



La estilosa versión Winter de la colección Salsa reúne una armónica combinación de estética, durabilidad y practicidad. Al igual que la serie Summer, esta versión está fabricada con superficie texturizada, borde decorado y acabado con efecto brillo. Un amplio desarrollo de piezas potenciará las creaciones del chef elevando al siguiente nivel el arte de emplatar.





68-RMP18-WHTSLS
17,8 cm Ø x 1,5 cm alto
Uds. caja: 24



68-RMP23-WHTSLS
22,9 cm Ø x 2 cm alto
Uds. caja: 24



68-RMP28-WHTSLS
27,9 cm Ø x 2,5 cm alto
Uds. caja: 24



68-RMB19-WHTSLS
19,05 cm Ø x 5 cm alto
400 ml.
Uds. caja: 24



68-RMDP24-WHTSLS
24 cm Ø x 5,5 cm alto
650 ml
Uds. caja: 24



68-ESP3022-WHTSLS
30 x 20 cm
Uds. caja: 12



68-ESP3626-WHTSLS
36 x 26 cm
Uds. caja: 10



68-GNMP16-WHTSLS
17,6 x 16,2 cm
Uds. caja: 24



68-GNMP14-WHTSLS
26,5 x 16,2 cm
Uds. caja: 20



68-GNMP13-WHTSLS
32,5 x 17,5 cm
Uds. caja: 12

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.