



NEW 2023

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY



Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

Trolley with an innovative and versatile design, with multiple storage spaces and a large work area.

Carro de diseño innovador y versátil, con múltiples espacios de almacenaje y una amplia zona de trabajo.

Chariot au design innovant et polyvalent, avec de multiples espaces de rangement et un grand espace de travail.



Your cocktail where, when and how you want

Tu cocktail donde, cuando y como quieras / Votre cocktail où, quand et comme vous le souhaitez



It can be customized with a logo.

Se puede personalizar con logo.

Personnalisable avec logo.



Drawer with metal runners

Cajón con guías metálicas

Tiroir avec guides métalliques

Revolving casters, two with brakes

Ruedas giratorias, dos con frenos

Roues giratoires, deux avec freins

Container with 6 compartments for condiments.

Caja de 6 compartimentos para condimentos.

Boîte 6 compartiments pour condiments.

Work surface in stainless steel.

Superficie de trabajo en acero inoxidable.

Surface de travail en acier inoxydable.

Hanging bottle rack.
Máximo 3 por carro.

Botellero colgante.
Máximo 3 por carro.

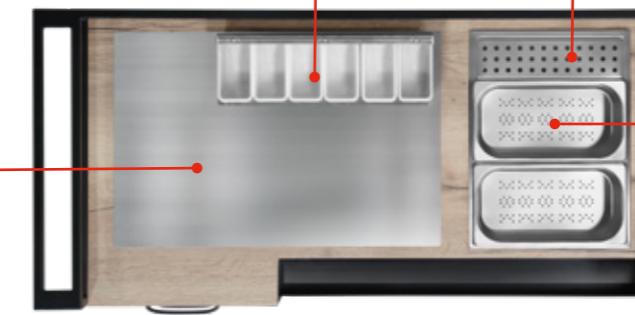
Porte-bouteilles suspendu.
Maximum 3 par chariot.

P90911 59,5 x 12 x 23,5 cm

5 rails for hanging glasses
5 raíles para colgar copas
5 rails pour suspendre les verres

Area for emptying liquids with internal drain.
Zona de vaciado de líquidos con desague interno.
Zone d'écoulement de liquides avec drainage interne.

2 perforated containers, GN 1/3, for ice
2 Cubetas gn 1/3 perforadas para hielo
2 seaux à glace perforés gn 1/3



P90910 132,5 x 63 x 98,5 cm Cocktail trolley with stainless steel work module
Carro cocktail con área de trabajo
Chariot à cocktails avec zone de travail

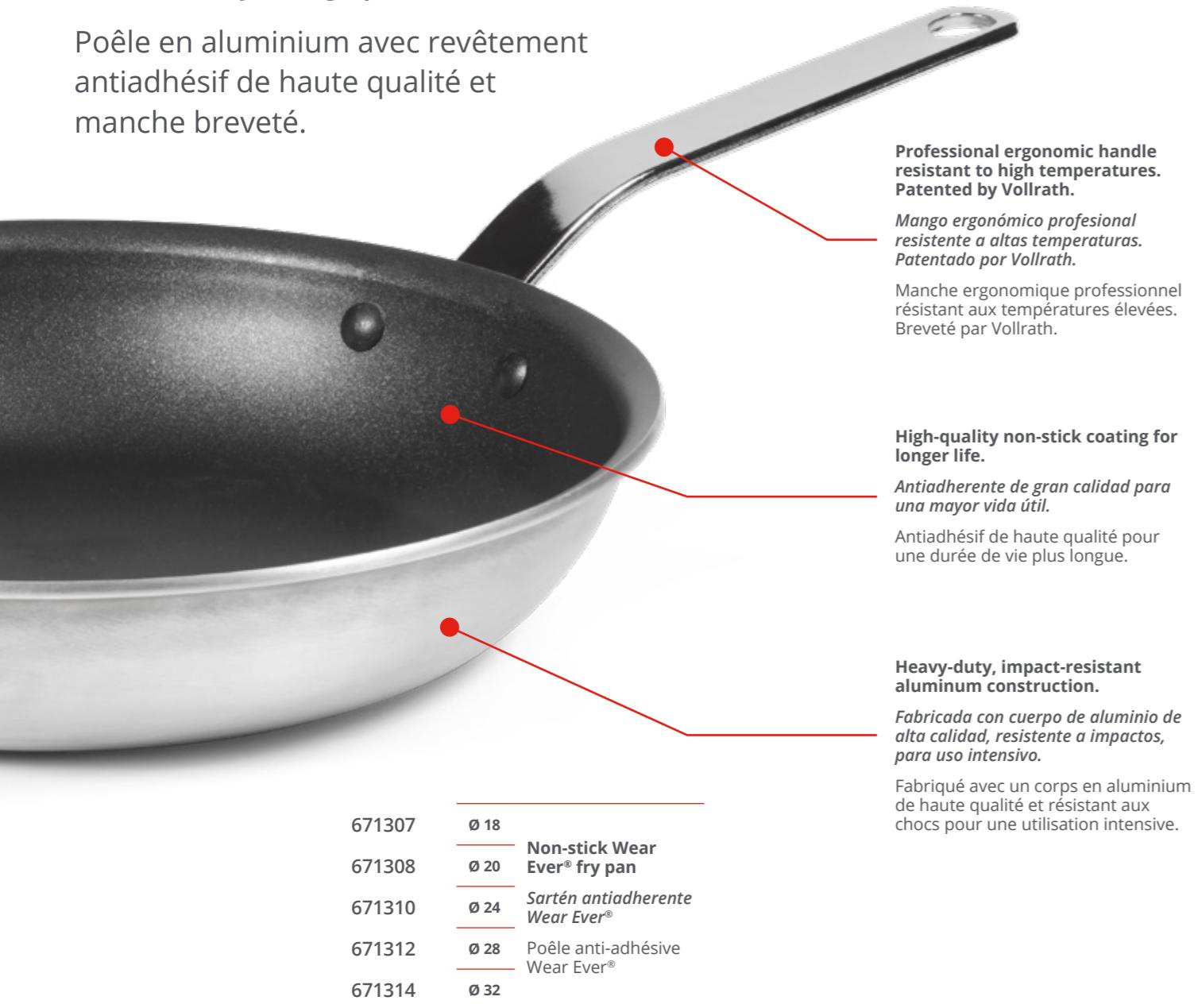
P90920 132,5 x 63 x 98,5 cm Cocktail trolley with wooden board
Carro cocktail con encimera de madera
Chariot à cocktails avec plan de travail en bois

Wear Ever®

Aluminum frying pan with high quality non-stick coating and patented handle.

Sartén aluminio con antiadherente de alta calidad y mango patentado.

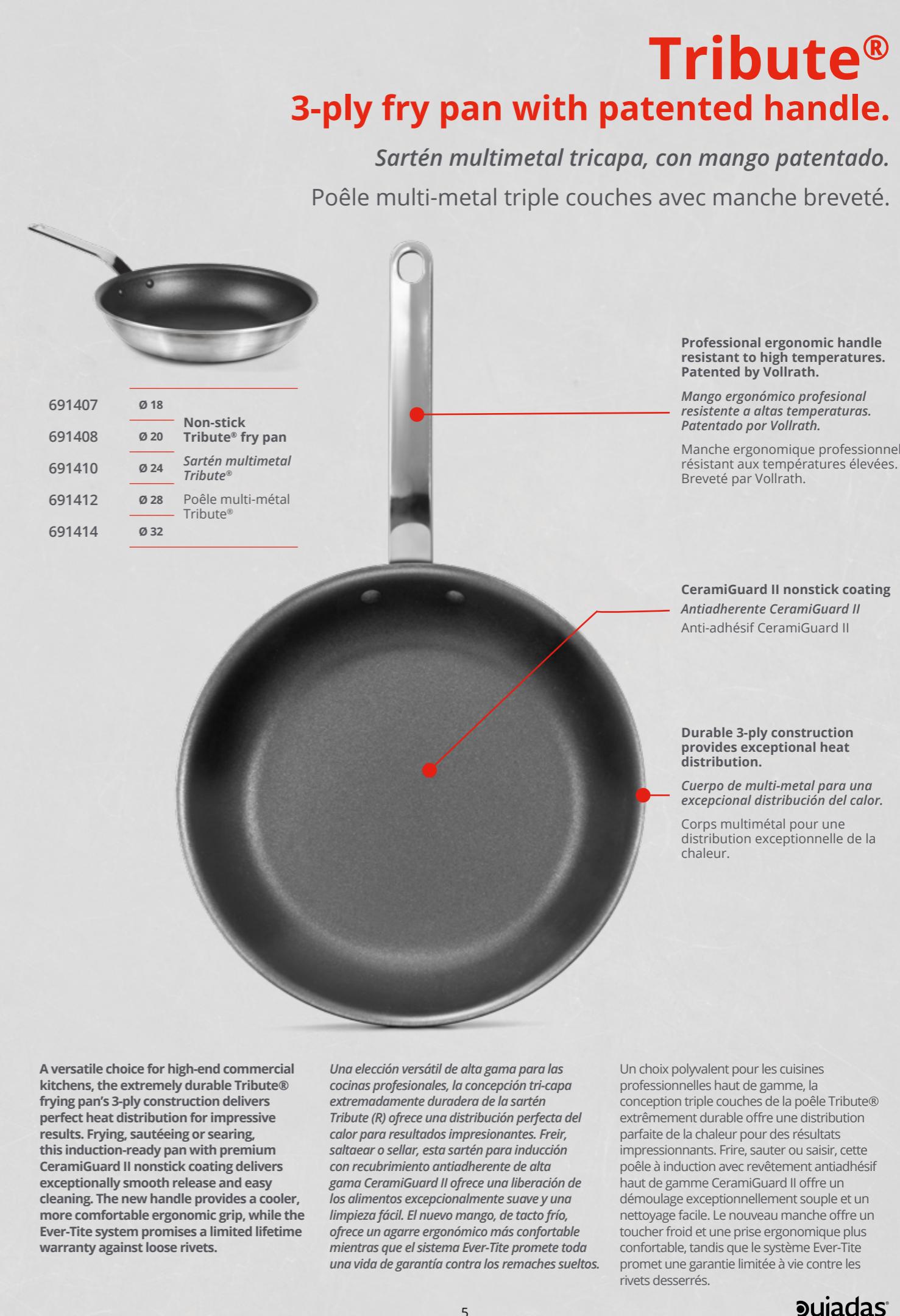
Poêle en aluminium avec revêtement antiadhésif de haute qualité et manche breveté.



The Vollrath® Wear-Ever frying pan combines outstanding durability with dependable performance. Its impact-resistant aluminium construction heats and cools quickly, with a low-profile design that cleans just as easily. Our advanced SteelCoat x3 takes non-stick to the next level, providing better release, faster cleaning and longer life. The new handle provides a cooler, more comfortable ergonomic grip.

La sartén Wear-Ever de Vollrath (R) combina una durabilidad excepcional con una fiabilidad única. Fabricada en aluminio resistente a los impactos, se calienta y enfria rápidamente y su diseño extra plano se limpia fácilmente. Nuestro avanzado recubrimiento SteelCoat x3 eleva el antiadherente al siguiente nivel ofreciendo una mayor capacidad para resbalar a los alimentos, una limpieza más rápida y una vida útil superior. El nuevo mango, de tacto frío, ofrece un agarre ergonómico más confortable.

La poêle Vollrath® Wear-Ever combine durabilité exceptionnelle et performances fiables. Fabriquée en aluminium résistant aux chocs, elle chauffe et refroidit rapidement, sa conception extraplate se nettoie tout aussi facilement. Notre revêtement SteelCoat x3 avancé fait passer l'antiadhésif au niveau supérieur, offrant un meilleur démoulage, un nettoyage plus rapide et une durée de vie plus longue. Le nouveau manche offre un toucher froid et une prise ergonomique plus confortable.



GN Pastry Pan

Cubeta GN Pastelería / Bac GN pâtisserie

GN Special for pastry.
Made of 18/10 stainless steel

GN Especial pastelería.
Fabricada en acero inoxidable 18/10

GN spécial pâtisserie.
Fabriqué en acier inoxydable 18/10



pujadas®

Easy Open hermetic lid

Tapa hermética Easy Open / Couvercle hermétique Easy Open

Easy opening. Made of 18/10 stainless steel for GN 1/1 and 1/2 containers.

Fácil apertura. Fabricada en acero inoxidable 18/10 para cubetas GN 1/1 y 1/2.

Ouverture facile. Fabriqué en acier inoxydable 18/10 pour bacs GN 1/1 et 1/2.



P110004EO GN 1/1 530 x 325 mm Easy Open hermetic lid
Tapa hermética Easy Open
Couvercle hermétique Easy Open

P120004EO GN 1/2 325 x 265 mm

Silicone gasket for hermetic closure
Junta de silicona para cierre hermético
Joint en silicone pour fermeture hermétique



Hidraulica

Melamine display tray

Bandeja presentación melamina / Plateau présentation mélamine

Colourful hydraulic tile design inspired by the Mediterranean.

Colorido diseño hidráulico inspirado en el mediterráneo.

Conception hydraulique colorée d'inspiration méditerranéenne.



P22373 GN 1/1 53 x 32,5 x 1,8 cm Display tray 1/1
Bandeja presentación 1/1
Plateau présentation 1/1



P22374 GN 1/2 32,5 x 26,5 x 1,8 cm Display tray 1/2
Bandeja presentación 1/2
Plateau présentation 1/2



P22375 GN 1/3 32,5 x 17,6 x 1,8 cm Display tray 1/3
Bandeja presentación 1/3
Plateau présentation 1/3



P22376 GN 2/4 53 x 16,2 x 1,8 cm Display tray 2/4
Bandeja presentación 2/4
Plateau présentation 2/4

OPTIONAL ACCESSORIES COMPLEMENTOS OPCIONALES ACCESOIRES EN OPTION



Suitable for clear GN lids
Compatible con tapas transparentes GN
Adaptable pour couvercles transparents GN
P590110, P590120, P590130, P590240



Bianca

Melamine buffet and presentation

Melamina buffet y presentación / Mélamine buffet et présentation

Elegant design that matches with any presentation.

Diseño elegante.
Combinable con cualquier presentación.

Design élégant qui est coordonné avec n'importe quelle présentation



P22368 Ø 6,20 H 3,5 cm 60 ml Ripple ramekin
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



P22369 Ø 7,8 H 4,3 cm 120 ml Ripple ramekin
Ramekin ondulado
Ramequin ondulé



P22370 Ø 14 H 9 cm Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



P22371 Ø 20 H 7 cm Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé



P22372 Ø 25 H 15 cm Ripple serving bowl
Bol ondulado
Bol ondulé

Buffet display

Expositor buffet / Présentoir buffet

White melamine stand compatible with item references P22361, P22362 and P22363.
Stand blanco en melamina compatible con las referencias P22361, P22362 i P22363.
Support mélaminé blanc compatible avec les références P22361, P22362 et P22363.



P22366 Ø 16,5 cm H 10 cm



P22367 Ø 16,5 cm H 18 cm



Fitting system with the base
that provides stability

Sistema de encaje con la base
que aporta estabilidad

Système d'assemblage avec la
base qui assure la stabilité



SUITABLE FOR / COMPATIBLE CON / ADAPTABLE POUR:

Display tray / Bandeja presentación / Plateau présentation



P22361 Ø 22,7 H 1,5 cm

P22362 Ø 27,8 H 1,5 cm

P22363 Ø 32,7 H 1,5 cm

Dome cover / Tapa campana / Couvercle cloche



P590008 Ø 21 H 17,5 cm

P590009 Ø 26 H 20 cm

P590010 Ø 31 H 23,5 cm



Snack or sauce melamine tray

Bandeja melamina snacks o salsas

Plateaux mélamine snacks ou sauces

P22119 17,5 x 8,5 x 3,5 cm

2 compartments
2 compartimentos
2 compartiments



Black melamine wok

Wok negro de melamina / Wok noir en mélamine



P22999 38x30x10 cm
Black melamine wok
Wok negro de melamina
Wok noir en mélamine

Wood serving boards

Tablas de madera / Planches en bois



The detail is what makes the difference

Los detalles hacen la diferencia

Détails qui marquent la différence

Acacia wood presentation tables bring warmth and elegance to any table or buffet.

Tablas para presentación, de madera de acacia, que aportan calidez y elegancia a cualquier mesa o buffet.

Planches pour présentation, en bois d'acacia, qui confèrent chaleur et élégance à toute table ou buffet.



P41008 28 x 30,5 cm



P41009 40,5 x 30,5 cm



P41010 51,8 x 20,3 cm



P41011 36 x 17,5 cm

Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas / Récipient pour sauces

P41007 135 ml - Ø 7,4 H 5,2 cm



P41006 75 ml - Ø 5,8 H 4,5 cm

P41005 45 ml - Ø 6,2 H 2,75 cm



P41004

BRONZE cast aluminium

Aluminio fundición BRONCE / Fonte d'aluminium BRONZE



Elegant, robust, versatile
Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente



P152035B 35 x 25 x 7,5 cm Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



P141024B Ø 24 / H 5,8 cm Shallow casserole
without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



P151020B Ø 20 / H 9 cm Deep casserole
without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle



P154020 Ø 20 cm Glass lid with stainless
steel rim
P154024 Ø 24 cm Tapa de cristal con borde de
acero inoxidable
P154028 Ø 28 cm Couvercle en verre avec
rebord en acier inoxydable
P154032 Ø 32 cm

Grill cookware

Menaje brasa / Batterie pour braise

Special grill utensils made of carbon steel.
Resistant to high temperatures.

Especial menaje brasa fabricado en acero al carbono.
Resistente a altas temperaturas.

Ustensiles pour grill en acier au carbone.
Résistants aux températures élevées

Ø 8mm holes
Agujeros de Ø 8 mm
Trous de Ø 8 mm

2 mm thickness
2 mm de grosor
2 mm d'épaisseur



P851030 Ø 30 cm
BBQ Carbon Steel Fry Pan with cast iron handle
Sartén perforada Acero al carbono con mango hierro fundido
Poêle perforée Acier au carbone avec manche en fonte



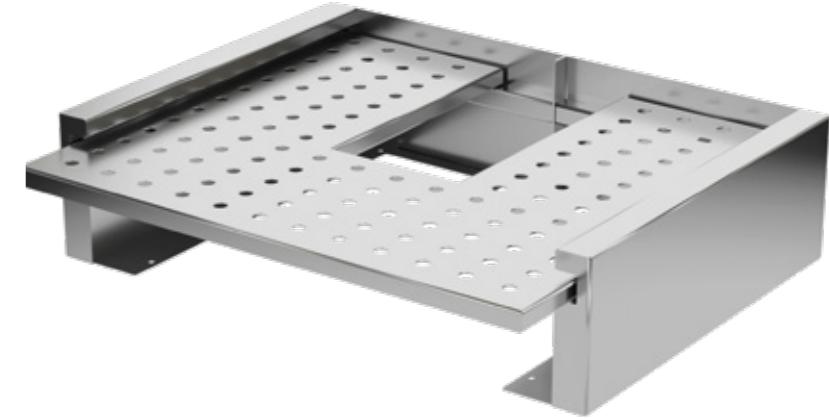
P852030 Ø 30 cm
Carbon steel perforated grill wok
Wok perforado para grill en acero al carbono
Wok grill perforé acier au carbone



P853030 38 x 26 cm
Carbon steel perforated grill pan
Bandeja perforada grill en acero al carbono
Plaque perforée grill en acier au carbone

Stainless steel hot plate

Parrilla calientaplatos acero inox / Grill chauffer acier inox



P85050CP

St/steel hot plate OVEN 50
Parrilla calientaplatos acero inox OVEN 50
Grill chauffer acier inox OVEN 50

P85090CP

St/steel hot plate OVEN 90
Parrilla calientaplatos acero inox OVEN 90
Grill chauffer acier inox OVEN 90

P85140CP

St/steel hot plate OVEN 140
Parrilla calientaplatos acero inox OVEN 140
Grill chauffer acier inox OVEN 140

The heat radiated by the oven will allow you to temper your ingredients before cooking them and keep your dishes warm. Particularly recommended for meat preparations in charcoal ovens.

El calor irradiado por el horno te permitirá temperar tus preparaciones antes de su cocción y mantener los platos calientes. Especialmente recomendada para elaboraciones de carne en hornos de brasa.

La chaleur irradiée par le four vous permettra de mettre en température vos préparations avant leur cuisson et de maintenir les plats chauds. Particulièrement recommandée pour les préparations de viande dans les fours à braise.



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.



Stainless steel tabletop bbq

Barbacoa sobre mesa acero inox / Barbecue de table acier inox



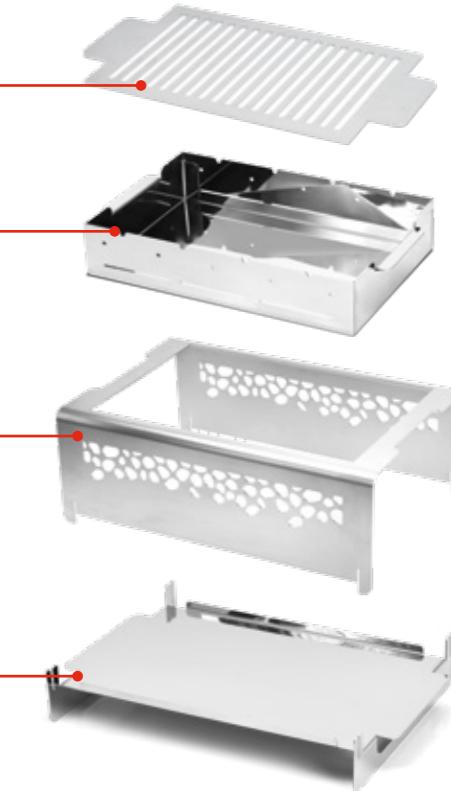
P85200 15 x 37 x 26 cm

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
Llauna inox
Plaque inox



2960001 2 x 29,5 x 19,5 cm 1

Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte



P85201 2 x 28,7 x 18,7 cm 1

Skewer
Pincho
Brochette



P968130 30 cm 12

Charcoal

Carbón vegetal / Charbon végétal

Grill cooking starts here

La cocina a la brasa empieza aquí / La cuisine à la braise commence ici

Top quality charcoal with high calorific performance. Energy efficiency is key to minimising in-service consumption.

Carbón de primera calidad y alto rendimiento calorífico. La eficiencia energética es clave para minimizar el consumo durante el servicio.

Charbon de première qualité et performance calorifique élevée. L'efficacité énergétique est essentielle pour réduire la consommation pendant le service.

P850000

Charcoal top quality Marabú
Carbón vegetal Marabú primera calidad
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure

- * In some cases, high-quality Marabú charcoal can be delivered in a grey sack.
- * En algunos casos, el carbón de Marabú de alta calidad puede servirse en saco de color gris
- * Dans certains cas, le charbon de bois Marabu de haute qualité peut être servi dans un sac gris.



Woods for smoking

Maderas para ahumados / Bois de fumage

The new grilled aroma

El nuevo aroma a brasa / Le nouvel arôme braisé

Add subtle nuances and aromas to your recipes with the ancient technique of smoking. It has never been so easy with real, macerated barrel chips and 100% natural wood blocks.

Agrega sutiles matices y aromas a tus recetas con la técnica milenaria del ahumado. Con las astillas de auténtica barrica macerada y los tacos de madera 100% natural nunca había sido tan fácil

Agrémentez vos recettes de nuances et d'arômes subtils grâce à la technique de fumage millénaire. À l'aide de véritables fûts macérés et de blocs de bois 100 % naturel, plus facile que jamais.

P850101

Oak chunks
Tacos de madera de roble
Morceaux de chêne

P850102

Sherry aromatic oak chips
Astillas de roble con aroma fino
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès

P850104

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

Conical ice bucket

Cubo champán cónico / Seau à glace conique



Hammered champagne bucket with handles
Cubo champán hammered con asas
Seau à champagne Hammered avec poignées

P976210 Ø 21 H 20 cm

Sophistication and durability

Sofisticación y durabilidad / Sophistication et durabilité

Elevate the presentation of your drinks. Add a touch of sophistication with these ice buckets made from stainless steel, painted in stylish colours on the outside.

Eleva la presentación de tus bebidas. Añade un toque de sofisticación con estas cubiteras realizadas en acero inoxidable y pintadas en elegantes colores por la parte exterior.

Sublmez la présentation de vos boissons. Apportez une note de sophistication aux seaux à glace en acier inoxydable avec revêtements extérieurs élégants.

P972201 Ø 21 H 20 cm
Gold colour
Color oro
Couleur or

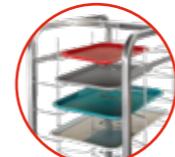
P972202 Ø 21 H 20 cm
Black colour
Color negro
Couleur noir

P972203 Ø 21 H 20 cm
Copper colour
Color cobre
Couleur cuivre

Self-service trolley

Carro self-service / Chariot self-service

NEW 12 CM WIDTH RAILS
NUEVAS GUÍAS DE 12 CM DE ANCHO
NOUVEAUX RAILS DE 12 CM DE LARGE



For trays from 32,5 to 52,5 cm.
Para bandejas de 32,5 a 52,5 cm.
Pour plaques de 32,5 à 52,5 cm.

Compatible with all Pujadas fast food trays.
Compatible con todas las bandejas fast food Pujadas.

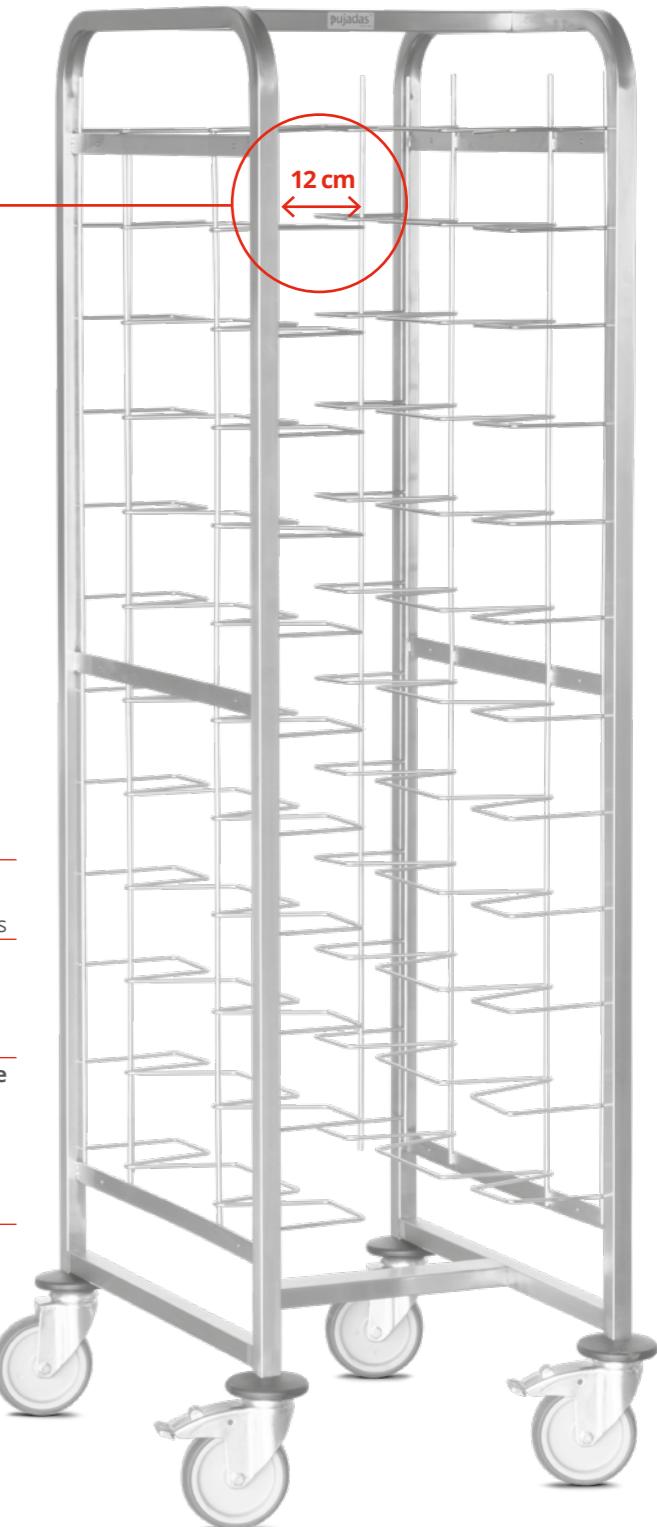
Compatible avec toutes les plaques de fast-food Pujadas.

Ref. P8610 / 86100 / P340



P80950 55 x 171 x 66 cm
Self-service trolley 12 rails
Carro self-service 12 guías
Chariot self-service 12 glissières

P80951 55 x 171 x 66 cm
Panelled option with two side panels
Opción panelada con dos paneles laterales
Option avec deux panneaux latéraux



DISCOVER ALL THE OTHER TROLLEY OPTIONS HERE
CONOCE TODAS LAS DEMÁS OPCIONES DE CARROS AQUÍ
DÉCOUVREZ TOUTES LES AUTRES OPTIONS DE CHARIOTS ICI



- Service trolleys / Carros de Servicio / Chariots de service
- Railed trolleys / Carros de Guías / Chariots à rails
- Special trolleys / Carros Especiales / Chariots spéciaux



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

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com

f @ in ▶ v

