



KITCHEN SERVICE

SERVICIO DE COCINA

Kitchen Service

Browne-Halco utensils and cookware are designed to make preparation, cooking and clean up efficient and safe.

Servicio de cocina

Los utensilios y batería de cocina Browne-Halco están diseñados para que la preparación y la labor de cocinar y limpiar sean eficientes y seguras.





Cookware

Browne-Halco offers an extensive selection of professional quality cookware in Stainless Steel, Aluminum and Cast Iron.

Stainless steel with a clad aluminum disk base provides all-round value in cookware. It cleans easily, has good heat conductivity and will not react with acidic foods.

Aluminum cookware has excellent heat conductivity and is less expensive than most other types of cookware.

Cast Iron cookware is relatively inexpensive and extremely durable. Very good for frying and long, slow cooking.

Batería de Cocina

Browne-Halco ofrece una amplia selección de baterías de cocina de calidad profesional, de acero inoxidable, de aluminio y de hierro fundido.

El acero inoxidable con un disco revestido de aluminio en la base de cada pieza brinda una valiosa batería para todo servicio. Se limpia fácilmente, tiene una buena conducción del calor y no reacciona con ingredientes ácidos.

La batería de aluminio tiene una excelente conducción del calor y es más económica que la mayoría.

La batería de hierro fundido es relativamente económica y sumamente durable. Muy buena para freír y para cocinar a fuego lento y prolongado.

COOKWARE

BATERÍA DE COCINA

Thermalloy
STAINLESS STEEL

Stainless Steel Cookware Batería de acero inoxidable



For use with all heat sources.

Para su uso con todo tipo de fuentes de calor.

- "Stay Cool" hollow cast handle.
- Mango fundido hueco que permanece frío.

- Limited Lifetime Warranty.
- Garantía limitada de por vida.

- 6 mm aluminum sandwich bottom.
- Fondo "sándwich" de aluminio de 6 mm.

- Heavy Duty construction.
- Construcción para trabajo pesado.

- 2-Tone exterior finish (satin with mirror band) on most pieces.
- Acabado exterior en dos tonos (satinado con banda espejo) en la mayoría de las piezas.

- Covers sold separately, unless noted otherwise.
- Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.



- NSF listed.
- Certificación NSF.

- Induction capable.
- Apto para cocinar por inducción.



Excalibur® Non-Stick Coating

Excalibur® coating is impregnated with stainless steel for wear resistance and has the release properties of the best non-stick. Designed for premium stainless steel cookware.

Capa antiadhesiva Excalibur®

La capa antiadhesiva Excalibur® está impregnada de acero inoxidable que le da mayor resistencia al desgaste y tiene las mejores propiedades antiadherentes para que los alimentos se despeguen fácilmente. Diseñada para la batería de acero inoxidable de calidad superior.



3 offset rivets provide strong handle attachment.

Asa firmemente sujeta con 3 remaches.

Excalibur® Coated Non-Stick Fry Pans

6 mm (1/4") aluminum sandwich base for fast even heating. Stay cool handle resists heat transfer.

Sartenes para freír con capa antiadhesiva Excalibur®

Base "sándwich" de aluminio de 6 mm (1/4 pulg.) que facilita una rápida y pareja transferencia del calor. Mango resistente a la transferencia de calor que se mantiene frío.



ITEM	DIM [WXH]	
57 24058	7-3/4" x 1-1/2"	20 x 4 cm
57 24060	9-1/2" x 2"	24 x 5 cm
57 24061	11" x 2"	28 x 5 cm
With helper handle / Con dos mangos		
57 24062	12-1/2" x 2"	32 x 5 cm
57 24064	14" x 2-1/4"	36 x 6 cm



Natural Finish Fry Pans

6 mm (1/4") aluminum sandwich base for fast even heat transfer. Stay cool handle resists heating.

Sartenes para freír con capa antiadhesiva Excalibur®

Base "sándwich" de aluminio de 6 mm (1/4 pulg.) que facilita una rápida y pareja transferencia del calor. Mango resistente a la transferencia de calor que se mantiene frío.



ITEM	DIM [WXH]	
57 24048	7-3/4" x 1-1/2"	20 x 4 cm
57 24050	9-1/2" x 2"	24 x 5 cm
57 24051	11" x 2"	28 x 5 cm
With helper handle / Con dos mangos		
57 24052	12-1/2" x 2"	32 x 5 cm
57 24054	14" x 2-1/4"	36 x 6 cm



Excalibur® Coated Non-Stick Fry Pans

5 mm aluminum sandwich base. Hollow tubular handle resists heat transfer and is securely attached with 4 rivets.

Sartenes para freír con capa antiadhesiva Excalibur®

Base "sándwich" de aluminio de 5 mm. Mango hueco tubular, firmemente sujeto con 4 remaches, que resiste la transferencia de calor.



ITEM	DIM [WXH]	
57 3775	8" x 1-1/2"	20 x 3.8 cm
57 3776	9-1/2" x 1-3/4"	23 x 4.4 cm
57 3777	11" x 2"	28 x 5 cm
57 3778	12-1/2" x 2-1/4"	32 x 6 cm



Natural Finish Fry Pans

5 mm aluminum sandwich base. Hollow tubular handle resists heat transfer and is securely welded to pan.

Sartenes para freír con acabado natural

Base "sándwich" de aluminio de 5 mm. Mango hueco tubular, firmemente soldado, que resiste la transferencia de calor.



ITEM	DIM [WXH]	
57 3770	8" x 1-1/2"	20 x 3.8 cm
57 3771	9-1/2" x 1-3/4"	23 x 4.4 cm
57 3772	11" x 2"	28 x 5 cm
57 3773	12-1/2" x 2-1/4"	32 x 6 cm

COOKWARE

BATERÍA DE COCINA



Braziers Calderos



ITEM	CAP	DIM [WXH]		COVER*
57 24009	8 Qt - 8 L	11" x 5"	28 x 13 cm	57 24128
57 24014	15 Qt - 15 L	14" x 5-1/2"	36 x 14 cm	57 24136
57 24019	20 Qt - 20 L	15-3/4" x 5-3/4"	40 x 15 cm	57 24140
57 24024	25 Qt - 25 L	17-3/4" x 5-3/4"	45 x 15 cm	57 24145
57 24029	30 Qt - 30 L	19-1/2" x 5-3/4"	50 x 15 cm	57 24150



Oversized handles securely fastened with 4 rivets.

Asas supergrandes, firmemente sujetas con 4 remaches.

Double Boilers

Includes insert & cover.

Juegos para baño maría

Incluye recipiente y tapa.



ITEM	CAP	DIM
57 24068	9 Qt - 9 L	9-1/2" - 24 cm
57 24072	12 Qt - 12 L	10-1/4" - 26 cm
57 24076	16 Qt - 16 L	11" - 28 cm
57 24080	20 Qt - 20 L	11-3/4" - 30 cm



Deep Sauce Pans

Cacerolas profundas para guisar



ITEM	CAP	DIM [WXH]		COVER*
57 24032	2 Qt - 2 L	6-1/4" x 3-3/4"	16 x 9.5 cm	57 24116
57 24033	3.5 Qt - 3.5 L	7-3/4" x 4"	20 x 10.5 cm	57 24120
57 24034	4.5 Qt - 4.5 L	7-3/4" x 5-1/2"	20 x 14 cm	57 24120
57 24036	6 Qt - 6 L	8-1/2" x 6"	22 x 15.5 cm	57 24122
<i>With helper handle / Con dos mangos</i>				
57 24037	7.6 Qt - 7.6 L	9-1/2" x 6-1/4"	24 x 16 cm	57 24124
57 24040	10 Qt - 10 L	11" x 6-1/4"	28 x 16 cm	57 24128

Deep Stock Pots

Ollas de sopa profundas



ITEM	CAP	DIM [WXH]		COVER*
57 23908	8.3 Qt - 8.3 L	8-1/2" x 8-1/2"	22 x 22 cm	57 24122
57 23910	9.6 Qt - 9.6 L	9-1/2" x 7-3/4"	24 x 20 cm	57 24124
57 23912	12 Qt - 12 L	10-1/4" x 8-3/4"	26 x 22.5 cm	57 24126
57 23916	16 Qt - 16 L	11" x 9-3/4"	28 x 25 cm	57 24128
57 23920	20 Qt - 20 L	12-1/2" x 10-1/4"	32 x 26 cm	57 24132
57 23924	24 Qt - 24 L	13-1/4" x 10-1/4"	34 x 26 cm	57 24134
57 23932	32 Qt - 32 L	13-1/4" x 13-1/4"	34 x 34 cm	57 24134
57 23940	40 Qt - 40 L	17-3/4" x 11"	45 x 28 cm	57 24145
57 23960	60 Qt - 60 L	19-1/2" x 12-1/2"	50 x 32 cm	57 24150
57 23980	80 Qt - 80 L	19-1/2" x 15-3/4"	50 x 40 cm	57 24150
57 24000	100 Qt - 100 L	19-1/2" x 19-1/2"	50 x 50 cm	57 24150



Pasta Cookers

Includes Perforated Insert & Cover.

Ollas para pasta

Incluye recipiente perforado y tapa.



ITEM	CAP	DIM
57 24082	12 Qt - 12 L	13-1/4" - 33.7 cm
57 24090	20 Qt - 20 L	14-1/2" - 36.8 cm



* Covers sold separately, unless noted otherwise.

* Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.



Aluminum Cookware

Thermalloy® 1150 series aluminum cookware has been specifically engineered for use in today's demanding foodservice conditions, to provide maximum heat conductivity combined with superior anti-corrosion properties for the optimum in cooking performance and long product life.

Fry pans are made of a special aluminum alloy for faster, more even heat conduction and improved product durability.

Batería de aluminio Thermalloy®

La batería de aluminio Thermalloy®, serie 1150, ha sido específicamente diseñada para responder a las condiciones que hoy en día exige el servicio gastronómico y proporcionar una máxima conducción del calor combinada con propiedades anticorrosivas que aseguran un óptimo rendimiento culinario y una prolongada vida útil.

Las sartenes para freír están hechas con una aleación especial de aluminio que facilita una conducción más rápida y pareja del calor y mejor durabilidad del producto.

- Covers are 2.0 mm (12GA) and securely fastened by heavy-duty rivets. Sold separately, unless noted otherwise.

- *Todas las tapas son de 2 mm (12GA) y están firmemente sujetas con remaches extra fuertes. Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.*

- Oversized handles securely fastened with heavy-duty rivets.

- *Mangos supergrandes, firmemente sujetos con remaches extra fuertes.*

- Lustrous satin finish.

- *Acabado satinado lustroso.*

- All fry pans sold with removable sleeves.

- *Todas las sartenes de freír se venden con cubiertas desprendibles para el mango.*

- Durable aluminum construction guarantees even heating across the bottom.

- *Construcción de aluminio durable, que garantiza una distribución uniforme del calor por todo el fondo.*

- Choice of weights - Standard 4.0mm (6GA) and Heavy-weight 6.0mm (2GA).

- *Surtido de pesos - Estándar: 4 mm (6GA), extra pesado: 6 mm (2GA).*

- Most items are NSF listed.
- *La mayoría de los artículos tienen la certificación NSF.*



Eclipse® Non-Stick Coating

3-layer internally-reinforced non-stick system. Top layer provides the non-stick function while a midcoat bonds the top layer to the bottom layer. This system delivers superior food release characteristics as well as high durability.

Capa antiadhesiva Eclipse®

Sistema antiadherente con 3 capas internas reforzadas. La capa superior proporciona la función antiadherente mientras que la capa del medio actúa como pegamento entre las capas superior e inferior. Sistema que combina superlativas características que permiten que los alimentos se despeguen fácilmente con una gran durabilidad.



3 offset rivets provide strong handle attachment.

Mango firmemente sujeto con 3 remaches.



Standard Weight Fry Pans

Includes removable sleeve.
3.5 mm - 8 gauge.

Sartenes para freír de peso estándar

Incluye cubierta desprendible para el mango. 3.5 mm o calibre 8.



ITEM	DIA X HT		
58 13807	7" x 1-1/4"	18 x 3.2 cm	
58 13808	8" x 1-1/2"	20 x 3.8 cm	
58 13810	10" x 2"	25.4 x 5 cm	
58 13812	12" x 2-1/4"	30.5 x 5.7 cm	
58 13814	14" x 2-1/2"	35.6 x 6.3 cm	

Standard Weight Eclipse® Non-Stick Coated Fry Pans

Includes removable sleeve.
3.5 mm - 8 gauge.

Sartenes para freír Eclipse® antiadhesivos, de peso estándar

Incluye cubierta desprendible para el mango. 3.5 mm o calibre 8.



ITEM	DIA X HT		
58 13827	7" x 1-1/4"	18 x 3.2 cm	
58 13828	8" x 1-1/2"	20 x 3.8 cm	
58 13830	10" x 2"	25.4 x 5 cm	
58 13832	12" x 2-1/4"	30.5 x 5.7 cm	
58 13834	14" x 2-1/2"	35.6 x 6.3 cm	

Heavy Weight Fry Pans

Includes removable sleeve. 4.5 mm - 5 gauge.

Sartenes para freír para servicio de alto volumen

Incluye cubierta desprendible para el mango. 4.5 mm o calibre 5.



ITEM	DIA X HT		
58 14807	7" x 1-1/4"	18 x 3.2 cm	
58 14808	8" x 1-1/2"	20 x 3.8 cm	
58 14810	10" x 2"	25.4 x 5 cm	
58 14812	12" x 2-1/4"	30.5 x 5.7 cm	
58 14814	14" x 2-1/2"	35.6 x 6.3 cm	

Heavy Weight Eclipse® Non-Stick Coated Fry Pans

Includes removable sleeve.
4.5 mm - 5 gauge.

Sartenes para freír Eclipse® antiadhesivos para servicio de alto volumen

Incluye cubierta desprendible para el mango. 4.5 mm o calibre 5.



ITEM	DIA X HT		
58 14827	7" x 1-1/4"	18 x 3.2 cm	
58 14828	8" x 1-1/2"	20 x 3.8 cm	
58 14830	10" x 2"	25.4 x 5 cm	
58 14832	12" x 2-1/4"	30.5 x 5.7 cm	
58 14834	14" x 2-1/2"	35.6 x 6.3 cm	

Saute Pans

4.0 mm - 6 gauge.



Sartenes para saltear

4.0 mm o calibre 6.



ITEM	CAP	DIM (WXH)		COVER*
58 13703	3 Qt - 3 L	10" x 2-1/2"	25.4 x 6.4 cm	58 15703
58 13705	5 Qt - 5 L	12" x 2-1/2"	30.5 x 6.4 cm	58 15705
58 13707	7 Qt - 7.5 L	14" x 2-3/4"	35.5 x 7 cm	58 15707
58 13711	11 Qt - 11 L	16" x 3-1/2"	40.6 x 8.9 cm	58 15711

Removable Sleeves

Heat-resistant to 572°F/300°C.



Cubierta para el mango de las sartenes

Resistente al calor hasta los 300°C (572°F).

ITEM	DESC
58 11133	Fits 7" & 8" fry pans / Para sartenes de 7 pulg. y 8 pulg.
58 11134	Fits 10", 12" & 14" fry pans / Para sartenes de 10", 12" y 14"

COOKWARE

BATERÍA DE COCINA



What A Pot Should Be!

¡Lo que toda olla debe ser!



Oversized handles securely fastened with 4 rivets.

Asas supergrandes, firmemente sujetas con 4 remaches.

Standard Weight Stock Pots

4.0 mm - 6 gauge.

Ollas de sopa de peso estándar

4.0mm o calibre 6.



ITEM	CAP	DIA X HT		COVER*
58 13108	8 Qt - 8 L	9" x 7-1/2"	23 x 19 cm	58 15008
58 13112	12 Qt - 12 L	10" x 9-1/2"	25.4 x 24 cm	58 15012
58 13116	16 Qt - 16 L	11" x 10"	28 x 25.4 cm	58 15016
58 13120	20 Qt - 20 L	11-3/4" x 11"	30 x 28 cm	58 15020
58 13124	24 Qt - 24 L	12-1/2" x 11-1/2"	32 x 29 cm	58 15024
58 13132	32 Qt - 32 L	13-3/4" x 13"	34.8 x 33 cm	58 15032
58 13140	40 Qt - 40 L	14-1/2" x 14-1/2"	37 x 37 cm	58 15040
58 13160	60 Qt - 60 L	17-1/4" x 16"	44 x 41 cm	58 15060
58 13180	80 Qt - 80 L	19" x 17"	48 x 43 cm	58 15080
58 13200	100 Qt - 100 L	20" x 18-1/2"	51 x 47 cm	58 15100

Heavy Weight Stock Pots

6.0 mm - 2 gauge. 1/4" - 0.6 cm.

Ollas de sopa para servicio de alto volumen

6 mm o calibre 2. 0.6 cm - 1/4"



ITEM	CAP	DIA X HT		COVER*
58 14108	8 Qt - 8 L	9" x 7-1/2"	23 x 19 cm	58 15008
58 14112	12 Qt - 12 L	10" x 9-1/2"	25.4 x 24 cm	58 15012
58 14116	16 Qt - 16 L	11" x 10"	28 x 25.4 cm	58 15016
58 14120	20 Qt - 20 L	11-3/4" x 11"	30 x 28 cm	58 15020
58 14124	24 Qt - 24 L	12-1/2" x 11-1/2"	32 x 29 cm	58 15024
58 14132	32 Qt - 32 L	13-3/4" x 13"	34.8 x 33 cm	58 15032
58 14140	40 Qt - 40 L	14-1/2" x 14-1/2"	37 x 37 cm	58 15040
58 14160	60 Qt - 60 L	17-1/4" x 16"	44 x 41 cm	58 15060
58 14180	80 Qt - 80 L	19" x 17"	48 x 43 cm	58 15080
58 14200	100 Qt - 100 L	20" x 18-1/2"	51 x 47 cm	58 15100
58 14220	120 Qt - 120 L	21-1/2" x 19-1/2"	55 x 50 cm	58 15120
58 14240	140 Qt - 140 L	23-1/2" x 19-1/2"	60 x 50 cm	58 15140
58 14260	160 Qt - 160 L	23-1/2" x 22"	60 x 56 cm	58 15160

Heavy Weight Sauce Pots

Includes cover. 6.0 mm or 2 gauge.

Ollas para guisar para servicio de alto volumen

Incluye tapa. 6 mm o calibre 2.



ITEM	CAP	DIA X HT		COVER*
58 14314	14 Qt - 14 L	12" x 7-1/2"	30.5 x 19 cm	58 15314
58 14320	20 Qt - 20 L	13" x 9"	33 x 22.8 cm	58 15320
58 14326	26 Qt - 26 L	14" x 10"	35.5 x 25.4 cm	58 15326
58 14334	34 Qt - 34 L	16" x 10"	40.6 x 25.4 cm	58 15334



Heavy Weight Braziers

6.0 mm or 2 gauge.

Calderos para servicio de alto volumen

6 mm o calibre 2.



ITEM	CAP	DIA X HT	COVER*
58 14415	15 Qt - 15 L	14" x 5-3/4"	35.5 x 14.6 cm 58 15415
58 14418	20 Qt - 20 L	16" x 5-1/4"	40.6 x 13.3 cm 58 15418
58 14424	25 Qt - 25 L	17-1/2" x 5-2/3"	45.7 x 14 cm 58 15424
58 14430	30 Qt - 30 L	19-1/2" x 6-1/4"	50 x 15.9 cm 58 15430
58 14436	36 Qt - 36 L	19-1/2" x 5-3/4"	50 x 14.6 cm 58 15436



Standard Weight Double Boiler Sets

Includes pot insert and cover. 3.2 mm - 8 gauge.

Juegos para baño maría de peso estándar

Incluye olla, recipiente y tapa. 3.2 mm o calibre 8.



ITEM	CAP	DIA X HT	COVER*
58 13208	8 Qt - 8 L	9-1/4" x 8"	23.5 x 20 cm
58 13212	12 Qt - 12 L	10-1/4" x 9-1/4"	26 x 23.5 cm
58 13216	16 Qt - 16 L	11-1/4" x 9-1/4"	28.5 x 23.5 cm
58 13220	20 Qt - 20 L	12" x 9-3/4"	30.5 x 24.8 cm



Standard Weight Tapered Sauce Pans

3.0 mm - 9 gauge.

Cacerolas de peso estándar, con lados graduados

3 mm o calibre 9.



ITEM	CAP	DIA X HT	COVER*
58 13901	1.5 Qt - 1.5 L	6" x 3-1/4"	15.2 x 8.3 cm 58 15901
58 13902	2.5 Qt - 2.3 L	7-1/2" x 4-1/4"	19 x 10.8 cm 58 15902
58 13903	3.5 Qt - 3.3 L	8-1/2" x 4-1/2"	21.6 x 11.8 cm 58 15903
58 13904	4.5 Qt - 4.5 L	9" x 5"	23 x 12.7 cm 58 15904
58 13905	5.5 Qt - 5.5 L	10" x 5"	25.4 x 12.7 cm 58 15905
58 13907	7 Qt - 7 L	10-1/2" x 5-1/4"	6.6 x 13.3 cm 58 15907
58 13908	8.5 Qt - 8.5 L	11-1/4" x 5-1/2"	28.6 x 14 cm 58 15908
58 13911	10.25 Qt - 10 L	12-1/4" x 5-1/2"	31 x 14 cm 58 15911



* Covers sold separately, unless noted otherwise.

* Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.

COOKWARE

BATERÍA DE COCINA



Heavy Weight Sauce Pans

6.0 mm or 2 gauge.

Cacerolas para guisar para servicio de alto volumen

6 mm o calibre 2.



ITEM	CAP	DIA X HT		COVER*
58 14502	2.5 Qt - 2.5 L	7" x 3-3/4"	18 x 9.5 cm	58 15502
58 14503	3.75 Qt - 3.75 L	8" x 4-1/2"	20 x 11.4 cm	58 15503
58 14507	7.5 Qt - 7.5 L	9-1/2" x 6-1/4"	24 x 15.9 cm	58 15507
58 14511	11 Qt - 11 L	11" x 6-3/4"	28 x 17 cm	58 15511

Pasta Cooker †

Ollas para pasta †

ITEM	DESC	CAP
58 13318‡	Pasta Cooker with 4 Inserts / <i>Olla para pasta con 4 canastas</i>	20 Qt - 20 L
58 13319	Stainless Steel Insert / <i>Canasta de acero inoxidable</i>	3 Qt - 3 L

‡ "Pot only" is not available.

‡ No se vende la "olla solamente."



Aluminum Bun Pans

1150 aluminum construction. Zinc-plated steel reinforcing wire. 18 - 20 gauge.

Bandejas de aluminio para hornear panecillos

Aluminio 1150. Alambre de acero reforzado enchapado en cinc. Calibre 18 ó 20.



ITEM	SIZE	DIM [WXLXH]		GAUGE
BP1826-12	Half Size / Mediano	18" x 13" x 1"	45.7 x 33 x 2.5 cm	1.0 mm - 18
BP1826-32	Full Size / Tamaño grande	18" x 26" x 1"	45.7 x 66 x 2.5 cm	0.8 mm - 20
BP1826-40	Full Size / Tamaño grande	18" x 26" x 1"	45.7 x 66 x 2.5 cm	1.0 mm - 18

* Covers sold separately, unless noted otherwise.

* Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.



Roast Pan

Aluminium. Natural finish. Riveted loop handles. With rolled edge.

Molde para asar

Aluminio. Acabado natural. Asas remachadas en forma de argolla. Con bordes enrollados.

ITEM	DIM [WXLXH]
5480	11-2/5" x 17-1/4" x 2-1/4" 28.9 x 43.8 x 5.7 cm



Straight-sided Roast Pan

Aluminium. 1.0 mm (18g) pan with plated steel loop handles. Handles fold down for storing and up for ease of use. Straight – sided, natural finish. Full perimeter rolled edge.

Molde de aluminio para asar con lados derechos

Aluminio. 1.0 mm con asas en forma de argolla de acero enchapado. Las asas se bajan para guardarse y se levantan para su uso. Lados derechos, acabado natural. Borde enrollado en todo el perímetro.

ITEM	DIM [WXLXH]	THICKNESS
58 11014	18-2/3" x 12-3/4" x 2-3/8" 7.4 x 5 x .9 cm	1.0 mm



Large Roast Pans

Thick aluminum for even heat distribution. 3" (7.6 cm) sidewall. Loop handles. Open bead for easy cleaning.

Moldes grandes para asar

Aluminio grueso para una distribución uniforme del calor. Paredes de 7.6 cm (3 pulg.). Asas en forma de argollas. Borde con moldura abierta para facilitar la limpieza.

ITEM	DIM [WXLXH]
A12183	12" x 18" x 3" 30.5 x 45.7 x 7.6 cm
A14203	14" x 20" x 3" 35.6 x 50.8 x 7.6 cm
A18203	18" x 20" x 3" 45.7 x 50.8 x 7.6 cm



Heavy Weight Aluminum Roast Pans

Seamless drawn pan and cover are made from tough 3/16" (5.0 mm) thick aluminum with handles on all four sides of pan. Cover can be used on the grill as a shallow pan. Rounded-corner construction for easy cleaning.

Molde para asar de aluminio, para servicio de alto volumen

El molde sin costuras y la tapa están hechas de aluminio resistente de 5.0 mm de grosor (3/16 pulg.) con asas en los cuatro lados. La tapa menos profunda se puede usar en la parrilla. Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

ITEM	DESC	DIM [WXLXH]
HDA20177	Pan Only	20-8/9" x 17-2/5" x 7" 53 x 44 x 17.8 cm
HDAC21182	Cover Only	21-3/5" x 18-1/10" x 2-1/4" 54.9 x 46 x 5.7 cm

Note: 7" pan has capacity of up to 172 8-ounce (225 g) servings.

Nota: El molde de 17.8 cm (7 pulg.) tiene capacidad para hasta 172 porciones de 225 gr (8 onzas).

Thermalloy
C A S T I R O N

2 different sizes of pouring spout on each fry pan.

Dos diferentes tamaños de pico para verter en cada sartén para freír.

Helper handle on 10" - 25.4 cm & 12" - 30.5 cm fry pans.

Mango y asa en sartenes de 25.4 cm (10 pulg.) y 30.5 cm (12 pulg.).

Pre-seasoned.

Precurada.



Fry pans are 2" deep for easier stirring.

Sartenes de 5 cm (2 pulg.) de profundidad para revolver fácilmente.



Ergonomic handle is comfortable to hold.

El mango ergonómico es cómodo de sujetar.



Commercial Cast Iron Cookware

NEW

- Provides fast heat transmission for great traditional cooking performance
- Consistent wall thickness for even heat distribution
- Pre-seasoned for immediate use and superior results
- Ergonomic handle design with thumb rest for easier handling
- Dual spout design to make pouring more convenient
- Superior underliners made of pressure-formed multi-ply hardwood; underliners are designed to hold cookware firmly in place and have a wide rim making for easier handling

Batería de hierro fundido, para cocinas comerciales

- Proporciona una transmisión rápida del calor que se traduce en excelentes resultados culinarios tradicionales
- El espesor uniforme de las paredes asegura la distribución pareja del calor
- Precurada, se puede usar de inmediato con resultados superiores
- El diseño ergonómico del mango, con lugar para apoyar el pulgar, facilita su sujeción
- Diseñada para poder verterse líquidos más cómodamente por ambos lados
- Posafuentes de calidad superior, de madera múltiple prensada; diseñados para que las piezas de la batería se mantengan en su lugar, con un borde ancho que facilita su uso



Fry Pans

Full 2" - 5 cm depth for easier stirring.

Sartenes para freír

5 cm (2 pulg.) de profundidad para revolver más fácilmente.

ITEM	DIM
57 3708	8" x 2" 20.3 x 5 cm
57 3710*	10" x 2" 25.4 x 5 cm
57 3712*	12" x 2" 30.5 x 5 cm

* With helper handle / Con mango y asa



Oval Pan with Handle

Sartén oval con mango

ITEM	DIM
57 3705	10" x 3/4" 25.4 x 1.9 cm



Oval Pan

Sartén oval

ITEM	DIM
57 3704	10" x 3/4" 25.4 x 1.9 cm



Oval Wood Underliner

Operating temperature up to 200°F / 93°C. Walnut stain.

Posafuentes de madera, oval

Temperatura de funcionamiento hasta 93°C / 200°F. Acabado nogal.

ITEM	DIM
57 3706	10" - 25.4 cm



Round Pan with Handle

Sartén redonda con mango

ITEM	DIM
57 3703	10" x 3/4" 25.4 x 1.9 cm



Round Wood Underliner

Operating temperature up to 200°F / 93°C. Walnut stain.

Posafuentes de madera, redondo

Temperatura de funcionamiento hasta 93°C / 200°F. Acabado nogal.

ITEM	DIM
57 3702	10" - 25.4 cm



Futura®

18/8 Stainless Cookware

- Aluminum clad bottom construction provides even heat distribution
- Induction capable
- "Stay Cool" handles
- Oversized spot-welded handles
- Exterior satin finish with mirror band
- Resists scratching and denting

Batería de acero inoxidable 18/8

- Fondo recubierto de aluminio que proporciona una distribución uniforme del calor
- Se puede usar en cocina de inducción
- Asas que no se calientan
- Asas de tamaño extra grande y soldadas por puntos
- Acabado exterior satinado con banda espejo
- Resistente a abolladuras y raspaduras

Stock Pots

Ollas de sopa

ITEM	FINISH	CAP	DIA X HT		COVER
SS1-2019i	Semi Mirrors / Semi Espejo	6.5 Qt - 6 L	8" x 7-1/2"	20 x 19 cm	SS7-20
SS1-2420i	Semi Mirrors / Semi Espejo	9.5 Qt - 9 L	9-1/2" x 8"	24 x 20 cm	SS7-24
SS1-2824i	Semi Mirrors / Semi Espejo	16 Qt - 15 L	11" x 9-1/2"	28 x 24 cm	SS7-28
SS1-3227i	Semi Mirrors / Semi Espejo	23.5 Qt - 22 L	12-1/2" x 11"	32 x 27.5 cm	SS7-32
SS1-3232	Semi Mirrors / Semi Espejo	27.5 Qt - 26 L	12-1/2" x 12-1/2"	32 x 32 cm	SS7-32
SS1-3636	Satin / Satinado	39 Qt - 37 L	14" x 14"	36 x 36 cm	SS7-36
SS1-4040	Satin / Satinado	53 Qt - 50 L	16" x 16"	40 x 40 cm	SS7-40
SS1-4545	Satin / Satinado	74 Qt - 70 L	17-1/2" x 17-1/2"	45 x 45 cm	SS7-45



Sauce Pots

Ollas para guisar

ITEM	FINISH	CAP	DIA X HT		COVER
SS2-2013i	Semi Mirrors / Semi Espejo	4 Qt - 4 L	8" x 5"	20 x 13 cm	SS7-20
SS2-2415i	Semi Mirrors / Semi Espejo	7.5 Qt - 7 L	9-1/2" x 6"	24 x 15 cm	SS7-24
SS2-2817i	Semi Mirrors / Semi Espejo	11.5 Qt - 11 L	11" x 6-1/2"	28 x 17 cm	SS7-28
SS2-3219i	Semi Mirrors / Semi Espejo	16 Qt - 15 L	12-1/2" x 7-1/2"	32 x 19 cm	SS7-32
SS2-4025	Satin / Satinado	34 Qt - 32 L	16" x 10"	40 x 25 cm	SS7-40



Sauce Pans

Cacerolas para guisar

ITEM	FINISH	CAP	DIA X HT		COVER
SS3-1607i	Semi Mirrors / Semi Espejo	1.5 Qt - 1.5 L	6-1/2" x 3"	16 x 7.5 cm	SS7-16
SS3-1812i	Semi Mirrors / Semi Espejo	3 Qt - 3 L	7" x 4-1/2"	18 x 12 cm	SS7-18
SS3-2013i	Semi Mirrors / Semi Espejo	4 Qt - 4 L	8" x 5"	20 x 13 cm	SS7-20
SS3-2410i	Semi Mirrors / Semi Espejo	5.5 Qt - 5 L	9-1/2" x 4"	24 x 10.5 cm	SS7-24
SS3-2812i	Semi Mirrors / Semi Espejo	8 Qt - 7.5 L	11" x 4-1/2"	28 x 12 cm	SS7-28
SS3-2817i	Semi Mirrors / Semi Espejo	11.5 Qt - 11 L	11" x 6-1/2"	28 x 17 cm	SS7-28



Braziers

Calderos

ITEM	FINISH	CAP	DIA X HT		COVER
SS6-2410i	Semi Mirrors / Semi Espejo	5.5 Qt - 5 L	9-1/2" x 4"	24 x 10.5 cm	SS7-24
SS6-2812i	Semi Mirrors / Semi Espejo	8 Qt - 7.5 L	11" x 5"	28 x 12 cm	SS7-28
SS6-3215i	Semi Mirrors / Semi Espejo	12.5 Qt - 12 L	12-1/2" x 6"	32 x 15 cm	SS7-32
SS6-3617	Satin / Satinado	18.5 Qt - 17.5 L	14" x 6-1/2"	36 x 17 cm	SS7-36
SS6-4019	Satin / Satinado	26.5 Qt - 25 L	16" x 7-1/2"	40 x 19 cm	SS7-40
SS6-5020	Satin / Satinado	40 Qt - 38 L	19-1/2" x 8"	50 x 20 cm	SS7-50
SS6-6025	Satin / Satinado	74 Qt - 70 L	23-1/2" x 10-1/2"	60 x 25 cm	SS7-60





Stainless Steel Fry Pans
Sartenes para freír inoxidables

ITEM	FINISH	DIA X HT		COVER
SS4-2004i	Satin	8" x 1-1/2"	20 x 4 cm	SS7-20
SS4-2404i	Satin	9-1/2" x 1-1/2"	24 x 4 cm	SS7-24
SS4-2805i	Satin	11" x 2"	28 x 5 cm	SS7-28
SS4-3205i	Satin	12-1/2" x 2"	32 x 5 cm	SS7-32
SS4-3606i*	Satin	12-1/2" x 2"	32 x 5 cm	SS7-32

* With helper handle / *Con dos mangos*



Paella Pans
Paelleras

ITEM	FINISH	DIA X HT		COVER
SS8-2004i	Satin	8" x 1-1/2"	20 x 4 cm	SS7-20
SS8-2404i	Satin	9-1/2" x 1-1/2"	24 x 4 cm	SS7-24
SS8-2805i	Satin	11" x 2"	28 x 5 cm	SS7-28
SS8-3205i	Satin	12-1/2" x 2"	32 x 5 cm	SS7-32

Stainless Steel Covers

Satin finish. Durable "stay cool" handles.

Tapas de acero inoxidable

Acabado satinado. Asas durables que "no se calientan."

ITEM	DIA
SS7-16	6-1/2" - 16 cm
SS7-18	7" - 18 cm
SS7-20	8" - 20 cm
SS7-24	9-1/2" - 24 cm
SS7-28	11" - 28 cm
SS7-32	12-1/2" - 32 cm
SS7-36	14" - 36 cm
SS7-40	16" - 40 cm
SS7-45	17-1/2" - 45 cm
SS7-50	19-1/2" - 50 cm
SS7-60	23-1/2" - 60 cm



Quantum® Non-Stick Coating

3-layer internally reinforced non-stick system which uses ceramic particles to add strength to the coating and has good food release properties.

Capa antiadhesiva Quantum®

Sistema antiadherente con 3 capas internas reforzadas que utiliza partículas de cerámica para darle mayor resistencia al revestimiento y que tiene buenas propiedades para que los alimentos se despeguen fácilmente.



Quantum® Non-Stick Coated Fry Pans

18/8 stainless steel. Superior ceramic non-stick Quantum® coating. Induction capable. "Stay Cool" oversized handles.

Sartenes para freír antiadherentes Quantum®

Acero inoxidable 18/8. Capa antiadherente de cerámica de calidad superior. Se puede utilizar en cocinas de inducción. Asas que no se calientan de tamaño extra grande.

ITEM	FINISH	DIA X HT		COVER
SS9-2004i	Satin	8" x 1-1/2"	20 x 4 cm	SS7-20
SS9-2404i	Satin	9-1/2" x 1-1/2"	24 x 4 cm	SS7-24
SS9-2805i	Satin	11" x 2"	28 x 5 cm	SS7-28
SS9-3205i	Satin	12-1/2" x 2"	32 x 5 cm	SS7-32

COOKWARE

BATERÍA DE COCINA

Cast Iron Skillet

To be used with solid wood oval serving trivet (BG78U) or wood underliner (57 3706).



Sartén de hierro fundido

Para ser usado con soporte ovalado de madera sólida (BG78U) o posafuentes de madera (57 3706).

Shown with HP1T.
Se ilustra con HP1T.

ITEM	DESC	DIM	O/A LENGTH
BG78P	With Handle / Con mango	9-1/2" x 7" - 24.1 x 17.8 cm	15" - 38 cm



Cast Iron Skillet

To be used with solid wood serving trivet (BG78U) or wood underliner (57 3706).

Sartén de hierro fundido

Para ser usado con soporte de madera sólida (BG78U) o posafuentes de madera (57 3706).

ITEM	DIM
BG77P	9-1/2" x 7" - 24.1 x 17.8 cm

Oval Wood Underliner

Operating temperature up to 200°F / 93°C. Walnut stain.

Posafuentes de madera, oval

Temperatura de funcionamiento hasta 93°C / 200°F. Acabado nogal.



ITEM	DIM
57 3706	10" - 25.4 cm

Wood Serving Trivet

Protects tables from damage. Fits oval cast iron skillets (BG77P, BG78P).



Soporte de madera

Protege la mesa de todo daño. Para las sartenes ovaladas de hierro fundido (BG77P, BG78P).

ITEM	DIM
BG78U	12-1/2" x 7-3/4" - 13.8 x 19.7 cm

Slip-On Handle Sleeve

For safe handling of cast iron skillets. Cotton. Made in USA.

Funda para mango de sartén

Sirve de protección al usar las sartenes de hierro fundido. Algodón. Fabricada en EE.UU.



Coated with aluminized silicone.
Recubiertas de silicona aluminizada.

ITEM	DIM
AH-6	6 x 2-3/4" - 15.2 x 7 cm

Wire Fry Baskets

Nickel-plated. Single wire construction. Colored plastic handle.

Canastas de alambre para freír

Estructura niquelada. Construcción con un solo alambre. Mango plástico de color.



Wire Fry Baskets

Heavy nickel-plated wire frame. Medium mesh.

Canastas de alambre para freír

Estructura niquelada de alambre grueso. Malla mediana.



ITEM	HANDLE	DIA X HT	
79204	Green / Verde	13" x 5-3/8" x 5-5/8"	33 x 13.7 x 14.3 cm
79207	Red / Rojo	13" x 5-3/8" x 5-5/8"	33 x 13.7 x 14.3 cm
79213	Green / Verde	12-1/2" x 6-1/4" x 5-1/4"	31.8 x 15.8 x 13.3 cm
79216	Red / Rojo	12-1/2" x 6-1/4" x 5-1/4"	31.8 x 15.8 x 13.3 cm

ITEM	DIA
B090	8-1/2" - 21.6 cm
B0100	9-1/2" - 24.1 cm
B0120	11-1/2" - 29.2 cm