



pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY

NEW²⁰²³

GrillBox

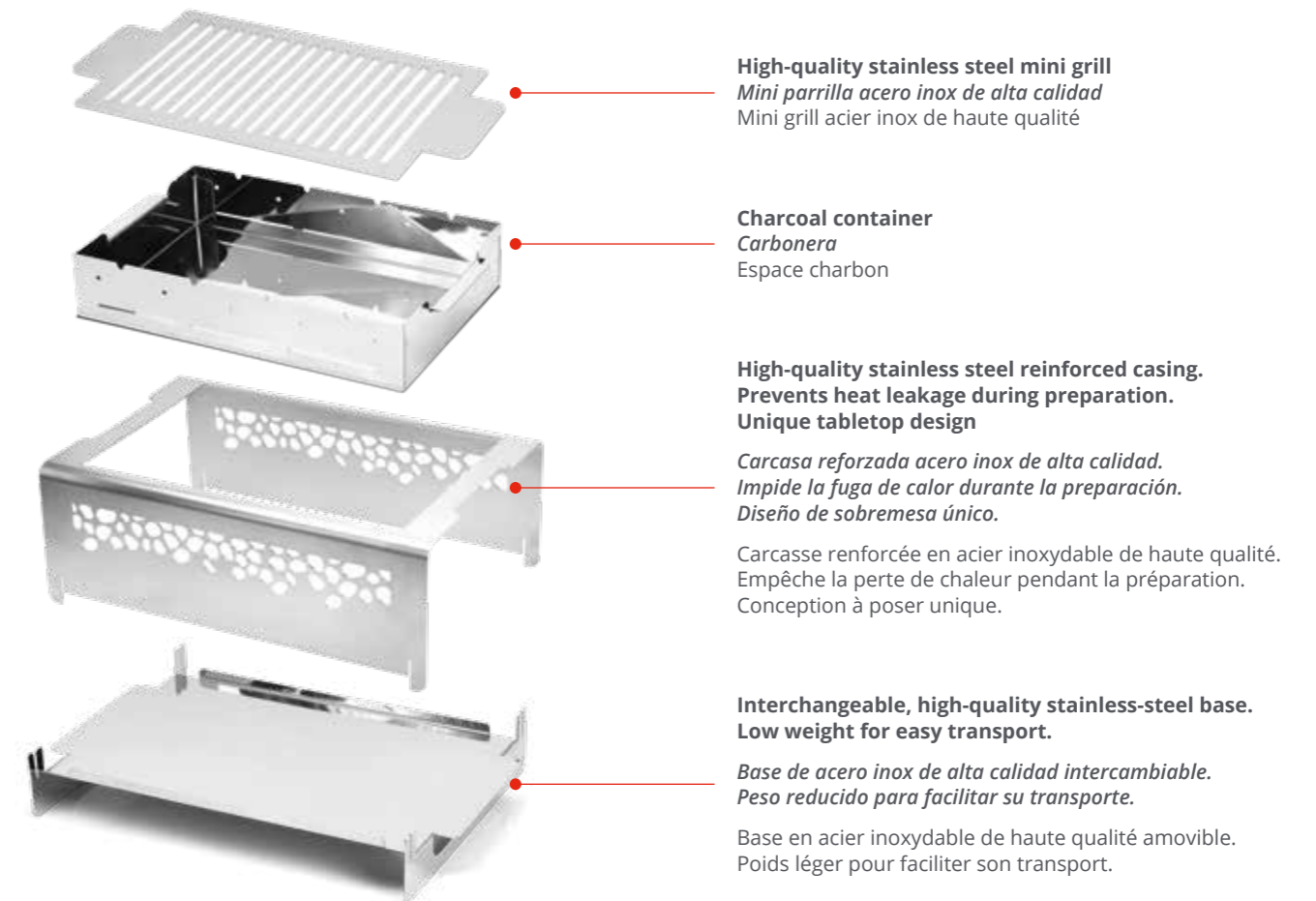
Just the way you like it

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

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

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

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



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. Unique tabletop design

Carcasa reforzada acero inox de alta calidad. Impide la fuga de calor durante la preparación. Diseño de sobremesa único.

Carcasse renforcée en acier inoxydable de haute qualité. Empêche la perte de chaleur pendant la préparation. Conception à poser unique.

Interchangeable, high-quality stainless-steel base. Low weight for easy transport.

Base de acero inox de alta calidad intercambiable. Peso reducido para facilitar su transporte.

Base en acier inoxydable de haute qualité amovible. Poids léger pour faciliter son transport.

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

St/steel base / Base inox / Base inox 370 x 260 x 150 mm
Wood base / Base madera / Base bois 370 x 270 x 150 mm



COMPLEMENTOS OPCIONALES / OPTIONAL ACCESSORIES / ACCESSOIRES EN OPTION



Skewer
Pincho
Brochette



Basalt stone
Piedra de basalto
Pierre de basalte



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



Wood base
Base madera
Base en bois



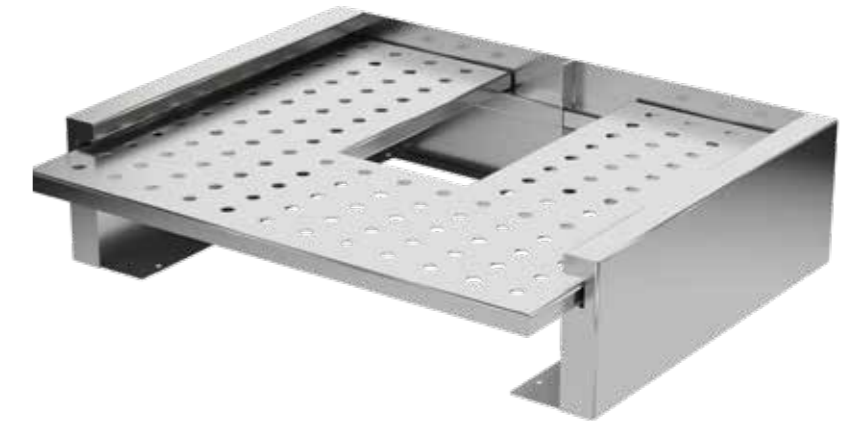
Stainless steel hot plate

Parrilla calentaplatos acero inox / Grill chauffer acier inox

P85050CP **St/steel hot plate OVEN 50**
Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 50
Grill chauffer acier inox OVEN 50

P85090CP **St/steel hot plate OVEN 90**
Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 90
Grill chauffer acier inox OVEN 90

P85140CP **St/steel hot plate OVEN 140**
Parrilla calentaplatos acero inox OVEN 140
Grill chauffer acier inox OVEN 140



High-quality 430 stainless steel.
Models especially adapted to the
entire range of Pujadas Grill Ovens.

*Acero de alta calidad 430. Modelos
especialmente adaptados a toda la
gama de Hornos Pujadas Grill.*

Acier inoxidable de haute qualité 430.
Modèles spécialement adaptés à toute
la gamme de Fours Pujadas Grill.

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

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

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

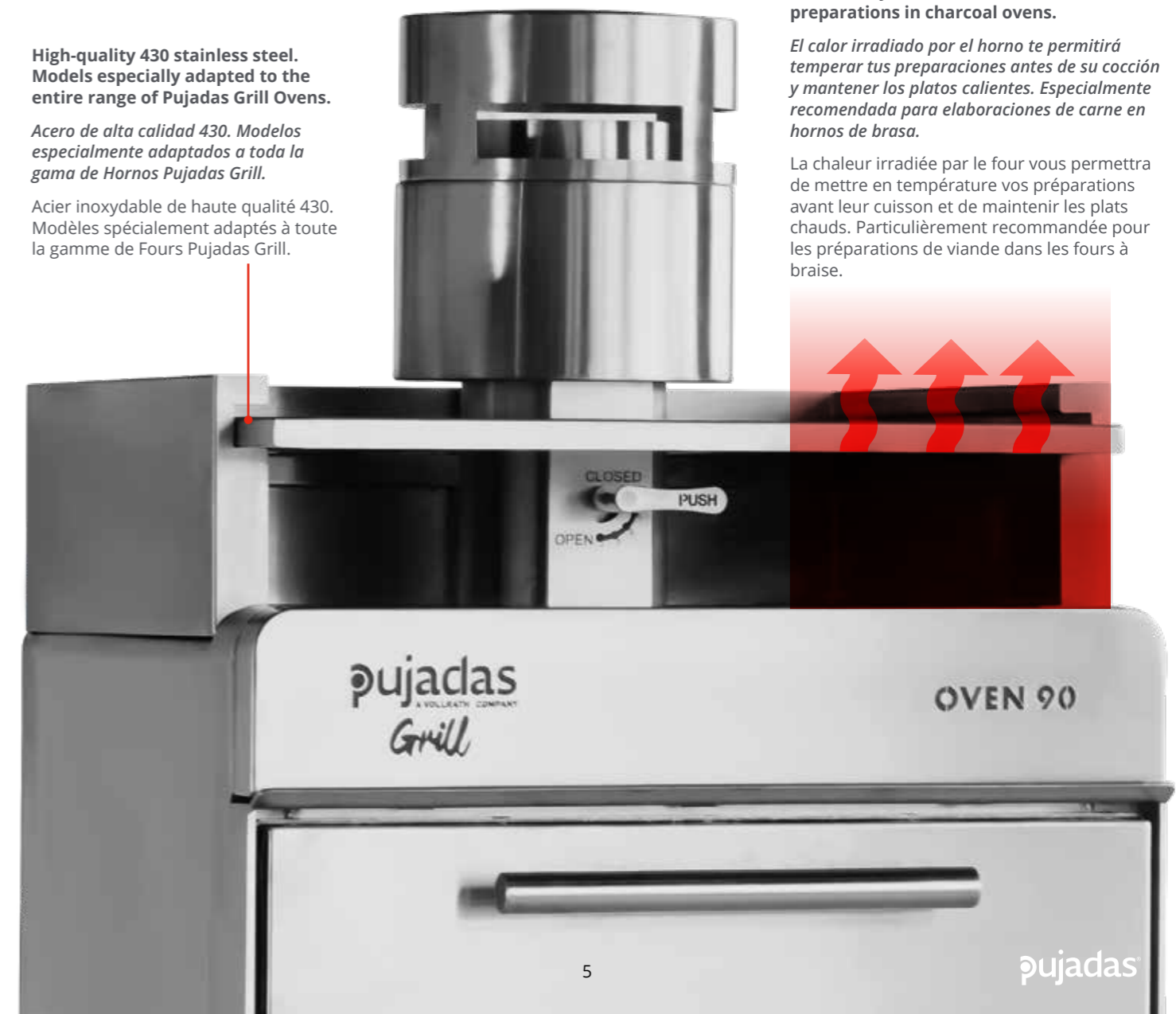
Your dishes, ready to serve

Tus platos, a punto / Vos plats cuits à point

Make sure your dishes are at the perfect temperature,
to offer the service your customer deserves.

*Consigue en tus platos la temperatura perfecta para ofrecer
el servicio que tus clientes merecen.*

Atteignez la température idéale pour offrir à vos clients le
service qu'ils méritent.



Charcoal

Carbón vegetal / Charbon végétal

Grill cooking starts here

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

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

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

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

P850000

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

P850000M

Mix charcoal and Marabú
Mezcla carbón vegetal y Marabú
Mélange de charbon de bois et de Marabú



Woods for smoking

Maderas para ahumados / Bois de fumage

The new grilled aroma

El nuevo aroma a brasa / Le nouvel arôme braisé

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

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

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

P850101

Oak chunks
Tacos de madera de roble
Morceaus de chêne

P850102

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

P850104

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





Transparent glass lid with stainless steel rim and black handle.

Tapa de cristal transparente con borde de acero inoxidable y mango en color negro.

Couvercle en verre transparent avec rebord en acier inoxydable et manche noir.

Escape valve for steam

Válvula de salida de vapor
Clapet de sortie de la vapeur

Exterior painted in an elegant bronze colour.

Exterior pintado en elegante color bronce.

Extérieur avec revêtement bronze élégant.

Made of cast aluminium with high resistance to deformation and excellent thermal performance.

Fabricada en aluminio de fundición de gran resistencia a la deformación y con excelentes prestaciones térmicas.

Fabriqué en fonte d'aluminium très résistante à la déformation et doté d'excellentes performances techniques.

Ground base

Fondo torneado
Fond dressé

Elegant, robust, versatile

Elegante, robusta, versátil / Élégante, solide, polyvalente



BRONZE cast aluminium

Aluminio fundición BRONZE / Fonte d'aluminium BRONZE



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

P152935 Transparent lid for rotisserie
Tapa transparente para rostidera
Couvercle transparent pour plat à rôtir



P141024B Ø 24 / H 5,8 cm Shallow casserole
without lid

P141028B Ø 28 / H 7,5 cm Cazuela baja sin tapa

P141032B Ø 32 / H 8 cm Cocotte sans couvercle



P151020B Ø 20 / H 9 cm Deep casserole
without lid

P151024B Ø 24 / H 10 cm Cazuela alta sin tapa

P151028B Ø 28 / H 12 cm Braisière sans couvercle



P154020 Ø 20 cm Glass lid with stainless
steel rim

P154024 Ø 24 cm Tapa de cristal con borde de
acero inoxidable

P154028 Ø 28 cm Couvercle en verre avec
rebord en acier inoxydable

P154032 Ø 32 cm

Personality and functionality

Carácter y funcionalidad / Caractère et fonctionnalité



FOOD CONTACT APPROVED



Food contact approved: certified by SGS
 Contacto con alimentos: certificado por SGS
 Contact avec aliments: certifié par SGS



Withstands temperatures: -20°C & +70°C
 Condiciones de trabajo: entre -20°C y +70°C
 Températures entre: -20°C et +70°C



Non-toxic
 No tóxico
 Non-toxique



Heat resistant
 Resistente al calor
 Résistante à la chaleur



Low heat conductivity
 Poco conductor del calor
 Baisse conductivité de la chaleur



Non-odorous
 Inodoro
 Inodore



Corrosion resistant
 Resistente a la corrosión
 Résistante à la corrosion



Free form deformation
 Indeformable
 Indéformable



Light weight
 Ligero
 Légère



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

Melamine & Tabletop

Melamina & Tabletop / Mélamine & Tabletop

New collections - coming soon



HIDRAULICA



TERRA



ELEMENTS

wood serving boards

Tablas de madera / Planches en bois

The detail is what makes the difference

Los detalles hacen la diferencia
Détails qui marquent la différence

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

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

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



P41008 28 x 30,5 cm



P41009 40,5 x 30,5 cm



P41010 51,8 x 20,3 cm



P41011 36 x 17,5 cm

Ramekin / Sauce container

Recipiente para salsas / Récipient pour sauces

The perfect accessory

El complemento perfecto / Le complément idéal

Ideal for serving sauces in individual portions.
Made of stainless steel and dishwasher safe.

Ideal para servir salsas en porciones individuales.
Realizado en acero inoxidable y apto para el lavavajilas.

Idéal pour servir les sauces en portions individuelles.
Fabriqué en acier inoxydable et adapté au lave-vaisselle.

P41007 135 ml - Ø 7,4 H 5,2 cm



P41006 75 ml - Ø 5,8 H 4,5 cm

P41005 45 ml - Ø 6,2 H 2,75 cm



P41004

Conical ice bucket

Cubo champán cónico / Seau à glace conique

- P972201 Ø 21 H 20 cm **Gold colour**
Color oro
Couleur or
- P972202 Ø 21 H 20 cm **Black colour**
Color negro
Couleur noir
- P972203 Ø 21 H 20 cm **Copper colour**
Color cobre
Couleur cuivre



Sophistication and durability

Sofisticación y durabilidad
Sophistication et durabilité

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

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

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

Cocktail trolley

Carro cocktail / Chariot cocktail

Your cocktail where, when and how you want

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

- Central workspace with an area for cutting and preparing.**
Espacio central de trabajo con zona de corte y de preparación.
Espace de travail central avec zone de découpe et de préparation.
- Work module with compartment for ice, spices and accessories.**
Módulo de trabajo con compartimento para hielo, especias y complementos.
Module de travail avec compartiment pour glaçons, épices et compléments.
- Internal drainage for improved hygiene.**
Desagüe interno para mayor higiene.
Vidange intégrée pour une meilleure hygiène.

Wooden worktop
Encimera de madera
Plan de travail en bois

Drawer with metal runners
Cajón con guías metálicas
Tiroir avec guides métalliques



Area for hanging glasses
Zona para colgar copas
Zone pour suspendre les verres

With wheels for easy transport
Dispone de ruedas para facilitar transporte
Doté de roues pour faciliter le transport



HEADQUARTERS

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

PUJADAS

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

MEXICO

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

CHINA

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

pujadas[®]
A VOLLRATH[®] COMPANY

www.pujadas.es
www.pujadasgrill.com



CPUJADASNEW23

