

**pujadas**<sup>®</sup>  
A VOLLRATH<sup>®</sup> COMPANY

*Grill*

**pujadas**  
A VOLLRATH COMPANY

*Grill*

**WELCOME  
TO GRILLED  
COOKING**

Mediterranean Essence PROFESSIONAL QUALITY

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

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

**1.2** ACCESORIOS / ACCESSORIES /  
ACCESSOIRES / ZUBEHÖR 10

**1.3** MENAJE BRASA / GRILL COOKWARE /  
MATÉRIEL À BRAISE / GRILLZUBEHÖR 18



## Hornos de brasa Pujadas

La gama de hornos de brasa es una clara apuesta de Pujadas para estar en las últimas tendencias del exigente mercado de la hostelería. Nuestra razón de ser como fabricantes nos empuja a empezar este nuevo camino en el mundo de la brasa con una gama de hornos diseñados y fabricados para el uso profesional.

## La cocina a la brasa

La cocción a brasa, de origen milenario, en una parrilla cerrada da como resultado la combinación entre tradición y modernidad en la cocina contemporánea.

La cocina con brasa es la única que consigue que el jugo de los propios alimentos impregne las brasas calientes, transformándolo en partículas aromáticas que con el humo envuelven los alimentos. Esto confiere ese característico sabor braseado a carnes, pescados, mariscos, verduras, arroces, pizzas, postres y repostería, y un largo etcétera.

## Pujadas charcoal ovens

*Pujadas' range of charcoal ovens is a clear bet to be among the latest trends in the demanding hospitality market. We enter as manufacturer into the world of charcoal ovens with a range of ovens designed and manufactured for professional use.*

## The grilled cooking

*Charcoal cooking, a thousand-year-old tradition, on a closed grill results in the combination of tradition and modernity in contemporary cuisine.*

*Charcoal cooking is unique in that the juice of the food itself permeates the hot coals, turning them into aromatic particles that envelop the food in smoke. This is what gives that characteristically smoky flavour to meat, fish, seafood, vegetables, rice, pizza, desserts, pastries, etc.*

## Fours à braise Pujadas

Pujadas mise sur la gamme de fours à braise pour prendre part aux dernières tendances du marché exigeant de l'hôtellerie. Notre raison d'être en tant que fabricant nous pousse à ouvrir cette nouvelle voie dans le monde du barbecue en proposant une gamme de fours conçus et fabriqués pour une utilisation professionnelle.

## La cuisine à la braise

La cuisson à la braise, d'origine millénaire, à l'aide d'un grille fermé représente l'alliance de la tradition et de la modernité dans la cuisine contemporaine.

La cuisson au grill est la seule qui permet au jus de l'aliment de pénétrer les braises chaudes, ce qui le convertit en particules aromatiques qui enveloppent l'aliment de fumée. Cette saveur braisée typique va imprégner les viandes, poissons, fruits de mer, légumes, riz, pizzas, desserts et pâtisseries, et bien plus encore.

## Grillöfen von Pujadas

*Das Sortiment an Grillöfen ist ein klares Bekenntnis von Pujadas, in den neuesten Trends des anspruchsvollen Marktes der Hotel- und Gastronomiebranche zu sein. Unsere Aufgabe als Hersteller besteht darin, diesen neuen Weg in der Welt des Grills mit einer Reihe von Öfen zu beginnen, die für den professionellen Einsatz entwickelt und hergestellt werden.*

## Die grillküche

*Das Grillen tausendjährigen Ursprungs in einem geschlossenen Grill führt zu einer Kombination aus Tradition und Moderne in der zeitgenössischen Küche.*

*Die Grillküche ist die einzige, in der der Saft aus dem Essen selbst die heiße Glut durchdringt und in aromatische Partikel umwandeln kann, die das Essen mit Rauch umhüllen. Dies verleiht Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis, Pizza, Desserts und Gebäck sowie vielen weiteren diesen charakteristischen Grillgeschmack.*



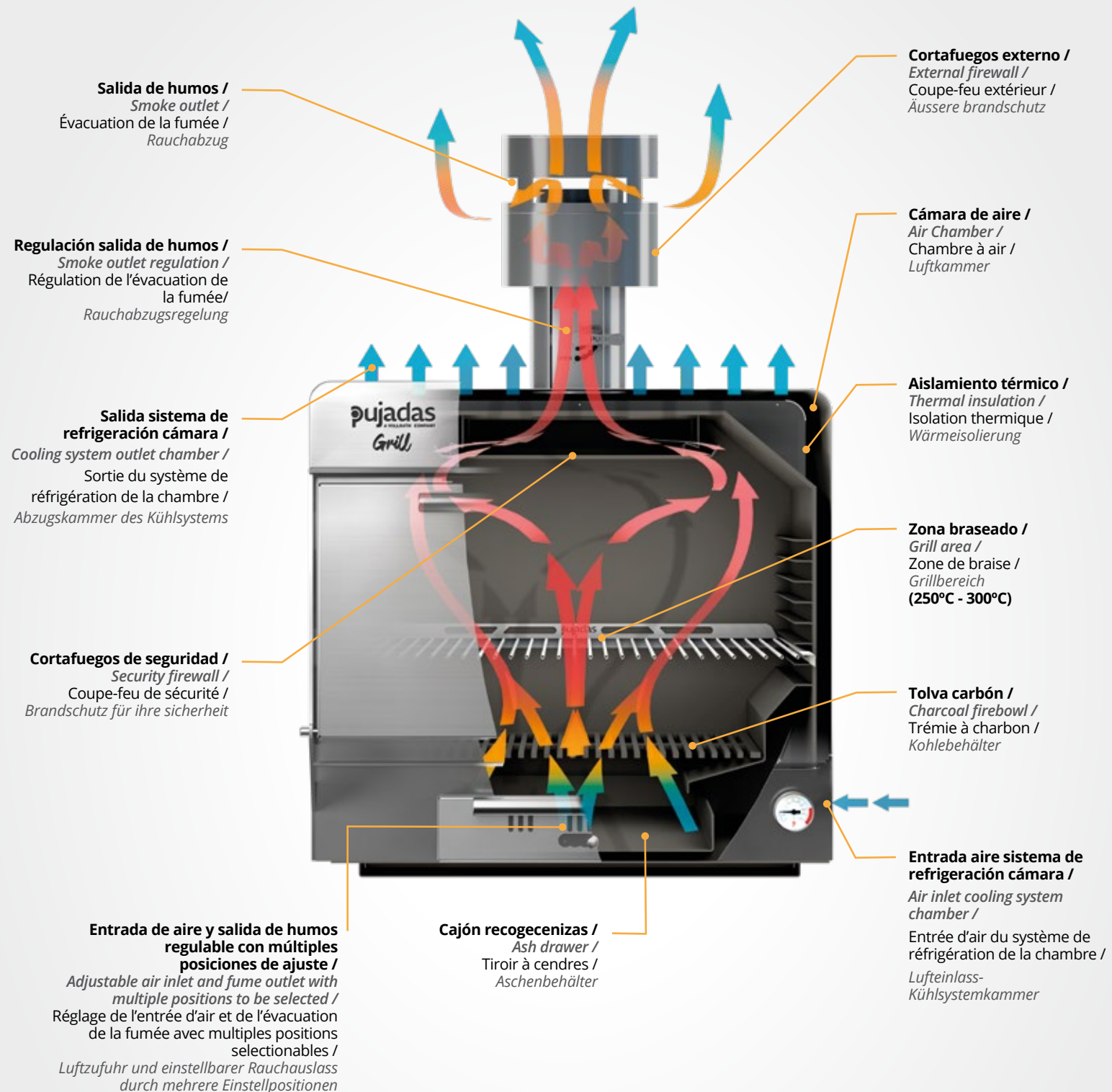
# FUNCIONAMIENTO HORNO / OVEN OPERATION FONCTIONNEMENT DU FOUR / BETRIEB DES OFENS

Explicación gráfica del funcionamiento de nuestros hornos y detallando la circulación del aire en su interior.

Graphic explanation of how our ovens work and details of internal air circulation.

Illustration du fonctionnement de nos fours et précisions sur la circulation de l'air à l'intérieur.

Grafische Erklärung der Funktionsweise unserer Öfen und ausführliche Darstellung der Luftzirkulation im Inneren der Öfen.



## HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

### ¿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 grill fermé ?

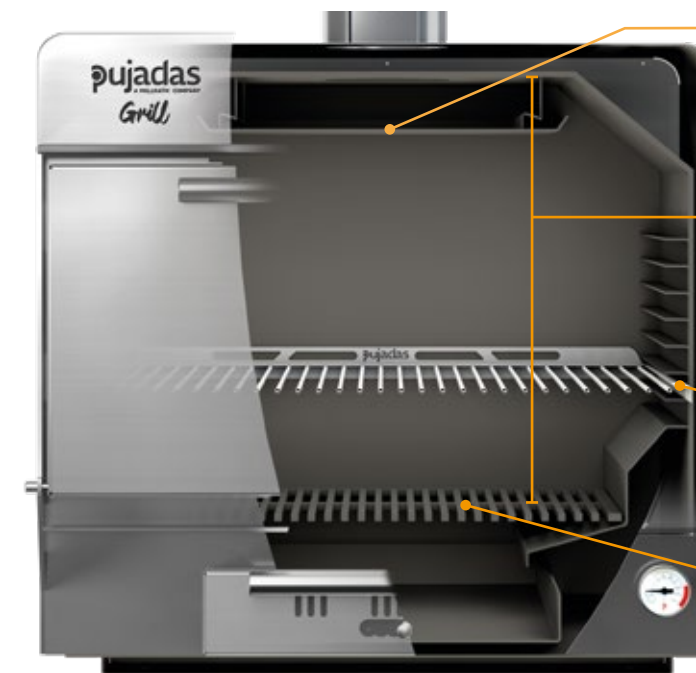
Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs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

### 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.

### Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



**Cortafuegos de seguridad /**  
Security firewall /  
Coupe-feu de sécurité /  
Brandschutz für ihre Sicherheit

**Cámara de combustión optimizada /**  
Optimized combustion chamber /  
Chambre de combustion optimisée /  
Optimierter Brennraum

**Cocción regulable a varias alturas /**  
Adjustable cooking system at various heights /  
Cuisson réglable à différentes hauteurs /  
Verstellbares Kochsystem in verschiedenen Höhen

**Mayor espacio de cocción gracias a la tolva hundida /**  
Wider cooking space thanks to the sunken hopper /  
Plus grand espace de cuisson grâce à la trémie enfoncée /  
Größerer Garraum dank versenktem Trichter

- Fabricados en acero inoxidable de alta calidad.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con 4 posiciones de ajuste.
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad.
- Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno.
- Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente.
- Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas.
- Gama de colores a elegir para el frontal, según disponibilidad.
- Se recomienda el uso de carbón vegetal Pujadas como combustible.
- Asa de la puerta y del cajón de cenizas contruidos en tubo de acero inoxidable con cámara de aire para un mejor aislamiento.
- Made of high quality stainless steel.
- Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Adjustable air inlet and smoke outlet with 4 adjustment positions.
- Interior firewall for added security.
- Sunken firebox to make the most of the oven space.
- Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- Range of colors to choose for the front, depending on availability.
- Pujadas charcoal is recommended as fuel.
- Door handle and ash drawer made of stainless steel tube with air chamber for better insulation.
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques.
- Entrée d'air et sortie de fumée réglables avec 4 positions de réglage.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs racks et un travail confortable.
- Plus de niveaux pour placer la grille à différentes hauteurs.
- Gamme de couleurs au choix pour la partie frontale, selon disponibilité.
- Il est recommandé l'utilisation de charbon de bois Pujadas comme combustible.
- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl.
- Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren.
- Verstellbarer Lufteinlass und Rauchauslass mit 4 Einstellpositionen.
- Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit.
- Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums.
- Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht.
- Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern.
- Farbauswahl für die Front je nach Verfügbarkeit.
- Als Brennstoff wird die Verwendung von Pujadas-Holzkohle empfohlen.
- Türgriff und Aschenlade aus Edelstahlrohr mit Luftkammer zur besseren Isolierung.

1.1 HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

## ÁMPLIA RED DE EMBAJADORES

EXTENSIVE NETWORK OF AMBASSADORS  
VASTE RÉSEAU D'AMBASSADEURS  
UMFANGREICHES NETZWERK VON BOTSCHAFTERN



Roger Julian VALENCIA, Ricardo Benedito 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

En Pujadas Grill disponemos de una amplia red de embajadores que te permitirán descubrir con demostraciones reales todas las ventajas y beneficios de la cocina de brasa. ¡Solicítanos tu demo!

At Pujadas Grill we have a wide network of ambassadors who will allow you to discover with real demonstrations all the advantages and benefits of grill cooking. Ask us for your demo!

Chez Pujadas Grill, nous avons un large réseau d'ambassadeurs qui vous permettront de découvrir avec de vraies démonstrations tous les avantages et bénéfices de la cuisson au grill. Demandez-nous votre démo!

Bei Pujadas Grill verfügen wir über ein breites Netzwerk von Botschaftern, die es Ihnen ermöglichen, mit echten Vorführungen alle Vorteile und Vorteile des Grillkochens zu entdecken. Fragen Sie uns nach Ihrer Demo!



## HORNOS BRASA / CHARCOAL OVENS FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

### OVEN50 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen

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

Cada horno se entrega con:  
• 1 parrilla de acero inoxidable  
• 1 pinza  
• 1 pala recoge cenizas  
• 1 atizador de carbón  
• 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:  
• 1 stainless steel grille  
• 1 tong  
• 1 ash shovel  
• 1 charcoal poker  
• 1 metal brush to clean the grill

Chaque four est livré avec:  
• 1 grille en acier inoxydable  
• 1 pince  
• 1 pelle pour ramasser les cendres  
• 1 tisonnier à charbon  
• 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Jeder Ofen wird mit geliefert:  
• 1 Edelstahl-Grillrost  
• 1 Zange (Pinzette)  
• 1 Ascheschaufel  
• 1 Schürhaken für Kohle  
• 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson. / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe
P85050R*									1
P85050B*	620x700x555	580x367	30	250-350	3.2	3	5	145	1
P85050SS									

HORNO BRASA / CHARCOAL OVENS / FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN

### OVEN90 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen

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

Cada horno se entrega con:  
• 1 parrilla de acero inoxidable  
• 1 pinza  
• 1 pala recoge cenizas  
• 1 atizador de carbón  
• 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:  
• 1 stainless steel grille  
• 1 tong  
• 1 ash shovel  
• 1 charcoal poker  
• 1 metal brush to clean the grill

Chaque four est livré avec:  
• 1 grille en acier inoxydable  
• 1 pince  
• 1 pelle pour ramasser les cendres  
• 1 tisonnier à charbon  
• 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Jeder Ofen wird mit geliefert:  
• 1 Edelstahl-Grillrost  
• 1 Zange (Pinzette)  
• 1 Ascheschaufel  
• 1 Schürhaken für Kohle  
• 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson. / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe
P85090R*									1
P85090B*	720x700x655	580x467	70	250-350	4	5	7	180	1
P85090SS									

### OVEN140 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen

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

Cada horno se entrega con:  
• 1 parrilla de acero inoxidable  
• 1 pinza  
• 1 pala recoge cenizas  
• 1 atizador de carbón  
• 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:  
• 1 stainless steel grille  
• 1 tong  
• 1 ash shovel  
• 1 charcoal poker  
• 1 metal brush to clean the grill

Chaque four est livré avec:  
• 1 grille en acier inoxydable  
• 1 pince  
• 1 pelle pour ramasser les cendres  
• 1 tisonnier à charbon  
• 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

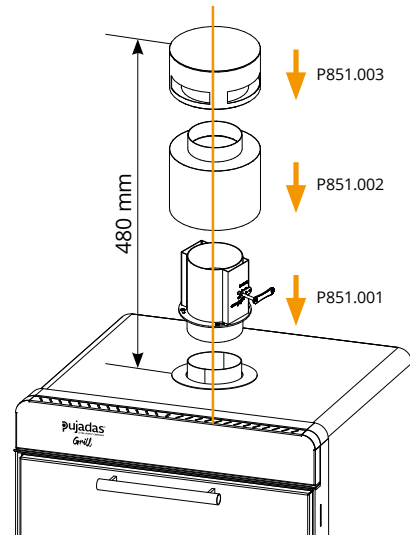
Jeder Ofen wird mit geliefert:  
• 1 Edelstahl-Grillrost  
• 1 Zange (Pinzette)  
• 1 Ascheschaufel  
• 1 Schürhaken für Kohle  
• 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Grillrost mm	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson. / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Verbrauch Kg/day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe
P85140R*									1
P85140B*	880x890x840	766x648	100	250-350	4.6	6	9	240	1
P85140SS									

\* Próximamente gama de colores disponibles / Range of colours available soon / Gamme de couleurs bientôt disponible / Farbpalette in Kürze verfügbar

## 1.2 ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR



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

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

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

*Schornstein komplett aus Edelstahl.*  
*3 Teile: Regulator / Firewall / Hut.*  
*Regler mit Stellungsregler für einfache Bedienung*

### P851003

**Filtro sombrero /**  
**Hat filter /**  
**Filtre chapeau supérieur /**  
**Zylinder-Filter**



REF	
P851.003	1



### P851002

**Cortafuegos externo /**  
**External cutter flame /**  
**Coupe-feu externe /**  
**Äußerer Feuerschutz**



REF	
P851.002	1

### P851001

**Regulador de tiro superior /**  
**Upper air flow regulator /**  
**Régulateur de sortie de fumée /**  
**Obere Dämpfungselemente**



REF	
P851.001	1



### RE8505004 Parrilla varilla inox horno / Stainless steel oven rack /

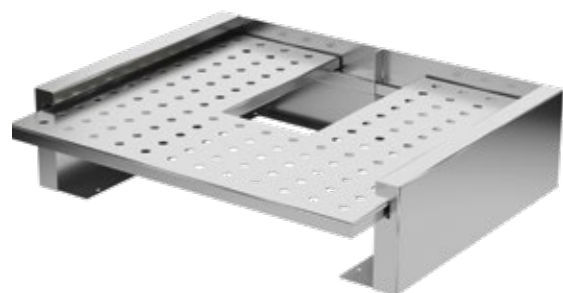
Grille en acier inoxydable / Grillrost aus rostfreiem Stahl



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

### P85050CP

**Parrilla calentaplatos inox / Stainless Steel Hot Plate /**  
**Grille Chauffer acier inox / Kochplatte aus Edelstahl**



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

## ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

**Pinza reforzada horno /**  
**Heavy duty oven tong /**  
**Pince renforcée pour four /**  
**Verstärkte Zange für Öfen**

### P851004



REF	mm	
P851.004	335	1

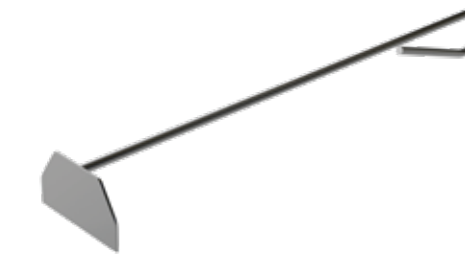
**P851007 Cepillo metálico / Metallic brush /**  
**Brosse métallique / Metallbürste**



REF	L mm	
P851.007	235	1
RE851.008	235	1

**Pala atizadora horno brasa /**  
**Oven poker /**  
**Tisonnier pour four à braise /**  
**Schürhaken für Holzkohlegrillöfen**

### P851005



REF	mm	
P851.005	645	1

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



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

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

### 478



REF	L mm	
4781210	305	12
4781610	406	12

**Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable /**  
**VERSAGRIP® Stainless steel tong /**  
**Pince inox VERSAGRIP® /**  
**VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange**

### 479




REF	L mm	
4791210	305	12
4791610	406	12

1.2 ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR



ACCESORIOS / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ZUBEHÖR

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

REF	Unidades / Units / Unités / Einheiten	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



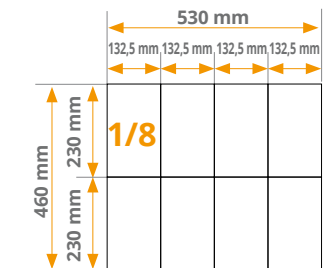
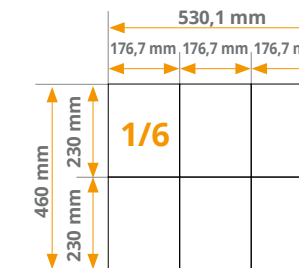
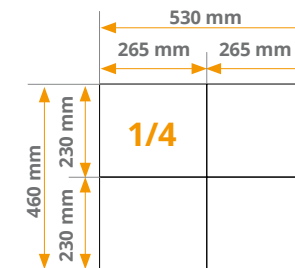
P850901415  
P850901430




P850901615  
P850901630

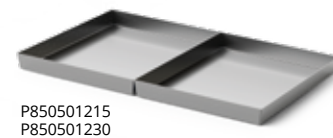


P850901815  
P850901830

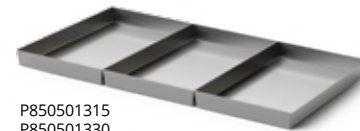


**P8505012** Bandejas sistema modular para Oven 50 / Modular tray system for Oven 50 / Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / Modulare Systemwannen für Oven 50

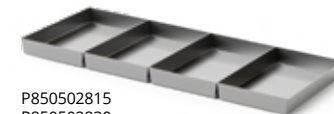
REF	Unidades / Units / Unités / Einheiten	H mm	
P850501215	2	15	1
P850501230	2	30	1
P850501315	3	15	1
P850501330	3	30	1
P850502815	4	15	1
P850502830	4	30	1



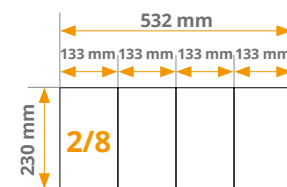
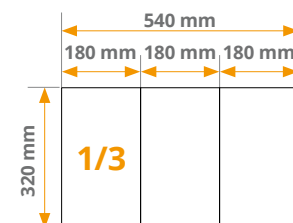
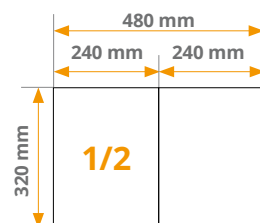
P850501215  
P850501230




P850501315  
P850501330

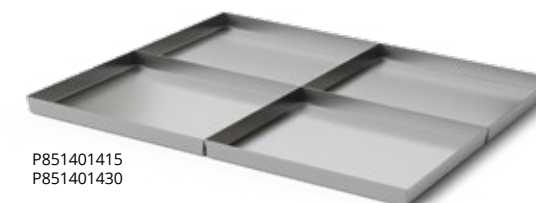


P850502815  
P850502830



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

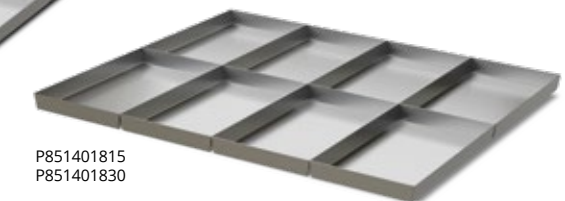
REF	Unidades / Units / Unités / Einheiten	H mm	
P851401415	4	15	1
P851401430	4	30	1
P851401615	6	15	1
P851401630	6	30	1
P851401815	8	15	1
P851401830	8	30	1



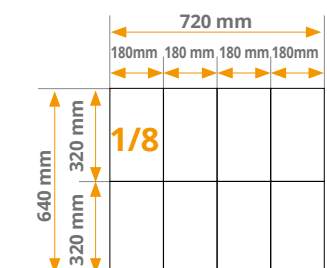
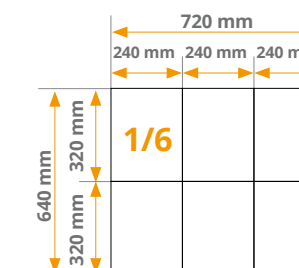
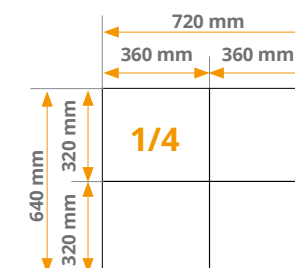
P851401415  
P851401430



P851401615  
P851401630



P851401815  
P851401830



**P85090** Mesa para horno Oven 90 / Oven table - Oven 90 / Table pour four Oven 90 / Tisch für Ofen - Oven 90



P850.90MP



P850.90MT

REF	con ruedas w/wheels avec roues mit Rädern	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



**Disponible con ruedas**  
Available with wheels  
Disponible avec roues  
Erhältlich mit Rädern

**P85140** Mesa para horno Oven 140 / Oven table - Oven 140 / Table pour four Oven 140 / Tisch für Ofen - Oven 140



P851.40MP



P851.40MT

REF	con ruedas w/wheels avec roues mit Rädern	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



**Disponible con ruedas**  
Available with wheels  
Disponible avec roues  
Erhältlich mit Rädern

**GRILLBOX**

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 llana o en brochetas.

The experience of authentic grilled cuisine, served at the table. With this 4-in-1 tabletop barbecue, diners can finish the dish to their liking, whether on the grill, on the stone, on the pan or on skewers. Easy to assemble and transport, resistant to the temperature of charcoal in charcoal cooking.

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.

Das Erlebnis authentischer Grillküche, serviert am Tisch. Ob auf dem Grill, auf dem Stein, in der Pfanne oder am Spieß - mit diesem 4-in-1-Tischgrill kann der Gast das Gericht nach Belieben verfeinern. Einfach zu montieren und zu transportieren, beständig gegen die Temperatur von Holzkohle beim Kochen mit Holzkohle.



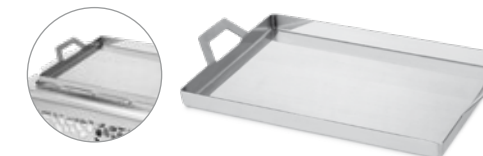
**P85200** Barbacoa sobremesa GrillBox / Barbecue on table GrillBox / Barbecue sur table GrillBox / Grillen Tisch GrillBox



REF	mm Al. x An. x Pr.	
P85200	370 x 260 x 150	1

COMPLEMENTOS OPCIONALES / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESSOIRES EN OPTION / OPTIONALE ADD-ONS

Llana inox con asas / Stainless steel tray with handles / Plaque inox avec anses / Edelstahlblech mit Griffen

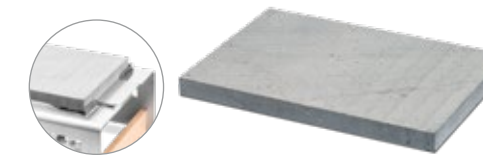


**Óptima temperatura y presentación en mesa.**  
Ideal for presentation and maintenance of the optimal temperature in each preparation.

Température optimale dans chaque préparation.  
Ideal zur Präsentation und Aufrechterhaltung der optimalen Temperatur bei jeder Zubereitung.

REF	mm Al. x An. x Pr.	
P296.415	15 x 220x 140	1

Piedra de basalto / Basalt stone / Pierre de basalte / Basaltstein



**Aporta el punto último de cocción deseado con la cocina "a la piedra".**  
Provides the ultimate desired cooking point with the "stone" kitchen.

Fournit le point de cuisson ultime souhaité avec la cuisine "en pierre".  
Sorgt mit der „Stein“-Küche für den ultimativen Wunschkochpunkt.

mm Al. x An. x Pr.	
287 x 187 x 20	1

Pincho / Skewer / Brochette / Spiess



**Presenta y cocina verduras, carne o pescado aptos para degustar.**  
Presents and cooks vegetables, meat or fish, ready to be eaten.

Présente et cuisine des légumes, des viandes ou des poissons prêts à être consommés.  
Präsentiert und gart Gemüse, Fleisch oder Fisch perfekt angerichtet und verzehrfertig.

REF	mm L	
P968.130	300	12

Base madera / Wood base / Socle en bois / Holzsockel



**Acabado rústico y tradicional para tus presentaciones.**  
Rustic and traditional finish suited for your presentation needs.

Rustique et traditionnelle finition adapté à vos besoins de présentation.  
Rustikales und traditionelles Finish für Ihre Präsentationen.

mm Al. x An. x Pr.	
370 x 270 x 150	1

**P850000** Carbón vegetal Marabú primera calidad / Charcoal top quality Marabú  
Charbon de bois Marabú de qualité supérieure / Qualität Marabú Grill-Holzkohle

- 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.
- 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.
- 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.
- Hohe Heizleistung.
- Gute Mischung aus Pflügen und canelino.
- Kohle mit grober Körnung und kein Staub.
- 10-kg-Sack mit Tragegriff einfacher Transport und Handhabung.
- Tasche aus Bast laminiert zu vermeiden Rub Auspuff.



Unidad de venta: 1 palet  
28 sacos de 10Kg. de carbón  
Sale unit: 1 pallet  
including 28 10Kg charcoal bags

Unité de vente: 1 palette  
28 sacs de 10Kg. de charbon de bois  
Verkaufseinheit: 1 palette  
28 x 10Kg. grill-holzkohle sack

REF	Tipo de madera / Wood type / Type of bois / Holzart	Poder calorífico / Calorific value / Puissance calorifique / Heizwert Kcal/Kg	Granulometría / Granulometry / Granulométrie / Granulometrie mm	Carbono / Carbon / Carbone / Kohlenstoff %	Cenizas / Ashes / Cendres / Asche %	Humedad / Humidity / Humidité / Feuchtigkeit %	Densidad / Density / Densité / Dichte Km/m <sup>3</sup>	Peso saco / Bag weight / Poids sac / Sackgewicht Kg
P850000	Marabú	≈ 8000	150	> 75	< 5	< 6	298	10

**P850000M** Mezcla carbón vegetal y Marabú / Mix charcoal and Marabú /  
Mélanger le charbon de bois et le Marabú / Holzkohle und Marabú mischen

- 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. Fabricado en rafia plastificada para evitar el escape del hollín.
- High calorific performance.
- 50% Marabú, 25% Guayabo, 25% Guayaquil.
- Good mixture of rototado and canelino.
- Coarse-grained, dust-free coal.
- 10kg bag with handle for easy transport and handling. Made of plasticized raffia to prevent the escape of soot.
- Haute performance calorifique.
- 50% Marabú, 25% Guayabo, 25% Guayaquil.
- Bonne proportion de branches et racines.
- Charbon à gros grains sans poussière.
- Sac de 10 kg avec anse pour un transport et une manipulation aisés. Fabriqué en raphia plastifié pour empêcher la suie de s'échapper.
- Hohe Heizleistung.
- 50 % Marabú, 25 % Guayabo, 25 % Guayaquil.
- Gute Mischung aus Rototado und Canelino.
- Grobkörnige, staubfreie Kohle.
- 10-kg-Beutel mit Griff für einfachen Transport und einfache Handhabung. Hergestellt aus plastifiziertem Bast, um das Austreten von Ruß zu verhindern.



Unidad de venta: 1 palet  
28 sacos de 10Kg de carbón  
Sale unit: 1 pallet  
including 28 10Kg charcoal bags

Unité de vente : 1 palette  
28 sacs de charbon de 10kg  
Verkaufseinheit: 1 Palette.  
28 10-kg-Säcke Kohle

REF	Poder calorífico / Calorific value / Puissance calorifique / Heizwert Kcal/Kg	Granulometría / Granulometry / Granulométrie / Granulometrie mm	Carbono / Carbon / Carbone / Kohlenstoff %	Cenizas / Ashes / Cendres / Asche %	Humedad / Humidity / Humidité / Feuchtigkeit %	Densidad / Density / Densité / Dichte Km/m <sup>3</sup>	Peso saco / Bag weight / Poids sac / Sackgewicht Kg
P850000M	Aprox. 8000	150	> 77	< 6	< 9	298	10

Nuevo aroma en tus preparaciones de brasa.  
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.  
Prepara el horno para su fase de encendido y aroma la brasa antes de empezar con la elaboración. Así tus platos conseguirán nuevos aromas y gustos que sorprenderán todas tus presentaciones de brasa.

New aromas in your cooking grill preparations.  
Add subtle nuances and aromas to your recipes with the age-old technique of smoking.  
With the authentic macerated barrel chips and the 100% natural wood blocks, it has never been so easy.  
Prepare the oven for its ignition phase and aroma the embers before starting with the elaboration. This way your dishes will get new aromas and tastes that will surprise all your grilling presentations.

Nouvel arôme dans vos préparations à la braise.  
Ajoutez des nuances et des arômes subtils à vos recettes grâce à la technique ancestrale du fumage.  
Avec les copeaux de fûts macérés authentiques et les blocs de bois 100% naturel, cela n'a jamais été aussi facile.  
Préparez le four pour sa phase d'allumage et parfumez les braises avant de commencer la cuisson. De cette façon, vos plats obtiendront de nouveaux arômes et goûts qui surprendront toutes vos présentations de grillades.

Neues Aroma in Ihren Glutzubereitungen.  
Fügen Sie Ihren Rezepten mit der uralten Technik des Räucherns subtile Nuancen und Aromen hinzu.  
Mit den authentisch mazerierten Fassspänen und den 100 % natürlichen Holzblöcken war es noch nie so einfach.  
Bereiten Sie den Ofen auf seine Zündphase vor und aromatisieren Sie die Glut, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Auf diese Weise erhalten Ihre Gerichte neue Aromen und Geschmäcker, die alle Ihre Grillpräsentationen überraschen werden.

**P850101** Tacos de madera de roble / Oak chunks /  
Morceaus de chêne / Eichenholzdübel

100 % NATURAL  
100% NATURAL  
100% NATUREL  
100% NATÜRLICH



REF	Kg	
P850.101	± 4	1

**IDEA!** Especial para ahumados brasa  
Special for grilled smoked  
Spécial pour grillé fumé  
Speziell für Gegrilltes geräuchert

**P850102** Astillas de roble con aroma fino / Sherry aromatic oak chips /  
Copeaux de chêne à l'arôme de xérès / Eichenspäne mit feinem Aroma

100 % NATURAL  
100% NATURAL  
100% NATUREL  
100% NATÜRLICH



REF	Kg	
P850.102	± 2	1

**IDEA!** Astillas de auténtica barrica macerada  
Chips from authentic macerated barrel  
Copeaux d'authentiques barriques macérées  
Chips aus authentischer mazerierter Glut

**IDEA!** Especial para ahumados brasa  
Special for grilled smoked  
Spécial pour grillé fumé  
Speziell für Gegrilltes geräuchert

**P850104** Astillas de roble con aroma whisky / Whisky aromatic oak chips /  
Copeaux de chêne à l'arôme de whisky / Nach Whisky duftende Eichenchips

100 % NATURAL  
100% NATURAL  
100% NATUREL  
100% NATÜRLICH



REF	Kg	
P850.104	± 2	1

**IDEA!** Astillas de auténtica barrica macerada  
Chips from authentic macerated barrel  
Copeaux d'authentiques barriques macérées  
Chips aus authentischer mazerierter Glut

**IDEA!** Especial para ahumados brasa  
Special for grilled smoked  
Spécial pour grillé fumé  
Speziell für Gegrilltes geräuchert

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



**P296415** Llauna inox con asas / Stainless steel tray with handles /  
Plaque inox avec anses / Edelstahlblech mit Griffen

REF	Base / Boden		TOTAL		📦
	cm	cm	cm	H cm	
P296.630	22 x 14	25,5 x 14	1,5	1	1
P29.6430	22 x 14	25,5 x 14	3	1	1
P29.6515	26,5 x 23	30 x 23	1,5	1	1
P29.6530	26,5 x 23	30 x 23	3	1	1
P29.6615	32 x 24	35,5 x 24	1,5	1	1
P29.6630	32 x 24	35,5 x 24	3	1	1
P29.6715	32 x 18	35,5 x 18	1,5	1	1
P29.6730	32 x 18	35,5 x 18	3	1	1

**P926300** Base de corcho / Cork base / Base en liège / Korkuntersatz

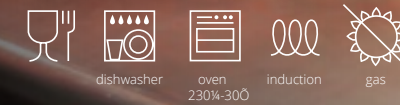
REF	cm	H cm	Compatible con		📦
			Suitable for	Adaptable pour	
P92.6300	30 x 19	3	P296415 - P296430	Geeignet für	1
P92.6400	34,5 x 28	3	P296515 - P296530		1
P92.6500	40 x 29	3	P296615 - P296630		1
P92.6600	40 x 23	3	P296715 - P296730		1



**IDEA!** Ideal para servir en mesa  
Ideal for table top service  
Idéal pour service de table  
Ideal zum servieren am Tisch



ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL /  
ACIER INOXYDABLE / EDELSTAHL



MADERA / WOOD / BOIS / HOLZ



**IDEA!** Ideal para arroces, caracoles y carnes y pescados al horno /  
Ideal for baked rice, snails, meats and fish /  
Idéal pour des recettes comme paëlla, escargots, pièces de viandes /  
Ideal für reisgerichte, schnecken und fleisch und fischspeisen aus dem ofen

\*Sólo para placas inducción mantenedoras /  
Only for warming induction units /  
Uniquement pour plaques induction de maintien en température /  
Nur für Warmhalte-Induktionsplatten

**P29610** Llauna bandeja presentación rectangular con mango /  
Sheet pan with wooden tray with handle /  
Plateau de présentation avec manche /  
Blech Präsentationstablett mit Stiel



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

**P29600** Llauna bandeja presentación rectangular /  
Sheet pan with wooden tray /  
Plateau de présentation /  
Blech Präsentationstablett



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

**P1950** Llauna bandeja gastronorm 1/1 presentación / 1/1 GN sheet pan /  
Plateau GN 1/1 de présentation / Blech GN-Tablett 1/1 Präsentation

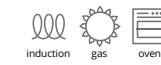


REF	LLAUNA		TOTAL		📦
	cm	H cm	L cm		
P195.000	48 x 32	2	52,5		6



## ACERO ESMALTADO / ENAMELLED STEEL ACIER ÉMAILLÉ / EMAILLIERTE STAHL

### P995 Paellera acero esmaltado / Enamelled steel paella pan / Plat à paella acier émaillé / Paellapfanne aus emailliertem Stahl



\*MINI-SIZE



**IDEA!** Ideal para tapas  
Recommended for snacks  
Recommandé pour tapas  
Ideal für Snacks

REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	
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

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



**IDEA!** Ideal para servir en mesa  
Ideal for table top service  
Idéal pour service de table  
Ideal zum servieren am Tisch

REF	LLAUNA			TOTAL		📦
	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	

### P2965001 Llauna triangular / Triangular tray / Plaque triangulaire / Dreieckiges Blech



REF	cm	H cm	📦
P29.65001	29 x 29	1,5	1

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

ALUMINIO /  
ALUMINIUM

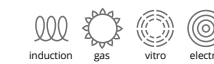


Grosor: 3 mm  
Thickness: 3 mm  
Épaisseur: 3 mm  
Dicke: 3 mm

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

## ACERO / STEEL / ACIER / STAHL

### P994 Paellera valenciana en acero pulido / Black steel spanish paella pan / Plat à paella tôle acier / Spanische Paellapfanne aus poliertem Stahl



REF	Ø cm	Raciones / Portions / Portionen	
P994.020	20	1	1
P994.022	22	1	1
P994.024	24	1	1
P994.026	26	2	1
P994.030	30	4	1
P994.032	32	5	1
P994.034	34	6	1
P994.036	36	7	1
P994.038	38	8	1
P994.040	40	9	1
P994.042	42	10	1
P994.046	46	12	1
P994.050	50	14	1
P994.055	55	16	1

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



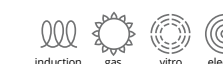
REF	Ø cm	H cm	📦
P135.120	20	4,5	1
P135.124	24	5,0	1
P135.128	28	5,5	1
P135.132	32	6,0	1
P135.140	40	7,0	1

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



REF	Ø cm	H cm	📦
P135.424	24	2,0	1

### P169 Sartén / Fry pan / Poêle / Bratpfanne



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

## BLACK SERIES



**IDEA!** Ideal para presentación.  
Ideal for food presentation.  
Idéal pour présentation.  
Ideal für die Präsentation.

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

**Antiadherente de alta resistencia /**  
Highly resistant non-stick surface /  
Antiadhésif très résistant /  
Antihftbeschichtung von hoher beständigkeit

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



### P141 Cazuela baja sin tapa / Shallow casserole without lid / Cocotte sans couvercle / Flache Kasserolle ohne Deckel



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

**Fondo torneado /**  
Ground base /  
Fond dressé /  
Gedrechselter  
Unterboden

**\*MINI-SIZE**



**IDEA!** Ideal para tapas  
Recommended for snacks  
Recommandé pour tapas  
Ideal für Snacks

### P151 Cazuela alta sin tapa / Deep casserole without lid / Braisière sans couvercle / Hohe Kasserolle ohne Deckel



**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 Rustidera / Roast pan / Plaque à rôtir / Bräter



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!** Ideal para tapas  
Recommended for snacks  
Recommandé pour tapas  
Ideal für Snacks

### P153034 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen



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

### P153050 Parrilla plana con asas / Hot-plate with handles / Grill plat avec poignées / Flache Bratplatte mit Griffen



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

### P23502 Mini sartén alta / Mini deep fry pan / Mini poêle ronde haute / Hohe Minibratpfanne

**MINI-SIZE**



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

### P23508 Cacerola oval / Oval casserole / Mini casserole ovale / Ovale Kasserolle

**MINI-SIZE**



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

### P23501 Mini sartén / Mini fry pan / Mini poêle ronde / Minibratpfanne

**MINI-SIZE**



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



**Descubre nuestras recetas**

*Discover our recipes*

*Découvrez nos recettes*

*Entdecken Sie unsere Rezepte*

**pujadas**<sup>®</sup>  
A VOLLRATH<sup>®</sup> COMPANY

*Grill*

[www.pujadasgrill.com](http://www.pujadasgrill.com) 