

# Colección 2021

## Panaderías y Pastelerías



**la compagnie des desserts**

Hacer del postre todo un placer



## FABRICANTE DE PASTELERÍA

### RESPETO DEL "SAVOIR-FAIRE" ARTESANO

Nuestros pasteleros hacen pasteles: dan forma y decoran los postres a mano. Prueban cada producción para controlar que cada producto se ajuste a nuestro compromiso de calidad. Todas nuestras masas, cremas, mousses y pulpas de fruta son caseras.

### 7 OBRADORES DE PRODUCCIÓN

Cada obrador está especializado en un tipo de pastelería: desde la pura tradición pastelera francesa hasta la pastelería anglosajona... Nuestros productos de pastelería son fabricados con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes creando gamas innovadoras y creativas.

### FABRICACIÓN LOCAL Y ARTESANA

Elaboramos nuestra pastelería en obradores artesanos respetando las reglas de elaboración artesana. El merengue, la nata montada, la cobertura, el relleno y el acabado... ¡Todo está hecho a mano!

Suministramos a nuestros clientes directamente desde nuestros obradores. El suministro de último kilómetro constituye para nosotros un aspecto clave que une al fabricante y al consumidor.



### PHILIPPE URRACA

Este gran chef pastelero supervisa las creaciones y desarrollos de nuestro apasionado y experimentado equipo de pasteleros.

# Pastelería



# Éclairs

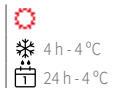


NUEVO

## MAC'ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Éclair en base de macaron relleno de crema de chocolate procedente de Belice.

95374 | 80 g x 12



NUEVO

## MAC'ÉCLAIR DE CACAHUETE

Éclair en base de macaron relleno de crema de cacaahuete y trocitos de cacaahuete salado.

95362 | 70 g x 12

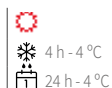


NUEVO

## MAC'ÉCLAIR DE COCO

Éclair en base de macaron de chocolate blanco y coco rallado relleno de crema con crujiente de coco, almendra y avellana.

95378 | 70 g x 12



NUEVO

## MAC'ÉCLAIR DE AVELLANA

Éclair en base de macaron de avellana relleno de crema de Gianduja.

95373 | 80 g x 12



## ÉCLAIR DE VAINILLA

Pasta choux, crema pastelera sabor vainilla.

14 cm

160217 | 80 g x 28



## ÉCLAIR DE CAFÉ

Pasta choux, crema pastelera sabor café.

14 cm

160216 | 80 g x 28



## ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Pasta choux, crema pastelera sabor chocolate.

14 cm

160215 | 80 g x 28



# Cestas y Sables



NUEVO

## CESTA DE CEREZAS

Hojaldre con azúcar moreno, cerezas guindas. Mantequilla pura.

Ø 10 x 2,5 cm  
4627 | 85 g x 22



NUEVO

## CESTA DE NUECES DE PECÁN

Hojaldre con azúcar moreno, salsa de pecan pie, nueces de pecán. Mantequilla pura.

Ø 10 x 2,5 cm  
4628 | 85 g x 22



NUEVO

## SABLÉ PECÁN CARAMELO

Sablé bretón con nueces de pecán, coulis de caramelo. Mantequilla pura.

Ø 8 cm

4630 | 65 g x 32



## SABLÉ DE PERA

Pasta sablé de mantequilla pura, azúcar moreno, trozos de pera.

Ø 8,5 cm

4597 | 77 g x 32



## SABLÉ DE HIGOS

Pasta sablé de mantequilla y avellana, crema de almendra y pistacho, higos asados.

Ø 10 cm

4598 | 100 g x 18



# Pastelería individual



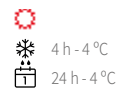
**NUEVO**

## BABKA

Trenza de brioche con chocolate.

Ø 8 cm

95619 | 70 g x 24



**NUEVO**

## ROLLO DE CANELA

Rollo de canela generoso con glaseado de azúcar. Posibilidad de calentar de 2 a 3 min a 170°C antes de degustar.

96845 | 95 g x 24



**NUEVO**

## BROWNIE CON NUECES

Biscocho de chocolate con nueces troceadas.

7 x 7 cm

4609 | 80 g x 40



## CUADRADO CHOCOLATE BROWNIE

Mousse de chocolate sobre un brownie de chocolate.

6,3 x 6,3 cm

95326 | 70 g x 24



## TARTA FINA DE MANZANA

Hojaldre con mantequilla y compota de manzana.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27

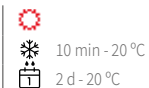


## PASTEL DE NATA

Auténtico pastel de nata cocido. Fabricado en Portugal. Calentar algunos minutos al horno.

Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60



## TARTAleta DE CHOCOLATE

Pasta dulce con ganache de chocolate de Sudamérica.

Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24

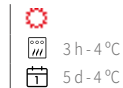


## TARTAleta DE LIMÓN Y YUZU

Tarta al estilo asiático con base de pasta dulce, crema de yuzu y limón.

Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 95 g x 12



## TARTELETA DE LIMÓN

Pasta sablé con crema de limón.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



Merengue flambeado a mano por nuestros pasteleros

## TARTAleta DE LIMÓN MERENGADA

Pasta dulce, crema de limón y merengue suave.

Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24

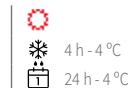


## SEMIFRÍO DE CAPUCCINO

Fina base de chocolate negro, biscocho de café, mousse de café. Decorado con virutas de chocolate.

Ø 8 cm

4596 | 55 g x 12

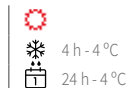


## SEMIFRÍO DE LIMÓN

Fina base de chocolate blanco, biscocho dacquoise de avellanas, crema de limón. Decorado con virutas de chocolate blanco.

Ø 8 cm

4595 | 80 g x 12



# Pastelería individual



**NUEVO**

## SARA ALMENDRA INDIVIDUAL

Bizcocho bañado de mantequilla confitada, palitos de almendra tostados, azúcar lustre.

Ø 8,5 x 4 cm  
IC17003 | 100 g x 10

- 1h - 6°C
- 5d - 4°C



**NUEVO**

## SARA TRUFA INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, trufa, granulado de chocolate, griotte al kirs.

Ø 7 x 4 cm  
IC17004 | 120 g x 10

- 2h - 6°C
- 5d - 4°C



**NUEVO**

## RED VELVET INDIVIDUAL

Bizcocho red velvet con butter cream (mantequilla dulce y queso crema), coco rallado.

Ø 6 x 6,5 cm  
IC17005 | 100 g x 10

- 3h - 6°C
- 5d - 4°C



**NUEVO**

## CARROT CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho carrot cake con butter cream (mantequilla dulce y queso crema), coco rallado.

Ø 6 x 6,5 cm  
IC17006 | 100 g x 10

- 4h - 6°C
- 5d - 4°C



**NUEVO**

## OREO CAKE INDIVIDUAL

Bizcocho de chocolate, nata y trocitos de galleta oreo.

Ø 6 x 6,5 cm  
IC17007 | 90 g x 10

- 1h - 6°C
- 5d - 4°C

# Fingers



## SUCCÈS CHOCOLATE NUECES DE PECÁN

Galleta de cacao, mousse de praliné y chocolate con leche, nuez de pecán entera.

11 x 3 cm  
4506 | 65 g x 24

- 4h - 4°C
- 24h - 4°C



## FINGER DE CHOCOLATE

Bizcocho de cacao, trufa montada con gelatina de frambuesa.

11 x 3 x 4 cm  
160130 | 80 g x 27

- 4h - 4°C
- 3d - 4°C



## FINGER SELVA NEGRA

Bizcocho de cacao, nata, trufa y sirope de guindas.

11 x 3 x 4 cm  
160129 | 75 g x 27

- 4h - 4°C
- 3d - 4°C



## FINGER RED VELVET

Bizcocho red velvet, mousse de yogur.

11 x 3 x 4 cm  
160131 | 85 g x 27

- 4h - 4°C
- 3d - 4°C

# Minis dulces



## PETITS CHOUX CLÁSICOS

Chocolate, caramelo, frambuesa, vainilla, limón y pistacho.

Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



## SURTIDO DE MACARONS

Vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada, pistacho y frambuesa.

Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



## TOCINILLOS DE CIELO

Postre típico de Andalucía elaborado a base de huevo y azúcar.

Ø 3,5 cm

88254 | 18 g x 80



## LIONESAS

Base de lionesa, rellenas de nata.

Ø 4,5 cm

IC15030 | 19 g x 40



# Cakes



## MINI CAKE DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, pasas y nueces.

8 x 4 x 4 cm

160132 | 70 g x 20



## CAKE DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, pasas y nueces.

16,5 x 6,5 x 4,5 cm

160135 | 350 g x 5



## MINI CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón.

8 x 4 x 4 cm

160133 | 70 g x 20



## CAKE DE LIMÓN

Bizcocho de limón.

16,5 x 6,5 x 4,5 cm

160136 | 350 g x 5

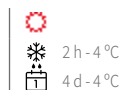


## MINI CAKE DE CANELA

Bizcocho de canela con azúcar perlado.

8 x 4 x 4 cm

160134 | 70 g x 20

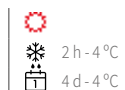


## CAKE DE CANELA

Bizcocho de canela con azúcar perlado.

16,5 x 6,5 x 4,5 cm

160137 | 350 g x 5



# Tartas para cortar



## TARTA ROCHER

Mousse de chocolate y leche, cremoso de avellana, bizcocho de avellana y crujiente de avellana.

Ø 16 cm  
150037 | 620 g x 1

🔥 3 h - 2°C  
📅 3 d - 2°C



## TARTA TRES CHOCOLATES

Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

Ø 16 cm  
150038 | 480 g x 1

🔥 3 h - 2°C  
📅 3 d - 2°C



## TARTA DE MANZANA NORMANDE

Pasta sablé de mantequilla con manzanas frescas para hornear.

Ø 24,5 cm  
96624 | 670 g x 6

🔥 20 min - 220°C  
📅 2 d - 4°C



## TARTA SACHER

Bizcocho Sacher de tres capas, confitura de albaricoque y cobertura de chocolate.

Ø 21 cm  
160138 | 1,15 kg x 1

🔥 5 h - 4°C  
📅 3 d - 4°C



NUEVO

## BAVAROIS COCO CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate, mousse de coco con cookies de chocolate y coco rallado. Decorado con un glaseado de chocolate y coco rallado.

Ø 16 x 5,5 cm  
IC17002 | 550 g x 1

🔥 2 h - 6°C  
📅 5 d - 4°C



NUEVO

## BAVAROIS YOGUR LIMÓN

Mousse de yogur natural con limón entre dos capas de bizcocho. Decorado con una crema de limón y nata montada.

Ø 16 x 5,5 cm  
IC17001 | 550 g x 1

🔥 2 h - 6°C  
📅 5 d - 4°C



## TARTA SARA ALMENDRA

Bizcocho, confitura de albaricoque, mantequilla confitada y almendras.

Ø 22 x 5 cm  
IC11010 | 1 kg x 1

🔥 5 h - 4°C  
📅 4 d - 4°C



## TARTA MASSINI

Bizcocho, nata, trufa y yema tostada.

Ø 22 x 6 cm  
IC11020 | 1,2 kg x 1

🔥 5 h - 4°C  
📅 4 d - 4°C

# Tartas para cortar

# Pastelería precortada



## PECAN PIE

Tarta con nueces de pecán.  
Precortada en 14 raciones.

Ø 26 cm  
3211 | 1,4 kg x 1



## CARROT CAKE

Carrot cake con zanahorias frescas y nueces.  
2 capas. Precortado en 14 raciones.  
Glaseado dulce.

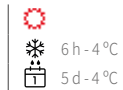
Ø 23 x 8 cm  
LCACAR11001 | 1,79 kg x 1



## CHEESECAKE CON GALLETA OREO

Cremoso cheesecake con base de galleta de chocolate con trocitos de galleta Oreo. Decorado con mini Oreo. Precortado en 14 raciones.

Ø 25 x 5,5 cm  
LCCORE03001 | 1,7 kg x 1



## RED VELVET CAKE

Precortado en 14 raciones.

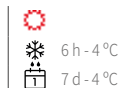
Ø 22 x 7 cm  
LCAREDO1001 | 1,2 kg x 1



## FUDGE CAKE

Precortado en 16 raciones.

Ø 22 x 8 cm  
LCACHO17001 | 2 kg x 1



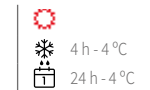
# Bandas



## BANDA CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Bizcocho joconde de cacao, crujiente de avellana, mousse de chocolate amargo y bizcocho genovés de cacao.

36 x 9 cm  
1088 | 750 g x 3



## BRAZO DE NATA

Plancha de bizcocho, nata y yema tostada.

Ø 5 x 35 cm  
ICBR01 | 750 g x 1



## BRAZO DE TRUFA

Plancha de bizcocho, trufa y yema tostada.

Ø 5 x 35 cm  
ICBR02 | 850 g x 1





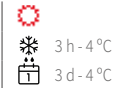
# Postres en tarro



## ROCHER AVELLANA

Mousse de chocolate con leche, cremoso de avellana, crujiente de avellana, bizcocho de avellana, glaseado de chocolate con leche.

Ø 7 cm  
150039 | 100 g x 16



## TIRAMISÚ

Mousse de mascarpone con un bizcocho bañado en almíbar de café cacao en polvo.

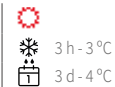
Ø 7 cm  
150025 | 90 g x 16



## TRES CHOCOLATES

Mousse de chocolate negro, mousse de chocolate con leche y mousse de chocolate blanco decorado con perlas crujientes en tarro.

Ø 7 cm  
150026 | 90 g x 16



## CHEESECAKE

Tarro de 200 ml con mousse de queso mermelada de grosella negra y galleta.

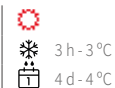
Ø 7 cm  
150027 | 90 g x 16



## LEMON PIE

Tarro de 200ml con streusel, crema de limón y merengue.

Ø 7 cm  
150028 | 80 g x 16



**NUEVO**

# Helados en tarro



Desde 1963 fabricamos helados artesanos. Hacemos nuestras propias mezclas de helados y sorbetes. Continuamos utilizando nuestros métodos de infusión en tanques de doble pared de acuerdo con las recetas tradicionales transmitidas por nuestros Maestros Heladeros.

**AVELLANA ITALIANA CON SALSAS DE CHOCOLATE** - IC28217

**CHOCOLATE BELGA CON SALSAS DE CHOCOLATE** - IC28204

**NATA CON SALSAS DE CHOCOLATE** - IC28205

**VAINILLA CON CARAMELO** - IC28201

**YOGUR NATURAL CON MORAS** - IC28223

**DÚO DE FRESAS** - IC28207  
Sorbete de fresa con salsa de fresa.

150 ml x 20

**AVELLANA ITALIANA CON SALSAS DE CHOCOLATE** - IC29217

**CHOCOLATE BELGA CON SALSAS DE CHOCOLATE** - IC29204

**NATA CON SALSAS DE CHOCOLATE** - IC29205

**VAINILLA CON CARAMELO** - IC29201

**YOGUR NATURAL CON MORAS** - IC29223

**DÚO DE FRESAS** - IC29207  
Sorbete de fresa con salsa de fresa.

500 ml x 12



## EXPERTOS EN PRODUCTOS PARA PERSONALIZAR

Ofrecemos una colección de soportes para adornar para que pueda realizar sus creaciones más bellas. ¡No hay límite para su creatividad!



## EXPERTOS EN PANADERÍA

Hemos seleccionado referencias siguiendo las reglas del arte, hechas por panaderos prestando especial atención a la calidad de sus productos.

# Listo para decorar



# Listo para decorar

## Bases de tartas horneadas

Posibilidad de calentar de 10 a 12 minutos a 200 °C con relleno



### BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

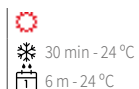
6,8 x 6,8 cm  
96792 | 21 g x 75



### BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

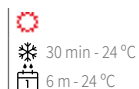
Ø 8 cm  
160255 | 24 g x 60



### BASE DE TARTELETA DULCE

Pasta de mantequilla pura, baño de manteca de cacao.

Ø 5,5 cm  
160256 | 12 g x 100



## Hojaldres y bases de tartas crudas



### HOJALDRE DE MANTEQUILLA

28% de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36 x 56 x 0,28 cm  
99015 | 650 g x 15



### 1/2 PLACA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA

33% de mantequilla concentrada. Sin pinchar.

36,5 x 28,3 x 0,28 cm  
540006bvf | 327 g x 15



### BASE DE TARTA BRISA

Pasta brisa cruda.

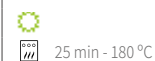
Ø 27 x 4 cm  
96675 | 320 g x 8



### BASE DE TARTA DULCE

Pasta dulce cruda.

Ø 26 cm  
96686 | 300 g x 16



# Bollería y Desayuno



# Bollería y Desayuno



## CROISSANT "ÉCLAT DU TERROIR"

23% de mantequilla D.O.P.

19 cm  
31780 | 80 g x 60  
☀️ 30 min - 24 °C  
🍳 18 min - 165 °C



## MINI CROISSANT

23% de mantequilla D.O.P.  
Receta "Lenôtre professionnelle".

31778 | 30 g x 195  
☀️ 20 min - 24 °C  
🍳 13 min - 165 °C



## CAÑA DE CHOCOLATE "ÉCLAT DU TERROIR"

21% de mantequilla D.O.P.  
8,7% de chocolate.

12,5 cm  
31792 | 80 g x 60  
☀️ 30 min - 24 °C  
🍳 18 min - 165 °C



## MINI CAÑA DE CHOCOLATE

19,8% de mantequilla D.O.P.  
14,3% de chocolate.  
Receta "Lenôtre professionnelle".

31776 | 35 g x 210  
☀️ 20 min - 24 °C  
🍳 13 min - 165 °C



## MINI PAN DE PASAS

18% de mantequilla D.O.P.  
13,3% de pasas.  
Receta "Lenôtre professionnelle".

31290 | 30 g x 230  
☀️ 30 min - 24 °C  
🍳 14 min - 180 °C



Brioche de mantequilla D.O.P y crema de chocolate y avellana. Sin aceite de palma.

160229 | 100 g x 36  
🔴 2 h - 4 °C  
📦 24 h - 4 °C



## CREPES TIERNOS

Crepes tiernos, dulces y avainillados.

Ø 22 cm  
160214 | 80 g x 32  
🔴 30 seg - 800W  
📦 2 d - 4 °C

# Bollería y Desayuno

## BUN'N'ROLL

Pan burger de mantequilla y hojaldre fabricado a partir de masa de croissant. Ideal para crear burgers o bocadillos originales. Textura ligera para rellenos calientes o fríos.

Ø 9,5 x 50 cm  
36967 | 85 g x 50  
☀️ 30 min - 20 °C  
🍳 15 min - 175 °C  
📦 12 h - 4 °C



## GOFRES DE LIEJA

Gofre de Lieja sin embalaje. Huevos camperos.

13,5 x 10 x 2,5 cm  
160213 | 105g x 30  
🔴 30 min - 20 °C



## PANCAKES

Pequeños crepes gruesos estilo americano, ideales para el desayuno.

Ø 11 cm  
96814 | 40g x 72  
🔴 4 h - 4 °C  
📦 2 d - 4 °C

# Cookies

Para hornear

Dejar 4 cm entre cada cookie durante la cocción



**COOKIE TRIPLE CHOCOLATE**

01273573 | 80 g x 90  
 10 min - 180 °C  
 24 h - 20 °C



**COOKIE DE CHOCOLATE NEGRO Y CON LECHE**

01273565 | 80 g x 90  
 10 min - 180 °C  
 24 h - 20 °C



**COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA**

01273581 | 80 g x 90  
 10 min - 180 °C  
 24 h - 20 °C

# Horneadas

Embalaje individual



**COOKIE DE ARÁNDANOS Y CHOCOLATE BLANCO**

Ø 8,8 cm  
 6919 | 62 g x 50  
 20 min - 20 °C  
 15 d - 4 °C



**COOKIE TRES CHOCOLATES**

Ø 8,8 cm  
 96918 | 62 g x 50  
 20 min - 20 °C  
 15 d - 4 °C



**JUMBO COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE**

Ø 8,8 cm  
 902438 | 50 g x 54  
 90 min - 20 °C  
 5 d - 10 °C



**MEGA COOKIE DOBLE CHOCOLATE**

Ø 12,5 cm  
 02320513 | 103 g x 36  
 90 min - 24 °C  
 5 d - 10 °C



**MEGA COOKIE PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE**

Ø 12,5 cm  
 02320563 | 103 g x 36  
 90 min - 24 °C  
 5 d - 10 °C

# Congeladores y Vitrinas



CONGELADORES Y VITRINAS

# Congelador vertical



- Exterior en acero galvanizado revestido de exposi blanco e interior en ABS alimentario
- Cristal templado doble con autocierre y guarnición magnética
- Refrigeración estática con 6 evaporadores
- Descongelación manual
- Termostato mecánico regulable y termómetro digital
- Iluminación interior mediante LED
- Cierre con llave
- 2 pies nivelables
- Temperatura: -22°C a -18°C
- Voltaje frecuencia: 220 - 240 V / 1 / 50 Hz
- Gas refrigerante: R290

**CV 370 SC**

volumen neto    peso    dimensiones L x P x A    potencia

300 L    85 kg    595 x 640 x 1840 mm    135 W

**CV 370 CC**

300 L    90 kg    595 x 640 x 1965 mm    620 W

# Congelador vertical



- Puerta con cristal
- Refrigeración estática
- Descongelación manual
- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Temperatura: -25°C a -18°C
- Gas refrigerante: R290

**GLE X SLIM**

volumen neto    peso    dimensiones L x P x A

170 L    95 kg    380 x 566 x 1811 mm

**GLE MID 23**

285 L    109 kg    530 x 642 x 1775 mm

# Congelador vertical



# Vitrina vertical



- Puerta con cristal
- Refrigeración ventilada
- Descongelación manual
- Clase de climatización L1
- Iluminación interior mediante LED
- Disponible en blanco o negro
- Temperatura: -22°C a -18°C

- Vitrina para la exposición de productos de heladería y pastelería
- 3 caras de cristal triple
- Sistema de antiempañamiento
- Iluminación interior mediante LED
- Condensación libre de mantenimiento
- Termostato y termómetro electrónicos
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables
- Cierre con llave
- Voltaje: 220V - 240V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R290

	volumen neto	peso	dimensiones L x P x A	clasificación y temperatura	evaporador	volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
<b>EXCITE</b>	23 L	28 kg	356 x 463 x 660 mm	congelación: -22 °C a -15 °C	estático en rejilla	317 L	147 kg	668 x 773 x 2000 mm	520 W
<b>SUPER EXCITE</b>	74 L	59 kg	530 x 465 x 941 mm	refrigeración: -2 °C a 10 °C	estático	317 L	142 kg	668 x 773 x 2000 mm	370 W
				BI temperatura: -22 °C a 5 °C	ventilado	317 L	142 kg	668 x 773 x 2000 mm	640 W

# Vitrina de pastelería



- Refrigeración ventilada
- Desescarche manual
- Panel de control digital
- Luz interior mediante neón
- Estantes de carga nivelables en altura
- Modelo VRN 235 con 4 ruedas, 2 con freno
- Compresor ZanUssi
- Standar en color negro
- Niveles ajustables
- Temperatura: 2°C a 8°C | Evaporador ventilador
- Voltaje: 220V - 240V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R600A



# Vitrina de refrigeración

- Vitrina vertical con 4 caras de triple cristal
- Perfil exterior en aluminio barnizado en color gris
- Estantes de aluminio
- Iluminación interior mediante fluorescente vertical
- Cuadro de control electrónico
- Desescarche automático
- Temperatura: 4°C a 10°C | Evaporador ventilado
- Voltaje: 230V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R404A

	volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
<b>VRN 58</b>	58 L	30 kg	425 x 380 x 810 mm	180 W
<b>VRN 78</b>	78 L	34 kg	425 x 380 x 960 mm	180 W
<b>VRN 98</b>	98 L	38 kg	425 x 380 x 1110 mm	180 W
<b>VRN 235</b>	235 L	77 kg	515 x 485 x 1695 mm	250 W

	volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
<b>PRISMA 400 G TN</b>	400 L	185 kg	680 x 690 x 1820 mm	590 W
<b>PRISMA 400 R TN</b>	400 L	185 kg	680 x 690 x 1820 mm	590 W



# Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 34 caras de triple cristal
- Estructura de aluminio anodizado resistente a la corrosión
- Iluminación interior con luz LED
- Cuadro de control electrónico
- Desescarche automático
- Temperatura: 4°C a 10°C | Evaporador ventilador
- Voltaje: 230V /1Ph /50Hz
- Refrigerante: R404A

	estantes	volumen	peso	dimensiones LxPx A	potencia
<b>SNELLE 350 G</b>	rejilla	350 L	165 kg	595 x 658 x 1810 mm	540 W
<b>SNELLE 350 Q</b>	cristal	350 L	169 kg	595 x 658 x 1810 mm	540 W
<b>SNELLE 350 R</b>	cristal circular	350 L	172 kg	595 x 658 x 1810 mm	600 W

# Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 4 caras de cristal
- Refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- 5 estantes de 545 x 425mm
- Compresor de ALTA EFICIENCIA
- Desescarche manual
- Cierre con llave
- Temperatura: 4°C a 10°C
- Refrigerante: R290

## MARILYN 450 Q

volumen	peso	dimensiones LxPx A
450 L	196 kg	700 x 710 x 1910 mm

# Vitrina de refrigeración



- Vitrina vertical con 4 caras de cristal
- Refrigeración ventilada
- Iluminación LED
- 5 estantes de 545 x 425mm
- Compresor de ALTA EFICIENCIA
- Desescarche manual
- Cierre con llave opcional
- Temperatura: 3°C a 10°C
- Refrigerante: R290

# Ofertas



volumen	peso	dimensiones L x P x A	potencia
---------	------	-----------------------	----------

**KARINA 97 Q**

380 L

173 kg

941 x 700 x 1340 mm

540 W

# Ofertas

PACK REGALO 100€



Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 100€ en productos de pastelería.

VRN 58  
VRN 78  
VRN 98

PACK REGALO 200€

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 200€ en productos de pastelería.

VRN 235  
PRISMA 400 GTN  
PRISMA 400 RTN  
SNELLE 350 G  
SNELLE 350 Q  
SNELLE 350 R  
VENERE NS  
VENERE PS  
VENERE NV

# Ofertas

PACK REGALO 400€



Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 400€ en productos de pastelería.

MARYLIN 450Q  
KARINA 97Q



# Ofertas

## PACK TARROS DE HELADOS

Por la compra de una vitrina de pastelería le regalamos 48 tarros grandes de helado o 100 tarros pequeños de helado.

EXCITE	739 €
SUPER EXCITE	999 €
CV 370 SC	1.034 €
CV 370 CC	1.054 €
GLE X SLIM	1.308 €
GLE MID 23	1.356 €



Le invitamos a descubrir toda nuestra oferta de productos de la Colección 2021



## Leyendas

☀️ Helado | 🌱 Crudo | 🍷 Precocado | 🔥 Cocido

❄️ 4h / 4°C Tiempo y Temperatura de descongelación

🍳 10 min / 230°C Tiempo de cocción y Temperatura en horno tradicional o potencia en microondas

📅 24h / 4°C Tiempo y Temperatura de vida útil

**NUEVO** Nuevo producto/Nueva receta disponible a partir del 1 de mayo de 2021

## Condiciones generales de venta

Precios en euros sin IVA a partir del 1 de mayo de 2021. Válidos para Península.

Pedido mínimo 80€ / 150 € Express

Pago contra reembolso a la entrega o mediante recibo.

Los precios pueden verse modificados en función de la variación del coste de la materia prima.

**la compagnie des desserts**  
Hacer del postre todo un placer



@lacompagniedesdesserts.es



La Compagnie des Desserts España

comercialcdd@compagniedesdesserts.com

[www.compagniedesdesserts.com/es](http://www.compagniedesdesserts.com/es)

ANDALUCÍA: 95 241 14 25

BALEARES: 97 110 82 90

CATALUÑA: 93 654 72 72

LEVANTE: 96 311 66 21

MADRID: 91 786 03 03

PAÍS VASCO: 94 642 34 03

 **la compagnie des desserts**  
Hacer del postre todo un placer