

pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY

Grill

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

Grill

**WELCOME
TO GRILLED
COOKING**

Mediterranean Essence PROFESSIONAL QUALITY



pujadas Lab

NEW!

Come and discover Pujadas Lab, a new versatile, dynamic and welcoming space available to Foodservice professionals that has:

- Live cooking on a Pujada Grill
- Training and show-cooking
- In-person and online demonstrations
- Showroom with more than 440m² of exhibition space
- R&D and product development
- Capacity for 50 people

Ven a descubrir Pujadas Lab, un nuevo espacio versátil, dinámico y acogedor a disposición de los profesionales del Foodservice que cuenta con:

- *Cocina en vivo Pujadas Grill*
- *Formaciones y showcooking*
- *Demos presenciales y online*
- *Showroom con más de 440m² de exposición*
- *I+D y desarrollo de producto*
- *Capacidad para 50 personas*

Venez découvrir Pujadas Lab, un nouvel espace polyvalent, dynamique et accueillant à la disposition des professionnels du Foodservice avec :

- Cuisine en direct Pujadas Grill
- Formations et showcooking
- Démon en présentiel et en ligne
- Showroom avec surface d'exposition de plus de 440 m²
- R&D et développement de produit
- Capacité pour 50 personnes.




 P.I. Mas Llorenç, nau 1
 Carretera Girona, s/n
 17430 Sta. Coloma de Farners
 GIRONA

CUSTOMIZED DEMONSTRATIONS

DEMOSTRACIONES A MEDIDA
 DÉMONSTRATIONS SUR MESURE

- For distributors and the end-client
- Increase speed during service
- Reduce costs
- Give your creations a special flavour
- Para distribuidores y cliente final
- Gana velocidad durante el servicio
- Reduce costes
- Dale un sabor especial a tus elaboraciones
- Pour distributeurs et client final
- Gagnez en rapidité pendant le service
- Réduisez les coûts
- Donnez une saveur spéciale à vos préparations

EXTENSIVE NETWORK OF ACCREDITED AMBASSADORS

AMPLIA RED DE EMBAJADORES ACREDITADOS
 VASTE RÉSEAU DES AMBASSADEURS AGRÉÉS

Especially trained by Pujadas in grilled and smoked cuisine and strategically distributed around Spain and France.

Especialmente formados desde Pujadas en cocina a la brasa y ahumados y estratégicamente distribuidos geográficamente en España y Francia.

Spécialement formés chez Pujadas à la cuisine à la brasa et fumée et stratégiquement répartis en Espagne et en France.



Roger Julian VALENCIA | Ricardo Beneddito LISBOA | Miguel García MADRID | Luís Fernandes Pereira SALAMANCA | Joan Arnau Sabater BALEARES | David Masé ANDALUCÍA OCCIDENTAL SEVILLA | Charly Gómez ANDALUCÍA ORIENTAL MÁLAGA | Boris Banicles FRANCIA

Contact our Preferred Distributors and request your demonstration.

Contacta con nuestros Distribuidores Preferentes y solicita tu demo.

Contactez nos distributeurs de choix et demandez votre démo.



pujadas Lab 

OVEN OPERATION

FUNCIONAMIENTO HORNO / FONCTIONNEMENT DU FOUR

What's a closed grill?

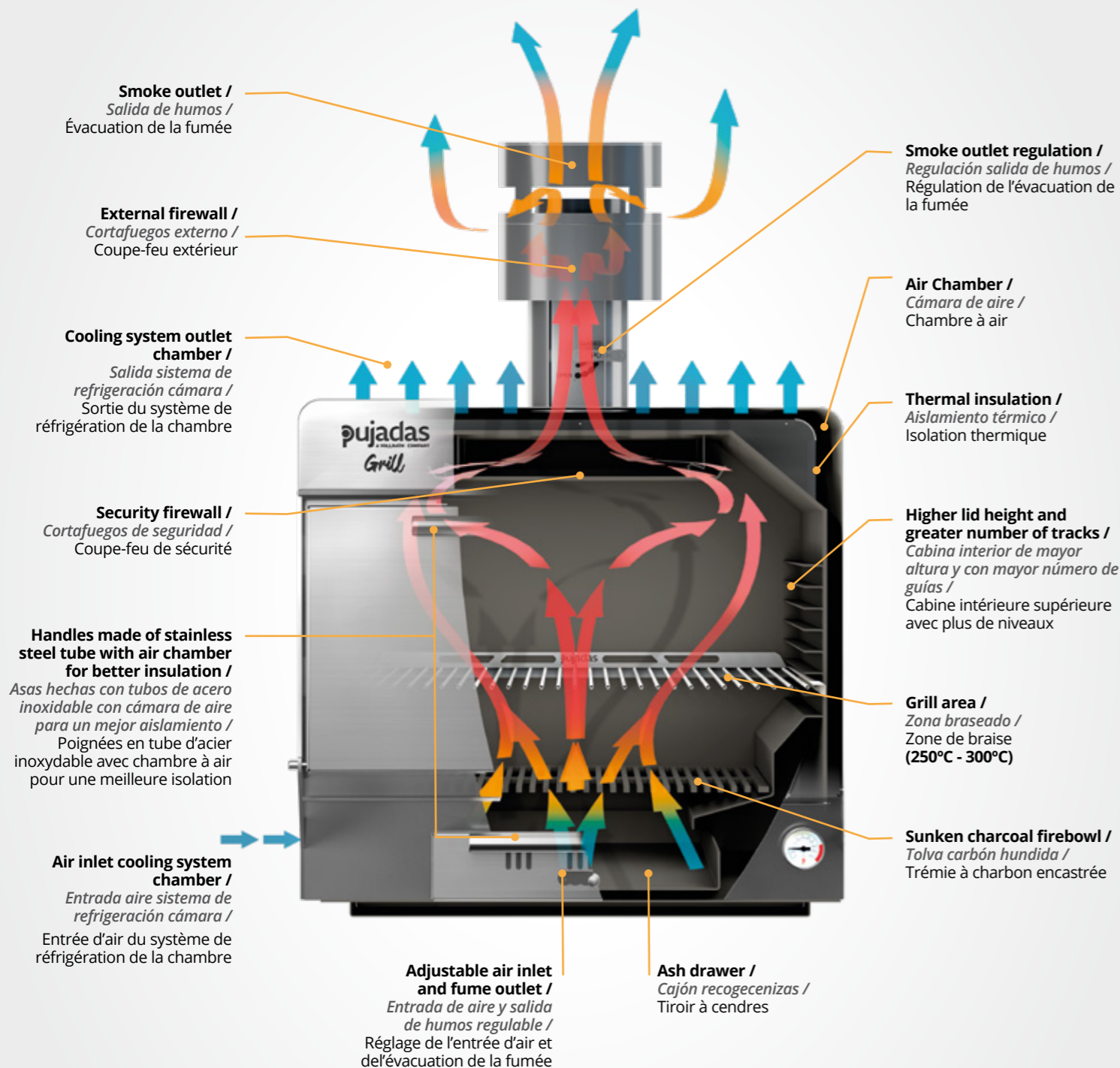
Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

Qu'est-ce qu'un gril fermé ?

Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs donner cette saveur si caractéristique.



COMPARISON OF CONSUMPTION ACCORDING TO ENERGY SOURCE

COMPARATIVA DE CONSUMO SEGÚN FUENTE ENERGÉTICA

COMPARAISON DES CONSOMMATIONS SELON LA SOURCE D'ÉNERGIE

| OVEN TYPE TIPO HORNO TYPE FOUR | Dimensiones Dimensions mm (H x W x D) | Power Potencia Puissance KW | Consumption Consumo Consommation | Cost Gasto Dépense € / hour / hora / heure | Difference Diferencia Différence PJD OVEN 90 | Difference Diferencia Différence PJD OVEN 140 |
|--|---|--------------------------------------|--|---|---|--|
| ELECTRIC ELÉCTRICO ÉLECTRIQUE | 800 x 900 x 680 | 6 | 6 KW/h | 1,01 | -36% | -10% |
| GAS GAS GAZ | 800 x 900 x 680 800 x 730 x 600 800 x 860 x 620 | 8 | 0,85 m ³ | 1,12 | -42% | -19% |
| CHARCOAL CARBÓN À BRAISE OVEN 90 | 690 x 710 x 580 | 10,8 (Marabú) | 5 kg / 4h | 0,65 | - | - |
| CHARCOAL CARBÓN À BRAISE OVEN 140 | 870 x 870 x 780 | 15,1 (Marabú) | 7 Kg / 4h | 0,91 | -29% | - |

Calculations may vary according to the energy tariffs in different countries / Los cálculos pueden variar según las tarifas energéticas de los diferentes países / Les calculs peuvent varier en fonction du prix de l'énergie des différents pays.

- Greater power and efficiency. A way to cook faster, cleaner and healthier.
- No need to connect to a power source.
- Depending on the number of services, improves the energy cost.
- The high calorific value of charcoal increases its efficiency: with a small amount of charcoal, the temperature increases quickly and reaches a point suitable for cooking in less than 10 minutes.
- Allows you to control the cooking temperature thanks to the upper and lower air flow regulators.
- Fast return on investment (2.5 years approximately).

- Mayor potencia y eficiencia. Una forma de cocinar más rápida, limpia y saludable.
- No es necesario conectar a la corriente.
- Según el número de servicios, mejora el coste de la energía.
- El alto poder calorífico del carbón incrementa su eficiencia: con poca cantidad de carbón aumenta la temperatura rápidamente y llega al punto apto para cocción en menos de 10 minutos.
- Permite controlar la temperatura de cocción gracias a los reguladores de caudal de aire superior e inferior.
- Rápido retorno de la inversión (2,5 años aproximadamente).

- Puissance et efficacité accrues. Une façon de cuisiner plus rapide, plus propre et plus saine.
- La connexion à l'alimentation n'est pas nécessaire.
- Selon le nombre de services, réduit la dépense énergétique.
- Le haut pouvoir calorifique du charbon augmente son efficacité: une petite quantité de charbon suffit pour augmenter la température rapidement et atteindre le point de cuisson approprié en moins de 10 minutes.
- Permet de contrôler la température de cuisson grâce aux régulateurs de débit d'air supérieur et inférieur.
- Retour sur investissement rapide (2,5 ans environ).



**CHARCOAL OVENS /
HORNO DE BRASA /
FOUR À BRAISE**

1.1 CHARCOAL OVENS / HORNO DE BRASA / FOUR À BRAISE 8

1.2 ACCESSORIES / ACCESORIOS / ACCESSOIRES 10

1.3 GRILL COOKWARE / MENAJE BRASA / MATÉRIEL À BRAISE 18




CHARCOAL OVENS / HORNO BRASA / FOUR À BRAISE

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



OVEN50











 **40 - 50**
 diners / comensales / couverts

OVEN90

 **80 - 90**
 diners / comensales / couverts

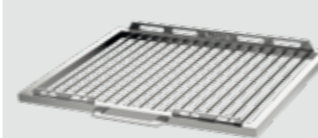
OVEN140

 **130-140**
 diners / comensales / couverts

| REF | Dimensions / Dimensiones / Dimensions mm (H x W x D) | Grill / Parrilla / Gril mm | Produc. Kg/h | Temp. Rec. Cooking / Temp. rec. cocción / Temp. réch. cuisson. °C | Power Equiv./ Pot. Equiv. / Puiss. Équiv. KW | Consum./ Consumo / Consum. Kg/ day / día / jour | Charcoal load / Carga carbón / Charge de charbon kg | Weight/ Peso / Poids kg | Colour / Color / Couleur |  |
|---------|--|-------------------------------------|-----------------|--|---|---|--|----------------------------------|---|---|
| OVEN50 | P85050SS | | | | | | | |  | |
| | P85050R* | 620x700x555 | 580x367 | 30 | 250-350 | 3.2 | 3 | 145 |  | 1 |
| | P85050B* | | | | | | | |  | |
| OVEN90 | P85090SS | | | | | | | |  | |
| | P85090R* | 720x700x655 | 580x467 | 70 | 250-350 | 4 | 5 | 180 |  | 1 |
| | P85090B* | | | | | | | |  | |
| OVEN140 | P85140SS | | | | | | | |  | |
| | P85140R* | 880x890x840 | 766x648 | 100 | 250-350 | 4.6 | 6 | 240 |  | 1 |
| | P85140B* | | | | | | | |  | |

* Range of colours available soon / Próximamente gama de colores disponibles / Gamme de couleurs bientôt disponible

EACH OVEN COMES WITH / CADA HORNO SE ENTREGA CON / CHAQUE FOUR EST LIVRÉ AVEC:



- 1 stainless steel grill
- 1 parrilla de acero inoxidable
- 1 grille en acier inoxydable



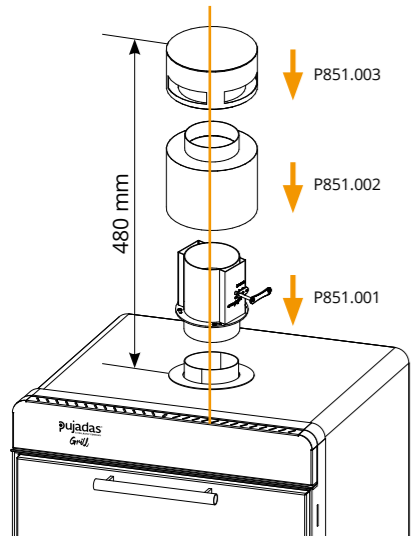
- 1 tong
- 1 pinza
- 1 pince



- 1 ash shovel
- 1 pala recoge cenizas
- 1 pelle pour ramasser les cendres

- 1 charcoal poker
- 1 atizador de carbón
- 1 tisonnier à charbon

- 1 metallic brush
- 1 cepillo metálico
- 1 brosse métallique



**Chimney made entirely of stainless steel.
3 parts: regulator / firewall / hat.
Regulator with positioner for ease of use**

*Chimenea fabricada en su totalidad en acero inoxidable.
3 partes: regulador / cortafuegos / sombrero.
Regulador con posicionador para facilitar el uso.*

*Cheminée entièrement en acier inoxydable.
3 parties : régulateur / pare-feu / chapeau.
Détendeur avec positionneur pour une utilisation facile*

P851003
Hat filter /
Filtro sombrero /
Filtre chapeau supérieur



| REF | mm | Box |
|----------|----|-----|
| P851.003 | | 1 |

P851002
External cutter flame /
Cortafuegos externo /
Coupe-feu externe



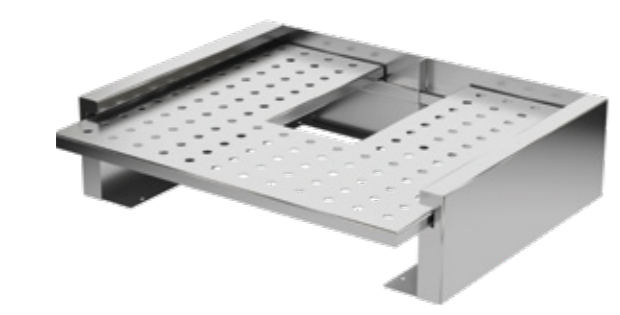
| REF | mm | Box |
|----------|----|-----|
| P851.002 | | 1 |

P851001
Upper air flow regulator /
Regulador de tiro superior /
Régulateur de sortie de fumée



| REF | mm | Box |
|----------|----|-----|
| P851.001 | | 1 |

P85050CP **Stainless Steel Hot Plate / Parrilla calentaplatos inox / Grille Chauffer acier inox**



| REF | mm | Box |
|----------|-------------|-----|
| P85050CP | 777x461x215 | 1 |
| P85090CP | 636x561x215 | 1 |
| P85140CP | 820x744x215 | 1 |

RE8505004 **Stainless steel oven rack / Parrilla varilla inox horno / Grille en acier inoxydable**



| REF | Oven / Horno / Four | mm | Box |
|------------|---------------------|---------|-----|
| RE850.5004 | 50 | 585x385 | 1 |
| RE850.9007 | 90 | 585x485 | 1 |
| RE851.4007 | 140 | 775x655 | 1 |

P851004 **Heavy duty oven tong /**
Pinza reforzada horno /
Pince renforcée pour four



| REF | mm | Box |
|----------|-----|-----|
| P851.004 | 335 | 1 |

P851007 **Metallic brush /**
Cepillo metálico /
Brosse métallique



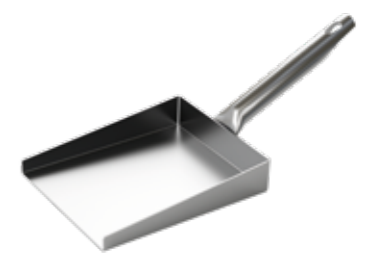
| REF | L mm | Box |
|-----------|------|-----|
| P851.007 | 235 | 1 |
| RE851.008 | 235 | 1 |

P851005 **Oven poker /**
Pala atizadora horno brasa /
Tisonnier pour four à braise



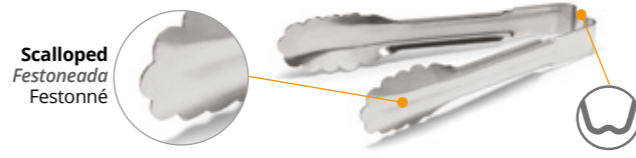
| REF | mm | Box |
|----------|-----|-----|
| P851.005 | 645 | 1 |

P851006 **Collect ashes shovel /**
Pala recogecenizas /
Pelle à cendres



| REF | Al. x An. x Pr. mm | Box |
|----------|--------------------|-----|
| P851.006 | 130 x 145 x 385 | 1 |

478 **Stainless steel tong /**
Pinza de acero inoxidable /
Pince inoxydable



| REF | L mm | Box |
|---------|------|-----|
| 4781210 | 305 | 12 |
| 4781610 | 406 | 12 |

479 **VERSAGRIP® Stainless steel tong /**
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable /
Pince inox VERSAGRIP®

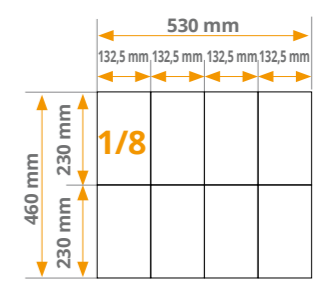
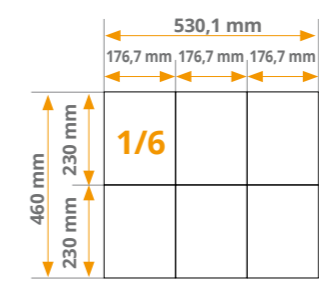
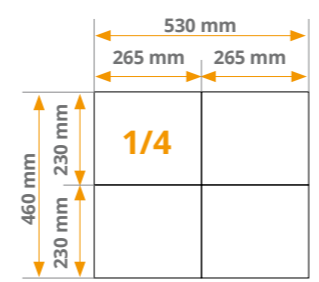
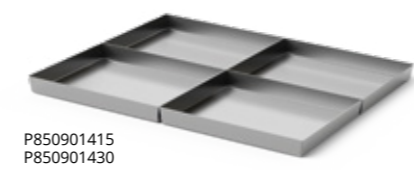


| REF | L mm | Box |
|---------|------|-----|
| 4791210 | 305 | 12 |
| 4791610 | 406 | 12 |



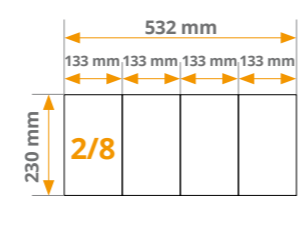
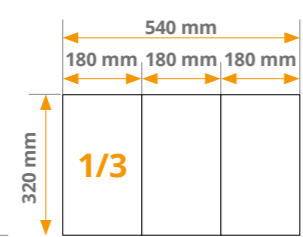
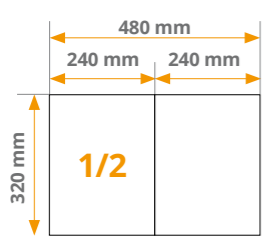
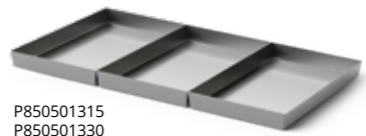
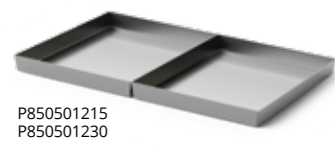
P8509014 Modular tray system for Oven 90 / Bandejas sistema modular para Oven 90 / Plateaux de système modulaire pour Oven 90

| REF | Units / Unidades / Unités | H mm | |
|------------|---------------------------|------|---|
| P850901415 | 4 | 15 | 1 |
| P850901430 | 4 | 30 | 1 |
| P850901615 | 6 | 15 | 1 |
| P850901630 | 6 | 30 | 1 |
| P850901815 | 8 | 15 | 1 |
| P850901830 | 8 | 30 | 1 |



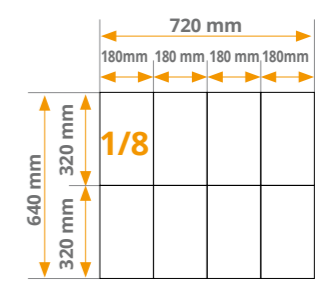
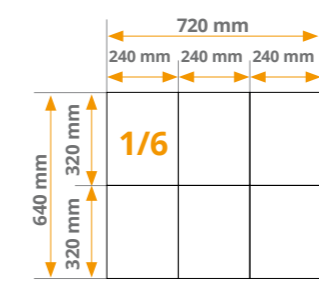
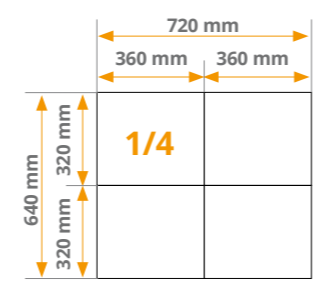
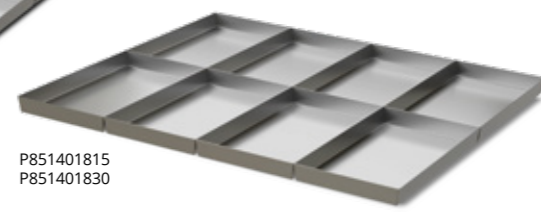
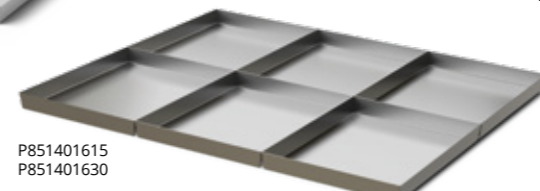
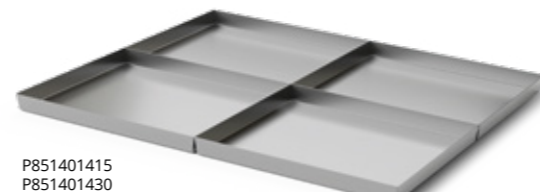
P8505012 Modular tray system for Oven 50 / Bandejas sistema modular para Oven 50 / Plateaux de système modulaire pour Oven 50

| REF | Units / Unidades / Unités | H mm | |
|------------|---------------------------|------|---|
| P850501215 | 2 | 15 | 1 |
| P850501230 | 2 | 30 | 1 |
| P850501315 | 3 | 15 | 1 |
| P850501330 | 3 | 30 | 1 |
| P850502815 | 4 | 15 | 1 |
| P850502830 | 4 | 30 | 1 |



P8514014 Modular tray system for Oven 140 / Bandejas sistema modular para Oven 140 / Plateaux de système modulaire pour Oven 140

| REF | Units / Unidades / Unités | H mm | |
|------------|---------------------------|------|---|
| P851401415 | 4 | 15 | 1 |
| P851401430 | 4 | 30 | 1 |
| P851401615 | 6 | 15 | 1 |
| P851401630 | 6 | 30 | 1 |
| P851401815 | 8 | 15 | 1 |
| P851401830 | 8 | 30 | 1 |



P85090 Oven table - Oven 90 / Mesa para horno Oven 90 / Table pour four Oven 90



P850.90MP



P850.90MT

| REF | w/wheels con ruedas avec roues | mm Al. x An. x Pr. | |
|------------|--------------------------------------|-----------------------|---|
| P850.90MT | × | 900 x 670 x 550 | 1 |
| P850.90MP | × | 950 x 680 x 550 | 1 |
| P850.90MTR | ✓ | 850 x 670 x 550 | 1 |
| P850.90MPR | ✓ | 900 x 680 x 550 | 1 |



Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues

P85140 Oven table - Oven 140 / Mesa para horno Oven 140 / Table pour four Oven 140



P851.40MP



P851.40MT

| REF | w/wheels con ruedas avec roues | mm Al. x An. x Pr. | |
|------------|--------------------------------------|-----------------------|---|
| P851.40MT | × | 770 x 870 x 735 | 1 |
| P851.40MP | × | 820 x 880 x 735 | 1 |
| P851.40MTR | ✓ | 820 x 870 x 735 | 1 |
| P851.40MPR | ✓ | 770 x 880 x 735 | 1 |



Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues

P850000 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.
- Bonne proportion de roturado et canelino.
- 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.



Sale unit: 1 pallet including 28 10Kg charcoal bags
Unidad de venta: 1 palet 28 sacos de 10Kg. de carbón
Unité de vente: 1 palette 28 sacs de 10Kg. de charbon de bois

| REF | Wood type / Tipo de madera / Type de bois | Calorific value / Poder calorífico / Puissance calorifique Kcal/Kg | Granulometry / Granulometría / Granulométrie mm | Carbon / Carbón / Carbone % | Ashes / Cenizas / Cendres % | Humidity / Humedad / Humidité % | Density / Densidad / Densité Km/m ³ | Bag weight / Peso saco / Poids sac Kg |
|---------|---|---|--|--------------------------------------|--------------------------------------|--|---|--|
| P850000 | Marabú | ≈ 8000 | 150 | > 75 | < 5 | < 6 | 298 | 10 |

P850101

Oak chunks /
Tacos de madera de roble /
Morceaus de chêne



| REF | Kg | |
|----------|-----|---|
| P850.101 | ± 4 | 1 |

P850102

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 | |
|----------|-----|---|
| P850.102 | ± 2 | 1 |

P850104

Whisky aromatic oak chips /
Astillas de roble con aroma whisky /
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky



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

| REF | Kg | |
|----------|-----|---|
| P850.104 | ± 2 | 1 |

100% NATURAL · 100 % NATUREL

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.

GrillBox

Just the way you like it

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

The experience of authentic charcoal-grilled cuisine, served at the table. With this 4-in-1 tabletop barbecue, diners can finish cooking the dish to their taste, whether it is grilled, stone-grilled, grilled "a la llauna" or on skewers.

La experiencia de la auténtica cocina a la brasa, servida a la mesa. Con esta barbacoa de sobremesa 4 en 1, el comensal podrá terminar a su gusto el plato ya sea a la parrilla, a la piedra, a la llauna o en brochetas.

L'expérience d'une authentique cuisson au grill, servie à table. Avec ce barbecue de table 4 en 1, le convive peut finir son plat comme il préfère, au grill, sur pierre, sur plaque ou en brochettes.



P85200 Stainless steel tabletop barbecue / Barbacoa sobremesa acero inox / Barbecue de table acier inox

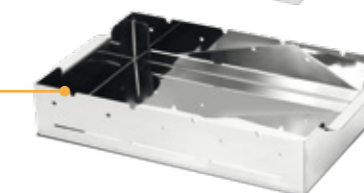
| REF | mm H x W x D | |
|---------|-----------------|---|
| P852.00 | 150 x 370 x 260 | 1 |



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



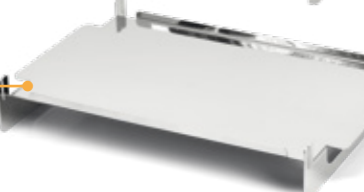
Charcoal container
Carbonera
Espace charbon



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.



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.



OPTIONAL ACCESSORIES / COMPLEMENTOS OPCIONALES / ACCESSOIRES EN OPTION

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

| REF | mm H x W x D | |
|----------|-----------------|---|
| 296.0001 | 20 x 295 x 195 | 1 |



Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte

| REF | mm H x W x D | |
|--------|-----------------|---|
| P85201 | 20 x 287 x 187 | 1 |



Skewer
Pincho
Brochette

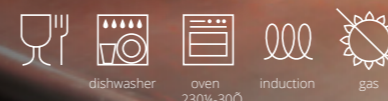
| REF | mm L | |
|----------|------|----|
| P968.130 | 300 | 12 |



**LLAUNAS PRESENTACIÓN /
TIN PLATES DISPLAY /
PLATEAUX INOX PRÉSENTATION /
PRÄSENTATIONSTABLETTS**



**STAINLESS STEEL / ACERO INOXIDABLE /
ACIER INOXYDABLE**



WOOD / MADERA / BOIS



**Ideal for baked rice, snails, meats and fish /
Ideal para arracos, caracoles y carnes y pescados al horno /
Idéal pour des recettes comme paëlla, escargots, pièces de viandes /**

*** Only for warming induction units /
Sólo para placas inducción mantenedoras /
Uniquement pour plaques induction de maintien en température /**

P296415 Stainless steel tray with handles / Llauna inox con asas / Plaque inox avec anses



P296.630

| REF | Base | | TOTAL | | cm | H cm | cm | H cm | cm |
|----------|-----------|-----------|-------|------|----|------|----|------|----|
| | cm | cm | cm | H cm | | | | | |
| P29.6415 | 22 x 14 | 25,5 x 14 | 1,5 | 1 | | | | | |
| P29.6430 | 22 x 14 | 25,5 x 14 | 3 | 1 | | | | | |
| P29.6515 | 26,5 x 23 | 30 x 23 | 1,5 | 1 | | | | | |
| P29.6530 | 26,5 x 23 | 30 x 23 | 3 | 1 | | | | | |
| P29.6615 | 32 x 24 | 35,5 x 24 | 1,5 | 1 | | | | | |
| P29.6630 | 32 x 24 | 35,5 x 24 | 3 | 1 | | | | | |
| P29.6715 | 32 x 18 | 35,5 x 18 | 1,5 | 1 | | | | | |
| P29.6730 | 32 x 18 | 35,5 x 18 | 3 | 1 | | | | | |



P296.415



P296.515



P296.615



P296.715

P926300 Cork base / Base de corcho / Base en liège



dishwasher



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

| REF | cm | H cm | Suitable for Compatible con Adaptable pour | cm | H cm | cm | H cm | cm | H cm | cm |
|----------|-----------|------|--|----|------|----|------|----|------|----|
| | | | | | | | | | | |
| P92.6400 | 34,5 x 28 | 3 | P296515 - P296530 | 1 | | | | | | |
| P92.6500 | 40 x 29 | 3 | P296615 - P296630 | 1 | | | | | | |
| P92.6600 | 40 x 23 | 3 | P296715 - P296730 | 1 | | | | | | |

P29610

Sheet pan with wooden tray with handle /
Llauna bandeja presentación rectangular con mango /
Plateau de présentation avec manche



| REF | LLAUNA | | TOTAL | | cm | H cm | cm | H cm | cm |
|---------|---------|------|---------|------|----|------|----|------|----|
| | cm | H cm | cm | H cm | | | | | |
| P29.610 | 22 x 14 | 2 | 34 x 18 | 3 | 6 | | | | |

P29600

Sheet pan with wooden tray /
Llauna bandeja presentación rectangular /
Plateau de présentation



| REF | LLAUNA | | TOTAL | | cm | H cm | cm | H cm | cm |
|---------|-------------|------|---------|------|----|------|----|------|----|
| | cm | H cm | cm | H cm | | | | | |
| P29.600 | 29,5 x 19,5 | 2 | 33 x 23 | 3 | 6 | | | | |

P1950 1/1 GN sheet pan / Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación / Plateau GN 1/1 de présentation



| REF | LLAUNA | | TOTAL | | cm | H cm | L cm | cm |
|----------|---------|------|-------|------|----|------|------|----|
| | cm | H cm | L cm | H cm | | | | |
| P195.000 | 48 x 32 | 2 | 52,5 | 6 | | | | |



P296 Round sheet pan with wooden tray / Llauna bandeja presentación redonda / Plateau rond de présentation



| REF | LLAUNA | | TOTAL | | C |
|---------|--------|------|-------|------|---|
| | Ø cm | H cm | L cm | H cm | |
| P29.620 | 20 | 4,5 | 31 | 5,5 | 6 |
| P29.630 | 26 | 4,5 | 37 | 5,5 | 6 |

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

P2965001 Triangular tray / Llauna triangular / Plaque triangulaire



| REF | cm | H cm | C |
|-----------|---------|------|---|
| P29.65001 | 29 x 29 | 1,5 | 1 |

P1323 Non-stick GN pan tray / Bandeja GN antiadherente / Plaque GN anti-adhésive

ALUMINIO / ALUMINIUM

| REF | TIPO / TYPE | H mm | Lts | C |
|----------|-------------|------|------|---|
| P132.365 | 1/1 | 65,0 | 7,90 | 1 |



Thickness: 3 mm
Grosor: 3 mm
Épaisseur: 3 mm



ENAMELLED STEEL / ACERO ESMALTADO / ACIER ÉMAILLÉ

P995 Enamelled steel paella pan / Paellera acero esmaltado / Plat à paella acier émaillé



*MINI-SIZE



IDEA! Recommended for snacks
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas

| REF | Ø cm | Portions / Raciones / Portionen | C |
|------------|------|---------------------------------|---|
| P995.010 * | 10 | - | 1 |
| P995.016 * | 15 | - | 1 |
| P995.020 | 20 | 2 | 1 |
| P995.026 | 26 | 2 | 1 |
| P995.030 | 30 | 4 | 1 |
| P995.034 | 34 | 6 | 1 |
| P995.036 | 36 | 7 | 1 |
| P995.038 | 38 | 8 | 1 |
| P995.040 | 40 | 9 | 1 |
| P995.042 | 42 | 10 | 1 |
| P995.050 | 50 | 14 | 1 |

STEEL / ACERO / ACIER

Black steel spanish paella pan

P994 Paellera valenciana en acero pulido / Plat à paella tôle acier



| REF | Ø cm | Portions / Raciones / Portionen | Thickness / Grosor / Épaisseur mm | C |
|----------|------|---------------------------------|-----------------------------------|---|
| P994.020 | 20 | 1 | 0,8 | 1 |
| P994.022 | 22 | 1 | 0,8 | 1 |
| P994.024 | 24 | 1 | 0,8 | 1 |
| P994.026 | 26 | 2 | 0,8 | 1 |
| P994.030 | 30 | 4 | 1,0 | 1 |
| P994.032 | 32 | 5 | 1,0 | 1 |
| P994.034 | 34 | 6 | 1,0 | 1 |
| P994.036 | 36 | 7 | 1,0 | 1 |
| P994.038 | 38 | 8 | 1,0 | 1 |
| P994.040 | 40 | 9 | 1,0 | 1 |
| P994.042 | 42 | 10 | 1,2 | 1 |
| P994.046 | 46 | 12 | 1,2 | 1 |
| P994.050 | 50 | 14 | 1,2 | 1 |
| P994.150 | 50 | 14 | 2,0 | 1 |
| P994.055 | 55 | 16 | 1,5 | 1 |
| P994.155 | 55 | 16 | 2,5 | 1 |
| P994.065 | 65 | 22 | 1,5 | 1 |
| P994.165 | 65 | 22 | 2,5 | 1 |
| P994.080 | 80 | 40 | 2,0 | 1 |
| P994.180 | 80 | 40 | 3,0 | 1 |
| P994.090 | 90 | 50 | 2,0 | 1 |
| P994.190 | 90 | 50 | 3,0 | 1 |

P1354 Crêpe fry pan / Sartén para crêpes / Poêle à crêpes



| REF | Ø cm | H cm | C |
|----------|------|------|---|
| P135.424 | 24 | 2,0 | 1 |

P169 Fry pan / Sartén / Poêle



| REF | Ø cm | H cm | C |
|----------|------|------|---|
| P169.020 | 20 | 4,5 | 1 |
| P169.024 | 24 | 4,5 | 1 |
| P169.028 | 28 | 5,5 | 1 |
| P169.030 | 30 | 5,5 | 1 |

P1351 "Lyonnaise" Steel fry pan 1,5 mm / Sartén "Lionesa" 1,5 mm / Poêle "Lyonnaise" 1,5 mm



| REF | Ø cm | H cm | C |
|----------|------|------|---|
| P135.120 | 20 | 4,5 | 1 |
| P135.124 | 24 | 5,0 | 1 |
| P135.128 | 28 | 5,5 | 1 |
| P135.132 | 32 | 6,0 | 1 |
| P135.140 | 40 | 7,0 | 1 |



BLACK SERIES

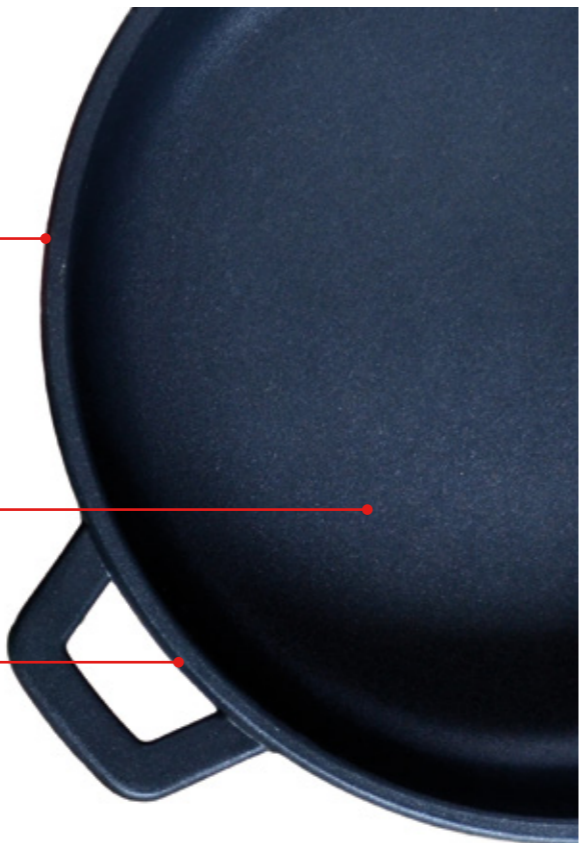


IDEA! Ideal for food presentation.
Ideal para presentación.
Idéal pour présentation.

Manufactured from cast aluminium offering high deformation resistance and excellent thermal properties /
Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas /
Fabriquée en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et dotée d'excellentes performances techniques

Highly resistant non-stick surface /
Antiadherente de alta resistencia /
Antiadhésif très résistant

Exterior: black, high temperature resistant paint /
Exterior: pintura negra resistente a altas temperaturas /
Extérieur : peinture noire résistante aux températures élevées



P141 Shallow casserole without lid / Cazuela baja sin tapa / Cocotte sans couvercle



| REF | Ø cm | H cm | 📦 |
|-----------|------|------|---|
| P141.016* | 16 | 5,0 | 1 |
| P141.020* | 20 | 5,5 | 1 |
| P141.024 | 24 | 5,8 | 1 |
| P141.028 | 28 | 7,5 | 1 |
| P141.032 | 32 | 8,0 | 1 |
| P141.036 | 36 | 8,5 | 1 |
| P141.040 | 40 | 10,0 | 1 |

Ground base /
Fondo torneado /
Fond dressé

***MINI-SIZE** **IDEA!** Recommended for snacks
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas

P151 Deep casserole without lid / Cazuela alta sin tapa / Braisière sans couvercle



MINI-SIZE

| REF | Ø cm | H cm | 📦 |
|----------|------|------|---|
| P151.012 | 12 | 8,5 | 1 |
| P151.014 | 14 | 8,5 | 1 |
| P151.016 | 16 | 8,0 | 1 |

P152 Roast pan / Rustidera / Plaque à rôtir



| REF | Ø cm | H cm | 📦 |
|-----------|---------|------|---|
| P152.025* | 25 x 20 | 6,5 | 1 |
| P152.030 | 30 x 22 | 7,0 | 1 |
| P152.035 | 35 x 25 | 7,5 | 1 |

***MINI-SIZE** **IDEA!** Recommended for snacks
Ideal para tapas
Recommandé pour tapas

P153034 Hot-plate with handles /
Parrilla plana con asas /
Grill plat avec poignées



| REF | Ø cm | H cm | 📦 |
|----------|---------|------|---|
| P153.034 | 34 x 26 | 2,5 | 1 |

P153050 Hot-plate with handles /
Parrilla plana con asas /
Grill plat avec poignées



| REF | Ø cm | H cm | 📦 |
|----------|---------|------|---|
| P153.050 | 50 x 30 | 2,5 | 1 |

P23502 Mini deep fry pan / Mini sartén alta /
Mini poêle ronde haute

MINI-SIZE



| REF | Ø cm | L cm | H cm | 📦 |
|---------|------|------|------|---|
| P23.502 | 14 | 23,5 | 3,8 | 1 |

P23508 Oval casserole / Cacerola oval /
Mini casserole ovale

MINI-SIZE



| REF | cm | H cm | Lts | 📦 |
|---------|-------------|------|------|---|
| P23.508 | 21,5 x 15,5 | 6,5 | 0,60 | 1 |

P23501 Mini fry pan / Mini sartén / Mini poêle ronde

MINI-SIZE



| REF | Ø cm | L cm | H cm | 📦 |
|---------|------|------|------|---|
| P23.501 | 13,5 | 21 | 2,5 | 1 |

pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY

Grill

HEADQUARTERS

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

PUJADAS

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

MEXICO

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


CHINA


VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED
29D, 855 South Pu Dong road
Shanghai, CHINA 200120
Tel. 86-21-50589580

VOLLRATH



Discover our recipes
Descubre nuestras recetas
Découvrez nos recettes

 pujadasgrill.com

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

CPGRILL2023



8 421661 614252

