



Ginger ofrece un estimulante tono que irradia energía y vitalidad, evocando una atmósfera acogedora cargada de aromas especiados. Esta propuesta transforma cada comida en una experiencia sensorial única, donde el color cálido y envolvente despierta los sentidos y crea un ambiente lleno de confort. Ideal para quienes buscan que cada servicio se convierta en una ocasión especial, con carácter, calidez y una personalidad inconfundible.





RPC177-GIN
17,7 cm x 2 cm alto
Uds. caja: 24



RPC202-GIN
20,2 cm x 2 cm alto
Uds. caja: 24



RPC253-GIN
25,3 cm x 2 cm alto
Uds. caja: 24



RPSE180-GIN
18 cm x 2,5 cm alto
Uds. caja: 12



RPSE254-GIN
25,4 cm x 2,5 cm alto
Uds. caja: 12



RPSE305-GIN
30,5 cm x 2,5 cm alto
Uds. caja: 6



RPWE232-GIN
23,2 cm x 5 cm alto
Uds. caja: 12



SRCTB13083-GIN
13 x 8 cm x 2,5 cm alto
Uds. caja: 48



SRCTB19482-GIN
19 x 8 cm x 2,5 cm alto
Uds. caja: 48

Calidad y diseño

Nos complace presentar el catálogo de **ADRIER®**, una marca que se ha consolidado como referente y líder en el suministro de menaje de melamina.

Gracias a nuestra dedicación por ofrecer productos de alta calidad, durabilidad y diseño innovador, contamos con la confianza de nuestros clientes y usuarios finales de la hostelería profesional.

La melamina **ADRIER®** se distingue por su resistencia, ligereza y su capacidad para adaptarse a diversas necesidades, lo que la convierte en la elección preferida para quienes buscan soluciones funcionales y atractivas.

Este catálogo refleja nuestro compromiso con la excelencia y la satisfacción de nuestros clientes, ofreciendo una amplia gama de productos que combinan estilo y rendimiento.

Características en detalle



100% melamina de alta calidad
Resistente a roturas

Seguridad alimentaria garantizada
Libre de BPA

Gran resistencia
Resistente a temperaturas (-10 °C / +95 °C)



Diseño apilable
Para un almacenamiento óptimo y funcional

Apto para uso en lavavajillas industrial
No válido para uso en horno microondas

Conforme a la Normativa Europea
Reglamento UE 10/2011 y Reglamento UE 284/2011



CUIDADO GENERAL

1. Manipular como cualquier vajilla o cristalería fina.
2. Limpiar los productos lo antes posible para evitar procedimientos de incrustación de manchas.
3. Retirar inmediatamente de uso cualquier producto dañado o astillado.

CUIDADO EN LAVAVAJILLAS Y ELIMINACIÓN DE MANCHAS

1. Para prevenir manchas y mantener el brillo, se recomienda enjuagar los productos lo antes posible y, periódicamente, dejarlos en remojo antes de lavarlos en lavavajillas.
2. Utilizar únicamente detergentes sin lejía diseñados para uso comercial.
3. Para limpiar los productos, se recomiendan esponjas no abrasivas y estropajos de tejido plástico.



CUIDADO GENERAL

1. NO exponer los productos a temperaturas superiores a 93 °C (200 °F) ni a llamas directas.
2. Para evitar arañazos, se recomienda no usar cuchillos de sierra.
3. Para evitar grietas y daños producidos por el calor, NO usar los productos en hornos, microondas, lámparas de calor ni calienta platos.
4. Para evitar astillamientos y arañazos, NO golpear los productos contra ninguna superficie dura ni entre sí.

CUIDADO EN LAVAVAJILLAS Y ELIMINACIÓN DE MANCHA

1. Para evitar astillamientos y arañazos, NO sobrecargar las cestas del lavavajillas.
2. Para evitar arañazos, NO usar productos abrasivos como estropajos de acero o metálicos.
3. NO usar lejía con cloro ni soluciones desinfectantes a base de cloro para el cuidado de productos de melamina.

La melamina es la elección ideal de vajilla para:

- Operaciones de alto volumen (comedores, banquetes, buffets)
- Restaurantes de comida rápida
- Hostelería, resorts y casinos (piscina, terrazas, exterior)
- Cruceros
- Centros educativos e instituciones
- Residencias y guarderías
- Estadios y centros de convenciones

Y cualquier otro establecimiento que busque elevar su nivel de presentación sin que se dispare el presupuesto ni se rompa la vajilla.