



Catálogo general
2023





www.ifasl.com

HOSTELCO

IFA SL - www.ifasl.com
B505

www.ifasl.com



Indice

los
ORIGINALES



	Página
Ayudas	1 a 4
Afiladores	5 a 11
Guantes y protección	12 a 14
Cuchillería	15 a 19

	Página
Aparatos de cocina	20 a 29
Utensilios y Preparación	30 a 46
Mesa y bar	47 a 55
Navajas y tijeras	56 a 58



EL ABRIDOR PARA TARROS JARKEY



Ref. 1441B-2126
ABRIDOR "JARKEY" PARA TARROS (EXPO.30)



Ref. 1441B-2247
Abridor de metal JarKey, negro

Jarkey, se coloca en la parte superior de la tapa y en el momento que haces un poco de palanca y aplicas un poco de presión... ¡Ya está! Con este abridor de tarros entrará el aire y podrás girar la tapa con total facilidad. Patentado y premiado diseño abridor de frascos que se adapta a todos los tarros de conserva tradicionales. El Jarkey está hecho de plástico ABS de alta densidad en un diseño elegante. Jarkey no tiene bordes o puntas filosas, no hay partes móviles, y es extremadamente resistente. Lavar en el lavavajillas. *Dimensiones: Tamaño: 14 x 5 x 2,7 cm. Peso neto: 35 g. Varios colores. Material: ABS

LAS AYUDAS



Ref. 1441b-2141
Abridor latas de anilla "Brix"



Ref. 067204100
Soporte antivuelcos para vasos



Ref. 1441B-3411
Abridor de tapones tetrapak



Ref. 1441b-5111
Abridor universal "multigrip" - "Brix"



Ref. 1441B-2181
Soporte Tetrabrik



EL ABREBOTES PROFESIONAL SIEGER

Ref.: 00911980

Abridor de latas profesional con cabeza, manivela y porta cuchillas de fundición a presión, varilla, cuchillo y rueda de transporte de acero inoxidable, mesa de 180 x 80 mm, máx. Válido hasta una altura de 550 mm con elementos fundidos a presión pintados en gris claro. Fabricado en acero inoxidable.

Ref. 00911995
Cuchilla de repuesto

Ref. 00911996
Rueda de repuesto



Ref. 0672400500
Cuchara "Ergo 3D" silicona

Ref. 067204210 / 11 / 12
Cuchara "Flex Ergo". Fresa, verde y naranja



Ref. Consultar tarifa
Cubiertos de copolyester ergonómicos, ligeros, higiénicos, flexibles y seguros. Colores surtidos.



Ref. 06621211
Masticador cromado curvo "Kiepe"

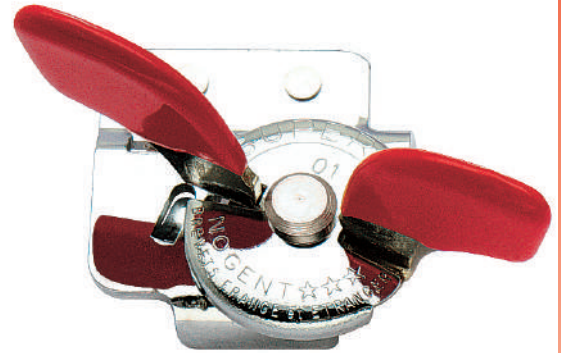
Ref. 06621251
Masticador inox. curvo "Kiepe"



Ref. Consultar tarifa
Plato antiderrapante ø 23,5cm.
Colores: azul, malva, naranja y blanco



ABRELATAS SUPER KIM NOGENT



Ref.: 05914030

Abrelatas de acero de alta calidad, cromo en níquel, lo que garantiza una alta resistencia a la corrosión, manos de plástico. El engranaje es exclusivo de "Nogent", precisión relojera. Cómodo de usar sin necesidad de fuerza física. El original.



Ref. 05914020-1
Abrelatas "MINI
KIM" - Skin

Ref. 05914020
Abrelatas "MINI
KIM" - Suelto



Ref. 05914024
Abrelatas "MINI KIM"
para zurdos - Skin

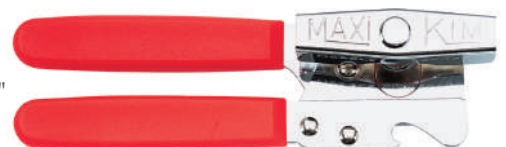


Ref. 09714000
Abrelatas
"CASTOR"



Ref. 00911224
Abridor de latas
grandes "TITAN"

Ref. 05914040
Abrelatas "MAXI KIM"
extra fuerte





LOS ABREOSTRAS



Ref. 006FIH264
Abreostras con base "V.B."



Ref. 059209063
Abreostras m/plástico azul "Nogent"



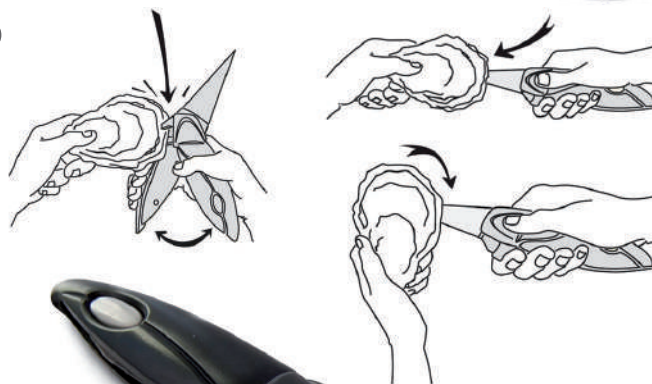
Ref. 0952513
Abreostras lancette m/negro "Fischer"



Ref. 002451330
Abreostras clásico m/madera "R.O."



Ref. 01870500
Guante malla inox. "O'safe"



Ref.: 00715968
ABREOSTRAS "ARIANE" Abre ostras de acero inoxidable marca Birambeau "Ariane". Cuerpo y mango en ABS (buena resistencia al impacto, rígido y ligero). Hoja y refuerzos de acero inoxidable. Primero pinzar y luego abrir. Se pliega para guardar.

ABRE OSTRAS O'KNIFE



Ref.: 01870001
Con sistema integrado de percusión para abrir la ostra con un solo golpe. La apertura es limpia, rápida y reduce cualquier daño causado con un abre ostras normal. Uso intensivo.



LOS AFILADORES DE "FISCHER"

Ref. 095275400
Afilador eléctrico semi profesional
"Fischer"



Ref. 095275702
Afilador eléctrico
de banda "Fischer"



Ref. 095275801-FBK
Afilador de banda
profesional "Fischer"



Ref. 095275711, 095275712, 095275713
Banda abrasiva, grano grueso (set de 2) para 095275702
Banda abrasiva, grano fino (set de 2 para 095275702
Banda abrasiva, grano fino (set de 2 para 095275702)



Ref. 095275600
Afilador eléctrico
semi prof. "Fischer"



Ref. 095275503-FBK
Afiladora al agua "Fischer"



EL AFILADOR MANUAL CUCHILLOS ACCUSHARP



Ref.: 0201AFFU-M
 ¡Finalmente, un afilador de cuchillos que cualquiera puede usar! En unos 10 segundos, afile cuchillos (incluso cuchillos serrados, cuchillas, hachas, machetes y muchas otras herramientas de corte. El mango grande y ergonómico se adapta a ambas manos de forma segura. El protector de dedos de longitud completa protege tus dedos. Las cuchillas de afilado son de carburo de tungsteno afilado con diamante y brindan años de uso confiable. Los afiladores de cuchillos AccuSharp® no se oxidan y se pueden limpiar con agua y jabón, o en el lavaplatos.



Ref. 095279995
 Piedra afilar "Silicar"
 (aceite y agua) "Fischer"



Ref. 095275930
 Afilador manual
 3 pasos "Fischer's"



Ref. 1361476
 Afilador manual
 "Compact" "Chefs'Choice"



Ref. 059209993
 Piedra afilar "Nogent" con carta



Ref. 0952W4050
 Afilador rapido "Redsteel" con
 soporte "Fischer"



Ref. 13614760100
 Afilador manual "Compact"
 (display 12 pzas) "Chefs'Choice"



EL AFILADOR ELÉCTRICO CHEF'S CHOICE

Ref.: 13612100

El Afilador de Cuchillos DiamondHone® de Chef'sChoice® Modelo 2100 es un afilador de 3 etapas robusto, de alto rendimiento, desarrollado específicamente para uso en cocinas comerciales. Es rentable y eficiente, ya que puede afilarse rápidamente, crear una ventaja duradera y ayudar a prolongar la vida de los cuchillos de calidad. Un afilador profesional para cuchillos de clase de 20 grados, diseñado para satisfacer las necesidades de la cocina comercial.

Utiliza abrasivos de diamante de uso rápido para mejorar la nitidez del filo en segundos. El módulo de afilado desmontable se quita fácilmente para limpiar en el lavaplatos o el fregadero. Afila bordes rectos y cuchillos dentados. Crea bordes de doble bisel que permanecen fijos durante más tiempo. Guías de ángulo de precisión para facilidad de uso y control de bordes. Módulo de recambio.



Ref. 1361120

Afilador eléctrico "CHEF'S CHOICE" semi-intensivo



Ref. 13611520

Afilador eléctrico
cuchillos asiáticos /
jamoneros intensivo



Ref. 1361220

Afilador eléctrico "CHEF'S CHOICE" básico



EL AFILADOR ELÉCTRICO TORMEK T-2 FISCHER

Ref.: 095275502

El afilador de cuchillos Tormek T2 está diseñado para cocinas profesionales, con un flujo de trabajo eficiente y un afilado efectivo. La rueda de diamante optimizada para afilar cuchillos combinada con una guía de ángulo ajustable facilita el afilado de calidad profesional. Afilado rápido y fácil con la guía de ángulo. Afilado en seco a baja velocidad. Garantía de calidad de Tormek.



*Dimensiones de la máquina: ancho 240 mm, profundidad 210 mm, altura 285 mm. Peso de la máquina: 6.3 kg. Rueda: rueda de diamante fino Tormek DWF-200, " 200 x 40 mm, 120 rpm, par de apriete 8,4 Nm. Rueda de esmerilado: " 160 x 30 mm. Carcasa: tapa de fundición de zinc, plástico ABS resistente a los impactos. Motor: Monofásico industrial, 120 W (entrada) 230 V, 50 Hz o 115 V, 60 Hz. Funcionamiento silencioso, 54 dB. Vida esperada: 10,000 horas.



Ref. 0952DWC200



Ref. 0952RSB-140

Rueda afilar gruesa Tormek T-2 Adaptador cuchilla redonda T-2





LAS CHAIRAS DE COCINA

Ref.: 0952Y061N

Chaira "108 Girodias", mango fibra. Acero con cromo 140C3 (Perfil redondo 300 mm de longitud rallado fino profesional. (Dureza después de tratamiento térmico 64 HRC. (Acero cubierto con cromo duro de 8 micrones para evitar corrosión. (Mango polipropileno calidad alimentaria. Accesorios con cubierto niquelado. Anilla para colgar de acero inoxidable.



FISCHER®
BARGOIN®
L'Enclume



Ref. 095201250
Chaira 25 CM., mango fibra "FISCHER"



Ref. 095211250
Chaira oval, 30 cm. mango negro "FISCHER"



Ref. 0952N1250
Chaira 30 cm. mango negro "FISCHER"



Ref. 0952W6327
Chaira diamante oval 27 CM. "FISCHER"



Ref. 0952W6326
Chaira diamante oval 27 CM. "FISCHER"



Ref. 0952W7220
Chaira diamante 23 CM. "FISCHER"



OTRAS CHAIRAS



Ref. 0952Y104M Chaira 20cm. mango madera con anilla "Ifa"



Ref. 0952S1141 Chaira 20cm. mango fibra con anilla "Fischer"



Ref. 0952S1165 Chaira 20cm. mango fibra "Fischer"



Ref. 0952S1195 Chaira 25cm. mango fibra "Fischer"



Ref. 0952H1030 Chaira oval 25cm. mango fibra "Fischer"



Ref.0952N1250B Chaira redonda 30 cm. M/azul "Fischer"



Ref. 0952N1250R Chaira redonda 30 cm. M/rojo "Fischer"



Ref. 0952N1250V Chaira redonda 30 cm. M/verde "Fischer"



Ref. 0952W5123 Chaira redonda cerámica 23 cm. "Fischer"



Ref. 0952W5135 Chaira oval 30 cm. Titanium "Fischer"



Ref. 09529200 Chaira Mini, lujo, Mango Latón "Fischer"

LAS CHAIRAS DE OFICIO FISCHER

Ref.: 0952N245 y 0952I245
Chaira redonda u ovalada según modelo, tallado fino, revestimiento de cromo duro. El mango es ergonómico hecho de dos materiales. El gris en elastómero para evitar el deslizamiento. El material de color en plástico ultra resistente. Tamaño 30 cm. Ideal para mantener el filo de tus herramientas. Anilla para colgar de acero inoxidable. Fabricado en Francia.



Ref. 0952TS-17
Chaira extrafina con guía de ángulo "FISCHER"



Ref. 0952G695N
Chaira extra ancha 28cm. Evolution 7



Ref. 0952L440R
Chaira oval 30cm. Classic Fischrom



Ref. 0952G250R
Chaira extra ancha 28cm. Classic Fischrom XL



Ref. 0952I422R
Chaira 30 Cm. oval, industria alimentaria



Ref. 0952S500R
Chaira pulidora 25cm. acero carbono

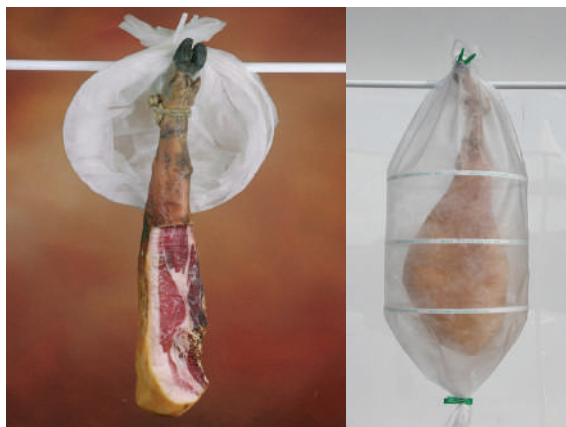




EL PROTECTOR DE JAMÓN

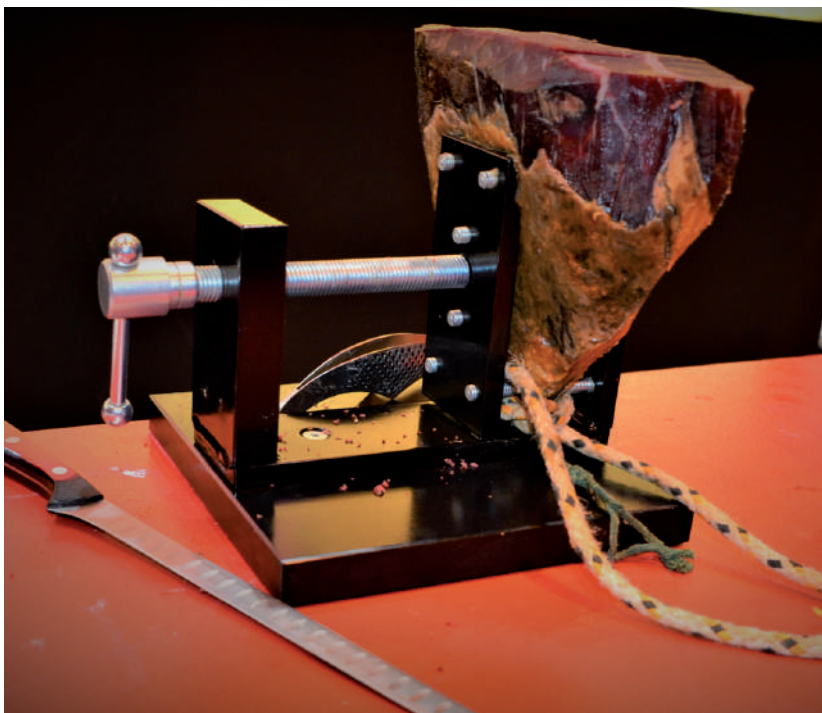
Ref.: 0391888003

Protector especial adaptado para la mayoría de soportes jamoneros, una pinza de cierre, una goma elástica y un folleto explicativo sobre cómo tratar, colocar y cortar el jamón. Protege de moscas y otros insectos, es transpirable, evita la aparición de moho, ácaro y otros parásitos. Impide que pueda malograrse el jamón, estando siempre en condiciones higiénicas óptimas para ser consumido. El corte del jamón se conserva más tiempo. Reutilizable. Puede lavarse perfectamente con cualquier detergente doméstico.



Ref. 0391888008

Protector jamón, colgar (32 cm x 1,20 m.)



EL CECINERO



Ref. 031123

Cecinero artesanal, PVC

Soporte profesional para cecina y jamón deshuesado, Estructura metálica lacada con base de polietileno y almohadillas antideslizantes.

Provisto de pinchos regulables para mejor fijación de las piezas a cortar, máximo agarre en mínima superficie, versátil para espacios reducidos, barra, catering eventos.

Fácil Transporte

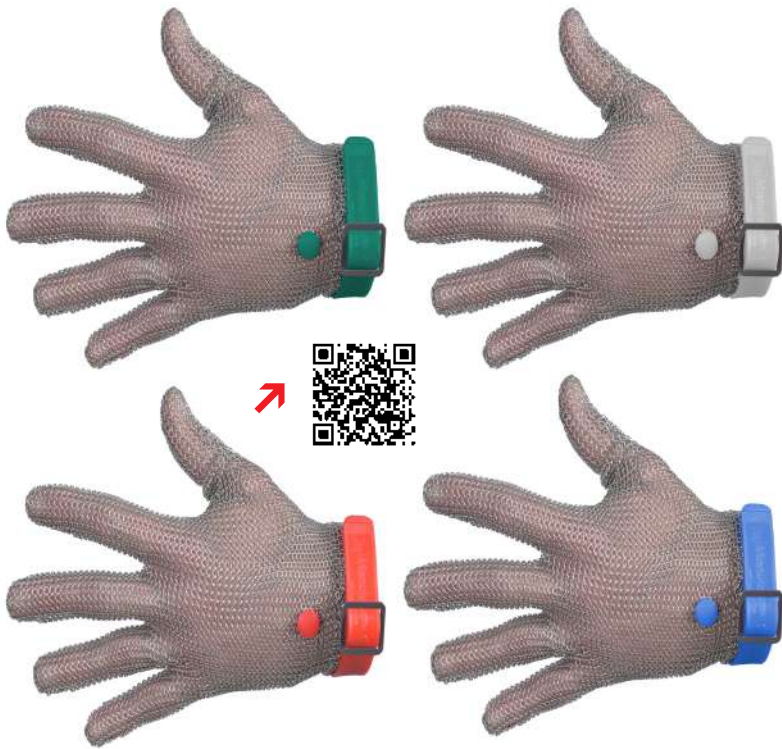


ELGUANTE METÁLICO C.FIBRA MANULATEX



Ref.: 018113010/018113020/018113030/018113040

Gracias a la tira higiénica flexible y ajustable, este guante se adapta a la mano del usuario. La malla metálica inoxidable y la tira de poliuretano permiten un lavado eficaz. Cada guante tiene una placa de trazabilidad con un número que permite rastrear el historial del guante. Diferentes tamaños. Referente en la cocina profesional.



Ref. 1491F80900
Guante anticorte "Mastrad"

Skoon



Distribuidor oficial de SKOON en España:



Ref.: 160SKOON PROTECTOR DE MANO PARA CUCHILLOS "SKOON" COLORES SURTIDOS



EL GUANTE SILICONA ORKA PROFESIONAL NEGRO



Ref.: 1491F82000

El guante de silicona "ORKA PROFESIONAL" te garantiza la máxima seguridad, durabilidad y resistencia. Higiénico, impermeable y no poroso. Resistente a altas temperaturas + 300º para una utilización intensiva. Sujeción asegurada gracias a las ranuras antideslizantes, además el impermeable protege contra los líquidos en ebullición. El guante no se estropea y no se ensucia al contacto con el calor. Cuenta con un práctico agujero para colgarlo. Color negro



Ref. 009115602270
Manopla de cocina
2 piezas" Westmark"



Ref. 1491F82301
Guante silicona, "Orka-plus" interior
algodón, negro



Ref. 1491F83105
Mini manopla silicona (2p) Mastrad



Ref. 1491F82100
Guante silicona "Orka
prof." g.m. negro



Ref. 1491F80810
Guante anticolor
de algodón,
ambidiestro,
"Mastrad"

EL CUCHILLO DE COCINA FRANCES



CUCHILLOS SERIE BIO "NOGENT"



Ref. 059292458

Cuchillo carne/verdura, hoja 9 cm, mango caña de azucar



Ref. 059292498

Cuchillo verdura, hoja 11 cm, mango caña de azucar



Ref. 059293469

Cuchillo carne, hoja 11 cm, mango caña de azucar



Ref. 05922342

Cuchillo tomate, hoja con sierra, mango rojo



Ref. 09522337-10

Cuchillo patatero "Sabatier"

LOS CUCHILLOS 180 GIRODIAS

- Ref. 020117240 Cuchillo cocinero, 10 cm. "108 Girodias"
- Ref. 020117242 Cuchillo cocinero, 15 cm. "108 Girodias"
- Ref. 020117243 Cuchillo cocinero, 20 cm. "108 Girodias"
- Ref. 020117257 Cuchillo cocinero, 25 cm. "108 Girodias"
- Ref. 020117271 Cuchillo Santoku forjado, 16,5 cm. "108 Girodias"

NOUVEAUTÉ

NOGENT

100 ans de couteaux Français

Manche Bio sourcé
en matière d'origine végétale issue de ressources naturelles et renouvelables.

- 0% pétrole, matière durable issue de la canne à sucre
- Participe à la diminution de notre empreinte carbone
- Garantie lavable au lave-vaisselle

+ d'infos

Bio sourcé

www.nogent3etoiles.com

CUCHILLOS SERIE NEGRA "NOGENT"



Ref. 05922039

Cuchillo patatero



Ref. 05922349

Cuchillo tomate, hoja con sierra inglesa



Ref. 05922319

Cuchillo tornear





EXPOSITORES DE CUCHILLOS



Ref. 059201619 Pelador, 2 cortes, m/madera color (20 p.) "Nogent" (surtidos)

Ref. 059202619 Cuchillo patatero m/madera color (20 p.), "Nogent"



Ref. 059211410 Pelador, 2 cortes, m/madera haya "Nogent"

Ref. 059211410-E Pelador, 2 cortes, m/madera haya "Nogent" (blister)

Ref. 059222400 Cuchillo patatero m/madera haya, 9 cm "Nogent"



Ref. 059200083V Set 3 cuchillos + pelador m/madera "Nogent"

Ref. 059200096V Set 3 cuchillos + pelador m/madera "Nogent"



EL CUCHILLO DE COCINA FRANCÉS

El corazón de la oferta "Nogent", presente en todas las cocinas de Francia desde principios del siglo XX. Hoja gruesa, hasta 1,8mm. y 9 cm. de largo. Acero muy duro e inoxidable, con terminación manual y hoja satinada. Mangos cálidos de MADERAS secadas con mimo. Color oscuro clásico y mango de haya.



Ref. 05922048 Cuchillo verduras, hoja 9 cm, mango madera verde



Ref. 05922040 Cuchillo verdura, hoja 9 cm, lisa, madera cerezo



Ref. 05922043 Cuchillo verdura, hoja 9 cm, dentado, madera cerezo



Ref. 05923300 Cuchillo matequilla, 8 cm hoja lisa, cerezo



Ref. 05922071 Cuchillo pan, hoja 11 cm, hoja dentada 6 mm.



Ref. 05922077 Cuchillo pan, hoja 11 cm, hoja dentada 6 mm.



Ref. 05922000 Cuchillo patatero m/madera "Nogent"



Ref. 05922001 Cuchillo patatero m/madera "Nogent"



Ref. 05922004 Cuchillo cocina, hoja 14 cm, "Nogent"



Ref. 05922940 Cuchillo santoku madera hoja 11 cm "Nogent"



Ref. 05923000 Cuchillo matequilla, 8 cm hoja lisa Nogent



Ref. 05922070 Cuchillo pan, hoja 11 cm, hoja dentada 6 mm.

EL CUCHILLO DE OFICIO FRANCÉS



09523015-14 Cuchillo deshuesar, hoja recta 14 cm "FISCHER"



09523015-17 Cuchillo deshuesar, hoja recta 17 cm "FISCHER"



09521025-15. Cuchillo deshuesar, CURVO 15 cm "FISCHER"



09521027-15 Cuchillo deshuesar, CURVO 15 cm "FISCHER"



095278025-13R Cuchillo deshuesar rígido, mango rojo "FISCHER"



095278027-15B. Cuchillo deshuesar semi-flex, mango azul "FISCHER"

CUCHILLO "FISCHER SANVIK"
Mango bi-material ultra confortable. Una gama de productos especialmente pensada para el confort de los profesionales carniceros. Más del 80% de mango recubierto de elastómero para una adherencia y un confort óptimo. Acero sueco 12C27 de máxima dureza (56-57HRC). Tamaños 13 y 15cm. Hoja rígida o semi flexible. Mango: azul / rojo / negro.



EL CUCHILLO DE MESA LAGUIOLE

Un cubierto elegante con la genuina tradición francesa.
Disponibile suelto, en bloque y en caja.





EL PELADOR NOGENT



El pelador n.º 1 del mundo, fabricado en Francia para todas las marcas de cuchillería de prestigio. Participa de las mismas características de los mangos de los cuchillos "Nogent". Hoja de acero inoxidable de 6 cm. Diseño tradicional. Mangos de madera oscura, madera de haya y fibra negra. También disponible en mangos de madera y fibra, colores surtidos.



Ref. 05921210 Pelador mango madera "Nogent"



Ref. 05921240 Pelador mango madera Cerezo "Nogent"



Ref. 05921212 Pelador mango madera rojo "Nogent"



18 Ref. 05921320 Pelador 2 cortes microdentado "Expert"



Ref. 05921969 Pelador "Ifa" mango negro

Ref. 05921411 Pelador polipro,dos cortes "Nogent"

Ref. 05921416 Pelador polipro,dos cortes "Nogent"

Ref. 05921418 Pelador polipro,dos cortes "Nogent"

Ref. 05921404 Pelador para zurdos, un corte "Nogent"



Ref. 0952712C Pelador con virola "Fischer-Bargoin"



Ref. 03311021
Pelador patatas y verduras "Jonás"

EL PELADOR VERDURAS CASTOR

Ref.: 097116E / 097116E-0

Este pelador horizontal con cuchilla de 5cm y cuerpo de acero inoxidable es ligero y útil para pelar todo tipo de verduras. El pelador "Castor" también está disponible para tomates y otras frutas y verduras de pieles blandas, como el kiwi, el pimiento...Lavar a mano y secar bien antes de guardar.



Ref. 00916096
Cortador en juliana
"Westmark"

Ref. 00916095
Pelador verduras
"Westmark"



Ref. 009160962610
Cortador en juliana
(exp.16) "Westmark"



Ref. 09711400
Pelador de tomates
"Pro" mango plástico



Ref. 00912946
Pelador tomates
mango negro-rojo
"Westmark"

Ref. 009110612270
Pelador "Famos"
"Westmark"



Ref. 059201533K
Pelador vice versa hoja lisa y serrada azul "Nogent"
Ref. 059201537K
Pelador vice versa hoja lisa y serrada rosa "Nogent"
Ref. 059201534K
Pelador vice versa hoja lisa y serrada naranja "Nogent"
Ref. 059201535K
Pelador vice versa hoja lisa y serrada gris "Nogent"
Ref. 059201538K
Pelador vice versa hoja lisa y serrada verde "Nogent"



Ref. 009110572611
Pelador de espárganos/
verduras "Westmark"



Ref. 059200069V
Pelador Vice-Versa (Exp. 20 c.)
Hoja lisa y serrada "Nogent"



LA PORCIONADORA DE CROQUETAS MILLECROQUETE

Ref.: 126120000
 Máquina para preparar croquetas de forma manual y rápida, tiene tres salidas para la masa, con bandeja con medidas para cortar croquetas homogéneas. Mango metálico. Las bandejas tienen ruedas. Fabricada en poliestireno. Medidas: 28 cm alto, 15 cm ancho, 28 cm largo. Desmontable para una fácil limpieza.



Ref. 006FIH167
 Pinza croquetas "Vb"



Modo de empleo: prepara tu masa preferida, ponla en el hueco de la máquina y presiona el mango. Ajusta la bandeja medidora con ruedas para cortar las croquetas a la medida que quieras. Conseguirás 3 cilindros de masa para cortar tus croquetas.

PICADORAS DE CARNE " WESTMARK "



Ref.: 00919750
 Picador carne manual
 Nº 5 "Westmark"

Ref.: 00919752
 Picador carne manual
 Nº 8 "Westmark"

Ref.: 00919754
 Picador carne manual
 Nº 10 "Westmark"



LA PICADORA AUTOMÁTICA SWIZZPROZZZ

Ref.: 13716412-20

Picadora automática de frutas y verduras "Swizzz-Prozzz", auténtica calidad suiza. Utensilio ideal para trocear frutas y verduras, picar y secar hierbas aromáticas así como para elaborar sopas y salsas. Con sus accesorios también puedes centrifugar, escurrir ó mezclar alimentos. Mediante el uso de la tapa, el recipiente puede ser adaptado para su almacenamiento en el refrigerador o cocinar en el horno del microondas. Dispone de dos cuchillas de acero muy afiladas. Con base antideslizante.



Ref. 00911149
Picadora verduras inox. "Westmark"



Ref. 00911145
Picadora verduras universal "Westmark"



LA MÁQUINA PASTA IMPERIA

Ref.: 0581100

La auténtica máquina de pasta fresca manual (100% made in Italy) con laminador y accesorio de doble corte. Esta máquina para trabajar pasta fresca consta de un sistema de sujeción a mesa de trabajo. Esta máquina de pasta fresca realiza dos funciones básicas.

1. En primer lugar, estira la pasta fresca en láminas u hojas uniformes bastante finas.
2. En segundo lugar, las corta con el accesorio que incorpora. Cualquiera de las dos acciones (estirado y cortado) se hace girando manualmente la manivela de la máquina. En el proceso de estirado de la pasta fresca se tiene que ir ajustando de forma gradual el grosor (de más a menos) a través del selector numérico de la máquina que hace que las prensas por donde se hace pasar la pasta se junten cada vez más.



Ref. 0581580
Máquina para galletas "Imperia" (14 decoraciones)



Ref. 0581410
Rodillo raviolis (2x2)
"Imperia" 150 mm.



Ref. 0581190
Máquina "Titania" Simplex



Ref. 0581310
Molde 12 raviolis chef "Imperia"



Ref. 0581450
Millegnocchi, 3 tipos macarron
"Imperia"



Ref. 0581540
Secador de pasta, madera



Ref. 0581317
Molde raviolis, set 3 p. surtidos

LA MÁQUINA PASTA **IMPERIA** MANUAL, RESTAURANTE

Ref.: 0581010

La máquina amasadora Imperia, fabricada en Italia, está realizada con acero cromado y con gran cuidado artesanal para garantizar su robustez y duración.

Espesor máximo de la pasta 0 - a 5 mm con 10 .

Con la ayuda de los accesorios (que se compran por separado), podrá preparar toda clase de pastas: spaghetti, fettuccine, lasañas etc.

Imperia le sorprenderá por la extrema facilidad de uso y por su gran versatilidad.

Para limpiar use un cepillo suave para eliminar el exceso de harina, y limpie con un paño seco. La máquina y los

accesorios no se deben limpiar con agua o detergentes, ya que pueden provocar corrosión.

Anchura: 220 mm.



Ref. 0581032
Máquina pasta "Imperia" eléctrica, restaurante. (220 mm.)



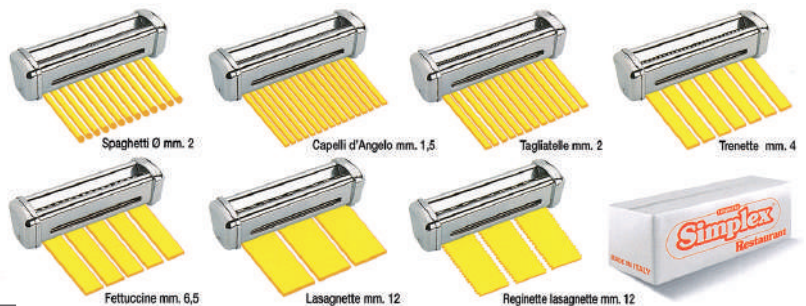
Ref. 0581042
Máquina pasta "Imperia" electrónica, restaurante (220 mm.)



Ref. 0581700
Máquina pasta eléctrica "Pastapresto"

Rodillo Imperia "Restaurante".

- Ref.: 0581097 Tg, spaghetti - 2 mm.
- Ref.: 0581060 T.1, cabello ángel - 1,5 mm.
- Ref.: 0581070 T.2, tagliatelle - 2 mm.
- Ref.: 0581080 T.3, trenette- 4 mm.
- Ref.: 0581090 T.4, fettuccine
- Ref.: 0581095 T.5, lassagnette
- Ref.: 0581098 Tg., reginette. -12 mm.

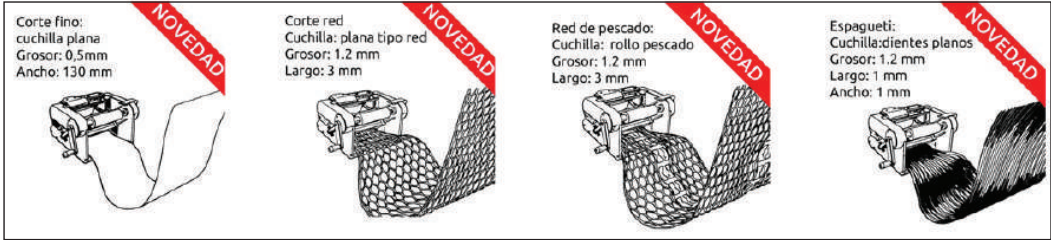




LA LAMINADORA DE FRUTAS / VERDURAS (4 HOJAS)

Ref: 0082CLAN01

Nueva Cortadora / Laminadora de verduras Japonesa. Clan 01. 4 tipos de cortes: Laminado, spaghetti, Red, Red pescado. 4 tipos de cuchillas para los diferentes cortes. Corte fino: cuchilla plana (Grosor: 0,5mm, Ancho: 130 mm). Espagueti: Cuchilla de dientes planos (Grosor: 1.2 mm, Largo: 1 mm, Ancho: 1 mm). Corte red: Cuchilla plana tipo red, (Grosor: 1.2 mm, Largo: 3 mm). Red de pescado: Cuchilla rolo pescado (Grosor: 1.2 mm, Largo: 3 mm). Fabricada en Japón. Ideal para decorar tus platos.



BLACK

MAGENTA

BEIGE



From *Japan*

Ref. 008267N
Mandolina japonesa, 67 mm negra

Ref. 008267R
Mandolina japonesa, 67 mm magenta

Ref. 008267B
Mandolina japonesa, 67 mm beige



ベンリナー
BENRINER

LA MANDOLINA JAPONESA



Ref. 00828486JAPP

Las verdaderas mandolinas japonesas. Permite cortar verduras y frutas en rebanadas y bastones. Empujador de seguridad. Ideal para todos los cortes finos, hojas inclinadas hechas de acero inoxidable endurecido. Cuerpo de plástico ABS. Rígido, ligero y compacto, viene con 3 cuchillas para bastones 1, 3 y 6 mm. Le permite cortar verduras y frutas en rodajas y un efectivo ancho de corte: 65 mm de grosor,

almohadillas antideslizantes en el marco para colocarlas en una ensaladera, nuevas y protectoras. Ajuste ergonómico 6 mm de grosor máximo, 3 cuchillas basculantes (1,5 - 3 - 9 mm) de acero inoxidable endurecido. Cuerpo de plástico ABS. Afilado oblicuo "Razor" más liviano y poco voluminoso. 100% Hecho en Japón. Dimensiones: 15 x 5 x 42 cm.



Ref. 00828485JAPG
Mandolina japonesa
Grande, 95 mm.



Ref. 008295JB
Mandolina japonesa
Premium, 95 mm.



Ref. 0082120JB
Mandolina japonesa, Jumbo, 120 mm.



Ref. 00911129
Mandolina acero
"Westmark", varios cortes



Ref. 008220638CHB
Mandolina "Bron"
inox. + carro - con caja

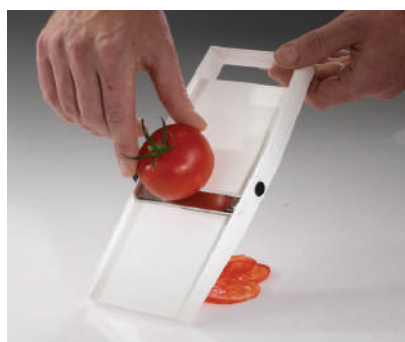


LA MANDOLINA DOMÉSTICA GSD

Mandolina de uso doméstico de gran calidad, construida en plástico de alta resistencia reciclable. La mandolina de la casa alemana GSD te permitirá cortar fácilmente a rodajas de tres grosores (1mm, 2mm y 3mm), juliana y juliana más gruesa. Este producto incluye la base de la mandolina con la hoja de acero inoxidable, el protector de corte y tres piezas intercambiables. Las distintas piezas intercambiables se colocan a presión muy fácilmente. Se lava simplemente bajo el grifo con un poco de agua y jabón. Su ingenioso sistema de corte ocupa muy poco, de modo que podrás guardarlo en cualquier cajón. Garantía de cuchilla "made in Solingen".



- Ref. 015130000 Mandolina "GSD" domestica, plastico
- Ref. 015130004 Mandolina "GSD": accesorio patatas rejilla
- Ref. 015130005 Mandolina "GSD": accesorio juliana grande
- Ref. 015190008 Mandolina "GSD": protector-empujador



Ref. 00911065
Mandolina simple regulable "Westmark"



Ref. 00911147
Mandolina simple corte "V" "Westmark"



Ref. 1491F21000
Mandolina multiusos
"Mastrad" negra



Ref. 1491F21008
Mandolina multiusos
"Mastrad" verde



Ref. 1491F21600
Cortaverduras con depósito
"Mastrad"

EL MOLINILLO DE ESPECIAS Y SAL

Molinillo de pimienta tradicional, fabricado en madera y con el sistema tradicional de los molinillos de especias: la rosca superior mueve un eje central que transmite el giro a un mecanismo de acero templado con forma de rueda dentada. Calidad del mecanismo. Medida de 10 cm hasta 41 cm.

*Création
Morel Design*



Ref. 00911183
Molinillo semillas y cereales "Westmark"



Ref. 0082MI-024, 0082MI-023, 0082MI-022, 0082MI-021
Molinillo cerámica, Sal, pimienta, Sésamo, Cayena "Millu"



Ref. 00919770
Molinillo frutos secos "Westmark"



Ref. 00916353
Molinillo pimienta/sal, 14 cm., acrílico "Westmark"



Ref. 00916358
Molinillo pimienta/sal, eléctrico. "Westmark"



Ref. 00916354
Molinillo especias, 13 cm. "Westmark"



Ref. 00916957
Molinillo nuez moscada con manivela y depósito



EL PASADOR TOMATES REBER



Ref.: 00828603N / 00828502N

El verdadero rallador pasador de tomates y frutas profesional en acero inoxidable es ideal para rallar o triturar tomates y frutos sin hueso, así como para la elaboración de salsas. Fácil de utilizar, obteniendo el fruto rallado de manera higiénica y segura; las pieles y semillas se descartan aparte. Estos pasadores de tomate y frutos disponen de una estructura rígida y robusta de fundición de aluminio pintado, con fijación de abrazadera recubierta de nylon antideslizante que los sujetan de forma segura. Embudo, escurridor y cono de acero inoxidable. Fabricado en Italia en acero inoxidable 18-10 que ofrece un alto nivel de calidad y resistencia.



Ref. 153169
Pasador de tomate
"Rigamonti"

Ref. 00911157
Cortador de tomates en
rodajas "Westmark"





EL SIFÓN INOX. KAYSER FRÍO Y CALIENTE

Ref.: 11314101

Sifón de espuma profesional de la marca Kayser 1 Litro. Acero inoxidable de alta calidad. Para espumas frías como calientes. Diseño ergonómico combinado con tecnología punta. Robusto, manejo sencillo. Todos los componentes del sifón se pueden limpiar de manera efectiva e higiénica en el lavavajillas.



Ref. 1491F49314
Sifón 1/2 l. frío-caliente,
aluminio "Mastrad"



Ref. 1491F49414
Sifón 1/3 l., aluminio
"Mastrad"



Ref. 11311111

Sifón frío/caliente: caja 10 recambios



EL CORTADOR AUTÉNTICO

Ref.: 00911020 - Corta huevos Westmark
 Corta rodajas redondas u ovaladas Mango curvado para un manejo sencillo. Larga duración gracias a los alambres de corte tendidos individualmente. Con este cortador de huevos, puedes conseguir de forma limpia, rodajas perfectamente definidas, para así poder adornar alg'n plato o preparación. V-lido también para patatas hervidas, champiñones frescos, etc. Cuerpo de aluminio apto para uso alimentario. Hilos de acero inoxidable calidad profesional. Dimensiones: 135 x 79 x 29 mm. Material: aluminio, acero inoxidable. Fabricado en Alemania.



Ref. 00911180
 Corta patatas, 3 cuchillas "Westmark"



Ref. 00911075
 Corta huevos - dos funciones "Westmark" (lonchas, gajos)



Ref. 00911166
 Corta huevos inox., base plástico "Westmark"



Ref. 00911171
 Cortador juliana "Westmark" 3 discos



Ref. 00911133
 Cortador verduras hilo/espíral "Spiromat"

EL CORTADOR EN ESPIRAL DUOLO WESTMARK



Ref.: 00911162
Cortador en espiral "Duolo" para cortar verduras en espiral o en juliana. Simplifica la preparación de sabrosos platos de verdura. Incluye soporte para verduras lo que garantiza un uso seguro y un aprovechamiento óptimo. Dimensiones: 80 x 67 x 80 mm. Material: plástico, acero inoxidable.



Ref. 14616756
Cortador spaghetti de verduras "Gastromax"



Ref. 1141KR01
Troceador de judias verdes "Krisk"





LA GUILLOTINA SALCHICHÓN SO APÉRO

Ref.: 002110112 / 002110128

Goliath es ideal para preparar una una tabla de embutidos rápidamente y compartir entre amigos, para cortar embutidos frente a los clientes en el bar, por su peso, es ideal para llevarla de picnic y compartir embutidos y quesos cortados al momento. La cortadora para embutidos So Apéro Goliath está fabricada en madera de haya, tiene una cuchilla extra afilada de acero inoxidable, corta embutidos de hasta 10 cm. de diámetro. Las cortadoras de embutidos So Apéro son manuales, disponen de un sencillo y seguro dispositivo de seguridad que bloquea la cuchilla, muy fácil de usar y de limpiar. Disponemos de 2 modelos, la más grande So Apéro Goliath, y un modelo más pequeño, ideal para transportar. El diseño de la cortadora tiene una bandeja para recoger el producto que cortes, dispone de un dispositivo de seguridad que bloquea el brazo de la guillotina. Totalmente manual, fácil de usar y fácil de limpiar. So Apéro es la cortadora de embutidos original.



LOS CORTADORES DE TRUFA AMBROGIO SANELLI



Ref. 0601701
Cortador de trufas,
todo inoxidable



Ref. 0601721
Cortador de trufas,
madera de palisandro



Ref. 0601741
Cortador de trufas,
madera de olivo



LA LIRA CORTADORA DE FOIE



FISCHER
BARGOIN
L'Enclume

- Ref. 095252073 Lira cortadora foie - 10 cm.
- Ref. 095252074 Lira cortadora foie - 12 cm.
- Ref. 095252076 Lira cortadora inox., 17 cm.
- Ref. 095252078 Lira cortadora inox., 21 cm.
- Ref. 095251743 Hilo recambio para lira de 10 cm.
- Ref. 095251745 Hilo recambio para lira de 12 cm.
- Ref. 095251756 Hilo recambio para lira de 17 cm.
- Ref. 095251780 Hilo recambio para lira de 21 cm.

Precisa lira cortadora de foie y quesos blandos. Cortes limpios para una excelente presentación. Realizado en acero inoxidable. Dimensiones: 10cm, 12cm, 17cm, 21cm.



Ref. 0113841
Cofre foie/queso, base
mármol

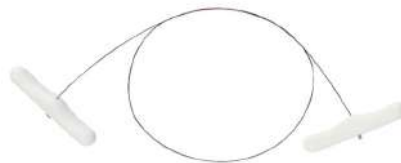
Ref. 095252084
Cortador de queso
"Roquefortaise" con base de polietileno



Ref. 0952387 Cuchillo parmesano "Fischer"



Ref. 0952389 cuchillo para queso "Fischer"



Ref. 095251720X10
Hilo corta queso, m/plástico 45 cm

Ref. 095251724X10
Hilo corta queso, m/plástico 120 cm



Ref. 095253001 Sonda para queso "Fischer"
Ref. 095253002 Sonda para queso "Fischer"



EL BATIDOR "EURO" MANGO FIBRA **SAINT ROMAIN**



Ref.: 067201092-25
Ref.: 067201093-30
Ref.: 067201094-35
Ref.: 067201095-40
Ref.: 067201096-45
El tradicional batidor manual de acero inoxidable 30 cm. Mango sintético de fibra especial con gancho para colgar. Casquillo de acero inoxidable, alambre de 18.8 cm. Calidad 100% Francesa. .

Ref. 1466931
Batidor latigo,
negro
"Gastromax"



Ref. 067201239
Batidor forma bola
80 cm. "S.R."

Ref. 067201243
Batidor forma bola
100 cm. "S.R."



Ref. 067201010
Batidor inox.
20 cm. standard
"SR"



Ref. 067201242
Batidor forma bola
120 cm. "S.R."



LA DECORACIÓN Y PREPARACION



Ref. 1491F76812
Balanza cocina 15 kg
bateria usb "Mastrad"



Ref. 1491F76750
Balanza inox. plegable
"Mastrad"



Ref. 1491F76600
Balanza electronica cristal
negro "Mastrad"



Ref. 00916142
Inyector de marinados
"Westmark"



Ref. 1491F27350
Rociador de aceite
con filtro "Mastrad"



Ref. 1491F27030
Mezclador vinagreta
"Mastrad"



Ref. 1491F91354
Caja conservación,
set 4 p. "Mastrad"



Ref. 002790450
Tenedor ostras, barril 6 p



Ref. 002790441
Pinchos caracoles, barril 6 p



Ref. 00915120
Decorador rábanos
y cítricos "Westmark"



Ref. 00915122
Vaciador en espiral "Westmark"



Ref. 00913120
Cuchillo decorador "Westmark"

Ref. 00915130
Decorador
rábanos
espiral
"Westmark"



Ref. 00915124
Cortador en tiras
"Westmark"



Ref. 009151252270
Sacapuntas de
verduras "Westmark"



LA ESPÁTULA FIBRA SAINT ROMAIN

Ref: 067201350
 Espátula de fibra, 25, 30, 35, 40 y 50 cm de la marca francesa "Saint Romain".
 Soporte de mango antideslizante y área de trabajo extraplana para optimizar la limpieza. Resistente a altas temperaturas: hasta 250 °.



Ref. 14616914
 Espátula flexible, negro "Gastromax"



Ref. 0952255-15
 Espátula para chocolate "Fischer"



Ref. 00912065
 Espátula rígida para plancha "Westmark"



Ref. 067201380
 Espátula goma mango politileno 25 cm.-"SR"

Ref. 067201381
 Espátula goma mango politileno 35 cm.-"SR"

Ref. 067201382
 Espátula goma mango politileno 45 cm.-"SR"



LAS ESPÁTULAS



Ref. 067201362 Remo extra - fuerte, 130 cm "Saint Romain"

Ref. 067201361 Remo extra - fuerte, 120 cm "Saint Romain"

Ref. 067201360 Remo extra - fuerte, 100 cm "Saint Romain"



Ref. 1491F10415
Espátula-cuchara silicona, roja "Mastrad"



Ref. 1491F10315
Espátula silicona estrecha roja "Mastrad"



GOMA

Ref. 03314751 / 03311841 / 03312841
Espátula goma mango metalico,
25/ 32 / 38,5 cm.



Ref. 1491F10215
Espátula silicona roja
"Mastrad"



Ref. 1491F10239
Espátula silicona
"Mastrad" (set de 12)



Ref. 00911546 / 00911547
Espátula silicona "Westmark"



LA MANGA DESECHABLE



oneWay
Specialist in disposable Piping Bags®



Ref.: 0923006 / 0923115

Con su superficie especial de 'soft touch' el modelo Comfort Green representa la gama alta de mangas pasteleras. El proceso de producción de Comfort Green es único y patentado. Sus láminas únicas y formadas por varias capas son de una gran flexibilidad y ofrecen un excelente agarre, por lo que el pastelero o cocinero profesional podrá seguir realizando las mismas operaciones repetidamente durante horas, con la misma precisión que al principio. Dos tamaños, dos colores.

PROFESIONAL

Ref. 0923103
Manga desechable comfort
(53x28cm.) "One Way"



Ref. 1231350083/5/7
Manga pastelera algodón
40/50/60 cm. "Expert"



PREPARACIÓN, COMPLEMENTOS



- Ref. 0952215C Vaciador patatas doble, 22 y 28 mm "Fischer"
- Ref. 002451926 Vaciador patatas y melon m/negro, 18 mm. "RO"
- Ref. 0952702C Vaciador de patatas, 22 mm. "Fischer"
- Ref. 002451927 Vaciador patatas y melón m/negro - 25 mm. "RO"
- Ref. 002452027 Vaciador patatas y melón m/negro - 28 mm. "RO"



- Ref. 0952721C
Descorazonador manzanas
"Fischer-Bargoin"



- Ref. 0952708C
Acanalador, diestros
"Fischer-Bargoin"



- Ref. 0952728C
Acanalador-descascarador
"Fischer-Bargoin"



- Ref. 002330341
Pinza tostadas, 22 cm
madera " Roger Orfevre"



- Ref. 00911566
Cuchara todo silicona,
285 mm. "Westmark"



- Ref. 006FIH096
Vaciador y cortador de
piña inox. espiral "VB"



- Ref. 0952211C
Rizador mantequilla
"Fischer-Bargoin"



- Ref. 00916071
Pelador espárragos
inoxidable "Monopol"



- Ref. 00916608
Pinza quita espinas, inox.
"Westmark"



- Ref. 1491F87528
Jabón quita olores
inox. "Mastrad"



- Ref. 00916500
Escamador pescado
"Westmark"



- Ref. 00913010
Prensa ajos "Westmark"



- Ref. 1491F25600
Prensador y cortador
de ajos "Mastrad"



PREPARACIÓN, COMPLEMENTOS



Ref. 1491F63580
Combo O'plancha
"Mastrad"



Ref. 00911410 Rallador fino, 32cm. "Westmark"
Ref. 00911414 Rallador grueso, 32cm. "Westmark"
Ref. 00911420 Rallador parmesano, 40cm. "Westmark"



Ref. 002330300 Rastrillo
Crepes redondo "RO"
Ref. 002330310 Rastrillo
Crepes plano, 20cm. "RO"



Ref. 025163
Cordel cocina en caja cortadora
Ref. 02512066
Cordel rayón, bobina 85m.



Ref. 00916233
Molde hamburguesas
c/empujador "Westmark"



Ref. 133192060
Espátula recoge verduras
inox. c/bordes



Ref. 00911526
Gira tortillas "Westmark" (ø26cm.)



Ref. 00914000
Deshuesador cerezas
simple "Westmark"



Ref. 03291500-012/A
Avisador digital (h-m-s)
French Cooking



Ref. 00911088
Minutero digital
"Westmark"



Ref. 000915000
Prensa frutas, aluminio "Westmark"



Ref. 000913091227A
Exprimidor "Westmark" verde, 0,5 l.



Ref. 006FIK007
Exprimidor lima para cocktail "Vb"

PREPARACIÓN



- Ref. 146132700
Tabla de cortar "Bio" (25x15cm.)
Ref. 146135700
Tabla de cortar "Bio" (30x20,5cm.)
Ref. 146133700
Tabla de cortar "Bio" (35x25cm.)



- Ref. 1441B-5411
Plancha cortar
"Chop-Chop" standard brix



- Ref. 00916959
Mortero gourmet "Westmark"



- Ref. 00916960
Mortero granito natural (13x7cm.)



- Ref. 006FIH020
Mortero todo inox. "V.B."



- Ref. 1491F31408
Centrifugadora Premium
20 cm. "Mastrad"



- Ref. 00911198
Pasador jugos inox.
"Westmark" con bola



- Ref. 00911287
Colador nylon ø8cm.
"Westmark"
Ref. 00911288
Colador nylon ø14cm.
Ref. 00911289
Colador nylon ø18cm.



- Ref. 00913264/66/68
Molde tarta desmontable
24,26,28 cm "Westmark"



- Ref. 00911080
Pincha huevos plástico
"Westmark"



- Ref. 00916200
Martillo carne largo
"Westmark"



- Ref. 00912126221A
Colador escurridor
"Westmark", verde, PTC



- Ref. 00913064 Jarra medidora 0,5l. "Westmark"
Ref. 00913065 Jarra medidora 1l. "Westmark"
Ref. 00913066 Jarra medidora 1l. c/tapa "Westmark"



- Recogedores aluminio
desde 35 hasta 1650gr.



PINZAS

Ref. 00911272
Pinza barbacoa
inox. 23,5cm.
"Westmark"
Ref. 00911273
Pinza barbacoa
inox. 38cm.
"Westmark"



Ref. 00912869
Pinza de cocina
33,2cm. "Westmark"



Ref. 00911270
Pinzas para cocina y servir 22cm
Ref. 00911271
Pinzas para cocina y servir 32cm



Ref. 14616520
Pinza puntiaguda negro
"Gastromax" 28,5cm.



Ref. 0615049820
Pinza curva para
chef 20cm. "Triangle"



Ref. 0615048730
Pinza para chef
30cm. "Triangle"

PINCELES



Ref. 00911544
Pincel silicona
22c. "Westmark"



Ref. 1491F12739
Pincel silicona
colores (12p) "Mastrad"

Ref. 1231200292
Pincel pastelería
60mm. m/plástico
"Schneider"



SOPLETES



Ref. 1491F46000
Soplete quemador,
"Mastrad"



Ref. 006FIH007
Soplete modelo
profesional "VB"

Ref. 1491F46060
Soplete con
carga gas "Mastrad"





LA RED PARA COCER LEGUMBRES



Ref.: 016130-1/016140-1/0161-5000

La red que se utiliza tradicionalmente para cocer garbanzos en el cocido. Vale para todo tipo de legumbres, pescados, carnes. Hecha en nylon apta para toda clase de ollas incluidas las ollas a presión. Posibilidad de introducir en el lavavajillas. Uso alimentario. De gran utilidad para cocer legumbres, separar pescados con espinas, apartar alimentos grasos o de sabor fuerte e incluso introducir prendas pequeñas en la lavadora o guardar canicas.





LOS UTENSILIOS GASTROMAX

Ref.: Consultar tarifa

Los utensilios del chef sueco. Desarrollados con la vanguardia gastronómica. En nylon Gastromax, resistente más allá de los 260°C. Máxima funcionalidad y antiadherencia



EL TERMÓMETRO DIGITAL CON PINCHO

Ref.: 03291000-050/F

Este termómetro le permite vigilar la temperatura de cocción de la carne y puede ser usado para otras aplicaciones.

Características:

Termómetro multiusos

-50+200°C / -58+392°F.

Resolución de la pantalla: 0.1°.

Precisión. Sonda con pincho de acero inoxidable : 125 mm. - Ø 3.5 mm.

Instrucciones en varios idiomas. No forzar la sonda. No usar dentro de un horno. No usar dentro de un micro ondas. No lavar en el lavavajillas.



Ref. 03270000-007/F
Termómetro aceite con gancho (0-300°)



Ref. 03270000-005/F
Termómetro asados c/pincho (+54+88°)



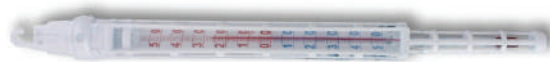
Ref. 00911290
Termómetro para horno (50+300°) "Westmark"



Ref. 03291000-009/F
Termómetro frío digital c/sonda -50°+70°



Ref.: 03271700-002/F
Termómetro para congelador. rango : -50+50°C : 1°C. De líquido azul. Con gancho. De plástico. En Blister French Cooking.



Ref. 0328010B050/F
Termómetro frigorífico (- 50 + 50°)



Ref. 0328010G200/F
Termómetro azúcar (+80+200°)



Ref. 1491F73000
Termómetro digital horno c/sonda "Mastrad"



EL TERMÓMETRO LÁSER MOD. EXTRA (-50+280°)

Ref.: 03292000-008-CA

Termómetro de Infrarrojos -50+280°C/-58+536°F. con rayo laser. Resolución :0.1°. Precisión: ± 2% /2°C. Relación de distancia :12/1. Emisividad fija 0.95. Data Hold. Luz en la pantalla. Con funda de transporte y pilas.



Ref. 1491F73260
Laser Mini "Mastrad"



Ref. 03292000-012/F
Termómetro láser de bolsillo (-50+300°)



Ref. 03291600-001-co
Testador de aceite
"French Cooking"



Ref. 158KIT3061 OLEOTEST CAJA DE 10 UNIDADES

OleoTest® es un ensayo colorimétrico que permite en 2 minutos determinar la totalidad de los compuestos polares de grasas y aceites para freír. Puede ser usado en industrias alimentarias, restaurantes, cocinas, hoteles e industria del catering, entre otros.
OleoTest® es válido con aceites de semillas (girasol, maíz, cacahuete, etc.) y aceite de coco. Sin embargo, no sirve con el aceite de oliva porque interfiere con el color del test.
Fácil de usar: tanto para personal técnico y científico como para usuarios particulares. No precisa de ninguna habilidad técnica.
Rápido y con resultados inmediatos: 2 minutos.
Simple: no requiere de ningún tipo de preparación o calibración, ni de reactivos externos o instrumentos..

EL BATIDOR CAPUCCINO AEROLATTE



Ref.: 063AL-3-SAT

Batidor de leche eléctrico de fácil uso para conseguir la característica espuma de la leche en cappuccinos, cafés y otros postres. Herramienta indispensable para que tu cappuccino sea perfecto. Opcionalmente se puede utilizar como emulsionador de vinagretas y aliñamientos. Toma sólo 20 segundos para convertir la leche caliente o fría en la espuma perfecta. Color plateado mate. Funciona con 2 pilas AA incluidas.



Ref. 063AL-TG-BK
Batidor Capuccino
"AEROLATTE" negro



Ref. 063AL-TG-MOO
Batidor Capuccino "AEROLATTE"
blanco/negro



Ref. 00916284
Decorador para Capuccino
"Westmark"



Ref. 063CA-2-TIN
Decorador Capuccino (6 P.) "AEROLATTE"



Ref. 063CA-3-BKRD
Decorador Capuccino
Artist "AEROLATTE"

Ref. 063AL-ST4-RD
Batidor Capuccino
con soporte
"AEROLATTE" rojo





LA CUCHARA HELADO ORIGINAL ZEROLL



Ref.: 13611512/13611516/13611520-Z0

La cuchara Original de helado "Zeroll" crea una porción de aspecto más grande al eliminar la compresión, lo que le proporciona hasta un 20% más de bolas de helado por galón. Nuestras cucharas de helado de aluminio tienen un fluido conductor de calor sellado dentro del mango que disipa el frío de los helados. Las bolas se desprenden de forma instantánea, sin ningún esfuerzo extra. Diseñado para uso con la mano derecha o izquierda. Utilizado en heladerías líderes del mundo!

Ref. 1491F47040

Cuchara para helado
"Mastrad" 12 + Expositor



Ref. 00916294

Cuchara para helado, inox.
"Westmark"

Ref. 1491F47007

Cuchara helado
rosa "Mastrad" silicona

Ref. 1491F47018

Cuchara helado verde
"Mastrad" silicona





EL CASCANUECES DROSSELMEYER

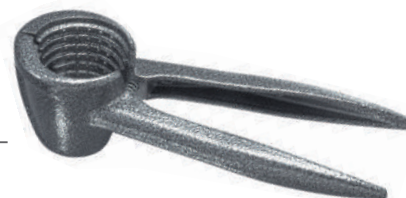


Ref.: 157DROP01/ 157DROP02
Cascanueces de Drosselmeyer de diseño elegante. Abre frutos secos de todos los tamaños. Con un pequeño movimiento cada fruto seco sale entero y separado de la cáscara. Todo el ensamblaje es fácilmente desmontable para una limpieza y mantenimiento sencillo. Fabricado en Suecia con fundición de zinc de alta calidad.



Ref. 009133252611
Cascanueces "Nussprofi" (12p.) Negro

Ref. 00913327
Cascanueces
"Nussprofi"



Ref. 009116772270
Cascanueces
madera "Holzi"
"Westmark"



Ref. 009116772670
Cascanueces "Holzi"
madera (exp. 9 p.)



EL SACACORCHOS DOS TIEMPOS **PULLTAPS**



Ref.: 09811004

La doble palanca del sacacorchos Pulltaps ha revolucionado el descorche del vino. Permite extraer sin esfuerzo los corchos en dos tiempos sin romperlos ni dañarlos. Es el modelo de sacacorchos más utilizado por los profesionales de la restauración.



Ref. 006FID085
Funfa piel sacacorchos "V.B"



Ref. 009160272270
Sacacorchos "Bardolino"

"GRAN RESERVA"



Ref. 117148
Sacacorchos láminas "Gitano"



Ref. 009162853380
Sacacorchos láminas "Monopol", lujo

TAPONES

Ref.: 00914446/009144462611

Práctico tapón de campana para el cierre hermético de vino espumoso, vino, cerveza, jugo y mucho más. Material: plástico, caucho, metal. Plegando lateralmente la parte superior se cierra la botella herméticamente al aire. Con abrebotellas. Dimensiones: 43 x 43 x 92 mm. Apto para lavavajillas



Ref. DOSIFICADORES
Tapón dosificador
"Westmark"
(1,5/2/2,5/3/4/5 cl.)



Ref. 009147832610
Tapón aceite silicona
con tapa (12p) "Westmark"

Ref. 00914730
Tapón vertedor
caño fino, (2p)
"Westmark"



Ref. 009144202280
Tapón vertedor vino
con tapa "Westmark"



Ref. 009146732610
Tapón vertedor
silicona (Expo 12 pzas)
"Westmark"



Ref. 009143702290
Tapón vertedor
profesional corcho
"Westmark"



Ref.: 00916013556C
Debido a la función de
sujeción con resorte, el
cierre es fácil de manejar
y se puede operar
fácilmente con una
mano. Además, la botella
también se puede
almacenar
horizontalmente debido
al cierre.

Dimensiones:
89 x 39 x 44 mm.



Ref. 1491F28341
Tapón aceite (12p)"Mastrad"



Ref. 00916010
Tapón cava,
acero cromado
"Westmark"



Ref. 009160022280
Tapón cava
"Westmark"



EL ESCANCIADOR UNIVERSAL, ORIGINAL

Ref.: 07911970
 La empresa I.F.A. cuenta con la patente original del creador de este popular producto. Fabricado 100 x 100 en poliamida, con certificado de uso alimentario ISO 9001-2008. El escanciado manual y tradicional consiste en dejar caer sobre la pared interior del vaso un fino chorro de sidra para conseguir que el líquido se oxigene (espalme).



P
O
L
I
A
M
I
D
A

CERTIFICADO
 DE USO
ALIMENTARIO
 ISO 9001:2008

www.ifasl.com



Ref. 07911970-P
 Escanciador personalizado

DEGOLLADORES



Ref. 1011007/33
 Degollador Basic



Ref. 1011007/24
 Degollador Elite Profesional

EL VINO, COMPLEMENTOS



Ref. 070100038-01
Corta cápsulas alto
(corta por debajo del gollete)



Ref. 101100085/02
Drop-Stop, 2 láminas
vertedoras vino

Ref. 101100085/12
Drop-Stop, CD 5 láminas vertedoras vino
"El Original", expositor regalo 28 piezas



Ref. 07617070
Bomba vacío + 2
tapones "Premium"



Ref. 006FIC003
Bomba vacío + 2
tapones "V.B."



Ref. 006FIA022
Mini decantador de vino
vertedor, caja "VB"



Ref. 1361V1010
Aireador "Vinturi" vino tinto



Ref. 1491F00813
Molde cubitos de hielo
Azul, "Mastrad"

Ref. 006FIE025
Funda enfriadora auto-
ajustable con gel "VB"



Ref. 0701601
Caño vertedor
"Winecool"



Ref. 101100435/17
Micro oxigenador basic
vino efecto Venturi



Ref. 157NTP01
Bandeja cubito hielo
flexible (cubitos grandes)



Ref. 098117915
Identificador de
copas "Pulltex"



Ref. 098117928
Tapón vino
silicona "Pulltex"



Ref. 098117941
Tapón cava, interior
silicona "Pulltex"

LA MESA, COMPLEMENTOS



Ref. 0662107 Pinza marisco inox. diseño "Kiepe"
Ref. 0662108 Pinza marisco inox. con corte "Kiepe"



Ref. 095279424/B6
Tenedores/raspadores marisco (6 piezas) "Fischer"



Ref. 006FIH789
Recoge migas con mango, inox. "V.B."



Ref. 00911641
Portafuentes extensible, inox. "Westmark"



Ref. 00916224
Salsera Termo c/tapa 0,5 L "Westmark"



Ref. 009165042260
Set vinagreras "Wien", 160 ml. "Westmark"



Ref. 00916505
Set aliño mesa, 4 piezas "Westmark"



Ref. 00916524
Azucarero con dosificador, 300 ml., cristal



Ref. 00916303
Salero "Paris cromado" 40 ml. "Westmark"

LAS CESTAS SALEEN

REF.: CONSULTAR TARIFA

Clásicas cestas "de toda la vida" con los beneficios del material sintético de alta tecnología. Cestas de uso alimentario, muy higiénicas y resistente al agua y UV. Marca Saleen. Peso: 998 g. Dimensiones: 23.5 x 16 x 6,5 cm. Material: polipropileno, apto para lavavajillas. Colores disponibles: Beige claro, Marrón, Negro.



LA VAJILLA BIO



Productos diseñados y fabricados en los países nórdicos con elementos Bio (caña de azúcar), reduciendo la huella de carbono. Made in Finlandia.

Ref. 146168715

bol bio - 7 l.
"Gastromax"

Ref. 146158715

bol bio - 3,5 l.
"Gastromax"

Ref. 146174715

bol bio - 0,75 l.
"Gastromax"

Ref. 146164715

bol bio - 0,4 l.
"Gastromax"



Ref. 146792714

Tupper bio - 0,30 l. "Gastromax"

Ref. 146793714

Tupper bio - 0,45 l. "Gastromax"

Ref. 146794714

Tupper bio - 0,60 l. "Gastromax"



Ref. 146155715
Taza cafe bio 0,3 l.
"Gastromax"



Ref. 146154715
Vaso bio 0,4 l.
"Gastromax"



Ref. 146156715
jarra bio 2 l.
"Gastromax"



Ref. 067220463
Bol sin tapa vegetal 45cl.
ø12cm. "SR"

Ref. 067220471
Plato vegetal ø23cm. "SR"

Ref. 067220479
Jarra 1l. sin tapa
vegetal "SR"

Ref. 067220475
Vaso vegetal 20cl. "SR"



Vaso copoliester 20 cm. colores
Vaso copoliester 16 cm. colores
VER REFERENCIAS EN TARIFA

Saint Romain, profesional.
100x100 vegetal. Resistente,
duradera y ergonómica.

EL MANTEL INDIVIDUAL SALEEN



Mantel individual redondo, hecho de fibra tejida Polipropileno. Calidad inigualable
Tiras de las cualidades óptico y tiene el tacto de tela con todos los beneficios de una fibra sintética:
el material es resistente al agua y a los rayos UV, garantizado adecuado para alimentos.
Varios colores.



VER REFERENCIAS EN TARIFA

ACEITERAS "VIDROCEN"

V
idrocen
Vidrio soplado



Ref. 161CONICA125P
Aceitera cónica 125 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161CONICA250P
Aceitera cónica 250 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161CONICA500P
Aceitera cónica 500 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161CONICA1000P
Aceitera cónica 1000 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161CONICA250SP
Aceitera cónica 250 ml,
C/Pitorro spray



Ref. 161GONDOLA250P
Aceitera góndola 250 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161GONDOLA500P
Aceitera góndola 500 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161GONDOLA1000P
Aceitera góndola 1000 ml,
C/Pitorro Ptf



Ref. 161ESFERA200P
Aceitera esférica con asa
200 ml C/Pitorro Ptf



Ref. 161ESFERA400P
Aceitera esférica con asa
400 ml C/Pitorro Ptf



Ref. 161CLARA250P
Aceitera clara 250 ml
C/Pitorro Ptf



Ref. 161CLARA500P
Aceitera clara 500 ml
C/Pitorro Ptf



Ref. 161CLASICA250T
Aceitera clásica 250 ml
C/Tapón corcho



Ref. 161CLASICA500T
Aceitera clásica 500 ml
C/Tapón corcho



Ref. 161PIRAMIDE180P
Aceitera pirámide 180 ml
C/Pitorro Ptf



Ref. 161ZENITH250P
Aceitera Zenith 250 ml,
C/Pitorro Ptf

ARTESANIA EN VIDRIO



Ref. 1616005/0,6
Jarra de sangria 0,6 l.

Ref. 1616005/1,0
Jarra de sangria 1 l.

Ref. 1616005/1,25
Jarra de sangria 1,25 l.



Ref. 00913143
Partidor de tartas, ø 32 cm
" Westmark"

Vidrocen
Vidrio soplado



Ref.00913141
Plantilla decorar
tartas " Westmark"



Ref.00913424
Tapa para tartas, 30 cm. "Westmark"



Ref. 1610682/0,25
Jarrita whisky bola 250 ml



Ref. 161PORRON/0,75
Porrón Artesanal 0,75 l.



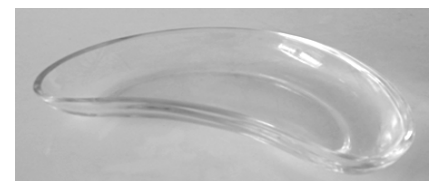
Ref. 1611278/16
Quesera/tartera 22X H.16



Ref. 1613468/23
Decantador 1,5 l



Ref. 1613912/23N
Escupidera 449 Negra 1 l.



Ref. 1616024
Rabanera media luna c/frio



Ref. 161006/12
Platito de pan fino 12 transparente



OPINEL



Ref. CONSULTAR TARIFA
Navajas carbono e inox del Nº 2 al Nº 12 "Opinel"



Ref. CONSULTAR TARIFA Navajas color con cordel surtidas
Tamaños 6, 7 y 8 inox "Opinel"



Ref. 0442113140 Navaja podar Nº 8 "Opinel" inox.-c/caja



Ref. 0442001252 Navaja setas "Opinel" Nº 8 - en caja



Ref. 0442133080 Navaja jardín Nº 8 "Opinel" inox. c/caja



Ref. 0442001696 Navaja Nº 7VRI, p/redonda, m/haya "Opinel"



Ref. 002451346 Navaja setas m/olivo + brujula



Ref. 002451335 Navaja setas Lés Coutous



Nouveautés

Gamme "L'Es Coutous"

-  NAVAJA SETAS
-  NAVAJA AJO Y CASTANAS
-  NAVAJA ABREOSTRAS
-  NAVAJA INTERTAR
-  NAVAJA MULTITUSOS
-  NAVAJA DEGUSTACION



Ref. 001TAB1
Tablero "108 Girodias"
Navajas cabriteras
(composición mirar tarifa)



Ref. 001TAB2
Tablero "108 Girodias"
Navajas surtidas
(composición mirar tarifa)



Ref. 001TAB3
Tablero "108 Girodias"
Navajas surtidas
(composición mirar tarifa)



Ref. 0442182085
Tablero Opinel: 4X6VRN
+ 4X7VRN + 4X8VRN
Ref. 0442000938
Tablero Opinel: 4X6VRI
+ 4X7VRI + 4X8VRI

LA NAVAJA DE THIERS



- 0503681311 Navaja m/ébano, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681331 Navaja m/nogal, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681324 Navaja m/olivo, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681325 Navaja m/padouk, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681307 Navaja m/wenge, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681345 Navaja m/sapeli, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681330 Navaja m/roble, hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503681317 Navaja m/haya hoja 8,5 cm. "L'Alpage"
- 0503781317 Navaja m/haya natural, 2 p. "Coyote"
- 0503781326 Navaja m/haya caoba, 2 p. "Coyote"



Ref. 050CF36
Expositor regalo "L'Alpage" con 36 navajas
surtidas (composición mirar tarifa)



NAVAJAS K-2



Ref. CONSULTAR TARIFA
Expositor regalo "L'Alpage" con 13 navajas
surtidas (composición mirar tarifa)



- 0201501 Navaja cabritero "108 Girodias", 11 cm.
- 02010218 Navaja cabritero "108 Girodias", 7 cm.
- 02010219 Navaja cabritero "108 Girodias", 8,5 cm.



LA TIJERA PLEGABLE INOX. + FUNDA **NOGENT**



Ref.: 02941

Se trata de una tijera de la marca Francesa Nogent. Está realizada en acero inoxidable y tiene una longitud de 95mm. Se puede plegar lo que proporciona comodidad. Incluye funda. La Original. Garantía de por vida.



Ref. 06623101-5,5 / -6 / -6,5
Tijera costura "Giesse" acero niquelado



Ref. 095271921
Tijera cocina inox. soft, 21cm. "Fischer"



Ref. 06622042-3,5 / 06622092-3,5
Tijera manicura / uñas "Giesse" curva



06622118-6
Tijera peluquero inox. m/fibra "Kiepe"



Ref. 1001522
Alicate piel "Mundial" 10 cm.



06622172-6,5
Tijera peluquero "Kiepe"

Ref. 06640180
Alicate callista "Kiepe" 13 cm.

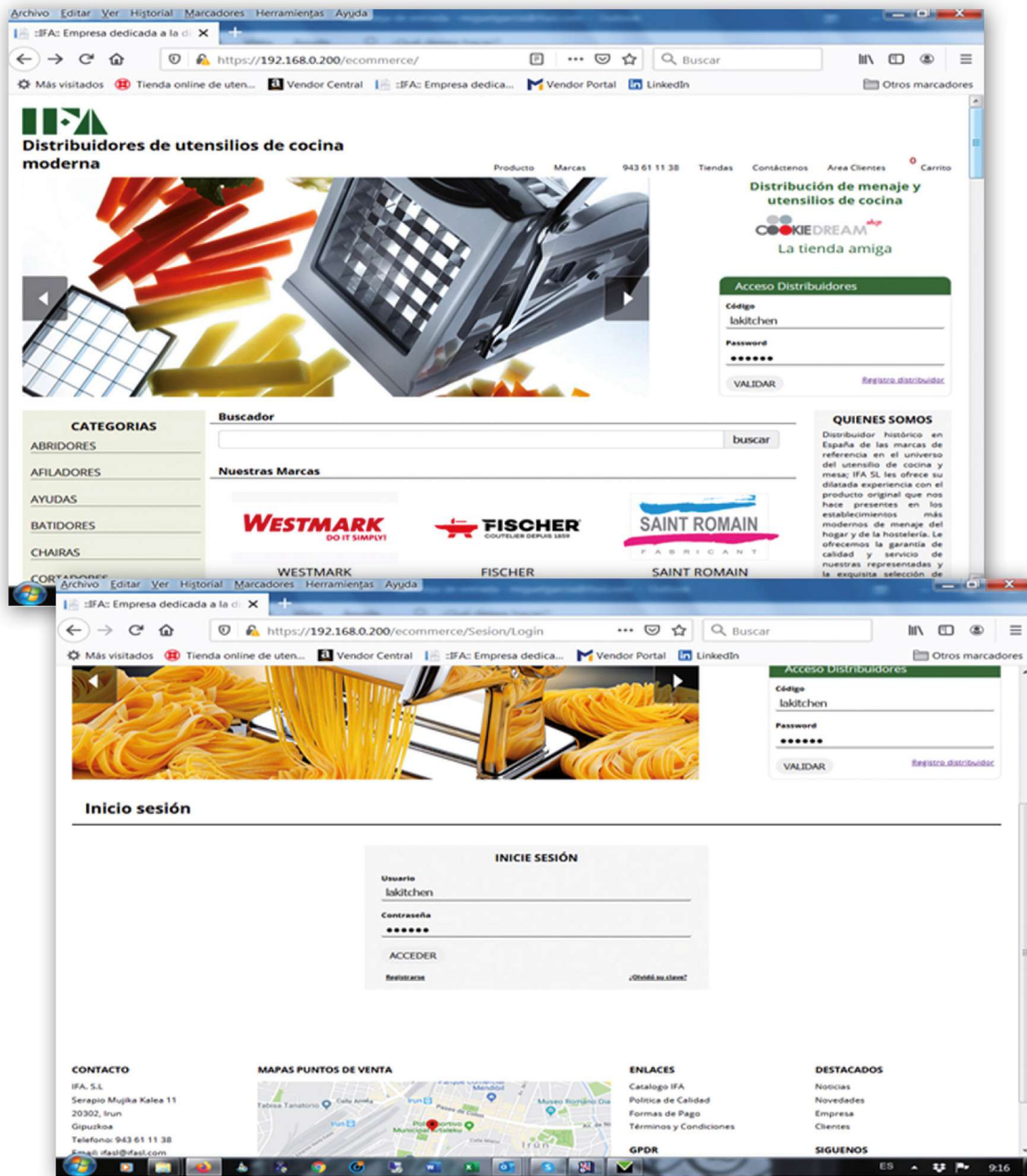


06622111-5,5
Tijera peluquero inox. "Kiepe" microdentada



Ref. 0082CAIL01
Corta cáscaras huevos de codorniz japonesa (original)

www.ifasl.com



¡A tu gusto!

- Solicítenos sus claves como distribuidor
- Navegue y compre a través de nuestra web, más de 1500 artículos.

Únete a nosotros en: **LinkedIn** **YouTube**

FISCHER
BARGOIN
L'Enclume

mastrad

SAINT ROMAIN

BRIX

Maitre
couteleur depuis 1923
NOGENT

TORMEK
Sharpening Innovation

SWISS
PROZZZ

aerolatte

WESTMARK

Chef'sChoice

imperia

ベンリナー
BENRINER

GastroMax
orthex



Serapio Múgica, 11 - 3º A
20302 IRUN
Tel.: 943 611 138
E-mail: ifasl@ifasl.com

