

VOLLRATH®

grill

2025

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

<i>Horno de brasa / Four à braise</i>	
Premium	16
Classic	17
Functional	18
Essential	19
Countertop	19
Charcoal ovens accessories	20

Open Grills 22

<i>Brasas abiertas / Grills ouverts</i>	
Open grill	24
Open grill lite	28
Open grills accessories	32
Robata	34
Robata accessories	37

Grillbox 38

<i>Grillbox / Grillbox</i>	
----------------------------	--

Smoker 42

<i>Ahumador / Fumoir</i>	
--------------------------	--

Charcoal 46

<i>Carbón / Charbon</i>	
-------------------------	--

Accessories 50

<i>Accesorios / Accessoires</i>	
---------------------------------	--

Grill cookware & presentation 54

<i>Menaje y presentación brasa</i>	
Batterie et présentation braise	

Technical information 68

<i>Información técnica / Informations techniques</i>	
--	--

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 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.

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

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.

Available in black, red or stainless steel.

Disponibles en negro, rojo o acero inoxidable.
Disponibles en noir, rouge ou acier inoxydable.

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 wheels 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.



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.



Double security firewall for increased safety.

Cortafuegos de seguridad doble para mayor protección.

Double 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.

More info page 21

Más info pág. 21
Plus d'info page 21

Technical info page 69-76
Info técnica pág. 69-76
Info techniques page 69-76

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

NEW



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
P850501SS				
P850901R				
P850901B	Oven 90	69 x 67 x 173		1
P850901SS				
P851401R				
P851401B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851401SS				

OVEN 50 & 90: 1 GN 1/1 100mm included / incluida / inclus
OVEN 140: 2 GN 1/1 100mm included / incluida / inclus

Technical info page 69, 71, 74
Info técnica pág. 69, 71, 74
Info techniques page 69, 71, 74

Classic Charcoal oven

Horno de brasa Classic
Four à braise Classic

NEW

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
P850502SS				
P850902R				
P850902B	Oven 90	69 x 67 x 173		1
P850902SS				
P851402R				
P851402B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851402SS				

Removable shelf inside
Estante extraíble en el interior
Étagère amovible à l'intérieur

Technical info page 69, 72, 74
Info técnica pág. 69, 72, 74
Info techniques page 69, 72, 74

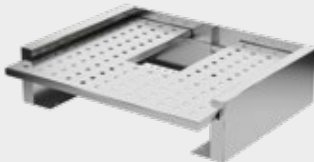


Each oven comes with / Cada horno viene con / Chaque four est livré avec



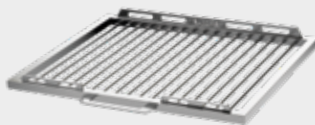
See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 20



See products on
Ver productos en / Voir produits en page

P. 20



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Functional Charcoal oven

Horno de brasa Functional
Four à braise Functional

NEW



OVEN 140
8 1/1 65 mm GN pan capacity
Capacidad para 8 cubetas GN 1/1 65mm
Capacité pour 8 bacs GN 1/1 65mm

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
P850503SS				
P850903R				
P850903B	Oven 90	69 x 67 x 173		1
P850903SS				
P851403R				
P851403B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851403SS				

GN not included
GN no incluidas
Bacs GN non inclus

Technical info page 70, 72, 75
Info técnica pág. 70, 72, 75
Info techniques page 70, 72, 75



OVEN 50 & 90
5 1/1 65 mm GN capacity
Capacidad para 5 cubetas GN 1/1 65mm
Capacité pour 5 bacs GN 1/1 65mm

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



Essential Charcoal oven

Horno de brasa Essential
Four à braise Essential

NEW

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
P850504SS				
P850904R				
P850904B	Oven 90	69 x 67 x 173		1
P850904SS				
P851404R				
P851404B	Oven 140	87 x 86 x 179		1
P851404SS				

Technical info page 70, 73, 75
Info técnica pág. 70, 73, 75
Info techniques page 70, 73, 75



Countertop Charcoal oven

Horno de brasa sobremesa
Four à braise de table

NEW

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
P850500SS				
P850900R				
P850900B	Oven 90	69 x 67 x 103		1
P850900SS				
P851400R				
P851400B	Oven 140	87 x 86 x 115		1
P851400SS				

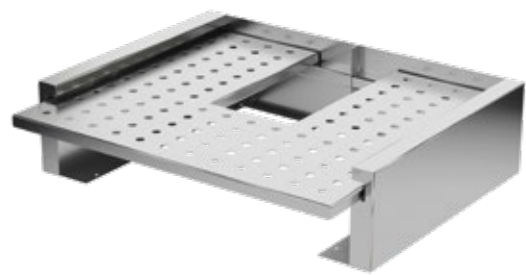
Technical info page 71, 73, 76
Info técnica pág. 71, 73, 76
Info techniques page 71, 73, 76



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Tempering module in stainless steel
Módulo atemperador en acero inox
Support maintien/remise en température en acier inoxydable



REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	
P85050CP	50	67,7 x 46,6 x 18,4	1
P85090CP	90	67,7 x 56,6 x 18,4	1
P85140CP	140	86 x 74,6 x 18,4	1

Stainless steel charcoal oven rack
Parrilla varilla inox horno brasa
Grille four à braise en acier inoxydable



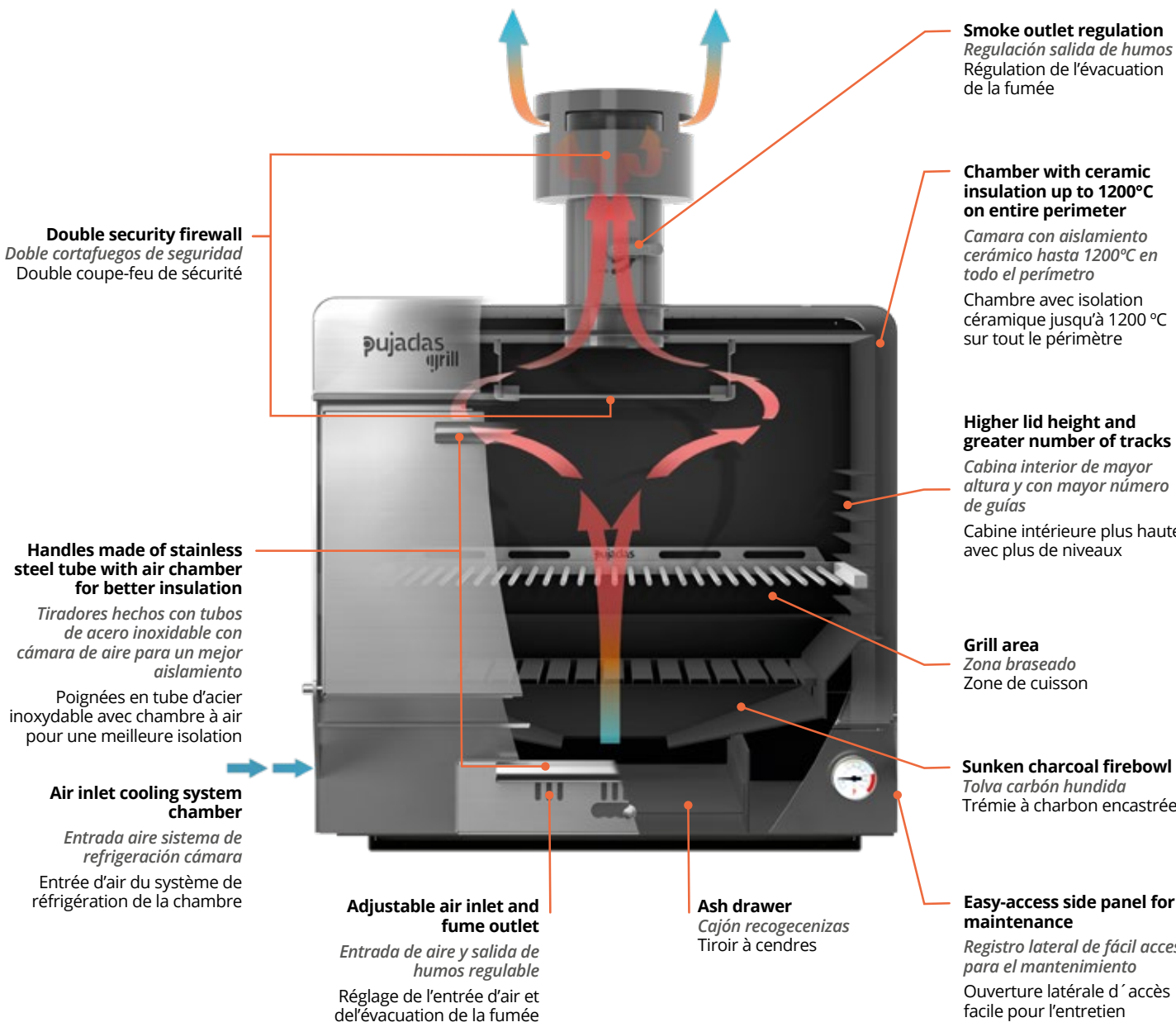
REF	Oven Horno Four	W x D x H cm	
P8505004	50	58 x 36,7 x 2	1
P8509007	90	58 x 46,7 x 2	1
P8514007	140	76,6 x 64,8 x 2	1

Module for tempering, keeping hot or heating food.
Módulo para atemperar, mantener o calentar alimentos.
Support de chauffe, maintien ou remise en température des aliments.

Removable, easy-to-clean rack.
Parrilla extraíble para una fácil limpieza
Grille amovible, nettoyage facile



Oven operation





pujadas
VOLLRATH

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.

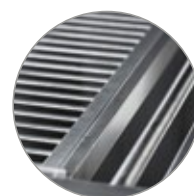
Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.

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

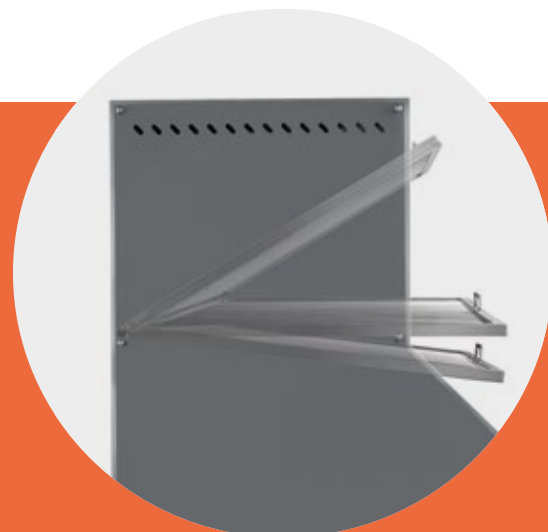
GN 2/1 size 2 shelves.
2 estantes medida GN 2/1.
 2 étagères bac GN 2/1.

Front wheels 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.



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.

Available in black, red or stainless steel.
Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
 Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.

Grease collector.
Recogedor de grasa.
 Collecteur de graisse.

GN 1/1 65mm rails
Guías GN 1/1 65mm
 Glissières GN 1/1 65mm

Technical info page 77-78
Info técnica pág. 77-78
 Info techniques page 77-78

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert

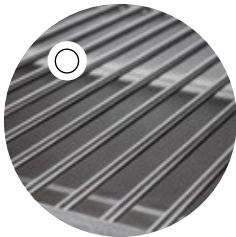


REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grille	
P8581010R	●	○	1
P8581011R	●	∇	1
P8581010B	●	○	1
P8581011B	●	∇	1
P8581010SS	●	○	1
P8581011SS	●	∇	1

 **Technical info page 77**
Info técnica pág. 77
Info techniques page 77



V shape grill
Parilla 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
P8581001R	●	∇	1
P8581000B	●	○	1
P8581001B	●	∇	1
P8581000SS	●	○	1
P8581001SS	●	∇	1

 **Technical info page 77**
Info técnica pág. 77
Info techniques page 77



Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire

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

 **Technical info page 78**
Info técnica pág. 78
Info techniques page 78



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.

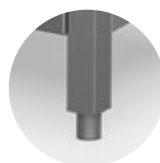
Independent double open grill with 5 cooking levels.
Available with V-shaped and rod bar grills
Dos superficies de cocción independientes. Disponibles con parrilla en V o varillas.
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.

Grease collectors
Recogedores de grasa
Collecteurs de graisse

Available in black, red or stainless steel
Disponible en negro, rojo y acero inoxidable
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable

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

Front wheels 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.



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.

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

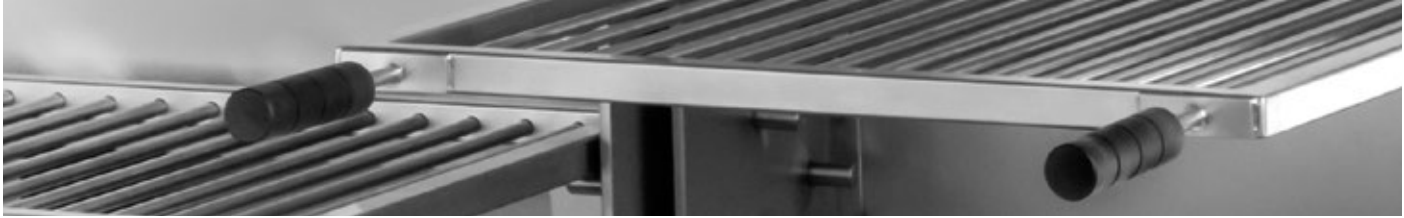
Thermal chamber with ceramic insulation up to 1200°C on perimeter and base.
Cámara térmica con aislante cerámico hasta 1200°C en perímetro y base
Chambre thermique avec isolation céramique jusqu'à 1200 °C sur le périmètre et la base.

GN 1/1 65mm rails
Guías GN 1/1 65mm
Glissières GN 1/1 65mm

Technical info page 78-79
Info técnica pág. 78-79
Info techniques page 78-79

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite

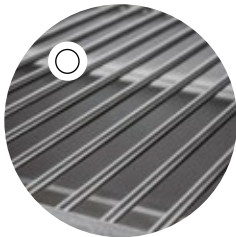


REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grille	
P8583010R	●	2	○	1
P8583011R	●	2	∨	1
P8583010B	●	2	○	1
P8583011B	●	2	∨	1
P8583010SS	●	2	○	1
P8583011SS	●	2	∨	1
P8583110R	●	1	○	1
P8583111R	●	1	∨	1
P8583110B	●	1	○	1
P8583111B	●	1	∨	1
P8583110SS	●	1	○	1
P8583111SS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

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



V shape grill
Parilla 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



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
P8583001R	●	2	∨	1
P8583000B	●	2	○	1
P8583001B	●	2	∨	1
P8583000SS	●	2	○	1
P8583001SS	●	2	∨	1
P8583100R	●	1	○	1
P8583101R	●	1	∨	1
P8583100B	●	1	○	1
P8583101B	●	1	∨	1
P8583100SS	●	1	○	1
P8583101SS	●	1	∨	1
P8583200R	●	0	○	1
P8583201R	●	0	∨	1
P8583200B	●	0	○	1
P8583201B	●	0	∨	1
P8583200SS	●	0	○	1
P8583201SS	●	0	∨	1

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

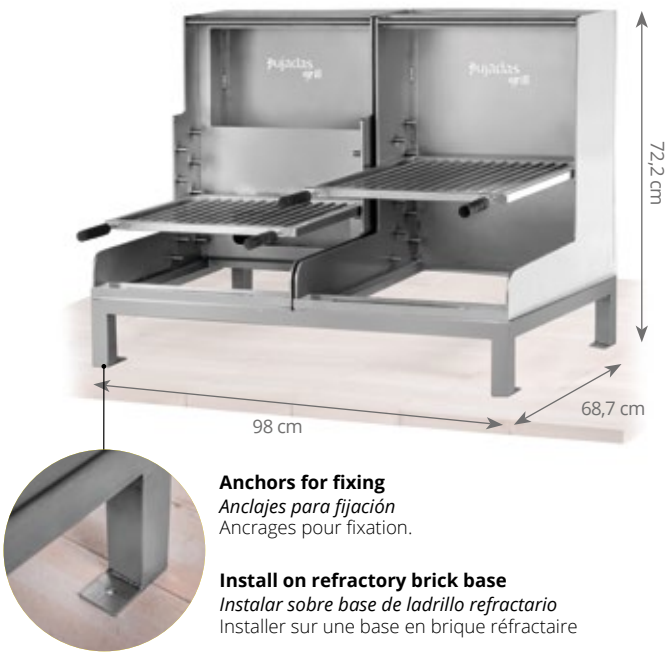


Open grill lite without refractory base

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
P8583031SS	●	2	∨	1
P8583130SS	●	1	○	1
P8583131SS	●	1	∨	1
P8583230SS	●	0	○	1
P8583231SS	●	0	∨	1

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



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 for Open Grill

Parrilla Open Grill

Grille pour Open Grill



Grill for Open Grill Lite

Parrilla para Open Grill Lite

Grille pour Open Grill Lite



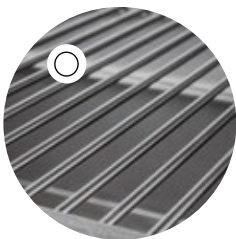
* Suitable for firebasket
* Compatible con leñero
* Compatible avec brûleur à bois

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

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



V shape grill
Parilla 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



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
inoxidable 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 grilling.
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.*

Available in black, red or stainless steel.
Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.

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 65 mm rails
Guías GN 1/1 65 mm
Glissières GN 1/1 65 mm

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

Front wheels 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.

**Open grill
with 3 cooking
levels.**

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

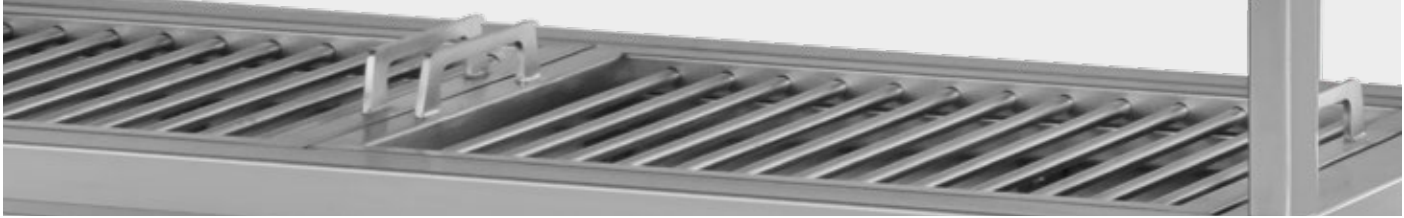
**Refractory
brick base.**

*Base de ladrillo
refractario.*
*Base en brique
réfractaire.*

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

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Robata

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

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

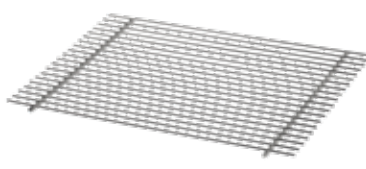


Rod grill for Robata
Parrilla de varilla para Robata
Grille à tiges pour Robata



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

Maintenance grill for Robata. Pack 2u.
Rejilla mantenimiento para Robata. Pack 2u.
Grille remise en temperature pour Robata. Pack 2u.



REF	W x D cm	
P858210	37 x 30	1

Countertop Robata

Robata de sobremesa
Robata de table

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

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



GN 2/3 65 mm container
Cubeta GN 2/3 65 mm
Bac GN 2/3 65 mm



REF	W x D x H cm	Lts	
P230651	35,5 x 32,5 x 6,5	5,6	6

Pack 5u. refractory bricks
Pack 5u. ladrillo refractario
Pack 5u. brique réfractaire



REF	W x D x H cm	
P858000	22 x 11 x 3	1

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



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

Grillbox



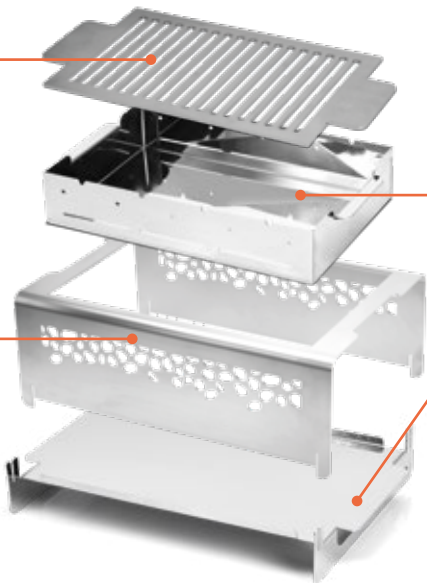


Grillbox

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.
Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de alta resistencia y calidad.
Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute résistance et qualité.

High-quality stainless steel mini grill.
Mini parrilla acero inox de alta calidad.
Mini grill acier inox de haute qualité.

High-quality stainless steel reinforced casing. Prevents heat leakage during preparation.
Carcasa reforzada acero inox de alta calidad. Impide la fuga de calor durante la preparación.
Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité. Empêche la perte de chaleur pendant la préparation.



Charcoal container.
Carbonera.
Espace charbon.

High-quality stainless-steel base. Low weight for easy transport.
Base de acero inox de alta calidad. Peso reducido para facilitar su transporte.
Base en acier inoxydable de haute qualité. Poids léger pour faciliter son transport.

Stainless steel tabletop barbecue

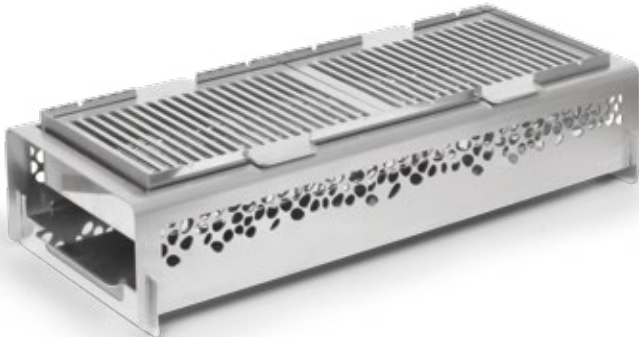
Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox



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

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

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



NEW

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

Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox



REF	W x D x H cm	
P2960001	29,3 x 19,3 x 2	1

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



REF	W x D x H cm	Kg	
P85204	33 x 23 x 2,8	0,55	1

Rod bar grill
Parrilla de varilla
Grille ronde



NEW

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

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



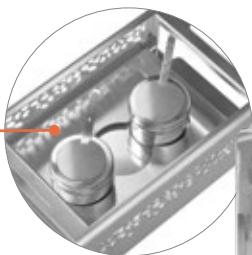
For / Para / Pour
P85201

REF	L cm	
P85223	30	12

GrillBox lid
Tapa GrillBox
Couvercle GrillBox



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



NEW

Smoker

Ahumador / Fumoir



Smoker

Ahumador
Fumoir



Smoker

Ahumador
Fumoir

Smoker

Highly resistant to
large-scale work volumes

Altamente resistente a grandes volúmenes de trabajo
Très résistant aux grands volumes de travail



The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus. Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones. Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cocktails de manera fácil, rápida y eficaz.

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations. Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar
Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

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



Smoker

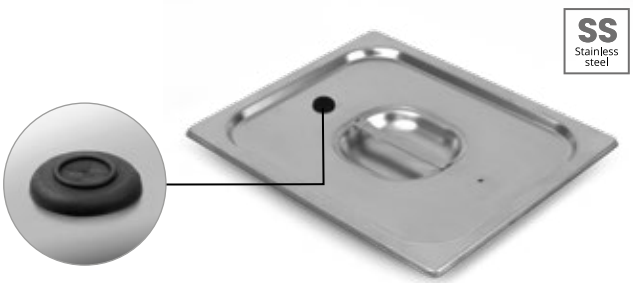
Ahumador
Fumoir



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



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



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

Ideal for cold smoking large pieces of meat or whole fish. Adaptable to all 1/1 & 1/2 GN containers.

Ideal 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.

Chips beech or oak
Chips aroma haya o roble
Chips d'arôme de hêtre ou de chêne



REF	Ø cm	H cm	gr	
P85231	7,5	9	80	1
P85232	7,5	9	80	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.

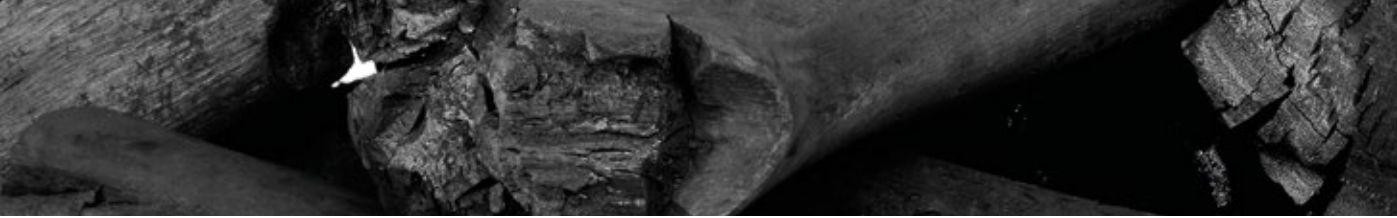


Charcoal

Carbón / Charbon

Charcoal

Carbón
Charbon



Charcoal

Carbón
Charbon

Charcoal

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 calorifique 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



Oak chunks

Tacos de madera de roble
Morceaux de chêne



REF	Kg	
P850101	± 4	1

Whisky aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma whisky
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky



REF	Kg	
P850104	± 2	1

Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

- For any kind of fire lighting.
- Smoke, spark, smell and explosion-free.
- Non-toxic.
- 100% ecological natural product. 92% solid alcohol.
- Flammable
- Para cualquier tipo de encendido.
- Sin humo, sin chispas, sin olor, sin explosión.
- No Tóxico.
- Producto natural 100% ecológico. 92% alcohol sólido.
- Inflamable
- Pour tout type d'allumage.
- Sans fumée, sans étincelles, sans odeur, sans explosion
- Non toxique.
- Produit naturel 100 % écologique. 92 % alcool solide.
- Inflammable

REF	Tube weight Peso tubo Poids tube	
P852000	205 g	1

Each pack contains 24 tubes with 8 tablets.
Cada pack contiene 24 tubos de 8 pastillas.
Chaque pack contient 24 tubes de 8 plaquettes.

Sherry aromatic oak chips

Astillas de roble con aroma fino
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès



Chips from authentic macerated barrel
Astillas de auténtica barrica macerada
Copeaux d'authentiques barriques macérées

REF	Kg	
P850102	± 2	1

100% Natural aromatic chips & chunks

Astillas y tacos aromáticos 100% naturales
Copeaux et morceaux 100% naturels

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the age-old technique of smoking. Aromatize the embers before starting with the elaboration so your dishes will get new tastes.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Aromatiza la brasa antes de empezar con la elaboración, así tus platos conseguirán nuevos sabores que sorprenderán.

Ajoutez des nuances et des arômes subtils à vos recettes grâce à la technique ancestrale du fumage. Parfumez les braises avant de commencer la cuisson, de cette façon vos plats obtiendront de nouveaux arômes et goûts.

Accesorios

Accesorios / Accessoires



Accessories

Accesorios
Accessoires



Heavy duty oven tong

Pinza reforzada horno
Pince renforcée pour four



REF	L cm	
P851004	33,5	120

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	12
4791610	40,6	12

Rost pan tong w/silicon protection

Pinza rustidera c/proteccion silicona
Pince plaque a/protection siicone



REF	L cm	
P607100	18	120

St/Steel hook 10p.

Gancho acero inoxidable 10p.
Crochet inox 10p.



Pack 10u.

REF	L cm	Ø mm	
P958010	10	4	20
P958012	12	5	20
P958014	14	6	20
P958016	16	6	20
P958018	18	6	20

Stainless steel tong

Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable



REF	L cm	
4781210	30,5	12
4781610	40,6	12

Roast pan tong

Pinza fuente horno
Pince pour plaque à rôtir



REF	L cm	
P607000	19	10



Carry-skewers

Porta pinchos
Porte-brochettes



REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1

Oven poker

Pala atizadora
Tisonnier pour



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

Metallic brush

Cepillo metálico
Brosse métallique



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

Accessories

Accesorios
Accessoires

Skewer

Pincho
Brochette



12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités

REF	L cm	
P968135	35	12

Collect ashes shovel

Pala recogecenizas
Pelle à cendres



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

Metallic brush

Cepillo metálico
Brosse métallique



REF	L cm	
P818000	27	1



A close-up photograph of several rectangular metal trays filled with grilled food, likely shrimp and rice, arranged on a wooden surface. A metal spatula is visible in the foreground tray. The background is blurred, showing more trays of food.

Grill cookware & presentation

Menaje y presentación brasa
Batterie et présentation braise

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Constructed from gravity-cast aluminium, which confers an exceptional resistance to high temperatures. Suitable for use with charcoal ovens and open flames.

Fabricadas en aluminio de fundición por gravedad, lo que les proporciona una resistencia a las altas temperaturas. Pensadas para hornos de brasa y brasas abiertas.

Fabriquées en fonte d´aluminium par gravité, ce qui leur confère une résistance aux températures élevées exceptionnelle. Conviennent aux fours à charbon de bois et aux grills ouverts.

Features a three-layer ceramic non-stick coating, ensuring prolonged durability even under heavy use

Con recubrimiento cerámico antiadherente de 3 capas que garantiza una larga durabilidad incluso con un uso intensivo

Avec un revêtement céramique antiadhésif à 3 couches qui garantit une longue durabilité même en cas d'utilisation intensive

Lightweight yet extremely sturdy parts thanks to their thickness exceeding 6 mm.

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

Pièces 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

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

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

See products on
Ver productos en / Voir produits en page

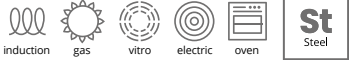
P. 53



NEW

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Steel Expert

“Lyonnaise” Steel fry pan 1,5 mm

Sartén “Lionesa” 1,5 mm
Poêle “Lyonnaise” 1,5 mm



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

Spanish paella pan

Paellera / Plat à paella

Black steel spanish paella pan

Paellera valenciana en acero pulido
Plat à paella tôle acier



REF	Ø cm	Portions Raciones	
P994020	20	1	1
P994022	22	1	1
P994024	24	1	1
P994026	26	2	1
P994030	30	4	1
P994032	32	5	1
P994034	34	6	1
P994036	36	7	1
P994038	38	8	1
P994040	40	9	1
P994042	42	10	1
P994046	46	12	1
P994050*	50	14	1
P994055*	55	16	1
P994065*	65	22	1

Enamelled steel paella pan

Paellera acero esmaltado
Plat à paella acier émaillé



REF	Ø cm	Portions Raciones	
P995010 *	10	-	1
P995016 *	15	-	1
P995020	20	2	1
P995026	26	2	1
P995030	30	4	1
P995034	34	6	1
P995036	36	7	1
P995038	38	8	1
P995040	40	9	1
P995042	42	10	1
P995050	50	14	1
P995060	60	19	1

* Models also available in 3mm thickness.
Modelos también disponibles en 3mm de grosor.
Modèles également disponibles en épaisseur 3 mm

Deep enamelled fry pan with handles

Sartén honda esmaltada con asas
Poêle haute avec anses



REF	Ø cm	Lts	
P997014 *	14	0,40	1
P997016 *	16	0,50	1
P997028	28	3,90	1
P997032	32	5,30	1
P997036	36	7,80	1
P997040	40	9,40	1

	Oven 50	Oven 90	Oven 140	Open Grill	Open Grill Lite	Robata
Until / Hasta / Jusqu'à	Ø 38 cm	Ø 46 cm	Ø 65 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	
P23500	10,5	16	2,6	12

Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23501	13,5	21	2,5	12

Mini deep fry pan
Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23502	14	23,5	3,8	12

Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



REF	W x D x H cm	L cm	
P23503	13,6 x 13,6 x 3,6	23,3	12

Mini oblong fry pan
Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire



REF	W x D x H cm	L cm	
P23504	12,7 x 10,5 x 2,5	18	12

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	0,20	12

Mini oval pan with lid
Mini fuente oval con tapa
Mini plateau ovale avec couvercle



REF	W x D x H cm	L cm	
P23506	12 x 8 x 5	15,5	12

Oval casserole
Cacerola oval
Mini casserole ovale



REF	W x D x H cm	Lts	
P23508	21,5 x 15,5 x 6,5	0,60	8

High round casserole with lid
Cacerola alta con tapa
Cocotte haute avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	Lts	
P23507	14	9,5	0,70	8

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	0,25	12

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise



Tin plates display

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation

Stainless steel tray with handles
Llauna inox con asas
Plaque inox avec anses



REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P296415	22 x 14	25,5 x 14 x 1,5	1
P296430	22 x 14	25,5 x 14 x 3	1
P296515	26,5 x 23	30 x 23 x 1,5	1
P296530	26,5 x 23	30 x 23 x 3	1
P296615	32 x 24	35,5 x 24 x 1,5	1
P296630	32 x 24	35,5 x 24 x 3	1
P296715	32 x 18	35,5 x 18 x 1,5	1
P296730	32 x 18	35,5 x 18 x 3	1

Cork base
Base de corcho
Base en liège



dishwasher



REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	
P296300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P296400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P296500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P296600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

1/1 GN sheet pan

Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación
Plateau GN 1/1 de présentation



GN 1/1



REF	Llauna W x D x H cm	Total L cm	
P195000	48 x 32 x 2	52,5	6

Cork base

Base de corcho
Base en liège



dishwasher



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
P926401	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926501	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926601	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1

Economical oval serving dish with rolled edge

Fuente oval borde vuelto económica
Plat ovale à bords ronds économique



REF	cm	
P317425	25 x 17,5	60
P317430	30 x 21,0	60
P317435	35 x 24,0	60
P317440	40 x 26,5	40
P317445	45 x 29,5	30
P317450	50 x 34,0	24

Mirror finished / Pulido brillante / Polissage brillant

Grill cookware

Menaje brasa
Batterie braise

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	6

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	6

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



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	6
P29630	26	4,5	37	5,5	1,8	6

Stainless steel tray
Llauna inox
Plaque inox



REF	W x D x H cm	Lts	
P2961001	22 x 14 x 2	0,55	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	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	6
P2963001	26	4,5	1,8	6

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	4
P144120	20	6,0	1,50	0,48	4

Square non-stick casserole without lid

Cacerola cuadrada antiadherente sin tapa
Plat à rôtir rectangulaire antiadhésive sans couvercle



REF	W x D cm	H cm	Lts	Kg	
P144420	20x20	6,0	1,80	0,70	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

REF	W x D x H cm	
P143043	43 x 25 x 5	4

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Anses en silicone incluses

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	4
P144220	20	9,0	2,4	0,65	4

Non-stick roast pan

Rustidera antiadherente
Plaque à rotir antiadhésive



Rectangular induction bottom
Fondo inducción rectangular
Fond induction rectangulaire

REF	W x D x H cm	Lts	
P144535	35 x 25 x 7	5,5	4

Non-stick grill-plate with handles

Parrilla antiadherente con asas
Grill avec poignées antiadhésif



Round induction base
Base inducción redonda
Base induction ronde

REF	W x D x H cm	
P143045	45 x 27 x 5	4

Silicone handles included
Asas de silicona incluidas
Anses en silicone incluses

Bronze cookware



Elegant,
robust,
versatile

Elegante, robusta, versátil
Élégante, solide, polyvalente



Rotisserie

Rustidera
Plat à rôtir



REF	W x D x H cm	
P152035B	35 x 25 x 7,5	1
P152935	Transparent lid Tapa transparente Couvercle transparent	1

Deep casserole without lid

Cazuela alta sin tapa
Braising sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P151020B	20	9	1
P151024B	24	10	1
P151028B	28	12	1

Shallow casserole without lid

Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P141024B	24	5,8	1
P141028B	28	7,5	1
P141032B	32	8,0	1

Glass lid with stainless steel rim

Tapa de cristal con borde de acero inoxidable
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable



Suitable for Bronze collection only
Solo para colección Bronce
Uniquement pour la collection Bronze

REF	Ø cm	
P154020	20	1
P154024	24	1
P154028	28	1
P154032	32	1



SOLD IN WHOLE BOXES ONLY. APPLIES TO ALL PREVIOUS REFERENCES.
SE VENDE SOLO POR CAJAS COMPLETAS. APLICA A TODAS LAS REFERENCIAS ANTERIORES.
VENDUES UNIQUEMENT PAR BOÎTES COMPLÈTES. APPLICABLE SUR TOUTES LES RÉFÉRENCES PRÉCÉDENTES.

Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise

Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado
Miniatures acier émaillé



Casserole with lid
Cazuela con tapa
Cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P998010	10	6,0	1
P998012	12	4,0	1
P998014	14	4,5	1

Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



REF	Ø cm	H cm	
P999012	12	6,5	1
P999014	14	7,0	1

Cast aluminium miniatures

Miniaturas aluminio de fundición
Miniatures fonte d'aluminium



Mini casserole with lid
Mini cazuela con tapa
Mini cocotte avec couvercle



Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse

REF	Ø cm	H cm	
P151100	10	5	● 1
P151300	10	5	● 1

Mini oval casserole with lid
Mini cazuela oval con tapa
Mini cocotte ovale avec couvercle



Wooden base included
Base de madera incluida.
Base en bois incluse

REF	W x D x H cm	
P151200	13 x 10,5 x 5	● 1
P151400	13 x 10,5 x 5	● 1

Baking sheet

Bandeja pastelería
Plaque à pâtisserie



REF	W x D x H cm	
9002	65,4 x 45,1 x 2,5	12
5223	53,3 x 38,1 x 2,5	12
5303	32,7 x 45,1 x 2,5	12
5220	33,0 x 24,1 x 2,5	12
5228	16,5 x 24,1 x 2,5	12



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise



Grill presentation

Presentación brasa
Présentation braise

Stonehenge



Volcano



Wood



Bianca





Technical information

Información técnica / Information technique

Technical information

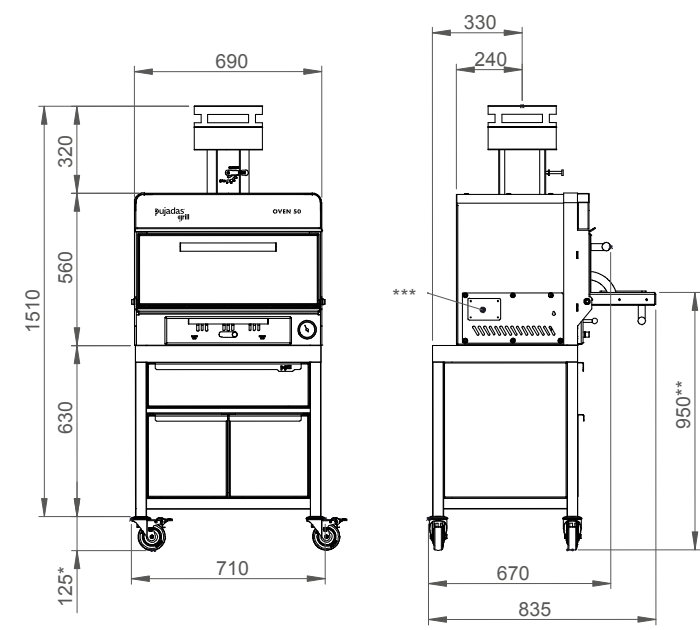
Información técnica
Information technique

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

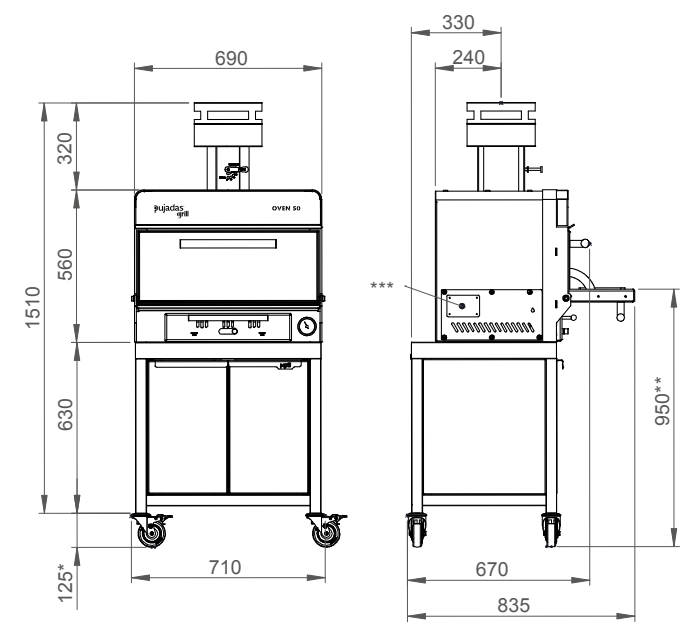
*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

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

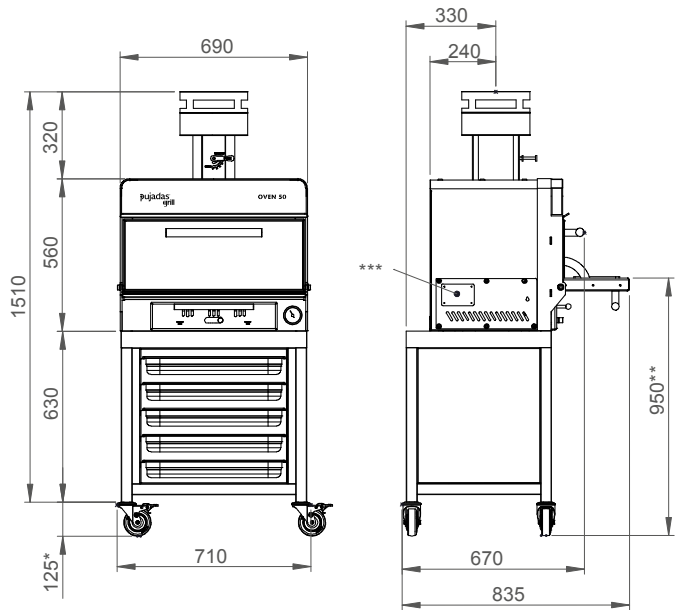
*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

Technical information

Información técnica
Information technique

Functional charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Functional
Four à braise 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

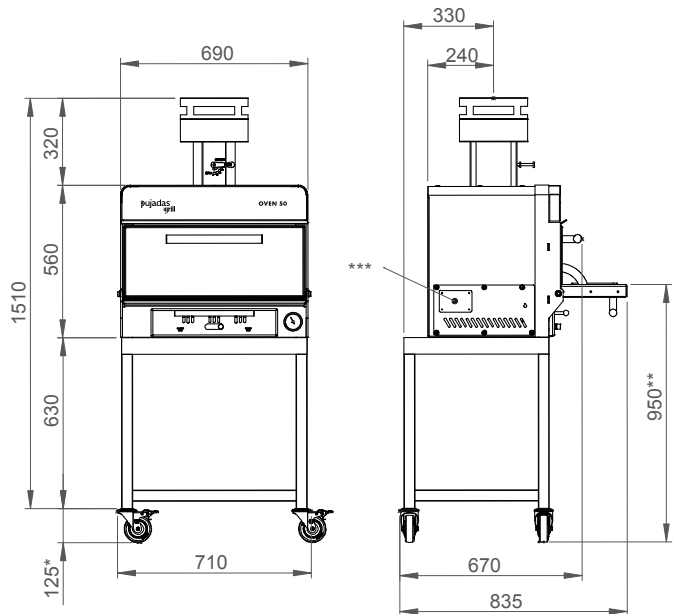
* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** 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 braise 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

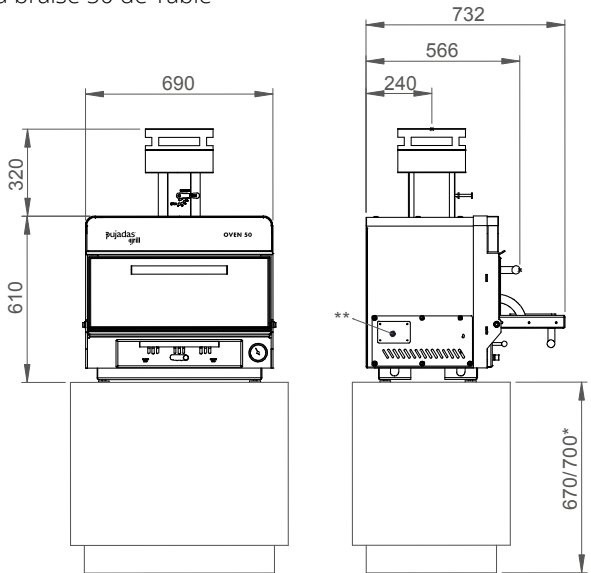
* Height adjustable feet 50 mm
* Altura pies regulables 50 mm
* Hauteur pieds réglables 50 mm

** 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

Countertop charcoal oven 50

Horno de brasa 50 Sobremesa
Four à braise 50 de Table



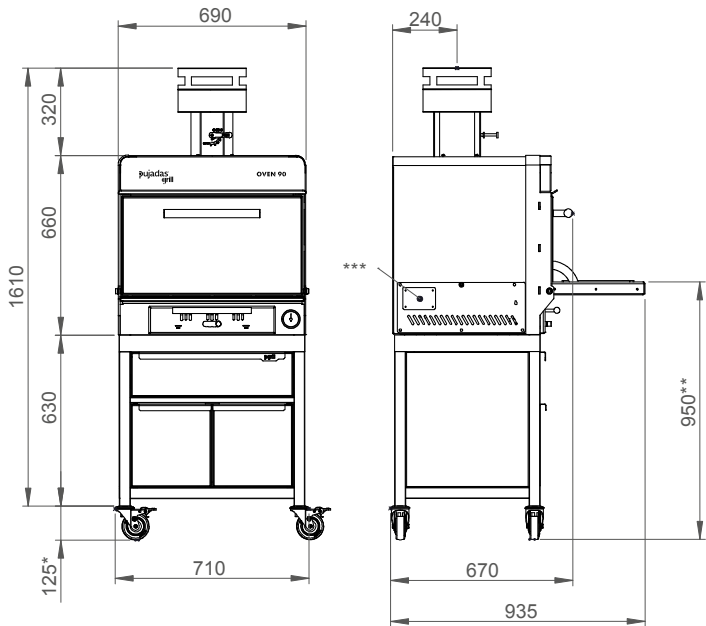
IMPORTANT!
• Installation on a steel table is recommended.
• Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡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 braise 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

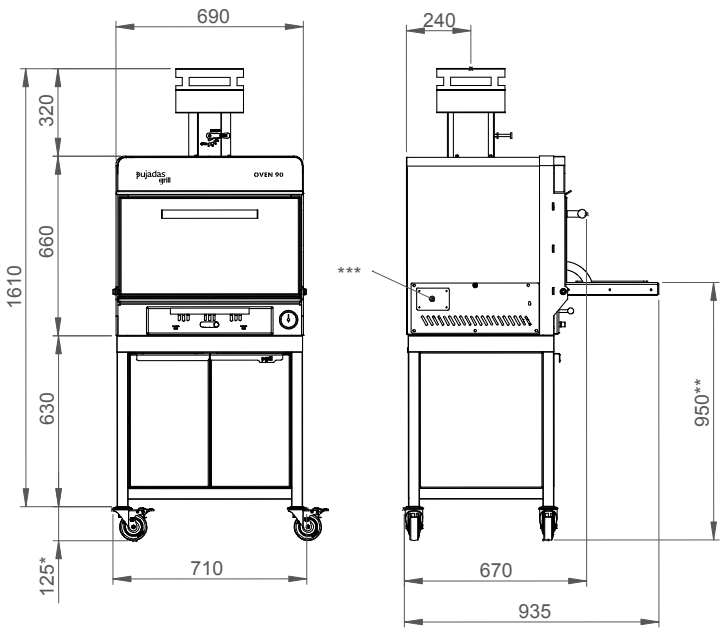
*** Nameplate
*** Placa características
*** Plaque caractéristiques

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

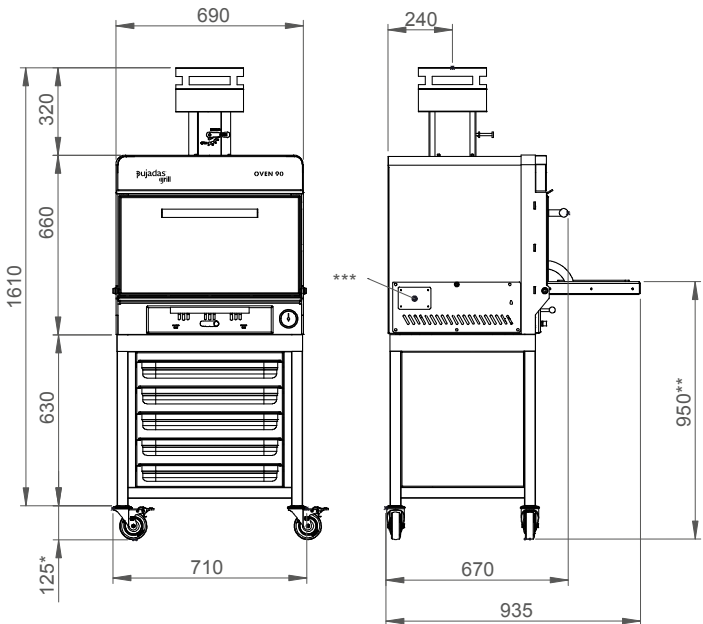
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

**** 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 <i>Horno</i> <i>Four</i>	240	78 x 75 x 108
Lower table <i>Mesa inferior</i> <i>Table inférieure</i>	54	120 x 80 x 88
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> <i>Rég. de tirage sup.</i>	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> <i>Coupe-feu extérieur</i>	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> <i>Filtre chapeau</i>	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*

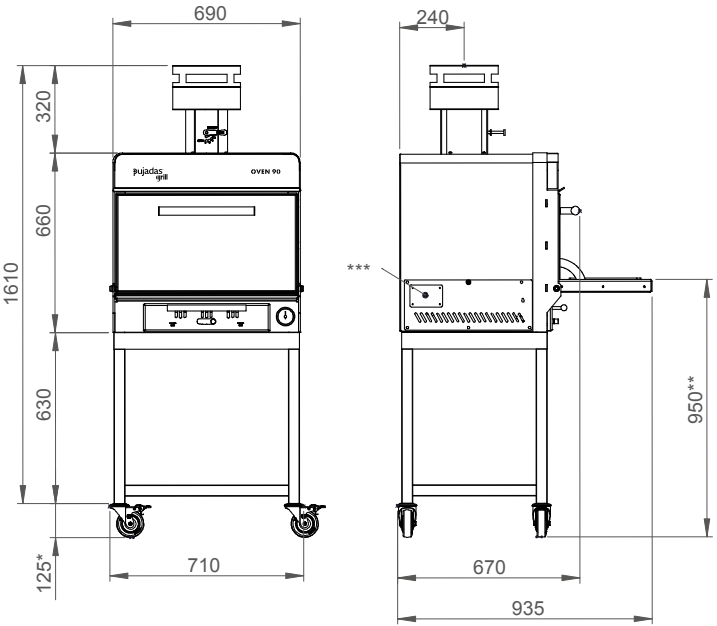
***** Nameplate**
**** Placa características*
**** Plaque caractéristiques*

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

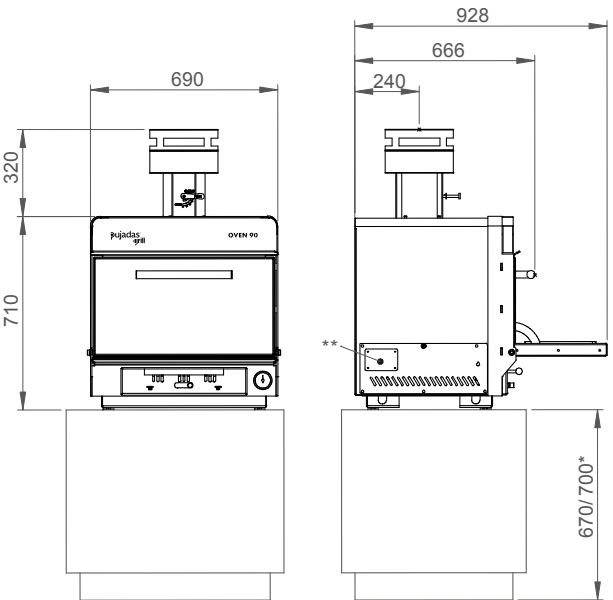
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

**** 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 <i>Horno</i> <i>Four</i>	240	78 x 75 x 108
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> <i>Rég. de tirage sup.</i>	3	Ø 14,5 x 23
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> <i>Coupe-feu extérieur</i>	4	Ø 25 x 16
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> <i>Filtre chapeau</i>	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.

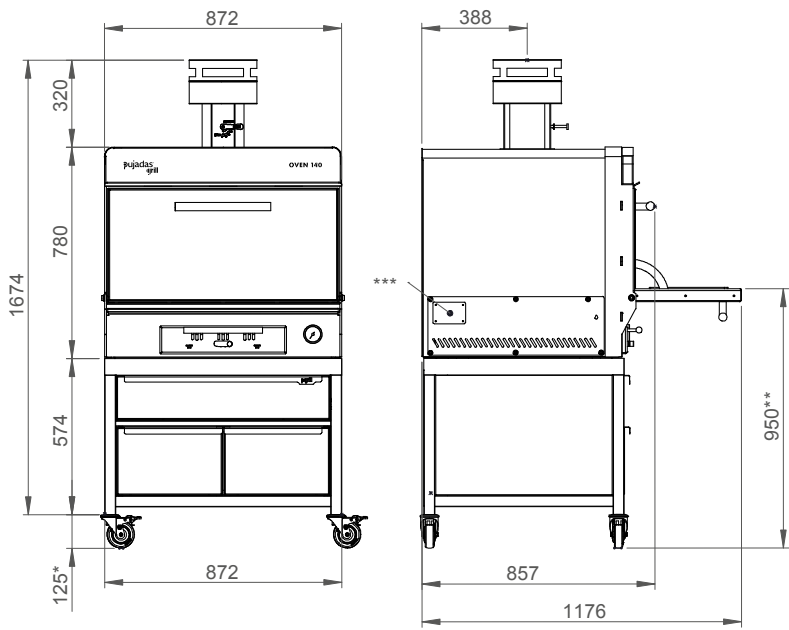
IMPORTANT!
• Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
• L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

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 400 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 <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

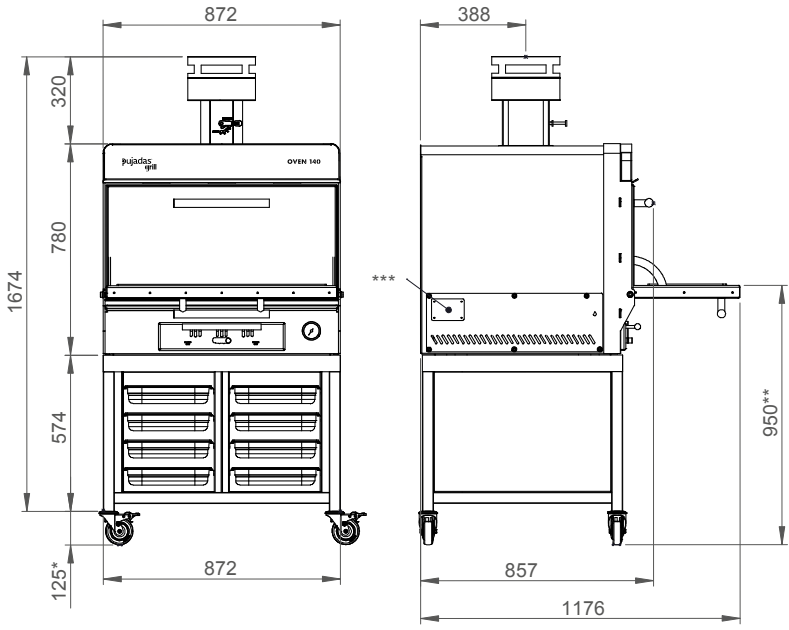
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

**** 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*

Functional charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Functional
Four à braise 140 Functional



Total net weight
Peso neto total 380 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 <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

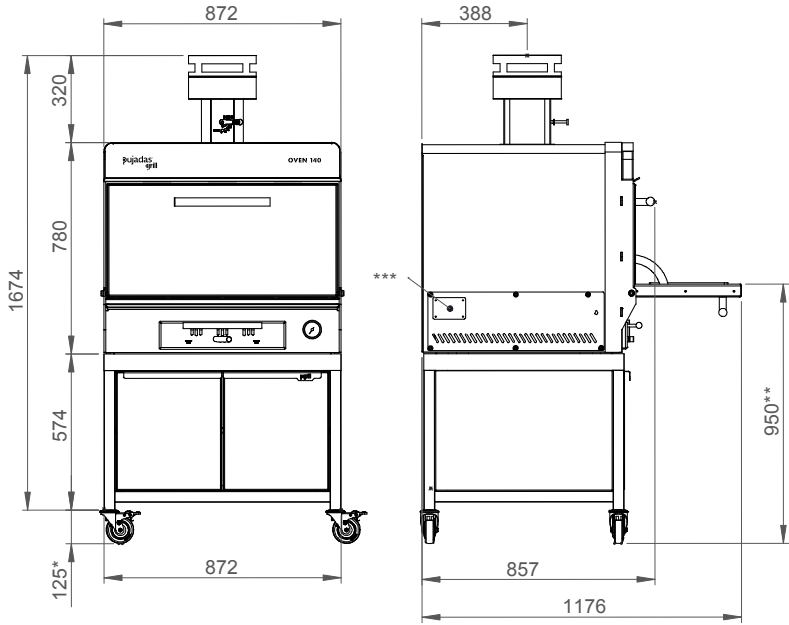
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

**** 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*

Classic charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Classic
Four à braise 140 Classic



Total net weight
Peso neto total 390 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 <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

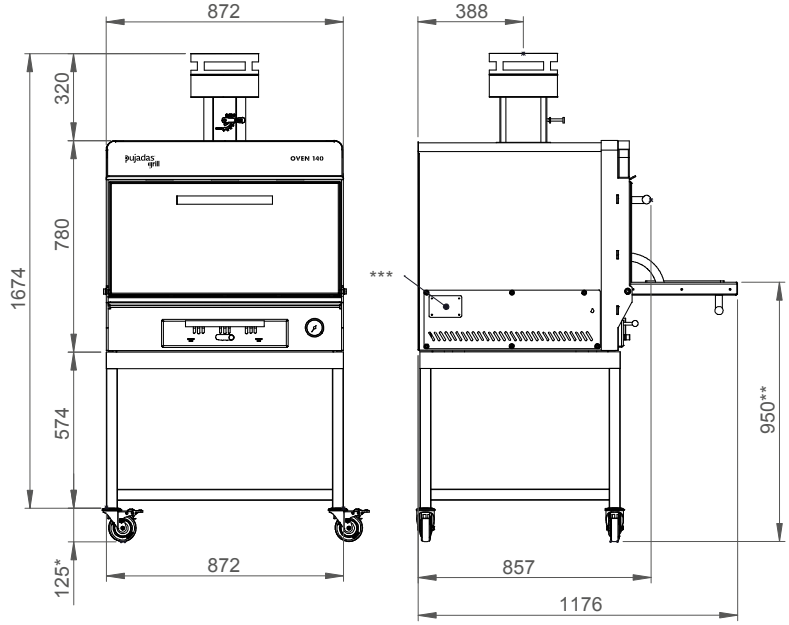
*** Height adjustable feet 50 mm**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

**** 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*

Essential charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Essential
Four à braise 140 Essential



Total net weight
Peso neto total 350 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 <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*

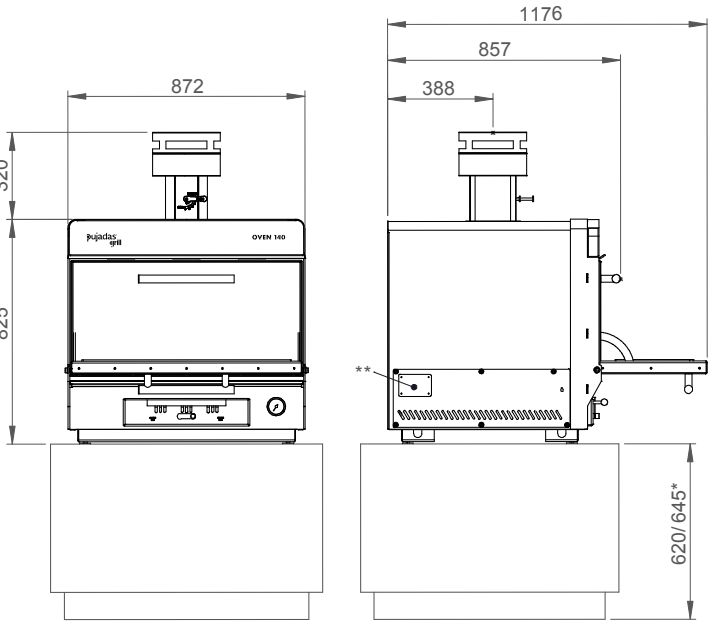
***** Nameplate**
**** Placa características*
**** Plaque caractéristiques*

Technical information

Información técnica
Information technique

Countertop charcoal oven 140

Horno de brasa 140 Sobremesa
Four à braise 140 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 <i>Peso neto total</i> <i>Poids net total</i>			320 Kg
Measurements and weight with packaging <i>Medidas y peso con embalaje</i> <i>Dimensions et poids avec emballage</i>			
	Kg	cm W x D x H	
Oven <i>Horno</i> <i>Four</i>	360	94 x 96 x 128	
Upper draught regulator <i>Regulador tiro sup.</i> <i>Rég. de tirage sup.</i>	3	Ø 14,5 x 23	
External firewal <i>Cortafuegos externo</i> <i>Coupe-feu extérieur</i>	4	Ø 25 x 16	
Hat filter <i>Filtro sombrero</i> <i>Filtre chapeau</i>	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.*

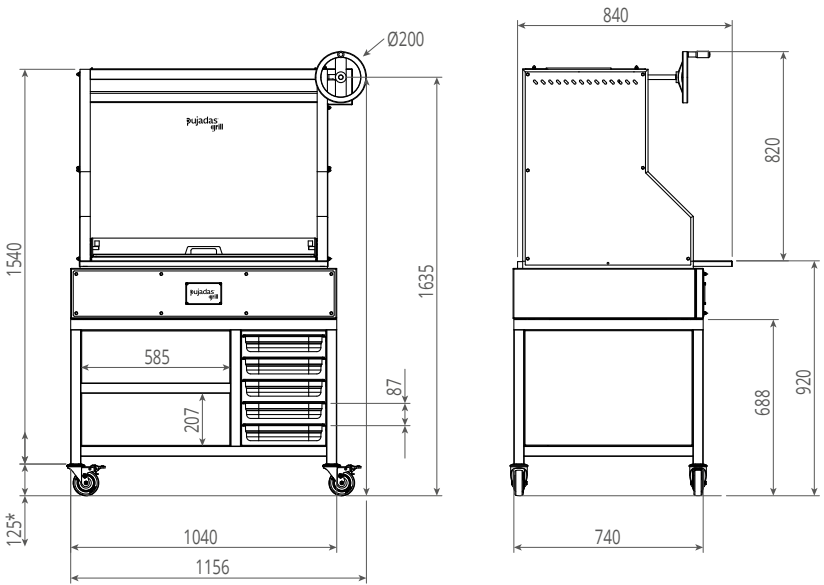
- ** Nameplate**
- ** *Placa características*
 - ** *Plaque caractéristiques*

Technical information

Información técnica
Information technique

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

365 Kg

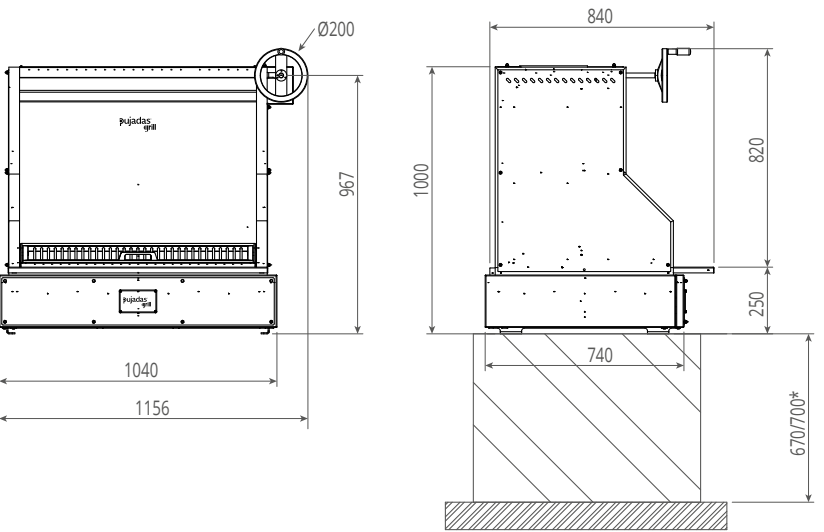
Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

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

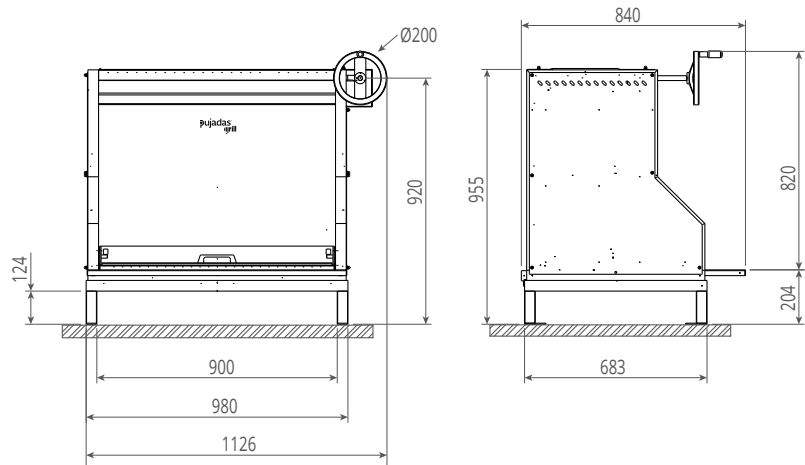
Technical information

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.

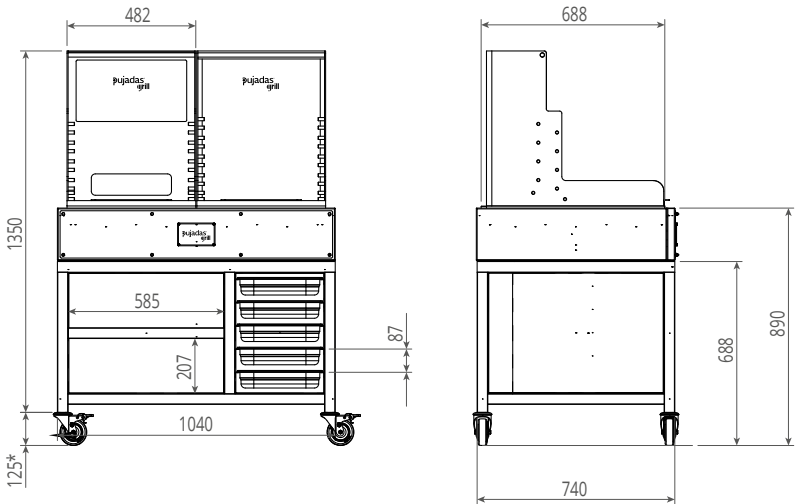
¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre base de cemento / ladrillo refractario

¡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 150 Kg
Poids net total

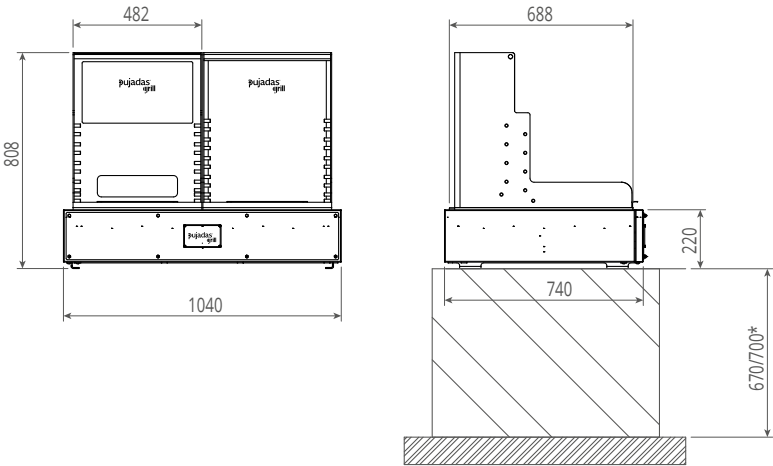
Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
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.

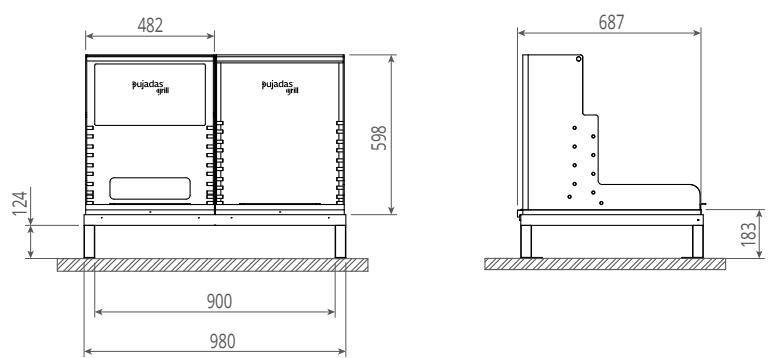
¡IMPORTANTE!
• Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
• No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

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.

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

Información técnica
Information technique

Total net weight
Peso neto total 200 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
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.

Total net weight
Peso neto total 70 Kg
Poids net total

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

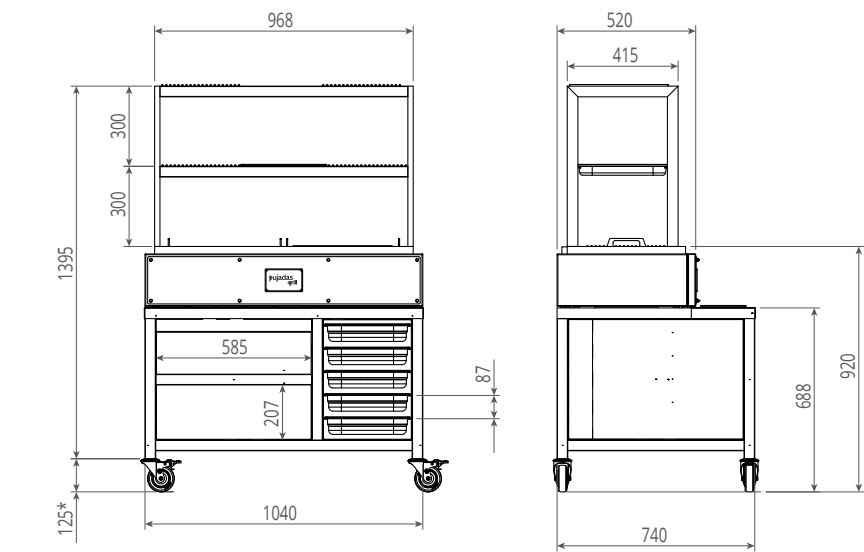
	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	49 x 58 x 67 /u
Tubular base Base tubular Base tubulaire	10	113 x 85 x 36
Grill Parrilla Gril	5	77 x 47 x 3 /u

Technical information

Información técnica
Information technique



Robata



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

195 Kg

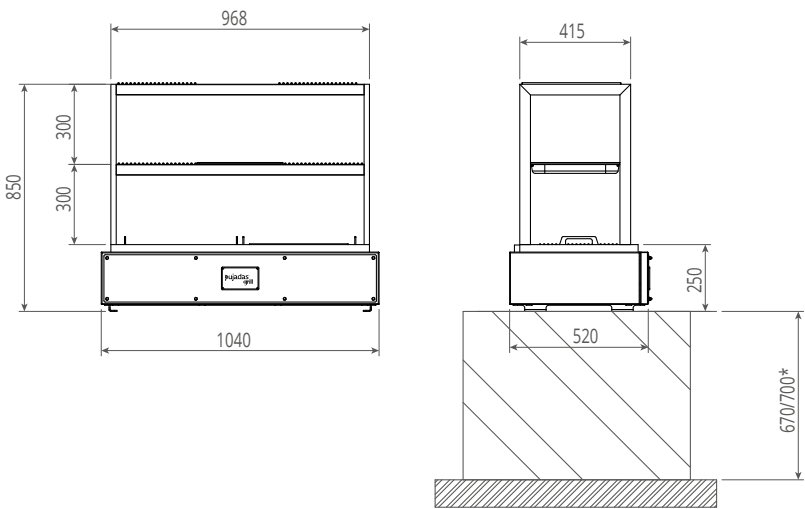
Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module <i>Módulo superior</i> Module supérieur	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**
** Altura pies regulables 50 mm*
** Hauteur pieds réglables 50 mm*

Countertop robata

Robata de sobremesa
Robata de table



Total net weight
Peso neto total
Poids net total

140 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	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.**
** 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.



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



 pujadasgrill.com

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

CGRILL2025

