

VOLLRATH®

grill

pujadas®
grill



We make

All the production of ovens and open grills, from design to manufacturing, is carried out in our new facilities. We control the entire production process so that our products exceed our customers' expectations: high quality and robustness with the Pujadas guarantee.

Toda la producción de hornos y brasas abiertas, desde el diseño hasta la fabricación, se lleva a cabo en nuestras nuevas instalaciones. Controlamos todo el proceso productivo para que nuestros productos respondan con creces a las expectativas de nuestros clientes: alta calidad y robustez con la garantía de Pujadas.

La production, la conception et la fabrication des fours et des grills ouverts, sont entièrement réalisées dans nos nouvelles installations. Nous contrôlons l'ensemble du processus de production afin que nos produits répondent largement aux attentes de nos clients : haute qualité et robustesse avec la garantie de Pujadas.

Made by us, made here

Hechos por nosotros, hechos aquí
Fabriqués par nous, fabriqués ici

And as specialists in professional kitchenware, we offer our customers a comprehensive grilling solution with a wide range of accessories and kitchenware for cooking and presentation.

Además, como especialistas en menaje profesional, ofrecemos a nuestros clientes una solución global para la cocina a la brasa con una amplia gama de accesorios, complementos y menaje de brasa para cocción y presentación.

De plus, en tant que spécialistes des ustensiles de cuisine professionnels, nous proposons à nos clients une solution globale pour la cuisine au grill avec une large gamme d'accessoires, de compléments et d'ustensiles de cuisine au grill pour la cuisson et la présentation.



We know how



The soul of a manufacturer with a century of wisdom

Alma de fabricantes con manos centenarias
L'âme des fabricants aux mains centenaires

After more than 100 years of manufacturing for the professional catering industry, we have put all the knowledge we have acquired at the service of grill cooking. Turning traditional stainless steel into something completely new was a challenge we couldn't pass up.

Tras más de 100 años fabricando para la restauración profesional, hemos puesto todo el conocimiento adquirido al servicio de la cocina de brasa. Convertir el acero inoxidable de siempre en algo totalmente nuevo era un reto que no podíamos dejar escapar.

Après plus de 100 ans de fabrication pour la restauration professionnelle, nous avons mis toutes les connaissances acquises au service de la cuisine au charbon de bois. Transformer l'acier inoxydable de toujours en quelque chose de totalement nouveau était un défi que nous ne pouvions pas manquer.



We grill

New grill cooking is born from the chef's passion for finding that unique and unmistakable flavour that only the grill can offer. And with that same passion we created Pujadas Grill, offering everything a chef needs to transform an idea into the best culinary experience.

La nueva cocina a la brasa nace de la pasión del chef por encontrar ese sabor único e inconfundible que sólo la brasa puede ofrecer. Y con esa misma pasión creamos Pujadas Grill, ofreciendo todo lo que un chef necesita para transformar una idea en la mejor experiencia culinaria.

La nouvelle cuisine au grill est née de la passion du chef pour trouver cette saveur unique et incomparable que seule la cuisson au grill peut offrir. Et avec cette même passion, nous avons créé Pujadas Grill, offrant tout ce dont un chef a besoin pour transformer une idée en la meilleure expérience culinaire.

The Lab



A centre for training and culinary creativity where we provide comprehensive support on our charcoal ovens and open grills: in-person and online demonstrations, support, setup and training.

Un centro de formación y creatividad culinaria en el que realizar un acompañamiento integral en la venta de nuestros hornos y brasas abiertas: demostraciones presenciales y online, soporte y puesta en marcha, formaciones.

Un centre de formation et de créativité culinaire où apporter un accompagnement complet dans la vente de nos fours et grills ouverts : démonstrations en présentiel et en ligne, accompagnement et mise en marche, formations.

Where steel and fire work their magic

*Donde el acero y el fuego hacen su magia
Là où l'acier et le feu opèrent leur magie*

Discover the secrets of grilling in a versatile and welcoming space specially designed for chefs and foodservice professionals to learn first-hand about the versatility and performance of this type of cooking.

Descubre los secretos de la brasa en un espacio versátil y acogedor especialmente diseñado para que chefs y profesionales del Foodservice conozcan de primera mano la versatilidad y rendimiento de la cocina a la brasa.

Découvrez les secrets de la cuisson au grill dans un espace polyvalent et accueillant spécialement conçu pour les chefs et les professionnels du Foodservice afin d'apprendre de la source même la polyvalence et la performance de la cuisson au grill.





Index

Charcoal Ovens

12

Hornos de brasa / Fours à braise

Open Grills

22

Brasas abiertas / Grills ouverts

Grillbox

36

Grillbox / Grillbox

Smoker

40

Ahumador / Fumoir

Charcoal

44

Carbón / Charbon

Accessories

48

Accesorios / Accessoires

Cookware

54

Menaje / Batterie

Technical information

65

Información técnica / Informations techniques

pujadas
grill

OVEN 90

we
grill

Charcoal Ovens

Hornos de brasa / Four à braise

Charcoal ovens

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Three sizes available: 50, 90 and 140 diners.

*Tres tamaños disponibles: 50, 90 y 140 comensales.
Trois formats disponibles : 50, 90 et 140 convives.*

Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.

*Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacia el exterior.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.*

Available with black, red or stainless steel.

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

Ash drawer.

*Cajón recogecenizas.
Tiroir à cendres.*



Double security firewalls for increased safety.

*Doble cortafuegos de seguridad dobles para mayor protección.
Deux pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.*

Upper and lower airflow regulators ensure easy temperature control.

*Reguladores de flujo de aire, superior e inferior, que garantizan un fácil control de la temperatura.
Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température.*

High resistance and easy opening door system.

*Puerta de alta resistencia y fácil apertura.
Porte de haute résistance et d'ouverture facile.*

Adjustable grill height allows impressive versatility.

*Parrilla ajustable en altura.
Grille réglable en hauteur.*

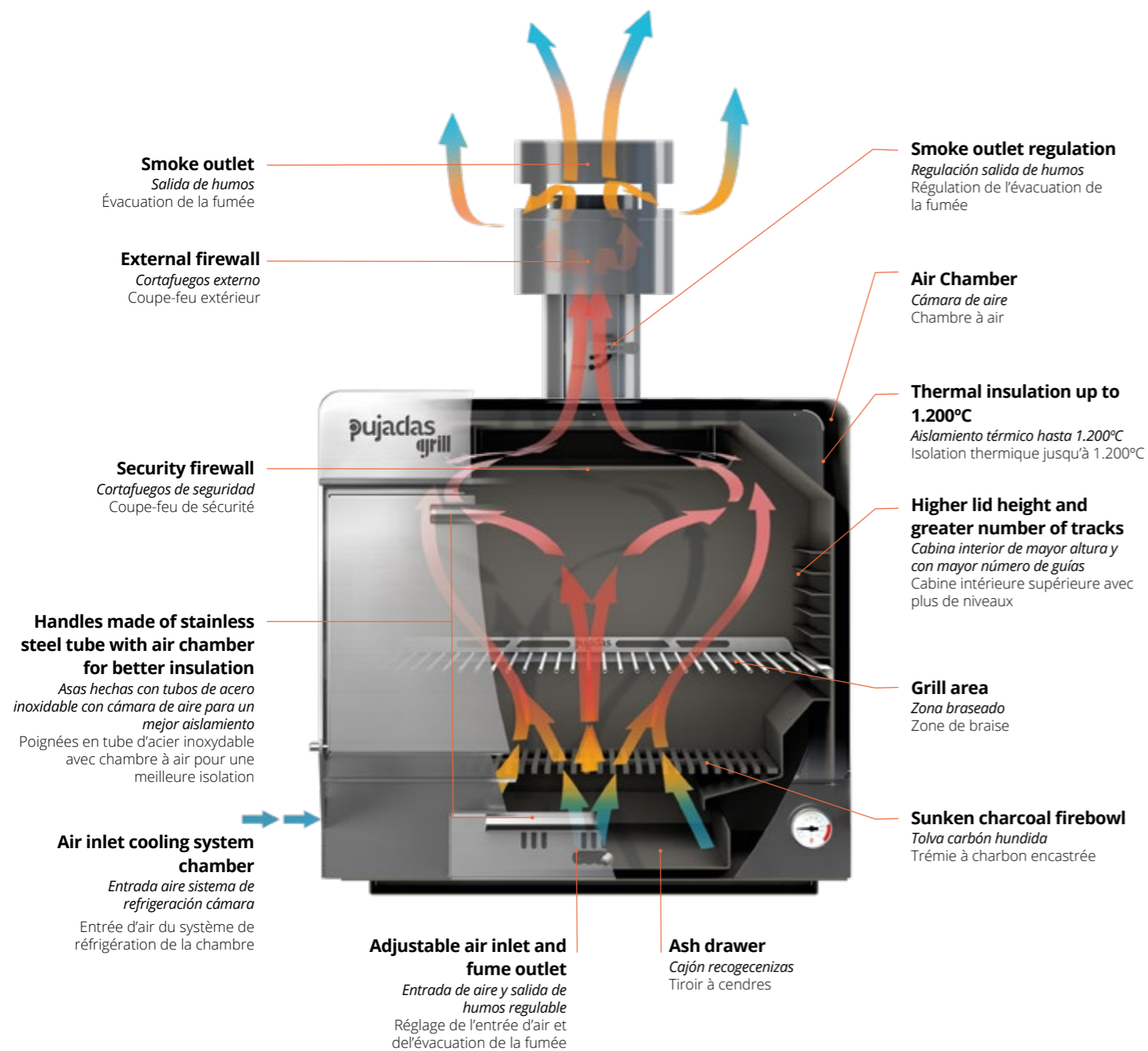
Sunken charcoal fire bowl offers more space and easier operation.

*Tolva de carbón hundida para un mayor espacio interior.
Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.*

 **Technical info page 66**
Info técnica pág. 66
Info techniques page 66

Oven operation

Funcionamiento horno
Fonctionnement du four



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Charcoal Oven 50

Horno de brasa 50
Four à braise 50

40 - 50
diners
comensales
couverts



Technical info page 66
Info técnica pág. 66
Info techniques page 66

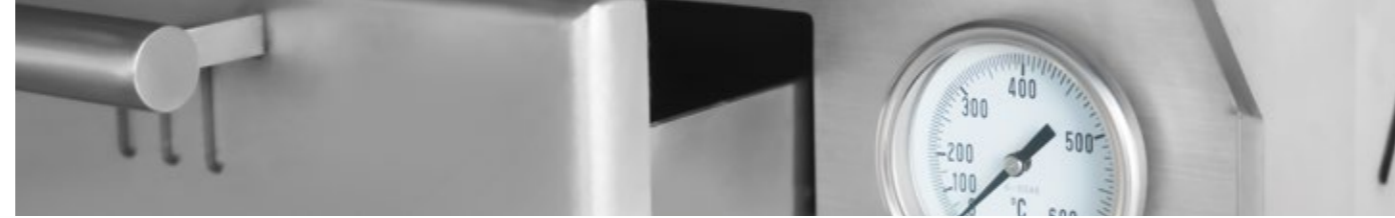
REF	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P85050SS		●	
P85050R	69x57x62	●	1
P85050B		●	

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



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Charcoal Oven 90

Horno de brasa 90
Four à braise 90



80 - 90
diners
comensales
couverts



Charcoal Oven 140

Horno de brasa 140
Four à braise 140



130 - 140
diners
comensales
couverts



REF	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P85090SS			
P85090R	69x66x72		1
P85090B			

Technical info page 67
Info técnica pág. 67
Info techniques page 67

REF	Dimensions Dimensiones Dimensions cm (W x D x H)	Colour Color Couleur	
P85140SS			
P85140R	87x86x87		1
P85140B			

Technical info page 68
Info técnica pág. 68
Info techniques page 68

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



Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

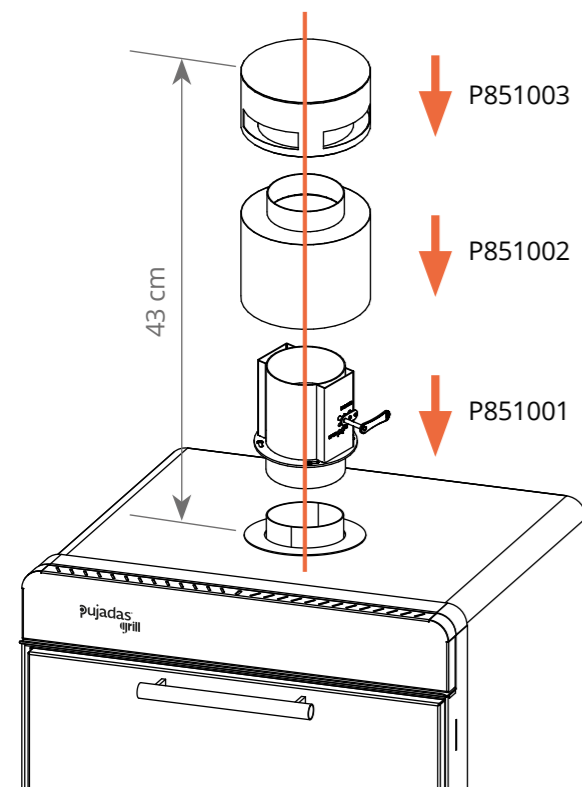


Charcoal Ovens

Hornos de brasa
Fours à braise

Essentials

Esenciales
Esenciales



Hat filter
Filtro sombrero
Filtre chapeau supérieur



REF	Ø cm	H cm	€/u	📦
P851003	25	12	232,80	1



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



REF	Ø cm	H cm	📦
P851001	15,4	23	1



External cutter flame
Cortafuegos externo
Coupe-feu externe



REF	Ø cm	H cm	📦
P851002	25	23,8	1



Tables

Mesas
Tablas



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



P85090MP



P85090MT

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



P85140MP



P85140MT



Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues



Available with wheels
Disponible con ruedas
Disponible avec roues

REF	w/wheels con ruedas avec roues	cm W x D x H	📦
P85090MT	-	68,5 x 56,5 x 85	1
P85090MP	-	68,5 x 60,8 x 85	1
P85090MTR	•	68,5 x 56,5 x 93,5	1
P85090MPR	•	68,5 x 60,8 x 93,5	1

REF	w/wheels con ruedas avec roues	cm W x D x H	📦
P85140MT	-	94,5 x 80,5 x 70	1
P85140MP	-	94,5 x 84,7 x 70	1
P85140MTR	•	94,5 x 80,5 x 78,4	1
P85140MPR	•	94,5 x 84,7 x 78,4	1



pujadas
VOLLRATH



Open Grills

Brasas abiertas / Grills ouverts

pujadas
grill

Open grill

NEW

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Tempering grill and bar.

*Parrilla y barra atemperadoras.
Grille et barre pour remise en température.*

Large cooking surface available with V-shaped and rod bar grills.

*Ámplia superficie de cocción, disponible con parillas en V y con varillas.
Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.*

Refractory brick base.

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

Thermally insulated body for greater efficiency and better protection from the outside.

*Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacia el exterior.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.*

2 shelves.

*2 estantes.
2 étagères.*

Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

*Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.*



Handwheel for easy elevation up to 400 mm.

*Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm.
Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.*

Available with black, red or stainless steel.

*Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.*

Grease collector.

*Recogedor de grasa.
Collecteur de graisse.*

GN 1/1 rails.

*Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1*

Front wheels with brakes.

*Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.*

 **Technical info page 69-70**
Info técnica pág. 69-70
Info techniques page 69-70

Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts



Open Grills

Brasas abiertas
Grills ouverts

Open grill

Brasa abierta
Grill ouvert



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

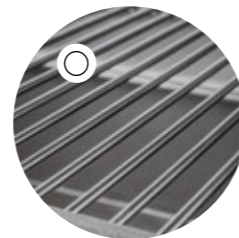
Technical info page 69
Info técnica pág. 69
Info techniques page 69



Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
disponible avec pieds réglables en hauteur.



V shape grill
Parrilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

Countertop Open grill

Brasa abierta de sobremesa
Grill ouvert de table

REF	Colour Color Couleur	Grill Parrilla Grill	
P8581000R	●	○	1
P8581001R	●	∇	1
P8581000B	●	○	1
P8581001B	●	∇	1
P8581000SS	●	○	1
P8581001SS	●	∇	1

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



Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria
Grill ouvert sans base réfractaire

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

Technical info page 70
Info técnica pág. 70
Info techniques page 70



Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour la fixation

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

Each open grill comes with / Cada brasa abierta viene con / Chaque grill ouvert est livré avec



Open grill lite

NEW

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for indoor, open or outdoor kitchens.

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

Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.

Built-in firebasket (optional).

*Leñero quemador incorporado. (opcional).
Brûleur à bois intégré (optionnel).*

Independent double open grill with 5 cooking levels. Available with V-shaped and rod bar grills

*Dos superficies de cocción independientes.
Disponibles con parrilla en V o varillas.
Deux surfaces de cuisson indépendantes.
Disponible avec grille en V ou en fil rond.*

Grease collectors

*Recogedores de grasa
Collecteurs de graisse*

Available with black, red or stainless steel

*Disponible en negro, rojo y acero inoxidable
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable*

2 shelves.

*2 estantes.
2 étagères.*

Tempering bar

*Barra de atemperamiento
Barre pour remise en température.*

Refractory brick base.

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

GN 1/1 rails.

*Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1*

Front wheels with brakes.

*Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.*

Tilting grill in three positions: charcoal lightning, flat for cookware, fat collecting.

*Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.*



 **Technical info page 70-71**
Info técnica pág. 70-71
Info techniques page 70-71

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite



Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite

Open grill lite

Brasa abierta lite
Grill ouvert lite



REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grill	📦
P8583010R	●	2	○	1
P8583011R	●	2	∨	1
P8583010B	●	2	○	1
P8583011B	●	2	∨	1
P8583010SS	●	2	○	1
P8583011SS	●	2	∨	1
P8583110R	●	1	○	1
P8583111R	●	1	∨	1
P8583110B	●	1	○	1
P8583111B	●	1	∨	1
P8583110SS	●	1	○	1
P8583111SS	●	1	∨	1
P8583210R	●	0	○	1
P8583211R	●	0	∨	1
P8583210B	●	0	○	1
P8583211B	●	0	∨	1
P8583210SS	●	0	○	1
P8583221SS	●	0	∨	1

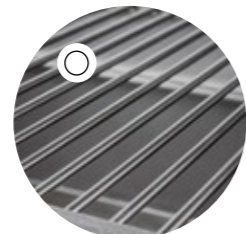


Technical info page 70
Info técnica pág. 70
Info techniques page 70

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
disponible avec pieds réglables en hauteur.



V shape grill
Parrilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde



Fire basket to burn wood
Leñero para quemar madera
Brûleur à bois

Each open grill lite comes with / cada brasa abierta lite viene con / chaque grill ouvert lite est livré avec



Countertop Open grill lite

Brasa abierta lite de sobremesa
Grill ouvert lite de table



REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grill	📦
P8583000R	●	2	○	1
P8583001R	●	2	∨	1
P8583000B	●	2	○	1
P8583001B	●	2	∨	1
P8583000SS	●	2	○	1
P8583001SS	●	2	∨	1
P8583100R	●	1	○	1
P8583101R	●	1	∨	1
P8583100B	●	1	○	1
P8583101B	●	1	∨	1
P8583100SS	●	1	○	1
P8583101SS	●	1	∨	1
P8583200R	●	0	○	1
P8583201R	●	0	∨	1
P8583200B	●	0	○	1
P8583201B	●	0	∨	1
P8583200SS	●	0	○	1
P8583201SS	●	0	∨	1

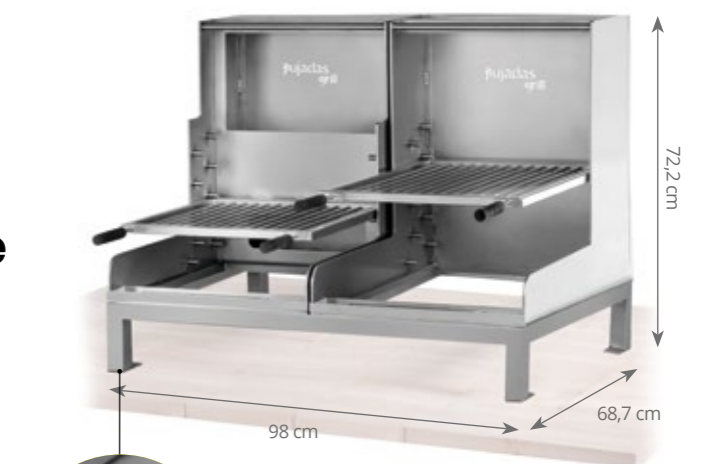


Technical info page 71
Info técnica pág. 71
Info techniques page 71

Open grill lite without refractory base

Brasa abierta lite sin base refractaria
Grill ouvert lite sans base réfractaire

REF	Colour Color Couleur	Num. fire baskets Núm. leñeros Num. brûleurs	Grill Parrilla Grill	📦
P8583030SS	●	2	○	1
P8583031SS	●	2	∨	1
P8583130SS	●	1	○	1
P8583131SS	●	1	∨	1
P8583230SS	●	0	○	1
P8583231SS	●	0	∨	1



Anchors for fixing
Anclajes para fijación
Ancrages pour la fixation

Install on refractory brick base
Instalar sobre base de ladrillo refractario
Installer sur une base en brique réfractaire

Technical info page 71
Info técnica pág. 71
Info techniques page 71

Robata

NEW

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Perfect for kitchens with limited space.

*Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.
Perfecta para cocinas con espacio limitado.*

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.

Idéal pour cuisines avec un espace limité.



With 5 movable racks for all types of cooking.

*Con 5 rejillas movibles para cualquier tipo de cocción.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.*

Removable 65 mm GN 2/3 container, for all types of cooking.

*Cubeta GN 2/3 de 65 mm movible, para cualquier tipo de cocción.
Bac GN 2/3 65 mm mobile, pour tout type de cuisson.*

2 removable rod grills, ideal for intense embers.

*2 parrillas de varilla removibles, ideal para brasa intensa
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour la braise intense.*

5 100 mm GN 1/9 containers for ingredients

*5 cubetas GN inox 1/9 100 mm para ingredientes.
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.*

2 shelves.

*2 estantes.
2 étagères.*

Front wheels with brakes.

*Ruedas delanteras con frenos.
Roulettes avant avec freins.*



Open grill with 3 cooking levels.

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

Available with black, red or stainless steel.

*Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.*

Refractory brick base.

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

GN 1/1 rails.

*Guías GN 1/1
Glissières GN 1/1*

 **Technical info page 72**
*Info técnica pág. 72
Info techniques page 72*



Robata

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

Technical info page 72
Info técnica pág. 72
 Info techniques page 72

Available with adjustable feet.
Disponible con pies regulables.
 disponible avec pieds réglables en hauteur.



Countertop Robata

Robata de sobremesa
 Robata de table

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

Technical info page 72
Info técnica pág. 72
 Info techniques page 72



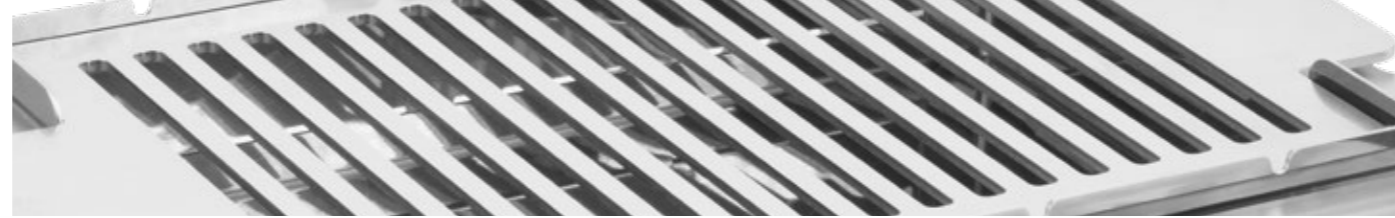
Each robata comes with / *Cada robata viene con* / *Chaque robata est livré avec*



x5
Only with table version
Solo con la versión con mesa
 Uniquement avec la version avec table

Grillbox





Grillbox

Just the way you like it

A tu gusto, a tu ritmo

À votre goût, à votre rythme

Designed and manufactured entirely by Pujadas in high quality stainless steel.

Diseñada y fabricada íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de alta resistencia y calidad.

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité.



High-quality stainless steel mini grill.

Mini parrilla acero inox de alta calidad.
Mini grill acier inox de haute qualité.

Charcoal container.

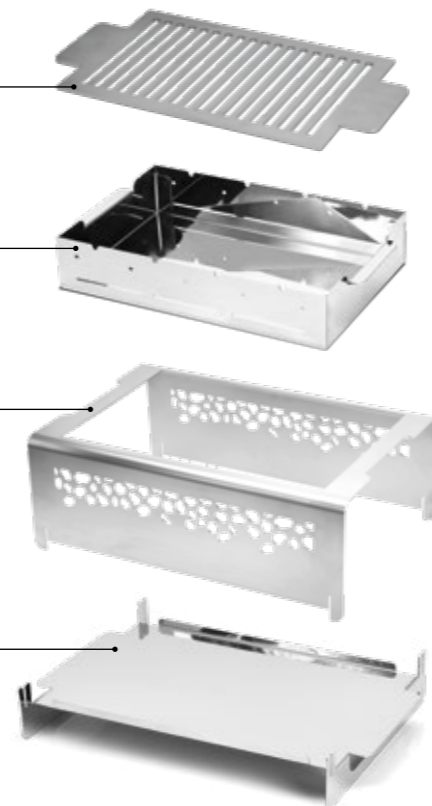
Carbonera.
Espace charbon.

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.



Stainless steel tabletop barbecue

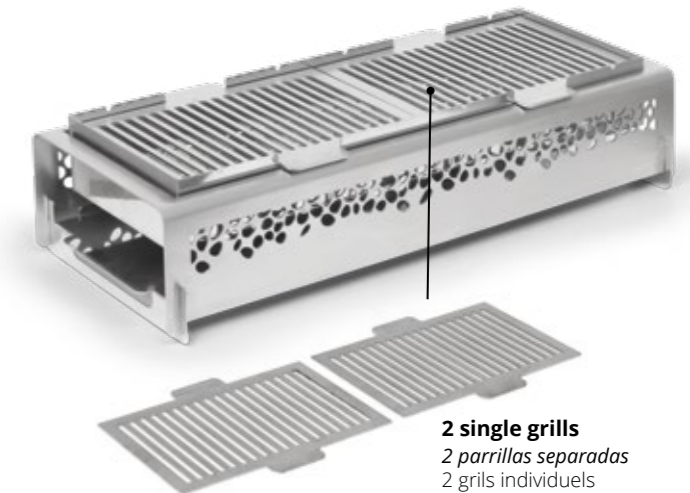
Barbacoa sobremesa acero inox
Barbecue de table acier inox



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

Stainless Steel tabletop barbecue Duo

Barbacoa de sobremesa Duo acero inoxidable
Barbecue de table Duo en acier inoxydable



2 single grills
2 parrillas separadas
2 grills individuels

REF	W x D x H cm	
P85220	66 x 26 x 15	1

Stainless steel tray

Llaura inox
Plaque inox



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

Basalt stone

Piedra de basalto
Pierre de basalte



REF	W x D x H cm	
P85201	28,7 x 18,7 x 2	1

Skewer

Pincho
Brochette



12 units box
Caja 12 unidades
Colis 12 unités

REF	L cm	
P968130	30	1

Gripper

Pala
Pelle



REF	L cm	
P85223	30	12

Smoker

Ahumador / Fumoir



Smoker

Ahumador
Fumoir



Smoker

Ahumador
Fumoir

Smoker

Highly resistant to large-scale work volumes

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



Smoker

Ahumador
Fumoir

Smoking Valve

Válvula para aromatizar
Vanne aromatisante

Tank for burner

Depósito para quemador
Réservoir pour brûleur

Support for the Gun

Soporte para el aromatizador
Support pour l'aromatiseur

Burner

Quemador con mini rejilla incluida,
y con recambios
Brûleur

The smoking technique is a growing trend not only for the culinary preparations of the most prestigious chefs but also for all those who prioritize innovation and originality in their menus.

Easily, quickly and efficiently achieve totally cold smoke, much more aromatic and stable over time, and suitable for sauces, oils, meats, fish, cheeses, rice dishes or even cocktails.

La técnica del ahumado es una tendencia al alza no sólo para las elaboraciones culinarias de los más prestigiosos chefs sino de todos aquellos que priman la innovación y originalidad en sus preparaciones.

Consigue humos totalmente fríos, mucho más aromáticos y estables en el tiempo para tus salsas, aceites, carnes, pescados, quesos, arroces o incluso cocktails de manera fácil, rápida y eficaz.

La technique du fumage est une tendance à la hausse non seulement pour les élaborations culinaires des chefs les plus prestigieux, mais aussi pour tous ceux qui privilégient l'innovation et l'originalité dans leurs préparations.

Obtenez des fumées totalement froides, beaucoup plus aromatiques et stables dans le temps pour vos sauces, huiles, viandes, poissons, fromages, riz ou même cocktails de façon facile, rapide et efficace.

PUJADAS KITCHENWARE for smoking and flavouring

Menaje Pujadas para ahumar y aromatizar

Ustensiles de cuisine Pujadas pour fumer et aromatiser

Food silicone valves with self-closing system that allow the entry of flavoured smoke without leaks, and preserving all food essence.

Válvulas de silicona alimentaria con autocierre que permiten la entrada del humo aromatizado sin fugas/escapes, preservando toda su esencia.

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



Smoker

Ahumador
Fumoir

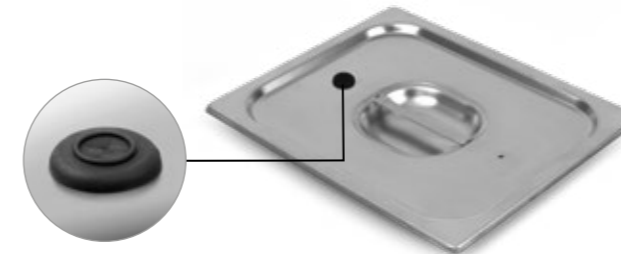


REF	W x D x H cm	
P85230	5,5 x 12,5 x 16	1



GN hermetic lid for smoking

Tapa hermética GN para ahumar
Couvercle hermétique GN pour fumer



REF	GN	cm	
P110004A	1/1	53 x 32,5	1
P120004A	1/2	32,5 x 26,5	1

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

Ideal para ahumar en frío piezas grandes de carne y pescado enteras. Adaptable a todas las cubetas GN 1/1 y 1/2.

Idéal pour fumer à froid de gros morceaux de viande ou poisson entier. Adaptable à Tous les bacs GN 1/1 et 1/2.

Cookware inox lid for smoke

Tapa batería inox para ahumar
Couvercle de batterie en acier inoxydable pour fumer



REF	Ø cm	
P209020A	20	1
P209024A	24	1
P209028A	28	1
P209032A	32	1

Lid with smoke valve for preparations such as sauces, stews, etc.

Tapa con válvula de ahumado para elaboraciones como salsas, cocidos, etc.

Couvercle avec valve de fumage pour les élaborations telles que les sauces, les ragoûts, etc.

Chips beech and oak

Chips aroma haya y roble
Chips d'arôme de hêtre et de chêne



P85232

P85231

REF	Ø cm	H cm	gr	€/ u	
P85231	7,5	9	80	5,45	1
P85232	7,5	9	80	6,05	1

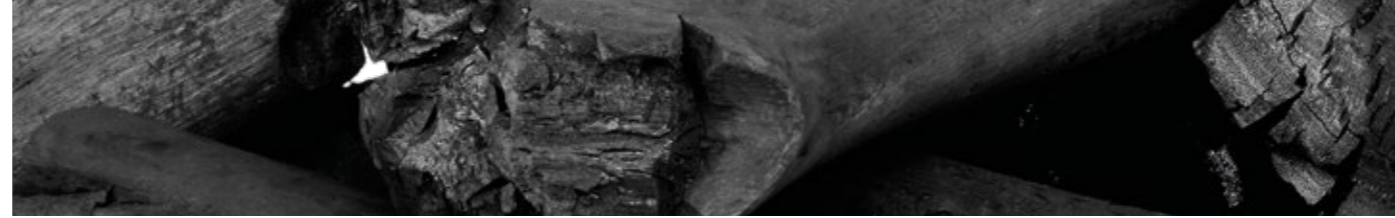


Charcoal

Carbón / Charbon

Charcoal

Carbón
Charbon



Charcoal

Carbón
Charbon

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

Oak chunks
Tacos de madera de roble
Morceaux de chêne



REF	Kg	
P850101	± 4	1

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



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

REF	Kg	
P850104	± 2	1

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



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

REF	Kg	
P850102	± 2	1

100% natural
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.

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 Dimensions cm (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	80 x 90 x 68	6	6 KW/h	1,01	-36%	-10%
GAS GAS GAZ	80 x 90 x 68 80 x 73 x 60 80 x 86 x 62	8	0,85 m ³	1,12	-42%	-19%
CHARCOAL CARBÓN À BRAISE	OVEN 90 69 x 66 x 72	10,8 (Marabú)	5 kg / 4h	0,65	-	-
CHARCOAL CARBÓN À BRAISE	OVEN 140 87 x 88 x 87	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).*

Accessories

Accesorios / Accessoires

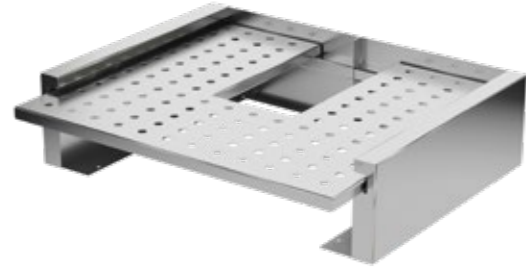


Accessories

Accesorios
Accessoires



Stainless Steel hot plate
Parrilla calentaplatos acero inox
Grille chauffer acier inox



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



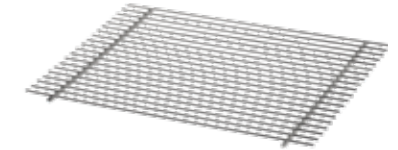
Rod grill for Robata
Parrilla de varilla para Robata
Grille à tiges pour Robata



Accessories

Accesorios
Accessoires

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



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

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

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

REF	W x D cm	
P858210	37 x 30	1

Grill for Open Grill
Parrilla Open Grill
Grille Open Grill



Grill for Open Grill Lite
Parrilla para Open Grill Lite
Grille Open Grill Lite



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



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



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

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

* Suitable for firebasket
* Compatible con leñero
* Adaptable pour brûleur à bois

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

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

Accessories

Accesorios
Accessoires



Accessories

Accesorios
Accessoires

Heavy duty oven tong
Pinza reforzada horno
Pince renforcée pour four



REF	cm	
P851004	33,5	120

Carry-skewers
Porta pinchos
Porte-brochettes



REF	Ø cm	H cm	
P968000	22	46	1

Skewer
Pincho
Brochette



REF	L cm	
P968135	35	12

VERSAGRIP® Stainless steel tong
Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
Pince inox VERSAGRIP®



Serrated edge to securely grip food
Borde dentado para un agarre seguro de los alimentos
Bord dentelé pour une prise sûre des aliments

REF	L cm	
4791210	30,5	12
4791610	40,6	12

Stainless steel tong
Pinza de acero inoxidable
Pince inoxydable



Scalloped
Festoneada
Festonné

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

Oven poker
Pala atizadora
Tisonnier pour



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

Collect ashes shovel
Pala recogecenizas
Pelle à cendres



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

Rost pan tong w/silicon protection
Pinza rustidera c/proteccion silicona
Pinze plaque a/protection siicone



REF	L cm	
P607100	18	120

Roast pan tong
Pinza fuente horno
Pince pour plaque à rôtir



REF	L cm	
P607000	19	10

Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse métallique



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

Metallic brush
Cepillo metálico
Brosse métallique



REF	L cm	
P818000	27	1



Cookware

Menaje / Batterie



Cookware

Menaje
Batterie



Cookware

Menaje
Batterie

Black Series

Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P141014*	14	4,0	0,55	1
P141016*	16	5,0	0,90	1
P141020*	20	5,5	1,50	20
P141024	24	5,8	2,25	10
P141028	28	7,5	4,00	1
P141032	32	8,0	5,75	1
P141036	36	8,5	7,75	5
P141040	40	10,0	11,25	4

Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle



Ground base
Fondo torneado
Fond dressé

REF	Ø cm	H cm	Lts	☐
P151012*	12	8,5	0,85	12
P151014*	14	8,5	1,10	1
P151016*	16	8,0	1,40	12
P151020	20	9,0	2,50	12
P151024	24	10,0	4,00	6
P151028	28	12,0	6,65	6
P151032	32	14,0	10,00	3



Black Pro

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



REF	W x D x H cm	☐
P153025	25 x 25 x 2	1

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



REF	W x D x H cm	☐
P153034	34 x 26 x 2,5	6



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



REF	W x D x H cm	☐
P153050	50 x 30 x 2,5	4

Roast pan
Rustidera
Plaque à rôtir



REF	W x D x H cm	☐
P152025*	25 x 20 x 6,5	10
P152030	30 x 22 x 7	10
P152035	35 x 25 x 7,5	5

Steel Expert

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



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



Crêpe fry pan
Sartén para crêpes
Poêle à crêpes



REF	Ø cm	H cm	☐
P135424	24	2,0	1

Spanish paella pan *Paellera / Plat à paella*

Black steel spanish paella pan
Paellera valenciana en acero pulido
Plat à paella tôle acier



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

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



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

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

Deep enamelled fry pan with handles
Sartén honda esmaltada con asas
Poêle haute avec anses



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



	Oven 50	Oven 90	Oven 140	Open Grill	Open Grill Lite	Robata
Until / Hasta / Jusqu'à	Ø 38 cm	Ø 46 cm	Ø 65 cm	Ø 50 cm	Ø 40 cm	Ø 30 cm

Cookware

Menaje
Batterie



Cookware

Menaje
Batterie

Cast Iron miniatures

Miniaturas hierro fundido
Miniatures fonte émaillée



Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



REF	Ø cm	L cm	H cm	
P23500	10,5	16	2,6	12

Mini fry pan
Mini sartén
Mini poêle ronde



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

Mini deep fry pan
Mini sartén alta
Mini poêle ronde haute



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

Mini squared fry pan
Mini sartén cuadrada
Mini poêle carrée



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

Mini oblong fry pan
Mini sartén rectangular
Mini poêle rectangulaire



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

Oval casserole
Cacerola oval
Mini casserole ovale



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

Mini round casserole with lid
Mini cacerola con tapa
Mini cocotte avec couvercle



REF	Ø cm	L cm	H cm	Lts	
P23505	10	13	7,5	0,20	12

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



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

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



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

High mini oval pan with lid
Mini fuente oval alta con tapa
Mini plateau ovale haut avec couvercle



REF	W x D x H cm	Lts	
P23509	12,5 x 9,3 x 7,5	0,25	12

Cookware

Menaje
Batterie



Tin plates display

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation

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



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

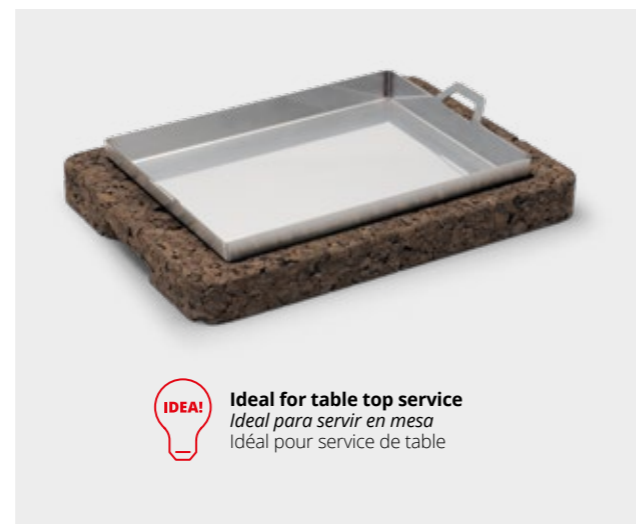
Cork base
Base de corcho
Base en liège



dishwasher



REF	W x D x H cm	Suitable for Compatible con Adaptable pour	
P926300	30 x 19 x 3	P296415 - P296430	1
P926400	34,5 x 28 x 3	P296515 - P296530	1
P926500	40 x 29 x 3	P296615 - P296630	1
P926600	40 x 23 x 3	P296715 - P296730	1



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

Cookware

Menaje
Batterie

Stainless steel presentation spatula
Pala presentación en inox
Pelle de présentation en inox



REF	Base cm	Total W x D x H cm	
P29680	23 x 16	38,6 x 16 x 11,5	1

Triangular tray
Llauna triangular
Plaque triangulaire



REF	W x D x H cm	
P2965001	29 x 29 x 1,5	1

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



dishwasher



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	
P29610	22 x 14 x 2	34 x 18 x 3	6

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



dishwasher



REF	Llauna W x D x H cm	Total W x D x H cm	
P29600	29,5 x 19,5 x 2	33 x 23 x 3	6

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



GN 1/1



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

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



dishwasher



REF	Llauna Ø cm	H cm	L cm	H cm	
P29620	20	4,5	31	5,5	6
P29630	26	4,5	37	5,5	6

Cookware

Menaje
Batterie



Cookware

Menaje
Batterie

Bronze cookware

Llaunas presentación
Plateaux inox présentation



Rotisserie
Rustidera
Plat à rôtir



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

Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



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

Deep casserole without lid
Cazuela alta sin tapa
Braisière sans couvercle



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

Glass lid with stainless steel rim
Tapa de cristal con borde de acero inoxidable
Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable



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

Economical oval serving dish with rolled edge
Fuente oval borde vuelto económica
Plat ovale à bords ronds économique

Mirror finished
Pulido brillante
Polissage brillant



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

Enamelled steel miniatures

Miniaturas acero esmaltado
Miniatures acier émaillé



Casserole with lid
Cazuela con tapa
Cocotte avec couvercle



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

Shallow casserole without lid
Cazuela baja sin tapa
Cocotte sans couvercle



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

Cast aluminium miniatures

Miniaturas aluminio de fundición
Miniatures fonte d'aluminium



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

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



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

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

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



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

Melamine for presentation

Melamina presentación
Melamine présentation



Kitchen utensils

Utensilios de cocina / Ustensiles de cuisine



Oven and roast pans

Horno y rustideras / Four et plaques à rôtir



Technical information

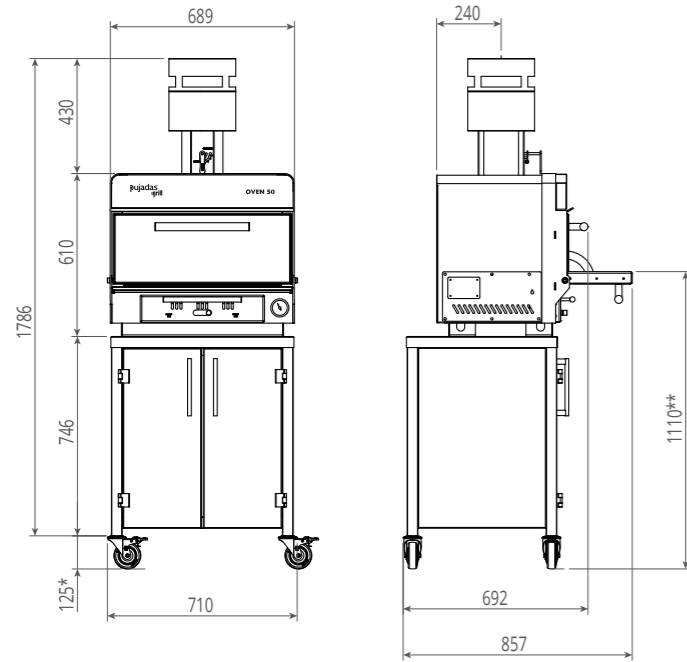
Información técnica / Information technique

Technical information

Información técnica
Information technique

Charcoal Oven 50 with table

Horno de brasa 50 con mesa
Four à braise 50 avec table



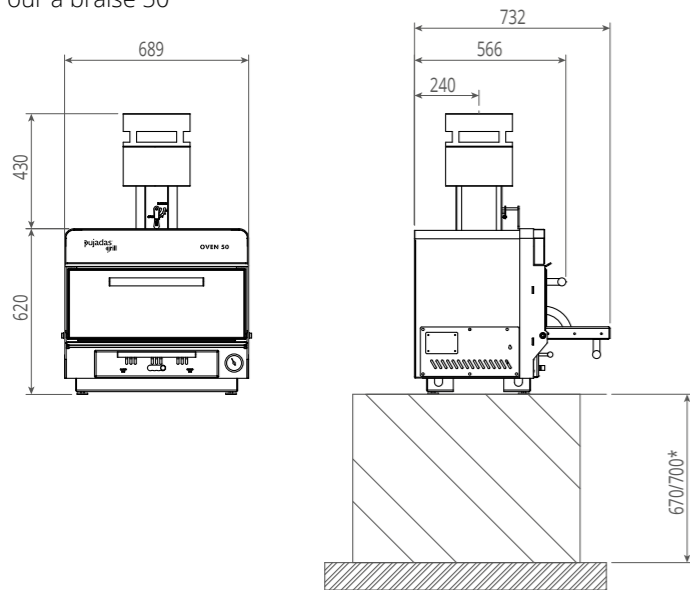
Total net weight Peso neto total Poids net total	200 Kg	
Measurements and weight with packaging Medidas y peso con embalaje Dimensions et poids avec emballage		
	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	180	78 x 65 x 80
Lower table Mesa inferior Table inférieure	40	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	25 x 25 x 24
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	25 x 25 x 13

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

** Height with adjustable feet 103.5cm
** Altura con pies regulables 103,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 103,5 cm

Charcoal Oven 50

Horno de brasa 50
Four à braise 50



Total net weight Peso neto total Poids net total	169 Kg	
Measurements and weight with packaging Medidas y peso con embalaje Dimensions et poids avec emballage		
	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	180	78 x 65 x 80
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	25 x 25 x 24
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	25 x 25 x 13

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

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

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

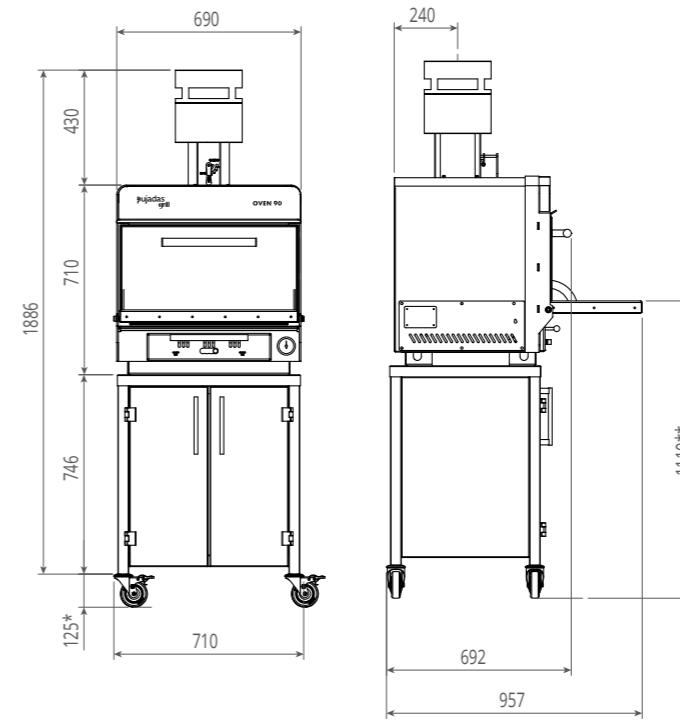
IMPORTANT !
• Il est recommandé de l'installer sur une table en acier.
• L'installation sur des plans de travail en bois ou en céramique n'est pas recommandée.

Technical information

Información técnica
Information technique

Charcoal Oven 90 with table

Horno de brasa 90 con mesa
Four à braise 90 avec table



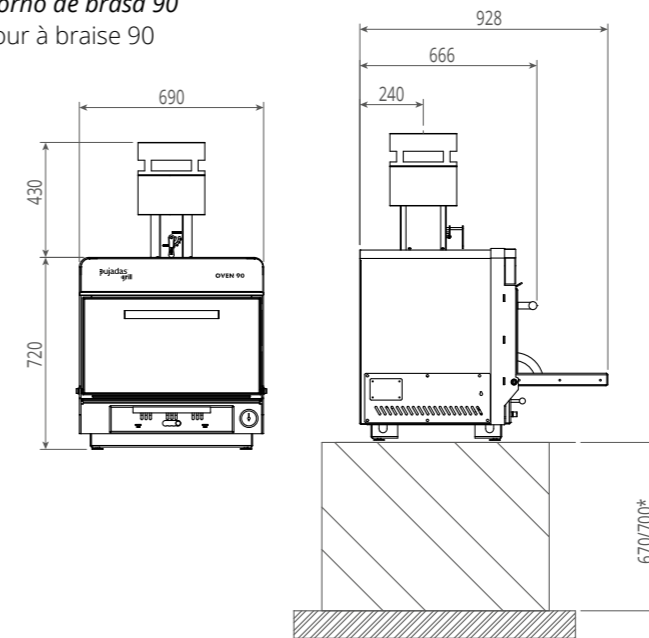
Total net weight Peso neto total Poids net total	240 Kg	
Measurements and weight with packaging Medidas y peso con embalaje Dimensions et poids avec emballage		
	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	230	78 x 75 x 90
Lower table Mesa inferior Table inférieure	40	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	25 x 25 x 24
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	25 x 25 x 12,5

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

** Altura con pies regulables 103,5 cm
** Altura con pies regulables 103,5 cm
** Hauteur avec pieds réglables 103,5 cm

Charcoal Oven 90

Horno de brasa 90
Four à braise 90



Total net weight Peso neto total Poids net total	210 Kg	
Measurements and weight with packaging Medidas y peso con embalaje Dimensions et poids avec emballage		
	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	230	78 x 75 x 90
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	25 x 25 x 24
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	25 x 25 x 13

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

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

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

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

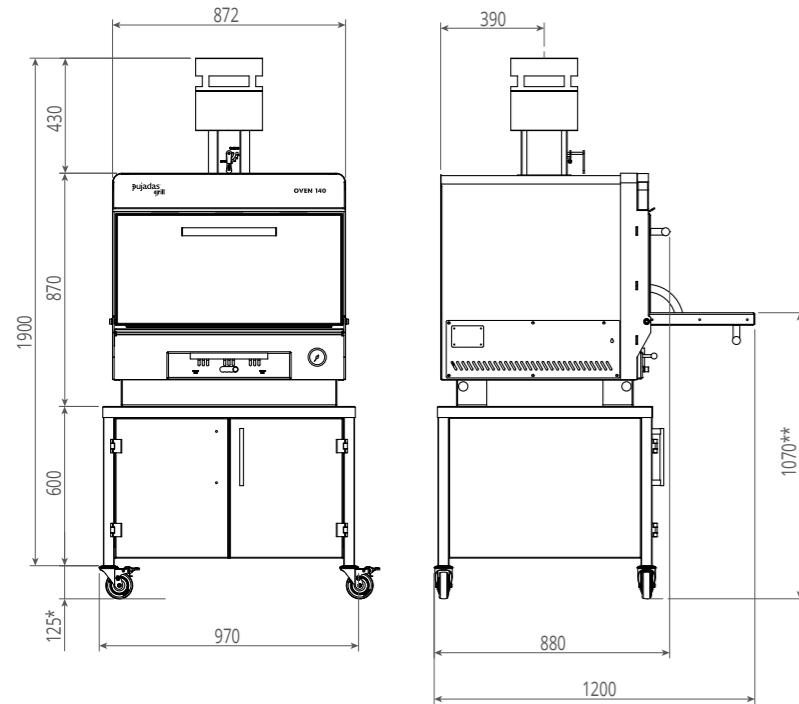
Technical information

Información técnica
Information technique

Charcoal Oven 140 with table

Horno de brasa 140 con mesa

Four à brasse 140 avec table



Total net weight

Peso neto total 350 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging

Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	350	94 x 96 x 108
Lower table Mesa inferior Table inférieure	40	120 x 80 x 88
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	25 x 25 x 24
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	25 x 25 x 13

* Height adjustable feet 50 mm

* Altura pies regulables 50 mm

* Hauteur pieds réglables 50 mm

** Altura con pies regulables 99,5 cm

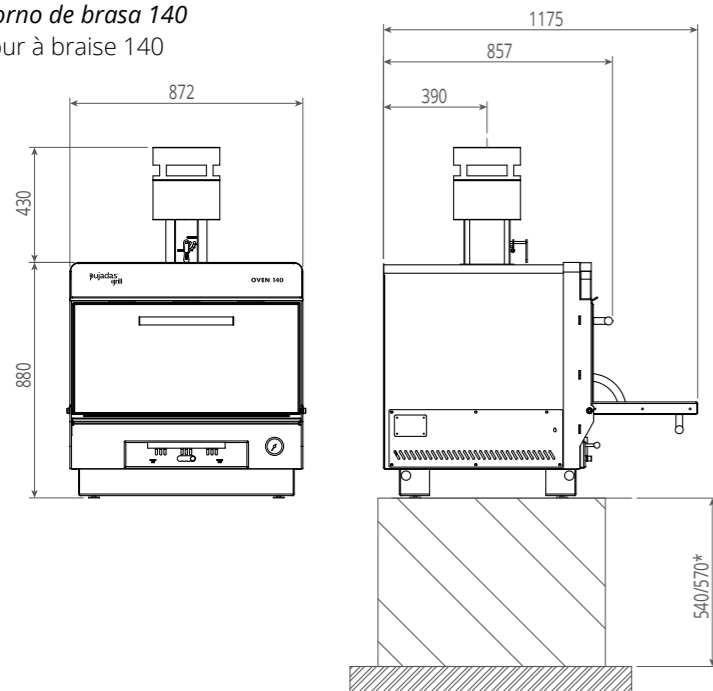
** Altura con pies regulables 99,5 cm

** Hauteur avec pieds réglables 99,5 cm

Charcoal Oven 140

Horno de brasa 140

Four à brasse 140



Total net weight

Peso neto total 320 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging

Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Oven Horno Four	350	94 x 96 x 108
Upper draught regulator Regulador tiro sup. Rég. de tirage sup.	3	20 x 20 x 23
External firewal Cortafuegos externo Coupe-feu extérieur	4	25 x 25 x 24
Hat filter Filtro sombrero Filtre chapeau	2	25 x 25 x 13

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

¡IMPORTANT!

- Installation on a steel table is recommended.
- Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡IMPORTANTE!

- Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
- No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

IMPORTANT !

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

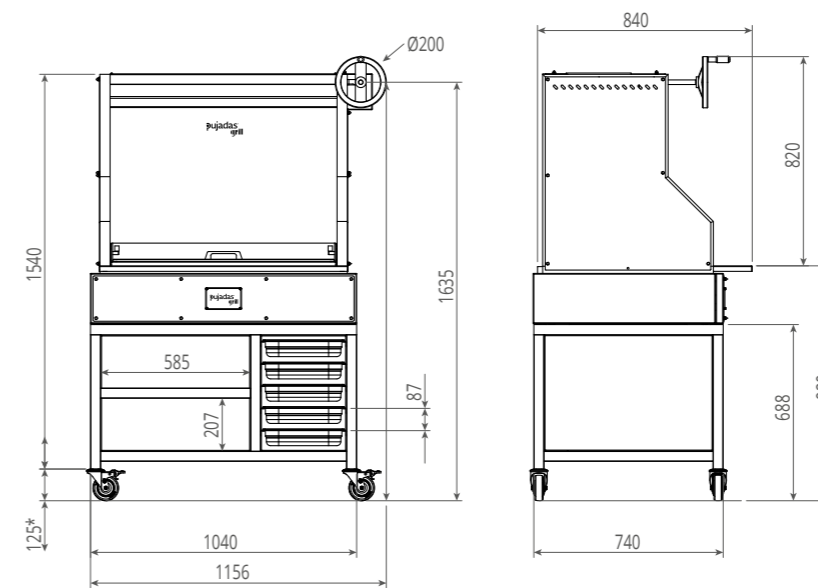
Technical information

Información técnica
Information technique

Open grill

Brasa abierta

Grill ouvert



Total net weight

Peso neto total 365 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging

Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	170	115 x 91 x 93
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Lower table Mesa inferior Table inférieure	65	120 x 80 x 80
Grill Parrilla Gril	10	86 x 54 x 3
No. of bricks Nº de tochos Nb de briques	38u	22 x 11 x 3

* Height adjustable feet 50 mm

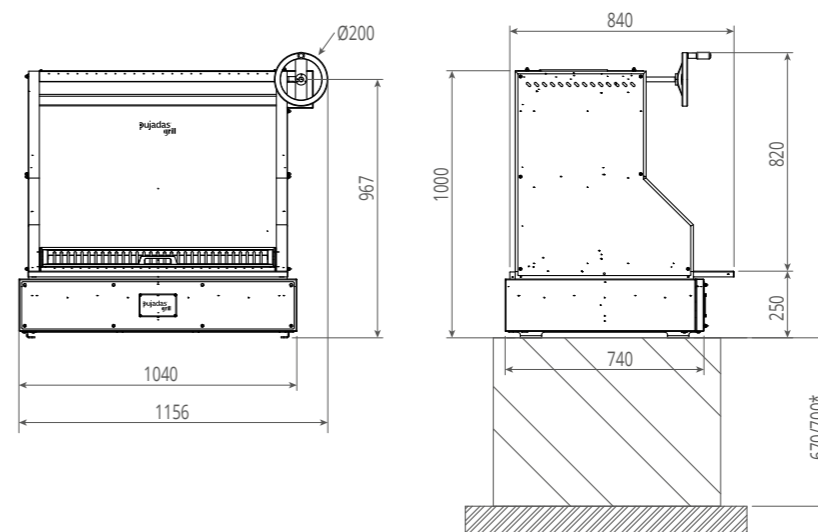
* Altura pies regulables 50 mm

* Hauteur pieds réglables 50 mm

Open grill table top

Brasa abierta de sobremesa

Grill ouvert de table



Total net weight

Peso neto total 310 Kg
Poids net total

Measurements and weight with packaging

Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	170	115 x 91 x 93
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Grill Parrilla Gril	10	86 x 54 x 3
No. of bricks Nº de tochos Nb de briques	38u	22 x 11 x 3

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

¡IMPORTANT!

- Installation on a steel table is recommended.
- Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡IMPORTANTE!

- Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
- No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

IMPORTANT !

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

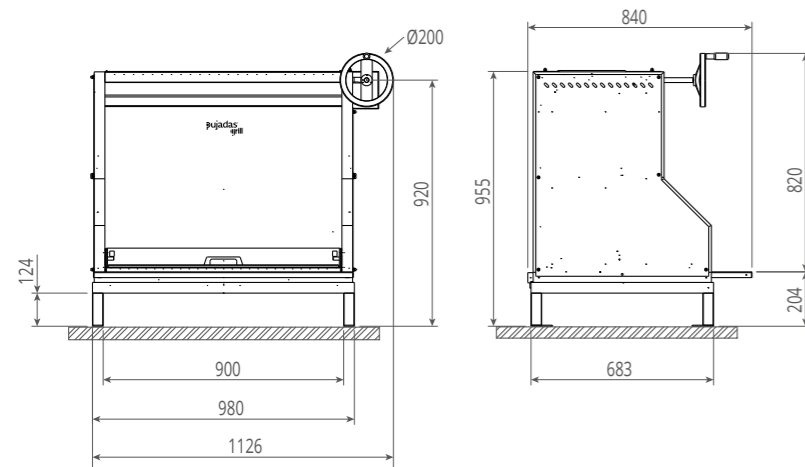
Technical information

Información técnica
Information technique

Open grill without refractory base

Brasa abierta sin base refractaria

Grill ouvert sans base réfractaire



IMPORTANT!
• Installation on concrete/refractory brick base is recommended.

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

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

Total net weight
Peso neto total 150 Kg
Poids net total

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

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	170	115 x 91 x 93
Tubular base Base tubular Base tubulaire	10	100 x 70 x 18
Grill Parrilla Gril	10	86 x 54 x 3

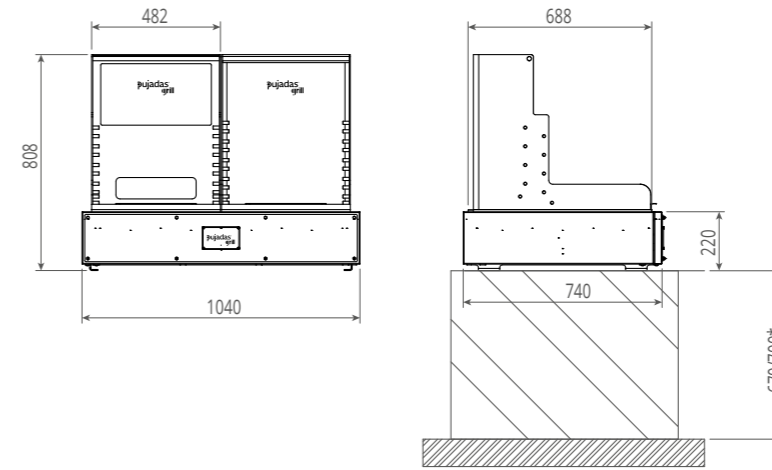
Technical information

Información técnica
Information technique

Open grill lite table top

Brasa abierta lite de sobremesa

Grill ouvert lite de table



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

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

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

Total net weight
Peso neto total 200 Kg
Poids net total

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

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	49 x 58 x 67 /u
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Grill Parrilla Gril	5	77 x 47 x 3
No. of bricks Nº de tochos Nb de briques	38u	22 x 11 x 3

*** Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.**

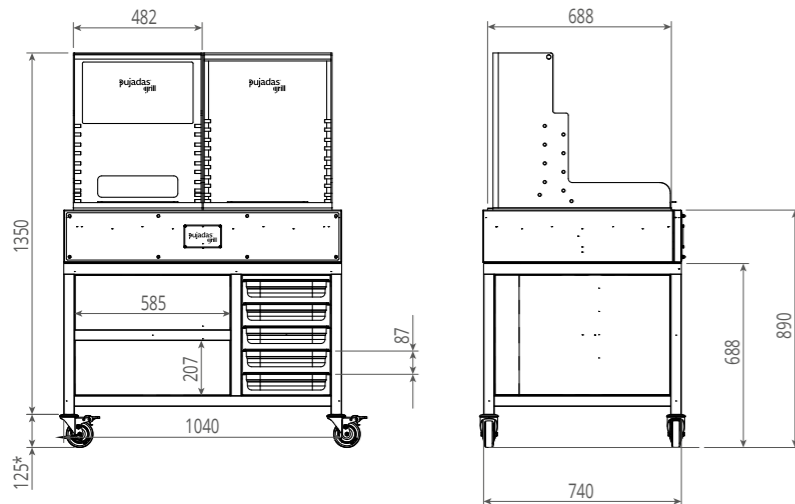
* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

Open grill lite

Brasa abierta lite

Grill ouvert lite



Total net weight
Peso neto total 255 Kg
Poids net total

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

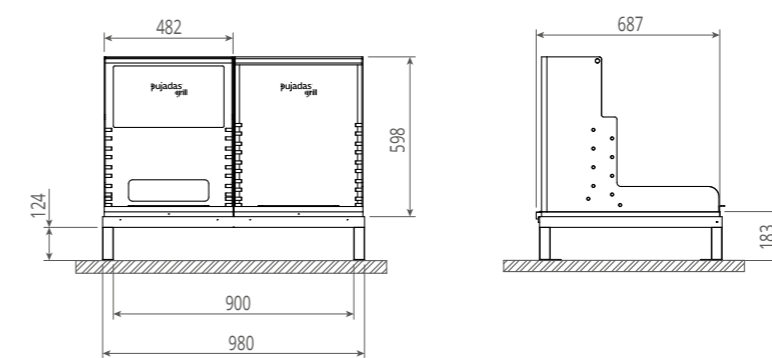
	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	49 x 58 x 67 /u
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	200	113 x 85 x 36
Lower table Mesa inferior Table inférieure	65	120 x 80 x 80
Grill Parrilla Gril	5	77 x 47 x 3
No. of bricks Nº de tochos Nb de briques	38u	22 x 11 x 3

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

Open grill lite without refractory base

Brasa abierta lite sin base refractaria

Grill ouvert lite sans base réfractaire



IMPORTANT!
• Installation on concrete/refractory brick base is recommended.

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

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

Total net weight
Peso neto total 70 Kg
Poids net total

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

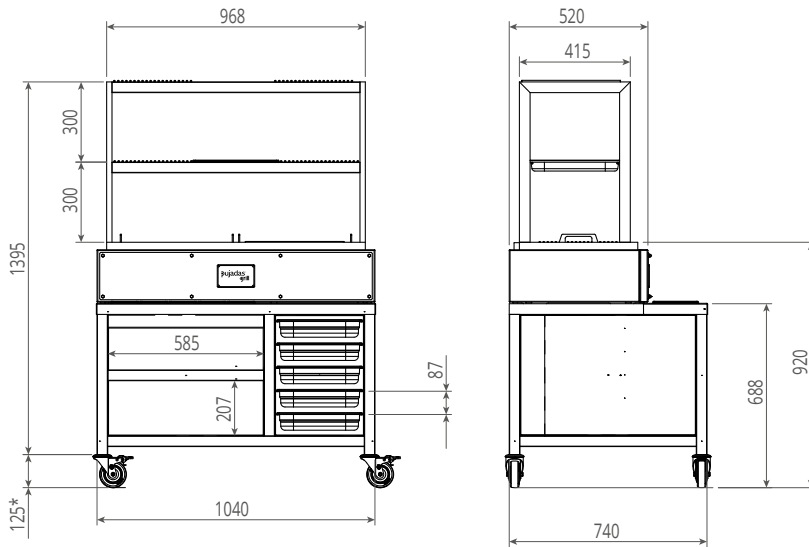
	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	49 x 58 x 67 /u
Tubular base Base tubular Base tubulaire	10	113 x 85 x 36
Grill Parrilla Gril	5	77 x 47 x 3 /u

Technical information

Información técnica
Information technique



Robata



Total net weight
Peso neto total 195 Kg
Poids net total

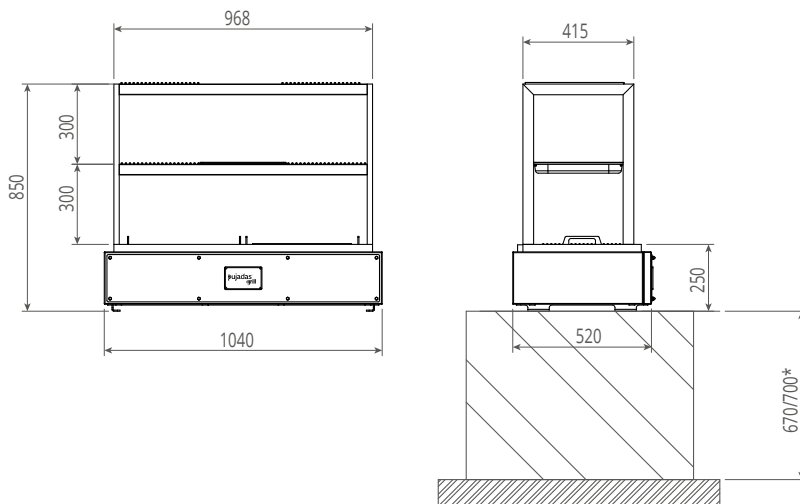
Measurements and weight with packaging
Medidas y peso con embalaje
Dimensions et poids avec emballage

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	97 x 44 x 64
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	150	113 x 85 x 36
Lower table Mesa inferior Table inférieure	65	120 x 80 x 80
No. of bricks Nº de tochos Nb de briques	28u	22 x 11 x 3

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

Robata table top

Robata de sobremesa
Robata de table



Total net weight
Peso neto total 140 Kg
Poids net total

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

	Kg	cm W x D x H
Upper module Módulo superior Module supérieur	30	97 x 44 x 64
Refractory base Base refractaria Base réfractaire	150	113 x 85 x 36
No. of bricks Nº de tochos Nb de briques	28u	22 x 11 x 3

* Recommended table height to ensure the perfect use of the machine.

* Altura recomendada de la mesa para el perfecto uso de la máquina.

* Hauteur de table recommandée pour une utilisation idéale de la machine.

IMPORTANT!

- Installation on a steel table is recommended.
- Installation on wooden or ceramic worktops is not recommended.

¡IMPORTANTE!

- Se recomienda su instalación sobre mesa de acero.
- No se recomienda la instalación sobre encimeras de madera o cerámica.

IMPORTANT!

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

VOLLRATH®

THE VOLLRATH COMPANY, L.L.C.

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

VOLLRATH PUJADAS SAU

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

VOLLRATH SHANGHAI TRADING LIMITED


Room 906, Building A, Hongwell Plaza, No.1308
Lianhua Road, Minhang District
Shanghai, 201102 CHINA
Tel. 86-21-50589580

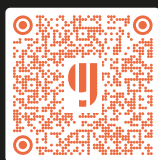
VOLLRATH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.

Periférico Sur edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45601 Tlaquepaque, JALISCO MEXICO
Tel. (52) 333.133.6767 or (52) 333.133.6769
Fax. (52) 333.133.6768

pujadas® grill

 pujadasgrill.com

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



Discover our recipes
Descubre nuestras recetas
Découvrez nos recettes

CGRILL2024

