

BUARFÉ

MÁS DE **30 AÑOS**
CENTRADOS EN
LA **CALIDAD** Y EL
SERVICIO AL CLIENTE

 agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición
39.005395/MU





Gama
BASIC

BASIC Range

p. 3



Gama
PREMIUM

PREMIUM Range

p. 18



Gama
DELUXE

DELUXE Range

p. 33



Gama
CHAMPIONS

CHAMPIONS Range

p. 54



Gama
EKO

EKO Range

p. 63



Mesas
JAMONERAS

HAM HOLDERS Table

p. 74

Gama **BASIC**

MADE IN **SPAIN** 🇪🇸

Practicidad y calidad a precios competitivos

Una línea diseñada para cubrir tanto las necesidades hogareñas, como de establecimientos de hostelería.

Fabricada con materiales de **primera calidad, resistente** y **pensada para durar**, así como ofrecer sencillez de manejo y limpieza, a precios realmente competitivos.

Practicality and quality at competitive prices

A line designed to meet the needs of both home and hospitality establishments.

Manufactured with **first quality materials, resistant** and **designed to last**, as well as to offer simplicity of use and cleaning, at really competitive prices.



Jamonero modelo CORDOBA

Ham Holder CORDOBA model



Jamonero modelo CÓRDOBA

Córdoba model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. El diseño del Jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el Jamón. La sujeción del jamón es mediante 4 palometas, consiguiendo un seguro y perfecto anclaje del jamón. Para evitar que se nos mueva el jamonero, lo hemos equipado con 4 patas antideslizantes de silicona.

Ref. 4480: Jamonero Córdoba lacado wengué.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. The design of the Ham Holder allows us to position the ham to our liking, thanks to its practical swinging system. This makes it easy and comfortable to cut to get the most out of the ham. Thanks to its anchorage system composed by four wing nuts, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham Holder includes four nonslip, silicone legs.

Ref. 4480: Ham holder, "Córdoba" model; wenge coating.

Jamonero modelo BODEGA

Ham Holder WINERY model



Jamonero modelo BODEGA

Winery model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante 4 palometas conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

Ref. 13970: Jamonero Bodega lacado wengué.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system composed by four wing nuts, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 13970: Ham holder, Winery model; wenge coating.

Jamonero modelo RIOJA

Ham Holder RIOJA model



Jamonero modelo RIOJA

Rioja model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete, conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

Ref. 4091: Jamonero Rioja lacado natural.

Ref. 8921: Jamonero Rioja lacado nogal.

Ref. 4237: Jamonero Rioja lacado tabaco.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 4091: Ham holder, Rioja model; natural coating.

Ref. 8921: Ham holder, Rioja model; lacquered walnut.

Ref. 4237: Ham holder, Rioja model; tobacco coating.

Jamonero modelo RIOJA ALTO

Ham Holder RIOJA ALTO model



Jamonero modelo RIOJA ALTO

Rioja Alto model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte inclinado (30°) fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

Ref. 6316: Jamonero Rioja Alto lacado tabaco.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut (30°). To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 6316: Ham holder, High Rioja model; tobacco coating.

Jamonero modelo PATANEGRA

Ham Holder PATANEGRA model



Jamonero modelo PATANEGRA

Patanegra model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero **fabricado en ESPAÑA** con madera de **pino insigne chileno** de primera calidad, los herrajes y pinchos están fabricados de **acero** con el acabado de la superficie en cromo brillo. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete conseguimos un **seguro y perfecto** anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte inclinado (45°) **fácil y cómodo**, ideal para espacios reducidos. Para una perfecta sujeción del Jamonero, hemos equipado la base del Jamonero con **4 patas antideslizantes de silicona**.

Ref. 8105: Jamonero Patanegra Lacado Roble

CHARACTERISTICS

Ham holder made in **SPAIN**, using **top-quality, Chilean insignis**, with **ironworks and steel spikes** in a chrome shine finish. Thanks to its anchorage system by pressure from tourniquet, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable angle cut (45°), ideal for restric restricted spaces. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes **four non-slip, silicone legs**.

Ref. 4107: Ham holder, Tavern model; tobacco coating.

Jamonero modelo HUELVA

Ham Holder HUELVA model



Jamonero modelo HUELVA

Huelva model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne chileno de primera calidad, herrajes de hierro pintados en negro epoxi y los pinchos de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo.

Ref. 3919 : Jamonero Huelva lacado nogal sin cuchillo.

Ref. 4015 : Jamonero Huelva lacado nogal con cuchillo.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks in black epoxy and steel spikes in a chrome shine finish.

Ref. 3919 : Ham holder, Huelva model; lacquered walnut, without ham knife.

Ref. 4015: Ham holder, Huelva model; lacquered walnut, including a ham knife

Jamonero modelo PLEGABLE

Ham Holder FOLDABLE model



Jamonero modelo PLEGABLE

Foldable model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne chileno de primera calidad. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo. Es un jamonero muy práctico, su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original.

Ref. 4534: Jamonero Plegable lacado nogal sin cuchillo.

Ref. 4541: Jamonero Plegable lacado nogal con cuchillo.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, Chilean insignis, with ironworks and steel spikes in a chrome shine finish. Its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again.

Ref. 4534 : Ham holder, Foldable model; lacquered walnut, without ham knife.

Ref. 4541: Ham holder, Foldable model; lacquered walnut, including a ham knife.

Diseño **innovador** y máxima **calidad**

Una gama de jamoneros de diseño increíblemente **innovador** y **eficaz**, que destaca por la utilización de materiales de auténtico **nivel premium**.

Esta línea define el jamonero como un elemento que destaca tanto en hogares como en establecimientos de hostelería.

Innovative design and **Top Quality**

A range of ham holders with an incredibly **innovative** and **efficient** design, which stands out for the use of authentic **premium level** materials.

This range defines the ham holder as an element that stands out both in homes and in catering establishments.

Gama
PREMIUM

MADE IN SPAIN 



Jamonerero modelo **JABUGO PLEGABLE HAYA**

Ham Holder **FOLDABLE JABUGO BEECH** model



Jamonero modelo JABUGO PLEGABLE HAYA

Foldable Jabugo Beech model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee sin necesidad de soltar la pata del jamón. Es un jamonero muy práctico; su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original. Su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo, ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de

Ref. 1083: Jamonero Jabugo giratorio plegable haya lacado natural.

Ref. 1427: Jamonero Jabugo giratorio plegable haya lacado nogal.

Ref. 14120: Jamonero Jabugo giratorio plegable haya lacado wengué.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder and its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again. Its design allows an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 1083: Ham holder, foldable rotatory "Jabugo" beech model; natural coating.

Ref. 1427: Ham holder, foldable rotatory "Jabugo" beech model; lacquered walnut.

Ref. 14120: Ham holder, foldable rotatory "Jabugo" beech model; wenge coating.

Jamonero modelo **JABUGO FIJO HAYA**

Ham Holder **JABUGO FIXED BEECH** model



Jamonero modelo JABUGO FIJO HAYA

Jabugo Beech Long Base model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de haya blanca europea de primera calidad, con herrajes de acero acabados en cromo brillo y pinchos de acero inoxidable AISI-304. Con el sistema de casquillos giratorios se puede girar el jamón los grados que desee sin necesidad de soltar la pata del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo. La longitud de la tabla (530 mm.) es ideal para jamones de gran longitud. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

Ref. 8129: Jamonero Jabugo Fijo giratorio haya lacado natural.

Ref. 8136: Jamonero Jabugo Fijo giratorio haya lacado tabaco.

Ref. 14106: Jamonero Jabugo Fijo giratorio haya lacado wengué.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut. Its long board (530 mm) makes it ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four nonslip, silicone legs.

Ref. 8129: Ham holder, Rotatory "Jabugo" Fixed beech model; natural coating.

Ref. 8136: Ham holder, Rotatory "Jabugo" Fixed beech model; tobacco coating.

Ref. 14106: Ham holder, Rotatory "Jabugo" Fixed beech model; wenge coating.

Jamonero modelo **CÓRDOBA GIRATORIO BASE HAYA**

Ham Holder **ROTATORY BEECH BASE CÓRDOBA** model



Jamonero modelo CÓRDOBA GIRATORIO HAYA

Rotatory Beech Córdoba model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de haya blanca europea de primera calidad, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, esta diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

El acabado de la base de madera de haya de la gama PREMIUM es ecológica, dicha laca acabado al agua es apta para uso doméstico e infantil, cumpliendo las normas EN-71-9, EN-71-10 y EN-71-11 al no contener sustancias orgánicas tóxicas, también indicar que las resinas contenidas no tienen ningún compuesto tóxico ni peligroso que puedan migrar por contacto a los alimentos, conforme a la directiva 2002/72/EC y sus modificaciones posteriores 2005/79/EC.

Ref. 4497: Jamonero Córdoba Giratorio base haya lacado caoba.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, using top-quality, European white beech, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut.

Its new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, allows us to place the ham without employing any spikes that might damage it. This way, the ham is perfectly fastened in any position, even when it is turned upside down.

In our PREMIUM range, the finish from the wood surface is ecofriendly. Its water-based lacquer makes it suitable for children and domestic use, complying with EN-71-9, EN-71-10 and EN-71-11 standards as it does not contain toxic organic substances. It is also worth mentioning that according to the directive 2002/72/EC and its subsequent modifications 2005/79/EC, the resins contained do not include any toxic or hazardous compound that may contaminate food.

Ref. 4497: Rotatory Beech Base Córdoba Model lacquered mahogany.

Jamonero modelo **CÓRDOBA GIRATORIO** **BASE DM/INOX**

Ham Holder **ROTATORY STAINLESS BASE CÓRDOBA** model



Jamonero modelo CÓRDOBA GIRATORIO DM/INOX

Rotatory Stainless Córdoba model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en España, la base es de APM500 color negro, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

El DM es un tablero fabricado a partir de fibras de madera y resinas sintéticas comprimidas, lo que aporta una mayor densidad que otros materiales. Es un material resistente, y a la vez fácil de trabajar y moldear. Se incluye una chapa de acero inoxidable AISI-304 embellecedora en la parte superior de la tabla del jamonero. Aportando un gran diseño, elegancia y durabilidad.

Ref. 4572: Jamonero Córdoba Giratorio base polietileno PE-500.

CHARACTERISTICS

Ham holder made entirely in Spain, the base is made of APM-500 black colour, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut.

Its new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, allows us to place the ham without employing any spikes that might damage it. This way, the ham is perfectly fastened in any position, even when it is turned upside down.

MD is a board made from compressed wood fibers and synthetic resins, which gives it greater density than other materials. It is a resistant material that is also easy to work with and mold. An AISI-304 stainless steel trim is included on the top of the ham holder board, providing great design, elegance, and durability.

Ref. 4572: Ham Holder Rotatory Polyethylene PE-500 base Córdoba Model.

Jamonero modelo **CÓRDOBA GIRATORIO** **BASE POLIETILENO PE-500**

Ham Holder **ROTATORY CÓRDOBA POLYETHYLENE PE-500 BASE** model



Jamonero modelo CÓRDOBA GIRATORIO APM-500

Rotatory APM-500 Córdoba model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en España, la base es de APM500 color negro, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

Base fabricada en APM-500 negro, este polietileno destaca por la muy baja absorción a la humedad. Su principal característica es su rigidez, tenacidad y una buena resistencia al desgaste y abrasión, debido a su buena resistencia a las sustancias químicas. Este material es insensible al ataque de la mayoría de los ácidos y las legías. Este material técnicamente es compatible y cumple con todos los requisitos para estar en contacto con los alimentos.

Ref. 4572: Jamonero Córdoba Giratorio base polietileno PE-500.

CHARACTERISTICS

Ham holder made entirely in Spain, the base is made of APM-500 black colour, with ironworks in a chrome shine finish and stainless steel spikes AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder, and its design allows us to make an easy and comfortable vertical cut.

Its new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, allows us to place the ham without employing any spikes that might damage it. This way, the ham is perfectly fastened in any position, even when it is turned upside down.

The base of the ham holder is made of black APM-500, this polyethylene stands out for its very low humidity absorption. Its main characteristics are its rigidity, toughness and good resistance to wear and tear and abrasion, due to its good resistance to chemical substances. This material is insensitive to attack by most acids and alkalis. This material is technically compatible and meets all requirements for food contact.

Ref. 4572: Ham Holder Rotatory Polyethylene PE-500 base Córdoba Model.

Jamonero modelo **CÓRDOBA GIRATORIO BASE ACERO INOX.**

Ham Holder **ROTATORY CÓRDOBA STAINLESS BASE** model



Jamonero modelo CÓRDOBA GIRATORIO ACERO Inox

Rotatory Stainless Steel Córdoba model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en España, la base es de acero inoxidable satinado AISI-304, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos también son de acero inoxidable AISI-304. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye casquillo giratorio cónico que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de acero inoxidable AISI-304 en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión. El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, esta diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

Ref. 4589: Jamonero Córdoba Giratorio Acero INOX. Satinado

CHARACTERISTICS

Ham holder made entirely in Spain, the base is made of satin stainless steel AISI-304, the hardware is made of steel with a shiny chrome surface finish and the spikes are also made of stainless steel AISI-304. The design of the ham holder allows us to position the ham to our liking, due to the practicality of its swinging system, achieving an easy and comfortable cut to make the most of the ham.

Its new conical rotatory bush facilitates the entry of the hoof into the bush and includes two stainless steel spikes AISI-304 inside the bush, something very useful to attach and hold the ham more precisely. The new design of the lower part, where the thickest part of the ham is placed, allows us to place the ham without employing any spikes that might damage it. This way, the ham is perfectly fastened in any position, even when it is turned upside down.

Ref. 4589: Rotatory Stainless Satin-Finished Córdoba Model.

Jamonero modelo **BODEGA INOX. BASE POLIETILENO PE-500**

Ham Holder **STAINLES POLYETHYLENE PE-500 WINERY** model



Jamonero modelo BODEGA BASE APM-500

Rotatory Beech Córdoba model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España. La base está elaborada con polietileno PE-500 negro y los herrajes y pinchos con acero inoxidable AISI-304. Con su sistema de sujeción mediante cuatro palometas conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal, fácil y cómodo. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas antideslizantes de silicona.

Reúne todos los requisitos para estar en contacto con los alimentos, además este modelo de jamonero es lavable, pudiéndolo introducir en el lavavajillas. Aunque el uso abusivo del mismo, a temperaturas superiores a 60° grados puede ocasionar pérdida de brillo en sus componentes, debido al alto grado de agresividad de los detergentes utilizados en los lavavajillas.

Ref. 4275: Jamonero Bodega inox. base polietileno PE-500 negro.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain, whose base is made from black polyethylene PE-500 and its ironworks and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its anchorage system composed by four wing nuts, the ham is safely and perfectly anchored, allowing an easy and comfortable horizontal cut. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

This ham holder fulfils all the requirements to be in contact with food. Moreover, this model is washable and it can even be washed up in the dishwasher. The overuse of the dishwasher at temperatures above 60° can cause gloss loss due to the use of corrosive detergents for dishwashers.

Ref. 4275: Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 winery model.

El soporte jamonero en su **máxima expresión**

Una gama consolidada de jamoneros con un **diseño sorprendentemente vanguardista y funcional**, que se distingue por la utilización de materiales de la más **alta calidad**.

Esta línea eleva al jamonero a un nivel destacado tanto en entornos domésticos como en establecimientos de hostelería.

The ham stand at its **best**

A consolidated range of ham holders with a **surprisingly avant-garde and functional design**, distinguished by the use of the **highest quality materials**.

This line elevates the ham holder to an outstanding level both in domestic environments and in catering establishments.

Gama
DELUXE

MADE IN SPAIN 



Jamonero modelo **CÓRDOBA PLUS BASE MADERA DE HAYA**

Ham Holder **CORDOBA PLUS BEECHWOOD BASE** model



INOX
AISI-304

Desmontable
Detachable

80°

360°

**Jamonero modelo
CÓRDOBA PLUS
BASE MADERA DE HAYA**

Córdoba Plus Beechwood Base model



BUARFE

CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en **ESPAÑA** con madera de **haya blanca europea** de primera calidad, los herrajes de **acero** con el acabado de la superficie en **chromo brillo** y los pinchos de **acero inoxidable AISI-304**. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye **casquillo giratorio cónico** que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de **acero inoxidable AISI-304** en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión.

El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

La base del nuevo modelo Córdoba Plus incluye un **sistema patentado de giro 360°**, cumpliendo así con todos los requisitos de un jamonero profesional. Con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es idóneo para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

Ref. 4022: Jamonero Córdoba Plus Base Haya

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN with top-quality European white beech wood, steel fittings with a shiny chrome finish, and AISI-304 stainless steel spikes. The design of the ham holder allows you to position the ham as you wish, thanks to its practical balancing system, making it easy and comfortable to cut and get the most out of the ham.

It includes a conical rotating socket that facilitates the insertion of the ham's hoof into the socket, with two AISI-304 stainless steel spikes inside the socket, in order to center the ham leg and hold it precisely.

The rotating cap system allows the ham to be rotated as many degrees as desired without having to release the spike that holds the ham leg in place. The lower V-shaped piece, where the ham rests, is designed without spikes to avoid damaging the ham, which remains perfectly secure in any position, even when the ham is turned over.

The base of the new Córdoba Plus model includes a patented 360° rotation system, thus meeting all the requirements of a professional ham holder. With minimal pressure on the handle, we can stop the rotation in the chosen position. This rotation is ideal for carving the ham, as you do not need to move from your place to access all parts of the ham, and it is also ideal for showing the ham to the customer before slicing it.

Ref. 4022: Ham holder, córdoba plus beechwood base model

Jamonero modelo **CÓRDOBA PLUS BASE DM/INOX**

Ham Holder **CORDOBA PLUS DM/STAINLESS BASE** model



INOX
AISI-304

Desmontable
Detachable

80°

360°

Jamonero modelo CÓRDOBA PLUS BASE DM/INOX

Córdoba Plus DM/Stainless Base model



BUARFE

CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en **ESPAÑA** con madera de **DM** de primera calidad, incluye una chapa embellecedora de acero inoxidable AISI-304. Los herrajes son de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de **acero inoxidable AISI-304**. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye **casquillo giratorio cónico** que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de **acero inoxidable AISI-304** en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión.

El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

La base del nuevo modelo Córdoba Plus incluye un **sistema patentado de giro 360°**, cumpliendo así con todos los requisitos de un jamonero profesional. Con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es idóneo para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de loncharlo.

Ref. 4039: Jamonero Córdoba Plus Base DM/Acero Inox.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN with top-quality MDF wood, includes an AISI-304 stainless steel trim plate. The fittings are made of steel with a shiny chrome finish and the spikes are made of AISI-304 stainless steel. The design of the ham holder allows you to position the ham as you wish, thanks to its practical balancing system, making it easy and comfortable to cut and get the most out of the ham.

It includes a conical rotating socket that facilitates the insertion of the ham's hoof into the socket, with two AISI-304 stainless steel spikes inside the socket, in order to center the ham leg and hold it precisely.

The rotating cap system allows the ham to be rotated as many degrees as desired without having to release the spike that holds the ham leg in place. The lower V-shaped piece, where the ham rests, is designed without spikes to avoid damaging the ham, which remains perfectly secure in any position, even when the ham is turned over.

The base of the new Córdoba Plus model includes a patented 360° rotation system, thus meeting all the requirements of a professional ham holder. With minimal pressure on the handle, we can stop the rotation in the chosen position. This rotation is ideal for carving the ham, as you do not need to move from your place to access all parts of the ham, and it is also ideal for showing the ham to the customer before slicing it.

Ref. 4039: Ham holder, córdoba plus DM/Stainless base model

Jamonero modelo **CÓRDOBA PLUS BASE APM-500**

Ham Holder **CORDOBA PLUS APM-500 BASE** model



INOX
AISI-304

Desmontable
Detachable

80°

360°

POLIETILENO
PE-500

Jamonero modelo CÓRDOBA PLUS BASE APM-500

Córdoba Plus Beechwood Base model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en **ESPAÑA** la base es de **APM-500**, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de **acero inoxidable AISI-304**. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye **casquillo giratorio cónico** que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de **acero inoxidable AISI-304** en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión.

El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

La base del nuevo modelo Córdoba Plus incluye un **sistema patentado de giro 360°**, cumpliendo así con todos los requisitos de un jamonero profesional. Con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es idóneo para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de loncharlo.

Ref. 4053: Jamonero Córdoba Plus Base APM-500

CHARACTERISTICS

Ham holder manufactured entirely in SPAIN. The base is made of APM-500, the steel fittings have a shiny chrome finish, and the spikes are made of AISI-304 stainless steel. The design of the ham holder allows us to position the ham as we wish, thanks to its practical balancing system, making it easy and comfortable to cut and get the most out of the ham.

It includes a conical rotating socket that facilitates the insertion of the ham's hoof into the socket, with two AISI-304 stainless steel spikes inside the socket, in order to center the ham leg and hold it precisely.

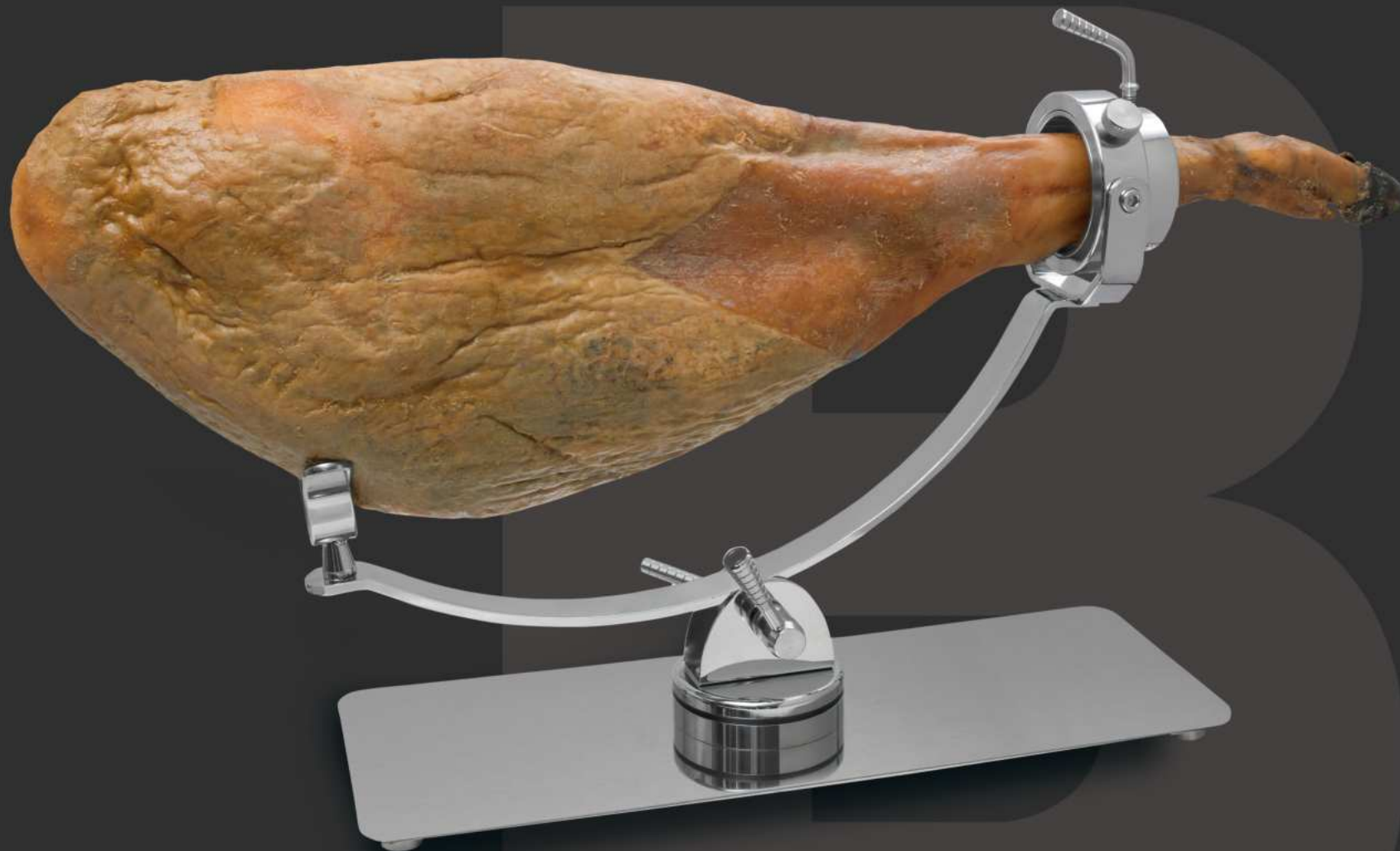
The rotating cap system allows the ham to be rotated as many degrees as desired without having to release the spike that holds the ham leg in place. The lower V-shaped piece, where the ham rests, is designed without spikes to avoid damaging the ham, which remains perfectly secure in any position, even when the ham is turned over.

The base of the new Córdoba Plus model includes a patented 360° rotation system, thus meeting all the requirements of a professional ham holder. With minimal pressure on the handle, we can stop the rotation in the chosen position. This rotation is ideal for carving the ham, as you do not need to move from your place to access all parts of the ham, and it is also ideal for showing the ham to the customer before slicing it.

Ref. 4053: Ham holder, Córdoba plus APM-500 base model

Jamonero modelo **CÓRDOBA PLUS BASE ACERO INOX.**

Ham Holder **CORDOBA PLUS STAINLESS STEEL BASE** model



INOX
AISI-304

Desmontable
Detachable

80°

360°

**Jamonero modelo
CÓRDOBA PLUS
BASE ACERO INOX.**

Córdoba Plus Stainless Steel Base model



BUARFE

CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado íntegramente en **ESPAÑA** la base es de **acero inoxidable satinado AISI-304**, los herrajes de acero con el acabado de la superficie en cromo brillo y los pinchos de **acero inoxidable AISI-304**. El diseño del jamonero nos permite posicionar el jamón a nuestro gusto, debido a la practicidad de su sistema de balanceo, consiguiendo un corte fácil y cómodo para aprovechar al máximo el jamón.

Incluye **casquillo giratorio cónico** que facilita la entrada de la pezuña del jamón al casquillo, con dos pinchos de **acero inoxidable AISI-304** en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión.

El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el pincho que sujeta la pata del jamón. La pieza en forma de "V" inferior, donde apoya la maza del jamón, está diseñada sin pinchos para evitar dañar el jamón, el mismo queda perfectamente sujeto en cualquier posición, incluso cuando le damos la vuelta al jamón.

La base del nuevo modelo Córdoba Plus incluye un **sistema patentado de giro 360°**, cumpliendo así con todos los requisitos de un jamonero profesional. Con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es idóneo para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

Ref. 4046: Jamonero Córdoba Plus Base Acero Inox.

CHARACTERISTICS

Ham holder manufactured entirely in SPAIN. The base is made of AISI-304 Stainless steel, the steel fittings have a shiny chrome finish, and the spikes are made of AISI-304 stainless steel. The design of the ham holder allows us to position the ham as we wish, thanks to its practical balancing system, making it easy and comfortable to cut and get the most out of the ham.

It includes a conical rotating socket that facilitates the insertion of the ham's hoof into the socket, with two AISI-304 stainless steel spikes inside the socket, in order to center the ham leg and hold it precisely.

The rotating cap system allows the ham to be rotated as many degrees as desired without having to release the spike that holds the ham leg in place. The lower V-shaped piece, where the ham rests, is designed without spikes to avoid damaging the ham, which remains perfectly secure in any position, even when the ham is turned over.

The base of the new Córdoba Plus model includes a patented 360° rotation system, thus meeting all the requirements of a professional ham holder. With minimal pressure on the handle, we can stop the rotation in the chosen position. This rotation is ideal for carving the ham, as you do not need to move from your place to access all parts of the ham, and it is also ideal for showing the ham to the customer before slicing it.

Ref. 4046: Ham holder, Córdoba plus stainless steel base model

Jamonero modelo ÉLITE INOX. BASE MADERA DE HAYA

Ham Holder STAINLESS BEECHWOOD BASE ELITE model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Desmontable
Detachable

80°

**Jamonero modelo
ÉLITE INOX.
BASE MADERA DE HAYA**

Stainless Beechwood Base Elite model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España, con las mejores características: base de madera de haya blanca con superficie ecológica apta para uso doméstico e infantil, herrajes de acero inoxidable AISI304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios que nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Nuestros modelos Elite ofrecen una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación.

Ref. 4213: Jamonero Elite inox. base madera de haya lacada wengué.

CHARACTERISTICS

Ham holder manufactured in Spain and including the best characteristics: a white beech wood base with organic surface area, suitable for children and domestic use; ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. To guarantee its optimum fastening, this ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 4213: Ham holder, stainless beechwood base Elite model; wenge coating.

Jamonero modelo ÉLITE INOX. BASE POLIETILENO PE-500

Ham Holder STAINLESS POLYETHYLENE PE-500 BASE ELITE model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Lavavajillas
Dishwasher

Desmontable
Detachable

80°

**Jamonero modelo
ÉLITE INOX.
BASE POLIETILENO**

Stainless Polyethylene Base Elite model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España, con las mejores características: base realizada en polietileno PE-500, herrajes son de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios que nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Nuestros modelos Elite ofrecen una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación. Este modelo puede lavarse e introducirse en lavavajillas.

Ref. 4220: Jamonero Elite inox. base polietileno PE-500 negro.

CHARACTERISTICS

Ham holder manufactured in Spain and including the best characteristics: base is made from black polyethylene PE-500, ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. This model is washable and it can also be washed up in the dishwasher. To guarantee its optimum fastening, this ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 4220: Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 base Elite model.

Jamonero modelo ÉLITE INOX. BASE SILESTONE

Ham Holder STAINLESS SILESTONE BASE ELITE model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Silestone

Desmontable
Detachable

80°

**Jamonero modelo
ÉLITE INOX.
BASE SILESTONE**

Stainless Polyethylene Base Elite model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España, con las mejores características: base está realizada en Silestone serie Stellar, herrajes son de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Nuestros modelos Elite ofrecen una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación.

Ref. 4381: Jamonero Elite inox. base Silestone negra.

Ref. 4398: Jamonero Elite inox. base Silestone blanca.

CHARACTERISTICS

Ham holder manufactured in Spain and including the best characteristics: base is made from Silestone Stellar series, ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 4381: Ham holder, stainless black Silestone base Elite model.

Ref. 4398: Ham holder, stainless white Silestone base Elite model.

Jamonero modelo ÉLITE PLUS PROFESIONAL BASE POLIETILENO

Ham Holder POLYETHYLENE PE-500 BASE, PROFESSIONAL model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Lavavajillas
Dishwasher

Desmontable
Detachable

360°

80°

Jamonero modelo ÉLITE PLUS PROFESIONAL BASE POLIETILENO

Polyethylene Base Professional Plus model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España, con las mejores características: base realizada en polietileno PE-500 negro, herrajes de acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro, cabezal abatible con casquillos giratorios que nos permite girar el jamón sin tener que soltar la pata y su pieza inferior abatible en forma de uve (fabricada con PE-500) que nos permite colocar el jamón sin dañarlo a la vez que protege el filo de los cuchillos.

Este modelo Elite ofrece una gran libertad de movimientos para facilitar el corte de jamón a los profesionales del sector; girando 360° sobre la base y abarcando 80° de balanceo para facilitar el tercer corte del jamón manteniendo siempre una perfecta sujeción, son desmontables para facilitar su transporte y compatibles con nuestra maleta profesional. Todos tienen cuatro patas antideslizantes de silicona en la base para una perfecta fijación. Este modelo puede lavarse e introducirse en lavavajillas.

Ref. 4374: Jamonero Elite Plus Profesional Inox.
Base polietileno PE-500 negro.

CHARACTERISTICS

Ham holder manufactured in Spain and including the best characteristics: base is made from black polyethylene PE500, ironworks made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500, a folding headrest with rotatory bushings, which allows the rotation of the ham without removing it from the ham holder; and a folding, v-shaped piece (made of polyethylene PE-500) at the bottom part of the ham holder, which allows placing the ham without employing any spikes that might damage the ham or the knife edge.

To facilitate ham cutting to professionals of the sector, our Elite models allow a versatile movement, fully rotatable (360°) and covering 80° of roll angle to facilitate the third cut of the ham and keeping its optimum fastening. These ham holders are detachable for easy transportation and compatible with our professional suitcase. This model is washable and it can also be washed up in the dishwasher. To guarantee its optimum fastening, this ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 4374: Ham holder, stainless black polyethylene PE-500 base Professional Plus Elite model.

Jamonero modelo **SOPORTE ÉLITE INOX.** (SIN BASE)

Ham Holder **BRACKET, STAINLESS ELITE** model (NO BASE)



Jamonero modelo
SOPORTE ÉLITE INOX.
(Sin Base)

Bracket, Stainless Elite model



CARACTERÍSTICAS

El soporte Jamonero está fabricado con acero inoxidable AISI-304 y polietileno PE-500 negro. Ideal para la hostelería para fijar encima de cualquier base, incluimos tornillos de acero inoxidable para su anclaje. Para proteger el filo de los cuchillos de corte, todas las piezas cercanas al jamón han sido diseñadas y fabricadas en polietileno PE-500 negro.

Ref. 4305: Soporte Elite inox. (Sin base)

CHARACTERISTICS

The Ham bracket is made of stainless steel AISI-304 and black polyethylene PE-500. It is perfect for the hospitality sector, you can fix it on any base and it includes stainless steel screws to anchor it. All parts close to the ham have been designed and manufactured with black polyethylene PE-500 to protect the knife edge; so, in case the knife hits any of these pieces, its blade won't be damaged.

Ref. 4305: Bracket, stainless Elite model (no base)

MALETA PROFESIONAL Jamonero Élite

PROFESSIONAL SUITCASE Elite Model



MALETA PROFESIONAL Jamonero Élite

Professional Suitcase Elite model



CARACTERÍSTICAS

Maleta robusta y fuerte fabricada en madera contrachapada revestida color negro, cantonera metálica de protección en cada perfil, esquinera de hierro anti golpes, tapa con cierre hermético, asas de transporte, agarrador extensible, ruedas en la base para su movimiento horizontal con refuerzos para escalones. Diseñada y fabricada especialmente para el Jamonero Elite en todas sus versiones, en su interior forrado de goma espuma, tiene huecos habilitados para colocar las piezas del jamonero, alzador y cuchillos. Se puede personalizar con vinilo de manera exclusiva para cada cliente.

Ref. 4343: Maleta profesional Jamonero Elite 43x42x69 cm.

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN, whose base is made from Silestone Stellar series. Its ironworks – depending on the model, the surface finish can appear in different colours – and spikes are made of stainless steel AISI-304. Thanks to its system of rotatory bushings, you can rotate the ham as much as you please without removing it from the ham holder and its folding system makes it extremely practical, as once it is folded, you can place it in its original package again. Its design allows an easy and comfortable horizontal cut, ideal for long hams. To guarantee its optimum fastening, this Ham holder includes four non-slip, silicone legs.

Ref. 4343: Professional Suitcase, Elite model 43x42x69 cm.

Elegancia y versatilidad para el **profesional**

La gama de soportes jamoneros que representa el conjunto de **avances funcionales** más importante de los últimos años.

Un diseño de **ingeniería 100% española**, basada en la experiencia de los mejores cortadores del país.

Fabricada con materiales de **calidad insuperable**, pensada para perdurar y cubrir las necesidades del cortador profesional de jamón.

The ham holder designed for **champions**

The range of ham supports that represents the most important set of **functional advances** in recent years.

A **100% Spanish engineering** design, based on the experience of the best slicers in the country.

Manufactured with materials of **unsurpassed quality**, designed to last and meet the needs of the professional ham cutter.

Gama **CHAMPIONS**

MADE IN **SPAIN** 



Jamonero modelo **CHAMPIONS BASE POLIETILENO PE-500**

Ham Holder **CHAMPIONS POLYETHYLENE PE-500 BASE** model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Lavavajillas
Dishwasher

Desmontable
Detachable

360°

80°

Jamonero modelo CHAMPIONS BASE APM-500

Champions APM-500 Base model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. Base fabricada en polietileno PE-500 negro con grandes dimensiones para dar una gran estabilidad, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo

Ref. 4435: Jamonero Champions Inox. Base Polietileno PE-500.

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. A base made of black PE-50 polyethylene with large dimensions to give a high stability, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

Ref. 4435: Ham Holder Stainless Polyethylene PE-500 Base Champions.

Jamonero modelo **CHAMPIONS BASE INOX. BRILLO**

Ham Holder **CHAMPIONS STAINLESS GLOSS BASE** model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Lavavajillas
Dishwasher

Desmontable
Detachable

360°

80°

**Jamonero modelo
CHAMPIONS
BASE INOX. BRILLO**

Champions Stainless Gloss Base model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. Base de fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 6 mm. de grueso pulida, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

Ref. 4459: Jamonero Champions inox. Base acero inox. Brillo

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. A polished base made of AISI-304 stainless steel with 6 mm thick, with a gloss finish, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

Ref. 4459: Ham Holder Champions Stainless Gloss Base.

Jamonero modelo **CHAMPIONS BASE INOX. MATE**

Ham Holder **CHAMPIONS STAINLESS MATE BASE** model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Lavavajillas
Dishwasher

Desmontable
Detachable

360°

80°

Jamonero modelo CHAMPIONS BASE INOX. MATE

Champions Stainless Mate Base model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. Base de fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 6 mm. de grueso, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

Ref. 4466: Jamonero Champions inox. Base acero ompx. Mate

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. A base made of AISI-304 stainless steel with 6 mm thick with a shot-blasted finish with glass microspheres, a new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

Ref. 4466: Ham Holder Champions Inox Mate ompx steel Base.

Jamonero modelo **CHAMPIONS SOPORTE INOX.**

Ham Holder **CHAMPIONS STAINLESS STEEL STAND** model



POLIETILENO
PE-500

INOX
AISI-304

Lavavajillas
Dishwasher

Desmontable
Detachable

 360°

 80°

Jamonero modelo SOPORTE CHAMPIONS INOX. (SIN BASE)

Champions Stainless Stand model



CARACTERÍSTICAS

Jamonero estrella de la firma BUARFE, fabricado en España. Nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y de protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salva guardar el filo de lo cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mal formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de lonchearlo.

Ref. 4473: Soporte Champions Inox (sin base)

CHARACTERISTICS

BUARFE's star ham holder, manufactured in Spain. A new stylized AISI-304 ironwork in stainless steel that highlights the ham and gives it prominence, a symmetric design to personalize the placing of levers on the right side or on the left side of the holder to each user's taste, accompanied by the upper head and the lower V in black PE-500 polyethylene. Pieces that are closer to the ham are made of black PE-500 polyethylene to safeguard the edge of knives. The reduction of the cutting height is 4 cm, so it is ideal to work in a comfortable way.

A folding upper head with a rotating cap of greater diameter that enables us to turn the ham around without having to release the leg, it includes a movement to the left/right to correct any deformity of the leg of ham and with spikes on the rotating cap that enable us to hold it firmly at the same time as it centers that foot to turn it later around.

A lower V that is designed not to harm the ham and gives us a great fastening without using spikes with an articulated arm that enables us to reduce the fastening distance and is ideal to cut shoulders. Since this articulated arm has a great number of movements, it enables us to make the third cut without having to balance the holder.

The new Champions model gives us more freedom of movement, its 80° balance enables us to cut the ham in vertical position and to do it for the third time in a comfortable and effective way. A new more efficient 360° cap design, we stop the turn in the chosen position with a minimal pressure of the lever. This turn is ideal to peel the piece, we don't have to move from our place to access all parts of the ham and it is also ideal to show it to the customer before slicing it.

Ref. 4473: Stainless Stand Champions (No Base)

Gama
EKO

MADE IN SPAIN 

Sostenibilidad y excelencia en un solo lugar

Una nueva línea de jamoneros que une **calidad** y **diseño** para satisfacer tanto las necesidades domésticas como las profesionales.

Con materiales de **primera categoría** y un enfoque en la **excelencia**, la **Gama EKO** redefine el soporte jamonero.

Diseñada para perdurar y adaptarse a diversos entornos, representa la elección ideal para quienes buscan un producto excepcional y duradero.

Sustainability and **Excellence** in one place

A new line of ham stands that combines **quality** and **design** to meet both domestic and professional needs.

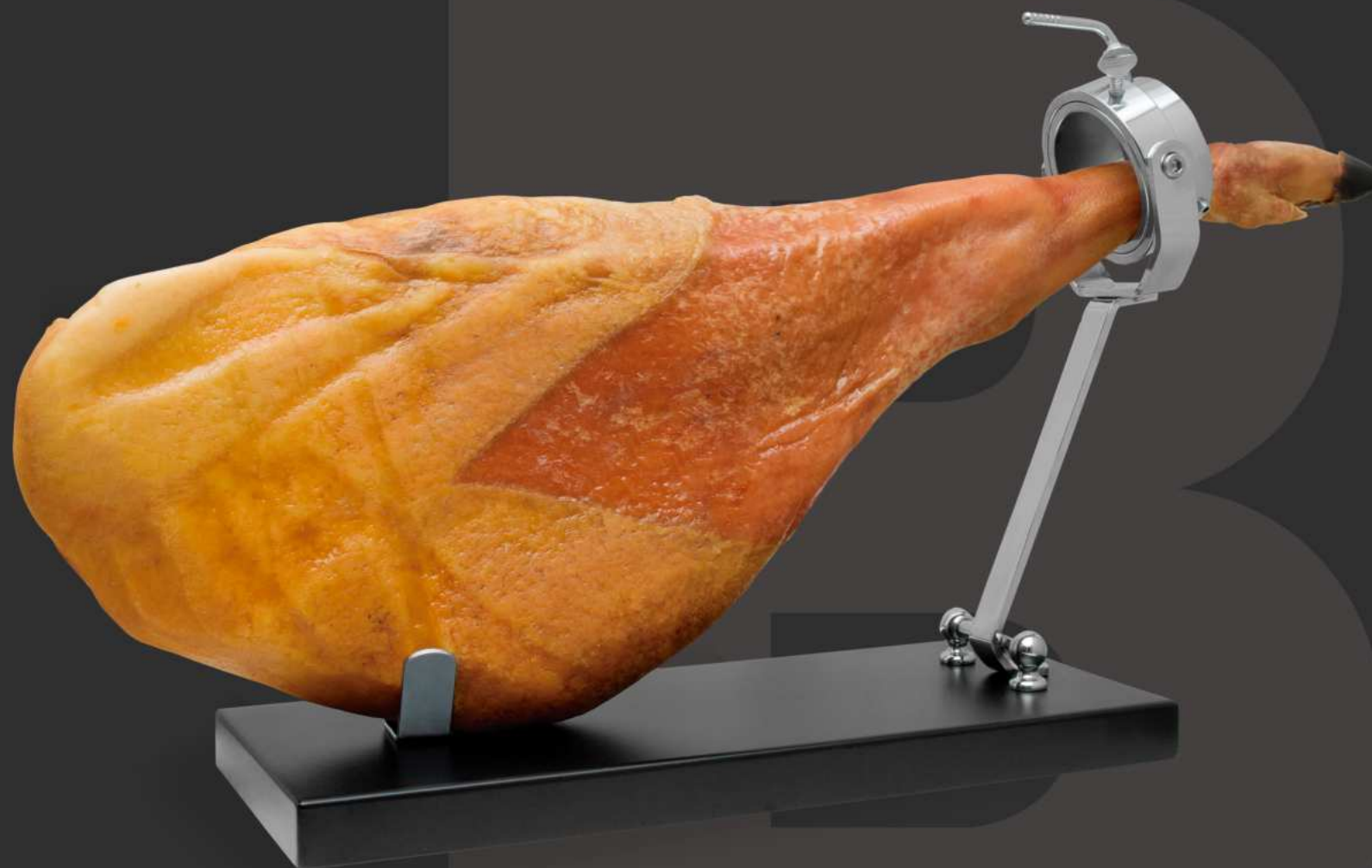
With **premium materials** and a focus on **excellence**, the **EKO Range** redefines the ham holder.

Designed to last and adapt to various environments, it represents the ideal choice for those looking for an exceptional and long-lasting product.



Jamonero modelo **JABUGO PLEGABLE LACADO WENGUÉ**

Ham Holder model **FOLDABLE JABUGO WENGUE LACQUERED**



Jamonero modelo
JABUGO PLEGABLE EKO
LACADO WENGUÉ

Foldable Jabugo EKO Lacquered Wengue



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de DM de primera calidad, con herrajes y pinchos de acero acabados en cromo brillo. Incluye casquillo giratorio con dos pinchos en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión.

El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el picho que sujeta la pata del jamón. Es un jamonero muy práctico; su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas adhesivas antideslizantes.

El DM es un tablero fabricado a partir de fibras de madera y resinas sintéticas comprimidas, lo que aporta una mayor densidad que otros materiales. Es un material resistente, y a la vez fácil de trabajar y moldear.

Ref. 4749: Jabugo plegable EKO lacado wengué

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN with high-quality DM wood, with chrome-finished steel fittings and spikes. It includes a rotating socket with two spikes inside the socket, aimed at centering the ham leg and securing it with precision.

The rotating socket system allows the ham to be turned to the desired angle without needing to loosen the spike that holds the ham leg. It is a very practical ham holder; its folding system allows us to store it back in its original packaging. For perfect stability of the ham holder, we have equipped its base with four non-slip adhesive feet.

DM is a board made from compressed wood fibers and synthetic resins, which provides greater density than other materials. It is a durable material, while also being easy to work with and shape.

Ref. 4749: Foldable Jabugo EKO lacquered wenge

Jamonero modelo **JABUGO FIJO LACADO WENGUÉ**

Ham Holder model **FIXED JABUGO LACQUERED WENGUÉ**



**Jamonero modelo
JABUGO FIJO EKO
LACADO WENGUÉ**

Fixed Jabugo EKO Lacquered Wengué



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en ESPAÑA con madera de DM de primera calidad, con herrajes y pinchos de acero acabados en cromo brillo. Incluye casquillo giratorio con dos pinchos en el interior del casquillo, con el objetivo de centrar la pata del jamón y sujetarla con precisión.

El sistema de casquillos giratorios permite girar el jamón los grados que se desee sin necesidad de soltar el picho que sujeta la pata del jamón. Para una perfecta sujeción del jamonero, hemos equipado su base con cuatro patas adhesivas antideslizantes.

El DM es un tablero fabricado a partir de fibras de madera y resinas sintéticas comprimidas, lo que aporta una mayor densidad que otros materiales. Es un material resistente, y a la vez fácil de trabajar y moldear.

Ref. 4725: Jabugo fijo EKO lacado wengué

CHARACTERISTICS

Ham holder made in SPAIN with high-quality DM wood, with chrome-finished steel fittings and spikes. It includes a rotating socket with two spikes inside the socket, aimed at centering the ham leg and securing it with precision.

The rotating socket system allows the ham to be turned to the desired angle without needing to loosen the spike that holds the ham leg. It is a very practical ham holder; its folding system allows us to store it back in its original packaging. For perfect stability of the ham holder, we have equipped its base with four non-slip adhesive feet.

DM is a board made from compressed wood fibers and synthetic resins, which provides greater density than other materials. It is a durable material, while also being easy to work with and shape.

Ref. 4725: Fixed Jabugo EKO lacquered wenge

Jamonero modelo RIOJA EKO LACADO NOGAL

Ham Holder model RIOJA EKO LACQUERED WALNUT



Jamonero modelo
RIOJA EKO
LACADO NOGAL

Rioja EKO Lacquered Walnut



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne nacional. Los herrajes y los pinchos son de acero con el acabado de la superficie zincada. Con el sistema de sujeción mediante presión del torniquete, conseguimos un seguro y perfecto anclaje del jamón, su diseño nos permite un corte horizontal fácil y cómodo.

Ref. 7672: Jamonero Rioja EKO Lacado Nogal

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain with national insigne pine wood. The hardware and skewers are made of steel with a zinc-plated surface finish. With the pressure clamping system of the tourniquet, we get a safe and perfect anchorage of the ham, its design allows us an easy and comfortable horizontal cut.

Ref. 7672: Ham Holder Rioja EKO Lacquered Walnut

Jamonero modelo PLEGABLE EKO LACADO NOGAL

Ham Holder model FOLDABLE EKO LACQUERED WALNUT



**Jamonero modelo
PLEGABLE EKO
LACADO NOGAL**

Foldable EKO Lacquered Walnut



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne nacional, herrajes de hierro pintados en negro epoxi y los pinchos de acero con el acabado de la superficie zincada. Es un jamonero muy práctico, su sistema de plegado nos permite volver a guardarlo en su envase original sin necesidad de desmontarlo.

Ref. 7665: Jamonero Plegable EKO Lacado Nogal

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain with national insigne pine wood, iron fittings painted in black epoxy and steel skewers with zinc-plated surface finish. It is a very practical ham holder, its folding system allows us to put it back in its original packaging without disassembling it.

Ref. 7665: Jamonero Foldable EKO Lacado Nogal

Jamonero modelo **HUELVA EKO LACADO NOGAL**

Ham Holder model **HUELVA EKO LACQUERED WALNUT**



Jamonero modelo
HUELVA EKO
LACADO NOGAL

Huelva EKO Lacquered Walnut



CARACTERÍSTICAS

Jamonero fabricado en España con madera de pino insigne nacional, herrajes de hierro pintados en negro epoxi y los pinchos de acero con el acabado de la superficie zincada.

Ref. 7641: Jamonero Huelva EKO Lacado Nogal

CHARACTERISTICS

Ham holder made in Spain with national insigne pine wood, iron fittings painted in black epoxy and steel skewers with zinc-plated surface finish.

Ref. 7641: Ham Holder Huelva EKO Lacquered Walnut

Elegancia y versatilidad para el **profesional**

Nuestras mesas jamoneras están **fabricadas en España**, con madera de **pino macizo** de primera calidad.

Su diseño cubre todas las necesidades de los profesionales del sector, su **versatilidad** y **perfecto acabado** las convierten en un producto ideal para la hostelería.

Elegance and versatility for the **profesional**

Our ham tables are **manufactured in Spain**, with first quality **solid pine** wood.

Its design covers all the needs of the professionals of the sector, its **versatility** and perfect finish make it an ideal product for the hotel and catering industry.

Mesas **JAMONERAS**

MADE IN **SPAIN** 🇪🇸



MESA JAMONERA Grande 600x1200, Lacada Wengué

HAM TABLE Large 600x1200, Wenge Coating



MESAS JAMONERAS Lacado Wengué

Ham Tables, Wenge Coating



MESA JAMONERA
Pequeña 600x600

HAM TABLE

Small 600x600



MESA JAMONERA
Mediana 600x800

HAM TABLE

Medium 600x800

CARACTERÍSTICAS

Mesa fabricada en ESPAÑA, con madera de pino macizo de primera calidad, incluye una tabla de polietileno blanca, cajón con guías metálicas y además esta provista de ruedas para su fácil transporte. Su diseño cubre todas las necesidades de los profesionales del sector, su versatilidad y perfecto acabado hacen un producto ideal para la hostelería.

Se le puede colocar cualquiera de nuestros jamoneros lacados en wengué o acabados en polietileno PE500 negro, también disponemos de complementos fabricados en acero inoxidable AISI-304, una bandeja doble porta embutidos y un colgador de trapos que se puede poner en ambos laterales de la mesa.

Ref. 14021: Mesa Jamonera pequeña 600x600 lacada wengué.

Ref. 14045: Mesa Jamonera mediana 600x800 lacada wengué.

Ref. 14069: Mesa Jamonera grande 600x1200 lacada wengué.

CHARACTERISTICS

Ham table made in SPAIN, using top-quality solid pine. It includes a white polyethylene cutting board, a drawer with metal runners and it is also provided with wheels for transportations. Its design covers all our professionals' needs, whose versatility and perfect finish make it ideal for the hospitality sector.

This table can hold any of our ham holders finished with wenge coating or black polyethylene PE-500. We also have complements made of stainless steel AISI-304, a double tray for charcuterie and a hanging rod that can be placed on both sides of the table.

Ref. 14021: Ham Table small 600x600, wenge coating.

Ref. 14045: Ham Table medium 600x800, wenge coating.

Ref. 14069: Ham Table large 600x1200, wenge coating.