

100%Chef

You might think that this catalogue is simply the continuation of the one we launched on the occasion of our 10th Anniversary, but I assure you that this is not so, for multiple reasons.

After a difficult and uncertain year and a half, especially for the family composed by the Gastronomy, Leisure and Tourism sectors, it seems that we can finally return to plan this new stage, full of renewed concepts.

Despite all the difficulties, this catalogue has been for us the demonstration that our mission and *raison d'être* was and is to move forward, learn from what we have experienced and continue to apply our best recipe: work, work and work.

I must emphasize that, in all the years of life of 100%Chef, we had never grown so much in terms of innovation, new product categories, materials, tools and machinery. Each and every one of them are conceived and designed so that our tireless and creative customers can carry out their own creations without limits.

Finally, but first of all, I want to emphasize that everything we present here has been possible thanks to the generosity of all the professionals involved in this creative and industrial process, from suppliers to distributors, and thanks to the passion and inexhaustible creativity of friends and customers, together with the involvement and commitment of the entire team of people who make up this dream of a company come true.

To all of you, thank you and welcome to this new decade of 100%Chef.

Uno podría pensar que este catálogo es simplemente la continuación del que lanzamos con motivo de nuestro 10 Aniversario, pero les aseguro que esto, por múltiples motivos, no es así.

Después de un difícil e incierto año y medio, en especial para la familia que conformamos los sectores de la Gastronomía, el Ocio y el Turismo, parece que finalmente podemos volver a planificar esta nueva etapa, llena de renovados conceptos.

Este catálogo ha sido para nosotros la demostración que, pese a todas las dificultades, nuestra misión y razón de ser era y es seguir adelante, aprender de lo vivido y continuar aplicando nuestra mejor receta: trabajo, trabajo y trabajo.

Debo destacar que, en todos los años de vida de 100%Chef, nunca habíamos crecido tanto en cuanto a innovación, nuevas familias de producto, materiales, herramientas y maquinaria, todas y cada una de ellas pensadas y diseñadas para que nuestros incansables y creativos clientes puedan llevar a cabo sus particulares creaciones sin límites.

Por último, pero en primer lugar, quiero destacar que todo lo que aquí presentamos ha sido posible gracias a la generosidad de todos los profesionales que participan en este proceso creativo e industrial, desde proveedores hasta distribuidores, y gracias a la pasión e inagotable creatividad de amigos y clientes, que junto con la implicación y compromiso de todo el equipo de personas que conformamos este sueño de empresa hecho realidad.

A todos vosotros, gracias y bienvenidos a esta nueva década de 100%Chef.

© 2021 - Cocina sin límites, S.L.

Imprenta / Print:
Gráficas Campás, Barcelona.

Fotografías / Photos:
Cocina sin límites, S.L.
Anne Emmanuelle Thion
Francesc Guillamet
Frank Croes - frankcroes.be

5	Aladín
	Ahumado y aromatización · Smoking & Flavouring
19	Tool Concepts
55	Precision
	Higiene y medición · Hygiene and measurement
61	Sous Vide
	Cocina y técnicas al vacío · Vacuum cooking & techniques
85	Nitro
	Nitrógeno Líquido · Liquid Nitrogen & Dry Ice
97	Stone Age
127	PorceLand
149	Ceramics Era
163	Glass concepts
241	Hyperrealism
	Más allá de la realidad · Beyond Reality
249	Catering
	Presentación ideal · Smart presentation
285	Miniaturas
	Miniatures
295	Brand News
301	Wood & Bamboo
309	Inox
	Creatividad inoxidable · Stainless Creativity
329	Moulds
	Dale forma! · Shape it!

Aladin[®]
Ahumado y aromatización
Smoking & Flavoring





Aladín®

Ahumador instantáneo
Instant cold smoker

Ahumador en frío manual,
compacto y muy fácil de utilizar.

Handheld cold smoking gun,
compact, and very easy to use.

10/0001
ALADIN

Incluye serrín
Sawdust included



Aladín®
aromático

Multi-aromatizador
Multi-flavourer



10/0020
ALADIN AROMATIC

Vapores aromáticos a partir
de aceites esenciales, esencias,
extractos, alcoholes, etc.

Aromatic vapours from
essential oils, essences,
extracts, alcohols, and so on.



10/0021
Filtros Aladín / Aladín filters

60 uds
pcs

100%

Algodón compacto
Reutilizable y resistente
Compact cotton
Reusable and resistant



DESCARGA GRATUITA
Manual técnicas de ahumado
FREE DOWNLOAD
Smoking & Flavouring Guide
FREE EXTRA CONTENT

100% Barman

Genius
Bubble - Kit

Instant Bubble Smoker
and Aromatizer

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

Genius Bubble Kit instantly
generate transparent bubbles
on drinks and containers with
or without smoke. Flavours the
smoke with various woods,
essential oils or flavoured shisha
tobaccos. Also works as an
instant smoker in closed clothes
or containers.

10/1000
Genius Bubble-Kit



Burbujas de gel alimentario
Food grade gel bubbles

10/1001
Genius Bubble-Solution

180 ml



Super Aladin®

Ahumador
Aromatizador Profesional
Professional Flavouring
Smoker

Super Aladin® es el único ahumador manual totalmente metálico, resistente al empleo diario o semi-industrial. La doble cámara permite combinar el ahumado con aromas y aceites esenciales.

Entirely made with aluminium, SuperAladin® is a unique heavy-duty indoor food smoker specially designed for professional use. Add extra scent to any recipe using the double chamber, combining essential oils and smoke.



Con doble cámara de aromatización
With double aromatization chamber

10/0003
Super Aladin

— —
Instrucciones en el interior
User manual inside

Hélice de aluminio
Aluminium fan

Nuevo interruptor frontal
New easy switch



Videos completos
técnicas de ahumado
Full videos
smoking techniques

FREE EXTRA CONTENT



AHUMADO EN CUBETA
GASTRONORM FOOD SMOKING



10/0033
Tapa Gastronorm 1/1 con válvula
Gastronorm lid 1/1 with valve

Aladin Station

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

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



10/0031
Aladin Station



Aladin®

Accesorios y complementos para Aladin, Super Aladin y 007
Accessories and complements for Aladin, Super Aladin and 007



10/0010
Super Aladin Rotor



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



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



10/0012
Heavy Wheel Kit
Motor con hélice
Engine with fan

10/0032
Motor / Engine



10/0005
Aladin Filtros
Aladin Screens

Aladín - Super Aladín
Ø 19 mm



10/0006
Aladin Filtros
Aladin Screens

Super Aladín - Aladín 007
Ø 26 mm



Tutorial de cuidados y mantenimiento
Maintenance and care video guide

FREE EXTRA CONTENT



Smoke + Dry Ice



21 cm
Ø 14 cm

10/0046
Campana Jarra
Pitcher shaped cover

24 cm
Ø 18 cm

10/0047
Campana Jarra
Pitcher shaped cover

160/0042
Jarra Humo Frio
Cold Smoke Pitcher

Ø 11 Altura / Height: 25 cm



Cold and heavy smoke



Campana Jarra y
Jarra Humo Frio
Pitcher Cover and
Smoking Glass Cloches

Gracias al tapón de corcho permiten la entrada del humo, vapor o aromas en los platos y recipientes para el servicio. Presente sus platos con humos más ligeros realizados a más baja temperatura. De esta forma respetarán mucho más lo aromas naturales de la madera.

Pour cold smoke inside the neck of the pitcher, close it with the cork and voilà! Your plate is covered with an aromatic fog, giving the illusion of a closed pitcher. You can also order the Cold Smoke Pitcher to pour iced smoke as if it were a sauce.

**Aladin
Cover®**

Campanas para ahumado Smoking glass cloche

Aladin Cover® es la única serie de campanas con válvula que permiten la inyección de humo y aromas en los platos o recipientes para el servicio, sin tener que levantarlas.

Borosilicate glass cloche for special effects. This unique series of covers equipped with valve brings cold smoke directly to the table.

Available in different sizes, to be adapted to virtually any plate.

CAMPANA ALADIN CON VÁLVULA ALADIN CLOCHE WITH VALVE

10/0013	Ø 14 cm	 6 uds pcs
10/0015	Ø 18 cm	
10/0022	Ø 9 cm	

CAMPANA ALADIN SIN VÁLVULA ALADIN CLOCHE WITHOUT VALVE

10/0014	Ø 14 cm	 6 uds pcs
10/0016	Ø 18 cm	
10/0023	Ø 9 cm	



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

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



Fabricadas en borosilicato, extremadamente resistente al choque térmico.
Made with borosilicate glass, extremely resistant to thermal shock.

10/0039
Campana Buffet
Buffet Cover

Ø 25 cm
Alt / Height: 21 cm



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

CAMPANA ALADIN CON VÁLVULA ALADIN CLOCHE WITH VALVE

10/0043	Ø 14 cm	 PACK 1
10/0044	Ø 18 cm	

Aladin CD

Conecte cualquier modelo Aladin a todo tipo de envases, vasos, cocteleras, sifones, tarros de conserva, etc.

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



10/0029
Aladin CD
Ø 12 cm



	10/0019 Válvulas de silicona de recambio Replacement silicone valves	6 uds pcs
---	--	--------------



Aladin 007

Ahumador
aromatizador
Flavourer smoker

Aladin 007® es el ahumador profesional preferido por los bartenders de todo el mundo. Con Aladin 007, la técnica del ahumado frío sin combustión permite la incorporación de aromas añadidos y aceites esenciales, generando nuevas y creativas aplicaciones del ahumado en sus bebidas.

Aladin 007® is the most requested professional handheld smoker, specially designed for Bartenders.

Add the powerful flavor of cold smoke to the cocktails really easy. Explore the intriguing scents that Aladin 007® can reveal in your drink creations.



10/1009
Aladin 007 / Black Edition



Disco Aladin CD
incluido en el kit
Aladin CD
included.



10/0012
Heavy Wheel Kit

10/0009
Aladin 007



Cocktail Covers

Ahora podrá ahumar todas sus copas con nuestras campanas Mixologist con válvula. Fabricadas en borosilicato.

Mixology Cloches

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



Técnicas de ahumado
para coctelería
Smoking techniques
for mixology

FREE EXTRA CONTENT

10/0035
Campana Cocktail
Cocktail Cover

10/0034
Campana Long Drink
Long Drink Cover

2 uds
pcs





**Aladin®
Chips**

Serrín para ahumado
Smoking Sawdust

80 gr

10/0028
Virutas de toneles
Jack Daniel's
Wood Chips



1 kg



MATRIX·OSKA

10/0060
Matrix-Oska

Ø 10 cm - Altura / Height: 23 cm
Interior / Internal: Ø 7.8 cm



Matrioska clásica pintada a mano con colores y dibujos tradicionales con válvula integrada para el ahumado. Ahume un cocktail, tartar, etc., y presente la muñeca cerrada abriéndola delante de su cliente. Sirva de forma divertida y original.

Classic handpainted matryoshka with traditional colors and drawings, with integrated valve for cold smoking. Smoke a cocktail, a tartare or any preparation your creativity suggests. Serve the closed doll opening it in front of your client to show your recipe in a fun and original way.



10/0061
Ahumador para vasos
Glass smoker

Ø 9.5 cm
Altura / Height: 7 cm



Base de mármol
Marble base



Vaso no incluido / Glass not included



Tool Concepts

VOM

EDIBLE CLOUD

Un concepto para mentes voladoras

VOM es una nueva técnica que genera nubes voladoras de finas burbujas rellenas de gas helio, con infinidad de sabores y aromas, conformando nubes, figuras, discos o formas creativas que flotan y se elevan en el aire. Esto es posible gracias a las propiedades de su emulsión "Formula 1" y sus múltiples accesorios.

Bartenders, Chefs y Pasteleros, con VOM la imaginación vuelve al poder. Ilimitadas funciones, recetas y sobre todo la sorpresa y admiración de sus clientes.

Estos etéreos bocados los podrá servir tanto como elemento decorativo, gustativo o efecto WOW.



Mire los vídeos de VOM en la web oficial
Watch the VOM videos on the official website

[FREE EXTRA CONTENT](#)

Infinitas formas de presentación y utilización
Infinite ways of presentation and use

Presente aires comestibles o aspirables con sabor de forma original
Present edible or breathable airs with flavor in an original way



La nube se mantiene estable de 4 a 5 minutos dependiendo del PH del producto

VOM clouds remain stable for 4 to 5 minutes depending on the PH of the product



Puede domar las nubes de VOM y hacer con ellas divertidas formas conceptuales



You can tame the VOM clouds and make fun conceptual shapes with them



Design by Plat Institute

VOM

EDIBLE CLOUD

A concept for flying minds

VOM is a new technique that generates flying clouds of fine bubbles filled with helium gas, with an infinite number of flavours and aromas, forming clouds, figures, discs or creative shapes that float and rise in the air. This is possible thanks to the properties of its "Formula 1" emulsion and its multiple accessories.

Bartenders, Chefs and Pastry Chefs: with VOM, imagination comes back to power. Unlimited functions, recipes and above all the surprise and admiration of your customers.

These ethereal bites can be served as a decorative or gustatory element or to play with a WOW Effect.



Una técnica gastronómica con la que explorar y descubrir

A new gastronomic technique to explore and discover



El Celler de Can Roca

El helio confiere el efecto de afinar la voz durante unos segundos si se aspira la suficiente cantidad
Helium confers the effect of tuning the voice for a few seconds if enough quantity is breathed in

100/4000
Kit Básico / Basic Kit

La caja del kit básico se compone de:
The basic kit box contains:

Base silicona y difusor
Silicone base and diffuser

Conexión con válvula
Connection with valve

Holders de acrílico
Acrylic holders
Drinks S - Drinks L - Food

Adaptador para botella mini
Balloon helium cylinder adapter

Vaso Tubo
Tube glass

Formula 1

30 g

Domador
Ringmaster



Conexión rápida,
fácil y segura
Quick, safe
and easy connection

Regule la intensidad de salida
del gas para cambiar el tamaño
de las burbujas de helio según
sus necesidades.

Adjust the gas output intensity
to change the size of the
helium bubbles according to
your needs.

Kit Técnico para gran consumo
High Consumption Technical Kit

Debido a que cada país tiene diferentes tipos
de conexiones, cuando haga su pedido
indíquenos el país de destino o consulte en:
www.100x100chef.com.

Because different countries have different types
of connections, please indicate the Country of
destination when placing your order or check:
www.100x100chef.com

Mano reductor especial para cilindros
de helio puro con conexión especial
para ser adaptado a la válvula del Kit
Básico VOM.

Special pressure reducer for pure
helium cylinders, designed with
special connection to adapt it
to the valve of the Basic Kit VOM.



Max 6 ATM

VOM EDIBLE CLOUD
ACCESSORIES

Complete su kit básico con varios accesorios y
conexiones especiales para grandes consumos

Complement your basic Kit with various accessories
to continue surprising your guests with new effects.

Vasos / Glasses

100/4003	Cuadrado / Square
100/4004	Tubo / Tube
100/4002	Cloud



100/4003



100/4004



100/4002



100/4017
Formula 1 VOM

100 g

Para más de 400 m de nube
For more than 400 m of cloud

100/4015
Rejillas VOM
Grids VOM

4 uds
pcs



100/4016
Domador VOM
Ringmaster VOM

3 uds
pcs

37 cm

Corte la nube, muévela y
posicónela en el holder
Cut the cloud, move and
position it on the holder



100/4018
Base silicona VOM
Silicone Base VOM





VOM

HOLDERS

EDIBLE CLOUD

Soportes en 3 tamaños y 4 materiales para sostener la nube encima de vasos o platos, dejando qu frente de los comensales.

Stands in 3 sizes and 4 materials to hold the cloud on top of glasses or plates, letting it d front of the diners.



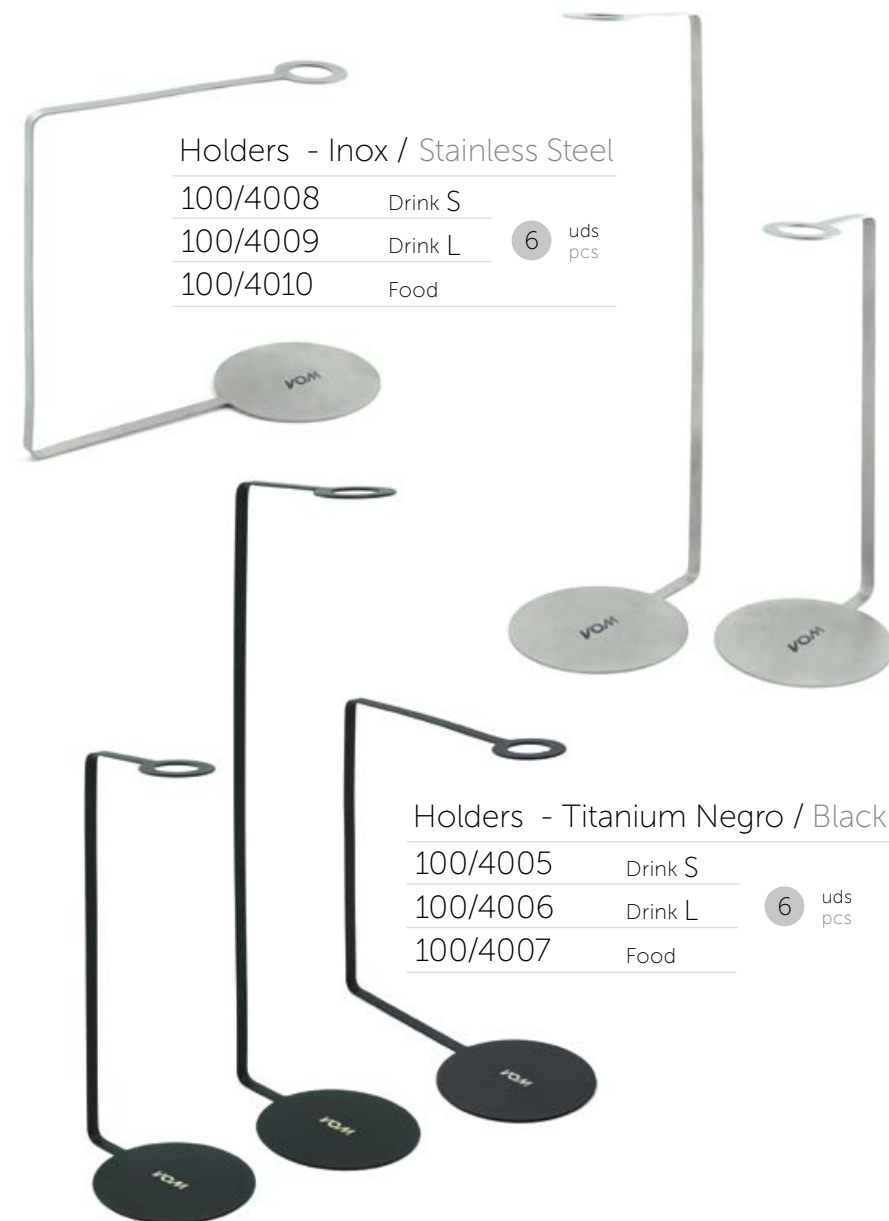
Holders - Acrílico / Acrylic

100/4012	Drink S	
100/4013	Drink L	10 uds pcs
100/4014	Food	



Holders - Inox / Stainless Steel

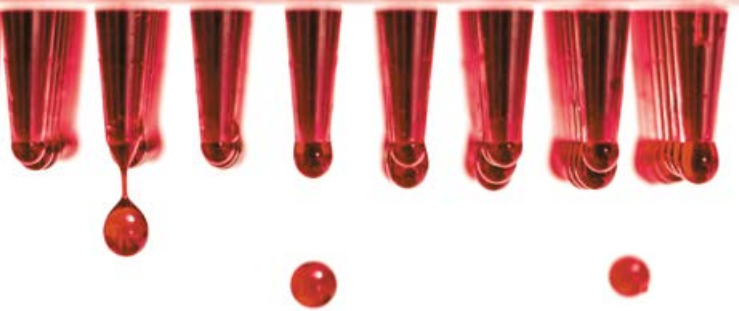
100/4008	Drink S	
100/4009	Drink L	6 uds pcs
100/4010	Food	



Holders - Titanium Negro / Black

100/4005	Drink S	
100/4006	Drink L	6 uds pcs
100/4007	Food	





Caviar-Box®

Más de 96 esferas
por segundo
More than 96 spheres
for second

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

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



20/0002
Caviar Box desmontable
Disassemblable Caviar Box

FÁCIL
EASY

TOTALMENTE DESMONTABLE
FÁCIL LIMPIEZA

FULLY DISASSEMBLABLE
EASY TO CLEAN



12 uds
pcs
100/0048
Lata dorada personalizable
Customizable gold can
30 ml
Ø 6 cm Altura / Height: 1.6cm

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



12 uds
pcs
100/0047
Latas de caviar Imitation
Caviar Imitation Cans
30 ml
Ø 6 cm Altura / Height: 1.6 cm



Recetas en el interior
Recipes included



20/0006
Reverse Sphere Dispenser Kit

3 X
MEDIDAS BOQUILLAS
NOZZLES MEASURES

6 mm 8 mm 10 mm



El kit incluye cuchara coladora
Strainer Spoon included



Reverse Sphere®

Hasta 100 esferas por minuto
Up to 100 spheres for minute

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

Reverse Sphere® has been developed to ease the production of a large amount of small liquid spheres by reverse or direct spherification with a minimum effort. Chose between the three diameters included in the kit, and produce little bursts of flavor for your plates well in advance.

Esferificación
fácil y rápida
Easy and quick
spherification

FREE EXTRA CONTENT





Spherificator

Authomatic Spheres

Dosifica automáticamente perlas de 4 tamaños distintos 4, 6, 8 y 10 mm, produciendo más de 100 esferas por minuto. Este sistema permite elaborar caviar o perlas líquidas en gran cantidad con antelación, sin que endurezcan. Su sistema básicamente está diseñado para producir la esferificación inversa y poder tener en su mise en place una producción con gran rendimiento.

Completely automatic, Spherificator produces more than 100 spheres per minute, in four different diameters (4, 6, 8 and 10 mm). Prepare in advance huge quantity of imitation caviar for parties, corporate events and any sort of catering. Reverse spherification ensures the best yield needed by professionals.



¡Único en el mercado !
Unique in the market!

20/0005
Spherificator

- 4 mm
- 6 mm
- 8 mm
- 10 mm



¡Produce 2 Kg/hora!
Produces up to 2 Kg/hour!



El ventilador interno garantiza el máximo rendimiento incluso con esferas pequeñas.

The internal fan works even with small spheres



14K

20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



Inox
Stainless Steel

20/0004
Cuchara Lotus
Lotus Spoon

10 uds pcs



30/0005
Air Kit 2 *



Tubos dispensadores
Dispenser tubes

Agujas
Needles

Spaghetti Kit



30/0006
Sujetasifón
Whipper support

Sujetasifón
Whip Support

Aumenta el rendimiento un 25%, aprovechando al máximo el producto.
Increase the yield of the recipe up to 25%, taking the most advantage of your preparations.



Cargas sifón N2O
N2O Whip Charges

30/0012

10 uds pcs

30/0012-B

360 uds pcs



8 g

30/0010
Cargas Sifón CO2
CO2 Whip Charges

10 uds pcs



Air-Kit 3

Porta Boquilla Universal
Universal Piping Tip

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



30/0009
Air Kit 3 *

Ø 32 mm



Boquillas no incluidas / Piping tips not included

MODELO
PATENTADO
PATENTED
MODEL

Turning-Kit®

Crea diferentes formas y tamaños de muelles
Create spiral and springs in different sizes

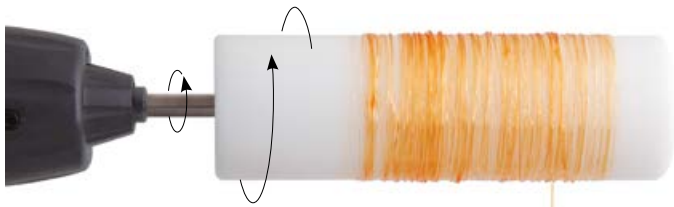
La herramienta perfecta para crear diferentes formas y tamaños de muelle, con caramelo, chocolate u otras elaboraciones.

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



Este modelo no incluye el destornillador eléctrico: aconsejamos adquirir un destornillador recargable económico, pues no precisa un motor muy potente.

This model does not include electric screwdriver. We recomend purchasing economical rechargeable screwdriver, as the process does not require a very powerful motor.



RECETAS EN / RECIPES AT
www.100x100chef.com

Cilindro Ø 4 cm
Cilindro Ø 1.5 cm
Cono de 1 cm hasta Ø 4 cm
Llave Allen
Punta de sujeción azúcar
Eje giratorio intercambiable

Ø 4 cm cylinder
Ø 1.5 cm cylinder
Cone 1 cm to Ø 4 cm
Hex Key
Sugar Start Support
Interchangeable rotating axis



FÁCIL
EASY



50/0004
Turning-Kit



Máquina profesional para algodón de azúcar
Cotton Candy professional machine

SUPER SNACK COTTON es la máquina profesional para altas prestaciones. Una producción rápida y constante de algodón de azúcar blanco, con la posibilidad de añadir saborizantes y colorantes. Pensada para el uso comercial y larga duración. Fácil mantenimiento y limpieza.

Heavy-duty professional machine to produce high volumes of cotton candy. Add extra flavor and color in a rapid and steady production. Easy cleaning and maintenance.



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



40/0011
Cúpula transparente Super Cotton
Super Cotton Clear Dome



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

40/0010
Super Cotton Candy Machine

230 V
50 Hz
1000W

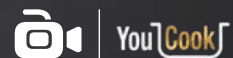
40/1010
Super Cotton Candy Machine
[USA plugin]

110 V
60 Hz
1000W



Empanadilla de frambuesas
Raspberry small pasty





TECHNIQUES & RECIPES AT:
www.100x100barman.com

foamkit deluxe

50/0052
Foam Kit



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



BOQUILLAS
NORMALES
COMMON
NOZZLES



FOAM KIT

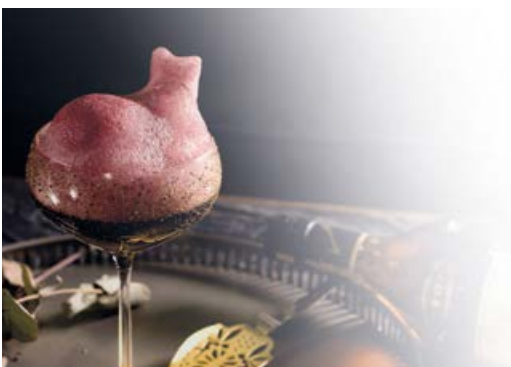
Acero inoxidable AISI 316
Stainless steel nozzle



Producción sencilla de aires y espumas

Cree en segundos "aires" homogéneos y estables, de forma continuada o de forma puntual, sin túrmix. Produzca aires con lecitina de soja, sucroester, o agentes espumantes, además puede airear grasas fundidas. Foam Kit permite con muy poca cantidad de líquido, recoger tanta espuma como necesite controlando su producción tan solo pulsando un botón, sin necesidad de enchufes o cables, ya que funciona con 2 pilas.

La base aireadora de acero inoxidable, garantiza una producción estable y de gran calidad, y permite una limpieza estricta después de cada producción.

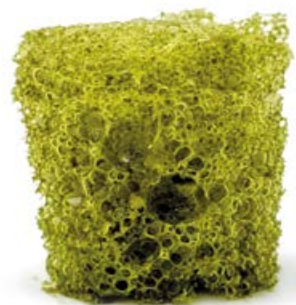


FOAM KIT + SOY LECITINE

The easiest way to create foams and airs

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

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



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AIR

SpaghettiKit®

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

- 01 5 tubos bridados de 1 m
5 tubes of 1 m
- 02 1 biberón de relleno
1 filler squeeze bottle
- 03 1 adaptador para sifón
1 adapter for whipper

30/0001
Spaghetti Kit Classic



FÁCIL
EASY

01

02

03

MacarrónKit®

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

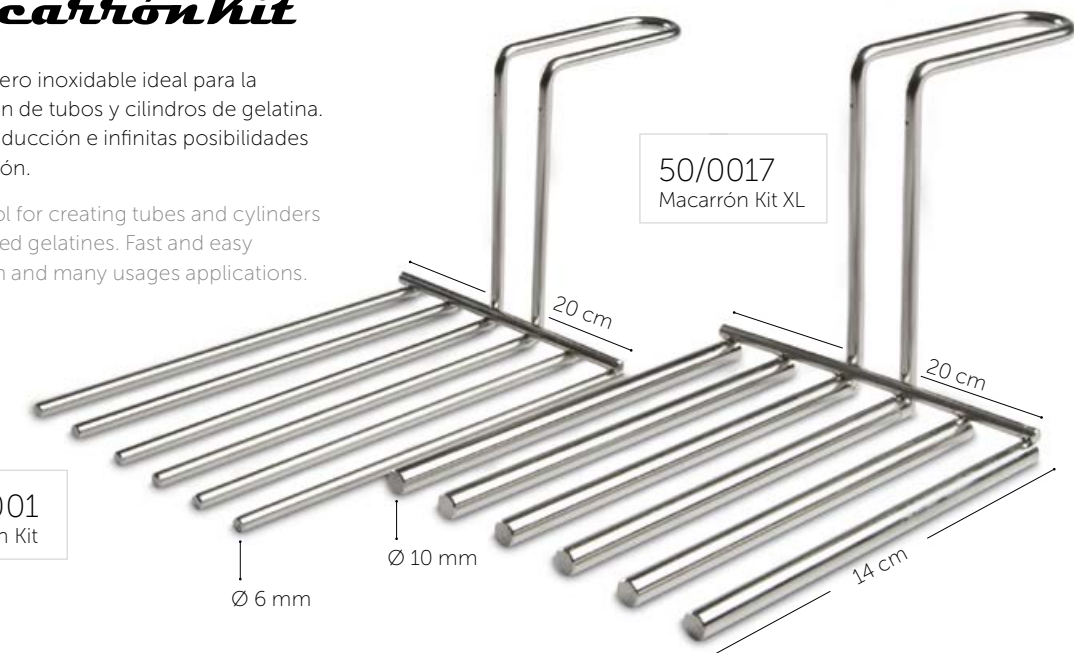
Perfect tool for creating tubes and cylinders with flavored gelatines. Fast and easy production and many usages applications.

50/0001
Macarrón Kit



Técnicas y recetas
de cocina molecular
Molecular cuisine
technique and recipes
FREE EXTRA CONTENT

50/0017
Macarrón Kit XL



Magic Drop

SPRAY EFECTO MERCURIO MERCURY EFFECT SPRAY

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

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



210/0053
Magic Drop Spray 250 ml

Recomendado para platos esmaltados, porcelana, cerámicas y cristal

Recommended for enameled plates, porcelain, ceramics and glass

Resiste unos 10 lavados
Resists up to 10 washes

sin / without Magic Drop

con / with Magic Drop

DJ

Decor Food TURNTABLE

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

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

50/0051
DJ Decor Food TurnTable

UP TO 8 Kg



MODELO COMPATIBLE
COMPATIBLE MODEL

230 V / 50 Hz
110 V / 60 Hz

De 3 a 60 RPM
From 3 to 60 RPM



Video curso Confi Kit
por Martín Lippo
Confi Kit video course
by Martín Lippo
FREE EXTRA CONTENT

Confi Kit

Pequeño bombo confitero Little coating pan

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

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



3 Kg

Rampa incluida
Ramp included

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

50/0002
Confi-Kit Kitchen Aid

Diseñado para todas las batidoras Kitchen Aid
Designed to fit all Kitchen Aid stand mixers



50/0003
Confi-Kit Kenwood NEW

Diseñado para el nuevo modelo de Kenwood
Designed to fit the last Kenwood model



50/0053
Confi-Kit Kenwood OLD

Diseñado para los antiguos modelos Kenwood
Designed to fit the old Kenwood model





Conchadora basculante de sobremesa

Por fin una cochadora compacta y versátil que trabaja hasta 3 Kg de producto a la vez.

Twin Stones es ideal para preparaciones tanto dulces como saladas, generando texturas y emulsiones perfectas e impalpables.

Equipada con motor de alto rendimiento, su doble pala y rodillos de granito reducen el tiempo de refinado, evitando sobrecalentarlos, mientras que su doble deflector dirige el fluido bajo las piedras. Se crea así una mejor aireación o conchado. Además, el bol es inclinable, para facilitar la retirada del producto.

Table Top Wet Grinder

Finally a compact and versatile wet grinder can to works with 3 Kg of product at a time.

Twin Stones is ideal for both sweet and salty preparations, it produces impalpable textures and emulsions.

Equipped with a high-performance motor, reinforced double-bladed shaft, wide rotating stones made of granite. Twin Stones refines the ingredients without overheating them. Its double-baffle directs the fluid under the rolling stones creating better conching and making it easier to remove the product.



TWIN STONES

30/0053 230V · 50Hz 30/0054 110V · 60Hz

Ø base 35 cm
Altura / Height: 40 cm

130 RPM | Motor de alto rendimiento
High performance motor



Recetas y aplicaciones de Twin Stones
Twin Stones recipes and applications
FREE EXTRA CONTENT

2 piedras de granito actúan como un molino...
¡para crear emulsiones y texturas perfectas!
2 granite stones act like a mill...
to create perfect emulsions and textures!



Eje reforzado de doble pala diseñado para optimizar la recolección de la crema de las paredes y garantizar un resultado más homogéneo

Reinforced double-bladed shaft designed to optimize the recollection of the cream from the walls and guarantee a more homogeneous result



Moler / Grind



Amasar / Knead



Rallar / Grate



Emulsionar / Emulsify



BEAN-TO-BAR TASTE-TO-BAR

Gran capacidad Big Capacity

3Kg con producto cremoso o líquido
with creamy or liquid products

2Kg con producto espeso
with thick products

Ø 25 cm

Bol en inox
con base en
granito

Stainless steel
drum
with granite base



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

SQUASHER

Emulsionadora por presión

¿Cómo funciona?

Envase los ingredientes dentro de la bolsa especial Squasher, añada el líquido escogido e introdúzcala entre las palas y su panel frontal, y programe el tiempo para cada preparación.

Sus palas aplastan los productos extrayendo y homogeneizando el contenido. Utiliza una presión medida y exacta. Squasher repite las presiones cientos de veces por minuto. El líquido funciona como un disolvente, mientras recoge y se impregna con todo el sabor de los ingredientes.

No calienta el producto, no hay contacto con metal alguno evitando la oxidación, presiona lo justo, pero sin extraer partículas amargas de algunas hojas, extrae aceites esenciales de los cítricos, emulsiona las partículas entre sí para obtener un sabor homogéneo y preservando la frescura de los aromas. Las partículas aromáticas se disuelven delicadamente en el líquido base: agua, alcohol o aceites.

Squash: presionar hasta obtener una masa plana o pulpa; aplastar. Presionar a la fuerza o apretar en un espacio pequeño.

Revolución en la coctelería

Aporte lo mejor de frutas, vegetales y especias a sus bebidas y cócteles. Puede preparar cualquier bebida combinada donde solía utilizar el Muddle o mortero, pero extrayendo e incorporando esos matices a todo su coctel.

Prepare al instante su bebida o con anticipación. Pese, mida y déjelos marinar o infusionar, etiquételos y guárdelos en frío.

Nueva técnica en cocina

Extraiga en frío las esencias de setas secas, raíces, cabezas de gamba, ablande carne, marinadas, aguacate en pasta, puré y todos aquellos jugos que aportan succulentos matices a sus salsas, vinagretas y caldos.

SQUASHER

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

Equipada con temporizador
Silenciosa, compacta y discreta
Equipped with timer
Silent, compact and discreet



SQUASHER

Pressure homogenizer

How does it work?

Pack the ingredients into the special Squasher bag, add the chosen liquid and insert it between the plaques and its front panel. Set the time for each preparation. A soft light indicates the end of the process.

Its plaques crush the products, extracting and homogenizing the content. Using a measured and exact pressure, Squasher repeats the pressure cycle hundreds of times per minute. The liquid works as a solvent, it collects and imbibes all the flavor of the ingredients.

Squasher does not heat the product, there is no contact with any metal avoiding oxidation. It presses just enough, but without extracting bitter particles from some leaves, extracts essential oils from citrus fruits, emulsifies the particles together to obtain a homogeneous flavor and preserving the freshness of the aromas.

The aromatic particles are gently dissolved in the base liquid: water, alcohol or oils.



Squash: to press into a flat mass or pulp; crush. To press forcibly against or cram into a small space; squeeze.

Revolution in Cocktail Industry

Bring the best of fruits, vegetables, spices to your drinks and cocktails. You can prepare any mixed drink where you used to use the Muddle or mortar, but extracting and incorporating those nuances to your entire cocktail.

Prepare your mixes on the spot or ahead of time. Weight and measure, marinate or infuse, label and keep chilled until service.

New Cooking Technique

Cold extract the aroma of dried mushrooms, roots, shrimp heads, it tenderizes meat, marinades, makes avocado paste, purees, but also those juices that bring succulent nuances to our sauces, vinaigrettes or broths.

Caipirinha
Made with **Squasher**



Thanks to **SIPS**

Accessories

SQUASHER

Trabajar con SQUASHER es muy práctico y sencillo, permite preparar una mise en place de cocktails y dejarlos envasados y etiquetados en la nevera. Al momento del servicio coger la bolsa e introducirla en la máquina en apenas 30 segundos tendrá su cóctel preparado listo para servir. Escoja entre dos tipos de bolsas, con y sin filtro.

Working with SQUASHER is very practical and simple, it allows you to prepare a mise en place of cocktails and leave them packaged and labeled in the refrigerator. At the moment of service, take the bag and introduce it into the machine. In just 30 seconds, your cocktail will be ready to serve. Choose between two types of bags, with or without filter.



90 microns
Sin filtro
Without filter

80/0106
Bolsas Vac&Save
Vac&Save Bags

30 x 20 cm
+ Info: pp 73

500 uds
pcs

100/0202
Bolsas con filtro
Filter Bags

30 x 19 cm

50 uds
pcs



100 µm filter

Bolsas con filtro Filter Bags

Bolsas de envasado al vacío con filtro lateral interior de 100 µm. Ideales para preparaciones de mixología y ser empleados en la emulsionadora SQUASHER.

Prepare infusiones o caldos de forma normal y al finalizar realice un corte en el lateral de la bolsa y obtendrá un líquido limpio y clarificado sin residuos ni posos sin necesidad de colarlo.

Capacidad útil 400 ml. No aptas para cocción.

Vacuum storage bags with 100 µm inner side filter.

Ideal for the preparation of cocktails or mixology preparations and to be used in the SQUASHER homogenizer. Prepare infusions or broths as usual and at the end make a cut on the side of the bag. You will obtain a clean and clarified liquid without residues or grounds without the need to strain it.

Usable capacity 400 ml. Not suitable for cooking.



Cómo usar las bolsas:

rellenar la bolsa con los ingredientes escogidos. Con Squasher puede trabajar con o sin sellar la bolsa.

Si se quiere sellar o envasar al vacío, poner la selladora al 75% de calor. Una vez sellada no mover la bolsa hasta unos segundos después y deje que el sellado vuelva a enfriarse de lo contrario por el lugar del filtro se abrirá la bolsa.

How to use the bags:

fill the bag with the chosen ingredients. With Squasher you can work with the open or sealed bag. If you want to seal, also in vacuum machines, set the sealer to 75% heat. Once sealed, do not move the bag until a few seconds later and allow the seal to cool down again, otherwise the bag will open at the place of the filter.

Soporte para bolsas Bag Holder

Soporte tubular para poder realizar el relleno de bolsas de forma cómoda, eficiente y rápida. Realice la mise en place con varios soportes a la vez planificando sus combinaciones en serie.

Tubular support for convenient, efficient and fast bag filling. Realize the mise en place with several supports at the same time by preparing your combinations in series.

100/0203
Soporte para bolsas
Bag Holder

Ø 8 cm
Altura / Height: 25 cm

Base: Ø 15 x 0.6 cm



Martini Bitter

Made with **Squasher**

Thanks to **SIPS**



Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



Accesorio / Spare Part:

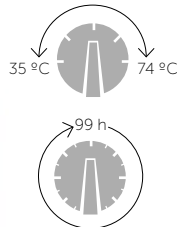
70/0018

Puerta transparente Excalibur®
Excalibur® transparent door

Para serie / Fits series:
Excalibur 4900 / 4926T

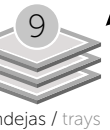
70/0004
Excalibur 4926 TM

Termostato + temporizador
Adjustable thermostat + timer



Excalibur 4926 TM & 4900

Motor: 220 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 Watts
Bandeja: 35 x 35 cm
Sup. secado útil: 1 m²
Fan: 18 cm / 600 Watts
Tray: 35 x 35 cm
Drying area: 1 m²

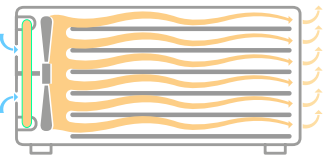


Incluye 9 bandejas
y 9 rejillas.

No incluye
silicona ni Teflón

Includes 9 trays
and 9 grids.

Silicones and Teflon
not included



Parallexx® Drying System



70/0003
Excalibur 4900

Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

— —
Instrucciones en
User manual in:
EN - SP

1

El mejor deshidratador del mundo
The Best Dehydrator in the World

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR
PROFESSIONAL SERIES



70/0001
Excalibur PRO EXC10EL

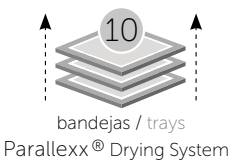
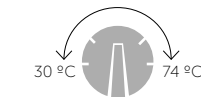
Excalibur PRO EXC10EL
Motor: 230 V / 50 Hz
Ventilador: 18 cm / 600 W
Sup. secado: 1.4 m²
Bandeja: 38 x 38 cm
Fan: 18 cm / 600 W
Drying Sur. 1.4 m²
Tray: 38 x 38 cm

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

bandejas de acero inoxidable
stainless steel trays

— —

Instrucciones en
User manual in:
EN - SP - FR



Excalibur RES10
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 500 W
Bandeja: 29 x 35 cm
Power: 500 W
Tray: 29 x 35 cm

Doble Termostato con temporizador digital
Double digital adjustable thermostat with timer
2 cámaras con motores independientes
2 chambers equipped with 2 different motors
2 ciclos de tiempo con diferentes temperaturas
2 zones 2 times/2 temperatures 99 hour timer



70/0002
Excalibur RES 10

2 in 1

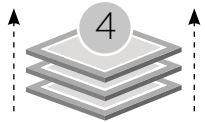
Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

SMALL SERIES

70/0012
Excalibur 4400

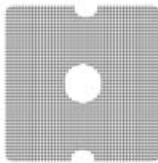


Regulador de temperatura
Adjustable thermostat



4 bandejas / 4 support trays
4 rejillas / 4 net trays

Excalibur 4400
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 235 W
Bandeja: 30 x 30 cm
Power: 235 W
Tray: 30 x 30 cm



5 bandejas con rejillas +
1 lámina para secado de purés

5 mesh trays 1 mat
or to dry purees



4 cajas para yogurt
o secado de polvos

4 boxes for yogurt
or to dry powders



70/0007
Excalibur Home Chef



Regulador de temperatura
Adjustable thermostat

Excalibur HOME
Motor: 230 V / 50 Hz
Potencia: 380 W
Motor: 230 V / 50 Hz
Power: 380 W



Compatible con Plantillas Krokanters, p.330
Use with Krokanters Stencil, p. 330



70/0010

Bandeja soporte (recambio)
Support tray (spare part)

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0011

Rejilla (recambio)
Net tray (spare part)

Para serie / Fits series:
4900 & 4926T

70/0005

Hoja de silicona pura
Silicone sheet

Para serie / Fits series:
4900 - 4926T - EXC10EL

70/0006

Hoja de Teflón Excalibur
Teflon sheet

Para series / Fits series:
4900 - 4926T - EXC10EL

70/0013

Hoja de Teflón Excalibur
Teflon sheet

Para serie / Fits series:
Excalibur 4400

Conserve:

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

Preserve:

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

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

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



70/0041
Dry Food Box

50 x 40 cm
Altura / Height: 27 cm

Dry Food Box

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

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



OCOO

PRO SYSTEM

Máquina de doble cocción y presión automática

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

Automatic double pressure boiler

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

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

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

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



Detección del nivel de agua
Water level detection



Video-recetas originales del restaurante Disfrutar
Original video recipes from Disfrutar restaurant
FREE EXTRA CONTENT

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

Pre-elaborations
Elaboraciones

Sauces and Syrups
Salsas y Jarabes

Fermentations
Fermentados

Slow Cooking
Largas Cocciones

Color processes
Procesos de color

Curing and Aging
Envejecimiento y Curado

Low Temperature
Baja Temperatura

Extracts and Consommés
Extractos y Consomé

Drinks
Bebidas

Stews
Guisos

Pastry
Pastelería

Dairy
Lácteos



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

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

OCOO-PRO 230 V 60 Hz

30/0020 RE - Rojo / Red

30/0021 BR - Negro / Black

USA plugin

OCOO-PRO 110 V 50 Hz

30/1020 RE - Rojo / Red

Power	Potencia	800 W
Pressure	Presión	78.4 kpa

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



Coliflor fermentada
Fermented cauliflower



Vinagreta de mango
Mango vinaigrette



Almendras supertiernas
Supersoft almonds



Consomé de mango
Mango consommé



Queso fresco
Fresh cheese



Patata negra
Black potato



Huevo al vapor
Steamed egg



Pichón al vacío
Sous vide squab pigeon



“Apio-vainilla” con gorgonzola
Gorgonzola “celery-vainilla”



Sandía como tomate
Watermelon as tomato

Caldos clarificados Clarified broths Pures de frutas Passing fruit purees Infusiones Infusions Salsas Sauces Leches Milks Mieles Honeys Marinados Marination Fermentados Fermentation Crio-filtrados Cryo-filtration Quesos Cheese making

claribag

Bolsas de filtrado

Colección de estameñas con diferentes formas, tamaños y grados de filtraje. Fabricadas con 100% Poliamida, un material apto para el uso alimentario, sedoso y maleable. Con costuras invisibles y sin ningún ribete de algodón o refuerzo de tela, para que siempre estén limpias y perfectas para ser usadas nuevamente.

8 bolsas de diferentes tamaños y tipos de filtraje que se adaptan a cada necesidad.

CLARIBAG disponen de un aro de acero inoxidable para facilitar su rellenado, asas para colgar y una etiqueta que identifica el modelo y grado de filtraje. Resistentes al calor hasta 150°C.

Un sistema de filtrado que ahorra mucho esfuerzo y aprovecha al máximo las materias primas.

Filter bags

The new CLARIBAG filter bags are a collection of filter bags with different shapes, sizes and filtration degrees. They are made of 100% Polyamide, a material suitable for food use, silky and malleable. With invisible seams and without any cotton trimming or fabric reinforcement so that they are always clean and perfect to be used again.

8 bags of different sizes and types of filtration adapt to every need.

CLARIBAG are equipped with a stainless-steel ring for easy filling, handles for hanging and a label that identifies the model and filtration degree. The bags are heat resistant up to 150°C.

This filtering system saves a lot of effort and make the most of the ingredients.

30/2005
Conik 100 µ

6 L

Ø 29 X 29 cm
Diseñado para coladores cónicos
Designed to use with conical strainers



30/2007
OCCO Bag 100 µ

8 L

Ø 20 X 24 cm
Especial OCCO - PRO: elabore caldos e infusiones clarificadas extrayendo todavía mucho más y de forma más cómoda.
Special OCCO - PRO: making broths and clarified infusions, extracting even more and in a more comfortable way.

30/2004
Mini 100 µ
Ø 10 x 23 cm

2 L

30/2002
Sauce 100 µ
Ø 18 x 45 cm

8 L

30/2000
Consommé 250 µ
Ø 36 x 56 cm

52 L

Especial para elaborar aguas de frutas y vegetales
Special to process fruit and vegetable waters

30/2006
Long 100 µ
Ø 18 x 82 cm

15 L

30/2003
Juice 100 µ
Ø 15 x 32 cm

4 L



30/2001
Sauce 250 µ
Ø 18 x 45 cm

8 L





SLOW JUICERS TECHNOLOGY

Fácil limpieza
Easy cleaning



Botón de seguridad
Safety switch

Cepillo rotatorio
Rotating brush



Salida zumo
Juice outlet



Motor de baja velocidad
Silencioso y duradero.

Low Speed AC Motor
Quiet and stronger.

Pieles de
20 tomates cherry
Amount of leftovers
from 20 cherry tomatoes

Textura desligada
Separate texture



Exprimidora tradicional
Traditional juicer

Textura homogénea
Homogeneous texture



Exprimidora Omega
Omega slow juicer

Omega
Low Speed
Technology
System (LSTS)



Como usar las exprimidoras
en gastronomía
Inspirations for juicers
applications in gastronomy
FREE EXTRA CONTENT

50/0008
Exprimidora VRT 452 HDS
Juicer

80 RPM

CLASSIC



50/0010
Exprimidora Superlenta
Low Speed Juicer

43 RPM

SUPERLENTA

MANTIENE LAS ENZIMAS INTACTAS
KEEPS INTACT HEALTHY ENZYMES

REDUCE LA FRICCIÓN Y EL CALOR
REDUCES HEAT BUILDUP

SEPARACIÓN DE LA PULPA Y ZUMO
DIVIDES PULP FROM JUICE

RETRASA EL PROCESO DE OXIDACIÓN
DELAYS THE OXIDATION PROCESS

DOBLE SISTEMA DE FILTRAJE
DOUBLE FILTERING SYSTEM

Omega VSJ843RS Juicer
VRT 402HDS Juicer

Peso / Weight: 5 kg
Altura / Height: 40 cm
Voltage: 230 V / 50-60 Hz



SUPERLENTA

8226 Nutrition Center Juicer

Peso / Weight: 9.7 kg

Dimensiones / Size: 16.5 x 37 cm
Altura / Height: 40 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

EXTRAE ZUMO
EXTRACTS JUICE

PICA
MINCES

MUELE
GRINDS

EXTRUDA PASTA
EXTRUDES PASTA

HACE LECHE DE SOJA
MAKES SOY MILK

MANTEQUILLA DE CACAHUETES
NUT BUTTER

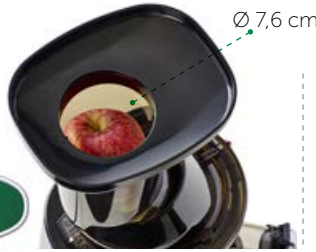
POSTRES HELADOS
FROZEN DESSERT MAKER



DURADERA
DURABLE
VERSÁTIL
VERSATILE
POTENTE
POWERFUL
SIMPLE
SIMPLE

SPECIAL FOR PULP

50/0035
Extractor de jugos
Masticating juicer



Omega Megamouth MMV700S

Peso / Weight: 5 kg

Altura / Height: 47 cm

Voltage: 230 V / 50-60 Hz

SPECIAL SMOOTHIES

- MANZANAS APPLES
- NARANJAS ORANGES
- PEPINOS CUCUMBERS
- KIWI KIWI
- TOMATES TOMATOES
- PERAS PEARS

Sistema AUTO-CLEANING durante la producción de jugo, para aumentar la eficiencia.

The AUTO-CLEANING system during the juicing process increases the performance.



50/0016
Omega Megamouth MMV700S
Slow Juicer

60 RPM

APROVECHE EL FRUTO ENTERO
USE THE WHOLE FRUIT

AHORRE TIEMPO DE PREPARACIÓN
SAVE TIME DURING PREPARATION

ZUMOS SIN OXIDACIÓN
HASTA 72 HORAS
JUICES FREE FROM
OXIDATION UP TO 72H



POWER BLENDER

50/0009
Batidora Blender Omega 3HP 442S
Blender Omega 3HP 442S

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

CUCHILLAS ESPECIALES
DE ACERO
STAINLESS STEEL CROSS KNIFE

CONTROLES DE VELOCIDAD
POWER CONTROLS

50/0012
Vaso de recambio completo
Complete Cup Replacement

Trabaje con un segundo vaso
Work with two cups



Blender Omega 3HP 442S

Peso / Weight: 3.4 kg

Dimensiones / Size: 20 x 23 cm
Altura / Height: 51 cm

Voltage: 230-240V / 50-60Hz

1500 Watts

Linterna de luz negra

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

Black Light lantern

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

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

30/0007
Luz negra linterna
Black light lantern

16 x 6 cm
Altura / Height: 2 cm



Firepower
1300°C

BRULEE

Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch

Cabezal de soplete profesional: gratinar, caramelizar, flamear plumaje de aves, tataki o encender al momento pequeñas barbacoas y fuegos.

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

Culinary torch made to flambé, caramelize, burn feathers of poultry, finish tatakis or light small charcoal barbecues. Compatible with any butane gas can. Secure, precise and handy, it ensures a constant power and precision.

30/0004
Soplete de cocina profesional
Professional Culinary Torch





Precision

Higiene y medición
Hygiene and measurement



130/0002
Balanza de alta precisión 0.005 g
High Precision Scale 0.005 g

Ideal para un uso continuo. Pesa gramos, libras y quilates. Calcula porcentajes y cuentapiezas, paravientos incluido, salida de datos en USB y RS-232-C para impresoras. Puede conectarse a la red eléctrica gracias a su batería recargable. Mueble de acero, y ABS con plato de acero inoxidable, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Ideal for constant use, both with battery or plugged. Stainless steel chassis, and ABS with stainless steel plate, quick start and stabilization. Can weight: grams, pounds and carats. Piece counting function and percentage mode, wind protection included, USB data output and RS-232-C printer.

LCD display
Tara / Net tare
Pilas recargable / Rechargeable batteries
Precision: max: 150 g / min: 0,005 g



130/0001
Balanza de precisión 0.01 g
Precision Scale 0.01 g

Ideal para el pesaje cotidiano de ingredientes que requieren muy poca cantidad y alta precisión. Estabilizantes para helados, azúcares, sal, trufa, agar-agar, especias. Pequeña, extraplana, fácil de usar, alta resistencia a los golpes debido a su caja cierre. Resistente a la caída de líquidos, rapidez en la puesta en marcha y estabilización.

Weight ingredients that require a very small amount and high accuracy. Ice cream stabilizers, sugar, salt, truffle, agar-agar, spices, etc.. Small, slim and easy to use, high shock resistance due to its closed box design. Liquid resistant, stable starting quickly.

LCD display
Tara / Net tare
Pilas / Batteries (4 x 1,5 tipo R03)
Precision: max: 100 g / min: 0,01 g



130/0003
Medidor digital de PH
PH digital controller

Phimetro de bolsillo. Mide la acidez o alcalinidad de líquidos. Indispensable para los procesos de gelificación o esferificación. Sensor de temperatura. Totalmente estanco, incluso cuando cae en el agua flota y puede funcionar si está completamente sumergido.

Pocket pH meter. It measures the acidity or alkalinity of liquids. Essential in the process of gelification or spherification. Temperature sensor. Waterproof, it floats in water. Can work completely submerged.

PH: 0.00~14.00pH
Precisión / Accuracy: ± 0.05 pH
Resolución / Resolution: pH 0.01pH
Temp.: 0~60 °C
3 x 1.5V baterías alcalinas forma botón coin-shaped batteries



130/0004
Medidor digital de salinidad y PH
Digital salinity and PH controller

Mida y domine el punto de sal de los alimentos en establecimientos, restaurantes, hospitales, escuelas, caterings o industria de la alimentación como queserías.

Accurately measure and control the salt in foods served in your company, restaurant, hospital, school, catering or food industry like cheese factories.

PH: 0.00~14.00pH
Precisión / Accuracy: ± 0.01 pH
Temp.: 0~50 °C
Salinidad / Salinity: 0.0 – 99.9 ppm 100 – 999 ppm 1–10 ppt



Punta ultrafina para dosificación muy precisa
Extra-thin tip for accurate use

Botellín precisión Squeeze bottle

130/0011	50 ml	50	uds pcs
130/0012	150 ml	10	uds pcs
130/0013	300 ml		



Micro botellines Micro squeeze bottle

130/0023	50 ml	20	uds pcs
130/0024	100 ml		

Punta con aguja para trabajos de precisión
Needle tip for precision work



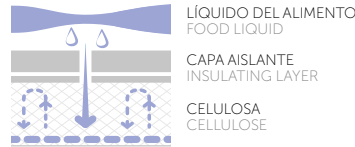


DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll

Papel plastificado y perforado con base de celulosa natural altamente absorbente. Su capa plástica aísla el alimento de la humedad y la celulosa retiene los jugos. Colocar en el fondo de los envases donde conservamos los pescados, mariscos o carnes crudas, quesos, frutas delicadas, ensaladas, flores, etc. obtendrá un producto de mejor calidad alargando su conservación considerablemente. La celulosa además regula la humedad del envase alargando la vida del alimento. Neveras libres de olores y contaminación cruzada.

CONSERVACIÓN ÓPTIMA
GRANDES PRODUCCIONES
ALIMENTOS MÁS FRESCOS POR MÁS TIEMPO

OPTIMUM PRESERVATION
LARGE VOLUME PRODUCTION
FRESHER FOOD FOR A LONGER TIME



El líquido absorbido no toca el producto
Liquid is absorbed and cannot touch the food

60 M
80/0041
DRACULA
Rollo papel absorbente
Food pad roll

22 cm

Laminated micro perforated food pad, made with highly absorbent natural cellulose fibers.

The upper layer isolates the food from moisture, while the cellulose fibers trap juices or liquids, increasing the shelf life of the produce. Optimal to stock fish, seafood shells, cheese, fruits, salad and flowers preserving their fragile aromas. This product prevents cross-contamination in the fridge.

Termómetro corporal digital con infrarrojos

Mide la temperatura corporal a distancia en 1 segundo. Precisión y rapidez sin necesidad de contacto. Pantalla LCD con retroiluminación, permite el uso en la oscuridad y cambia de color en función de la temperatura.

130/0022
Termómetro Digital Infrarrojos
No contact infrared thermometer



No contact infrared body thermometer

It measures the body temperature in 1 second with no contact. High precision and speed with no need for contact. With the backlight LCD screen, it allows the use in the dark and changes color depending on the temperature.



CARACTERÍSTICAS / FEATURES

Grados Celsius y Fahrenheit
Celsius and Fahrenheit degrees

Almacena un histórico de hasta 20 mediciones
It saves the history of the lasts 20 measurements

Alarma para mediciones superiores a 38°C o 100.4°F
Alarm if the temperature is higher than 38°C or 100.4°F

Apagado automático después de 30 segundos
Auto power off after 30 seconds

Máscara Facial

Transparente, con certificado SGS. Indispensable para cocinas centrales, restaurantes, cátering, pastelerías, eventos, bares y obradores, manipulación alimentaria y todo tipo de tiendas de alimentación (mercados, supermercados). Evita las salpicaduras de saliva durante el trabajo.

ESTABLE Y CÓMODA: se adhiere al mentón perfectamente gracias a su barra inferior y sus tensores regulables.

USO PROLONGADO: no se empaña, no se mueve, larga duración.

LIMPIA Y TRANSPARENTE: mejora la imagen de su negocio aportando higiene y seguridad y ofreciendo una imagen amable y cuidada.

SOSTENIBLE: puede ser desmontada, desinfectada, reutilizada, y finalmente reciclada.

Facial Cover

Transparent protective cover, with SGS manufacturing certificate. It is an essential accessory for central kitchens, restaurants, catering, food handling and all kinds of food stores (markets, supermarkets).

ERGONOMIC, STABLE AND COMFORTABLE: through its lower bar and its adjustable tensioners, it adheres perfectly to the chin.

PERFECT FOR EXTENDED USE: it does not fog up, it does not move, it has a long life and can be repeatedly cleaned and disinfected with alcohol.

CLEAN AND CLEAR: it improves the image of your business by providing hygiene and safety and offering a friendly and carefully image.

SUSTAINABLE: it can be disassembled, disinfected, reused, and finally recycled.



Personalizable
Customizable



Máscara facial
Facial Cover

130/0020 Base Transparente / Clear Lower Bar

130/0021 Base Blanca / White Lower Bar



Sous Vide

Cocina y técnicas al vacío
Vacuum Cooking Techniques



80/1058
Noon Force - 2250 W - 230V



Watt
2250

NOON®

FORCE & CLASSIC

Noon es indicado para cocer con precisión alimentos envasados al vacío, infusionar, pasteurizar alimentos previamente cocinados o regenerar cualquier tipo de producto con total seguridad y comodidad, además de realizar cocciones programadas con un alto nivel de precisión.

Cook precisely vacuum packed food, infuse ingredients, pasteurize, heat up any type of produce. Noon Immersion Circulator ensures a safe and easy programmed cooking, with accurate time and temperature control.

¿QUÉ NOON ESCOGER?
HOW TO PICK YOUR NOON?

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

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

80/0058
Noon Classic - 1800 W - 230V

80/0059
Noon Classic - 1400 W - 110V



Watt
1800



Técnicas de cocina a baja temperatura y vacío
Sous vide cooking techniques

[FREE EXTRA CONTENT](#)



Estabilidad térmica en recipientes profundos
Thermal stability in deep containers

Precisión de temperatura 0.1 °C
Temperature accuracy 0.1 °C

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



Control presión de agua
Water control pressure



Dos ventiladores
Two fans



Tubo conexión bomba de agua
Water pump connecting pipe



Control de parámetros
en 10 idiomas
Controllers
in 10 Languages

noon® | COMPLEMENTOS
ACCESSORIES

80/0044

Container térmico inox con tapa
Stainless Steel Thermal Container with lid

80/0040

Tapa / Waterlight cover

Para baños GN 1/1
For GN 1/1 baths



27 L

Los baños térmicos mejoran la estabilidad de la temperatura del agua, facilitan su calentamiento además de permitir una enorme comodidad en su vaciado y, lo que es más importante, un ahorro de un 30% en energía.

Todas la series de baños térmicos noon están equipadas con tapa estanca, asa y desagüe.

Thermal containers improve water temperature stability, make its heating easier, allow comfortable emptying, and save up to 30% of energy.

All our Noon thermal baths series are equipped with a sealed cover, a handle and a drain.



80/0055

Sujetasifón y botellín regulable
Adjustable Whip Clip

80/0051

Cinta adhesiva rotulable 55 m
Writable tape 55 m



6 colores
6 colors

Ancho / Wide: 2 cm

El mejor sistema para el marcaje de bolsas de vacío, barquetas y todo tipo de recipientes, cristal, plástico, acero inoxidable. Resistente al agua. Puede emplearse en hornos de vapor, baños, congelador, nevera, o estufas calentaplatos. Puede escribirse con cualquier lápiz, bolígrafo o rotulador permanente. Al despegar no deja residuos.

Label vacuum bags or any food container with this water resistant writable tape. It can be used with any kind of container, from glass to plastic to stainless steel. Use it in steam oven, immersion circulator, freezer, refrigerator, hot plates or stove. No trace glue.



Técnicas y consejos
de vacío manual express
Smart sous vide
techniques and tips

FREE EXTRA CONTENT

Click-IT

Sistema de vacío manual
Smart Sous-Vide System

Click-it es el sistema manual más sencillo para envasar al vacío cualquier tipo de producto sin utilizar ninguna máquina. Válvula con clip reutilizable para transformar cualquier bolsa de plástico o bote en un envase perfecto para el vacío.

Click-it is the simplest system to pack sous-vide any type of product without using a machine. The kit contains reusable clips and valves made to transform any plastic bag or jar into a sous-vide food container.



Conservación en botes
Storage glass container



Impregnación al vacío
Vacuum impregnation



Cocina a baja temperatura
Vacuum cooking



Conservación en bolsas
Small quantities conservation



80/0091
Click-It Kit

Click-it contiene:

- la bomba manual de vacío
- 3 válvulas
- 3 clips
- 3 bolsas de cocción

Click-it Kit contains:

- the manual vacuum pump
- 3 valves
- 3 clips
- 3 Click-it Cooking bags

80/0093

Click-it Bolsas de cocción
Click-it Cooking Bag

80/0092

Click-It Bolsas de conservación
Click-it Storing Bag



OSMOTIC-VAC

Vertical Vacuum Machine

La máquina de vacío Osmotic-Vac envasa líquidos en bolsas de forma mucho más eficiente y segura gracias a la cámara vertical. Las bolsas se introducen de forma vertical y no horizontal como en todas las otras máquinas del mercado, extrayendo las burbujas de aire retenidas en los líquidos. Además, permite crear el vacío en recipientes Gastronorm.

Realice infusiones frías en caldos, grasas y licores, procesos de Cold Brew, utilice la osmosis para acelerar los procesos de marinado de carnes, pescados, frutas, verduras, especias, o bien impregnaciones en frutas para crear texturas saborizadas pero crujientes (técnica de impregnación CRU). Prepare encurtidos y Pickles en pocos minutos.

The Osmotic-Vac vacuum machine vacuum packs bags and containers, and also allows to pack liquids in bags in a much more efficient and safer way thanks to its vertical packaging chamber. The bags are introduced vertically and not horizontally as in all other machines on the market, extracting the air bubbles retained in the liquids. Additionally, it allows creating the vacuum in Gastronorm containers.

Make cold infusions in broths, fats and liquors, Cold Brew processes, use osmosis to accelerate the marinating processes of meats, fish, fruits, vegetables, spices, or impregnate fruits to create flavored but crunchy textures (CRU impregnation technique). Prepare pickles in a few minutes.

100/0300
OSMOTIC - VAC



COMPACTA
COMPACT
PRÁCTICA
PRACTICAL
POTENTE
POWERFUL
PRECISA
ACCURATE
SILENCIOSA
QUIET



Cámara vertical para bolsas y cubetas Gastronorm
Vertical chamber for bags and GN containers

¡OSMOTIC-VAC es el complemento perfecto para SQUASHER!
¡OSMOTIC-VAC is the perfect complement for SQUASHER!
p.38

Osmotic-Vac realiza aireación de masas y de grasas en recipientes Gastronorm en su propia cámara de envasado o conectando la salida de vacío externa a recipientes de vacío como BRICK VAC para conseguir SOUFLAIR (suflados aireados) de chocolate, queso y otras elaboraciones ricas en grasas.

Osmotic-Vac performs mass and fat aeration in Gastronorm containers in its own packaging chamber or by connecting the external vacuum outlet to vacuum containers such as BRICK VAC for SOUFLAIR (aerated soufflés) of chocolate, cheese and other preparations with high fat content.



100/0301
Conexión externa para Osmotic-Vac
External connection for Osmotic-Vac



Equipada con bomba de aceite DVP 5 m³/h
Equipped with oil pump DVP 5 m³/h

Algunos detalles que la hacen indispensable para cualquier cocina:

- la bandeja para mantener las bolsas derechas dentro de la cámara
- infusión utilizando una cubeta 1/4 G/N 15 cm de profundidad dentro de la misma cámara
- conexión USB para impresora de etiquetas
- conexión para sonda de temperatura T-K
- sensor Smart H2O
- cámara de acero inoxidable embutida sin juntas
- barra de sellado extraíble para facilitar la limpieza 25 cm
- posibilidad de hacer vacío externo

Some details that make it indispensable for any kitchen:

- the tray to keep the bags straight inside the chamber.
- infusion using a 1/4 G/N 15 cm deep tray inside the chamber itself
- USB connection for label printer
- connection for T-K temperature probe
- Smart H2O sensor
- seamless, deep-drawn stainless steel chamber
- removable sealing bar for easy cleaning 25 cm
- possibility of external vacuum



Conecte su máquina a la Red Wifi & Bluetooth y manténgala siempre actualizada a la última versión y comparta o descargue las recetas introducidas

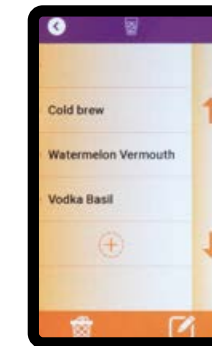
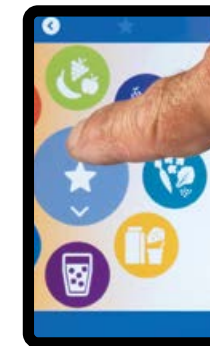
Connect your machine to the Wifi & Bluetooth Network and keep it always updated to the latest version and share or download the recipes entered

5

Secciones de fácil acceso desde su pantalla táctil TFT a todo color:
Sections easily accessible from its full color TFT touch screen:



PERSONALIZACION
CUSTOMIZATION
INFUSION
INFUSION
CONSERVACION
PRESERVATION
MARINADO
MARINADE
COCINADO AL VACIO
VACUUM COOKING



OSMOTIC -VAC llega preconfigurada para que usted pueda empezar a trabajar de inmediato. Podrá personalizar los parámetros como los tiempos y los intervalos de repetición de los procesos de marinado. Seleccione las diferentes presiones adecuadas para cada proceso de vacío. Según la tipología de alimento a envasar, escoja el sistema de envasado y el tipo de sellado.

OSMOTIC-VAC comes pre-configured so you can start working immediately. You can also customize parameters such as times and repetition intervals for marinating processes. Select the different pressures suitable for each vacuum process. Depending on the type of food to be packaged, choose the packaging system and the type of sealing.



iSensor

La nueva generación de envasadoras al vacío

Envasado inteligente.
Equipadas con sistema iSensor, para bajos costes en mantenimiento, reparaciones y consumo. Ajusta automáticamente el vacío óptimo para cada producto: incluso líquidos, alimentos húmedos y alimentos porosos. iSensor permite realizar un envasado sin supervisión alguna y optimizar el tiempo de ciclo de envasado de forma automática, permitiendo la perfecta extracción de aire de espumas, masas, y batidos.
Barra de sellado inteligente
"Envase el doble de rápido".
Envase dos bolsas superpuestas en la misma posición con el tiempo de una.
Nueva electroválvula.
Mejor eficiencia de cualquier ciclo de vacío independientemente de su presión.

La envasadora al vacío 100% automática programada para infusiones y osmosis

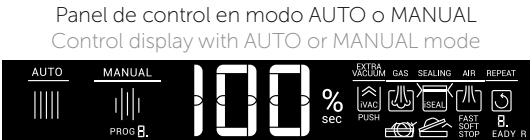
The 100% automatic vacuum packing machine programmed for infusions and osmosis

New Generation Vacuum sealer

Intelligent Vacuum Sealer.
Perform the vacuum sealing level for each product: even for liquid, moist or porous food. iSensor optimizes the packing cycle.
Special Sealing Bar
"Packing in half the time".
The special design of the sealing bar makes possible to pack two bags placed on top of each other in the same position.
This way, twice the number of bags can be packed in the same amount of time.



8 m³/h
80/0060 iSensor S - 230V
80/1060 iSensor S - 115V
38 x 54 cm Altura / Height: 38 cm
Barra sellado / Sealing bar: 31 cm



- Modo AUTO ▶ Envasa de manera automática sin supervisión
- Modo MANUAL ▶ Ideal para combinar técnicas culinarias específicas, como impregnaciones, marinados, y colorear y aromatizar
- AUTO mode ▶ Automatic sealing with no supervision
- MANUAL mode ▶ Ideal for combining specific culinary techniques, such as impregnations, marinated, and color and flavor.



Conexión para vacío externo
External Vacuum Connection



80/0070 Para iSensor · Fits iSensor

80/0025 Para Vacuum Pro y Girovap
Fits Vacuum Pro and Girovap

10 m³/h
80/0061 iSensor M - 230V
80/1061 iSensor M - 115V
48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm



20 m³/h
80/0062 iSensor M - 230V
80/1062 iSensor M - 115V
48 x 56 cm Altura / Height: 45 cm
Barra sellado / Sealing bar: 41 cm



- Equipadas con Bomba BUSCH de última generación
 - Sistema de autolimpieza del aceite incluido
 - Barra de sellado sin conexiones
 - Cumple con los estándares CE,UL y NSF
- Equipped with the last generation BUSCH pump
 - Self-cleaning oil system included
 - Seal bar without connections
 - Meets CE, UL and NSF standards

20 m³/h
80/0064 iSensor L - 230V
80/1064 iSensor L - 115V
62 x 57 cm Altura / Height: 47 cm
Doble barra sellado / Double sealing bar: 41 cm x 2

DOBLE BARRA SELLADO
DOUBLE SEALING BAR

Vac-andcook

Bolsas de cocción para uso profesional
Professional use cooking bags

Las bolsas Vac-andcook, al contrario de las bolsas tradicionales, están producidas para resistir y mantener sus propiedades para cocción a baja temperatura y pasteurización.

Vac-andcook bags, on the contrary to the usual bags, are produced to resist and keep its properties for low temperature and slow cooking.

Agua o vapor hasta **+24h 120°C/248°F**
Water and steam up to

Microondas y ultracongelación **-40°C/-140°F**
Microwave and deep-freezing

Grosor **95 microns**
Thickness

Composición: 20 micras Poliamida, 75 micras Polipropileno
Composition: 20 microns Polyamide, 75 microns Polypropylene



Cocción / Cooking

80/0072	XS	20 x 15 cm	100 uds pcs
80/0074	S	20 x 30 cm	
80/0076	XL	35 x 50 cm	
80/0100	XS	20 x 15 cm	500 uds pcs
80/0101	S	20 x 30 cm	
80/0102	M	25 x 35 cm	
80/0103	L	30 x 40 cm	
80/0104	XL	35 x 50 cm	



Marcadas con el sello de calidad COOKING 120°C / 248°F
Quality mark COOKING 120°C / 248°F

Vac-andsave

Bolsas de conservación para profesionales
Storing bags for professionals

Perfectas para el empaquetado en fresco de productos de todo tipo.
La gran variedad de tamaños permite adaptar cada envasado a la bolsa idónea. Permiten congelación y atemperado hasta 85°C en cocciones de corto tiempo de exposición al calor.

Perfect bags for fresh packaging of all kinds of products.
The wide variety of sizes allows each packaging to be adapted to the ideal bag. They allow freezing and tempering up to 85°C for short cooking times.

Grosor **90 microns**
Thickness

Composición: 20 micras Poliamida, 70 micras Polipropileno
Composition: 20 microns Polyamide, 70 microns Polypropylene



Conservación / Storing

80/0105	XS	20 x 15 cm	500 uds pcs
80/0106	S	20 x 30 cm	
80/0107	M	25 x 35 cm	
80/0108	L	30 x 40 cm	
80/0109	XL	35 x 50 cm	



Fabrique bolsas a medida. Cierre todo tipo de bolsas plásticas de polipropileno hasta galga 300, poliamidas, PVC fino. Específicamente apropiada para la elaboración de preparados con Obulato®

Produce your own bags of any size. Close all kinds of polypropylene plastic bags, PVC. Specifically suitable for the preparation of recipes with Obulato®

Selladora Obulato®
Obulato® sealer

50/0005 [C 200]	Soldadura / Seal length: 20 cm
50/0006 [C 300]	Soldadura / Seal length: 30 cm





VACUUM PRO

Bomba de vacío compacta y portátil
Compact and portable vacuum pump

La tecnología a doble ciclo: más potente y rápida que la empacadora de sobremesa.
Equipada con conexión externa, compatible con todo tipo de válvulas o envases al vacío, vacuómetro de precisión para controlar el nivel de vacío, fácil mantenimiento y una gran versatilidad para aplicar cualquier técnica de vacío en su cocina.

Double cycle technology: much more powerful and faster than a countertop vacuum machine.
Equipped with external connection, it is compatible with all types of valves or vacuum packaging.
Equipped with precision vacuum gauge to control the vacuum level.
Vacuum Pro is easy to maintain and features a great versatility to apply any vacuum technique to your kitchen.



VACÍO PRÁCTICO Y VERSÁTIL DONDE Y CUANDO QUIERAS
PRACTICAL AND EASY SOUS VIDE WHENEVER YOU WANT



Vacuum Pro

80/0028	230V
80/0029	115V

4 -4.8 m³/hour
230 V - 50 Hz: 150 W
110 V - 50 - 60 Hz: 150 W
CE + UL Certificate
Garantía / Warranty: 1 año / year



80/0025
Conexión Vacuum-Pro Standard (recambio)
External Vacuum Pro Connection (replacement)

80/0026
Aceite Atóxico para Vacuum Pro
Vacuum Pro Atoxic Oil



VACÍO CON EL VASO VORTEX
SOUS VIDE WITH VORTEX GLASS

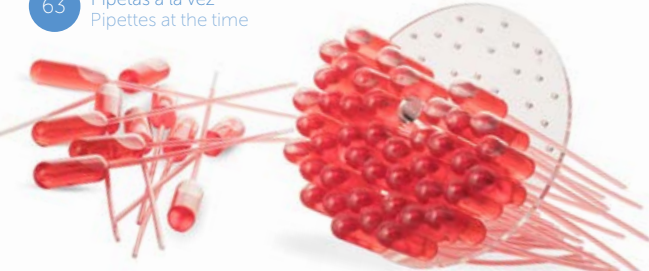
Spider Pipette

Disco rellenador de pipetas automático
Automatic disc filler for pipettes

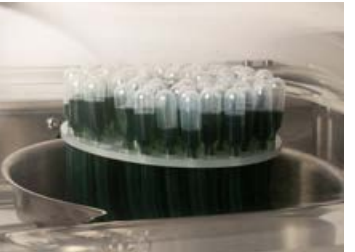
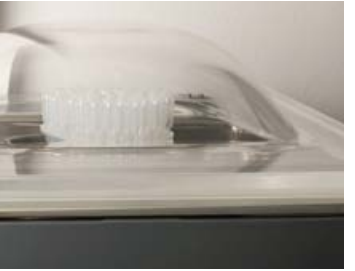
SPIDER PIPETTE

80/0023	Pipetas Rectas y Mini / Straight & Mini Pipettes
80/0024	Pipetas Cónicas / Conic Pipette Pipettes

63 Pipetas a la vez
Pipettes at the time



VACÍO CON MÁQUINA
SOUS VIDE WITH VACUUM MACHINE



BrickVac

Cubetas para vacío
Vacuum Containers

Conserve productos al vacío sin que la presión o la humedad los dañen. Ideal para: verduras, ensaladas, rocas de chocolate o queso, infusiones e impregnaciones de salmueras, jarabes, productos liofilizados o deshidratados, trabajos de azúcar y caramelo, crujientes, pastas y Obulatos.

Sous-vide store your products (like salads, greens etc.) without damaging them with pressure or moisture. Now you can easily make chocolate or cheese aero, vacuum brining, vacuum impregnation and so on. BrickVac allows short term storage of freeze-dried or dehydrated products, as well as preserving sugar crafts, caramel, biscuits, crunchy snacks, pastry and Obulato.

BrickVac GN1/1

Cubetas Inox / Stainless Steel Containers

80/0080	GN1/1 100	53 x 33 cm	Altura / Height: 10 cm	7.6 L
80/0081	GN1/1 150	53 x 33 cm	Altura / Height: 15 cm	13 L
80/0082	GN1/1 200	53 x 33 cm	Altura / Height: 20 cm	20 L

Tapa policarbonato / Polycarbonate Cover

80/0084	GN1/1	53 x 33 cm	Altura / Height: 4 cm	
---------	-------	------------	-----------------------	--

BrickVac GN1/2

Cubetas Inox / Stainless Steel Containers

80/0083	GN1/2 150	33 x 27 cm	Altura / Height: 15 cm	5.6 L
---------	-----------	------------	------------------------	-------

Tapa policarbonato / Polycarbonate Cover

80/0085	GN1/2	33 x 27 cm	Altura / Height: 4 cm	
---------	-------	------------	-----------------------	--



White Chocolate Soufflé-Air

Complemente sus cubetas con las conexiones externas para las máquinas de vacío Vacuum Pro (p. 74), iSensor (p.71), y Osmotic-Vac (p.67).

BrickVac containers also work with external vacuum plugs for Vacuum Pro (p. 74), iSensor (p.71), and Osmotic-Vac (p.67).



Descubra todas la aplicaciones de Vortex

Discover all applications with Vortex

FREE EXTRA CONTENT

vortex

El agitador al vacío
The Vacuum Stirrer

Consiga emulsiones y texturas sin airear y sin ninguna burbuja de aire sin necesidad de castigar su máquina de vacío. Mezcla gluconolactato, alginato, goma xantana, gelatina, aceites y estabilizantes, todo en frío.

Achieve impossible emulsions and textures with no ventilation and obtain bubble-free juices without the need to overuse your vacuum machine. Mix portion of cold gluconolactate, alginate, xanthan gum, jelly, oils and stabilizers. Use not recommended with fibrous fruit purées or aired products.



20/0007
VORTEX

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



3000 RPM



Vacío con máquina de vacío,
con o sin conexión externa
Sous-vide with Vacuum Machine, with and
without external connection



Sous-vide with Vacuum Pro





Destilador Profesional para alimentos y bebidas

Diseñado para ofrecer respuestas a las necesidades de los Chefs y Bartenders, Girovap agiliza y perfecciona los procesos de destilación, re-destilación, extracción, descomposición y re-composición, reducción y concentración, abriendo espacios para nuevas preparaciones.

BOMBA DE VACÍO DE MEMBRANA
Succión 15L/min, alto nivel de vacío.

VASO DE DESTILACIÓN
Hasta 3,5L de producto trabajado,
sin giro, sin fugas de líquidos.

SISTEMA DE ROTACIÓN MAGNETICO
Homogeneización de temperatura
Trabajo con productos
semi-sólidos y espumantes.

Professional Distiller for food and drinks

Designed to respond to the needs of Chefs and Bartenders, Girovap improves and refines the distillation, re-distillation, extraction, breakdown and re-composition, reduction and concentration processes, opening up spaces for new preparations.

DIAPHRAGM VACUUM PUMP
15L/min suction, high vacuum level.

DISTILLATION VESSEL
Up to 3,5L of working capacity
with no turns, without liquid leaks.

MAGNETIC ROTATION SYSTEM
Homogenisation of temperature
It works with semi-solid and sparkling
products.



GIROVAP Destilador Profesional Professional Distiller	30/0050 230 V	30/1050N 110 V
---	------------------	-------------------

57.5 x 40 cm Altura / Height: 38 cm



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



Acceso directo a las técnicas de destilación para gastronomía y coctelería
Free access to distillation techniques for gastronomy and mixology

FREE EXTRA CONTENT

- Menor coste de producción / Lower cost of production
- Múltiples usos en un solo equipo / Multiple uses in a single unit
- Mayor precisión de temperatura / Higher temperature accuracy

Fácil mantenimiento / Easy maintenance

Tamaño Reducido / Reduced size

Gran capacidad y velocidad / High capacity and speed

Accesorios modulares / Modular accessories

Alto nivel de vacío / High vacuum level

Fácil Manejo / Easy Handling

¿Qué puedo hacer con Girovap?

Re-destilaciones alcohólicas con sabores y aromas
Destilación de hidrolatos y esencias
Desalcoholización en vinos y licores, obteniendo bebidas de alta calidad sin alcohol
Descomposición y recomposición de alcoholes
Reducciones y concentraciones en frío
Extracción de agua en aceites marinados o grasas

What can I do with Girovap?

Re-distillation of alcohol with the addition of flavors
Distillation of hydrolates and essences
Dealcoholization of wines and liquors obtaining alcohol free high quality drinks
Breakdown and recomposition of alcohols
Cold reductions and concentrations
Water extraction from marinated oils or fats



El futuro de la destilación para la cocina y la coctelería
The future of distillation for cooking and cocktails



Cocina / Cooking

Destilar permite al Chef crear increíbles sabores para personalizar sus platos al extraer los elementos aromáticos, esencias, alcoholes e hidrolatos y concentrar reduciendo en frío salsas, jugos, caldos, zumos o purés.

Distillation allows the Chef to create incredible flavors to customize dishes by extracting the aromatic elements, essences, alcohols and hydrolates. Obtain cold concentrations reducing sauces, juices, broths, juices or purees.



By Somnia Cocktail Bar

Dry redestilado con jamón ibérico
Dry redistillation of acorn-fed Bellota Iberian cured-ham



Mire ahora el vídeo de las recetas creadas por nuestros clientes

Watch now the video containing the recipes created by ours clients

FREE EXTRA CONTENT

Cocteleria / Mixology

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

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



By Drinks Atelier

Cava con destilado de miel y mostaza
Cava with honey and mustard distillate



By Paradiso Cocktail Bar

Destilado de Mezcal, vodka y café Adado
Mezcal, vodka and Adado coffee distillate

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

Apply perfume-making techniques to yours recipes ans cocktail-making!

Éxito en
Success at

Madrid fusión 2021 with **Disfrutar**

Vinos desalcoholizados en apenas 20 minutos

Ahora, con Girovap, un restaurante puede desalcoholizar por completo, en apenas 20 minutos, cualquier vino de su carta. Esto les permite producir in situ su propio menú con maridaje sin alcohol y extender la venta de maridaje a un público más amplio.

Girovap evapora el alcohol a baja temperatura mediante un sistema de giro y de vacío. El vacío es fundamental, pues permite que el alcohol se evapore sin que el vino alcance temperaturas que perjudiquen sus propiedades organolépticas y, al mismo tiempo, impide que se oxide durante el proceso.

El proceso de desalcoholización es muy sencillo y cualquiera puede llevarlo a cabo. Solo necesitamos el grado alcohólico del vino o la bebida y el volumen de la botella para calcular el tiempo de la extracción.

Alcohol free wine in just 20 minutes

Now, with Girovap, a restaurant can dealcoholize any wine on its menu in just 20 minutes. This allows them to produce their own non-alcoholic wine pairing menu on-site and extend the sale of wine pairings to a wider audience.

Girovap evaporates alcohol at low temperatures using a rotating and vacuum system. Vacuum is essential, as it allows the alcohol to evaporate without the wine reaching temperatures that would impair its organoleptic properties, and at the same time prevents oxidation during the process.

The process to obtain non-alcoholic wine is very simple and can be carried out by anyone. We only need the alcohol content of the wine or beverage and the volume of the bottle to calculate the extraction time.

- Sake Sake
- Cerveza Beer
- Vino tinto Red wine
- Vino dulce Sweet wine
- Vino blanco White wine
- Jerez Sherry
- Vermouth Vermouth
- Bitter Bitter
- Aperitivos Appetizers
- Cordiales Spirits



Presentación y opiniones de los sommelier en nuestro blog

Presentation and reviews of the sommeliers on our blog

FREE EXTRA CONTENT



Girovap
distiller-pro

Accesorios originales
Original accessories



30/0076
Frasco y gotero de cristal graduado
Bottle and graduated glass drippers

10 uds
pcs

120 ml



80/0025
Conexión Girovap para vacío externo
Girovap external Vacuum Connection



30/0052
Alcohómetro con probeta
Alcoholmeter with test tube

100 ml

30/0051
Decantador Kit
Decanter Kit

500 ml



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

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



1,5 L

Vasos graduados Girovap
Girovap measuring glasses

30/0071 1,5L

30/0070 3 L

Ø 15 cm



3 L



30/0083
Serpentín vaso 5 L
Serpentine for 5 L Glass

Necesario para trabajar
con el vaso de 5 L
Necessary to work
with the 5 L glass

30/0081
Vaso Girovap
Girovap Glass

5 L

Ø 15 cm

Vaso especial 5 L
Special 5 L glass

Vaso de gran capacidad
con el que podrá hacer
producciones de hasta 4 L
en una sola destilación.

Large capacity glass with
which you can make
productions of up to 4 L
in a single distillation.



Assistance center, more complements and all spare parts available at: www.100x100chef.com

DRY
MARTINI
by
JAVIER DE LAS MUELAS

| nitro®



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

coolbar

Escarchador de copas clásico
Classic Glasses Froster

Alto rendimiento, mucha rapidez en el trabajo. Enfrie copas y recipientes de cristal o cerámica en segundos, sin necesidad de instalación previa y sin mantenimiento. Coolbar enfria copas y vasos a -45°C instantáneamente.

Diseñado para un gran volumen de copas: puede ser utilizado en lugares donde su ruido es irrelevante, tales como clubs, bares, discotecas donde la música puede cubrir el ruido y lo que el cliente busca es la rapidez y la espectacularidad.

High-performances, quick work. Cool and frost cocktail glasses or any glass or ceramic container in few seconds. Coolbar does not require special tools or maintenance. It can instantly frost glasses and cups up to -45°C.

Designed for high volume production of iced cups: it can be used in places where its noise is irrelevant, such as clubs, bars, crowded places where the music covers the noise and where the customer wants rapidity and spectacular effects.

THE
BARTENDER'S
FAVORITE!



COBRE/ COPPER

120/0028
CoolBar Classic 230 V

120/0030
CoolBar Classic 115 V



PLATA / SILVER

120/1028
CoolBar Classic 230 V

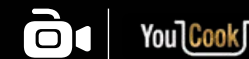
120/1030
CoolBar Classic 115 V



PERSONALIZADO
CUSTOMIZED

120/3000

CoolBar Classic is suitable for DISCO · MUSIC CLUBS · FESTIVALS · PUBS · PARTIES · EVENTS



NITRO & CO2 TECHNIQUES AT:
www.100x100barman.com



FROST GLASSES



PRODUCE DRY ICE



DRY ICE PELLET

CoolBar2 is suitable for RESTAURANTS · LOUNGE BAR · HOTELS

120/2028
CoolBar 2 - 230 V Cobre - Copper

120/3038
CoolBar 2 - 115 V Cobre - Copper

120/4048
CoolBar 2 - 230 V Plata - Silver

120/5058
CoolBar 2 - 115 V Plata - Silver



-30%
consumo de CO2
of CO2 consumption

Dry Ice Black
incluido / included



coolbar.2

Escarchador de copas con Dry Ice
Glasses Froster with Dry Ice

¡2 in 1!
CoolBar 2 le permite congelar copas y crear sus propias pastillas de hielo seco y delante del cliente sin tener que cambiar de botella o conexión. Gracias a su nuevo sistema reductor de salida del gas podrá congelar sus copas en unos segundos y enroscando el condensador CO2 Dry Ice Black podrá fabricar pellets de hielo seco al momento. Particularmente silencioso, permite un alto rendimiento en los bares de hoteles, restaurantes, coctelerías y lugares que necesiten discreción.

CoolBar 2 frost your glassware or produce your dry ice tablets on demand, all in front of a client and with no need to change a bottle or connection. The new gas exit reduction system means you can freeze your glassware in just seconds and with the CO2 Dry Ice Black Condenser attached, you can instantly make dry ice pellets. Particularly quiet. It allows a high performance in lounge bars, and more discrete venues.

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

DRY ICE BLACK

Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

Dry Ice Black es el condensador de hielo seco más completo del mercado. Pensado para agilizar el trabajo del profesional en frente del cliente, garantiza efectos espectaculares y de calidad.

RÁPIDO: menos de 1 minuto para una pastilla de 30 g 12 segundos para pastillas de 11 g.

EFICIENTE: reduce el desgaste de CO2 del 30%

SEGURO: podrá utilizarlo sin riesgo alguno en cocktelería, buffets, presentación de platos, etc.

FÁCIL: Compatible con todas las botellas de CO2 líquido con botella sonda. Incluye manual de instrucciones.

Dry Ice Black is the most complete dry ice condenser in the market, designed to fasten the professional work and to bring special effect to your venue.

RAPID: One 30 g tablet is ready in less than 1 minute. Only 12 seconds to produce a 11 g tablet.

EFFICIENT: Equipped with a pressure reduction filter, it lessens the CO2 expense up to 30%.

SECURE: Use it safely in cocktail bars, buffets, catering and plate presentation.

EASY: Compatible with any liquid CO2 cylinder equipped with probe tube. User guide included.

CO2 - DRY ICE BLACK
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

Ø 5 cm
30 g in 20 seconds

120/1015

EU Connection

120/2015

USA Connection



120/0046
DRY ICE PELLET
Moldeador instantáneo
Dry Ice Instant Mold

11 g Pellet
Ø2 x 2.5 cm



DRY ICE BLACK TRIPLE

Big-production

Las mismas propiedades y facilidad de uso, pero ¡multiplicadas por 3!

Produce una tableta de 90 g de hielo seco al instante, listo para utilizar, ahorrando tiempo y esfuerzo.
Ideal en caterings, cocktelarias y restaurantes de gran producción.

The same properties and ease of use, but multiplied by 3!

Produce a 90 g tablet of dry ice instantly, ready to use, saving time and effort.
Ideal for caterers, cocktail bars and high production restaurants.

CO2 - DRY ICE BLACK TRIPLE
Condensador de hielo seco
Dry Ice Condenser

Ø 5 cm
90 g in 60 seconds

120/0053

EU Connection

120/0054

Para Vacuum Pro y Girovap
USA Connection

120/0047
DRY ICE MIXER
Mezclador de hielo seco
Dry Ice Stirrer

22 cm

2 uds
pcs



Disponible también en formato más grande para cócteleras:
Also available in bigger size for cocktail mixers:
Mix&Dry Kit - 160/0111, p. 215.



NITRO & CO2 TECHNIQUES AT:
www.100x100barman.com



Nitro Bowl

120/0019	S	Ø 8 cm	125 ml	120/0016	L	Ø 18 cm	1 L
120/0018	M	Ø 13 cm	350 ml	120/0029	XXL	Ø 22 cm	2.5 L

Todos los diámetros son exteriores, sin contar el asa / All diameters exclude the handle

Debido al proceso de producción artesanal, las medidas pueden variar hasta ± 20%
Sizes can vary by about ± 20% due to the artisanal creation process

Boles de varios tamaños con doble cámara térmica con vidrio reforzado. Perfectos para elaborar cocktail, helados y sorbetes con LN2 delante del cliente, coctelería molecular u originales presentaciones en cáterings o eventos con hielo seco o nitrógeno líquido.

Double-chamber thermal bowls, made with stronger glass, available in different sizes. Prepare perfect liquid nitrogen ice cream and sorbets in front of the client, mix molecular cocktails and original show-cooking for events or catering with dry ice or LN2.

Vaso Dewar
Dewar Flask

Vaso Dewar con forma de bowl, fabricado en vidrio borosilicato con aislamiento es por vacío. Ideal para la elaboración de helados y sorbetes con nitrógeno líquido, como envase para la cocción en nitrógeno y elaboraciones a la vista del cliente.

Hemispherical Dewar flask, made with borosilicate and vacuum insulated. An indispensable tool for liquid nitrogen cooking, to prepare ice creams and sorbets in front of the client thanks to its perfect capacity.

Jarra nitro +
Nitro jug +

120/0051	0.6L	Ø 13 x 17 cm
120/0052	1 L	Ø 14 x 21.5 cm

Jarra térmica especial para los trabajos con LN2, fabricada íntegramente en acero inoxidable, con doble cámara sellada al vacío. Mantiene el nitrógeno durante horas sin apenas pérdida. Tapón de seguridad especial para nitrógeno.



Sea un maestro en nitrógeno líquido
Be a master in liquid nitrogen

FREE EXTRA CONTENT

Special thermo jug designed to work with LN2. Made entirely of stainless steel, with double vacuum-sealed chamber. It keeps the nitrogen for hours with hardly any loss. With a special security cap for liquid nitrogen.



Nitro Glass

120/0017	0.75 ml
Nitro Glass	
Ø 9 cm	



120/0003
Vaso Dewar
Dewar flask



Diámetro interno
Internal diameter
Ø 20 cm





Salva-G® TEPPAN NITRO

Su gran térmica permite tener un consumo moderado de nitrógeno. La plancha es capaz de llegar a muy bajas temperaturas. Excelente en el trabajo continuo.

The nitrogen consumption is moderate, due to its outstanding insulation properties. The included radial griddle reaches very low temperatures. Excellent in continuous work.

120/0002
Teppan Nitro Salva-G

Teppan: 27 x 21 cm
Container: 43 x 27 x 15 cm

92 - NITRO

120/0020
Plancha adicional para
Teppan Nitro Salva-G
Griddle for Teppan
Nitro Salva-G

3 mm Plancha
Griddle

Doble cubeta con 2 tapas y 1 plancha
Double basin with two lids and a griddle

Salva-G® MINI

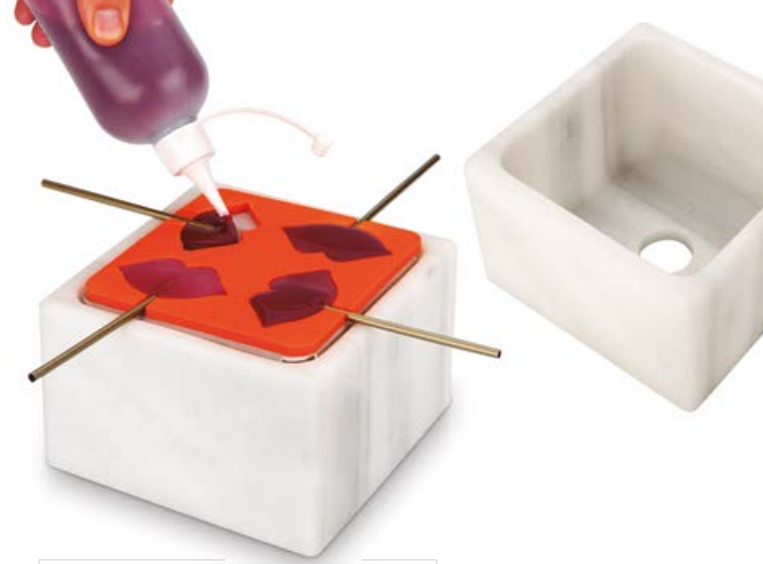
Plancha nitro para efectuar trabajos en la mesa del cliente o presentaciones para cocktelería.

Prepare small showcooking directly on the table or the bar.

120/0021
Plancha Teppan mini Salva-G
Teppan nitro mini Salva-G

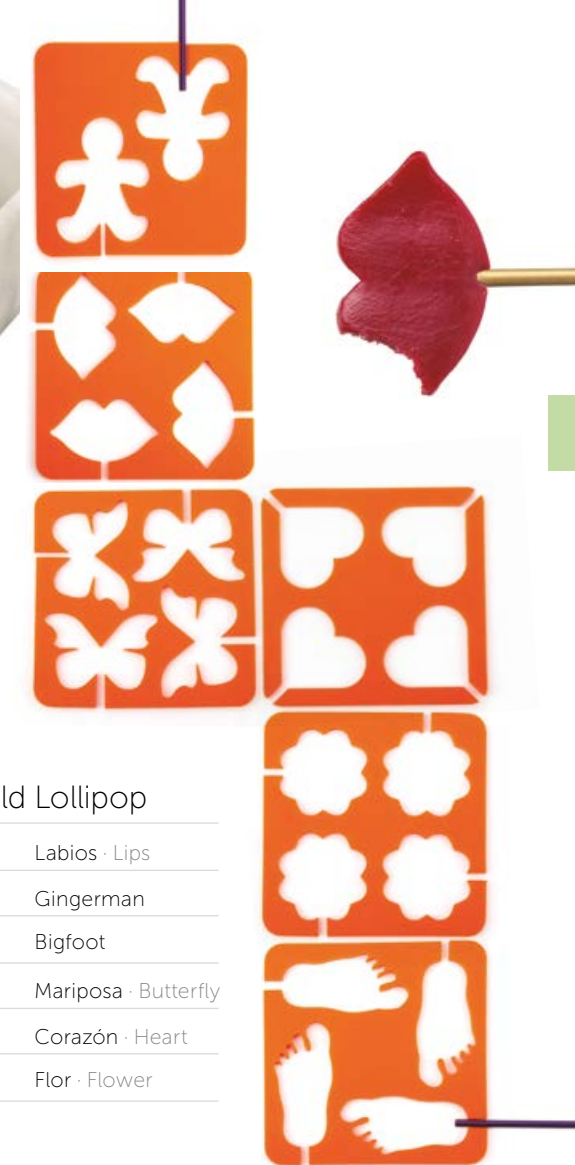
12 x 12 cm Altura / Height: 9 cm

0.3 L



120/0043
Estuche presentación Teppan mini
Presentation Container Mini Teppan

14 x 14 cm Altura / Height: 9 cm



Nitro Mould Lollipop

120/0037	Labios · Lips
120/0038	Gingerman
120/0039	Bigfoot
120/0040	Mariposa · Butterfly
120/0041	Corazón · Heart
120/0042	Flor · Flower
12 x 12 cm	

NITRO - 93

Termo Contenedores DEWAR para LN2 LN2 DEWAR Insulated Containers

120/0027
Transferidor INSTANT
INSTANT transfer kit

Permite extraer de manera sencilla y eficaz el nitrógeno líquido de su contenedor. Compatible con cualquier tamaño y marca de contenedor Dewar.

A simple and efficient way to extract liquid nitrogen from your storage tank. For any Dewar container size or model.

120/0004
Par de guantes Nitro
Nitro Gloves (pair)

120/0012
Máscara de protección
Face shield

120/0007
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

20 L

Conexión NV50

Para todos los modelos
For all models

120/0006
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

10 L

120/0008
Contenedor de nitrógeno
Nitrogen Container

30 L

Todos los contenedores llevan funda de protección / All Dewar containers are equipped with protective sleeve



Nitro Coulant Mould

120/0025 Redondo · Round

120/0026 Cuadrado · Square

4 x 4 cm / Ø: 4 cm
Altura / Height: 8 cm

Spray Nitro

120/0013 300 ml

120/0014 500 ml



Sea un experto en
nitrógeno líquido
Be a expert
in liquid nitrogen

FREE EXTRA CONTENT



NITRO Relief

Grabador de bronce macizo con grabado en oblicuo para facilitar el formado de logos o formas en espumas o coulis realizadas en Teppan Nitro Salva-G. Personalizamos todo tipo de formatos, consúltenos, somos especialistas.

Solid bronze seal, customized with diagonal engraving, to perform techniques with liquid nitrogen.

Imprint your logo on mousses, foams and coulis on Teppan Nitro Salva-G. Contact us to get more info and a professional advice.

100/0162
Nitro Relief



Stone Age





STONE AGE

Platos y soportes tallados en exclusivo mármol de Macael. Todas las piezas son únicas e irrepetibles, talladas y pulidas para ofrecer a nuestro cliente una experiencia única. Nuestro amplio y original catálogo puede personalizarse a la medida y color en muy poco tiempo de producción y cantidades mínimas.

Plates and trays carved in pure Macael marble. All pieces are unique and unrepeatable. They are carved and polished to offer our customers a unique experience. All the marble plates of our catalogue can be personalized to any size and little minimum order quantities.



190/1004
Reef
5 x 13 cm *
Altura / Height: 4.7 cm



Ebanon

190/1002	Negro · Black	Ø 20 cm
190/1003	Marrón · Brown	Ø 22 cm

Altura / Height: 3 cm

Imperator

190/0013	Amarillo / Yellow
190/0014	Verde / Green
190/0101	Rojo / Red

20 x 10 cm *
Altura / Height: 2 cm



2 uds pcs
190/1001
Trevolato
Ø 29 cm
Altura / Height: 3 cm



Ø 11.5 cm



190/1008
Pluma
Feather
35 x 11 cm
Altura / Height: 3 cm



190/1005
Ovalo
25 x 17 cm
Altura / Height: 3 cm



Baya cacao
Cocoa bean
170 ml

190/0055	Verde · Green
190/0056	Blanco · White

21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%

MÁRMOLES DE COLOR COLORED MARBLE

Un proceso natural acelerado por un sistema
único de teñido con pigmentos minerales.

A natural process accelerated by a unique
dyeing system with mineral pigments.

190/1015
Bol coral rojo
Red coral bowl

700 ml

Ø 18 cm
Altura / Height: 7.5 cm

190/1010
Corvus

Ø 20 cm *

2 uds
pcs

3 cm
Agarre fácil
Easy to grasp

190/1016
Intellato

2 uds
pcs

30 x 20 cm
Altura / Height: 1.5 cm

Atención:

Los platos pueden presentar texturas variadas y veteados con diferentes colores debido a que están fabricados con mármol natural. El teñido puede no quedar uniforme debido a las diferentes compactaciones de la piedra natural en su cantera. Los platos son únicos e irrepetibles.

Please note:

The plates may present varied textures and veining with different colours due to the fact that they are made from natural marble. The dyeing may not be uniform due to the different compaction of the natural stone in its quarry. The plates are unique and unrepeatable.



Abaco

190/1017 Naranja · Orange

190/1018 Azul · Blue

190/1019 Rojo · Red

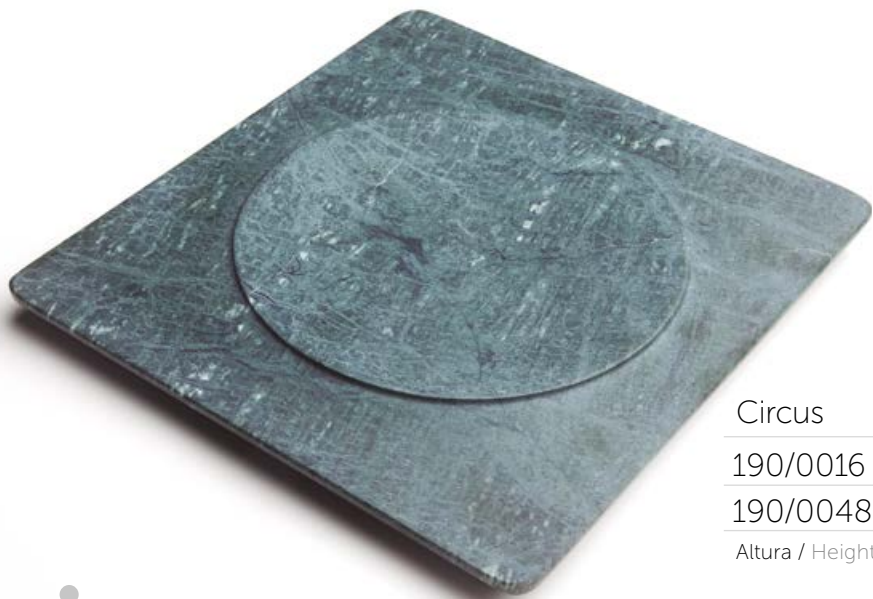
2 uds
pcs

Ø 28 cm
Altura / Height: 1 cm



Canto rústico
Rustic Rim





Circus

190/0016 XS 17 x 15 cm
190/0048 XL 25 x 23 cm
Altura / Height: 3 cm



Campanas Aladín / Aladín cloches: 10/0013 - 10/0014



Campanas Aladín / Aladín cloches: 10/0015 - 10/0016



! Campana NO incluida. Debe encargarse por separado.
Cover not included. It must be ordered separately.



190/0015
Rhombus

25 x 24,5 cm
Altura / Height: 2 cm



190/1000
Syro

Ø 35 cm
Altura / Height: 3 cm

Ø 17 cm



Jordi Cruz / Abac Restaurant

190/0010
Granito doble cara
Granite double face

300 ml

22 x 12 cm
Altura / Height: 4 cm



190/0020
Rústico hondo / Rustic deep

19 x 12 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0011
Granito / Granite

20 x 15 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0021
Rústico doble / Rustic double

20 x 10 cm *
Altura / Height: 2 cm



190/0019
Rústico llano / Rustic flat

19 x 12 cm *
Altura / Height: 2 cm



190/0022
Fortuna / Fortune

19 x 11 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0023
Fuente / Fountain

19 x 11 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0040
Meteorite

Ø central 5.4 cm
17 x 15 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0041
Golf

21 x 17 cm *
Altura / Height: 2 cm



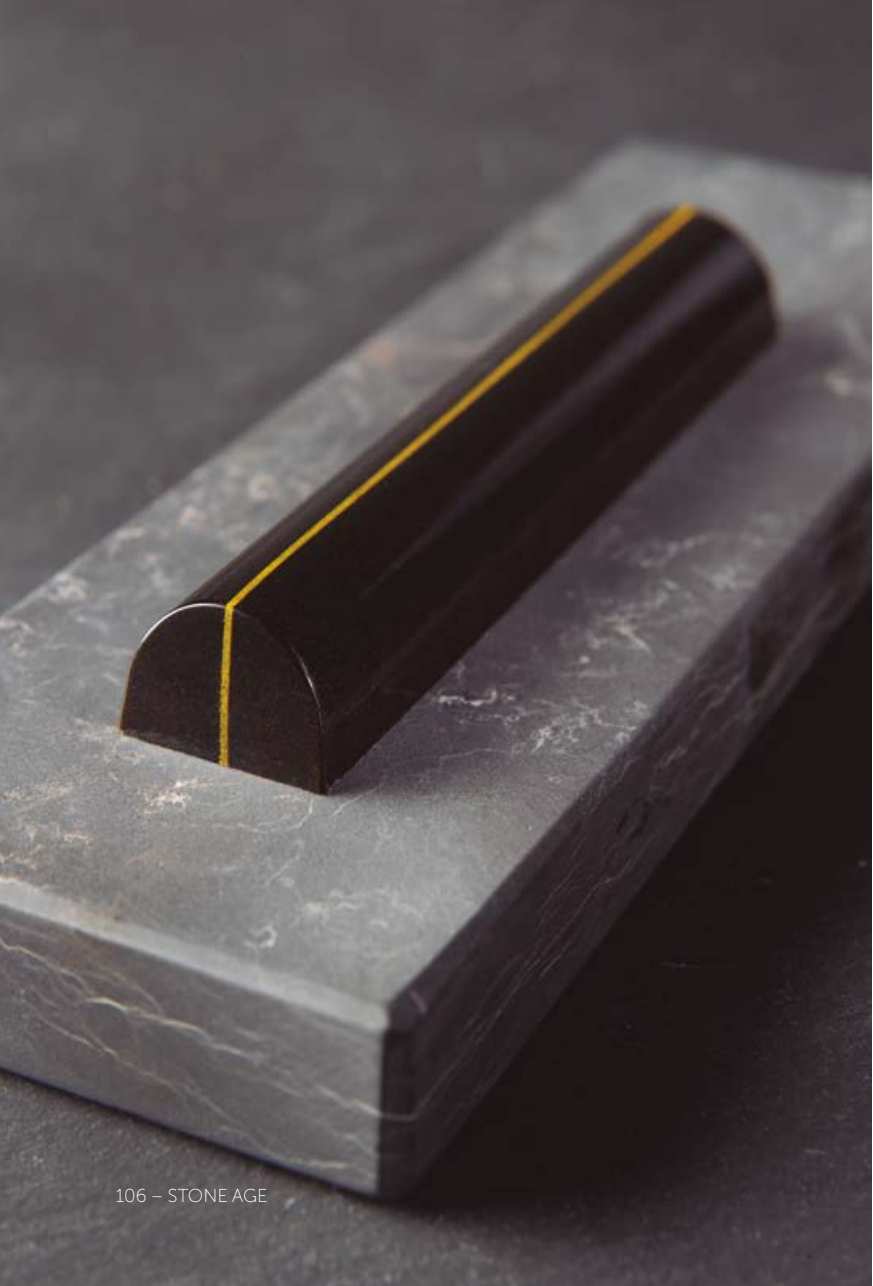
190/0044
Circus Purpurina / Glitter Circus

25 x 18 cm
Altura / Height: 2 cm



Ø 14 cm

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%



190/0008
Lágrima / Tear

20 x 9 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0009
Petit Fours

20 x 7 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0001
Roman XS

11 x 22 cm

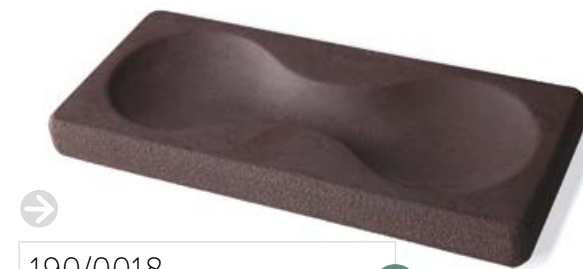
190/0002
Roman XL

13 x 27 cm



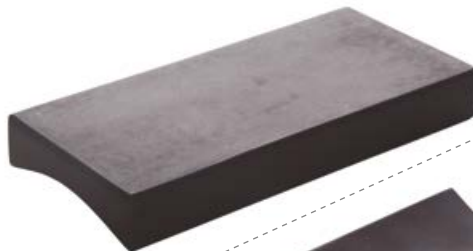
Consejos para mantener los platos
de piedra en perfectas condiciones.
Tips for keeping stone plates
in perfect condition.

FREE EXTRA CONTENT



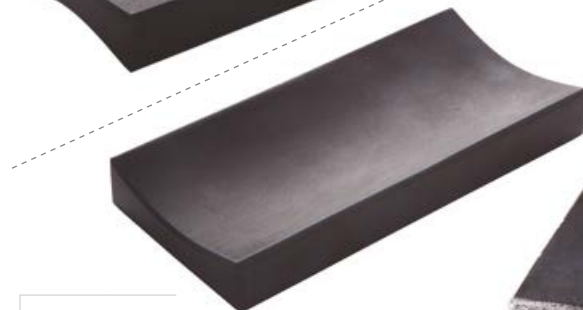
190/0018
Doble Laguna / Double Lagoon

19.5 x 9.5 cm
Altura / Height: 2 cm



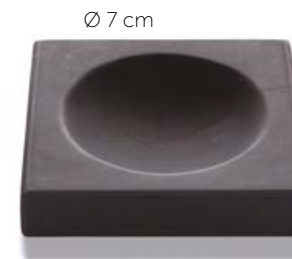
190/0006
Lingote / Ingot

15 x 7 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0007
Coliseum

10 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0017
Laguna / Lagoon

18 x 14 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0034
Laguna blanco / White Lagoon

18 x 14 cm
Altura/Height: 2 cm





XS

190/0024

Barbacoa fría / Cool BBQ

30 x 11 cm
Altura / Height: 6 cm

XL

190/0025

Barbacoa fría / Cool BBQ

30 x 16 cm
Altura / Height: 6 cm



190/0012

Barbacoa mini
Mini BBQ

15 x 11 cm *
Altura / Height: 10 cm



190/0026

Puente / Bridge

25 x 6.5 cm
Altura / Height: 6 cm



190/0096

Puente XS / Bridge XS

14 x 6.5 cm
Altura / Height: 5.5 cm



190/0097

Mini Robata

15 x 18 cm
Altura / Height: 7 cm



190/0082

BBQ Robata

25 x 16 cm
Altura / Height: 6 cm



Malla inox media
Medium Stainless Steel Mesh
+ info p. 318

Pincho robata

180/0008 S 20 cm

180/0007 L 25 cm

Pinchos y malla no incluidos
Skewers and Mesh not included

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%

190/0069

BBQ Charcoal Grill

20 x 13 cm
Altura / Height: 15 cm





Corner plate

190/0037	Simple	8 x 8 cm	2 uds pcs
190/0038	Double	16 x 8 cm	

190/0053	XL	13 x 13 cm
190/0054	XXL	20 x 17 cm

Altura / Height: 0.5 cm

190/0064
Osaka

20x13 cm
Altura / Height: 2 cm

190/0092
Corner Plate Textura Madera
Wood Textured Corner Plate

20 x 9 cm
Altura / Height: 0.5 cm

190/0065
Tokyo

21 x 21 cm
Altura / Height: 3 cm



190/0090
Plato Sushi Mármol
Marble Sushi Plate

24 x 8 cm
Altura / Height: 3+1 cm



190/0088
Paleta pintor de mármol
Marble Painter Palette

23 x 18 cm
Altura / Height: 1,5 cm



190/1006
Glove

600 ml



190/0087
Olla de mármol con tapa cerrada
Marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Altura / Height: 10 cm

190/0086
Olla de mármol con tapa aromatizadora
Flavour marble pot with lid

300 ml

Ø 15 - Altura / Height: 10 cm





Plato redondo blanco

White round plate

190/0075	XS	Ø 25 cm
----------	----	---------

190/0076	XL	Ø 30 cm
----------	----	---------

Altura / Height: 3 cm



Blanco canto pulido
White Smooth Rim

190/0070

Plato Blonda
Stone Doily Plate

Ø 20 cm



Grabado laser / Laser Engraving

190/1011

Abaco Orion

Ø 25 cm

Altura / Height: 2 cm

2 uds
pcs



Plato Al-Ándalus rojo

Red Al-Ándalus plate

190/0098	XS	Ø 25 cm
----------	----	---------

190/0099	XL	Ø 30 cm
----------	----	---------

Altura / Height: 2 cm



Negro y rojo con canto rústico
Black and Red with Rustic Rim



Plato redondo negro

Black round plate

190/0073	XS	Ø 25 cm
----------	----	---------

190/0074	XL	Ø 30 cm
----------	----	---------

Altura / Height: 3 cm



Aprenda cómo curar los platos
de piedra para una larga duración
Learn how to cure stone plates
for a long life

FREE EXTRA CONTENT



Crocodile

190/1020	Redondo / Round	Ø 25 cm
190/1021	Rectangular	30 x 20 cm

Altura / Height: 1 cm

2 uds
pcs



Ø 12 cm

Bol frío
Cold bowl

190/0077	Vintage	450 ml
190/0027	Blanco / White	

Ø 20.5 cm
Altura / Height: 6 cm

190/0079
Disco Nitro / Nitro Disk
Ø 14 cm





Esfera / Sphere

190/0042 Blanco / White
190/0043 Gris / Grey
Ø 15 cm Altura / Height: 9 cm



190/0039
Big Sphere

Ø 20 cm
Altura / Height: 8 cm

190/1007
Bol colmena
Beehive Bowl

250 ml

Ø 18 cm
Altura / Height: 6 cm



190/1013
Bol Rustic
Rustic Bowl

300 ml

Ø 18 cm
Altura / Height: 6 cm

190/1014
Diamond

600 ml

Ø 18 cm
Altura / Height: 6 cm



Imperial

190/0102 Blanco / White
190/0103 Gris / Grey
17 x 17 cm Altura / Height: 2 cm

200 ml



190/1009
Starfish

250 ml

18 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



190/0047
White Moon

Ø 8 cm
16 x 16 cm
Altura / Height: 2 cm



Canto Rústico / Rustic Rim

190/0078
Super Bowl

700 ml

Ø 20 cm
Altura / Height: 6 cm

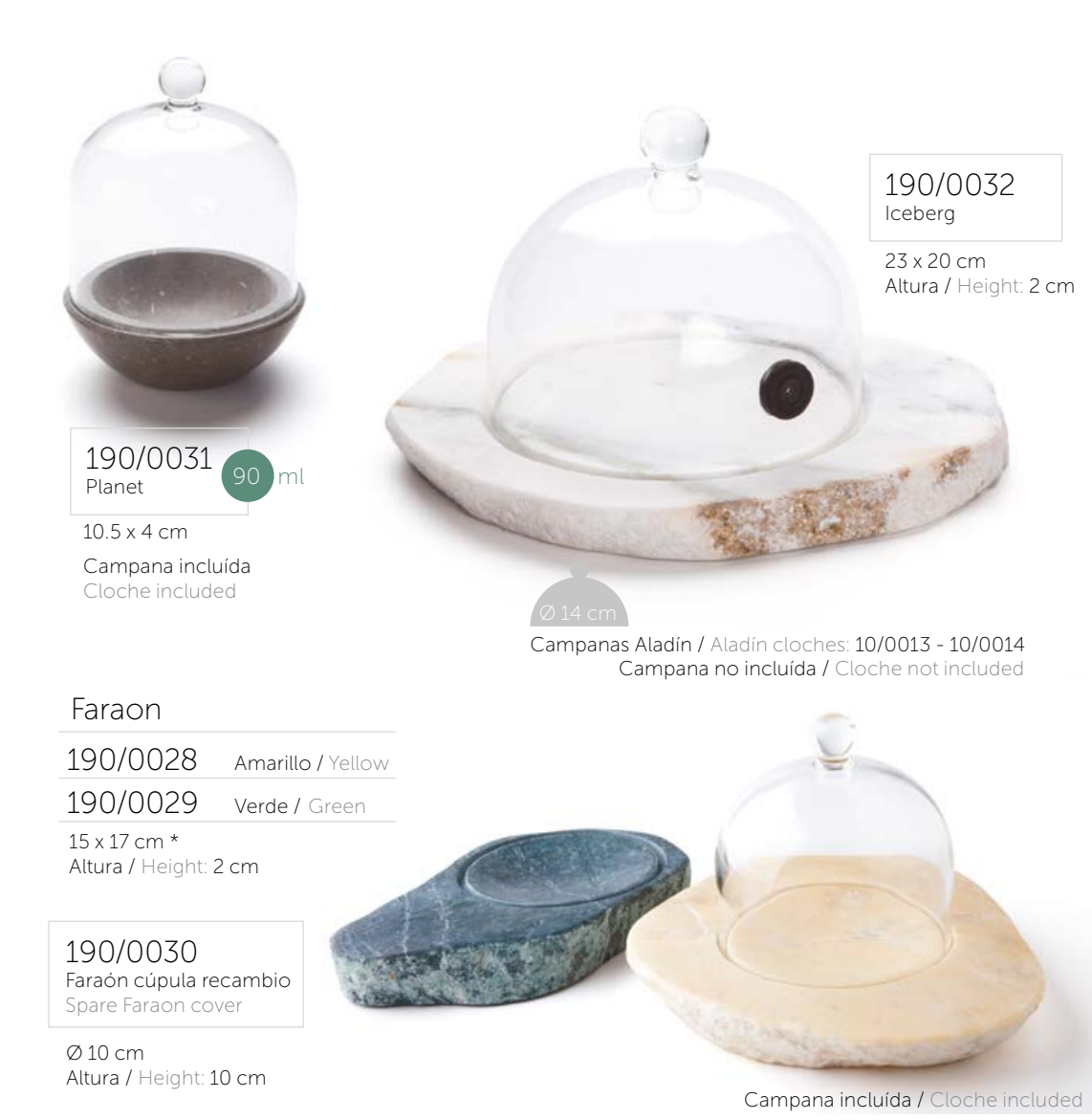




190/0080
Plato Apicius
Apicius Plate

ØExt: 22 cm*
Altura / Height: 2 cm

 Compatible con / Use with:
Ø 14 cm, 10/0013 y 10/0014



190/0031
Planet

90 ml

10.5 x 4 cm
Campana incluida
Cloche included

Faraon

190/0028 Amarillo / Yellow

190/0029 Verde / Green

15 x 17 cm *
Altura / Height: 2 cm

190/0030
Faraón cúpula recambio
Spare Faraon cover

Ø 10 cm
Altura / Height: 10 cm

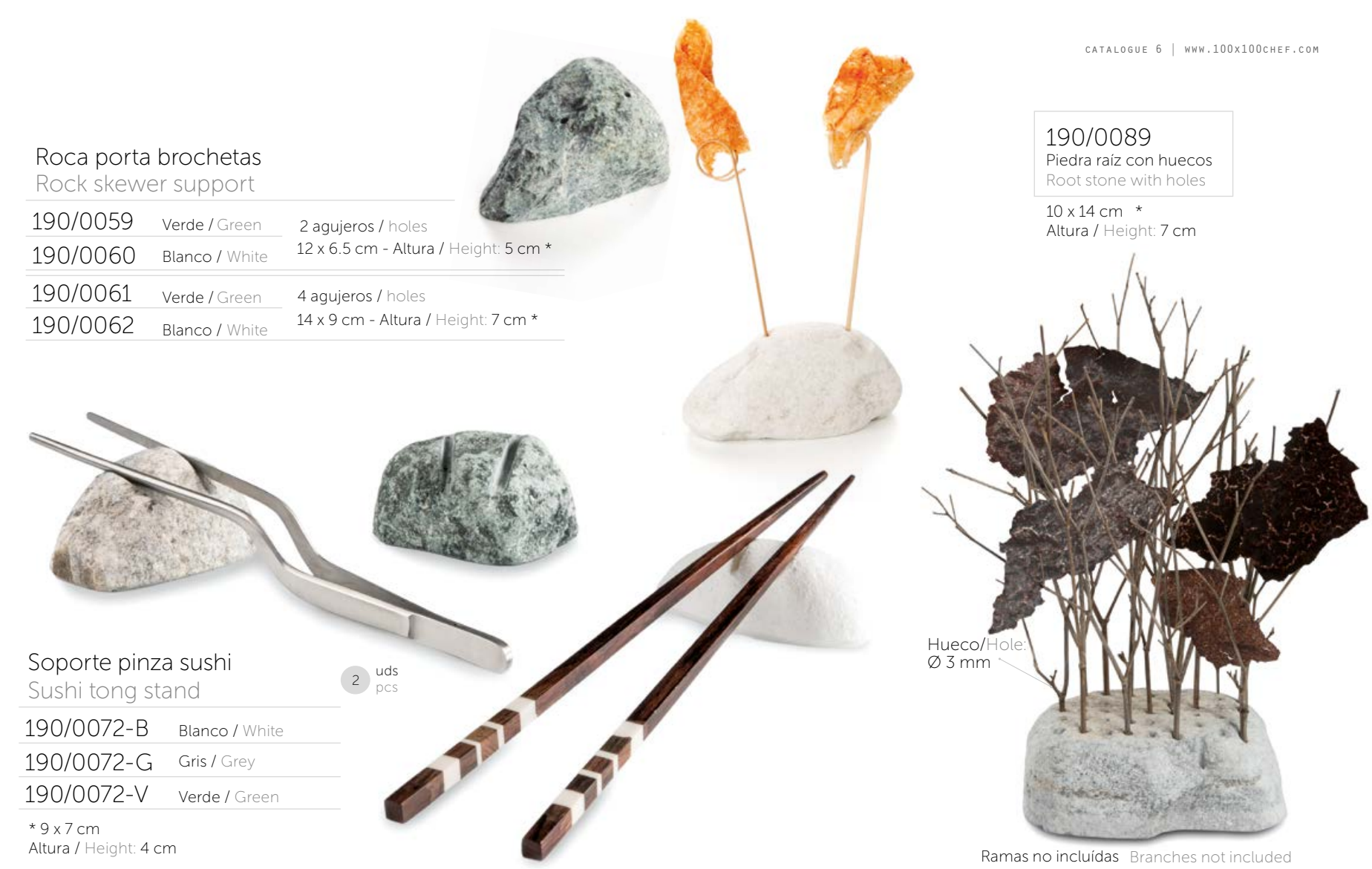
190/0032
Iceberg

23 x 20 cm
Altura / Height: 2 cm

Ø 14 cm

Campanas Aladin / Aladin cloches: 10/0013 - 10/0014
Campana no incluida / Cloche not included

Campana incluida / Cloche included



Roca porta brochetas
Rock skewer support

190/0059	Verde / Green	2 agujeros / holes
190/0060	Blanco / White	12 x 6.5 cm - Altura / Height: 5 cm *
190/0061	Verde / Green	4 agujeros / holes
190/0062	Blanco / White	14 x 9 cm - Altura / Height: 7 cm *

Soporte pinza sushi
Sushi tong stand

190/0072-B	Blanco / White
190/0072-G	Gris / Grey
190/0072-V	Verde / Green

* 9 x 7 cm
Altura / Height: 4 cm

* Las medidas son aproximadas pudiendo variar entre un 20/30% / The marble plates sizes can vary between 20/30%

190/0089
Piedra raíz con huecos
Root stone with holes

10 x 14 cm *
Altura / Height: 7 cm

Hueco/Hole:
Ø 3 mm

Ramas no incluidas Branches not included

El Kit se compone de / The kit includes:

Base mármol
Marble base

Tubo de ensayo
One probe tube

Tapón negro de silicona
Silicone black cap

Accesorios extra / Extra accessories:

Cepillo para limpieza / Cleaning brush:
Ref. 100/0145, pag.241.

Tubos y tapones extra / Extra tubes and caps:
Ref. 100/0172,100/0173, pag.208.



190/0081
Kit Soporte Labo Soup
Test Tube Soup Kit

12.5 x 6 cm
Altura / Height: 3.5 cm



190/0036
Soporte cono Macael
Macael Cone Support

Ø 4.5 cm
8 x 8 cm
Altura / High: 8.5 cm



190/0045
Cube

Ø 4 cm
6 x 6 cm
Altura / High: 6 cm



Dado
Dice

6 uds
pcs

190/0066 Pinzas y brochetas / Tongs and skewers

190/0067 Conos / Cones

5 x 5 x 5 cm



4 POSITIONS!

190/0104
Rubicube

8 x 8 cm
Altura / High: 8 cm



Stand corcho
Cork stand

190/0050	Single	10 x 7 cm
190/0051	Double	12 x 10 cm
190/0052	Triple	10 x 24 cm
190/0100	Champagne	12 x 10 cm

Altura / Height: 2 cm



190/0071
Soporte helados
Ice Cream Tray

14 x 7 cm
Altura / Height: 2 cm



190/0091
Posa cubiertos
Cutlery Support

12 x 4 cm
Altura / Height: 2.5 cm



190/0063
Roca porta conos
Yellow Cones Support

9.5 x 9 cm *
Altura / Height: 7 cm
2 agujeros / holes



Soporte mármol
Marble support

170/0007 Azulado / Bluish

170/0008 Gris / Grey

15 x 10 cm *
Altura / Height: 12 cm

Para planchas de / For block sizes:

10 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm

10 x 14 cm
Altura / Height: 2 cm

Caesar

190/0003

Amarillo / Yellow



190/0004

Verde / Green



190/0005

Gris / Grey



90 ml

15 x 11 cm *
Altura / Height: 10 cm



190/0007
Coliseum

Himalaya

Planchas de sal Salt blocks

La placa de cristal de sal tiende a mantener cualquier temperatura durante mucho tiempo. Puede ser calentada o refrigerada llegando a cualquier extremo, desde -196°C hasta el fuego directo. La nula porosidad de la superficie de la sal permite que toda la superficie transmita la temperatura de forma uniforme. El grosor del bloque mantiene la temperatura durante 20-30 minutos.

After tempering, Salt crystal plates maintain any temperature for a long time. They can be heated or cooled to reach extreme temperatures, from -196°C (with liquid nitrogen) to direct fire. The low porous surface of the salt transmits the temperature evenly. The thickness of the block keeps the temperature up to 20-30 minutes.



170/0004

Plancha de sal
Salt block

29 x 21 cm
Altura / Height: 4 cm

170/0002

Plancha de sal rectangular
Rectangular salt block

14 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm

170/0001

Plancha de sal cuadrada
Square salt block

10 x 10 cm
Altura / Height: 2 cm



Kit Himalaya

170/0006
Kit Himalaya

Kit para cocinar en la propia mesa.

Salt block cooking support.

Kit, used with alcohol stoves, allows you to cook at the table itself without producing any smoke.



Las planchas de sal pueden adquirirse de recambio.
Ref. 170/0004

Spare salt blocks are available:
Ref.170/0004

1 Plancha de sal rosa de Himalaya 29 x 21 x 4 cm

2 Soporte de dos módulos ensamblables fabricados en acero inoxidable 18/10

3 Fogones de alcohol (2 uds.)

1 Pink Himalayan salt block 29 x 21 x 4 cm

2 Two interlocking modules support made of stainless steel 18/10

3 Alcohol stove (2 pcs.)



Guía para el uso y la limpieza de las planchas de sal
Correct use and cleaning of salt blocks guide

FREE EXTRA CONTENT

Fabricado en acero inoxidable AISI 316.
Made of stainless steel AISI 316



Soporte para bloque de sal Himalaya de 29 x 21 x 4 cm. Pensado para calentar encima de nuestra cocina o llevar la piedra caliente a la mesa y cocinar enfrente de nuestro cliente.

Show Cooking muy interesante para sashimi, o carnes jugosas, aunque también ideal para postres con chocolate y frutas.

Support for 29 x 21 x 4 cm Himalayan salt block.
Designed to be used right on your stove or to bring hot directly to the table and to cook in front of your customer.

Show Cooking is perfect for sashimi or juicy meats, but also ideal for desserts with chocolate and fruits.

170/0003

Soporte metal Himalaya
Himalaya metallic support

40 x 24 cm
Altura / Height: 14 cm
Para ref / For ref: 170/0004



170/0005

Soporte de mármol amarillo
Yellow marble support

15 x 10 cm *
Altura / Height: 12 cm



Bloques de sal no incluidos / Salt blocks not included



Caníbal

Inspiradas en moldes réplica del original, permiten presentar los productos en su forma natural transformada en un plato de porcelana.

Cannibal

Inspired by the original natural shapes, they allow presenting food in its original form transformed into a porcelain dish.



TEXTURA:
interior esmaltada
exterior mate

TEXTURE:
glossy inside
matte outside

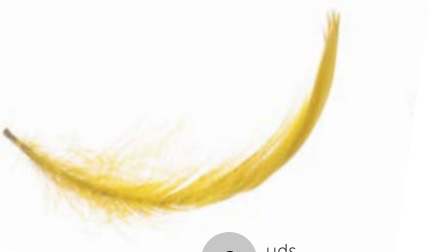




210/0022
Huevo Roto
Broken Egg

Ø 4.5 cm Alt / Height: 5 cm

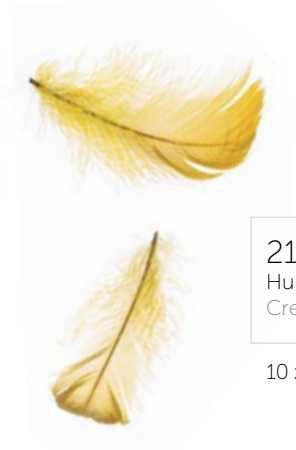
10 uds
pcs 50 ml



210/0043
Huevo Roto Triásico
Triassic Broken Egg

9 x 6.5 Alt / Height: 6 cm *

6 uds
pcs 100 ml



210/0045
Huevo Roto Cretácico
Cretaceous Broken Egg

10 x 10 Alt / Height: 10 cm *

6 uds
pcs 300 ml



210/0047
Mini Suisse

Ø 5 cm Alt / Height: 6 cm

10 uds
pcs 60 ml



* Texturas: interior esmaltada, exterior mate / Glossy finish inside, matt finish outside



Brillo / Glossy

Mate / Matte



Huevos porcelana
Porcelain eggs

210/0082

Blanco / White

210/0083

Naranja / Light brown

210/0084

Rosado / Blush pink

Ø 4.5 cm Alt / Height: 4 cm

35 ml

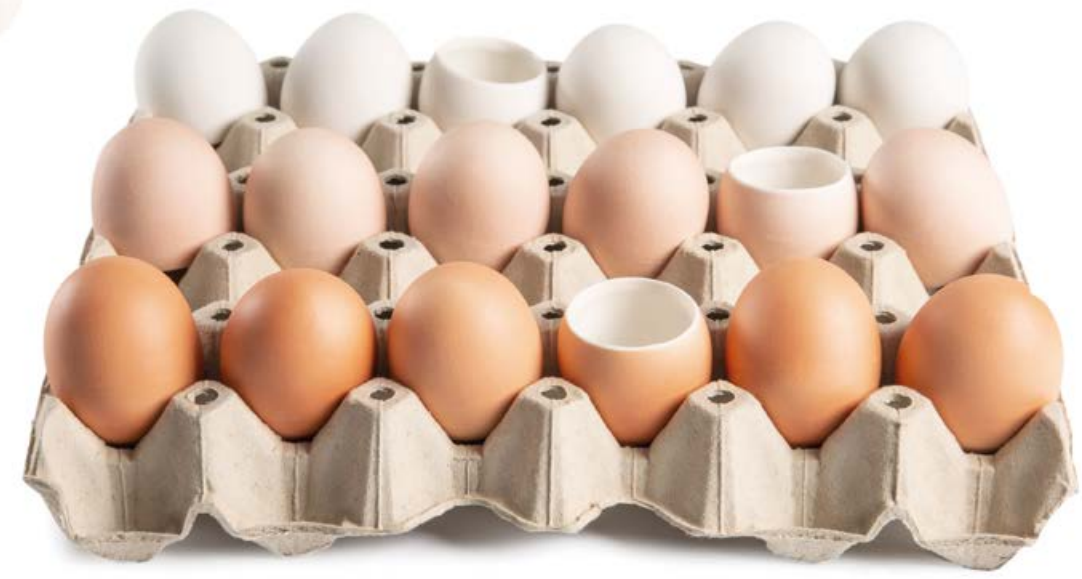


6 uds
pcs



Todos los modelos combinan con los siguientes soportes:
All the models combine with the following supports:
190/0040, 190/0045, 190/0036, 190/0026, 190/0096

*Soportes no incluidos / Supports not included





Gorro Ski
Ski Beanie

210/0074 Blanco / White

210/0085 Azul / Blue

29 x 19 cm Alt / Height: 2 cm



210/0025
The Pillow

2 uds
pcs

24 x 24 cm
Alt / Height: 7 cm



210/0075
Sinatra

25.5 x 21.5 cm
Alt / Height: 11 cm



SOFT TEXTURES

Piezas de porcelana con textura que imita fibras o materiales. Necesitará tocarlas para ver que no son de verdad. Ligeras y sorprendentemente realistas, permiten agasajar a sus clientes con presentaciones únicas y fuera de lo común.

Porcelain pieces with a texture that imitates fibres or materials. It is impossible to understand what it is made from! Lightweight as feathers and surprisingly realistic, it allows to entertain your customers with unique and out of the ordinary presentations.





210/0070
Gaudi XL

28 cm x 22 cm

3 uds
pcs

210/0069
Gaudi Bowl

Ø 20 cm
Alt / Height: 4 cm

3 uds
pcs



Brillo / Glossy

Mate / Matte



210/0071
Gaudi XS

22 cm x 19 cm

3 uds
pcs



Nacarado / Pearly

210/0081
Caracola
Seashell

20 x 13 cm
Alt / Height: 9 cm

350 ml



210/0076
Txangurro
Spider Crab

15.5 x 13 cm
Alt / Height: 4 cm

175 ml





210/0026
Long Rock

Plato / Plate: 12.5 x 9.5cm
32 x 15 cm Alt / Height: 10 cm



210/0027
Big Rock

Plato / Plate: Ø 10 cm
22 x 19 cm Alt / Height: 8 cm

210/0029
Mini Rock

Plato / Plate: 13 x 5 cm
17 x 8 cm Alt / Height: 4 cm



Brillo / Glossy

Mate / Matte

210/0028
Small Rock

Plato / Plate: 15 x 6 cm
22 x 10 cm Alt / Height: 6 cm



210/0030
Soup Rock

600 ml

Ø 14 cm Alt / Height: 10 cm



Interior textura brillo
Glossy texture inside

Dune XS

210/0060 Brillo / Glossy

210/1060 Mate / Matte

Ø 23 cm Alt / Height: 7 cm



Dune taco

210/0061 Brillo / Glossy

210/1061 Mate / Matte

Ø 17 cm
Alt / Height: 7 cm



Dune XL

210/0059 Brillo / Glossy

210/1059 Mate / Matte

Ø 27 cm Alt / Height: 7 cm





210/0023
Huevo avestruz
Ostrich Egg
Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm
350 ml
2 uds pcs



210/0041
Lata conserva porcelana XL
Porcelain can XL
Ø 10 cm Alt / Height: 18 cm
500 ml
4 uds pcs

210/0024
Lata conserva porcelana XS
Porcelain can XS
Ø 9 cm Alt / Height: 13 cm
220 ml
4 uds pcs



Personalizable
Customizable

Se puede personalizar a partir de 24 piezas.
Customizable with a minimum of 24 pieces..



Spa Drink XS
175 ml

210/0048
Blanco / White

210/0097
Oro / Gold

15 x 7 cm
Alt / Height: 7 cm



Spa Drink XL
300 ml

210/0049
Blanco / White

210/0098
Oro / Gold

17 x 8 cm
Alt / Height: 9 cm

210/0046
TIKI TIKI
Vaso Coctel
Cocktail Cup
Ø 8 cm Alt / Height: 14 cm
450 ml
3 uds pcs



Cocktail en Porcelana
Porcelain Cocktail

Globus XS

210/0091	Azul / Blue
210/0092	Amarillo / Yellow
210/0093	Blanco / White
210/0094	Negro / Black
210/0095	Rosa / Pink

20 x 16 cm
Alt / Height: 7 cm

Más medidas y colores disponibles bajo demanda
More sizes and colors availables on demand

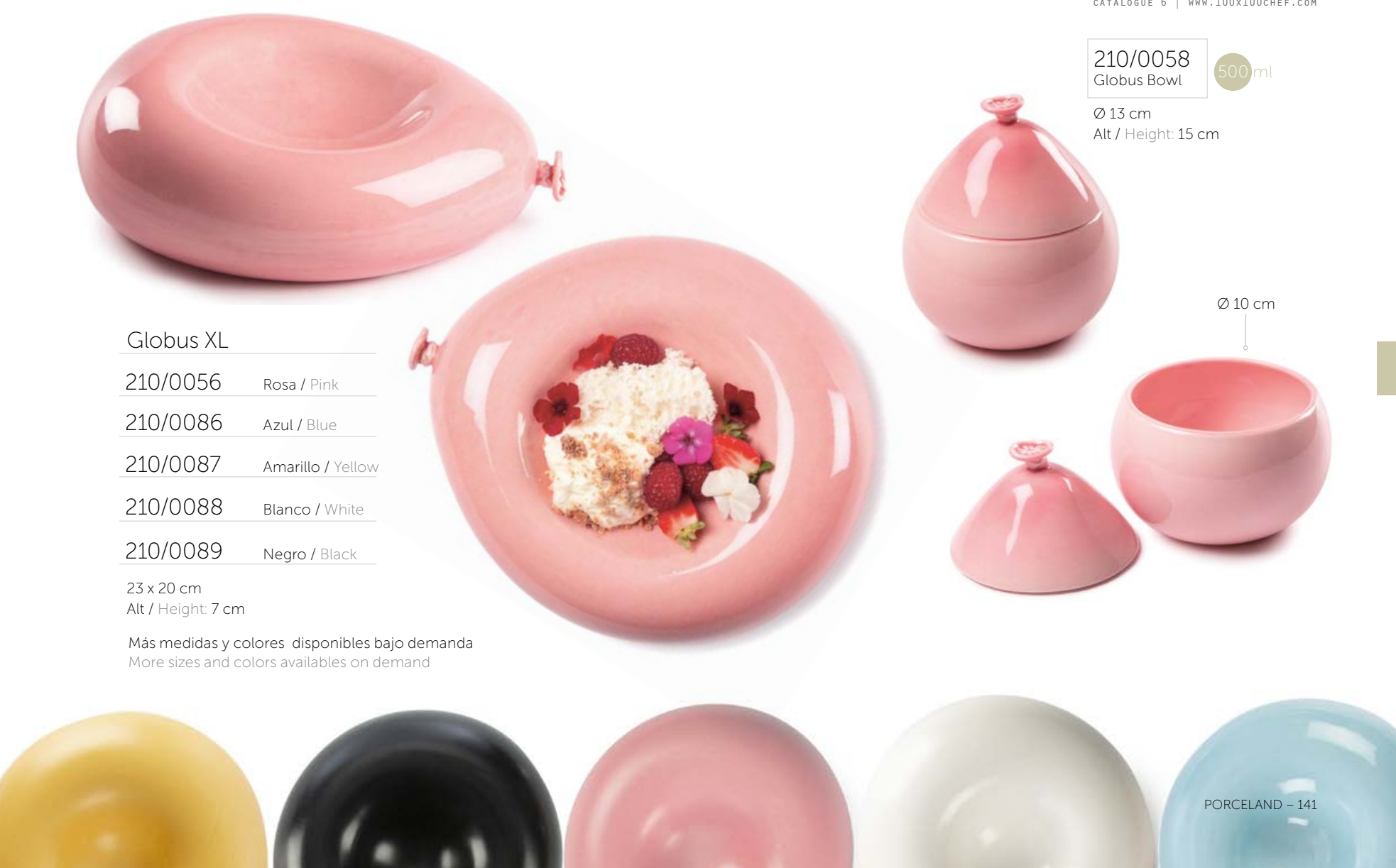


Globus XL

210/0056	Rosa / Pink
210/0086	Azul / Blue
210/0087	Amarillo / Yellow
210/0088	Blanco / White
210/0089	Negro / Black

23 x 20 cm
Alt / Height: 7 cm

Más medidas y colores disponibles bajo demanda
More sizes and colors availables on demand



210/0058
Globus Bowl

500 ml

Ø 13 cm
Alt / Height: 15 cm

Ø 10 cm



210/0064
Tronco Pequeño
Trunk Small Plate
Ø 17 cm
Alt / Height: 10 cm

210/0065
Plato Rama Alta
Branch High Plate
Ø 9 cm
Alt / Height: 20 cm



210/0066
Plato Rama Baja
Branch Low Plate
Ø 10 cm
Alt / Height: 13 cm



210/0063
Tronco Grande
Trunk Big Plate
Ø 23 cm
Alt / Height: 7 cm

WOOD PLATES

Platos de porcelana simulando la madera natural. Textura, color y diseño realista. Vacío en su interior, lo convierte en un plato o soporte ligero ideal para presentar platos y snacks.

Painted porcelain plate simulating natural wood. Texture, color and realistic design, its slight cavity makes it a stand ideal for the presentation of snacks or dishes.



Carpaccio madera
Carpaccio wood
3 uds
pcs

210/0068	XS	22 cm x 18 cm
210/0067	XL	27 cm x 21 cm



210/0040
Wood Slice
Ø 32 cm Alt / Height: 4 cm



210/0078
Bandeja trenzada
Braided Tray

30 x 15 cm
Alt / Height: 2 cm



210/0077
Plato trenzado
Braided Plate

24 x 24 cm
Alt / Height: 2 cm



Panera
Bread Basket

210/0079 XS Ø 21.5 x 1.5cm

210/0080 XL Ø 26 x 1.5cm



Tela de saco
Burlap plate

3 uds
pcs

210/0073 XS 22 cm x 18 cm

210/0072 XL 27 cm x 21 cm



210/0039
The Frame

Plato / Plate: 17 x 13 cm
Marco / Frame 23.5 x 18.5 cm
Alt / Height: 2.8 cm

Solicítelo con marco dorado
Ask for golden frame





Serigrafood

Platos personalizados con sabor
Customized dishes with flavour

Imprima sobre un plato llano, en tan solo 5 segundos y tantas veces como quiera, cualquier dibujo escritura, logo o diseño con salsas, mantequillas, purés de fruta. Con esta técnica puede realizar cualquier diseño y presentar platos de infinitas maneras y sabores.

Screen print on a flat plate in only 5 seconds!
Customize your dishes by printing logos, designs and writings with handcrafted edible ink made with sauces, flavored butter or fruit purées.
Who said it's forbidden to play with food?
Wash the plate and repeat as much as you desire.



CÓMO FUNCIONA HOW IT WORKS

1. Tensar la tela en el bastidor
 2. Encajar la tela encima del plato
 3. Extender la crema con la ayuda de una espátula
1. Tense the screen on the frame
 2. Place the screen on a perfectly dried plate
 3. Spread the chosen creamy texture with a spatula



Serigrafood

Rectangular 28 x 43 cm

210/0050 Tela / Canvas

210/0051 Marco / Frame

Cuadrado / Square 43 x 43 cm

210/0054 Tela / Canvas

210/0052 Marco / Frame



Plantillas e instrucciones de personalización para crear su exclusiva tela Serigrafood
Templates and customisation instructions to create your exclusive Serigrafood canvas
FREE EXTRA CONTENT



210/0096
Viga de porcelana
Porcelain Beam

22 x 9 cm - Alt / Height: 11 cm



Acabado negro mate imitando el hierro
Black Matte Finish mimicking iron



Ceramics Era



Ceramics Era

Creaciones artesanales de gres
Stoneware plates and supports

Platos y soportes modelados en gres y arcillas refractarias por las expertas manos de nuestros artesanos locales. Utilizando técnicas con esmaltes extremadamente resistentes. Ideales para presentaciones calientes o frías, porque el material ayuda a mantener la temperatura más tiempo.

Dishes and supports modelled in stoneware and refractory clays by the expert hands of our local craftsmen. Using techniques with extremely resistant glazes. Ideal for hot or cold presentations, because the material helps to maintain the temperature for longer.



Iluro

Vaporera / Steamer

280/0001	Morena / Moray
280/0002	Gris metálico / Metallic grey
280/0003	Arena / Sand
280/0004	Blanco / White

Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm

Vaporera miniatura con tapa, compuesta de 3 piezas. Ideal para servir pequeños bocados. Introduzca aromas en su vapor o bruma con hielo seco para una mayor experiencia sensorial del cliente.

Miniature steamer with lid composed of 3 pieces, ideal for serving small steamed creations. Introduce aromas in the lower piece, for a greater sensory experience for the customer.



Caesar palace

Plato / Plate

280/0051	Canto desconchado / Chipped Rim
280/0053	Canto liso / Smooth Rim

Ø 17 cm Alt / Height: 9 cm

CAESAR PALACE

Caesar palace

Plato hondo / Deep Dish

280/0052	Canto desconchado / Chipped Rim
280/0054	Canto liso / Smooth Rim

Ø 17 cm Alt / Height: 9 cm

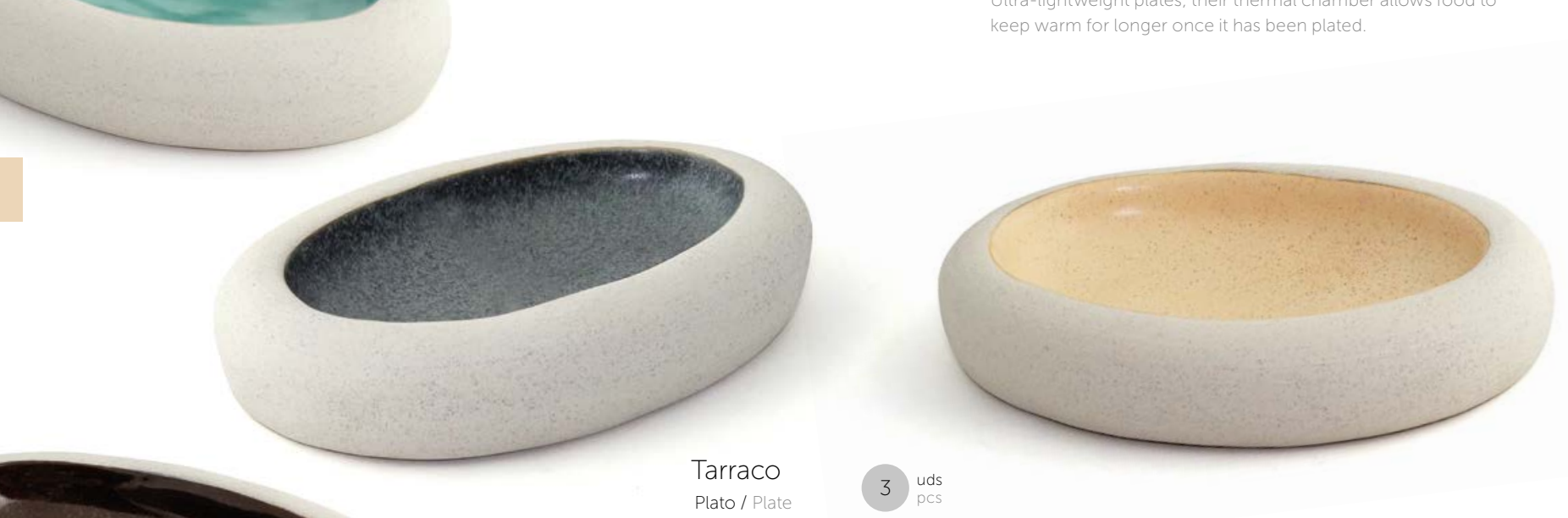




TARRACO

Platos ultraligeros, su cámara térmica permite conservar los alimentos calientes más tiempo una vez emplatados.

Ultra-lightweight plates, their thermal chamber allows food to keep warm for longer once it has been plated.



Tarraco
Plato / Plate

3 uds
pcs

280/0021	Morena / Moray	280/0024	Blanco / White
280/0022	Gris metálico / Metallic grey	280/0025	Turquesa / Turquoise
280/0023	Arena / Sand	Ø 25 x 17 cm Alt / Height: 5.5 cm	

BARCINO

La cerámica refractaria contiene partículas de esmalte del mismo color de la superficie para cada modelo.

The refractory ceramic contains glaze particles of the same colour as the surface for each model.



Barcino
Plato / Plate

4 uds
pcs

280/0011	Morena / Moray	280/0014	Blanco / White
280/0012	Gris metálico / Metallic grey	280/0015	Turquesa / Turquoise
280/0013	Arena / Sand	Ø 27 cm Alt / Height: 3.8 cm	



PERSONALIZABLE con su logo
CUSTOMIZABLE with your brand



Egara

Paleta / Palette

4 uds
pcs

280/0041

Acabado metal / Metal finish

280/0042

Acabado madera / Wood finish

31.5 x 21 cm Alt / Height: 1 cm

EGARA



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Todas nuestras cerámicas pueden ser personalizadas tanto en esmaltes de diferentes colores, combinaciones de color, y acabados especiales.

All our ceramics can be customised both in glazes of different colours, colour combinations, and special finishes.



GADES



1 L



Gades

Bol / Bowl

6 uds
pcs

280/0031

Morena / Moray

280/0032

Gris metálico / Metallic grey

280/0033

Arena / Sand

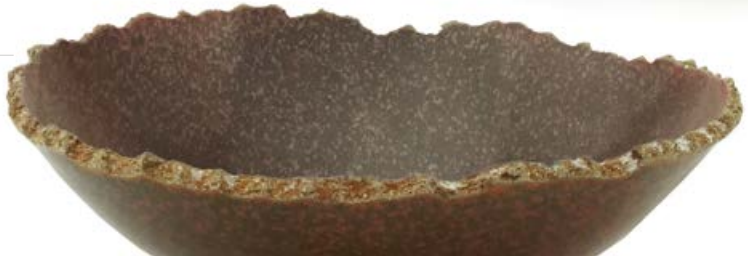
280/0034

Blanco / White

280/0035

Turquesa / Turquoise

Ø 21 cm Alt / Height: 6 cm





Earthquake

Plato / Plate

3 uds
pcs

280/1006

Gris verdoso / Green-grey

280/1007

Negro / Black

Ø 30 cm Alt / Height: 2 cm



Dragon

Plato / Plate

280/1000

Blanco / White

280/1002

Negro / Black

280/1005

Gris verdoso / Green-grey

Ø 20 cm Alt / Height: 5 cm



280/1003

Negro - Rojo / Black - Red

280/1004

Negro - Galaxia / Black - Galaxy

280/1001

Personalizado / Customized





Polygon
PLATO / PLATE

3 uds
pcs

280/1012

Gris verdoso / Green-grey

Ø 30 cm Alt / Height: 2 cm



Cubic XL
PLATO / PLATE

3 uds
pcs

280/1010

Gris verdoso / Green-grey

Ø 30 cm Alt / Height: 2 cm



Cubic XS
PLATO / PLATE

4 uds
pcs

280/1008

Gris verdoso / Green-grey

280/1009

Negro / Black

Ø 20 cm Alt / Height: 2 cm



TERRAXTREM

Cerámica de alta resistencia, resistente a la humedad y las manchas de aceites o salsas. Un producto altamente resistente al uso profesional que al carecer de poros no mantiene olor. No usar con fuego directo.

High resistance ceramic. It prevents the humidity absorbtion as well as oil and sauce stains. Designed for professional use, free from accumulation of smells due to its poreless surface. Do not use with direct fire.

Especificaciones Specifications

Fabricada con productos 100% naturales
Made with 100% natural materials

Esmaltes con 0% plomo y cadmio
Lead and cadmium free varnish

Resistentes a microondas, horno, lavavajillas y congelador
Microwaves, oven, dishwasher and freezer resistant



6 uds
pcs
220/3015
Tejas XS / Roof Tiles XS

7 x 15 x 3.5 cm



220/3008
Bocadillo-TerraXtrem

20 x 9 x 5 cm



2 uds
pcs
220/3012
Roast & Toast TerraXtrem

19 x 12 x 1.5 cm



TIESTO FLOWER POT

12 uds
pcs

220/3011	XS	Ø 7 cm Alt / Height: 6 cm	125 ml
220/3010	M	Ø 8 cm Alt / Height: 7.5 cm	175 ml
220/3006	L	Ø 10 cm Alt / Height: 9 cm	350 ml
220/3009	XXL	Ø 12 cm Alt / Height: 11 cm	600 ml

DRY
MARTINI
By
JAVIER DE LAS MUELAS

Glass Concepts



160/5030
SWEET CANDY*

290 ml

18 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm



160/5032
MOLECULAR*

17 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm

210 ml

310 ml



164 – GLASS CONCEPTS

160/5039
CHRISTMAS BALLS

4 uds
pcs

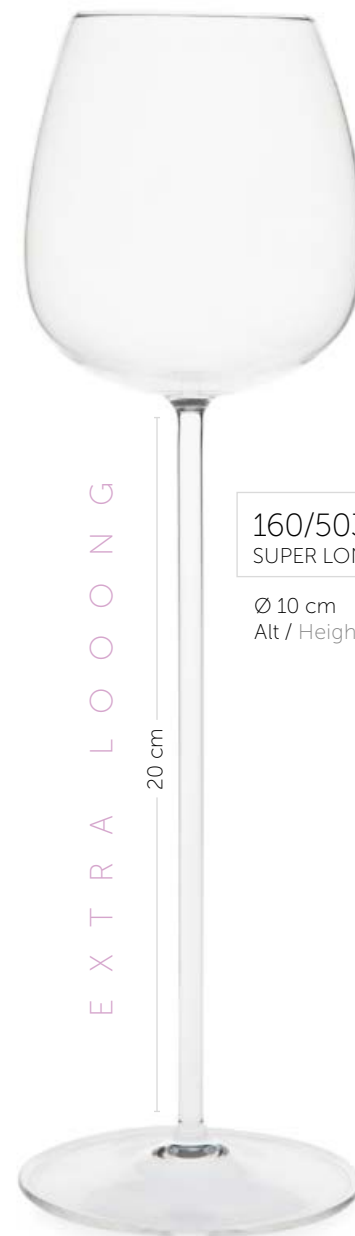
240 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 11 cm

El pack incluye 4 pajitas de vidrio.
The pack contains 4 glass straws.



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.



160/5038
SUPER LONG DRINK

400 ml

Ø 10 cm
Alt / Height: 34 cm

160/5042
SOLERO*

110 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 22 cm



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



THE
ALCHEMIX
BOUTIQUE COCKTAIL BAR

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



160/5031
PIGGY BANK*

360 ml

15 X 9 cm
Alt / Height: 9 cm



160/5024
ALADDIN

230 ml

20 cm x 7.5 cm
Alt / Height: 12 cm



160/5035
PENGUIN*

350 ml

11 cm x 10 cm
Alt / Height: 15 cm



*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.



Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain



160/5036
CINDERELLA PUMPKIN*

340 ml

19 X 11 cm
Alt / Height: 17 cm

Desmontable para su limpieza
Removable for cleaning

THE
ALCHEMIX
DISTILLED COUNTRY BAR

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

AIRE DE MAR

Colección inspirada en formas del mar, adentrando en las formas de corales y animales marinos con la intención de aportar nuevas presentaciones tanto en bebidas como en presentación de platos.

SEA BREEZE

Inspired by sea shapes, this collection delves into the forms of corals and marine animals with the intention of contributing new presentations in both drinks and presentation of dishes.



160/0089
GREEN ALGAE
250 ml
Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0120
OCTOPUS
250 ml
Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0090
ESTRELLA DE MAR
STARFISH GLASS
150 ml
Copa / Glass: Ø 8 cm
Base: Ø 18 cm
Alt / Height: 11 cm



160/6002
SQUID
280 ml
Ø 10 cm
Alt / Height: 23 cm



MEDUSA
160/0085 Transparente · Clear
160/0086 Rosa · Pink
Ø 10 cm
Alt / Height: 16 cm
100 ml

BIG MEDUSA

160/0130 Transparente · Clear
160/0134 Rosa · Pink
Ø 11 cm
Alt / Height: 19 cm
200 ml



Más info en: / Find more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



170 – GLASS CONCEPTS



160/0088
MINI CORAL REEF

2 uds
pcs

60 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 10 cm

160/0087
CORAL REEF

250 ml

Ø 8.5 cm
Alt / Height: 13 cm

6 cm



160/0050
Erizo / Sea Urchin

125 ml

Ø ex. 17 cm
Ø in. 7 cm



160/5070
Erizo Gigante
Giant Sea Urchin

300 ml

Ø ex. 18 cm
Ø in. 8.5 cm

9 cm

160/0058
Erizo Alto / Tall Sea Urchin

150 ml

Ø ex. 15 cm
Ø in. 5.5 cm



7 cm

Debido al proceso de fabricación artesanal de las copas y vasos de vidrio borosilicato, las medidas pueden variar ligeramente.
Due to the artisanal manufacturing process of our borosilicate glass cups and glasses, sizes may vary slightly.

GLASS CONCEPTS – 171

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

160/0049
OSTRA / OYSTER

Ø 12 cm
Alt / Height: 13 cm



160/0092
CARACOL DE MAR
SEASHELL

250 ml

8.5 x 16 cm
Alt / Height: 8.5 cm



160/0046
CAÑAILLA / MUREX SEA SNAIL

21 x 10 cm
Alt / Height: 12 cm



Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handmade
Artisanal
Borosilicate



160/5066
BLOWFISH

140 ml

18 x 13 cm
Alt / Height: 8 cm

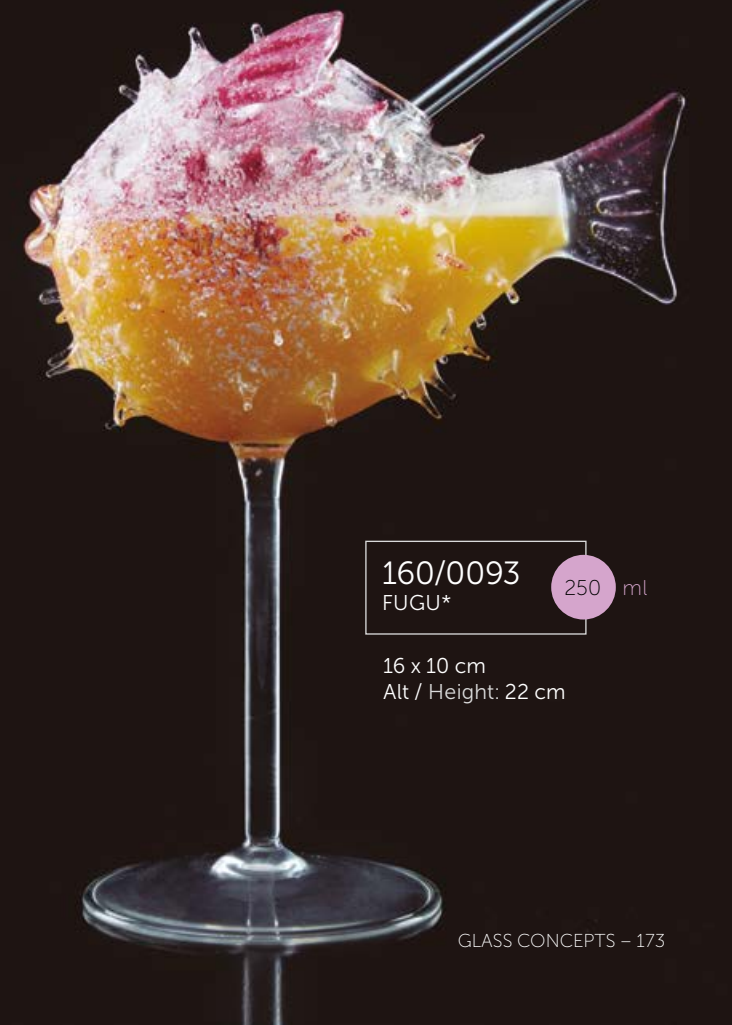


*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.

160/0093
FUGU*

250 ml

16 x 10 cm
Alt / Height: 22 cm



160/0096
PERA* / PEAR

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 18 cm



VEGETALIA COLLECTION

Inspirado en la variedad de formas de la fruta, plantas, flores, estas originales copas despiertan los sentidos y añaden un toque fresco y original a sus bebidas y creaciones.

Inspired by the fruit shapes diversity, this collection wakes up the senses and gives an original fresh touch to your drinks and creations. Designed with a special hole to fill with ice and a smaller hole for straw. Made of borosilicate withstands hard daily work, blows and scratches.

Agujero especial para rellenar el vaso con hielo.
Special hole to fill with ice.

Ø 3 cm

Pajita de vidrio incluida
Glass straw included

Agujero para caña
Hole for straw



160/0094
APPLE*

250 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 14 cm



www.rdfoodrevolution.com

160/5021
BACCHUS*

330 ml

24 cm x 24 cm
Alt / Height: 12 cm



Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

160/5064
BANANA*

250 ml

23 x 5 cm
Alt / Height: 10 cm



160/0097
ANANAS*

300 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 23 cm

Ø 3 cm

Agujero especial para
rellenar con hielo.
Special hole to fill with ice.

Agujero para caña
Hole for straw

160/0095
MANGO*

400 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 17 cm

*Incluyen una pajita de vidrio / Glass straw included.

iPlato tropical!
Tropical plate!

160/0045
PIÑA / PINEAPPLE

60 ml

31 x 9 cm
Alt / Height: 9 cm



160/0098
LACTARIUS*

150 ml

Ø 15 cm
Alt / Height: 13 cm

www.rfoodrevolution.com

160/5027
BOLETUS*

370 ml

Ø 9 cm Alt / Height: 14 cm



Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

160/5028
TOMATO*

500 ml

Ø 12 cm Alt / Height: 10 cm



160/0083
CORNUCOPIA

350 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 21 cm



Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

160/0079
VIKING

350 ml

Ø 7 x 20 cm
Alt / Height: 19 cm



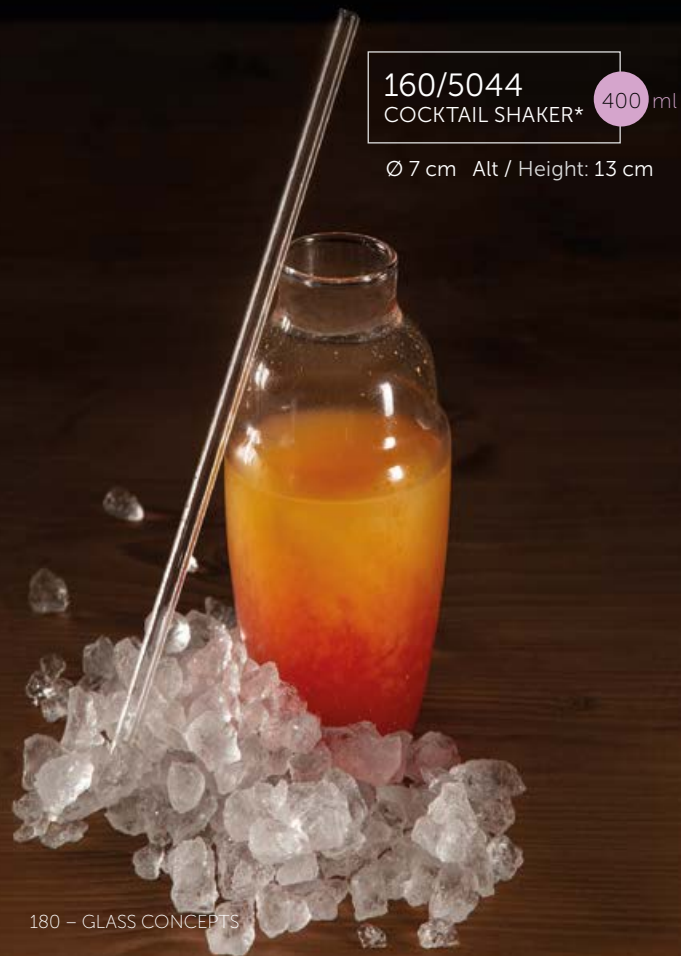
160/5045
HEART*

290 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 18 cm



THE
ALCHEMIX
GASTROCOCTAIL BAR



160/5044
COCKTAIL SHAKER* 400 ml
Ø 7 cm Alt / Height: 13 cm



160/5025
MILKSHAKE* 330 ml
Ø 9.5 cm Alt / Height: 13.5 cm

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handcrafted
with
Borosilicate



160/5001
BRICK 400 ml
9 cm x 10 cm
Alt / Height: 11 cm

*Incluye una pajita de vidrio / Glass straw included.



160/5026
BARREL 500 ml
Ø 9 cm Alt / Height: 12 cm

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

Fly like a Bird! & Drink like a Bird!

160/0138
Fly like a bird

200 ml

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included

Con alas para
guarniciones o aperitivos

With wings for garnishes
or bite-sized appetizers

160/0069
Drink like a bird

200 ml

15 x 6 cm
Alt / Height: 18 cm

Pajita incluida
Straw included

SHINE BRIGHT
LIKE A DIAMOND!

160/5068
Diamond *

2 uds
pcs

10 x 11.5 cm
Alt / Height: 11.5 cm

Pajita incluida
Straw included

FUN SHISHA

Shisha cocktail individual Personal hookah cocktail

Consiga únicas y sorprendentes sensaciones fumando un delicioso y aromático cocktail. Rellene su vaso de hielo, frutas, hierbas aromáticas, verduras, flores, ... una combinación de alcoholes y zumos, utilizando las piedras de carbón de coco y tabaco aromatizado, podrá preparar infinitos cocktails vaporizados.

Experience the surprising sensation of smoking a delicious and aromatic cocktail. Fill the glass with ice, fruits and aromatic herbs, vegetables, flowers, combination of alcohols and natural juices...

Using scented tobacco and coconut coal you can prepare infinite vaporized cocktails.



160/0115
Fun Shisha Baby

0.5 L

Ø 12 cm
Alt / Height: 32 cm

MIX
tobacco
&
fruit

160/0068
Fun Shisha

1 L

Ø 14 cm
Alt / Height: 40 cm

Haga de su terraza o zona de fumadores un lugar único y privilegiado
Turn your terrace or smoking area into a special and privileged place

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



LITHIUM

Disco Luz LED LED Light Disc



10 uds
pcs

100/1017
Lithium disco luz LED
Lithium LED light disc

Ø 5 cm



Fácil aplicación
Easy application

160/0019
Kit Smoke & Drink
Pipa & soporte
Pipe & Support

100 ml

6 x 16 cm
Alt / Height: 7 cm

160/0029
Pipa repuesto
Spare glass pipe

Ø ex. 5,5 cm



160/0067
Pipa Sherlock
Sherlock Pipe

150 ml

20 x 7 cm
Alt / Height: 9 cm
Ø ex. 5.5 cm





160/0008 350 ml
Cat cup

Ø 4 cm
Alt / Height: 18 cm
Ø ext. 8 cm

160/0013 200 ml
Mini Cat cup

Ø 3.2 cm
Alt / Height: 16 cm
Ø ext. 6 cm

CAT CUP & FAT CAT CUP

Copas ideales para servir bebidas con hielo seco, sopas con diferentes temperaturas o texturas. Diseño apto para utilizar con Cocktail Master o herramientas parecidas.

The ideal cup to drink with dry ice or soups of different temperatures and textures. Design suitable for using with Cocktail Master or any similar tool.



160/0082 300 ml
Fat Cat Cup

Ø ext. 8 cm

Boca ancha para añadir cubitos de hielo o fruta
Wide mouth to add ice cubes or diced fruits
Ø 5.5 cm

Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

160/5033 250 ml
ABSINTHE

10 x 9 cm
Alt / Height: 19 cm



Desmontable para su limpieza / Removable for cleaning

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato
 Handcrafted
with
Borosilicate



160/5034 240 ml
POPPY BULB OPIUM

8 x 9 cm
Alt / Height: 22 cm



160/0007

Chupito ensayo
Test shot

Ø 1.2 cm
Alt / Height: 13 cm

4 uds
pcs

30 ml

Chupitos creativos
Creative shots

Ø 1.2 cm

160/0065
Columbia

Alt / Height: 19 cm
Ø 2.8 cm

2 uds
pcs

2x80 ml

Ø 2 cm

160/0066
Orgasmic

Alt / Height: 19 cm

3x53 ml

BLACKBERRY STEM

2 uds
pcs

160/0118 XL Ø 2.5 - Alt / Height: 20 cm

90 ml

160/0119 XS Ø 2.5 - Alt / Height: 15 cm

50 ml

CACTUS

160/5029 XXL Ø 2.2 - Alt / Height: 24 cm

210 ml

1 ud
pc

160/0116 XL Ø 3 - Alt / Height: 20 cm

100 ml

2 uds
pcs

160/0117 XS Ø 2.2 - Alt / Height: 16 cm

50 ml

Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handcrafted
with
Borosilicate

DRY
MARTINI
By
JAVIER DE LAS MUELAS

160/0124
VICTORIAN COCKTAIL CUP
Ø 9 cm Alt / Height: 13.5 cm

2 uds
pcs

200 ml

VICTORIAN
Cocktail Cup

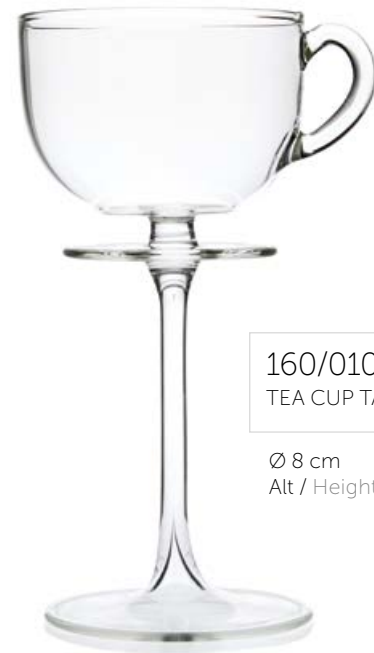
Taza de porcelana
con pie de vidrio torneado

Porcelain Cup with
glass handcrafted stem

160/0059
RETRO

170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 7 cm



160/0101
TEA CUP TAIL

200 ml

Ø 8 cm
Alt / Height: 18 cm

160/0102
RETRO CUP TAIL

170 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 17 cm



SNOWFLAKE

230 ml

160/5049

MARTINI

160/5050

MARGARITA

160/5051

COUPETTE

Ø 11 cm
Alt / Height: 19 cm

Base matizada efecto hielo
Ice-effect matte base



Snowflake
Collection

1/2 COCKTAIL

The perfect aperitif

Degustar cocktails en medias copas, ¡qué gran idea!

Tasting cocktails in half glasses, what a great idea!

2 uds pcs

160/0056

Aperitivo mini
Mini Appetizer

110 ml

Ø: 8 cm Alt / Height: 7 cm

2 uds pcs

Probeta
Test tube cup

160/5052 Normal

160/0057 Graduada / Graduated

Ø 3 cm

Alt / Height: 25 cm

60 ml

160/0003

Aperitivo / Appetizer

110 ml

Ø 8 cm

Alt / Height: 16 cm

2 uds pcs

160/0055

Sour

100 ml

Ø 6 cm

Alt / Height: 18 cm

2 uds pcs

160/0051

Margarita

100 ml

Ø 8 cm

Alt / Height: 16 cm

2 uds pcs

160/0084

Copa Amuse
Amuse Cup

30 ml

Ø 6.5 cm

Alt / Height: 13 cm

2 uds pcs

160/0054

Passion

100 ml

Ø 8 cm

Alt / Height: 16 cm

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100%Barman

2 uds pcs

160/0053

MARTINI

100 ml

Ø 10 cm

Alt / Height: 16 cm



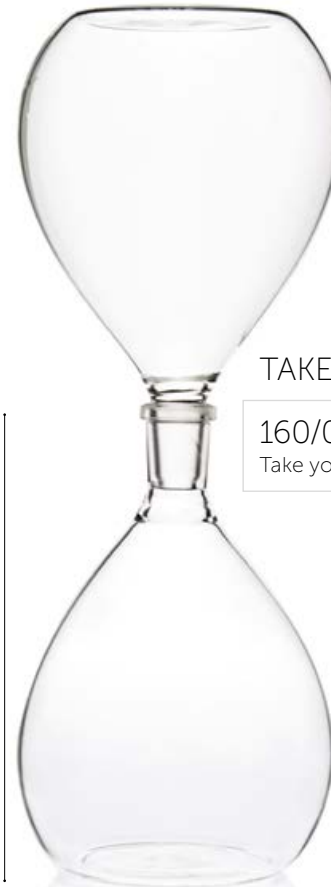
SKULL

160/5004
Skull Glass

12 cm x 9 cm
Alt / Height: 9 cm
Pajita no incluida
Straw not included

6 uds
pcs
300 ml

Ø 10 cm



TAKE YOUR TIME

160/0103
Take your time

300 ml

Mezcle su cocktail
como un reloj de
arena

Mix your cocktail
inside an hourglass

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

21 cm

13 cm



Caja de 20 cm incluida
20 cm glass straw included



WOOD TRUNK GLASS

Vaso para cocktail o destilado sobre
base de madera tallada en forma de
rama. Su vaso de fino vidrio encaja
en uno de sus nudos portándole
estabilidad para su transporte.

Glass for cocktail or liqueurs placed
on a natural wood base branch
shaped. Its fine borosilicate glass is
molded individually following the
shape of the base, fitting into one of
its knots to ensure the stability while
serving.

* La capacidad de los productos
puede variar ligeramente debido a su
proceso de fabricación artesanal

* The capacity of the products may
vary a little due to its handmade
manufacturing process

160/0121
WOOD TRUNK

20 x 13 cm
Alt / Height: 17 cm

El kit incluye:
base de madera y vaso
The kit includes:
wood base and glass



160/0122
Vaso de recambio
Replacement Glass

350 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 8 cm

160/0133
Wood Trunk Apple Glass

250 ml

Ø 11 cm
Alt / Height: 14 cm

Vaso de recambio
Replacement Glass



160/0137
KIT APPLE WOOD TRUNK



BORO

Jarritas y vasos para salsear, servir jugos, bebidas, jarabes. Fabricados en vidrio borosilicato, resistentes a lavavajillas.
Basic everlasting jugs and small glasses with pourer designed to serve sauces, juices, drinks, syrups.
Use them while preparing the plates, or directly to serve at the table. Made of borosilicate, and dishwasher safe.

160/0105
Jarrita BORO
BORO glass jug

600 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 15 cm



160/0106
Jarrita BORO
BORO glass jug

2 uds pcs

400 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm



160/0108
Jarrita BORO
BORO glass jug

2 uds pcs

150 ml

Ø 5 cm Alt / Height: 11 cm



160/0107
Jarrita BORO
BORO glass jug

2 uds pcs

200 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 5 cm



160/0016
Mini aceitera de cristal
Mini oil bottle

2 uds pcs

Ø 5,5 cm Alt / Height: 13 cm



70 ml



Tubo de ensayo gigante
Giant Test Tube

100/0171 20 Uds/Pcs

100/0172 40 Uds/Pcs

Ø 2.5 x 25 cm



160/2004
Copa Ori-Gin
Ori-Gin Glass

24 uds pcs

900 ml

Ø 12 cm Alt / Height: 24 cm



Personalizable
Customizable

Ecofriendly - Reciclable al 100%
100% Recyclable

Alta resistencia + Brillo inigualable
High resistance + Unmatched brightness

Conserva la transparencia también
con lavados diarios en lavavajillas
Preserve transparency also before
daily dishwasher cycles

* Tapón no incluido / Cap not included

160/0140
Fuente Absenta
Absynt Spring

600 ml

Ø 14,5 cm
Alt / Height: 37 cm



PAJITAS DE CRISTAL GLASS STRAWS

Las pajitas de cristal borosilicato son ideales para coctelería molecular. Sienta el frío en los labios.

Borosilicate glass straws are ideal for molecular mixology. Feel the cold on your lips.



160/0021
Pajita recta gruesa
Straight glass straw

Ø 0.9 cm Alt / Height: 20 cm

160/0022
Pajita curva gruesa
Curve glass straw

Ø 1 cm Alt / Height: 20 cm

160/0020
Pajita mini-cola
Mini-cola glass straw

Ø 0.6 cm Alt / Height: 17 cm

100/1003
Escobilla para pajita
Straw Brush



by
Javier
Caballero

100/0050
Copa Caballero para tapa cocktail
Tapa-cocktail "Caballero" cup

Ø 4.5 cm Alt / Height: 10 cm



160/0063
Brocheta glass XS
Glass Skewer XS

10 cm

160/0064
Brocheta glass XL
Glass Skewer XL

14 cm

10 uds
pcs

10 uds
pcs

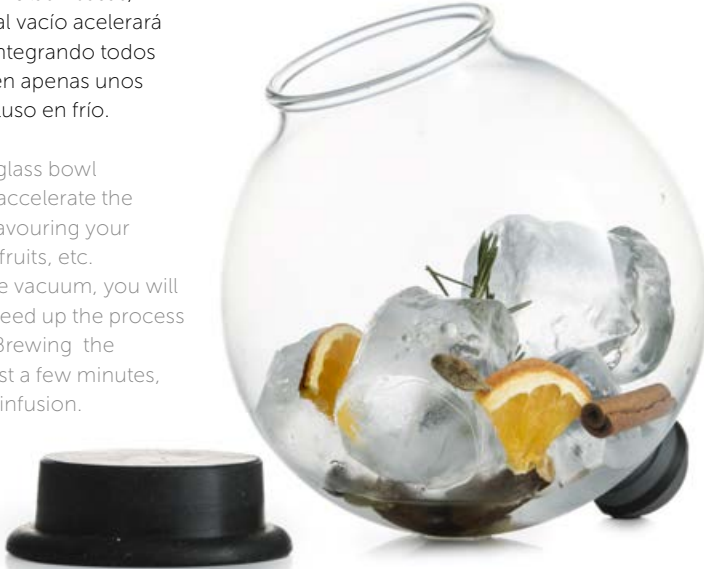
6 uds
pcs



INFUSION BOWL 4 in 1

Bol de vidrio borosilicato diseñado para acelerar los procesos de saborización de sus bebidas, frutas frescas, etc. Gracias al vacío acelerará la osmosis, integrando todos los sabores en apenas unos minutos, incluso en frío.

Borosilicate glass bowl designed to accelerate the process of flavouring your drinks, fresh fruits, etc. Thanks to the vacuum, you will be able to speed up the process of osmosis. Brewing the flavours in just a few minutes, even in cold infusion.



Realice el vacío con la bomba Ref. 160/0078-1 u otra bomba de extracción, incluso con una eléctrica.

Create the vacuum using our pump Ref. 160/0078-1 or another extraction pump, including electric vacuum pump.



VACUUM INFUSION
TO ENHANCE SAVOURS

160/0078
Infusion Bowl

Ø 13 cm Alt / Height: 16 cm

El kit contiene/ The kit contains:

Bowl de vidrio borosilicato
Borosilicate Glass Bowl

Tapón soporte de silicona
Silicone stopper support

Tapón doble de cierre
Double sealing plug

Tapón para realizar el vacío
One plug for vacuum

Pajita de vidrio
One glass straw



VACUUM
COCKTAIL
SHAKER



EDIBLE
COCKTAILS
PRESENTATIONS

BORGOÑA

160/0009	con asa / with handle
160/0010	sin asa / without handle



200 – GLASS CONCEPTS

DRY

160/0001	con asa / with handle
160/0002	sin asa / without handle



Ø 7,5 cm



CHARDONNAY

160/0011	con asa / with handle
160/0012	sin asa / without handle

ICE BOWL



160/0004
Ice bowl
120 ml
Ø extern. 12 cm
Ø intern. 8,5 cm

Bol hueco fabricado en borosilicato. Permite un relleno de flores, ramas. Ideal para rellenar con agua y congelar, formando un bowl de hielo compacto para servir cualquier sopa helada, helado, tartar, o simplemente llenarlo de humo y aromatizar el plato.

Ice Bowl is a double-walled bowl made of borosilicate glass. Ideal for filling with water and freezing, forming a compact ice bowl for serving any cold soup, ice cream, shellfish salad. Its big size significantly decreases the water loss.



SIESTA

La copa de vino tumbada, fabricada en borosilicato, resiste el fuego del soplete, fuertes cambios térmicos, baño en nitrógeno, y a los pequeños golpes de los cubiertos.

Lying wine glass. Made of Borosilicate. Resists blowtorch, strong thermal changes, nitrogen bath, and also slight cutlery blows.



160/0017
Copa Siesta / Siesta glass
350 ml
22 cm x Ø 12 cm



EGGS

Huevo fabricado en borosilicato y acabado mate, resistente a la cocción en el horno o al baño María.

Egg made of borosilicate, with matte finish, resistant to oven baking and Bain-marie.



160/0071
EGGS *

Ø 5 cm Alt / Height: 6 cm

6 uds
pcs 65 ml

Combina con los siguientes soportes:
Combines with the following supports:
190/0040, 190/0045, 190/0036, 190/0026, 190/0096

160/0038

Cono glass / Glass Cone

Ø 6 cm
Alt / Height: 13 cm

6 uds
pcs 75 ml



CU-CU-RU-CHO ICE CREAM CONE

¡El cucurucho tradicional
reinventado en borosilicato!
Resiste a la congelación.

Beautiful mini ice cream
cones made of borosilicate.
Resistant to freeze.



160/0030
Cucurucho / Ice cream cone *

Ø 4 cm
Alt / Height: 10 cm

4 uds
pcs

Botella termo Thermal Bottle

160/0023 750 ml Alt / Height: 39 cm

160/0024 500 ml Alt / Height: 30 cm

Ø 8 cm

Botellas de cristal borosilicato,
resistente al frío del nitrógeno.
Diseñadas para servir jugos,
esencias o licores.

Double-layered borosilicate glass
bottles. Resistant to cold nitrogen.
Made for serving juices, liqueurs
or spirits.



DRY-SPOON

6 uds
pcs

100/1016 SNOW

10 ml

100/0016 CLEAR

11 x 2.5 cm

Cuchara individual con doble cámara, ideal para presentar
combinaciones de texturas y líquidos sin contacto directo.

Single spoon with double chamber, ideal for presenting
combinations of textures and liquids without direct contact.



160/0077

Lata Alta Drink Vidrio
Tall Drink Glass Can

450 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 16 cm



160/0075

Lata redonda vidrio
Round Glass Can

200 ml

Ø 8 cm Alt / Height: 10 cm



Fabricados
artesanalmente en
borosilicato

Handcrafted
with
Borosilicate



160/0076

Lata oval vidrio
Oval Glass Can

150 ml

12 x 8 cm
Alt / Height: 10 cm

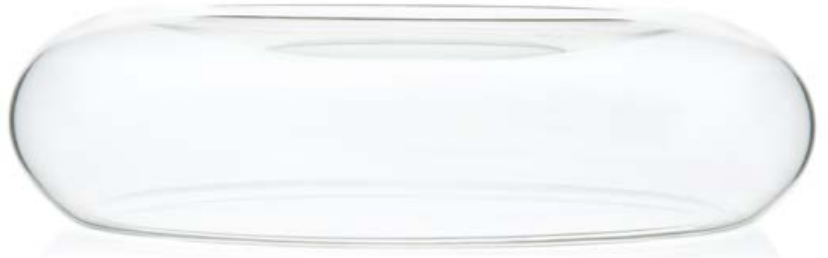


160/6001

Plato Space
Space Plate

1.8 L

Ø 22 x 8 cm



SPACE

Plato reversible en forma esférica transparente.
Permite ser utilizado como bowl o plato de presentación.
Serving plate shaped as a spheric transparent disc.
Double face, can be used as bowl or presentation plate.

STANDING PETRI

160/5062

XS Ø 10 x 11 cm

160/5063

XL Ø 15 x 16 cm



130 ml

350 ml

160/0104

Mini Tartera / Mini Cake Stand

Ø 12 cm
Alt / Height: 6 cm



Ovni Tapa

Plato Ovni Tapa, perfecto para presentar cualquier snack o petit four usando nitrógeno, hielo seco combinado con aromas, platos con ahumado, etc.

Ovni Tapas dish. perfect for any snack or petit four using nitrogen, or dry ice combined with spices, smoked dishes.

Plato parte superior
Top plate

Ø 14 cm



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order

Bol parte inferior
Bottom bowl

Ø 8 cm



BOROSILICATO

160/0025
OVNI Tapa

2 uds
pcs

90 ml



Ovni

Plato presentación OVNI, perfecto para presentaciones con hielo seco combinado con aromas, platos con ahumado.

UFO presentation plate, perfect for presenting any creation using dry ice combined with spices, smoked dishes.



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order



BOROSILICATO

160/0005 XS
OVNI

Ø 23 cm

160/0006 XL
OVNI

Ø 28 cm





GLASS CONCEPTS AT:
www.100x100chef.com

VULCANO

Plato para ser utilizado con fuego en su interior, perfecto para presentaciones usando el fuego como elemento central. Gratine unas piezas con caramelo, caliente una copa de cognac, o bien improvise una pequeña cocina en la mesa para saltear unas fresas en la Paella de vidrio ref. 160/0028.

Plate with cavity for fire in the middle. Perfect for presenting any dish using fire as a centerpiece of the plate. Use for caramel-coating, heating a glass of cognac or transform it into portable table stove where you can toss some strawberries in pur glass paella pan, ref. 160/0028.



Personalización de tamaño
Fabricación bajo pedido

Size customization
Made upon order



BOROSILICATO

160/0026
Vulcano Plate XS
Ø 23 cm

160/0027
Vulcano Plate XL
Ø 28 cm

160/0028
Paella borosilicato
Borosilicate Paella Pan
Ø 20 cm



160/0039
Ice Age Plate S
Ø 13/14 cm



160/0040
Ice Age Plate M
Ø 16/17 cm



160/0041
Ice Age Plate L
Ø 20/21 cm



160/0072
Ice Age Lemon
24 x 10 cm



160/0099
Ice Age Plate XL
Ø 25/26 cm

160/0100
Ice Age Plate XXL
Ø 28/30 cm

www.multisensorymixology.com

ICE AGE

Soportes de presentación o vasos termo fabricados en cristal satinado, ideal para congelar sin esfuerzo ni roturas. Rellenos con una mezcla térmica que se congela sin provocar dilatación ni roturas del envase, de esta forma podrá servir su plato o bebida con forma de hielo, totalmente compacto sin deshielo o pérdida de agua y servir cualquier marisco, helado, tartar, licor.

Unique in the market, the Ice Age Plate series has the versatility to meet any serving need. Made with satin glass, it withstands extremely low temperatures without dilatation or breakage due to the thermal mix and the resistance of the glass walls. Serve and keep chilled any dish from seafood, to ice cream or tartare without defrosting or water spilling.



160/1004
Ice bowl FREEZER

120 ml

Ø 12 cm / Ø 8,5 cm

www.rfoodrevolution.com



Fabricados artesanalmente en borosilicato
Handcrafted with borosilicate in Spain

160/0062
Chupito FREEZER
FREEZER Shot Glass

75 ml

Ø 5 cm
Alt / Height: 12 cm



160/0112
Iceberg XS

Ø 12 cm
Alt / Height: 4 cm



160/0114
Iceberg XL

Ø 14 cm
Alt / Height: 7 cm



160/0061
Dry FREEZER Glass

150 ml

Ø 9 cm
Alt / Height: 12 cm



www.rfoodrevolution.com

LISBOA

Infusionador para alimentos inspirado en las cafeteras portuguesas tradicionales, hecho de vidrio borosilicato resistente a altas temperaturas. Ideal para infusionar hierbas aromáticas, raíces y obtener caldos u otras elaboraciones directamente en la mesa a la vista del cliente. Añada un elemento coreográfico a su servicio de mesa. Fácil de utilización, las piezas de recambio están disponibles en nuestro catálogo.

Infuser for food inspired by traditional Portuguese coffee makers, made of borosilicate glass resistant to high temperatures. Use it to infuse aromatic herbs, roots and obtain broths or other elaborations directly on the table in front of the customer. Add a choreographic element to your table service. Easy to use, spare parts are available in our catalog.



TAMBIÉN PARA INFUSIONES CON DRY ICE
ALSO FOR DRY ICE COLD INFUSIONS



30/0043
Infusionador de sifón Lisboa
Vacuum Brewer Lisboa

Ø 12 cm
Alt / Height: 36 cm

500 ml



30/0042

Microlador - Colador Inox
Microlator - Stainless Steel Colander

Ø 12 cm
Alt / Height: 9 cm

Colador con malla de acero inoxidable de 400 micras. Filtra posas o residuos. Base pensada para encajarse en vasos, copas y tazas. Realice infusiones frías y calientes a la minute.

Strainer with stainless steel mesh. Designed to filter the smallest particules. Base designed to fit into glasses, cups and mugs. Make hot and cold infusions à la minute.



60/0020

Ice Ball Press Ø 8 cm

60/0021

Ice Ball Press Ø 6 cm

Prensa de aluminio macizo para producir esferas de hielo perfectas a partir de un bloque de hielo. Disponible en dos diferentes diámetros.

Solid aluminum press to produce perfect ice spheres from a block of ice. Available in two different diameters.



Ø
6-8
cm

Perfectas esferas de hielo
Perfect ice cube spheres



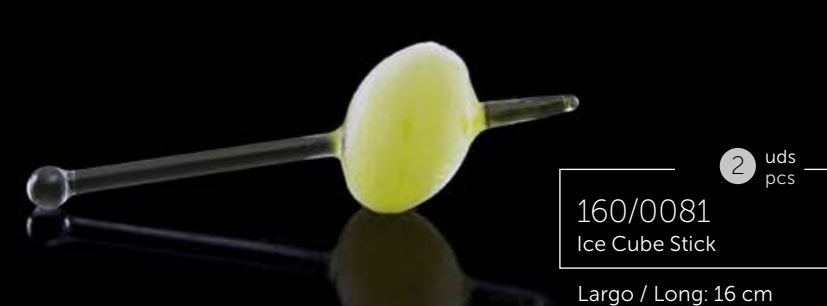
Más info en: / Find out more on:
www.100x100barman.com

100% Barman

Dry Martini "Olive" Ice Cube Stick FREEZER

Pinchos refrigerantes con forma de aceituna o cubito, para enfriar sus cockteles de forma elegante.
Rellenos de una mezcla térmica, que se congela sin provocar dilatación ni rotura del vidrio.

Cool your drinks with elegance, with our cool pinchos in shape of olive or ice cube.
The pincho is filled with a special thermal-fluid which can get freeze without to expand and break the glass.



160/0081
Ice Cube Stick

Largo / Long: 16 cm

2 uds
pcs



160/0080
Dry Martini Freezer "Olive"

Largo / Long: 10 cm

3 uds
pcs



3.5 cm

MIX & DRY

Juego de cuchara mezcladora y agitador de hielo
Set of borosilicate bar spoon and dry ice stirrer

Gasifique y añade cierto glamour a su vaso mezclador incorporando niebla con hielo seco. También puede hacerse servir como infusor añadiendo hierbas, pieles de cítricos, flores, liofilizados, dando toques de sabor y color a sus combinados.

Add gas and some glamour to your cocktail creating fog with dry ice. It can infuse by adding herbs, citrus peels, flowers, lyophilized products, giving touches of flavor and color to any cocktail.



160/0111
Mix & Dry Kit

Largo / Long: 29 cm

Vaso no incluido
Glass not included



160/0110
Vaso Gallone
Gallon Mixing Glass

2.5 L

Vaso mezclador gigante especial eventos

For special events use our giant mixing glass



240/0025
BOILING XL
Blanco / White
Ø 26 x 2 cm



240/0026
BOILING XS
Blanco / White
Ø 20 x 2 cm



OVAL Blanco / White

240/0033	XL	30 x 11 x 2 cm
240/0034	XS	19 x 11 x 2 cm

Minimiza
el ruido de los cubiertos



OVAL Negro / Black

240/0035	XL	30 x 11 x 2 cm
240/0036	XS	19 x 11 x 2 cm

Cutlery Sound Reducer



LAVA, BOILING & MORE

Platos y bandejas fabricados con vidrio Opal, mediante la técnica de moldeado por fusión. Disponibles en color negro o blanco, con textura suave mate. Ideal para resaltar elaboraciones de colores intensos.

A pesar de su ligereza, ofrecen gran resistencia al trabajo diario.

Dishes and trays made of Opal glass, using the fusing moulding technique. Available in black or white, with a smooth matt or glossy texture depending on the model. Ideal for highlighting elaborations of intense colours.

Despite their lightness, they offer great resistance to daily work.

240/0028
BOILING XS
Negro / Black
Ø 20 x 2 cm

240/0027
BOILING XL
Negro / Black
Ø 26 x 2 cm



ZIG ZAG	21 x 9 x 1,5 cm
240/0029	Blanco / White
240/0030	Negro / Black



240/0032
NAPKIN
Negro / Black
22 x 18 x 2 cm



240/0031
NAPKIN
Blanco / White
22 x 18 x 2 cm

MADREPERLA

Platos de vidrio
acabado nácar

Glass plates with
pearl finish



240/2003
Pearl bowl

Ø 12 cm

240/2002
Plato navaja abierta
Open Razor Plate

25.5 x 10.5 cm
Alt / Height: 1.5 cm



240/2004
Pearl plate

14 x 14 cm



240/2001
Plato navaja
Razor Shell Plate

26 x 4.5 cm
Alt / Height: 1.5 cm



ALABASTRO

Platos ligeros como el vidrio,
y elegantes como esculturas

Dishes as light as glass,
and elegant as sculptures



240/0055
Bol Alabastro
Alabaster Bowl

Ø 21 cm Alt / Height: 4 cm

240/0056
Plato Bambú
Bamboo Plate

26 x 9 cm
Alt / Height: 4 cm



240/0057
Plato Alabastro
Alabaster Plate

Ø 25 cm Alt / Height: 3 cm



Fabricados con vidrio Opal, mediante la técnica de moldeado por fusión. Acabados mates y aterciopelados. Gran resistencia al trabajo diario a pesar de su ligereza, tan sólo 400 g.

WAVE

240/0002
Wave

Ø 27 cm



STUCCO NEGRO
BLACK STUCCO

240/0004
Stucco negro
Black Stucco

Ø 27 cm

Made with Opal glass, using fusion moulding technique. Matte and velvety finish with minimalist design. Plates highly resistant to daily work, despite their light weight of only 400 g.

240/0003
Stucco blanco
White Stucco

Ø 27 cm

STUCCO BLANCO
WHITE STUCCO



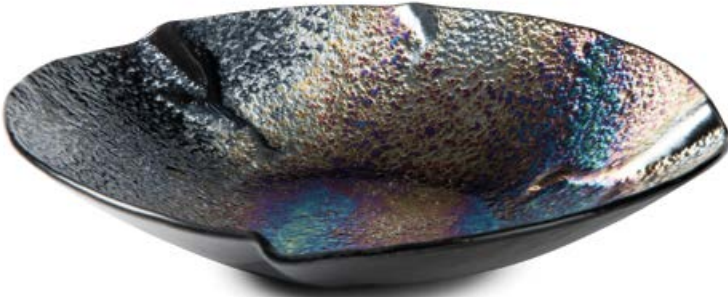
EFFECTO IRIDISCENTE
IRIDESCENT EFFECT



NEBULOSA
NEBULA

240/0052	XS	Ø 18 cm	Alt / Height: 3 cm
240/0053	M	Ø 21 cm	Alt / Height: 3 cm
240/0054	XL	Ø 26 cm	Alt / Height: 5.5 cm

El color interior cambia con la incidencia de la luz
The interior color changes with the incidence of light



BLUE CARIBBEAN
& WAKAME

Purpurina vítrica reflectante, un toque luminico y vivo para representar una lámina de alga Nori. Shiny sparkles glass plate, a luminous and lively touch that represents a Nori sheet.



240/0001
NORI

22 x 16 cm

240/0020
Wakame Bowl

Ø 15 cm

240/0019
Wakame Plate S

Ø 17 cm

240/0018
Wakame Plate M

Ø 24 cm

240/0017
Wakame Plate L

Ø 29 cm

240/1020
Blue Caribbean Bowl

Ø 15 cm

240/1019
Blue Caribbean S

Ø 17 cm

240/1018
Blue Caribbean M

Ø 24 cm

240/1017
Blue Caribbean L

Ø 29 cm

CADAQUÉS
Platos de vidrio diseñados por el mar
Glass plates shaped by the sea



CADAQUÉS XS

2 uds
pcs

240/0010

Azul / Blue

240/0011

Verde / Green

240/0012

Blanco / White

14 x 10 cm Alt / Height: 2 cm

CADAQUÉS XL

2 uds
pcs

240/0006

Azul / Blue

240/0007

Verde / Green

240/0008

Blanco / White

22 x 14 cm Alt / Height: 2 cm

CADAQUÉS XXL

1 ud
pc

240/0062

Azul / Blue

240/0063

Verde / Green

240/0064

Blanco / White

25 x 20 cm Alt / Height: 2 cm

TEXTURES

Platos realizados con la técnica de fusing y termoformado 800°C utilizando una doble capa de vidrio intercalando esmaltes de color y decoraciones a mano. Este proceso le confiere una personalidad única a cada pieza, junto con una gran resistencia y acabado. Aptos para lavavajillas. No utilizar con hornos y sopletes.

Plates made with the technique of fusing and thermoforming 800°C using a double layer of glass interspersed with coloured enamels and handmade decorations. This process gives a unique personality to each piece, together with a great resistance and finish. Dishwasher safe. Do not use with ovens and blowtorches.

240/0040

Agua Marina
Sea Water

29.5 x 24.5 cm

Alt / Height: 3 cm

EFFECTO GOTAS DE AGUA
WATER DROP EFFECT



240/0049

La nube / The Cloud

29 x 18 cm

Alt / Height: 3 cm



CEVICHE

240/0042

Corvina / Sea Bass

240/0043

Salmonete / Red Mullet

28 x 10 cm Alt / Height: 2 cm





240/0050

Panal de miel
Honeycomb

24 x 21 cm
Alt / Height: 0.5 cm



240/0044

Vaina / Pea Pod

26 x 7 cm
Alt / Height: 2 cm



CHOCOLATINA CHOCOLATE SNACK

240/0047

Negro / Black

240/0048

Blanco / White

16 x 11 cm Alt / Height: 2 cm



TABLETA CHOCOLATE CHOCOLATE BAR

240/0045

Negro / Black

240/0046

Blanco / White

25 x 13 cm Alt / Height: 2 cm





TEXTURAS / TEXTURES

240/0037

Claro / Clear

240/0039

Ambar / Amber

27 x 17 cm Grosor / Thickness: 0.3 cm



240/0058

Bandeja retro ambar
Amber retro tray

26 x 11 cm

Alt / Height: 3 cm



240/0059

Bol retro ambar
Amber retro bowl

Ø 17 cm Alt / Height: 3 cm



240/0060

Plato retro ambar
Amber retro plate

Ø 21 cm Alt / Height: 4 cm





Cuchara producida artesanalmente en vidrio.
Para los paladares más exigentes.
Tongue-shaped spoon, handmade in glass.
For the most demanding palates.

240/0041
Lengua / Glass Tongue

10 x 5 cm
Alt / Height: 2 cm



CUCHARAS DEGUSTACIÓN PRESENTATION SPOONS

Pétalos de rosa moldeados en vidrio coloreado.
Sutiles, ligeros y elegantes, no requieren el uso de cubiertos.
Rose petals moulded in coloured glass.
Subtle, light and elegant, they do not require the use of cutlery.



ROSES

6 uds
pcs

240/0014	Rojo / Red
240/0015	Blanco / White
240/0016	Rosado / Rosy

7 x 5 cm Alt / Height: 3 cm

JOYAS DEL MAR SEA JEWELS

Conchas de ostras naturales
esmaladas con un acabado
oro o cobre, realizado con una
composición de pan de oro y
barniz alimentario.



TRULY NATURAL



OYSTER

3 uds
pcs

270/0010	Gold
270/0011	Copper

Natural oyster shells coated on
the inside with a gold or copper
finish, made with a composition
of gold leaf and food grade
varnish.



PLATO-BOTELLA BOTTLE-PLATES

Medias botellas con el corte pulido y base rebajada que le confiere una buena estabilidad.

Ideal para presentar platos o postres con vino, cava o licor como ingrediente.

Half bottles with polished cut and lowered base that gives it good stability.

Ideal for presenting dishes or desserts with champagne, wine or liquor as ingredient.

100/0049
Plato botella cava
Champagne Plate

30 x 8 cm - Alt / Height: 4 cm

100/0048
Plato botella cava MINI
MINI Champagne Plate

24 x 7 cm - Alt / Height: 4 cm

100/0140
Plato hondo cava verde
Deep Champagne Plate Green

30 x 8 cm - Alt / Height: 6 cm

100/1140
Plato hondo cava SNOW
SNOW Deep Champagne Plate

30 x 8 cm - Alt / Height: 6 cm

100/0130
Plato botella cava transparente
Champagne Plate Crystal

30 x 8 cm - Alt / Height: 4 cm

100/0191
Plato botella anís
Anisette bottle plate

30 x 8 cm Alt / Height: 4 cm

* Tapón y muselet no incluidos / Cork and muselet not included

100/0188
Vaso cocktail cava
Cocktail glass cava

2 uds
pcs

330 ml

Ø7 cm - Alt / Height: 18 cm

100/0190
Plato cava para corcho
Cava cork plate

3 uds
pcs

15 x 6 cm Alt / Height: 2 cm

100/0189
Plato cava snack
Snack cava plate

3 uds
pcs

19 x 7 cm Alt / Height: 2 cm

100/0087
Plato-botella Burdeos
Bordeaux plate

6 uds
pcs

100 ml

30 x 8 cm Alt / Height: 3 cm

advance collection

“Mise-en-scène” de platos
gastronómicos
Mise en scène for gastronomic
masterpieces

Consiste en un soporte transparente (escenario) y un plato acoplable disponible en diferentes modelos. La base se utiliza como escenario donde ambientar la creación del Chef, combinando con cada plato un escenario con naturaleza viva, hojas secas, flores, hierbas aromáticas. Aporte aromas y efectos visuales como niebla de hielo seco, humo y luz. Un mismo escenario puede ofrecer infinitas posibilidades a la hora de presentar cada plato, dependiendo de la imaginación de cada persona.

A transparent support is the stage that holds a presentation plate available in different models. The glass base is used as a scene where the Chef's creation reveals, marrying each dish with vivid nature, dry leaves, flowers or aromatic herbs. Add scents and visual effects such as dry ice fog, smoke and light. One scenario turns into infinite possibilities when presenting each dish, depending on your imagination.



Fabricado artesanalmente en borosilicato
Borosilicate handcrafted in Spain

160/0125
Advance Escenario
Advance Stage

Ø 28 cm
Alt / Height: 8.5 cm



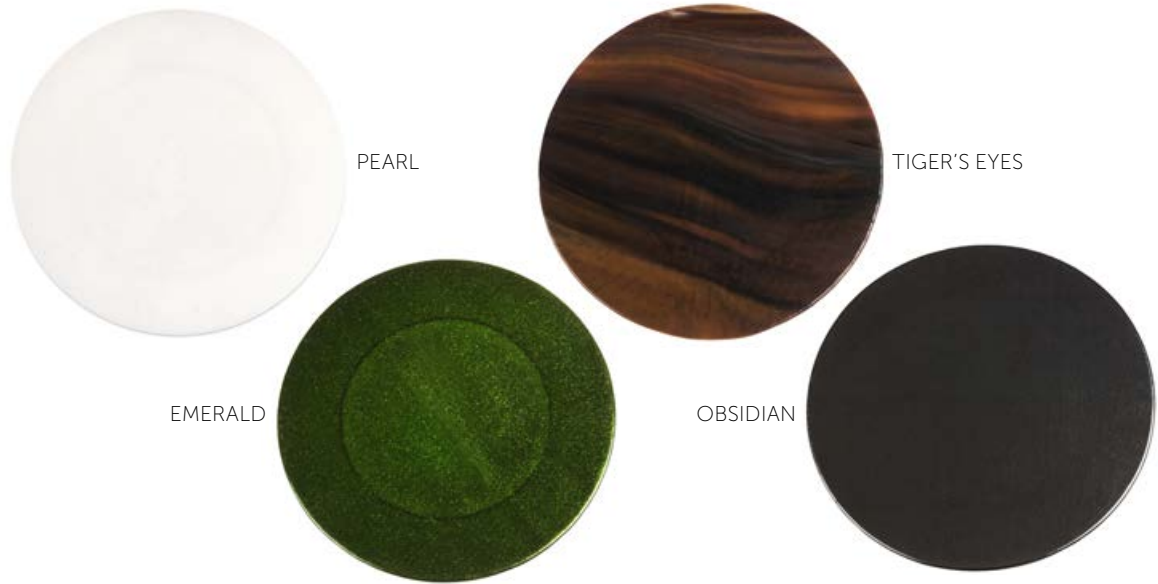
ADVANCE

PLATOS DE VIDRIO OPAL / OPAL GLASS PLATES

240/0021	Pearl
240/0022	Tiger's Eyes
240/0023	Emerald
240/0024	Obsidian

3 uds
pcs

Ø 17 cm



ADVANCE

PLATOS DE MÁRMOL / MARBLE PLATES

190/0083	Black Moon
190/0084	Galaxy
190/0085	Venus

Ø 17 cm



BLACK MOON

GALAXY

VENUS

Personalice sus platos tanto en tipo de mármol como diseño
Customise your plates in both marble type and design



DRY
MARTINI
by
JAVIER DE LAS MUELAS

Hyperrealism

Más allá de la realidad
Beyond reality



HIPERREALISMO HYPERREALISM

Piezas originales, integramente fabricadas en resina, pintadas a mano con pinturas aptas al contacto alimentario.

Resistentes a golpes, desconches y desgaste.

Moldes personalizables, irrepetibles a demanda y en pequeñas series.

Original pieces with unique design. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material.

Super-resistant and salt-proof.

Moulds that can be customised, unrepeatable on demand and in small series.

PORKY SILVER

300/0007 22 x 10 cm - Altura / Height: 9 cm

300/0022 38 x 18 cm - Altura / Height: 15 cm



300/0023
Bandeja Porky Rosa
Pink Porky Tray

48 x 20 cm
Altura / Height: 18 cm



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES a partir de 15 uds
from 15 pcs

Cada pieza se puede producir en diferentes colores según demanda.
All shapes are customizable in different colors.



BOWL TOMATO

300/0019 Verde · Green

300/0020 Rojo · Red

Ø 12 cm
Altura / Height: 12 cm 250 ml



300/0017
Soporte taco maíz
Corn Taco Support

27 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0018
Bowl manzana roja
Red Apple Bowl

Ø 12 cm
Altura / Height: 12 cm

250 ml



300/0021
Bowl naranja
Orange Bowl

13 x 12 cm
Altura / Height: 13 cm

250 ml



300/0024
Soporte taco mex
Mex Taco Support

Ø 13.5 cm
Altura / Height: 5.5 cm



Medidas interiores / Interior size: 14 x 5 cm
Altura / Height: 3 cm



300/0001
BOGAVANTE / LOBSTER

35 x 20 cm
Altura / Height: 6 cm



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLE

a partir de 15 uds
from 15 pcs

Cada pieza se puede producir
en diferentes colores según
demanda.
All shapes are customizable
in different colors.

300/0009
OCTOPUS SLICE

Ø 24 cm
Altura / Height: 5 cm

Ø 17 cm



300/0011
TUNA VERTEBRA

21 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0008
POTATO PLATE

250 ml

14 x 9 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0016
Soporte hoja pez
Fish Leaf Support

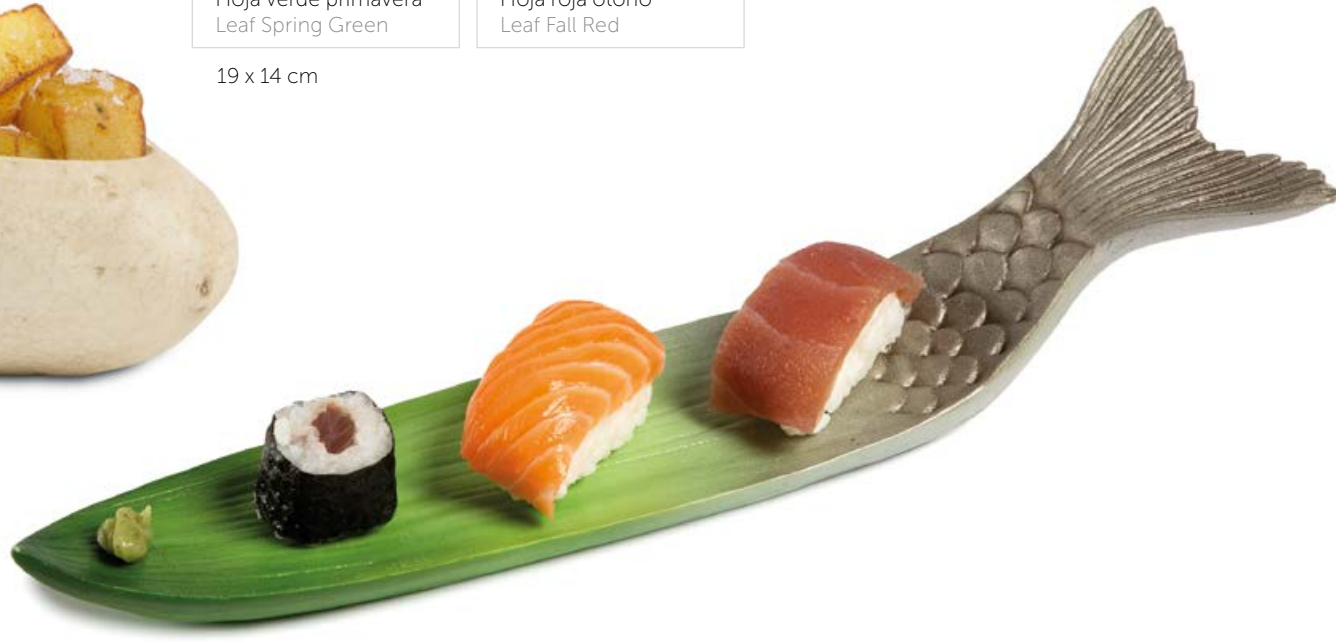
34 x 8 cm
Altura / Height: 6 cm



300/0004
Hoja verde primavera
Leaf Spring Green

19 x 14 cm

300/0005
Hoja roja otoño
Leaf Fall Red





PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

a partir de 15 uds
from 15 pcs

Cada pieza se puede producir en diferentes colores o personalizar según demanda.

All shapes are customizable in different colors.

300/0002
CHOCOLAT PLATE

Ø ex.10 cm - Ø int.9 cm
Altura / Height: 12 cm



300/0010
SERVILLETA / NAPKIN BOWL

13 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



300/0003
COCO LOCO CUP

250 ml

Ø 10 cm
Altura / Height: 13 cm



300/0006
MILK SPLASH PLATE

11 x 11 cm
Altura / Height: 8 cm
Ø int. 5 cm



TropiCups

300/0013
FRESA / STRAWBERRY

300 ml

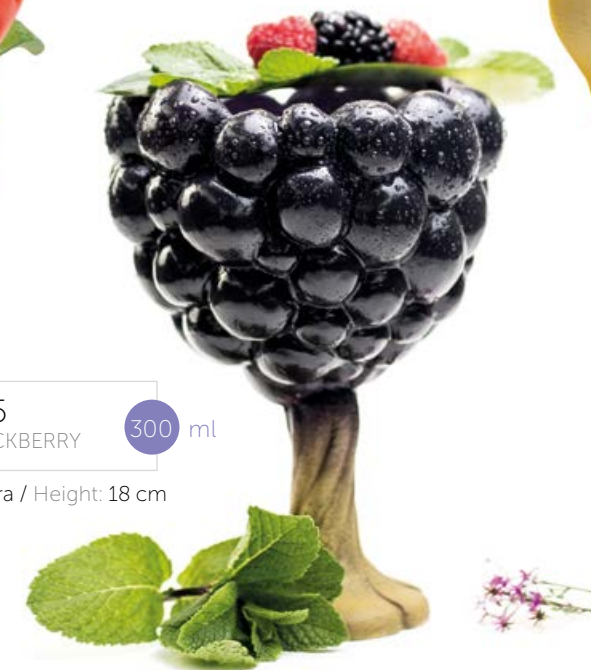
Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm



300/0015
MORA / BLACKBERRY

300 ml

Ø 13 cm Altura / Height: 18 cm



300/0012
PLÁTANO / BANANA

120 ml

16 X 17 cm
Altura / Height: 19 cm



300/0014
PIÑA / PINEAPPLE

300 ml

Ø 11 cm Altura / Height: 18 cm



Catering

Presentación ideal
Ideal presentation



Colección BIANCO

BIANCO Collection

Originales piezas de diseño con elegante acabado blanco mate, pensadas para presentar piezas de 2 en 2 o de 4 en 4. Ofrecen una multitud de posibilidades y combinaciones de presentación: tacos, mini bocaditos, bollería, etc. Termo-formadas en resina acrílica: material ligero a baja densidad, altamente resistente, preparado para resistir ambientes salinos, exposición al vapor, ambientes helados o congelados. Prácticamente indestructibles, no se rayan ni se manchan con la comida, pueden pulirse con un estropajo verde y como nuevas. Además son resistentes hasta 80°C y 100% reciclables.

Unique design made to present 2 pieces or 2 pairs of food at the time, made with an elegant white matte finish. This support is extremely versatile: serve tacos, mini sandwiches, pastries. Thermoformed with acrylic resin: a low-density and light material, super-resistant and salt-proof. It resists to vapor, freezer and temperatures until 80°C. Virtually indestructible, they don't get stained by food. Easy to clean with a scouring pad. 100% Recyclable.

500/0003
WAVE CRUNCHY 1

7 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm



500/0004
WAVE CRUNCHY 2

13 x 6 cm
Altura / Height: 4 cm



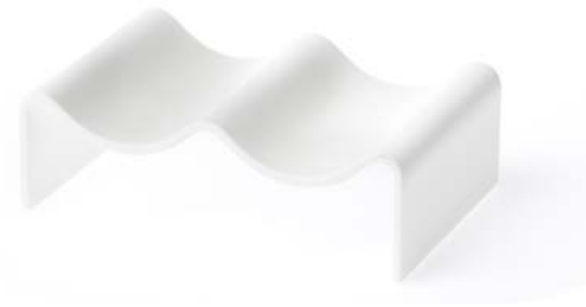
500/0005
WAVE TACO 2/3

21 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0002
WAVE BAGUETTE 2

15.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm



500/0006
WAVE TACO 4/5

35.5 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0001
WAVE BAGUETTE 4

29.5 x 10 cm
Altura / Height: 5 cm





500/0201
SPRING CONE
9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0203
SPRING CRUNCHY
9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0204
SPRING SKEWER
9 x 6 cm
Altura / Height: 4.5 cm



500/0202
SPRING PIPETTE
9 x 6 cm
Altura / Height: 5 cm



100/0173
Tapón Negro Silicona
Silicone Black Tube Cap
10 uds
pcs
Ø 2,5 cm
Altura / Height: 3.3 cm

100/0171
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube
20 uds
pcs
90 ml

100/0172
Tubo de ensayo maxi
Maxi test tube
40 uds
pcs
90 ml
Ø 2,5 x 25 cm



500/0105
BRIDGE DUO



500/0101
BRIDGE DOUBLE HOLE
Ø 4 cm



500/0102
BRIDGE HOLE
Ø 4 cm



500/0103
BRIDGE LABO
8 x 7 cm
Altura / Height: 15.5 cm



500/0108
BRIDGE DOUBLE FLAT
15.5 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm



500/0104
BRIDGE COMBI

500/0106
BRIDGE DOUBLE HOLLOW

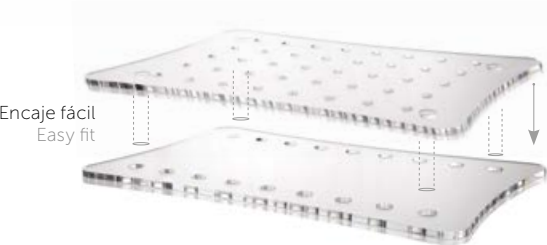
500/0109
BRIDGE FLAT
8 x 7 cm
Altura / Height: 8 cm

500/0107
BRIDGE HOLLOW

EXPOSICIÓN - PASE DE CAMAREROS - EVENTOS - BUFETS - COMEDORES DE AUTOSERVICIO - TIENDAS GOURMET
DISPLAY PRODUCTS - SERVICE TRAY - EVENTS - BUFFETS - SELF-SERVICE - GOURMET SHOPS

gastro

EXPOSICIÓN CREATIVA
CREATIVE FOOD DISPLAY



BASE GASTRO Base común a todos los soportes / One base fits all supports

250/0100	Transparente · Clear	250/9001	Blanco · White
250/9000	Negro · Black	250/9002	Plata · Silver

250/9003	Personalizado · Customized	4 uds pcs	Compatible con bandeja Gastronorm Fits Gastronorm Tray
----------	----------------------------	--------------	---



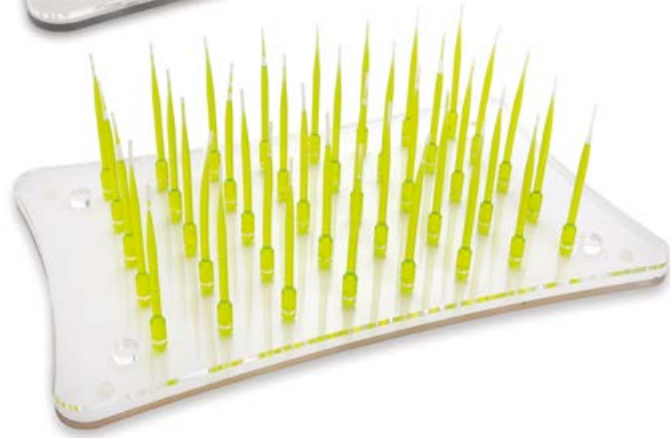
Combine su base con 9 tipos de soportes Gastro
Match your base with 9 types of Gastro supports



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES a partir de 4 uds
from 4 pcs



Personalizables con vinilos adhesivos a todo color
Customizable trays with vinyl stickers with full color



GASTRO SUPPORT

250/0001	Brochetas finas · Thin skewers Ø3mm
250/0002	Brochetas medianas · Medium skewers Ø4mm
250/0004	Pipetas rectas · Straight pipettes
250/0005	Pipetas cónicas · Cone pipettes
250/0006	Tubos de ensayo · Test tubes Ø16mm
250/0007	Lipsticks Ø19mm
250/0008	Huevo roto · Broken egg Ø4mm
250/0009	Kalippo
250/0010	Conos · Cones



EXPOSICIÓN - PASE DE CAMAREROS - EVENTOS - BUFETS - COMEDORES DE AUTOSERVICIO - TIENDAS GOURMET
DISPLAY PRODUCTS - SERVICE TRAY - EVENTS - BUFFETS - SELF-SERVICE - GOURMET SHOPS

deli

EXPOSICIÓN ELEGANTE STYLISH FOOD DISPLAY



BASE DELI

Base común a todos los soportes / One base fits all supports

250/1000	Transparente · Clear	250/1901	Blanco · White
250/1900	Negro · Black	250/1902	Plata · Silver

250/1903 Personalizado · Customized 12 uds pcs



Combine su base con 5 tipos de soportes Deli
Match your base with 5 types of Deli supports

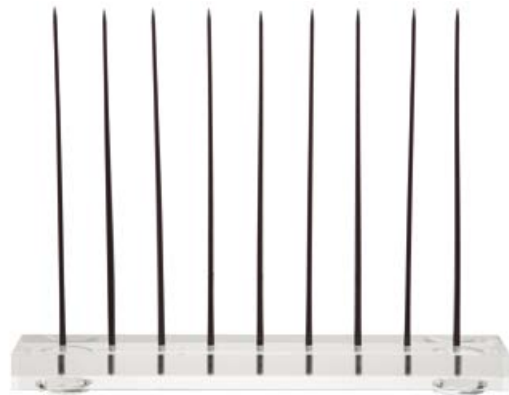


PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

a partir de 12 uds
from 12 pcs



Personalizables con vinilos adhesivos a todo color
Customizable trays with vinyl stickers with full color



DELI SUPPORT

250/1001	Brochetas finas · Thin skewers Ø3mm
250/1002	Brochetas medianas · Medium skewers Ø4mm
250/1005	Pipetas cónicas · Cone pipettes Ø10mm
250/1010	Conos · Cones
250/1011	Crujientes · Crispies



LATAS DEGUSTACIÓN DEGUSTATION CANS

Latas de conserva vacías con tapa abre fácil separada, ideal para presentar raciones de alimentos frescos como simul de producto en conserva.

Estos envases son para uso exclusivo como plato degustación.

Empty preserve cans with lid. Ideal to present portions of fresh food as if it were canned. These cans can be used only for food presentation.



100/0057

Lata aluminio rectangular con tapa
Rectangle aluminium cans with lid

11 x 5.5 x 2 cm

100 uds
pcs

60 ml



100/1002

Lata aluminio oval con tapa
Oval aluminium cans with lid

120 ml

100 uds
pcs

100/1041

Lata aluminio redonda con tapa
Round aluminium cans with lid

Ø 8 cm Altura / Height: 3.5 cm

100 uds
pcs

80 ml



Práctico sistema de cerrado con el cierratalas manual Ref. 100/0055
Easy closing system with the manual can sealer Ref. 10070055

100/1043

Plato Tapa aluminio
Plate Tapa aluminium

Ø 8 cm

100 uds
pcs



100/1042

Lata bowl aluminio con tapa
Bowl aluminium can with lid

Ø 11 cm Altura / Height: 3.5 cm

100 uds
pcs

150 ml



Práctico sistema de cerrado con el cierratalas manual gigante - Ref. 100/1000
Easy closing system with the giant manual can sealer Ref. 100/1000



100/1006

Lata hojalata redonda con tapa XS
Round tin can with lid

Ø 11 cm Altura / Height: 2.2 cm

100 uds
pcs

120 ml



100/1005

Lata hojalata redonda con tapa XL
Round tin can with lid

Ø 14 cm
Altura / Height: 3 cm

50 uds
pcs

280 ml



100/0133

Lata Aluminio Gigante Dorada
Aluminium Giant Golden Can

17 x 11 x 6 cm

42 uds
pcs

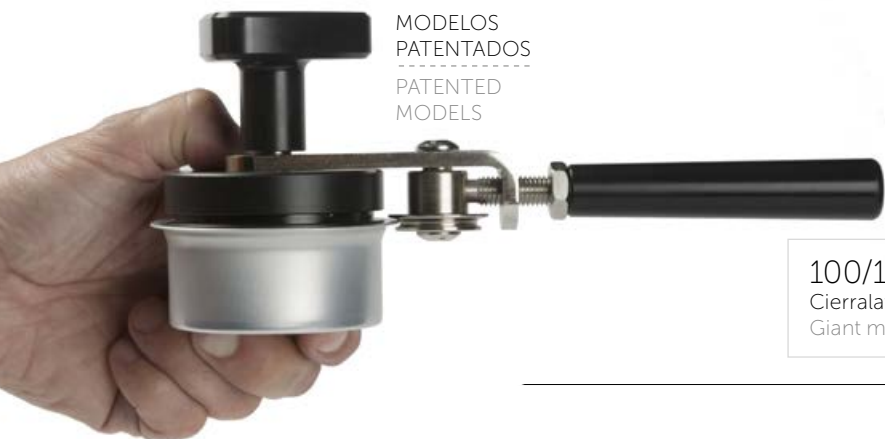
750 ml



Para latas redondas
de Ø 8 cm (100/1041)
For round cans
of Ø 8 cm (100/1041)

100/0055
Cierralatas redondas manual
Manual round can sealer

MODELOS
PATENTADOS
PATENTED
MODELS



100/1000
Cierralatas manual gigante
Giant manual can sealer



Para latas redondas
de Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)
For round cans
of Ø 11 cm (100/1042, 100/1006)



YouCook
TECHNIQUE AT:
WWW.100X100CHEF.COM

100/0186
Mini lata Olivas redonda con tapa
Mini round tin can with lid

60 uds
pcs

250 ml

Ø 7 cm
Altura / Height: 7 cm



100/0187
Lata Popeye hojalata con tapa
Popeye tin can with lid

36 uds
pcs

400 ml

Ø 7.5 cm
Altura / Height: 11 cm



Práctico sistema de cerrado
con el cierralatas manual
Ref. 100/1055
Easy closing system with
the manual can sealer
Ref. 100/1055



Tubos de aluminio Aluminium tubes

Mini tubos de aluminio desechables con aplicador, ideal para rellenar con mieles aromatizadas, cremas, jugos espesos, mahonesas creativas y salsas. De fácil y rápido relleno permite servir monodosis en cualquier cátering o aperitivo. Varios tamaños, colores, tapones.

Mini disposable aluminium tubes with applicator, perfect for filling with aromatized honeys, creams, thick juices, creative mayonaises and sauces. Easy to fill, they offer possibility to serve single doses in any catering. Several sizes, colours, shapes, caps.



TUBOS ALUMINIO ALUMINIUM TUBES

90/0001	Blanco · White	100 uds pcs
90/0014	Plata · Silver	7 ml
90/0015	Cobre · Copper	
90/0020	Negro · Black	
90/0005	Blanco · White	
90/0016	Plata · Silver	15 ml
90/0017	Cobre · Copper	
90/0021	Negro · Black	
90/0002	Blanco · White	30 ml
90/0018	Plata · Silver	
90/0019	Cobre · Copper	



*Chapa
tubos*



90/0011
CHAPA TUBOS
Pinza para cerrar tubos de aluminio
Aluminium Tube Crimper Pliers



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



EAT & DRINK

Versátiles e indispensables para el servicio de aperitivos y tapas creativas así como coctelería, pre-postres, decoración de platos, etc. Resistentes al ácido del vinagre o del limón, lo que las hace indispensables para el uso de salsas ácidas como vinagretas o escabeches.

Versatiles and very resistant to the acids and all kind of liquids. Indispensable for serving appetizers & snacks, cocktails, desserts, vinaigrettes, sauces, juices.



APTO PARA CONTACTO CON ALIMENTOS
FOOD GRADE MATERIAL



Pueden congelarse en nitrógeno líquido.
Can be freezeed with liquid nitrogen.

PIPETAS POLIETILENO POLYETHYLENE PIPETTES

100/0013	Recta · Straight	4.5 ml / 15.5 cm
100/0014	Cónica · Conical	5 ml / 15.5 cm
100/0015	Mini	1.2 ml / 6.5 cm

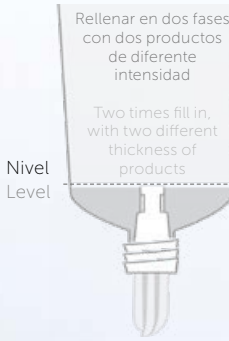
500 uds pcs



STRIPED PASTE TUBE

Tubo fabricado en aluminio laminado flexible de color blanco. Funciona a partir de dos cremas o pastas de dos densidades diferentes. Su boquilla permite exprimir el contenido en forma de crema con rayas bicolor.

Tube made of flexible white laminated aluminum. It combines two creams or pastes of two different densities. Its mouthpiece allows you to squeeze the contents in the form of cream with two-colored stripes.



Nivel
Level

Rellenar en dos fases con dos productos de diferente intensidad
Two times fill in, with two different thickness of products

Textura menos densa / Color más claro
Less thintexture / Clear color
Textura más densa / Color más intenso
Thick texture / Stronger color

50 uds pcs

90/1001
Tubo Striped
Striped Paste Tube

40 ml

Ø 3.5 cm
Altura / Height: 16 cm





BOTE VIDRIO YOGUR YOGURT GLASS POT

100/0006	192 uds pcs	120 ml
100/0051	100 uds pcs	

Cierre sus envases de yogurt con un toque de calor en un segundo.
Close your yogurt pots with a touch of heat in just a second.



TAPA TERMOSELLABLE THERMO-SEALABLE LIDS

100/0007	Blanca / White	750 uds pcs
100/0136	Oro / Gold	600 uds pcs
100/0137	Plata / Silver	
Ø 6.2 cm		



BOTES Y TAPAS
PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLE POTS
AND COVERS



100/0040
Mini-print

100/0056
Logo Relief

100/0121
Bote Cuajada
Curd pot

Ø 6.5 x 7 cm



100/0053
Tapa termosellable blanca XL
para Yogur de 400 ml y cuajada
White Thermo-sealable lid XL
for 400 ml Yogurt and curd pot

Para ref. / For ref.
100/0121 - 100/0052
Ø 8 cm

JUMBO

100/0052	36 uds pcs	400 ml
Bote Yogur Jumbo Jumbo yogurt glass pots		
Ø 8 x 10 cm		



Tutorial paso a paso para cerrar y personalizar los botes
Step-by-step tutorial for closing and personalise the jars

FREE EXTRA CONTENT



**TAKE
AWAY**

Mini & Maxi Pizza



100/0120
Mantel Mini / Mini tablecloth

11 x 11 cm

500
uds
pcs



100/0166
Maxi Pizza Transparente (caja desmontada)
Clear MaxiPizza (flat-packed box)

Dimensiones caja cerrada / Closed box dimensions
9 x 9 cm - Altura / Height: 2 cm

100
uds
pcs



100/0194
Caja ensaimada mini
Mini Ensaïmada Box

Dimensiones caja cerrada / Closed box dimensions
12 x 12 cm - Altura / Height: 2.5 cm

100
uds
pcs



100/0111
Maxi Pizza (caja desmontada)
MaxiPizza (flat-packed box)

100 manteles incluidos / tablecloths included
Dimensiones caja cerrada / Closed box dimensions
11 x 11 cm - Altura / Height: 2 cm

100
uds
pcs

**TAKE
AWAY**

Mc Bit



100/0098
Mac Bit negro / Black Mac Bit

100
uds
pcs



Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions

Base: 6 x 7 cm

Centro / Center: 9 x 8 cm

Altura / Height: 5 cm



100/0033
Mac Bit blanco / White Mac Bit

100
uds
pcs



100/0132
Cajita Patatas Negra
Fries Black Box

100
uds
pcs

100/0034
Noodle Box

100
uds
pcs



Dimensiones caja cerrada
Closed box dimensions

Base: 3 x 3 cm

Boca / Aperture: 5 x 5 cm

Altura / Height: 5 cm

TAKE AWAY

PAPEL DE PERIÓDICO NEWSPAPER

Hojas de papel de periódico símil,
impreso en tintas vegetales y papel
parafinado.

Puedes utilizarlo como envoltorio
de sandwiches o bocadillos, patatas
asadas, castañas o combinados con
nuestras cestas de freidora o cajas
de madera.

Newspaper print wax paper printed
with vegetable inks. Use it to wrap
sandwiches, baked potatoes,
chestnuts.
Or combined with our fryer baskets.
Available in 4 Languages.

100/0089
Cocina de Vanguardia

29 x 30 cm

100/0090
The New Fork Times

100/0118
La Ración

100/0119
Food Times

100/0167
Il Resto del Panino

100/0168
Le Monde gastronomique



CUCURUCHO PAPEL PERIÓDICO PAPER CONE NEWSPAPER

100/1011 S Altura / Height: 15 cm

100/1012 M Altura / Height: 21 cm

100/1013 L Altura / Height: 25 cm

100/1019
Kebab sobre impreso
Printed French Fry Bag

14 x 13 cm





TAKE
AWAY

CONOS DE CARTÓN
CARDBOARD CONES

100 uds
pcs

100/0043	Blanco · White
100/0105	Negro · Black
100/0106	Oro · Gold
100/0107	Plata · Silver

XS

100/0044	Blanco · White
100/0108	Negro · Black
100/0109	Oro · Gold
100/0110	Plata · Silver

XL



Descubra todas la
opciones personalizadas

See all the options to
customize your catering

FREE EXTRA CONTENT



CONOS DE CARTÓN - PAPEL PERIÓDICO
CARDBOARD CONES - NEWSPAPER

100/0091	XS
100/0003	XL
100/0122	XXL

100 uds
pcs





PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

Explore todas las opciones
de personalización
Explore all the
customization options

FREE EXTRA CONTENT



100/1018
Huevera codorniz 18 huevos
Clear Plastic Quail Eggs Carton 18 eggs

15 x 11 cm

12 uds
pcs



KALIPPO

100 uds
pcs

100/0062 Blanco · White

100/0063 Negro · Black

Ø 4 cm Altura / Height: 11 cm

Incluye 125 tapas termosellables de aluminio
125 thermosealable aluminium lids included

70 ml



PAJITAS DE CARTÓN
CARDBOARD STRAW

100 uds
pcs

PC/70110 Rojo · Red

PC/70111 Azul · Blue

Altura / Height: 19.5 cm

PC/70112 Verde · Green

PC/70113 Naranja · Orange

PC/70114 Amarilla · Yellow

PC/70115 Rosa · Pink

BROWNIE BOX

100 uds
pcs

PC/70811 Azul · Blue

PC/70812 Rosa · Pink

4 x 4 cm Altura / Height: 6 cm



100/0165
PopCorn Box

5 x 7 cm
Altura / Height: 7 cm

100 uds
pcs



ICE CREAM BOX

100 uds
pcs

PC/70813 Azul · Blue

PC/70814 Rosa · Pink

PC/70815 Naranja · Orange

Ø 5 cm Altura / Height: 4.5 cm



SOPORTES TARIMA
TARIMA SUPPORTS

100/0092	Transparente / Clear
100/0093	Blanco / White
100/0094	Negro / Black



Medidas / Size: 6.5 x 6.5 cm - Altura/ Height: 8.5 cm - Agujero / Hole: Ø 4 mm

100/0064
Soporte redondo conos y brocheta
Round stand for cone and skewer

Ø 3 cm
Altura/ Height: 4.5 cm

Orificio / Hole
Ø 5 mm

Cono / Cone

100/0065
Soporte redondo duplo para brocheta
Double roundstand for skewers

Ø 3 cm
Altura/ Height: 4 cm

Orificio / Hole A
Ø 3 mm

Orificio / Hole B
Ø 4.25 mm



BOLSA COCKTAIL
COCKTAIL BAG

Bolsas de polipropileno transparente bi-orientadas con fuelle y fondo cuadrado plano. Aptas para todo uso alimentario, totalmente estancas y resistentes a cualquier manipulación, contención de líquidos incluso alcalinos y ácidos. Además de ser muy resistente al calor y al frío.

Polypropylene bi-oriented bags with fold and plain square bottom. Suitable for any food connected use. Fully waterproof and resistant to any manipulation and liquids, including alkaline and acid liquids. Also very resistant to heat and cold.



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

BOLSA COCKTAIL
COCKTAIL BAG

100/0150 8 x 5 cm - Altura / Height: 24 cm

100
uds
pcs

100/0152 6 x 5 cm - Altura / Height: 17 cm

100/0151 8 x 5 cm - Altura / Height: 24 cm

1000
uds
pcs

100/0153 6 x 5 cm - Altura / Height: 17 cm



PAELLA PARTY

Paellera desechable de polipropileno. Para servir arroces o guisos calientes, resiste al microondas hasta 85°C

Disposable paella pan.
Manufactured in polypropylene.
Perfect for serving hot meals,
microwave resistant up to 85°C

100/0002
Paella Party

Ø 18 cm
Altura / Height: 2 cm





130/0010
Spray polvo - Cabezal Oro
Powder Spray - Gold Head



PC/ 65309
Mini botella de gaseosa
Mini Soda Bottle

Ø 5,5 cm
Altura / Height: 11 cm

50 ml



100/0096
Botella de leche miniatura
Milk Bottle Miniature

Ø 3 cm
Altura / Height: 9 cm

40 ml

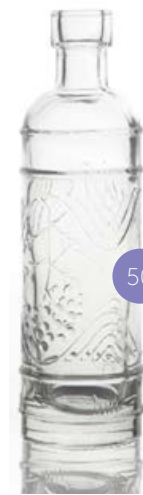


PC/65300
Mini tetera
Mini Teapot

13 cm

Filtro vidrio
Glass filter

150 ml



100/0097
Botella de anís miniatura
Anisette Bottle Miniature

Ø 3,5 cm
Altura / Height: 12 cm

50 ml



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

160/5003
Petaca SpeakEasy
SpeakEasy Hip Flask

8 cm x 5 cm
Alt / Height: 15 cm

24 uds
pcs

200 ml



PC/65311
Mini botella de cola
Mini Cola Bottle

Ø 3,5 cm
Altura / Height: 11 cm

36 uds
pcs

50 ml



Thanks to: Antonio Lai Mixologist



GIN TONIC CONCEPT

El Gin Tonic lo haces tú!
Gin Tonic made by you!



100/0073
Botella cristal
Glass bottle

24 uds
pcs

200 ml

Ø 5 cm
Altura / Height: 18 cm

Tutorial GinTonic
Concept Online



FREE EXTRA CONTENT

Corona chapas
Crown bottle caps

100 uds
pcs

100/0075	Oro · Gold
100/0076	Verde · Green

100/0077	Rojo · Red
100/0078	Plata · Silver



100/0142
Prensa Cierra Botellas
Corcho y Corona
Sealing Press For Bottles
With Corks And Caps



Corona champagne
Champagne Muselet

100 uds
pcs

100/0147	Negro · Black
100/0148	Plata · Silver



100/0143
Tapon Corcho Cava
Corks for Champagne Bottle

50 uds
pcs



100/0144
Cerrador de Bozales
Muselet Closer

100/0145
Cepillo limpia botellas
Bottle Cleaning Brush



CHAMPAGNE CONCEPT



100/0141
1/2 Botella Spumanti
1/2 Spumanti Bottle

6 uds
pcs

500 ml

Ø 5.5 cm
Altura / Height: 25 cm



LAVABLE
WASHABLE



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES

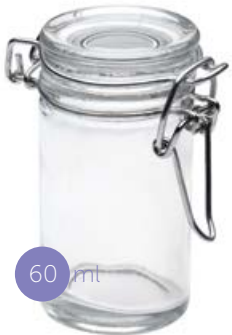


50 ml

Mini bote hermético
Mini hermetic pot

PC/65305 72 uds pcs

Ø 4,5 cm Altura / Height: 6 cm



60 ml

Con junta de silicona
With silicone joint

Mini bote hermético alto
Mini hermetic tall pot

PC/65501 12 uds pcs

PC/65304 72 uds pcs

Ø 4,3 cm Altura / Height: 8,5 cm



30 ml

Tarro confitura mini
Mini jam jar

100/0115 Oro / Gold

100/0116 Negro / Black

Ø 4,5 cm



PC/65310

Vasito recto de doble pared
Straight Double Wall Mini Glass

Ø 5,5 cm
Altura / Height: 5,5 cm



PC/65301

Mini Bowl

Ø 6 cm
Altura / Height: 3,5 cm



PC/65302

Mini vasito doble pared
Double Wall Mini Glass

Ø 6,5 cm
Altura / Height: 6,8 cm



PC/65303

Mini cavianera
(PC/65301 + PC/65302)
Mini Caviar Glass

Ø 6.5 cm
Altura / Height: 6.8 cm



PC/65307

Mini campana
con base
Display stand
with mini cloche

Ø 8 cm
Altura / Height: 17 cm



PC/65306

Mini campana de vidrio
Mini Cover with Plate

Ø 7 cm
Base Ø: 8,5 cm
Altura / Height: 1 cm



160/5002

Vasito Semisphere
Semisphere Glass

Ø 6 cm
Alt / Height: 7 cm



40 ml

70 ml

130 ml

350 ml



PETRI			
160/5056	Ø 6 x 2 cm	12 uds/pcs	
160/5057	Ø 8 x 2 cm	10 uds/pcs	
160/5058	Ø 10 x 2 cm	8 uds/pcs	
160/5059	Ø 15 x 3 cm	6 uds/pcs	

Mini

Miniaturas
Miniatures



RETRO BLACK

Miniaturas / Miniatures

Cazuelas y sartenes de acero esmaltado de alta calidad y en formato miniatura. Gran resistencia al uso cotidiano, permiten cocinar a fuego de gas, eléctrico, inducción y horno. Además pueden ser lavados en el lavavajillas. Ideal para presentar los platos o medias raciones de cocina tradicional.

Wide range of miniature pots and pans made of high-quality enameled steel. High resistance to daily use. Allows cooking with gas, electric, or induction hobs and oven. Dishwasher-safe. Ideal for presenting full or half portions of traditional cuisine.



220/2001
Fuente negra
Black Oven Pan with Handles

Ø 12 cm



220/2005
Olla negra
Black Round Cooking Pot

Ø 12 cm

220/2009
Tajine negra
Black Tajine

Ø 14 cm



Cacerola negra
Black Stewpan

220/2002 XS

Ø 10 cm

300 ml

220/2003 XL

Ø 12 cm

500 ml



220/2004
Cazo negro
Black Saucepan

Ø 10 cm



Paellera honda
Deep two handled pan

220/0007 XS

Ø int: 8 cm / Ø ext: 14 cm

250 ml

220/0107 M

Ø int: 10 cm / Ø ext: 16 cm

375 ml

220/0207 XL

Ø int: 12 cm / Ø ext: 15 cm

500 ml



Paellera
Pan

220/0009 Mini

Ø int: 8 cm / Ø ext: 14 cm

24 uds pcs

220/0006 M

Ø int: 11 cm / Ø ext: 15 cm

150 ml

12 uds pcs

220/0206 XL

Ø int: 15 cm / Ø ext: 18 cm

200 ml

8 uds pcs

Sartén
Shallow one handle pan

220/0008 XS

Ø int: 11 cm / Ø ext: 15 cm

150 ml

12 uds pcs

220/0108 M

Ø int: 12 cm / Ø ext: 16 cm

210 ml

220/0208 XL

Ø int: 14 cm / Ø ext: 18 cm

425 ml

10 uds pcs



Fuente teja
Russet Oven Pan with handles

220/0001	XS	Ø 12 cm	250 ml	12 uds pcs
220/0101	XL	Ø 14 cm	310 ml	



Olla teja
Russet Round Cooking Pot

220/0005	XS	Ø 12 cm	750 ml	4 uds pcs
220/0105	XL	Ø 15 cm	1.5 L	



Cacerola teja
Russet Stewpan

220/0002	XS	Ø 10 cm	300 ml	6 uds pcs
220/0003	M	Ø 12 cm	500 ml	
220/0203	XL	Ø 14 cm	700 ml	



220/0004
Cazo teja / Russet saucepan

Ø 10 cm



RETRO
INOX



Paellera valenciana inox
Paellera valenciana pan

P/64925	XS	Ø 8 cm	Altura / Height: 2.5 cm
P/64926	M	Ø 14 cm	Altura / Height: 2.5 cm
P/64927	XL	Ø 18 cm	Altura / Height: 2.5 cm



Mini Wok

P/64919	XS	Ø 10 cm	Altura / Height: 4 cm
P/64920	XL	Ø 15 cm	Altura / Height: 6 cm



Lechera Inox
Stainless Steel Milk Can

P/64939	P/64938
M: Ø 5 x 8 cm	XS: Ø 5 x 6 cm

P/64921
Cacerola bol "Balti"
Casserole bowl "Balti"

Ø 13.5 cm



P/64922
Rustidera mini
Small Roasting Pan

22 x 12 x 6 cm



Acero inoxidable / Stainless Steel

P/50003
Sisi Tendadero Mini
Mini Clothes Line "Sisi"

24 x 11 cm
Altura / Height: 16 cm



100 uds
pcs

PC/68588
Pinza Tendadero Mini
Clothesline Tongs

Largo / Long: 3 cm

Freidora Mini Inox
Mini Fryer Stainless Steel



PC/64052
17 x 17 x 2 cm



PC/64053
13 x 13 x 5 cm



PC/64051
12 x 12 x 2 cm



PC/64054
10 x 10 x 5 cm

Cubo Inox
Stainless Steel Bucket

P/64937 XL: Ø 15 x 14 cm
P/64936 M: Ø 10 x 10 cm
P/64935 XS: Ø 8.5 x 7.5 cm



1.5 L

235 ml

470 ml



Pallet

PC/66300 Mini 12 x 12 cm Altura / Height: 1 cm

5 uds
pcs

PC/66303 Medium 20 x 12 cm Altura / Height: 2 cm

PC/66304 Tray 30 x 20 cm Altura / Height: 3 cm

PC/66305 Long 45 x 15 cm Altura / Height: 3 cm

1 ud
pc



Papel parafinado
Disposable Wax Paper

500 uds
pcs

100/1010 Medium 20.5 x 13.5 cm

100/1008 Tray 30.5 x 20.5 cm

100/1009 Long 45.5 x 15.5 cm

Práctico y económico, protege los mini pallets y permite trabajar con ágilidad y eficiencia.

Disposable Wax Paper is a cheap and useful way of protecting your wooden pallets from direct contact with foods.





5 uds pcs

PC/66301
Caja fruta mini
Mini Fruit Box

15 x 9 cm
Altura / Height: 7 cm



Cajas marisco / Seafood Boxes

Presente marisco y pescado como en las cajas de productos fresco que se vende en los mercados y pescaderías. Junto a la caja de metacrilato que encaja perfectamente en ésta puede servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno, hielo seco o con humo frío.

Present seafood and fish as in the boxes you can find in the markets or fish markets. Wooden boxes with logo printed in Spanish on one side and in English on the other. Use with the methacrylate box that fits this box perfectly. You will be able to serve food with ice, fog nitrogen smoke or even dry ice.



8 uds pcs

100/2001
Caja marisco
Seafood Box

21 x 13 cm
Altura / Height: 5 cm

Caja metacrilato marisco
Seafood Methacrylate Box

100/2002 1K 18 x 12 cm Altura / Height: 5 cm

100/2006 2K 27 x 18 cm Altura / Height: 7 cm

100/2007 3K 37 x 29 cm Altura / Height: 6.6 cm

Diseñada para encajar perfectamente y servir los alimentos con hielo, con nieblas de nitrógeno, hielo seco y humo frío.
Designed to fit perfectly and serve food with ice, nitrogen or dry ice mist and cold smoke.



Caja marisco impresa
Seafood Printed Box

100/2000 1K 21 x 13 cm Altura / Height: 5 cm 8 uds pcs

100/2004 2K 30 x 20 cm Altura / Height: 8.5 cm 5 uds pcs

100/2005 3K 40 x 30 cm Altura / Height: 7 cm 3 uds pcs

Caja impresa en español e inglés / Box printed in Spanish and English



Acabado de pintura
resistente al calor hasta
600°C: fácil de limpiar y
mantener.

Heat-resistant up to
600°C. paint finish for
an easy cleaning and
maintainance.



180/0006
Barbacoa Mini
Mini Barbecue

16 x 16 cm
Alt / Height: 13 cm

MINIATURES
BBQ
MINIATURAS

180/0003
Barbacoa de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 13 cm



180/0004
Parrilla de sobremesa
Tabletop barbecue

25 x 20 cm
Alt / Height: 11 cm

Brand News

Marcadores personalizados
Custom Markers



¡Personalice! Customize!

Marcadores de latón, grabado con su logo o motivo. Marque y personalice alimentos, panes, carnes, pieles, frutas, soportes de madera como cajas, mini pallets de madera, palos de polos y todo lo que su fantasía sugiera. Resistente al fuego directo y al soplete.

Brass custom branding irons, engraved with your logo or design. Mark and personalize food, bread, meat, fish skin, fruit peels. Try them with wooden supports such as boxes, mini wooden pallets, ice cream sticks and anything your fantasy suggests. Resistant to direct fire and blowtorch.

MARCADOR FUEGO FIRE MARKER

800/0008	3 x 3 cm
800/0009	4 x 4 cm
800/0010	5 x 5 cm
800/0011	6 x 6 cm
800/0012	7 x 5 cm
800/0013	8 x 5 cm
800/0014	Ø 4 cm
800/0015	Ø 6 cm



MARCADOR DE HIELO ICE MARKER

800/0022	3 x 3 cm
800/0023	4 x 4 cm
800/0024	5 x 5 cm
800/0025	Ø 2 cm
800/0026	Ø 3 cm
800/0027	Ø 4 cm

Más medidas disponibles bajo demanda
More sizes availables on demand



Marcador para personalizar con gran facilidad cubitos de hielo con el logo o el motivo que elija. Un toque de originalidad en sus servicios y eventos. Su grosor de 2 cm permite marcar varios cubitos a la vez. Funciona tan solo con la misma presión.

Pressure marker customize to easily ice cubes with your logo or motif. A touch of originality in your services and events. Its thickness of 2 cm allows you to mark several ice cubes at once. It works with just the pressure.



Acceso directo a las guías completas para personalizar sus marcadores
Direct access to the complete guides to customise your favorite marker

FREE EXTRA CONTENT

BURGER MARKER - 230V 600W

800/0001	3 x 3 cm
800/0002	4 x 4 cm
800/0003	5 x 5 cm
800/0004	6 x 6 cm
800/0005	7 x 5 cm
800/0006	8 x 5 cm
800/0007	hasta / till Ø 6 cm

* Ask for other sizes

Personalice todo tipo de panes como el pan de hamburguesa, tortillas de maíz, pan de pita, panes rústicos, además de otros productos resistentes al calor como carnes o cajas de madera para presentaciones.

Customize all kinds of breads such as burger buns, corn tortillas, pita bread, rustic breads, as well as other heat-resistant products such as meat or wooden boxes.



DISEÑE SU TAMPÓN DE SILICONA DESIGN YOUR OWN SILICONE SEAL

100/0181	4 x 3 cm
100/0182	6 x 4 cm

Cree su propio sello de silicona alimentaria con su diseño o logo. Estampe cualquier puré o tinta alimentaria. Pinte con cacao, mantequilla, grasa y espolvoree cualquier polvo cómo oro, plata o productos liofilizados.

Tampon carved in food silicone with your own design or logo. Print with any puree or food ink. Paint with cocoa, butter, fat and sprinkle any powder like gold, silver or freeze dried powders.



GRABADOR ELÉCTRICO BRANDING CLAMP

Grabador diseñado para colocar palitos de polo de diversas formas y medidas, además de brochetas o pinzas. Todos los marcajes quedan en la misma posición. Regulable en temperatura, permite marcar madera, bambú, cuero y otros materiales.

Electric fire marker. Its base is designed to place ice-cream sticks of various sizes, skewers or tongs. All the marks are in the same position. Adjustable in temperature, it allows to mark wood, bamboo, leather and other materials.

100/0180
Grabador personalizado eléctrico
Custom Branding Clamp

230V

Max. 40 x 9 mm



MINI PRINT
100/0040



Cada caja contiene entre 2 y 3 unidades de la misma letra, incluye números..

Each box contains 2-3 pcs of the same letter, including numbers and signs.



LOGO RELIEF

Grabe su logo en etiquetas, tapas de yogurt, cartas de menú, invitaciones, posavasos, papeles metálicos como aluminio, hojas de oro, cartón, papel...

Engrave your logo on labels, yogurt lids, menus, invitations, coasters, metallic papers such as aluminium, gold leaves, cardboard, paper...

Disponible en 3 formatos
Available in 3 sizes:
Ø 3.8 cm
Ø 4.8 cm
4.8 x 2.3 cm

100/0056
Logo Relief



Sellos personalizados para marcar a presión logos o pequeños motivos sobre chocolate, fondant, caramelo, gelatinas o deshidratados.

Custom wax seal stamps to mark logos or small motifs on chocolate, fondant, caramel, jelly or dehydrated snacks. It works with pressure.



SELLO LACRE WAX SEAL

800/0016	3 x 3 cm
800/0017	4 x 4 cm
800/0018	Ø 2 cm
800/0019	Ø 2.5 cm
800/0020	Ø 3 cm
800/0021	Ø 4 cm





WOOD & BAMBOO



Rotulables
Writable

100 uds
pcs

PC/68549

Brocheta Pizarra / BlackBoard Skewer / 15 cm
pizarra / slate board: 5 x 3.5 cm

PC/68558

Brocheta Twister / Twister Skewer / 12.5 cm

PC/68559

Brocheta Ying-Yang
Ying-Yang Skewer
11.5 cm

PC/68620

Brocheta LOOPING / LOOPING skewer
18 cm

PC/68621

15 cm

PC/68624

7 cm

PC/68548

Brocheta Fyörd natura / Nature Fyörd skewer
15 cm

PC/68546

7 cm

PC/68547

9 cm

PC/68616

Brocheta Svelt Roja XL
Svelt XL Red Skewer / 15 cm

PC/68617

Brocheta Svelt Roja XS
Svelt XS Red Skewer / 9 cm

PC/68618

Brocheta Svelt Negra XL
Svelt XL Black Skewer / 15 cm

PC/68619

Brocheta Svelt Negra XS
Svelt XS Black Skewer / 9 cm

PC/68562

Palillo bolita negra
Black ball skewer / 9 cm

PC/68560

Palillo bolita roja
Red ball skewer / 9 cm

PC/68561

Palillo bolita amarilla
Yellow ball skewer / 9 cm

PC/68586

Palillo bolita verde
Green ball skewer / 9 cm

PC/68587

Palillo bolita azul
Blue ball skewer / 9 cm

PC/68579

Palillo bolita naranja
Orange ball skewer / 9 cm

PC/68545

Brocheta MOON / MOON Skewer
12 cm

PC/68552

Brocheta Estel XL / Estel XL Skewer
12 cm

PC/68553

Brocheta Estel XS / Estel XS Skewer
7 cm

Brocheta Cuore Natura / Cuore Natura Skewer

PC/68521

18 cm

PC/68522

15 cm

PC/68523

12 cm

PC/68524

10 cm

Brocheta Cuore Color / Cuore Color Skewer

PC/68525

18 cm

PC/68526

15 cm

PC/68527

12 cm

PC/68528

10 cm

PC/68534

Brocheta Matsubagushi
Matsubagushi Skewer / 9 cm



PC/68762

Pincho Pizarra / BlackBoard Pick / 18 cm
pizarra / slate board: 8 x 6 cm

Brocheta Noshi / Noshi Skewer

PC/68535

18 cm

PC/68536

15 cm

PC/68537

10.5 cm

PC/68538

9 cm

PC/68539

5 cm

Brocheta Teppo / Teppo Skewer

PC/68540

18 cm

PC/68541

15 cm

PC/68542

11.5 cm

PC/68544

9 cm

PC/68543

7 cm

Brocheta Dengaku / Dengaku Skewer



PC/68550

15 cm

PC/68551

10 cm



150/0006
Palito polo
Popsicle Wood Stick

500 uds
pcs



150/0008
Palito mini bombón helado
Mini Ice Cream Wood Stick

500 uds
pcs

7 cm



150/0007
Palito bombón helado
Ice Cream Wood Stick

500 uds
pcs



Instrucciones para una
personalización impecable
Guide for a perfect
customization

FREE EXTRA CONTENT



PERSONALIZABLES
CUSTOMIZABLES



Cono bambú
Bamboo Cone

100 uds
pcs

PC/68500
Grande / Big
18.5 x 9.5 cm
Alt / Height: 14 cm

PC/68501
Mediano / Medium
13 x 6.5 cm
Alt / Height: 9 cm

PC/68502
Pequeño / Small
8.5 x 4.5 cm
Alt / Height: 6 cm



PC/68516
Vasito pequeño bambú
Small bamboo cup
Ø 4.5 cm
Alt / Height: 4.5 cm

100 uds
pcs

PC/68511
Barquita pequeña bambú / Small bamboo tray
7.5 x 4 cm Alt / Height: 1 cm



100 uds
pcs

PC/68751
Quesera madera XS
XS Cheese wooden box
Ø 5.5 cm Alt / Height: 3.5 cm

10 uds
pcs



PC/68750
Quesera madera XL
XL Cheese wooden box
Ø 8.5 cm Alt / Height: 4 cm

10 uds
pcs



PC/68662
Mini plato ovalado bambú
Genuine bamboo oval plate
5.5 x 7.5 cm

10 uds
pcs



PC/68650
Plato cuadrado bambú / Genuine bamboo square saucer
5.5 x 5.5 cm

10 uds
pcs

PC/68752
Porta Nigiris / Nigiris plate
8 x 4.5 x 5 cm

20 uds
pcs



PC/68753
Cono madera
Wooden cone
9.5 x 6.5 cm - Alt / Height: 13 cm

100 uds
pcs



PC/68657
Plato cuadrado lacado negro mate
Matte black lacquered square saucer
6 x 6 cm

10 uds
pcs



PC/68658
Plato redondo lacado negro mate
Matte black lacquered round saucer
Ø 6 cm

10 uds
pcs



PC/68660
Plato lágrima lacado negro mate
Matte black lacquered tear saucer
4 x 10 cm

10 uds
pcs



PC/68659
Plato gota lacado negro mate
Matte black lacquered drop saucer
4 x 10 cm

10 uds
pcs



PC/68654

Cucharita lacada negro mate
Matte black lacquered spoon
9 cm



10 uds
pcs

PC/68655

Tenedor lacado negro mate
Matte black lacquered fork
9 cm



10 uds
pcs

PC/68664

Cucharita bambú natural
Genuine bamboo spoon
9 cm



10 uds
pcs

PC/68675

Cuchara bambú
Bamboo Spoon / 10 cm



100 uds
pcs

PC/68576

Pinza bambú mini / Bamboo mini-tongs
7 cm



10 uds
pcs

4 uds
pcs

PC/68761
Vaporera Bambú
Bamboo Steamer
Ø 15 x 9 cm



10 uds
pcs

PC/66307

Plato Madera Álamo
Aspen Wood Plate

23 x 11 cm
Altura / Height: 1.2 cm



PC/68760

Bowl Coco
Coconut Bowl

8 x 11 cm
Altura / Height: 4 cm



10 uds
pcs



PC/50018

Caja Skiathos
Skiathos box

25 x 18 cm
Altura / Height: 7 cm



Efecto Bosque
Forest Effect

Caja de madera con cubeta de metacrilato color blanco especialmente diseñada para presentar platos con nieblas de hielo seco. Su cristal superior tiene un agujero lateral para que la niebla quede en la parte superior del plato creando un efecto "bosque".

Wood box with white methacrylate bucket specially designed to present dishes with dry ice fog. The space between the glass tray and the box lets the fog escape from the sides, creating a forest mist effect.



PC/50020

Caja Corfú
Corfu box

21 x 13 cm
Altura / Height: 7 cm



Inox

Creatividad inoxidable
Stainless creativity



P/44020
Pinza degustación
Tasting tong

20 cm

Pinza cangrejo
Crab tong

P/44017 15 cm

P/44018 20 cm

Black & white

P/34043W Blanco / White

P/34036MB Negro / Black

20 cm

Acabado brillo
Glossy finish



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE

Acabado mate
Matte finish

MAX PRECISION



CREA TU PINZA ESPECIAL
MAKE YOUR SPECIAL TONGS

Fantasy

P/34104 Rosa / Pink

P/34105 Gris / Grey

20 cm

Acabado mate
Color degradado
Matte finish
Gradient color

Solid Color Matte Finish 20 cm

P/34100 Bourdeos / Burgundy

P/34101 Mandarina / Tangerine

P/34102 Verde botella / Kelly Green

P/34103 Azul marino / Marine blue

P/34036MC Negro / Black

P/34016

Pinza larga Chef

Chef's long serving tong

30 cm

P/34015

25 cm

P/34014

20 cm

P/34012

16 cm



SPECIAL BARMAN

Pinza Barman Titanium

Barman Titanium tong

30 cm

P/34016-G

Dorada / Gold

P/34016-C

Cobre / Copper

P/34016-N

Negro / Black

Saber más en / Know more on:
www.100x100barman.com

100% Barman



Punta en forma de
diamante con interior
serrado pulido

Diamond-shaped
tip with serrated grip
Matte finish

P/54037

Pinza ELITE Sushi Giant

ELITE Sushi Giant tong

30 cm



P/54012

16 cm

P/54014

20 cm

P/54016

30 cm

“ELITE”
PINZAS RECTAS
CHEF SERVING TONGS

Pinzas ELITE
ELITE Chef Serving Tongs

Fabricadas en acero inoxidable
AISI 316, la mejor calidad posible
de acero inoxidable para uso
alimentario. Diseño especial para
emplatado, que permite aún más
efectividad y precisión, juntando
comodidad y delicadeza. Brazos
con acabado antideslizante y
ergonómico.

Made with AISI 316, the best
stainless steel alloy for food
contact. Specially designed
for creative plating, to ensure
effectivity and precision, it allies
comfort and delicacy.
Arms with ergonomic
and non-slip handles.

Pinzas Sushi Titanio-Color Titanium color Sushi Tongs

Las pinzas de emplatado más vendidas del momento, acabadas con un baño de titanio coloreado en 5 colores inalterables. El titanio confiere la dureza y resistencia necesaria exigida para el uso profesional diario.

The most popular plating tongs of the moment, titanium plated in 5 unalterable colors. Titanium plating gives it the hardness and resistance needed for daily professional use.

P/34043-N	Negro / Black	20 cm
P/34043-P	Púrpura / Purple	
P/34043-B	Azul / Blue	
P/34043-C	Bronce / Bronze	
P/34043-G	Dorado / Golden	

P/34007-N	Negro / Black	14 cm
P/34007-P	Púrpura / Purple	
P/34007-B	Azul / Blue	
P/34007-C	Bronce / Bronze	
P/34007-G	Dorado / Golden	

P/84036
Pinza Sushi GOLD
GOLD Sushi tongs
20 cm

P/34043
Pinza Sushi Titanium
Titanium Sushi Tong
20 cm



PERSONALIZABLE
CUSTOMIZABLE
P/64255
Soporte inox para pinzas Sushi
Stainless Steel Stand for Sushi Tongs

Kit de emplatado Top Chef Top Chef Plating set



CREA TU PINZA ESPECIAL
Personaliza tu pinza Sushi
con marcado laser
MAKE YOUR SPECIAL TONGS
Customize your Sushi Tongs
with laser mark



Pinza Sushi & Sashimi Sushi & Sashimi Tongs

P/34007	14 cm
P/34036	20 cm



P/64000
Kit de emplatado Top Chef
Top Chef Plating Set

Incluye referencias:
Items included:

Pinza "KAPABASHI"
Pinza "SUSHI" 20 cm
Pinza larga "CHEF" 20 cm
Espátula flexible 20 cm
Espátula dosificadora

"KAPABASHI" tongs
"SUSHI" 20 cm tongs
Chef's tongs 20 cm
Flexible 20 cm spatula
Dosing spatula

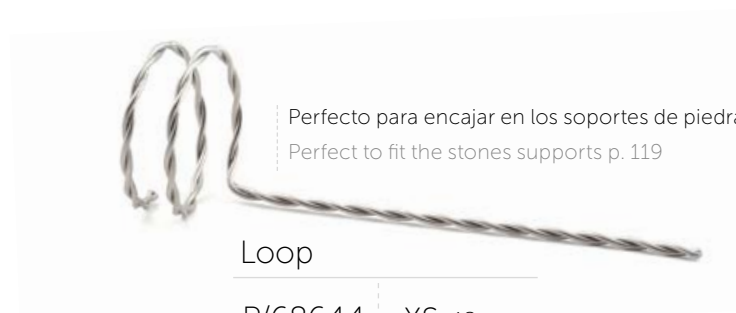


Tripod

P/68637	Oro / Gold
P/68638	Plata / Silver
P/68639	Negro Mate / Black Matte
7 x 7 x 11.5 cm	

Dé un nuevo enfoque a sus presentaciones.
El soporte trípode es utilizable en 3 diferentes
posiciones según el producto a exponer.

Give a new approach to your presentations.
The tripod stand can be used in 3 different positions
depending on the product to be shown.



Loop

P/68644	XS 18 cm
P/68645	XL 24 cm

Ø 5 cm



Tree

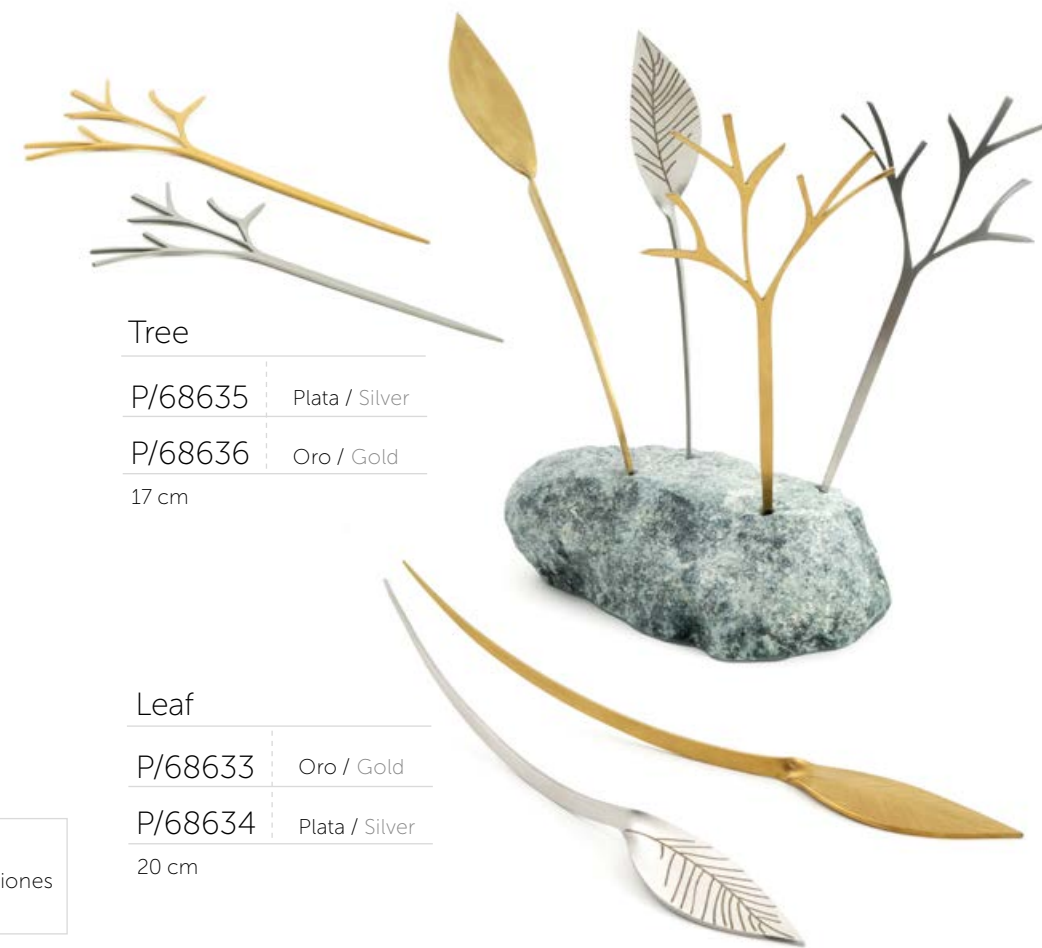
P/68635	Plata / Silver
P/68636	Oro / Gold

17 cm

Leaf

P/68633	Oro / Gold
P/68634	Plata / Silver

20 cm



En combinación con / Combined with:
Soporte piedra / Stone support: 190/0061



Malla Inox
Stainless Steel Mesh

Malla en forma de tapete
fabricado en acero inoxidable
18/10 alimentario, permite ser
doblado y formado como un
soporte a medida para cada plato.
Infinitas formas y recursos para el
emplatado de aperitivos, postres y
degustaciones.
Lavable en lavavajillas.

Mat-shaped mesh made of 18/10
food grade stainless steel. It can
be folded and shaped as you wish,
creating a custom holder for each
dish. Create infinite shapes to serve
appetizers, desserts and tastings.
Dishwasher safe.

Malla Inox
Stainless Steel Mesh

P/50000	Fina / Fine
P/50001	Media / Medium
P/50002	Gruesa / Thick
25,5 x 17,5 cm	



Labyrinth XL

P/68642	Oro / Gold
P/68643	Plata / Silver
22 x 15 x 11 cm - Ø 3 cm	



Labyrinth XS

P/68640	Oro / Gold
P/68641	Plata / Silver
20 x 14 x 10 cm - Ø 2 cm	

P/34034

Pinza quitaespinas pescado
Fishbone tweezers
12 cm



P/34031

Alicate Espinas Pescado
Fishbone Pliers
15 cm



P/64110

Rompemariscos con cierre
Shellfish Cracker
18 cm



P/64120

Rompemariscos Hostelería
Shellfish Cracker
18 cm



P/34040

Pinza quitaespinas Kapabashi
Kapabashi fishbone tweezers
12 cm



P/64226

Brocheta Fjord / Fjord skewer
18 cm

P/64630

9 cm

P/64629

7 cm



P/64910

Brocheta TEPPPO / TEPPPO skewer
15 cm

P/64911

10.5 cm



P/68631

Brocheta Cubik / Cubik skewer
10 cm



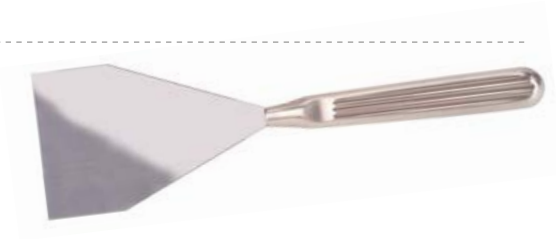
P/68632

Brocheta Tube / Tube skewer
10 cm



P/64502

Rasqueta para emplatar
Cooking scraper spatula
17 cm



P/64504

Espátula recta / Straight spatula
19 cm



P/64503

Espátula dosificadora / Dosing mini-spatula
16 cm



P/64270

Set de espátulas
Plating spatulas kit



Incluye referencias:
Includes references:

P/64500

P/64501

P/64502

P/64501

Horquilla para emplatar inox / Forked spatula
19 cm



P/64505

Espátula ancha / Wide spatula
19 cm

Pala / Spatula:
13 x 4 cm



P/64500

Espátula para emplatar inox
Mini flexible serving spatula
19 cm
Pala / Spatula: 13 x 2 cm



P/64593
Vaciador miniquenelles óvalo
Oval quenelle baller
0.5 x 12 cm



P/64596
Vaciador doble / Double micro-quenelle baller
Esfera / Sphere Ø 1.2 cm
Óvalo / Oval: 0.8 cm



P/64597
Estuche 5 vaciadores, surtido
bolita microquenelle
5 mini-ball and micro-quenelle
baller box



Incluye referencias:
Items included:

P/64590
P/64591
P/64592
P/64593
P/64594

P/64590
Vaciador microbolitas
Miniballer
Ø 8 mm

P/64591
Ø 12 mm

P/64592
Ø 15 mm



Perfect Quenelle

Elabore perfectas quenelles de helado ya que su simetría así lo permite. Con un mango extremadamente resistente permite trabajar incluso con helados duros. Al ser más grueso de lo normal retiene mejor la temperatura dejando las quenelles mucho más lisas.

Produce perfect ice cream quenelles with exact symmetry. With a highly resistant handle that allows you to work with very hard ice cream. The bowl of the Perfect Quenelle is heavier and thicker than the one of an usual spoon, helping it to retain longer the temperature.

P/64595
Perfect Quenelle XS
4 x 2.5 cm



P/64598
Perfect Quenelle M
5 x 3 cm



P/64599
Perfect Quenelle XL
6 x 4 cm



P/68023
Cucharita Helado Inox Mate
Matte Ice Cream Spoon

9.5 x 2 cm



P/68022
Cucharita Helado Inox Brillante
Shiny Ice Cream Spoon

9.5 x 2 cm



Inox AISI 316
Apto para lavavajillas
AISI 316 Stainless Steel
Dishwasher safe



20/2004
Cuchara Lotus GOLD
GOLD Lotus Spoon



20/0004
Cuchara Lotus INOX
Lotus Spoon INOX



P/64730
Abridor de huevos
Hen egg top cutter

20/0011
Kit cucharas esferificación
Spherification Spoons Kit





P/68002

Soporte inox para 30 conos / Display for 30 cones
Ø 2 cm
50 x 15 x 8 cm



P/68009

Soporte inox para 4 conos
Display for 4 cones
Ø 3 cm
14 x 11 x 8 cm



P/68007

Soporte inox para 1 cono
Display for 1 cone
Ø 3 cm
7.5 x 6 x 8 cm



P/68008

Soporte inox para 2 conos
Display for 2 cones
Ø 3 cm
14 x 6 x 8 cm



P/68011

Plancha inox para 24 brochetas (foam incluido)
Display board for 24 skewers (foam included)
49 x 9 x 1 cm

P/68013

Foam recambio para plancha inox 68011
Spare foam board for display 68011
48.9 x 8.9 x 1 cm



P/68012

Plancha inox para 4 brochetas (foam incluido)
Display board for 4 skewers (foam included)
15 x 5 x 1 cm

P/68014

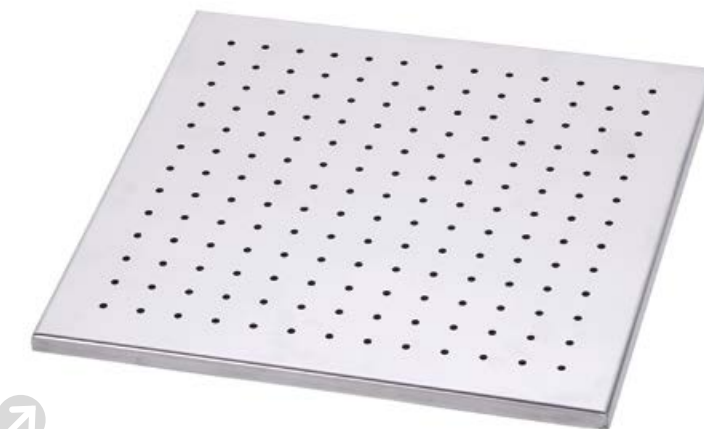
Foam recambio para plancha inox 68012
Spare foam board for display 68012
14.9 x 4.9 x 1 cm

P/68001

Plancha inox para 169 brochetas (foam incluido)
Display board for 169 skewers (foam included)
30 x 30 x 1 cm

P/68000

Foam recambio para plancha inox 68001
Spare foam board for display 68001
29.9 x 29.9 x 1 cm



RETAIL COLLECTION

Packs Retail Exclusivos

Gama de productos pensados para tiendas o regalos promocionales de empresa.

Nuestros productos más vendidos, presentados en atractivos packagings diseñados para exposición en tiendas especializadas y Gourmet.

Una colección única, para que también el aficionado a la cocina de vanguardia pueda sentirse Chef.

Exclusive retail packagings

A new line that presents our bestseller products, now available in a special packaging. This line is perfect for showcasing in gourmet stores and high-end boutiques.

A unique collection designed to convert the vanguard cuisine lover into a chef.

SPECIAL CORPORATE GIFTS



P/44040
Pinza Quitaespigas Kapabashi
Kapabashi Fishbone Tongs

P/44501
Horquilla
Forked Spatula

P/44730
Abridor de huevos
Hen Egg Top Cutter

P/44735
Abridor de huevos codorniz
Quail Egg Top Cutter

P/44014
Pinza Larga
Serving Long Tongs

P/44500
Spatula Gourmet Emplatado
Gourmet Plating Spatula

P/44036
Pinza Sushi
Sushi Tongs

Moulds
¡Dale forma!
Shape it!





KrokanTERS

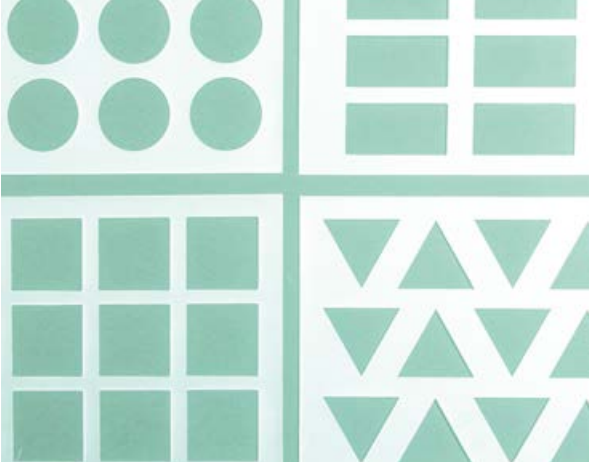
Professional Stencil Collection

Plantillas de polipropileno para trabajar con productos espatulables sobre Teflón o silicona. Elabore crujientes, snacks, guarniciones y decoraciones deshidratadas saladas y dulces. Producto aprobado por expertos profesionales en cuanto a tamaño, grosor y redondeado de los ángulos.

Polypropylene stencils for working with spatulable products on Teflon or silicone. For making crunchy, sweet and savoury snacks, garnishes and dehydrated decorations. Product approved by professional experts in terms of size, thickness and rounded corners.



Opciones personalizables en nuestra página web
Customizable options on our website
100%MAKEAT



60/1001

Geometrik Kit

Pack

4

Plantillas diferentes Assorted Stencils



4.2 x 4.2 cm

18

uds pcs



3 x 6 cm

16

uds pcs



Ø 4.2 cm

18

uds pcs



4.5 x 4.5 cm

21

uds pcs



60/1002

Naturaka Kit

Pack

4

Plantillas diferentes Assorted Stencils



7.5 x 6.5 cm

8

uds pcs



7 x 6 cm

8

uds pcs



9.8 x 2.8 cm

12

uds pcs



9.8 x 2.8 cm

12

uds pcs



Radikulados

Professional Mould Collection

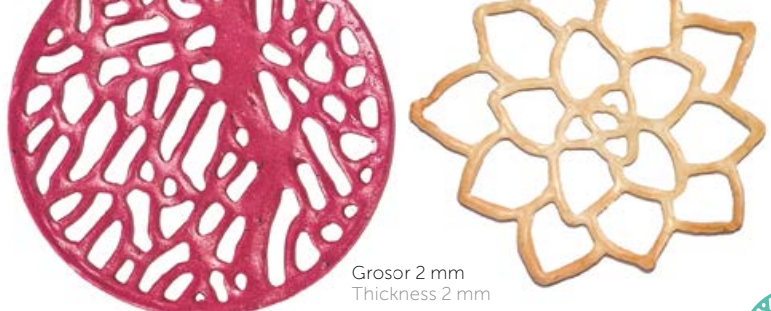
Moldes de silicona alimentaria para usar en pastelería, cocina y coctelería. Indicados para la elaboración de crujientes snacks, guarniciones y decoraciones horneada, tanto saladas como dulces. Además, podrá elaborar blondas de azúcar o divertidos detalles con hielo coloreado de forma rápida y sencilla.

Foodgrade silicone moulds for use in pastry, cooking and cocktail making. Prepare crunchy snacks, garnishes and baked savory and sweet decorations. Make also your own sugar toppers and fun accents with colored ice.



Cómo usar Radikulados
How to use Radikulados

100%MAKEAT



Grosor 2 mm
Thickness 2 mm



MOLECULE



ALGAE



Radikulados

60/1101	Molecule	60/1103	Snowflake
60/1102	Algae	60/1104	Lotus

40 x 10 x 0,4 cm - Depth 2 mm



Horno
Oven safe



Lavavajillas
Dishwasher safe



Congelación
Frost resistant



SNOWFLAKE



LOTUS

Chokolade Forms

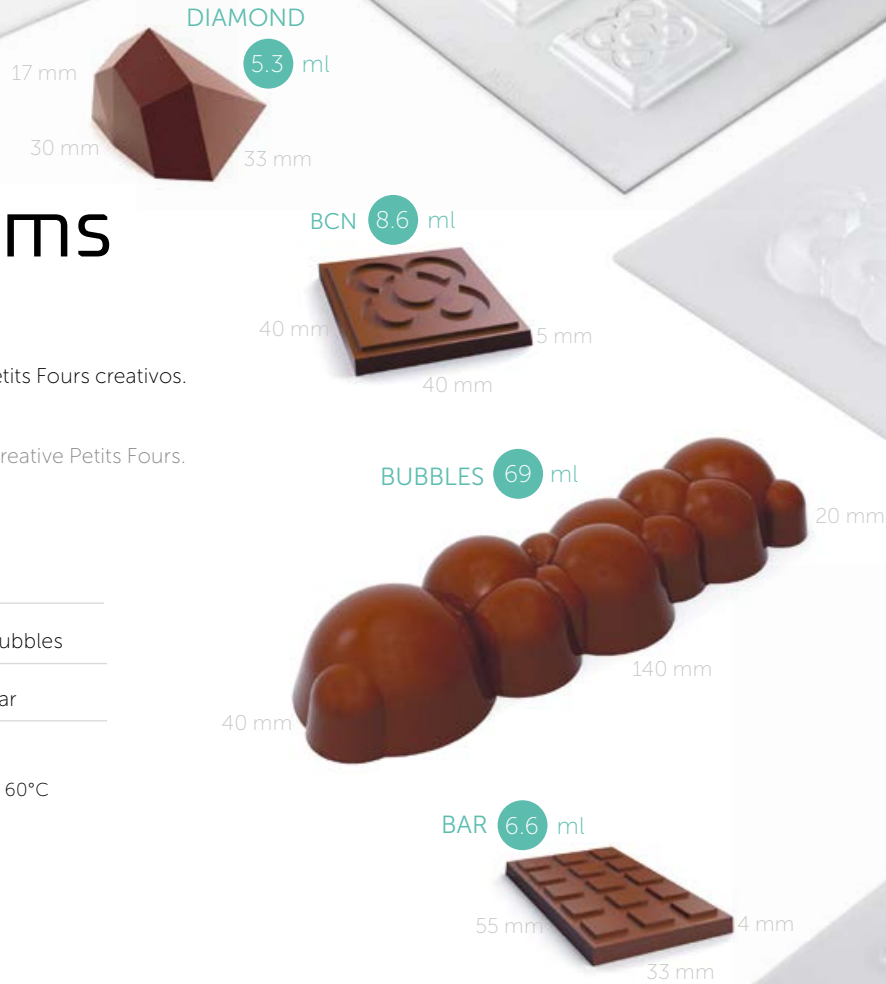
Professional Mould Collection

Moldes termoformados reusables para chocolate y Petits Fours creativos. Fácil desmolde. Material apto para uso alimentario.

Re-usable thermoformed moulds for chocolate and creative Petits Fours. Easy demoulding. Food safe material.

Chokolade Forms

60/1201	Diamond	60/1203	Bubbles
60/1202	BCN	60/1204	Bar



Tamaño de cada plantilla / Mould Sizes: 25 x 30 cm - 1 mm

MimetikMould

Professional Creations

Piezas de silicona alimentaria extremadamente útiles en pastelería, cocina y coctelería. Disponibles en dos modelos:

- OLIVES, para elaborar aceitunas esferificadas gracias a la técnica del baño en manteca de cacao;
- SUPPORT, diseñado para almacenar, transportar, proteger o congelar piezas y decoraciones delicadas.

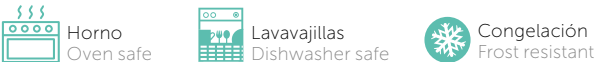
Foodgrade silicone pieces extremely useful in pastry, cooking and cocktail making. Available in two models:

- OLIVES, to make spherified olives thanks to the cocoa butter bath technique;
- SUPPORT, designed to store, transport, protect or freeze delicate pieces and decorations..



Mimetik Mould

60/1301	Olives	16 x 14 cm
60/1302	Support	25 x 19 cm



Encaja en las cubetas estándar
It fits standard trays





¡Reproduce cualquier forma!
Recreate any shape!

Dh! Mold

Silicona líquida para
moldes personalizados

Realice fácilmente moldes personalizados, sencillos o en 3D, con una altísima fidelidad al original. Reproduzca cualquier grabado, forma o volumen, recree verduras, frutas, legumbres, huesos, cubiertos, logos, etc. Inalterable al ácido, chocolate, grasas y alcoholes. Su flexibilidad permite realizar trabajos más precisos y delicados tanto en cocina, pastelería y cocktelería, además de un fácil desmoldeado. Color blanco puro. Inalterable y resistente, desde -25°C, hasta 220°C.

Certificación alimentaria CE y FDA.

Liquid Silicone for
Professional Mold Making

Foodgrade liquid mold making silicone to easily build simple or compound molds with high fidelity to the original. Produce soft and flexibles silicone molds for professional cook, pastry chef and bakery, etc. Produce any shape or carves, or hyperrealistic replicas of mini vegetables, fruits and legumes, cutlery, bones, logos, icecreams, creative ice cubes... Unalterable to acid, chocolate, fats, alcohol. White pure color. High elasticity (20SH) for perfect unmolding. Unalterable and resistant, from -25°C, up to 220°C.

Food grade certification FDA and CE.

EXTRA
Soft · Blando
20 SH

60/0016
OH! MOLD

Silicona líquida alimentaria
Liquid Foodgrade silicone

1 kg



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



INFINITE POSSIBILITIES!

60/0019

Spray Antiadherente para
realizar moldes de silicona
Nonstick Spray for
silicone mold making

80 ml



Horno
Oven

Congelador
Freezer

Microondas
Microwave

Lavavajillas
Dishwasher

A
0.5Kg

B
0.5Kg

+



Técnicas avanzadas de
moldeado personalizado
Advances techniques of
custom molding

FREE EXTRA CONTENT



FLEXIBLE
FLEXIBLE
RESISTENTE
DURABLE
PRECISO
PRECISE



EASYMOULD

THE FIT MOULD COLLECTION

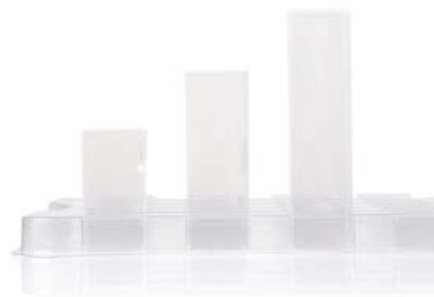
Easymould es el sistema más rápido y sencillo para moldear con láminas troqueladas de PET, listas para confeccionar piezas uniformes.

De fácil desmoldaje, perfecto acabado, multifuncional, limpio y de un solo uso.

Emplee Easymould en pastelería, catering o cocina. Prepare gelatina, mousses, tartars, helados, snacks, lollypops dulces o salados...

Easymould is a quick and easy moulding system with die-cut PET sheets. Ready to use and produce uniform pieces, formed in our specials trays.

Easy removal, perfect finish, multifunctional, clean. Designed for a single use. Ideal for the preparation of curds with gelatine, mousses, tartares, ice creams, snacks, sweet or savory lollipops.



Easymould
REDONDO / ROUND 100 uds pcs

60/0004	4 cm	S
60/0005	6 cm	M
60/0006	8 cm	L

Ø 2.5 cm



Easymould base REDONDO / ROUND

60/0010	3 uds pcs
60/0011	24 uds pcs ECONOMIC PACK



Para 35 piezas / For 35 pcs x 3



Cómo usar Easymould
How to use Easymould

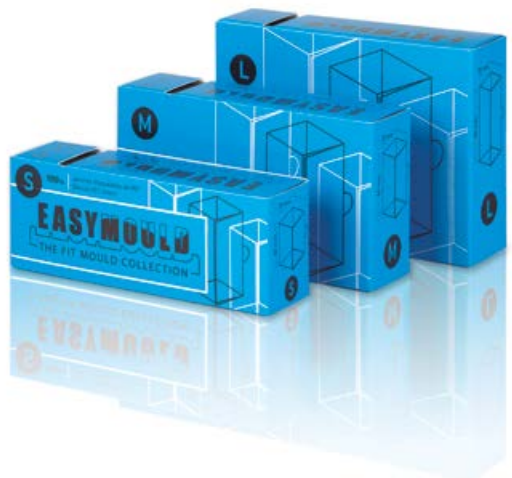
FREE EXTRA CONTENT



Easymould
CUADRADO / SQUARE 100 uds pcs

60/0007	4 cm	S
60/0008	6 cm	M
60/0009	8 cm	L

Base 2 x 2 cm



Easymould base CUADRADO / SQUARE

60/0012	3 uds pcs
60/0013	24 uds pcs ECONOMIC PACK



Para 35 piezas / For 35 pcs x 3



IceBall Mould
Molde para esferas de hielo
Spherical Ice Cube Mould



60/0003
Ice Ball Mould

Fácil desmolde y gran producción.
Easy removal, perfect finish and fast production!



Square IceCube Mould
Molde para cubitos de hielo
Square Ice Cube Mould

Crea las condiciones de congelación de lagos y ríos naturales, obteniendo cubitos de hielo transparente y descartando las impurezas en el fondo.

Es posible conseguir hasta tres formatos de hielo claro, brillante y transparente.

Square Ice Cube Mould imitates the natural process of lakes and rivers freezing, obtaining transparent ice cubes and discarding impurities at the bottom. You can obtain up to 3 different sizes of clear, shiny and transparent ice.



60/0017
IceCube Mould

- 2 x 2 x 6 cm
32 cubitos/cubes
- 4 x 4 x 4 cm
8 cubitos/cubes
- 9 x 9 x 9 cm
2 cubitos/cubes



3D
Lipstick mould

Moldes fabricados en PET para formar piezas con mousses, purés de fruta, gelatinas o chocolate.

Moulds made in PET for moulding lipstick bars with fruit purees, jelly or chocolate.



60/0001
Lipstick mould 3D

20 uds pcs
100/0031
Base expositor Lipstick
Lipstick Display Base

30 Lipstick

Lipstick tubes
100 uds pcs

100/0008	Transparente / Clear	100/0113	Oro / Gold
100/0112	Negro / Black	100/0114	Plata / Silver



- Lavavajillas hasta 70°C
Dishwasher safe under 70°C
- Resisten el congelado
Frost resistant

60/0002
Lollipop Mould 3D

Lollipop Palito
Lollipop Stick
1000 uds pcs



100/0125	Blanco / White
100/0126	Negro / Black
100/0124	Púrpura / Purple





Déjese inspirar por **YouCook**
Get inspired by

YouCook es el canal de vídeo de 100%Chef, dedicado específicamente a profesionales y apasionados de la cocina creativa.

Nuevas tendencias, técnicas y secretos además de todos los consejos de uso sobre los productos desarrollados por 100%Chef.

YouCook is the video channel by 100%Chef, specifically addressed to food and beverage professionals and to vanguard cuisine lovers.

New trends, techniques and secrets revealed, in addition to all the tips and tricks to get the most out of our products.

100%Chef

www.100x100chef.com

100%Barman

www.100x100barman.com

Find us / Share your creations:



orders@100x100chef.com



[100x100chef.com](https://www.instagram.com/100x100chef)

Cocina sin Límites, S.L.

Porto 44, 08032
Barcelona, Spain
+ 34 93 429 63 40