Thermalloy

NSF listed, where noted | *La mayoría de los artìculos tienen la certificación NSF*

ALUMINUM COOKWARE

Aluminum cookware has excellent heat conductivity and is less expensive than most other types of cookware.

BATERIA DE ALUMINIO

La batería de aluminio tiene una excelente conducción del calor y es más económica que la mayoría.

Thermalloy PROFESSIONAL COOKWARE

Aluminum Cookware

Batería de aluminio

Covers are 2.5 mm (10GA) and securely fastened by heavy-duty rivets. Sold separately, unless noted otherwise

Todas las tapas son de 2.5 mm (10GA) y están firmemente sujetas con remaches extra fuertes. Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria

Oversized handles securely fastened with heavy-duty rivets

Mangos supergrandes, firmemente sujetos con remaches extra fuertes

Lustrous satin finish

Acabado satinado lustroso

Ergonimic heat resistant removable fry pan sleeves available

Todas las sartenes de freír se venden con cubiertas desprendibles para el mango

Durable aluminum construction guarantees even heating across the bottom

Construcción de aluminio durable, que garantiza una distribución uniforme del calor por todo el fondo

Choice of weights- Standard 4.0 mm (6GA), Heavy-weights 6.0 mm (2GA) and 7.0 mm (1GA)

Surtido de pesos - Estándar: 4 mm (6GA), extra pesado:0.6 mm (2GA) y 7 mm (1GA)

ECLIPSE Engineered by Whitford to outlast other reinforced coatings

Eclipse® Non-Stick Coating

3-layer internally-reinforced non-stick system. Top layer provides the non-stick function while a midcoat bonds the top layer to the bottom layer. This system delivers superior food release characteristics as well as high durability.

Capa antiadherente Eclipse®

Sistema antiadherente con 3 capas internas reforzadas. La capa superior proporciona la función antiadhesiva mientras que la capa del medio actúa como pegamento entre las capas superior e inferior. Sistema que combina superlativas características que permiten que los alimentos se despeguen fácilmente con una gran durabilidad.

Thermalloy

NSF listed, where noted | *La mayoría de los artìculos tienen la certificación NSF*

Thermalloy PROFESSIONAL COOKWARE

Aluminum Cookware

Batería de aluminio

Oversized handles securely fastened with 4 rivets.

Asas supergrandes, firmemente sujetas con 4 remaches.

Standard Weight Stock Pots

4.0 mm – 6 gauge / Cal.6 - 4.0 mm

Ollas de sopa de peso estándar

4.0 mm – 6 gauge / Cal.6 - 4.0 mm

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5813108	8 Qt -- 8 L	9" x 7.5"-- 23 cm x 19 cm	**5815008**
5813112	12 Qt -- 12 L	10" x 9.5"-- 25.4 cm x 24 cm	**5815012**
5813116	16 Qt -- 16 L	11" x 10"-- 28 cm x 25.4 cm	**5815016**
5813120	20 Qt -- 20 L	11.8" x 11"-- 30 cm x 28 cm	**5815020**
5813124	24 Qt -- 24 L	12.5" x 11.5"-- 32 cm x 29 cm	**5815024**
5813132	32 Qt -- 32 L	13.8" x 13"-- 34.8 cm x 33 cm	**5815032**
5813140	40 Qt -- 40 L	14.5" x 14.5"-- 37 cm x 37 cm	**5815040**
5.0 mm – 4 gauge / *Cal.4 - 5.0 mm*			
5813160	60 Qt -- 60L	17.3" x 16"-- 44 cm x 41 cm	**5815060**
5813180	80 Qt -- 80 L	19" x 17"-- 48 cm x 43 cm	**5815080**
5813200	100 Qt -- 100 L	20" x 18.5"-- 51 cm x 47 cm	**5815100**

Heavy Weight Stock Pots

6.0 mm – 2 gauge / Cal.2 - 6.0 mm

Ollas de sopa para servicio de alto volumen

4.0 mm – 6 gauge / Cal.6 - 4.0 mm

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER
5814108	8 Qt -- 8 L	9" x 7.5"-- 23 cm x 19 cm	**5815008**
5814112	12 Qt -- 12 L	10" x 9.5"-- 25.4 cm x 24 cm	**5815012**
5814116	16 Qt -- 16 L	11" x 10"-- 28 cm x 25.4 cm	**5815016**
5814120	20 Qt -- 20 L	11.8" x 11"-- 30 cm x 28 cm	**5815020**
5814124	24 Qt -- 24 L	12.5" x 11.5"-- 32 cm x 29 cm	**5815024**
5814132	32 Qt -- 32 L	13.8" x 13"-- 34.8 cm x 33 cm	**5815032**
5814140	40 Qt -- 40 L	14.5" x 14.5"-- 37 cm x 37 cm	**5815040**
7.0 mm – 1 gauge / *Cal.1 - 7.0 mm*			
5814160	60 Qt -- 60L	17.3" x 16"-- 44 cm x 41 cm	**5815060**
5814180	80 Qt -- 80 L	19" x 17"-- 48 cm x 43 cm	**5815080**
5814200	100 Qt -- 100 L	20" x 18.5"-- 51 cm x 47 cm	**5815100**

Heavy Weight Sauce Pots

6.0 mm - 2 gauge.

Ollas para guisar para servicio de alto volumen

6.0 mm - calibre 2.

ITEM	CAP	DIM [D x H]	COVER*
5814314	14 Qt -- 14L	12" x 7.5"-- 30.5 cm x 19 cm	**5815314**
5814320	20 Qt -- 20 L	13" x 9" -- 33 cm x 22.8 cm	**5815320**
5814326	26 Qt -- 26L	14" x 10" -- 35.5 cm x 25.4 cm	**5815326**
5814334	34 Qt -- 34L	16" x 10" -- 40.6 cm x 25.4 cm	**5815314**

* Covers sold separately, unless noted otherwise.

** Las tapas se venden por separado, salvo indicación contraria.*

** 4 Handle version / Modelo con 4 asas*

Standard Weight Double Boiler Set

Juegos para baño maría de peso estándar

ITEM	INSERT CAP	INSERT DIM [D x H]
5813208	8 Qt -- 8 L	9.3" x 8"-- 23.5 cm x 20 cm
5813212	12 Qt -- 12 L	10.3" x 9"-- 26 cm x 23.5 cm
5813216	16 Qt -- 16 L	11.3" x 9.3"-- 28.5 cm x 23.5 cm
5813220	20 Qt -- 20 L	12" x 9.8"-- 30.5 cm x 24.8 cm