

VOLLRATH®

grill

2026

pujadas®
grill

VOLLRATH®

pujadas®
grill



We make

All the production of ovens and open grills, from design to manufacturing, is carried out in our new facilities. We control the entire production process so that our products exceed our customers' expectations: high quality and robustness with the Pujadas guarantee.

Toda la producción de hornos y brasas abiertas, desde el diseño hasta la fabricación, se lleva a cabo en nuestras nuevas instalaciones. Controlamos todo el proceso productivo para que nuestros productos respondan con creces a las expectativas de nuestros clientes: alta calidad y robustez con la garantía de Pujadas.

La production, la conception et la fabrication des fours et des grills ouverts, sont entièrement réalisées dans nos nouvelles installations. Nous contrôlons l'ensemble du processus de production afin que nos produits répondent largement aux attentes de nos clients : haute qualité et robustesse avec la garantie de Pujadas.

Made by us, made here

Hechos por nosotros, hechos aquí
Fabriqués par nous, fabriqués ici

And as specialists in professional kitchenware, we offer our customers a comprehensive grilling solution with a wide range of accessories and kitchenware for cooking and presentation.

Además, como especialistas en menaje profesional, ofrecemos a nuestros clientes una solución global para la cocina a la brasa con una amplia gama de accesorios, complementos y menaje de brasa para cocción y presentación.

De plus, en tant que spécialistes des ustensiles de cuisine professionnels, nous proposons à nos clients une solution globale pour la cuisine au grill avec une large gamme d'accessoires, de compléments et d'ustensiles de cuisine au grill pour la cuisson et la présentation.



We know how



The soul of a manufacturer with a century of wisdom

Alma de fabricantes con manos centenarias
L'âme des fabricants aux mains centenaires

After more than 100 years of manufacturing for the professional catering industry, we have put all the knowledge we have acquired at the service of grill cooking. Turning traditional stainless steel into something completely new was a challenge we couldn't pass up.

Tras más de 100 años fabricando para la restauración profesional, hemos puesto todo el conocimiento adquirido al servicio de la cocina de brasa. Convertir el acero inoxidable de siempre en algo totalmente nuevo era un reto que no podíamos dejar escapar.

Après plus de 100 ans de fabrication pour la restauration professionnelle, nous avons mis toutes les connaissances acquises au service de la cuisine au charbon de bois. Transformer l'acier inoxydable de toujours en quelque chose de totalement nouveau était un défi que nous ne pouvions pas manquer.



We grill

New grill cooking is born from the chef's passion for finding that unique and unmistakable flavour that only the grill can offer. And with that same passion we created Pujadas Grill, offering everything a chef needs to transform an idea into the best culinary experience.

La nueva cocina a la brasa nace de la pasión del chef por encontrar ese sabor único e inconfundible que sólo la brasa puede ofrecer. Y con esa misma pasión creamos Pujadas Grill, ofreciendo todo lo que un chef necesita para transformar una idea en la mejor experiencia culinaria.

La nouvelle cuisine au grill est née de la passion du chef pour trouver cette saveur unique et incomparable que seule la cuisson au grill peut offrir. Et avec cette même passion, nous avons créé Pujadas Grill, offrant tout ce dont un chef a besoin pour transformer une idée en la meilleure expérience culinaire.



The Lab

A centre for training and culinary creativity where we provide comprehensive support on our charcoal ovens and open grills: in-person and online demonstrations, support, setup and training.

Un centro de formación y creatividad culinaria en el que realizar un acompañamiento integral en la venta de nuestros hornos y brasas abiertas: demostraciones presenciales y online, soporte y puesta en marcha, formaciones.

Un centre de formation et de créativité culinaire où apporter un accompagnement complet dans la vente de nos fours et grills ouverts : démonstrations en présentiel et en ligne, accompagnement et mise en marche, formations.

Where steel and fire work their magic

*Donde el acero y el fuego hacen su magia
Là où l'acier et le feu opèrent leur magie*

Discover the secrets of grilling in a versatile and welcoming space specially designed for chefs and foodservice professionals to learn first-hand about the versatility and performance of this type of cooking.

Descubre los secretos de la brasa en un espacio versátil y acogedor especialmente diseñado para que chefs y profesionales del Foodservice conozcan de primera mano la versatilidad y rendimiento de la cocina a la brasa.

Découvrez les secrets de la cuisson au grill dans un espace polyvalent et accueillant spécialement conçu pour les chefs et les professionnels du Foodservice afin d'apprendre de la source même la polyvalence et la performance de la cuisson au grill.



Index

Charcoal Ovens

12

Horno de brasa / Four à braise

Premium	16
Classic	17
Functional	18
Essential	19
Countertop	19
Charcoal ovens accessories	20

Open Grills

22

Brasas abiertas / Grills ouverts

Open grill	24
Open grill lite	28
Open grills accessories	32
Grillstation	34
Grillstation accessories	37
Robata	38
Robata accessories	41

Grillbox

42

Grillbox / Grillbox

Smoker

46

Ahumador / Fumoir

Charcoal

48

Carbón / Charbon

Accessories

50

Accesorios / Accessoires

Grill cookware

54

Menaje y presentación brasa

Batterie et présentation braise

Grill presentation

65

Menaje y presentación brasa

Batterie et présentation braise

Technical information

70

Información técnica / Informations techniques



pujadas
grill

OVEN 90

we
grill

Charcoal Ovens

Hornos de brasa / Fours à braise

Charcoal Ovens



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

Three sizes available: 50, 90 and 140 diners.
Tres tamaños disponibles: 50, 90 y 140 comensales.
Trois formats disponibles : 50, 90 et 140 couverts.

Tempering module suitable for GN pans
Módulo de templado compatible con cubetas GN
Module de trempe apte pour bacs GN

Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.
Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacia el exterior.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.

Ash drawer.
Cajón recogecenizas.
Tiroir à cendres.

Temperature maintaining drawer.
Cajón mantenedor de temperatura.
Tiroir de maintien en température.

Storage space
Espacio de almacenaje
Espace de stockage

Front casters with brakes.
Also available with adjustable foot.
Ruedas delanteras con frenos.
También disponible con pie regulable.
Roues avant avec freins.
Également disponible avec pied réglable.



Security firewall for increased safety.
Cortafuegos de seguridad para mayor protección.
Pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.

Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.
Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.
Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.

High resistance and easy opening door system.
Puerta de alta resistencia y fácil apertura.
Porte de haute résistance et d'ouverture facile.

Adjustable grill height allows impressive versatility.
Parrilla ajustable en altura.
Grille réglable en hauteur.

Sunken charcoal fire bowl offers more space and easier operation.
Tolva de carbón hundida para un mayor espacio interior.
Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

Technical info page 71-78
Info técnica pág. 71-78
Info techniques page 71-78

Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

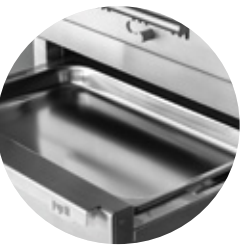
Premium Charcoal oven

Horno de brasa Premium
Four à braise Premium



REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850501R				
P850501B	Oven 50	69 x 67 x 163		1/1
P850501SS				
P850901R				
P850901B	Oven 90	69 x 67 x 173		1/1
P850901SS				
P851401R				
P851401B	Oven 140	87 x 86 x 179		1/1
P851401SS				

One GN 1/1 100 mm included
Incluye una GN 1/1 100mm
Un bac GN 1/1 100 mm inclus



Temperature maintaining drawer.
Compatible with gastronorm 1/1 up
to depth of 100 mm.

Cajón mantenedor de temperatura.
Compatible con GN 1/1 hasta 100mm
de profundidad.

Tiroir de maintien en température.
Compatible avec gastronorm 1/1
jusqu'à 100 mm de profondeur.

Technical info page 71, 73, 76
Info técnica pág. 71, 73, 76
Info techniques page 71, 73, 76

Classic Charcoal oven

Horno de brasa Classic
Four à braise Classic

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850502R				
P850502B	Oven 50	69 x 67 x 163		1/1
P850502SS				
P850902R				
P850902B	Oven 90	69 x 67 x 173		1/1
P850902SS				
P851402R				
P851402B	Oven 140	87 x 86 x 179		1/1
P851402SS				

Cabinet with removable shelf
Armario con estantería extraíble
Armoire avec étagère amovible

Technical info page 71, 74, 76
Info técnica pág. 71, 74, 76
Info techniques page 71, 74, 76

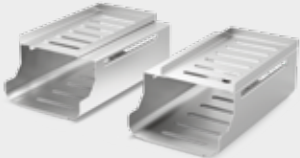


Each oven comes with / Cada horno viene con / Chaque four est livré avec



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 20



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 20



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise



Functional Charcoal oven

Horno de brasa Functional
Four à braise Functional



OVEN 140
8 1/1 GN pan capacity
Capacidad para 8 cubetas GN 1/1
Capacité pour 8 bacs GN 1/1

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850503R				
P850503B	Oven 50	69 x 67 x 163		1/1
P850503SS				
P850903R				
P850903B	Oven 90	69 x 67 x 173		1/1
P850903SS				
P851403R				
P851403B	Oven 140	87 x 86 x 179		1/1
P851403SS				

GN not included
GN no incluidas
Bacs GN non inclus

 **Technical info page 72, 74, 77**
Info técnica pág. 72, 74, 77
Info techniques page 72, 74, 77



OVEN 50 & 90
5 1/1 GN capacity
Capacidad para 5 cubetas GN 1/1
Capacité pour 5 bacs GN 1/1

Each oven comes with / Cada horno viene con / Chaque four est livré avec



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Essential Charcoal oven

Horno de brasa Essential
Four à braise Essential

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850504R				
P850504B	Oven 50	69 x 67 x 163		1/1
P850504SS				
P850904R				
P850904B	Oven 90	69 x 67 x 173		1/1
P850904SS				
P851404R				
P851404B	Oven 140	87 x 86 x 179		1/1
P851404SS				

 **Technical info page 70, 75, 77**
Info técnica pág. 70, 75, 77
Info techniques page 70, 75, 77



Countertop Charcoal oven

Horno de brasa sobremesa
Four à braise de table

REF	Charcoal Oven Horno de brasa Four à braise	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P850500R				
P850500B	Oven 50	69 x 57 x 93		1/1
P850500SS				
P850900R				
P850900B	Oven 90	69 x 67 x 103		1/1
P850900SS				
P851400R				
P851400B	Oven 140	87 x 86 x 115		1/1
P851400SS				

 **Technical info page 73, 75, 78**
Info técnica pág. 73, 75, 78
Info techniques page 73, 75, 78



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Tempering module for charcoal oven
Módulo de templado para horno de carbón
Module de trempé pour four à braise



NEW

REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	
P850508	50	71 x 39 x 18,5	1/1
P850908	90	71 x 48 x 18,5	1/1
P851408	140	86 x 66,5 x 18,5	1/1

Charcoal oven rack
Rejilla para horno de carbón
Grille pour four à braise



REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	
P8505004	50	58 x 36,7 x 2	1/1
P8509007	90	58 x 46,7 x 2	1/1
P8514007	140	76,6 x 64,8 x 2	1/1

Exceptional versatility: perfect for tempering
or warming up food

Gran versatilidad: úsalo para atemperar o
calentar alimentos

Polyvalence exceptionnelle : idéal pour
tempérer ou chauffer vos plats

• Quick and easy setup and takedown
Fácil montaje y desmontaje
Facile à monter et démonter

• Easy to clean: SS removable module
Fácil de limpiar: módulo extraíble en inox
Facile à nettoyer : module amovible en inox

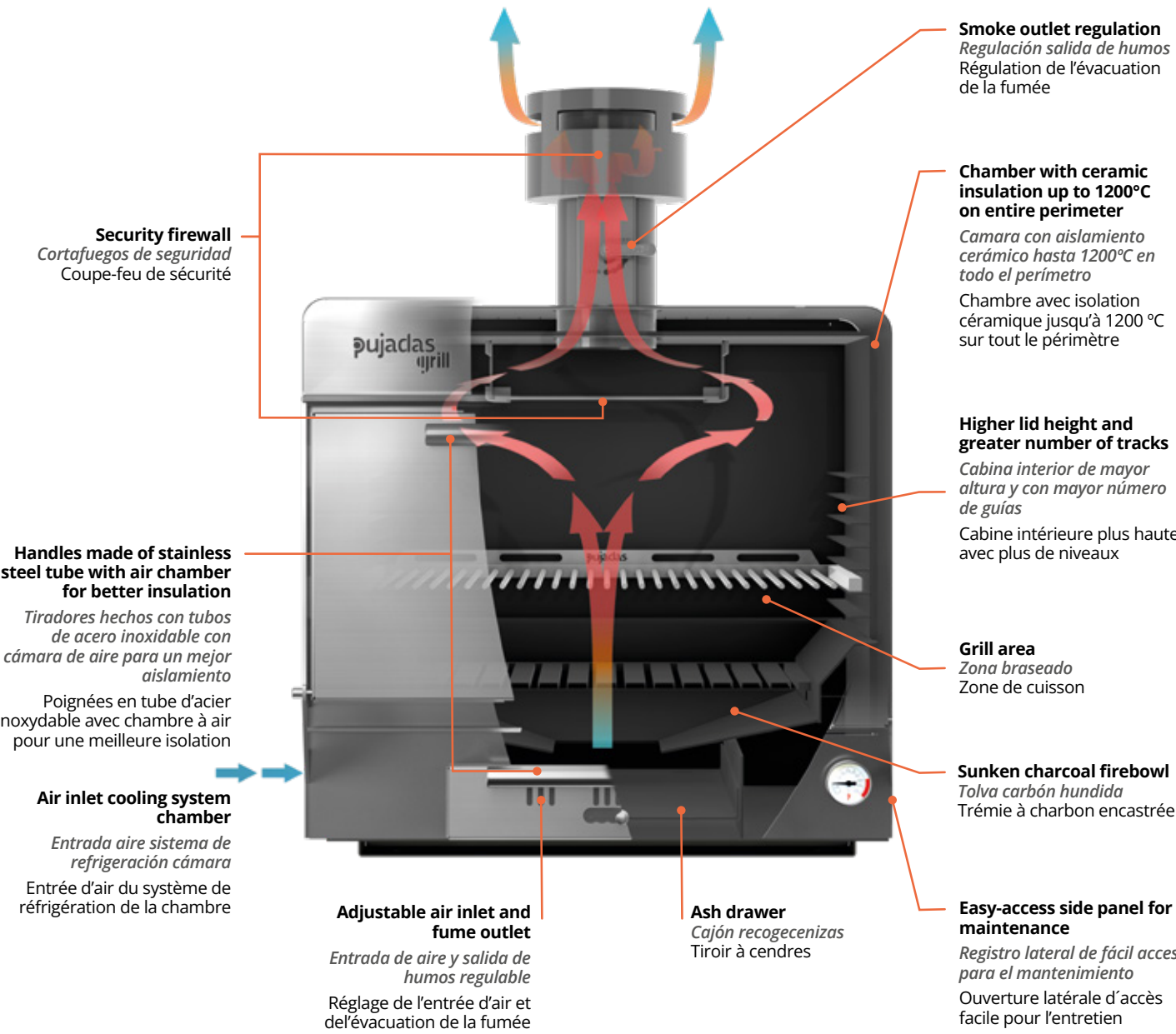
• Suitable for GN pans:
Compatible con GN:
Compatible avec GN bacs :

OVEN 140:
All sizes except 2/1
Todas las medidas excepto 2/1
Toutes les tailles sauf 2/1

OVEN 90 & 50:
All sizes except 2/1 & 1/1
Todas las medidas excepto 2/1 & 1/1
Toutes les tailles sauf 2/1 & 1/1



Oven operation





Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts

Open grill



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

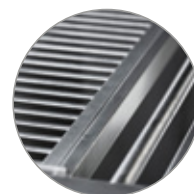
Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Removable rack and tempering bar.

Parrilla extraíble y barra atemperadora.
Grille amovible et barre pour remise en température.



Large cooking surface available with V-shaped and rod bar grills.

Ámplia superficie de cocción, disponible con parrillas en V y con varillas.

Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.

Refractory brick base.

Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base

Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200°C en perímetro y base

Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur le périmètre et la base

GN 2/1 size 2 shelves.

2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front casters with brakes.

Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.



Available with adjustable feet.

Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.

Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.



Handwheel for easy elevation up to 400 mm.

Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm.

Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.

Grease collector.

Recogedor de grasa.
Collecteur de graisse.

GN 1/1 rails.

Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1



Technical info page 79-80

Info técnica pág. 79-80

Info techniques page 79-80

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert

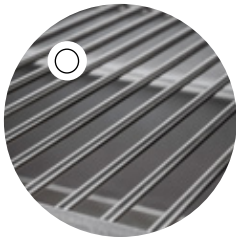


REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	
P8581010R	●	○	1/1
P8581011R	●	∨	1/1
P8581010B	●	○	1/1
P8581011B	●	∨	1/1
P8581010SS	●	○	1/1
P8581011SS	●	∨	1/1

 **Technical info page 79**
Info técnica pág. 79
Info techniques page 79



V shape grill
Parrilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Countertop Open grill

Brasa abierta de sobremesa
Grill ouvert de table

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	
P8581000R	●	○	1/1
P8581001R	●	∨	1/1
P8581000B	●	○	1/1
P8581001B	●	∨	1/1
P8581000SS	●	○	1/1
P8581001SS	●	∨	1/1

 **Technical info page 79**
Info técnica pág. 79
Info techniques page 79

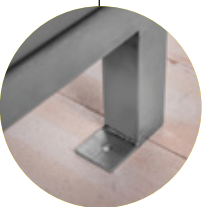


Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	
P8581030R	●	○	1/1
P8581031R	●	∨	1/1
P8581030B	●	○	1/1
P8581031B	●	∨	1/1
P8581030SS	●	○	1/1
P8581031SS	●	∨	1/1

 **Technical info page 80**
Info técnica pág. 80
Info techniques page 80



Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour la fixation

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

Each open grill comes with / Cada brasa abierta viene con / Chaque grill ouvert est livré avec



Open grill lite



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
 FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
 FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Wood burner (optional). Loads up to 12 kg wood.
Leñero quemador (opcional). Carga hasta 12 kg de leña.
Brûleur à bois (optionnel). Charge jusqu'à 12 kg de bois.

Independent double open grill with 5 cooking levels.
Available with V-shaped and rod bar grills
Dos superficies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.

Grill size for firebasket
Medida parrilla para leñero
Dimension grille pour brûleur

Grease collectors
Recogedores de grasa
Collecteurs de graisse

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front casters with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponibile con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.



Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.

Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

Tempering bar and compatible space for GN 1/3.

Barra de atemperamiento y espacio compatible para GN 1/3
Barre de remise en température et espace compatible pour GN 1/3.

Grill size
Medida parrilla
Dimension grille

Refractory brick base.
Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.

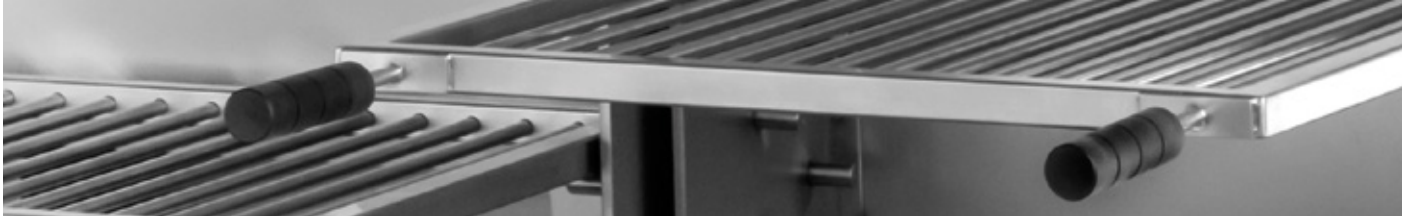
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200°C en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur le périmètre et la base.

GN 1/1 rails.
Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1

Technical info page 80-81
Info técnica pág. 80-81
Info techniques page 80-81

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite



REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583010R	●	2	○	1/1
P8583011R	●	2	∇	1/1
P8583010B	●	2	○	1/1
P8583011B	●	2	∇	1/1
P8583010SS	●	2	○	1/1
P8583011SS	●	2	∇	1/1
P8583110R	●	1	○	1/1
P8583111R	●	1	∇	1/1
P8583110B	●	1	○	1/1
P8583111B	●	1	∇	1/1
P8583110SS	●	1	○	1/1
P8583111SS	●	1	∇	1/1
P8583210R	●	0	○	1/1
P8583211R	●	0	∇	1/1
P8583210B	●	0	○	1/1
P8583211B	●	0	∇	1/1
P8583210SS	●	0	○	1/1
P8583211SS	●	0	∇	1/1

Technical info page 80
Info técnica pág. 80
Info techniques page 80

Countertop Open grill lite

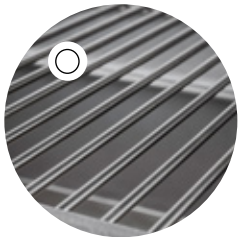
Brasa abierta lite de sobremesa
Grill ouvert lite de table

REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583000R	●	2	○	1/1
P8583001R	●	2	∇	1/1
P8583000B	●	2	○	1/1
P8583001B	●	2	∇	1/1
P8583000SS	●	2	○	1/1
P8583001SS	●	2	∇	1/1
P8583100R	●	1	○	1/1
P8583101R	●	1	∇	1/1
P8583100B	●	1	○	1/1
P8583101B	●	1	∇	1/1
P8583100SS	●	1	○	1/1
P8583101SS	●	1	∇	1/1
P8583200R	●	0	○	1/1
P8583201R	●	0	∇	1/1
P8583200B	●	0	○	1/1
P8583201B	●	0	∇	1/1
P8583200SS	●	0	○	1/1
P8583201SS	●	0	∇	1/1

Technical info page 81
Info técnica pág. 81
Info techniques page 81



V shape grill
Parrilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde



Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

Each open grill lite comes with / cada brasa abierta lite viene con / chaque grill ouvert lite est livré avec

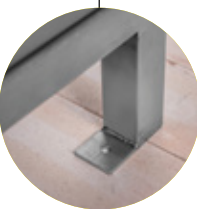
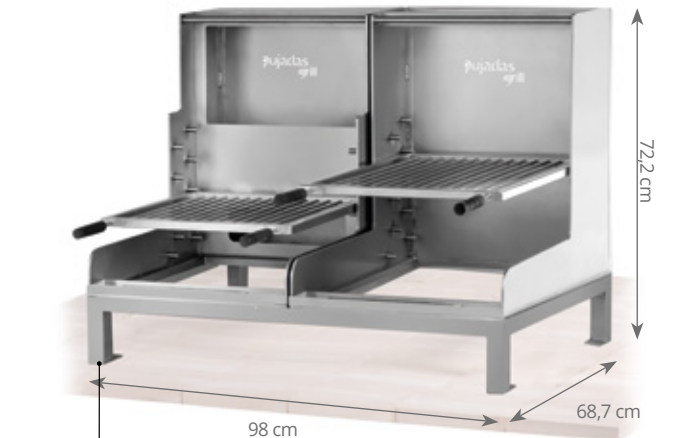


Open grill lite without refractory base

Brasa abierta lite sin base refractaria
Grill ouvert lite sans base réfractaire

REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583030SS	●	2	○	1/1
P8583031SS	●	2	∇	1/1
P8583130SS	●	1	○	1/1
P8583131SS	●	1	∇	1/1
P8583230SS	●	0	○	1/1
P8583231SS	●	0	∇	1/1

Technical info page 81
Info técnica pág. 81
Info techniques page 81



Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour fixation.

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

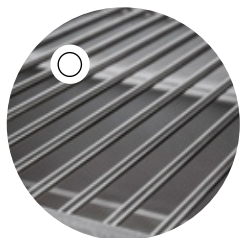
Grill rack for Open Grill
Parrilla para Open Grill
Grille pour Open Grill



REF	W x D x H cm	Grill <i>Parrilla</i> Grill	
P858100	86,2 x 53,6 x 2	○	1/1
P858101	86,2 x 53,6 x 2	∨	1/1



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Grill for Open Grill Lite
Parrilla para Open Grill Lite
Grille pour Open Grill Lite



* Suitable for firebasket
* *Compatible con leñero*
* Compatible avec brûleur à bois

REF	W x D x H cm	Grill <i>Parrilla</i> Grill	
P858300*	44,6 x 46,4 x 2	○	1/1
P858301*	44,6 x 46,4 x 2	∨	1/1
P858310	58 x 46,4 x 2	○	1/1
P858311	58 x 46,4 x 2	∨	1/1



Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 56



Grillstation

NEW



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

Total versatility. Customize your setup with modular Grillstation accessories.

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecto para cocinas interiores, abiertas o exteriores.

Versatilidad total. Personaliza tu configuración con los accesorios modulares de Grillstation.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures.

Polyvalence totale. Personnalisez votre configuration avec les accessoires modulaires Grillstation.

Dual-sided use allows two chefs to work simultaneously, boosting productivity.

Uso a dos bandas que permite a dos chefs trabajar simultáneamente, aumentando la productividad.

L'utilisation double face permet à deux chefs travailler simultanément, augmentant la productivité.

Angled front design for improved visibility and comfort.

Diseño frontal inclinado para una mejor visibilidad y comodidad.

Design frontal incliné pour une meilleure visibilité et confort.

Two levels of adjustable bars for GN pans, grills or other accessories.

Dos niveles de barras ajustables para GN, rejillas mantenedoras u otros accesorios.

Deux niveaux de barres réglables pour GN, grilles de maintien ou autres accessoires.

Extra-large cooking surface of 89 x 59 cm with 3 independent grills.

Superficie de cocción extragrande de 89 x 59 cm con 3 parrillas independientes.

Surface de cuisson extra-large de 89 x 59 cm avec 3 grilles indépendantes.

Two GN 2/1 size shelves.

Dos estantes medida GN 2/1.

Deux niveaux GN 2/1.

Front casters with brakes. Adjustable feet also available.

Ruedas delanteras con freno. Patas ajustables también disponibles.

Roues avant avec freins. Pieds réglables disponibles.



Removable rack.
Parrilla extraíble.
Grille amovible.

Refractory brick base for optimal heat retention and distribution.

Base de ladrillo refractario para una óptima retención y distribución del calor.

Base en brique réfractaire pour une excellente rétention et distribution de la chaleur.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200 °C on the perimeter and base.

Cámara térmica con aislamiento cerámico de hasta 1200 °C en perímetro y base.

Chambre thermique avec isolation en céramique jusqu'à 1200 °C sur le périmètre et la base.

GN 1/1 65mm rails.

Guías para GN 1/1 de 65 mm.

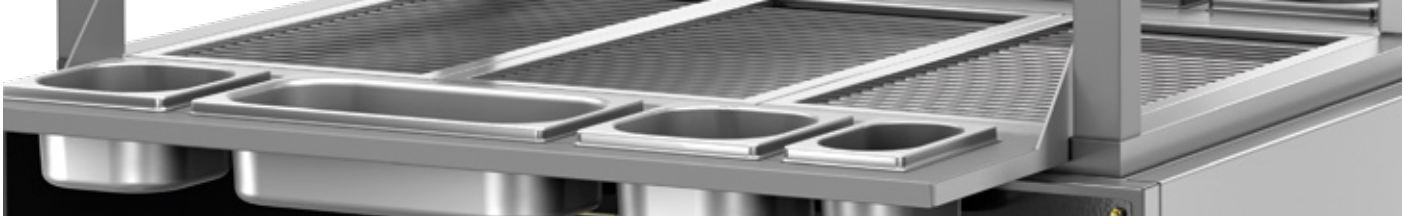
Glissières pour GN 1/1 de 65 mm.



Technical info page 82
Info técnica pág. 82
Info techniques page 82

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Grillstation



NEW

REF	Colour Color Couleur	
P8584010R		1/1
P8584010B		1/1
P8584010SS		1/1

Technical info page 82
Info técnica pág. 82
Info techniques page 82

Grillstation grill
Parrilla Grillstation
Grille pour Grillstation



NEW

REF	W x D x H cm	
P8584950	58,5 x 29 x 2	1/1

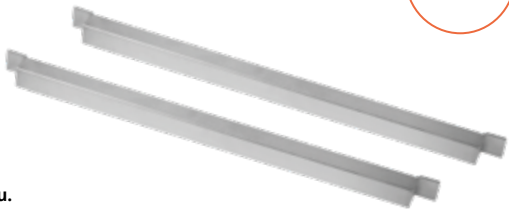
Horizontal Grillstation bar
Barra horizontal Grillstation
Barre horizontale pour Grillstation



NEW

REF	W x D x H cm	
P8584951	97 x 4 x 4	1/1

Grillstation skewer support
Soporte pinchos Grillstation
Support à brochettes Grillstation



NEW

Pack 2 u.

REF	W x D x H cm	
P8584952	33 x 2 x 2	1/1

GN Grillstation accessory
Accesorio GN Grillstation
Accessoire GN pour Grillstation



NEW

100mm GN pans included
GN 100mm incluidas
Bacs GN 100mm inclus
1 x 1/3 2 x 1/6 1 x 1/9

REF	W x D x H cm	
P8584900	89 x 28 x 10	1/1

Countertop Grillstation

Grillstation de sobremesa
Grillstation de table



NEW

REF	Colour Color Couleur	
P8584000R		1/1
P8584000B		1/1
P8584000SS		1/1

Technical info page 82
Info técnica pág. 82
Info techniques page 82



Each Grillstation comes with / Cada Grillstation viene con / Chaque Grillstation est livré avec



Robata



MADE OF HIGH-QUALITY STAINLESS STEEL
FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD
FABRIQUÉS EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITÉ

**Designed and
manufactured entirely
by Pujadas in high
quality stainless steel.**

**Perfect for kitchens with
limited space.**

Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

Perfecta para cocinas con espacio limitado.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

Idéal pour cuisines avec un espace limité.

With 5 movable racks for all types of cooking.
Con 5 rejillas movibles para cualquier tipo de cocción.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.

Removable 65 mm GN 2/3 container, for all types of cooking.
Cubeta GN 2/3 de 65 mm movable, para cualquier tipo de cocción.
Bac GN 2/3 65 mm amovible, pour tout type de cuisson.

2 removable rod grills, ideal for intense embers.
2 parrillas de varilla removibles, ideal para brasa intensa.
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour cuisson intense.

Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200°C en perímetro y base.
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur le périmètre et la base.

5 100 mm GN 1/9 containers for ingredients.
5 cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes.
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.

GN 1/1 rails
Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1

GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
2 étagères bac GN 2/1.

Front casters with brakes.
Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Open grill with 3 cooking levels.

Parrilla abierta con 3 niveles de cocción.
Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.

Refractory brick base.

Base de ladrillo refractario.
Base en brique réfractaire.

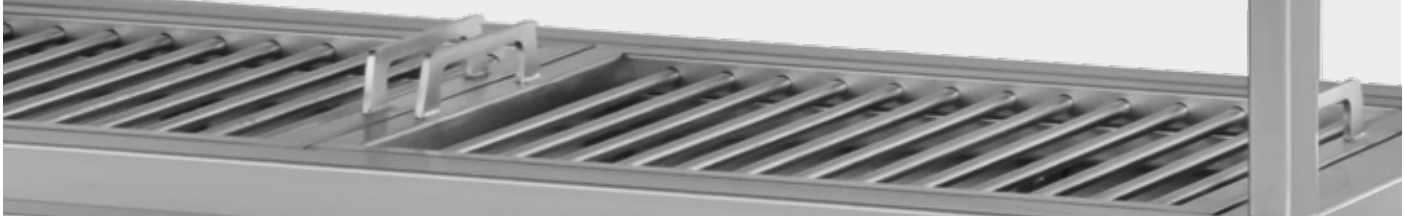


 **Technical info page 83**
Info técnica pág. 83
Info techniques page 83



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Robata



REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	
P8582010R	●	○	1/1
P8582010B	●	○	1/1
P8582010SS	●	○	1/1

Technical info page 83
Info técnica pág. 83
Info techniques page 83

Skewers support pack for Robata
Pack soporte pinchos para Robata
Pack support brochettes pour Robata



REF	W x D x H cm	
P858220	92,8 x 2,5 x 2,5	1/1

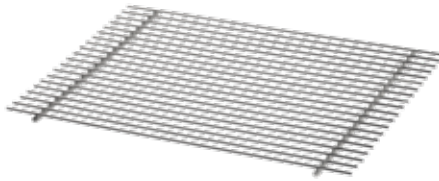
NEW



Rod grill for Robata
Parrilla de varilla para Robata
Grille à tiges pour Robata



Maintenance grill for Robata.
Rejilla mantenimiento para Robata.
Grille remise en temperature pour Robata.



Pack 2 u.

REF	W x D cm	
P858200	44 x 35,7	1/1

REF	W x D cm	
P858210	37 x 30	1/1

Countertop Robata

Robata de sobremesa
Robata de table



REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	
P8582000R	●	○	1/1
P8582000B	●	○	1/1
P8582000SS	●	○	1/1

Technical info page 83
Info técnica pág. 83
Info techniques page 83

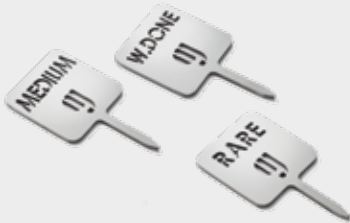
See products on / Ver productos en / Voir produits en page

P. 53

Grill skewers
Pinchos Grill
Brochettes Grill



Doneness indicator skewers
Pinchos indicadores cocción
Brochettes avec indicateur cuisson



Each robata comes with / Cada robata viene con / Chaque robata est livré avec



x5
Only with table version
Solo con la versión con mesa
Uniquement avec la version avec table

Grillbox



Just the way you like it

A tu gusto, a tu ritmo / À votre goût, à votre rythme



ORIGINAL



Stone / Piedra / Pierre



Reversible grill / Parrilla reversible / Grille réversible



Rod bar / Varilla / Ronde



Tray / Llauna / Plaque



Skewer / Pincho / Brochette



Cover / Tapa / Couvercle

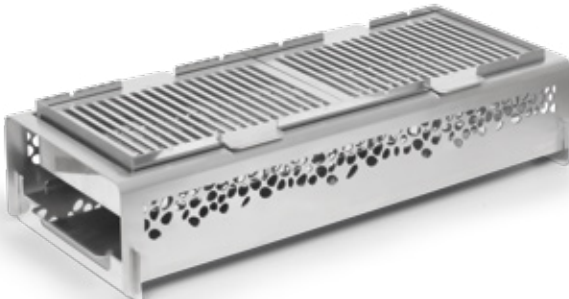
Works with charcoal or chafing dish fuel / Funciona con carbón o combustible para chafing dish
Fonctionne avec du charbon de bois ou fuel pour chafing dish

Stainless steel tabletop barbecue
Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox

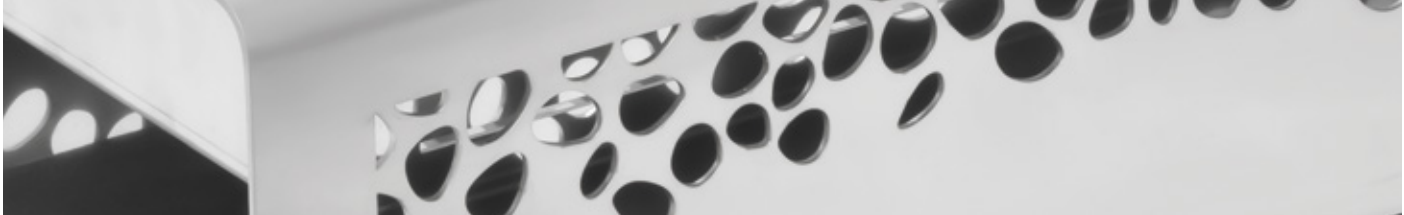


REF	W x D x H cm	
P85200	37 x 26 x 15	1/1

Stainless Steel tabletop barbecue Duo
Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable
Barbecue de table Duo en acier inoxydable



REF	W x D x H cm	
P85220	66 x 26 x 15	1/1



Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte



REF	W x D x H cm	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1/1

Rod bar grill
Parrilla de varilla
Grille ronde



REF	W x D x H cm	Kg	
P85203	29,7 x 21,5 x 1,2	1,2	1/1

GrillBox lid
Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox



REF	W x D x H cm	
P85222	29,7 x 19,6 x 11,2	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 58

Stainless Steel tray
Llauna inox
Plaque inox



Enamelled cast iron reversible grill
Parrilla reversible de hierro fundido esmaltado
Grille réversible en fonte émaillée



REF	W x D x H cm	Kg	
P85202	37 x 21,5 x 1,8	3,5	1/1

Gripper for basalt stone
Pala para piedra de basalto
Pele pour pierre de basalte



REF	L cm	
P85223	30	1/1

Fuel holder base
Base para quemadores de combustible
Base pour brûleurs à combustible



REF	W x D x H cm	
P85204	33 x 23 x 2,8	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

Burner holder for chafing dish
Contenedor para combustible de chafing dish
Porte-brûleur pour chafing dish



P372200



Smoker

Ahumador / Fumoir

Smoker

Ahumador
Fumoir

Smoker

Ahumador
Fumoir



REF	W x D x H cm	
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1/1



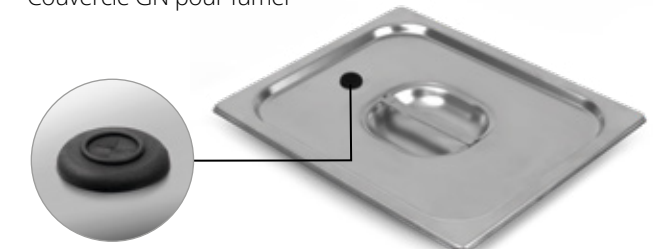
Smoking kitchenware / Menaje para ahumar / Ustensiles de cuisine pour fumer

Food silicone valves with self-closing system that allow the entry of flavoured smoke without leaks, and preserving all food essence.

Válvulas de silicona alimentaria con autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.

Valves in silicone alimentaire à fermeture automatique qui permettent l'entrée de fumée aromatisée sans fuites / pertes, préservant toute son essence.

GN lid for smoking
Tapa GN para ahumar
Couvercle GN pour fumer



Cookware inox lid for smoke
Tapa batería inox para ahumar
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer



REF	GN	cm	
P110000A	1/1	53 x 32,5	1/1
P120000A	1/2	32,5 x 26,5	1/1

Ideal for cold smoking large pieces of meat or whole fish. Adaptable to all 1/1 & 1/2 GN containers.
Idéal para ahumar en frío piezas grandes de carne y pescado enteras. Adaptable a todas las cubetas GN 1/1 y 1/2.
Idéal pour fumer à froid de gros morceaux de viande ou poisson entier. Adaptable à tous les bacs GN 1/1 et 1/2.

REF	Ø cm	
P209020A	20	1/1
P209024A	24	1/1
P209028A	28	1/1
P209032A	32	1/1

Lid with smoke valve for preparations such as sauces, stews, etc.
Tapa con válvula de ahumado para elaboraciones como salsas, cocidos, etc.
Couvercle avec valve de fumage pour les élaborations telles que les sauces, les ragoûts, etc.



Charcoal

Carbón / Charbon

Charcoal

Carbón
Charbon

Charcoal top quality Marabú

Carbón vegetal Marabú primera calidad
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

- High calorific performance.
- A good mix of lumpwood and broken charcoal pieces.
- Coarse-grained, dust-free charcoal.
- 10 Kg bag with handle for easy transport and handling.
- Bag made of plasticized raffia to prevent soot from escaping.

- Alto rendimiento calorífico.
- Buena mezcla de roturado y canelino.
- Carbón de granulometría gruesa y sin polvo.
- Saco de 10 kg con asa para su fácil transporte y manejo.
- Saco fabricado en rafia plastificada para evitar el escape de hollín.

- Puissance calorifique élevée.
- Mélange de bois en morceaux et brisé de qualité supérieure.
- Charbon grosse granulométrie et sans poussière.
- Sac de 10 kg avec poignée pour un transport et une manipulation faciles.
- Sac fabriqué en raphia plastifié pour éviter la perte de suie.

REF	Kg	
P850000	280	1 pallet

28 bags per pallet
28 sacos por pallet
28 sacs par palette



FEATURES / CARACTERÍSTICAS / CARACTÉRISTIQUES

Wood type Tipo de madera Type de bois	Calorific value Poder calorífico Puissance calorique Kcal/Kg	Granulometry Granulometría Granulométrie mm	Carbon Carbono Carbone %	Ashes Cenizas Cendres %	Humidity Humedad Humidité %	Density Densidad Densité Km/m³	Bag weight Peso saco Poids sac Kg
Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

Firelighters pack

Pack pastillas encendido
Pack plaquettes d'allumage



Each pack contains
24 tubes with 8 tablets.

Cada pack contiene
24 tubos de 8 pastillas.

Chaque pack contient
24 tubes de 8 plaquettes.

REF	Tube weight Peso tubo Poids tube	
P852000	205 g	1/1

- Smoke, spark, smell and explosion-free.
- Non-toxic.
- 100% ecological natural product. 92% solid alcohol.

- Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.
- No Tóxico.
- Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol sólido.

- Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion
- Non toxique.
- Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.

Accesorios

Accesorios / Accessoires



Accessories

Accesorios
Accessoires



Heavy duty oven tong
Pinza reforzada horno
Pince renforcée pour four



REF	L cm	
P851004	33,5	1/1

Roast pan tong w/silicon protection
Pinza fuente horno c/protección silicona
Pince plaque à rotir a/protection silicone



REF	L cm	
P607100	18	1/12

St/Steel hook 10p.
Gancho acero inoxidable 10p.
Crochet inox 10p.



Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	
P958010	10	4	1/12
P958012	12	5	1/12
P958014	14	6	1/12
P958016	16	6	1/12
P958018	18	6	1/12

VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®



Serrated edge to securely grip food
Borde dentado para un agarre seguro de los alimentos
Bord dentelé pour une prise sûre des aliments

REF	L cm	
4791210	30,5	1/12
4791610	40,6	1/12

Roast pan tong w/silicon protection
Pinza fuente horno c/protección silicona
Pince plaque à rotir a/protection silicone



REF	L cm	
P607000	19	1/10

Oven poker
Pala atizadora
Tisonnier



REF	W x D x H cm	
P851005S	65 x 10 x 3,5	1/1
P851005L	85 x 10 x 3,5	1/1

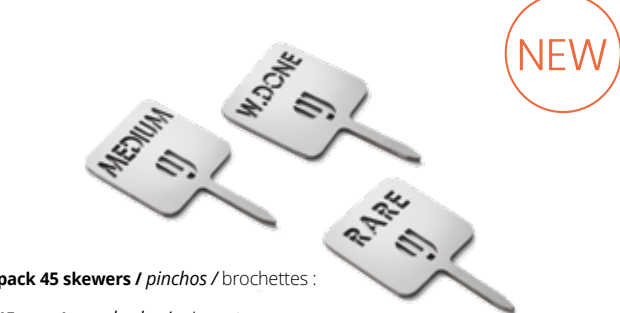


Collect ashes shovel
Pala recogecenizas
Pelle à cendres



REF	W x D x H cm	
P851006S	35 x 15 x 12	1/1
P851006L	54 x 15 x 20	1/1

Doneness indicator skewers
Pinchos indicadores cocción
Brochettes avec indicateur cuisson



pack 45 skewers / pinchos / brochettes :

15 rare / poco hecho / saignant
15 medium / al punto / à point
15 well done / hecho / bien cuit

REF	L cm	
P858260	7	1/1

Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse métallique



Accessories

Accesorios
Accessoires

Grill skewers
Pinchos Grill
Brochettes Grill



Pack 15 u.

REF	L cm	
P858230	30,5	1/1

Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse métallique



REF	L cm	
P851007	23,5	1/1
RE851008	23,5	1/1

REF	L cm	
P818000	27	1/12



Grill cookware & presentation

Menaje y presentación brasa
Batterie et présentation braise



Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Gravity-cast aluminium: superior performance under extreme conditions.

Constructed from gravity-cast aluminium. Exceptional resistance to high temperatures. Ideal for charcoal ovens and open flames.

Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad. Resistencia excepcional a altas temperaturas. Ideal para hornos de carbón y llamas directas.

Fabriquées en fonte d'aluminium par gravité. Résistance exceptionnelle aux hautes températures. Idéal pour les fours à charbon et les flammes directes.

Triple-layer ceramic non-stick coating for long-lasting durability under heavy use.

Revestimiento cerámico antiadherente triple capa para una larga durabilidad incluso con uso intensivo.

Revêtement céramique antiadhésif à trois couches pour une durabilité prolongée même en usage intensif.

Lightweight yet extremely sturdy thanks to 6+ mm thickness.

Ligeras y extremadamente robustas gracias a sus más de 6 mm de espesor.

Légères et extrêmement robustes grâce à leur épaisseur de plus de 6 mm.

GN 1/1 special grill tray

Bandeja GN 1/1 especial grill

Plateau GN 1/1 spécial grill



REF	W x D x H cm	
P851165	53 x 32,5 x 6,5	1/1

GN 1/3 special grill tray

Bandeja GN 1/3 especial grill

Plateau GN 1/3 spécial grill

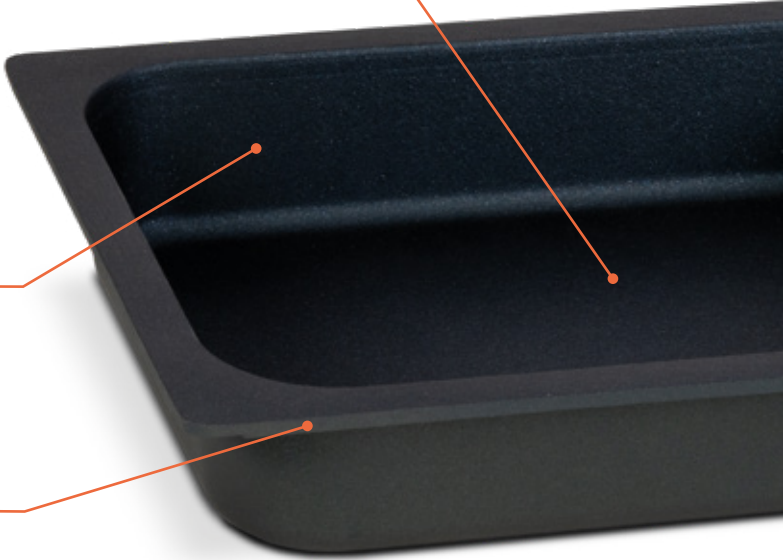


REF	W x D x H cm	
P851325	32,5 x 17,6 x 2,5	1/1

Aluminio de fundición por gravedad:
rendimiento superior bajo condiciones
extremas.



Fonte d'aluminium par gravité: performance
supérieure dans des conditions extrêmes



GN 1/2 special grill tray

Bandeja GN 1/2 especial grill

Plateau GN 1/2 spécial grill



REF	W x D x H cm	
P851265	32,5 x 26,5 x 6,5	1/1

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 45



Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise

Fine mesh special grill pan
Sartén especial grill de malla fina
Poêle spéciale grill à maille fine

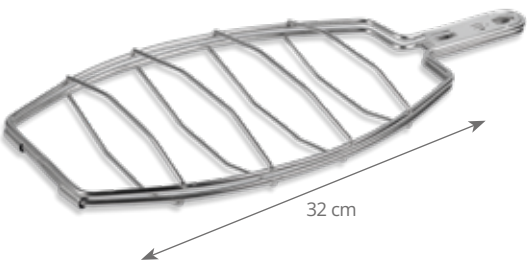
NEW



REF	W x D x H cm	Ø cm	
P851008	24,5 x 39 x 5,5	24	1/6

Fish grilling basket
Besuguera especial grill
Grille à poisson

NEW



REF	W x D x H cm	
P851010	19 x 43 x 5,3	1/6

Round tray with wooden base
Llauna redonda con base de madera
Plateau rond avec base en bois



NEW



REF	Llauna		Total		Lts	
	Ø cm	H cm	L cm	H cm		
P29640	30	2	33	3	0,9	1/1

Coarse mesh special grill pan
Sartén especial grill de malla gruesa
Poêle spéciale grill à maille grossière

NEW



REF	W x D x H cm	Ø cm	
P851009	24,5 x 39 x 5,5	24	1/6

Special grill rectangular rack
Parrilla rectangular especial grill
Grille rectangulaire spécial grill

NEW



REF	W x D x H cm	
P851011	13,5 x 23 x 4	1/6

Stainless steel round tin
Llauna redonda acero inoxidable
Plaque ronde en acier inoxydable



NEW



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P2964001	30	2	0,9	1/1

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise

Stainless steel tray
LLauna inox
Plaque inox



REF	W x D x H cm	Lts	
P29611	50 x 30 x 2	2,5	1/1

Stainless steel tray. GN 1/2
LLauna inox. GN 1/2
Plaque inox. GN 1/2



REF	W x D x H cm	Lts	
P29612	32,5 x 26,5 x 2	1,5	1/1

Tray with wooden base and handle
Llauna con base de madera con mango
Plateau avec base en bois et poignée



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	Lts	
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	0,55	1/6

Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox



REF	W x D x H cm	Lts	
P2961001	22 x 14 x 2	0,55	1/6

Stainless steel tray. GN 1/3
LLauna inox. GN 1/3
Plaque inox. GN 1/3



REF	W x D x H cm	Lts	
P29613	32,5 x 17,6 x 2	1	1/1

Stainless steel tray. GN 2/4
LLauna inox. GN 2/4
Plaque inox. GN 2/4



REF	W x D x H cm	Lts	
P29624	53 x 16,2 x 2	1,5	1/1

Tray with wooden base
Llauna con base de madera
Plateau avec base en bois



REF	Llauna W x D x H cm	Total cm	Lts	
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	0,95	1/6

Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox



REF	W x D x H cm	Lts	
P2960001	29,5 x 19,5 x 2	0,95	1/6

Stainless steel tray. Tapas
Llauna inox. Tapas
Plaque inox. Tapas



REF	W x D x H cm	Lts	
P29650	22 x 11 x 2	0,5	1/1

Round tray with wooden base
Llauna redonda con base de madera
Plateau rond avec base en bois



IDEA! Ideal for table top service
Ideal para servir en mesa
Idéal pour service de table

REF	Llauna Ø cm	H cm	Total L cm	H cm	Lts	
P29620	20	4,5	31	5,5	0,8	1/6
P29630	26	4,5	37	5,5	1,8	1/6

Stainless Steel round tin
Llauna redonda acero inoxidable
Plaque ronde en acier inoxydable



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P2962001	20	4,5	0,8	1/6
P2963001	26	4,5	1,8	1/6

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Stainless steel tray with handles

Llauna inox con asas

Plaque inox avec anses



P296415



P296515



P296615



P296715

REF	Base cm	Total W x D x H cm	Lts	
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	0,45	1/1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	0,90	1/1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	0,90	1/1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1,80	1/1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1,10	1/1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	2,25	1/1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	0,85	1/1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1,70	1/1

Fry pan

Sartén

Poêle



Cork base

Base de corcho

Base en liège



REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1/16
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1/8
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1/8
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1/10

Cork base

Base de corcho

Base en liège



Ultra compact and resistant

Ultra compacto y resistente

Ultra compact et résistant

REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	
P926301	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1/16
P926401	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1/8
P926501	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1/8
P926601	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1/10

REF	Ø cm	H cm	
P135120	20	4,5	1/6
P135124	24	5,0	1/6
P135128	28	5,5	1/6
P135132	32	6,0	1/6
P135140	40	7,0	1/6

Polished steel paella pan

Paellera acero pulido

Plat à paella acier poli



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	
P994020	20	0,8	1/2	1/10
P994022	22	0,8	1/2	1/10
P994024	24	0,8	1	1/10
P994026	26	0,8	2	1/10
P994030	30	1,0	4	1/10
P994032	32	1,0	5	1/10
P994034	34	1,0	6	1/10
P994036	36	1,0	7	1/10
P994038	38	1,0	8	1/10
P994040	40	1,0	9	1/10
P994042	42	1,2	10	1/10
P994046	46	1,2	12	1/5
P994050	50	1,2	14	1/5
P994055	55	1,5	16	1/5

Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado

Plat à paella acier émaillé



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	
P995010 *	10	0,8	TAPA	1/10
P995016 *	15	0,8	TAPA	1/10
P995020	20	0,8	1/2	1/10
P995026	26	0,8	1/2	1/10
P995030	30	1,0	4	1/10
P995032	32	1,0	5	1/10
P995034	34	1,0	6	1/10
P995036	36	1,0	7	1/10
P995038	38	1,0	8	1/10
P995040	40	1,0	9	1/10
P995042	42	1,2	10	1/10
P995050	50	1,2	14	1/5
P995060	60	1,5	19	1/5

Extra thickness polished steel paella pan

Paellera acero pulido espesor extra

Plat à paella acier poli épaisseur renforcée



REF	Ø cm	Thickness Espesor Épaisseur	Portions Raciones	
NEW P994134	34	2,0	6	1/1
NEW P994138	38	2,0	8	1/1
NEW P994142	42	2,0	10	1/1
P994150	50	2,0	14	1/1
P994155	55	2,5	16	1/1
P994165	65	2,5	22	1/1
P994180	80	3,0	40	1/1
P994190	90	3,0	50	1/1

MORE RESISTANT TO HIGH TEMPERATURES
MÁS RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS
PLUS RÉISTANT À HAUTES TEMPÉRATURES

Suitable for induction
Aptas para inducción
Compatibles avec l'induction

Deep enamelled fry pan with handles

Sartén honda esmaltada con asas

Poêle haute émaillée avec anses



REF	Ø cm	Lts	
P997014 *	14	0,35	1/10
P997016 *	16	0,45	1/10
P997028	28	3,70	1/10
P997032	32	5,00	1/10
P997036	36	7,40	1/5
P997040	40	8,90	1/5



*MINI-SIZE

Recommended for tapas
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas



	Oven 50	Oven 90	Oven 140	Open Grill	Grillstation	Open Grill Lite	Robata
Until / Hasta / Jusqu'à	Ø 38 cm	Ø 46 cm	Ø 65 cm	Ø 50 cm	Ø 50 cm	Ø 40 cm	Ø 30 cm

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise

Cast Iron miniatures

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



Mini fry pan

Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23500	10,5	16	2,6	0,08	1/1

Mini fry pan

Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23501	13,5	21	2,5	0,2	1/1

Mini deep fry pan

Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23502	14	23,5	3,8	0,25	1/1

Mini squared fry pan

Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	Lts	
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	0,3	1/1

Mini oblong fry pan

Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire



REF	W x D x H cm	L cm	Lts	
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	0,15	1/1

Mini round casserole with lid

Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23505	10	13	7,5	0,3	1/1

Mini oval pan with lid

Mini fuente oval con tapa
Mini plateau ovale avec couvercle



REF	W x D x H cm	L cm	Lts	
P23506	12 x 8 x 5	15,5	0,08	1/1

Oval casserole

Cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,6	1/1

High round casserole with lid

Cacerola alta con tapa
Cocotte haute avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P23507	14	9,5	0,6	1/1

High mini oval pan with lid

Mini fuente oval alta con tapa
Mini plateau ovale haut avec couvercle



REF	W x D x H cm	Lts	
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,3	1/1

Grill cookware

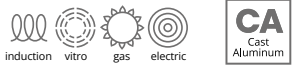
Menaje brasa
Batterie braise



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise

Black Series



Non-stick casserole without lid
Cacerola baja antiadherente sin tapa
Faitout antiadhésive sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144116	16	5,0	0,80	0,35	1/4
P144120	20	6,0	1,50	0,48	1/4

Non-stick saucepot without lid
Cacerola alta antiadherente sin tapa
Braising antiadhésive sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	Kg	
P144216	16	7,5	1,2	0,42	1/4
P144220	20	9,0	2,4	0,65	1/4

Square non-stick casserole without lid
Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa
Plat à rôti rectangulaire antiadhésive sans couvercle



REF	W x D cm	H cm	Lts	Kg	
P144420	20x20	6,0	1,80	0,70	1/4
P144424	24x24	7,5	3,40	0,97	1/4
P144428	28x28	7,5	4,35	1,16	1/4

Non-stick roast pan
Rustidera antiadherente
Plaque à rôti antiadhésive



Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire

REF	W x D x H cm	Lts	
P144535	35 x 26 x 7	5,5	1/4

Non-stick hot-plate with handles
Parrilla plana antiadherente con asas
Grill plat avec poignées antiadhésif



Rectangular induction base
Base inducción rectangular
Base induction rectangulaire

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Poignées en silicone incluses

REF	W x D x H cm	
P143043	43 x 25 x 5	1/6

Non-stick grill-plate with handles
Parrilla antiadherente con asas
Grill avec poignées antiadhésif



Round induction base
Base inducción redonda
Base induction ronde

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Poignées en silicone incluses

REF	W x D x H cm	
P143045	45 x 27 x 5	1/6

Bronze cookware



Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado
Miniatures acier émaillé



Cast aluminium miniatures

Miniaturas aluminio de fundición
Miniatures fonte d'aluminium



Oval serving

Fuente oval
Ovale plat



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise

Vintage



Halo



Linen



Verona



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise

Stonehenge



Volcano

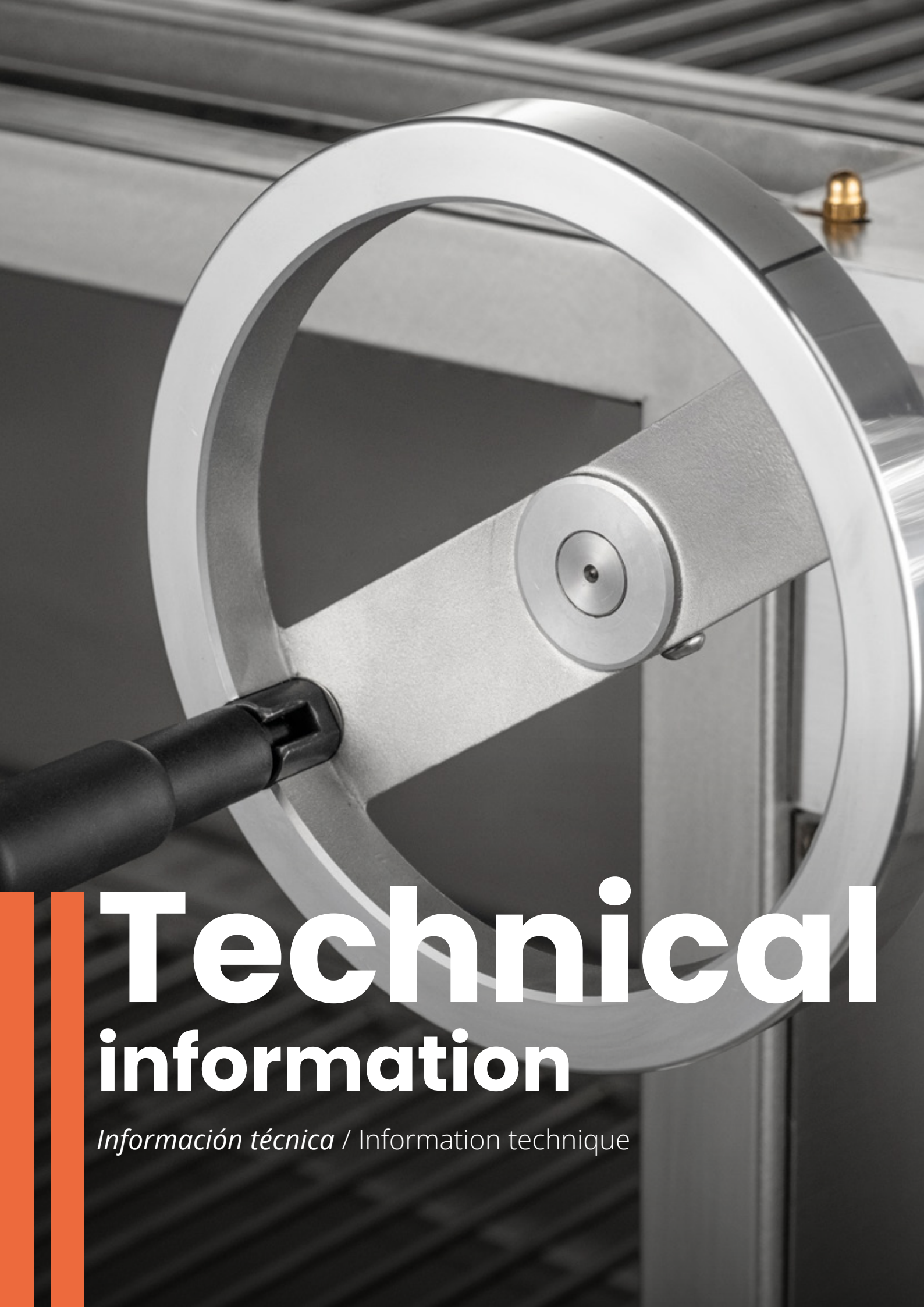


Wood



Bianca





Technical information

Información técnica / Information technique

Technical information

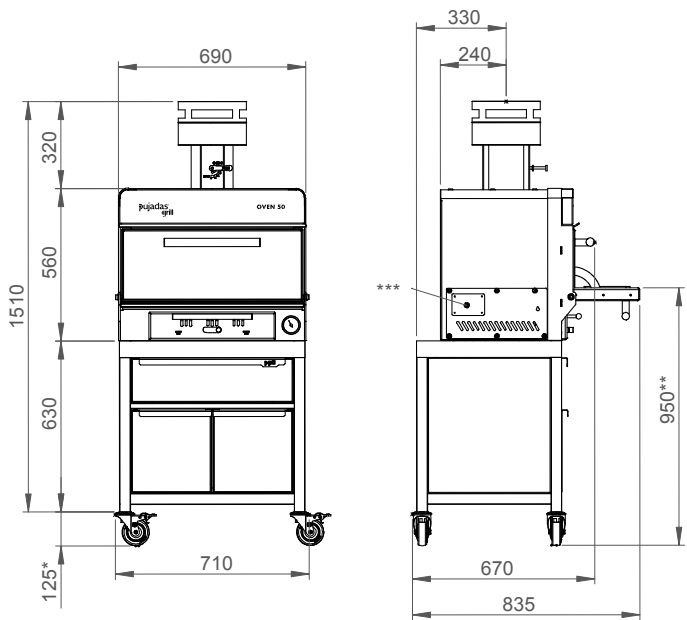
Información técnica
Information technique

Premium charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Premium
Four à braise 50 Premium

Total net weight
Peso neto total 220 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage



	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	190	78 x 65 x 98
Lower table Mesa inferior Table inférieure	70	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* **Height adjustable feet 50 mm**
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** **Height with adjustable feet 87,5 cm**
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

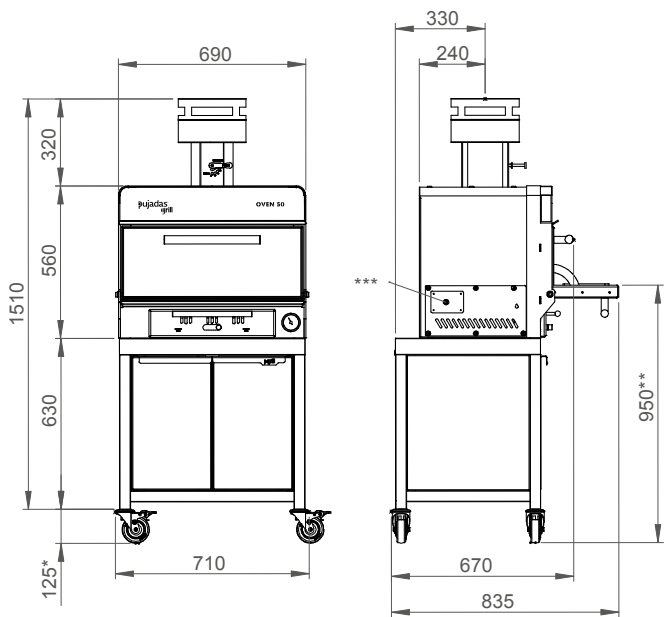
*** **Nameplate**
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Classic charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Classic
Four à braise 50 Classic

Total net weight
Peso neto total 213 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage



	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	190	78 x 65 x 98
Lower table Mesa inferior Table inférieure	70	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* **Height adjustable feet 50 mm**
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** **Height with adjustable feet 87,5 cm**
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

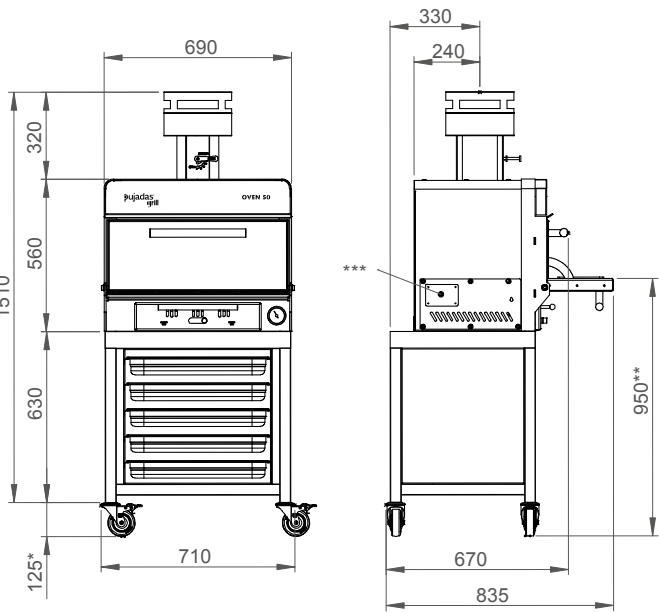
*** **Nameplate**
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Functional charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Functional
Four à brasse 50 Functional



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

204 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	190	78 x 65 x 98
Lower table Mesa inferior Table inférieure	54	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

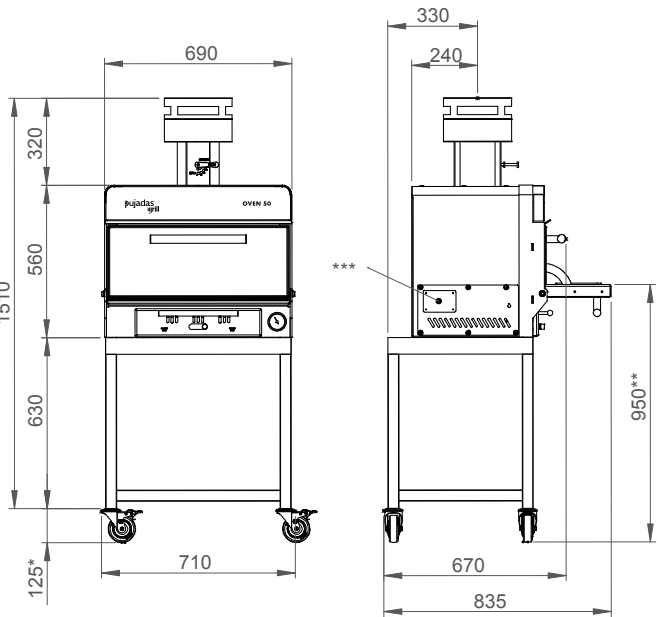
* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Height with adjustable feet 87,5 cm
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Essential charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Essential
Four à brasse 50 Essential



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

185 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	190	78 x 65 x 98
Lower table Mesa inferior Table inférieure	35	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Height with adjustable feet 87,5 cm
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

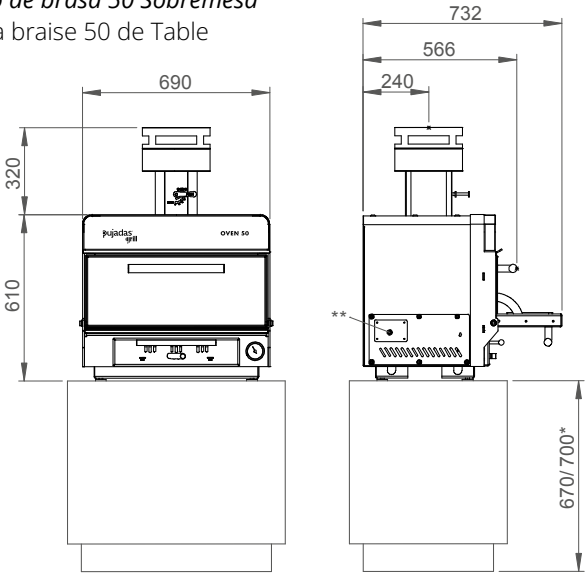
*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Countertop charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Sobremesa
Four à brasse 50 de Table



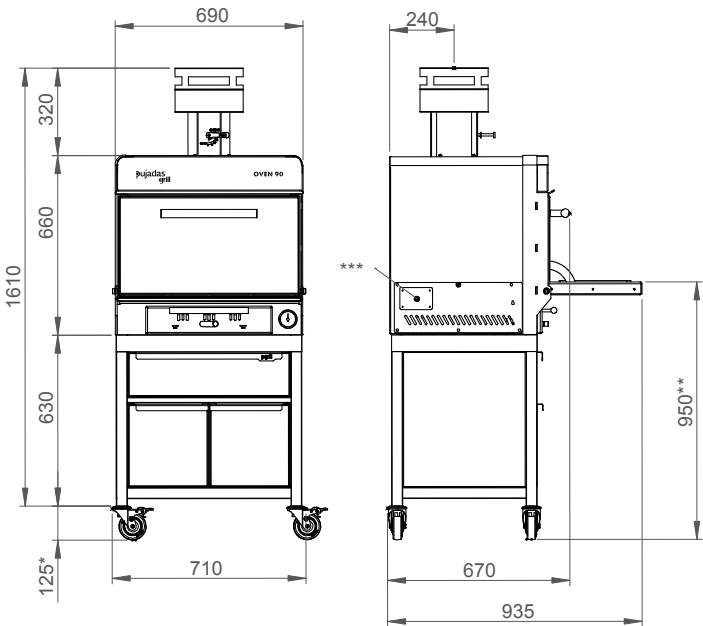
IMPORTANT!
• Installation on a steel table is recommended.
• Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
• No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

IMPORTANT !
• Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
• L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Premium charcoal oven 90

Horno de brasa 90 Premium
Four à brasse 90 Premium



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

170 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	190	78 x 65 x 98
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

** Nameplate
** Placa características
** Plaque caractéristiques

Total net weight
Peso neto total
Poids net total

280 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	240	78 x 75 x 108
Lower table Mesa inferior Table inférieure	70	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Height with adjustable feet 87,5 cm
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

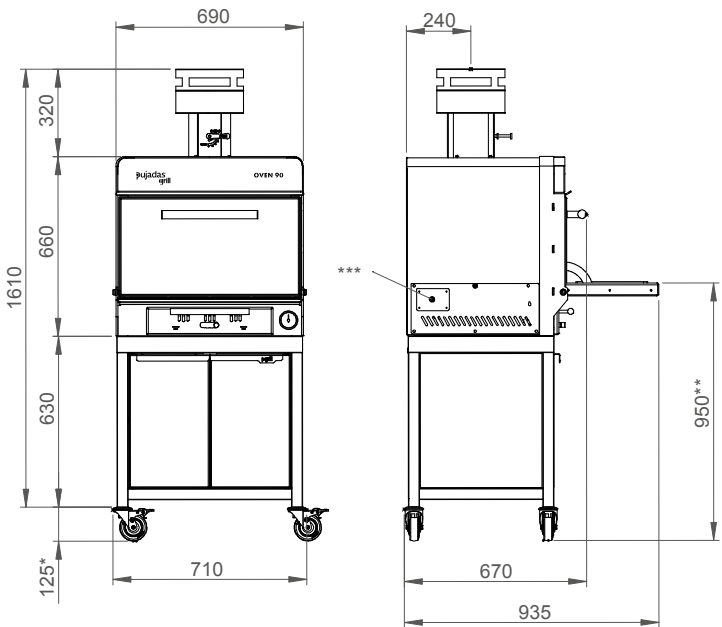
*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Classic charcoal oven 90

Horno de brasa 90 Classic
Four à braise 90 Classic



Total net weight
Peso neto total 273 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	240	78 x 75 x 108
Lower table Mesa inferior Table inférieure	63	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

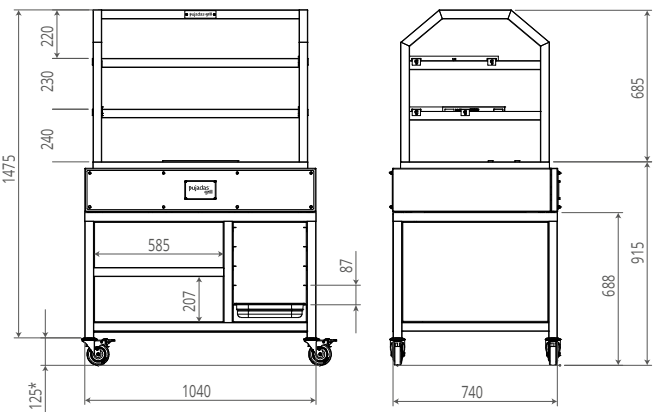
* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Height with adjustable feet 87,5 cm
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Functional charcoal oven 90

Horno de brasa 90 Functional
Four à braise 90 Functional



Total net weight
Peso neto total 264 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	240	78 x 75 x 108
Lower table Mesa inferior Table inférieure	54	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Height with adjustable feet 87,5 cm
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

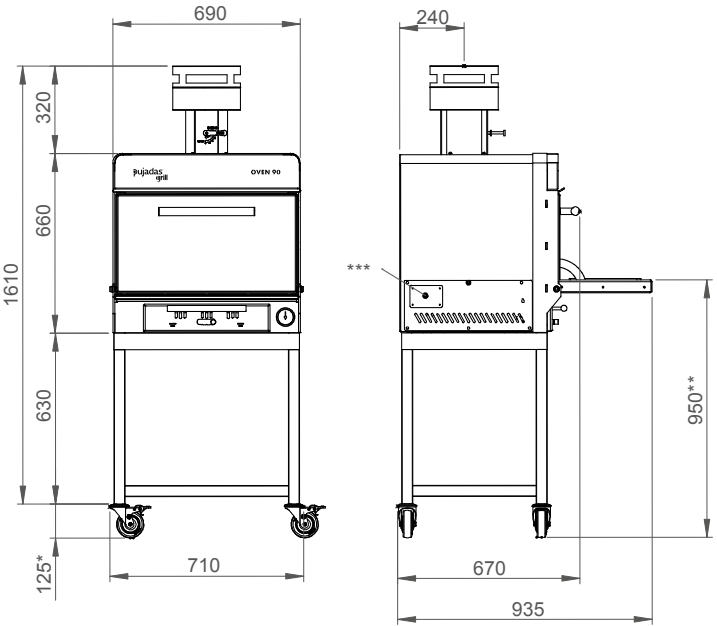
*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Essential charcoal oven 90

Horno de brasa 90 Essential
Four à braise 90 Essential



Total net weight
Peso neto total 243 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	240	78 x 75 x 108
Lower table Mesa inferior Table inférieure	33	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

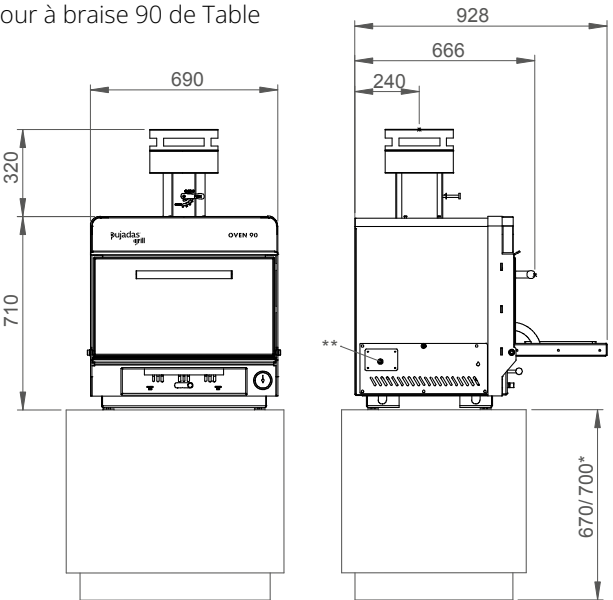
* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Height with adjustable feet 87,5 cm
** Altura con pies regulables 87,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Countertop charcoal oven 90

Horno de brasa 90 Sobremesa
Four à braise 90 de Table



Total net weight
Peso neto total 210 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	240	78 x 75 x 108
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

** Nameplate
** Placa características
** Plaque caractéristiques

IMPORTANT!
• Installation on a steel table is recommended.
• Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
• No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

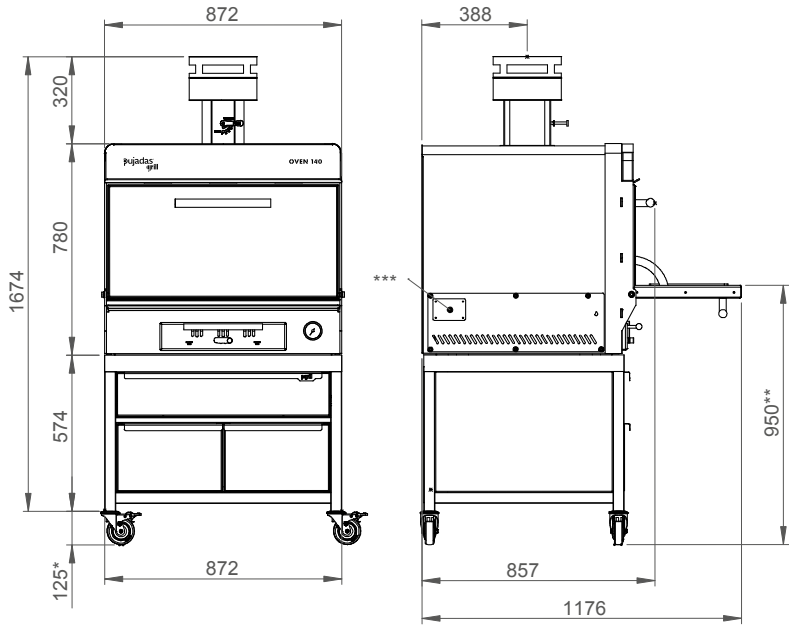
IMPORTANT !
• Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
• L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Technical information

Información técnica
Information technique

Premium charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Premium
Four à braise 140 Premium



Total net weight
Peso neto total
Poids net total 400 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven <i>Horno</i> Four	360	94 x 96 x 128
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	92	120 x 80 x 88
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

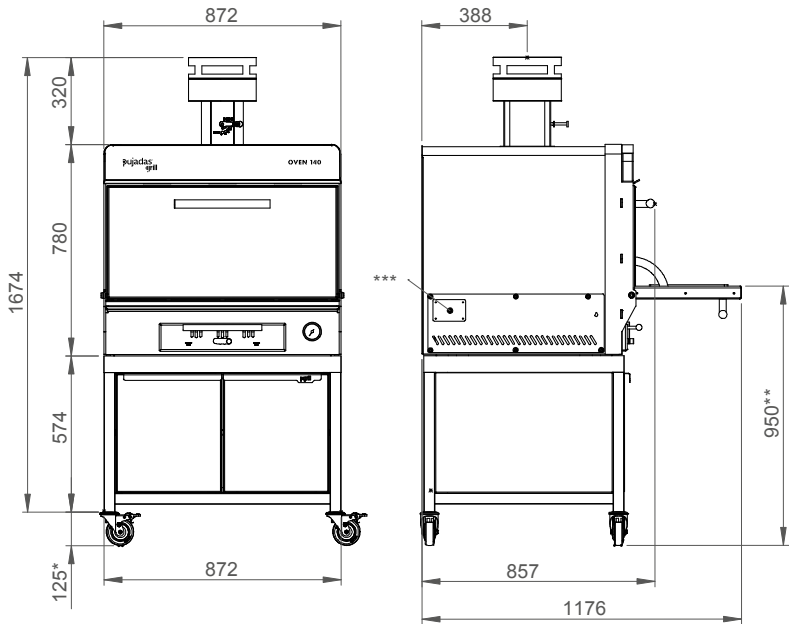
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
* Hauteur pieds réglables 50 mm

**** Height with adjustable feet 87,5 cm**
*** Altura con pies regulables 87,5 cm*
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

***** Nameplate**
**** Placa características*
*** Plaque caractéristiques

Classic charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Classic
Four à braise 140 Classic



Total net weight
Peso neto total
Poids net total 390 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven <i>Horno</i> Four	360	94 x 96 x 128
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	80	120 x 80 x 88
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
* Hauteur pieds réglables 50 mm

**** Height with adjustable feet 87,5 cm**
*** Altura con pies regulables 87,5 cm*
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

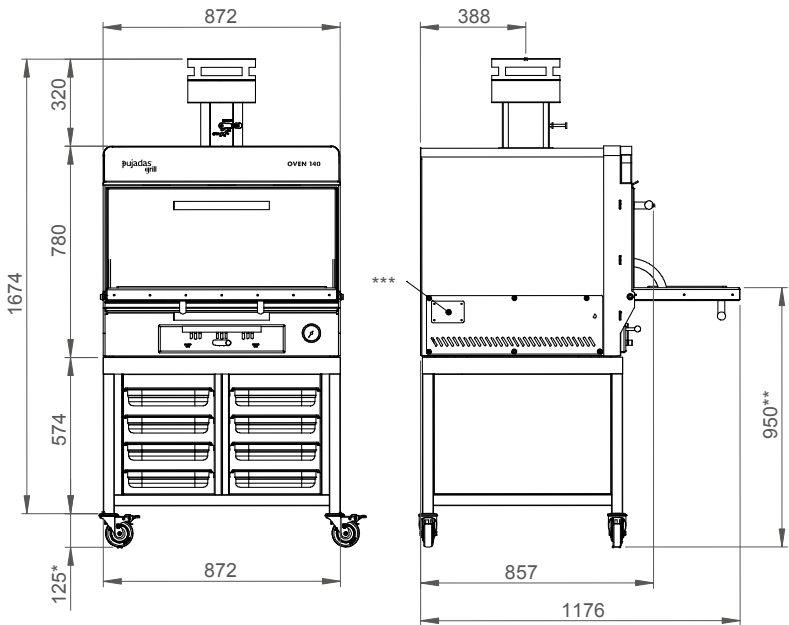
***** Nameplate**
**** Placa características*
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Functional charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Functional
Four à braise 140 Functional



Total net weight
Peso neto total
Poids net total 380 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven <i>Horno</i> Four	360	94 x 96 x 128
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	70	120 x 80 x 88
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

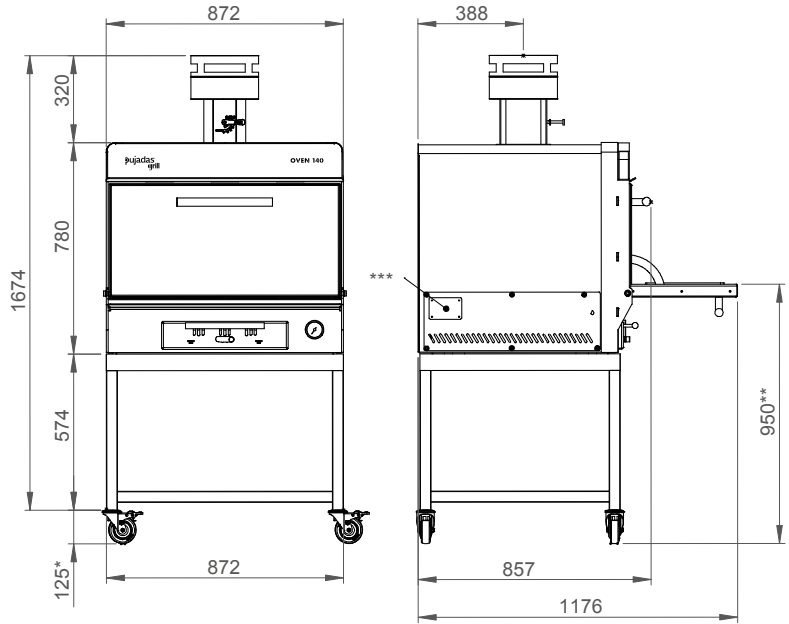
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
* Hauteur pieds réglables 50 mm

**** Height with adjustable feet 87,5 cm**
*** Altura con pies regulables 87,5 cm*
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

***** Nameplate**
**** Placa características*
*** Plaque caractéristiques

Essential charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Essential
Four à braise 140 Essential



Total net weight
Peso neto total
Poids net total 350 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven <i>Horno</i> Four	360	94 x 96 x 128
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	40	120 x 80 x 88
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
* Hauteur pieds réglables 50 mm

**** Height with adjustable feet 87,5 cm**
*** Altura con pies regulables 87,5 cm*
** Hauteur avec pieds réglables 87,5 cm

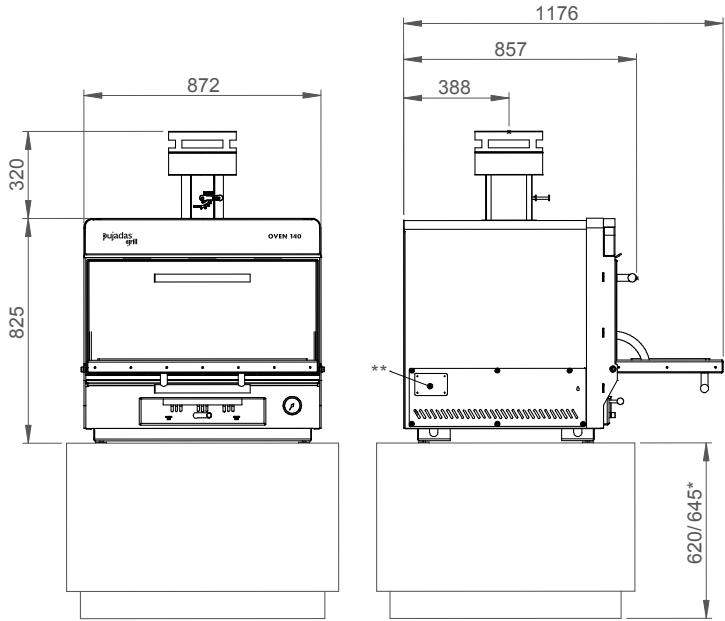
***** Nameplate**
**** Placa características*
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Countertop charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Sobremesa
Four à braise140 de Table



Total net weight <i>Peso neto total</i> Poids net total	320 Kg	
Measurements and weight with packaging <i>Medidas y peso con embalaje</i> Dimensions et poids avec emballage		
	Kg	cm W x D x H
Oven <i>Horno</i> Four	360	94 x 96 x 128
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> Rég. de tirage sup.	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> Coupe-feu extérieur	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> Filtre chapeau	2	Ø 25 x 8

- * **Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.**
** Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.*
- * *Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.*

- ** **Nameplate**
*** Placa características*
*** Plaque caractéristiques*

- IMPORTANT!**
- **Installation on a steel table is recommended.**
 - **Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.**

- ¡IMPORTANTE!*
- *Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.*
 - *No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.*

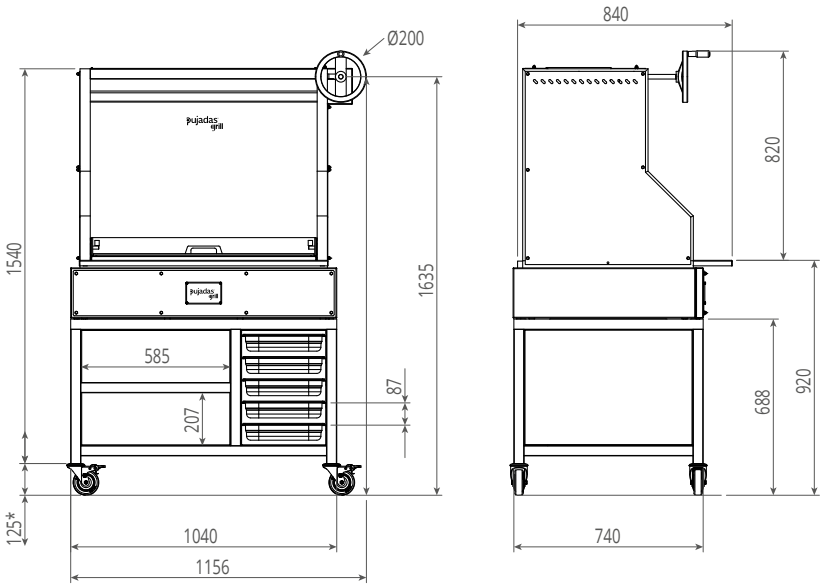
- IMPORTANT !**
- Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
 - L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Technical information

Información técnica
Information technique

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

365 Kg

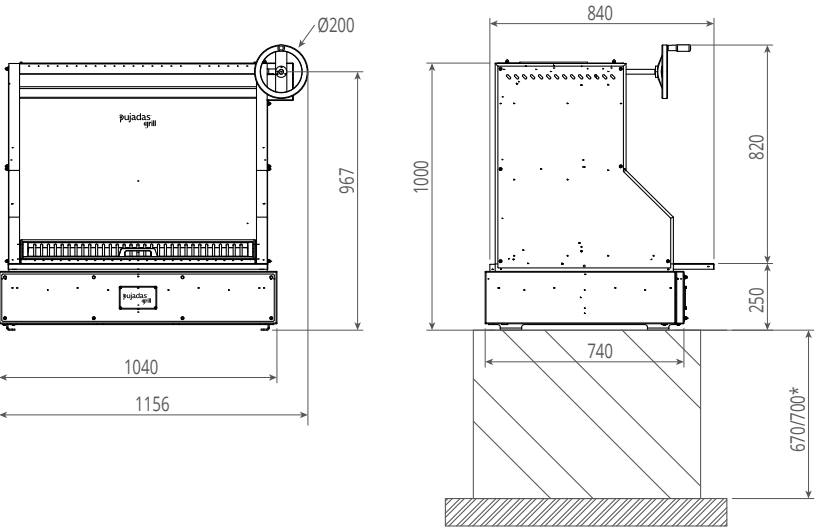
Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	170	115 x 91 x 93
Refractory base <i>Base refractaria</i> Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	65	120 x 80 x 80
Grill <i>Parrilla</i> Gril	10	86 x 54 x 3
No. of bricks <i>Nº de tochos</i> Nb de briques	38u	22 x 11 x 3

- * **Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

Countertop open grill

Brasa abierta de sobremesa
Grill ouvert de table



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

310 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	170	115 x 91 x 93
Refractory base <i>Base refractaria</i> Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Grill <i>Parrilla</i> Gril	10	86 x 54 x 3
No. of bricks <i>Nº de tochos</i> Nb de briques	38u	22 x 11 x 3

- * **Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.**
** Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.*
** Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.*

- IMPORTANT!**
- **Installation on a steel table is recommended.**
 - **Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.**

- ¡IMPORTANTE!*
- *Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.*
 - *No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.*

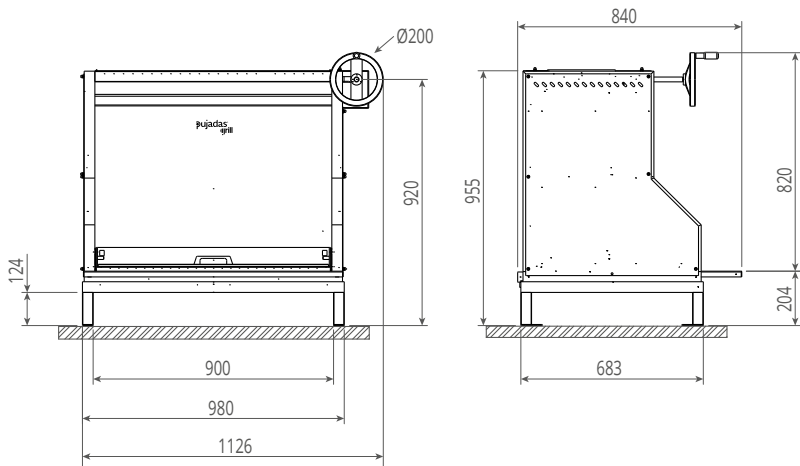
- IMPORTANT !**
- Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
 - L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Technical information

Información técnica
Information technique

Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire



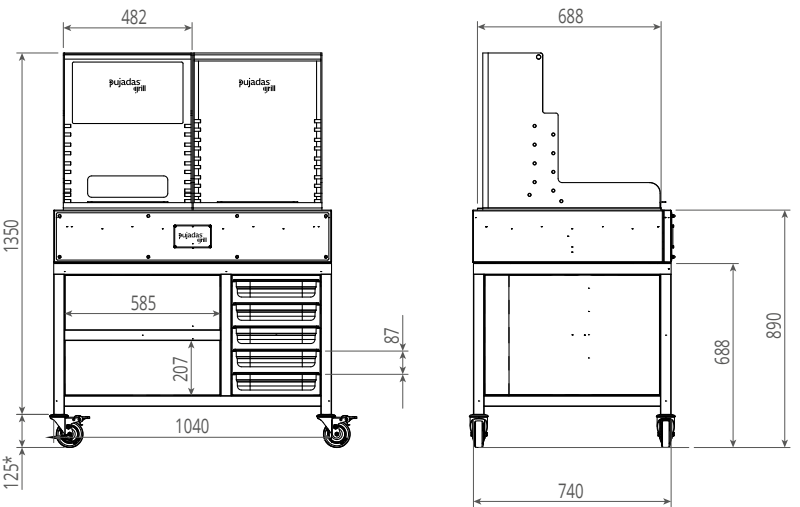
IMPORTANT!
• Installation on concrete/refractory brick base is recommended.

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre base de cemento / ladrillo refractario

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre base de cemento / ladrillo refractario

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

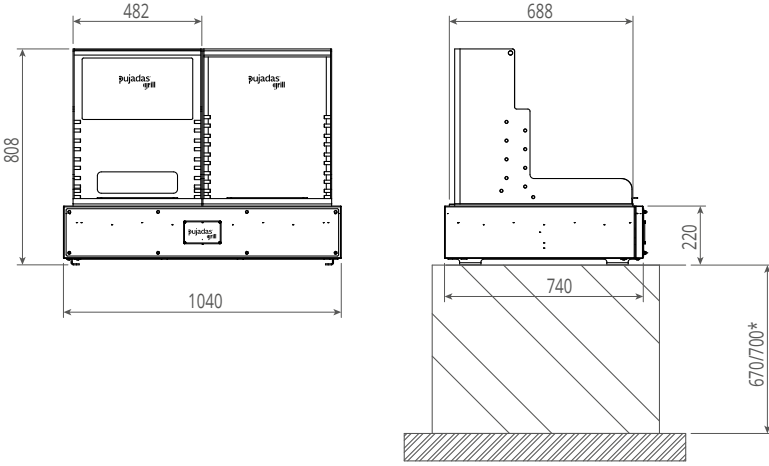
150 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	170	115 x 91 x 93
Tubular base Base tubular Base tubulaire	10	100 x 70 x 18
Grill Parrilla Gril	10	86 x 54 x 3

Countertop open grill lite

Brasa abierta lite de sobremesa
Grill ouvert lite de table



IMPORTANT!
• Installation on a steel table is recommended.
• Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
• No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

IMPORTANT !
• Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
• L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Total net weight
Peso neto total
Poids net total

200 Kg

Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	49 x 58 x 67 /u
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Grill Parrilla Gril	5	77 x 47 x 3

No. of bricks
Nº de tochos
Nb de briques

38u 22 x 11 x 3

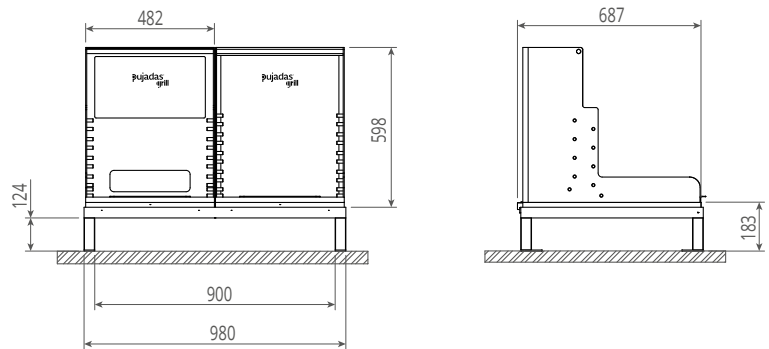
*** Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.**

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

Open grill lite without refractory base

Brasa abierta lite sin base refractaria
Grill ouvert lite sans base réfractaire



IMPORTANT!
• Installation on concrete/refractory brick base is recommended.

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre base de cemento / ladrillo refractario

¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre base de cemento / ladrillo refractario

Total net weight
Peso neto total
Poids net total

70 Kg

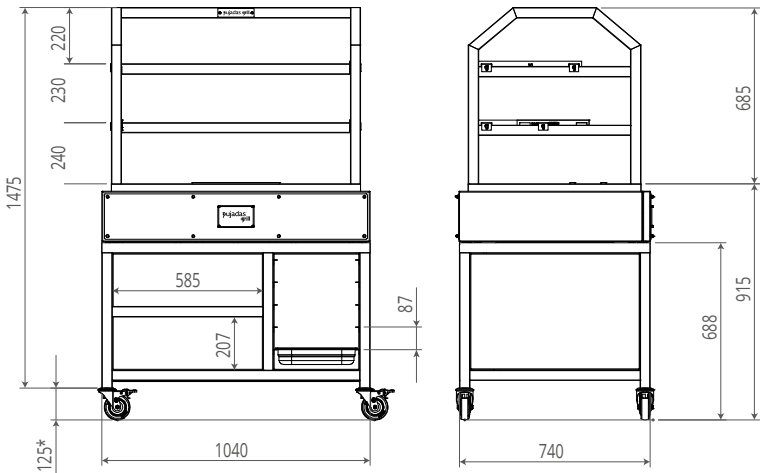
Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	49 x 58 x 67 /u
Tubular base Base tubular Base tubulaire	10	113 x 85 x 36
Grill Parrilla Gril	5	77 x 47 x 3 /u

Technical information

Información técnica
Information technique

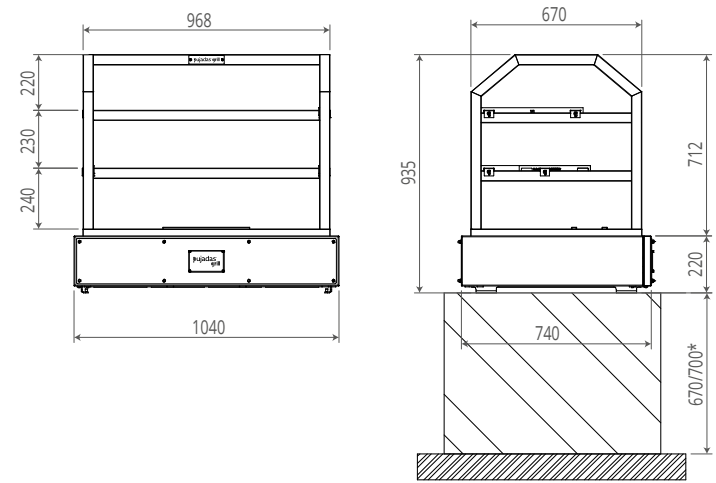
Grillstation



Total net weight <i>Peso neto total</i> Poids net total	285 Kg
Measurements and weight with packaging <i>Medidas y peso con embalaje</i> Dimensions et poids avec emballage	
	Kg cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	60 97 x 67 x 72,5
Refractory base <i>Base refractaria</i> Base réfractaire	170 104 x 74 x 25
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	55 104 x 74 x 68,8
No. of bricks <i>Nº de tochos</i> Nb de briques	38u 22 x 11 x 3
* Height adjustable feet 50 mm <i>* Altura pies regulables 50 mm</i> <i>* Hauteur pieds réglables 50 mm</i>	

Countertop grillstation

Grillstation de sobremesa
Grillstation de table



Total net weight <i>Peso neto total</i> Poids net total	230 Kg
Measurements and weight with packaging <i>Medidas y peso con embalaje</i> Dimensions et poids avec emballage	
	Kg cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	60 97 x 67 x 72,5
Refractory base <i>Base refractaria</i> Base réfractaire	170 104 x 74 x 25
No. of bricks <i>Nº de tochos</i> Nb de briques	38u 22 x 11 x 3
* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine. <i>* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.</i> <i>* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.</i>	

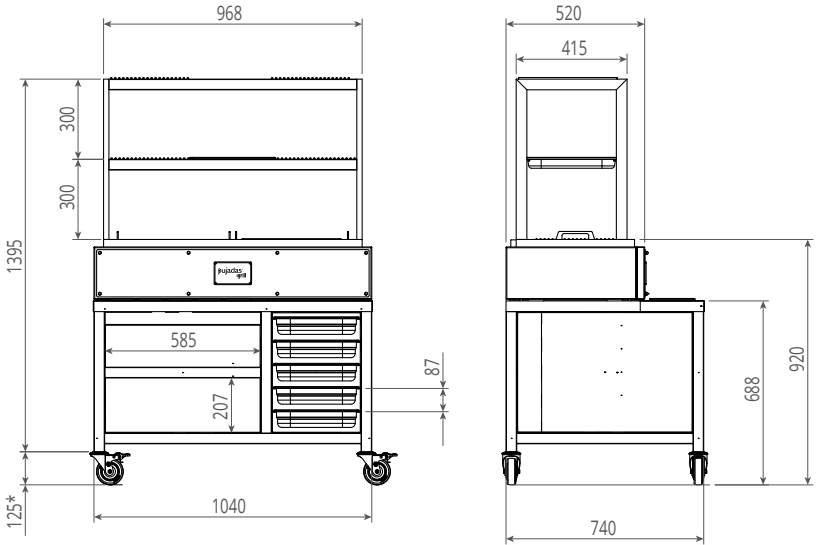
- IMPORTANT!**
- Installation on a steel table is recommended.
 - Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.
- ¡IMPORTANTE!
- Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
 - No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

- IMPORTANT !
- Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
 - L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Technical information

Información técnica
Information technique

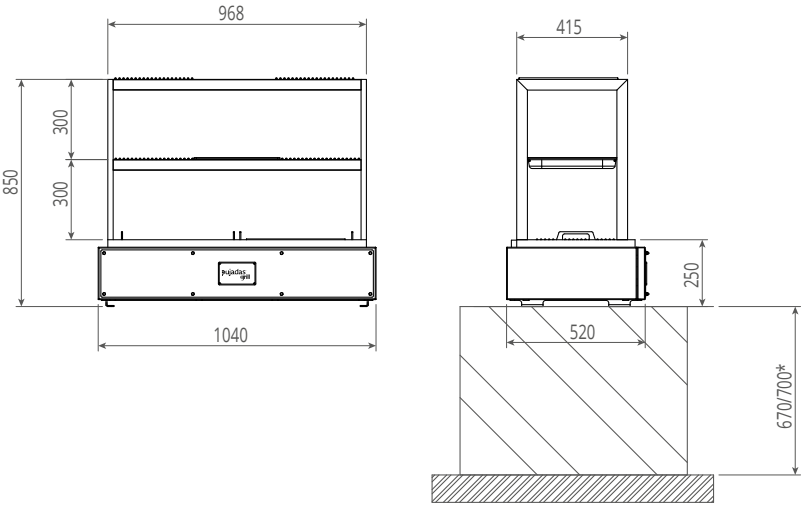
Robata



Total net weight <i>Peso neto total</i> Poids net total	195 Kg
Measurements and weight with packaging <i>Medidas y peso con embalaje</i> Dimensions et poids avec emballage	
	Kg cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	30 97 x 44 x 64
Refractory base <i>Base refractaria</i> Base réfractaire	150 113 x 85 x 36
Lower table <i>Mesa inferior</i> Table inférieure	65 120 x 80 x 80
No. of bricks <i>Nº de tochos</i> Nb de briques	28u 22 x 11 x 3
* Height adjustable feet 50 mm <i>* Altura pies regulables 50 mm</i> <i>* Hauteur pieds réglables 50 mm</i>	

Countertop robata

Robata de sobremesa
Robata de table

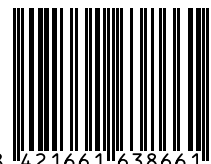


Total net weight <i>Peso neto total</i> Poids net total	140 Kg
Measurements and weight with packaging <i>Medidas y peso con embalaje</i> Dimensions et poids avec emballage	
	Kg cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	30 97 x 44 x 64
Refractory base <i>Base refractaria</i> Base réfractaire	150 113 x 85 x 36
No. of bricks <i>Nº de tochos</i> Nb de briques	28u 22 x 11 x 3
* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine. <i>* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.</i> <i>* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.</i>	

- IMPORTANT!**
- Installation on a steel table is recommended.
 - Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.
- ¡IMPORTANTE!
- Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
 - No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

- IMPORTANT !
- Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
 - L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

CGRILL26



8 421661 63866 1

VOLLRATH®

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.

1236 North 18th street
Sheboygan, WISCONSIN 53081-3201 USA
Customer Service; 920.459.4851
Fax. 920.459. 6537
Credit: 920.459.5387

VOLLRATH PUJADAS SAU

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN
Tel. +34 972 84 32 01
info@pujadas.es

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED

Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.

Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

pujadas®
grill

🌐 pujadasgrill.com

📷 [pujadasgrill](https://www.instagram.com/pujadasgrill)