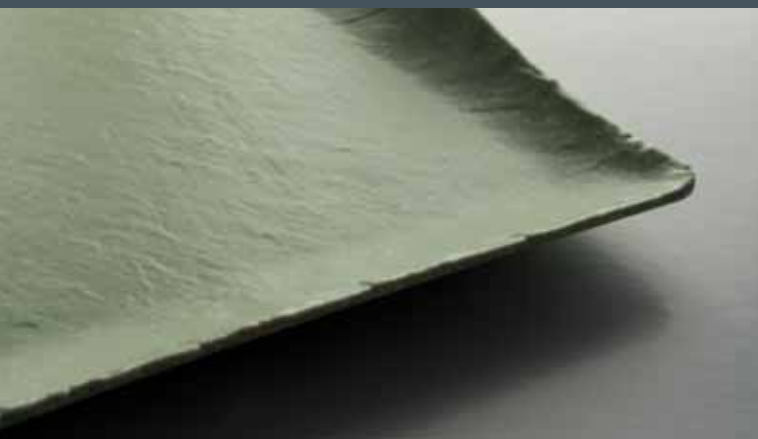




El vibrante tono verde crea una explosión de contrastes al resaltar la calidez de los alimentos sobre una opción de vajilla sofisticada y ecológica, evocando frescura y sostenibilidad.





ESP2515-AVC  
25 x 15 x 1,5 cm alto  
Uds. caja: 12



ESP3020-AVC  
30 x 20 x 1,8 cm alto  
Uds. caja: 6



ESP3525-AVC  
35 x 25 x 1,5 cm alto  
Uds. caja: 6



RCTP2719-AVC  
27 x 19 x 3,5 cm alto  
Uds. caja: 6



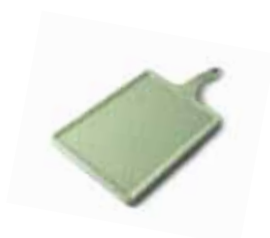
RCTP3221-AVC  
32 x 21 x 3,5 cm alto  
Uds. caja: 6



SQP2828-AVC  
28 x 28 x 2,5 cm alto  
Uds. caja: 6



RCTP2814-AVC  
28 x 14 x 1,6 cm alto  
Uds. caja: 12



RCTPH2518-AVC  
25 x 18 x 1,5 cm alto  
+ 12 cm asa  
Uds. caja: 6



RCTPH3322-AVC  
33 x 22 x 1,5 cm alto  
+ 12 cm asa  
Uds. caja: 6



RNDPH2030-AVC  
20 cm Ø x 1 cm alto  
+ 10 cm asa  
Uds. caja: 6



RNDPH2738-AVC  
27 cm Ø x 1 cm alto  
+ 10 cm asa  
Uds. caja: 6

## 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.