



5

Coupe Flat Plate

REF.	CM	€	
OR18ML15	15	36	
OR18ML17	17	36	
OR18ML21	21	6	
OR18ML23	23	6	
OR18ML27	27	6	
OR18ML30	30	6	



5

Deep Plate

REF.	CM	CC	€	
OR17ML26	26	1250	6	



Bowl

REF.	CM	CC	€	
OR36ML16	16	430	6	



5

Oval Plate

REF.	CM	€	
OR11ML30	30	6	
OR11ML34	34	6	



PIOLI

En **COMAS** estamos en permanente búsqueda de soluciones que cubran las necesidades más exigentes de la hostelería profesional. Este compromiso le da un fuerte dinamismo a nuestro catálogo de productos y nos fuerza a buscar nuevas fuentes de inspiración, creación y crecimiento.

En esta constante búsqueda de nuevas soluciones que permitan brindar experiencias extraordinarias en la sala, y que complementen nuestra amplia gama de diseños en cubertería y chuleteros, presentamos nuestra selección de productos de porcelana **PIOLI**, diseñados en exclusiva para el canal de la hostelería profesional.

PIOLI aporta vanguardia y modernidad, junto con la sólida herencia de uno de los principales productores de porcelana del mundo: **PORLAND**. De esta manera se consolida como una solución relevante para las exigencias profesionales, integrando estética con una durabilidad excepcional. En el corazón del espíritu de Pioli se encuentra el compromiso de revitalizar la industria de la hostelería con vajillas que trasciendan lo ordinario.

Esta selección de productos de porcelana **PIOLI** que ahora ofrecemos desde **COMAS**, se convierte en un paso más en nuestra incansable búsqueda de lo extraordinario, aportando una solución de sobremesa que responde a las exigencias estéticas y funcionales del dinamismo trepidante de los servicios profesionales de comida.

*At **COMAS** we are constantly searching for solutions that meet the most demanding needs of the professional hotel and catering industry. This commitment gives a strong dynamism to our product catalogue and forces us to look for new sources of inspiration, creation and growth.*

*In this constant search for new solutions that allow us to offer extraordinary experiences in the dining room, and that complement our wide range of cutlery and steak Knives designs, we present our selection of **PIOLI** porcelain products, designed exclusively for the professional catering channel.*

PIOLI brings avant-garde and modernity, together with the solid heritage of one of the world's leading porcelain producers: **PORLAND**. In this way it consolidates itself as a relevant solution for professional requirements, integrating aesthetics with exceptional durability. At the heart of Pioli's ethos is a commitment to revitalise the hospitality industry with tableware that transcends the ordinary.

*This selection of **PIOLI** porcelain products that we now offer at **COMAS** is a further step in our relentless pursuit of the extraordinary, providing a tabletop solution that meets the aesthetic and functional demands of the fast-paced dynamism of professional food-service.*

 **comas**



Vitrification & Firing.

Thanks to vitrification processes that make the structure of porcelain dense, strong, and waterproof, we elevate its durability to the highest level with a 0% water absorption rate on unglazed surfaces under vacuum.

This ensures that Pioli's porcelain provides excellent performance and guarantees longlasting use in hotels and restaurants.



Glazing.

4 times more glossy! Our SR01 transparent glaze and SR03 matte glaze formulas, with superior protection properties, protect the surfaces of our products with a specially developed recipe that prevents scratches by minerals with a hardness of 5.5 on the Mohs scale.

These formulas provide superior protection against scratches and wear in intense and frequent use, ensuring that the products remain glossy four times longer than standard products.



Edge Chip Warranty.

Pioli porcelains offer durable and strong performance with phases composed of engineered raw material blends. Our products, secured with a 5-year warranty against edge chipping, are tested against edge chipping according to national and international standards based on their shapes.



Vitrificación y cocción.

Gracias a los procesos de vitrificación que hacen que la estructura de la porcelana sea densa, fuerte e impermeable, elevamos su durabilidad al nivel más alto con una tasa de absorción de agua del 0 % en superficies sin esmaltar bajo vacío.

Esto asegura que las porcelanas de Pioli brinden un rendimiento excelente y garanticen un uso duradero en hoteles y restaurantes.



Esmaltado.

4 veces más brillante. Con nuestras fórmulas de esmalte transparente SR01 y esmalte mate SR03, que cuentan con propiedades de protección superiores y evitan los arañazos causados por minerales con una dureza 5.5 en la escala de Mohs, protegemos la superficie de nuestros productos. Estas fórmulas proporcionan una protección superior contra arañazos y desgaste en condiciones de uso intensivo y frecuente, garantizando que los productos mantengan su brillo durante 4 veces más tiempo que los productos estándar.



Garantía de desportillado del borde.

Los productos de porcelana Pioli ofrecen un rendimiento resistente y robusto gracias a las fases compuestas de composiciones de materias primas diseñadas- Las pruebas contra el astillado de bordes de nuestros productos, garantizados con una garantía de 5 años contra el astillado de bordes, se determinan según los estándares nacionales e internacionales en función de sus formas estructurales.



Diswasher save.

Pioli products are resistant to dishwasher cleaning. Thanks to their special glaze and structure, they retain their shine and quality even after repeated washes.



Thermal Shock Resistance safe.

180 degrees! Pioli products can be safely used in high-temperature environments such as refrigerators/freezers, microwaves, and ovens, thanks to their resistance to sudden temperature changes of up to 180 degrees.



Stackable design.

Pioli offers stackable designs that allow efficient use of storage spaces.

This feature provides efficiency in storage areas for hotels and restaurants.



Apto para Lavavajillas.

Los productos Pioli son resistentes a la limpieza en lavavajillas. Gracias a su esmalte especial y estructura, retienen su brillo y su calidad incluso después de lavados repetidos.



Resistencia al choque térmico.

180 grados. Los productos Pioli pueden utilizarse con confianza en entornos de alta temperatura como refrigeradores / congeladores, microondas y hornos gracias a su resistencia a cambios bruscos de temperatura de hasta 180 grados.



Diseño apilable.

Pioli ofrece diseños apilables que permiten un uso eficiente de los espacios de almacenamiento.

Esta característica proporciona eficiencia en las áreas de almacenamiento para hoteles y restaurantes.



Quality & Conformance.

Pioli is tested and approved according to the highest quality standards throughout all production processes. Thus, we consistently offer reliable and high-quality products to our customers.



Microwave Safe.

Pioli products are fully suitable for microwave use. They pass tests without cracking or breaking when subjected to a maximum microwave power of 1300 W.



Translucency.

Pioli porcelains offer a unique elegance with their thin and translucent structure. Each piece elegantly transmits light, adding a sophisticated touch to your tables.



Calidad y conformidad.

Pioli es probado y aprobado según los más altos estándares de calidad en todos los procesos de producción.

Así ofrecemos consistentemente productos confiables y de alta calidad a nuestros clientes.



Apto para microondas.

Los productos Pioli son completamente aptos para el uso en microondas, sin sufrir grietas ni roturas a una potencia máxima de 1300W



Translucidez

Las porcelanas Pioli ofrecen una elegancia única con su estructura delgada y translúcida. Cada pieza transmite la luz elegantemente, añadiendo un toque sofisticado a sus mesas.