXILIAR BOSTON CAFE

Mueble auxiliar con fregadero, limpiador de alta presión, escotilla+ tabla de cortar deslizante, cubo de basura grande y una fuente saltarina pivotante.

código	817476
dimensiones	400x650x(H)900 mm
€	1 641,07



NUEVO



MESA ESQUINERA HÍBRIDA OXYGEN CON FREGADERO OCULTO Y LAVA JARRAS

Posibles ajustes:

- esquina con un desagüe de dos sifones
- esquina con un compartimento de fregadero con grifo abatible y un sifón de desagüe
- esquina con compartimento de fregadero grifo giratorio y plataforma con limpiador de alta presión para jarras de batidora.

código	817483
dimensiones	650x650x(H)900 mm
€	1 466,37

NUEVO

Transforme su estación de bar fija en un centro de servicio totalmente móvil. Un conjunto formado por ruedas interiores (con y sin freno), ruedas exteriores y conectores intermodulares especializados le permite adaptar la disposición del bar a cualquier evento en un abrir y cerrar de ojos.



código		€
967713	Rodillos interiores para perfiles verticales Oxygen, juego de 2 piezas. (1 ud. con freno+ 1 ud. sin freno)	87,35
966877	Ruedas de perfil exterior Oxígeno vertical, juego de 2 uds.	51,55
966884	Conectores intermódulos de oxígeno, juego de 2 uds.	38,66



TABLA DE INSTALACIÓN DE CERVEZA DE OXYGEN

- La mesa permite una amplia gama de configuraciones.
- Acomodará 2x barriles de 30 litros/4x barriles de 20 litros (delgados) con cerveza o una nevera de camarero de dos puertas debajo.
- Se utilizó una placa de goteo en la parte superior.
- Borde trasero de la mesa acabado a 50 mm de altura.

código	200018
dimensiones	1000x650x(H)900 mm
€	1 291,66



MESA DE BAR ESQUINERA OXYGEN

- Mesa esquinera que permite la continuidad modular para barras en configuración „L” o „U”.
- Módulo provisto de bandeja recoge gotas.

código	200025
dimensiones	650x650x(H)900 mm
€	872,09



MESA DE BAR DE CONSTRUCCIÓN OXYGEN, 600 MM

- Mesa de bar de construcción Oxygen, de 600 mm, preparada para alojar un frigorífico de una puerta ICE 500 o Candour. También ofrece la posibilidad de insertar un frigorífico para cerveza de cuatro velocidades.
- En la encimera hay una placa de goteo y espacio para la posible instalación de un grifo de cerveza.

código	817292
dimensiones	600x650x(H)900 mm
€	697,38



MESA DE CONSTRUCCIÓN DE BARRAS OXYGEN, 700 Y 100 MM

- La mesa de bar de construcción Oxygen, es un mueble bajo el que se puede insertar un congelador o frigorífico Mistral Barmatica, un enfriador de vino. Aurora o un lavavajillas.
- Tiene una parte superior sólida y reforzada.

código	817360	816387
dimensiones	700x650x(H)900 mm	1000x650x(H)900 mm
€	627,22	942,26



MÓDULO PARA TRABAJOS RÁPIDOS EN VIDRIO OXYGEN

- Permite acceder hasta a 100 platos de bar.
- Cubiertas fácilmente retráctiles en las que se depositan 3 cestas de vidrio.
- Acceso rápido para el barman, reposición rápida por el barback.
- El módulo no incluye.

código	200032
dimensiones	600x650x(H)900 mm
€	1 221,50



MESA CON FREGADERO Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS/CONGELADOR

- Un módulo para complementar las estaciones de bar BOSTON o para proporcionar un punto de lavado adicional en el bar.
- Equipado con un fregadero grande con aspersor para enjuagar dinámicamente los utensilios de camarero y mojar la cristalería de cerveza, tabla de cortar deslizante bajo la cual hay una trampilla con caída de residuos.
- Contenedor grande para residuos orgánicos o mixtos con ventana de descarga lateral.
- El módulo no incluye mezclador de lavabo.

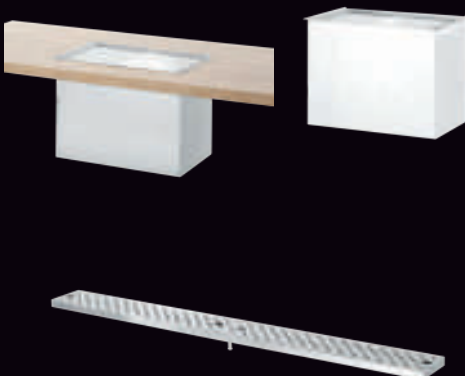
código	200179
dimensiones	1200x650x(H)900 mm
€	1 396,20



BAR PARED OXYGEN, PANEL 1000 MM

- La pared del bar está equipada con un canal de medios, un escurridor de condensados para el lado del camarero y una estructura de soporte para la colocación de encimeras de piedra o madera.

código	557532
dimensiones	1000x200/600x(H)1100 mm
€	1 046,79



CAJA PARA HIELO PARA CAMARERO OXYGEN

código	200162
dimensiones	305x484x(H)367 mm
€	592,85

ESCURRIDOR OXYGEN

código	200469
dimensiones	1000x100 mm
€	173,27

REFRIGERACIÓN

REFRIGERADOR BAJO EL MOSTRADOR BARMATIC CANDOUR

- Una nevera compacta ideal para licorerías, bares y hoteles. Tiene una puerta de cristal transparente a través de la cual se puede ver perfectamente todo el contenido.
- Dos versiones disponibles
 - puerta simple: cámara de aluminio extruido, puerta de plástico con vidrio templado
 - dos puertas: cámara de acero inoxidable, puerta corredera con acabado de acero inoxidable que también proporciona un excelente aislamiento
- En los modelos 235980 y 235997 carcasa e interior con recubrimiento en polvo





**PANEL DE CONTROL
ELECTRÓNICO CON PANTALLA**

El panel de control muestra el valor actual de la temperatura en el interior de la cabina. PROGRAMACIÓN A MEDIDA.

DOS ESTANTES SEGUROS

El enfriador de bar dispone de dos estantes caracterizados por una gran tolerancia de carga. Caben muchas botellas de bebidas, licores.

ATRACTIVA PRESENTACIÓN

Los productos colocados en el interior se iluminan mediante un sistema de LED con una intensidad luminosa adaptada a las condiciones del bar.

**CIRCULACIÓN DE AIRE FRÍO
FORZADA POR VENTILADOR**

Productos en la parte delantera y trasera, inferior y superior - se enfrían uniformemente

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

El sistema de descongelación totalmente automático mantiene la perfecta presentación del producto.

MARCO DE PUERTA REFORZADO

Marco de puerta reforzado para un uso prolongado y sin problemas.

CONSTRUCCIÓN ROBUSTA

Construcción de acero inoxidable de alta calidad.

**IDEAL PARA LA INSTALACIÓN
EN CONSTRUCCIONES DE BARRAS**

Reubicación del sistema de aire fresco en el pie de página no interfiere con las opciones de instalación en los laterales

GRUESAS CAPAS DE AISLAMIENTO TÉRMICO SEPARAN LOS LATERALES DEL FRIGORÍFICO DE OTROS EMISORES DE CALOR SITUADOS BAJO LA ENCIMERA DEL BAR



	235843	235980	233771	235997
color	plata	negro	plata	negro
capacidad	97 l	97 l	188 l	188 l
dimensiones	530x500x(H)835 mm	530x500x(H)835 mm	900x520x(H)835 mm	900x520x(H)835 mm
rango de temperatura	2-10 °C	2-10 °C	2-10 °C	2-10 °C
refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
potencia/tensión	230 V	230 V	175 W/230 V	175 W/230 V
carcasa interior	aluminio estampado	acero inoxidable con recubrimiento de polvo	aluminio estampado	acero inoxidable con recubrimiento de polvo
carcasa exterior	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable
termostato	sí	sí	sí	sí
€	1 046,79	976,62	1 380,45	1 221,50

ENFRIADOR DE VINO BARMATIC AURORA

La nevera para vino Aurora de Barmatic está diseñada para almacenar vino en condiciones ideales de temperatura, luz y humedad. Gracias a sus dos zonas y a su rango de temperatura ajustable (de +5 °C a +22 °C), se pueden almacenar diferentes tipos de vino en la nevera al mismo tiempo.

Control y ajuste cómodos de la temperatura (°C o °F) mediante una pantalla digital y un termostato electrónico.

Carcasa con recubrimiento de polvo negro, puerta de cristal (anti UV) con elegante tirador de acero inoxidable.

Clase climática: N-ST. Clase

energética: G (A-G).



FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO

Gracias a los circuladores de aire profundamente integrados en la cámara y a las bajas emisiones compresor.

SERVICIO SIN PROBLEMAS

Refrigeración estática asistida por ventilador, desescarche automático, unidad situada en la parte trasera piezas de frigorífico.

SEGURIDAD

Cerradura de acceso y precinto magnético.

CLASE CLIMA

Permite su uso incluso en zonas donde la temperatura alcanza hasta 32 °C.

FUNCIÓN DE BODEGA

Las paredes de acero con membrana de poliuretano proporcionan un escudo estabilizador de la temperatura y eliminan la frecuencia de los picos de calor.

LED AZUL LISO

La iluminación interior no agresiva permite reconocer los vinos.

ENO-TRONIC

Dos zonas de temperatura controladas por un sistema de termostato electrónico.

AIRBAG

El amortiguador del compresor absorbe las vibraciones del compresor que podrían afectar negativamente a la estructura del vino.



ABAJO

El perfil bajo permite su uso debajo de la encimera, gracias a la refrigeración frontal, el aparato puede instalarse por ambos, puede cambiar el sentido de apertura de la puerta.

SISTEMA DE SUMILLERÍA

Disposición de los estantes en el frigorífico (desde arriba):
2x vino tinto, vino blanco, vino blanco/rosado, vino espumoso.

VENTANA DOBLE/ARGÓN

evitar la condensación.

FILTRO UV

prevención de la degradación crianza de vinos.



DOS CABINAS SEPARADAS

Las zonas tienen puertas separadas, lo que evita interferencias en la temperatura en zonas que no necesitamos abrir. Refrigeración independiente del habitáculo con la posibilidad de desactivar zonas.

MEDICIÓN INTELIGENTE DE LA TEMPERATURA

Tiene en cuenta las pérdidas cuando las puertas están abiertas.

TOMA DE AIRE INFERIOR

Permite la instalación lateral. Dos compresores de bajo.



	237663	237748
color	negro	negro
capacidad	133 l, 46 botellas	450 l, 142 botellas
número de estantes	5 de madera de haya	13 de madera de haya
dimensiones	595x588x(H)820 mm	595x680x(H)1805 mm
rango de temperatura	5-22 °C	5-22 °C
refrigerante	R600a	R600a
potencia/tensión	90 W/230 V	90 W/230 V
€	1 396,20	3 002,90

CONGELADOR BAJO MOSTRADOR MISTRAL

Un congelador moderno y compacto es una pieza esencial del equipamiento de cualquier bar o cafetería. Está fabricada en **acero inoxidable** en el exterior y plástico ABS resistente en el interior, lo que la hace duradera y fácil de limpiar. La estética se ve reforzada por el interruptor principal iluminado en azul del panel de control y puertas con elegantes bisels laterales. La unidad está equipada con un **termostato digital** que permite determinar de forma sencilla, rápida y precisa la temperatura en el interior del congelador. Esto reduce los costes de funcionamiento, estabiliza el valor de refrigeración y aumenta la utilidad de los productos almacenados.

El congelador puede funcionar en una **gama muy amplia de temperaturas de : - 23/-18 °C**. Protección en **forma de señal en caso de puertas mal cerradas**, reduce el desperdicio de alimentos y contribuye significativamente a la eficiencia energética.

El sistema de descongelación (que se activa manualmente) evita la acumulación de hielo en el evaporador y aumenta la eficacia de congelación. Para su uso empotrado, hay dos pies de altura ajustable en la parte delantera para nivelar el equipo y dos rodillos en la parte trasera ideales para mover el congelador.

Las puertas regulables con cerradura adaptan el armario a sus necesidades y condiciones.

modelo	229941
capacidad	200 l
dimensiones	598x623x(H)838 mm
dimensiones de la cámara	493x478x(H)635 mm
aislamiento	50 mm
número de estantes	2
rango de temperatura	-23 – -18 °C
clase de energía	A
potencia	56 W
tensión	230 V
peso	41 kg
nivel de ruido	40 dB
€	1 151,33

CONSTRUCCIÓN COOLHOOD

el mantenimiento duradero de la temperatura está garantizado por el material utilizado en el aislamiento de las paredes del frigorífico: C5H10 (70 mm de grosor)

PUERTAS MAGNÉTICAS

las puertas herméticas aumentan la eficacia de la refrigeración y contribuyen a la durabilidad productos

TRANQUILO

gracias a un compresor moderno y cubiertas insonorizantes - permite un funcionamiento silencioso en el, lo que es especialmente importante si el frigorífico está instalado en la parte delantera

GRAN CAPACIDAD

el congelador de 200 litros está dividido por dos estantes ajustables. En él caben unas 48 botellas de alcohol normales. o incluso 8 bandejas de helado.

TURBINA DE CIRCULACIÓN

favorece la refrigeración estática y garantiza una distribución uniforme del aire helado en la cámara

CLASE CLIMÁTICA D

permite que la unidad funcione eficazmente en salas y recintos de bares con una temperatura del aire elevada (+30 °C) y una humedad del 60% relativa.

ECOLÓGICO

el congelador utiliza el refrigerante ecológico R290



FRIGORÍFICO BAR, BAJO MOSTRADOR MISTRAL

Este frigorífico compacto de sólida construcción en acero inoxidable es la solución perfecta para pequeños establecimientos de restauración, como bares y cafeterías, que no necesitan equipos de grandes y pesados.

El compresor de última generación y las cubiertas insonorizantes un funcionamiento silencioso en el local. El material aislante **C5H10** de 70 mm de grosor utilizado en las paredes del frigorífico garantiza el mantenimiento de la temperatura a largo plazo (**diseño Coolhood**). Contribuye así a la seguridad sanitaria y epidemiológica de los productos almacenados, además de reducir el consumo eléctrico.

El frigorífico Mistral es una buena elección para quienes se preocupan por medio ambiente, gracias al uso del refrigerante ecológico **R600a**. El elemento de refrigeración está situado a lo largo de la pared trasera de la cámara y la refrigeración es asistida por una

turbina de circulación que garantiza una distribución uniforme del aire refrigerado en toda la cámara. La puerta sellada con cierre magnético aumenta la eficacia de la refrigeración y contribuye a la conservación del producto. **La alta clase climática 3** permite que la unidad funcione eficazmente en salas y recintos de bares con un aumento de la temperatura del aire (+30 °C) y una humedad del 60%. La clave protege contra el acceso no autorizado.

El elegante **diseño de la barra** se consigue con un interruptor principal iluminado en azul en el panel de control. La moderna puerta, con laterales biselados, también es ajustable, lo que permite adaptar el frigorífico a las necesidades y las instalaciones del cliente.

En la parte delantera se utilizan dos pies de altura regulable para nivelar el equipo, y dos ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.

MENORES COSTES

clase energética de nivel A hace que no sea competitiva en el mercado en términos de costes de explotación

SOSTENIBILIDAD

carcasa exterior de acero inoxidable, mientras que la carcasa interior es de ABS robusto fácil de mantener limpio

GRAN CAPACIDAD

compartimento frigorífico dividido por dos estantes ajustable. Capacidad de la cámara 200 l.

modelo	236581
capacidad	200 l
dimensiones	598x623x(H)838 mm
dimensiones de la cámara	477x443x(H)652 mm
número de estantes	2 + 1 at the bottom
rango de temperatura	0 – 8 °C
clase de energía	A++
potencia	56 W
tensión	230 V
peso	43 kg
nivel de ruido	40 dB
€	1 046,79

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

temporizado – evita la formación de hielo en el evaporador

ALARMA

señal acústica y luminosa iniciada cuando una puerta se cierra incorrectamente. Esta salvaguarda reduce las pérdidas en productos ecológicos y contribuye significativamente a la eficiencia energética.

PROGRAMADOR DIGITAL

el termostato permite determinar de forma sencilla, rápida y precisa la temperatura en el interior de la cabina del enfriador de bar. Reduce el coste de funcionamiento, estabiliza el valor de refrigeración y aumenta la vida útil de los productos depositados.

GRAN ESCALA DE REFRIGERACIÓN

la unidad puede funcionar en el rango de temperatura: 0 a +8 °C



LA FAMILIA SILVER ICE – EXCELENCIA EN CADA DETALLE

NUEVO

Rendimiento sin igual

La matriz vertical acelera la producción de hielo. Menos susceptible a la formación de incrustaciones en la boquilla de agua. CANCER SHAPE – FROST ICE – tiene un aspecto llamativo en el vaso y enfría la bebida rápidamente. La MENOR TEMPERATURA de desprendimiento del hielo de la matriz ralentiza el tiempo de fusión en el depósito de cubitos o en la nevera.

Economía y ecología en primer plano

La optimización inteligente del consumo de agua y energía garantiza un ahorro real para su empresa. Todos los modelos funcionan con refrigerante ecológico R290, cumple las normas más estrictas de la UE, lo que los convierte en una inversión de futuro.

Máximo nivel de higiene

- El sistema de esterilización UV-C elimina las bacterias y los virus del agua, garantizando un nivel de seguridad muy elevado.
- ESTACIÓN DE FILTRACIÓN ESTÁNDAR 3.0 - captura la mayor parte de las impurezas del agua, elimina el cloro y sus derivados para proporcionar agua con mejor sabor y sin olor, neutraliza el carbonato cálcico - evita la acumulación excesiva de cal en los componentes de acero.
- Programa WASH: disponible en el panel, personalizado para uso del operador.

Diseño inteligente

Cada cubitera Silver carcasa de acero inoxidable elegante y duradera para garantizar un uso prolongado sin riesgo de corrosión. El depósito aislado limita eficazmente la pérdida de refrigeración, y un sistema de diagnóstico le mantiene informado del estado de funcionamiento de la unidad. Las máquinas Silver Ice son una inversión en fiabilidad, economía e higiene. Sea cual sea el modelo que elija, obtendrá un aparato de primera calidad diseñado para un funcionamiento duradero y sin problemas en las condiciones más exigentes.

Estación de filtración 3.0/9.0 de serie – captura la mayoría de las impurezas del agua, elimina el cloro y sus derivados para proporcionar un agua con mejor sabor y sin olores, neutraliza el carbonato cálcico – evitando la acumulación excesiva de cal en los componentes de acero.

Pasaporte de calidad. Garantía – 3 años

- Carcasa de acero inoxidable **AISI 304** – DETENGA LA CORROSIÓN
- **EL TANQUE AISLADO** reforzado reduce eficazmente la pérdida de frío
- **DIAGNÓSTICO 24H** – comprueba el correcto funcionamiento de la unidad. Detecta automáticamente anomalías en los medios conectados.
- **MASA DE HIELO** – el programador permite aumentar/disminuir el parámetro de hielo.



Filtro 3.0
por 1€

SILVER ICE – CUBO

Diseñado pensando en la comodidad del usuario. Destaca por sus soluciones ergonómicas: el frontal biselado del recipiente para recoger el hielo más rápidamente y los bordes redondeados por dentro y por fuera, que facilitan considerablemente la limpieza y el mantenimiento.

SILVER ICE – PUERTA ILUMINADA

Ideal para empotrar gracias a innovadora PUERTA ILUMINADORA, que se retrae en el cuerpo y está equipada con una ventana de inspección. Disposición frontal. La circulación de aire permite la instalación contra la pared o empotrada, lo que convierte al ILUMINATOR en la más popular en bares y restaurantes modernos con espacio limitado.

código	274309	274316	274347
dimensiones	665x668x(H)820/970 mm	665x668x(H)820/970 mm	665x637x(H)740/775 mm
rendimiento	95 kg/24 h	127 kg/24 h	100 kg/24 h
capacidad del depósito	36 kg	36 kg	30 kg
refrigerante	R290	R290	R290
potencia/tensión	625 W / 230 V	730 W / 230 V	640 W / 230 V
peso	66 kg	67 kg	67 kg
€	3 492,65	4 191,46	4 888,85

ECONOMÍA Y ECOLOGÍA

Optimización inteligente del consumo de agua y energía
Refrigerante ecológico conforme a las normas de la UE
Depósito aislado para minimizar las pérdidas de refrigeración.

HIGIENE Y SEGURIDAD

Sistema de esterilización UV-C para eliminar bacterias y virus del agua.
Filtro para contaminantes de más de 5 micras Programa de mantenimiento automático.

RENDIMIENTO Y CALIDAD DEL HIELO

PRO BAR CUBE - Cubo más grande (28x28x22 mm) para uso profesional
HIELO FRÍO - Forma angular para un enfriamiento más eficaz y una fusión más lenta.
Matriz vertical para acelerar la producción de hielo.

ROBUST CONSTRUCTION

Austenitic acero inoxidable housing Adjustable feet to eliminate vibration

VERSATILIDAD Y CONTROL

Iluminación azul para facilitar la toma de hielo
Producción de hielo ajustable Sistema de diagnóstico para información sobre el estado de funcionamiento.



Tamaño del hielo:
28x28x22 mm
Peso: 17 g



SILVER ICE - DENVER

¡Solución completa con depósito aislado incluido en el precio! Como única línea de máquinas de cubitos, la DENVER incluye un depósito de hielo de alta calidad en el **equipamiento de serie** sin coste adicional. También se distingue por un sistema de entrada y filtración de aire de 4 zonas para una refrigeración óptima y **una tapa pivotante** para facilitar el acceso al servicio.



Filtro 9.0
por **1 €**



Eco-friendly R290
Refrigerant
For Sustainable
Ice Production



UV Protection:
Bacteria and Virus-Free
Ice Production
Environment

código	274323	274330
dimensiones	559x859x(H)1745 mm	760x859x(H)1745 mm
rendimiento	160 kg/24 h	225 kg/24 h
capacidad del depósito	140 kg	200 kg
refrigerante	R290	R290
potencia/tensión	765 W / 230 V	1360 W / 230 V
peso	96 kg	119 kg
€	5 238,26	6 286,48

BARMATIC MÁQUINA PARA HIELO

2
años
garantía

Las nuevas cubiteras de Barmatic ofrecen cubitos de hielo para bebidas o para enfriar productos alimenticios en bares, restaurantes, hoteles y mercados. Combinan robustez y durabilidad con un acabado profesional.

Las máquinas producen hielo brillante cristalino mediante el método de pulverización, con bajo consumo de energía, de forma económica, eficiente y silenciosa.

Cada cubitera de la gama Coolice se somete no sólo a pruebas eléctricas y de seguridad, sino también a una prueba perimetral del refrigerante y del sistema de agua para garantizar al 100% la estanqueidad*. Durante la prueba de hielo comprobamos

cumplimiento de los supuestos de cantidad de producción, tamaño y transparencia de los huesos.

Las máquinas de cubos de la serie Coolice también se someten a pruebas de rendimiento en cabinas especialmente construidas, donde las condiciones que deben soportar reflejan la humedad y las temperaturas tropicales.

La serie Coolice refrigerada por aire puede utilizarse allí donde otras máquinas han dejado de funcionar, y la refrigeración por agua no es posible debido a la escasez de recursos.

* Junto con el fabricante de cubos se obtiene una lista de comprobación confirmada por los ingenieros de producción.



Las máquinas de bar Coolice de Barmatic GARANTIZAN

LA COMODIDAD DE LOS CLIENTES DEL BAR

- Producción silenciosa y hielo con excelentes propiedades
- Módulo de construcción silenciado - poliuretano sin puente
- Producción silenciosa - bomba magnética
- Motor Embraco de última generación sobre cojines de suspensión

BUSCADOS POR LOS CAMAREROS

- Depósitos XXL
- Cubos perfectamente transparentes: tecnología de pulverización de alta presión con desagüe metálico
- Tamaño del cubo - peso 18 g, 35x31x31 mm
- Puerta rápida - cuerpo retráctil sobre raíles
- Reducción de la fusión gracias al depósito sándwich y al núcleo de espuma de poliuretano
- "Grado tropical" - permite el funcionamiento incluso a altas temperaturas

APRECIADO POR LOS INSPECTORES DE SANIDAD

- Depósito de hielo antimicrobiano y cámara de producción
- Programa de limpieza específico - interruptor en el panel frontal - posibilidad de desinfección periódica
- Matriz de cobre antimicrobiana: evita la acumulación de minerales en las cestas de hielo
- Diseño del depósito sin juntas: sin zonas de acumulación de suciedad y fácil de limpiar

PREVISTOS POR EL TECNÓLOGO Y EL ARQUITECTO

- Capacidad de hasta 90 kg/24 h colocado debajo de la encimera - altura máxima de la unidad 822 mm
- Totalmente cerrado por ambos lados, sistema de ventilación que no requiere separación lateral
- Profundidad de construcción muy baja de 600 mm como máximo - cabe en la barra trasera

- Salida del bloqueador de tobillo con bomba: ubicación del bloqueador de tobillo independiente de la altura de salida del agua.

GARANTIZAR LOS SERVICIOS TÉCNICOS

- Inspección en varias etapas: cada unidad con sistemas de refrigeración, eléctricos, de agua y ventilación probados en producción. En la etapa final, control de la conformidad de la producción y la calidad de los cubos.
- Calidad superior: uso de componentes de marcas de renombre
- Unificación de componentes electrónicos - componentes programables - una placa electrónica para todos los modelos
- Depósitos de piezas de recambio situados en Polonia

SATISFACER LA DEMANDA ECOLÓGICA

- La cubitera utiliza el refrigerante ecológico R290, que no destruye la capa de ozono.
- Cero residuos: incluso después de muchos años, podrá renovar la máquina utilizando piezas que aún estén disponibles.
- El 90% de las piezas pueden reciclarse

SATISFACER A LOS INVERSORES

- Rápida amortización de la inversión: produzca entre 100 y 450 cócteles al día con la cubitera de la serie Collice
- Bajos costes de explotación
- Durabilidad: la vía de refrigeración específica evita el sobrecalentamiento de las bombas, el compresor y los componentes electrónicos; la cubitera cumple las normas europeas más exigentes.
- Mantenimiento (limpieza y descalcificación) a cargo de la empresa, sin costes de mantenimiento
- Estética y fácil de limpiar: carcasa de acero de alta calidad
- Acceso a seminarios de formación



código	ICE250*	ICE350	ICE500	ICE900
dimensiones	355x435x(H)590 mm	500x580x(H)690 mm	500x580x(H)800 mm	738x600x(H)822 mm
rendimiento	21 kg/24 h	33 kg/24 h	47 kg/24 h	85 kg/24 h
capacidad del depósito	4 kg	16 kg	28 kg	40 kg
refrigerante	R290	R290	R290	R290
potencia/tensión	310 W/230 V	510 W/230 V	590 W/230 V	1070 W/230 V
peso	26 kg	38 kg	45 kg	83 kg
€	1 850,14	2 444,42	2 898,37	4 190,03

* sin bomba de drenaje

Ducha con cabezal metálico



Bomba de drenaje



Prefiltros de aire de fácil limpieza



Relleno de la estructura de acero con espuma térmica



MÁQUINA DE CUBITOS DE HIELO BARMATIC

¿Necesita grandes cantidades de hielo picado y no le gusta perder el tiempo? El fabricante de hielo en pelets es la solución ideal para usted. Tiene una gran capacidad y con ello, que produce hielo en condiciones de humedad reducida (10% como máximo), ¡no hace falta triturarlo más!

¿Cómo funciona? La baja humedad evita que el hielo se pegue y llega en bandejas en forma de pepitas acabadas de 11x13 mm. Las cualidades estéticas del hielo en trozos lo hacen ideal para los sistemas de exposición.

Funcionará bien en bares de cócteles, puntos frescos, bistrós o cafés.



código	NUGGET120A
dimensiones	738x690x(H)822 mm
rendimiento	120 kg/24 h*
contenedor de suministro	40 kg
refrigerante	R290
consumo de energía por 100 kg de hielo	17,2 kWh/100 kg
potencia	1050 W
tensión	230 V
peso	98 kg
€	4 260,20

* a una temperatura del agua de alimentación de +10°C y una temperatura ambiente de +10°C.

La unidad no requiere supervisión: cuando el contenedor de suministro opcional está lleno, la unidad deja de producir hielo.

- Carcasa totalmente de acero inoxidable para garantizar un uso duradero
- Control electrónico
- Instalación fácil y rápida
- Conexión de agua y desagüe necesaria
- Se suministra con cable eléctrico sin enchufe
- Disponible sólo en versión refrigerada por aire

Tecnología de formación de granulados

Los pellets de hielo se producen mediante un cilindro vertical, con un tornillo rotativo interno que raspa el hielo de la superficie interior del evaporador. Dicho hielo eleva hasta la salida del cilindro y continúa hasta el depósito de reserva. La capacidad de este depósito es de 40 kg.





FILTROS PARA DADOS



FILTRO CON CABEZAL PARA MÁQUINA DE HIELO 3.0
Estación completa de filtración de agua para cortadoras de dados y peladoras bajo mostrador.
Capacidad provisional: 12 meses o 30.000 litros.
La estación cuenta con un sistema de montaje mural.

código	947012
dimensiones	180x90x(H)340 mm
€	229,12



FILTRO CON CABEZAL PARA MÁQUINA DE HIELO 9.0
Estación completa de filtración de agua diseñada para máquinas Nugget de cubitos, cáscaras y fuera de la caja con capacidades superiores a 55 kg de hielo por 24 h. Capacidad de flujo de 90.000 litros. La estación dispone de un sistema de fijación.

947036
340x90x(H)340 mm
309,31



FILTROS PARA MÁQUINA DE HIELO 3.0
Capacidad provisional: 12 meses o 30 000 litros.

código	947029
€	34,37



FILTRO PARA MÁQUINA DE HIELO 9.0
Juego de cartuchos de repuesto.
Capacidad de caudal de 90.000 litros.

947043
98,81





5 años
garantía
rompehielos

180 kg
DE HIELO
POR HORA

PICADORA DE HIELO PROFESIONAL BARMATIC MINERAL

En el corazón de la trituradora hay 8 robustos rompedores dentados, que trituran instantáneamente los cubitos de hielo en trozos perfectamente. Los discos endurecidos y el eje protegen y garantizan una larga vida útil. La disposición alterna de los discos trituradores garantiza una presión uniforme y unos resultados precisos. El mecanismo refrigerado por turbina evita y prolonga la vida útil de la máquina. La práctica función de drenaje de agua elimina el problema de la condensación.

código	271544
rendimiento	180 kg/h
dimensiones	320x180x(H)330 mm
potencia	150 W
tensión	230 V
peso	10 kg
€	1 745,61



EXPRIMIDOR SUPREME 2.0

Para preparar zumo de frutas y verduras duras. Carcasa, bol, recipiente de zumo y disco de fricción de acero inoxidable. Apertura de la bandeja de carga y empujador de plástico ABS, recipiente de pulpa y tapa de polipropileno. Velocidad del disco de corte 3000 rpm. De seguro, sólo puede utilizarse con la tapa y el brazo de cerrados. No está diseñado para hielo y frutas/verduras congeladas.

221112
250x410x(H)530 mm
700 W/230 V
1 301,38



Cambio del tipo de zumo exprimido
No requiere limpieza completa.
Simplemente enjuague con agua.

Brazo de seguridad.
Sólo correctamente montado
el dispositivo permitirá
la puesta en marcha

Disco de aguja
Disco para picar y rallar apto para
procesar frutas, verduras y hierbas
aromáticas

Depósito grande
El estrangulador cierra el flujo de zumo
durante el cambio de recipiente

Sin goteo
El amortiguador cierra la salida del jugo
durante el cambio del recipiente

Perfil adaptado a jarras
Se puede usar con recipientes y jarras

Encendido/apagado
con protección IPX1 Sistema de control
estanco Seguridad de funcionamiento

Las ventosas de las patas
del exprimidor impiden
el movimiento del



INFORMACIÓN GENERAL

Los precios, apariencia y características presentadas en el catálogo y en la lista de precios no constituyen oferta comercial en el sentido del Código Civil. Nos reservamos el derecho de cambiar precios, parámetros técnicos y especificaciones ofrecidas sin notificación previa. Nos reservamos la posibilidad de errores en las descripciones y errores de impresión.

Las imágenes utilizadas en el catálogo son solo de referencia. Algunos productos se han mostrado en imágenes con equipamiento adicional no incluido. Los productos reales disponibles para la venta pueden ser diferentes de los que se muestran en las imágenes.

La cantidad mínima para realizar pedidos es por caja completa.

Los productos presentados en el catálogo cumplen con todos los requisitos de seguridad e higiene. El catálogo de Fine Dine está protegido por derechos de autor. No puede reproducirse ni difundirse en su totalidad o en fragmentos en Internet u otros lugares sin el consentimiento por escrito del titular de los derechos de autor. Todos los derechos reservados.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

Las condiciones detalladas de la garantía y la lista de productos cubiertos por la garantía están disponibles previa solicitud.

La reclamación del producto debe informarse directamente al gerente de ventas. La reclamación se procesará en un plazo de 14 días hábiles.

El cliente está obligado a comprobar el paquete en presencia del mensajero y, en caso de daños, redactar el informe de siniestro. Las quejas sobre la cantidad y la calidad deben presentarse hasta 3 días después de la entrega. Fine Dine Sp. z o.o. Sp. k. no es responsable de la calidad de los servicios prestados por las empresas de transporte.

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
1xxxxx		428023	134	504802	127	562529	144	763025	71	764626	89	766507	94
171486	132, 151	428030	134	504819	124	562536	142	763032	71	764633	89	766514	94
171523	132, 150	428047	134	504826	124	562543	142	763049	71	764640	89	766545	94
171530	132	428054	134	504833	125	562550	142	763056	71	764657	89	766552	94
171554	135	428061	134	504840	125	562567	142	763063	71	764664	89	766569	95
171578	135	428078	134	504857	125	562574	142	763070	71	764671	89	766576	95
		428085	134	504871	126	562581	142	763087	71	764688	89	766583	95
2xxxxx		429730	130	504888	126	562598	142	763094	71	764695	91	766590	95
200018	168	429747	130	504895	126	562604	142	763124	71	764701	91	766606	95
200025	168	429754	130	504901	126	562611	142	763131	71	764718	91	766613	95
200032	169	429761	130	504918	126	562628	144	763148	71	764725	91	766699	89
200049	164	429778	130	504925	127	562635	144	763155	71	764732	91	766705	89
200162	169	429785	130	504932	127	562642	145	763162	71	764749	91	766712	89
200179	169	429792	147	504949	127	562659	145	763179	71, 77	764756	91	766729	89
200186	52	429815	147	504956	126	562666	145	763186	71	764763	91	766736	89
200193	52	429822	131	504963	156	562673	146	763193	71	764770	91	766743	97
200209	52	429839	131	504970	129	562680	146	763223	71	764787	96	766750	97
200216	52	429846	131	504987	129	562697	146	763230	71	764794	95	766767	97
200223	52	429860	147	504994	157	562703	146	763247	71	764800	95	766774	97
200230	52	429877	147	505021	126	562710	146	763285	71	764817	95	766781	97
200247	52	429884	131	505038	124	563632	146	763292	73	764824	87	766828	99
200254	53	429891	131	505045	124	563649	146	763322	72	764831	87	766835	99
200261	53	429938	131	505052	124-125	564509	79	763339	72	764848	87	766842	99
200278	53	429976	130	505069	124	564516	79	763346	72	764855	87	766859	99
200285	53	429983	130	505076	124	564523	79	763353	72	764862	87	766866	99
200292	53	429990	130	505083	124-125	564530	79	763360	72	764879	87	766873	99
200438	165	445815	133	505090	127	564547	79	763377	73	764886	87	766880	99
200445	164	445822	133	505113	157	564554	79	763384	72	764893	87	766897	99
200469	169	445839	133	505120	124	564578	146	763391	72	764909	87	766903	99
201657	152	471159	117	505137	124	564585	146	763421	72	764916	86	766910	98
204849	117	471166	113, 117	505298	157	564592	146	763438	72	764923	86	766927	98
204856	113, 117	473078	119	505496	74	565650	146	763445	72	764930	86	766934	98
221112	183	473092	119	505816	157			763452	72	764947	86	766941	98
229941	174	473412	119	557532	169	6xxxxx		763469	72	764954	86	766958	98
230152	103	473467	119	561034	125	664407	126	763476	72	764961	86	766965	98
230169	103	473474	117	561041	125	664414	126	763483	72	764978	86	766972	98
230176	103	473481	113, 117	561058	125	664421	126	763490	72	764985	86	766989	98
233771	171	473504	115	561089	126	664438	126	763520	73	764992	86	766996	98
235843	171	473511	115	561706	146	664445	127	763537	73	765005	89	767221	40
235980	171	473528	115	561713	146	664452	127	763544	72	765265	89	767238	40
235997	171	473535	115	561720	146	664469	127	763551	73	765982	90	767245	40
236581	175	473542	115	561966	135	664476	126	763568	71	765999	90	767252	40
236635	103	473559	115	561973	135	664483	156	763575	71	766002	90	767269	37
236826	102	473573	113	562307	145	664490	129	763582	71	766125	90	767276	37
236833	102	473580	113	562314	145	664506	129	763988	85	766149	90	767283	38, 138
236840	102	473597	113	562321	145	664513	129	763995	85	766156	90	767290	38
237663	173	473603	119	562338	145	664520	129	764107	85	766163	90	767306	38
237748	173	473627	119	562345	145	664537	129	764152	85	766170	90	767313	40
239186	121	473634	119	562352	145	664544	129	764169	85	766187	90	767320	40
239193	121	473658	119	562369	145	664551	127	764176	85	766200	96	767337	40
239551	121			562376	145			764183	85	766217	96	767344	40
239896	121	5xxxxx		562383	145	7xxxxx		764190	85	766224	96	767351	37
261323	153	504680	127	562390	145	700181	53	764275	85	766231	96	767368	37
271544	182	504697	127	562413	143	700198	53	764312	88	766248	96	767375	38, 138
274309	176	504703	129	562420	143	709740	121	764329	88	766255	96	767382	38
274316	176	504710	129	562437	143	709757	121	764336	88	766262	96	767405	30, 75
274323	177	504727	74, 77	562444	143	760185	55	764343	88	766279	96	767412	32, 136
274330	177	504734	126	562451	143	760192	55	764350	88	766439	94	767429	32, 136
274347	176	504741	124	562468	143	760208	55	764367	88	766446	94	767436	32, 136
		504758	124	562475	143	760215	55	764374	88	766453	94	767443	30, 136
4xxxxx		504765	124-125	562482	143	760222	55	764381	88	766460	94	767450	30, 136
426111	150	504772	124	562499	143	760239	55, 75	764398	88	766477	94	767467	29
426128	151	504789	124	562505	143	763001	71	764602	89	766484	94	767474	29
426135	150	504796	124-125	562512	143	763018	71	764619	89	766491	94	767481	30, 75

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
767498	32, 136	768396	30	769386	92	772843	48, 76	778401	57	779675	146	781760	51
767504	32, 136	768402	29	769393	92	772850	48, 76	778418	57	779705	146	781777	51
767511	32, 136	768419	29	769409	92	772867	47	778425	57	779712	146	781784	46
767528	30, 136	768426	29	769416	92	772874	47	778432	61	779743	61	781791	46
767535	30, 136	768433	29	769423	92	772881	47	778449	59	779750	61	781807	48, 76
767542	29	768440	29	769430	92	772898	47	778456	59, 77	779767	61	781814	47
767559	29	768457	29	769447	92	772904	47	778463	59	779774	61	781821	47
767566	30, 75	768464	33	769454	92	772911	47	778470	61	779798	62	781838	47
767573	32, 136	768471	33	769461	92	774687	50	778487	64	779804	62	781845	49
767580	32, 136	768488	33	769478	92	774694	50	778494	64	779811	62	781852	80
767597	32, 136	768495	33	769485	65	774700	50	778500	64	779828	62	781869	80
767603	30, 136	768501	33, 76, 136	769492	65	774717	50	778517	64	779934	67	781876	80
767610	30, 136	768518	33, 76, 136	769508	65	774724	51, 76	778531	57	779941	67	781883	81
767627	29	768525	30	769515	65	774731	50	778548	57	779958	62	781890	81
767634	29	768532	30	769522	65	774748	49	778555	59	779965	62	781937	81
767641	30, 75	768549	44	769539	65	774755	49	778562	59	779972	62	781944	81
767658	32, 136	768556	44	769546	65	774762	51	778579	59	779989	62	781951	81
767665	32, 136	768563	44	769553	65	774779	51	778586	61	779996	66	782866	101
767672	32, 136	768570	44	769560	65	774786	45, 77	778593	61	780794	66	782873	101
767689	30, 136	768587	44	769577	65	774793	45, 77	778609	57	780824	67	782880	101
767696	30, 136	768594	44	769584	62	774809	45	778616	57	780831	66	783009	139
767702	29	768600	44	769591	62	774816	45	778623	57	780848	67	783016	139
767719	29	768617	43	769607	62	774823	45, 76	778630	57	781036	100	783023	139
767726	29	768624	43	769614	62	777978	57	778647	61	781043	100	783979	139
767733	29	768631	43	769621	62	777985	57	778654	59	781050	100	783986	139
767740	29	768648	43	769638	59, 137	777992	57	778661	59, 77	781067	67	783993	139
767757	29	768655	43	769645	59	778005	57	778678	59	781074	67	784391	42
767764	29	768662	43	769652	59	778012	61	778685	61	781081	59	787399	38
767771	29	768679	43	769669	59	778029	59	778692	64	781098	59	788516	35
767788	33	768686	43	769676	59	778036	59, 77	778708	64	781111	59	788523	35
767795	33	768693	43	769683	62	778043	59	778715	64	781128	61	788530	35, 75
767801	33	768709	43	769690	62	778050	61	778722	64	781135	61	788547	35, 75
767818	33	768716	43	769706	62	778067	64	778746	57	781142	57	788554	35, 75
767825	33, 76, 136	768723	43	769713	62	778074	64	778753	57	781159	57	788561	35, 75
767832	33, 76, 136	768822	52	769720	62	778081	64	778807	62	781166	57	788578	35
767849	30	768839	52	769737	49	778098	64	778814	62	781173	57	788585	35
767856	30	768846	52	769744	49	778111	57	778821	62	781180	61, 137	788592	35, 75
767863	29	768884	52	769751	49	778128	57	778838	62	781197	59, 137	788608	35, 75
767870	29	768891	52	769768	49	778135	59	778968	66	781227	59, 77, 137	788615	35
767887	29	768945	52	769775	49	778142	59	778975	66	781234	59	788622	35
767894	29	768952	52	769782	49	778159	59	778982	67	781241	61, 137	788639	41
767900	29	768969	53	769799	48	778166	61	779002	66	781258	64	788646	41
767917	29	769119	53	769805	48	778173	61	779019	67	781265	64	788660	41
767924	33	769126	53	769812	48	778180	57	779347	37	781272	64	788677	41
767931	33	769188	55	769829	38	778197	57	779354	37	781289	64	788707	41
767948	33	769195	55	769836	39, 77, 138	778203	57	779361	37	781296	57	788714	41
767955	33	769201	55	769843	39, 77, 138	778210	57	779378	37	781463	57	788721	41
767962	33, 76, 136	769218	55	769850	39, 138	778227	61	779385	39, 138	781470	62	788738	41
767979	33, 76, 136	769225	93	769867	38	778234	59	779392	40, 77	781487	62	788745	41
767986	30	769232	93	769874	39, 77, 138	778241	59, 77	779408	39	781494	62	789032	147
767993	30	769249	93	769881	39, 77, 138	778258	59	779415	37	781623	61	789049	147
768266	29	769256	93	769898	39, 138	778265	61	779422	37	781630	45	789056	147
768273	29	769263	93	769959	59	778272	64	779439	37	781647	45	789063	147
768280	29	769270	93	769966	59	778289	64	779446	37	781654	45	789070	147
768297	29	769287	93	769973	59	778296	64	779453	37	781661	45	789087	55
768303	29	769294	93	769980	61	778302	64	779460	39, 138	781678	45	789094	55, 75
768310	29	769300	93	769997	61	778326	57	779477	40, 77	781685	49, 76	789148	55
768327	33	769317	93	770320	76	778333	57	779484	39	781692	49, 76	789155	55
768334	33	769324	93	770627	76	778340	59	779491	37	781708	49, 76	789179	55
768341	33	769331	93	770993	51	778357	59	779583	135, 146	781715	48	789186	55
768358	33	769348	93	772805	46	778364	59	779590	135, 146	781722	48	789193	55, 75
768365	33, 76, 136	769355	92	772812	46	778371	61	779620	135, 146	781739	48	789209	55, 75
768372	33, 76, 136	769362	92	772829	46	778388	61	779637	135, 146	781746	51	789216	55
768389	30	769379	92	772836	46	778395	57	779668	146	781753	51	789223	55

código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página	código	página
789278	57	789438	42	860311	153	877456	155	877753	155	991182	13		
789285	57	789445	42	870648	141	877463	155	877791	155	991185	13		
789292	57	799406	75	870655	141	877470	155	877807	155	991186	12		
789308	61, 137	799413	75	870662	141	877487	155			991269	129		
789315	61, 137			870679	141	877494	155	9xxxxx		991270	129		
789322	65	8xxxxx		870686	141	877555	154	947012	181	991272	13		
789339	65	811337	13	870693	141	877562	154	947029	181				
789346	65	816387	168	870747	141	877579	154	947036	181	lxxxxx			
789353	65	817292	168	870754	141	877586	154	947043	181	ICE250	179		
789377	61	817360	168	870761	141	877593	154	966877	167	ICE350	179		
789384	61	817469	166	870778	141	877630	155	966884	167	ICE500	179		
789407	42	817476	166	877357	155	877661	155	967713	167	ICE900	179		
789414	42	817483	167	877395	155	877692	155	976296	103				
789421	42	817490	103	877449	155	877722	155	991181	12				

HENDI España
Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Spain
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu

DISTRIBUIDOR